

ACTES DU 1^{ER} CONGRÈS INTERNATIONAL THÉMATIQUE DE L'AIECM3

CONFERENCE PROCEEDINGS OF THE FIRST INTERNATIONAL TOPICAL CONGRESS OF THE AIECM3

Montpellier-Lattes (France), 19-21 novembre 2014

Montpellier-Lattes (France), november 19-21-2014

*Jarres et grands contenants
entre Moyen Âge et Époque Moderne*

*Jars and large containers
between the Middle Ages and the Modern Era*



Actes du I^{er} Congrès International Thématique de l'AIECM3
Conference Proceedings First International Topical Congress
of the AIECM3

Montpellier-Lattes 19-21 novembre 2014

Montpellier-Lattes (France), November 19-21-2014

*Jarres et grands contenants entre
Moyen Âge et Époque Moderne*

*Jars and large containers between the
Middle Ages and the Modern Era*

*À la mémoire de Maurice Picon
27 juillet 1931 - 16 novembre 2014 †*

© AIECM3

Aix-en-Provence, 2016

Image de couverture :

Jean-Léon Gérôme (1824-1904), *Diogène* (extrait),

1860, Huile sur toile, 74,5 × 101 cm,

The Walters Art Museum, Baltimore, USA



Maquette :

Laurent Maggiori

Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

SOMMAIRE

Sauro GELICHI Prefazione Avant-propos	10 12
Henri AMOURIC, Jacques THIRIOT, Lucy VALLAURI Fréjus : des fours pour cuire des jarres et leur diffusion du XVI ^e au XVII ^e siècle	15
Christophe CAILLAUD Les <i>tinajas</i> du centre de l'Espagne du XVII ^e au XXI ^e siècle	27
M. Carmen RIU de MARTÍN Jarreros barceloneses de la baja edad media: la actividad laboral	33
Tiago PINHEIRO RAMOS A lot of fragments so few results? Some reflections based on the analysis of big containers from Jarmelo (Guarda, Portugal)	43
Guergana GUIONOVA Jarres de conserve pour « ratchel », « petmez » et « turchia » en Bulgarie aux XVII ^e -XIX ^e siècles	49
Nikos LIAROS Post-Medieval large jar (<i>pithos</i>) production on the island of Chios in the East Aegean Sea	59
Charles EISSAUTIER L'invention du tour à corde	71
Henri AMOURIC Confectionner et transporter les jarres en Méditerranée. Les apports de l'image ethnographique	79
Thierry JULLIEN <i>et al.</i> Les grands vases de stockage, de conservation et de transport au Nord du Maroc à partir des sites de Rirha (Sidi Slimane) et de Kouass (Asilah-Briech)	91
Marcello ROTILI, Silvana RAPUANO Ceramiche da dispensa, per uso edile e per altre funzioni da contesti di XV-XVIII secolo della Campania interna	105
Florence PARENT Jarres islamiques estampées importées dans le sud de la France (Provence et Languedoc) au Moyen Âge	117
João GONÇALVES ARAÚJO Storage and transportation vessels of the Islamic period from Palmela's castle: typological and chrono-stratigraphic analysis	129
Pasquale FAVIA, Vincenzo VALENZANO Contentitori in terracotta di dimensioni medio-grandi nella Puglia medievale: nessi fra produzioni agricole, manifatture ceramiche, formazioni sociali	135
Maria Raffaella CATALDO Alcune considerazioni sui grandi contenitori rinvenuti nel castello di Rocca San Felice (AV)	143
Laura VIÉ Deux formes typiques de jarres de stockage du Levant protobyzantin	153
Véronique FRANÇOIS Des <i>pithoi</i> byzantins aux <i>pitharia</i> chypriotes modernes : permanence des techniques de fabrication et des usages	163

André TEXEIRA <i>et al.</i> Les grandes jarres et conteneurs de transport dans les places portugaises du Déroit de Gibraltar (XV ^e -XVI ^e siècles)	175
Grupo CIGA (Cerâmica Islâmica do Gharb al-Ândalus) Acerca de las cerámicas de almacenamiento: las tinajas (al-hawābī) en el Garb al-Andalus	185
Gaëlle DIEULEFET S'alimenter en mer : destination fonctionnelle et évolution typologique des contenants embarqués	199
Ibrahim SHADDOUD Jarres dans le monde arabe (VIII ^e -XV ^e siècles) d'après les sources écrites, les miniatures et l'archéologie	207
Bernard ROMAGNAN La jarre dans l'espace domestique en Provence orientale (XV ^e -XIX ^e siècles)	217
Henri AMOURIC, Lucy VALLAURI, Jean-Louis VAYSSETTES Languedoc, terre de grands contenants	227
Margherita FERRI "Che si debino far li coverchi de cavi de late iusta la forma, et misura sottoscritta". Coperchi, contenitori e contenuti invisibili a Venezia nel XVI secolo	245
Hugo BLAKE, Michael J. HUGHES <i>The Good Woman</i> : the provenance and purpose of Montelupo oil jars	251
Nicola BUSINO La céramique pour la conservation et les liquides : observations sur l'Italie méridionale	273
Olivier PASSARRIUS Jarres et amphores sur le toit des églises des Pyrénées-Orientales à la fin du Moyen Âge	285
Filiz YENIŞEHIRLIOĞLU Les grands jarres dans les maisons d'Istanbul au XIX ^e siècle : les exemples des quartiers d'Eyüp et d'Ayvansaray	297
Luigi di COSMO Cusano Mutri (BN- Italia) - Contenitori ceramici per olio di oliva e derrate. Aspetti della produzione per una comunità agro-pastorale dell'area cerretese (XVIII-XIX secolo)	301
Maria José GONÇALVES Evidências de actividades artesanais e industriais num arrabalde da Silves islâmica: as grandes tinas cerâmicas	307
Yasmina CÁCERES GUTIÉRREZ <i>et al.</i> Les ḥābīyat -s (jarres) d'Albalat (1 ^{ère} moitié du XII ^e siècle, Estrémadure). Vers une approche pluridisciplinaire	311
Iryna TESLENKO "Pithoi" in the Medieval Households of South Taurica (Crimea, Ukraine)	319
Jean-Christophe TRÉGLIA <i>et al.</i> Jarres ottomanes tardives de Palestine. Collections de Bethléem	325
SERGII ZELENKO, Mariia TYMOSHENKO Big-storage container- <i>pithoi</i> from the medieval "Novy Svet" shipwreck in the Black Sea	331
Index des auteurs	337

LES ḤĀBĪYAT -S (JARRES) D'ALBALAT
(1^{ère} MOITIÉ DU XII^e SIÈCLE, ESTRÉMADURE).
VERS UNE APPROCHE PLURIDISCIPLINAIRE

Yasmina CÁCERES GUTIÉRREZ¹, Claudio CAPELLI², Nicolas GARNIER³, Sophie GILOTTE⁴,
Jorge de JUAN ARES¹, Catherine RICHARTÉ⁵

¹ Archéologue indépendant, Madrid

² DISTAV - Université de Gênes

³ Laboratoire N. Garnier, Vic-le-Comte - AOROC-UMR8546

⁴ Chargée de recherche, Ciham-UMR 5648

⁵ Archéologue, Inrap, Ciham-UMR 5648

Resumen: *Las tinajas ocupan un lugar importante dentro del corpus cerámico de los últimos momentos de ocupación del establecimiento musulmán de Albalat (prov. Cáceres, España) instalado en la ribera del río Tajo, durante el final del periodo almorávide (primera mitad del s. XII). Después de presentar los contextos de los hallazgos, proponemos examinar sus características morfológicas, las cuales ponen en evidencia unas capacidades de almacenamiento relativamente pequeñas, en relación, quizá, con particularidades locales y su funcionalidad. En este sentido, los primeros análisis de residuos orgánicos por cromatografía gaseosa - espectrometría de masas (GC-MS) abren pistas inéditas sobre sus usos: atestiguan el consumo del vino y el empleo de un método original de impermeabilización. La aproximación petrográfica de sus pastas remite a producciones probablemente locales, mientras que una inscripción de propiedad, marcada antes de la cocción, corrobora el uso del término ḥābīya fuera de la esfera meramente textual de al-Andalus.*

Les fouilles menées sur le site médiéval d'Albalat (prov. Cáceres, Espagne) s'attachent à découvrir ce que fut cet établissement protégé par une muraille et doté, dans sa zone extramuros, d'un faubourg, d'un bain et d'un cimetière¹ (Gilotte 2011). L'installation fut suffisamment importante pour être consignée dans un ouvrage géographique de la seconde moitié du X^e siècle, car elle occupait une position stratégique sur une plateforme fluviale du Tage lui permettant de contrôler un gué. On ne s'étonnera donc pas qu'elle devînt, pour ces mêmes raisons, un objectif convoité par les troupes chrétiennes à partir de la fin du XI^e siècle, puis au cours du siècle suivant lorsque s'accéléra le processus de reconquête. En dépit de ce que pouvait laisser suggérer une lecture linéaire des sources textuelles, le registre archéologique montre que son occupation s'arrêta brusquement à la suite d'un siège, intervenu au milieu du XII^e siècle.

L'abondant mobilier piégé dans les niveaux de destructions se rattache à la fin de la période almorávide, dans la première moitié du XII^e siècle. Les grands et moyens conteneurs occupent une place importante dans le corpus céramique, dominé par la vaisselle commune et tout particulièrement culinaire (Gilotte *et al.* à paraître). Ils s'en démarquent par leur situation préférentielle dans certains espaces de vie, tels les patios, et sont souvent associés à des banquettes,

qui ne conservent aucun aménagement spécifique. Au moins une jarre a pu être mise en relation avec une cuvette creusée à même le sol de terre battue, mais de nombreuses autres proviennent directement des niveaux de circulation. On signalera, à titre de curiosité, qu'aucune jarre n'a été découverte dans les espaces considérés, par l'historiographie récente, comme réservés au stockage des jarres (*tinajero*), destinés aux ablutions et qui se présentent comme d'étroites dépendances rejetées dans le coin de certains patios (Navarro et Jiménez 1996 : 558). En revanche, l'une des pièces présentées provient d'une réserve alimentaire.

Pour conclure sur le contexte général dans lequel s'insère ce type particulier de productions, nous rappellerons que les quelques exemplaires pris ici en compte font partie d'un ensemble bien plus vaste qui est actuellement en cours d'étude. Enfin, l'avancée des fouilles confirme que certaines de ces jarres, loin de constituer des formes uniques, existent au contraire en plusieurs exemplaires.

MORPHOLOGIE/TYPOLOGIE

La grande variété typologique, patente dans les formes et dans les décors, atteste d'une production diversifiée (fig. 1). De prime abord, deux grandes

1. Ce projet a été soutenu par la Fondation Max van Berchem, constituée en 1973 en hommage à Max van Berchem (1863-1921), le fondateur de l'épigraphie arabe en tant que discipline. Établie à Genève, la Fondation a pour vocation de promouvoir l'étude de l'archéologie, de l'histoire, de la géographie, de l'histoire de l'art, de l'épigraphie, de la religion et de la littérature islamiques et arabes.

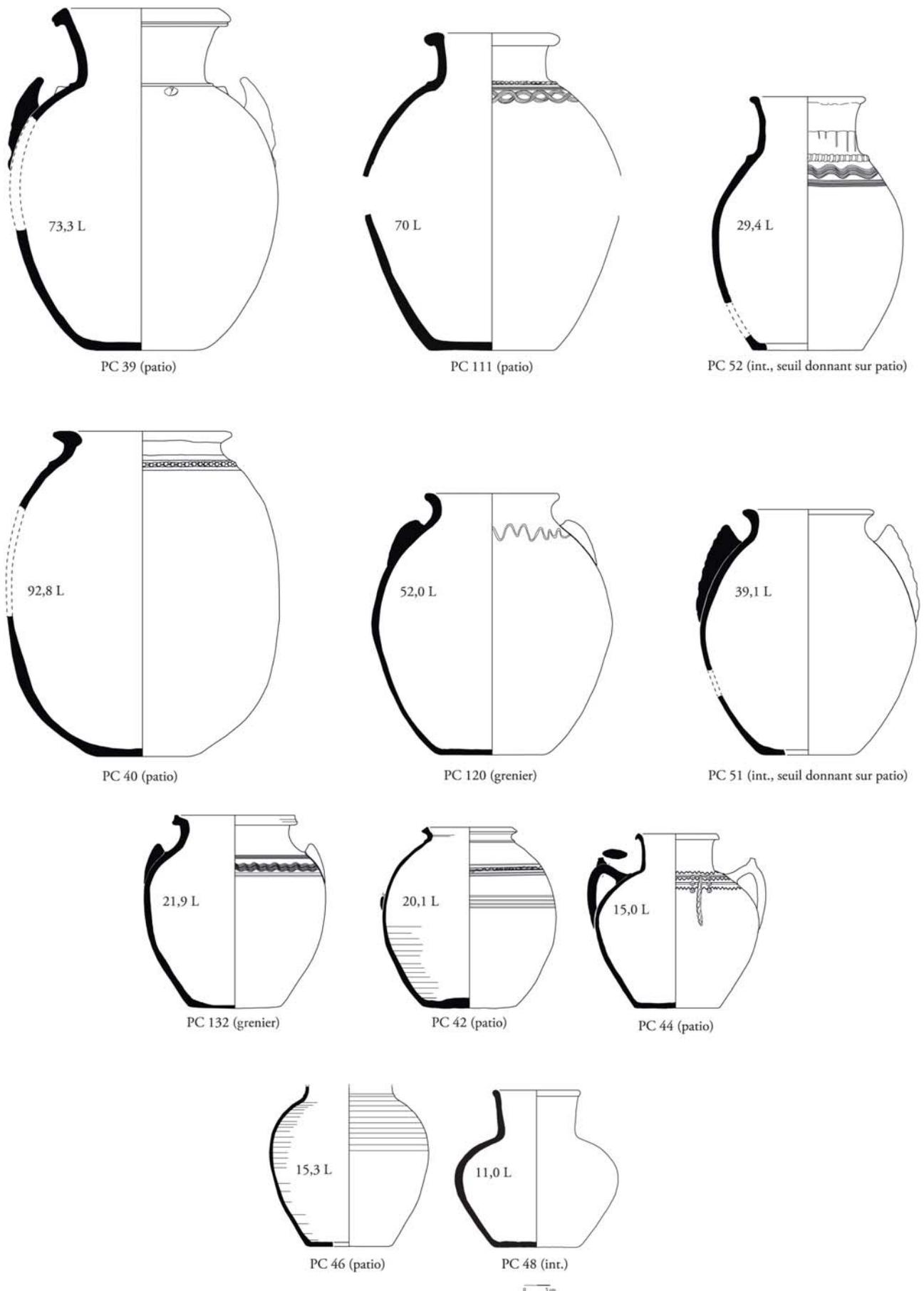


Fig. 1 : Principaux types de jarres d'Albat, m. XI^e siècle (D.A.O : Y. Cáceres Gutiérrez, S. Gilotte, C. Louail, C. Richarté et C. Vélien)

familles de conteneurs peuvent être distinguées sur la base des modules adoptés : d'un côté, des petites jarres, qui n'excèdent pas 30-40 cm de hauteur, associées à un volume moyen légèrement inférieur à 20 litres (PC 42, 44, 46, 48 et 132) ; de l'autre, de grandes jarres (PC 40, 39, 51, 52, 111, 120) qui admettent une plus grande fourchette d'écart de hauteurs (entre 40-70 cm) et de volumes (entre 30-90 litres).

Par-delà ces différences, elles présentent toutes des formes globulaires, voire ovoïdes, plus ou moins trapues, prolongées par des cols tantôt courts et épais, tantôt allongés, aux lèvres généralement éversées parfois terminées en bandeau (diamètres compris entre 15 et 24 cm pour les premières et 22 et 35 pour les secondes). Leurs bases sont toujours planes, au contraire de celles des *cántaros* / cruches qui sont de tendance convexe ou bombée. Les diamètres des fonds (de 15,8 et 18,5 cm et de 20 à 25 cm pour les plus grandes) sont suffisamment larges pour assurer leur stabilité ou, du moins, ne pas avoir besoin de recourir à des supports, comme cela est le cas pour les jarres à base étroite qui deviennent plus courantes à partir de l'époque almohade.

Plusieurs de ces jarres de stockage possèdent des anses en ailettes (PC 39, 132). Elles peuvent être atrophiées, renvoyant alors à des modèles plus anciens (Fuertes 2010 : fig. 190) que l'on retrouve, par exemple dans la ville dépeuplée de Vascos, non loin de Tolède, qui atteint son apogée à l'époque des taifas (Izquierdo 1997 : 192). D'autres sont développées, annonçant les ailerons ou préhensions élancés qui seront en vogue lors de la phase ultérieure (Retuerce 1998 : 280, 281 ; Gómez 2004 : inv. CR/ET/0067) jusqu'à devenir caractéristiques de certaines jarres nasrides (Sánchez, Pérez 2013 : 4). Certains de ces éléments sont même ourlés et ponctués d'impressions digitales (PC 51). Une seule pièce (PC 44) présente deux véritables anses rubanées surmontées d'un bouton. Le répertoire ornemental est avant tout incisé à la pointe sèche et consiste en ondes simples ou marquées au peigne, alternant avec des cannelures et des rainures, qui se situent dans le quart supérieur des céramiques, parfois à la jonction du col et de la panse. Des éléments en relief, cordons rapportés et digités et mamelons complètent le décor. Certaines grandes pièces, ainsi que la petite jarre PC 44, ont conservé des traces peintes d'engobe blanc. Par ailleurs, l'absence totale de décor estampé doit être nuancée car, si on n'en a retrouvé aucun sur des formes entières, quelques fragments attestent toutefois l'utilisation de cette technique. Des motifs pseudo-épigraphiques disposés en cartouche ou encore une matrice circulaire contenant un pentagramme ponctué d'ocelles ont pu être ainsi documentés.

Le traitement des surfaces extérieures est rudimentaire et se limite, dans le meilleur des cas, à un lissage. Les revêtements glaçurés qui caractériseront certaines des productions d'époque almohade, ne semblent pas, en revanche, déjà en usage.

La chaîne opératoire de fabrication de ces pièces utilitaires suit, sauf exception, le procédé mixte du

montage au colombin/tour lent/battage qui a été décrit en diverses occasions. En effet, l'observation des macrotraces présentes dans la section des parois et sur des parties internes fournit des indices sur la structuration de certains récipients (fig. 2). Après l'adjonction d'inclusions non plastiques à l'argile grasse pour éviter aux jarres de se disloquer, l'opération se déroule en plusieurs étapes : façonnage de la base, préformage du bas de panse et, généralement suivi de l'assemblage de la partie supérieure (lèvre, col, épaulement).



Fig. 2 : Détail d'une tranche présentant une zone de décollement des colombins selon un plan vertical.

Les parallèles morphologiques les plus proches proviennent de contextes datés des XII^e-XIII^e siècles au Portugal (Bugalhão et al. 2007 : fig. 27 n° 4163), ainsi qu'à Cordoue et plus spécifiquement au faubourg occidental de Cercadilla (Fuertes 2010).

DES MODULES AU CONTENU DES JARRES : QUELQUES PISTES ET DE NOMBREUSES QUESTIONS

Une particularité qui ne manque pas d'attirer l'attention est celle des volumes, relativement modestes comparés à ceux qui ont pu être signalés dans d'autres régions d'al-Andalus. Dans son étude pionnière qui exploite, entre autres données, celles de deux registres notariés du XI^e siècle, G. Rosselló Bordoy souligne la grande capacité des jarres, qui peuvent atteindre 20 *arrobas* – soit environ 220 litres – même si elle pouvait être réduite au tiers (Rosselló 1991 : 22). Dans ce dernier cas, un rapprochement avec la forme PC 39 pourrait être tenté. Mais il est surtout significatif qu'aucune constante ne puisse être véritablement décelée au sein de notre corpus puisque chaque type se singularise par une capacité qui lui est propre. Les rares tendances qui peuvent être mises en évidence, de 70 litres et 15 litres, n'ont pas une relation de multiple entier (mais pourraient être divisées par 5 et 3). Il serait, de même, très artificiel de vouloir comparer ces modules, mêmes ceux des petites jarres, avec l'unité de mesure classique du *mudd al-nabī* (ou *mudd* de Médine) ou encore du *qadah*, qui correspondait à l'époque nasride à 16,5 litres (Vallvé 1977 : 95), sans prendre en compte leurs variations régionales et chronologiques (Ashtor, 1991, vol. VI : 117 ; EI 1991, vol. XIII : 401). La question des mesures de référence devra donc faire l'objet d'une

analyse critique très documentée, inabordable dans le cadre de ce travail. On retiendra, dans le cas d'Albalat, que les petites dimensions – et donc les volumes associés – pourraient refléter une particularité locale, liée à une spécificité de production et d'approvisionnement, même si on ne peut exclure une caractéristique en lien avec la fonction de ces jarres. On pourra également se demander si elle ne répondait pas à la nécessité d'une certaine mobilité à l'intérieur des espaces domestiques, qui n'aurait pu être assurée dans le cas de très grandes jarres, alors nécessairement enterrées ou semi-enterrées comme le rappellent les exemples de Vascos ou de l'Alcázar de Séville (Tabales 2010 : 4623).

L'usage des jarres a été largement abordé au travers des sources textuelles. On sait ainsi qu'elles pouvaient aussi bien recevoir des liquides (eau, huile, vinaigre, vin - Rosselló 1991 : 22) que des denrées semi-liquides (farine, aliments en saumure, conserves de fruits dans du vinaigre ou du miel) ou encore des denrées solides, telles des grenades, des prunes, des figues et des raisins séchés (García 1994 : 262, 269, 280). Les différentes propriétés de pâtes étaient associées par les auteurs médiévaux à leurs couleurs (Rosselló 1991 : 20) : les jarres de couleur blanche, constituées sans doute d'une matrice calcaire, étaient considérées aptes à contenir de l'huile (mais peut-être surtout de l'eau en raison de leur capacité à la maintenir fraîche grâce au phénomène de diffusion et de transfert de chaleur latente de vaporisation) à la différence des jarres rouges, probablement à matrice ferrique, et traditionnellement dévolues au stockage de la farine, du vinaigre et du vin (Amouric, Vallauri 2005 : 11). Si toutes ces données ont été largement reprises dans les descriptions de matériels archéologiques péninsulaires (Gómez 2004 ; Sánchez, Pérez 2013), on ne dispose en revanche de quasiment aucune donnée tangible capable de mettre à l'épreuve les témoignages écrits (analyses en cours à Séville : Tabales 2010 : 4628 ; ou dans un contexte plus tardif et chrétien, Menéndez 2005).

En ce sens, le recours à des analyses d'imprégnations organiques des parois internes des récipients offre une approche concrète et nuancée de ce qu'ils ont pu contenir, et autorise une mise en perspective des mentions tirées des textes. Dans un premier temps, seuls deux vases (PC 120 et C 5157) ont été testés. Le premier a été découvert écrasé sur la banquette qui occupait toute la largeur de l'extrémité orientale d'une grande habitation oblongue qui jouxte une rue du secteur septentrional. La bâtisse a été interprétée comme un grenier en raison de la multitude de restes carpologiques piégés dans les niveaux d'incendie qui recouvraient son sol de terre battue (étude en cours par J. Ros), mais il n'a pas été encore possible de déterminer s'il s'agissait d'une réserve collective, commerciale ou individuelle. L'autre récipient (C 5157) a été découvert associé à un état constructif antérieur au dernier moment d'occupation, parmi un assemblage de céramiques daté au plus tard de la première moitié du XI^e siècle. Bien que sa forme ne soit pas archéologiquement complète, les fragments de parois et le fond ombiliqué évoqueraient plutôt une amphore.

Pour l'analyse des imprégnations organiques, les échantillons prélevés ont été traités selon deux protocoles successifs : le premier donne accès à la fraction lipidique soluble (marqueurs acides gras, stérols, terpènes, sucres, provenant des graisses, huiles, cires, résines et poix (Charters et *al.* 1995), le second aux marqueurs polymérisés et/ou insolubles notamment à ceux du raisin et donc du vin (Garnier, Valamoti, 2015). La technique de la chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (GC-MS) permet d'identifier individuellement les différents biomarqueurs de type acides gras, stérols, terpènes, sucres, d'après leur structure moléculaire.

La jarre PC 120 avait contenu un produit laitier et du vin (plus précisément du vin rouge à base de cépages noirs et/ou teinturiers), ainsi que de la cire d'abeille sublimée. Celle-ci présente un profil original comprenant très majoritairement les marqueurs volatils (les *n*-alcane impairs, dont la distribution originelle est conservée) et peu de composés peu volatils (acides gras et cérides, fig. 3a). Cette discrimination des composés ne peut être réalisée que par transformation physique, à savoir une sublimation. L'expérience correspondante consisterait à faire chauffer une cire d'abeille et à placer au-dessus le vase renversé, ouverture vers le bas, permettant aux vapeurs de monter et de se condenser sur les parois internes froides du vase, en créant un dépôt imperméabilisant riche en marqueurs volatils. Quant à la jarre/amphore n° C 5157, elle a reçu un traitement plus classique d'imperméabilisation à la cire d'abeille brute comme le montre son profil composé d'alcane, d'acides gras, de *n*-alcools et de cérides (fig. 3b), et a été réservée au stockage du vin rouge. On ne note aucune trace de cires environnementales (pollutions) indiquant que les biomarqueurs identifiés proviennent bien du contenu originel, ni de trace d'huiles végétales, ni de résine ou de poix qui sont pourtant généralement citées et identifiées analytiquement comme imperméabilisants. Au moins dans le premier cas, les résultats indiquent clairement que la jarre n'a pas été dévolue à une utilisation unique mais qu'elle avait un usage polyvalent.

PROVENANCES ET ATELIERS : UNE PRODUCTION SUR COMMANDE ?

Les pâtes sont essentiellement obtenues en cuisson oxydante, probablement peu prolongée comme le soulignent un épiderme orangé et un cœur gris. De nombreuses inclusions sont bien visibles à l'œil nu. Les analyses pétrographiques de quatorze échantillons par lames minces au microscope polarisant, indiquent que la totalité de ces jarres ont été réalisées avec des matières premières d'origine alluviale (fig. 4a, 4b). Les argiles sont riches en fer et en dégraissants sableux grossiers, qui ont probablement été ajoutés dans quelques cas. La nature des inclusions, dérivées de roches granitiques (quartz, feldspath, subordonnés micas) et, plus

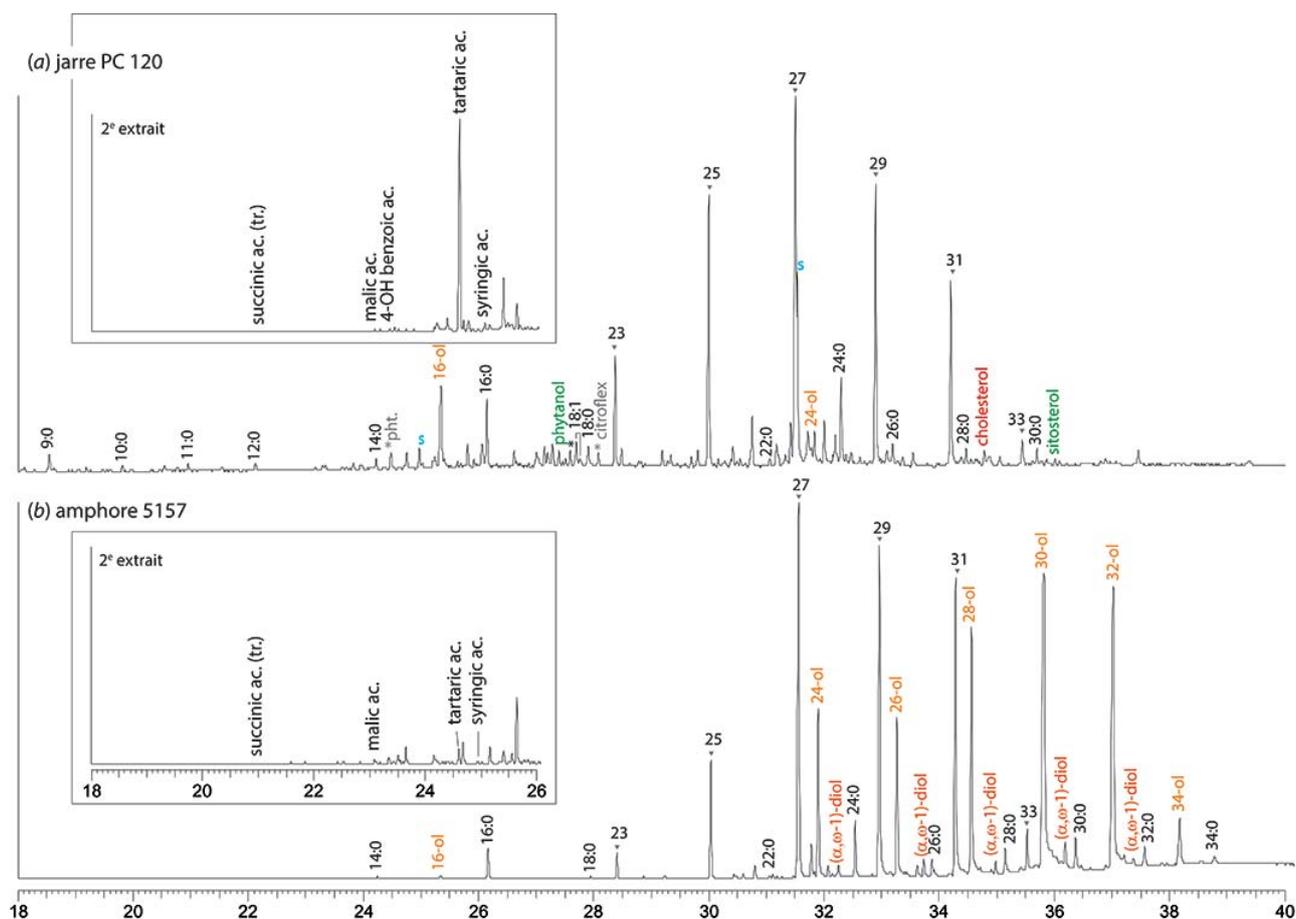


Fig. 3a, 3b : Chromatogramme des extraits organiques obtenu à partir (a) de la jarre PC 120 et (b) de l'amphore 5157. Les encarts montrent les chromatogrammes des seconds extraits obtenus par extraction acido-catalysée, révélant les biomarqueurs caractéristiques du vin rouge. On note une nette différence de profil entre (a) les seuls n-alcane impairs d'une cire sublimée et (b) tous les biomarqueurs de la cire d'abeille, alcanes impairs, acides gras, n-alcools et diols pairs

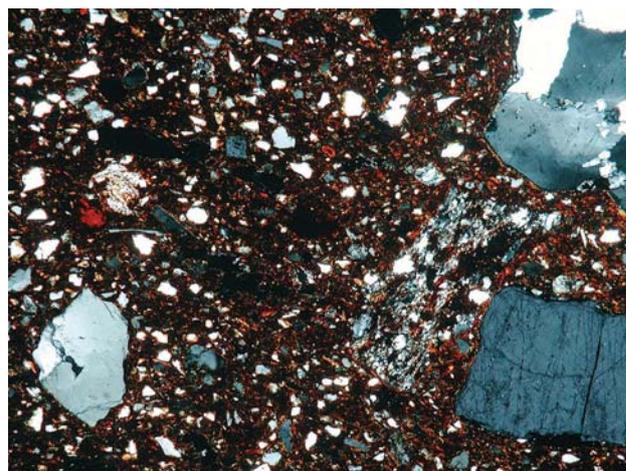
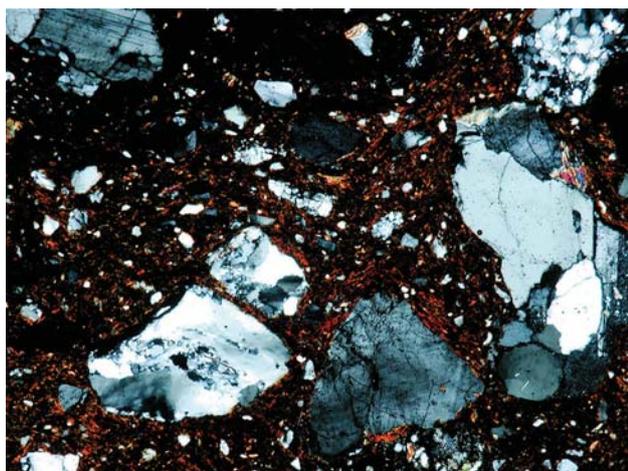


Fig. 4a, 4b : Microphotographies en lame mince (Nicols croisés, dimensions réelles: 1,3x1 mm) de pâtes d'origine alluviale, riches en inclusions de quartz et de roches acides

rarement, métamorphiques acides (quartzschistes, quartz-micaschistes, phyllades compatibles avec les roches du socle cristallin bétique) incite à y reconnaître une origine vraisemblablement régionale, voire locale. Un lieu de production situé non loin des rives du

Tage n'est donc pas exclu et semble même logique pour ce type d'objets. Toutefois, quelques différences secondaires de texture (granulométrie, classement) et de composition (inclusions) sont probablement à rattacher à plusieurs autres sites d'approvisionnement.

La proximité du ou des centres de production des jarres peut également être défendue en se basant sur un détail qui n'est, en aucun cas, anodin : l'une de celles trouvées sur le site comporte une inscription arabe de deux lignes, tracée avant cuisson sur le sommet de sa panse (PC 50). Les cassures de la pièce empêchent de la déchiffrer entièrement, mais son début présente une écriture maghrébine aux graphèmes arrondis d'un style presque cursif et pourvus de points diacritiques (sous le *fā'* et le *yā'* et sur les *hā'*). Si l'on en juge par son texte, il s'agit de toute évidence d'une dédicace de propriété : « cette jarre (*hābīya*) [est] pour *Ḥalīfa* ben *Yūsuf* ben (?)... ». Cette découverte, qui n'est peut-être pas un *unicum* sur le site, ouvre de vastes champs d'investigations dont les perspectives dépassent largement le strict cadre de cette présentation. On ne développera donc pas les particularités graphiques et orthographiques ou l'apparition d'un anthroponyme répertorié mais peu diffusé dans la péninsule. On retiendra, en revanche, deux aspects essentiels : l'occurrence du terme *hābīya* (jarre) en dehors du domaine littéraire d'al-Andalus (Rosselló 1991 : 20) et la réalité des relations commerciales entre individus (dont l'un est nommé) à une échelle *a priori* locale, question, sur laquelle l'archéologue a, habituellement, peu de prise.

CONCLUSION

Même à leurs prémices, les recherches menées sur les jarres d'Albalat soulignent qu'au delà de leur répertoire morphologique varié, elles se limitent à des formes de moyennes et petites contenances qui furent produites en série, comme le démontre la découverte de plusieurs exemplaires de mêmes modèles. L'adjonction de patronyme peut d'ailleurs être comprise dans le sens d'une particularisation nécessaire et a, en tout cas, le mérite de faire sortir de l'anonymat l'un des propriétaires. La caractérisation des pâtes, toutes d'origine alluviale, avec une matrice argileuse riche en fer et des inclusions dérivées de roches granitiques ou métamorphiques acides bien compatibles avec celles affleurant dans la région, autorise à localiser les ateliers ou les gisements d'argile dans les environs du Tage ou de ses proches affluents. Toutefois, des nuances doivent être apportées à cette appréciation, car les autres types de pâtes mises en évidence par analyses macroscopiques de vaisselles glaçurées (Richarté, Capelli 2014),

par exemple des pâtes calcaires dérivées d'anciens sédiments marins, amènent à évoquer un réseau d'approvisionnement plus complexe et, peut-être même, spatialement plus étendu (extrarégional ?) que celui que l'on appréhende uniquement par le biais des vases de stockage.

Par ailleurs, si le lien entre l'usage de ces récipients et leur localisation dans des espaces de fonctions diverses demande à être exploré, le recours aux marqueurs biochimiques d'imprégnations invisibles des parois s'offre comme une alternative intéressante pour sortir des sentiers battus et déterminer les contenus. Les résultats obtenus sont à la fois inédits et surprenants : on entrevoit la possibilité d'utilisations multiples, avec même une denrée quelque peu inattendue comme un produit laitier. En parallèle, l'imperméabilisation à la cire d'abeille doit sans doute être associée à la présence de liquides (Pecci, Cau 2010 : 597). Cette méthode a pu précéder l'application d'une couverte vitrifiée sur les parois internes qui n'est pas documentée, dans le cas des jarres, avant la période almohade (Sánchez, Pérez 2013 : 19 ; Menéndez 2005). Le stockage avéré de vin remet à l'ordre du jour une question qui a depuis longtemps attiré l'attention des historiens (voir les travaux récents de Marín 2003 ; Escartín 2004 ; Martínez, Bellón 2005). Par ailleurs, la circulation de jarres vinaïres a déjà été démontrée dans le bassin méditerranéen occidental, entre l'Ifrīqiya et la Sicile (Gragueb et al. 2011). Même si la représentativité de l'échantillon doit bien évidemment être posée, il suggère qu'en dépit des nombreuses tentatives pour limiter son élaboration et sa vente, ce dont le traité d'Ibn 'Abdūn se fait l'écho au début du XII^e siècle, sa consommation s'étendait bien en dehors des cercles privilégiés et des tavernes des grandes villes d'al-Andalus. Mais si la place réelle du vin dans l'alimentation des habitants d'Albalat nous échappe, les indices anthracologiques et carpologiques (J. Ros et M. Ruíz) corroborent que la viticulture faisait bien partie du paysage agricole environnant. Certaines jarres avaient-elles été conçues pour contenir spécifiquement (ou dans un premier temps) du vin ? C'est du moins ce que laisse entendre une des interdictions qui s'appliquait aux potiers (Martínez, Bellón 2005 : 169).

Contacts : <http://ciham.ish-lyon.cnrs.fr> ;
sgilotte@gmail.com ;
catherine.richarte@inrap.fr

BIBLIOGRAPHIE

Amouric, Vallauri 2005 : AMOURIC (H.), VALLAURI (L.). – *Voyages et métamorphoses de la jarre*, Catalogue d'exposition, Aubagne, 2005, 192 p.
Ashtor 1991 : ASHTOR (E.). – Makāyil, *Encyclopaedia of Islam*, New Edition, Leyde, Brill, vol. VI, 1991, p. 117-122.

Bugalhão et al. 2007 : BUGALHÃO (J.), GOMES (S.), SOUSA (M. J.). – Consumo e utilização de recipientes cerâmicos no arrabalde ocidental da Lisboa islâmica (Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros e Mandarim Chinês), *Revista portuguesa de Arqueologia*, 10-1, 2007, p. 317-343.

- Charters et al. 1995** : CHARTERS (S.), EVERSLED (R. P.), GOAD (L. J.), LEYDEN (A.), BLINKHORN (P. W.), DENHAM (V.). – Quantification and distribution of lipid in archaeological ceramics: implications for sampling potsherds for organic residue analysis, *Archaeometry*, 35, p. 211-223.
- Escartín González 2004** : ESCARTÍN GONZÁLEZ (E.). – *Estudio económico sobre el tratado de Ibn 'Abdún. El vino y los gremios en al-Andalus antes del siglo XII*, Thèse de doctorat, Séville, 2004, 603 p.
- Fuertes Santos 2010** : FUERTES SANTOS (M.). – *La cerámica medieval de Cercadilla, Córdoba. Decoración, tipo, función*, Séville, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, 2010, 253 p.
- García 1994** : GARCÍA (E.). – La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronomicas andalúsies, *La alimentación en las culturas islámicas*, Marín (M.), Waine (D.) (éds.), Agencia de Cooperación Internacional, Madrid, p. 251-293.
- Garnier, Valmotti 2015 (à paraître)** : GARNIER (N.), VALAMOTI (S. M.). – Wine before Dyonisos: an integrated investigation of prehistoric winemaking at Dikili Tash (Northern Greece), *Journal of Archaeological Science*, 2015, (à paraître).
- Gilotte et al. (à paraître)** : GILOTTE (S.), CÁCERES GUTIÉRREZ (Y.), JUAN ARES (J. de). – Un ajuar de época almorávide procedente de Albalat (Cáceres, Extremadura), *X CICM2*, Silves, (à paraître).
- Gilotte (2011)** : GILOTTE (S.). – Albalat en el contexto del poblamiento en el norte de Extremadura, *La marca inferior de al-Andalus*, I-II Jornadas de Arqueología e Historia Medieval, Mérida, p. 147-164.
- Gómez Martínez (2004)** : GÓMEZ MARTÍNEZ (S.). – *La cerámica islámica de Mértola, producción y comercio*, Thèse de doctorat, Madrid, 2004, 4041 p.
- Grageb et al. (2011)** : GRAGUEB (S.), TREGLIA (J. C.), CAPELLI (C.), WAKSMAN (Y.). – Jarres et amphores de Sabra al-Mansuriya (Kairouan, Tunisie), Cressier (P.), Fentress (E.) (éds.), *La céramique maghrébine du haut Moyen Âge (VIII^e-X^e siècle), État des recherches, problèmes et perspectives*, CEFR, 446, Rome, 2011, p. 197-220.
- Izquierdo Benito (1997)** : IZQUIERDO BENITO (R.). – Nuevas formas cerámicas de Vascos, *Arqueología y Territorio medieval*, 6, 1997, p. 191-206.
- Marín (2003)** : MARÍN (M.). – En los márgenes de la ley: el consumo de alcohol en Al-Ándalus, de la Puente (C.) (éd.), *Estudios onomástico-biográficos de Al-Andalus XIII: Identidades marginales*, CSIC, Madrid, 2003, p. 271-328.
- Martínez Salvador, Bellón Aguilera (2005)** : MARTÍNEZ SALVADOR (C.), BELLÓN AGUILERA (J.). – Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en al-Andalus, *Revista murciana de antropología*, 12, 2005, p. 159-174.
- Menéndez Fueyo (2005)** : MENÉNDEZ FUEYO (J. L.). – Apuntes para el estudio de contenedores cerámicos medievales: las tinajas de las bóvedas de la iglesia de Santa María de Alicante, *Santa María descubierta. Arqueología, Arquitectura y Cerámica. Excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Alicante, MARQ, 2005, p. 72-119.
- Navarro Palazón, Jiménez Castillo (1996)** : NAVARRO PALAZÓN (J.), JIMÉNEZ CASTILLO (P.). – Estudio sobre once casas andalúsies de Siyasa, *Memoria de arqueología*, 5, 1996, p. 526-595.
- Pecci, Cau (2010)** : PECCI (A.), CAU (M. A.). – Análisis de residuos orgánicos en ánforas. El problema de la resina y del aceite, Blázquez (J. M.), Remesal (J.) (éds.), *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma) V, Instrumenta*, 35, Barcelone, 2010, p. 593-600.
- Richarté, Capelli (2014)** : RICHARTÉ (C.), CAPELLI (C.). – Estudio ceramológico: las pastas, Gilotte (S.) (dir.), *Excavación arqueológica en el yacimiento de Albalat (Romangordo. CC). Campaña 2013*, RFO (inédit), 2014, vol. I, p. 200-208.
- Roselló Bordoy (1991)** : ROSSELLÓ BORDOY (G.). – *El nombre de las cosas en Al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, Palma de Majorque, 1991. 223 p.
- Sánchez, Pérez (2013)** : SÁNCHEZ GÓMEZ (P.), PÉREZ ASENSIO (M.). – *Generalidades sobre las tinajas andalúsies del Museo de la Alhambra*, Museo de la Alhambra, Junta de Andalucía, 2013, 18 p.
- Tabales Rodríguez (2010)** : TABALES RODRÍGUEZ (M. Á.). – Intervención arqueológica en el jardín inglés. Real Alcázar de Sevilla, *Anuario Arqueológico de Andalucía 2006*, 2010, p. 4607-4647.
- Vallvé Bermejo (1977)** : VALLVÉ BERMEJO (J.). – Notas de metrología hispano-árabe, II. Medidas de capacidad, *Al-Andalus*, 42-1, 1977, p. 61-110.

INDEX DES AUTEURS

ABU AMREE Khaled	325	HUGHES Michael J.	251
AMOURIC Henri	15, 79, 227	ICKHAKH Abdelfattah	91
BARRET Marylène	325	INÁCIO Isabel	185
BLAKE Hugo	251	JUAN ARES Jorge de	309
BRIDOUX Virginie	91	JULLIEN Thierry	91
BUGALHÃO Jacinta	185	KBIRI ALAOUI Mohamed	91
BUSINO Nicola	273	LIAROS Nikos	59
CÁCERES GUTIÉRREZ Yasmina	311	LIBERATO Marco	185
CAILLAUD Christophe	27	PARENT Florence	117
CALLEGARIN Laurent	91	PASSARRIUS Olivier	285
CAPELLI Claudio	311	PINHEIRO RAMOS Tiago	43
CATALDO Maria Raffaella	145	RAJOUR Jaber	325
CATARINO Helena	185	RAPUANO Silvana	105
CAVACO Sandra	185	RICHARTÉ Catherine	311
CHAZELLES Claire-Anne de	91	RJOUB Ayman	325
COELHO Catarina	185	RIU de MARTÍN Maria Carmen	33
COSMO Luigi di	301	ROMAGNAN Bernard	217
COVANEIRO Jaqueline	185	ROTILI Marcello	105
DIEULEFET Gaëlle	199	SANTOS Constança dos	185
EISSAUTIER Charles	71	SHADDOUD Ibrahim	207
EL-BOUDJAY Abdelatid	175	SHAWAMREH Badawi	325
FAVIA Pasquale	135	TESLENKO Iryna	319
FERNANDES Isabel Cristina	185	TEIXEIRA André	175
FERRI Margherita	245	THIRIOT Jacques	15
FRANÇOIS Véronique	163	TORRES Joana	175
GARNIER Nicolas	311	TRÉGLIA Jean-Christophe	325
GHAYYADA Mohammad	325	TYMOSHENKO Mariia	331
GELICHI Sauro	10, 12	VALENZANO Vincenzo	135
GILOTTE Sophie	311	VALLAURI Lucy	15, 227
GOMES Ana Sofia	185	VAYSSETTES Jean-Louis	227
GÓMEZ Susana	185	VIÉ Laura	153
GONÇALVES ARAÚJO João	129	VILLADA PAREDES Fernando	175
GONÇALVES Maria José	185	YACINE Jehad	325
GUIONOVA Guergana	49	YENIŞEHIRLIOĞLU Filiz	297
GUTIÉRREZ Yasmina Cáceres	311	ZELENKO Sergii	331
HAWAMDEH Ibraheem	325		



*Jarre à large ouverture dite tonneau de Diogène.
Grivaud de la Vincelle, Arts et métiers des anciens, vol. I, Paris, 1819, p. 400, pl. XXXIII.*

ISBN : 978-2-35371-979-2
Achévé d'imprimer en Juin 2016 sur les presses de
Mondial Livre
8, rue de Berne
30000 Nîmes – FRANCE
Dépôt légal : Juin 2016

Lucie éditions
www.lucie-editions.com

ISBN 978-2-35371-979-2



9 782353 719792

35 €



AIECM3



REPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON



Montpellier Agglomération



Site archéologique
Lattara
Musée Henri Prades



Maison méditerranéenne
des sciences de l'homme
USR 3125

