

The Object and the Word. Exploring on Food Utensils in the Medieval
Islamic West

**L'objet et le mot. Réflexions sur les récipients alimentaires dans
l'Occident islamique médiéval**

Marianne Brisville (UMR 5648 CIHAM)

Catherine Richarté-Manfredi (INRAP, UMR 5648 CIHAM)

Abstract: Arabic textual sources mention a relatively wide range of utensils and containers used for food and foodways. They provide more or less precise information on their use for preparing, cooking, serving, preserving and transporting food. Cookbooks written in the Islamic West (Maghreb and al-Andalus) in the XIIIth century remain an essential source for a multidisciplinary study of containers, their use, and their contents. The first step is to understand the terminology and uses documented in recipes, and to compare them with the data provided by material remains. Thanks to scientific advances in archaeology, the formal and functional study of containers can now be supplemented by metabolomic analyses to reveal their contents. The challenge of this contribution will be to consider all the components of the medieval Islamic tableware to overcome the complexity posed by its lexical and material diversity.

Keywords: Food, Medieval Islam, Western Mediterranean, Foodways, Cookbooks, Medieval Pottery, Ceramology, Archaeometry, Biomolecular Analysis, Metrology.

Introduction

Il n'est plus à démontrer la complexité du fait alimentaire, ni la pertinence d'une approche pluridisciplinaire. L'accroissement des données tant textuelles que matérielles documentant les communautés de l'Islam médiéval renforce l'apport indispensable du croisement des disciplines historiques et archéologiques. Les pratiques alimentaires de la Méditerranée occidentale médiévale seront ici appréhendées par le biais des récipients documentés par les sources textuelles mais également par les sources matérielles, en particulier par les répertoires de céramiques originaires d'al-Andalus et plus spécifiquement de gisements subaquatiques (IX^e-X^e s.)¹ et du site almoravide d'Albalat (XI^e-XII^e s.)² Diverses études dédiées au mobilier de l'Occident islamique médiéval (Maghreb et al-Andalus) ont conduit à dresser une typologie formelle et fonctionnelle des ustensiles utilisés pour la préparation, la consommation et la conservation des aliments. Elles ont été

¹ Le répertoire formel couvrant les IX^e-XII^e siècles provient du site archéologique d'Albalat (Romangordo, province de Caceres, Estrémadure, Espagne) fouillé depuis 2009 par S. Gilotte (chargée de recherche au Ciham-UMR 5648, sgilotte@gmail.com) et s'appuie sur des objets découverts parmi les chargements d'épaves subaquatiques alto-médiévales (Agay-A, Batéguier) étudiés par Catherine Richarté-Manfredi, "Dynamique commerciale et expansion islamique en Méditerranée occidentale: Les épaves sarrasines et leurs chargements au large des côtes provençales (fin IX^e-X^e s.)" (Thèse pour obtenir le grade de docteur, Université Lumière Lyon 2, 2022).

² Nous adressons à cette occasion de chaleureux remerciements à Sophie Gilotte qui dirige le programme sur Albalat et qui nous a permis d'illustrer notre propos avec les mobiliers céramiques exhumés, dans cet établissement situé aux marges d'al-Andalus: <http://ciham.ish-lyon.cnrs.fr/>

menées à la fois par des archéologues, tels que G. Rosselló Bordoy,³ des historien·ne·s, comme M. Marín,⁴ et, plus récemment, des équipes pluridisciplinaires.⁵ En questionnant la classification de la céramique, l'archéologue marocain A. Fili soulignait l'importance de "distinguer la fonction de l'usage d'un objet céramique. La fonction est une finalité globale, générale et initiale du récipient découlant de ses propriétés physico-chimiques et morphologiques. Quant à l'usage, il peut être défini comme le rôle particulier d'un vase dans telle ou telle circonstance."⁶

Hormis l'analyse du mobilier révélé par les sites, la connaissance des ustensiles s'est appuyée sur des textes arabes et notamment les sources culinaires, notariales, lexicographiques ou encore agronomiques.⁷ Aussi, notre étude vise à tenter d'appréhender le ou les usages des récipients alimentaires documentés principalement dans deux livres de cuisine de l'Occident islamique, en questionnant leur terminologie et leur utilisation fournie par les recettes, pour ensuite tisser des parallèles avec les mobiliers révélés par les recherches archéologiques.

L'analyse de ces traités culinaires, datés tous deux du XIII^e siècle, se trouve aujourd'hui enrichie grâce à de nouveaux manuscrits découverts depuis les premières études menées dans les années 1950.⁸ La compilation

³ Guillermo Rosselló Bordoy, *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica* (Palma de Majorque: Museo de Mallorca, 1991); Guillermo Rosselló Bordoy, "Arqueología e información textual," in *La alimentación en las culturas islámicas. Una colección de estudios*, dir. Manuela Marín, David Waines (Madrid: AECE, 1994), 37-87; Guillermo Rosselló Bordoy, "Menjar, beure i cuinar a al-Andalus: una nova lectura del *Kitāb al-Ṭabīkh* (primer terç del segle XIII)," in *Actes del I col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó, Edat Mitjana, Lleida, 1990* (Lérida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995), vol. 2, 955-70.

⁴ Manuela Marín, "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb," *Arqueología medieval* 4 (1996): 165-74; trad. "Pots and Fire: The Cooking Processes in the Cookbooks of al-Andalus and the Maghreb," in *Patterns of Everyday Life*, dir. David Waines (Lancaster: Ashgate Variorum, 2002), 289-302; Manuela Marín, "Words for cooking: the culinary lexicon in Ibn Razīn's *Fudālat al-khiwān*," in *The Arabic language across the ages*, dir. Juan Pedro Monferrer Sala, Nader al-Jallad (Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert Verlag, 2010), 37-48; Ibn Razīn al-Tuǧǧībī, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. Manuela Marín (Gijón: Trea, 2007), 56-62.

⁵ Yasmina Cáceres Gutiérrez et al., "Les *ḥābīyat-s* (jarres) d'Albalat (1^{ère} moitié du XII^e siècle, Estrémadure). Vers une approche pluridisciplinaire," in *Jarres et grands contenants entre Moyen Âge et époque moderne* (Nîmes: Lucie éditions, 2016), 297-303; David Bramoullé et al., "Le mobilier céramique dans la Méditerranée des X^e-XII^e siècles. Données archéologiques et sources judéo-arabes," *Annales Islamologiques* 51 (2017): 191-221.

⁶ Abdallah Fili, "Pour une relecture de la classification de la céramique à la lumière des sources arabes médiévales," *Bulletin d'archéologie marocaine* 22 (2012): 291.

⁷ Maria Dolores Guardiola Gonzalez, "Uillaje de uso agrícola en los tratados andalusíes," in *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus. Textos y estudios II*, dir. Expiración García Sánchez (Grenade: CSIC, EEA, 1992), 171-220; Expiración García Sánchez, "La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusíes," in *La alimentación en las culturas islámicas. Una colección de estudios*, dir. Manuela Marín, David Waines (Madrid: AECE, 1994), 251-93.

⁸ L'étude de G. Rosselló Bordoy (1994) utilisait les premières éditions, de H. Miranda (1961-1962) et de M. Ibn Šaqrūn (1981) que celui-ci a corrigée et remaniée dès 1984.

anonyme intitulée *Kitāb al-ṭabīkh* ou *Anwā' al-ṣaydala* compte ainsi deux copies, l'une conservée à Paris datée de 1012/1604 et la seconde à Rabat de 1272/1864.⁹ La *Fuḍālat al-khiwān* d'Ibn Razīn al-Tujībī (m. 692/1293) est connue grâce à trois manuscrits, ceux de Madrid et de Berlin qui ont servi à l'édition de 1984.¹⁰ Une troisième copie, plus ancienne, a été découverte à Londres par Daniel Newman en novembre 2018, permettant ainsi de restituer des chapitres qui étaient considérés jusqu'alors comme perdus.¹¹

De même, la céramologie a, dans le même temps, approfondi ses méthodes d'investigations grâce aux avancées scientifiques, et notamment aux travaux archéométriques menés à la fois sur les aires d'approvisionnement potières avec des recherches de micro-minéralogie¹² et sur la caractérisation des contenus biologiques des récipients archéologiques grâce aux analyses métabolomiques.¹³

Notre réflexion appréhendera ainsi, dans un premier temps, les usages en lien avec la dimension des récipients avant de considérer la nature même de leurs matériaux (terre cuite, métal, bois notamment).¹⁴

I. Usages et dimensions

Les quelques mille recettes de cuisine conservées livrent une terminologie diversifiée des ustensiles servant aux préparations alimentaires. Les plus fréquemment mentionnés sont dédiés à la cuisson des aliments en contact direct avec le feu, à savoir la *qidr*, de la *miqlā* et le *ṭājin*. Une double complexité se pose pour les autres, qui ont des occurrences moindres et plus ponctuelles.

⁹ *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, éd. 'Abd al-Ghanī Abū l-'Azīm (Rabat: Manshūrāt dirāsāt al-Andalus wa-ḥiwār al-ḥaḍarāt, 2010).

¹⁰ Ibn Razīn al-Tujībī, *Fuḍālat al-khiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān. Ṣūra min fann al-ṭabkh fī l-Andalus wa-l-Maghrib fī bidāyat 'aṣr Banī Marīn li-Ibn Razīn al-Tujībī*, éd. Muḥammad Ibn Shaqrūn (Tunis: Dār al-Gharb al-Islamī, 2012).

¹¹ Je remercie Daniel Newman de m'avoir permis de consulter ses notes du manuscrit de Londres: Ibn Razīn al-Tujībī, *The Exile's Cookbook. Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa*, trad. Daniel Newman (Londres: Saqi Books, 2023).

¹² Claudio Capelli, géologue au Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV), Università degli Studi di Genova, Gênes: capelli@dipteris.unige.it

¹³ Nicolas Garnier est chimiste et chercheur associé à des laboratoires de recherche CNRS: Archéologie de l'Orient et de l'Occident (AOROC), Ecole Normale Supérieure de Paris (UMR 8546), Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme (MMSH) et le Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence (UMR 6573): labo.nicolasgarnier@free.fr

¹⁴ Si les deux traités culinaires bénéficient à présent d'éditions et de traductions, le passage de l'arabe au français, au castillan ou à l'anglais pose la difficulté d'identifier le récipient avant de l'associer à un terme, d'où notre choix, dans cette étude, de conserver le vocable arabe.

1. Pour cuire: *qasūla*, *burma*, *ṭanjīr*

En parallèle aux récipients culinaires les plus mentionnés, que sont la *qidr*, la *miqlā* et le *ṭājīn*, les recettes documentent ponctuellement d'autres contenants, à savoir la *qasūla*, la *burma* et le *ṭanjīr*.

Le vocable *qasūla*¹⁵ relève d'une très faible occurrence. Employé uniquement dans l'*Anwā' al-ṣaydala*, il n'est présent que quatre fois dans la copie de Paris, tandis que la copie de Rabat le remplace, à trois occasions, par le terme *qidr*. Pour G. Rossello-Bordoy, le vocable serait un "hybride de l'arabe *qaṣ'a* complété d'un diminutif mozarabe."¹⁶ Il convient toutefois de préciser que la *qaṣ'a* ne sert pas dans les recettes à la cuisson des aliments, contrairement à la *qasūla*.



Fig. 1: Culinaire basse de l'épave d'Agay-A, *qasūl* ou *cazuela*?
(Cliché C. Richarté)

La substitution du terme dans la copie la plus récente pourrait témoigner d'une progressive perte de sens au fil des siècles, ou alors d'un régionalisme ibérique à l'instar du terme *ibrīm*. Présent uniquement dans la *Fuḍālat al-khiwān*, le vocable *ibrīm* n'apparaît que dans une seule recette qui le qualifie de "grand (*kabīr*) [...] en terre ou en fer (*min fakhār aw min ḥadīd*)."¹⁷ Le mets dont il est question, dénommé *mu'allak*, consiste en un agneau de lait cuisiné en entier – excepté la tête, le cœur et les tripes – après avoir été découpé en morceaux aux jointures. L'anonyme donne une recette du même mets¹⁸ qui est associé aux pasteurs transhumants (*marāḥil al-ghanam*), et plus précisément des environs de Cordoue, à l'instar d'un *maqlū*. Dans les deux cas, il s'agit de cuisiner un ovin entier, coupé en gros

¹⁵ *Anwā' al-ṣaydala*, 102-3, 109, 216-7.

¹⁶ Rosselló Bordoy, "Arqueología e información textual," 70.

¹⁷ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 130.

¹⁸ *Anwā' al-ṣaydala*, 165-7.

morceaux et cuit dans une *burma*. Ce terme¹⁹ est documenté dans une vingtaine de recettes dont certaines précisent un matériau d'argile (*fakhār*).²⁰ Deux mentionnent une "*burma* de cuivre (*nuḥḥās*)" servant, dans un cas, à échauder une tête de veau entièrement recouverte d'eau et, dans l'autre, de cuire dans une *qidr* une sorte de riz au lait selon la technique du bain marie, ce qui suggère une grande contenance.²¹ Alors qu'en Occident le vocable correspondait au XIII^e siècle à un récipient,²² il désignait en Orient un autre matériau, à savoir la pierre ollaire, aussi appelée pierre à savon, stéatite ou encore serpentine ollaire pour R. Dozy.²³ Ces pots à cuire en matériau lithique portant l'appellation générique de "pierre ollaire" (fig. 2), déjà connus et en usage de la période romaine (V^e-VII^e siècle) à la période alto-médiévale (VIII^e-XI^e siècle) sont aussi retrouvés en contextes archéologiques (fig. 3). Récipients très spécifiques, ils bénéficient d'une tradition artisanale couvrant environ deux millénaires dans les régions de production. Ils sont, en effet, façonnés à partir de gisements de roches tendres cristallines métamorphiques et importés de la zone alpine (Jura, Piémont). Ces ustensiles en chloritoschiste, alors obtenus, pour leurs qualités réfractaires ont été communs à une partie de l'Europe et, peut-être plus précocement dans le sud de la France. Globalement, au sein de cette catégorie originale, on distingue des pièces hautes et basses se déclinant surtout en formes fermées, comme des pots à cuire (et couvercles), et plus rarement des gobelets, assiettes ou coupes. Pour le haut Moyen Âge, ces pots à cuire de morphologie tronconique sont de loin les mieux représentés.²⁴ Aujourd'hui encore au Moyen Orient, la chloritite-stéatite est choisie pour fabriquer des objets utiles (marmites, seaux, poids...)²⁵

¹⁹ *Anwā' al-ṣaydala*, 35, 167, 173, 175-7 (*birām*), 66, 70, 83, 95-6, 214; Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 119.

²⁰ *Anwā' al-ṣaydala*, 64-5, 107, 117-8.

²¹ *Anwā' al-ṣaydala*, 162-3 ; Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 39-40.

²² Rosselló Bordoy, "Arqueología e información textual," 49-50: "Si l'on considère la possible origine étymologique, nous voyons que *baram* s'applique à un type de terre réfractaire adéquate pour la confection des marmites (*ollas*), de cela nous pourrions penser que le nom *marmita* (*burma*) définirait des exemplaires fabriqués dans une matière spécifique, pour ensuite, par extension, devenir un synonyme de *qidr*" (trad. personnelle du castillan, de même que les suivantes).

²³ Reinhart Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes* (Leyde: Brill, 1881), vol. 2, 77-8.

²⁴ C'est précisément cette forme de pot qui se trouve embarquée dans le navire du Batéguier: voir Richardé-Manfredi, "Dynamique commerciale," vol. 1, 260, fig. 117.

²⁵ Voir notamment Valérie Matoïan, "Les sciences de la Terre à Ras Shamra – Ougarit: la géologie à l'aide de l'archéologie. Une recherche pluridisciplinaire pour restituer l'histoire d'une cité méditerranéenne de l'âge du Bronze," *Géologues* 173 (2012): 70-7.

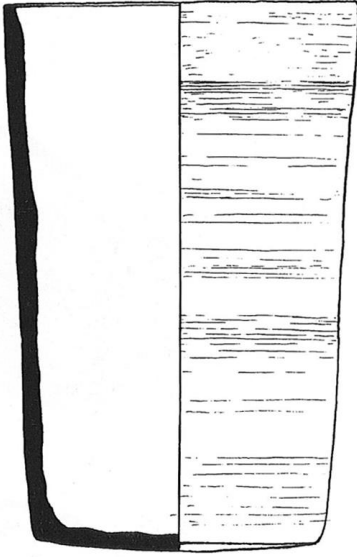


Fig. 2: Vase en pierre ollaire retrouvé dans l'épave du Batéguier (Source: Joncheray 2007) ;Echelle 1 :3

Hormis une notice dans l'encyclopédie des simples d'Ibn al-Bayṭār (m. 646/1248),²⁶ le livre de cuisine orientale attribué à Ibn Sayyār al-Warrāq (X^e siècle) consacre un chapitre aux ustensiles (*adawāt*) et à leurs propriétés selon "Ya'qūb al-Kindī dans son *Kitāb al-ālāt wa-l-adawāt*, cité[s] ici dans le même ordre."²⁷ Les "*qudūr birām*" (sing. *qidr burma*) seraient "les meilleures pour les plats de viande" et les "*ṭanjīr birām*" pour les boissons.²⁸

Si le *ṭanjīr* est aussi utilisé dans les recettes de l'Occident islamique, on peut s'interroger sur le caractère usuel ou courant du terme. En effet, il se trouve défini par Ibn al-Ḥashā' (XIII^e s.), dans son *Glossaire du Maṣūfī* d'al-Rāzī (m. v. 313/925), comme étant le *ṭījan* [ou *ṭājīn*] ou un ustensile dans lequel on cuisine ayant une "large embouchure" (*fam wāsi*').²⁹ M. Marín relève que, dans la majorité des recettes d'Ibn Razīn, ce récipient sert à cuire le miel, du sucre ou un ingrédient sucré comme des dattes, caractéristique que l'on retrouve dans l'anonyme, d'où l'hypothèse qu'il était spécifiquement

²⁶ Ibn al-Bayṭār, *Traité des simples*, trad. Lucien Leclerc (Paris: Imprimerie Nationale, 1877), 413: "*ḥajar al-barām*" (traduit par "tessons?") employé, sous forme de poudre, comme dentifrice pour blanchir les dents.

²⁷ Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-ṭabīkh*, éd. Kaj Ohrneberg, Sahbān Murūwah (Helsinki: Finnish Oriental Society, 1987), 11-13; Ibn Sayyār al-Warrāq, *Annals of the Caliphs' Kitchens. Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, trad. Nawal Nasrallah (Leyde/Boston: Brill, 2007), 84-90. Il s'agit vraisemblablement de Ya'qūb ibn Ishāq al-Kindī (m. v. 252/866).

²⁸ Aussi mentionnés: "*maqālī birām*", "*qudūr birām mudawwarāt*"; parmi les matériaux: l'argile (*fahḥār*), le fer (*ḥadīd*) – notamment des poêles (*maqālī*) pour le poisson (*samāk*) –, l'étain (*ānuk*), le cuivre (*nuḥḥās*), le cuivre étamé (*nuḥḥās mu'annak*), le cuivre blanc (*isfayḍura*), et du bois (*khashab*) de différentes espèces.

²⁹ Ibn al-Ḥashā', *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*, éd. Georges Séraphin Colin, Henri-Paul-Joseph Renaud (Rabat: Imprimerie économique, 1941), 61.

adapté – ou dédié – aux préparations sucrées.³⁰ De plus, le *ṭanjīr* n'est pas documenté dans les traités d'agronomie à la différence de la *burma* mentionnée par al-Ṭighnārī (XI^e-XII^e s.) pour une préparation de *murrī* de poisson³¹ précieusement conditionné en petit flacon de terre cuite car la substance était coûteuse.³²

La *burma* se présenterait comme un récipient de grande contenance, apte à cuire un certain nombre d'ingrédients cuits dans un liquide (fig. 3). Sa fonction de cuisson est renforcée par l'alternative, presque systématique, de prendre une *qidr* ou un *ṭanjīr*,³³ ou alors d'utiliser un “*ṭājīn* de terre glaçurée (*fakhār muzajjaj*) ou un *ṭanjīr* de métal étamé (*muqāṣdar*),”³⁴ de la même manière que certaines recettes laissent le choix entre une *burma* ou une *qidr*.³⁵



Fig. 3: Culinaire: *burma*, *qidr* ou *ṭanjīr*?
(PC 297 © S. Gilott -Projet Albalat)

Les alternatives documentent ainsi des fonctions similaires et permettent, de plus, d'esquisser des équivalences relatives à leur taille ou au matériau de fabrication.

2. Question de taille

Dans un nombre limité de recettes, les précisions offertes permettent de questionner leurs dimensions par les variations formulées pour le choix du récipient. Le *ṭanjīr* serait semblable à une “*qidr* à large embouchure (*qidr wāsi 'a al-fam*)” ou à une “grande *qidr* (*kabīra*),”³⁶ la *qidr* à une “grande *miqlā*

³⁰ Notamment Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 65-7, 75-6, 79, 125-6 (mets carné), 243-7, 250-2; *Anwā' al-ṣaydala*, 20, 186-7, 198, 64, 86, 207-8, 209-12; Ibn Razīn, *Relieves de las mesas*, 59 n. 105.

³¹ al-Ṭighnārī, *Kitāb zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-adhhān (Esplendor del jardín y recreo de las mentes)*, éd. Expiración García Sánchez (Madrid: CSIC, 2006), 123; Guardiola Gonzalez, “Utilaje de uso agrícola,” 183: “Le terme évoque normalement un récipient de cuivre ou de bronze; cependant, on indique de même parfois qu'il est fait de terre.”

³² Voir Richarté-Manfredi, “Dynamique commerciale,” 395-6, fig. 239.

³³ *Anwā' al-ṣaydala*, 178-179, 180; Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 148, 178, 262-4; Voir aussi Ibn Razīn al-Tujībī, *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib*, trad. Nawal Nasrallah (Leyde: Brill, 2021), 500-2.

³⁴ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 252.

³⁵ *Anwā' al-ṣaydala*, 65, 113, 220.

³⁶ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 148, 165-6; Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 500-2, 509-10.

(*kabīra*).³⁷ La terminologie suggère parfois par elle-même la taille, par exemple avec les vocables *qudayra*³⁸ et *qulayla*,³⁹ diminutifs respectifs de *qidr* et de *qulla*.

Du point de vue archéologique, cette notion de module est assez bien illustrée par des chaudrons retrouvés à la fois dans les cales desépaves d'Agay-A et du Batéguier. Elle montre des dimensions allant de 15 cm pour la plus modeste, à 25 cm pour l'un des plus volumineux (fig. 4).



Fig. 4: Trois tailles de chaudrons en cuivre martelé provenant de l'épave d'Agay-A. (Cliché, D. Dubesset).

À travers les textes, plusieurs autres précisions permettent aussi d'estimer les dimensions d'un récipient selon la denrée qu'il peut contenir. C'est le cas pour la *qaṣrīya*, également destinée à la préparation, à la macération ou à la conservation des denrées. Un agneau (*ḥarūf*) entier peut ainsi être placé dans un "grand *ṭājin* ou une petite *qaṣrīya*" pour être cuit au four (*furn*), ou dans "une *qaṣrīya* ou un *ṭanjīr*" pour feutrer sa laine.⁴⁰ Une autre recette indique de prendre une grande *qaṣrīya* pour faire macérer, pendant une nuit, un thon "petit, si cela est possible."⁴¹ Le *barreño*, *alcadafe*

³⁷ *Anwā' al-ṣaydala*, 79; Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 245-6.

³⁸ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 90, 157-8, 165-6, 176-7.

³⁹ *Anwā' al-ṣaydala*, 215: *qulayla* dans le manuscrit de Paris mais *qudayra* dans celui de Rabat; une recette proche dans Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 81-2: une *qulla* neuve. Pour autant, la préparation implique de casser le récipient une fois le beignet (*isfanj*) cuit.

⁴⁰ *Anwā' al-ṣaydala*, 11; Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 111.

⁴¹ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 207-8.

ou *lebrillo* paraît tout à fait adéquat pour remplir ces différentes fonctions (fig. 5).

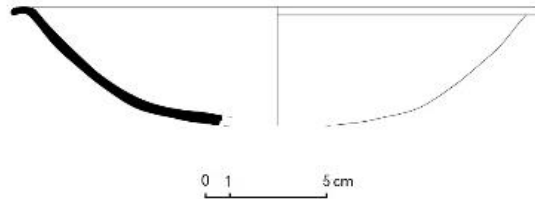


Fig. 5: *Barreño/alcadafe/lebrillo* en manière de *qaṣrīya* ou *ṭanjūr*?
(PC 103 © S. Gilotte-Projet Albalat).

Dès lors, les usages donnent des indications, certes approximatives, sur les dimensions des contenants. À partir des récits hagiographiques, M. Marín constate ainsi que la *qaṣ'a* pouvait être utilisée aussi bien pour nettoyer les vêtements que pour servir de plat commun à la nourriture, alors que la *ṣahfa* apparaît exclusivement comme une vaisselle destinée à servir la nourriture à des commensaux peu nombreux, ce qui suggère une taille moins grande.⁴² A. Kazimirski définit le vocable *ṣahfa* comme étant une “écuelle large et plate et dans laquelle cinq hommes peuvent manger, moins grande que la *jafna* et que la *qaṣ'a*.”⁴³ A. Fili a de même analysé des sources textuelles renseignant sur “le nombre d’individus que le contenu de telle ou telle forme suffirait pour se rassasier ou en définissant leur mesure de capacité ou leur dimension linéaire.”⁴⁴ Il relève ainsi, pour la vaisselle destinée au service, la classification suivante:

Pour une seule personne: *sukurraja*, *ṣuḥayfa*, *fayḥa*

Pour 2 ou 3 personnes: *mi'kala*

Pour 5 personnes: *ṣahfa*, *tabak*, *ghidār*, *maṭrid*

Pour 10 personnes: *gas'a*

Les formes les plus grandes: *jafna*, *sa'isa*

⁴² Manuela Marín, “Espacios domésticos en la literatura hagiográfica magrebí medieval,” in *La casa medieval en la Península Ibérica*, dir. María Elena Díez Jorge, Julio Navarro Palazón (Madrid: Sílex, 2015), 150-1. L'étude se fonde sur le *Mustafād* d'al-Tamīmī (m. 604/1207-8) et le *Tashawwuf* d'Ibn Zayyāt al-Tādilī (m. 628/1230-1).

⁴³ Albin de Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français contenant toutes les racines de la langue arabe* (Beyrouth: Albouraq, 2004), vol. 1, 1314.

⁴⁴ Fili, “Pour une relecture,” 295.

D'un point de vue archéologique, ces différences de taille se retrouvent plus ou moins dans le répertoire en usage. Par exemple, pour la *sukurraja*, la *suhayfa* ou la *fayḥa*, on pourrait proposer une forme d'écuelle individuelle ou de *cuenco* (fig. 6); un plat moyen pourrait faire office de *mi'kala* ; quant aux *ṣaḥfa*, *tabak*, *ghidār* ou *maṭrid* ils semblent correspondre à un grand plat de type *ataifor* (fig. 7). Enfin la *gas'a* doit être un très grand plat de plus de 40 cm de diamètre.



Fig. 6: *Sukurraja*, *suhayfa*, *fayḥa* en guise de *cuenco/jofaina*? (PC 79 © S. Gilotte-Projet Albat)



Fig. 7: *Ṣaḥfa*, plat de service/ *ataifor* à glaçure miel et décor d'arcs sécants en oxyde de manganèse. (PC 296 © S. Gilotte-Projet Albat)

Si l'on applique cette considération aux deux réceptaires, des variations lexicales s'observent puisqu'aucun vocable destiné à une, deux ou trois personnes n'est documenté dans les recettes. Les préparations culinaires de la *Fuḍālat al-khiwān* correspondraient à cinq personnes tandis que celles de l'*Anwā' al-ṣaydala* seraient majoritairement pour cinq personnes et, ponctuellement, pour dix personnes – si l'on identifie la “*gas'a*” à la *qaṣ'a*.

À ce moment-là, on peut sans doute imaginer multiplier les contenants – un *aṭaifor* pour 5 personnes, 2 *aṭaifores* pour 10 convives et ainsi de suite.

Au-delà de la taille, les récipients de service montrent des similitudes et des variations entre les deux réceptaires, mais aussi entre les auteurs et les divers copistes. Si la *ṣahfa* et le/la *ghuḍār/ghaḍāra* sont couramment utilisés, la *Fuḍālat al-khiwān* privilégie le *mithrād* et ne mentionne pas la *qaṣ'a*, alors que la situation diffère dans l'*Anwā' al-ṣaydala* qui utilise la *qaṣ'a* et omet le *miṭrād*.⁴⁵ Le *ghuḍār*, présent dans la copie de Paris (datée de 1012/1604) se trouve remplacé par *inā'* ou *āniya*, terme générique de récipient/plat dans la copie de Rabat (datée de 1272/1864).⁴⁶

À toutes ces incertitudes pour tenter le parallèle entre textes et culture matérielle, s'ajoute également la nature des matériaux constituant tous ces ustensiles.

II. Usages et matériaux

1. Question de matériau

Les textes proposent ponctuellement une pratique différentielle selon le matériau du récipient requis. Une galette appelée *mushahhada* est ainsi cuite dans une “*miqlā* glaçurée (*ḥantam*)” sur un feu vif, ou alors dans une “*miqlā* de fer (*ḥadīd*)” sur un feu modéré.⁴⁷ Dans une autre recette, la préparation du *ḥabīṣ* requiert d'utiliser de la cire (*sham'*) pour oindre la *miqlā*.⁴⁸ La pratique qui consiste à enduire de cire d'abeille un récipient pour le rendre imperméable (transport, conservation) a bien été mise en évidence grâce aux analyses métabolomiques.⁴⁹ Son emploi, à la place d'un corps gras, pour éviter l'adhérence, comme glaçage ou comme agent de démoulage est encore en usage, notamment en pâtisserie. La problématique de la polyvalence des ustensiles est étroitement liée au réemploi du récipient, explicitement évoqué dans certaines recettes qui ont, en commun, la réalisation d'aliments en conserves (*taṣyīr*). Ce type d'élaboration tend également à requérir un récipient spécifique ayant la particularité d'être doublement glaçuré, à savoir de l'extérieur et de l'intérieur (“*muzajjaj min dākhil-hi wa khārij-hi*”).⁵⁰ Le vase ainsi paré avant le conditionnement de la denrée biologique permet de garantir la conservation et d'éviter les

⁴⁵ Rosselló Bordoy, “Arqueología e información textual,” 47, 52: le terme *mithrad*, de même que *maḥbas* et *mukḥfiya* sont “rares en al-Andalus [...] ont laissé une trace sémantique au Maghreb actuel, bien que cette appréciation soit peu probante” en faisant allusion au *mtred* marocain. Toutefois Fili, “Pour une relecture,” 297: selon le *Kitāb al-madkhal* d'Ibn Hishām al-Lakhmī (m. 577/1182), il s'agit d'un “terme dialectal” et “*muwallad*” donc probablement mozarabe.

⁴⁶ *Anwā' al-ṣaydala*, 200, 76, 73-4, 209.

⁴⁷ *Anwā' al-ṣaydala*, 184.

⁴⁸ 2 recettes proches dans les réceptaires: Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 73-4; *Anwā' al-ṣaydala*, 67-8.

⁴⁹ Voir Richarté-Manfredi, “Dynamique commerciale,” 377-9.

⁵⁰ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 260, 266; Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 500-2.

dépensés du produit.⁵¹ Il est ainsi indiqué de prendre un contenant – une *ḥābiya* ou une *jarra* – ayant servi pour l’huile⁵² (fig. 7), cette dernière étant déjà imperméabilisée par le liquide gras.



Fig. 8: Jarre/Tinaja et *khābiya* (PC 290, 103 © S. Gilotte-Projet Albalat)

Enfin, trois qualificatifs mentionnés dans les textes s’avèrent récurrents, à savoir *muzajjāj*/glaçuré, *muzayyat*/huilé et *muzaffat*/résiné. Ce dernier vocable dérive de *zift* est défini comme la résine de pin ou de sapin, ou encore bitume, d’où le verbe *zafata* signifiant “poisser, froter de poix, calfater, goudronner.”⁵³ Hormis la mention de récipients glaçurés,⁵⁴ résinés⁵⁵ ou huilés,⁵⁶ un certain nombre de recettes suggère des alternatives en proposant d’employer l’un ou l’autre.⁵⁷ Ces variantes pourraient révéler une forme d’adaptation, dans la mesure où M. D. Guardiola formule qu’ : “Il faut supposer que [la vaisselle résinée] se substituerait en de nombreuses occasions à la céramique glaçurée (*vidriada*), puisqu’elle serait moins chère que celle-là. On note seulement, comme recommandation de ne pas les utiliser pour les marinades (*adobados*) car, dépourvue de pores, elles ne

⁵¹ Voir Richarté-Manfredi, “Dynamique commerciale,” 377.

⁵² Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 255, 259, 266, 269-270.

⁵³ Kazimírski, *Dictionnaire*, vol. 2, 996; Dozy, *Supplément*, vol. 1, 595.

⁵⁴ Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 511-2, 513-4.

⁵⁵ Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 489-90.

⁵⁶ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 255 (*fī khābīya muyayyata aw kānat li-l-zayt*).

⁵⁷ *muzaffat aw muzajjaj*: Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 500-2.

muzayyat aw muzajjaj: Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 260.

muzaffata aw muzayyata: Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 509-10.

suintent pas. Ainsi le transmet Ibn Luyūn [m. 750/1349],” selon les mots de Mālik [ibn Anas (m. 179/796)] dans sa *Mudawwana*.⁵⁸

Cette intéressante mention d'un grand intérêt met en exergue la technique du poissage afin de rendre une pièce étanche et non adhérente. Économique, elle offre aussi l'opportunité d'être renouvelée à chaque usage. Ces pratiques ont été bien observées sur les vases et conteneurs des épaves islamiques.⁵⁹ La question du coût peut également expliquer l'alternative laissée entre un récipient de verre (*zujāj*) ou d'argile glaçurée (*fakhār muzajjaj*).⁶⁰ En effet, on observe sur les gisements archéologiques que les pièces de verrerie restent assez exceptionnelles alors que les exemplaires de terre-cuite dont les surfaces sont laissées brutes sont moins fréquentes que celles portant un revêtement glaçuré.

2. Variations spatiales et temporelles

A. Fili observe que la céramique glaçurée (*muzajjaj* ou *ḥantam*) se trouve de plus en plus recommandée par les juristes et les médecins à partir du X^e siècle, cela signe pour lui une “généralisation progressive de ce type de production depuis le XII^e siècle.”⁶¹ En effet, dans son traité diététique intitulé *Kitāb al-aghḍiya*, Abū Marwān Ibn Zuhr (m. 557/1162) considère que :

“Quant aux récipients (*awānī*) dans lesquels on prépare les nourritures, les meilleurs, s'ils étaient accessibles et si la loi islamique le permettait, seraient ceux d'or (*dhahab*) et, après eux, ceux en argent (*fiḍḍa*). Cependant, étant donné la prohibition qui pèse sur ces récipients, les meilleurs sont ceux en argile (*fakhār*) et ceux en céramique glaçurée (*ḥantam*).”⁶²

Ce passage témoigne d'une double transmission, à la fois spatiale et temporelle, à l'échelle de la Méditerranée. Il renseigne d'une part une forme d'islamisation des pratiques alimentaires puisqu'hormis une référence coranique, l'interdit de la vaisselle d'or et d'argent est présente dans les *ḥadīth*-s rapportés principalement par al-Bukhārī (m. 256/870).⁶³ Selon A. Caire, elle peut s'entendre comme “l'affirmation de l'humilité du croyant ou bien la nécessaire distinction par rapport aux zoroastriens” et en particulier

⁵⁸ Guardiola Gonzalez, “Ustillaje de uso agrícola,” 196.

⁵⁹ Richarté-Manfredi, “Dynamique commerciale,” vol. 1, 377-79.

⁶⁰ Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khīwān*, 253, 255-6; Ibn Razīn, *Best of Delectable Foods*, 513-4.

⁶¹ Abdallah Fili, “Quelques aspects juridiques de la production céramique au Maroc d'après les sources écrites,” in *Actas das 4as Jornadas de cerâmica medieval pós-medieval*, dir. João Manuel Diogo (Tondela: Câmara municipal de Tondela, 2008), 543; aussi Abdallah Fili, “Les valeurs symbolique et médicale de la céramique d'après les textes arabes médiévaux,” *Arqueología medieval* 8 (2003): 103.

⁶² Ibn Zuhr, *Kitāb al-aghḍiya (Tratado de los Alimentos)*, éd. trad. Expiración García Sánchez (Madrid: CSIC, ICMA, 1992), 136 (éd.), 147 (trad.).

⁶³ *Coran*, sourate IX, versets 34-5.

l'aristocratie sassanide.⁶⁴ De plus, ce passage est plus ou moins littéralement repris dans les traités diététiques d'al-Uryūlī (XIII^e-XIV^e s.) et d'Ibn al-Khaṭīb (m. 776/1374) ainsi que par Ibn Razīn.⁶⁵ Une transmission littéraire s'opérait aussi bien au sein du genre médical, qu'entre les domaines de la cuisine et de la médecine, en Occident comme en Orient, ainsi que le montre le *Kitāb al-ṭabīkh* d'Ibn Sayyār. Enfin, le propos d'Ibn Zuhr suggère des différences régionales dans la mesure où, en Occident, la préférence irait à la céramique glaçurée tandis qu'en Orient, la prédilection va à la pierre ollaire (*birām*). Ces tendances sont ainsi énoncées par Ibn Sayyār au X^e siècle⁶⁶ ainsi que par l'anonyme *Kitāb waṣf al-aṭ'ima al-mu'tāda* (XIV^e s.).⁶⁷

Conclusion

Une meilleure connaissance du fait alimentaire dans l'Occident islamique implique de questionner les récipients alimentaires médiévaux tant par le biais de l'objet que par celui du mot. Un enjeu majeur implique la contextualisation du terme, en considérant les usages et utilisations restitués par les textes. Il convient de même d'interroger les évolutions perceptibles dans l'Occident islamique et ainsi esquisser une périodisation la plus fine possible. Les plus remarquables – ou les mieux mises en avant – seraient la généralisation du *tājīn* et de la céramique glaçurée (*ḥantam* ou *muzajjaḥ*). Des variations spatio-temporelles pourraient ainsi transparaître dans les sources étudiées ici, avec notamment des variations entre les deux livres de cuisine de l'Occident islamique ainsi qu'à l'échelle de la Méditerranée. À titre d'exemple, l'ouvrage d'Ibn Mubārak Shāh (m. 862/1458) rédigé au Caire rapporte plusieurs termes pour désigner le mortier, à savoir *hāwūn* (pl. *hawāwīn*) dans 10 recettes et *jurn* (pl. *ajrān*) dans 3 recettes contre une seule

⁶⁴ Audrey Caire, "L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites (Iraq, I^{er}-IV^e/VII^e-X^e siècle)" (Thèse pour obtenir le grade de docteur, Université de Paris I Panthéon-Sorbonne, 2022), vol. 1, 67, 145-50 et vol. 2, 211, 222.

⁶⁵ Al-Uryūlī, *Al-kalām 'alā l-agdhīya de al-Arbūlī*, éd. trad. Amador Díaz García (Mojácar/Almería: Arráez, 2008), 149 (éd.), 82-3 (trad.); Ibn al-Khaṭīb, *Kitāb al-Wuṣūl li-ḥifẓ al-ṣiḥḥa fī-l-fuṣūl*, éd. trad. María Concepción Vázquez de Benito (Salamanque: Universidad de Salamanca, 1984), 61 (éd.), 137 (trad.); Ibn Razīn, *Fuḍālat al-khiwān*, 31: il se réfère à "un médecin" (*ba'd aṭibbā'*).

⁶⁶ Les *qudūr al-birām* "réchauffent lentement [...] et sont faciles à nettoyer. De plus, ils donnent un bon goût et n'importe quelle saveur qu'ils absorbent, ils la rendent": traduction de Limor Yungman, "Les livres de cuisine du Moyen-Orient médiéval (IV^e-X^e/XI^e-XVI^e siècle)" (thèse de doctorat, EHESS, 2020), 278, 283. Voir aussi Danièle Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût: céramique et consommation. Moyen Âge-Temps modernes* (Paris: Picard, 2005), 201.

⁶⁷ Charles Perry, "The Description of Familiar Foods. *Kitāb Waṣf al-aṭ'ima al-mu'tāda*," in *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, dir. Maxime Rodinson, Arthur J. Arberry and Charles Perry (Totnes/Devon: Prospect Books, 2001), 285-6, 302: "Let him [the cook] choose pots of soapstone, or, failing that, pottery, and if necessary tinned copper ware."

recette mentionnant *mihrās* (pl. *mahārīs*) alors même que ce terme est le seul cité dans les deux livres de l'Occident.⁶⁸

Quant à la traduction,⁶⁹ elle constitue un vrai sujet de réflexion déterminant pour toute analyse approfondie. À titre d'exemple, le terme *qaṣrīya* se trouve traduit, dans les diverses langues européennes, par “jatte” et “bassine” par C. Guillaumond, “bassine” et “grand plat” par J.-M. Laurent, “lebrillo” et “large pot” par M. Marín et “large bowl” par D. Newman. De même, la *burma* est traduite par “marmite” et “olla” en castillan, “pot” et “stone (especially soapstone) cooking pot” en anglais, “chaudron” et “lessiveuse” en français. Le choix des mots s'avère d'autant plus important lorsqu'il s'agit de termes mentionnés qu'à une ou deux occasions, d'où la précieuse méthode adoptée par M. Marín:

“Tous les autres [vocables – excepté *inā'* et *wi'a' –*] ont un sens/signification précis, qui parfois n'est pas facile à déterminer; nonobstant, je me suis efforcée dans la traduction de rendre chaque mot arabe par un équivalent espagnol [castillan] qui soit toujours le même et qui ne s'applique pas à plus d'un [seul] terme arabe exclusivement.”⁷⁰

Notre contribution dans ce contexte culturel spécifique – si approximative soit-elle – permet en parallèle au registre lexical des sources écrites de collationner un corpus d'objets culinaires. Bien conscient du fait que les pratiques alimentaires sont toujours inhérentes et propres à chaque cellule familiale, il offre tout de même un rapprochement acceptable entre herméneutique et matérialité. L'exercice reste par conséquent limité à quelques formes de récipients courant, même s'il montre déjà combien ce répertoire est abondamment fourni tant pour les nomenclatures que pour les artefacts durant cette période islamique couvrant les X^e-XII^e siècles sur le site almoravide d'Albalat.

Enfin, le volet archéométrique vient éclairer sur les usages culinaires permettant, dans le même temps, par la mention des pratiques de conditionnement des récipients utilisés, de valider les analyses métabolomiques remarquablement performantes. En s'inscrivant dans la lignée des travaux ibériques et notamment, *El nombre de las cosas en al-*

⁶⁸ Sur un ensemble de 332 recettes: Ibn Mubārak Shāh, *The Sultan's Feast. A Fifteenth-Century Egyptian Cookbook*, éd. trad. Daniel L. Newman (Londres: Saqi Books, 2020), lviii-lxii, spécialement lix-lx.

⁶⁹ Pour les traductions françaises du réceptaire anonyme: *Traité de cuisine arabo-andalouse dit Anonyme andalou. Traduction du manuscrit Colin, ms 7009-BnF*, trad. Jean-Michel Laurent (Suresnes: Les Éditions du Net, 2016); *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité anonyme du XIII^e siècle. Étude et traduction française*, trad. Catherine Guillaumond (Paris: L'Harmattan, 2017).

⁷⁰ Ibn Razīn, *Relieves de las mesas*, 56-62 (trad. personnelle).

Andalus,⁷¹ nous continuons ici, sans pouvoir prétendre reconstituer une histoire approfondie des gestes et des pratiques, une enquête qui doit être poursuivie et amendée au gré des découvertes archéologiques et scripturaires.

Bibliographie

Sources

- Al-Ṭighnārī. *Kitāb zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-adhhān (Esplendor del jardín y recreo de las mentes)*, éd. Expiración García Sánchez. Madrid: CSIC, 2006.
- Al-Uryūlī [al-Arbūlī]. *Un tratado nazarí sobre alimentos: al-kalām ‘alā l-aḡḏiya de al-Arbūlī*, éd. trad. Amador Díaz García. Nouv. éd. Mojácar/Almería: Arráez, 2008.
- Anwā‘ al-ṣaydala fī alwān al-aṭ‘ima*, éd. ‘Abd al-Ghanī Abū l-‘Azm. Rabat: Manshūrāt dirāsāt al-Andalus wa-ḥiwār al-ḥaḍarāt, 2010.
- Ibn al-Bayṭār. *Traité des simples*. trad. Lucien Leclerc. Paris: Imprimerie nationale, 1877-1881-1883, 3 vol.
- Ibn al-Khaṭīb, Lisān al-Dīn. *Kitāb al-Wuṣūl li-ḥifẓ al-ṣiḥḥa fī-l-fuṣūl (Libro del cuidado de la salud durante las estaciones del año o ‘Libro de higiene’)*, Ed. trad. María Concepción Vázquez de Benito. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1984.
- Ibn al-Ḥashā’. *Glossaire sur le Mans’uri de Razès. Muḥīd al-‘ulūm wa mabīd al-humūm (wa-huwa tafsīr al-alfāz al-tibbiyya wa-l-luḡawīyya al-wāqi‘a fī Kitāb al-Mansūrī li-l-Rāzī)*. Ed. Georges Séraphin Colin, Henri-Paul-Joseph Renaud. Rabat: Imprimerie économique, 1941.
- Ibn Mubārak Shāh, *The Sultan’s Feast. A Fifteenth-Century Egyptian Cookbook*. Ed. trad. Daniel L. Newman. Londres: Saqi Books, 2020.
- Ibn Razīn al-Tujībī, *The Exile’s Cookbook. Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa*. Trad. Daniel Newman, Londres: Saqi Books, 2023.
- _____. *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tujībī (1227-1293). English Translation with Introduction and Glossary*. Trad. Nawal Nasrallah. Leyde: Brill, 2021.
- _____. *Fuḍālat al-khiwān fī tayyibāt al-ṭa‘ām wa-l-alwān. Ṣūra min fann al-ṭabkh fī l-Andalus wa-l-Maghrib fī bidāyat ‘aṣr Banī Marīn li-Ibn Razīn al-Tujībī*. Ed. Muḥammad Ibn Shaqrūn. Tunis: Dār al-Gharb al-Islāmī, 2012.
- _____. *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Trad. Manuela Marín. Gijón: Trea, 2007.
- Ibn Sayyār al-Warrāq. *Annals of the Caliphs’ Kitchens. Ibn Sayyār al-Warrāq’s Tenth-Century Baghdadi Cookbook*. Trad. Nawal Nasrallah. Leyde/Boston: Brill, 2007.
- _____. *Kitāb al-ṭabīḥ*. Ed. Kaj Ohrneberg, Sahbān Murūwah. Helsinki: Finnish Oriental Society, 1987.
- Ibn Zuhr, Abū Marwān ‘Abd al-Malik. *Kitāb al-aghḏiya (Tratado de los Alimentos)*. Ed. trad. Expiración García Sánchez. Madrid: CSIC, ICMA, 1992.
- Kitāb al-ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus fī ‘aṣr al-Muwahḥidīn*, éd. Ambrosio Huici Miranda, “La cocina hispana-magrebī en la época almohade según un manuscrito anónimo: *Kitāb al-ṭabīkh fī l-Maghrib wa-l-Andalus fī ‘aṣr al-Muwahḥidīn*. *Revista del instituto de Estudios Islámicos en Madrid*, 9-10 (1961-1962): 15-256. Rééd. Madrid: Imprenta del Instituto de estudios islámicos, 1965.
- Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebī*. trad. Ambrosio Huici Miranda. Madrid: Maestre, 1966.

⁷¹ Rosselló Bordoy, *El nombre de las cosas*.

- La cocina hispana-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII.* Trad. Ambrosio Huici Miranda, intro. Manuela Marín. Gijón: Trea, 2005.
- Traité de cuisine arabo-andalouse dit Anonyme andalou. Traduction du manuscrit Colin, ms 7009-Bn.* Trad. Jean-Michel Laurent. Suresnes: Les Éditions du Net, 2016.
- Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité anonyme du XIII^e siècle. Étude et traduction française.* Trad. Catherine Guillaumond. Paris: L'Harmattan, 2017.

Études

- Alexandre-Bidon, Danièle. *Une archéologie du goût: céramique et consommation. Moyen Âge-Temps modernes.* Paris: Picard, 2005.
- Bramoullé, David, Richarté-Manfredi, Catherine, Sacco, Viva, Garnier, Nicolas, coll. Tréglià, Jean-Christophe, Gragueb, Soundes et Pisciotta, Filippo. "Le mobilier céramique dans la Méditerranée des X^e-XII^e siècles. Données archéologiques et sources judéo-arabes." *Annales Islamologiques* 51 (2017): 191-221.
- Cáceres Gutiérrez, Yasmina, Capelli, Claudio, Garnier, Nicolas, Gilotte, Sophie, de Juan Ares, Jorge, Richarté, Catherine. "Les *ḥābīyat-s* (jarres) d'Albalat (1^{ère} moitié du XII^e siècle, Estrémadure). Vers une approche pluridisciplinaire." In *Jarres et grands contenants entre Moyen Âge et époque moderne. Actes du 1^{er} congrès international thématique de l'AIECM3. Montpellier-Lattes 19-21 novembre 2014*, 297-303. Nîmes: Lucie éditions, 2016.
- Caire, Audrey. "L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites (Iraq, I^{er}-IV^e/VII^e-X^e siècle)." Thèse de doctorat, Paris: Université de Paris I Panthéon Sorbonne, 2022.
- Capeli, Claudio et Michel Bonifay. "Archéométrie et archéologie des céramiques africaines: une approche pluridisciplinaire. Nouvelles données sur la céramique culinaire et les amphores." In *Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry. The Mediterranean: A Market without Frontiers*, dir. N. Poulou-Papadimitriou, E. Nodarou, V. Kilikoglou, 235-54. Oxford: Archaeopress, 2014.
- Fili, Abdallah. "Pour une relecture de la classification de la céramique à la lumière des sources arabes médiévales." *Bulletin d'archéologie marocaine* 22 (2012): 285-304.
- _____. "Quelques aspects juridiques de la production céramique au Maroc d'après les sources écrites." In *Actas das 4as Jornadas de cerâmica medieval e pós-medieval. Métodos e resultados para o seu estudo, Tondela, 24-27 de Outubro de 2000*, dir. João Manuel Diogo, 539-52. Tondela: Câmara municipal de Tondela, 2008.
- _____. "Les valeurs symbolique et médicale de la céramique d'après les textes arabes médiévaux." *Arqueología medieval* 8 (2003): 99-107.
- García Sánchez, Expiración, "La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IX^e-XV^e siècles)." In *Un aliment sain dans un corps sain : perspectives historiques*, dir. Frédérique Audoin-Rouzeau, Françoise Sabban, 62-95. Tours: Presses universitaires François Rabelais, 2007.
- _____. "La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andaluzas." In *La alimentación en las culturas islámicas. Una colección de estudios*, dir. Manuela Marín, David Waines, 251-93. Madrid: AECE, 1994.
- Garnier, Nicolas. "Analyse de résidus organiques conservés dans des amphores: un état de la question." In *LRCW2. Late roman coarse wares, cooking wares and amphorae in the Mediterranean: archaeology and archaeometry*, 39-58. Oxford: Archaeopress, 2007.

- Guardiola Gonzalez, Maria Dolores. "Ustillaje de uso agrícola en los tratados andalusíes." In *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus. Textos y estudios II*, dir. Expiración García Sánchez, 171-220. Grenade: CSIC, EEA, 1992.
- Joncheray, Jean Pierre. "L'épave sarrasine de Batéguier, opérations, rapports d'évaluation de 1993." *Cahiers d'archéologie subaquatique* 16 (2007): 213-22.
- Kazimirski Biberstein, Albin de. *Dictionnaire arabe-français contenant toutes les racines de la langue arabe*. Beyrouth: Albouraq, 2004, 2 vol.
- Marín, Manuela. "Words for cooking: the culinary lexicon in Ibn Razīn's *Fuḍālat al-khiwān*." In *The Arabic language across the ages*. Dir. Juan Pedro Monferrer Sala, Nader al-Jallad, 37-48. Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert Verlag, 2010.
- _____. "Espacios domésticos en la literatura hagiográfica magrebi medieval." In *La casa medieval en la Península Ibérica*, dir. María Elena Díez Jorge, Julio Navarro Palazón, 145-64. Madrid: Sílex, 2015.
- _____. "Pots and Fire: The Cooking Processes in the Cookbooks of al-Andalus and the Maghreb." In *Patterns of Everyday Life*, dir. David Waines, 289-302. Lancaster: Ashgate Variorum, 2002.
- _____. "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb." *Arqueología medieval* 4 (1996): 165-74.
- Matoian Valérie. "Les sciences de la Terre à Ras Shamra – Ougarit: la géologie à l'aide de l'archéologie. Une recherche pluridisciplinaire pour restituer l'histoire d'une cité méditerranéenne de l'âge du Bronze." *Géologues* 173 (2012): 70-7.
- Perry, Charles. "The Description of Familiar Foods. *Kitāb Wasf al-aṭ'ima al-mu'tāda*." In *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, Maxime Rodinson, Arthur J. Arberry, Charles Perry, 273-451. Totnes/Devon: Prospect Books, 2001.
- Richarté-Manfredi, Catherine. "Dynamique commerciale et expansion islamique en Méditerranée occidentale: Les épaves sarrasines et leurs chargements au large des côtes provençales (fin IX^e-X^e s.)." Thèse pour obtenir le grade de docteur, Université Lumière Lyon 2, 2022.
- Rosselló Bordoy Guillermo. "Menjar, beure i cuinar a al-Andalus: una nova lectura del *Kitāb al-Ṭabīkh* (primer terç del segle XIII)." In *Actes del I col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó, Edat Mitjana, Lleida, 1990*, 955-70. Lérida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, vol. 2.
- _____. "Arqueología e información textual." In *La alimentación en las culturas islámicas. Una colección de estudios*. Dir. Manuela Marín et David Waines, 37-87. Madrid: AECE, 1994.
- _____. *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*. Palma de Majorque: Museo de Mallorca, 1991.
- Yungman, Limor. "Les livres de cuisine du Moyen-Orient médiéval (IV^e-X^e/XI^e-XVI^e siècle)." Thèse de doctorat, Paris, EHESS, 2020.

العنوان: الشيء والكلمة. تأملات في أوعية الطعام في الغرب الإسلامي خلال العصور الوسطى

ملخص: تشير المصادر النصية العربية إلى مجموعة كبيرة نسبياً من الأواني والأوعية المخصصة للممارسات الغذائية. وهي توفر معلومات، بشكل أو بآخر، عن استخداماتها المخصصة للتحضير والطهي، والتقديم، والحفظ، والنقل. تظل كتب الطبخ المكتوبة في الغرب الإسلامي (المغرب والأندلس) في القرن الثالث عشر مصدرًا أساسيًا لإجراء دراسة متعددة التخصصات حول الأوعية واستخدامها ومحتوياتها. الخطوة الأولى هي فهم المصطلحات والاستخدامات الموثقة في وصفات الطبخ، ومقارنتها بالبيانات التي توفرها بقايا المواد. بفضل التقدم العلمي في علم الآثار، يمكن اليوم استكمال الدراسة الرسمية

والوظيفية للحاويات من خلال التحليلات الأيضية للكشف عن محتوياتها. يكمن التحدي الذي يواجه هذه المساهمة في القدرة على مراعاة جميع مكونات خزانة الأواني الإسلامية في العصور الوسطى، مع محاولة التغلب على التعقيد الذي يفرضه تنوعها المعجمي والمادي.

الكلمات المفتاحية: الطعام، الإسلام في القرون الوسطى، غرب البحر الأبيض المتوسط، الأثاث الأثري، الممارسات الغذائية، كتب الطبخ، علوم الخزف، علوم الآثار، التحليل الجزيئي الحيوي، علوم القياس.

Titre: L'objet et le mot. Réflexions sur les récipients alimentaires dans l'Occident islamique médiéval

Résumé: Les sources textuelles arabes mentionnent un ensemble relativement vaste d'ustensiles et de récipients dédiés aux pratiques alimentaires. Elles renseignent, de manière plus ou moins précise, sur leurs usages dédiés tant à la préparation, à la cuisson, au service, à la conservation et qu'au transport. Les livres de cuisine rédigés dans l'Occident islamique (Maghreb et al-Andalus) au XIII^e siècle demeurent une source essentielle pour mener une étude pluridisciplinaire sur les contenants, leur utilisation et leurs contenus. Il s'agit dans un premier temps d'appréhender la terminologie et les usages documentés dans les recettes de cuisine, et les confronter aux données livrées par les vestiges matériels. Grâce aux avancées scientifiques de l'archéologie, l'étude formelle et fonctionnelle des contenants peut aujourd'hui être complétée par les analyses métabolomiques pour en révéler les contenus. L'enjeu de cette contribution consistera à prendre en compte l'ensemble des composantes du vaisselier islamique médiéval en tentant de surmonter la complexité posée par sa diversité lexicale et matérielle.

Mots-clés: Alimentation, Islam médiéval, Méditerranée occidentale, mobilier archéologique, pratiques alimentaires, livres de cuisine, Céramologie, Archéométrie, Analyse biomoléculaire, Métrologie.