

Des pots et des hommes: l'exemple d'Umm al-Walīd

La mission archéologique suisse de la Fondation Max Van Berchem a effectué des recherches dans le *qaṣr* oriental d'Umm al-Walīd de 1988 à 1996. L'organisation du *qaṣr* se fait autour d'une cour centrale flanquée de cinq cours latérales desservant les cinq appartements. L'appartement au sud de l'entrée principale a fait l'objet de fouilles exhaustives, alors que seules quelques pièces des autres appartements ont été dégagées. Un tremblement de terre survenu au cours du IX^e siècle a détruit la moitié orientale du *qaṣr*, conservant in situ les objets écrasés par l'effondrement des murs. Plusieurs dizaines d'objets ont été mis au jour, représentatifs du mobilier d'une habitation aisée et témoins des usages quotidiens de ses occupants jusque dans leur cuisine. Cette vaisselle est d'une exceptionnelle diversité et d'une rare qualité: 58 pièces complètes, 32 dont il ne manque que peu d'éléments et 19 dans un état fragmentaire mettent en évidence plus de 40 formes différentes, employées en même temps par les habitants, comprenant des récipients en céramique, en verre, en bronze et en stéatite.

Il apparaît intéressant de tenter de mettre en relation les récipients retrouvés à Umm al-Walīd avec les habitudes culinaires des premiers temps islamiques; cela principalement à travers le livre de recettes *Kitāb aṭ-Ṭabikh*. On doit le génie d'en avoir récolté les recettes anciennes à Ibn Sayyār al-Warrāq, auteur du plus ancien livre culinaire arabe, datant du Xe siècle, existant encore. Il a pu avoir accès à des copies des manuscrits rédigés à Bagdad au IX^e siècle, en particulier celui d'Abū Ishāq Ibrāhīm ibn al-Mahdī, considéré comme le précurseur en matière de littérature culinaire arabe. Une centaine de recettes du début de la période abbasside nous sont parvenues rapportant la diversité de l'alimentation, mais surtout, fait particulièrement intéressant, la manière de faire et les détails techniques pour la confection des plats.

Il faut rester attentif au fait que ces recettes proviennent de la ville de Bagdad, capitale du Califat abbasside, et qu'elles ont été rédigées par des personnes proches du pouvoir, ayant donc accès à une certaine di-

versité alimentaire qui n'avait pas cours dans les campagnes. Néanmoins, elles sont le reflet des gestes quotidiens de tous les foyers, des techniques culinaires de préparation et de conservation qui devaient être communes à toute la population, qu'elle soit citadine ou rurale.

Ainsi, les différentes formes ont été classées en quatre catégories génériques correspondant à l'utilisation qui devait en être faite.

Les récipients de stockage

On entend par récipients de stockage, les récipients servant aux réserves alimentaires, quelles soient liquides ou solides, tels le vin, le vin aigre, l'huile, la viande, les fruits et les épices, ainsi que les marinades de viandes ou les diverses conserves de légumes, préparées en saison pour pouvoir être consommées plus tard dans l'année.

Cinq formes en céramique et une en verre ont été distinguées, qui ont probablement été utilisées pour la conservation des aliments:

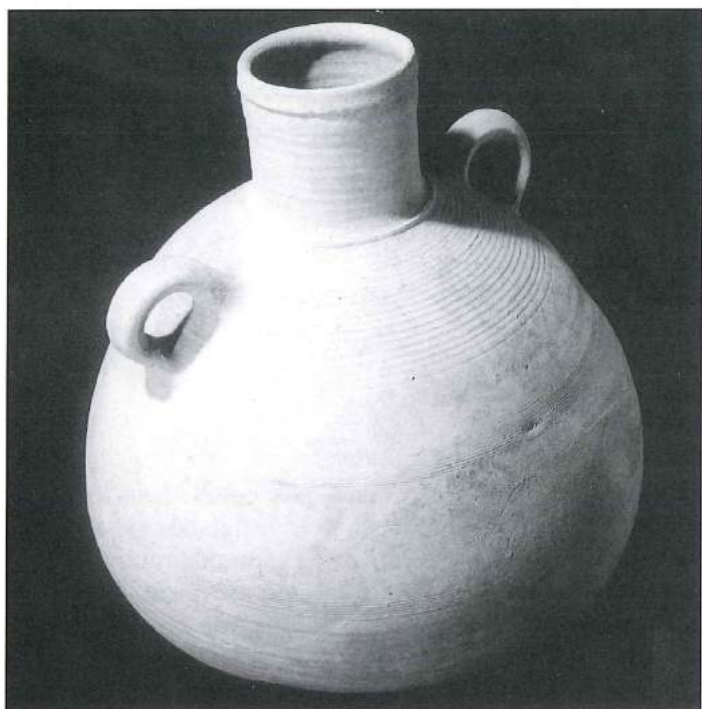
L'amphore du type bag-amphora, reconnaissable à sa forme de poire, avec ou sans décor géométrique peint, a été retrouvée en onze exemplaires.

Les jarres globulaires sont au nombre de six (FIG. 1). Elles ont été pourvues d'un engobe blanc-crème et décorées au peigne de lignes droites et ondulées.

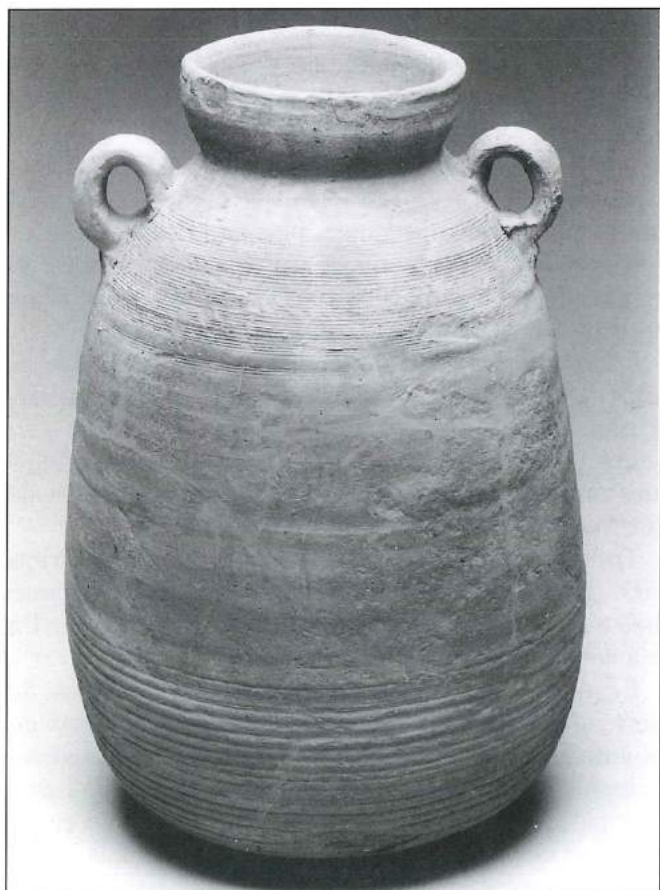
Trois jarres ont reçu l'appellation de "cylindrique" (FIG. 2), bien que deux types puissent être distingués: l'une a une panse parfaitement cylindrique, alors que l'autre a une panse légèrement cônique.

Le plus grand récipient est sans conteste le pithos, dont quatre spécimens ont été découverts. Les récipients étaient entreposés à demeure, leur volume et leur poids empêchant toute manipulation. La salle 3, au sud de l'entrée principale, a servi d'entrepôt pour le matériel de cuisine; dans l'un de ses angles, un petit muret a été mis au jour, qui devait probablement contribuer à stabiliser un pithos.

La jarre à collerette est une pièce unique. La collerette, finement décorée d'une ligne ondulée, est apposée sur



1. Umm al-Walid, jarre globulaire à décor géométrique peigné (photo: F. Bujard-Ebener).



2. Umm al-Walid, jarre cylindrique (photo: F. Bujard-Ebener).

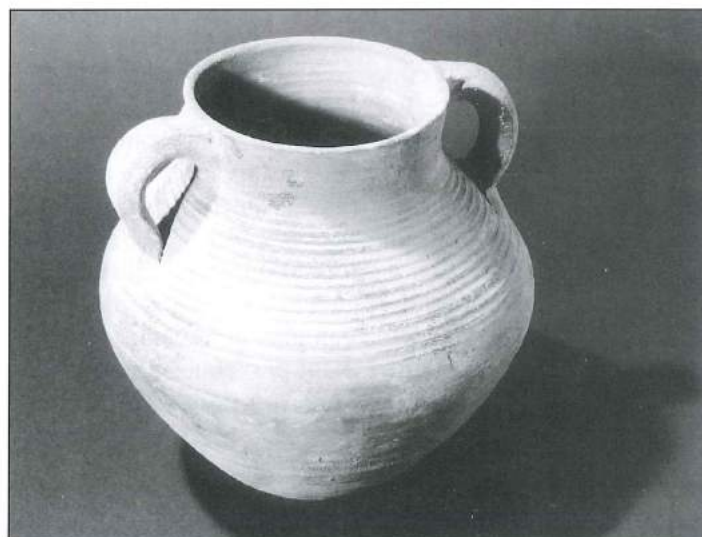
l'épaulé pourvue de six trous percés régulièrement. Il est évident qu'il ne s'agit pas que d'un élément décoratif et que les trous avaient une utilité liée à la présence de la collerette. Est-ce là un système pour empêcher qu'un liquide, qui aurait débordé, ne vienne souiller la panse, comme l'huile ou un autre liquide poisseux? On peut imaginer plusieurs autres utilisations: ces trous pouvaient servir de filtre; on versait alors une préparation dont on ne voulait récupérer que le liquide ou le jus, la matière solide restant dans la gorge formée par la lèvre et la collerette ou encore, ces trous servaient d'aération pour une mixture mise à fermenter comme le *murri*,¹ dont la préparation prenait quelques semaines, la collerette évitant de répandre le liquide lorsqu'il était versé dans un autre récipient.

Les flacons de verre ont été retrouvés en onze exemplaires. Leur taille peut varier entre 3 et 15 cm et ils sont tous pourvus d'une panse globulaire aplatie et d'un col étroit. Ils devaient, pour les plus grands, être destinés à la conservation des nombreuses épices, réduites en poudre, entrant dans la composition ou l'assaisonnement des mets.

Les ustensiles de cuisine

Deux formes évoquent par excellence cette catégorie : ce sont la marmite et la casserole (FIGS. 3 et 4). Sans elles, impossible d'entreprendre la préparation et la transformation de certains aliments. Au moins huit marmites ont été mises au jour associées à deux casseroles en céramique et dix en stéatite.

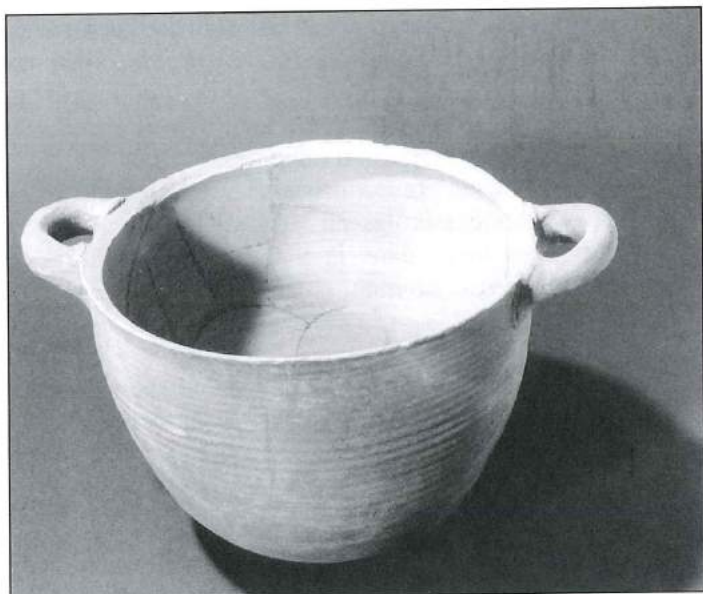
Tandis que la marmite devait servir aux plats bouillis ou mijotés, comme le ragoût de viande, la casserole, elle, permettait, par sa forme ouverte, de saisir et frire viandes, légumes, céréales devant être remués constamment, avant



3. Umm al-Walid, marmite (photo: F. Bujard-Ebener).

¹ Sorte de condiment à base de céréales mises à macérer avec du pain

sec, de l'huile, de l'eau et des épices (Waines 1998: 45)



4. Umm al-Walid, casserole (photo: F. Bujard-Ebener).

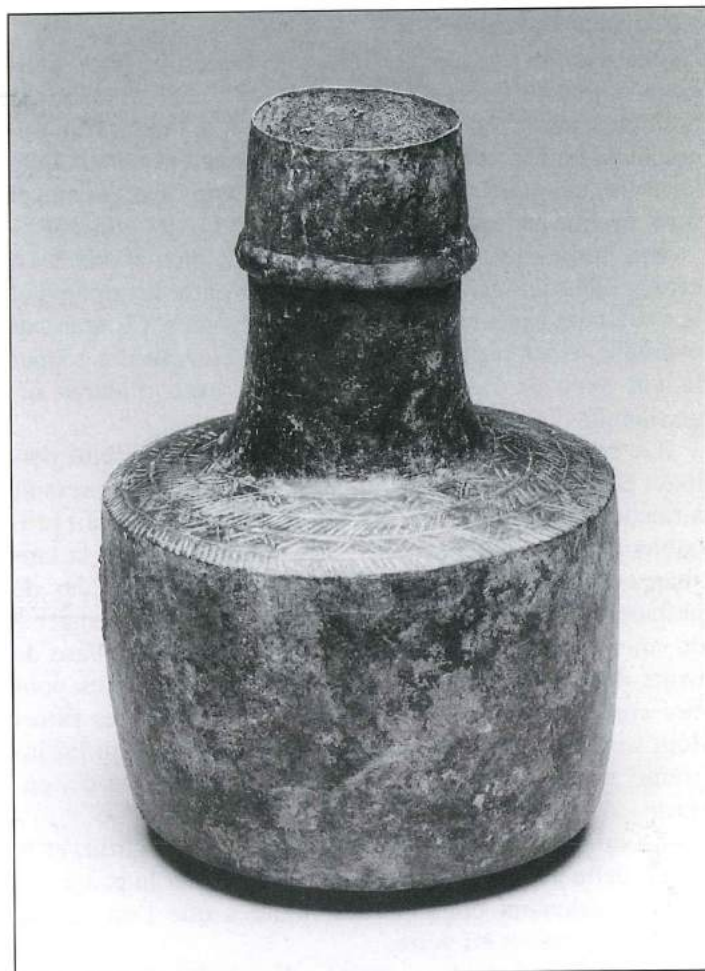
d'être le plus souvent bouillis.²

La casserole en stéatite semble avoir été préférée pour la bonne diffusion de la chaleur qu'elle apporte durant la cuisson, chaleur que la pierre conserve encore longtemps une fois hors du feu. Un exemplaire est réparé au moyen d'agrafes de plomb, ce qui démontre la valeur que revêtait un tel ustensile. Manifestement, les casseroles en stéatite décorées n'ont pas été en contact avec le foyer, aucun des deux exemplaires à décor géométrique incisé n'ayant de traces de suie, dues à une exposition à la chaleur. Elles auront donc plutôt servi à la présentation de plats ou sauces pour les tenir au chaud le temps du repas.

On pourrait être étonné du nombre de marmites découvertes dans la salle 3, mais aussi en général dans les fouilles. En fait, l'argile, très poreuse, est difficile à nettoyer complètement et, très souvent, il est conseillé dans les recettes d'utiliser un "pot" neuf ou très bien nettoyé, afin d'éviter que la nouvelle préparation ne soit souillée par des goûts subsistant de la précédente.

Plusieurs objets en bronze peuvent être associés à cette catégorie, dont l'analyse a prouvé leur utilisation sur un foyer. Les deux grandes bouilloires (FIG. 5) permettaient de cuire l'eau nécessaire au nettoyage des ustensiles ou même de la viande, afin de la débarrasser du sang, alors que la plus petite, zoomorphe, devait servir aux infusions.³

Un mortier et son pilon (FIG. 6), retrouvés dans la cour, ont une taille et un poids relatifs à leur utilisation. Ils contribuaient à écraser les herbes aromatiques et les épices, à broyer certains légumes cuits ou même à attendrir la viande.



5. Umm al-Walid, bouilloire en bronze (photo: F. Bujard-Ebener).



6. Umm al-Walid, mortier en bronze et son pilon (photo: F. Bujard-Ebener).

² L'utilisation de récipients en bronze pour la friture est souvent évoquée dans les recettes, ce qui expliquerait le nombre réduit de cette forme.

³ On serait tenté de l'associer à la préparation du café, mais celui-ci

n'apparaît pas avant le Xe s. Les premières mentions viennent de Perse et ce n'est que bien plus tard qu'il devient d'abord une boisson de luxe avant d'être consommé de manière courante.

Le service de "table"

La notion de service de table est à mettre entre guillemets, puisqu'il est évident que les repas devaient se prendre à même le sol, mais ce terme à la conception occidentale permet de comprendre la distinction qui est faite ici entre les récipients réservés uniquement à la cuisine et ceux destinés à la présentation des mets ou des boissons.

Pas moins de onze formes peuvent être associées à cette catégorie, mais la relation directe entre le contenu et le contenant est plus complexe à déterminer. Comme par exemple, le pot piriforme à deux anses; servait-il à couper le vin avec de l'eau ou en mélange avec d'autres ingrédients?

La consommation du vin est attestée pour cette période; elle est certaine à Umm al-Walid puisqu'un pressoir à raisins a été récemment découvert. On y produisait probablement tous les produits dérivés nécessaires à la cuisine, comme le vin aigre. Il existait plusieurs façons de préparer le vin et l'une d'elles consistait à le mélanger à du miel et des raisins secs. D'autres boissons, à base de fruits dont on tirait un sirop, devaient être diluées pour être consommées. Ainsi pourrait-on interpréter les filtres dont sont pourvues les cruches, ceux-ci empêchant les ingrédients composant le sirop ou même les insectes d'y entrer.

La cruche à deux anses, pourvue d'un col étroit, et la gargoulette avec son bec tubulaire apposé sur la panse devaient également contenir des liquides que l'on servait dans des gobelets en verre.

Les repas étaient composés d'assiettes froides, ancêtres des mezzes actuels. L'aubergine ayant fait son apparition au début du VIII^e siècle fut largement utilisée dans l'élaboration de ces assiettes froides. Les bols peints



7. Umm al-Walid, bol à décor géométrique peint (photo: F. Bujard-Ebener).

en céramique (FIG. 7) ou en bronze, dont le diamètre est un peu grand pour qu'ils aient servi de gobelets, ainsi que l'assiette en bronze, ont peut-être été utilisés pour présenter des mets composés de purée de légumes ou encore des friandises à base de fruits ou d'amandes.

Les plats chaud, plus consistants, ont pu être servis dans les grandes casseroles en stéatite déjà mentionnées plus haut, mais aussi dans le plat à pied annulaire ou même dans la terrine carénée.

Les objets domestiques

Ce terme générique désigne les objets indispensables au confort quotidien, n'entrant pas dans la confection des repas ou de leur consommation.

L'éclairage est assuré par des lampes à huile. Une forme de lampe en verre et une en céramique à décor moulé de motifs végétaux ont été mises au jour. Un fragment de lanterne a été découvert; celle-ci pouvait être suspendue grâce à une anse annulaire et diffusait la lumière émise par la lampe à huile au moyen de trous percés dans la panse. Le bol d'aisance a été retrouvé en bonne place, dans les latrines. Deux brûle-encens en bronze et un en céramique font également partie de cette catégorie. Une sorte de coupelle en verre a un profil assez épais et il pourrait s'agir là d'une mesure pour un liquide.

On ne peut clore cette description sans évoquer la découverte de sept bassins associés, pour quatre d'entre eux, à un pichet. Ils ont pu être employés au lavage des mains, mais également de la nourriture et des divers ustensiles.

Une seule pièce est difficile à classer dans une catégorie, c'est une jarre à glaçure bleue. En effet, en plus d'être un élément décoratif, la glaçure servait à imperméabiliser le récipient suivant l'utilisation qui devait en être faite, permettant ainsi d'accommoder des aliments différents sans avoir d'odeurs récurrentes des préparations précédentes. Il n'est fait aucune mention dans les recettes d'un tel récipient pour la conservation des aliments.

Conclusion

Les méthodes de cuisson appliquées dans les recettes sont souvent exécutées successivement. La viande, surtout, est d'abord frite, puis bouillie ou inversement, qu'elle soit fraîche ou qu'elle ait été bouillie dans de l'eau, du sel et du vinaigre pour être conservée. Les marmites et casseroles découvertes dans le *qasr* permettent donc d'exécuter les principes culinaires consignés dans les recettes. De même, les récipients de stockage sont en nombre suffisant pour assurer les réserves en vin, fruits secs, légumes au vinaigre etc. nécessaires à la maisonnée.

Si les recettes sont suffisamment explicites en ce qui concerne la marche à suivre, il n'en est pas de même pour les quantités utilisées ou pour la présentation des plats, ces livres devant s'adresser plutôt à des cuisiniers confirmés. Il est donc plus difficile de savoir qu'elles étaient les hab-

études de service.

Ainsi, tout le matériel retrouvé dans le *qaṣr* oriental d'Umm al-Walid fournit les éléments nécessaires pour pouvoir affirmer qu'il correspond bien aux traditions culinaires de son époque.

Bibliographie

Amsan, M. M. 1979. *Social Life Under the Abbassids (170-289AH/786-902 AD)*. London.

Bujard, J. et Haldimann, M.-A. 1988. Fouilles de la Mission archéologique suisse (Fondation Max van Berchem) à Umm er-Rasas et Umm el-Walid. *ADAJ* 32: 101-113.

Bujard, J. et Joguin, M. 1994. La céramique d'Umm er-Rasas/Kastron Mefaa et Umm el-Walid", *Byzantine and Early Islamic Ceramics in Syria-Jordan (IVth-VIIIth centuries)*, Amman-Royal Cultural Centre, à paraître.

Haldimann, M.-A. 1992a. Les implantations omeyyades dans la Balqa: l'apport d'Umm el-Walid". *ADAJ* 36: 307-323.

____ 1992b. Umm el-Walid, Prolégomènes céramologiques", *La Syrie de Byzance à l'Islam*, Actes du Colloque International Lyon-Maison de l'Orient Paris-Institut du Monde Arabe 1990, publiés par P. Canivet et J.-P. Rey-Coquais, Damas, pp. 229-232.

Rosenberg, B. 1996. La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne", *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de J.-L. Flandrin et M. Montanari, Paris, pp. 345-365.

____ 1997 "Les pâtes dans le monde musulman", *Médiévales*, 33, 1997.

Waines, D. 1991 Al-Matbakh. *The Encyclopaedia of Islam*, new edition, VI, Leiden, 1991.

____ 1998. *La cuisine des Califes*. Paris.