



HAL
open science

Cuisine et pots de terre à Byzance

Véronique François

► **To cite this version:**

Véronique François. Cuisine et pots de terre à Byzance. Bulletin de Correspondance Hellénique, 2010, 134.1, pp.317-382. halshs-00752192

HAL Id: halshs-00752192

<https://shs.hal.science/halshs-00752192v1>

Submitted on 23 May 2017

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.

Cuisine et pots de terre à Byzance

Véronique François

Citer ce document / Cite this document :

François Véronique. Cuisine et pots de terre à Byzance. In: Bulletin de correspondance hellénique. Volume 134, livraison 1, 2010. pp. 317-382;

doi : 10.3406/bch.2010.7625

http://www.persee.fr/doc/bch_0007-4217_2010_num_134_1_7625

Document généré le 14/04/2017

Abstract

Cooking and earthenware pots in Byzantium.

This study presents in a synoptic manner the utensiles for culinary use, the pots for preserves, the jars for storage, and other small kitchen equipment utilized at the hearth and in the storeroom in an urban and rural framework during the Macedonian, Comnenian, and Paleologian periods. The joint examination of ceramics discovered at sites in Greece, in Thrace, and in Anatolia, and various written sources in which pots and jars are mentioned, allows, on the one hand, establishing an inventory of the diverse types of utensiles employed in the Byzantine empire, and, on the other, replacing the objects in their functional context.

Résumé

Cette étude donne à voir de façon synthétique quels étaient les ustensiles à usage culinaire, les pots de conserve, les jarres de resserre et autres petits ustensiles de cuisine utilisés devant le foyer et au cellier dans un cadre de vie urbain et rural aux périodes macédonienne, comnène et paléologue. L'interrogation conjointe des céramiques, découvertes sur des sites de Grèce, de Thrace et d'Anatolie, et des sources écrites variées dans lesquelles pots et jarres sont mentionnés permet d'une part de dresser un inventaire des divers types d'ustensiles employés dans l'Empire byzantin et, d'autre part, de replacer les objets en contexte d'utilisation.

περίληψη

Κουζίνα και πήλινα σκεύη στο Βυζάντιο.

Η μελέτη αυτή ασχολείται γενικά με τα μαγειρικά σκεύη, τα αγγεία συντήρησης και φύλαξης τροφίμων και με άλλα μικρά μαγειρικά σκεύη, που χρησιμοποιούνταν στην εστία και στην αποθήκη τροφίμων στα πλαίσια της αστικής και της αγροτικής ζωής κατά την περίοδο των μακεδονικών δυναστειών, της κομνήνειας και της παλαιολόγειας. Η από κοινού εξέταση της κεραμικής, που βρέθηκε στην Ελλάδα, στη Θράκη και στην Ανατολία, και των διαφόρων γραπτών πηγών στις οποίες αναφέρονται αγγεία επιτρέπει, από τη μια πλευρά, να συντάξουμε ένα ευρετήριο των διαφόρων τύπων σκευών που χρησιμοποιούνταν στη Βυζαντινή αυτοκρατορία και από την άλλη, να επανατοποθετήσουμε τα αντικείμενα στο πλαίσιο της χρήσης τους.

Cuisine et pots de terre à Byzance

Véronique FRANÇOIS*

RÉSUMÉ Cette étude donne à voir de façon synthétique quels étaient les ustensiles à usage culinaire, les pots de conserve, les jarres de resserre et autres petits ustensiles de cuisine utilisés devant le foyer et au cellier dans un cadre de vie urbain et rural aux périodes macédonienne, comnène et paléologue. L'interrogation conjointe des céramiques, découvertes sur des sites de Grèce, de Thrace et d'Anatolie, et des sources écrites variées dans lesquelles pots et jarres sont mentionnés permet d'une part de dresser un inventaire des divers types d'ustensiles employés dans l'Empire byzantin et, d'autre part, de replacer les objets en contexte d'utilisation.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ *Κουζίνα και πήλινα σκεύη στο Βυζάντιο*
Η μελέτη αυτή ασχολείται γενικά με τα μαγειρικά σκεύη, τα αγγεία συντήρησης και φύλαξης τροφίμων και με άλλα μικρά μαγειρικά σκεύη, που χρησιμοποιούνταν στην εστία και στην αποθήκη τροφίμων στα πλαίσια της αστικής και της αγροτικής ζωής κατά την περίοδο των μακεδονικών δυναστειών, της κομνήνιας και της παλαιολόγιας. Η από κοινού εξέταση της κεραμικής, που βρέθηκε στην Ελλάδα, στη Θράκη και στην Ανατολία, και των διαφόρων γραπτών πηγών στις οποίες αναφέρονται αγγεία επιτρέπει, από τη μια πλευρά, να συντάξουμε ένα ευρετήριο των διαφόρων τύπων σκευών που χρησιμοποιούνταν στη Βυζαντινή αυτοκρατορία και από την άλλη, να επανατοποθετήσουμε τα αντικείμενα στο πλαίσιο της χρήσης τους.

SUMMARY *Cooking and earthenware pots in Byzantium*
This study presents in a synoptic manner the utensils for culinary use, the pots for preserves, the jars for storage, and other small kitchen equipment utilized at the hearth and in the storeroom in an urban and rural framework during the Macedonian, Comnenian, and Paleologian periods. The joint examination of ceramics discovered at sites in Greece, in Thrace, and in Anatolia, and various written sources in which pots and jars are mentioned, allows, on the one hand, establishing an inventory of the diverse types of utensils employed in the Byzantine empire, and, on the other, replacing the objects in their functional context.

* Laboratoire d'archéologie médiévale méditerranéenne, UMR 6572, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, Aix-en-Provence.

Abréviations bibliographiques :

- ALEXANDRE-BIDON 2005 = D. ALEXANDRE-BIDON, *Une archéologie du goût. Céramiques et consommation*.
- ALEXANDRE-BIDON, LORCIN 2003 = D. ALEXANDRE-BIDON, M.-T. LORCIN, *Le quotidien au temps des fabliaux. Textes, images, objets*.
- BORISOV 1989 = B. D. BORISOV, *Djadovo, Bulgarian, Dutch, Japanese Expedition, 1. Medieval Settlement and Necropolis (11th-12th Century)*.
- BRUBAKER, LINARDOU 2007 = L. BRUBAKER, K. LINARDOU (éds), *Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium, Society for the Promotion of Byzantine Studies 13*.
- DALBY 2003 = A. DALBY, *Flavours of Byzantium*.
- FAURE-BOUCHARLAT 1990 = E. FAURE-BOUCHARLAT (éd.), *À la fortune du pot. La cuisine et la table à Lyon et à Vienne X^e-XIX^e siècles d'après les fouilles archéologiques*, catalogue d'exposition, Lyon-Vienne-Mâcon 1990-1991.
- GERSTEL, MUNN *et al.* 2003 = S. E. J. GERSTEL, M. MUNN *et al.*, « A Late Medieval Settlement at Panakton », *Hesperia* 72, p. 174-234.
- HAYES 1992 = J. W. HAYES, *Excavations at Saraçhane in Istanbul, 2. The Pottery*.
- JEANSELME, ŒCONOMOS 1923 = E. JEANSELME, L. ŒCONOMOS, « Aliments et recettes culinaires des Byzantins », dans *3^e Congrès de l'histoire de l'art de guérir, Londres, 17-22 juillet 1922*, p. 1-14.
- MARKS 2002 = H. MARKS, *Byzantine Cuisine*.
- PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002 = D. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS (éd.), *Everyday life in Byzantium. Byzantine Hour: Works and Days in Byzantium, Thessaloniki, White Tower, October 2001-January 2002*.
- PIÉRART, THALMANN 1980 = M. PIÉRART, J.-P. THALMANN, « Céramique romaine et médiévale », dans *Études argiennes, BCH Suppl. VI*, p. 459-482, pl. I-X.
- SANDERS 1987 = G. D. R. SANDERS, « An Assemblage of Frankish Pottery at Corinth », *Hesperia* 56, p. 159-195.
- SANDERS 1993 = G. D. R. SANDERS, « Excavations at Sparta: The Roman Stoa, 1988-91, Preliminary Report, Part 1 » *ABSA* 88, p. 251-286.
- SPIESER 1996 = J.-M. SPIESER, *Die Byzantinische Keramik aus der Stadtgrabung von Pergamon, Pergamenische Forschungen* 9.
- STILLWELL MACKAY 1967 = Th. STILLWELL MACKAY, « More Byzantine and Frankish Pottery from Corinth », *Hesperia* 36, p. 249-305.
- VLACHOU 2005 = E. VLACHOU, « The Byzantine Table », dans D. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS (éd.), *Food and Cooking in Byzantium, Proceedings of the Symposium "On Food in Byzantium", Thessaloniki, Museum of Byzantine Culture, 4 November 2001*, p. 80-95.

En 1989, à une époque où la céramique commune byzantine était délaissée par la plupart des archéologues au profit de la vaisselle de service glaçurée, Ch. Bakirtzis publiait *Βυζαντινά Τσουκαλολαγίνα*, 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 Balkans¹. Pour reconstituer la batterie de cuisine d'une maison byzantine entre le ^xe et le début du ^{xv}e s., la démarche suivie ici est du même ordre. Il s'agit de confronter les céramiques aux sources écrites pour en préciser l'usage en prenant appui cette fois sur un corpus d'objets strictement byzantins découverts sur des sites de Grèce, de Thrace et d'Anatolie. 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 évaluant 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, 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. Mais gardons-nous de croire qu'à chaque forme correspondait un emploi. La plupart des poteries pouvaient avoir des usages multiples. Un pot ou une marmite servait à la cuisson tout comme à la conservation et l'observation des traces de brûlé sur divers types d'objets montre que la céramique culinaire n'était pas la seule employée dans le foyer. Ainsi, des pichets glaçurés, des jattes tronconiques, des bassins et des cuvettes, des cruches et divers pots de conserve portant tous des traces de suie ont manifestement été exposés à la flamme. Les pots pouvaient aussi avoir un emploi détourné lors d'une seconde vie. Diverses amphores coupées en leur milieu, telles que celles mises au jour à Agios Georgios à Chypre, servaient, une fois enfoncées dans le sol, de mangeoires ou d'abreuvoirs pour la volaille² ; un *pithos* était devenu un lieu de mortifications pour Georges Akritas qui, plongé dans cette énorme jarre remplie d'eau froide, y récitait quotidiennement son psautier³. La spécialisation des objets n'était pas toujours évidente d'autant que, dans les milieux modestes, on cuisinait et on mangeait souvent dans les mêmes pots qui passaient du foyer à la table. La fonction des pots peut être déterminée par la forme ou par la pâte⁴, mais il n'existe que très rarement des traces d'usages permettant de connaître leur emploi effectif. Dans ce cadre et à l'intérieur de ces limites, nous tenterons, en recourant aux sources écrites et aux contextes de découvertes, de classer la poterie commune byzantine selon son usage probable.

1. Ch. BAKIRTZIS, *Βυζαντινά Τσουκαλολαγίνα* (1989).
2. Ch. BAKIRTZIS, « Description and Metrology of some Clay Vessels from Agios Georgios, Pegeia », dans V. KARAGEORGHIS, D. MICHAILIDES (éds), *The Development of the Cypriot Economy from Prehistoric Period to the Present Day* (1996), p. 158, fig. 10-14, p. 159.
3. *Synaxarium ecclesiae Constantinopolitanae*, p. 372.
4. L'étude des pâtes n'est pas toujours déterminante pour aborder la fonction des vases. Ainsi les argiles kaoliniques résistant particulièrement bien aux chocs thermiques sont employées de préférence pour la fabrication de marmites et n'ont guère d'intérêt pour la vaisselle de service sinon de tourner des vases à parois fines. Et pourtant du ^{vii}e au début du ^{xii}e s., les productions byzantines de *Glazed White Wares* sont tournées avec ce type d'argile.

I. CROISER LES SOURCES

Afin de mieux cerner le potentiel informatif que recèlent les poteries byzantines, l'étude du matériel et des sources se fera en miroir avec les recherches menées sur la vaisselle médiévale en Occident⁵. Cette dernière est mieux connue que celle employée dans l'Empire byzantin. Les fouilles de grands chantiers urbains, mais aussi de sites ruraux, ainsi que la qualité du traitement du mobilier sont en partie responsables de cette différence, mais pas seulement. La richesse des sources écrites et iconographiques occidentales permet en effet de replacer les objets en contexte d'utilisation. L'interrogation conjointe des artefacts, d'une très riche iconographie médiévale dans laquelle pots et jarres sont abondamment représentés, et des *dits* et fabliaux qui sont un réservoir d'informations écrites dans lequel puiser maints renseignements sur la fonction des ustensiles de cuisine et de stockage, permet aux archéologues occidentalistes de reconnaître les pots de terre qu'ils découvrent dans les fouilles et d'imaginer ceux de fer et de bois qu'ils ne retrouvent plus. La documentation dont disposent les Byzantinistes est différente. Les textes et les représentations ne sont pas en mesure de dépeindre aussi finement la vie quotidienne dans l'Empire, qu'elle soit citadine ou paysanne. Et la lecture croisée des sources est encore peu pratiquée. Alors que, dans certains cas, elle peut être fructueuse pour aborder quelques aspects de la cuisine byzantine et de son mobilier.

I. 1. DES TEXTES RARES ET PEU DISERTS SUR LA VIE QUOTIDIENNE

Pour le monde occidental, les fabliaux, composés en langue d'oïl entre 1180 et 1330 environ, représentent une source d'information sur la vie quotidienne extrêmement précieuse⁶. Ces contes à rire en vers « détiennent la clef des habitudes des gens du Moyen Âge, de la façon dont les hommes et les femmes travaillaient, voyageaient, mangeaient, se lavaient, dormaient, faisaient l'amour, éliminaient, s'essuyaient le postérieur, s'habillaient, se coiffaient, se maquillaient. Ils forment pratiquement un catalogue non seulement des arts et des métiers de la France médiévale, mais aussi des couches de la société : ecclésiastiques et laïcs, paysans et citadins, nobles, bourgeois et vilains⁷ ». Les *dits*, pour leur part, écrits dans la seconde moitié du XIII^e s., reconstituent la vie quotidienne. Ainsi par exemple l'*Oustillement au vilain*, un poème consacré au ménage du paysan, énumère l'équipement nécessaire aux cuissons rôties et bouillies, et précise quelle batterie de cuisine était indispensable à toute bonne maison⁸ :

5. Deux ouvrages récents synthétisent ces travaux : ALEXANDRE-BIDON, LORCIN 2003 ; ALEXANDRE-BIDON 2005.

6. ALEXANDRE-BIDON, LORCIN 2003.

7. H. BLOCH, « Postface », dans L. ROSSI, R. STRAUB, *Fabliaux érotiques. Textes de jongleurs des XII^e et XIII^e siècles* (1997), p. 534-535.

8. M.-T. LORCIN, « De l'Oustillement au vilain ou l'inventaire sans raton laveur », *Revue historique* CCLXXIV/2 (1986), p. 321-339, v. 53-64, v. 189-208.

| | |
|---|---|
| <p><i>La crémaillère en fer, La lampe pour l'hiver, Et le pot et la louche Pour la soupe qui bout, Le gril et le crochet Pour extraire du pot La viande une fois cuite Sans se brûler ni échauder. Tenailles et soufflet Pour bien faire le feu, Mortier, petit moulin, Grand et petit pilon.</i></p> | <p><i>Car s'il n'en avait pas, Quérir il lui faudrait Hanaps et écuelles, Et plats et faisselles, Jattes grandes et menues. Et si elles sont fêlées Ne les jetez pas au rebut Car ce serait stupide, Mais les fasse réparer Et la fissure assembler Car tout sera utile Quand la maisonnée croîtra.</i></p> |
|---|---|

En comparaison, les textes byzantins dans lesquels trouver des informations sur la vaisselle et ses usages sont peu nombreux et moins diserts⁹. 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 décrire¹⁰. La vie quotidienne n'était pas un sujet propre à un traitement littéraire. Il est néanmoins possible de glaner des indications sur les conditions de vie de l'empereur, des aristocrates, du clergé séculier ou monastique et aussi des pauvres gens à travers les textes relatifs aux hôpitaux et aux fondations pieuses financées par l'aristocratie¹¹. En revanche, il est plus difficile de trouver des renseignements sur les conditions de vie des classes modestes, celles des petits commerçants, des ouvriers et des artisans, en l'occurrence les principaux utilisateurs de vaisselle de terre. Cependant, quelques informations sur les ustensiles nécessaires à la conservation des aliments, à la préparation des mets et à leur service, apparaissent dans divers écrits¹².

Il n'existait pas à proprement parler à Byzance de livres de recettes ou d'économie domestique comme ceux connus pour l'Europe occidentale à la fin du Moyen Âge qui étaient rédigés à l'usage de grands personnages ou de princes¹³. Ces ouvrages constituent

9. J.-M. Spieser (université de Fribourg/Suisse) et M. Parani (université de Nicosie) dirigent actuellement un programme de recherche qui vise à recenser, dans les textes byzantins, tous les termes désignant des artefacts pour alimenter une base de données qui devrait être mise en ligne prochainement.
10. P. MAGDALINO, « The Literary Perception of Everyday Life in Byzantium. Some General Considerations in the Base of John Apokaukos », *ByzSlav* 47 (1987), p. 28-38 ; C. MANGO, *Byzantine Literature as a Distorting Mirror* (1975), p. 2.
11. Pseudo-Kodinos, *Traité des offices* (éd. et trad. J. VERPEAUX, 1966).
12. J. KODER, « Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές », dans D. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS (éd.), *Food and Cooking in Byzantium, Proceedings of the Symposium "On Food in Byzantium"*, Thessaloniki, *Museum of Byzantine Culture*, 4 November 2001 (2005), p. 17-30.
13. Les plus fameux d'entre eux étaient, pour le XIV^e s., le *Viandier* dit de Taillevent, le *Ménagier de Paris* et *Le Livre des Faits de cuisine* de Jehan Chiquart destiné aux cuisiniers des ducs de Savoie. FAURE-BOUCHARLAT 1990.

une source d'information importante pour l'étude de la vaisselle, car ils mettent en scène les pots nécessaires à l'élaboration des recettes. Dans l'Empire byzantin, des traités de médecine et de diététique ainsi que des traités d'agronomie mentionnent des aliments et des mets, mais leur mode de préparation y est rarement évoqué. Ainsi, au XI^e s., Siméon Seth, le médecin de Michel Doukas, vante les vertus et dénonce les dangers pour la santé de toute une série d'aliments sans rien dire de la manière de les accommoder¹⁴. De la même façon, Hiérophile, un médecin du XIII^e s., énumère dans son traité de diététique diverses denrées sans offrir les conseils de préparation susceptibles de nous renseigner sur les ustensiles employés¹⁵. En revanche, des traités d'agronomie comme les *Geoponica*, qui compilent au X^e s. des écrits plus anciens, détaillent les processus de conservation des fruits et des légumes en livrant quelques astuces de ménagères – des renseignements du même ordre que ceux trouvés dans l'*Agriculture et maison rustique* de Charles Estienne de 1554 ou dans le *Théâtre d'agriculture et mesnages des champs* écrit par Olivier de Serres en 1598. À défaut de fabliaux, la poésie byzantine, rédigée en langue vulgaire, telle que les poèmes prodromiques composés au XI^e s., explique comment était préparée la cuisine au quotidien et avec quels ustensiles. La *Satire contre les Higoumènes*, probablement écrite par Hilarion Ptochoprodromos, un moine du monastère Philotheou à Constantinople, et adressée à l'empereur Manuel I^{er} Comnène, est riche d'indications sur ce sujet. Dans ce poème, frère Hilarion dénonce avec acrimonie la vie fastueuse de ses supérieurs qui n'ont cure des souffrances et des privations des pauvres moines tels que lui. Amateur de bonne chère, il détaille avec complaisance la table des higoumènes et nous fait connaître les aliments préférés des gourmets byzantins, la manière de les accommoder et les crus qui les accompagnent¹⁶. Il oppose à cet art culinaire savant la table frugale des simples moines. D'autres poèmes prodromiques évoquent la cuisine des artisans et du menu peuple au temps des Comnène. Ptochoprodromos dresse aussi la liste des ustensiles indispensables à toute bonne maison, chez les riches comme chez les pauvres, chez les esclaves comme chez les maîtres, chez les moines comme chez les laïcs, chez les vieux comme chez les jeunes. Il y est question de marmites, de cruches, d'une broche pour le *kokoretsi* (andouille), d'une bouilloire et d'une passoire¹⁷. Pour leur part, les hagiographies laissent entrevoir quelques-uns des gestes quotidiens et mentionnent incidemment la vaisselle de terre en utilisant dans ce cas une terminologie particulièrement précise pour la décrire : *pithos*, *amphora*, *stannos*, *lekane*, *chytra*, *poterion* ou *baukalion*¹⁸. Si les pots sont fréquemment

14. M. BRUNET (éd.), *Simeon Seth, médecin de l'empereur Michel Doukas* (1939).

15. Pour une traduction anglaise de Hiérophile voir DALBY 2003, p. 161-169.

16. E. JEANSELME, L. CECONOMOS, « La Satire contre les Higoumènes », *Byzantion* 1 (1924), p. 317-339.

17. H. EIDENEIER (éd.), *Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar, Neograeca Medii Aevi* 5 (1991), p. 50-52.

18. S. E. J. GERSTEL, « The Sacred Vessels and the Measure of a Man », dans A. CUTLER, A. PAPACONSTANTINOU (éds), *The Material and the Ideal. Essays in Medieval Art and Archaeology in Honour of Jean-Michel Spieser* (2007), p. 149-156.

cités dans les *Vies*, c'est que la plupart des saints étaient d'origine rurale et menaient une vie emprunte de modestie, le mobilier qu'ils employaient était donc simple et peu coûteux¹⁹. Dans les textes hagiographiques, le pot (*keramion*) et le bol (*bauskalion*) n'apparaissent pas uniquement en contexte d'utilisation, ils remplissent souvent un emploi métaphorique et permettent ainsi d'évoquer la force ou la faiblesse du corps et de l'esprit : les paralysés sont déposés aux pieds des saints hommes comme des pots brisés et les tessons (*ostraka*) sont souvent associés à la maladie, la solitude et la mort²⁰. Des commentaires sur la nourriture des régions éloignées de la capitale peuvent être recueillis chez les épistoliers, notamment dans les lettres de Michel Italikos²¹ et celles envoyées par Grégoire d'Antioche à Eustathe de Thessalonique²². Dans les chartes de fondation des monastères, celles du Christ Sauveur Pantocrator²³, de la Théotokos Évergétis²⁴ ou du mont Athos, des ustensiles de terre et de métal nécessaires à la cuisine, au service et à l'hygiène corporelle sont souvent évoqués. Mais parce qu'elle avait sans doute une valeur marchande trop faible, la poterie n'apparaît que très rarement dans les inventaires après décès²⁵.

Ces sources, qui offrent des renseignements épars sur les ustensiles de cuisine et de stockage employés dans le monde byzantin, n'atteignent pas le degré de précision des fabliaux mais éclairent d'un jour nouveau le matériel archéologique. Elles sont d'autant plus importantes que les images sont de peu d'utilité pour caractériser la vaisselle en usage dans l'Empire.

I. 2. DES REPRÉSENTATIONS STANDARDISÉES

Les manuscrits médiévaux en Occident contiennent des milliers d'images d'ustensiles de cuisine et de service²⁶. Les illustrations de calendrier des missels, des livres d'heures et des psautiers dépeignent les pots dans leur environnement paysan ou artisanal. Même les histoires antiques ou bibliques traduisent en termes contemporains des scènes plus

19. Amphores, marmites et autres gobelets sont mentionnés dans les *Vies* de Luc le Jeune de Steiris, Ioannikios, Paul le Jeune de Latros et Philarète le Miséricordieux, des saints d'origine modeste et voués aux activités agricoles. *Ibid.*, p. 150.
20. *Ibid.*, p. 152.
21. P. GAUTIER (éd.), *Michel Italikos, Lettres et discours* (1972).
22. J. DARROUZÈS, « Deux lettres de Grégoire d'Antioche écrites de Bulgarie », *ByzSlav* 23 (1962), p. 276-284.
23. P. GAUTIER, « Le typikon du Christ Sauveur Pantocrator », *REByz* 32 (1974), p. 1-145.
24. Maison religieuse suburbaine située en dehors de Constantinople, à environ 3 km. Les sources littéraires permettent de suivre son histoire du milieu du XI^e jusqu'au deuxième quart du XIII^e s. P. GAUTIER, « Le typikon de la Théotokos Evergétis », *REByz* 40 (1982), p. 5-101.
25. N. OIKONOMIDES, « The Contents of the Byzantine House from the Eleventh to the Fifteenth Century », *DOP* 44 (1990), p. 205-214.
26. ALEXANDRE-BIDON, LORCIN 2003, p. 72-99.

anciennes. Les images profanes dessinées sur les sceaux de métier ou dans les livres d'astrologie, dans les écrits administratifs et fiscaux, dans les recueils de règlements de métier et dans les livres de dévotion sont aussi des sources iconographiques importantes. Elles 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, associés à un lieu et aux produits alimentaires. À l'inverse, dans les miniatures et les icônes, sur les fresques et les mosaïques byzantines qui figurent parfois de la vaisselle, les artisans ont le plus souvent copié des modèles anciens. Ils n'ont pas cherché à reproduire la réalité de leur vie quotidienne, 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. Et des études récentes ont montré combien les renseignements fournis par l'observation de ces images étaient limités²⁷. Par exemple, J. Vroom a examiné les représentations picturales du « Dernier repas du Christ » dans le monde byzantin entre le ^ve et le ^{xv}e s., pour appréhender les pratiques de table et, par conséquent, pour repérer les changements de forme et de fonction de la vaisselle de service. L'évolution majeure qu'elle a observée est le passage d'un grand plat commun à tous les commensaux à des coupes employées par deux ou trois convives seulement. Le remplacement du rôti par le bouilli en serait la cause – les mets bouillis nécessitant, aux époques franque et paléologue, des coupelles plus profondes²⁸. Si les sources iconographiques paraissent de peu d'utilité pour aborder l'étude de la céramique, elles livrent une image en creux de la place occupée par la vaisselle dans la société byzantine. En effet, le caractère stéréotypé des plats et des jarres contraste fortement avec le rendu des costumes par exemple²⁹. Alors que les miniaturistes et autres mosaïstes ont dessiné avec minutie les différentes pièces de vêtements, ils semblent avoir volontairement négligé certains aspects de la réalité matérielle qui les entouraient, dont la poterie.

I. 3. DES POTS NOMBREUX MAIS DÉLAISSÉS

La poterie culinaire et les jarres de stockage byzantines ont longtemps été dédaignées par les archéologues, c'est pourquoi 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 de belles collections de céramiques communes dans lesquelles puiser pour reconstituer la batterie d'une cuisine entre le ^xe et le début du ^{xv}e s.

27. M. G. PARANI, *Reconstructing the Reality of Images: Byzantine Material Culture and Religious Iconography (11th-15th Centuries)*, *The Medieval Mediterranean* 41 (2003); *ead.*, "Representations of Glass Objects as a Source on Byzantine Glass: How Useful Are they?", *DOP* 59 (2005), p. 147-171 ; J. VROOM, « The Changing Dining Habits at Christ's Table », dans BRUBAKER, LINARDOU 2007, p. 191-222.

28. J. VROOM (n. 27), fig. 17.15.

29. M. G. PARANI, « Cultural Identity and Dress: The Case of Late Byzantine Ceremonial Costume », *JÖByz* 57 (2007), p. 95-134.

Les sites retenus pour établir le corpus de référence 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. Sur cette base, nous disposons du matériel mis au jour en divers lieux de Grèce, de Turquie et de Bulgarie. Les céramiques communes, abondantes dans les fouilles de l'église Saint-Polyeucte (Saraçhane Camii) à Constantinople, ont été l'objet d'une étude approfondie qui permet d'appréhender les pots et autres jarres employés dans la capitale de l'Empire entre le ^xe et le début du ^{xiii}e s.³⁰. Ce matériel bien conservé constitue une part importante du corpus. Viennent s'y adjoindre d'autres lots issus de contextes urbains. En Grèce, les fouilles de plusieurs villes, prospères aux époques macédonienne et comnène puis passées sous domination latine à partir du début du ^{xiii}e s., ont fourni toute une série d'objets culinaires et de stockage entiers et assez bien datés. Ainsi les fouilles de Sparte, en particulier celles ouvertes sur l'acropole, permettent d'examiner des séquences stratigraphiques de céramiques du début ^{xiii}e s. – période durant laquelle cette cité byzantine, florissante au ^{xii}e, est passée sous domination franque³¹. Des volumes considérables de poteries y ont été mis au jour dont une partie provenait sans doute d'ateliers de potiers locaux en activité de la fin du ^{xii}e au début du ^{xiii}e s.³². Une prospection, au Nord-Est et à l'Est de Sparte, ainsi qu'une fouille ouverte dans le village de Magoula au Sud-Ouest de l'acropole³³, ont aussi livré de la vaisselle des ^xe et ^{xii}e s. Le matériel abondant découvert à Corinthe compose une autre part de l'échantillonnage offrant une image assez nette des pots utilisés, au ^{xii}e s., dans ce centre urbain important fréquenté par les voyageurs et les marchands. La Corinthe médiobyzantine est connue grâce aux fouilles de l'ancienne agora qui ont mis au jour un complexe de boutiques, d'ateliers et d'habitations³⁴. Par ailleurs, l'exploration archéologique de l'Acrocorinthe et des secteurs autour du monastère Saint-Jean et du Temple E a permis de déterminer trois phases d'occupation

30. HAYES 1992.

31. SANDERS 1993, p. 251-286, pl. 23-6.

32. P. ARMSTRONG, « Lakonian Amphorae », dans V. DÉROCHE, J.-M. SPIESER (éds), *Recherches sur la céramique byzantine*, BCH Suppl. XVIII (1989), p. 185-188.

33. O. VASSI, « An Unglazed Ware Pottery Workshop in Twelfth-Century Lakonia », ABSA 88 (1993), p. 287-293, pl. 27-28.

34. Ch. MORGAN, *Excavations at Corinth, XI. The Byzantine Pottery* (1942) ; STILLWELL MACKAY 1967, p. 249-305 ; G. D. R. SANDERS, « New Relatives and Absolute Chronologies for 9th to 13th Century Glazed Wares at Corinth: Methodology and Social Conclusions », dans Kl. BELKE, Fr. HILD, J. KODER, P. SOUSTAL (éds), *Byzanz als Raum. Zu Methoden und Inhalten der historischen Geographie des östlichen Mittelmeerraumes* (2000), p. 153-173 ; G. D. R. SANDERS, « Recent Developments in the Chronology of Byzantine Corinth », dans C. K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (éds), *Corinth XX. Corinth, the Centenary 1896-1996* (2003), p. 385-398 ; G. D. R. SANDERS, « An Overview of the New Chronology for 9th to 13th Century Pottery at Corinth », dans Ch. BAKIRTZIS (éd.), *Actes du VII^e Congrès international sur la Céramique médiévale en Méditerranée, Thessaloniki, 11-16 octobre 1999* (2003), p. 35-44.

d'époque franque, de 1210 à 1350³⁵. Les gros volumes de céramiques mis au jour à Corinthe ont régulièrement été publiés et les typologies et les datations affinées par de nouvelles recherches. Ce sont des lots de référence. Il n'en va pas de même pour le matériel découvert à Thèbes, une ville dans laquelle les données archéologiques sont fragmentaires et presque uniquement fournies par des fouilles de sauvetage³⁶. Cette place fortifiée de Béotie, située dans une plaine fertile densément peuplée et qui abritait des activités artisanales liées à la production et la fabrication de la soie, était une des villes les plus riches de Grèce centrale, au milieu du XII^e s.³⁷. Elle apparaît aujourd'hui comme une source renouvelée pour l'étude des céramiques byzantines, car les trouvailles récentes sont tout à fait remarquables par leur abondance et la diversité des types. Une autre partie du corpus est constituée par le matériel sorti d'un puits creusé sur l'agora d'Argos dans le Péloponnèse³⁸. La première phase de remplissage, datée de la fin XI^e - début XII^e s., contenait des jarres (230 pièces), des cruches, des gourdes et peu de marmites. Tandis que dans les niveaux de la deuxième phase, qui correspond au comblement du puits dans le courant ou la seconde moitié du XII^e s., petites jarres et marmites ont été trouvées en proportions égales. La poterie mise au jour dans les fouilles récentes de la ville haute de Pergame, en Asie Mineure, provient d'un quartier d'habitation qui s'est développé à la fin du XII^e s. sur les flancs de l'ancienne acropole et a connu sa plus grande période d'activité au XIII^e comme le confirment les trouvailles monétaires³⁹. Quelques pièces de céramique commune ont été publiées. Afin de comparer l'approvisionnement en poterie de cuisine et de stockage 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 à la fin du XII^e s.⁴⁰. L'exploration archéologique de 25 maisons, qui abritaient entre 125 et 150 habitants, a livré de grandes quantités de poteries bien conservées. Le second ensemble rural provient de Panakton, un village de Grèce centrale situé à mi-chemin entre Athènes et Thèbes⁴¹. Les fouilles ouvertes sur ce site ont mis au jour un petit village à vocation agricole qui comptait environ 30 familles, entre le milieu du XIV^e et le début du XV^e s., alors que la Grèce centrale était sous contrôle latin. L'absence d'articles de prix destinés à la parure et

35. C. K. WILLIAMS, « Frankish Corinth, an Overview », dans C. K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (éds) (n. 34), p. 423-434 ; Th. STILLWELL MACKAY, « Pottery of the Frankish Period 13th and Early 14th Century », *ibid.*, p. 401-422.

36. A. LOUVI-KIZI, « Thebes », dans A. E. LAIOU (éd.), *The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century* (2002), vol. II, p. 631-638 ; A. HARVEY, *Economic Expansion in the Byzantine Empire, 900-1200* (1989), p. 218-220.

37. D. JACOBY, « Silk in Western Byzantium before the Fourth Crusade », *ByzZ* 84-85 (1992), p. 452-500.

38. PIÉRART, THALMANN 1980, p. 459-482, pl. I-X.

39. SPIESER 1996 ; K. RHEIDT, *Die Stadtgrabung II. Die byzantinische Wohnstadt, Altortümer von Pergamon XV/2* (1999).

40. BORISOV 1989.

41. GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 174-234.

de vaisselle importée indique que le niveau de vie des habitants n'était pas très élevé. La céramique glaçurée et les objets de métal ont uniquement été trouvés dans la petite église du village, construite dans la deuxième moitié du XIV^e s. et encore en service au début du XV^e, tandis que la céramique commune, sans doute d'origine régionale, est plutôt apparue dans les contextes domestiques. Enfin, quelques objets provenant des fouilles ouvertes à Troie, à Thessalonique et à Maronée alimentent ponctuellement le corpus.

L'examen de ces découvertes permet l'établissement d'un répertoire d'ustensiles de terre d'usage domestique, pour les périodes médiobyzantine et byzantine tardive, utilisés dans un contexte urbain et rural, mais ne fournit guère d'indications sur le contenu des pots. Pour appréhender leurs divers usages, il est nécessaire de prendre en considération les pâtes, leur nature, leur texture fine ou poreuse, leur traitement, lissé ou rugueux⁴². En cuisine, les pâtes calcaires sont bien adaptées pour les préparations à froid tandis que les pâtes réfractaires, siliceuses ou kaolinitiques, conviennent aux céramiques culinaires destinées à supporter des chocs thermiques répétés et les hautes températures. Les pâtes poreuses, qui permettent le passage de l'air, sont parfaites pour les cruches à rafraîchir l'eau et certains pots de conserve, mais risquent, dans le cas des marmites, de faciliter les échanges de goût d'une cuisson à une autre. Les traces de consommation laissées sur les céramiques sont rares et les restes alimentaires encore plus exceptionnels. Seules les amphores encore obturées livrent parfois leur contenu. Dans l'épave de Bozburum, un navire coulé au large des côtes turques à la fin du IX^e s., des pépins de raisins, des arêtes de poisson et des noyaux d'olives récupérés au fond des amphores témoignent d'un transport de vin, de sauce de poisson et d'olives⁴³. Les contenus préservés dans les pots médiévaux sont rares et les dépôts ou les résidus sont d'une interprétation impossible à l'œil nu⁴⁴. Parfois des analyses, conduites dans le cadre de la gastronomie moléculaire, permettent de déceler des produits organiques piégés à l'intérieur de l'argile comme les matières grasses d'origines animales ou végétales. Les pots eux-mêmes sont donc finalement d'assez peu d'utilité pour déterminer leur contenu et leur usage. C'est pourquoi il est nécessaire de définir le cadre culinaire dans lequel marmites, bouilloires et pots de conserve étaient utilisés.

II. AU MENU DES TABLES BYZANTINES

Les Byzantins suivaient le régime méditerranéen dans lequel les céréales – le froment, le blé, l'orge et le seigle – fournissaient l'apport principal sous la forme de pain frais (*artos*), de pain d'orge rassis (*paximadia*), de porridge (*traganos*) et de soupes. Des légumes frais

42. Sur le lien entre la nature des pâtes et les préparations culinaires voir ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 107.

43. F. HOCKER, P. SIBELLA, « Naufragé au large de la Turquie. Le navire marchand de Bozburum », *Histoire médiévale* 2004, p. 44.

44. ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 54-59.

étaient souvent mangés en hors-d'œuvre – oignons et aulx rôtis, poireaux vinaigrette, concombre – et les légumes secs tels que les haricots, les lentilles et les pois chiche, étaient assaisonnés à l'huile et accompagnés de vin⁴⁵. Ptochoprodromos, dressant l'équipement de base de chaque maison, énumère les types de grain nécessaires à la préparation du pain, divers épices, du sel, de l'huile d'olive, de l'huile de lin et du miel. Il mentionne ensuite les légumes comme le céleri, les poireaux, la salade verte, le cresson, les endives, les épinards, les navets, les aubergines, les choux, le chou-rave et le chou-fleur⁴⁶. L'apport protéinique était assuré par la viande, le poisson et les fromages. La plupart des paysans élevaient des chèvres, des moutons, des porcs et de la volaille. À Constantinople, au X^e s., la bonne société consommait régulièrement de la viande. Les gourmets, selon Théodore Prodrome, appréciaient tout particulièrement la chair des animaux à la mamelle – celle des agneaux, des chevreaux et des cochons de lait – et les abats – tête et pieds de mouton et de porcs sous forme de gelée à la vinaigrette, tripes, foie, poumons, rognons, tétine de truie. La chasse, aux XI^e-XII^e s., pratiquée à l'aide d'animaux dressés tels que les oiseaux de proie et les guépards domestiqués, fournissait à la cour impériale et aux grands propriétaires terriens une abondance de gibier à plumes⁴⁷. Les notables byzantins avaient un goût prononcé pour les perdrix, les oies, les faisans, les canards sauvages, les grives, les cailles et les grues considérées comme un mets délicat⁴⁸. La Thrace et la Bithynie offraient aux chasseurs, gazelles, onagres, chevreuils et lièvres. Ces derniers étaient cuisinés au vin et, selon Liutprand de Crémone, au X^e s., ils étaient servis avec de la sauce et du caviar⁴⁹. Le goût grandissant pour la viande s'est accompagné d'un usage plus fréquent de beurre et de gras animal pour la cuisine. Toutes ces viandes étaient généralement relevées d'épices et de condiments : cumin, cardamome, cannelle, poivre, coriandre, gingembre, genévrier, marjolaine, muscade, clou de girofle, pavot, romarin, safran et moutarde. Syméon le fou plongeait dans un pot de moutarde les saucisses qu'il mangeait dès le matin⁵⁰. À Constantinople, le peuple se contentait de poissons marins et, dans les campagnes, les paysans installaient des viviers dans les rivières et les lacs. De nombreuses espèces se retrouvaient donc sur la table des Byzantins – thon, mulot, turbot, maquereau, bar. Des anchois, des œufs de poissons salés et du caviar arrivaient aussi de mer Noire. D'autres produits de la mer tels que les langoustes, les crabes, les

45. A. BRYER, « Byzantine Porridge », dans *Studies in Medieval History Presented to R. H. C. Davis* (1985), p. 5.

46. H. EIDENEIER (éd.) (n. 17), II 24-45.

47. E. DAUTERMAN-MAGUIRE, « Ceramics Art of Everyday Life », dans H. C. EVANS, W. D. WIXON, *The Glory of Byzantium* (1997), p. 264.

48. Voir notamment une lettre de Michel Italikos adressée à Prodrome après 1143. P. GAUTIER (n. 21), p. 58 ; E. DAUTERMAN-MAGUIRE (n. 47), p. 188 ; A. KARPOZILOS, « Realia in Byzantine Epistolography X-XIIc. », *ByzZ* 77 (1984), p. 25.

49. VLACHOU 2005, p. 91.

50. A. J. FESTUGIÈRE (éd.), *Vie de Syméon le fou et vie de Jean de Chypre, Institut français d'archéologie de Beyrouth, Bibliothèque archéologique et historique* XCV (1974), p. 150.

hûîtres, les moules, les coquilles Saint-Jacques et les crevettes étaient aussi au menu. Selon le *Livre du Préfet*, les bouchers, les poissonniers et les charcutiers ne vendaient que des produits frais. Poissons et viandes étaient transformés à la maison pour une consommation privée⁵¹. Le *garos*, un jus de poisson fermenté en saumure, était parfois mélangé à de l'eau (*hydrogaros*), à du vin (*oenogaros*) – le gibier à plumes était plongé dans une sauce de moutarde, de cumin salé et d'*oenogaros* – à du vinaigre (*oxigaros*) ou à de l'huile (*eleogaron*). La recette de cette sauce célèbre est donnée dans les *Geoponica*. Des entrailles de poisson salées étaient placées dans un pot avec de petits poissons, des éperlans, des rougets, des sardines ou des anchois. Cette préparation, régulièrement remuée, marinait au soleil pendant deux à trois mois. Pour extraire le liquide, un panier d'osier profond était enfoncé dans la jarre, la sauce passait alors dans le panier, filtrée par les mailles⁵². L'odeur du *garos* pourtant mélangé à de l'huile, du vin et de l'origan donnait la nausée à Liutprand de Crémone⁵³. Le lait était conservé sous la forme de beurre et de crème, mais aussi de yaourt. Les fromages les plus réputés dans la capitale venaient de Valachie, des montagnes de la péninsule balkanique et de Crète. Les plats sucrés avaient aussi la faveur des gourmets dont la *grouta* – une sorte de bouillie faite de farine de froment, de miel, de caroube et de raisins secs –, mais aussi les beignets au miel, le riz au miel, les gâteaux de noix. Les fruits étaient consommés frais, cuits ou secs (noisettes, noix, figes, dattes, prunes de Damas). Les confitures de cédrats, les conserves de roses, la gelée de poires, la compote de coings, les pommes, les poires et les prunes cuites étaient également très appréciées. Tous ces plats étaient accompagnés de vin coupé d'eau, d'eau ou de tisanes de sauge, de fenouil et d'autres herbes. Ces aliments étaient consommés au cours de deux repas : un petit-déjeuner léger, l'*ariston*, et un repas principal vers le soir, le *deipnon*.

La cuisine byzantine était hiérarchisée, ces données sont donc générales. Des différences notables existaient entre la table d'un paysan, d'un artisan ou d'un grand propriétaire voire d'un aristocrate. À ces distinctions sociales s'ajoutaient aussi des particularités régionales difficiles à cerner dans leur diversité. Mais grâce aux textes, il est parfois possible d'esquisser les différences des régimes alimentaires suivant les catégories sociales. L'abondance d'écrits traitant de la vie monastique a permis de calculer la ration annuelle d'un moine. Elle comprenait 150 kg de blé, 4 hectolitres de vin, 40 à 75 kg de légumes secs, 10 à 20 litres d'huile et un peu de miel⁵⁴. Les moines mangeaient aussi du poisson et des crustacés, du fromage, des bouillons – trop légers au goût de frère

51. J. KODER (éd.), *The Book of the Eparch, Das Eparchenbuch Leons des Weisen, Corpus fontium historiae byzantinae* 33 (1991), 15.6, 16.5, 17.2.

52. *Geoponica* 20.46 cité dans A. DALBY 2003, p. 177.

53. Cité dans VLACHOU 2005, p. 91.

54. J.-Cl. CHEYNET, « La valeur marchande des produits alimentaires dans l'Empire byzantin », dans D. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS (n. 12), p. 36 ; E. JEANSELME, « Le régime alimentaire des anachorètes et des moines byzantins », dans *Comptes rendus du 2^e Congrès international d'histoire de la médecine, Paris, juillet 1921* (1922), p. 106-133.

Hilarion – et buvaient de l'eau chaude mélangée au vin. Le régime était évidemment adapté aux jours de la semaine et selon qu'il s'agissait d'un jour de fête ou d'un jour de jeûne. Le dimanche, la table devait être plus garnie comme le prescrit le *typikon* de la Théotokos Pétritziôtissa⁵⁵. Pour sa part, la charte de fondation du monastère de la Théotokos Évergétis précise qu'entre les saints jeûnes « on se préoccupera de la table, et celui qui le voudra prendra de la nourriture : celle-ci se composera de légumes secs cuits à l'eau, et à l'occasion de quelques légumes verts crus et de fruits ; la boisson sera de l'eau chaude mêlée à du cumin. Cela jusqu'au vendredi. Ce jour-là, vous mangerez deux plats cuits, sans huile, et vous boirez un vin meilleur qu'on servira avec le grand gobelet⁵⁶ ». Selon les poèmes prodromiques, l'ordinaire de l'artisan était substantiel et copieux. Le repas du savetier était constitué, le matin, de tripes bouillies, de fromage valaque et de quatre grandes rasades de vin. Lorsque venait l'heure du dîner, il posait ses outils et disait à sa femme « Maîtresse, dresse la table. Pour premier plat, mets du bouilli, pour second plat une matelote, pour troisième un ragoût et veille à ce qu'il ne bouille point ». Il buvait ensuite « son saoul de vin doux dans un grand gobelet⁵⁷ ». De chez un fabricant de crible, une odeur de rôti s'exhalait de l'âtre qui flamboyait, tandis que de nombreux poissons cuisaient sur un brasier de charbon. Le soir, le portefaix recevait un bon gros morceau, du vin plein son petit gobelet et une bonne portion de ragoût. Le repas typique des classes moyennes consistait en une omelette suivie de porc salé avec de l'ail et d'un plat chaud arrosé de vin coupé d'eau ou, l'hiver, de vin chaud. Dans les métairies, tandis que le fermier mangeait de la viande, des légumes et des fruits, les ouvriers agricoles étaient nourris de pain grossier et de fromage⁵⁸.

Les ingrédients seuls ne font jamais une cuisine. Après avoir choisi les produits, il fallait les conserver, les accommoder et donc utiliser toute une série d'ustensiles.

III. USTENSILES À USAGE CULINAIRE, POTS DE CONSERVERE ET JARRES DE STOCKAGE

Hagiographies, correspondances, chartes de fondation et poésies, qui traitaient parfois de la préparation des mets, permettent non seulement d'appréhender la cuisine byzantine, mais donnent aussi quelques informations sur la vaisselle employée. Il s'agit souvent d'une vaisselle de terre dont l'usage est parfois spécifiquement recommandé. Cependant près des foyers et au cellier, dans la conservation comme dans la consom-

55. P. GAUTIER, « Le *typikon* du sébaste Grégoire Pakourianos », *REByz* 42 (1984), p. 64, 69, 70.

56. P. GAUTIER (n. 24), p. 38-42, f. 194, l. 440-448, f. 493, l. 426.

57. Ch. DIEHL, *Figures byzantines* (1924), p. 154-155.

58. JEANSELME, *CECONOMOS* 1923, p. 10, 12.

mation, les ustensiles de terre cuite coexistaient avec ceux de joncs tressés, de bois et de métal rarement attestés en fouilles.

Chez les aristocrates byzantins, la nourriture était le plus souvent servie dans de la vaisselle d'or et d'argent. Au XI^e s., Constantin Dalassène, duc d'Antioche, possédait un cratère d'argent doré ; la nonne Marie, veuve d'un curopalate, léguaient entre autres biens au monastère des Ibères, des pièces de vaisselle d'or et d'argent⁵⁹ ; Constantin l'Alain, proèdre de son état, utilisait en campagne un service composé de dix assiettes plates en argent⁶⁰. Au XIV^e s., Théodore Métochite se lavait les mains et les pieds dans des bassins d'argent (*cheroniptra* et *podoniptra*). À partir des fouilles, il est difficile d'estimer la part du métal vil parmi les ustensiles utilisés dans la maison byzantine, mais les textes évoquent parfois leur présence dans les établissements hospitaliers, dans les monastères et dans l'équipement domestique. Ainsi Michel Psellos, dans une lettre probablement adressée à Ioannes Mauropos, accuse réception d'ustensiles en cuivre⁶¹. Parce que sa valeur marchande était bien supérieure à celle de la poterie, la vaisselle de métal est mentionnée dans une série d'inventaires après décès datés entre le XI^e et le début du XV^e s. Il en ressort que : des marmites étaient fabriquées en cuivre ; les carafes, peu nombreuses, pour servir l'eau et le vin, étaient faites en cuivre, en argent ou en verre ; les grands plats de service, ordinairement en cuivre, étaient rares⁶². La vaisselle de métal conservée jusqu'à nos jours date de la fin VI^e-VII^e s. Les découvertes, faites dans diverses provinces de l'Empire, montrent que des cruches, des plats et des cuillers en bronze ou en alliage cuivreux apparaissaient sur les tables des classes moyennes, tandis qu'à la cuisine se trouvaient de petites jarres, des bassins, des bouilloires – dont la forme la plus sophistiquée était *l'authepsae*⁶³ – des marmites parfois avec des couvercles et des cuvettes avec passoire⁶⁴. Les trouvailles archéologiques d'époques médiobyzantine et byzantine tardive sont rares, cependant les spécialistes s'accordent à penser qu'il n'y a pas eu d'évolution notable dans la forme et la fonction de ces objets. Seuls les sites de Corinthe et de Djadovo ont livré, pour le XII^e s., un échantillonnage intéressant

59. J. LEFORT, N. OIKONOMIDES, D. PAPACHRYSSANTOU (éds), *Actes d'Iviron II* (1990), n° 47, p. 170-175.

60. M. MUNDELL MANGO, « From "Glittering Sideboard" to Table », dans BRUBAKER, LINARDOU 2007, p. 137-138.

61. *Καλλὰ σκεύη*, A. KARPOZILOS (n. 48), p. 30.

62. N. OIKONOMIDES (n. 25), p. 205-214.

63. B. PITARAKIS, « Survivance d'un type de vaisselle antique à Byzance : les *authepsae* en cuivre des V^e-VII^e siècles », dans *Mélanges Jean-Pierre Sodini, T&MByz* 15 (2005) p. 673-686 ; *ead.*, « Une production caractéristique de cruches en alliage cuivreux (V^e-VIII^e siècles) : typologie, techniques et diffusion », *La vaisselle de bronze paléobyzantine, AntTard* 13 (2005), p. 11-27.

64. G. R. H. WRIGHT, « Some Byzantine Bronze Objects from Beycesultan », *AS* 50 (2000), p. 159-170 ; P. ILIEVA, I. M. CHOLAKOV, « A Collective Find from the Early Byzantine Age Found in Stara Zagora (South Bulgaria) », dans *La vaisselle de bronze paléobyzantine, AntTard* 13 (2005), p. 51-63 ; P. BURSA, B. PITARAKIS, « A Group of Bronze Jugs in the Istanbul Archaeological Museums and the Issue of their Cypriot Origin », dans *La vaisselle de bronze paléobyzantine, AntTard* 13 (2005), p. 29-36.

de vaisselle métallique composé de poêles, de pichets, de plats et d'écuelles de bronze, d'écuelles et de cruches en cuivre⁶⁵. Eustathe de Thessalonique, au XII^e s., affirme que la vaisselle de table en bois était fréquente en maints endroits⁶⁶. Cependant, peu de ces objets périssables ont été conservés, ils n'existent plus que dans les sources écrites⁶⁷. Dans un testament de 1100, établi à Thessalonique, les ustensiles domestiques de bois tiennent leur rang aux côtés de ceux de fer, de bronze et d'autres matériaux⁶⁸. Des bols, des bassins et de grands plats de bois étaient employés dans les hôpitaux et dans les monastères comme le révèlent le *typikon* de l'hôpital du Pantocrator à Constantinople et le testament du moine Theodoulos d'Hermelia en Chalcidique, à la fin du XIII^e s.⁶⁹. Selon une lettre anonyme, des coupes en bois étaient aussi utilisées pour boire le vin⁷⁰.

La vaisselle de terre était d'un coût assez faible, néanmoins il convenait d'en prendre soin. Selon Théodore Stoudite, lorsqu'un moine, à l'occasion du repas, brisait un pot de terre, sa négligence le condamnait soit à 300 prostrations pénitentielles soit à rester debout à l'entrée du réfectoire, les fragments du pot dans les mains⁷¹. Cette punition semble s'être maintenue puisque au X^e s., d'après la *Vie* de l'higoumène Athanase de l'Athos, si un des moines de la Grande Laure qui servait à table brisait intentionnellement ou même accidentellement un récipient, il devait se tenir aux côtés du récitant, les mains levées remplies des fragments du pot⁷². Au XI^e s. encore, selon la *Vita* de saint Nil de Rossano, lorsqu'un moine brisait une marmite de terre qu'il avait laissée trop longtemps sur le feu, il devait porter en collier les fragments de ladite marmite assemblés avec une ficelle⁷³. Il est possible que ces punitions aient aussi une valeur symbolique qui nous échappe aujourd'hui⁷⁴. Il est

65. G. R. DAVIDSON, *Corinth. Results of Excavations Conducted by the American School of Classical Studies, XII. The Minor Objects* (1952) ; BORISOV 1989, p. 107-109, fig. 117-121.

66. MARKS 2002, p. 66.

67. Il semble qu'il existait même de la vaisselle liturgique en bois. M. PARANI, B. PITARAKIS, J.-M. SPIESER, « Un exemple d'inventaire d'objets liturgiques, le testament d'Eustathios Boilas (avril 1059) », *REByz* 61 (2003), p. 146, n. 12.

68. Acte après décès cité dans Th. KAZHDAN, « The Peasantry », dans G. CAVALLO (éd.), *The Byzantines* (1997), p. 59.

69. *Actes de Xéropotamou* (J. BOMPAIRE éd.), *Archives de l'Athos* 3 (1964), n° 9, p. 71-88, p. 80, l. 17 cité dans M. PARANI, « Intercultural Exchange in the Field of Material Culture in the Eastern Mediterranean: The Evidence of Byzantine Legal Documents (11th to 15th Centuries) », dans A. D. BEIHAMMER, M. G. PARANI, Ch. G. SCHNABEL, *Diplomatics in the Eastern Mediterranean 1000-1500, Aspects of Cross-Cultural Communication* (2008), p. 353.

70. *Κισσόβια μικρά 'αμφικύπελλα*, A. KARPOZILOS (n. 48), p. 30.

71. Theodore Stoudite, *Poenae monasteriales*, n. A40 et 46 cité dans A.-M. TALBOT, « Mealtime in Monasteries: The Culture of the Byzantine Refectory », dans BRUBAKER, LINARDOU 2007, p. 121.

72. J. NORET (éd.), *Vitae duae antiquae sancti Athanasii Athonitae* (1982), p. 158, l. 17-22, cité dans S. E. J. GERSTEL (n. 18), p. 151-152.

73. G. GIOVANELLI, *Βίος και πολιτεία του όσιου πατρός ήμών Νείλου του Νέου* (1972), chap. 28, p. 75.

74. Sur les vertus propitiatoires de la céramique voir V. FRANÇOIS, « 'Υπαγε Σατανά, des fonctions apotropaique et prophylactique de la vaisselle de table à Byzance », *Cahiers archéologiques* 51 (2003-2004), p. 55-64.

rare de trouver des traces de réparation sur la céramique commune – comme des agrafes métalliques par exemple souvent observées sur la vaisselle de table glaçurée. Le faible coût des marmites, des jarres et des autres pots permettait sans doute d'en changer à volonté.

III. 1. MARMITES (*TSOUKKA*) ET POTS À CUIRE

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 bouillies ou en ragoûts. Michel Italikos, au début du XIII^e s., précise dans une de ses lettres que ses « cuisines ne préparent pas qu'une sorte de plat : il y a des viandes bouillies et des viandes rôties⁷⁵ ». Les textes distinguent des plats légèrement bouillis (*akrobrasta*) des préparations bien bouillies (*diephta*) qui étaient préparées dans des marmites désignées par les termes de *tsoukka*⁷⁶, *tsoukalia* ou *chytra*. Les Byzantins avaient coutume de manger les viandes rôties tièdes plutôt que chaudes et Hiérophile recommande de servir tièdes mouton, poulet, lièvre ou chevreuil rôtis⁷⁷. 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 bouillir⁷⁸. Les poissons étaient plongés dans des marmites pour préparer des bouillons dont le goût était rehaussé de nard et de coriandre fraîche⁷⁹. 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*⁸⁰.

Les marmites et les pots à cuire employés pour préparer tous ces bouillons se retrouvent en fouilles. L'échantillonnage de *tsoukalia* est composé, pour le X^e s., 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 ombiliqué⁸¹ (**fig. 1 : 1-6, 10**). 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

75. P. GAUTIER (n. 21), p. 155.

76. Le grec médiéval *τσούκα* qui désigne la marmite de terre viendrait de l'italien *zucca* qui signifie coloquinte. I. IONAS, *Traditional Pottery and Potters in Cyprus, Birmingham Byzantine and Ottoman Monographs 6* (2000), p. 231.

77. DALBY 2003, p. 161-169.

78. MARKS 2002, p. 25.

79. JEANSELME, CECONOMOS 1923, p. 4.

80. MARKS 2002, p. 66.

81. STILLWELL MACKAY 1967, p. 289-290, fig. 2 : 92-94.

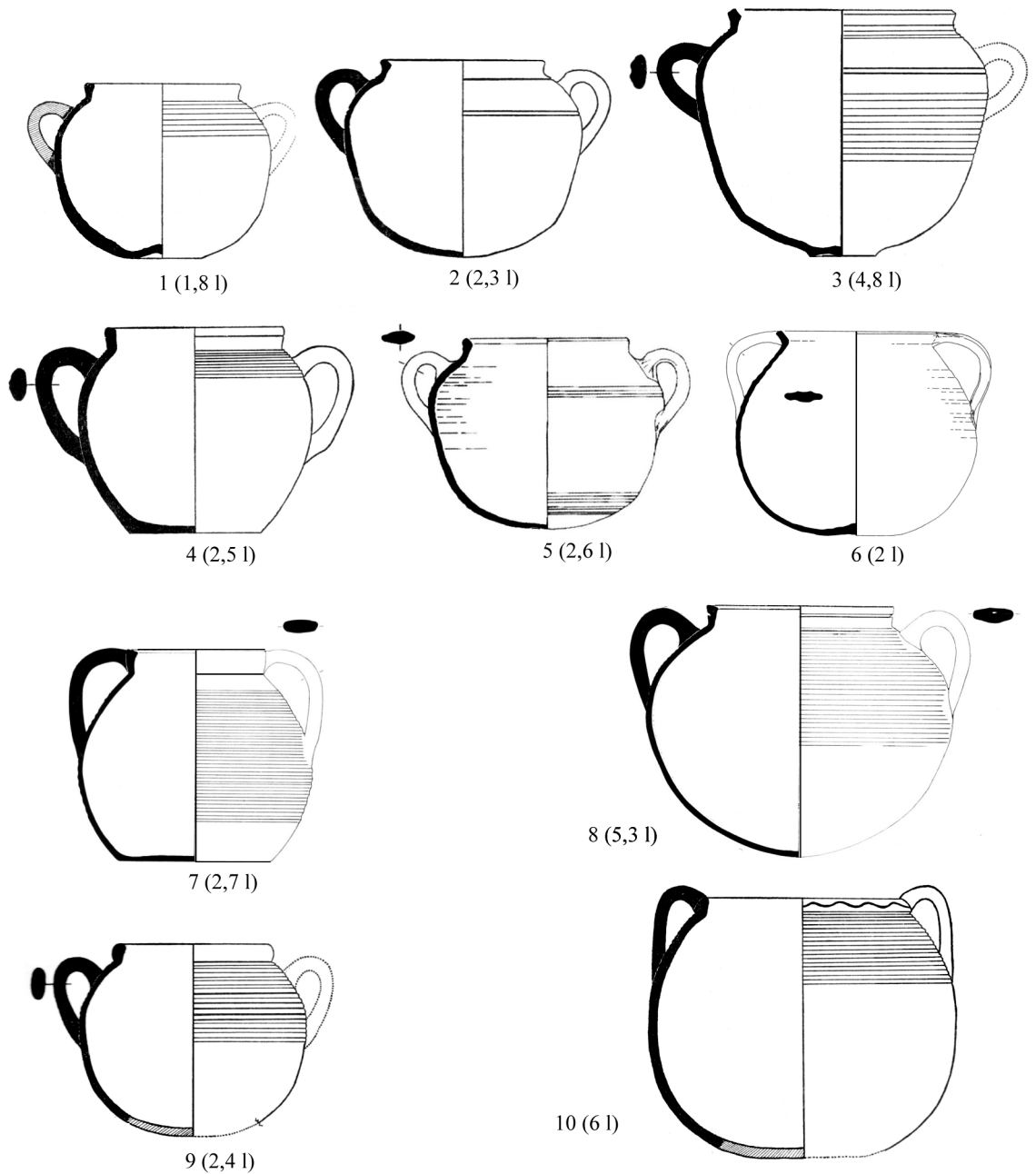


Fig. 1. — Marmites : (1-3) ^xe s., Corinthe ; (4) fin ^xe-milieu ^xI^e s., Corinthe ; (5), fin ^xI^e s., Corinthe ; (6) début ^xI^e s., Sarāçane ; (7) 1^{re} moitié ^xII^e s., Argos ; (8) 2^e moitié ^xII^e s., Argos ; (9), 10) 3^e quart du ^xIII^e s., Corinthe. Éch. 1/6.

côtoyaient, à la fin du X^e et au XI^e s., une marmite à fond plat qui permettait des cuissons par conduction lorsqu'elle ne présentait que la panse à la flamme⁸² (**fig. 1 : 4**). Dans les fouilles de Saraçhane, les marmites sont bien attestées dans les niveaux des VII^e et VIII^e s., elles sont absentes des contextes du X^e alors que les pots à cuire y sont nombreux. Les pièces entières sont exceptionnelles telle que cette marmite unique du début du XII^e s., à pâte sableuse, brunâtre à noir, micacée, dont la surface intérieure est recouverte d'un dépôt calcaire⁸³ (**fig. 1 : 6**). À la même époque, sur d'autres sites, des marmites à fond plat ou bombé coexistaient comme à Argos⁸⁴ et à Corinthe⁸⁵ (**fig. 1 : 7-10**). 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 s. Elles ont une panse globulaire, une lèvre éversée et le fond plat est noirci au feu (**fig. 2 : 6**). Les deux anses plates, attachées à la lèvre 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 cristaux de calcaire et de quartz, était particulièrement résistante au feu. Ces marmites se cassaient moins souvent que leurs homologues tournés, peu nombreux sur le site⁸⁶. 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 bandeau⁸⁷. Les anses sont attachées au col et aux lèvres (**fig. 2 : 1-5**). Au XIV^e s., dans le village de Panakton, les marmites ont une panse globulaire, un bord droit ou éversé, un fond bombé et deux grandes anses très saillantes⁸⁸ (**fig. 2 : 7-9**). Leur pâte sableuse, rougeâtre, contient des inclusions blanches, noires, parfois rouges. Des traces de feu sont visibles sur le bas des panses.

Tailles et contenances sont variables⁸⁹. Dans le cadre de ce corpus et quelles que soient les périodes, le volume des marmites le plus habituel est compris entre 2 et 3 litres. Si les marmites d'époque franque, trouvées à Corinthe, se distinguent par leurs formes,

82. STILLWELL MACKAY 1967, p. 291-293, fig. 3 : 99, pl. 68 ; G. D. R. SANDERS (2003, n. 34), p. 38, fig. 11 : 10.

83. HAYES 1992, p. 138, p. 200, fig. 80 : 119.

84. Ce sont des marmites à pâte grossière dure, beige orangé, avec des dégraissants siliceux assez grossiers et des marmites à pâte dure, rose avec des dégraissants siliceux. PIÉRART, THALMANN 1980, p. 470, fig. 7 : C1 et D7, pl. X, C1, p. 481, pl. X, D7.

85. Marmites à pâte rouge avec des grains de quartz. STILLWELL MACKAY 1967, p. 295, 296, fig. 4 : 117, 118.

86. SANDERS 1993, p. 277, p. 278 fig. 13 : 63.

87. STILLWELL MACKAY 1967, p. 298-300, fig. 5 : 127, 128, 130, 132.

88. GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 172, fig. 22 : 32, p. 160, fig. 9 : 8, p. 184, fig. 37 : 53.

89. Mode de calcul du volume : un diamètre moyen a été calculé à partir du diamètre mesuré sous le col (partant du principe que la marmite et le pot n'étaient pas remplis à ras bord) ajouté au plus grand diamètre de la panse. C'est à partir de ce chiffre que j'ai calculé le rayon au carré, multiplié par 3,14 et par la hauteur prise au bas du col.

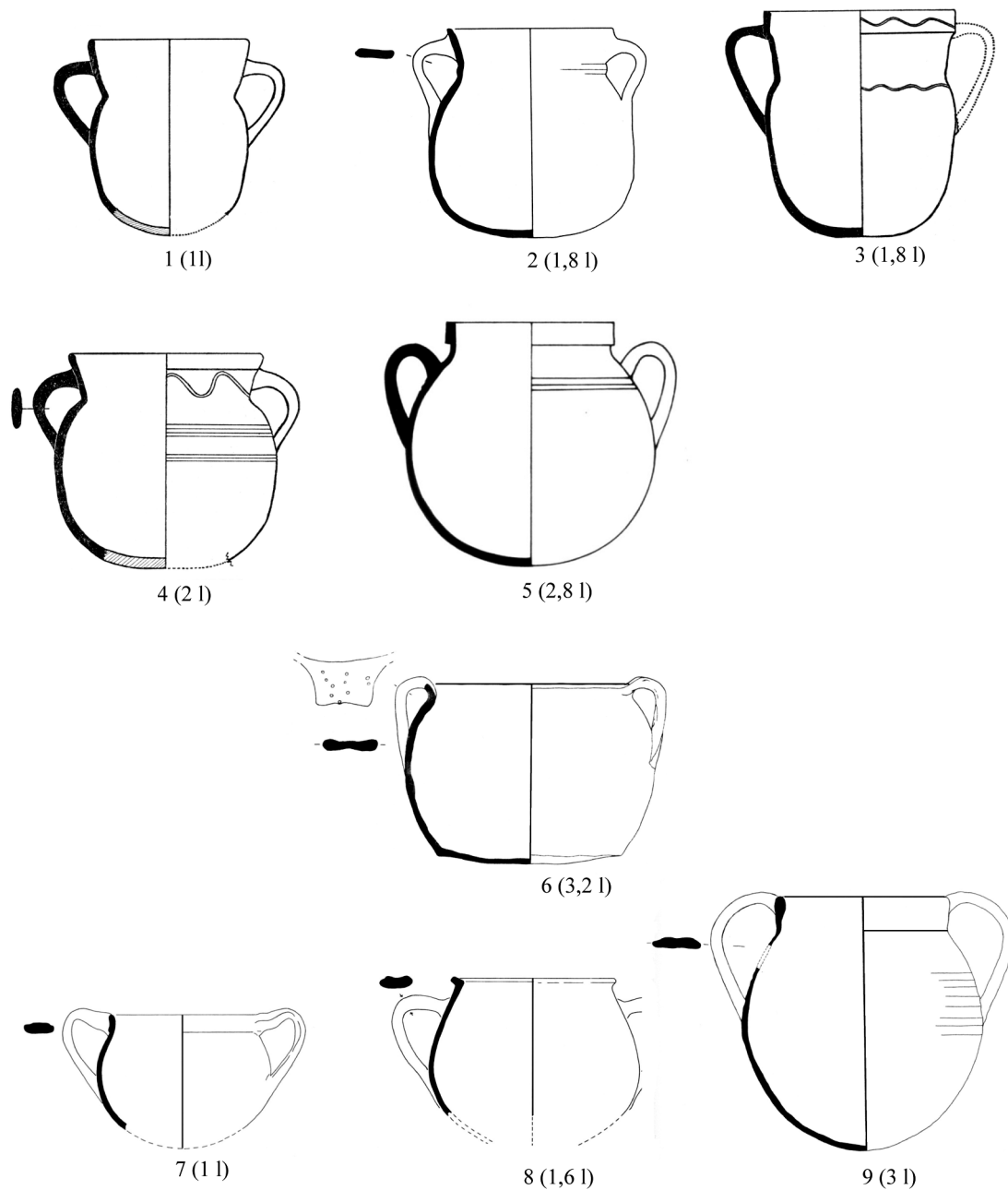


Fig. 2. — Marmites : (1-5) époque franque, Corinthe ; (6) milieu XII^e s., Sparte ; (7-9) milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Éch. 1/6.

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 ^xe s., 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 au ^xe et au ^{xii}e s. C'est sans doute à ce type de *tsoukalia* que faisait référence Eustathe de Thessalonique, plein d'admiration pour une marmite dans laquelle une poule entière pouvait bouillir⁹⁰.

| Sites | Période | Volume en litre |
|---------------------|--|-----------------|
| Corinthe | ^x e s. | 1,8 |
| Corinthe | ^x e s. | 2,3 |
| Corinthe | ^x e s. | 4,8 |
| Corinthe | fin ^x e - milieu ^x i s. | 2,5 |
| Corinthe | fin ^x i s. | 2,6 |
| Istanbul, Saraçhane | début ^{xii} e s. | 2 |
| Argos | 1 ^{re} moitié ^{xii} e s. | 2,7 |
| Argos | 2 ^e moitié ^{xii} e s. | 5,3 |
| Corinthe | 3 ^e quart ^{xii} e s. | 2,4 |
| Corinthe | 3 ^e quart ^{xii} e s. | 6 |
| Sparte | milieu ^{xiii} e s. | 3,2 |
| Corinthe franque | fin ^{xiii} e - début ^{xiv} e s. | 1 |
| Corinthe franque | fin ^{xiii} e - début ^{xiv} e s. | 1,8 |
| Corinthe franque | fin ^{xiii} e - début ^{xiv} e s. | 1,8 |
| Corinthe franque | fin ^{xiii} e - début ^{xiv} e s. | 3 |
| Corinthe franque | fin ^{xiii} e - début ^{xiv} e s. | 3,4 |
| Corinthe franque | fin ^{xiii} e - début ^{xiv} e s. | 4,2 |
| Panakton | milieu ^{xiv} e - début ^{xv} e s. | 1 |
| Panakton | milieu ^{xiv} e - début ^{xv} e s. | 1,6 |
| Panakton | milieu ^{xiv} e - début ^{xv} e s. | 3 |

Mais il semble qu'à Byzance, les gros contenants étaient plutôt faits de métal. Les rares chaudrons de bronze parvenus jusqu'à nous proviennent des fouilles de Corinthe et datent du ^{xiii}e s.⁹¹. Le plus grand d'entre eux pouvait contenir jusqu'à 20 litres. Dans les chartes de fondation des monastères et des hôpitaux, les chaudrons de métal (*κακκabia*)

90. Ph. KOUKOULES, *Βυζαντινόν Βίος και Πολιτισμός*, E' (1952), p. 77.

91. G. R. DAVIDSON (n. 65), p. 73, pl. 51 : 552-554.

étaient préférés aux marmites de terre pour la préparation de grosses quantités de nourriture. Dans la *Satire contre les Higoumènes*, les cuisiniers du monastère Philothéou à Constantinople 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 (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 écuelle⁹². Frère Hilarion s'exclamait « Ah ! Quelle marmite (*tsouka*) il a fallu pour contenir tout cela ! Comment ne s'est-elle pas fendue par le milieu ? C'étaient des fonds baptismaux, ce n'était pas une marmite⁹³ ! ». Il rapporte aussi la recette du « saint bouillon » (*hagiozoumin*) qui était cuisinée dans un chaudron : « les cuisiniers versent de l'eau à plein bord dans une marmite à deux anses, d'environ quatre mesures, puis ils allument un grand feu sous la marmite et y mettent vingt têtes d'oignon... ; les cuisiniers laissent tomber à trois reprises goutte à goutte de l'huile dans la marmite, ils ajoutent en plus quelques brins de sarriette comme parfum et ils versent le bouillon sur des morceaux de pain... Le vert-de-gris de la chaudière verdoie sur la surface du bouillon⁹⁴ ». Le vert-de-gris était un danger connu de longue date et, pour prévenir les empoisonnements, les règlements de la ville de Séville, au XII^e s., prescrivait que les marmites des marchands de *harisa* et les poêles des vendeurs de beignets et des frituriers soient étamées⁹⁵. Ce n'était sans doute pas la règle à Byzance. Dans le *typikon* de l'hôpital du monastère du Pantocrator à Constantinople, daté de 1136, il est fait mention à plusieurs reprises de chaudrons, petits et grands, qui devaient chauffer continuellement. L'hôpital employait par ailleurs un préposé au chaudron, un « récurer » de chaudron et un chaudronnier⁹⁶. Ces chaudrons étaient vraisemblablement placés sur des trépiéds métalliques au-dessus du foyer. C'est seulement à la fin du XIV^e s. qu'on trouve mention, dans l'inventaire du monastère de la Gabaliôtissa à Vodéna, d'une marmite à crémaillère (*kremastaluson*)⁹⁷.

Les ragoûts et autres soupes réduisaient aussi dans des pots à cuire. À 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 s., 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

92. JEANSELME, *CECONOMOS* 1923, p. 9.

93. E. JEANSELME, L. *CECONOMOS* (n. 16), p. 328.

94. *Ibid.*, p. 333.

95. ALEXANDRE-BIDON, *LORCIN* 2003, p. 199.

96. P. GAUTIER (n. 23), p. 92, 96, 104.

97. P. LEMERLE, A. GUILLOU, N. SVORONOS, D. PAPACHRYSSANTOU (éds), *Actes de Lavra III* (1979), p. 105.

ombiliqué ou bombé, avec occasionnellement un bec verseur (**fig. 3 : 2**)⁹⁸. Certaines lèvres paraissent bien adaptées pour l'emboîtement d'un couvercle (**fig. 4 : 2, 5, 6**). La variété des formes des pots à cuire de Djadovo, datés de la fin XI^e-XII^e s., 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. 3 : 8-10**). 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 site⁹⁹. 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. 3 : 11-13**). Fréquents aux XI^e-XII^e s., mais aussi aux XIII^e et XIV^e s., ils sont attestés sur d'autres sites de Bulgarie, à Chersonèse en Crimée et à Dinogétia en Roumanie¹⁰⁰. Le corpus du XII^e s. est également constitué d'objets découverts à Saraçhane et à Maronée¹⁰¹. Ce sont, pour l'essentiel des pots ansés, à panse globulaire et lèvre droite ou éversée. Au XIII^e s., à Saraçhane, il y a de grands pots, ansés à panse ovoïde et des petits pots à panse globulaire. À 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 éversée¹⁰² (**fig. 4 : 7-9**). 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 s. (**fig. 3 : 7**) et 4,9 litres au XIII^e (**fig. 4 : 5**); 6,7 litres à Pergame au XIII^e s. (**fig. 4 : 9**). Ces variantes indiquent des usages diversifiés pour des rations individuelles ou collectives servies aussi bien dans la capitale de l'Empire que dans une bourgade agricole d'Asie Mineure.

| Sites | Période | Volume en litre |
|---------------------|--|-----------------|
| Istanbul, Saraçhane | 1 ^{re} moitié X ^e s. | 1 |
| Istanbul, Saraçhane | 1 ^{re} moitié X ^e s. | 2 |
| Istanbul, Saraçhane | 1 ^{re} moitié X ^e s. | 2,3 |
| Istanbul, Saraçhane | 1 ^{re} moitié X ^e s. | 2,4 |
| Istanbul, Saraçhane | milieu X ^e s. | 1,5 |
| Istanbul, Saraçhane | milieu X ^e s. | 1,7 |
| Istanbul, Saraçhane | milieu X ^e s. | 2,7 |

98. HAYES 1992, p. 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, p. 346, 347.

99. BORISOV 1989, p. 138, p. 145, fig. 173 : a, b et c.

100. *Id.*, p. 160, fig. 182 : c, d et e.

101. HAYES 1992, p. 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, p. 347, n° 396 ; p. 348.

102. HAYES 1992, p. 208, fig. 88 : 19 ; p. 207, fig. 87 : 5 ; p. 210, fig. 90 : 3 et 4. SPIESER 1996, pl. 41 : 418-420.

| Sites | Période | Volume en litre |
|---------------------|---|-----------------|
| Istanbul, Saraçhane | fin X ^e s. | 2 |
| Istanbul, Saraçhane | fin X ^e s. | 3,2 |
| Istanbul, Saraçhane | fin X ^e s. | 3,5 |
| Istanbul, Saraçhane | fin X ^e s. | 4,5 |
| Polystylos | X ^e -XI ^e s. | 1,8 |
| Polystylos | X ^e -XI ^e s. | 2 |
| Polystylos | X ^e -XI ^e s. | 2,2 |
| Djadovo | fin XI ^e - XII ^e s. | 0,6 |
| Djadovo | fin XI ^e - XII ^e s. | 2,2 |
| Djadovo | fin XI ^e - XII ^e s. | 3,2 |
| Djadovo | fin XI ^e - XII ^e s. | 2,1 |
| Djadovo | fin XI ^e - XII ^e s. | 2,2 |
| Djadovo | fin XI ^e - XII ^e s. | 2,4 |
| Istanbul, Saraçhane | début XII ^e s. | 1 |
| Istanbul, Saraçhane | début XII ^e s. | 3,6 |
| Istanbul, Saraçhane | 2 ^e moitié XII ^e s. | 1,1 |
| Istanbul, Saraçhane | 2 ^e moitié XII ^e s. | 2,4 |
| Istanbul, Saraçhane | 2 ^e moitié XII ^e s. | 2,9 |
| Istanbul, Saraçhane | 1 ^{re} moitié XIII ^e s. | 1 |
| Istanbul, Saraçhane | 1 ^{re} moitié XIII ^e s. | 4,9 |
| Maronée | XII ^e - XIII ^e s. | 1,4 |
| Maronée | XII ^e - XIII ^e s. | 1,6 |
| Maronée | XII ^e - XIII ^e s. | 1,7 |
| Pergame | XIII ^e s. | 1,2 |
| Pergame | XIII ^e s. | 2,6 |
| Pergame | XIII ^e s. | 6,7 |

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 s., les moines cuisiniers étaient punis lorsqu'ils ne couvraient pas la marmite de son couvercle¹⁰³. De façon générale, peu de couvercles de terre ont été découverts en fouilles. Bien sûr, d'autres matériaux étaient utilisés pour clore les pots, des couvercles

103. MARKS 2002, p. 45. A.-M. TALBOT (n. 71), p. 121.

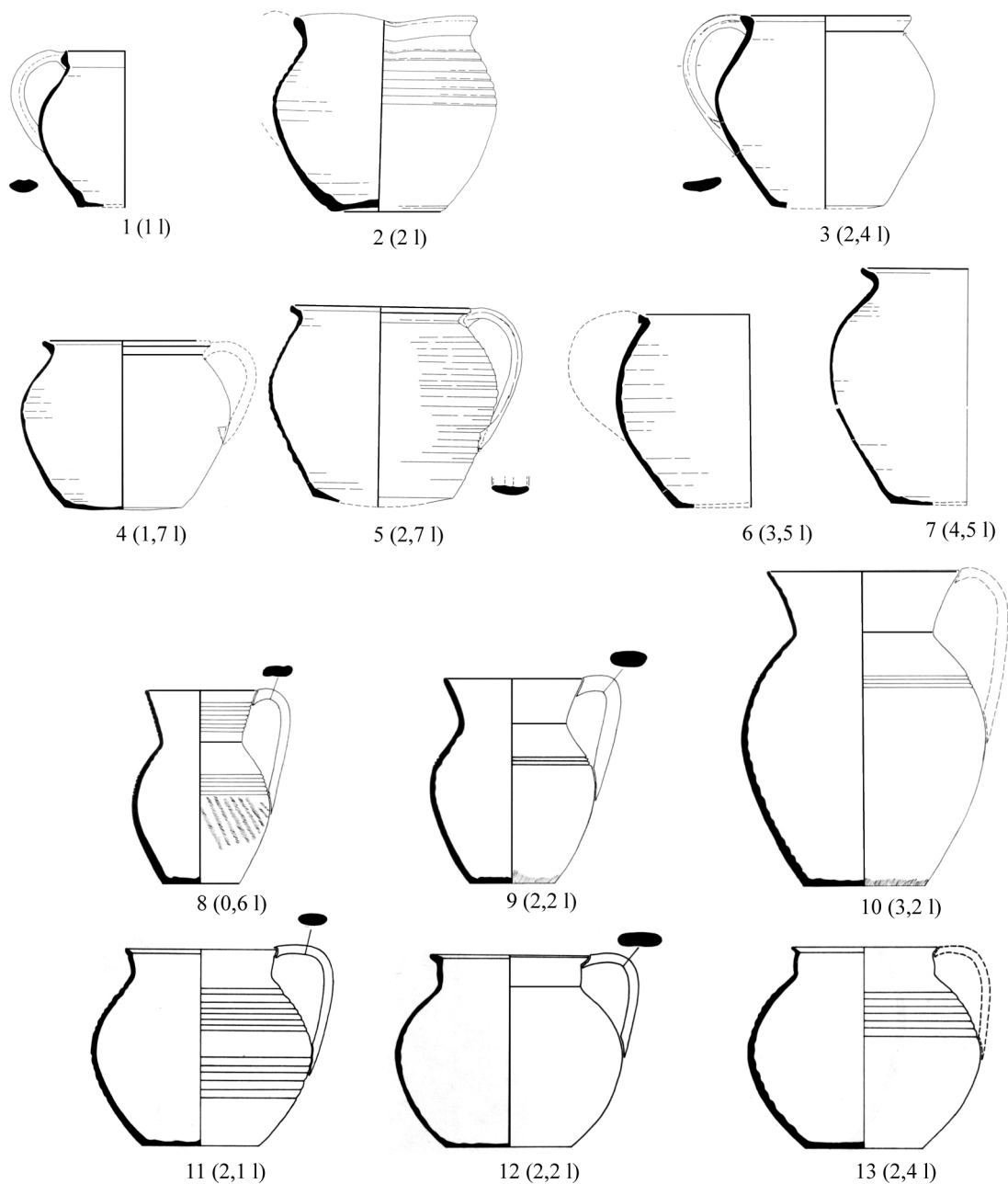


Fig. 3. — Pots à cuire : (1-3) 1^{re} moitié x^e s., (4, 5) milieu x^e s., (6, 7) fin x^e s., Saraçhane ; (8-13) fin IX^e-XIII^e s., Djadovo. Éch. 1/6.

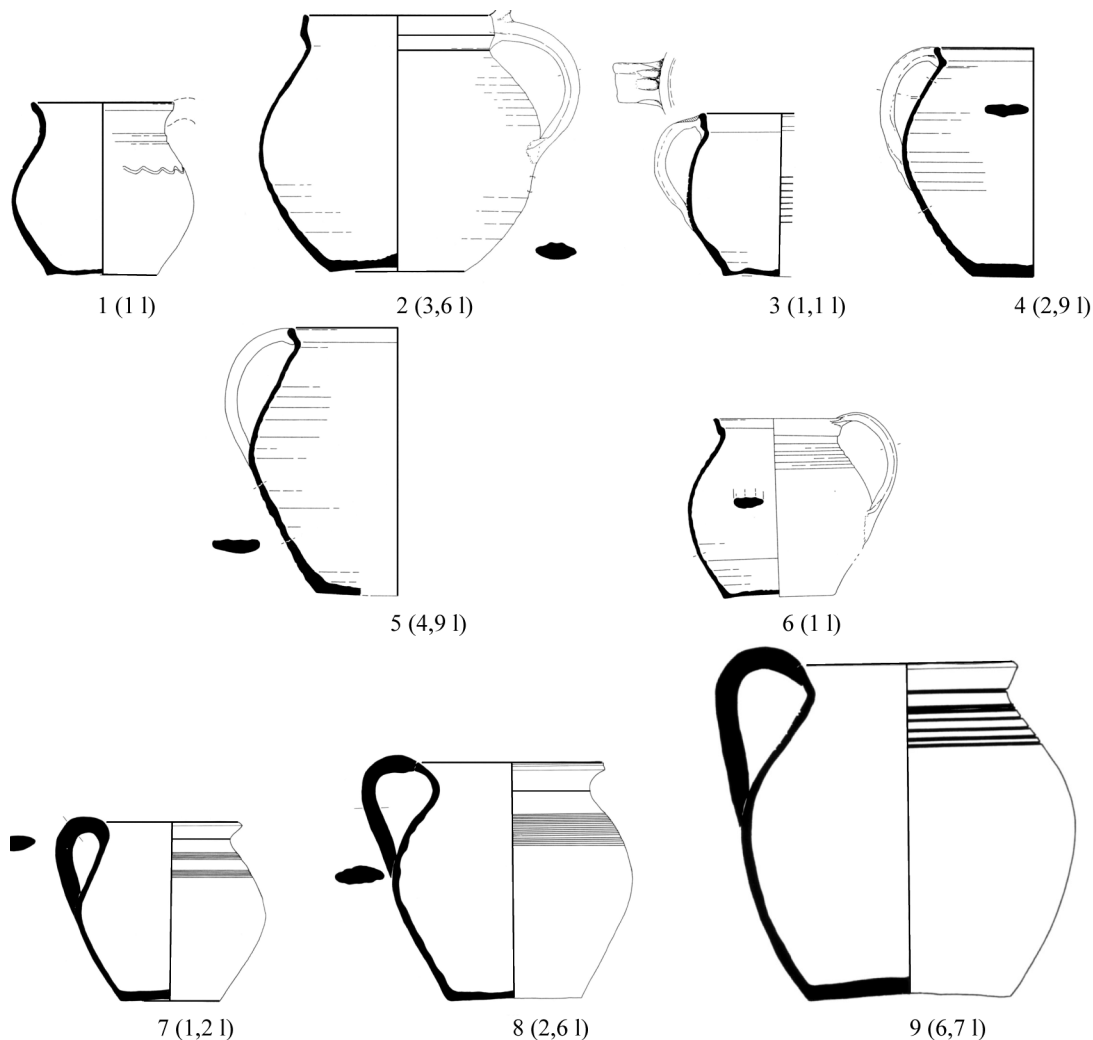


Fig. 4. — Pots à cuire : (1, 2) début XII^e s., (3, 4) 2^e moitié XII^e s., (5, 6) Saraçhane ; (7, 9) XIII^e s., Pergame. Éch. 1/6.

de métal ou de bois, des écuelles renversées et des couvercles de fortune en matériaux périssables, des tuiles, des pierres plates¹⁰⁴. À Corinthe, où les marmites sont abondantes, aucun fragment de couvercle n'a été mis au jour¹⁰⁵, alors que divers *epikythria* ont été

104. En Occident, on fabriquait des couvercles avec de la terre crue qui, lorsqu'elle durcissait, scellait le pot ; on faisait de même avec du plâtre ou de la pâte à pain ; on utilisait aussi des morceaux de tissus, de cuir, de parchemin tendus et ficelés sous la lèvre des pots. FAURE-BOUCHARLAT 1990, p. 45.

105. STILLWELL MACKAY 1967, p. 288.

retrouvés à Saraçhane, mais leur nombre est dérisoire en comparaison avec celui des marmites et des pots à cuire du site. Dans les niveaux des XI^e - début XIII^e s., aucun de ces couvercles ne semble s'adapter à la céramique culinaire. Ils mesurent, pour les plus grands de 20 à 30 cm, tandis que les petits ont un diamètre compris entre 10 et 14 cm (fig. 5 : 1-7). 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 glaçurés¹⁰⁶. Dans les fouilles de Djadovo, les couvercles sont plus nombreux et cette fois leurs formes et leur diamètre de 13 cm s'adaptent parfaitement aux pots à cuire découverts dans le village (fig. 5 : 8-10). 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 boudin¹⁰⁷.

Les auteurs des livres de cuisine occidentaux établissent un rapport entre la taille du pot et sa fonction. Ils évoquent des pots grands et petits, ou un pot « juste à la grandeur » des mets cuisinés – ainsi les volailles étaient cuites entières « dans une marmite qui ne soit plus grande qu'il ne faut¹⁰⁸ ». 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 s. 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, à Panakton, au milieu XIV^e - début XV^e s., 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. Utiliser une *tsoukalia* parfaitement globulaire convenait au type de cuisson par convection : la forme du globe autorisant une bonne répartition et une bonne propagation de la chaleur. Elle permettait de conserver longuement une préparation sans avoir besoin de la remettre au feu. Les pots de terre et les marmites à fond plat étaient rarement employés à feu vif. En Occident, les livres de recettes recommandent d'utiliser les pots à cuire sur feu moyen ou sur de la cendre chaude afin d'éviter tout risque de bris au contact d'un feu d'une trop grande intensité¹⁰⁹. La marmite de terre était chauffée en un seul point, la calotte du fond, elle était placée sur les braises, ou sur un trépied en terre ou en métal (*pyrostates* ou *chytropous*). Les fouilles de Sparte ont livré un bel exemple de trépied en fer, de 16 cm de haut et 26,4 cm de diamètre, daté de la première moitié du XIII^e s., période pendant laquelle la ville était

106. HAYES 1992, p. 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.

107. BORISOV 1989, p. 200-204, fig. 231-1 à 231-4.

108. FAURE-BOUCHARLAT 1990, p. 37-38.

109. Les bouillons cuisaient à moins de 40° sans doute. ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 219.

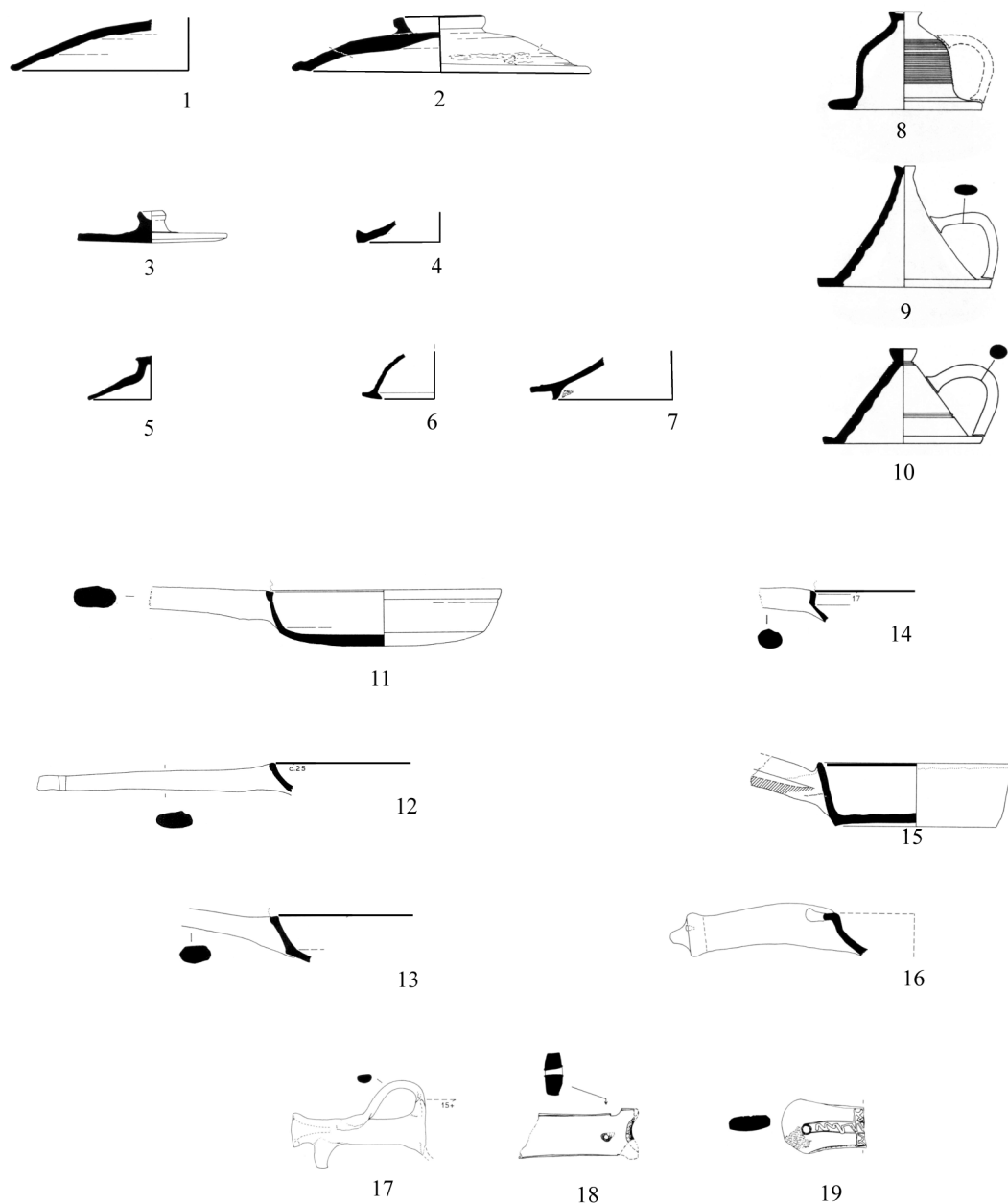


Fig. 5. — Couvertres : (1) X^e-XII^e s., (2-4) XI^e s., (5, 6) XII^e s., (7) fin XII^e - début XIII^e s., Saraçhane ; (8-10) fin XI^e-XII^e s., Djadovo. Poêles : X^e-XII^e s., Saraçhane. Éch. 1/6.

sous domination franque¹¹⁰. Plusieurs trépieds de terre – un anneau grossier modelé à la main supporté par trois pieds – ont été mis au jour à Saraçhane dans des niveaux de la fin XI^e - début XIII^e s.¹¹¹. Ainsi haussée à 16 cm au-dessus de la flamme, la marmite posée sur ces supports avait peu de risque de se briser. Les traces d'usage et leur localisation sur les objets sont utiles pour préciser l'emploi qui en était fait. Ainsi les pots étaient plutôt placés devant le feu, offrant la panse à la flamme comme en témoignent souvent la suie visible sur la paroi opposée à l'anse ou bien ils étaient posés sur la sole brûlante du foyer. Les textes montrent combien cette image de la marmite culottée était d'ailleurs familière aux Byzantins. Dans la *Vie* d'Élias Spelaiotes, c'est bien la métaphore d'une marmite noircie au feu qui est utilisée pour décrire l'âme humaine¹¹².

Les cuisinières disposaient donc de marmites et de pots à cuire, parfois glaçurés, résistants au feu et de contenances variées, destinés à cuire les viandes et les légumes, autrement dit à préparer ce qu'on nomme en France au Moyen Âge, les « potages » et les « pot-au-feu ». Les formes et les volumes de ces céramiques culinaires n'ont guère varié d'un siècle à l'autre, témoignant peut-être d'une permanence dans la préparation des recettes de « potages » et autres bouillons. En revanche l'apparition à Corinthe, à l'époque où la ville byzantine était occupée par les Francs¹¹³, de marmites de formes nouvelles a été interprétée comme la conséquence de changements alimentaires¹¹⁴. Les marmites « franques » ont des parois plus fines que leurs homologues byzantins, des panses en forme de sac et un long col avec de petites lèvres qui peuvent être soulignées par une carène (**fig. 2 : 1-4**). Les anses sont attachées au col et aux lèvres. Aucune d'entre elles n'est glaçurée. Alors que, dans les secteurs fouillés¹¹⁵, les marmites de type byzantin dominent jusqu'au milieu du XIII^e s., ensuite les marmites de type « franc » sont prépondérantes. Les archéologues et les historiens qui travaillent sur ce site font coïncider la disparition des *tsoukka* byzantines avec l'arrivée des réfugiés vénitiens fuyant Constantinople reprise

110. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 350, n° 402.

111. HAYES 1992, p. 59, p. 187, fig. 67 : 24, p. 192, fig. 72 : 19 et pl. 12 : h.

112. « And as those who approached the altar for communion of the holy mysteries... he would see the faces of some brightened and radiating light and others darkened and blackened like the burned soot of a cook pot (μελανούσθαι ὡς πρόκαυμα χύτρας) », *Acta sanctorum* Sept. 3 : 855B.

113. On distingue trois périodes d'occupation : *Early Frankish* de 1210 à 1260, *Middle Frankish* de 1260 à 1312 et *Late Frankish* de 1312 à 1350.

114. L. JOYNER, « Cooking Pots as Indicators of Cultural Change », *Hesperia* 76 (2007), p. 183-227.

115. Une partie de la ville franque est localisée au Sud-Est du temple E. Le matériel provient principalement de deux unités, 1 et 2, en étroites relations. L'unité 1 a été construite sous le règne de Guillaume II de Villehardouin, quelque part après le milieu du XIII^e s., peut-être pour faire face à l'arrivée de nouveaux habitants. Elle comprend une cour pavée entourée de constructions, peut-être un hôtel, un hospice, un hôpital ou une auberge pour accueillir les malades ou les pauvres, ou pour les pèlerins en route vers les lieux saints. L'unité 2 est un complexe ecclésiastique, construit au début du XIII^e s., organisé autour d'une église byzantine probablement érigée dans la seconde moitié du XII^e s. En 1260, cet espace est transformé en cimetière pour les malades et les pauvres de l'hospice de l'unité 1. *Ead.*, p. 183-186.

par les Byzantins en 1261. Ils auraient apporté avec eux un style de marmite adapté à leur cuisine. L'association de ces céramiques culinaires « franques » à des plats allant au four et des passoires supposées être d'origine italienne, indiquerait que de nouvelles pratiques gastronomiques ont été introduites à Corinthe à cette époque. Les potiers locaux auraient adapté à cette demande les formes des ustensiles qu'ils fabriquaient. C'est donc un changement de régime alimentaire, lié aux origines des utilisateurs, qui serait la cause des modifications morphologiques des céramiques culinaires du site. Cependant cette interprétation est sujette à caution. Elle suppose en effet que les Francs réfugiés à Corinthe à la fin du XIII^e s. et qui vivaient à Constantinople depuis déjà de longues années avaient conservé leurs pratiques alimentaires et donc les ustensiles nécessaires à leur préparation. Jusqu'à présent, ces types de marmites ne sont apparus sur aucun autre site occupé par les Francs, de même qu'on ne les retrouve pas non plus dans les pays d'origine des réfugiés. L'examen des découvertes archéologiques faites en Italie, dans la région de Venise, la plaine padane, la Ligurie et le Latium montre que les marmites en forme de sac et à long col n'étaient pas fabriquées aux XIII^e et XIV^e s. dans la péninsule¹¹⁶. Il est donc délicat d'associer cette forme aux origines des utilisateurs puisque en Italie même ce type d'ustensile semble inconnu aux périodes considérées. Cette interprétation suppose aussi que les Italiens de Constantinople suivaient un régime alimentaire différent de celui des Byzantins. Selon Nicétas Choniates, les Francs buvaient du vin pur et dévoraient des échine de bœuf cuisinées dans des chaudrons, de gros morceaux de porc macérés dans du vinaigre et bouillis avec des haricots et une sauce piquante à l'ail¹¹⁷. Cependant, les différences entre les régimes byzantins et francs ne sont pas corroborées par l'analyse des vestiges de la faune dans les assemblages corinthiens. Ces trouvailles indiquent en effet que les Francs avaient adapté leur régime aux produits locaux. Ils mangeaient de la chèvre, du mouton et du porc, une petite quantité de bovins, des oiseaux, du poisson et des mollusques. Ils chassaient aussi les animaux sauvages. Si leur alimentation était proche pour ne pas dire semblable à celle des Byzantins, le recours aux marmites de formes particulières ne s'imposait donc pas. De plus, la comparaison des capacités de ces ustensiles culinaires montre qu'il n'y avait pas de différences entre les marmites byzantines globulaires et les marmites « franques » en forme de sac. Si la nature des mets était identique et si les rations cuisinées étaient de même volume, c'est peut-être la recette qui était différente. C'est ce que s'applique à démontrer L. Joyner. Selon elle, les

116. J'ai examiné le matériel publié dans les articles suivants : C. MANNONI, *La ceramica medievale a Genova e nella Liguria, Studi Genuensi VII* (1975) ; G. B. SIVIERO, « Ceramica medievale veneta di uso domestico », dans *Atti del IX Convegno Internazionale della Ceramica* (1976), p. 83-92 ; G. P. BROGIOLO, S. GELICHI, « La ceramica grezza medievale nella pianura padana », dans *La ceramica medievale nel Mediterraneo occidentale, Siena 8-10 Ottobre 1984, Faenza 13 Ottobre 1984* (1986), p. 293-316 ; L. PAROLLI, L. SAGUI (dir.), *Archeologia urbana a Roma: il progetto della Crypta Balbi, 5. L'esedra della Crypta Balbi nel Medioevo (XI-XV secolo)* (1990).

117. H. J. MAGOULIAS (trad.), *City of Byzantium, Annals of Niketas Choniates* (1984), p. 326-327.

marmites byzantines largement ouvertes favorisaient l'élimination de la vapeur, alors que le grand col des marmites « franques » retenait une plus grande proportion de liquide. Le col et la carène au point de liaison auraient limité l'évaporation et permis que la vapeur, entrant en contact avec la surface plus froide du col du pot, condense et retombe dans le ragoût. Il est évidemment difficile de savoir si cette cuisson à l'étouffée est à l'origine des différences morphologiques des marmites en forme de sac trouvées à Corinthe. Et on voit là les limites de l'interprétation des formes et des usages.

III. 2. POÊLES (*TĒGANIA*)

D'après les sources écrites, les poêles (*tĕgania*) étaient des ustensiles fréquemment employés pour les cuissons frites. On y faisait revenir les poissons frais – Hiérophile conseille de mettre à la poêle les scorpions de mer, les surmulets, les pagels et les cabots¹¹⁸ ; l'ermitte Jean sert des poissons cuits à la poêle à un marchand qui lui rend visite dans sa caverne ; et sur le forum Bovis à Constantinople, un aubergiste fait frire des poissons dans une poêle¹¹⁹. On y cuisait aussi le *sphoungaton*, une sorte d'omelette aux oignons et on y faisait frire dans l'huile des gâteaux plats (les *tagenitai* ou *tĕganitai*) qui ont pris le nom de l'ustensile nécessaire à leur cuisson¹²⁰. Mais les sources écrites ne précisent pas dans quel matériau étaient fabriquées les *tĕgania*. Étaient-ce des poêles faites de terre ou de métal ? L'archéologie permet, en partie seulement, de répondre à cette question. En effet, les objets métalliques étant le plus souvent refondus après usage, les ustensiles culinaires de métal même s'ils étaient abondamment utilisés, sont rarement retrouvés en fouilles. C'est pourquoi la poêle de bronze, du XII^e s., découverte à Corinthe, est exceptionnelle¹²¹ ce qui ne signifie pas pour autant que les poêles métalliques étaient rares à Byzance. Les fouilles attestent l'existence de quelques poêles en terre dès le X^e s. à Constantinople¹²². Les *tĕgania* des X^e-XII^e s. de Sarachane ont une panse carénée, hémisphérique ou tronconique, d'un diamètre compris entre 17 et 25 cm¹²³ (fig. 5 : 11-16). 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'ustensile¹²⁴ (fig. 5 : 17 19).

118. JEANSELME, *CECONOMOS* 1923, p. 3.

119. *Patrologiae cursus completus, Series graeca* (éd. J.-P. MIGNE) 100, 1177 B.

120. MARKS 2002, p. 66.

121. G. R. DAVIDSON (n. 65), p. 72, fig. 2 : 550. Profondeur de 8 cm, diamètre de 16 cm.

122. De tels objets étaient déjà employés aux VI^e-VII^e s., notamment à Chypre. Ch. BAKIRTZIS (n. 1), p. 155, 156, fig. 5a, b. Et des poêles « égéennes » étaient vendues dans les ports provençaux et languedociens dans la seconde moitié du VII^e s. Y. WAKSMAN, J.-Ch. TRÉGLIA, « Caractérisation géochimique et diffusion méditerranéenne des céramiques culinaires « égéennes » », dans M. BONIFAY, J.-Ch. TRÉGLIA, *LRCW2, Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*, II, *British Archaeological Reports. International Series* 1662 (II) (2007), p. 645-658.

123. HAYES 1992, p. 42, fig. 15 : 6.

124. HAYES 1992, p. 189, fig. 69 : 7 ; p. 27, fig. 10 : 10, 15 ; p. 39, fig. 14 : 9, 10.

L'exemplaire presque complet, trouvé à Saraçhane, est de même forme que la poêle de bronze de Corinthe¹²⁵. 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 plombé¹²⁶ ». La poêle du XIII^e s., trouvée à Rhodes, est entièrement glaçurée. Son bec pincé facilitait l'écoulement des jus de cuisson et des sauces¹²⁷. Haute de 6,5 cm et d'un diamètre de 24 cm, son bord à rainure 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 poissons frits, d'omelettes et de beignets. Sans doute, comme dans la France médiévale, la plupart des poêles nécessaires à ces préparations étaient métalliques. En Occident en effet, comme l'indiquent les images et les inventaires après décès, les poêles en cuivre, en fer, voire en acier n'étaient pas rares même chez les gens modestes¹²⁸. Cependant, les cuisiniers se méfiaient des récipients faits d'un alliage de cuivre et d'airain qui gâchaient la saveur du contenu¹²⁹. Et le *Mesnagier de Paris* recommande que la « fromentée » cuite dans une poêle soit transférée rapidement dans un pot de terre pour qu'elle « ne sente l'airain¹³⁰ ».

III. 3. JATTES ALLANT AU FEU (*GASTRA*)

Dans le monde occidental, les lèche-frites – de long plats bas de formes rectangulaires à deux poignées cylindriques, glaçurés – étaient placés sous les viandes embrochées afin d'en recueillir le jus de cuisson. Complément indispensable de la broche, les lèche-frites de terre et de métal étaient employées dans les cheminées des maisons aisées et dans les auberges. Elles sont attestées dès le XII^e s. dans le Nord de la France¹³¹. À Byzance, cet ustensile n'existait pas en tant que tel alors que les viandes rôties étaient fort prisées¹³². Mais des jattes circulaires (*gastra*), de 19 à 25,5 cm de diamètre, peu profondes (5 cm), parfois munies d'une ou de deux anses, à fond plat, bombé, ou montées sur trois pieds,

125. HAYES 1992, p. 179, fig. 59 : 13, 14 ; p. 184, fig. 64 : 14 ; p. 188, fig. 68 : 8 ; p. 203, fig. 83 : 41.

126. ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 176.

127. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 349, n° 401.

128. B. SANTICH, « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne », dans C. LAMBERT (dir.), *Du manuscrit à la table, essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux concernant des recettes culinaires* (1992), p. 136 ; B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge* (2002), p. 255-256.

129. ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 48.

130. *Ibid.*, p. 206.

131. H. AMOURIC, L. VALLAURI, J.-L. VAYSETTES, *Terres de feu, de lumière et de songes* (2009), p. 178.

132. P. GAUTIER (n. 21), p. 155.

étaient peut-être destinées à recevoir la graisse de petites pièces de viandes de boucherie ou de volailles mises à rôtir (**fig. 6 : 4-8**). Le poêlon tripode de Djadovo, d'un diamètre de 16,5 cm, peu profond (4 cm) et ansé, servait sûrement aux fritures (**fig. 6 : 4**). La suie qui couvre en partie la surface externe confirme son emploi sur feu vif ou au contact des braises. Le nettoyage de la surface interne de ces récipients était, comme à Constantinople et à Pergame, facilité par une couche d'engobe et de glaçure. On trouve ces jattes dès la deuxième moitié du XI^e s. à Saraçhane¹³³, puis au XII^e s. à Djadovo¹³⁴ et à Thèbes¹³⁵ et enfin au XIII^e s. à Pergame¹³⁶.

III. 4. BOULLOIRES

Quelques pots ansés à bec tubulaire, du XII^e s., trouvés à Djadovo et à Saraçhane, pourraient avoir été spécifiquement réalisés pour remplir une fonction de bouilloire¹³⁷ (**fig. 6 : 1-3**). Ces objets rares sont des pots sur lesquels le potier a fixé, en haut de la panse, un bec verseur tubulaire qui permettait un écoulement maîtrisé des liquides. Les contenances sont de 4 litres, 1 litre et 0,3 litre pour le plus petit d'entre eux. Des dépôts calcaires, qui apparaissent à l'intérieur de ce type d'ustensile, témoignent de remplissages et d'évaporations successifs. Mais est-ce à ce genre de pots que font référence quelques textes byzantins ? Syméon Magistros, dans une de ces lettres, remercie en effet l'évêque de Laodicée qui lui a envoyé une bouilloire¹³⁸ ; et le sébaste Grégoire Pakourianos, dans le *typikon* de son monastère, interdit aux moines « d'avoir un ustensile pour faire bouillir de l'eau » dans leur cellule¹³⁹. Si dans toute bonne cuisine devait se trouver une bouilloire, selon Ptochoprodromos, l'archéologie a livré bien peu d'entre elles¹⁴⁰. Comme cela se pratiquait en France, ainsi qu'en témoignent les images, on laissait peut-être aussi à Byzance, un pot à eau au coin du feu, afin d'avoir toujours de l'eau chaude à disposition d'autant que le vin était souvent coupé d'eau tiède.

III. 5. POTS ACCOLÉS, PETITS POTS ET BURETTES

Dans la cuisine byzantine, les viandes étaient généralement relevées d'épices et de condiments. Cumin, cardamome, cannelle, poivre, coriandre, gingembre, genévrier,

133. HAYES 1992, p. 124, 189, fig. 69 : 8.

134. BORISOV 1989, p. 180, fig. 210 b.

135. Ch. KOILAKOU, « Theba », *AD* 51, 1996, B'1 (2001), p. 78, fig. 5.

136. SPIESER 1996, pl. 39 : 407, 408.

137. BORISOV 1989, p. 187, fig. 218, p. 218, fig. 251 ; HAYES 1992, p. 198, fig. 78 : 58.

138. *θερμουργόν σκεύς*, A. KARPOZILOS (n. 48), p. 30.

139. P. GAUTIER (n. 55), p. 46.

140. H. EIDENEIER (éd.) (n. 17), p. 50-52.

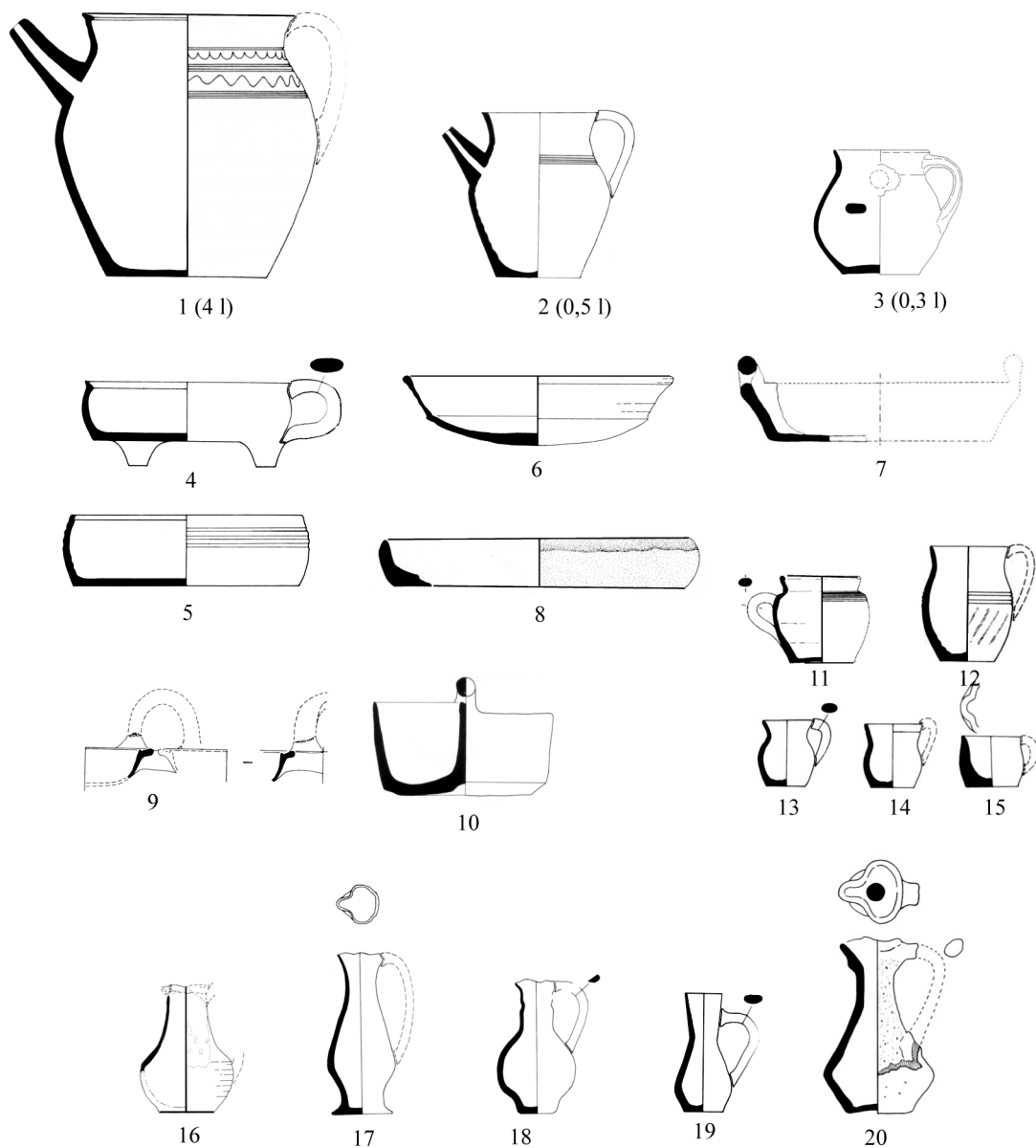


Fig. 6. — Bouilloires : (1, 2) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (3) début XII^e s., Saraçhane. Jattes allant au feu : (4, 5) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (6) 2^e moitié XI^e s., Saraçhane ; (7) XII^e s., Thèbes ; (8) XIII^e s., Pergame. Pots à épices : (9) début XII^e s., Saraçhane ; (10) XIII^e s., Pergame. Petits pots : (11, 12), fin XI^e s., Corinthe ; (13-15) fin XI^e-XII^e s., Djadovo. Burettes : (16) fin XI^e s., Saraçhane ; (17-19) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (20) milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Éch. 1/6.

marjolaine, moutarde, muscade, clou de girofle, pavot, romarin et safran étaient peut-être présentés dans de petits pots tels que ceux mis au jour sur différents sites de Grèce et d'Anatolie. Deux petits pots cylindriques ou quatre coupelles à lèvres éversées, accolés et reliés par une anse de panier en boudin ont été trouvés à Constantinople, à Thèbes et à Pergame dans des contextes des XII^e et XIII^e s.¹⁴¹ (**fig. 6 : 9, 10**). Ils sont engobés et glaçurés en vert ou en jaune. De très petits pots à une seule anse, fond plat, panses ovoïdes ou globulaires, parfois munis d'un bec verseur pincé, sont attestés à Corinthe à la fin du XI^e s. et à Djadovo aux XI^e-XII^e s.¹⁴² (**fig. 6 : 11-15**). Leur contenance, très faible, est égale ou inférieure à 1 décilitre. Et de petits flacons, à col long et étroit muni d'un bec pincé, reposant sur un fond plat, parfois discoïde, sont attestés à Constantinople, Djadovo et Panakton¹⁴³ (**fig. 6 : 16-20**). Leur contenance est très faible. Il est impossible de déterminer avec précision leur usage.

III. 6. RÉCHAUDS DE TABLE (*SALTSARIO* OU *GARARIO*)

Cet ustensile byzantin si particulier, le réchaud de table, est un plat spécial à deux niveaux utilisé, selon toute vraisemblance, pour garder les sauces au chaud. Sa petite taille (un diamètre de 15 à 24 cm et une hauteur de 12 à 18 cm) permettait de le disposer aisément sur la table (**fig. 7 : 1-17**). Cet objet, dont la forme générale correspond à la partie supérieure d'une jarre retournée, est composé : d'une coupelle plus ou moins profonde qui pouvait contenir de 0,5 à 1 litre de liquide avec un bord travaillé qui permettait l'emboîtement d'un couvercle pour maintenir la préparation au chaud ; d'un corps tronconique creux, percé de plusieurs ouvertures découpées, dans lequel étaient déposées les braises ; d'une base annulaire évasée plus ou moins haute et de deux solides anses bien détachées du corps du vase qui permettaient un transport aisé. Ces réchauds apparaissent pour la première fois à Constantinople dans des niveaux des VII^e-VIII^e s. à Saraçhane¹⁴⁴ (**fig. 7 : 1**). Fabriqués en pâte claire, ils sont glaçurés et parfois incisés ou estampés. Aucun couvercle n'a pu leur être associé. Dans les couches du X^e s., ils sont plutôt rares et leurs coupelles sont plus creuses¹⁴⁵. Le réchaud complet, trouvé à Thèbes, est également fabriqué en pâte claire et entièrement recouvert d'une couche de glaçure jaune¹⁴⁶, tandis que celui mis au jour à Aphrodisias, réalisé en pâte rouge, est enduit d'une glaçure kaki (**fig. 7 : 5**). Dans les assemblages des IX^e-XI^e s. de Corinthe, ces ustensiles sont les formes les plus fréquentes parmi les céramiques à pâte rouge glaçurée.

141. HAYES 1992, p. 197, fig. 77 : 51 ; PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 327, n° 364 ; SPIESER 1996, pl. 39 : 405.

142. BORISOV 1989, p. 196-198, fig. 227 : f, g, h, p, t.

143. HAYES 1992, p. 185, fig. 65 : 20 ; BORISOV 1989, fig. 223. a : 1, 215 d ; GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 182, fig. 34, 51.

144. HAYES 1992, p. 17, p. 197, fig. 77 : 42.

145. *Ibid.*, p. 24 : fig. 8 : 9 et 10, p. 184, fig. 64 : 12, p. 185, fig. 65 : 23, p. 186, fig. 66 : 25.

146. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 326, n° 361.

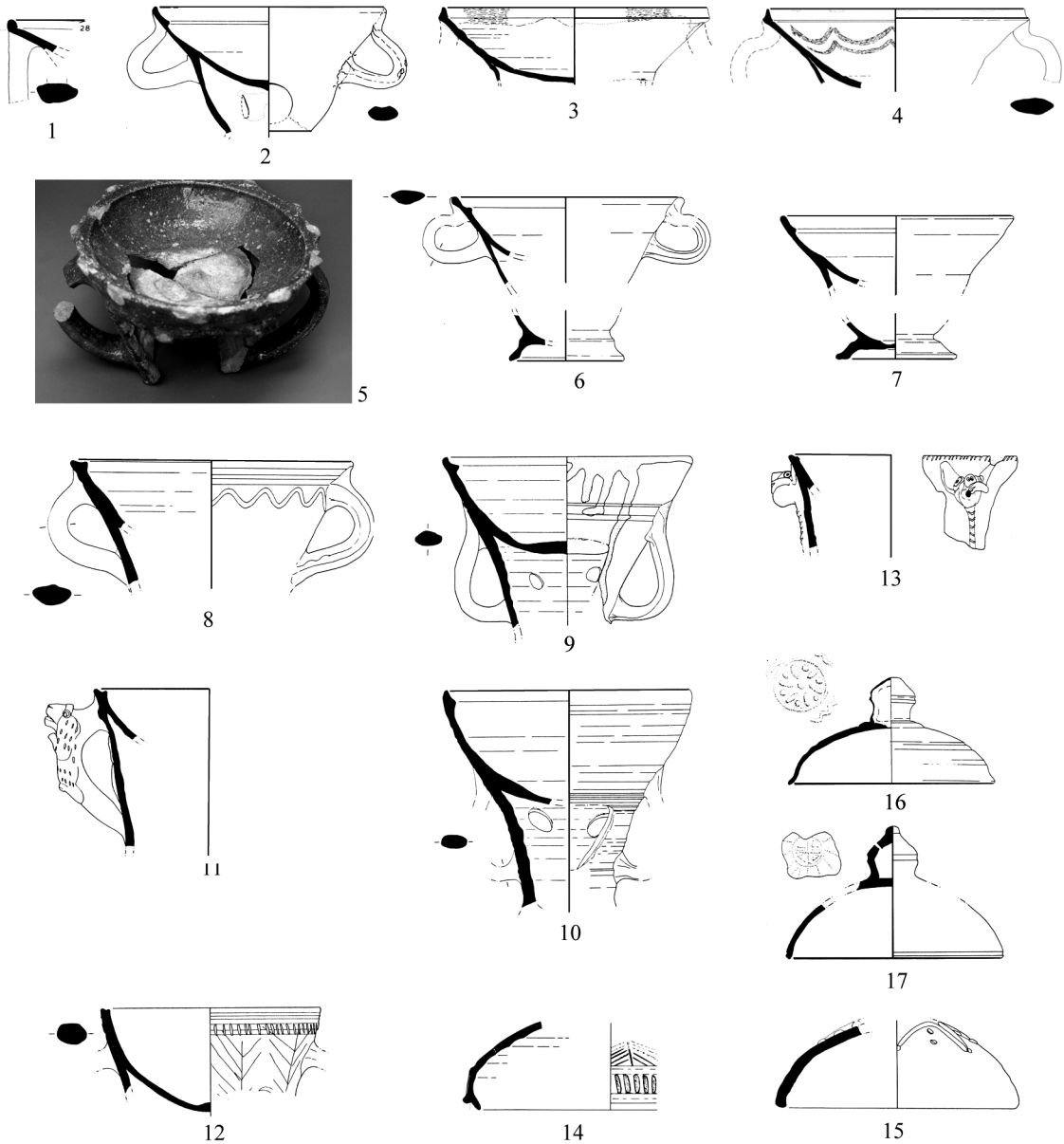


Fig. 7. — Réchauds de table : (1), VIII^e s., (2-4) X^e s., Saraçhane ; (5) X^e s., Aphrodisias (cl. V. François) ; (6, 7) X^e s., (8) début X^e s., (9, 10) fin X^e-milieu XI^e s., (11) fin XI^e s., (12, 13) XII^e s., Corinthe. Couvercles : (14) fin X^e s., Saraçhane ; (15) X^e s., (16, 17) fin X^e - début XI^e s., Corinthe. Éch. 1/6.

Fabriqués localement, certains de ces objets s'inspirent, pour leur forme et leur décor, des réchauds trouvés dans les fouilles de la Crypta Balbi à Rome¹⁴⁷. Jusqu'au XII^e s., à Corinthe encore, des réchauds à pâte claire, glaçurés, assortis de leurs couvercles (**fig. 7 : 14-17**), sont parfois ornés d'un décor plastique zoomorphe appliqué (**fig. 7 : 11, 13**). Les potiers ont laissé libre cours à leur imagination pour décorer ces objets, en témoigne le réchaud récemment découvert dans les fouilles de Yenikapı à Istanbul dont les parois évoquent une façade percée de nombreuses fenêtres¹⁴⁸. Ceux mis au jour dans les fouilles de Sainte-Irène sont peints polychromes¹⁴⁹. Certains d'entre eux sont plus rustiques et seule la surface interne de la coupe est glaçurée. Les découvertes de réchauds sont principalement localisées dans les centres urbains, Constantinople bien sûr, mais aussi Corinthe, Athènes et Thèbes, Aphrodisias¹⁵⁰ et Chersonèse¹⁵¹. Un réchaud byzantin à pâte claire, richement décoré de pastilles appliquées et d'incisions sous glaçure verte, faisait même partie, dès le X^e s., du vaisselier d'un seigneur de Saint-Maximin dans le Var¹⁵².

Cet ustensile peut être assimilé au *salstario* mentionné dans les textes. Son usage a débuté au VIII^e s. et, comme son nom l'indique, il était destiné à maintenir les sauces chaudes¹⁵³. Appelé aussi *garario*, sa fonction était étroitement liée au *garos*, un jus de poisson fermenté en saumure, fort apprécié des Byzantins¹⁵⁴. Cette sauce de poisson (*garum* ou *liquamen* en latin) était consommée dans tout l'Empire romain. Au X^e s., alors qu'elle était abandonnée en Occident, les Byzantins s'en régalaient encore comme en atteste, pour son malheur, Liutprand de Crémone qui n'appréciait guère son odeur¹⁵⁵. Le gibier à plumes était plongé dans une sauce de moutarde, de cumin salé et d'*oenogaros* (*garos* mélangé à du vin), d'*oxigaros* (*garos* mêlé à du vinaigre) ou d'*elegaron* (*garos* mélangé à de l'huile). D'après les sources écrites, il semble que cette préparation était passée de mode au cours du XI^e s. alors que, dans les fouilles, ces ustensiles sont encore nombreux dans les niveaux d'occupation de cette époque. Dans les textes du XII^e s., le

147. G. D. R. SANDERS, *Byzantine Glazed Pottery at Corinth to c. 1125*, PhD University of Birmingham (1995), p. 78-86, p. 261-265, fig. 1 : 4, fig. 3 : 10, 13, fig. 4 : 16, 19.

148. A. ÖDEKAN (éd.), « *Kalanlar* » 12.ve 13. Yüzyıllarda Türkiye'de Bizans (2007), p. 280, Y45.

149. G. D. R. SANDERS (n. 147), p. 108-113, 278-279, fig. 13-14 ; U. PESCHLOW, « Byzantinische Keramik aus Istanbul. Eine Fundkomplex bei der Irenenkirche », *IstMitt* 27/28 (1978), p. 405-406, n° 104, fig. 16.

150. Aux X^e-XI^e s., la ville recouvre une certaine prospérité, de nouvelles constructions sont érigées et une enceinte fortifiée est construite sur l'acropole.

151. I. S. CHICHUROV (éd.), *Byzantine Cherson* [en russe] (1991), p. 115, n° 117.

152. L. VALLAURI, G. DÉMIANS D'ARCHIMBAUD, « La circulation des céramiques byzantines, chypriotes et du Levant chrétien en Provence, Languedoc et Corse du X^e au XIV^e siècle », dans Ch. BAKIRTZIS (éd.), *Actes du VII^e Congrès international sur la céramique en Méditerranée, Thessaloniki, 11-16 octobre 1999* (2003), p. 141.

153. VLACHOU 2005, p. 91.

154. Sur cette recette voir *infra*, p. 329.

155. Cité dans VLACHOU 2005, p. 91.

garos n'apparaît que rarement, chez Ptochoprodromos et Eustathe de Thessalonique. La désaffection progressive des dîneurs pour cette sauce expliquerait que l'ustensile disparaisse au XIII^e s. Cependant, la consommation de *garos* se maintenait encore au XIV^e s. comme l'indique le mathématicien de Smyrne Nicolas Rabdas¹⁵⁶. Et selon le voyageur Pierre Belon du Mans, au XVI^e s., tous les marchands de poisson d'Istanbul en vendaient¹⁵⁷. L'absence de *garario* daté de ces périodes tardives indique peut-être que cette sauce était servie froide et ne nécessitait plus l'utilisation d'un réchaud ou qu'elle était toujours consommée chaude, mais dans d'autres types de récipients.

III. 7. POTS DE CONSERVE (*KOUROUPIA*)

Les textes évoquent l'emploi de divers contenants de terre pour la conservation des denrées alimentaires, mais ils apportent peu de précisions sur les types de jarres et de pots utilisés et sur le traitement de leurs parois internes qu'on imaginera, comme en Occident, huilées, poissées, miellées, cirées ou glaçurées. Si le *Tale of the Four-Footed Beasts* explique que le cochon salé était conservé toute l'année dans une marmite ou dans une jarre, rien n'est dit de la forme du récipient, ni du traitement de sa surface. Les poissons salés et fumés vendus aux classes modestes marinaient dans des jarres de terre et les légumes étaient conservés en saumure dans des *kourelou*. Les olives, les fromages et les betteraves étaient gardés dans des *kouroupi*¹⁵⁸. Pour une bonne conservation des olives, les *Geoponica* recommandent de les placer dans une jarre de terre neuve, non poissée, de les arroser d'un peu de sel puis de les transvaser dans une jarre contenant du miel ou du sirop de raisin et une feuille de citronnier ensuite fermée par un couvercle¹⁵⁹. Pour garder les pommes pendant tout l'hiver, on les disposait à l'intérieur de jarres parfumées ou on les rangeait, entourées de mousse, dans un pot au froid. Les poires étaient plongées dans du miel avant d'être placées dans des pots de conserve ; les figues sèches étaient enfermées dans des pots de terre avec des feuilles de laurier. Pour conserver le raisin, Agapius Landus dans les *Geoponica* conseillait de plonger les grappes dans un pot rempli de moutarde mélangée à de l'eau salée ou à de la crème. Ce pot et son contenu devaient ensuite passer une journée au soleil¹⁶⁰. Selon ce même texte, le lait était transporté dans des jarres et ses dérivés étaient conservés dans des pots de terre. Le lait se gardait trois jours si, la veille de son transport, il était versé dans un pot, mis à bouillir puis transféré dans un autre pot et remué jusqu'à son refroidissement à l'aide d'une branche de fenouil.

156. J. KODER, « *Stew and Salted Meat – Opulent Normality in the Diet of Every Day?* », dans BRUBAKER, LINARDOU 2007, p. 72.

157. P. BELON, *Les observations de plusieurs singularitez et choses memorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Egypte, Arabie et autres pays estranges*, 2^e éd. (1555), vol. I, chap. 75.

158. VLACHOU 2001, p. 89.

159. *Geoponica* 9.28-33 cité dans DALBY 2003, p. 178.

160. MARKS 2002, p. 58-60.

Le fromage, une fois lavé à l'eau claire et séché au soleil, était placé en pot de terre avec de la sarriette et du thym et couvert de vinaigre ou *d'oxymel* (vinaigre au miel)¹⁶¹.

Les pots de stockage en terre étaient sans doute nombreux et tous les pots culinaires à l'état neuf pouvaient évidemment remplir cette fonction, c'est pourquoi il est difficile de faire une sélection parmi tous les pots retrouvés sur les sites byzantins. Certains d'entre eux semblent cependant plus adaptés à la conservation qu'à la cuisson, comme ceux qui ont été découverts dans les fouilles de Sainte-Irène à Istanbul et datés du X^e s. Le premier est un pot haut à panse balustre, une petite lèvre éversée permettait l'emboîtement d'un couvercle, les deux anses sont bien détachées de la panse (**fig. 8 : 1**). Sa pâte rouge, sableuse et micacée, est poreuse, ce qui permettait le passage de l'air à l'intérieur du récipient. Le second, de plus grosse contenance, à panse rebondie, est muni de deux solides anses horizontales (**fig. 8 : 2**). Sa pâte rouge, micacée et poreuse, est couverte d'une couche d'engobe rouge¹⁶². Le traitement de surface d'un pot de Saraçhane de la fin XI^e - début XII^e s. est différent puisqu'une couche de glaçure plombifère épaisse, de couleur brun verdâtre, couvre la surface intérieure la rendant imperméable¹⁶³ (**fig. 8 : 3**). Les livres de cuisine occidentaux prescrivent justement, pour des raisons d'hygiène, de conserver le lait et les produits laitiers à l'intérieur de pots glaçurés¹⁶⁴. Selon les ouvrages de Charles Estienne et d'Olivier de Serres, les denrées acides – les câpres au vinaigre, les coings au vin –, les corps gras – le lait, le beurre, l'huile ou la graisse d'oie – et les produits sucrés et collants comme l'écorce d'orange, les gelées de coings ou le jus de grenade devaient impérativement être conservés dans des pots de terre « vitrés » ou dans une « terrine vitrée¹⁶⁵ ». Mais à Byzance, les pots glaçurés sont assez rares¹⁶⁶. Les pots les plus gros, retrouvés à Djadovo et à Pergame, pouvaient contenir entre 10 et 12 litres¹⁶⁷ (**fig. 8 : 6-8**). En Occident, à l'exception des pots utilisés pour stocker les fruits, aucun grand vase n'était employé pour la conservation, on leur préférait le bois sous la forme de cuviers ou de tonneaux¹⁶⁸.

III. 8. JATTES ET BASSINS (*LÉKANÉS*)

Les jattes profondes et les grands bassins « à tout faire » servaient aussi bien à la préparation des aliments, au pétrissage des pâtes, au lavage des légumes, à la lessive qu'à l'hygiène corporelle. Ils apparaissent en contexte urbain comme en contexte rural.

161. DALBY 2003, p. 73.

162. U. PESCHLOW (n. 149), p. 407, 408, fig. 17 : 112, p. 409, 410, fig. 18 : 116.

163. HAYES 1992, p. 42, 43, fig. 15 : 8, p. 126 et 219.

164. ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 177.

165. *Ibid.*, p. 178.

166. D'autres pots de Saraçhane ne sont pas glaçurés. HAYES 1992, p. 146, 208, fig. 88 : 19 ; p. 149, 210, fig. 90 : 4.

167. BORISOV 1989, p. 150, fig. 175 : h, p. 141, fig. 168 ; SPIESER 1996, pl. 41 : 421.

168. FAURE-BOUCHARLAT 1990, p. 38.

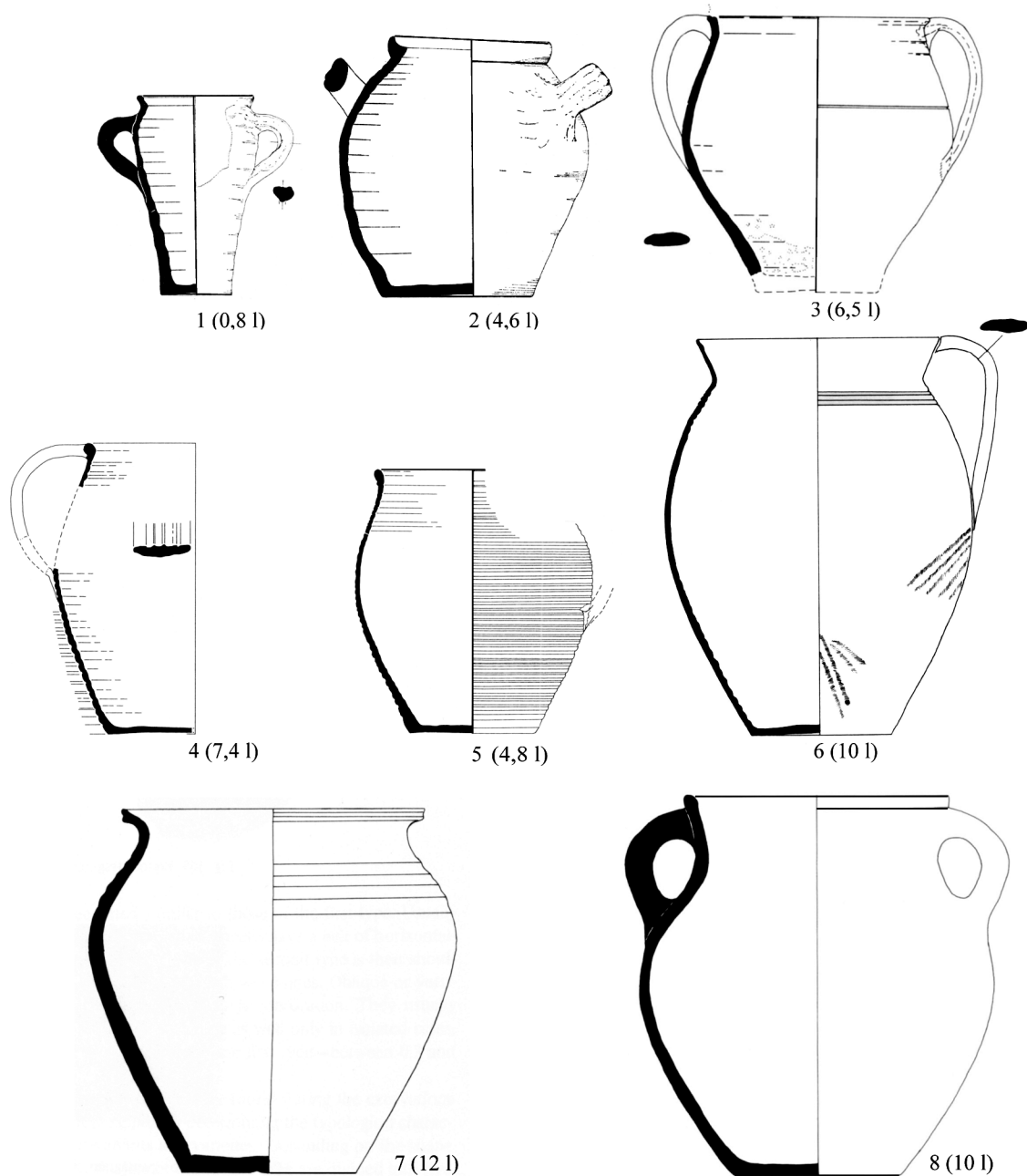


Fig. 8. — Pots de conserve : (1, 2) X^e s., Sainte-Irène ; (3) fin XI^e - XII^e s., (4, 5) 1^re moitié $XIII^e$ s. Saraçhane ; (6,7) fin XI^e - XII^e s., Djadovo ; (8) $XIII^e$ s., Pergame. Éch. 1/6.

Les bassins les plus gros (entre 40 et 45 cm de diamètre à l'ouverture) sont attestés à Djadovo comme à Saraçhane au XII^e et au début du XIII^e s.¹⁶⁹ (fig. 9 : 1-5). Leur panse est tronconique ou hémisphérique et ils sont pourvus de solides anses verticales ou horizontales, larges et plates. Il semble qu'à partir du XIII^e s., comme le montrent les découvertes de Sparte, de Corinthe puis de Panakton¹⁷⁰, la taille de ces ustensiles polyvalents diminue (fig. 9 : 6-9). Les diamètres sont alors compris entre 25 et 30 cm. Moins ouverts que leurs homologues de Djadovo, ils sont plus profonds et ne sont pas toujours munis d'anses. Certains d'entre eux sont décorés comme à Corinthe où des jattes de type *Red Matt Painted Ware* sont ornées de décors géométriques. La paroi interne d'un bassin de Saraçhane est couverte d'une couche de glaçure qui facilitait son nettoyage (fig. 9 : 5). De façon générale, et on pourra s'en étonner, ces objets sont rares. Peut-être ce type d'ustensile était-il plutôt fabriqué en métal ? Ainsi dans le *typikon* de l'hôpital du monastère du Pantocrator à Constantinople, on trouve mention à plusieurs reprises de cuvettes de cuivre poli, dans lesquelles les médecins se lavaient les mains, et de bassins de cuivre et d'aiguières pour le bain¹⁷¹. Une bassine (*epibaltarion*) était aussi employée au monastère de Xéropotamou¹⁷². En France, au Moyen Âge, des cuves de bois servaient aux bains et à la lessive. Il n'est pas exclu que de tels objets aient aussi été utilisés dans le monde byzantin ; en témoigne la mention de bassins de bois dans un acte du monastère de Xéropotamou daté de la fin du XIII^e s.¹⁷³.

III. 9. PASSOIRE

Les passoires de terre trouvées en fouille sont exceptionnelles et datent des périodes médiobyzantine et franque. À Thessalonique, les fouilles ouvertes au Nord de l'église Saint-Demetrius ont livré une jatte tournée en pâte rouge de 27 cm de diamètre, avec un marli orné d'une ligne ondulée incisée et une panse hémisphérique percée de très nombreux trous¹⁷⁴. Son fond bombé suggère que la passoire était posée sur l'ouverture d'un pot qui recevait ainsi le liquide filtré. La passoire découverte à Corinthe, datée du début du XIV^e s., a la forme d'une poêle dont le fond plat est percé de gros trous¹⁷⁵. Cet ustensile, inconnu sur le site aux périodes précédentes, aurait pu, selon l'auteur, faire partie du paquetage des chevaliers francs venus à Corinthe en 1305 participer aux joutes organisées par la Maison de Savoie. Cependant, la passoire n'était pas inconnue des

169. BORISOV 1989, p. 182, 183, fig. 212, 213 ; HAYES 1992, p. 51, fig. 19 : 18, p. 142 ; p. 143, 206, fig. 86 : 15.

170. SANDERS 1993, p. 275, 276, fig. 12 : 50 ; SANDERS 1987, p. 184, 185, fig. 7 : 28 et 29 ; GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 184, fig. 37 : 52.

171. P. GAUTIER (n. 23), p. 52, 96.

172. *Actes de Xéropotamou* (n. 69), p. 76.

173. *Ibid.*, n° 9, p. 80, l. 17.

174. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 349, n° 400.

175. C. K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (éds) (n. 34), p. 432, 433, fig. 25.9.

Byzantins et, dès le XI^e s., elle faisait partie de l'équipement domestique comme l'indique Ptochoprodromos¹⁷⁶. En France, elle est apparue plus tardivement. Si *l'Oustillement au vilain* précise bien qu'il faut quérir « et plats et faisselles¹⁷⁷ », dans les fouilles provençales notamment, les passeroies et les passeroies-filtres souvent couvertes d'un revêtement vitrifié ont été mises au jour dans des niveaux du XIII^e et du début du XIV^e s.¹⁷⁸.

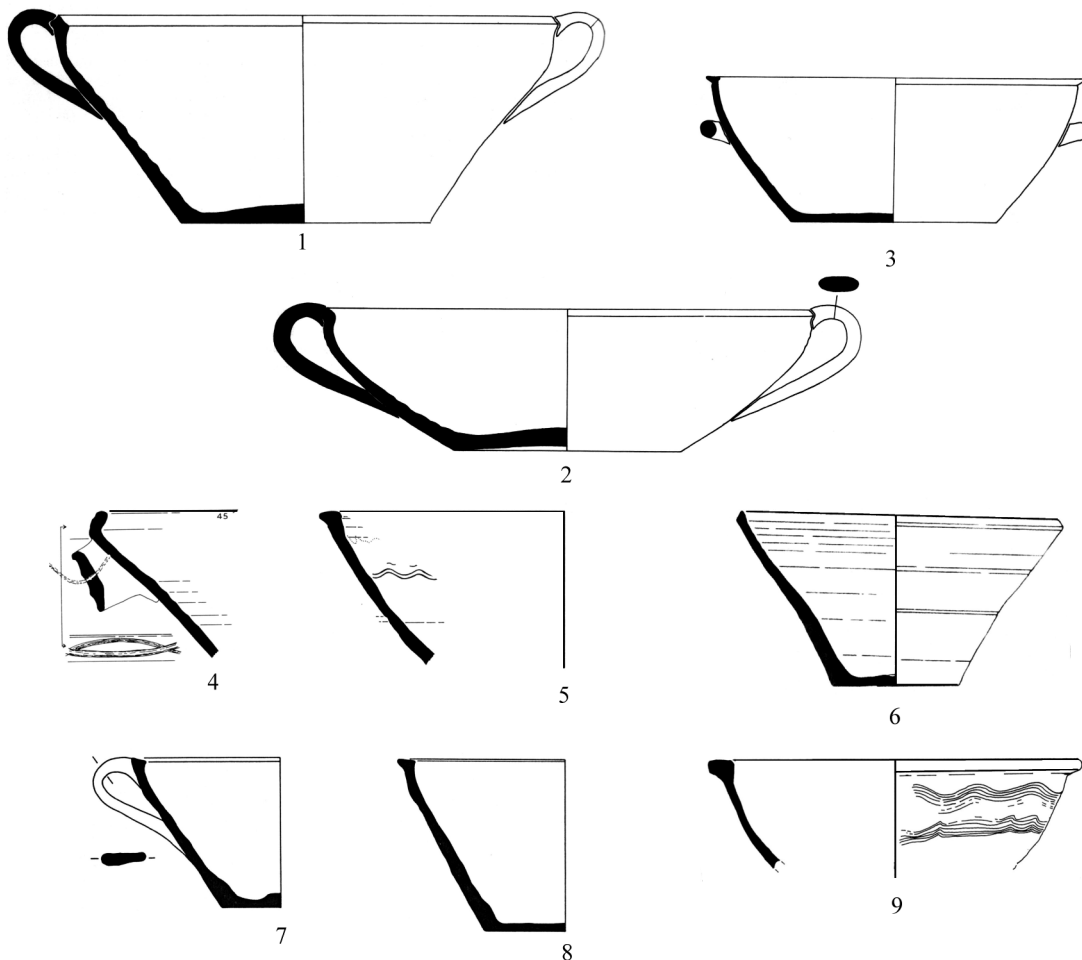


Fig. 9. — Bassins : (1-3) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (4) XII^e s., (5) fin XII^e - début XIII^e s., Saraçhane ; (6) milieu XIII^e s., Sparte ; (7, 8) fin XIII^e - début XIV^e s., Corinthe ; (9) milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Éch. 1/6.

176. H. EIDENEIER (éd.) (n. 17), p. 50-52.

177. ALEXANDRE-BIDON 2005, p. 270.

178. H. MARCHESI, J. THIRIOT, L. VALLAURI, *Marseille, les ateliers de potiers du XIII^e s. et le quartier Sainte-Barbe (v^e-XVII^e s.)*, *Dossiers d'archéologie française* 65 (1997), p. 272-274.

III. 10. GROSSES JARRES DE STOCKAGE (*PITHARION* ET *STAMNION*)

Les *pitharion* employés à Byzance, mais dont l'usage remonte à l'Antiquité, étaient d'énormes jarres de stockage qui, du fait de leur très grande taille, n'étaient pas déplacées. Les fouilles des installations domestiques d'époque byzantine tardive sur l'acropole de Pergame ont montré que presque toutes les maisons possédaient une pièce de stockage dans laquelle étaient entreposées ces grosses jarres. Soixante *pitharion* datés de la seconde moitié du XIII^e s. ont ainsi été comptabilisés, ils pouvaient contenir de 100 à 1 000 litres¹⁷⁹. Les plus gros d'entre eux étaient disposés avant même la construction des murs de la pièce et parfois à demi enterrés comme dans plusieurs maisons byzantines de l'agora d'Athènes. À l'intérieur de ces habitations et dans les cours, dont les phases d'occupation sont datées entre le IX^e et le XIII^e s., des *pitharion* ne laissaient apparaître que leur embouchure¹⁸⁰. Enterrés partiellement, ils assuraient ainsi une protection thermique au contenu – de l'huile, du vin, des légumes secs et des céréales¹⁸¹. Aux XII^e et XIII^e s., les jarres de Chersonèse pouvaient contenir de 212 à 325 litres¹⁸² (**fig. 10 : 1**). Ces objets massifs sont rarement publiés et aucune typologie ne leur a encore été consacrée. Montés aux colombins, ils sont le plus souvent en forme de toupie, avec un col court en bourrelet et leur panse est renforcée par des cordons digités ou par des bandes de cannelures rapportées. Le *pithos* trouvé à Panakton, daté du milieu XIV^e - début XV^e s., est de forme différente¹⁸³. Cylindrique, à fond ombiliqué, son col largement ouvert a été façonné pour recevoir un couvercle (**fig. 10 : 2**). Sa capacité est de 174 litres. Fermés par de larges dalles, les *pithoi* préservaient des insectes et des souris les produits qu'ils contenaient. Des traces de résine de pin et de cyprès ont parfois été relevées sur leur surface interne¹⁸⁴. Il semble qu'ils étaient une constante des maisons byzantines¹⁸⁵ et, selon divers inventaires domestiques¹⁸⁶ des X^e-XV^e s., ils étaient plus fréquents dans le monde rural que dans les villes dans lesquelles un approvisionnement aisé ne justifiait pas de recourir à de gros volumes de stockage.

D'autres jarres, des *stamnia*, de capacités plus faibles, servaient aussi pour le stockage du vin, de l'eau et de toutes sortes de denrées (**fig. 11 et 12**). Plus petites,

179. M. GRÜNBART, « Store in a Cool and Dry Place: Perishable Goods and their Preservation in Byzantium », dans BRUBAKER, LINARDOU 2007, p. 40.

180. T. L. SHEAR JR., « The Athenian Agora: Excavations of 1989-1993 », *Hesperia* 66 (1997), p. 523, fig. 9.

181. À Chypre, il y a encore peu de temps, les ménagères conservaient aussi dans ces jarres les cendres nécessaires à la lessive. I. IONAS (n. 76), p. 63.

182. A. L. YAKOBSON, « Srednekovje pifosi Severnogo Pricernomorja », *Sovetskaja Archeologija* 1966, p. 189-202, fig. 8.1 ; *ead.*, *Keramika i keramičeskoe proizvodstvo srednekovoj Tavriki* (1979), fig. 71 : 3.

183. GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 164, fig. 11 : 19.

184. K. RHEIDT, « The Urban Economy of Pergamon », dans A. LAIOU (éd.) (n. 36), p. 628.

185. Ils sont une constante des maisons d'Amorium du VII^e au XI^e s. (communication personnelle de C. S. Lightfoot).

186. N. OIKONOMIDES (n. 25), p. 211.

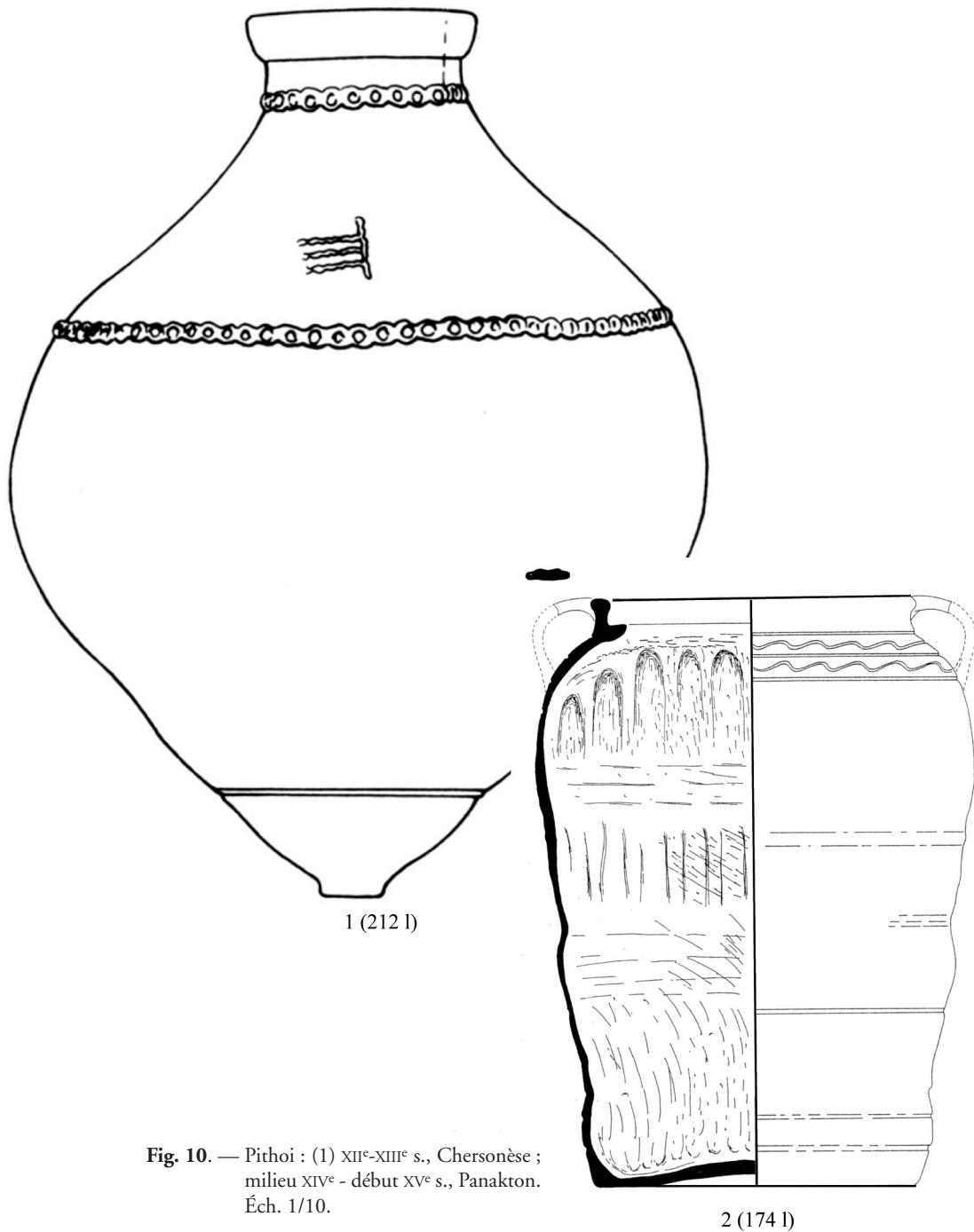


Fig. 10. — Pithoi : (1) XII^e-XIII^e s., Chersonèse ; milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Éch. 1/10.

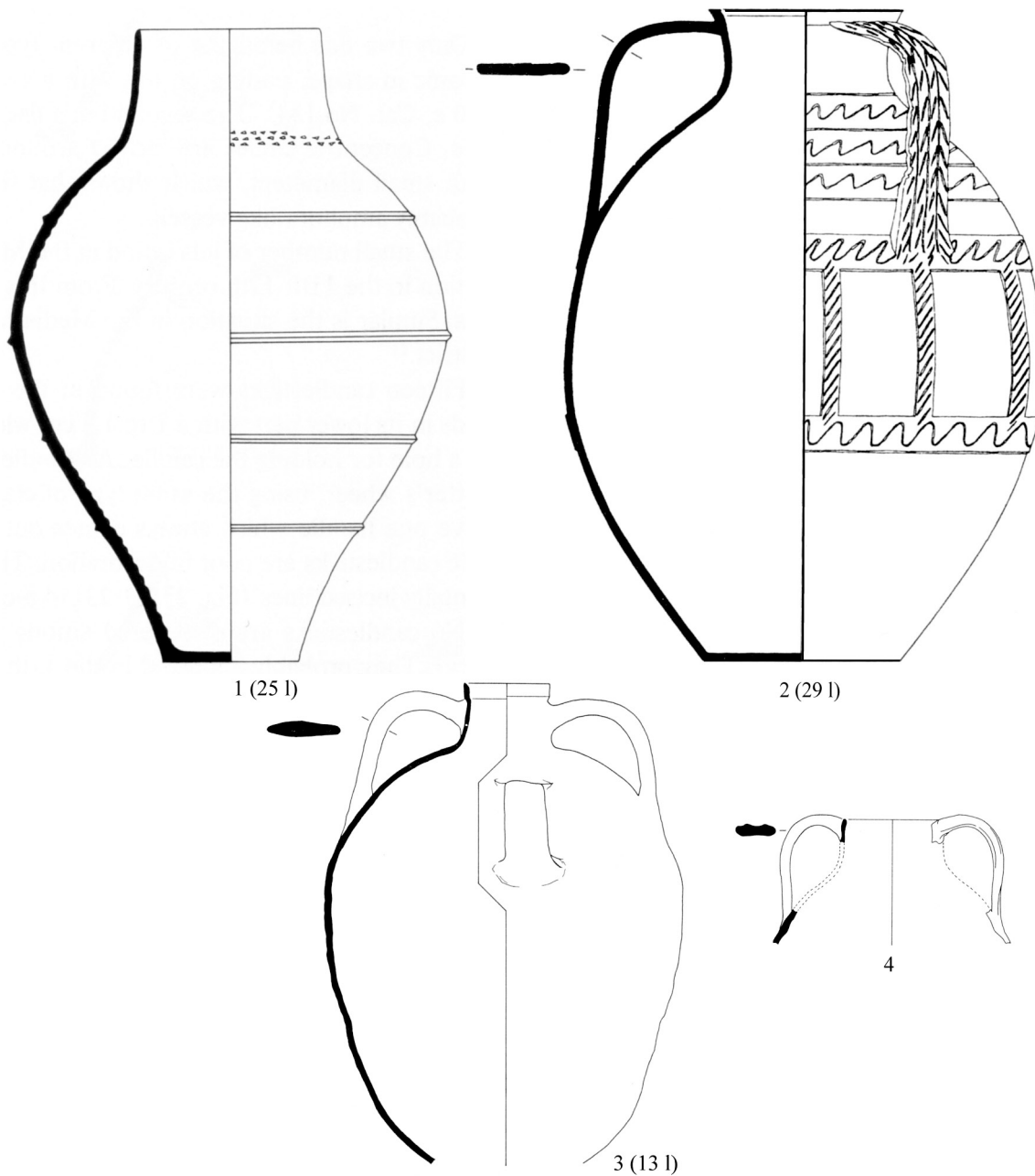


Fig. 11. — Jarres : (1) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (2) début XIII^e s., Sparte ; (3) début XIV^e s., Corinthe ; (4) milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Éch. 1/6.

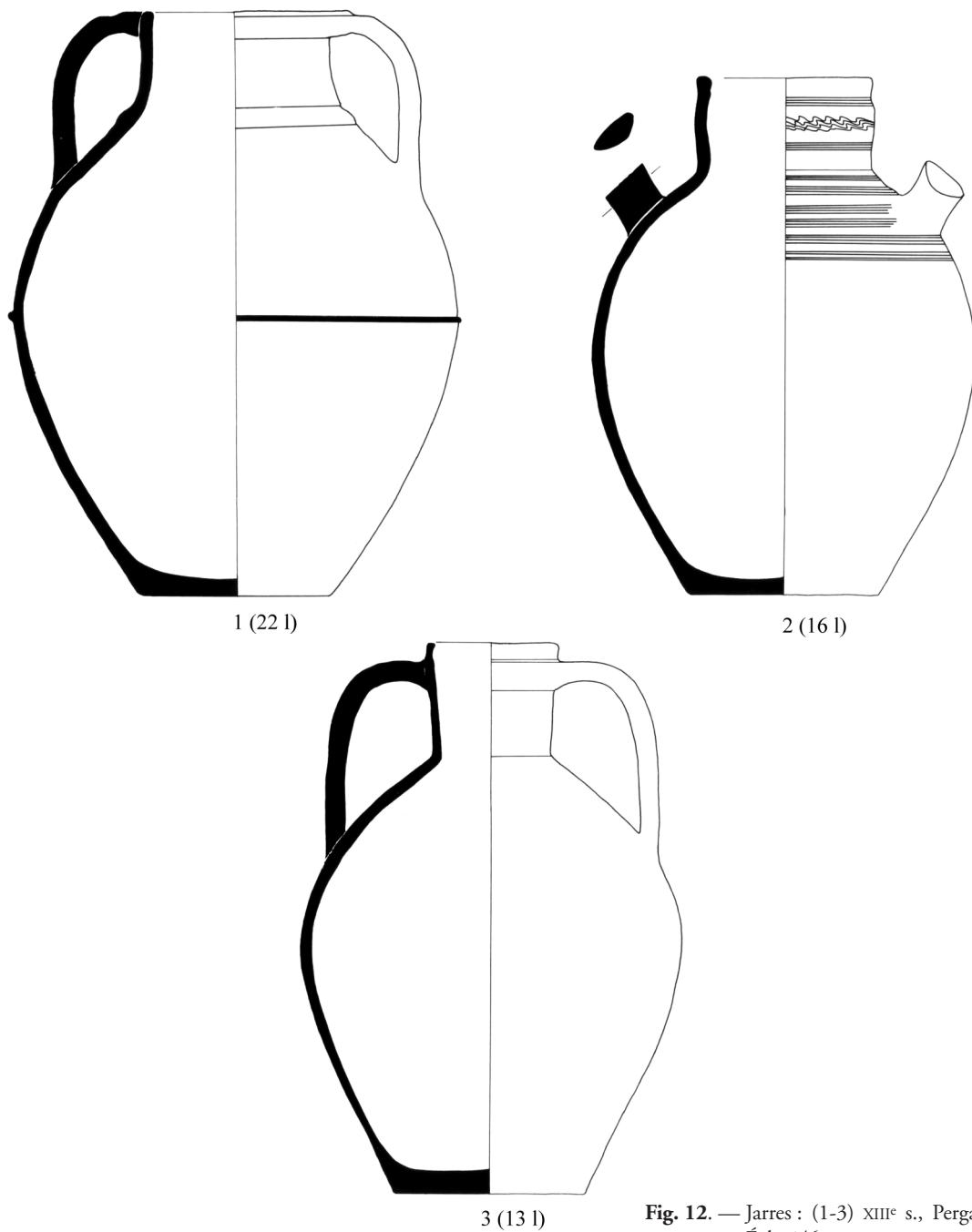


Fig. 12. — Jarres : (1-3) XIII^e s., Pergame.
Éch. 1/6.

elles pouvaient être déplacées, à la différence des *pithoi*. La plupart des jarres trouvées à Sparte, à Pergame et à Corinthe ont deux voire trois anses (**fig. 11 : 3**), verticales ou horizontales, en boudin ou rubanées. Leur col, large ou plus étroit, est court ; leur panse est ovoïde. Elles reposent sur un fond plat qui leur assure une bonne stabilité. La jarre de Djadovo avec sa panse ovoïde, renforcée de plusieurs cordons appliqués, curieusement n'a pas d'anse (**fig. 11 : 1**). La paroi externe de ces gros contenants était souvent ornée de cordons appliqués, comme à Djadovo et à Pergame, de décor incisé ou tracé au bâton ou encore, comme à Sparte, de bandeaux de lignes ondulées et de bandes verticales (**fig. 11 : 2**) ou de spirales peintes à l'engobe rouge¹⁸⁷. La jarre, trouvée à Thessalonique dans la galerie Ouest de l'église Sainte-Sophie et datée de la deuxième moitié du XI^e s., est de forme inhabituelle – une panse en double tronc de cône, un fond plat, un col court de petit diamètre (12,6 cm) et deux solides anses horizontales. Alors que la contenance des *stammia* trouvés en fouilles est comprise entre 13 et 29 litres, cette jarre a une capacité exceptionnelle de 49 litres¹⁸⁸. Ces variations de volume importantes sont vraisemblablement dues aux différents emplois qu'elles occupaient dans la maison et peut-être aussi à des particularismes régionaux qui nous échappent aujourd'hui.

Les jarres n'étaient pas les seuls gros contenants employés à Byzance. Les textes évoquent aussi les tonneaux – des grappes de raisin et des grenades sont livrées au monastère du Pantocrator dans des *boutia*¹⁸⁹ – et, sur certaines représentations, de grosses jarres voisinent parfois avec de grands paniers d'osier tressé¹⁹⁰.

III. 11. PETITES JARRES (*LAGENIA*)

Des récipients de tailles moyennes, des *lagenia*, destinés vraisemblablement au transport et à la conservation domestique du vin, de l'eau et de l'huile, occupaient une place importante dans la maison byzantine. Ils sont de deux types. Les premiers ont une panse globulaire, parfois ovoïde, un long col cylindrique plus ou moins large sur lequel s'attachent deux anses rubanées. Ils reposent sur un fond lenticulaire. Leur capacité varie de 1,8 à 10 litres. Ils sont particulièrement bien représentés dans les fouilles d'Argos où les archéologues en ont comptabilisé plus de 230 exemplaires attribués à la fin XI^e-XIII^e s.¹⁹¹ (**fig. 13**). Les seconds, attestés sur divers sites, ont une longue panse ovoïde, un col court tronconique, deux anses plates et un fond plat (**fig. 14**). Ils pouvaient contenir

187. BORISOV 1999, p. 199, fig. 228 ; SPIESER 1996, pl. 42-45 ; SANDERS 1993, p. 186, fig. 8 : 31 ; O. VASSI (n. 33), p. 288-289, fig. 1, pl. 27.

188. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 354, n° 412.

189. P. GAUTIER (n. 23), p. 94, l. 1108-1109.

190. M. G. PARANI (n. 28), fig. 17. Miniature *Le lavement des pieds et la Cène*, Parme, Bibliothèque Palatine, ms. Pal. 5, fol. 91v, détail, deuxième moitié du XI^e s.

191. PIÉRART, THALMANN 1980, pl. V : B1, B4 ; pl. VIII, B17, B21, B22 ; pl. X, C3, D9, D11.

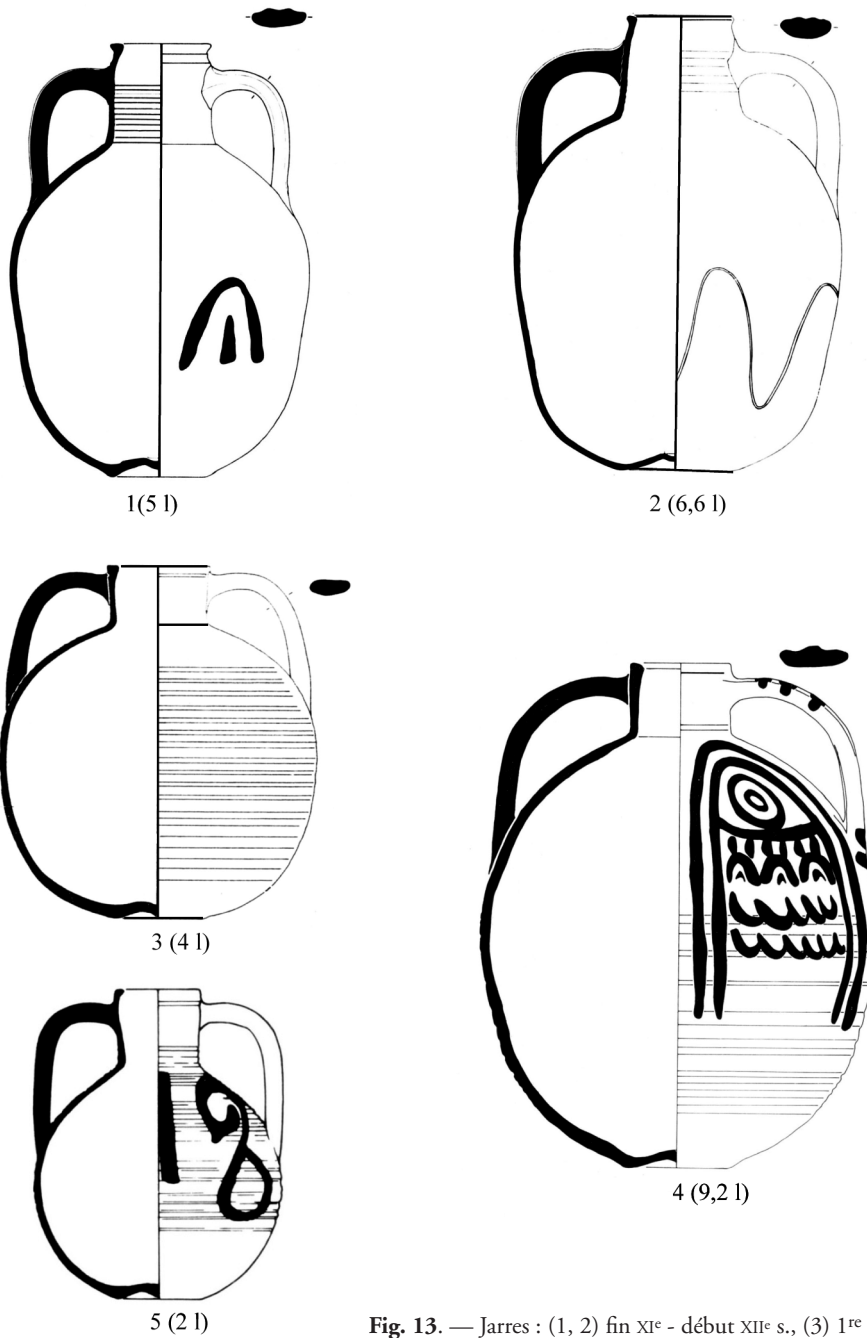


Fig. 13. — Jarres : (1, 2) fin XI^e - début XII^e s., (3) 1^{re} moitié du XII^e s., (4, 5) 2^e moitié XII^e s., Argos. Éch. 1/6.

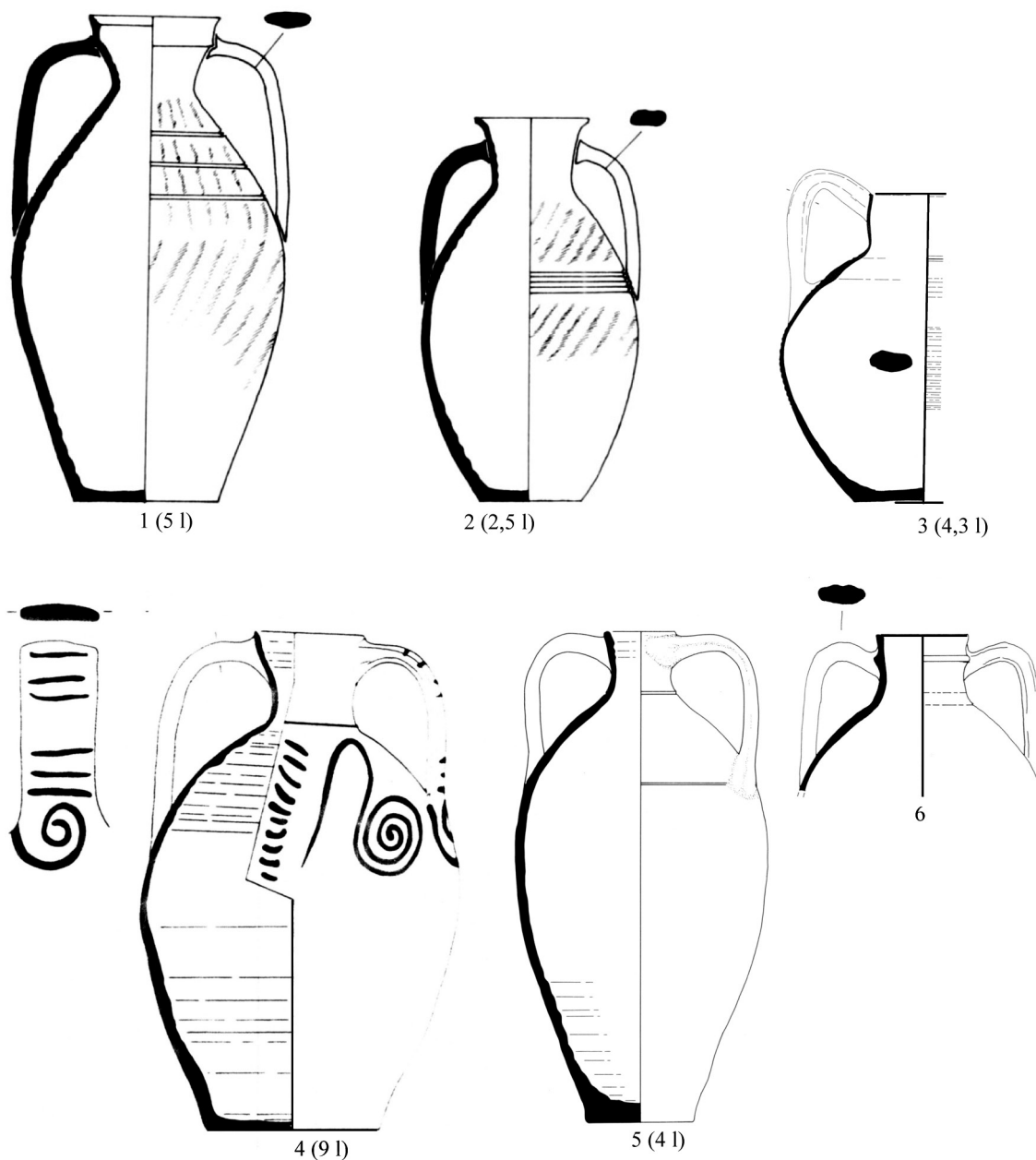


Fig. 14. — Jarres : (1,2) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (3) fin XII^e - début XIII^e s., Saraçhane ; (4) 1^{re} moitié XIII^e s., Sparte ; (5) XIV^e s., Agios Stephanos ; (6) milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Éch. 1/6.

entre 2,6 et 9 litres. Ces deux types semblent indifféremment employés entre le XI^e et le XIV^e s. Un soin particulier était apporté à leur aspect extérieur puisque les *lagenia* comportent souvent des décors : incisés – des branchages stylisés à Thessalonique¹⁹² ou des lignes ondulées à Argos ; peints à l'engobe rouge, à Sparte comme à Argos ; des bandes polies à Djadovo¹⁹³. Le point d'attache des anses sur le col pouvait aussi être souligné par un bandeau repoussé, appliqué, comme à Gratini du Rhodope¹⁹⁴. Leur usage, attesté dès le XI^e, perdure jusqu'au XIV^e s. comme l'indiquent les découvertes de Panakton et d'Agios Stephanos¹⁹⁵. Cependant, on remarquera que les *lagenia* sont exceptionnels dans les fouilles de Saraçhane¹⁹⁶.

III. 12. CRUCHES, PICHETS

Si les *stammia* et les *lagenia* servaient probablement au transport de l'eau du puits ou de la fontaine jusqu'à la maison et à son stockage, leur contenu était transvasé dans des récipients plus petits, aisément maniables. Les cruches sont fréquentes dans les contextes domestiques urbains et ruraux quelles que soient les époques. Elles sont de différents types. Une première série d'objets, datée de la fin XI^e jusqu'au XIV^e s., est caractérisée par une panse globulaire ou ovoïde surmontée d'un long col cylindrique ou tronconique¹⁹⁷ (**fig. 15 : 1-7**). Leur stabilité est assurée par un fond plat. Une ou deux anses bien détachées de la panse permettaient une manipulation aisée de ces contenants robustes parfois ornés de décors géométriques peints et plus rarement glaçurés. Leur capacité moyenne est d'un litre, rarement plus (2,3 litres à Sparte). Une deuxième série se distingue par un bec verseur pincé¹⁹⁸ (**fig. 15 : 8-10 ; fig. 16 : 1-4**). Ces cruches ont tantôt une panse épaulée, tantôt une panse globulaire ou ovoïde et plus rarement une forme fuselée comme à Djadovo¹⁹⁹. Elles sont dotées d'un long col cylindrique ou légèrement tronconique et reposent sur une base plate parfois discoïde (**fig. 16 : 5-8**). Leur volume n'excède pas 2 litres, le plus souvent il est d'1 litre ou d'1/2 litre.

192. Ce vase possède un filtre. PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 356, n° 416.

193. BORISOV 1999, p. 191, fig. 224.1 ; p. 192, fig. 224.2.

194. *Ibid.*, p. 357, n° 417.

195. GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 184, fig. 37 : 54 ; G. D. R. SANDERS, « Three Peloponnesian Churches and their Importance for the Chronology of Late 13th and Early 14th Century Pottery in the Eastern Mediterranean » dans V. DÉROCHE, J.-M. SPIESER (éds) (n. 32), p. 198, 199, fig. 6.

196. HAYES 1992, p. 211, fig. 91 : 25.

197. PIÉRART, THALMANN 1980, pl. VIII : B26, B23, B28 ; STILLWELL MACKAY 1967, pl. 66 : 61, 63 ; pl. 65 : 49 ; SANDERS 1993, p. 263, fig. 4 : 16 ; p. 273, fig. 10 : 48 ; SPIESER 1996, pl. 46 : 429 ; HAYES 1995, p. 207, fig. 5 : 64 ; SANDERS 1987, p. 189, fig. 9 : 37.

198. PIÉRART, THALMANN 1980, pl. IX : B31 ; HAYES 1992, p. 204, fig. 84 : 45 et 53 ; SANDERS 1993, p. 273, fig. 10 : 54 ; GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, p. 182, fig. 34 : 50.

199. BORISOV 1989, p. 185, fig. 216 : a-c.

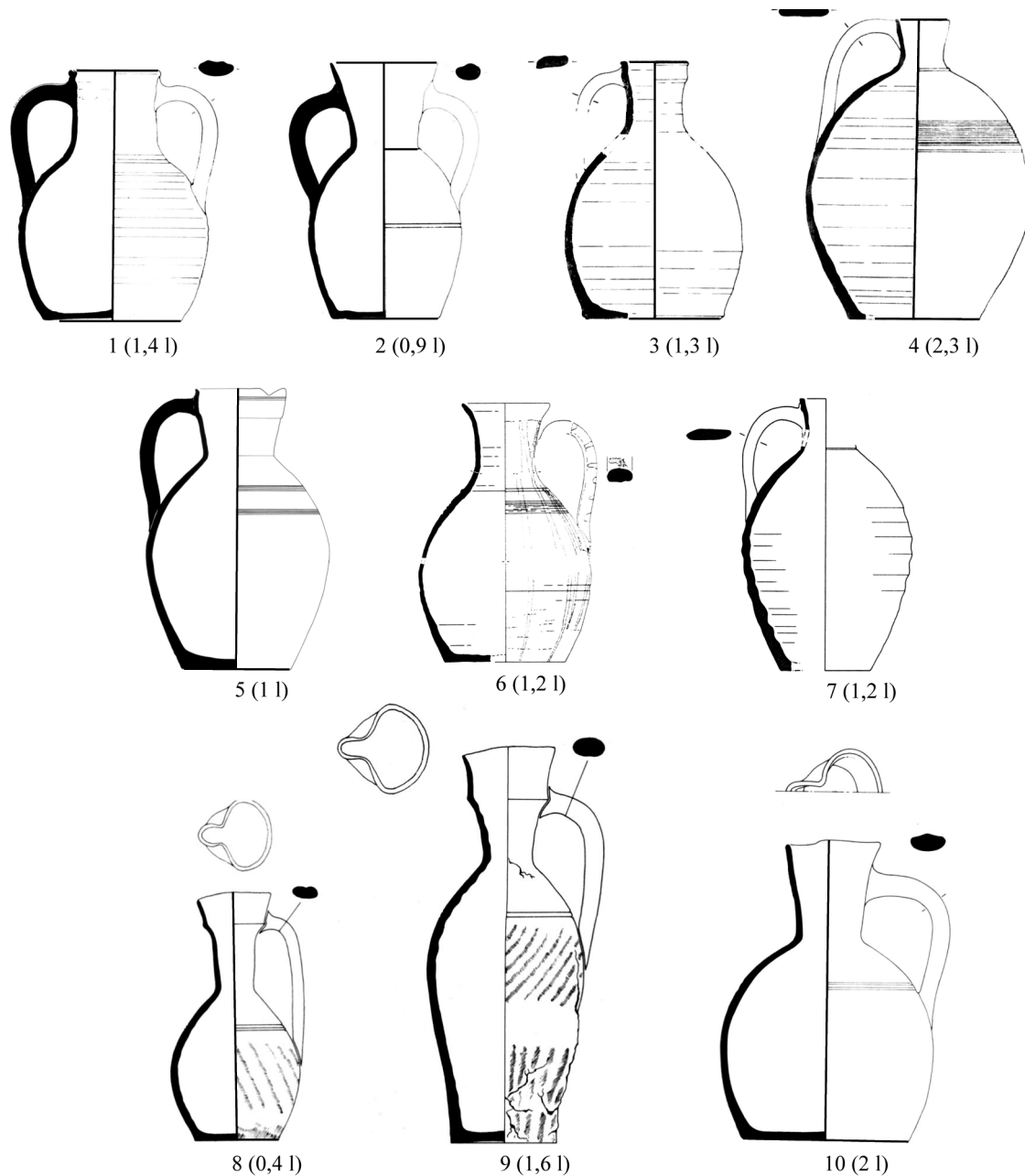


Fig. 15. — Cruches : (1, 2) fin XI^e - début XII^e s., Argos ; (3, 4) début XIII^e s., Sparte ; (5) XIII^e s., Pergame ; (6) XIV^e s., Troie ; (7) époque franque, Corinthe. Cruches à bec pincé : (8, 9).

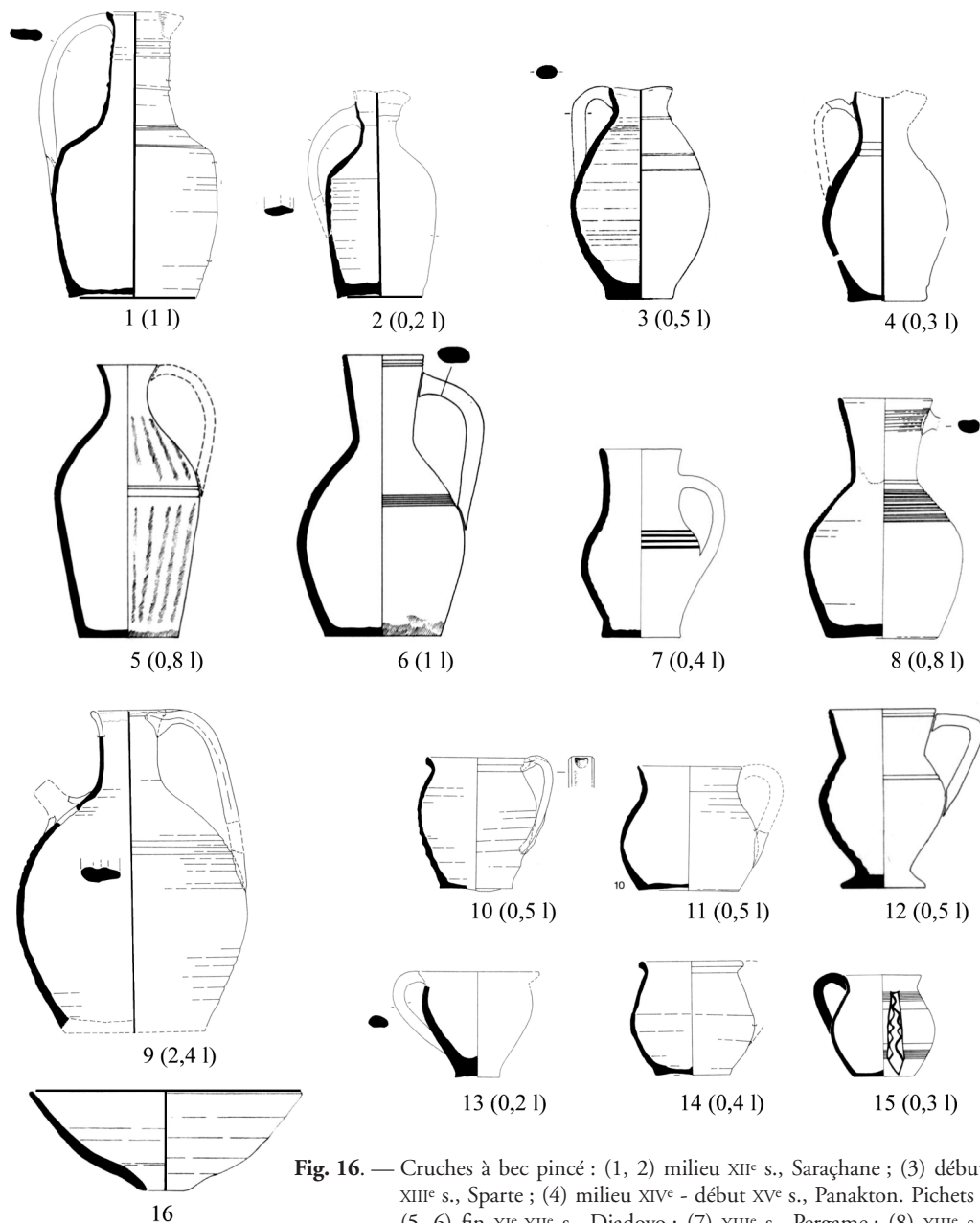


Fig. 16. — Cruches à bec pincé : (1, 2) milieu XII^e s., Saraçhane ; (3) début XIII^e s., Sparte ; (4) milieu XIV^e - début XV^e s., Panakton. Pichets : (5, 6) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (7) XIII^e s., Pergame ; (8) XIII^e s., Troie. Cruche à bec tubulaire : (9) début XII^e s., Saraçhane. Chopes-mesures (?) : (10, 11) fin XI^e-XII^e s., Saraçhane ; (12) fin XI^e-XII^e s., Djadovo ; (13, 14) milieu XII^e s., Saraçhane ; (15) XIII^e s., Pergame. Entonnoir : (16) début XIII^e s., Sparte. Éch. 1/6.

Un troisième groupe est constitué par des pichets de même volume, à une seule anse, montés sur des fonds plats, rarement discoïdes. Les panses, fuselées, ovoïdes, balustres ou globulaires, sont ornées de bandes polies ou de cannelures incisées. Le plus souvent, le col est très long et se termine par une large ouverture²⁰⁰. Enfin, les cruches à bec tubulaire fixé sur une panse ovoïde servaient peut-être à boire directement au goulot. Elles sont seulement attestées à Saraçhane et à Thèbes au XII^e s.²⁰¹ (**fig. 16 : 9**).

En Occident, pichets et cruches revêtaient des fonctions différentes : les premiers tenaient lieu de vases à boire individuels, à la manière des chopes, les seconds servaient à préparer la boisson. Dans les sources iconographiques, seul le pichet semble couramment placé sur la table tandis que la cruche, plus ventrue, est réservée au portage des liquides et à leur stockage au cellier. La nature de leurs contenus pouvait être identique : huile, eau ou vin²⁰². Dans le monde occidental médiéval, les auteurs recommandaient d'employer des récipients de terre pour la consommation du vin, car ce breuvage craint le goût du métal. Les « pots de terre à vin » sont donc présents dans les inventaires, les livres de cuisine et dans les traités d'économie domestique. Dans les textes byzantins, peu de choses concernent les ustensiles employés pour le service des boissons. Il est question par exemple de cruches à rafraîchir (*kruonteria*) dans un acte de Lavra daté de mai 1375²⁰³. Mais en l'absence d'indications supplémentaires, il est vain de chercher à définir trop strictement les fonctions des divers types de récipients à liquide qui, pour une part au moins, permettaient de servir le vin abondamment consommé dans l'Empire. Le vin était en effet universellement répandu, c'était un produit de consommation courante²⁰⁴. Les crus les plus réputés étaient produits en Crète, en Chalcidique et en Bithynie. Mais Frère Hilarion évoque aussi le vin de Chios et le *ganitikon*, un vin doux de Ganos²⁰⁵. Liutprand de Crémone regrettait que le vin byzantin contienne de la poix, de la résine et du plâtre²⁰⁶. Le vin résiné était pourtant apprécié dans l'Empire, son goût lui venait des grosses jarres dans lesquelles il arrivait à maturation. La surface interne de ces contenants était en effet couverte de résine qui imperméabilisait la paroi poreuse et évitait ainsi que le vin ne se gâte. Le vin figurait dans les régimes monastiques et ce breuvage reconstituant

200. BORISOV 1989, p. 184, fig. 215 : a-c ; SPIESER 1996, pl. 46 : 428 ; J. W. HAYES, « A Late Byzantine and Early Ottoman Assemblage from the Lower City in Troia », *Studia Troica* 5 (1995), p. 207, fig. 5 : 66.

201. HAYES 1992, p. 197, fig. 77 : 54 ; PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 355, n° 414.

202. FAURE-BOUCHARLAT 1990, p. 69-70.

203. P. LEMERLE, A. GUILLOU, N. SVORONOS, D. PAPACHRYSSANTHOU (éds) (n. 97), p. 105, n° 147, l. 23.

204. J.-Cl. CHEYNET (n. 54), p. 41.

205. N. GÜNSENIN, « Le vin de Ganos : les amphores et la mer », dans *EYHYXIA, Mélanges offerts à Hélène Abrweiler I, Byzantina Sorboniensia* 16 (1998), p. 281-288 ; *ead.*, « Medieval Trade in the Sea of Marmara: The Evidence of Shipwreck », dans R. MACRIDES (éd.), *Travel in the Byzantine World, Papers for the Thirty-Fourth Spring Symposium of Byzantine Studies, Birmingham, April 2000* (2002), p. 125-136.

206. VLACHOU 2005, p. 91.

était également servi aux malades hospitalisés²⁰⁷. Les Byzantins le buvaient coupé d'eau, mais aussi parfumé d'anis, d'absinthe, d'essence de rose et de diverses épices²⁰⁸. L'hiver il se buvait chaud et l'été du vinaigre dilué dans de l'eau (*posca*, *phouska*, *oxykarton*) était servi comme rafraîchissement²⁰⁹. Dans les métairies, les ouvriers agricoles buvaient du vin tourné, dilué dans une décoction de mauve sauvage, ou mélangé à de l'eau et du lait. Les travailleurs des champs, par mesure d'hygiène, consommaient du vin mêlé à du vinaigre scillitique²¹⁰ et les pâtres se désaltéraient d'un mélange de vin coupé d'eau²¹¹. À Constantinople, le vin se vendait dans les *tabernai*, de petits établissements dispersés dans divers quartiers de la capitale, où l'on servait à boire et à manger, des plats simples et des hors-d'oeuvre que les clients pouvaient consommer sur place ou emporter²¹².

III. 13. CHOPES-MESURES, POTS À VIN OU USTENSILES DE TOILETTE ?

Il est fort difficile de déterminer l'usage de ces petits pots d'une contenance comprise entre 0,2 et 0,5 litre (**fig. 16 : 10-15**). Plusieurs hypothèses peuvent être avancées.

En Occident, des mesures étaient utilisées pour servir les grains ou les épices. Ainsi par exemple, quatre petits pots cylindriques à une anse, datés du XIII^e - début XIV^e s., glaçurés et estampés aux armes du seigneur de Montpellier et des rois d'Aragon et de Majorque, ont été trouvés dans un puits à Montpellier. Les sceaux indiquent qu'il s'agit de chopos-mesures officielles dont les volumes sont de 0,2 litre, 0,3 litre ou 1,15 litre²¹³. Les mesures trouvées à Marseille dans les fouilles du quartier Sainte-Barbe et datées du XIII^e s., marquées de la crose épiscopale, ont une capacité comprise entre 0,3 et 0,5 litre parfois légèrement supérieure au demi-litre²¹⁴. D'autres mesures en terre existaient pour le vin. Ainsi au XV^e s., les consuls de Montpellier ont commandé aux potiers de la ville « trois douzaines de demi-pichets et trois douzaines de demi-ouches propres à mesurer le vin²¹⁵ ». À Byzance aussi, le prix du vin dans les auberges était fixé par l'administration centrale en référence au prix du marché, c'est pourquoi le vin était servi dans des pots-

207. P. GAUTIER (n. 23), p. 42.

208. JEANSELME, *CECONOMOS* 1923, p. 7.

209. G. DAGRON, « The Urban Economy, Seventh-Twelfth Centuries », dans A. E. LAIOU (éd.) (n. 36), p. 448, n. 320.

210. Vinaigre mélangé à des bulbes de scille, une plante herbacée de la famille des hyacinthacées aux vertus diurétique, vomitive et tonocardiaque.

211. JEANSELME, *CECONOMOS* 1923, p. 12.

212. M. RAUTMAN, *Daily Life in the Byzantine Empire* (2006), p. 104.

213. M. LEENHARDT, L. VALLAURI, « De la cuisine à la table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIII^e et XIV^e siècles », *Archéologie du Midi médiéval* 15 et 16 (1997-1998), p. 224, fig. 18.

214. H. MARCHESI, J. THIRIOT, L. VALLAURI (n. 178), p. 268-271.

215. M. LEENHARDT, L. VALLAURI (n. 213), p. 224.

mesures standards officiellement estampés²¹⁶. Le *thalassion metron* correspondait à 10,250 litres, le *monasteriakon metron* à 8,2 litres, l'*annonikon metron* à 6,833 litres, le *téartion* à 2,563 litres et la *mina* à 1,025 litre. Au chapitre 19 du *Livre du Préfet*, il est stipulé que les aubergistes devaient utiliser, pour vendre le vin, des mesures de 3 et 30 litres. Il existait aussi des mesures de capacité officielles pour les fruits secs et les matières sèches. Parmi les plus faibles, le *tagarion* correspondait à 2,136 litres et la *rhokta* à 0,513 litre. Jusqu'à présent aucune chope-mesure officielle n'a pu être identifiée dans les fouilles. Toutefois ces petits pots et ces gobelets ansés, à panse balustre, ovoïde ou globulaire reposant sur un fond plat parfois sur un disque annulaire, pourraient correspondre à des mesures de capacités pour des produits secs ou liquides. Ils sont de faible contenance. Leur volume à ras bord est compris entre 0,2 et 0,5 litre. Trouvés à Djadovo, à Saraçhane, à Maronée, à Pergame et dans l'épave de Camaltı Burnu, ils sont datés entre la fin du XI^e et le XIII^e s.²¹⁷ (**fig. 16 : 10-15**). Mais en l'absence de marque officielle estampée, il est difficile d'affirmer qu'il s'agit effectivement de pot-mesure.

Ces objets pourraient aussi être des pots à boire le vin qui sont désignés dans les textes par de nombreux termes finalement peu informatifs sur la forme exacte dudit récipient. Selon la règle de divers monastères, les moines au réfectoire employaient un *krasobolion* – un terme très usité dans les *typika* pour désigner un gobelet à vin²¹⁸. Ils utilisaient aussi un gobelet (*pinakion*, *cothon* ou *baukalion*) ou une écuelle (*koutroubion*)²¹⁹. Le terme *cothon* est déjà employé dans les textes antiques pour désigner un vase à boire utilisé par les soldats en campagne²²⁰. C'était une sorte de gobelet, assez rustique, à une anse et fond plat. Certaines épithètes laissent croire à l'existence de divers types fabriqués en terre, en métal ou en bois. Tantôt le *cothon* était brillant, tantôt son col était tordu et son bord épais, parfois son anse était courte et sa panse cannelée. Ce terme apparaît au V^e s. dans les hagiographies – selon Théodoret évêque de Cyr, un moine parti en expédition au Mont Sinaï, emportait, parmi les objets indispensables à son voyage, un « *cothon* en bois²²¹ ». Et on le trouve encore dans des textes de la deuxième moitié du XIV^e s. : « l'échanson suivant la coutume ancienne, accompagnant l'Empereur hors de la ville, emportait un *cothonion* avec une chaîne, afin que, s'il lui fallait boire à une source

216. DALBY 2003, p. 92.

217. BORISOV 1989, p. 188, fig. 220 ; HAYES 1992, p. 42, fig. 15 : 10, p. 193, fig. 73 : 3, p. 206, fig. 86 : 82, p. 205, fig. 85 : 72 ; PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002, p. 356, n° 415 ; SPIESER 1996, pl. 41 : 422 ; N. GÜNSENIN, « L'épave de Çamaltı Burnu I (île de Marmara, Proconnèse) : résultats des campagnes 1998-2000 », *Anatolia Antiqua* IX (2001), p. 132, fig. 25.

218. E. JEANSELME (n. 54), p. 48 ; P. GAUTIER (n. 23), p. 38. Le *krasobolion* était aussi une unité de mesure.

219. E. JEANSELME, L. ŒCONOMOS (n. 16), p. 323, 326, 327, 333, 334.

220. On le trouve chez Critias, Plutarque ou Xénophon. A. LEROY-MOLINGHEN, « Du ΚΩΘΩΝ au ΒΑΥΚΑΑΙΟΝ », *Byzantion* 35 (1965), p. 208.

221. Théodoret de Cyr, *Histoire Philothée*, P.G., t. 82, col. 1316, B-C.

ou à un fleuve, il le lui donne et qu'il boive²²² ». À partir du XI^e s., ce mot est associé à *baukalion* qui le remplacera peu à peu²²³. Ce terme, répandu dès le III^e s., renvoyait à un récipient de contenances diverses – un *baukalion* de moutarde correspondait, dans un papyrus d'Oxyrhynchus, à 3,24 kg tandis qu'un *baukalion* d'huile ou de miel contenait 1,62 litre²²⁴. Il est aussi présent dans la littérature hagiographique du V^e au XIII^e s. dans laquelle il est question de *baukalion* d'eau. Cependant, à de rares exceptions, il est difficile de savoir s'il s'agit d'une cruche ou d'un vase à boire à usage individuel. La *vie* de saint Euthyme relate que l'empereur venu incognito dans un monastère partageait le repas des moines et, « comme les *baukalia* étaient posés devant chacun, l'Empereur réclama le sien », le prieur lui dit « si tu veux boire, Seigneur, donne ton *baukalion* », ce qu'il fit pour mélanger ensuite le vin et l'eau chaude²²⁵.

Si on s'en réfère à une hypothèse proposée par Ch. Bakirtzis pour du matériel proto-byzantin de même forme, un autre usage est possible pour ces pots. Ils pourraient s'agir d'*epichytes* employés pour la toilette. Plongés dans les jarres, ils permettaient de se rincer le corps²²⁶.

III. 14. ENTONNOIR

Parmi les découvertes de céramiques byzantines, un seul entonnoir en terre a jusqu'alors été repéré. Il est vrai que pour identifier cette forme, il faut retrouver l'objet entier afin, paradoxalement, d'observer le trou d'écoulement percé au fond. Un ustensile de ce type a été trouvé à Sparte, il est daté du début du XIII^e s.²²⁷ (**fig. 16 : 16**). Son diamètre à l'ouverture est de 22 cm et le trou d'évacuation de 3 cm.

IV. BATTERIE DE CUISINE DES CHAMPS, BATTERIE DE CUISINE DES VILLES

Cet inventaire des ustensiles à usage culinaire, des pots de conserve, des jarres de resserre et autres petits ustensiles de cuisine rend compte des différents types d'objets utilisés devant le foyer et au cellier aux périodes macédonienne, comnène et paléologue. L'étude sur la longue durée permet d'aborder un certain nombre de questions. Au fil du temps,

222. *Codini curopalatae : De officialibus palatii constantinopolitani et de officiis magnae ecclesiae liber*, chap. VII 17 (1939), p. 58, cité dans A. LEROY-MOLINGHEN (n. 220), p. 211.

223. A. LEROY-MOLINGHEN (n. 220), p. 212-213, 215, 216.

224. P. Oxy, VI 936, 5-9, Lettre de Pausanias, cité dans A. LEROY-MOLINGHEN (n. 220), p. 215.

225. *Vita S. Euthymii* (éd. P. KARLIN-HAYTER), *Byzantion* 25-26-27 (1995) fasc. 1, p. 58-60.

226. Ch. BAKIRTZIS (n. 2), p. 156, fig. 9 a, b, p. 157.

227. SANDERS 1993, p. 276, fig. 12 : 52.

le répertoire des objets domestiques s'est-il enrichi ? Les ustensiles se sont-ils diversifiés et leur nombre a-t-il augmenté ? Ce qu'on trouve en plus grand nombre sur les fouilles, quelles que soient les périodes, ce sont les marmites – une constante des découvertes, du X^e au début du XV^e s., dans les contextes urbains et ruraux –, les pots, les petites jarres (*lagenia*) et les cruches. Il n'y a rien d'étonnant à cela car ces deux formes, l'une globulaire l'autre élancée, remplissaient leur rôle essentiel pour le boire et le manger. Il existe cependant des variations sur un même site en fonction des périodes. Ainsi dans les fouilles de Saraçhane, les marmites sont bien attestées dans les niveaux des VII^e et VIII^e s., elles sont absentes des contextes du X^e s. alors que les pots à cuire y sont nombreux. Plus rarement, ce sont les pots à cuire qui sont les mieux représentés comme à Djadovo au XII^e s. Les couvercles sont peu fréquents. Ils étaient sans doute faits d'autres matériaux que la terre. Les poêles, utilisées semble-t-il dès l'époque macédonienne à Constantinople, font encore partie du vaisselier au XIII^e s. Mais comme ces objets étaient sans doute pour l'essentiel fabriqués en métal, il est difficile de retracer leur usage sur la longue durée. Les jattes allant au feu sont peu nombreuses. On leur préférerait sans doute les poêles métalliques. Le faible nombre de bassins dans les assemblages est sans doute lié lui aussi à l'existence de bassins de bois ou de métal. En l'absence de ces derniers, il est malaisé d'estimer leur part au sein des batteries de cuisine. Le problème se pose de la même façon pour les passoires et les entonnoirs. Les pots accolés, les petits pots, les burettes, dont les formes et les capacités les désignent comme des contenants très spécifiques, ne constituent qu'une très faible part du vaisselier, et plutôt tardif, entre le XII^e et le début du XV^e s. Les réchauds de table, très simples ou, au contraire, très décorés, apparaissent plutôt dans des contextes urbains. Ils sont en usage à Byzance dès les VII^e-VIII^e s. mais, curieusement, alors que la consommation de *garos* à laquelle ils semblent étroitement liés se maintient au moins jusqu'au XV^e s., ils disparaissent des assemblages dès le XIII^e. Il s'agit vraisemblablement de l'ustensile le plus spécialisé des cuisines byzantines. Sa fonction qui est de maintenir au chaud de faibles quantités de préparations liquides ou semi-liquides, sûrement des sauces, ne peut être remplie par aucune autre forme. Cuire, stocker et puiser semblent être les principales nécessités auxquelles répondent les découvertes archéologiques. C'est pourquoi les *pitthoi* apparaissent dans la plupart des installations domestiques du début jusqu'à la fin de la période, alors que les *stammia* d'une capacité plus faible sont moins fréquents. En revanche, les *lagenia*, des jarres plus petites, étaient sans doute, un peu comme les bassins, des jarres « à tout faire ». On les trouve partout ou presque (pas à Saraçhane), mais, semble-t-il, pas avant le XI^e s. Il en va de même pour les cruches et les pichets de formes variées.

Entre le X^e et le début du XV^e s., on ne distingue pas d'évolution morphologique remarquable ni de changement de taille significatif pour les céramiques culinaires et les jarres de stockage. Cependant, on constate que les marmites de grands volumes, de 5 et 6 litres, apparaissent uniquement sur des sites urbains au X^e et au XII^e s. et que les bassins les plus gros se trouvent dans des contextes du XII^e et du début du XIII^e s. Il

s'agit seulement d'une tendance car le nombre d'objets retrouvés est assez faible. Quant à la diversification des formes, elle n'est guère perceptible dans les lots présentés ici. Si, à partir de la fin du XIII^e s., certaines marmites se distinguent par un long col et une panse en forme de sac, pour autant elles ne deviennent pas le modèle universel. Ainsi à Panakton, un siècle et demi plus tard, ce type coexiste avec des marmites d'une forme plus traditionnelle attestée dès le X^e s. Bien sûr, une part du vaisselier glaçuré pouvait remplir les fonctions des céramiques communes et l'étude de ces dernières ne peut se faire sans la prise en compte des céramiques fines. D'autant qu'il peut être intéressant d'observer l'évolution morphologique de tous ces objets pour savoir si leurs formes ont changé de façon concomitante. Dans ce cadre, ce que l'on note, c'est la variété remarquable des formes à pâte claire glaçurées employées entre le X^e et le XII^e s. Ce qu'on trouve à Constantinople, dans les fouilles de Saint-Polyeucte et de Sainte-Irène, ou bien à Corinthe et à Chersonèse, ce sont : de grands plats de service, largement ouverts et peu profonds, avec une lèvre adaptée pour recevoir un couvercle, montés sur un piédouche de 7 cm de haut, et d'un diamètre à l'ouverture de plus de 30 cm ; des coupes peu profondes, montées aussi sur un piédouche ; de grands plats bas peu profonds, avec un marli très prononcé ; des coupes, hautes ou plus basses, mais toujours à panses carénées, d'un diamètre à l'ouverture compris entre 10 et 14 cm, caractérisées par deux anses en forme d'oreilles très détachées de la panse et parfois par un bord polylobé ; de grandes tasses profondes à une seule anse. Ces types ont complètement disparu au XIII^e s. Ils sont remplacés par des coupes à panses hémisphériques, plus rarement carénées, montées sur une base annulaire, avec le plus souvent une lèvre dans le prolongement de la panse ou légèrement éversée et parfois un marli. Et ces coupelles ne sont jamais ansées. Le répertoire des formes de la vaisselle de table glaçurée s'est considérablement appauvri à partir du XIII^e s., ce qui n'est pas le cas pour la céramique commune. Pour cette dernière, les aspects fonctionnels l'ont peut-être emporté sur toute tentative de changement.

Une autre question qui se pose est de savoir si les batteries de cuisine étaient plus diversifiées sur les sites urbains et dans les habitats proches des ateliers de production que dans les villages. Compte tenu du faible nombre de lots à mettre en perspective et des rares comptages publiés, il est difficile d'apporter une réponse. Assez paradoxalement, la batterie de cuisine qui apparaît comme la plus riche est celle employée dans le village de Djadovo au XII^e s. (**fig. 17**). On y trouve en effet, aux côtés d'une vaisselle de service glaçurée, divers types de céramiques communes. Les pots ansés ou non, petits et grands, sont nombreux ; ils représentent 84 % des poteries mises au jour. Des jarres de taille moyenne constituent 7 % du matériel, viennent ensuite les cruches, les chopes et les pichets de formes et de tailles différentes (6 %) et les jattes (3 %). Mais on trouve aussi, en faible nombre, des bouilloires, des petits pots et des burettes. La diversité des formes est donc importante et révèle une grande spécialisation des objets, mais le nombre considérable de pots, à l'inverse, témoigne plutôt en faveur de la polyvalence d'emploi de ce type de récipient. Les pots, dans ce contexte rural, servaient sans doute aussi dans

le cadre des activités agricoles. Cet ensemble peut être comparé à une batterie de cuisine constantinopolitaine d'époque comnène, reconstituée à partir du matériel découvert

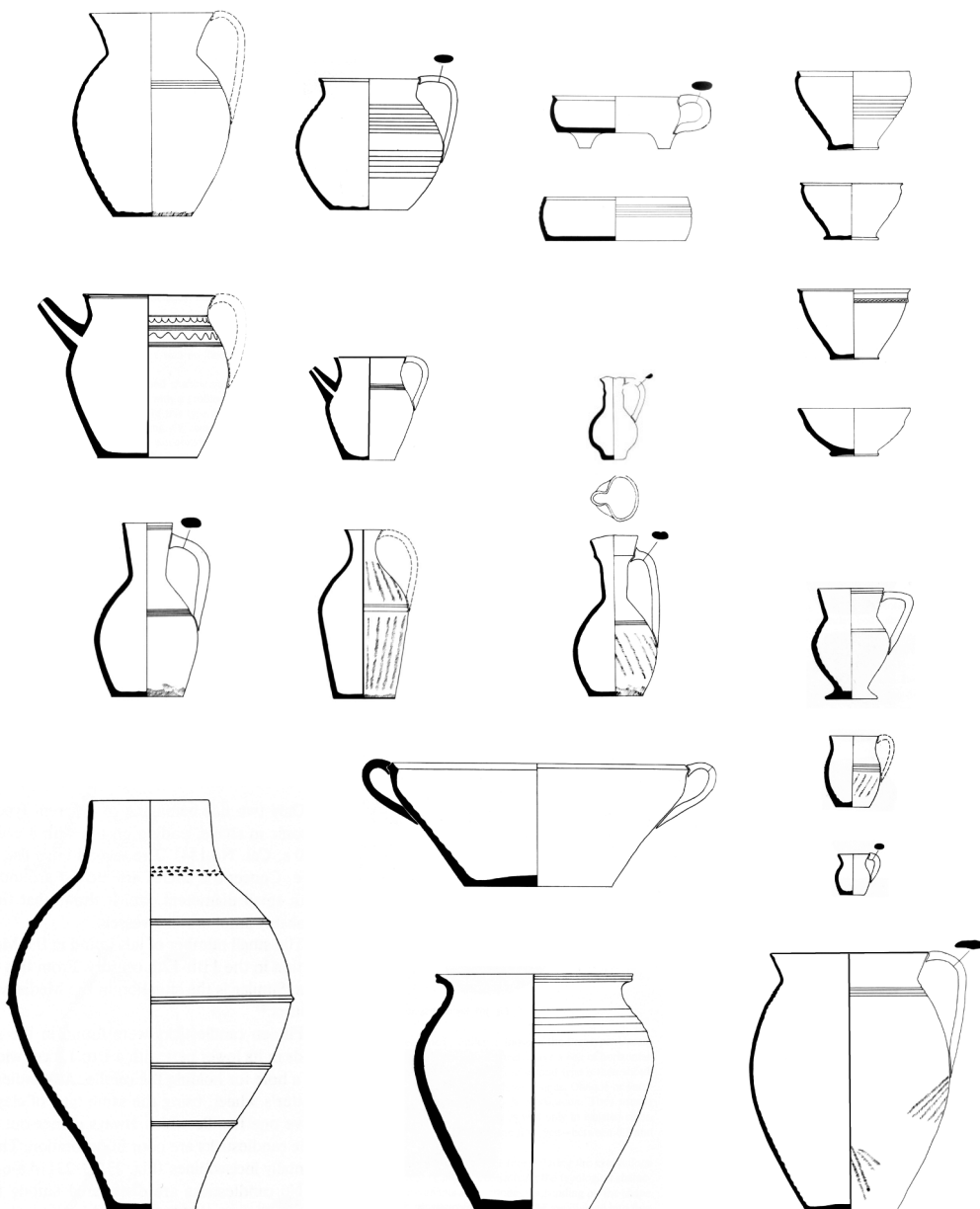


Fig. 17. — Reconstitution d'une « batterie de cuisine » à Djadovo, fin XI^e-XII^e s. Éch. 1/10.

dans les niveaux 45-47, 50 et 51 des fouilles de Saraçhane (**fig. 18**). Marmites, pots à cuire grands et petits, sont abondants. Ils servaient aux cuissons des bouillons et autres ragoûts, tandis que les fricassées étaient cuites dans un récipient qui se situe entre la poêle et la casserole. Un petit pot à bec tubulaire pouvait être utilisé comme bouilloire. Pour passer de la cuisine à la table, des pots accolés et de rares réchauds étaient aussi employés. Pot de conserve, bassin ansé à l'horizontal, petite jarre, cruches à long col et bec pincé ou bec tubulaire ainsi que des gobelets sont d'autres ustensiles employés à cette époque. Ils sont peu nombreux. Les *stamnia* ne sont pas représentés dans ces niveaux, sans doute parce qu'un approvisionnement aisé dans les marchés de la ville ne nécessitait pas de stocker des denrées dans la maison. Le vaisselier de la ville de Sparte, sous domination franque, est moins varié (**fig. 19**). On y retrouve des marmites et des pots à cuire tournés ou modelés de fabrication locale, un bassin de faible capacité, des cruches et des pichets, un gobelet ansé et des *lagenia* peints. Le seul entonnoir du corpus est peut-être lié au grand nombre de jarres retrouvées sur le site et probablement produites en Laconie. À Panakton, dans la seconde moitié du XIV^e s., les poteries essentielles pour cuisiner et conserver de grosses quantités de produits solides ou liquides sont bien présentes dans les maisons du village (**fig. 20**). Point de pot, mais des marmites à panse globulaire ou en forme de sac, des bassins et de grandes jattes de près de 40 cm de diamètre, quelques jarres de taille moyenne et un *pitthos* de forme atypique, mais de grand volume, constituaient la gamme des ustensiles. Les cruches sont rares et glaçurées.

Ces assemblages, qu'ils soient urbains ou ruraux, sont finalement assez uniformes quelles que soient les périodes. La batterie de cuisine byzantine semble peu évolutive de l'époque macédonienne à l'époque paléologue. Et si on tente une comparaison avec les ustensiles de terre retrouvés dans des contextes domestiques occidentaux, force est de constater que quelques pièces font défaut à Byzance. Ainsi par exemple, aucun couvre-feu de terre cuite n'a jusqu'à présent été identifié parmi le matériel mis au jour dans les fouilles ouvertes en Grèce ou en Turquie. Ces couvre-feux ont la forme d'une demi-sphère bombée à poignées de 50 cm de diamètre, ils permettaient de couvrir les braises la nuit venue de façon à limiter les risques d'incendie. Ils apparaissent sur de nombreux sites du Nord de la France et parfois aussi en Provence²²⁸. En France encore, les pots à feu n'étaient pas rares. Des céramiques de tous genres étaient remplies de braise et servaient ainsi de petits foyers d'appoint mobiles. Pour le monde byzantin, il serait intéressant de chercher à retrouver des traces de brûlé à l'intérieur des pots qui témoigneraient d'un usage semblable. Les mortiers font également défaut, de même que les casseroles pour les fricassées et les plats mitonnés. Dans les maisons byzantines, point de lèche-frites pour recueillir les graisses des volailles et des pièces de viande rôties cuisinées, notamment dans les textes de Michel Italikos, point de terrines pour les pieds de mouton et de porc en gelée tant appréciés des gourmets byzantins selon Théodore Prodrome, points de moules pour les pâtés de gibier.

228. ALEXANDRE-BIDON, LORCIN 2003, p. 119, fig. 59, p. 120.

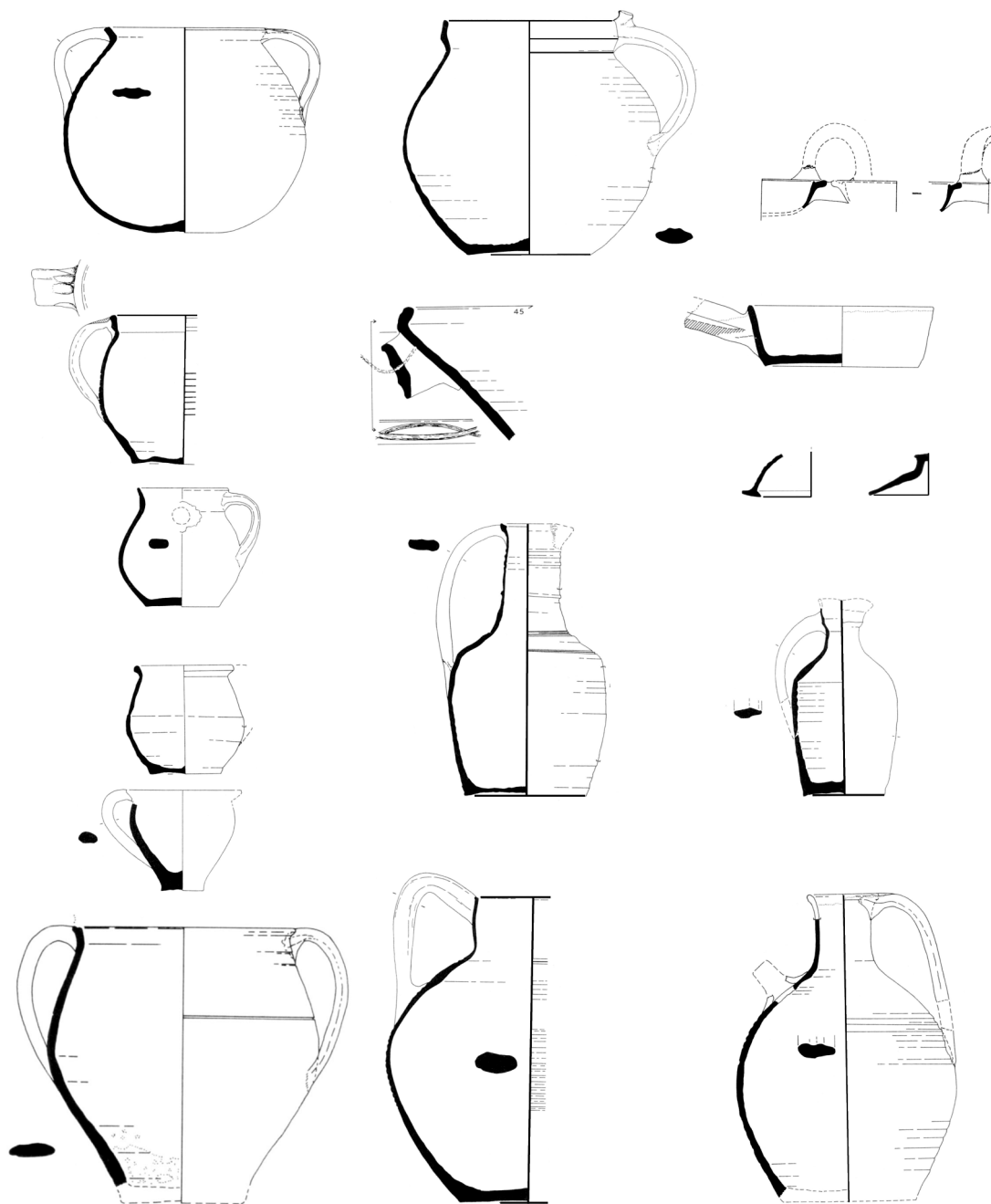


Fig. 18. — Reconstitution d'une « batterie de cuisine » à Saraçhane, XII^e s. Éch. 1/6.

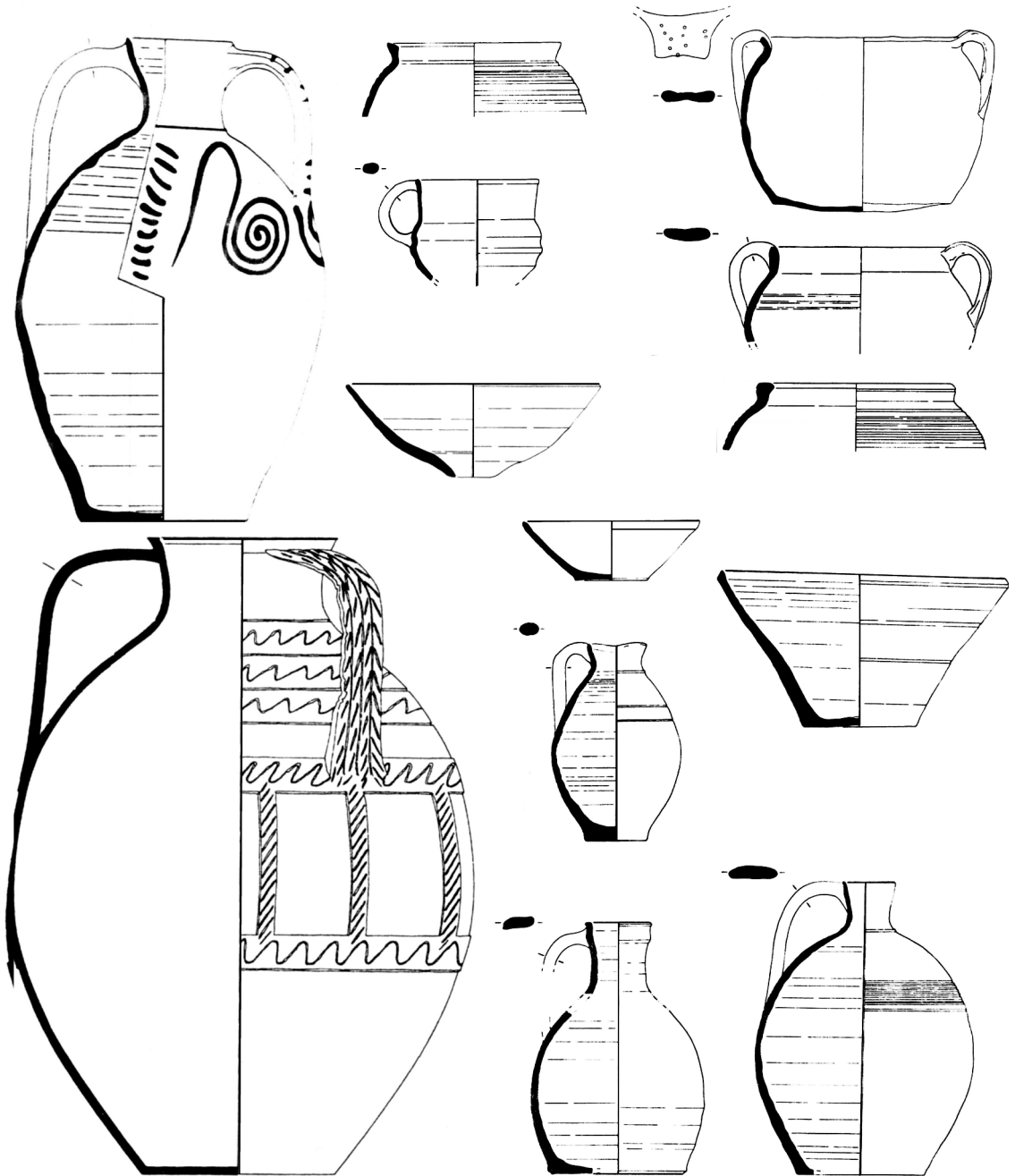


Fig. 19. — Reconstitution d'une « batterie de cuisine » à Sparte, 1^{re} moitié XIII^e s. Éch. 1/6.

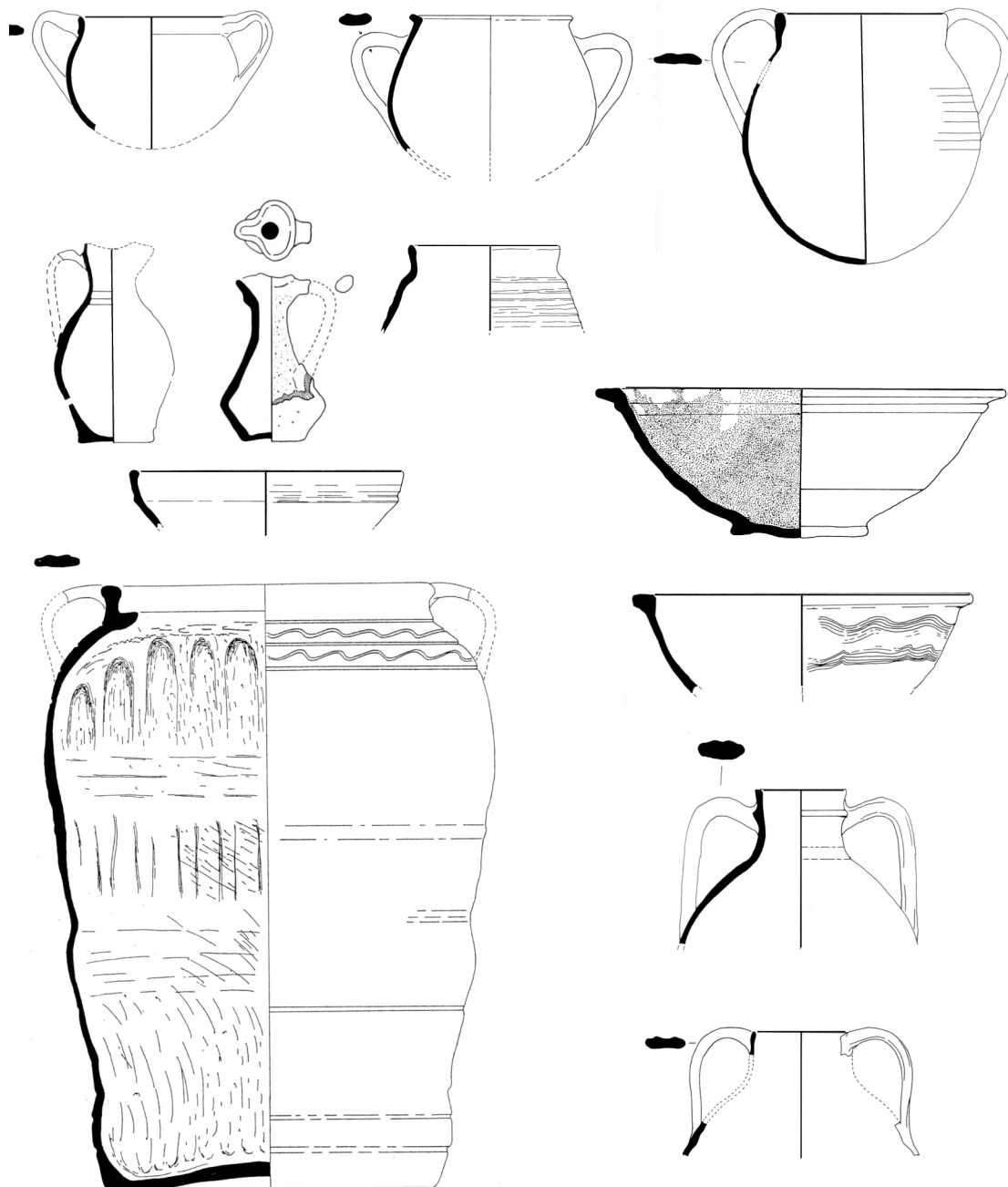


Fig. 20. — Reconstitution d'une « batterie de cuisine » à Panakton, milieu XIV^e - début XV^e s. Éch. 1/6.

Les ustensiles en céramique étaient présents dans tous les intérieurs, urbains ou ruraux, modestes ou riches. Leur faible coût et leurs propriétés intrinsèques – leur « senteur terrestre²²⁹ » et leur salubrité lorsqu'ils étaient glaçurés – expliquaient leur emploi généralisé. Mais l'archéologie ne livre qu'une image partielle des batteries de cuisine. Les pots de terre, bien que très abondants sur les fouilles, n'illustrent qu'une petite partie des ustensiles de cuisine et de stockage en service. L'importance du bois dans l'économie domestique ne doit pas être sous-estimée et les ustensiles de métal n'étaient pas rares, de même que les paniers et les corbeilles d'osier tressé ou les contenants de peau.

En attendant la publication de nouveaux lots bien datés, cette étude donne à voir de façon synthétique quelques objets constitutifs du cadre de vie urbain et rural et participe à une reconstitution de la vie domestique byzantine.

229. À supposer que les Byzantins l'appréciaient comme les Occidentaux. La saveur spéciale que la terre donnait aux bouillons qui cuisaient dans les marmites, et au vin et au miel stockés dans des pots, est souvent signalée dans les livres de cuisine occidentaux. FAURE-BOUCHARLAT 1990, p. 30.

CRÉDITS GRAPHIQUES

Dessins reproduits à partir d'ouvrages déjà publiés, mais modifiés. La référence bibliographique est donc précédée par « d'après ».

- Fig. 1.** D'après STILLWELL MACKAY 1967, fig. 2 : 92 -94, fig. 3 : 99 ; d'après G. D. R. SANDERS, « Recent Developments in the Chronology of Byzantine Corinth », dans C. K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (éds), *Corinth XX. Corinth, the Centenary 1896-1996* (2003), fig. 4 : 10 ; d'après HAYES 1992, fig. 80 : 119 ; d'après PIÉRART, THALMANN 1980, pl. X : C1, pl. X : D7 ; d'après STILLWELL MACKAY 1967, fig. 4 : 117, 118.
- Fig. 2.** D'après STILLWELL MACKAY 1967, fig. 5 : 127, 128, 130, 132 ; d'après SANDERS 1987, fig. 6 : 20 ; d'après SANDERS 1993, fig. 13 : 63 ; d'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 22 : 32, fig. 9 : 8, fig. 37 : 53.
- Fig. 3.** D'après HAYES 1992, fig. 20 : 1, fig. 62 : 16, fig. 61 : 14, fig. 63 : 4 et 5, fig. 66 : 38, 39, fig. 20, 14 ; d'après BORISOV 1989, fig. 173 : a, b et c, fig. 182 : c, d et e.
- Fig. 4.** D'après HAYES 1992, fig. 76 : 32, fig. 73 : 5, fig. 80 : 69, 78, fig. 88 : 19, fig. 87 : 5, fig. 90 : 3 ; d'après SPIESER 1996, pl. 41 : 418-420.
- Fig. 5.** D'après HAYES 1992, fig. 10 : 8, fig. 71 : 48, 65, fig. 68 : 40, fig. 77 : 46, fig. 85 : 79, fig. 86 : 8 ; d'après BORISOV 1989, fig. 231-1 à 231-4 ; d'après HAYES 1992, fig. 15 : 6, fig. 69 : 7 ; fig. 10 : 10, fig. 14 : 10, fig. 59 : 13, 14, fig. 64 : 14, fig. 68 : 8, fig. 83 : 41.
- Fig. 6.** D'après BORISOV 1989, fig. 218, 251 ; d'après HAYES 1992, fig. 78 : 58 ; d'après BORISOV 1989, fig. 210 a et b ; d'après Ch. KOILAKOU, « Theba », *AD* 51, 1996, B'1 (2001), fig. 5 ; d'après SPIESER 1996, pl. 39 : 407 ; d'après HAYES 1992, fig. 77 : 51 ; d'après SPIESER 1996, pl. 39 : 405 ; d'après BORISOV 1989, fig. 227 : f, g, h, p, t ; d'après HAYES 1992, fig. 65 : 20 ; d'après BORISOV 1989, fig. 223. a : 1, 215 d ; d'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 34 : 51.
- Fig. 7.** D'après HAYES 1992, fig. 77 : 42, fig. 65 : 23, fig. 8 : 9, fig. 64 : 12, fig. 66 : 25 ; d'après G. D. R. SANDERS, « Byzantine Glazed Pottery at Corinth to c. 1125 », PhD, University of Birmingham (1995), fig. 1 : 4, fig. 3 : 10 et 13, fig. 4 : 16, 19, 21, fig. 13 : 70, 74, 75, fig. 14 : 79, 81, 82.
- Fig. 8.** D'après U. PESCHLOW, « Byzantinische Keramik aus Istanbul. Eine Fundkomplex bei der Irenenkirche », *IstMitt* 27/28 (1978), fig. 17 : 112, fig. 18 : 116 ; d'après HAYES 1992, fig. 15 : 8, fig. 88 : 19, fig. 90 : 4 ; d'après BORISOV 1989, fig. 175 : h ; fig. 168 ; d'après SPIESER 1996, pl. 41 : 421.
- Fig. 9.** D'après BORISOV 1989, fig. 212 a et b, 213 ; d'après HAYES 1992, fig. 19 : 18, fig. 86 : 15 ; d'après SANDERS 1993, fig. 12 : 50 ; d'après SANDERS 1987, fig. 7 : 28 et 29 ; d'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 37 : 52.

- Fig. 10.** D'après A. L. YAKOBSON, *Keramika i keramičeskoe proizvodstvo srednevekovoj Tavriki* (1979), fig. 71 : 3 ; d'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 11 : 19.
- Fig. 11.** D'après BORISOV 1999, fig. 228 ; d'après O. VASSI, « An Unglazed Ware Pottery Workshop in Twelfth-Century Lakonia », *ABSA* 88 (1993), fig. 1 ; d'après SANDERS 1993, fig. 8 : 31 ; GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 10 : 17.
- Fig. 12.** D'après SPIESER 1996, pl. 42, 44.
- Fig. 13.** D'après PIÉRART, THALMANN 1980, pl. V : B4, pl. VIII, B17, pl. X, C3, D9, D11.
- Fig. 14.** D'après BORISOV 1989, fig. 224.2.e et 224.1.d ; d'après HAYES 1992, fig. 91 : 25 ; d'après SANDERS 1993, fig. 12 : 51 ; d'après G. D. R. SANDERS, dans *BCH Suppl.* XVIII (1989), fig. 6 ; d'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 37 : 54.
- Fig. 15.** D'après PIÉRART, THALMANN 1980, pl. VIII : B23, B28 ; d'après SANDERS 1993, fig. 4 : 16, fig. 10 : 48 ; d'après SPIESER 1996, pl. 46 : 429 ; d'après HAYES 1995, fig. 5 : 64 ; d'après SANDERS 1987, fig. 9 : 37 ; d'après BORISOV 1989, fig. 215 : a-c ; d'après PIÉRART, THALMANN 1980, pl. IX : B31.
- Fig. 16.** D'après HAYES 1992, fig. 84 : 45 et 53 ; d'après SANDERS 1993, fig. 10 : 54 ; d'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003, fig. 34 : 50 ; d'après BORISOV 1989, fig. 216 : a-c ; d'après BORISOV 1989, fig. 215 : a-c ; SPIESER 1996, pl. 46 : 428 ; d'après HAYES 1995, fig. 5 : 66 ; d'après HAYES 1992, fig. 77 : 54, fig. 15 : 10, fig. 73 : 3, fig. 86 : 82, fig. 85 : 72 ; d'après BORISOV 1989, fig. 220 ; d'après SPIESER 1996, pl. 41 : 422 ; d'après SANDERS 1993, fig. 12 : 52.
- Fig. 17.** D'après BORISOV 1989.
- Fig. 18.** D'après HAYES 1992.
- Fig. 19.** D'après SANDERS 1993.
- Fig. 20.** D'après GERSTEL, MUNN *et al.* 2003.