



**HAL**  
open science

## Des amphores rouges et des jarres vertes

Mathieu Tillier, Naïm Vanthieghem

► **To cite this version:**

Mathieu Tillier, Naïm Vanthieghem. Des amphores rouges et des jarres vertes. *Islamic Law and Society*, 2023, 30, pp.1-64. 10.1163/15685195-bja10025 . halshs-04061644

**HAL Id: halshs-04061644**

**<https://shs.hal.science/halshs-04061644v1>**

Submitted on 7 Apr 2023

**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.

# Des amphores rouges et des jarres vertes

## Considérations sur la production et la consommation de boissons fermentées aux deux premiers siècles de l'hégire

Mathieu Tillier & Naïm Vanthieghem

*Résumé* : La prohibition des boissons fermentées dans les sociétés musulmanes ne se mit en place que progressivement. Le Coran, de l'interprétation duquel découle l'interdiction du *ḥamr*, ne se prononce pas sur les autres types de boissons. Or, les sources documentaires montrent que les autorités égyptiennes du I<sup>er</sup> siècle de l'hégire encouragèrent la production et la consommation de boissons fermentées en réquisitionnant du vin au profit des conquérants arabo-musulmans. Ceux-ci appréciaient tout particulièrement le *ṭilā'*, nom arabe d'un vin cuit connu en grec sous le nom d'*hepsēma*. Sous l'influence de juristes (surtout du Hedjaz) qui voyaient d'un mauvais œil la consommation de telles liqueurs, le calife 'Umar II b. 'Abd al-'Azīz décréta, au tournant du II<sup>e</sup> siècle, l'interdiction du *ṭilā'* et de breuvages assimilés. Les anciens débats sur la licéité des boissons fermentées impliquèrent les jarres poissées ou glaçurées dont l'étanchéité permettait la fermentation. La comparaison entre les recueils de hadith pré-canonique et l'archéologie permet d'identifier les amphores égyptiennes sujettes à controverses. Alors qu'au II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle, les débats juridiques impliquaient avant tout les jarres poissées et glaçurées, l'extension de la prohibition à toutes les boissons fermentées au III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle entraîna dans son sillage le rejet de tous les autres types d'amphore.

*Abstract*: The prohibition of fermented beverages in Muslim societies was the result of an interpretative process that developed over time. The Qur'ān serves as a witness to the prohibition of wine (*khamr*), but is silent about other types of beverages. Documentary sources show that Egyptian authorities in the first century AH stimulated the production and drinking of fermented beverages by requisitioning wine for Arab-Muslim troops, who especially appreciated *ṭilā'*, the Arabic name for a cooked wine known in Greek as *hepsēma*. Under the influence of jurists (mainly from the Hijaz) who condemned the drinking of fermented beverages, the caliph 'Umar II b. 'Abd al-'Azīz decreed, at the turn of the second century, the prohibition of *ṭilā'* and related drinks. Early debates over the lawfulness of fermented beverages discuss pitched and glazed jars whose impermeability permits fermentation. Based on a comparison between pre-canonical hadith collections and archaeological evidence, we identify the main Egyptian amphorae that were controversial. Whereas in the second/eighth century, legal debates focused primarily on pitched and glazed jars, the extension of the prohibition to all fermented beverages in the third/ninth century led to the rejection of all amphorae.

*Mots-clés* : Égypte ; vin ; bière ; boissons ; amphores ; papyrus ; estampilles de verre ; archéologie ; hadith ; droit califal ; 'Umar b. 'Abd al-'Azīz ; conquêtes islamiques ; armée ; *rizq*.

*Keywords*: Egypt; wine; beer; drinks; amphorae; papyri; glass stamps; archaeology; hadith; caliphal law; 'Umar b. 'Abd al-'Azīz; Islamic conquests; army; *rizq*.

Le grand public tend à assimiler la prohibition des boissons alcoolisées à la religion musulmane. Ne tenant compte ni de l'évolution des pratiques alimentaires, ni du caractère dynamique de la production normative dans les sociétés islamiques, cette vision imprègne aussi les analyses des historiens et des archéologues <sup>1</sup>. C'est oublier que tout texte sacré ne parle qu'à travers ses exégètes et que le Coran put prêter à des compréhensions divergentes. Le caractère équivoque des quatre principaux passages relatifs à l'ivresse et au *ḥamr* (terme généralement traduit par « vin ») est ainsi bien connu. L'un appelle les croyants à ne pas effectuer la prière en état d'ébriété sans mentionner le *ḥamr* (IV, 43) ; un autre affirme qu'à l'instar des jeux de hasard, le *ḥamr* comporte à la fois « un grand péché et un avantage, mais le péché qui s'y trouve est plus grand que leur utilité » (II, 219) <sup>2</sup>. Un troisième le qualifie, tout comme les jeux de hasard, d'abomination et d'œuvre du Démon (V, 90-91). Mais un dernier, évoquant le Paradis, promet « des fleuves de *ḥamr*, délices pour ceux qui en boivent » (XLVII, 15) <sup>3</sup>. Si l'on trouve ainsi dans le Coran des traces de réprobation de l'ivresse et de désaveu du *ḥamr*, voire de condamnation de sa consommation, celui-ci y est présenté comme tout à la fois démoniaque et paradisiaque ; le lien avec l'ivresse qu'il procure n'est pas explicite et son interdiction pourrait s'appliquer à des circonstances particulières <sup>4</sup>. Au-delà de ces ambiguïtés, il convient de souligner que le Coran ne définit pas le terme *ḥamr*, ce qui ouvrit le champ des interprétations possibles, certains exégètes le restreignant plus tard au seul jus de raisin fermenté, d'autres incluant sous cette désignation toute boisson enivrante <sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Voir par exemple Ch. Vogt *et al.*, « Notes on Some of the Abbasid Amphorae of Istabl 'Antar-Fustat (Egypt) », *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 326 (2002), p. 77.

<sup>2</sup> Les traductions du Coran suivent celle de Denise Masson.

<sup>3</sup> Deux autres versets de la sourate de Joseph XII, 36 et 41, mentionnent le *ḥamr* sans que celui-ci ne soit connoté dans un sens ou dans un autre.

<sup>4</sup> De telles ambiguïtés dans le texte sacré obligèrent les exégètes à restituer une chronologie de la révélation et à supposer que les versets les plus récents abrogeaient les plus anciens. Il s'agit cependant déjà là d'un effort d'interprétation dont l'objectif était avant tout de nature juridique, comme l'a démontré Koby Yosef, « Between al-Zuhrī (d. 124/742) and Qatāda (d. 118/736): Two Early Treatises on Abrogation in the Qur'ān », *Jerusalem Studies in Arabic and Islam*, 42 (2015), p. 121. Notons que le plus ancien traité relatif à l'abrogeant et à l'abrogé dans le Coran est attribué à al-Zuhrī (m. 124/742) – et encore s'agit-il d'une attribution tardive accusant de fortes ressemblances avec le *Ġāmi'* d'Ibn Wahb (m. 197/813). Voir K. Yosef, « Between al-Zuhrī (d. 124/742) and Qatāda (d. 118/736) », p. 84-85. Voir également E. Stephanidis, *Du texte à l'histoire : la question de la chronologie coranique*, thèse de doctorat (Sorbonne Université, 2019), p. 20, 26-29. Le traité attribué à al-Zuhrī, qui préserve malgré son attribution apocryphe des caractéristiques archaïques, commence par citer les versets IV, 43 et II, 219, avant d'affirmer que Dieu abrogea ce dernier verset par le biais de V, 90. A. Rippin, « Al-Zuhrī, *Naskh al-Qur'ān* and the Problem of Early *Tafsīr* Texts », *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*, 47 (1984), p. 31.

<sup>5</sup> Voir N. Haider, *The Origins of the Shī'a: Identity, Ritual, and Sacred Space in Eighth-Century Kūfa* (Cambridge : Cambridge University Press, 2011), p. 139 et suivantes. Il faut remarquer que le premier lexicographe arabe, al-Ḥalīl b. Aḥmad, ne définit pas non plus le *ḥamr* tout en consacrant plus de deux pages à sa racine. Voir al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, éd. Maḥdī al-Maḥzūmī et Ibrāhīm al-Sāmarrā'ī, 8 vols. (s.l. : Dār wa-maktabat al-hilāl, s.d.), IV, p. 262-264. À notre connaissance, la première définition du *ḥamr* par un lexicographe apparaît dans Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām (m. 224/838), *Ġarīb al-ḥadīṭ*, éd. Ḥusayn Muḥammad Muḥammad Šaraf et 'Abd al-Salām Hārūn, 6 vols. (Le Caire : al-Hay'a l-'amma li-šū'ūn al-maṭābi' al-amīriyya, 1984), I, p. 392 sq. L'ambiguïté du terme *ḥamr* est d'autant plus grande que dans son *Tafsīr*, Muqātil b. Sumaymān (m. 150/767) affirme à propos du verset V, 90 – en s'appuyant sur Anas b. Mālik – que le *ḥamr* n'existait pas alors à Médine où l'on ne buvait que du *faḍīḥ*, une boisson préparée avec des dattes non mûres que l'on écrasait. Muqātil b. Sulaymān, *Tafsīr Muqātil b. Sulaymān*, éd. 'Abd Allāh Maḥmūd Šaḥāta, 5 vols. (Beyrouth : Mu'assasat al-tārīḥ al-'arabī, 2002), I, p. 502. Sur le *faḍīḥ*, voir al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, IV, p. 178 ; Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīṭ*, p. 394.

La tradition islamique admet qu'en raison du caractère équivoque de ces quelques allusions au *ḥamr* dans le Coran, tous les musulmans ne reconnurent pas d'emblée cette boisson comme prohibée. Al-Ṭabarī (m. 310/923) relève ainsi un incident qui se serait produit en 18/639. Abū 'Ubayda b. al-Ḡarrāḥ (m. 18/639), le général qui commandait l'armée arabe de Syrie dont le quartier général se trouvait à al-Ḡābiya, écrivit au calife 'Umar (r. 13-23/634-644) : « Plusieurs musulmans se sont mis à boire du *ḥamr*, parmi lesquels figurent Ḍirār [b. al-Azwar al-Asadī] et Abū Ḡandal [b. Suhayl b. 'Amr]. Nous les avons interrogés à ce sujet et ils se sont justifiés sur la base de leur interprétation personnelle, en disant : 'On nous a donné le choix et nous avons donc choisi ! [Dieu] dit : *Ne vous absteniez-vous pas* (V, 91) ? Ainsi, Il ne nous a pas imposé [de ne pas en boire].' » 'Umar lui répondit : « C'est bien [cette interprétation] qui nous sépare ! *Ne vous absteniez-vous pas ?* signifie [en réalité] 'Abstenez-vous !' » Et 'Umar d'ordonner que tout musulman prétendant que le *ḥamr* était licite soit exécuté<sup>6</sup>. Il semblerait donc que la prohibition du *ḥamr* n'ait pas été une évidence pour tous les conquérants et que, dès l'époque du califat médinois, des tensions soient apparues entre buveurs et prohibitionnistes.

Ces dissensions étaient accentuées par l'existence d'autres breuvages fermentés dont les noms ne figurent pas dans le Coran et dont la prohibition ne pouvait découler d'une lecture littérale du texte sacré<sup>7</sup>. Le degré d'alcool de ces autres boissons, tirées de la macération de fruits secs – comme les dates ou les raisins secs (*nabīd*) – ou de céréales (*fuqqā'*, *mizr*, *uskurka*), ou encore de la cuisson du moût ou du vin (*ṭilā'*), dépendait des techniques et des récipients employés pour les produire, les transporter et les conserver. La question des contenants des boissons dans le monde musulman n'a jusqu'ici fait l'objet que d'études dispersées, principalement consacrées à la culture matérielle sans réelle prise en considération des sources écrites. La principale exception est un récent article dans lequel Elon Harvey s'interroge sur la disparition des jarres vertes glaçurées d'Irak après le IV<sup>e</sup>/X<sup>e</sup> siècle, et relève dans la littérature juridique les traces de condamnations qui purent inciter à cesser de les produire<sup>8</sup>. Centrée sur ces jarres vertes, son importante contribution relègue toutefois à l'arrière-plan les raisons profondes des discussions juridiques sur les contenants, en particulier sur les types de céramiques controversées.

Les recherches sur lesquelles repose le présent article partent à l'inverse d'une enquête sur les pratiques historiques de consommation de boissons fermentées par les populations arabomusulmanes d'Égypte aux premiers temps de l'Islam. Le croisement des sources papyrologiques et littéraires suggère que les conquérants arabomusulmans en consommaient couramment au I<sup>er</sup> siècle de l'hégire. Ces boissons faisaient néanmoins l'objet de débats à l'échelle impériale et le calife omeyyade 'Umar b. 'Abd al-'Azīz (r. 99-101/717-720) finit par intervenir en faveur des prohibitionnistes au tournant du II<sup>e</sup> siècle, en interdisant la boisson appelée *ṭilā'* et en s'attaquant à certains récipients de céramique (jarres ou amphores). Pour mieux comprendre les enjeux de cette attaque, nous analyserons les anciens débats juridiques

<sup>6</sup> Al-Ṭabarī, *Ta'riḥ al-rusul wa-l-mulūk*, éd. Muḥammad Abū l-Faḍl Ibrāhīm, 11 vols. (Le Caire : Dār al-ma'ārif, 1967), IV, p. 96.

<sup>7</sup> Sur ces catégories de boissons, voir notamment N. Haider, « Contesting Intoxication: Early Juristic Debates over the Lawfulness of Alcoholic Beverages », *Islamic Law and Society*, 20 (2013), p. 48-89.

<sup>8</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars after the Early Abbasid Period », *Islamic Law and Society*, 28 (2021), p. 415-457.

sur les amphores au regard des témoignages archéologiques ; nous montrerons que le problème sous-jacent soulevé par ces controverses était l'étanchéité des contenants, qui favorisait la fermentation, et proposerons une identification des jarres vinaires égyptiennes sur lesquelles portaient en partie ces discussions. Nous verrons enfin comment l'élargissement progressif de la prohibition entraîna dans son sillage le rejet par certains savants de tout type d'amphore.

## 1. Vin et autres boissons fermentées dans les sources papyrologiques égyptiennes

### 1.1. La prohibition du *ḥamr* entre théorie et pratique

Nombreux sont les historiens à avoir remarqué qu'en dépit de la prohibition théorique du « vin » par les musulmans, les sources arabes rapportent d'innombrables infractions à cette règle dès le I<sup>er</sup>/VII<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup>. Jack Tannous s'est récemment interrogé sur la signification d'une telle consommation de boissons fermentées : la masse des premières générations de musulmans ignorait-elle cette prohibition ? Ou les musulmans, y compris les élites, avaient-ils conscience de commettre là un péché<sup>10</sup> ?

L'interdiction du *ḥamr* par le Coran, comme nous l'avons vu en introduction, n'alla pas toujours de soi aux yeux des premiers musulmans, mais fut plutôt affaire d'exégèse. En admettant que les versets V, 90-91 furent très tôt considérés comme abrogeant le verset II, 219 et comme fondements d'une prohibition, il convient de s'interroger sur la connaissance qu'en avait le grand public. La tradition islamique suggère que les premiers *codices* coraniques connurent une diffusion progressive, d'abord limitée à quelques grands centres<sup>11</sup>. Si de luxueux *muṣḥaf*-s sur parchemin montrent que le texte fut copié dans les milieux du pouvoir dès la fin du VII<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>, la rareté des vestiges coraniques sur papyrus laisse penser que la diffusion écrite du texte fut limitée en dehors des cercles élitaires. Le Coran semble donc s'être diffusé principalement par oral. La tradition islamique relate toutefois que le Coran ne fit pas l'objet de lectures publiques dans les mosquées avant le gouverneur d'Irak al-Ḥaḡḡāḡ b. Yūsuf (m. 95/714)<sup>13</sup>. Il convient sans doute de nuancer cette idée, car al-Kindī (m. 350/961) affirme pour sa part que le gouverneur d'Égypte Maslama b. Muḥallad (r. 47-62/667-682) récitait souvent la sourate de la Vache lors de la prière de midi<sup>14</sup>. Ce choix d'une sourate au contenu juridique révèle l'enjeu que représentait la diffusion des normes coraniques auprès des masses : à l'époque sufyānide, tous les musulmans n'étaient pas forcément familiers des prescriptions

---

<sup>9</sup> Voir H. Lammens, *Études sur le règne du calife omayyade Mo'awiya I<sup>er</sup>* (Beyrouth : Imprimerie catholique, 1906), p. 410-415 ; J. Tannous, *The Making of the Medieval Middle East: Religion, Society, and Simple Believers* (Princeton : Princeton University Press, 2018), p. 279-284.

<sup>10</sup> J. Tannous, *The Making of the Medieval Middle East*, p. 284. On pourra ajouter que dans la Baṣra omeyyade, le gouverneur prélevait la dîme (*uṣr*) sur la production et la vente de *ḥamr* et l'intégrait aux finances publiques. Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, éd. 'Alī Muḥammad 'Umar, 11 vols. (Le Caire : Maktabat al-Ḥānḡī, 2001), VII, p. 370.

<sup>11</sup> Th. Nöldeke, dans *The History of the Qur'ān* (Leyde : Brill, 2013), p. 305-306 ; al-Ya'qūbī, *Ta'rīḡ*, éd. M. Th. Houtsma, 2 vols. (Leyde : Brill, 1883), I, p. 166-167 ; Ibn Ḍiyā' al-Makkī, *Ta'rīḡ Makka al-muṣarrafa wa-l-masḡid al-ḥarām wa-l-Madīna al-ṣarīfa wa-l-qabr al-ṣarīf*, éd. 'Alā' Ibrāhīm et Ayman Naṣr (Beyrouth : Dār al-kutub al-'ilmiyya, 2004), p. 295.

<sup>12</sup> Voir F. Déroche, *Qur'āns of the Umayyads: A First Overview* (Leyde : Brill, 2014).

<sup>13</sup> Al-Samhūdī, *Wafā' al-wafā' bi-aḡbār dār al-Muṣṭafā*, éd. Muḥammad Muḡyī l-Dīn 'Abd al-Ḥamīd, 4 vols. (Le Caire : s.e., 1955), II, p. 667.

<sup>14</sup> Al-Kindī, *Ta'rīḡ Miṣr wa-wulāti-hā*, dans *The Governors and Judges of Egypt*, éd. Rhuvon Guest (Leyde : Brill, 1912), p. 39-40. Sur le Coran dans l'Égypte du I<sup>er</sup>/VII<sup>e</sup> siècle, voir M. Tillier, « Une tradition coranique égyptienne ? Le codex de 'Uqba b. 'Āmir al-Ḡuḡanī », *Studia Islamica*, 117 (2022), p. 186-212.

du Livre et il convenait de les éduquer par le biais de lectures ciblées. L'on ne peut enfin ignorer que le texte coranique garda, au moins jusqu'à la fin du I<sup>er</sup> siècle de l'hégire, une relative plasticité dont témoignent certaines retouches sur les anciens manuscrits <sup>15</sup>. L'un de ces derniers, copié sur papyrus, remontant vraisemblablement au début du VIII<sup>e</sup> siècle et ne comprenant que la sourate de la Vache, montre que le texte diffusé pouvait accuser des variantes significatives. Entre autres lacunes textuelles de grande ampleur, le manuscrit n'inclut pas la partie du verset II, 219 dans laquelle le *ḥamr* est évoqué comme porteur d'un « péché » supérieur à son « avantage ». L'on ne peut en l'état déterminer si cette absence résulte d'un saut du même au même commis par le copiste ou si ce dernier s'appuyait sur une recension de la sourate où la mention du *ḥamr* était absente. Quoi qu'il en soit, ces divers indices obligent à se demander jusqu'à quel point les musulmans égyptiens du tournant du VIII<sup>e</sup> siècle étaient conscients du problème posé par le *ḥamr* dans les textes sacrés de leur religion <sup>16</sup>.

En dépit de telles interrogations, il est clair que la connaissance d'une prohibition se diffusa à l'extérieur de la communauté musulmane, peut-être dès le I<sup>er</sup>/VII<sup>e</sup> siècle. C'est en tout cas ce que suggère la lecture du Pseudo-Sébéos, le plus ancien auteur à signaler que Muḥammad avait interdit à ses fidèles de boire du vin (*gini*) <sup>17</sup>. Il faut ensuite attendre Jean Damascène, vers le milieu du VIII<sup>e</sup> siècle, pour retrouver l'idée que Muḥammad « a aussi interdit absolument de boire du vin (*oinoposia*) » <sup>18</sup>. Ces mentions semblent proposer une équivalence entre le *ḥamr* et le vin tiré du raisin (*oinos* en grec, *gini* en arménien), ce qui correspond à la définition du *ḥamr* par Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām (m. 224/838), à savoir « un jus de raisin fermenté » dont la prohibition à son époque faisait l'unanimité chez les musulmans <sup>19</sup>. Toute boisson

<sup>15</sup> Voir par exemple D. S. Powers, *Muḥammad Is Not the Father of Any of Your Men. The Making of the Last Prophet* (Philadelphie : University of Pennsylvania Press, 2009), p. 171, 173-174. Sur les corrections dans les manuscrits coraniques, voir K. E. Small, *Textual Criticism and Qur'ān Manuscripts* (Lanham : Lexington Books, 2011), p. 95-102 ; D. A. Brubaker, *Corrections in Early Qur'ān Manuscripts. Twenty Examples* (Lovesttsville : Think and Tell Press, 2019).

<sup>16</sup> M. Tillier et N. Vanthieghem, *The Book of the Cow* (Leyde : Brill, à paraître).

<sup>17</sup> Sebeos, *Histoire d'Héraclius*, trad. F. Macler (Paris : Ernest Leroux, 1904), p. 95 ; *id.*, *The Armenian History attributed to Sebeos*, trad. R. W. Thomson, avec la collaboration de J. Howard-Johnston et T. Greenwood (Liverpool : Liverpool University Press, 1999), p. 96 ; R. Hoyland, *Seeing Islam as Others Saw It: A Survey and Evaluation of Christian, Jewish and Zoroastrian Writings on Early Islam* (Princeton : Darwin Press, 1997), p. 131. Les spécialistes datent généralement l'œuvre du Pseudo-Sébéos des années 650-660. Voir J. Howard-Johnston, *Witnesses to a World Crisis. Historians and Histories of the Middle East in the Seventh Century* (Oxford : Oxford University Press, 2010), p. 71-102 ; T. Greenwood, « Sasanian Echoes and Apocalyptic Expectations: A Re-evaluation of the Armenian History Attributed to Sebeos », *Le Muséon*, 115 (2002), p. 389. Dans sa thèse en cours de rédaction (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne/Sorbonne Université), Bastien Dumont fait toutefois remarquer que la datation haute de cette chronique – qui ne nous est connue que par des manuscrits tardifs –, repose sur le fait qu'elle se conclut à l'arrivée au pouvoir de Mu'āwiya en 661. Rien ne semble cependant exclure que la chronique ait été rédigée au début du VIII<sup>e</sup> siècle par un auteur qui aurait à dessein choisi l'instauration de la domination omeyyade comme aboutissement, ou qu'elle ait été composée au VII<sup>e</sup> siècle avant d'être enrichie au siècle suivant de récits relatifs à l'émergence de l'islam. Sean Anthony note en effet, incidemment, que le récit de l'apostolat de Muḥammad chez le Pseudo-Sébéos concorde dans ses grandes lignes avec celui de l'historiographie arabo-islamique. S. W. Anthony, *Muhammad and the Empires of Faith. The Making of the Prophet of Islam* (Oakland : University of California Press, 2020), p. 61.

Selon le dictionnaire arménien *Nor baṙgik' haykazean lezui* [Nouveau dictionnaire de la langue arménienne] (Venise : San Lazzaro, 1836-1937) [en ligne : <https://dictionary.calfa.fr/>, « զինի », s.v.], le terme *gini* correspond exactement au grec *oinos* et désigne la boisson tirée du raisin pressé et fermenté. Les auteurs remercient Patrick Donabédian pour son aide précieuse sur le texte arménien et son renvoi à ce dictionnaire.

<sup>18</sup> Jean Damascène, *Écrits sur l'islam*, trad. R. Le Coz (Paris : Éditions du Cerf, 1992), p. 227.

<sup>19</sup> Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīth*, I, p. 392.

fermentée n'était pourtant point du « vin » et l'extension de la prohibition à d'autres breuvages n'allait pas de soi.

La prohibition effective du *ḥamr* par le pouvoir – accompagnée du châtement des buveurs – et l'élargissement de l'interdiction à d'autres boissons doivent donc être envisagés avec la plus grande prudence, en postulant que des variations purent exister à l'échelle de l'Empire au gré des politiques régionales. Les sources documentaires égyptiennes suggèrent de leur côté que la consommation de boissons fermentées, loin de faire l'objet d'une répression, put être au contraire encouragée par le jeune pouvoir islamique, tant sous la forme de « vin » (*ḥamr*, *oinos*) que sous d'autres appellations. De telles boissons apparaissent en effet dans plusieurs dossiers papyrologiques remontant au I<sup>er</sup> siècle de l'hégire.

## 1.2. Oinos et hepsêma

Le « vin » apparaît en relation avec des musulmans de manière précoce dans la documentation papyrologique. Dès le règne de Mu'āwiya (r. 41-60/661-680), le pagarque d'Edfou Papis se vit ordonner de livrer à un émir (*amiras*) – qui n'était vraisemblablement pas le gouverneur d'Égypte – 2500 *knidia* de vin (*oinos*) – soit ± 5500 litres<sup>20</sup> – par l'intermédiaire du topotèrète de Thébaïde<sup>21</sup>. Un peu plus tard, à la fin du VII<sup>e</sup> siècle, le gouverneur 'Abd al-'Azīz b. Marwān (r. 65-86/685-705) passa, par l'intermédiaire du duc Flavius Atias fils de Goedos – lui-même représenté par son intendant –, un contrat avec un vigneron qui devait filtrer 200 *knidia* de vin (*oinos*) – soit ± 440 litres – produits sur une propriété du Fayoum appartenant au calife (*prôtosymboulos*)<sup>22</sup>. Le texte ne dit pas cependant si ce vin était destiné à la consommation du calife et de sa cour, ou s'il fut vendu au profit de la caisse personnelle de 'Abd al-Malik. La première hypothèse ne semble pas devoir être exclue. Le 1<sup>er</sup> mai 710, en effet, un autre gouverneur, Qurra b. Šarīk (r. 90-96/709-714), écrivit une lettre en grec à Basileios, l'administrateur du village d'Aphroditô (Išqūh) en Moyenne-Égypte, le sommant de fournir au titre de son entretien et de celui de différents agents, tant chrétiens que musulmans, 165 *knidia* de vin (*oinos*), soit ± 363 litres<sup>23</sup>. Le vin ne paraît pas avoir été l'apanage des hautes sphères. Ainsi, toujours sous le règne de 'Abd al-'Azīz b. Marwān, les soldats d'une expédition, peut-être menée par le célèbre Mūsā b. Nuṣayr (m. 98/716-717), purent-ils bénéficier d'au moins 140 *knidia* de vin (*ḥamr*) au titre de leurs provisions<sup>24</sup>, soit ± 308 litres. À un échelon

---

<sup>20</sup> Sur la valeur de 2,2 litres du *knidion* à l'époque islamique, voir Ph. Mayerson, « Knidion Jar », *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, 141 (2002), p. 205-209. Les chiffres de 13 à 39 litres par *knidion*, que donne G. Schenke, sont erronés ; voir G. Schenke, « A Potter's Way of Bookkeeping. A Tally Stick from Early Islamic Egypt », dans N. Bosson, A. Boud'hors et S. H. Aufrère (éd.), *Labor omnia vincit improbus. Miscellanea in honorem Ariel Shisha-Halevy* (Louvain : Peeters, 2016), p. 349-354, en part. 350. Il s'agit de la valeur du *knidion* antique, non de celui de l'époque islamique. Sur cette mesure, voir également T. Vorderstrasse, « Terms for Vessels in Arabic and Coptic Documentary Texts and Their Archaeological and Ethnographic Correlates », dans P. Sijpesteijn et A. T. Schubert (éd.), *Documents and the History of the Early Islamic World* (Leyde : Brill, 2014), p. 212-213.

<sup>21</sup> *P. Apoll.* 10. Les abréviations papyrologiques employées dans le cadre du présent article sont celles utilisées dans les deux grandes bases de données disponibles en ligne. Pour les documents grecs, on se référera au site <https://papyri.info/docs/checklist> ; pour les documents arabes, à l'*Arabic Papyrology Database* (<https://www.apd.gwi.uni-muenchen.de/apd/project.jsp>).

<sup>22</sup> *CPR* VIII 82.

<sup>23</sup> *P. Lond.* IV 1375, 5-7. Voir K. Morimoto, *The Fiscal Administration of Egypt in the Early Islamic Period* (Kyoto : Dohosha, 1981), p. 81.

<sup>24</sup> *P. Merx Documents* p. 55, 6-9 (le texte sera réédité avec des amendements substantiels par A. Delattre et N. Vanthieghem). Il faut noter que la centaine est en lacune, ce qui signifie que la quantité pourrait avoir été plus

plus bas encore, on trouve mention dans un document du monastère de Baouît, datable du VIII<sup>e</sup> siècle, d'un *knidion* de vin (*oinos*) alloué par les moines au cuisinier personnel du pagarque (*pmagiros npamira*) de l'Hermopolite (al-Ušmūnayn)<sup>25</sup> ; or l'on sait qu'à partir de 714, les pagarques de ce district étaient désormais musulmans<sup>26</sup>.

La documentation papyrologique ne mentionne pas que du « vin » (*oinos* ou *hamr*), mais également d'autres types de breuvages fermentés. L'un des plus courants était le vinaigre (*oxos*) que les vigneron obtenaient en quantité en Égypte tant les chaleurs intenses perturbaient la stabilité et le vieillissement du vin. Le plus souvent, les vins ne se conservaient pas plus d'une année, durée que seule la bonne fortune permettait d'étendre à deux ou trois ans<sup>27</sup>. Outre son usage comme condiment ou conservateur, le vinaigre mélangé à de l'eau (à raison d'une part de vinaigre pour neuf d'eau) offrait une boisson rafraîchissante et aseptisée, la *posca*. Celle-ci était sans doute consommée de manière courante en Égypte comme dans d'autres régions de l'Empire romain, même si les attestations de cette boisson restent rares<sup>28</sup>. On produisait aussi un vin miellé (*stagma*), une sorte d'« œnomel » dont la recette consistait à ajouter des quantités élevées de miel au moût au moment de la fermentation. Ceci avait pour effet, en plus de lui donner un goût liquoreux, de stabiliser le vin et d'en permettre une plus longue conservation<sup>29</sup>. Cette boisson n'est mentionnée dans la documentation papyrologique que jusqu'à la veille de la conquête arabo-islamique, ce qui suggère soit que l'arrivée des conquérants mit fin à la production de *stagma*, soit que celui-ci changea d'appellation.

De nombreux documents grecs et coptes relatifs à des réquisitions évoquent une boisson appelée *hepsēma*, autre nom de celle que les Grecs vivant dans les régions occidentales de l'Empire romain avaient coutume d'appeler *siraion*, et les Romains *sapa* ou *defrutum*<sup>30</sup>. Il

---

importante. D. Dixneuf mentionne par ailleurs, sur la base d'un article de R.-P. Gayraud, un texte où al-Kindī affirmerait que 'Abd al-'Azīz b. Marwān faisait distribuer du vin aux tribus arabes. Il s'agit cependant d'un contresens, le texte ne parlant que de distributions de nourriture pour les pauvres. Al-Kindī, *Ta' rīḥ Miṣr wa-wulāti-hā*, p. 51-52. Cf. D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes. Production, typologie, contenu et diffusion (III<sup>e</sup> siècle avant J.-C.-IX<sup>e</sup> siècle après J.-C.)* (Alexandrie : Centre d'Études Alexandrines, 2011), p. 207.

<sup>25</sup> P. Louvre Bawit 3.

<sup>26</sup> Voir M. Legendre, « Hiérarchie administrative et formation de l'État islamique dans la campagne égyptienne pré-tūlūnide », dans A. Nef et F. Ardizzone (éd.), *Les dynamiques de l'islamisation en Méditerranée centrale et en Sicile : nouvelles propositions et découvertes récentes* (Rome-Bari : École française de Rome-Edipuglia, 2014), p. 110 ; *id.*, *La Moyenne-Égypte du VII<sup>e</sup> au IX<sup>e</sup> siècle. Apports d'une perspective régionale à l'étude d'une société entre Byzance et l'Islam* (Thèse de doctorat, Université Paris-Sorbonne, 2014), p. 245.

<sup>27</sup> Sur cette question, voir D. Rathbone, *Economic Rationalism and Rural Society in Third-Century A.D. Egypt. The Heroninos Archive and the Appianus Estate* (Cambridge : Cambridge University Press, 1991), p. 257-259 ; J.-P. Brun, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication* (Paris : Éditions Errance, 2003), p. 84-86 ; D. Dzierzbicka, *Oĩvoç. Production and Import of Wine in Graeco-Roman Egypt* (Varsovie : Université de Varsovie - Fondation Raphael Taubenschlag, 2018), p. 198-209.

<sup>28</sup> Sur cette question, voir J.-P. Brun, *Le vin et l'huile*, p. 91-92. À notre connaissance, la seule occurrence de cette boisson dans les papyrus se trouve dans une lettre copte inédite (P. Monts. Roca Inv. 526, en cours de publication par A. Delattre et É. Mazy), où il est question de l'envoi de deux *sirōta* de vinaigre qui serviront à concevoir, comme de coutume, de la *posca* pour Noël. Il est cependant question à plusieurs reprises dans les papyrus byzantins et arabes d'une corporation de fabricants de *posca* appelés les *phouskarīoi*. Voir notamment P. Pintaudi 51 et SB XVI 12703.

<sup>29</sup> J.-P. Brun, *Le vin et l'huile*, p. 76-77 ; H. Chouliara-Raïos et G. Wagner, « Στάγμα », *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, 84 (1990), p. 69-74 ; M. Gabolde, « Égyptien *šdh*, grec οινόμελι et μελιτιτης, latin *mulsum*, grec d'Égypte *στάγμα* : la même ivresse ? » dans I. Régen et F. Servajean (éd.), *Verba manent – Recueil d'études dédiées à Dimitri Meeks*, *Cahiers de l'ENiM*, 2 (2009), p. 159-163.

<sup>30</sup> Sur cette question, voir F. R. Lees, *Tirosh Lo Yayin: Or, the Wine Question Considered in an Entirely Novel Point of View* (Londres : J. Pasco, 1841), p. xxxv.



s'agissait d'un breuvage doux obtenu par cuisson du moût – le terme dérive du verbe grec *hepsô*, « bouillir ». Son procédé de fabrication a été abondamment rapporté par les auteurs antiques : le moût était chauffé et réduit aux deux tiers de sa masse (*sapa*), parfois seulement à la moitié (*defrutum*)<sup>31</sup>. On obtenait de la sorte un liquide sirupeux plus ou moins épais, selon l'ampleur de la réduction du moût, et fort sucré. Le produit fini était un édulcorant apprécié – que d'habiles faussaires n'hésitaient pas à faire passer pour du miel<sup>32</sup> – qui pouvait servir de condiment dans la cuisine, mais aussi agrémenter les vins les plus rugueux et en permettre une conservation plus longue – car c'est un fait établi que plus la teneur en sucre est forte dans un vin, moins il risque de tourner au vinaigre<sup>33</sup>. L'élévation de la température du moût avait pour conséquence de tuer une bonne partie des levures que la peau du raisin contient naturellement<sup>34</sup>. Néanmoins, les manipulations consécutives à la cuisson qui l'« ensemençaient » à nouveau, couplées à la forte teneur en sucre, pouvaient conduire à une reprise de la fermentation et à l'obtention d'un breuvage dont le taux d'alcool avoisinait les 14 ou 15°<sup>35</sup>.

Ce type de vin cuit, sirupeux et à forte concentration en alcool, était produit en Égypte depuis la plus haute antiquité<sup>36</sup>, bien qu'il ait pu porter successivement des noms divers. Les mentions d'*hepsêma* sont nombreuses dans la documentation papyrologique égyptienne, singulièrement à l'époque islamique, et apparaissent presque toujours dans des réquisitions accomplies pour des Arabes, comme l'a déjà relevé Federico Morelli<sup>37</sup>. Le goût des conquérants pour ce produit apparaît à une époque très précoce. Ainsi, l'*anystês* Senouthios, qui fut au service du nouveau pouvoir dans les années suivant la conquête, reçut-il l'ordre vers 643-644 de faire parvenir au plus vite à trois personnes (des scribes, des marins ou des Môagaritai ?) travaillant pour un conquérant de rang élevé (identifié par son seul titre d'*amîr*) pas moins de 150 *sextarii* (± 82,5 litres) de ce breuvage. Son interlocuteur, le pagarque de l'Hermoupolite Athanasios, exige que l'*hepsêma* soit de bonne qualité, afin « qu'il n'ait pas à le retourner<sup>38</sup> » ! Dans une lettre provenant des mêmes archives, le dénommé Hypatios, un correspondant de Senouthios qui

<sup>31</sup> Sur la confection de ces vins, voir Pline l'Ancien, *Histoire naturelle* XIV, XI 9 ainsi que Columelle, *De l'agriculture* LIV, XII 19-22. Cf. P. Tallet, « Le *shedeh* : étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne », *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale*, 95 (1995), p. 484, où l'auteur inverse le *sapa* et le *defrutum*.

<sup>32</sup> Pline l'Ancien, *Histoire naturelle* XIV, XI 9.

<sup>33</sup> J.-P. Brun, *Le vin et l'huile*, p. 92.

<sup>34</sup> B. Parsons, *The Wine Question Settled: In Accordance with the Inductions of Science, and the Facts of History* (Londres : John Snow, 1841), p. 61.

<sup>35</sup> Voir P. Tallet, « Le *shedeh* », p. 483-485.

<sup>36</sup> P. Tallet, « Le *shedeh* ».

<sup>37</sup> F. Morelli, *Olio e retribuzioni nell'Egitto tardo (V-VIII d.C.)* (Florence : Istituto Papirologico « G. Vitelli », 1996), p. 112, n. 134. Si l'on exclut les mentions dans les papyrus de Nessana, il est question de cette denrée dans les papyrus d'époque islamique suivants : *O. Sarga* 210, 3 ; *P. Apoll.* 30, 3 ; *P. Apoll.* 93, 17 ; *P. Brux. Bawit* 27, 1 ; *P. Hermitage Copt.* 16 ; *P. Lond.* IV 1375, 18 ; *P. Lond.* IV 1414, 41 ; *P. Lond.* IV 1415 *passim* ; *P. Lond.* IV 1433, 51 ; *P. Lond.* IV 1447 *passim* ; *P. Lond.* IV 1449, 31 ; *P. Lond.* IV 1486 ; *P. Lond.* IV 1491 f ; *SB* III 7241, 32-34 ; *SB* XX 14219, 1-3 ; *SB* XXVI 16664, 7 et *SPP* X 124, 5. On y ajoutera les documents publiés dans L. Berkes et W. G. Claytor, « Requisitions for the Conquering Arabs: Two More Letters from Hypatios to Senouthios », *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, 216 (2020), p. 251-257, n° 1, l. 7 ainsi que dans K. A. Worp, « Greek von Scherling Papyri in Leiden », *Bulletin of the American Society of Papyrologists*, 50 (2013), p. 15-38, en part. p. 23-26, n° 5 et dans A. Delattre, « Le monastère de Baouit et l'administration arabe », *Documents and the History of the Early Islamic World* (Leyde-Boston : Brill, 2014), p. 43-49, en part. p. 43-45.

<sup>38</sup> *SB* XX 14219, avec les corrections qu'en donne F. Morelli dans *L'archivio di Senouthios Anystes e testi connessi. Lettere e documenti per la costruzione di una capitale (CPR XXX)* (Berlin/New York : De Gruyter, 2010), p. 41. Sur la datation des textes de ces archives, voir *ibid.*, p. 22-27.

semble avoir noué de proches relations avec les nouveaux conquérants, lui écrit à propos d'une réquisition de « literies et d'*hepsêma*<sup>39</sup> ». Dans la seconde moitié du VII<sup>e</sup> siècle, il est question dans les archives de Papas, pagarque d'Edfou, d'un envoi de cette même boisson au titre d'une réquisition pour la flotte<sup>40</sup>.

Au début du siècle suivant, sous le mandat du gouverneur Qurra b. Šarīk (r. 90-96/709-714), l'attrait pour ce produit n'est toujours pas démenti. Dans une lettre, le gouverneur demande par exemple à Basileios de lui faire parvenir, outre du vin (*oinos*), 120 *metra* d'*hepsêma* (± 600 litres)<sup>41</sup>. Les comptabilités de ce même administrateur du village d'Aphroditô donnent une idée de l'ampleur et de la récurrence des réquisitions en *hepsêma*<sup>42</sup>. Les archives du monastère d'Apa Apollô de Baouît en ont laissé aussi de nombreuses attestations pour le VIII<sup>e</sup> siècle. Ainsi, dans un compte reprenant les arriérés de réquisitions dus par les moines aux autorités musulmanes, on relève la présence de 144 *sextarii* d'*hepsêma* (± 80 litres). Plusieurs ordres de paiement émis par l'économat du monastère octroient par ailleurs des quantités de ce même vin cuit à deux musulmans, Amer ('Amr ou 'Āmir) et Saleh (Šālīḥ), sans doute deux administrateurs de la région<sup>43</sup>.

### 1.3. Bières et boissons au miel

La documentation papyrologique mentionne à plusieurs reprises du miel livré aux conquérants. Ceux-ci en prélevaient partout en Égypte des quantités parfois considérables : ainsi entre 716-717 et 722-723, est-il prévu que le village d'Aphroditô livre au pouvoir arabomusulman pas moins 71 *metra* et 8 ⅓ *sextarii* de miel (± 395 litres)<sup>44</sup>. Les réquisitions étaient parfois plus modestes : dans le courant du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle, Amer et Saleh, que nous avons rencontrés plus haut dans la région de Baouît, se voient par exemple attribuer un *kannion* de miel en même temps qu'ils reçoivent de l'*hepsêma* de la part des moines<sup>45</sup>. Dans trois ordres de paiement arabes, datés entre le 144/761 et 155/772, il est encore question d'un responsable du miel (*šāḥib al-ʿasal*) qui reçoit l'ordre de remettre à des personnages de haut rang – dont le guépardier du gouverneur (*fahhād al-amīr*) – des quantités de miel bien inférieures, variant entre ⅛ et ½ *qisṭ* (entre ± 90 et 360 grammes)<sup>46</sup>. Ces livraisons sont difficiles à expliquer car les documents, très elliptiques, ne disent rien de l'usage du miel par les conquérants. Quelques indices suggèrent néanmoins qu'ils purent l'employer pour agrémenter leurs boissons. Un ordre

<sup>39</sup> L. Berkes et W. G. Claytor, « Requisitions », p. 251-257, n° 1, l. 7.

<sup>40</sup> *P. Apoll.* 30.

<sup>41</sup> *P. Lond.* IV 1375.

<sup>42</sup> Voir par ex. *P. Lond.* IV 1414 et *P. Lond.* IV 1415.

<sup>43</sup> Cf. *P. Brux. Bawit* 27 ; *P. Hermitage Copt.* 16 ainsi que A. Delattre, « Le monastère de Baouit ».

<sup>44</sup> *P. Lond.* IV 1413. Un montant très proche est mentionné dans le compte *P. Lond.* IV 1414 (l. 295), non datable, qui enregistre un versement de 713 ⅓ *sextarii* (392,3 litres) aux conquérants.

<sup>45</sup> Cf. *P. Brux. Bawit* 27 ; *P. Hermitage Copt.* 16 et A. Delattre, « Le monastère de Baouit », p. 43-49, en part. p. 43-45. L'équivalence du *kannion* reste à ce jour inconnue.

<sup>46</sup> *P. Vanthieghem Miel* 1, 2, 3. Le *qisṭ* est une mesure de capacité variable selon les régions et les époques. Pour le miel, il est parfois question de 36 onces, soit environ 715 grammes. Les quantités dont il est question ici sont quoi qu'il en soit modiques, sans doute inférieures au litre. M. H. Sauvare, *Matériaux pour servir à l'histoire de la numismatique et de la métrologie musulmanes. Troisième partie. Mesures de capacité* (Paris : Ernest Leroux, 1887), p. 101-104 ; A. Grohmann, *Einführung und Chrestomathie zur arabischen Papyruskunde. I. Einführung* (Prague : Státní Pedagogické Nakladatelství, 1954), p. 167-169 ; G. C. Miles, « Egyptian Glass Pharmaceutical Measures of the 8th Century A.D. », *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences*, 15 (1960), p. 385 ; T. Vorderstrasse, « Terms for Vessels », p. 209-210.

de livraison, daté approximativement de la fin du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> ou du début du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, réclame du miel au destinataire afin de produire du *fuqqā*’, une sorte de bière épicée supposée non alcoolisée chez les juristes classiques<sup>47</sup>. Il est aussi question de *fuqqā*’ dans un document fragmentaire qui mentionne un Copte nommé Pileu en charge de sa fabrication<sup>48</sup>. En dépit de la licéité du *fuqqā*’ chez les juristes plus tardifs, cette boisson était peut-être plus alcoolisée qu’ils ne le supposaient. Marc Gabolde note en effet que la fermentation accidentelle du miel est très courante dès lors que l’humidité du produit dépasse le seuil des 18 %<sup>49</sup>.

Il est par ailleurs tentant de rapprocher ces ordres de livraison d’informations apportées plus tard par les sources littéraires arabes. Selon Ibn Qutayba (m. 276/889), comme au Yémen dont la majorité des conquérants était originaire, les Égyptiens avaient gardé l’habitude de consommer du *bit*’, c’est-à-dire un « *nabīd* de miel ». Cette boisson fermentée entraine, selon l’auteur irakien, dans la catégorie du *ḥamr*, c’est-à-dire que son indéniable effet enivrant obligeait à l’assimiler à celui-ci<sup>50</sup>. Ibn Qutayba répondait en cela à l’éloge qu’en dressait al-Ġāhiz (m. 255/868-869) quelque temps plus tôt dans son épître *al-Šārib wa-l-mašrūb* :

Que dis-tu du *nabīd* de miel égyptien ? Quiconque en boit y retrouve l’authentique goût du safran. Il ne revêt point d’habits usés : c’est dans les jarres (*dinān*) neuves qu’il se bonifie. Il ne se nourrit point d’immondices ni ne s’accommode de saletés ; son affinage ne souffre point la manipulation d’hommes impurs ni de femmes indisposées. Sa couleur ne déteint sur nul corps, au point qu’un coton qu’on y plonge ressort d’une blancheur éclatante. Tu croirais avaler l’air le plus doux ; l’eau la plus pure vient le troubler. Malgré cela, il est tel le lion protégeant ses lionceaux et le fauve vis-à-vis de ses pairs : il déchiquette quiconque le mord et abat qui cherche à le renverser<sup>51</sup> !

Cette sorte d’hydromel égyptien, si raffiné aux yeux d’al-Ġāhiz, devait contenir un haut degré d’alcool si l’on en croit la métaphore finale<sup>52</sup>. Il n’est donc pas exclu que le miel réquisitionné au II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle ait servi à concevoir des boissons fermentées comme le *bit*’ et peut-être d’autres formes d’hydromel, ou à agrémenter le vin, comme c’était déjà l’usage dans l’Antiquité<sup>53</sup>.

<sup>47</sup> P. Cair. Arab. V 343. Voir le commentaire d’Adolph Grohmann, *Arabic Papyri in the Egyptian Library* (Le Caire : Egyptian Library Press, 1955), V, p. 155. Sur le *fuqqā*’, voir également S. D. Goitein, *A Mediterranean Society: The Jewish Communities of the World as Portrayed in the Documents of the Cairo Geniza, IV. Daily Life* (Berkeley : University of California Press, 1983), p. 261 ; P. B. Lewicka, *Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean* (Leyde : Brill, 2011), p. 465-470. Umar II fait peut-être allusion au *fuqqā*’ dans le décret examiné ci-dessous.

<sup>48</sup> P. Ryl. Arab. I, XV 74, 2.

<sup>49</sup> M. Gabolde, « Égyptien *šdh* », p. 161.

<sup>50</sup> Ibn Qutayba, *Kitāb al-ašriba wa-ḍikr ihṭilāf al-nās fi-hā*, éd. Yāsīn Muḥammad al-Sawwās (Damas : Dār al-fikr, 1999), p. 119 ; Ibn Qutayba, *Adab al-kātib*, éd. Muḥammad al-Dālī (Beyrouth : Mu’assasat al-risāla, s.d.), p. 166. Cf. Ibn Abī Šayba, *al-Muṣannaḥ*, éd. Muḥammad ‘Awwāma, 26 vols. (Beyrouth : Dār al-qibla-Mu’assasat ‘ulūm al-qur’ān), XII, p. 237 ; Abū Dā’ūd, *Sunan Abī Dā’ūd*, éd. Šu‘ayb al-Ārna’ūt et Muḥammad Kāmil Qurra Balālī, 7 vols. (Damas : Dār al-risāla al-‘ālamīyya, 2009), V, p. 526 (n° 3684).

<sup>51</sup> Al-Ġāhiz, *al-Rasā’il*, éd. ‘Abd al-Salām Muḥammad Hārūn, 4 vols. (Beyrouth : Dār al-ġīl, 1991), IV, p. 269.

<sup>52</sup> La blancheur du *bit*’ ainsi décrite semble exclure que cette boisson corresponde au *stigma* des Anciens et consiste en un mélange de moût de raisin et de miel.

<sup>53</sup> J.-P. Brun, *Le vin et l’huile*, p. 76-77.

Plusieurs estampilles de verre omeyyades, frappées au nom des surintendants des finances Ḥayyān b. Surayġ (vers 90-91/709-710, puis de 99-102/717-721 ?)<sup>54</sup> et al-Qāsim b. ‘Ubayd Allāh b. al-Ḥabḥāb (116-124/734-742)<sup>55</sup>, mentionnent enfin l’*usqurqa*<sup>56</sup>, une boisson que les sources littéraires appellent plutôt de son nom persan *sukurka* ou *uskurka*, et considèrent comme un « vin » abyssin. Il s’agissait d’une boisson fermentée préparée selon certains à partir de millet (*dura*), selon d’autres à partir de riz (*aruzz*)<sup>57</sup>. Des hadiths prophétiques l’identifient à la *ġubayra*, une boisson plus tard considérée comme ayant été prohibée par Muḥammad<sup>58</sup>, mais Ibn Rušd (m. 520/1126) rapporte qu’il pourrait s’agir d’un autre nom du *fuqqā* ‘ d’orge<sup>59</sup>. Ces estampilles de verre garantissent la « mesure » (*mikyala*), de capacité inconnue, qui s’appliquait à ce type de breuvage<sup>60</sup>. De plus rares estampilles omeyyades, certaines émises par Usāma b. Zayd, pourraient également avoir garanti des capacités de *mizr*, un autre type de bière<sup>61</sup>.

\* \* \*

La documentation papyrologique ne permet pas de comprendre les usages précis des boissons fermentées produites en Égypte : la plupart du temps, elles sont évoquées en passant dans des comptabilités ou des ordres de livraison, sans plus de détails. Leur nature et leur composition n’est guère plus claire. Ainsi ne peut-on, en se fondant sur les seuls papyrus, déduire la composition exacte de l’*hepsēma* consommé par les conquérants arabo-musulmans. Les définitions laissées par les Anciens suggèrent cependant que l’*hepsēma* correspondait à une sorte de sirop ou de mélasse servant à agrémenter les plats et les boissons, y compris le vin. En allait-il encore ainsi à l’arrivée des nouveaux maîtres de l’Égypte ? Les recherches récentes

<sup>54</sup> Sur Ḥayyān b. Surayġ, voir N. Vanthieghem, « À propos de Ḥayyān b. Surayġ. Un surintendant des finances égyptien de l’époque omeyyade », dans L. Berkes (éd.), *Christians and Muslims in Early Islamic Egypt: New Texts and Studies* (Chicago : The University of Michigan Press, 2022), p. 77-85.

<sup>55</sup> Sur ce surintendant des finances, voir Ibn ‘Asākir, *Ta’rīḥ madīnat Dimašq*, éd. ‘Umar b. Ġarāma al-‘Amrawī, 80 vols. (Beyrouth : Dār al-fikr, 1995), XLIX, p. 116.

<sup>56</sup> E. Th. Rogers, « Unpublished Glass Weights and Measures », *Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland*, 10 (1878), p. 101 (n° 3) ; P. Balog, *Umayyad, ‘Abbasid and Ṭulūnid Glass Weights and Vessel Stamps* (New York : The American Numismatic Society, 1976), p. 52 (n° 39), p. 84 (n° 173) ; K. Eldada, « Glass Weights and Vessel Stamps », dans J. L. Bacharach (éd.), *Fustat Finds: Beads, Coins, Medical Instruments, Textiles, and Other Artifacts from the Awad Collection* (Le Caire-New York : American University in Cairo Press, 2002), p. 147 (n° 59) ; E. Ollivier, *Poids et mesures de l’Égypte musulmane. Poids et estampilles en verre de la Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg* (Paris : Collège de France, 2019), p. 60-61. Cf. A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps in the British Museum* (Londres : British Museum Publications, 1985), p. 51.

<sup>57</sup> Voir al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-‘ayn*, V, p. 309 ; Abū ‘Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīṯ*, I, p. 394 ; Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṛiba*, éd. Ṣubḥī Ġāsim (Bagdad : Maṭba‘at al-‘ānī, s.d.), p. 87 (n° 225) ; Ibn Qutayba, *al-Aṣṛiba*, p. 119 ; Ibn Qutayba, *Adab al-kātib*, p. 166.

<sup>58</sup> Mālik b. Anas, *Muwatta’ al-imām Mālik (riwāyat Yaḥyā b. Yaḥyā al-Layṯī)*, éd. Baššār ‘Awwād Ma‘rūf, 2 vols. (Beyrouth : Dār al-ġarb al-islāmī, 1997), II, p. 413 (n° 2452) ; Abū Dā‘ūd, *Sunan*, V, p. 528 (n° 3685).

<sup>59</sup> Ibn Rušd, *al-Bayān wa-l-taḥṣīl wa-l-šarḥ wa-l-tawġīḥ wa-l-ta’līl fī masā’il al-Mustaḥraġa*, éd. Muḥammad Ḥaġġī, 20 vols. (Beyrouth : Dār al-ġarb al-islāmī, 1984), XVIII, p. 551.

<sup>60</sup> Morton note également une occurrence de mesure d’*usqurqa* en *qadaḥ* (verre). Voir A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps*, p. 33. Cf. D. S. Rice, « Deacon or Drink: Some Paintings from Samarra Re-Examined », *Arabica*, 5 (1958), p. 31, où l’auteur constate que les boissons fermentées conservées dans les grandes jarres (*dann*) de Samarra, au III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, étaient tirées dans des mesures (*makāyīl*) pour être transvasées dans d’autres récipients.

<sup>61</sup> P. Balog, *Umayyad, ‘Abbasid and Ṭulūnid Glass Weights*, p. 307 (n° 896) ; A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps*, p. 48 (n° 15) ; E. Ollivier, *Poids et mesures*, p. 64, 105.

suggèrent, comme nous l'avons vu, que ce « vin cuit » pouvait contenir une quantité élevée d'alcool, contrairement aux conjectures de certains papyrologues qui craignent d'induire que les premiers musulmans contrevenaient sciemment aux prescriptions coraniques <sup>62</sup>. L'on ne peut que constater que de telles boissons faisaient à tout le moins l'objet de réquisitions régulières au même titre que les moutons, l'huile, les dates, les oignons, la volaille, etc., ce qui implique une forme d'encouragement à leur production par le pouvoir. Des estampilles de verre montrent de surcroît que les autorités garantissaient les mesures de certaines boissons fermentées comme l'*usqurqa*. Les papyrus qui ont survécu évoquent surtout l'approvisionnement de la cour du gouverneur à Fustât ou des pagarques dans les provinces, mais l'on sait par ailleurs que, de manière plus générale, les réquisitions en nature étaient réparties entre les membres du *ġund* égyptien sous la forme de subsides appelés *rizq*, qui venaient compléter leur solde en numéraire (‘*aṭā*’) <sup>63</sup>. Il n'est donc pas impossible que divers types de boissons fermentées aient été couramment distribuées à d'ordinaires musulmans résidant à Fustât ou dans quelques villes où les conquérants s'étaient établis. Cette hypothèse est, de fait, étayée par les sources littéraires.

## 2. Vers la prohibition du *ṭilā*'

### 2.1. Le *ṭilā*' et sa consommation en Égypte

Certaines sources littéraires rapportent qu'au cours des décennies qui suivirent la prise de l'Égypte, les conquérants consommaient une boisson appelée *ṭilā*', que d'aucuns considéraient avoir été autorisée par le calife ‘Umar b. al-Ḥaṭṭāb <sup>64</sup>. Ibn ‘Abd al-Ḥakam (m. 257/871) rapporte à propos de sa consommation en Égypte :

Il y avait, à côté du palais de la Chaîne (*dār al-silsila*), [...] un bassin (*ḥawḍ*) de marbre que l'on remplissait de *ṭilā*' les jours de fête. Des récipients (*āniya*) étaient posés au bord, et les gens en buvaient. Cela dura jusqu'au gouvernement de ‘Umar b. ‘Abd al-‘Azīz, qui mit fin à cette pratique <sup>65</sup>.

La consommation de cette boisson est corroborée par les sources documentaires. Dans la plus ancienne lettre de marchand arabe, écrite au I<sup>er</sup>/VII<sup>e</sup> siècle sur un morceau de parchemin palimpseste contenant à l'origine un extrait latin de l'*Exode*, l'expéditeur informe son destinataire qu'il a vendu du *ṭilā*' <sup>66</sup>. Si l'on prend en compte que le marchand écrivait peut-être

<sup>62</sup> Voir par exemple F. Morelli, « Die wein- und trinkfreudigen Ägypter: Weinkonsum und seine Kosten », dans B. Palme et A. Zdiarsky (éd.), *In vino veritas. Wein im alten Ägypten* (Vienne : Phoibos, 2019), p. 51-58, en part. 57.

<sup>63</sup> K. Morimoto, *The Fiscal Administration of Egypt*, p. 81, 140.

<sup>64</sup> Voir al-Ṭabarī, *Ta'riḥ*, III, p. 612 ; al-Ya'qūbī, *Ta'riḥ*, II, p. 167 ; ‘Abd al-Razzāq al-Ṣan‘ānī, *Muṣannaḥ ‘Abd al-Razzāq*, éd. Ḥabīb al-Raḥmān al-A‘zamī, 12 vols. (Beyrouth : al-Maktab al-Islāmī, 1983), IV, p. 541 ; IX, p. 254, 255 ; Ibn Abī Ṣayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 242-248.

<sup>65</sup> Ibn ‘Abd al-Ḥakam, *Futūḥ Miṣr wa-aḥbāru-hā*, éd. Ch. C. Torrey (New Haven : Yale University Press, 1922), p. 136.

<sup>66</sup> P. Ragib *Plus Ancienne Lettre*. Pour une analyse de ce document, voir Y. Rāḡib, « La plus ancienne lettre arabe de marchand », dans Y. Rāḡib (éd.), *Documents de l'islam médiéval : nouvelles perspectives de recherches* (Le Caire : Ifao, 1991), p. 1-9. Yūsuf Rāḡib suggérait de lire devant le terme *al-ṭilā*' le mot *buhār*, qui désigne une grande outre, mais comme l'a montré Werner Diem, il faut plutôt lire le syntagme *bi-hinna*. W. Diem, « Three Remarkable Arabic Documents from the Heidelberg Papyrus Collection (First-Third/Seventh-Ninth Centuries) »,

d'Ifriqiyya et que son correspondant résidait à Bahnasā, cela suggère que cette boisson était exportée à l'extérieur de la province. Mais ce sont surtout les estampilles de verre égyptiennes qui révèlent l'importance de la production et de la vente du *ṭilā'*<sup>67</sup>. Ces estampilles frappées aux noms des surintendants des finances Usāma b. Zayd (en poste de 96 à 99/714-717)<sup>68</sup> et de Ḥayyān b. Surayġ (en poste 90-91/709-710, puis de 99-102/717-721 ?)<sup>69</sup> servaient à authentifier des mesures liquides d' $\frac{1}{4}$  *qisṭ*,  $\frac{1}{2}$  *qisṭ* ou 1 *qisṭ*, une unité de capacité dont la définition variait en fonction du produit concerné, et qui semble pour le vin avoir correspondu à environ 1,4 litre<sup>70</sup>. Ces estampilles montrent que jusqu'à la fin du I<sup>er</sup>/début du VIII<sup>e</sup> siècle, la vente du *ṭilā'* était réglementée par l'État lui-même – au même titre que celle de l'*usqurqa* et d'autres produits comme l'huile, les lentilles, certaines épices, etc. –, ce qui suppose que sa production et consommation étaient jugées licites par les autorités.<sup>71</sup>

Selon le plus ancien dictionnaire arabe, celui d'al-Ḥalīl b. Aḥmad (m. ca 175/791), le *ṭilā'* était à la base une sorte de goudron (*qaṭirān*). Par extension, le terme désignait un jus épaissi et réduit de moitié (*munaṣṣaf*) qui ressemblait à cette matière<sup>72</sup>. La composition de la boisson est précisée dans les grands recueils de hadith thématiques qui virent le jour au début du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle. 'Abd al-Razzāq al-Ṣan'ānī (m. 211/827) explique ainsi que le *ṭilā'* correspond au *rubb*, c'est-à-dire, selon al-Ḥalīl b. Aḥmad, au « premier jus d'un fruit, que l'on fait épaissir » (*al-sulāf al-ḥāṭir min kull šay' min al-ṭimār*)<sup>73</sup>, sans doute du moût à peine fermenté. Ce jus épaissi pouvait aussi être obtenu en faisant cuire du *ḥamr*<sup>74</sup>. Selon Ibn Abī Šayba (m. 235/849), le *ṭilā'* aurait été découvert par les conquérants en Syrie, où les chrétiens le consommaient pendant le carême. Il était produit par cuisson lente et réduction des deux tiers du jus fermenté, comme le *sapa*. D'aucuns considéraient qu'il était aussi possible de ne le faire réduire que de moitié (*'alā l-nisf* = *munaṣṣaf*) – ce qui correspond plus précisément au *defrutum*<sup>75</sup> –, ou de le faire macérer

---

dans A. Kaplony, D. Potthast et C. E. Römer (éd.), *From Bāwīt to Marw: Documents from the Medieval Muslim World* (Leyde : Brill, 2015), p. 1-22, en part. p. 13.

<sup>67</sup> Voir E. Ollivier, *Poids et mesures*, p. 63.

<sup>68</sup> G. C. Miles, *Early Arabic Glass Weights and Stamps* (New York : The American Numismatic Society, 1948), p. 72 (n° 7) ; *id.*, « Umayyad and 'Abbāsīd Glass Weights and Measure Stamps in the Corning Museum », *Journal of Glass Studies*, 13 (1971), p. 64 (n° 2) ; P. Balog, *Umayyad, 'Abbasid and Ṭūlūnid Glass Weights*, p. 48-49 (n° 25-26, 27, 28, 29-30) ; A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps*, p. 48 (n° 13) ; E. Ollivier, *Poids et mesures*, p. 105.

<sup>69</sup> G. C. Miles, *Contributions to Arabic Metrology. I. Early Arabic Glass Weights and Measure Stamps Acquired by the American Numismatic Society 1951-1956* (New York : The American Numismatic Society, 1958), p. 7 (n° 16) ; P. Balog, *Umayyad, 'Abbasid and Ṭūlūnid Glass Weights*, p. 56 (n° 54, 55-57, 58) ; A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps*, p. 50 (n° 24).

<sup>70</sup> Sur le *qisṭ*, voir *supra*. Sur la manière dont de telles estampilles étaient rapportées sur les mesures de capacité, voir F. E. Day, « An Umayyad Pharmacist's Measuring Cup », *The Metropolitan Museum of Art Bulletin*, 11 (1953), p. 259 ; S. Hadad, « Glass Vessels with Stamps from the Byzantine through Abbasid Periods at Bet Shean, Israel », *Journal of Glass Studies*, 44 (2002), p. 45 (n° 22).

<sup>71</sup> Pour une liste des produits mentionnés sur les estampilles de verre, voir A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps*, p. 35 ; E. Ollivier, *Poids et mesures*, p. 61-65.

<sup>72</sup> Al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, VII, p. 453. Sur la définition du *munaṣṣaf*, voir également Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīṭ*, I, p. 395.

<sup>73</sup> Al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, VIII, p. 258. Le terme *rubb* a donné en français (par l'intermédiaire de l'espagnol) le terme « rob » employé en pharmacopée. Voir le *Littre* en ligne, s.v. à l'URL <https://www.littre.org/>.

<sup>74</sup> 'Abd al-Razzāq al-Ṣan'ānī, *Muṣannaḥ*, IV, p. 541.

<sup>75</sup> Voir *supra*. M. F. Ghazi suggère que le *ṭilā'* était aussi connu sous le nom de *mu'addal* (dont le sens évoque l'idée d'un vin « équilibré »), mais il s'agit d'une mélelecture car al-Waššā' fait la différence entre le *ṭilā'* et le *mu'addal*. Al-Waššā', *Kitāb al-muwaššā'*, éd. Rudolph E. Brünnow (Leyde : Brill, 1886), p. 132. Cf. M. F. Ghazi, « Un groupe social: "les raffinés" (*zurafā'*) », *Studia Islamica*, 11 (1959), p. 61.

(*yunbaḡu*) avant d'y ajouter un ferment tiré du marc (*durdī*)<sup>76</sup>. Dans l'esprit d'al-Ḥalīl b. Aḥmad comme des traditionnistes du début du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, le *ṭilā'* devait être une boisson sans alcool ou très peu alcoolisée. Il fait cependant peu de doutes, au vu de ces définitions, que ce que les Arabes appelaient *ṭilā'* n'était autre que l'*hepsēma* des Grecs et des Coptes, à savoir une boisson potentiellement riche en alcool.

Si le *ṭilā'*/*hepsēma* était consommé par les musulmans, au moins pendant les fêtes et peut-être de manière quotidienne<sup>77</sup>, c'est qu'aucune interdiction ne semble l'avoir frappé aux débuts de l'Islam. 'Abd al-Razzāq comme Ibn Abī Šayba, qui écrivaient à une époque où la boisson était désormais interdite, tentent d'expliquer à travers diverses traditions pourquoi les premières générations de musulmans en consommaient. Ibn 'Umar (m. 73/693), fils du deuxième calife 'Umar b. al-Ḥaṭṭāb (r. 13-23/634-644), aurait affirmé que son père en buvait lui-même et en distribuait aux esclaves de sa suite (*ḡilmān*) parmi leurs subsides (*rizq*)<sup>78</sup>. Le souverain aurait même donné pour instruction à ses gouverneurs en territoires conquis de distribuer du *ṭilā'* aux troupes dans le cadre du *rizq*<sup>79</sup>. Šaḡīq b. Salama (kūfiote, m. ca. 82/701) expliqua que les soldats le mélangeaient, sans doute sous forme de mélasse, avec du *sawīq* (une bouillie à base de froment et d'orge)<sup>80</sup> qu'ils mangeaient avec des condiments et du pain<sup>81</sup>. De son côté, le calife 'Alī (r. 35-40/656-661) aurait distribué du *ṭilā'* au titre du *rizq*; on le mangeait comme condiment avec du pain (*na'tadimu-hu*) ou on le buvait coupé avec de l'eau (*naḥtāsu-hu bi-l-mā'*)<sup>82</sup>. C'est également à 'Alī que l'auteur chiite al-Minqarī (m. 212/827) attribue l'ordre d'inclure du *ṭilā'* dans les subsides distribués aux soldats musulmans<sup>83</sup>. Le Compagnon Anas b. Mālik (m. ca. 91-93/709-711), installé à Bašra, aurait été amateur de *ṭilā'* sucré et acidulé (*qāriṣ*), tandis que le fameux cadī de Kūfa, Šurayḥ (m. avant 80/699-700 ?), appréciait le *ṭilā'* « fort » (*šadīd*)<sup>84</sup>. Le *ṭilā'* aurait été ainsi nommé par calife 'Umar pour sa ressemblance avec la poix dont on enduisait les chameaux<sup>85</sup>. À l'instar de celle-ci, la robe du *ṭilā'* est parfois

<sup>76</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 241, 246, 248, 256-258. Voir également Mālik, *al-Muwaṭṭa'* (*riwāyat Yahyā b. Yahyā al-Laylī*), éd. Baššār 'Awwād Ma'rūf, 2 vols. (Beyrouth : Dār al-ḡarb al-islāmī, 1997), II, p. 415 ; Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ḡarīb al-ḥadīṭ*, I, p. 365 ; Ibn Qutayba, *Kitāb al-ašriba*, p. 65 ; Ibn Qutayba, *Adab al-kātib*, p. 166 ; al-Ṭabarī, *Ta'rīḥ*, III, p. 612 ; al-Ṭahāwī et al-Ḡaššās, *Muḥtaṣar iḥṭilāf al-'ulamā'*, éd. 'Abd Allāh Naḡīr Aḥmad, 5 vols. (Beyrouth : Dār al-bašā'ir al-islāmiyya, 1995), IV, p. 367. Sur le *ṭilā'*, voir également P. B. Lewicka, *Food and Foodways*, p. 496 ; N. Haider, « Contesting Intoxication: Early Juristic Debates over the Lawfulness of Alcoholic Beverages », *Islamic Law and Society*, 20 (2013), p. 48-89, p. 53, 54, 56.

<sup>77</sup> Le texte d'Ibn 'Abd al-Ḥakam suggère une consommation les jours de fête. Morton fait toutefois remarquer que les estampilles de verre concernaient des produits de consommation courante. A. H. Morton, *A Catalogue of Early Islamic Glass Stamps*, p. 50.

<sup>78</sup> 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḡ*, IV, p. 541.

<sup>79</sup> 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḡ*, IX, p. 255 (n° 17121) ; al-Ṭabarī, *Ta'rīḥ*, III, p. 612. Cf. Mālik b. Anas, *al-Muwaṭṭa'* (*riwāyat Yahyā b. Yahyā*), II, p. 415-416 (n° 2456) ; al-Ya'qūbī, *Ta'rīḥ*, II, p. 167 ; al-Ṭahāwī et al-Ḡaššās, *Muḥtaṣar iḥṭilāf al-'ulamā'*, IV, p. 362.

<sup>80</sup> D. Waines, « Sawīk », *EL*<sup>2</sup>, s.v.

<sup>81</sup> 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḡ*, IX, p. 254. Voir également Abū Yūsuf, *Kitāb al-āṭār*, éd. Abū l-Wafā' al-Afḡānī (Hyderabad : Laḡnat al-ma'ārif al-nu'māniyya, s.d.), p. 227 (n° 1004, 1005).

<sup>82</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 244 (n° 24470).

<sup>83</sup> Al-Minqarī, *Waḡ'at Šiffīn*, éd. 'Abd al-Salām Muḥammad Hārūn (Beyrouth : Dār al-Ḡīl, 1990), p. 106.

<sup>84</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 245 (n° 24471), 246 (n° 24478) ; Wakī', *Aḥbār al-quḍāt*, éd. 'Abd al-'Azīz Muṣṭafā al-Marāḡī (Le Caire: Maṭba'at al-sa'āda, 1947-1950), II, p. 212, 270. Le terme *šadīd* signifie ici « alcoolisé ». 'Abd al-Razzāq fait ainsi la différence entre un moût (*rubb*) dont le vieillissement en jarre ne fait qu'augmenter la teneur en sucre et le *nabīḍ* dont le même vieillissement provoque l'alcoolisation, et dont la consommation est donc interdite. 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḡ*, IX, p. 205.

<sup>85</sup> 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam, *Sīrat 'Umar b. 'Abd al-'Azīz*, éd. Aḥmad 'Ubayd (s.l. : Maktabat Wahba, s.d.), p. 81 ; al-Ṭabarī, *Ta'rīḥ*, III, p. 612.

décrite comme tirant sur le « noir », ou à tout le moins sombre, et sa consistance comme pâteuse, ce qui permettait d'en prélever avec un doigt, tel du miel <sup>86</sup>.

Le fait que le *ṭilā'* pouvait être alcoolisé n'échappait cependant à personne. Ainsi raconte-t-on qu'un certain Abū 'Ubayda en but, en compagnie de Marwān [b. al-Ḥakam], au point que ses joues devinrent toutes rouges <sup>87</sup>. De fait, un débat semble avoir éclaté au tournant du VIII<sup>e</sup> siècle autour de ce breuvage, concernant à l'origine moins la licéité intrinsèque du *ṭilā'* que son mode de production. La question de la matière première fut ainsi soulevée. À 'Aṭā' al-Baṣrī <sup>88</sup>, qui faisait remarquer à Ibn 'Umar que le *ṭilā'* s'obtenait souvent à partir de *ḥamr* que l'on faisait réduire, ce dernier répondit qu'il ne convenait pas de consommer un tel *ṭilā'* dès lors que l'on connaissait son origine vineuse. Sa réponse suggère toutefois que le *ṭilā'* produit à partir d'autres boissons que le vin demeurait plus acceptable <sup>89</sup>. Une deuxième question, à laquelle le *Muṣannaḥ* d'Ibn Abī Šayba fait écho, était celle du degré de réduction du *ṭilā'*. En Iraq, et à Kūfa en particulier, on avançait que plusieurs autorités savantes de la fin du VII<sup>e</sup> siècle avaient consommé un *ṭilā'* seulement réduit de moitié (*munaṣṣaf*) <sup>90</sup>. Le Kūfiote Ibrāhīm al-Naḥā'ī (m. ca. 96/717) acceptait encore que l'on consomme un tel *ṭilā'* <sup>91</sup>. En revanche, à Médine, Sa'īd b. al-Musayyab (m. 94/713) considérait cette forme de *ṭilā'* comme répréhensible et n'autorisait que celui réduit des deux tiers <sup>92</sup>. Le mouvement favorable à une réduction accrue du *ṭilā'*, vraisemblablement pour en diminuer le degré d'alcool, semble avoir ensuite gagné du terrain en Irak <sup>93</sup>. D'autres savants de la génération des Successeurs débattirent sur la manière de consommer le *ṭilā'*. Selon le Yéménite Ṭāwūs b. Kaysān (m. ca. 106/724-725), on pouvait le manger sous forme de mélasse, en y trempant du pain, mais on ne devait pas en boire (ni d'ailleurs en faire commerce) <sup>94</sup>.

D'aucuns allaient jusqu'à s'interroger sur la licéité intrinsèque du *ṭilā'*. Ibn Ğurayğ (m. 150/767) rapporte que le Baṣrien 'Abd al-Karīm b. Abī l-Muḥāriq (m. ca. 127/744-745) était d'avis d'infliger le châtement scripturaire (*ḥadd*) à quiconque buvait ne serait-ce qu'une gorgée de *ṭilā'* <sup>95</sup>. Cette montée en puissance d'un mouvement anti-*ṭilā'*, dans la première moitié du VIII<sup>e</sup> siècle, suscitait des remous jusqu'au plus haut de l'État. Au début du VIII<sup>e</sup> siècle, on attribuait déjà l'autorisation de sa consommation au calife 'Umar b. al-Ḥaṭṭāb. Ibn Abī Šayba relate que le gouverneur d'Irak al-Ḥağğāğ b. Yūsuf (m. 95/714), qui avait peut-être eu écho de la position des prohibitionnistes, désira s'en assurer et demanda à Abū l-Hayyāğ (m. ?) <sup>96</sup> de lui montrer la lettre de 'Umar au Compagnon 'Ammār b. Yāsir (m. 37/657) <sup>97</sup> dans laquelle il était

<sup>86</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 47 (n° 24483).

<sup>87</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 246.

<sup>88</sup> Il s'agit soit de 'Aṭā' b. 'Ağlān (m. ?), soit de 'Aṭā' b. Abī Maymūna (m. 131/748-749). Voir al-Ḍahabī, *Ta'riḥ al-islām*, éd. Baššār 'Awwād Ma'rūf, 17 vols. (Beyrouth : Dār al-ğarb al-islāmī, 2003), III, p. 700, 702.

<sup>89</sup> 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḥ*, IV, p. 541.

<sup>90</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 256. Il s'agit par exemple du Compagnon al-Barrā' b. 'Āzib (Kūfa, m. ca. 71/690-691 ; al-Ḍahabī, *Ta'riḥ al-islām*, II, p. 793), d'Abū Ğuḥayfa (Kūfa, m. ca. 71/690-691, chef de la police de 'Alī ; voir al-Ḍahabī, *Ta'riḥ al-islām*, II, p. 893), d'Anas b. Mālik (Baṣra), de Šurayḥ, d'Ibn al-Ḥanafīyya.

<sup>91</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 244 (n° 24465).

<sup>92</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 243 (n° 24461), 244 (n° 24469).

<sup>93</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 242-244.

<sup>94</sup> 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḥ*, IX, p. 254 ; Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 248.

<sup>95</sup> 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḥ*, IX, p. 223.

<sup>96</sup> Sur le Kūfiote Abū l-Hayyāğ Ḥayyān b. Ḥuṣayn al-Asadī, voir al-Mizzī, *Tahḏīb al-Kamāl fī asmā' al-riğāl*, éd. Baššār 'Awwād Ma'rūf, 35 vols. (Beyrouth : Mu'assasat al-risāla, 1980), VII, p. 471-472.

<sup>97</sup> Sur ce Compagnon, devenu partisan de 'Alī, voir H. Reckendorf, « 'Ammār b. Yāsir », *EP<sup>2</sup>*, s.v.



supposé l'avoir autorisé. Or, poursuit Ibn Abī Šayba, Abū l-Hayyāğ ne disposait pas d'une telle lettre et ressortit préoccupé de son entretien avec le gouverneur. Il rencontra le fameux savant kūfiote al-Ša' bī (m. 103 ou 104/721-723) qui, se remémorant la lecture de ladite lettre par le père d'Abū l-Hayyāğ, lui réclama une feuille (*ṣaḥīfa*) et un encrier, et la lui dicta<sup>98</sup>. Cette histoire favorable aux prohibitionnistes explique ainsi, en toute simplicité, comment al-Ša' bī (lui-même consommateur de *ṭilā'*<sup>99</sup>) aurait forgé un faux prétendant émaner de 'Umar pour asseoir les arguments de son parti<sup>100</sup>. Si cette histoire a quelque fondement historique, al-Ša' bī était peut-être de bonne foi et devait être convaincu que 'Umar avait autorisé le *ṭilā'*. Cette historiette illustre, ainsi, comment l'on créa une *sunna* de 'Umar, peut-être pas de toute pièce, mais en tout cas à l'aide d'un faux document. Il est possible que le calife 'Umar II, dans la version courte de son décret sur le *ṭilā'* que nous traduisons plus bas (IAH 1), ait eu en tête cette histoire de faux en écriture lorsqu'il évoque des « récits apocryphes » transmis à propos de son prédécesseur homonyme.

La controverse sur le *ṭilā'* émergea peut-être en partie des usages de ce terme, qui en vint à recouvrir des réalités différentes. L'auteur d'une lettre du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle demande ainsi à son correspondant de lui acheter du *ṭilā' maṭbūḥ* (*ṭilā'* cuit)<sup>101</sup>, ce qui implique qu'il existait un *ṭilā'* n'ayant pas subi de réduction par cuisson – en d'autres termes, que le *ṭilā'* pouvait communément servir d'appellation pour un vin ordinaire comme le *ḥamr*<sup>102</sup>. Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām ne dit pas autre chose lorsqu'il affirme qu'aux yeux de certains Arabes, le *ṭilā'* ne se différencie pas du *ḥamr* et n'en est qu'une désignation métonymique<sup>103</sup>.

## 2.2. Le décret de 'Umar II

Arrivés à ce point, il apparaît que vers la fin du VII<sup>e</sup> ou le début du VIII<sup>e</sup> siècle, la consommation de certaines boissons fermentées comme le *ṭilā'* était non point seulement tolérée, mais encouragée par les autorités qui en distribuaient aux familles musulmanes des cités-garnisons au titre du *riṣq*, poursuivant peut-être en cela les distributions de vin aux soldats byzantins sous Héraclius (r. 610-641) dans le cadre de l'*annona militaris*<sup>104</sup>. Cette boisson ne tarda point cependant à faire l'objet de controverses. Tandis que d'aucuns continuaient d'en boire sans scrupule, certains savants semblent avoir commencé à en contester la licéité, notamment en Irak, à Médine et en Syrie – l'Égypte ne conserve en revanche pas de trace de controverses savantes à ce sujet.

### Un décret califal

<sup>98</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 248.

<sup>99</sup> Wakī', *Aḥbār al-quḍāt*, II, p. 226.

<sup>100</sup> Notons que 'Abd al-Razzāq, qui cite la même lettre, ne précise à aucun endroit qu'il s'agit d'un faux et se contente de la rapporter d'après al-Ša' bī. 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, *Muṣannaḥ*, IX, p. 255. Voir également al-Ṭaḥāwī et al-Ġaṣṣāš, *Muḥtaṣar iḥṭilāf al-'ulamā'*, IV, p. 366.

<sup>101</sup> P. Heid. Arab. II 24, 9

<sup>102</sup> C'est également ce que suggère al-Ḥalīl b. Aḥmad à la fin du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle lorsqu'il indique que le *ṭilā'* « est aussi un des noms de la boisson (*al-šarāb*) », la boisson étant ici un euphémisme pour un breuvage alcoolisé comme le *ḥamr*. Al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, VII, p. 453.

<sup>103</sup> Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīṯ*, I, p. 395. C'est également ce qu'affirme Ibn Qutayba, *Adab al-kātib*, p. 166.

<sup>104</sup> Voir D. Pieri, « Nouvelles productions d'amphores de Syrie du Nord aux époques protobyzantine et omeyyade », dans *Mélanges Jean-Pierre Sodini. Travaux et Mémoires du Centre de recherche d'Histoire et Civilisation de Byzance*, 15 (2005), p. 594-595.

C'est alors qu'une décision califale vint trancher le débat. Les auteurs musulmans comme chrétiens l'attribuent à 'Umar b. 'Abd al-'Azīz (r. 99-101/717-720). Le chroniqueur byzantin Théophane (m. 817 ou 818) place l'événement entre septembre 717 et août 718, alors que la grande offensive de Maslama b. 'Abd al-Malik contre Constantinople avait échoué et que les musulmans étaient contraints de lever le siège, et relie plus directement son décret à un séisme qui aurait secoué la Syrie. Le calife 'Umar II aurait alors banni le vin (*oinos*) des cités<sup>105</sup>. Au IV<sup>e</sup>/X<sup>e</sup> siècle, Agapius de Mabbug évoque une double interdiction : celle d'une catégorie de boissons dont le nom a disparu du texte et celle des *anbiḍa* (sing. *nabīḍ*)<sup>106</sup>. Michel le Syrien (m. 1199) reprend cette information en syriaque : 'Umar II aurait interdit « aux Arabes de boire du vin (*ḥamrō*) et du *ḥūlyō*<sup>107</sup> ». Ce dernier terme, qui peut désigner à la fois le moût et l'hydromel<sup>108</sup>, traduit vraisemblablement les *anbiḍa* que l'on trouve chez Agapius. *Ḥūlyō* et *anbiḍa* renvoient donc à des types de boissons fermentées différentes du *ḥamr/oinos*, tout comme l'arabe *ṭilā'*.

Les grands chroniqueurs musulmans, tels Ḥalīfa b. Ḥayyāt (m. 240/854), al-Ya'qūbī (m. ap. 292/905) et al-Ṭabarī, ne mentionnent pas ce décret, à la différence de chroniqueurs régionaux et d'auteurs d'ouvrages biographiques. Selon al-Kindī, c'est vers 99/fin 717 ou début 718 que le gouverneur Ayyūb b. Šuraḥbīl (r. 99-101/717-720) reçut une lettre dans laquelle le calife ordonnait d'augmenter les soldes (*a'ṭiyāt*) des membres du *ḡund*<sup>109</sup>. Sans transition, l'auteur avance que l'« on interdit le *ḥamr*, on brisa [les jarres] et les cabarets furent privés d'approvisionnement<sup>110</sup> ». Ibn Sa'd (m. 230/845) emploie un autre terme à propos de cette interdiction : selon lui, le décret de 'Umar II concernait le *ṭilā'*<sup>111</sup>, ce qui évite de sous-entendre que le *ḥamr* était jusqu'alors autorisé en Égypte. Ibn 'Asākir (m. 571/1176) dépeint pour sa part le calife 'Umar II rédigeant depuis son camp (*'askari-hi*) une lettre aux *ḡund-s* dans laquelle il interdit « de cuisiner le *ṭilā'* dont il demeure un tiers après évaporation des deux tiers<sup>112</sup> ». Ces différentes informations suggèrent que le décret califal avait une portée à la fois générale et spécifique : l'interdiction du *ḥamr* y était bien entendu incluse, mais son originalité consistait surtout dans la prohibition d'autres boissons fermentées. Le fait que le *ṭilā'* était jusqu'alors distribué aux membres du *ḡund* parmi les subsides (*riṣq*), qui complétaient les soldes en numéraire, explique pourquoi al-Kindī associe cette réforme à l'ordre califal d'augmenter le *'aṭā'*. Ibn Sa'd mentionne pour sa part l'interdiction du *ṭilā'* peu après avoir évoqué une réforme

<sup>105</sup> Theophanes, *The Chronicle of Theophanes Confessor*, trad. anglaise par C. Mango et R. Scott (Oxford : Clarendon Press, 1997), p. 550. Cf. R. Hoyland, *Seeing Islam as Others Saw it*, p. 654 ; *id.*, *Theophilus of Edessa's Chronicle and the Circulation of Historical Knowledge in Late Antiquity and Early Islam* (Liverpool : Liverpool University Press, 2011), p. 215-216.

<sup>106</sup> Agapius de Mabbug, *Historia universalis*, éd. P. L. Cheikho (Beyrouth-Paris : Imprimerie catholique, 1912), p. 358 ; *id.*, « *Kitab al-'unyan*, histoire universelle écrite par Agapius (Mahboub) de Menbidj. II.2 », éd. et trad. A. Vasiliev, *Patrologia Orientalis*, 8 (1912), p. 502-503.

<sup>107</sup> Michel le Syrien, *Chronique*, éd. et trad. J.-B. Chabot (Paris : Ernest Leroux, 1901), II, p. 489 ; IV, p. 456.

<sup>108</sup> M. Sokoloff, *A Syriac Lexicon* (Wiona Lake-Piscataway : Eisenbrauns-Gorgias Press, 2009), p. 426.

<sup>109</sup> La réforme des pensions (*'aṭā'*) des descendants de conquérants fit partie des grands programmes mis en œuvre par 'Umar II pour réparer les « torts » (*maḏālim*) de ses prédécesseurs. Voir par exemple al-Ya'qūbī, *Ta'riḥ*, II, p. 366-367 ; al-Ṭabarī, *Ta'riḥ*, VI, p. 569-570.

<sup>110</sup> Al-Kindī, *Ta'riḥ Miṣr wa-wulāti-hā*, p. 68.

<sup>111</sup> Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 342.

<sup>112</sup> Ibn 'Asākir, *Ta'riḥ madīnat Dimašq*, éd. 'Umar b. Ġarāma al-'Amrawī, 80 vols. (Beyrouth : Dār al-fikr, 1995), XXXI, p. 234. Cf. Ibn 'Asākir, *Ta'riḥ madīnat Dimašq*, LXVI, p. 271, où c'est également le *ṭilā'* que le calife « prohibe sur toute la terre ».

des subsides versés en nature aux familles des cités-garnisons <sup>113</sup>. Le lien entre rémunération des soldats et *ṭilā'* est donc implicite.

Ce décret sur les boissons fermentées fut probablement expédié dans toutes les capitales régionales et lu en public à la mosquée <sup>114</sup>. Ibn Ḥanbal en rapporte ainsi une version d'après le Baṣrien al-Ṣa'iq b. Ḥazn al-Bakrī (m. ?), qui affirme « avoir été présent lorsque fut lue la lettre envoyée à 'Adī [b. Artāt] (scil. le gouverneur de Baṣra) et aux habitants de Baṣra <sup>115</sup> ». Sallām b. Miskīn al-Azdī (m. ca. 167/784) était également présent lors de sa lecture publique <sup>116</sup>. Al-Basawī affirme que le Kūfiote Muḥammad b. 'Abd al-Raḥmān, *mawlā* des Āl Ṭalḥa, aurait lu cette lettre devant le père de Sufyān al-Ṭawrī <sup>117</sup>.

Le décret de 'Umar II est préservé dans des versions qui, en dépit de formulations en partie communes, ne sont pas identiques. Les plus courtes sont rapportées (pour se limiter aux œuvres les plus anciennes et par ordre chronologique) dans le *Kitāb al-aṣriba* d'Ibn Ḥanbal (m. 241/855), dans celui d'Ibn Qutayba – tous deux affirment explicitement rapporter la version reçue à Baṣra par son gouverneur, 'Adī b. Artāt, lequel se serait de surcroît vu interdire de lever des impôts sur le *ḥamr* <sup>118</sup> –, dans les *Ansāb al-aṣrāf* d'al-Balāḍurī (m. ca. 279/892) – qui parle d'une lettre circulaire envoyée aux « gouverneurs » (*'ummāl*) –, et dans *al-'Iqd al-farīd* d'Ibn 'Abd Rabbīh (m. 328/940) <sup>119</sup>.

À l'exception du paragraphe sur le *ṭilā'* du « décret fiscal » (IAH 1, voir *infra*), et en dépit de variantes de formulation, les versions courtes du décret présentent toujours la même structure : (1) Le calife dénonce les crimes dont se rendent coupables les buveurs en raison de leur état d'ébriété. (2) Les buveurs se justifient en clamant que la boisson qu'ils consomment n'est pas interdite (*lā ba'sa bi-hi*). (3) Le calife rappelle que Dieu a autorisé de nombreuses autres boissons, dont le *nabīd*. (4) Il cite, sans *isnād*, l'interdiction formulée par le Prophète de toute boisson enivrante, ainsi que l'usage de certains récipients pour faire macérer le *nabīd*. (5) Il menace les réfractaires de châtiments ici-bas et dans l'au-delà. Ces cinq parties se retrouvent, avec plus de détails, dans la version longue d'Ibn 'Abd al-Ḥakam.

#### *Les versions transmises par Ibn 'Abd al-Ḥakam*

Le plus ancien auteur à citer le décret sur le *ṭilā'* est 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam (m. 214/829), qui en propose en réalité deux versions : une version courte, qui est incorporée

<sup>113</sup> Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 340.

<sup>114</sup> Sur la lecture à la mosquée de telles lettres, voir Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 365.

<sup>115</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 56. Sur al-Ṣa'iq b. Ḥazn al-Bakrī, voir al-Mizzī, *Tahḏīb al-Kamāl*, XIII, p. 175-179 ; al-Ḍahabī, *Ta'riḥ al-islām*, IV, p. 415.

<sup>116</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 70 (n° 158). Sur Sallām b. Miskīn, voir al-Ḍahabī, *Ta'riḥ al-islām*, IV, p. 397. Sur la lecture publique des édits de 'Umar II, voir Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 350.

<sup>117</sup> Al-Basawī, *al-Ma'rifa wa-l-ta'riḥ*, éd. Akram Ḍiyā' al-'Umarī, 4 vols. (Médine : Maktabat al-dār, 1410 H.), II, p. 225. Sur Muḥammad b. 'Abd al-Raḥmān al-Taymī (m. ?), *mawlā* des Āl Ṭalḥa b. 'Ubayd Allāh, voir al-Mizzī, *Tahḏīb al-Kamāl*, XXV, p. 614 ; al-Ḍahabī, *Ta'riḥ al-islām*, III, p. 969.

<sup>118</sup> Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 370. 'Umar aurait également écrit aux gouverneurs (vraisemblablement d'Irak) de faire cesser le transport du vin d'un district (*rustāq*) à un autre. Al-Balāḍurī, *Ansāb al-aṣrāf*, éd. Suhayl Zakkār et Riyāḍ Ziriklī, 13 vols. (Beyrouth : Dār al-fikr, 1996), VIII, p. 189. Cf. Ibn Sa'd, *Kitāb al-ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 356.

<sup>119</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 56 ; Ibn Qutayba, *Kitāb al-aṣriba*, p. 51 ; al-Balāḍurī, *Ansāb al-aṣrāf*, VIII, p. 148 ; Ibn 'Abd Rabbīh, *al-'Iqd al-farīd*, éd. Aḥmad Amīn, Aḥmad al-Zīn et Ibrāhīm al-Abyārī, 7 vols. (Le Caire : Maktabat al-nahḍa al-miṣriyya, 1953), VI, p. 359-360. La version d'Ibn 'Abd al-Rabbīh a été traduite en anglais et analysée dans J. Kh. S. Abu Safieh, *Umayyad Epistolography, with Special Reference to the Compositions Ascribed to 'Abd al-Ḥamīd al-Kātib*, Ph.D dissertation (Londres : SOAS, 1982), p. 75-80.

dans une circulaire aux gouverneurs de provinces avant tout connue et étudiée pour son contenu fiscal <sup>120</sup>, et une version longue intégralement dédiée aux boissons enivrantes, adressée au gouverneur d'Égypte <sup>121</sup>. Dans la mesure où les versions transmises par Ibn 'Abd al-Ḥakam sont à la fois les plus anciennes et les plus en rapport avec le contexte égyptien qui nous intéresse au premier chef, les analyses qui suivent lui donnent une place primordiale. Voici la traduction de la version courte (IAH 1) <sup>122</sup> :

Par ailleurs, le *ṭilā'* n'a rien de bon pour les musulmans. Il s'agit en réalité de *ḥamr* sur lequel on projette le nom de *ṭilā'*, alors que Dieu a procuré de nombreuses boissons délectables qui dispensent d'en boire. Tu sais que certaines personnes affirment : « 'Umar – que Dieu soit satisfait de lui ! – l'a autorisé et d'aucuns parmi les meilleurs de nos devanciers en buvaient. » Lorsque l'on apporta à 'Umar un échantillon de cette boisson, qu'on avait fait cuire pour l'épaissir, il demanda : « Est-ce là du *ṭilā'* ? » Il voulait dire par là du goudron (*ṭilā'*) pour les chameaux. Quand il l'eut goûté, il dit : « Ce n'est pas mauvais <sup>123</sup> ! », {ce qui prêta à confusion après la mort de 'Umar. Ceux qui en buvaient}, parmi vos pieux prédécesseurs, le consommaient avant qu'il ne devienne enivrant. L'Envoyé de Dieu – que la bénédiction et le salut de Dieu soient sur lui – a en effet déclaré : « Toute boisson enivrante est prohibée à {tout} croyant (*mu'min*) ! » C'est pourquoi je ne permettrai pas que le débauché trompe l'homme pieux par des récits apocryphes. Nous décidons que l'ensemble des musulmans devront s'en abstenir et déclarer [le *ṭilā'*] illicite, car il constitue une des pires portes d'entrée sur toutes sortes de péchés, l'une de celles dont je crains le plus qu'elles ne conduisent les musulmans à leur perdition collective <sup>124</sup>.

La version longue d'Ibn 'Abd al-Ḥakam (IAH 2) est pour sa part la seule à ne pas être amputée du prescrit initial – c'est-à-dire l'adresse interne (*min fulān ilā fulān*) suivie d'une salutation (*salām 'alay-ka*) et d'une formule religieuse – et inclut un long préambule dans lequel le calife rappelle trois des quatre versets coraniques sur lesquels se fonde l'interdiction du *ḥamr*. Ce préambule ne figure pas dans les versions plus courtes et se voit par ailleurs introduit chez Ibn 'Abd al-Ḥakam par un double *ammā ba'd* qui n'a pas lieu d'être selon les règles de l'épistolographie arabe – ce qui suggère un remaniement et pourrait jeter le doute sur son historicité <sup>125</sup>. D'une manière plus générale, la longueur de cette version, bien supérieure à celle des autres, pourrait la rendre suspecte. Il est en effet plus facile de développer un texte (notamment pour l'explicitier) que de l'écourter, ce qui suggère qu'il pourrait s'agir d'une version augmentée, élaborée à partir d'un texte d'une longueur similaire à celle des quatre versions comparables qui nous sont parvenues. À cette suspicion fondée sur la taille du texte

<sup>120</sup> 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam, *Sīrat 'Umar b. 'Abd al-'Azīz*, p. 78-83. La lettre circulaire a été traduite en anglais par H. A. R. Gibb, « The Fiscal Rescript of 'Umar II », *Arabica*, 2 (1955), p. 1-16.

<sup>121</sup> 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam, *Sīrat 'Umar b. 'Abd al-'Azīz*, p. 84-86.

<sup>122</sup> Dans la traduction qui suit, nous mentionnons entre accolades { } ce qui apparaît dans certains manuscrits mais pas dans d'autres. Les éléments entre crochets droits [ ] sont ajoutés par nous-mêmes à des fins d'explicitation.

<sup>123</sup> *Lā ba'sa bi-hi*, ce qui selon le contexte peut être compris soit comme « il n'y a pas de mal à en boire », soit comme « ce n'est pas mauvais ». Dans le présent contexte, c'est clairement la deuxième option que l'auteur a en tête, alors que les partisans du *ṭilā'* comprennent « il n'y a pas de mal à en boire ».

<sup>124</sup> 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam, *Sīrat 'Umar b. 'Abd al-'Azīz*, p. 81-82.

<sup>125</sup> Le premier *ammā ba'd* ne correspond pas aux normes de rédaction des lettres attestées pour cette époque par la papyrologie. On attend en effet, après *al-salām 'alay-kum*, la formule *fa-innī aḥmadu ilay-kum Allāh...* du prescrit, et seulement ensuite la formule introductive *ammā ba'd*.

s'ajoute le fait que le préambule repose en grande partie sur des citations coraniques – alors que le paragraphe sur le *tilā* ' du rescrit fiscal n'en comporte pas. Or, la citation de versets coraniques dans des versions littéraires de lettres supposées avoir été rédigées à l'époque omeyyade les rend parfois suspectes aux yeux des historiens <sup>126</sup>.

En réalité, la longueur de la lettre et la présence de citations coraniques représentent les deux faces d'une même médaille et doivent être examinées ensemble au regard des données fournies par la papyrologie. Il est vrai, tout d'abord, que les longues citations coraniques dans les lettres conservées sur papyrus pour les premiers siècles de l'hégire sont rares, comme l'a montré Daniel Potthast <sup>127</sup>. Cette rareté n'est cependant nullement spécifique à la période omeyyade et concerne aussi l'époque abbasside. Elle est en partie due à la fonction des lettres privées, échangées dans le cadre de relations familiales ou commerciales. Même lorsqu'ils étaient éduqués, les marchands ne se répandaient pas en citations des textes sacrés. Ainsi l'abondante correspondance des Banū 'Abd al-Mu'min, savants marchands d'étoffes de la seconde moitié du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, n'a-t-elle laissé que trois exemples de citations coraniques <sup>128</sup>. Si le corpus des lettres arabes de Qurra b. Šarīk ne comporte pas de longue citation coranique, il faut prendre en considération, tout d'abord, qu'elles furent adressées à des pagarques chrétiens peu sensibles à la rhétorique coranique et, par ailleurs, qu'en dépit de leur taille imposante, il s'agit de lettres administratives ordinaires et non de décrets califaux. La seule lettre officielle du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle permettant d'entrevoir ce à quoi pouvait ressembler un décret califal est *P. Hinds Nubia*, une lettre diplomatique envoyée en 141/758 par le gouverneur d'Égypte Mūsā b. Ka'b au roi de Makouria, l'un des trois royaumes nubiens, à propos de l'arrestation arbitraire de marchands égyptiens. Ses dimensions imposantes de 53,5 × 264,5 centimètres ont peu de chose à voir avec celles des lettres de Qurra, dont la largeur est d'environ 21 centimètre pour une longueur variant entre 40 et 90 centimètres <sup>129</sup>. Or, cette lettre, tout en étant adressée à un roi chrétien, comporte deux longues citations coraniques explicites <sup>130</sup>.

Il serait toujours possible d'objecter que *P. Hinds Nubia* date du début de l'époque abbasside et non des Omeyyades. Malgré leur ampleur et leur portée plus réduite, d'autres documents portent néanmoins la trace de citations coraniques conséquentes dès l'époque omeyyade. Dans les années 730, un pagarque du Fayoum, Nāğid b. Muslim, introduisit la collecte de la *šadaqa* auprès de ses contribuables musulmans. La mesure dut être impopulaire et susciter des résistances. C'est pourquoi la lettre qu'il envoya à son subordonné 'Abd Allāh b. As'ad (*P. Muslim State* 8) débute par un préambule religieux, en partie détruit, qui préserve plusieurs citations coraniques et une mention du prophète Muḥammad permettant au pagarque de

---

<sup>126</sup> J. Kh. S. Abu Safieh, *Umayyad Epistology*, p. 82.

<sup>127</sup> D. Potthast, « Qur'ān Quotations in Arabic Papyrus Letters from the 7th to the 10th Centuries », dans A. Kaplony et M. Marx (éd.), *Qur'ān Quotations Preserved on Papyrus Documents, 7th-10th Centuries, and the Problem of Carbon Dating Early Qur'āns* (Leyde : Brill, 2019), p. 59-65.

<sup>128</sup> D. Potthast, « Qur'ān Quotations », p. 64.

<sup>129</sup> M. Hinds et H. Sakkout, « A Letter from the Governor of Egypt to the King of Nubia and Muqurra Concerning Egyptian-Nubian Relations in 141/758 », dans W. al-Qāḍī (éd.), *Studia Arabica et Islamica. Festschrift for Ihsān 'Abbās on his Sixtieth Birthday* (Beyrouth : American University of Beirut, 1981), p. 217. Les dimensions des lettres de Qurra b. Šarīk correspondent à celles des cinq publiées par N. Abbott, *The Qurrah Papyri from Aphrodito in the Oriental Institute* (Chicago : The University of Chicago Press, 1938). Notons que la plus longue, qui mesure 21 × 232 centimètres (*P. Heid. Arab. I* 3), garde une largeur relativement étroite, sans rapport avec celle de *P. Hinds Nubia*. Sans doute la largeur des lettres de cette époque était-elle commandée par la qualité du destinataire.

<sup>130</sup> D. Potthast, « Qur'ān Quotations », p. 59.

légitimer la collecte de cette taxe. Petra Sijpesteijn y relève même le recours à un langage juridique que l'on retrouve plus tard dans les grandes sommes de *fiqh* <sup>131</sup>. Si un petit pagarque musulman du Fayoum était capable de recourir à un tel style, comment pourrait-il en avoir été autrement d'un calife omeyyade célèbre pour son savoir religieux, même une quinzaine d'années auparavant ? Comme dans la lettre de Nāǧid b. Muslim, les citations coraniques de la version longue du décret sur le *ṭilā'* s'expliquent également par sa dimension argumentative, alors que le calife entend justifier une mesure ayant provoqué (ou risquant de susciter) l'incompréhension et la résistance des sujets.

Ces différents arguments n'entendent en aucun cas prouver que la version longue du décret est « authentique », une notion qui aurait bien peu de sens. Sa transmission dans une œuvre littéraire ne peut qu'avoir engendré des remaniements – dont le double *ammā ba'd* est la preuve la plus flagrante –, ne serait-ce qu'en raison des aléas de la copie manuscrite. Le « décret fiscal » ne peut non plus avoir échappé à de telles retouches, en dépit du ton d'« authenticité » que lui reconnaît Gibb <sup>132</sup>. Nous concluons simplement qu'au-delà de certaines altérations rendues inéluctables par la transmission, rien ne permet de considérer le décret comme une forgerie : ni sa longueur (511 mots, un chiffre très inférieur même aux 699 mots de *P. Hinds Nubia*), ni son préambule imprégné de citations coraniques, ni le style juridique adopté pour formuler la prohibition, qui révèle juste la familiarité du calife et de ses secrétaires avec les débats de son époque. Il convient d'admettre que cette version longue peut, de manière réaliste, refléter dans sa forme comme dans son contenu un long décret que le calife fit parvenir au gouverneur Ayyūb b. Šuraḥbīl. Si, comme on peut le présumer, son format était comparable à celui de *P. Hinds Nubia*, il faut donc imaginer un document écrit à l'origine sur papyrus, d'une dimension avoisinant les cinquante centimètres de large et les deux mètres de long <sup>133</sup>, qui fut lu en public et peut-être affiché à la mosquée de 'Amr à Fuṣṭāṭ. Voici la traduction de cette version longue (IAH 2) :

Du Serviteur de Dieu, 'Umar {b. 'Abd al-'Azīz} <sup>134</sup>, Commandeur des croyants, à Ayyūb b. Šuraḥbīl et aux croyants (*mu'minūn*), {aux croyantes, aux musulmans et aux musulmanes} d'Égypte (*ahl Miṣr*).

Que le salut soit sur vous.

*Ammā ba'd*, je rends pour vous louange à Dieu en dehors de Qui il n'est d'autre dieu.

<sup>131</sup> Voir l'analyse de P. M. Sijpesteijn, *Shaping a Muslim State. The World of a Mid-Eighth-Century Egyptian Official* (Oxford : Oxford University Press, 2013), p. 182-195, et les commentaires à l'édition qu'elle propose p. 311-321, en part. p. 317. Cette constatation permet de réfuter les doutes formulés par Abu Safieh, qui considère comme un signe de remaniement ultérieur l'emploi de formulations juridiques dans des lettres préservées par la tradition littéraire. Voir J. Kh. S. Abu Safieh, *Umayyad Epistolography*, p. 79.

<sup>132</sup> H. A. R. Gibb, « The Fiscal Rescript of 'Umar II », p. 2. Une autre retouche évidente, dans le « décret fiscal » comme dans le décret sur le *ṭilā'*, est l'absence de mention du secrétaire qui rédigea la lettre à la toute fin du document. Cf. *P. Hinds Sakkout*, l. 68-69.

<sup>133</sup> Plus précisément 53,5 × 193 centimètres si l'on respecte les proportions de *P. Hinds Nubia*. La tradition littéraire affirme que 'Umar II aurait ordonné de raccourcir les lettres administratives à la longueur d'un empan (*šibr*), ce qui pourrait suggérer un format plus réduit. Il est toutefois peu probable que cette longueur se soit appliquée à ses grands décrets officiels. Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 387-388.

<sup>134</sup> Le *nasab* ne figure pas dans tous les manuscrits (comme les autres passages traduits entre accolades). On ne l'attend d'ailleurs pas dans la titulature du calife à l'époque omeyyade si l'on se fonde sur les nombreux protocoles arabes qui ont survécu, dans lesquels le souverain est sobrement présenté sous le titre de « serviteur de Dieu » ('*abd Allāh*) suivi de son seul *ism*. Sur ces protocoles, voir A. Grohmann, *Protokolle* (Vienne : Ferdinand Zöllner, 1924).

*Ammā ba 'd.* Dieu a révélé trois versets sur le *ḥamr* dans trois sourates du Coran. Les gens continuèrent d'en boire après la révélation des deux premiers, puis il leur fut interdit dans le troisième de manière ferme et définitive. Dieu le Très-Haut, exprimant Sa parole de vérité, dit en effet dans le premier : « Ils t'interrogent au sujet du *ḥamr* et du jeu de hasard ; dis : 'Ils comportent tous deux, pour les hommes, un grand péché et un avantage, mais le péché qui s'y trouve est plus grand que leur utilité.' » (II, 219) Les gens continuèrent par conséquent d'en boire en raison de l'avantage qu'Il mentionnait. Puis Dieu révéla dans le second verset : « Ô vous qui croyez ! N'approchez pas de la prière, alors que vous êtes ivres – attendez de savoir ce que vous dites ! – ou impurs – à moins que vous ne soyez en voyage – attendez de vous être lavés. » (IV, 42) Les gens continuèrent donc d'en boire lorsqu'ils ne priaient point, et évitèrent d'être ivres à l'approche de la prière. Enfin, Dieu révéla dans le troisième verset : « Ô vous qui croyez ! Le *ḥamr*, le jeu de hasard, les pierres dressées et les flèches divinatoires sont une abomination et une œuvre du Démon. Évitez-les... – Peut-être serez-vous heureux – Satan veut susciter parmi vous l'hostilité et la haine au moyen du *ḥamr* et du jeu de hasard. Il veut ainsi vous détourner du souvenir de Dieu et de la prière. – Ne vous absteniez-vous pas ? – Obéissez à Dieu ! Obéissez au Prophète ! Prenez garde ! Mais si vous vous détournez, sachez qu'il incombe seulement à notre Prophète de transmettre le message prophétique en toute clarté. » (V, 90-92) <sup>135</sup>

Or, les scrupules de bien des gens vis-à-vis de cette boisson se sont dissipés. [Par le fait d'en boire], ils ont multiplié les infractions aux interdits que Dieu leur avait formulés. Le dévoiement de leur raison et la perte d'entendement les a conduits à considérer comme permis de verser le sang interdit, de consommer des biens prohibés et de se vautrer dans la luxure {illicite}. Tous ceux qui consomment cette boisson en sont venus à se justifier en disant : « Du *ḥamr*, il n'y a point de mal (*lā ba 'sa*) à en boire ! » Par ma vie ! Toute nourriture, boisson ou autre qui se rapproche du *ḥamr* doit être écartée ! Ces gens-là ne consomment cette boisson {qu'ils considèrent licite} que sous l'influence de chrétiens se souciant peu de voir les musulmans dévier de leur religion et adopter des comportements illicites, sans compter qu'ils en tirent de confortables revenus et que les approvisionner est pour eux des plus aisés. Les musulmans n'ont aucune excuse pour consommer des boissons comparables à celles qui n'ont rien de bon ! Dieu a en effet prodigué, à la place, de l'eau douce en abondance, ainsi que des boissons non essentielles <sup>136</sup> comme le miel, le lait, la bouillie (*sawīq*), le jus macéré (*nabīd*) de raisins secs ou de dattes... Cependant, quiconque fait macérer du miel, des raisins secs ou des dattes ne doit employer à cet effet que des outres (*asqiya*) ne contenant pas de résine (*zift*). Il nous est en effet parvenu de l'Envoyé de Dieu – que la bénédiction et le salut de Dieu soient sur lui – que celui-ci avait interdit de consommer les boissons produites dans des jarres (*ḡirār*), dans desalebasses (*dubbā'*) et dans des récipients (*zurūf*) {poissés (*muqayyara*)}. Or, ceux qui boivent du *ḥamr* savent pertinemment qu'il est produit dans des cruches (*qulal*) ou des outres (*ziqāq*) enduites de résine (*muzaffata*) – car seuls de tels récipients permettent de le produire –, et qu'il les enivre. On nous a rapporté que l'Envoyé de Dieu – que la bénédiction et le salut de Dieu

<sup>135</sup> On remarque que le calife interprète ici l'ordre des versets dans le Coran (II, 219 ; IV, 43 ; V, 90) comme un ordre chronologique. Cet ordre correspond à la vision classique telle que la restitue par exemple al-Ṭabarī, *Tafsīr al-Ṭabarī. Ḡāmi' al-bayān 'an ta'wīl al-Qur'ān*, éd. Maḥmūd Muḥammad Šākir et Aḥmad Muḥammad Šākir, 16 vols. (Le Caire : Maktabat Ibn Taymiyya, s.d.), IV, p. 332. Dans une œuvre plus archaïque attribuée à al-Zuhrī, la chronologie de la révélation est envisagée dans un autre ordre (IV, 43 ; II, 219 ; V, 90) (A. Rippin, « Al-Zuhrī, *Naskh al-Qur'ān* », p. 31), ce qui pourrait refléter un remaniement de ce préambule.

<sup>136</sup> Au lieu de « non essentielles », la version rapportée plus tard par Ibn al-Ḡawzī propose « qui ne font point perdre la raison ». Voir la note 7 de l'éditeur.

soient sur lui – avait dit : « Tout ce qui enivre est interdit ! » Contentez-vous donc de ce que Dieu a rendu licite, et abstenez-vous de ce qu’Il a prohibé ou qui peut y être assimilé ! Il n’est de boisson ressemblant plus [au *ḥamr*] que celle-là !

En conséquence, toute personne qui sera surprise en train d’en boire après le présent décret subira un douloureux châtement pécuniaire et corporel, afin de servir d’exemple. Quiconque se dérobera à notre sanction doit savoir que Dieu lui infligera un châtement exemplaire plus sévère et plus violent encore. Par ce décret vous interdisant de boire du *ḥamr* et tout *ṭilā*’ qui y ressemble, ainsi que toute boisson que l’on verse dans desalebasses, des jarres et des récipients enduits de résine, j’ai voulu vous prévenir aujourd’hui. Dès demain, en effet, celui qui obéira s’en portera bien, tandis que nous infligerons à tout réfractaire un châtement public ; s’il parvient à dissimuler son méfait, Dieu se substituera à nous, car Il voit tout parfaitement<sup>137</sup> et Il est témoin de toute chose<sup>138</sup>. Je demande à Dieu de tous nous éviter, grâce à ce qu’Il a autorisé, de toucher à ce qu’Il a interdit. Puisse-t-Il affermir la droiture de ceux d’entre nous qui suivent déjà la bonne direction, et amener le dépravé au repentir dans le salut éternel ! Salut<sup>139</sup>. »

Si l’on accepte que le calife ait pu évoquer le même sujet dans deux lettres distinctes, l’ordre dans lequel Ibn ‘Abd al-Ḥakam présente les deux textes suggère que la version courte est antérieure à la version longue. De fait, le ton argumentatif de cette dernière pourrait répondre aux objections suscitées par la version courte incluse dans le rescrit fiscal. Néanmoins, la tonalité de IAH 1 n’est pas moins polémique, puisque le calife y répond aux objections des « permissifs » qui arguent que ‘Umar b. al-Ḥaṭṭāb a autorisé le *ṭilā*’. Dans la mesure où les sources narratives évoquent un décret spécifique sur les boissons fermentées, il est plus probable que la version longue, IAH 2, corresponde au décret initial, et que face aux protestations, ‘Umar II ait intégré des explications complémentaires au sein d’un décret plus général, avant tout consacré à des questions fiscales. Si cette conclusion est juste, il faut donc penser que la prohibition des boissons fermentées serait un peu antérieure à la célèbre réforme fiscale du même calife.

Il serait vain de rechercher un « original » dans les diverses versions du décret qui nous sont parvenues. Comme nous l’avons déjà signalé, aucune n’est exempte de remaniements. Si l’on accepte le caractère historiquement réaliste du préambule de IAH 2, il est vraisemblable que les autres versions furent pourvues d’introductions similaires qui furent supprimées par souci de concision, ou pour éviter d’ennuyer les lecteurs du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle avec des considérations apparaissant désormais évidentes. On pourrait par ailleurs formuler l’hypothèse que la formulation du décret put changer selon les destinataires. Les versions d’Ibn ‘Abd al-Ḥakam ont pour point commun avec celle d’Ibn ‘Abd Rabbih de mentionner explicitement le *ṭilā*’, tandis que les autres, moins spécifiques, se contentent d’évoquer « cette boisson » (*hādā l-ṣarāb*). La présence ou absence du terme *ṭilā*’ pourrait ainsi dépendre des habitudes alimentaires des populations cibles. Alors que le *ṭilā*’ était répandu en Égypte où il correspondait à l’*hepsēma* des Byzantins – quand il n’était pas employé par euphémisme pour désigner l’*oinos/ḥamr*

<sup>137</sup> Référence à Coran XXXIII, 52.

<sup>138</sup> Référence à Coran IV, 33 etc.

<sup>139</sup> ‘Abd Allāh b. ‘Abd al-Ḥakam, *Sīrat ‘Umar b. ‘Abd al-‘Azīz*, p. 84-86. Cf. la traduction française proposée par Azzedine Haridi dans Ibn Abd al-Hakam, *La vie du khalife Omar Ben Abd al-‘Aziz* (Paris : Iqra, 2002), p. 104-107. La version rapportée par Ibn Ḥanbal est assez proche, mais plus courte et sans mention explicite du *ṭilā*’. Ibn Ḥanbal, *al-Aṣrība*, p. 56-57.



toujours produit en quantité dans la province –, les Irakiens avaient développé un goût particulier pour des boissons macérées appelées *nabīd*. Les auteurs irakiens comme Ibn Ḥanbal, Ibn Qutayba et al-Balāḍurī avaient plus logiquement eu accès aux versions reçues dans leur province, tandis qu’Ibn ‘Abd al-Ḥakam et l’Andalou Ibn ‘Abd Rabbih connaissaient mieux celles qui avaient été envoyées à l’Occident de l’Empire. Alternativement, il est possible que certains auteurs du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle aient jugé utile de supprimer des détails trop distinctifs afin d’élargir la portée juridique du décret, une hypothèse sur laquelle nous reviendrons plus loin. Remarquons enfin que la prohibition califale, parce qu’elle rompait avec des pratiques répandues, dut sans doute être réitérée et justifiée, et suscita vraisemblablement l’envoi dans certaines provinces de plusieurs lettres au contenu différent.

### *Irak, Hedjaz et Égypte : le tournant de la prohibition*

La prohibition du *ṭilā’* et la destruction des jarres suspectes qui s’ensuivit à Fustāṭ doivent être restituées dans le contexte d’une politique audacieuse, par laquelle le calife ‘Umar II tenta de réformer les mœurs de ses contemporains et de faire appliquer au gouvernement de l’Empire certaines normes religieuses qui étaient en train d’éclore dans les milieux savants<sup>140</sup>. Al-Kindī précise plus loin que le même gouverneur interdit aux femmes la fréquentation des bains publics (*ḥammām*)<sup>141</sup> et entreprit de remplacer les pagarques coptes par des musulmans<sup>142</sup>. Ibn Taḡrī Birdī précise que le gouverneur Ayyūb b. Šuraḥbīl chargea les savants Ğa‘far b. Rabī‘a al-Kindī (m. 133/750-751 ou 136/753-754)<sup>143</sup>, Yazīd b. Abī Ḥabīb (m. 128/745-746) et ‘Ubayd Allāh b. Abī Ğa‘far (m. 129/746-747)<sup>144</sup> de rendre des avis juridiques (*fatwā-s*)<sup>145</sup>, ce qui témoigne du concours actif du gouverneur à cette politique d’islamisation des mœurs. Selon Ibn Sa‘d, la prohibition du *ṭilā’* – qu’il qualifie aussi de *munaṣṣaf*, à savoir un *ṭilā’* réduit de moitié (voir *supra*) –, s’accompagna de l’interdiction faite aux *ḍimmī-s* d’introduire du *ḥamr* dans les villes-garnisons de l’Empire<sup>146</sup>. Cela rejoint ce que dit Théophraste lorsqu’il affirme que ‘Umar II « bannit le vin des cités<sup>147</sup> » : la production de vin pouvait continuer, mais ne devait plus pénétrer dans les *amṣār* où étaient encore concentrés les musulmans.

<sup>140</sup> Cf. Ibn Sa‘d, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 367, 381.

<sup>141</sup> Al-Kindī, *Ta’rīḥ Miṣr wa-wulāti-hā*, p. 69. Sur la législation de ‘Umar II concernant les bains publics, voir également Ibn Sa‘d, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 350.

<sup>142</sup> Al-Kindī, *Ta’rīḥ Miṣr wa-wulāti-hā*, p. 69. Le texte d’al-Kindī, qui est d’ailleurs copié presque mot pour mot par al-Maqrīzī (*al-Mawā‘iẓ wa-l-i’tibār fī ḍikr al-ḥiṭaṭ wa-l-āṭār*, éd. Ayman Fu‘ād Sayyid, 4 vols. [Londres : Mu‘assasat al-furqān li-l-turāṭ al-islāmī, 2002], II, p. 50), présente la formulation suivante : *wa-nuzi‘at mawārīt al-Qibt ‘an al-kuwar wa-stu‘mila l-muslimūn ‘alay-him*. Le mot diacrité *مواريث* dans les manuscrits doit en réalité être lu *مواريث*, le pluriel de *māzūt*. Comme l’a montré K.-H. Becker (« Arabische Papyri des Aphroditofundes », *Zeitschrift der Assyriologie* 20 (1906), p. 68-104, en part. p. 76.), ce terme n’est autre qu’une adaptation en arabe du titre grec *μειζότερος* – toutefois amputé de sa finale –, qui désigne en principe un chef de village. Voir à ce sujet L. Berkes, *Dorfverwaltung und Dorfgemeinschaft in Ägypten von Diokletian zu den Abbasiden* (Wiesbaden : Harrassowitz, 2017), p. 75-82. Comme le texte d’al-Kindī évoque un remplacement au niveau des pagarchies (*kuwar*), il est très vraisemblable qu’il ne s’agit point de chefs de villages, mais bien de pagarques, dont on sait par la documentation papyrologique qu’ils furent tous musulmans dès le premier quart du VIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>143</sup> Sur ce savant, voir al-Ḍahabī, *Ta’rīḥ al-islām*, III, p. 626.

<sup>144</sup> Voir al-Ḍahabī, *Ta’rīḥ al-islām*, III, p. 442.

<sup>145</sup> Ibn Taḡrī Birdī, *al-Nuḡūm al-zāhira fī mulūk Miṣr wa-l-Qāhira*, 16 vols. (Le Caire : Dār al-kutub al-miṣriyya, 1929-1972), I, p. 238.

<sup>146</sup> Ibn Sa‘d, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 356-357. Le même auteur affirme également que ‘Umar II aurait fait appliquer le châtement scripturaire (*ḥadd*) pour consommation de *ḥamr* avec sévérité, et aurait menacé un homme de l’emprisonner sans limite de durée s’il était repris à boire.

<sup>147</sup> Voir *supra*.

L'on peut se demander si la rigueur imposée par 'Umar II en matière de boissons n'était pas influencée par les savants de Médine, ville dont il avait été gouverneur et qui était particulièrement associée au rejet des boissons fermentées (*nabīd*, hydromel)<sup>148</sup>. Nous avons vu plus haut que la condamnation du *ṭilā* réduit de moitié (*munaṣṣaf*) au profit d'un *ṭilā* réduit des deux tiers semblait tirer son origine de Médine. Le débat dont les sources gardent le plus de traces concerne le *nabīd*, une boisson que l'on buvait tant dans le cadre de repas familiaux ou entre amis qu'à l'occasion des noces ('*urs*)<sup>149</sup>. Cette boisson semble avoir été plus répandue que le *ṭilā* au Hedjaz et en Irak ; par ailleurs, le souvenir de ces débats se perpétua plus longtemps en raison de la prohibition plus tardive du *nabīd*. Alors qu'en Irak, des savants renommés du début du VIII<sup>e</sup> siècle se délectaient d'un *nabīd* dans lequel ils n'hésitaient pas à ajouter des ferments tirés du marc ('*akar* ou *durdī*), ce sont surtout des savants du Hedjaz, comme Sa'īd b. al-Musayyab (m. 94/713) et Muğāhid b. Ğabr al-Makkī (m. entre 100 et 104/718-722), qui sont réputés avoir condamné l'ajout de marc : le *nabīd* devenait alors trop alcoolisé, ce qui conduisait à l'assimiler au *ḥamr*<sup>150</sup>. Mālīk b. Anas (m. 179/795) se prononça plus tard également contre l'ajout de tels ferments (*durdī*) dans le *nabīd*<sup>151</sup>. Même en leur absence, une longue macération provoquait la fermentation. Qu'on laisse reposer une boisson de raisins secs (*zabīb*) pendant deux mois d'hiver – voire moins en été – dans de grandes jarres (*dann* ou *ḥābiya*), et Sa'īd b. Ğubayr (kūfiote, puis installé à La Mecque, m. 94 ou 95/712-714)<sup>152</sup> considérait qu'elle se transformait en *ḥamr*<sup>153</sup>. La question de la fermentation des jus de fruit ('*aṣīr*) était par ailleurs débattue. Selon des Médinois comme Sa'īd b. al-Musayyab et 'Ikrima (m. 105/723-4), mais aussi de nombreux Irakiens, le jus devait être consommé dans les trois jours qui suivaient le pressage, en tout état de cause avant qu'il ne se couvre d'écume (*mā lam yuzbid*) et ne fermente (*mā lam yaġli*)<sup>154</sup>. Le *nabīd* et d'autres boissons proches n'étaient point encore rejetés en tant que tels, mais posaient seulement problème lorsqu'ils enivraient et poussaient les musulmans à enfreindre des interdits religieux ; ce n'est que plus tard que la licéité intrinsèque du *nabīd*, en particulier, fit l'objet de controverses juridiques bien connues<sup>155</sup>.

Alors qu'il prohibe le *ṭilā*, le décret de 'Umar II n'interdit pas le *nabīd*. Bien qu'il ne la cite pas dans son intégralité, Ibn Sa'd avance que la lettre envoyée à Kūfa explicitait que le *nabīd* était licite mais qu'il était nécessaire de le boire dans des outres (*su'n*)<sup>156</sup>. Une tradition citée par Ibn Abī Šayba suggère que le calife se contentait de réprover le *nabīd* macéré dans des

<sup>148</sup> Cf. Saḥnūn, *al-Mudawwana l-kubrā*, 6 vols. (Le Caire : Maṭba'at al-sa'āda, 1323 H. [rep. Dār Šādir]), VI, p. 262. Voir la réfutation de cette position médinoise par al-Ĝāḥiẓ, *Rasā'il*, IV, p. 276-279.

<sup>149</sup> Voir par exemple Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 226 (n° 24293). La préparation du *nabīd* devait souvent incomber aux femmes, comme en témoigne une anecdote où des femmes de Kūfa vont trouver Šafiyya bint Ḥuyayy pendant le pèlerinage et l'interrogent, entre autres affaires féminines comme les relations maritales et les menstruations, sur la meilleure recette de *nabīd*. Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 201 (n° 24291).

<sup>150</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 241-242 ; Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṣriba*, p. 38 (n° 20), 49 (n° 65).

<sup>151</sup> Saḥnūn, *al-Mudawwana l-kubrā*, VI, p. 261.

<sup>152</sup> Sur ce savant, voir H. Motzki, « Sa'īd b. Djubayr », *EP*<sup>2</sup>, s.v.

<sup>153</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 207 (n° 24321).

<sup>154</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 208-209.

<sup>155</sup> Sur le *nabīd*, voir J. Sadan, « Vin – Fait de civilisation », dans M. Rosen-Ayalon (éd.), *Studies in Memory of Gaston Wiet* (Jérusalem : The Hebrew University of Jerusalem, 1977), p. 129-160, p. 134, 144 ; A. J. Wensinck, « Khamr », *EP*<sup>2</sup>, s.v. ; P. Heine, « Nabīdh », *EP*<sup>2</sup>, s.v.

<sup>156</sup> Ibn Sa'd, *al-Ṭabaqāt al-kabīr*, VII, p. 365.

jarres permettant une fermentation plus avancée que d'autres contenants<sup>157</sup>. En effet, la fermentation du *nabīd* n'était pas seulement liée à l'ajout de marc, mais également aux récipients (*zurūf*) dans lesquels il était produit et conservé. Le problème posé par le *ṭilā'* était plus sérieux encore. Son matériau de base, le moût du raisin, le rapprochait dangereusement du *ḥamr*, lorsqu'il ne s'agissait pas tout bonnement de vin ainsi désigné par euphémisme ; comme le *nabīd*, le risque qu'il s'alcoolise était lié à ses contenants. C'est pourquoi toutes les versions du décret évoquent les matériaux dans lesquels l'on pouvait consommer ces boissons suspectes : le cuir (*udm*) dont étaient faites les outres (*ziqāq*), les Calebasses (*dubbā'*) et les « jarres », appelées le plus souvent *ḡarr*, mais aussi *ḥantam* dans la version d'al-Balāḍurī. Le décret s'attaque, tout particulièrement, aux récipients « résinés » (*muzaffat*), qui se trouvaient au centre des débats de l'époque (tab. 1)<sup>158</sup>.

Tab. 1. Le décret de 'Umar II : comparaison des versions

Auteur	IAH 1	IAH 2		Ibn Ḥanbal	Ibn Qutayba	al-Balāḍurī	Ibn 'Abd Rabbih
Nombre de mots	121	Avec préambule	511	199	115	156	190
		Sans préambule	354				
<i>Ṭilā'</i>	+	+					+
<i>Nabīd</i>		+		+	+	+	+
<i>Ḡarr/ḡirār</i>		+		+	+		+
<i>Ḥantam</i>						+	
<i>Muzaffat</i>		+		+	+	+	+

### 3. Une question d'amphores ? Données textuelles et archéologiques

#### 3.1. Les débats juridiques primitifs sur les récipients

##### *Le problème des récipients poissés*

Les débats repris par les savants musulmans, génération après génération, incluent divers arguments relatifs aux matériaux des contenants. Les plus fantaisistes évoquent l'impureté de certaines jarres qui auraient été faites de poils et de sang<sup>159</sup>. Les plus réalistes et les plus tôt attestés se rapportent cependant aux effets des matériaux sur leur contenu. 'Abd al-Razzāq al-Ṣan'ānī et, surtout, Ibn Abī Ṣayba, préservent ainsi dans leurs *Muṣannaḥ*-s de longs passages sur les discussions qui opposèrent les musulmans du VIII<sup>e</sup> siècle à ce sujet. Les débats préservés

<sup>157</sup> Ibn Abī Ṣayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 202 (n° 24294).

<sup>158</sup> Voir également al-Balāḍurī, *Ansāb al-aṣrāf*, VIII, p. 165.

<sup>159</sup> Voir E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 441-442.

n'incluent l'Égypte que de manière très marginale, les deux auteurs focalisant leur attention sur les controverses entre savants d'Irak et du Hedjaz – surtout Kūfa, Baṣra, Médine et La Mecque. C'est pourquoi, bien que ces régions aient connu le *ṭilā* et que certains de leurs savants en aient consommé, ces débats sont surtout centrés sur le *nabīd*. En dépit de leurs différences, la fermentation des deux boissons dépendait en grande partie de leurs contenants.

Les savants du début du VIII<sup>e</sup> siècle discutaient ainsi de la licéité de l'étain (*raṣāṣ*), matériau des aiguères (*bāṭiya*) dans lesquelles on transvasait le *nabīd* pour le servir, mais aussi de celle du verre dont on fabriquait des bouteilles (*qārūra*), également pour le *nabīd*<sup>160</sup>. En dépit de quelques voix discordantes, l'idée générale se dégage que ni l'étain ni le verre ne posaient de problèmes majeurs, car ces matériaux neutres ne favorisaient pas spécialement la fermentation. Ils étaient en revanche remis en cause lorsqu'on y faisait macérer longtemps les fruits dont était tiré le *nabīd*<sup>161</sup>. Les jarres ou les amphores en céramique, appelées *ḡarra* (pl. *ḡarr* ou *ḡirār*)<sup>162</sup>, *dann* (pl. *dinān*), *rāqūd* (pl. *rawāqūd*)<sup>163</sup> ou *ḥābiya* (pl. *ḥawābī*), apparaissaient en revanche plus problématiques. La *ḥābiya*, une très grande jarre<sup>164</sup>, servait à confectionner tant le *ṭilā* que le *nabīd*<sup>165</sup>, mais aussi à transporter de l'huile<sup>166</sup> et des substances sèches<sup>167</sup>. Selon al-Šaybānī (m. ca. 189/805), ces énormes jarres également employées pour le *ḥamr* – il faut sans doute y voir l'équivalent des grands *dolia* de l'Antiquité<sup>168</sup> – pouvaient coûter dix dirhams pièce<sup>169</sup>. C'est dans de telles *ḥābiya*-s que les commerçants des marchés irakiens puisaient le *nabīd* qu'ils vendaient au détail<sup>170</sup>. En Syrie, les jarres de grande taille étaient plutôt appelées *ḥabb* (pl. *ḥibāb*) et servaient aussi à confectionner le *nabīd*<sup>171</sup>. Or, ces jarres, traditionnellement

<sup>160</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḡ*, IX, p. 199 ; Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 238-240. Le terme *raṣāṣ* désigne plus communément le plomb, mais il est probable qu'il s'applique à l'étain dans ce contexte. Les débats juridiques sur les contenants se poursuivirent par la suite et reposèrent de plus en plus sur des hadiths prophétiques, comme dans al-Ṭahāwī et al-Ġaṣṣās, *Muḥtaṣar iḥtilāf al-'ulamā*, IV, p. 367-369. Voir également Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 55, 78 (n° 190).

<sup>161</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḡ*, IX, p. 204 ; Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 38 (n° 21).

<sup>162</sup> Le terme *ḡarra* est également utilisé dans les papyrus arabes pour désigner des amphores. Voir par exemple *P. Berl. Arab.* II 40, 7 (III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle) ; *P. Cair. Arab.* 339, 9 (III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle) ; *P. Ryl. Arab.* I XII 2 (III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle). Cf. T. Vorderstrasse, « Terms for Vessels », p. 208. On y transportait notamment du *ḥamr* comme le montre *P. Khalili I 7*, un registre où sont recensés les chargements de différents bateaux appartenant à des chrétiens. Le bateau de Ġirḡa le Nubien transportait, entre autres, 45 *ḡarra*-s de *ḥamr*. Le même document emploie aussi l'expression *qulla dabbūsa*, qui semble désigner un type d'amphore de taille plus réduite puisque le bateau de Mīnū le Nubien pouvait en transporter 120. Sur les termes *ḡarra* et *qulla*, voir également A. Grohmann, *Einführung und Chrestomathie*, p. 170-171 ; T. Vorderstrasse, « Terms for Vessels », p. 211.

<sup>163</sup> Les *dann*-s ont été associés par les archéologues à de très hautes jarres irakiennes généralement appelées « torpedos ». Voir E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 434-435. Cf. D. S. Rice, « Deacon or Drink », p. 24, 26.

<sup>164</sup> E. W. Lane, *An Arabic-English Lexicon* (Beyrouth : Librairie du Liban, 1968), I, p. 693.

<sup>165</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 207, 217, 219.

<sup>166</sup> Al-Šaybānī, *al-Aṣl*, éd. Muḥammad Būynūkālīn, 13 vols. (Beyrouth : Dār Ibn Ḥazm, 2012), VIII, p. 408 ; XI, p. 65.

<sup>167</sup> Voir *P. Haram II 5* (VIII<sup>e</sup>/XIV<sup>e</sup> siècle), où des *ḥābiya*-s contiennent de la farine (*taḥīn*), de l'orge (*ša'īr*) et du blé (*qamḥ*).

<sup>168</sup> Sur ces jarres, voir J.-P. Brun, *Le vin et l'huile*, p. 63-70.

<sup>169</sup> Al-Šaybānī, *al-Aṣl*, VII, p. 277.

<sup>170</sup> Abū Yūsuf, *Kitāb al-ātār*, p. 224 (n° 994). Voir également al-Šaybānī, *al-Aṣl*, III, p. 431. Ibn Abī Šayba rapporte par ailleurs comment l'on vit le Kūfiote Zirr b. Ḥubayš (m. entre 81/700-701 et 83/702-703 ; voir al-Mizzī, *Tahḏīb al-Kamāl*, IX, p. 335-339) boire du *nabīd* qu'il tirait de *ḥābiya*-s. Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 217 (n° 24354).

<sup>171</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 217 (n° 24351). D'après E. W. Lane (*An Arabic-English Lexicon*, p. 496), ce terme d'origine persane désignait de grandes jarres à vin.

associées à la production de boissons fermentées, suscitèrent des interrogations. Le fait que des compagnons de ‘Abd Allāh b. Mas‘ūd (m. 32/653) aient bu sciemment du *ṭilā* provenant de grandes jarres (*ḥābiya*) semblait ainsi assez étrange auprès des générations suivantes pour qu’elles le relèvent <sup>172</sup>.

Les jarres avaient pour caractéristique d’être à la fois résistantes à la pression et imperméabilisables. Depuis l’Antiquité, les amphores <sup>173</sup> en terre cuite poreuse laissaient passer une faible quantité d’air qui empêchait la conservation du vin – il est notoire qu’au contact de l’air le vin se pique et tourne très vite au vinaigre. C’est pourquoi l’on enduisait l’intérieur d’une poix végétale ou minérale qui étanchéifiait la céramique et permettait la conservation du vin, tout en ajoutant au processus de fermentation et en le parfumant <sup>174</sup>. Selon que la poix était appliquée une seule fois ou qu’elle était renouvelée après chauffage et raclage de l’ancienne couche, le vin pouvait prendre une tonalité légère ou au contraire un goût fumé. Elle avait aussi pour vertu d’éliminer les bactéries et les champignons responsables de maladies qui ruinent le vin <sup>175</sup>. La poix végétale, un dérivé de résine contenant de la térébenthine, pouvait par ailleurs jouer un rôle de stabilisateur du vin <sup>176</sup>. Une jarre de *nabīd* poissée et hermétiquement fermée devait permettre une importante fermentation. Bien que le *ṭilā* soit supposé ne pas contenir d’alcool en raison de sa cuisson, la réduction n’éliminait pas toutes les levures à l’origine de la fermentation (voir *supra*) ; le transvasement du liquide dans des amphores résinées, pour le transport et le stockage, pouvait réactiver le processus de fermentation, permettait même un vieillissement <sup>177</sup> et, au final, donnait un breuvage plus enivrant que d’aucuns eussent pu l’espérer <sup>178</sup>.

Le recours à la poix n’était pas en soi condamnable à condition que le récipient ne soit pas clos de manière hermétique. On interrogea ainsi Ibrāhīm al-Naḥa‘ī (Kūfa, m. ca. 96/717) : « Nous faisons macérer (*nanbiḍu*) dans une jarre verte, puis nous ajoutons le contenu dans un pichet (*dawraq*) enduit de poix (*muḡayyar*), ou dans une cruche (*inā*) enduite de poix. – Il n’y a pas de mal à cela », répondit-il <sup>179</sup>. La poix des récipients dans lesquels le *nabīd* était transvasé juste avant de le boire n’avait pas le temps de relancer la fermentation. Elle était donc inoffensive et servait uniquement à l’étanchéité de la cruche. Le poissage posait plus de problèmes lorsqu’il concernait des récipients dans lesquels le breuvage était produit, conservé ou transporté, en particulier si la jarre pouvait être fermée. En pareil cas, l’effet du poissage sur la fermentation était connu des musulmans. Ibn Qutayba explique que, comme les calebasses

---

<sup>172</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 219 (n° 24360).

<sup>173</sup> Dans les développements qui suivent, nous privilégions le terme « amphore » (du gr. ἀμφορεύς) lorsque nous faisons référence aux vestiges archéologiques de « vases à provisions pourvus de deux anses, plus hauts que larges » (voir D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 136) ; nous employons plutôt le terme « jarre » lorsque nous nous appuyons sur des textes arabes qui parlent de *ḡarra*. Les deux termes renvoient cependant à la même réalité matérielle. Voir S. D. Goitein, *A Mediterranean Society*, IV, p. 256.

<sup>174</sup> Sur la fabrication du vin en Égypte dans l’Antiquité, voir D. Dzierzbicka, *Οἶνος*. Cf. P. B. Lewicka, *Food and Foodways*, p. 497.

<sup>175</sup> J.-P. Brun, *Le vin et l’huile*, p. 68-69.

<sup>176</sup> J.-P. Brun, *Le vin et l’huile*, p. 78.

<sup>177</sup> Voir *supra*. ‘Umar est supposé avoir déclaré que « tout ce qui a vieilli et a fermenté est du *ḥamr* ». Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 80 (n° 199).

<sup>178</sup> Certains savants étaient conscients du problème posé par le transvasement. À Baṣra, Ibn Sīrīn (m. 110/728) aurait ainsi répugné à ce que l’on transfère (*ḥuwwila*) un jus (*‘aṣīr*) dans une cruche (*inā*) ou dans une carafe (*wi‘ā*). Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 210 (n° 24335).

<sup>179</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 226.

(*dubbā*'), les jarres de céramique et les contenants résinés (*muzaffat*) avaient pour particularité de rendre le *ṭilā*' et le *nabīd* plus « forts » (*yaštaddu*, *yaṣlibu*) ou, en d'autres termes, plus alcoolisés<sup>180</sup>. C'est pourquoi Ibn Abī Šayba attribue à Ibn 'Umar (m. 73/693), lequel avait laissé la réputation d'être généralement favorable à la consommation de *ṭilā*', la prohibition de cette boisson lorsqu'elle provenait de récipients résinés (*muzaffat*)<sup>181</sup>. Les polémistes prétendaient que les jarres poissées étaient une innovation du temps d'al-Ḥaġġāġ b. Yūsuf, alors que les musulmans utilisaient jusque-là des récipients de peau pour le *nabīd*<sup>182</sup>. Le poissage des amphores semble avoir été au centre des débats à l'époque de 'Umar II, principalement pour la production de *nabīd* en Irak et, comme le suggère la version IAH 2 du décret califal, pour le *ṭilā*' en Égypte. C'est pourquoi le décret de 'Umar II insiste tant sur le procédé de fabrication du *ṭilā*' et du *nabīd*, et prohibe les récipients « goudronnés » ou « résinés ».

D'autres contenants pouvaient être poissés. Le décret de 'Umar II évoque cette possibilité pour les outres de peau (*asqiya*, *ziqāq*), dont la face interne pouvait être enduite de bitume pour les étancher<sup>183</sup>. S'il est acquis que le vin pouvait être transporté dans des outres, celles-ci étaient impropres au processus de vinification car les gaz auraient provoqué leur éclatement. Les outres poissées, ne pouvant servir qu'à la production d'un *ṭilā*' ou d'un *nabīd* peu fermenté, voire uniquement à leur transport, posaient donc moins de problèmes que les jarres<sup>184</sup>.

#### *Jarres vertes d'Irak et amphores rouges d'Égypte*

Les débats entre juristes sur la licéité de tel ou tel type de jarre confirment l'intuition de certains archéologues, à savoir que les hommes de l'Antiquité et du Moyen Âge étaient capables de supputer le contenu d'une amphore d'après sa forme<sup>185</sup>. Ce que les archéologues soupçonnaient moins jusqu'à présent, c'est que la couleur constituait également un signe de reconnaissance essentiel. Les quelques types de jarres qui retinrent avant tout l'attention des savants omeyyades se distinguaient ainsi par leur teinte. Les jarres « blanches » (*baydā*') ne semblent pas avoir été mises en cause à l'origine. On racontait ainsi que l'on confectionnait pour 'Alī b. Abī Ṭālib du *nabīd* dans des jarres blanches et qu'il en buvait<sup>186</sup>. Ces jarres blanches étaient probablement des céramiques poreuses, non glaçurées, qui ne permettaient pas le vieillissement des boissons. Ibn Abī Šayba évoque en revanche deux types de jarres plus sujettes à controverse : les « jarres vertes » (*al-ġarr al-aḥḍar*) et les « jarres rouges » (*al-ġarr al-ḥumr*).

<sup>180</sup> Ibn Qutayba, *Kitāb al-ašriba*, p. 113, 128. Voir également al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, VIII, p. 82-83 ; Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīṭ*, I, p. 402. Selon Landberg, les *dubbā*'-s étaient des Calebasses basses et larges qui favorisaient la fermentation. C. Landberg, *Étude sur les dialectes de l'Arabie méridionale, II. Daṭīnah. Deuxième partie. Commentaire des textes prosaïques* (Leyde : E. J. Brill, 1909), p. 612-614.

<sup>181</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 192 (n° 24269).

<sup>182</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaf*, IX, p. 202 (n° 16931).

<sup>183</sup> Voir par exemple, à l'époque contemporaine, S. Soubhy, *Pèlerinage à La Mecque et à Médine* (Le Caire : Imprimerie nationale, 1894), p. 61.

<sup>184</sup> Voir par exemple Abū Yūsuf, *Kitāb al-āṭār*, p. 224 (n° 995), où le savant 'Āmir [al-Ša'bī] (m. 103 ou 104/721-723) affirme qu'il n'y a pas de mal à boire du *nabīd* dans des outres poissées.

<sup>185</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 197.

<sup>186</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaf*, XII, p. 206 (n° 24316).

En Irak, les jarres « vertes » servaient depuis le VII<sup>e</sup> siècle à faire macérer le *nabīd*<sup>187</sup>. Selon les rares descriptions qui nous sont parvenues, il pouvait s’agir de jarres de petit format (*ḡurayra*, « petite jarre »), de taille assez modeste en tout cas pour qu’une servante puisse en porter une à son maître<sup>188</sup>. Les jarres vertes avaient pour caractéristique d’être revêtues, à l’intérieur, d’une glaçure. Un jour où l’on apporta à Sa’īd b. Ḡubayr une jarre verte pour lui demander si ce type de récipient pouvait être employé à la confection du *nabīd*, celui-ci plongea la main à l’intérieur (pour en toucher la texture) et conclut par l’affirmative car, dit-il, « elle était comme une bouteille [en verre] » (*hiya bi-manzilat al-qārūra*)<sup>189</sup> – nous avons vu plus haut que le verre était généralement accepté. Or, ce revêtement étanche permettait la fermentation du *nabīd*. On rapporta ainsi avoir vu le Kūfiote ‘Abd al-Raḥmān b. Abī Laylā (m. ca. 83/702) boire du *nabīd* tiré d’une jarre verte « après que la fermentation eut cessé » (*ba’d an yaskuna ḡalayānu-hu*)<sup>190</sup>.

Les jarres vertes dont les sources littéraires gardent le souvenir ont récemment été identifiées par Elon Harvey à un type de céramique glaçurée verte ou turquoise fabriquée en Irak depuis l’Antiquité et dont la production s’étiola après le IV<sup>e</sup>/X<sup>e</sup> siècle<sup>191</sup>. Bien que l’adjectif *aḥḍar* puisse s’appliquer à un spectre plus large que ce que nous identifions aujourd’hui comme « vert »<sup>192</sup>, cette identification paraît tout à fait convaincante. Ces jarres constituaient en effet des céramiques de luxe, aux formes diversifiées, parfois sans anses – ce qui signifie qu’elles ne servaient pas au transport mais plutôt à un stockage domestique –, que l’on peut s’attendre à trouver dans le milieu des élites conquérantes auquel les sources associent les « jarres vertes ». Leurs larges cols devaient les rendre peu propices à l’occlusion hermétique indispensable à la fermentation et à la conservation du vin, mais n’entravaient pas nécessairement la fermentation plus courte du *nabīd*. Leur glaçure devait assurer une bonne étanchéité<sup>193</sup>. Si, comme nous l’avons vu, d’aucuns comparaient ce lustre à du verre, d’autres devaient l’assimiler au poissage d’amphores plus modestes dont on connaissait les effets sur la fermentation du *nabīd*. Les deux chapitres qu’Ibn Abī Šayba leur consacre montrent, comme Harvey l’a mis en évidence, que ces jarres vertes firent l’objet d’âpres discussions entre savants, notamment entre d’un côté des Kūfiotes qui les acceptaient, et de l’autre des Baṣriens qui les condamnaient<sup>194</sup>.

<sup>187</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 195 (n° 24378), 222, 225 (n° 24388) (‘Amr b. Šuraḥbīl, kūfiote m. années 60/680). Cf. ‘Abd al-Razzāq al-Šan‘ānī, *Muṣannaḡ*, IX, p. 200 (n° 16928), où les jarres vertes sont aussi associées au *nabīd*.

<sup>188</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 223 (n° 24380), 224 (n° 24381).

<sup>189</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 240 (n° 24448).

<sup>190</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 224 (n° 24385).

<sup>191</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 416-422.

<sup>192</sup> L’adjectif *aḥḍar* a aussi le sens de « foncé », et peut ainsi qualifier une couleur sombre ou grise (comme le pommelé des équidés). A. Morabia, « Recherches sur quelques noms de couleur en arabe classique », *Studia Islamica*, 21 (1964), p. 79.

<sup>193</sup> Voir les images publiées par E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 418-420. Voir également les collections du Louvre en ligne, notamment <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010325564> ; <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010318901> ; <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010318903> ; <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010325560>.

<sup>194</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 195-202 (avis négatifs), 222-230 (avis positifs). E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 451. Voir également Abū Yūsuf, *Kitāb al-āṭār*, p. 223 (n° 991) ; Ibn Qutayba, *Kitāb al-ašriba*, p. 32, où Ibn Mas‘ūd (m. 32/653) propose à l’un de ses invités un *nabīd* fort tiré d’une jarre verte (cf. Abū Yūsuf, *Kitāb al-āṭār*, p. 224 (n° 992) ; ‘Abd al-Razzāq, *Muṣannaḡ*, IX, p. 207 (n° 16951), 208 (n° 16953) ; Ibn Ḥanbal, *al-Ašriba*, p. 55 (n° 92, 94) ; Ibn Qutayba, *Kitāb al-ašriba*, p. 64-65). Dans le même paragraphe, Anas b. Mālik est décrit comme buvant du *nabīd* « fort » (*šulb*) conservé dans de grandes jarres (*ḥawābī*, sing. *ḥābiya*),

Les débats sur les contenants incluent, de manière secondaire, un type de jarre appelé *ḥantam(a)* (pl. *ḥanātīm*), terme peut-être d'origine araméenne qui pourrait avoir été employé à Médine avant l'Islam pour désigner des amphores à vin <sup>195</sup>. Harvey conclut de son étude que les *ḥantam-s* ne sont autres que les jarres vertes <sup>196</sup>. Sa conclusion repose cependant sur la compilation de sources d'époques et de lieux très différents, émanant d'auteurs qui, de toute évidence, n'avaient aucune idée précise de ce qu'étaient les *ḥantam-s*. Les débats s'étant plutôt focalisés en Irak et au Hedjaz sur les jarres vertes à *nabīd*, certains eurent tendance, très tôt, à faire entrer les *ḥantam-s* dans la même catégorie et à les assimiler aux jarres vertes <sup>197</sup>. Néanmoins, si l'on se recentre sur les sources les plus anciennes et que l'on se focalise sur les caractéristiques des *ḥantam-s*, il apparaît que ces dernières ne peuvent pas correspondre aux jarres vertes. Une tradition remontant à Ibrāhīm al-Naḥa'ī distingue clairement les deux lorsqu'il interroge son informateur sur les *ḥantam-s* et (*wa-*) les *ḡirār al-ḥuḍr* <sup>198</sup>. Selon une autre, remontant à 'Abd al-Raḥmān b. Abī Laylā, il s'agit de « jarres rouges/brunes poissées que l'on importait d'Égypte, et il ne s'agit pas des jarres vertes » (*innamā kānat al-ḥanātīm ḡirāran ḥumran muzaffata yu'tā bi-hā min Miṣr wa-laysat bi-l-ḡirār al-ḥuḍr*) <sup>199</sup>. Non seulement, donc, les *ḥantam-s* ne sont pas assimilables aux jarres vertes, mais les sources indiquent que leur production n'était pas irakienne. Aux yeux de certains, il s'agissait de très grandes jarres à vin (*ḥamr*) produites par les non-Arabs (*al-ʿaḡam*, vraisemblablement les Perses <sup>200</sup>), dans lesquelles un homme pouvait entrer pour les nettoyer <sup>201</sup> ; pour d'autres, il s'agissait de jarres poissées (*muqayyara*) importées depuis la Syrie (*al-Šām*) <sup>202</sup>. Mais l'opinion la plus répandue – notamment d'après le Baṣrien Anas b. Mālīk (m. ca. 91-93/709-711) – était que ces jarres provenaient d'Égypte (*Miṣr*) <sup>203</sup>. La troisième caractéristique, qui ressort à l'unanimité des traditions précédemment citées, est que ces jarres étaient poissées (*muqayyara* ou *muzaffata*) <sup>204</sup> et surtout qu'elles contenaient du *ḥamr* <sup>205</sup>. Or, nous avons vu plus haut que les jarres vertes irakiennes non seulement n'étaient pas poissées puisqu'elles étaient revêtues

---

tandis qu'un autre récit le décrit comme faisant macérer dans des jarres vertes (*al-Ṭaḥāwī* et *al-Ġaṣṣās*, *Muḥtaṣar iḥtilāf al-ʿulamāʾ*, IV, p. 369).

<sup>195</sup> M. Maraqtan, « Wine Drinking and Wine Prohibition in Arabia before Islam », *Proceedings of the Seminar for Arabian Studies*, 23 (1993), p. 95-115, p. 97 ; F. Corriente, cité par E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 428.

<sup>196</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 433.

<sup>197</sup> Voir par exemple Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 237 (n° 24430).

<sup>198</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 194 (n° 24276).

<sup>199</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 236 (n° 24427). Cf. Al-Ṭabarānī, *al-Muʿam al-awsaṭ*, éd. Ṭāriq ʿAwd Allāh b. Muḥammad et ʿAbd al-Muḥsin b. Ibrāhīm al-Ḥasanī, 10 vols. (Le Caire : Dār al-Ḥaramayn, s.d.), III, p. 222 (n° 2977).

<sup>200</sup> Bien que le terme *ʿaḡam* désigne également les Coptes dans la documentation égyptienne, il ne peut vraisemblablement s'agir d'eux dans cette tradition pourvue d'un *isnād* kūfiote. Cf. A. Grohmann, *Einführung und Chrestomathie*, p. 230 et Id., *I. Arabische Chronologie. II. Arabische Papyruskunde* (Leyde – Cologne : Brill, 1956), p. 29.

<sup>201</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 237 (n° 24428).

<sup>202</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 236 (n° 24427).

<sup>203</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 187 (n° 24259), 236 (n° 24426), 237 (n° 24429, 24430) ; Abū ʿUbayd al-Qāsim b. Sallām, *Ḡarīb al-ḥadīṯ*, I, p. 401. Cf. Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 48 (n° 57).

<sup>204</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 236 (n° 24427), 237 (n° 24429). Cf. Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 58 (n° 101) ; Abū Mūsā al-Madīnī al-Iṣfahānī, *al-Maḡmūʿ al-muḡīl fī ḡarīb al-Qurʾān wa-l-ḥadīṯ*, éd. ʿAbd al-Karīm al-Ġarbāwī, 3 vols. (Djedda : Dār al-Madānī, 1986), I, p. 508.

<sup>205</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 187 (n° 24259), 237 (n° 24428, 24430) ; Abū ʿUbayd al-Qāsim b. Sallām, *Ḡarīb al-ḥadīṯ*, I, p. 401. Cf. Abū Mūsā al-Madīnī al-Iṣfahānī, *al-Maḡmūʿ al-muḡīl*, I, p. 508



d'une glaçure qui suffisait à les rendre étanches, mais encore que ces jarres avaient un col trop large pour autoriser la fermentation du vin.

Une quatrième caractéristique des *ḥantam*-s, plus controversée, est leur couleur. Plusieurs traditions les décrivent comme des céramiques rouges ou brunes (*ḥumr*)<sup>206</sup>. D'autres sont plus ambiguës, par exemple lorsqu'al-Ḥalīl b. Aḥmad définit le *ḥantam* comme un type de « jarres vertes, ainsi que celles dont la teinte tire sur le rouge/brun<sup>207</sup> », tandis que de plus rares traditions parlent de jarres « blanches »<sup>208</sup>. Harvey suspecte l'adjectif *ḥumr* d'être une déformation de *ḥamr*, qu'un unique point diacritique permet de distinguer. Il faudrait ainsi comprendre les *ḥantam*-s comme « des jarres à vin » (*ḡirār ḥamr*) au lieu de « jarres rouges » (*ḡirār ḥumr*)<sup>209</sup>. L'hypothèse est intéressante et ne peut tout à fait être disqualifiée. Elle est néanmoins affaiblie par la tradition remontant à 'Abd al-Raḥmān b. Abī Laylā, citée plus haut, dans laquelle l'opposition entre *ḥantam*-s et jarres vertes est clairement basée sur leurs couleurs distinctes, et non sur leur contenu. En dépit de leur homographie, certaines traditions donnent à lire *kānat ḡirāran ḥumran*<sup>210</sup>. Même en l'absence de tout point diacritique, ce seul *tanwīn* au cas direct signifie qu'il est impossible de lire *kānat ḡirāran ḥamrin*. Bien que l'on ne puisse exclure des erreurs dans la copie et l'ajout généralisé, quoiqu'injustifié, d'un *alif* après le *ductus* حمر, cet indice grammatical fait également pencher la balance en faveur de la lecture *ḥumr*. Le besoin de résoudre l'ambiguïté qui subsistait poussa peut-être des auteurs un peu plus tardifs comme al-Bazzār (m. 292/905) à expliciter le fait qu'il s'agissait de jarres à la fois rouges ou brunes et à usage vinaire : « les *ḥantam*-s sont des jarres rouges/brunes (*ḥumr*) que nous importions et qui contenaient du *ḥamr* »<sup>211</sup>. Il est impossible de lire ici la phrase « des jarres à vin que nous importions et qui contenaient du vin », qui présenterait une absurde redondance. En admettant, par sécurité, qu'il demeure un doute sur la couleur des *ḥantam*-s, leurs autres caractéristiques les distinguent indubitablement des jarres vertes. Il s'agissait d'amphores à vin (*ḥamr*), produites à l'extérieur de l'Irak et poissées, qui furent importées en Iraq à l'époque omeyyade, mais sans doute pour un temps limité et en quantité réduite – ce qui explique les interrogations des savants quant à leur définition et les confusions qu'elles purent entraîner avec d'autres types de jarres.

Un dernier type de jarre, celui des grands *dann*-s ou *rāqūd*-s, était poissé (*muzaffat*) et associé à la production du *nabīd* ; il fit l'objet de discussions dont on trouve un écho chez Ibn Abī Šayba et Ibn Ḥanbal<sup>212</sup>. On associe volontiers ce type aux jarres dites *torpedo* retrouvées en Irak et sur le pourtour du golfe Persique, très hautes (1 mètre ou plus), au profil de torpille et à large col, à l'intérieur tapissé de bitume. L'analyse de ce dernier suggère qu'elles étaient produites en

<sup>206</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 236 (n° 24426, 24427), 237 (n° 24429). Cf. al-Bazzār, *al-Baḥr al-zahḡār al-ma'rūf bi-Muṣnad al-Bazzār*, éd. Maḡfūz al-Raḥmān Zayn Allāh, 20 vols. (Médine : Maktabat al-'ulūm wa-l-ḡikam, 1997), IX, p. 136 (n° 3689). L'adjectif *aḡmar* désigne à la fois le « rouge » et le « brun ». A. de B. Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français* (Paris : Maisonneuve, 1860), I, p. 490 ; E. W. Lane, *An Arabic-English Lexicon*, p. 641.

<sup>207</sup> Al-Ḥalīl b. Aḥmad, *Kitāb al-'ayn*, III, p. 336. Cf. Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḡadīṡ*, I, p. 401.

<sup>208</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṡriba*, p. 48 (n° 57), 58 (n° 101).

<sup>209</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 432.

<sup>210</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 236 (n° 24426), 237 (n° 24429).

<sup>211</sup> Al-Bazzār, *al-Baḥr al-zahḡār*, IX, p. 136.

<sup>212</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḡ*, XII, p. 192 (n° 24272), 201 (n° 24292), 223 (n° 24376), 225 (n° 24388) ; Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṡriba*, p. 54 (n° 89), 89 (n° 237).

Irak et/ou au Khuzistan <sup>213</sup>. Harvey propose que ces jarres correspondent à ce que les juristes appellent simplement *muzaffat* <sup>214</sup>, une interprétation qui ne tient pas compte du fait que ces jarres portaient d'autres noms. Le *muzaffat* des juristes était plus vraisemblablement la dénomination générique des « jarres poissées » au nombre desquelles on comptait les torpedos de la région du Golfe, dont le large col était propice à la macération du *nabīd* mais non à la fermentation du *ḥamr*, et les amphores vinaires importées de provinces plus à l'occident et appelées *ḥantam-s*.

Les jarres vertes, les *dann-s/rāqūd-s* et les *ḥantam-s* posaient un problème similaire : celui de leur étanchéité propice à la fermentation. Dans les jarres vertes produites en Irak, celle-ci était assurée par la glaçure, et pour peu qu'on parvienne à boucher leur large col, un *nabīd* alcoolisé pouvait y être confectionné. Les amphores appelée *ḥantam-s*, originaires de Syrie ou d'Égypte, et les *dann-s/rāqūd-s* produits dans la région du Golfe, n'étaient point glaçurés, mais l'intérieur était recouvert d'un enduit végétal ou minéral qui assurait le même rôle. Les textes littéraires emploient alternativement à ce sujet les adjectifs *muzaffat* (résiné) et *muqayyar* (poissé). En principe, le premier correspond au fait d'enduire de résine végétale (*zift*) et le second de goudron minéral (*qār* ou *qīr*) <sup>215</sup> ; bien que la résine végétale, comme nous allons le voir, ait plutôt été caractéristique des amphores égyptiennes et le bitume minéral typique des jarres irakiennes, il est difficile de savoir si les juristes connaissaient cette nuance, car les termes semblent parfois interchangeable <sup>216</sup>. Quoi qu'il en soit, ces jarres étanches furent une des principales cibles du décret de 'Umar II parce que leur emploi permettait la production d'un *nabīd* « fort » ou d'un *ṭilā* 'alcoolisé' <sup>217</sup>. À Baṣra, le souvenir que l'édit laissa auprès de certains était que le calife y avait interdit de boire ce qui provenait de récipients résinés (*al-muzaffat*) <sup>218</sup>. Pour d'autres, il avait « interdit aux habitants de Baṣra de boire dans des *ḥantam-s* <sup>219</sup> ». Si les jarres vertes et les *dann-s/rāqūd-s* poissés semblent maintenant avoir été identifiés avec une relative certitude, il n'en va pas de même des *ḥantam-s*, dont l'origine pointe à nouveau – après ce détour en Irak – vers l'Égypte.

### 3.2. Retour à l'Égypte : les apports de l'archéologie

L'origine syrienne des *ḥantam-s*, attribuée à Ibrāhīm al-Naḥa'ī, est sans doute erronée : le savant Kūfiote voyait arriver ce type d'amphore en Irak depuis l'occident, mais d'autres autorités conviennent qu'elles étaient originaires d'Égypte. À l'époque omeyyade, cette province produisait en quantités quasi-industrielles deux principaux types d'amphore, pourvus

<sup>213</sup> R. Tomber, M. Spataro et S. Priestman, « Early Islamic Torpedo Jars from Siraf: Scientific Analyses of the Clay Fabric and Source of Indian Ocean Transport Containers », *Iran*, 58 (2020), p. 6. Des exemples de jarres *torpedo* sont exposés dans les collections en ligne du Louvre : <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010174649> ; <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010174641>.

<sup>214</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 433-434, 454.

<sup>215</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 210 (n° 16963) ; Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṛiba*, p. 78 (n° 108). Sur la définition du *zift* et sa différence avec le *qīr*, voir E. W. Lane, *An Arabic-English Lexicon*, p. 1236. Elon Harvey élude cette distinction, pourtant importante, entre la poix végétale (notamment utilisée en Égypte) et le goudron minéral (utilisé en Irak). Voir notamment E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 432, 433-434.

<sup>216</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 433.

<sup>217</sup> Voir *supra*, IAH 2. Cf. Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṛiba*, p. 52 (n° 79).

<sup>218</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṛiba*, p. 70 (n° 158).

<sup>219</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṛiba*, p. 47 (n° 52). Une autre version insiste plus sur les termes de *dubbā* ', de *naqīr* et de *muzaffat*. Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṛiba*, p. 47 (n° 53). Voir également Ibn Abī Ṣayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 214 (n° 24341), où le Prophète est déjà supposé avoir interdit la macération dans des *ḥantam-s*.

d'un décor rudimentaire bien éloigné des luxueuses jarres vertes d'Irak. Le modèle le plus répandu, celui de la *Late Roman Amphora 7* (LRA 7, aussi appelée AE 7 [fig. 1-2]), était une jarre étroite et oblongue, en forme de carotte, d'une capacité modeste de 6 à 7 litres. Très présentes dans les couches archéologiques de Fustāt remontant aux VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles, et produites au moins jusqu'à la fin du IX<sup>e</sup> siècle, ces amphores résinées étaient conçues pour transporter un contenu vineux. Au VII<sup>e</sup> siècle, elles étaient parfois recouvertes après cuisson d'un engobe rouge et d'un « “décor” sommaire réalisé au lait de chaux blanc »<sup>220</sup>. Elles étaient produites en Moyenne-Égypte dans les ateliers d'Antinooupolis (al-Šayḥ 'Abāda), d'Oxyrhynchos (al-Bahnasā) et d'Hermoupolis Magna (al-Ušmūnayn), ou encore à Edfou. Des fragments de LRA 7 ont été retrouvés à Beyrouth dans des couches datées de la première moitié du VIII<sup>e</sup> siècle, mais de manière générale ce type d'amphore, bien que produit en masse en Égypte, ne semble pas avoir connu de large diffusion à l'extérieur<sup>221</sup>.

Un second modèle, celui des amphores « *bag-shaped LRA 5/6* » (ou AE 5/6 [fig. 3-4]), très répandu en Méditerranée, adoptait une forme globulaire ou ovoïde la faisant ressembler à un sac ou une outre. Il fut produit au moins jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle et se déclina en cinq types de capacité variable, dont deux furent élaborés en Égypte. Le type 3, conçu en Basse-Égypte – à Abū Mīnā notamment – dans une pâte calcaire jusqu'au début du VIII<sup>e</sup> siècle, pouvait contenir de 21 à 23 litres. Certains modèles de Palestine, caractérisés par leur pâte grésée rouge et leur surface grise, servirent sans doute à transporter le vin de Beisan, réputé à l'époque omeyyade. Des amphores de ce type ont été découvertes à Fustāt et, bien que celles-ci n'aient pas été enduites de poix, le grésage de la pâte leur assurait une étanchéité qui ne permet pas d'exclure qu'elles aient contenu du vin<sup>222</sup>. Le type 4, d'une capacité de 7 ou 8 litres, voire de 10 à 15 litres pour les plus volumineuses, fut façonné dans une pâte alluviale entre le début du VII<sup>e</sup> et le IX<sup>e</sup> siècle<sup>223</sup>. Ces amphores étaient exportées en grande quantité vers la Syrie, comme en témoigne une épave fouillée au large des côtes israéliennes<sup>224</sup>. Leur usage est assez mal connu : les archéologues avancent qu'elles renfermaient peut-être de l'huile, du grain, des figues sèches ou des saumures de poisson. Certaines étaient poissées et pourraient avoir contenu du vin, bien que leur large col soit peu hermétique et que des doutes subsistent à ce sujet<sup>225</sup>.

<sup>220</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 69, 156.

<sup>221</sup> Ch. Vogt *et al.*, « Notes on Some of the Abbasid Amphorae of Istabl 'Antar-Fustat (Egypt) », *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 326 (2002), p. 73, 74, 76-77 ; D. Pieri, *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine (V<sup>e</sup>-VII<sup>e</sup> siècle). Le témoignage des amphores en Gaule* (Beyrouth : Ifpo, 2005), p. 129-132 ; P. Reynolds, « Pottery and the Economy in 8th Century Beirut: An Umayyad Assemblage from the Roman Imperial Baths (Bey 045) », dans C. N. Bakirtzis (éd.), *VII<sup>e</sup> congrès international sur la céramique médiévale en Méditerranée, Thessaloniki (11-16th October 1999)* (Athènes : Caisse des recettes archéologiques, 2003), p. 732 ; D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 141, 154-163, 239, 246 ; R.-P. Gayraud et J.-Ch. Trégliā, « Amphores, céramiques culinaires et céramiques communes omeyyades d'un niveau d'incendie à Fustat-Istabl 'Antar (Le Caire, Égypte) », dans N. Poulou-Papadimitriou, E. Nodarou et V. Kilikoglou (éd.), *LRCW 4: Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry* (Oxford : Archaeopress, 2014), p. 366. T. Vorderstrasse a tenté de rapprocher les amphores LRA 7 de l'appellation *ḡarra* (« Terms for Vessels », p. 208). Il convient cependant de rappeler que le terme *ḡarra*, dans les sources littéraires, apparaît comme une dénomination générale des jarres.

<sup>222</sup> R.-P. Gayraud et J.-Ch. Trégliā, « Amphores, céramiques culinaires », p. 365, 367.

<sup>223</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 142-143 ; R.-P. Gayraud et J.-Ch. Trégliā, « Amphores, céramiques culinaires », p. 365-366 (les auteurs parlent plutôt d'une capacité moyenne de 6,5 litres).

<sup>224</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 239, 245.

<sup>225</sup> P. Ballet, « Un atelier d'amphores *Late Roman Amphora 5/6* à Kôm Abou Billou (Égypte) », *Chronique d'Égypte*, 69 (1994), p. 363-364 ; D. Pieri, *Le commerce du vin oriental*, p. 114-127 ; D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 142 ; R.-P. Gayraud et J.-Ch. Trégliā, « Amphores, céramiques culinaires », p. 365, 367.

Le site omeyyade de Fustāt a livré un troisième type d'amphores, dites « Egloff 167 » ou « AE 8-1 ». De forme globulaire, elles furent réalisées en pâte alluviale rouge dans des ateliers du Delta ou, plus rarement, dans une pâte calcaire beige sur la côte occidentale du Sinaï. Elles sont surtout caractéristiques de la fin du VII<sup>e</sup> et du début du VIII<sup>e</sup> siècle mais peuvent encore être trouvées dans des couches archéologiques du début du X<sup>e</sup> siècle ; elles avaient une capacité moyenne de 11 litres <sup>226</sup>.

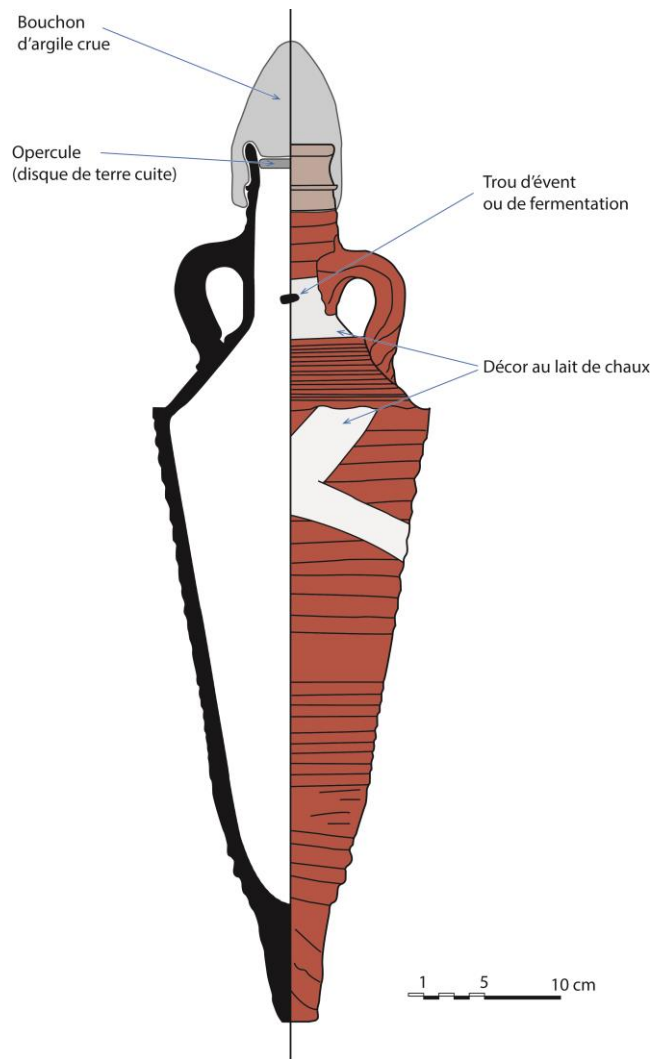


Fig. 1. Amphore LRA 7 (dessin M. Tillier, d'après D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 390)

T. Vorderstrasse (« Terms for Vessels », p. 212) a proposé d'identifier les amphores LRA 5/6 à ce que les papyrus arabes nomment *qulla* en Égypte.

<sup>226</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 176-179 ; R.-P. Gayraud et J.-Ch. Trégliat, « Amphores, céramiques culinaires », p. 366-367 ; V. Ghica, S. Marchand et A. Marangou, « Les hermitages d'Abū Darağ revisités », *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale*, 108 (2008), p. 118.



Fig. 2. Amphore LRA 7 de Baouit (Louvre, inv. E 12127). © Musée du Louvre. Online : <https://collections.louvre.fr/en/ark:/53355/cl010041910>

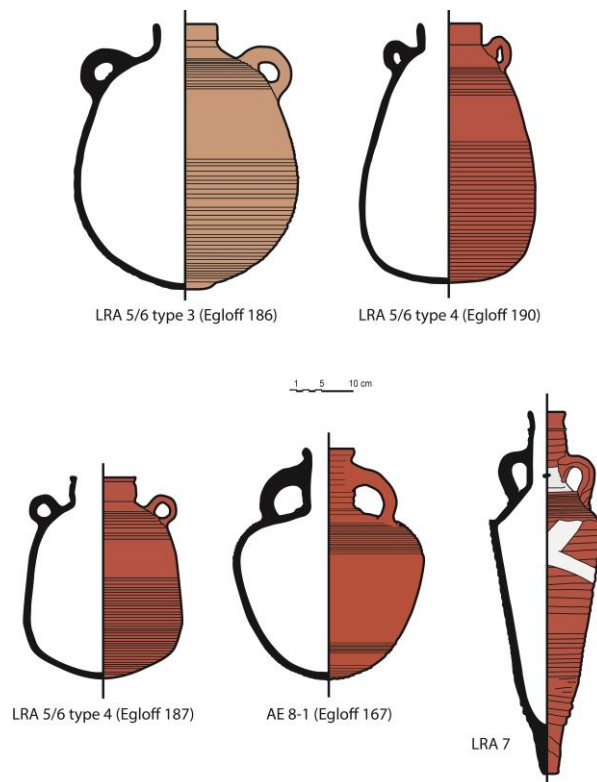


Fig. 3. Amphores LRA 5/6, AE 8-1 et LRA 7 (dessin M. Tillier, d'après D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 137, 355, 390, et R.-P. Gayraud et J.-Ch. Trégliat, « Amphores, céramiques culinaires », p. 372)



Fig. 4. Amphores LRA 5/6 de Tôd (Louvre, inv. E 27230). © Musée du Louvre. Online : <https://collections.louvre.fr/en/ark:/53355/cl010048369>

Une grande partie des amphores produites en Égypte tiraient leur couleur rouge ou brune tant du type de pâte utilisée que de leur cuisson. Les amphores LRA 7 et LRA 5/6 de type 4 étaient façonnées dans l'argile alluvial qui abondait dans la vallée du Nil. Une cuisson insuffisante produisait un rouge brique, une cuisson moyenne un rouge-brun et une surcuisson un brun-noir<sup>227</sup>. Les amphores LRA 7 sont majoritairement brunes ; les LRA 5/6 présentent une couleur extérieure rouge dans le Delta et brune ou marron lorsqu'elles proviennent de Moyenne-Égypte<sup>228</sup>. La cuisson des argiles calcaires provenant notamment de Maréotide donnait aux amphores une couleur blanchâtre, pour les moins cuites, à chamois ou brun pour une cuisson normale, voire verdâtre à mauve en cas de surcuisson<sup>229</sup>.

L'étanchéité des amphores était assurée par deux catégories de poissage : soit une poix végétale (ou goudron de bois) obtenue « par chauffage ou distillation de résineux [...] ou de térébinthe », soit une poix d'origine minérale (bitume) issue de gisements de naphte ou de pétrole. Tous les types d'amphores égyptiennes pouvaient être poissés, mais ce sont avant tout les LRA 7 (ou AE 7), LRA 5/6 (ou AE 5/6) et AE 8 (dont les Egloff 167) qui l'étaient. Les amphores découvertes à Fustât relèvent de la première catégorie de poissage : elles étaient en effet enduites de résine de conifères importée de Méditerranée orientale<sup>230</sup>. Les amphores à vin étaient bouchées par un opercule de terre cuite, des fibres végétales ou du tissu, le tout scellé par un bouchon de plâtre ou, surtout, d'argile crue (*tīn*) (fig. 1)<sup>231</sup>. Pour éviter l'éclatement des amphores sous la pression du gaz, il arrivait fréquemment que l'on y perce un petit orifice non

<sup>227</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 31-35, 193.

<sup>228</sup> P. Ballet, « Un atelier d'amphores », p. 357.

<sup>229</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 193.

<sup>230</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 201.

<sup>231</sup> Ch. Lyon-Caen, « Bouchons d'amphore et bouchons de jarre du site de Baouit : problématique et premier récolement », dans A. Boud'hors et C. Louis (éd.), *Études coptes X : Douzième journée d'études, Lyon, 19-21 mai 2005* (Paris : De Boccard, 2008), p. 63 ; D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 201-202 ; D. S. Rice, « Deacon or Drink », p. 27.

loin du col, qui permettait par ailleurs de s'assurer que le vin n'était pas piqué (trou d'évent ou de fermentation, fig. 1) <sup>232</sup>. Ajoutons qu'une partie du vin égyptien et de ses dérivés n'était pas transporté dans des amphores, mais dans des bouteilles de verre ou des barillets (pour le vin de la région d'Assouan), ou encore dans des outres qui ont laissé beaucoup moins de traces archéologiques <sup>233</sup>.

Le rapprochement entre archéologie et sources textuelles permet tout d'abord de lever les derniers doutes quant aux *ḥantam*-s égyptiens évoqués dans les débats de l'époque omeyyade. La dominante rouge et brune des amphores produites dans la vallée du Nil permettait d'aisément les différencier d'autres productions. C'est pourquoi il convient d'abandonner l'hypothèse de Harvey selon laquelle les *ḥantam*-s étaient définis comme des *ḡirār ḥamr* (« jarres à vin »), et de lire *ḡirār ḥumr* (« jarres rouges/brunes ») comme les sources littéraires nous y invitent <sup>234</sup>. Ces *ḥantam*-s rouges ou bruns n'en étaient pas moins perçus en Irak comme des amphores vinaïres, à savoir qu'ils servaient à produire, stocker et transporter du vin ou ses dérivés, comme le *ṭilā'*. Ils correspondaient principalement aux amphores égyptiennes en pâte alluviale de type LRA 7 – néanmoins peu présentes hors d'Égypte –, aux Egloff 167 ou AE 8-1, et aux LRA 5/6 quant à elles exportées vers la Syrie et peut-être davantage à l'est. Les *ḥantam*-s « blancs » par ailleurs évoqués par les sources pourraient pour leur part correspondre à des amphores en pâte calcaire beige, dont certaines LRA 5/6 produites à Abū Mīnā et en Maréotide. L'intérieur de ces jarres avait pour caractéristique d'être enduit de poix, ce qui permettait de loger les liquides à l'abri de l'air et d'en poursuivre la fermentation ou le vieillissement. Le col des LRA 7 pouvait en outre être fermé de manière hermétique par un opercule scellé par un bouchon d'argile, lequel portait un ou plusieurs timbres appliqués à l'aide d'un sceau <sup>235</sup>. Cette caractéristique pourrait avoir justifié l'emploi du mot *ḥantam*, peut-être lié au syriaque *mḥattam* signifiant « scellé », tout comme le terme *ḥatm* était employé en arabe pour désigner un tel scellement hermétique <sup>236</sup>. Ce scellement pourrait avoir favorisé une fermentation douce ainsi que le vieillissement <sup>237</sup>. En Égypte, c'est à ces catégories d'amphores que s'attaqua particulièrement 'Umar II dans son décret, puisqu'elles permettaient de produire un *ṭilā'* à teneur élevée en alcool.

Les LRA 7 égyptiennes étaient avant tout destinées à la vinification et au transport du vin à l'intérieur de la province, car, comme nous l'avons déjà signalé, le vin ne s'y conservait en général guère plus d'une année <sup>238</sup>. Certaines amphores de type LRA 5/6 (ou AE 5/6) étaient pour leur part exportées vers le Levant. Il est peu probable que ces dernières aient toutes contenu du vin et leur large col suggère qu'elles servaient à transporter d'autres denrées alimentaires. À

---

<sup>232</sup> J.-P. Brun, *Le vin et l'huile*, p. 64.

<sup>233</sup> D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 213.

<sup>234</sup> Si l'une des explications attribuées à 'Abd al-Raḥmān b. Abī Laylā est fondée, il se peut aussi que certaines de ces amphores de type LRA 5/6, mais conçues à partir d'une pâte gréseuse ou calcaire beige, aient également contenu du vin.

<sup>235</sup> Ces timbres portent des motifs figuratifs (animaux), des monogrammes ou des noms. Voir Ch. Lyon-Caen, « Bouchons d'amphore », p. 65-66, 74-75. Le musée du Louvre accueille ainsi plusieurs bouchons d'amphores de Baouit, connue pour sa production de LRA 7. Voir par exemple le bouchon E 12149, visible à l'URL suivante : <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010044337>

<sup>236</sup> F. Corriente, cité par E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 428 ; D. S. Rice, « Deacon or Drink », p. 27.

<sup>237</sup> Ch. Lyon-Caen, « Bouchons d'amphore », p. 67.

<sup>238</sup> Voir *supra* n. 27.

la différence des LRA 7, dont le col devait sans doute être brisé pour les déboucher, les LRA 5/9 pouvaient néanmoins être remployées, notamment pour produire du *nabīd*, grâce à leur plus large ouverture<sup>239</sup>. Les débats juridiques du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle montrent qu'en dépit de leur exportation réduite, les amphores égyptiennes étaient connues jusqu'en Irak. Elles y arrivaient cependant en nombre limité, ce qui explique que les débats locaux – ou incluant les juristes du Hedjaz – sur les contenants se soient avant tout concentrés sur les jarres locales dans lesquelles le *nabīd* avait plus de chances de macérer.

#### 4. Au-delà du décret de 'Umar II

##### 4.1. Le rejet du *ṭilā'* et des boissons assimilées

Les versions égyptiennes du décret de 'Umar II, on l'a vu, insistent sur le *ṭilā'*. Dans son *Histoire de Damas*, Ibn 'Asākir (m. 571/1176) garde également le souvenir d'un décret focalisé sur une cuisson réduite des deux tiers<sup>240</sup>, ce qui suggère qu'en Syrie, au moins, la teneur du décret était identique. La réception de cette nouvelle prohibition semble y avoir d'abord suscité une certaine incompréhension. Selon Ibn 'Asākir, l'entourage syrien du calife aurait protesté et lui aurait demandé comment il osait interdire une boisson que 'Umar b. al-Ḥaṭṭāb avait autorisée. 'Umar II aurait répondu : « J'interdis de cuisiner [le *ṭilā'*] dans l'absolu, afin qu'on ne puisse plus l'employer à des fins illicites<sup>241</sup> ». De telles protestations se firent vraisemblablement entendre aussi en Égypte. Comme nous l'avons vu plus haut, la version IAH 1 d'Ibn 'Abd al-Ḥakam pousse plus loin l'argumentation en insinuant que les paroles de 'Umar b. al-Ḥaṭṭāb ont été mal comprises, déformées, voire falsifiées.

Les choses sont moins claires en ce qui concerne l'Irak. Si le *ṭilā'* semble avoir été consommé à Kūfa<sup>242</sup>, nous avons déjà remarqué que les sources l'associent moins à l'Irak qu'à la Syrie et à l'Égypte, et que la boisson potentiellement fermentée la plus souvent citée à propos de l'Irak est le *nabīd*. Les versions du décret préservées par les transmetteurs de cette province restent vagues, parlant de « cette boisson » sans mentionner le *ṭilā'*<sup>243</sup>. Elles supposent que le *nabīd* demeurerait autorisé, mais que sa fermentation devait être entravée afin qu'il ne devienne pas enivrant. Le flou entretenu par les auteurs irakiens du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle est peut-être volontaire : non seulement la question du *ṭilā'* n'était sans doute plus pertinente en Irak à leur époque, mais d'aucuns, comme Ibn Ḥanbal et Ibn Qutayba, voyaient le *nabīd* d'un œil plus suspicieux encore que 'Umar II.

La prohibition proclamée par 'Umar II semble donc avoir eu deux versants : d'un côté le *ṭilā'* et les autres vins qui se cachaient sous ce nom, qui furent prohibés ; de l'autre, des instructions pour limiter la fermentation des boissons macérées. Il est vraisemblable que ces prescriptions secondaires renforcèrent les courants prohibitionnistes qui s'attaquaient à tout breuvage potentiellement fermenté. Désormais, le *ḥamr* n'était plus la seule boisson proscrite aux musulmans. En dépit des résistances initiales, il est probable qu'une forme de prohibition généralisée ait été rapidement assimilée par les juristes comme par les fidèles – avec encore

---

<sup>239</sup> Voir par exemple 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 202 (n° 16930).

<sup>240</sup> Ibn 'Asākir, *Ta' rīḥ madīnat Dimāšq*, XXXI, p. 234.

<sup>241</sup> Ibn 'Asākir, *Ta' rīḥ madīnat Dimāšq*, XXXI, p. 234.

<sup>242</sup> Ibn Qutayba, *Kitāb al-aṣriba*, p. 65.

<sup>243</sup> Voir tab. 1.



pendant un temps une tolérance pour un *nabīd* à peine fermenté. En Égypte, le pouvoir semble s'être désengagé de la production ou, à tout le moins, avoir cessé d'encadrer la vente des boissons fermentées et ne plus avoir garanti les mesures de capacité correspondantes. Les dernières estampilles de verre concernant le *ṭilā'* semblent dater du second mandat du surintendant Ḥayyān b. Surayḡ, précisément sous le règne de 'Umar II. Dans les années 720 ou 730, l'État émettait encore des estampilles relatives à la bière appelée *usqurqa*, mais ces estampilles disparaissent ensuite<sup>244</sup>. Plus aucun nom de boisson fermentée n'est attesté sur une estampille de verre après le milieu du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>245</sup>. L'*usqurqa* / *uskurka* / *sukurka* était encore discutée en Égypte dans la première moitié du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, mais sa prohibition semblait acquise. Le juriste mālikite Aṣḡaḡ b. al-Faraḡ (m. 225/840) rapportait d'après ses prédécesseurs égyptiens l'histoire d'une affranchie (*mawlāt*) qui, vraisemblablement au début du VIII<sup>e</sup> siècle, vivait de la production et de la vente de l'*uskurka*, au grand dam d'un certain Bukayr b. al-Aṣḡam qui l'aurait réprimandée pour cela<sup>246</sup>. Dans la *Mudawwana* de Saḡnūn, l'Égyptien Ibn al-Qāsim (m. 191/806) rapporte qu'aux yeux de Mālik, la *sukurka* était assimilable au *ḡamr* et par conséquent interdite<sup>247</sup>.

Une source extérieure à l'Islam mais bien documentée pourrait témoigner de cette évolution du regard des musulmans sur les boissons. Le *T'ung tien*, un traité administratif chinois de la toute fin du VIII<sup>e</sup> siècle, inclut un passage sur l'Irak fondé sur le récit d'un ancien captif de la bataille de Talas (133/751). Dans une autre partie de l'œuvre, l'auteur précise qu'un vin est produit à partir de raisin en employant l'expression *pútáo wèi jiǔ* (蒲陶為酒, littéralement « raisin faire alcool »)<sup>248</sup>. Or, notre prisonnier raconte que le pouvoir abbasside prohibe la consommation de *jiǔ* (酒), un terme servant à désigner toute boisson alcoolisée<sup>249</sup>. Bien que l'interprétation de ce texte exige la plus grande prudence, l'on peut toutefois se demander si cette distinction ne signifie pas qu'aux yeux de notre prisonnier chinois, les musulmans interdisaient désormais toute boisson fermentée et non plus seulement le vin de raisin.

Bien qu'au III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, les sources normatives aient désormais intégré ces prohibitions, elles conservent le lointain souvenir du fait que les premières générations de musulmans consommaient des boissons fermentées mais cherchent à en minimiser la gravité. L'encouragement de 'Umar b. al-Ḥaṡṡāb à boire du *ṭilā'*, bien que réfuté par 'Umar II dans IAH 1, faisait l'objet de récits trop nombreux pour qu'on doute de leur historicité. L'on pouvait en revanche en modifier la portée en redéfinissant le *ṭilā'*. Ainsi, al-Šāfi'ī (m. 204/820) nuance l'autorisation accordée par 'Umar b. al-Ḥaṡṡāb à cette boisson en rapportant un hadīth dans lequel le deuxième calife fait infliger le châtement scripturaire (*ḡadd*) à un *quidam* prétendant

<sup>244</sup> P. Balog, *Umayyad, 'Abbasid and Ṭulūnid Glass Weights*, p. 84 (n° 173).

<sup>245</sup> E. Ollivier, *Poids et mesures*, p. 105.

<sup>246</sup> Ibn Rušd, *al-Bayān wa-l-taḡṡīl*, XVIII, p. 550-551.

<sup>247</sup> Saḡnūn, *al-Mudawwana l-kubrā*, VI, p. 261.

<sup>248</sup> Ch. B. Wakeman, *Hsi Jung (The Western Barbarians): An Annotated Translation of the Five Chapters of the "T'ung Tien" on the Peoples and Countries of Pre-Islamic Asia*, Ph.D dissertation (Los Angeles : University of California, 1990), p. 541. Le texte chinois est consultable à l'URL suivante : <https://ctext.org/text.pl?node=564991&if=en> Nous remercions Mariarosaria Gianninoto pour ses explications concernant ce texte.

<sup>249</sup> Ch. B. Wakeman, *Hsi Jung*, p. 910 ; R. Hoyland, *Seeing Islam as Others Saw It*, p. 246. Le texte chinois est consultable à l'URL suivante : <https://ctext.org/tongdian?searchu=%E6%9A%AE%E9%97%A8> Nous corrigeons ici la traduction de Wakeman (qui parle de « wine ») sur la base des explications lexicographiques de Mariarosaria Gianninoto.

avoir bu du *ṭilā* alors qu'il s'agissait en réalité d'une boisson alcoolisée<sup>250</sup>. Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām n'appelle point *ṭilā* le moût réduit de moitié (*munaṣṣaf*) car, comme il l'explique, « il paraît qu'il enivre ». C'est pourquoi il réserve le terme *ṭilā* au moût réduit des deux tiers, supposé dépourvu d'alcool<sup>251</sup>. Ibn Ḥanbal reprend pour sa part l'argument avancé par 'Umar II, selon lequel les adeptes du *ḥamr* l'appelleraient *ṭilā* de manière impropre pour justifier sa consommation, et attribue au Prophète une prédiction relative à ce détournement lexical (« Les gens de ma communauté boiront du *ḥamr* en l'appelant d'un autre nom »)<sup>252</sup>. Redéfinir le *ṭilā* comme une boisson non fermentée permit ainsi de justifier sa consommation ancienne par un malentendu qu'il convenait de dissiper. Mais le terme *ṭilā* était désormais à éviter. En Égypte, l'Égyptien 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam laisse ouverte la possibilité de consommer une décoction réduite des deux tiers ; l'auteur, qui est également transmetteur du décret de 'Umar II, ne l'appelle plus *ṭilā* néanmoins mais *aqīd* (moût épaissi)<sup>253</sup>.

De son côté, Ibn Qutayba est conscient que les Compagnons du Prophète buvaient du *nabīd* et du *ṣulb*, c'est-à-dire des boissons « fortes ». Il récuse cependant l'opinion répandue, à son époque, selon laquelle cela signifie que les Compagnons se délectaient de boissons enivrantes. Leur caractère « fort » (*ṣulb*), affirme-t-il, signifie juste que la douceur sucrée de ces boissons s'était dissipée<sup>254</sup>. La nécessité de réfuter cette opinion répandue implique qu'en pratique, de nombreux musulmans n'avaient pas renoncé à ce type de boisson fermentée. Et Ibn Qutayba d'insister, puisqu'il était impossible d'éliminer la consommation de *nabīd*, pour que l'on ne boive qu'un *nabīd* jeune, tout de suite après l'avoir produit, en excluant comme illicite tout *nabīd* qui avait bonifié avec le temps – notamment après avoir été transvasé dans des jarres poissées<sup>255</sup>.

#### 4.2. Vers une prohibition généralisée des jarres

Les effets du décret de 'Umar II ne transparissent pas de la même manière dans tous les milieux juridiques. Par comparaison avec l'Irak et la péninsule Arabique, l'Égypte n'a pas conservé trace des controverses qui purent diviser les savants locaux du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle. Tout au plus peut-on constater que la recension qui nous est parvenue du *Muḥtaṣar* de l'Égyptien 'Abd Allāh b. 'Abd al-Ḥakam exclut le recours à des jarres poissées, mais il ne diffère pas en cela des mālikites d'autres provinces<sup>256</sup>. L'Irak est la province où les débats juridiques sont les mieux documentés et où, après la prohibition des boissons fermentées décrétée par 'Umar II, les discussions continuèrent d'opposer les savants à propos des jarres. Elon Harvey a récemment proposé une analyse des débats juridiques sur les contenants et leurs conséquences sur la disparition des jarres vertes en Irak<sup>257</sup>, ce qui nous dispense d'y revenir dans le détail.

<sup>250</sup> Al-Šāfi'ī, *Kitāb al-umm*, éd. Rif'at Fawzī 'Abd al-Muṭṭalib, 11 vols. (al-Manṣūra : Dār al-wafā', 2001), VII, p. 446.

<sup>251</sup> Abū 'Ubayd al-Qāsim b. Sallām, *Ġarīb al-ḥadīṭ*, I, p. 395.

<sup>252</sup> Ibn Ḥanbal, *Musnad al-imām Aḥmad b. Ḥanbal*, éd. Šu'ayb al-Arna'ūt et 'Ādil Muršid, 50 vols. (Beyrouth : Mu'assasat al-risāla, s.d.), XXXVII, p. 534 (n° 22900).

<sup>253</sup> Ibn 'Abd al-Ḥakam, *al-Muḥtaṣar al-ṣaġīr*, éd. 'Umar 'Alī Abū Bakr Zāriyā (Riyad-Le Caire : Dār Ibn Qayyim-Dār Ibn 'Affān, 2013), p. 281. Cf. 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 254.

<sup>254</sup> Ibn Qutayba, *Kitāb al-aṣriba*, p. 132.

<sup>255</sup> Ibn Qutayba, *Kitāb al-aṣriba*, p. 127. Voir également Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 41 (n° 31), où 'Ā'īsa dit que boire du *nabīd* ayant macéré ne serait-ce qu'une journée dans une jarre est *ḥarām*.

<sup>256</sup> Ibn 'Abd al-Ḥakam, *al-Muḥtaṣar al-ṣaġīr*, p. 281.

<sup>257</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 434-457.

Comme nous l'avons vu plus haut, Harvey se méprend cependant sur la définition des *ḥantam*-s qu'il identifie aux jarres vertes ; il n'examine pas non plus la cause profonde des débats sur la licéité des céramiques, à savoir l'étanchéité des amphores qui favorisait la fermentation et permettait de produire des breuvages alcoolisés. C'est pourquoi il nous paraît nécessaire de revenir sur la dynamique historique ayant conduit à la prohibition généralisée de tout type de jarres pour produire des boissons susceptibles de fermenter.

Les décennies qui suivirent le décret virent s'opposer deux grandes tendances en Irak, dont la différente appréciation du *nabīd* se reporta sur les jarres. La première, « permissive », se montrait peu affectée par les débats antérieurs au décret et réunissait des savants qui continuaient d'accepter toutes les jarres. Cette tendance était confinée à Kūfa, où l'on appréciait particulièrement le *nabīd* – y compris, sans doute, quand il était fermenté. Abū Ḥanīfa (m. 150/767) et ses disciples auraient ainsi autorisé le recours à tout type de jarres pour y faire macérer le *nabīd*, ce qui implique que les jarres poissées étaient également permises<sup>258</sup>. Cette tendance l'emporte chez Ibn Abī Šayba, lui-même kūfiote. Il rapporte, d'après une série de transmetteurs morts à la fin du II<sup>e</sup>/fin du VIII<sup>e</sup>-début du IX<sup>e</sup> siècle, toute une série de traditions, soutenues par des *isnād*-s kūfiotes, qui acceptent la préparation du *nabīd* dans des jarres, sans que la nature de ces dernières ne soit spécifiée<sup>259</sup>. Ces traditions sont parfois corroborées par des Bašriens<sup>260</sup>.

Pourtant, Kūfa elle-même était peu à peu gagnée par le mouvement prohibitionniste. D'autres savants s'y montraient en effet plus circonspects à l'égard des jarres étanches, qu'il s'agisse des poissées ou des jarres vertes glaçurées. Le Kūfiote Sufyān al-Ṭawrī (m. 161/778) se déclarait hostile aux *ḥantam*-s et aux jarres poissées, conformément à l'édit de 'Umar II<sup>261</sup> ; il aurait par ailleurs transmis un hadith prophétique interdisant les jarres vertes<sup>262</sup>. Les vues prohibitionnistes progressaient partout en Irak. Ibn Abī Šayba rapporte deux hadiths prophétiques interdisant les *ḥantam*-s par l'intermédiaire d'*isnād*-s dont les transmetteurs les plus récents sont bašriens ou de Wāsiṭ<sup>263</sup>, tandis que 'Abd al-Razzāq se fait l'écho d'opinions hostiles aux jarres à Bašra<sup>264</sup>. De même, à Médine, dans la seconde moitié du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle, Mālik b. Anas réprouvait l'usage de jarres poissées pour y faire macérer le *nabīd*, ainsi que les calebasses (*dubbā*) qui favorisaient la fermentation<sup>265</sup>. Il s'appuyait en cela sur des hadiths

<sup>258</sup> Al-Ṭaḥāwī et al-Ğaššās, *Muḥtaṣar iḥtilāf al-'ulamā*, IV, p. 367.

<sup>259</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 217-226. Voir également 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 208 (n° 16955, 16956).

<sup>260</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 208 (n° 16954) ; Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 226-227 (n° 23391, 24394, 24396, 24401).

<sup>261</sup> Al-Ṭaḥāwī et al-Ğaššās, *Muḥtaṣar iḥtilāf al-'ulamā*, IV, p. 367.

<sup>262</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 200 (n° 16928).

<sup>263</sup> Ibn Abī Šayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 214 (n° 24341, 24342). Les deux *isnād*-s sont les suivants : Ğundar (Bašra, m. 193/809) < Šu'ba [b. al-Ḥağğāğ] (Bašra, m. 160/776) < 'Amr b. Murra (Kūfa, m. 117/736) < Zādān (Kūfa, m. 82/701-702) < Ibn 'Umar ; Yazīd b. Hārūn (Wāsiṭ, m. 206/821) < Sulaymān al-Taymī (Bašra, m. 143/761) < Umayma < 'Ā'īša.

<sup>264</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 201 (n° 16930), 206 (n° 16947). Les transmetteurs de ces traditions remontant au Compagnon Abū Sa'īd al-Ḥudrī (m. 63/682-683 ; voir al-Ḍahabī, *Ta'rīḥ al-islām*, II, p. 895) sont le Bašrien Abū Hārūn al-'Abdī (m. 134/751-752 ; voir al-Ḍahabī, *Ta'rīḥ al-islām*, III, p. 709), ainsi que Ma'mar b. Rāšid (Yémen et Bašra, m. ca. 153/770) < Ayyūb [al-Saḥṭiyānī] (Bašra, m. 131/748-749) < Ibn Sūrīn (Bašra, m. 110/728) < Abū l-'Āliya (Bašra, m. ca. 90/709).

<sup>265</sup> Saḥnūn, *al-Mudawwana l-kubrā*, VI, p. 263. Cf. al-Ṭaḥāwī et al-Ğaššās, *Muḥtaṣar iḥtilāf al-'ulamā*, IV, p. 367.

prophétiques, pourvus d'*isnād*-s médinois, comparables à celui qu'évoquait 'Umar II dans son édit <sup>266</sup>.

Au début du VIII<sup>e</sup> siècle, seules les jarres les plus susceptibles de favoriser la fermentation – c'est-à-dire avant tout les poissées et, de manière secondaire, les jarres vertes – avaient fait l'objet d'un rejet par les prohibitionnistes de Médine et d'une partie de Baṣra. Néanmoins, le doute s'installant – probablement parce que le caractère poissé d'une jarre n'était pas reconnaissable au premier coup d'œil <sup>267</sup> –, la prohibition s'étendit peu à peu à tout type d'amphore, grâce à la mise en circulation dans la seconde moitié du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle de traditions prophétiques dont l'autorité était supérieure aux *āṭār*-s remontant aux Compagnons ou aux Épigones. Vers la fin du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle, Abū Yūsuf (m. 182/798), encore favorable aux jarres poissées comme les autres Kūfiotes, connaît déjà l'existence de telles traditions, dont il tente de minimiser la portée. Le Prophète aurait interdit ces jarres, dit-il, avant de revenir sur sa parole et d'autoriser des exceptions (ce qui, en langage juridique, est appelé *ruḥṣa*) <sup>268</sup>. De leur côté, les savants influencés par la tradition médinoise étendaient la prohibition initiale des jarres poissées aux jarres non poissées. Si al-Šāfi'ī comme Ibn Ḥanbal continuent d'insister sur ces dernières, en faisant prononcer au Prophète une interdiction explicite à leur sujet, et à Abū Hurayra la prohibition des *ḥantam*-s <sup>269</sup>, ce sont désormais toutes les jarres, simplement définies comme des récipients « d'argile » (*madar*) <sup>270</sup>, qui sont touchées. De nombreuses traditions similaires, remontant à Ibn 'Umar (m. 73/693), semblent refléter la méfiance croissante des savants médinois, ou plus généralement péninsulaires, vis-à-vis des jarres <sup>271</sup>. Le Yéménite 'Abd al-Razzāq al-Šan'ānī, chez qui les traditions hostiles aux jarres sont majoritaires <sup>272</sup>, rapporte d'après le Baṣrien Abān b. Abī 'Ayyāš (m. ca. 140/757-758) un hadith dans lequel le Prophète interdit toutes les jarres, qu'elles soient rouges, vertes, blanches ou noires <sup>273</sup>. Au début du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, al-Šāfi'ī cite un hadith dans lequel le Prophète interdit désormais tout *nabīd* conçu dans des « jarres vertes, blanches et rouges <sup>274</sup> ». Ibn Ḥanbal mentionne de son côté al-Ḥasan al-Baṣrī (m. 110/728) et Sa'īd b. Ġubayr (kūfiote, puis installé à La Mecque, m. 94 ou 95/712-714), à qui il fait dire qu'il ne faut point laisser le *nabīd* macérer dans des

<sup>266</sup> Mālik b. Anas, *Muwaṭṭa'* (*riwāyat Yaḥyā b. Yaḥyā*), II, p. 410-411 (n° 2446 et 2447).

<sup>267</sup> Al-Ġāḥiẓ débute son épître *al-Šarīb wa-l-mašrūb* par une série d'interrogations, portant notamment sur la différence entre les types de contenants et de jarres. L'épître n'a cependant survécu que de manière partielle et l'auteur ne revient pas sur le sujet dans les parties préservées. Al-Ġāḥiẓ, *Rasā'il*, IV, p. 261.

<sup>268</sup> Abū Yūsuf, *Kitāb al-āṭār*, p. 225-226. Cf. 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 209 (n° 16961). Ibn Qutayba reconnaît lui aussi que la prohibition des jarres ne s'appuie pas sur le Coran mais sur la *sunna* du Prophète. À ce titre, il peut y avoir des « exceptions » (*ruḥṣa*) à la règle en fonction du contexte. Ibn Qutayba, *Kitāb al-aṣriba*, p. 117.

<sup>269</sup> Al-Šāfi'ī, *al-Umm*, VII, p. 441-442 ; Ibn Ḥanbal, *Musnad*, XII, p. 235 (n° 7288) ; XVI, p. 304 (n° 10510) ; XXXIII, p. 73 (n° 19838), p. 82 (n° 19849), p. 191 (n° 19981) ; Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 43 (n° 36), 44 (n° 39), 45 (n° 45), 46 (n° 46), 48 (n° 56), 52 (n° 81), 54 (n° 86), 7 (n° 99), 60 (n° 113), 72 (n° 168), 80 (n° 197).

<sup>270</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 205 (n° 16945) ; Ibn Ḥanbal, *Musnad*, X, p. 81 (n° 5819), 148 (n° 5916) ; Muslim, *Ṣaḥīḥ Muslim*, éd. Muḥammad Fu'ād 'Abd al-Bāqī, 5 vols. (Le Caire : Dār al-ḥadīth, 1991), III, p. 1581 (n° 1997) ; al-Ṭaḥāwī et al-Ġaṣṣās, *Muḥtaṣar iḥtilāf al-'ulamā'*, IV, p. 368. Voir également Abū Mūsā al-Madīnī al-Iṣfahānī, *al-Maġmū' al-muġīl*, I, p. 508, où par extension le terme *ḥantam* en vient à s'appliquer à toute sorte de « céramique » (*ḥazaḥ*).

<sup>271</sup> Voir par exemple 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 202 (n° 16932, 16933), 203 (n° 16934), 204 (n° 16938), 205 (n° 16945). Sur Ibn 'Umar en tant qu'autorité dans le droit médinois, voir J. Schacht, *The Origins of Muhammadan Jurisprudence* (Oxford : Clarendon Press, 1950), p. 25.

<sup>272</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 199-210.

<sup>273</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 207 (n° 16949).

<sup>274</sup> Al-Šāfi'ī, *al-Umm*, VII, p. 441. Voir également Ibn Ḥanbal, *al-Aṣriba*, p. 79 (n° 192).

jarres vertes<sup>275</sup>, et fait prononcer au Prophète et à plusieurs Compagnons l'interdiction de la macération dans tout type de jarre<sup>276</sup>. Ibn Qutayba rapporte qu'al-Ḥasan al-Baṣrī se serait étonné d'apprendre que l'on continuait de servir du *nabīd* macéré dans des jarres : il croyait cette pratique disparue depuis le décret de 'Umar II<sup>277</sup>.

Toutes les jarres n'étant pas poissées, le rejet généralisé des amphores nécessitait de déplacer le débat. Des hadiths justifiaient par conséquent leur prohibition par les caractéristiques de certains goulots qui pouvaient être bouchés<sup>278</sup>. 'Abd al-Razzāq al-Ṣan'ānī rapporte que le Prophète aurait interdit la macération dans tout récipient susceptible d'être fermé hermétiquement (*yutbaqu*)<sup>279</sup>, et recommandé à l'inverse le recours à des contenants que l'on refermait à l'aide d'une attache (*yūkā 'alay-hā*) ou d'un tissu noué autour de son orifice (*yulātu 'alā afwāhi-hā*)<sup>280</sup>. Ces recommandations justifiaient le recours privilégié à des outres dont l'ouverture était nouée, depuis longtemps promues par les savants de Médine<sup>281</sup>. Mais les prohibitionnistes ne s'arrêtèrent pas à ces considérations sur les goulots et l'interdiction des jarres semble par extension s'être étendue jusqu'aux simples cruches de terre (*kūz*)<sup>282</sup>, voire aux récipients d'étain et de verre<sup>283</sup>.

La diffusion de hadiths hostiles à tout type de jarre allait de pair avec la prohibition croissante de toute boisson fermentée, au point que même les ḥanafites finirent par seulement tolérer la consommation d'une petite quantité de *nabīd*, avant de peu à peu abandonner leur position à partir du v<sup>e</sup>/xi<sup>e</sup> et de le prohiber comme les autres écoles juridiques<sup>284</sup>. Au milieu du iii<sup>e</sup>/ix<sup>e</sup> siècle, al-Ġāḥiz remarque que cette prohibition est non seulement due à l'influence des juristes médinois, mais également au mouvement des traditionalistes (*ahl al-ḥadīth*) qu'il accuse explicitement d'accepter des traditions invraisemblables sans les critiquer<sup>285</sup>.

## Conclusion

En dépit d'une interdiction précoce du *ḥamr*, sans doute dès la première moitié du vii<sup>e</sup> siècle, par le pouvoir de Médine qui interprétait en ce sens une série de textes coraniques, les premières générations de musulmans continuèrent de consommer des boissons fermentées. Il suffisait, pour ne point tomber sous le coup de la prohibition du *ḥamr*, de les produire par macération (comme le *nabīd*) ou par cuisson (tel le *ṭilā'*), ou de recourir à des matières premières autres que le raisin, comme le miel, le lait, les céréales ou les fruits secs. Selon la tradition islamique, le deuxième souverain de Médine, 'Umar b. al-Ḥaṭṭāb, aurait lui-même encouragé la consommation de telles boissons et en aurait préconisé la distribution au titre des subsides (*rizq*)

<sup>275</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṣriba*, p. 38 (n° 21), 43 (n° 38).

<sup>276</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṣriba*, p. 46 (n° 49, 59), 50 (n° 68, 70), 54 (n° 88, 90), 59 (n° 107, 108), 75 (n° 178), 82 (n° 206), 86 (n° 221), 88 (n° 234), 89 (n° 236). Notons, chez Ibn Ḥanbal, qu'al-Ḥasan al-Baṣrī apparaît comme un précurseur de la réforme de 'Umar II, puisqu'il aurait interdit les jarres avant le décret du calife, et aurait donné pour instruction de renverser les jarres de *nabīd* dans les cimetières. Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṣriba*, p. 56 (n° 96), 68 (n° 152).

<sup>277</sup> Ibn Qutayba, *Kitāb al-aṣṣriba*, p. 52.

<sup>278</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 202 (n° 16930), 203 (n° 16937).

<sup>279</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 203 (n° 16937).

<sup>280</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 202 (n° 16930), 204 (n° 16942).

<sup>281</sup> Voir Ibn Abī Ṣayba, *Muṣannaḥ*, XII, p. 201 (n° 24291).

<sup>282</sup> 'Abd al-Razzāq, *Muṣannaḥ*, IX, p. 204 (n° 16941).

<sup>283</sup> Ibn Ḥanbal, *al-Aṣṣriba*, p. 38 (n° 21), 49 (n° 60), 55 (n° 91, 93).

<sup>284</sup> Voir N. Haider, « Contesting Intoxication », p. 78-83.

<sup>285</sup> Al-Ġāḥiz, *Rasā'il*, IV, p. 280.

auxquels avaient droit les conquérants. De leur côté, les documents égyptiens sur papyrus témoignent de la poursuite de la production, de la réquisition et de la distribution de vin (*oinos*) et de boissons aux effets comparables sous l'égide du pouvoir islamique jusqu'à la fin du I<sup>er</sup>/début du VIII<sup>e</sup> siècle. L'économie vinicole se développa grâce à l'implantation de tavernes dans les grandes métropoles de l'Islam et à l'organisation d'un commerce d'amphores à l'échelle de l'Empire. Dans la lignée des pratiques antiques, une partie de la production viticole égyptienne était transformée en *ṭilā*/*hepsêma*, un vin doux obtenu par cuisson du moût avant sa fermentation qui, quoique potentiellement alcoolisé, ne relevait pas à l'origine de la catégorie *ḥamr*. Cette forme admise de liqueur, tout comme d'autres sortes de vins égyptiens sans doute, étaient exportés dans des amphores poissées reconnaissables à leur couleur rouge ou brune, très vraisemblablement des LRA 7 (en dépit du peu de traces archéologiques que ces dernières laissèrent hors d'Égypte), voire des Egloff 167. Les LRA 5/6 étaient également exportées ; bien que leur contenu fasse l'objet de plus d'incertitudes – leur large col étant moins adapté à la production et au transport du vin –, celles-ci étaient aisément réutilisables, notamment pour la production du *nabīd*. Ce sont ces amphores rouges ou brunes typiques de la production égyptienne en pâte alluviale que les premières générations de musulmans irakiens appelaient *ḥantam*-s, un terme qui tomba ensuite en désuétude et dont les auteurs du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle n'avaient plus qu'une compréhension approximative <sup>286</sup>.

La prohibition du *ḥamr* jetait néanmoins un doute, par analogie, sur la licéité des boissons aux effets comparables. Les débats qui en résultèrent ne portèrent pas seulement sur les produits eux-mêmes, mais également sur leurs contenants dont dépendaient la fermentation et par conséquent le degré d'alcool. Par ailleurs, aux yeux des autorités comme des consommateurs, ces récipients constituaient le moyen le plus aisé de reconnaître la nature des boissons. Les amphores « rouges » à *ḥamr* laissaient peu de doute quant à leur contenu <sup>287</sup>. En Irak et dans le Hedjaz, où les musulmans étaient surtout friands de *nabīd* macéré dans des vases, la discussion portait en grande partie sur les belles jarres vertes de céramique glaçurée dont l'étanchéité favorisait la fermentation, et seulement de manière secondaire sur les jarres rouges importées et remployées. Ces débats, qui naquirent vraisemblablement dès la fin du I<sup>er</sup> siècle de l'hégire, en particulier dans les milieux médinois, aboutirent en 99/717-718 à la prohibition du *ṭilā* par le calife 'Umar II, laquelle fut diffusée sous la forme d'un décret adressé aux métropoles de l'Empire. Le décret prohibait par la même occasion les récipients poissés qui permettaient la fermentation et le vieillissement des boissons. En définissant les contenants interdits, 'Umar II donnait aux autorités locales le moyen d'identifier les amphores suspectes pour les détruire, et

---

<sup>286</sup> Peut-être l'obsolescence du terme explique-t-elle pourquoi seul al-Balāḍurī l'emploie dans la version qu'il transmet du décret de 'Umar II : soit les autres versions irakiennes ont écarté ce terme obscur, soit c'est al-Balāḍurī qui ajoute cet archaïsme faisant écho à certains hadiths pour donner un parfum d'ancienneté au décret.

<sup>287</sup> Il convient de noter que les amphores à vin produites en Palestine à partir du VI<sup>e</sup> siècle comportent souvent, dans leur partie supérieure, un décor peint en rouge composé de volutes et de spirales. Peut-être ce décor rouge peint sur une céramique beige contribuait-il à l'identification du contenu vinaire. Jean-Baptiste Humbert associe ces amphores à la consommation de vin chez les chrétiens et constate leur raréfaction à l'époque abbasside, qu'il explique par la multiplication des mesures contre les chrétiens (J.-B. Humbert, « Arguments chronologiques pour expliquer le déclin de Khirbet es-Samra et de Mafraq : des jarres, du vin et des images », dans E. Villeneuve et P. M. Watson (éd.), *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IV<sup>e</sup>-VIII<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque d'Amman (3-5 décembre 1994) [Beyrouth : Ifpo, 2001], p. 154, cité par D. Pieri, « Nouvelles productions », p. 586). La démonstration que nous proposons dans le présent article suggère que la raréfaction de telles amphores, puis leur disparition, serait plutôt liée à la généralisation de l'interdiction des boissons fermentées chez les musulmans eux-mêmes.

plus largement de mettre un frein à leur circulation et à leur entrée dans les villes. En Égypte, la production et l'utilisation des amphores LRA 7, Egloff 167 et LRA 5/6 ne cessèrent cependant pas du jour au lendemain, puisqu'elles sont encore fréquentes dans les couches archéologiques du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle. La production des deux premières déclina néanmoins à partir de la fin du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> ou du début du IV<sup>e</sup>/X<sup>e</sup> siècle<sup>288</sup>, à peu près au moment où, en Irak, la production de jarres vertes cessait également<sup>289</sup>. Peut-être la prohibition des amphores rouges en milieu musulman encouragea-t-elle les fraudeurs à poisser d'autres types de jarres afin de poursuivre leur commerce. Quoi qu'il en soit, les savants musulmans les plus hostiles aux boissons fermentées tentèrent, en mettant en circulation des traditions notamment prophétiques, d'étendre la prohibition à tous les types de jarres.

Il est difficile de dire quels effets produisit ce décret sur la consommation de *ḥamr* et de *ṭilā'* en Égypte. On peut présumer que les consommateurs se firent plus discrets et que les réquisitions et distributions officielles à l'armée cessèrent. L'absence de toute estampille de verre évoquant le *ṭilā'* après le surintendant Ḥayyān b. Surayḡ suggère que le pouvoir égyptien cessa pour le moins de garantir la mesure de cette boisson, et par là même d'en cautionner la consommation. Il est par ailleurs probable que la fin du règne de 'Umar II constitue un *terminus ante quem* pour la rédaction de papyrus mentionnant des réquisitions d'*hepsēma*<sup>290</sup>. En pratique, cependant, le vin continua d'être produit, commercialisé et consommé par certains musulmans. Dans la Samarra de la seconde moitié du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, l'on élaborait vraisemblablement toujours du *ṭilā'* sous l'appellation de *maṭbūḥ* (« cuit »), sans compter un vin de raisin « mûré au soleil » (*mušammas*)<sup>291</sup>. Au début du IV<sup>e</sup>/X<sup>e</sup> siècle, les raffinés bagdadiens étaient encore friands de *ṭilā'*<sup>292</sup>. Dans la Fustāṭ de la seconde moitié du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle, des jarres de *ḥamr* furent découvertes parmi les biens laissés par un *quidam* décédé et le cadī, prévenu, ordonna leur destruction<sup>293</sup>. Vers 170/786, le gouverneur 'Alī b. Sulaymān dut à nouveau édicter la prohibition des « vins » (*ḥumūr*) ou peut-être, plus généralement, des boissons fermentées<sup>294</sup>. Le cadī Hāšim b. Abī Bakr al-Bakrī, nommé en 194/810, avait lui-même la réputation d'apprécier un *nabīḍ* au taux d'alcool élevé (*šadīd*)<sup>295</sup>. Plusieurs documents arabes du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle mentionnent en outre des livraisons de *nabīḍ*, terme dont on peut se demander s'il ne désigne pas, par euphémisme, des boissons plus explicitement prohibées par les juristes<sup>296</sup>. Le cas le plus intéressant est celui d'un papyrus qui présente, sur le même

<sup>288</sup> Les LRA 5/6 sont en revanche attestées au moins jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle. D. Dixneuf, *Amphores égyptiennes*, p. 143, 154.

<sup>289</sup> E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 421, 454. D'autres facteurs, économiques mais aussi politiques, pourraient néanmoins expliquer la fin de la production des jarres vertes glaçurées en Irak, en plus des facteurs techniques et esthétiques évoqués par E. Harvey, « The Decline of Green-Glazed Jars », p. 456.

<sup>290</sup> Dans son édition d'une liste de dépenses relatives à une garnison stationnée dans le Fayoum et à Ahnās (*P. World* p. 135, début du II<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle), Adolph Grohmann lit la mention de *ḡayyid ṭilā' rā'iq*. Cette lecture d'un passage abîmé semble cependant erronée.

<sup>291</sup> D. S. Rice, « Deacon or Drink », p. 21.

<sup>292</sup> Al-Waššā', *Kitāb al-muwaššā'*, p. 132.

<sup>293</sup> Al-Kindī, *Aḥbār quḍāt miṣr*, dans *The Governors and Judges of Egypt*, p. 374 (trad. M. Tillier, dans al-Kindī, *Histoire des cadis égyptiens* [Le Caire : Ifao, 2012], p. 138).

<sup>294</sup> Al-Kindī, *Ta' rih Miṣr wa-wulāti-hā*, p. 131.

<sup>295</sup> Ibn Yūnus, *Ta' rih Ibn Yūnus al-Miṣrī*, éd. 'Abd al-Fattāḥ Fathī 'Abd al-Fattāḥ, 2 vols. (Beyrouth : Dār al-kutub al-'ilmiyya, 2000), II, p. 247.

<sup>296</sup> *P. Grohmann Wirtsch.* 18 = *P. World* p. 155 ; *P. Heid. Arab.* III 19. Voir également, pour le V<sup>e</sup>/XI<sup>e</sup> siècle, *P. Heid. Arab.* III 20.

coupon, une lettre et sa réponse à propos de travailleurs employés dans un vignoble. Il y est question de *nabīd*, mais aussi de jus de raisin (‘*aṣīr*), ce qui suggère qu’en l’occurrence, le *nabīd* n’était pas obtenu par macération de fruits secs, mais bien par fermentation de moût et qu’il s’agissait donc de vin à proprement parler <sup>297</sup>. Un rapport de police inédit de la seconde moitié du III<sup>e</sup>/IX<sup>e</sup> siècle, rédigé sous les Ṭulūnides, fait état de plusieurs agressions par des hommes en état d’ébriété dans le district de Ġīza et de l’île de Roda, où les débits de boisson florissaient en toute connaissance des autorités. Ce document rapporte de surcroît que Fath, un affranchi nubien exerçant comme chef de la police à Ġīza, demanda au caviste (*nabbād*) Yuḥannis al-Naṭrūnī d’expédier du *ḥamr* et de le vendre, ce que ce dernier s’empressa de faire en apportant à Ġīza pas moins de 500 *iqnīz*-s de vin (soit environ 1100 litres) <sup>298</sup>. Encore au IV<sup>e</sup>/X<sup>e</sup> siècle, le géographe al-Muqaddasī s’étonnait que le vin coule à flot en Égypte et que même de vénérables cheikhs en consomment jusqu’à l’ivresse <sup>299</sup>. Son observation est incidemment confirmée par un brouillon de pétition que le célèbre marchand Abū Hurayra (fl. 250-264/864-878), sans doute commandé par sa piété, adressa au gouverneur d’Égypte (peut-être Ibn Ṭulūn lui-même), pour dénoncer le comportement d’un savant qui avait osé verser une cruche (*qulla*) de *nabīd* dans la mosquée de Madīnat al-Fayyūm <sup>300</sup>. Ici encore, bien que Yūsuf Rāgīb traduise *nabīd* par « vin de date », on peut se demander s’il ne s’agit pas d’un euphémisme renvoyant à des réalités plus graves aux yeux des juristes. De toute évidence, la controverse sur les amphores rouges et les jarres vertes était loin d’avoir mis fin à la consommation de boissons fermentées.

### Remerciements

Les auteurs adressent leurs remerciements à Marie-Odile Rousset pour ses précieux éclairages sur les amphores omeyyades, à Delphine Dixneuf pour avoir aimablement partagé avec eux ses réflexions ainsi que des études consacrées aux jarres égyptiennes, et à Lajos Berkes pour quelques références à des papyrus grecs. Ils remercient également Audrey Caire, Alain Delattre, Bastien Dumont et Athina Pfeiffer pour leurs remarques à la lecture de précédentes versions de cet article.

<sup>297</sup> P. Reinfandt *Weingutbesitzer*.

<sup>298</sup> P. Utah Inv. 341, 16-19. Un *nabbād* est également mentionné dans P. *Cair. Arab.* I 69 (al-Uṣmūnayn, v<sup>e</sup>/XI<sup>e</sup> siècle), et une « rue des *nabbādūn* » dans P. *Gottheil Synagogue* (Fusṭāt, 429/1038).

<sup>299</sup> P. B. Lewicka, *Food and Foodways*, p. 516.

<sup>300</sup> P. *Ragib Lettres* 5 = P. *Alqab* 83. Cette pièce n’a jamais été identifiée comme appartenant aux archives de ce marchand, mais on reconnaît sans difficulté sa main, sans compter qu’elle fait partie d’un lot (Inv. 6859 à 7112) comportant de très nombreux papyrus écrits par ou envoyés à Abū Hurayra.