



HAL
open science

Jarres de conserve pour "ratchel", "petmez" et "turchia" en Bulgarie aux XVIIe-XIXe siècles

Guergana Guionova

► To cite this version:

Guergana Guionova. Jarres de conserve pour "ratchel", "petmez" et "turchia" en Bulgarie aux XVIIe-XIXe siècles. AMOURIC, Henri; FRANÇOIS, Véronique; VALLAURI, Lucy. Jarres et grands tenants entre Moyen Âge et Époque Moderne. Actes du Ier Congrès International Thématique de l'AIECM3, Montpellier-Lattes 19-21 novembre 2014, Lucie éditions; AIECM3, pp.49-57, 2016, 978-2-35371-979-2. halshs-02265890

HAL Id: halshs-02265890

<https://shs.hal.science/halshs-02265890>

Submitted on 16 Aug 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

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 |

JARRES DE CONSERVE POUR « RATCHEL », « PETMEZ » ET « TURCHIA » EN BULGARIE AUX XVII^e-XIX^e SIÈCLES

Guergana GUIONOVA

Ingénieur d'étude, Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

Резюме: Фрагменти от делви присъстват сред българския археологичен материал от XVII-XIX век. За съжаление, тези археологични данни са редки сред силно отбрани на терена материал. Много по-богата е етнографската информация от този период. Многобройни музеи и частни колекции притежават важно количество от тези предмети. Фотографски архиви са документирали продажбата им и готварски книги от началото на XX век дават примери за тяхното използване. Етнографските проучвания принасят също за познатието на хранителните заготовки съдържани в делвите и етно-анкети сред грънчари отразяват спомена за тяхното производство и подготовка за използване.

Les données archéologiques concernant la période ottomane en Bulgarie livrent peu de renseignement sur les gros contenants. D'une part, peu de contextes ottomans ont été fouillés et étudiés, en particuliers ceux de la période tardive des XVIII^e et XIX^e siècles. D'autre part, un ramassage sélectif sur les chantiers a souvent éliminé les tessons les plus volumineux et leur documentation graphique a été négligée. Toutefois, l'exploration archéologique, dans de bonnes conditions, de sites fouillés dans l'ouest de la Bulgarie a permis d'enregistrer quelques jarres. Les découvertes les plus nombreuses proviennent de contextes ottomans de la fin du XVI^e et du XVII^e siècle du site de l'Amphithéâtre de Sofia¹. D'autres fragments de jarres ont été identifiés parmi les assemblages céramiques du XIX^e à Sofia et à Kyustendil (à 70 km au sud-ouest de Sofia)². Ces exemplaires peuvent être comparés aux objets conservés dans les riches fonds des musées de la plupart des villes. Leur collection s'est enrichie grâce à l'activité ethnographique au cours de la deuxième moitié du XX^e siècle. Dans cet article, le matériel archéologique sera confronté aux pièces des collections patrimoniales du centre et du centre-ouest de Bulgarie. Des récits de voyage et des enquêtes ethnographiques, anciennes ou récentes, placent ces objets en contexte d'utilisation. Diverses sources iconographiques telles que des photographies anciennes - reproduites pour certaines en cartes postales - ou des tableaux au tournant du XX^e siècle illustrent la commercialisation et la fonction des grands récipients. Le croisement des données met en évidence d'une part la continuité des formes et, d'autre part, la présence fréquente de revêtements, une glaçure ou un poissage, qui assurent l'étanchéité des parois. De mêmes formes, destinées essentiellement à la conservation saisonnière

des denrées, sont déclinées en différents gabarits allant du gros pot à la petite jarre et jusqu'à la très grande jarre qui peut atteindre jusqu'à 150 litres.

L'observation des objets confirme les techniques de façonnage décrites dans plusieurs enquêtes ethnologiques. Ainsi, les petites jarres étaient façonnées en une seule pièce ; les formes de 50 à 70 litres étaient montées en deux parties en forme de « pot de fleur », d'abord le fond, puis la partie haute. Les jarres de 70 à 150 litres étaient faites en trois parties, celle du milieu avait alors une forme cylindrique. Il fallait attendre le retrait de l'eau de l'argile de la première partie pour assembler la suivante sans risque d'affaissement. Pour éviter que les bords à raccorder ne sèchent trop, le potier les recouvrait de feuilles végétales (feuilles de sureau par exemple). Le montage des parties se faisait au tour. Ce travail nécessitait deux personnes : la première entraînait le tour et la seconde raccordait les pièces. Le point de jonction des deux parties pouvait être renforcée par des cordons d'argile digités ou hachurés (Гергинова 2010 : 206 ; Цанов 2000 : 25). Les bandes horizontales d'épaississements des panses des objets archéologiques correspondent précisément à ces jonctions (fig. 1a). Le renforcement de la structure par des cordons était régulièrement pratiqué (fig. 1b). Ces cordons animaient souvent la panse des jarres de moyennes et de grandes dimensions aux XVIII^e et XIX^e siècles (Цанов 2000 : 23).

Les photos de marchés urbains montrent quel était le mode de commercialisation des formes de stockage (fig. 2-4). Les jarres étaient souvent placées au fond des étalages de marchandises en terre. Elles étaient apparemment peu nombreuses ce qui correspond bien à leur rareté en contexte archéologique. Durant les XVIII^e et XIX^e

1. Fouilles sous la direction de Zharin Velichkov, Musées et monuments de la culture, Sofia.

2. Fouilles sous la direction d'Unian Méchékov, Musée Stara-Sofia, Sofia.

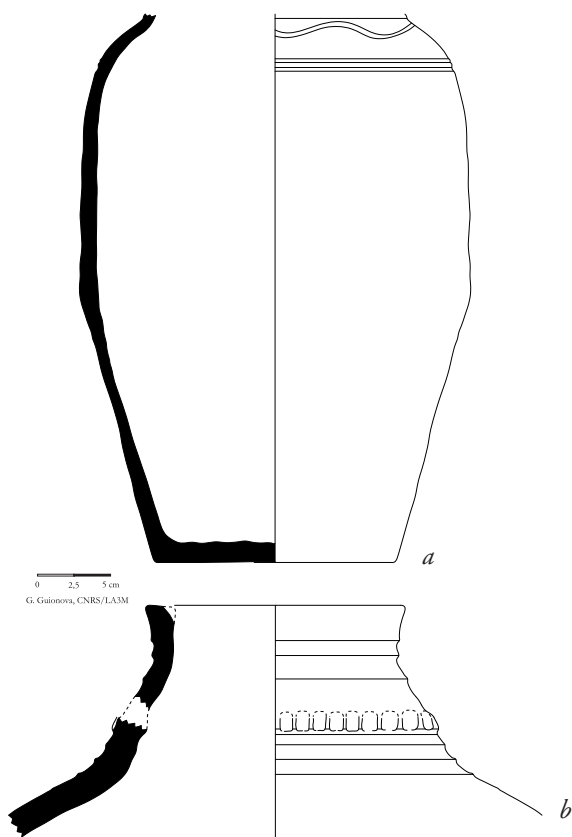


Fig. 1 : Eléments de jarres des fouilles de l'amphithéâtre antique de Sofia : (a) contexte de la fin du XVI^e-XVII^e siècle ; (b) contexte du XIX^e siècle

siècles, deux grands centres de production principaux, Trojan et Businci, fournissaient Sofia en céramiques. Comme semble l'indiquer le matériel archéologique, des petits ateliers locaux complétaient les besoins de la population de la ville. Sur les cartes postales, sur les photos d'archives du début du XX^e siècle comme sur un tableau peint en 1917 par le peintre Anton Mitov, la plupart des jarres mises en vente sur les marchés de Sofia étaient munies de deux anses accolées en forme de « fer à cheval » (fig. 5). Par ailleurs, de petites jarres, comme celles qui sont empilées sur les marchés (fig. 4) et celles qu'on trouve dans des contextes du XVII^e siècle, ont des anses verticales (fig. 6). Ces différents modes de préhensions sont visibles sur la photo du marché potier de Kyustendil du début du XX^e siècle (fig. 7). D'autres exemples, archéologiques et patrimoniaux, confirment cette observation (fig. 8a-c). Généralement, les anses en « fer à cheval » étaient appliquées sur des formes quasi-cylindriques dont les volumes variaient de 10 à 100 litres. Les formes à deux anses verticales, à ouverture souvent plus serrée et panse plus ovoïde, ont des dimensions plus réduites et contenu de 10 à 20 litres. Toutefois, comme en témoigne l'étalage du marché de Kyustendil, des formes identiques pouvaient recevoir indifféremment l'un ou l'autre type d'anses.



Fig. 2 : Carte postale d'un marché potier de Sofia, années 1930. Coll. H. Amouric



Fig. 3 : Carte postale, Sofia, marché des femmes, années 1930. (www.lostbulgaria.com)



Fig. 4 : Carte postale, Sofia, marché des femmes, vendeur de poterie, années 1930. (www.lostbulgaria.com)

En dehors des grandes villes, dans les campagnes, la commercialisation de la poterie se faisait lors des foires ou par vente itinérante, dans des charrettes menées par les potiers à travers les villages. D'assez vastes zones pouvaient ainsi être approvisionnées. Selon les sources écrites, au XIX^e-début XX^e siècle dans le cadre de cette vente, le potier échangeait le récipient de terre contre son contenu de grains



Fig. 5 : Anton Mitov, « Marché aux légumes de Sofia » (Marché potier), 1917. Galerie nationale d'art, Sofia. [Public domain], via Wikimedia Commons

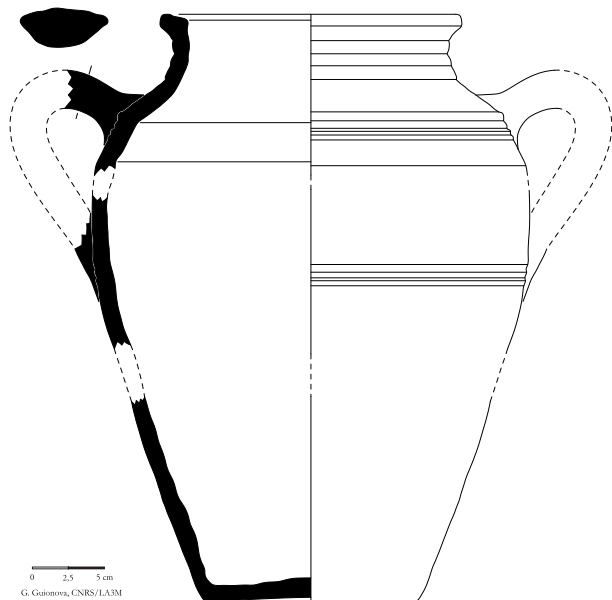


Fig. 6 : Jarre des fouilles de l'amphithéâtre antique de Sofia, contexte de la fin du XVI^e-XVII^e siècles

ou de légumes secs (blé, maïs, haricots, lentilles), contre de la laine ou des pommes de terre. Si la forme était glaçurée, elle valait deux fois son volume de grains. La jarre était échangée contre un sac de blé. A partir des années 1930-1940, le plus souvent, la poterie n'était plus d'objet de troc mais elle était vendue. Cette vente en milieu rural se faisait surtout à l'automne, lorsque les habitants préparaient les conserves pour l'hiver (Гергинова 2010 : 198).

Les étalages de marchandises, surtout celui de Kyustendil, permettent de faire une autre remarque importante pour la fonction des gros contenants : il existait différentes tailles pour une même forme. On retrouve ces différences de taille exprimées dans le vocabulaire : la langue bulgare permet de créer des diminutifs en rajoutant des suffixes aux mots pour exprimer la petitesse des objets. Ainsi une « delvichka » pourrait être un pot à conserve qui évoque la forme d'une « delva ». De rares exemples portent des nombres incisés sur les épaulements - un « 2 » sur une jarre de Sliven, haute de 32 cm, ou un « 5 » sur une jarre de Loveč, haute de 40 cm (fig. 9). Ces indications, liées probablement aux dimensions, ne se retrouvent pas sur toutes les productions, et ne semblent pas correspondre à une standardisation des dimensions.

Les formes des jarres semblent constantes pour le centre-ouest de la Bulgarie. Ainsi, les récipients commercialisés à Sofia étaient produits presque à l'identique par de petits ateliers à 80 km à l'est, dans la région de Botevgrad (fig. 10a-d). Les petites jarres du marché de Kyustendil, caractérisées par deux anses verticales et un ressaut sur le col, étaient largement reprises dans tous les ateliers du centre-ouest comme à Samokov (fig. 11a, 11b) mais aussi à Pernik ou à Businci (Гелева-Цветкова 2001). D'un atelier à l'autre, elles se différençaient par la présence de coulures maîtrisées d'engobe clair qui rythmaient l'extérieur de bandes verticales. Ces jarres n'étaient pas typiques de l'ouest de la Bulgarie, on les trouvait aussi sur le reste du territoire bulgare.



Fig. 7 : Carte postale, marché potier de Kyustendil, début du XX^e siècle. Coll. H. Amouric



Fig. 8 : Jarrons de Kyustendil : (a) fouilles du site de l'Ancien cinéma d'été ;
(b) collection du Musée d'Histoire de Kyustendil ; (c) jarre de Kyustendil Coll. part.

Les traditions régionales pour les jarres se manifestaient principalement à travers le traitement de surface. Un revêtement de glaçure, souvent verte, était posé sur toute la surface extérieure ou seulement sur la partie haute des jarres petites et moyennes. Quelques incisions en bandes droites ou ondulées pouvaient animer les surfaces. Les cordons digités consolidaient les grandes formes comme celle de Samokov qui atteint 60 cm de hauteur (fig. 12a). Leur fonction était principalement décorative pour les objets de taille moins importante qui, comme les exemples de Trojan et de Tétéven (fig. 12b-e), ne dépassent pas une trentaine de centimètres. Des bandes moletées ou hachurées pouvaient remplacer les cordons pour les petits formats (fig. 12f). Les jarres ne portent pas de décor élaboré car elles sont placées dans des espaces de resserre - le sous-sol où les aliments sont conservés au frais ou le réduit du garde-manger à l'étage. Il existe des exceptions comme sur cette photo d'archive de l'étalage de poterie de Trojan vendue au marché de la ville de Ferdinand (l'actuelle Montana) (fig. 13a). Placée à côté de petits pichets bien décorés, une grande jarre est peinte à l'engobe, elle est ornée de motifs simples organisés en registres et semble avoir eu un rôle d'enseigne. Les chansons folkloriques évoquent toutefois la « jarre peinte pour le miel ». Elle correspondrait plutôt aux petites formes comme

celle du musée de Trojan qui ne mesurent qu'une trentaine de centimètres (fig. 13b).

Des formes particulières, beaucoup plus rares, font partie des collections publics ou privées de cette région. Les données archéologiques ne semblent pas confirmer leur existence avant les XIX^e-XX^e siècles. À panse sphérique et fond arrondi, elles sont cernées de cordons digités distribués horizontalement tous les 5 à 10 cm. Elles ont une ouverture avec un col peu ou pas marqué et, rarement, deux anses verticales opposées (fig. 14a-c). Leur capacité dépasse largement les 100 litres. Ces jarres globulaires devaient être enfoncées, au moins en partie, dans la terre. Habituellement glaçurées à l'intérieur, elles permettaient probablement la conservation des denrées en plus grandes quantités.

Le poissage des jarres est une pratique attestée à une période relativement récente. Elle était destinée à rendre le récipient étanche à moindre coût. Rappelons qu'une forme glaçurée valait le double de celle sans revêtement. D'après les exemples observés, la poix est déposée à l'extérieur, en particulier sur les formes quasi-cylindriques avec deux anses arquées et contenant plus de 40 litres. Ce revêtement recouvrait également les fonds. Ces jarres sont fréquentes dans les collections de la région de Sofia (fig. 15). Dans un atelier de potier de la ville de Samokov, un morceau de goudron atteste



Fig. 9 : Jarre marquée « 5 » sur l'épaule. Lovč, Coll. part.

cette opération pratiquée encore au milieu du XX^e siècle. D'après les descendants du potier, il était possible de faire poisser dans l'atelier une jarre achetée ailleurs. La pose de la poix nécessitait un réchauffement préalable des parois du récipient pour assurer une meilleure pénétration dans les pores (François 2016). Durant l'époque ottomane, en Bulgarie, il semble que seule la paroi extérieure était poissée. Était-ce en raison de la composition de la poix ou à cause d'une interaction éventuelle avec le contenu ? Un proverbe bulgare va dans ce sens en affirmant « Une goutte de goudron gâche une jarre (ou un tonneau) de miel ».

En ce qui concerne la fonction des jarres, la littérature indique qu'elles étaient utilisées pour la conservation des aliments pour l'hiver mais aussi pour celle de l'eau, du blé, de l'huile, du vin, des laitages etc. En dépit de cette énumération fréquente, tous les exemples concrets évoquent surtout les préparations alimentaires, salées ou sucrées. Cette fonction principale est souvent celle évoquée dans les études ethnographiques concernant la maison ou la culture matérielle (Колев 1987, Гелева-Цветкова 2001, Цанов 2000). Les enquêtes mentionnent plusieurs préparations. Il y a d'abord la turchia, des légumes ou des fruits, crus ou cuits, braisés ou ébouillantés qui fermentent ou marinent dans un liquide souvent salé, parfois vinaigré. Ces préparations très variées, dont les recettes évoluent au cours du XX^e siècle sont encore utilisées aujourd'hui. Elles assuraient une conservation longue des légumes qui complétaient les repas pendant les mois d'hiver. Cette réalité est mise en scène dans le tableau « Préparation des conserves d'hiver » du peintre tchèque Jan Mrkvička qui vivait et travaillait en Bulgarie entre 1881 et 1921 (fig. 16). Le petmez fait partie des préparations sucrées stockées en jarres. Il était obtenu à partir de jus éclairci de raisin, réduit par cuisson jusqu'à la consistance du miel. Il pouvait également être préparé à partir du jus de pastèque ou de sorgho. Les ratchel étaient des morceaux

de courge trempés dans de l'eau de chaux et cuits dans le petmez. Les sources évoquent ponctuellement la conservation des boissons dans des jarres, comme celle de poires sauvages qui fermentaient dans l'eau et la rendaient pétillante. Plus rarement, il est question de la conservation de la viande cuite, recouverte de graisse ou du yaourt d'automne, fabriqué avec du lait, déjà très épais, réduit avant la fermentation (Николова, Александров 2010 ; Колев 1987).

Les livres de cuisine du début du XX^e siècle transmettent encore des recettes de conserves stockées dans de petites ou de plus grandes jarres. Une fois remplis, les récipients devaient être fermés. Certaines jarres ont une ouverture à gorge qui facilitait la pose d'un couvercle comme on le voit sur la photo du marché de Kyustendil. Dans les collections des musées, des couvercles peuvent être associés à certaines formes mais ils sont souvent dépareillés. Beaucoup de jarres ne devaient pas en être pourvues à leur fabrication. Une pierre plate ou une planche en bois fermaient parfaitement les ouvertures. D'après les sources, pour certaines recettes, l'obturation des jarres de conserve pouvait se faire simplement avec un linge propre. Ponctuellement, pour des conserves sucrées, les textes préconisent une fermeture avec une vessie de porc, préalablement nettoyée à l'alcool et séchée après la pose. Plus récemment, un papier noué sous le bord servait de couvercle. Pour des petits récipients de confitures, plusieurs couches de papier, trempées dans du lait et séchées, assuraient une étanchéité suffisante. Néanmoins, la fermeture devait souvent laisser passer de l'air car la préparation de certaines conserves impliquait une fermentation continue durant leur stockage. Pour cette raison, les jarres des XVIII^e et XIX^e siècles sont considérées dans les études actuelles comme des céramiques « de stockage » (Колев 1987) ou des céramiques « de préparation culinaire » (Цанов 2000).

Pour trouver des mentions de l'usage des jarres pour le stockage des liquides, il faut suivre les voyageurs en route vers Constantinople. Ainsi, en 1658 à Edirne, l'Allemand Conrad Jacob Hildebrandt évoque la conservation de vin dans des jarres enterrées (Йонов 1986 : 79). Le voyageur tchèque, Josef Jakob Toužimský, qui a traversé Plovdiv en 1884, raconte la vente à domicile d'eau par les « sakadji ». Ces derniers puisaient l'eau de la Maritsa et la distribuaient à dos de cheval. L'eau était transvasée des outres en peaux dans de gros vases en terre cuite, maçonnés dans la terre et fermés par un couvercle. Ce voyageur remarque que ces formes étaient similaires aux récipients trouvés par Heinrich Schliemann dans les couches antiques de la ville de Troie. Son ami, voyageur et archéologue, Václav Dobruský, indique que les « kups » de Thrace avait la même forme quelques siècles, voire deux millénaires auparavant (Бехиньова, Бъчваров (дир.) 1984). Le emploi de jarres antiques, sans doute des *pithoi* encore en place, est fort probable car ces récipients enterrés étaient souvent bien conservés. Ils pouvaient



10a



10b



10c



10d

Fig. 10a-10d : Jarrons de la région de Botevgrad, H.35 à 70 cm. Coll. part.

Fig. 11a, 11b : Jarrons de Samokov, hauteur d'environ 50 cm. Coll. part.



11a



11b

donc être encore employés par les habitants vivants à proximité. Le terme de pitos est encore utilisé en bulgare mais il désigne toute forme de grande jarre. Si l'emploi de grosses jarres pour la conservation de l'eau est attesté pour les XVIII^e et XIX^e siècles, il devait être assez rare et réservé aux lieux qui n'étaient pas alimentés par des sources ou des fontaines. Ailleurs, l'eau était mise dans des cruches, des seaux en bois ou des chaudrons en cuivre et stockée pour la journée.

Toutes les sources mentionnent l'existence d'autres modes de conservation et de stockage avec des conteneurs fabriqués dans d'autres matériaux. Au XVI^e siècle, le vin était proposé aux voyageurs en bouteilles (ЇОНОВ 1979). Aux XVII^e et XVIII^e siècles, de nombreux ambassadeurs se plaignent de la qualité du vin qu'ils ont bu sur la route.

Dans un village à l'ouest de l'actuelle frontière avec la Serbie, en 1634, George Christoff von Neitzschitz trouve très fort le vin rouge conservé dans des tonneaux en bois et puisé avec de petites Calebasses. En 1616-1617, Adam Wenner von Crailszheim souligne la mauvaise qualité du vin qu'il a bu sur la route de Belgrade à Constantinople. Il l'explique par la conservation faite à ciel ouvert tout au long de l'année, la surface du vin étant simplement recouverte de quelques feuilles. Au mieux, ajoute-t-il, le vin était placé dans des outres en peaux conservées dans la pièce chauffée de la maison. Adam von Crailszheim est relayé dans les années 1660 par son compatriote Christian von Wallsdorff qui recopie presque ses mots. Il se contente de préciser que cette conservation rendant le vin acide se faisait dans des tonneaux (ЇОНОВ 1986 : 43-60, 85-91).



Fig. 12: Jarres et jarrons à cordons : (a) musée de Samokov ; (b-d) musée de Trojan ; (e) musée de Tétéven ; (f) musée de Trojan

De nombreuses recherches ethnographiques livrent des informations sur les granges qui étaient des pièces entières aménagées en bois, compartimentées et destinées au stockage des récoltes céréalières. De gros coffres en bois pouvaient contenir les grains ou les farines qui étaient aussi placés dans de grands paniers en vannerie. En Thrace, le yaourt épais de l'automne était conservé en outre de brebis fraîche de



Fig. 13a, 13b : Jarres et jarron décorés : (a) détail de photographie du marché de poteries de Trojan à la ville de Ferdinand, 1834, fonds du musée de Trojan ; (b) jarron peint d'engobe et rehaussé de glaçures, fonds du musée de Trojan



Fig. 14a-14c) : Grandes jarres à cordons : (a) région de Botevgrad ; (b) Musée de Samokov ; (c) région de Trojan. Coll. part.



Fig. 15 : Jarre poissée de Sofia, H 50 cm. Coll. part.



Fig. 17 : Jarre de Biot devant le Musée de la ville de Silistra

préférence et avec les poils rasés courts et tournés vers l'intérieur. Le fromage et le saindoux se gardaient dans des tonnelets en bois. Les sacs en tissus, suspendus aux poutres ou aux murs pour éviter les rongeurs, renfermaient des fruits et des légumes ou des préparations de pâte séchées (Мурджева-Панчева 2007, Лулева 2002).

Aux XVIII^e et XIX^e siècles, dans l'ouest de la Bulgarie, l'artisanat de la terre était très actif dans plusieurs centres urbains et dans de petits ateliers de campagne à l'activité saisonnière avec une diffusion locale. Cependant l'utilisation des jarres n'était pas aussi fréquente que dans les régions du pourtour méditerranéen. Il y avait



Fig. 16 : « Préparation des conserves d'hiver », Jan Mrkvička, entre 1881 et 1921. Galerie Nationale d'Art, Sofia

plusieurs raisons à cela. Dans cette région tempérée, grâce à l'abondance des sources et des fontaines, la conservation de grandes quantités d'eau ne s'imposait pas. Par ailleurs, la présence de forêts et de pâturages favorisait l'artisanat traditionnel du bois et du cuir qui fournissait d'autres types de contenants. Enfin, la production d'huile étant limitée, les contenants de terre n'étaient pas essentiels. Ceci explique aussi la rareté des jarres d'origines étrangères, comme les jarres de Biot, très largement diffusées en Méditerranée et dont on trouve un exemplaire devant le Musée de Silistra (fig. 17). Les jarres dans l'ouest de la Bulgarie, souvent de faibles volumes, étaient essentiellement destinées à la préparation et au stockage des conserves.

Contact : guionova@msh.univ-aix.fr

BIBLIOGRAPHIE

François 2016 : FRANÇOIS (V.). – Des *pithoi* byzantins aux *pitharia* chypriotes modernes : permanence des techniques de fabrication et des usages, *Jarres et gros contenants entre Moyen Âge et Époque moderne*, Actes du 1^{er} Congrès International Thématique de l'AIÉCM3, Montpellier-Lattes 19-21 novembre 2014, Aix-en-Provence, 2016 p. 163-173.

Jacquesson 1996 : JACQUESSON (S.). – Les récipients en peau chez les Türk. *Turcica*, vol. 28, p. 53-104.

Бехиньова, Бъчваров (дир.) 1984 : БЕХИНЬОВА (В.), БЪЧВАРОВ (Я.) (дир.). – *България през погледа на чешки пътешественици*. София, Изд. Отечествон фронт, 1984, 269 стр.

Гелева-Цветкова 2001 : ГЕЛЕВА-ЦВЕТКОВА (Р.). – *Традиционната керамика в живота на българина, XIX-XX в.* София, Акад. Изд., Проф. Марин Дринов“, 2001, 120 стр.

Гергинова 2010 : ГЕРГИНОВА (В.). – Един самобитен грънчар, ГОЕВ (А.), (дир.). - *Народните занаяти, минало, настояще и бъдеще*. т. 5. Габрово, 2010, p. 195-212.

Йонов 1979 : ЙОНОВ (М.) (дир.). – *Немски и австрийски пътеписи за Балканите XV-XVI в.* София : Наука и изкуство, 1979, 516 p. (Чужди пътеписи за Балканите, 3).

Йонов 1986 : ЙОНОВ (М.) (дир.). – *Немски и австрийски пътеписи за Балканите XVII-средата на XVIII в.* София, Наука и изкуство, 1979, 414 р. (Чужди пътеписи за Банканите, 6).

Колев 1987 : КОЛЕВ (Н.). – *Българска етнография.* София, Изд. Наука и изкуство, 1987, 290 р.

Лулева 2002 : ЛУЛЕВА (А.). – *Светът на вещите в традиционния български дом.* София, Академично изд., Проф. Марин Дринов“, 2002. 254 р.

Мурджева-Панчева 2007 : МУРДЖЕВА-ПАНЧЕВА (И.). – *Етнографско изследване на с. Свобода (Алипашиново), Чирпанско.* София, 2007, 175 р.

Николова, Александров 2010 : НИКОЛОВА (М.), АЛЕКСАНДРОВ (А.). – Балканджиите и пренасянето на овошки в Исперихския край, *Народна култура на Балканджиите*, т. VIII, Габрово 2010, р. 98-102.

Цанов 2000 : ЦАНОВ (Г.). – *Керамиката през Възраждането.* София, Академично издание, Проф. Марин Дринов“, 2000, 54 р.

RESSOURCES INTERNET

<http://www.lostbulgaria.com>

<http://stara-sofia.com>

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



PRÉFET DE LA RÉGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON



Montpellier
Agglomération

Site archéologique
Lattara
Musée Henri Prades



Maison méditerranéenne
des sciences de l'homme
USR 3125

