ISSN 2306-4099

ПОВОЛЖСКАЯ АРХЕОЛОГИЯ



№ 2
2020

ПОВОЛЖСКАЯ АРХЕОЛОГИЯ ◆ № 2 ◆ 2020

АКАДЕМИЯ НАУК РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
МАРИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ПОВОЛЖСКАЯ АРХЕОЛОГИЯ

№ 2 (32)
2020

ISSN 2306-4099

ПОВОЛЖСКАЯ АРХЕОЛОГИЯ **№ 2 (32) 2020**

Главный редактор

член-корреспондент АН РТ, доктор исторических наук **А.Г. Ситдиков**

Заместители главного редактора:

член-корреспондент АН РТ, доктор исторических наук **Ф.Ш. Хузин**

доктор исторических наук **Ю.А. Зеленеев**

Ответственный секретарь– кандидат ветеринарных наук **Г.Ш. Асылгараева**

Редакционный совет:

Б.А. Байтанаев – академик НАН РК, доктор исторических наук (Алматы, Казахстан) (председатель)**, Р.С. Хакимов** – вице-президент АН РТ (Казань, Россия), **Х.А. Амирханов** – академик РАН, доктор исторических наук, профессор (Москва, Россия), **И. Бальдауф –** доктор наук, профессор (Берлин, Германия), **С.Г. Бочаров** – кандидат исторических наук (Казань, Россия), **П. Георгиев** – доктор наук, доцент (Шумен, Болгария), **Е.П. Казаков** – доктор исторических наук (Казань, Россия), **Н.Н. Крадин** – член-корреспондент РАН, доктор исторических наук, профессор (Владивосток, Россия), **А. Тюрк –** PhD (Будапешт, Венгрия), **И. Фодор** – доктор исторических наук, профессор (Будапешт, Венгрия), **А.А. Тишкин** – доктор исторических наук профессор (Барнаул, Россия), **В.С. Синика** – кандидат исторических наук (Тирасполь, Молдова), **Б.В. Базаров** – академик РАН, доктор исторических наук, профессор (Улан-Удэ, Россияя), **Д.С. Коробов** – доктор исторических наук, профессор РАН (Москва, Россия), **О.В. Кузьмина** – кандидат исторических наук (Самара, Россия), **П. Дегри** – профессор (Лёвен, Бельгия), **Вэй Джан** – Ph.D, профессор (Пекин, Китай).

Редакционная коллегия:

А.А. Выборнов – доктор исторических наук, профессор (Самара, Россия)
М.Ш. Галимова – кандидат исторических наук (Казань, Россия)
Р.Д. Голдина – доктор исторических наук, профессор (Ижевск, Россия)
И.Л. Измайлов – доктор исторических наук (Казань, Россия)
С.В. Кузьминых – кандидат исторических наук (Москва, Россия)
А.Е. Леонтьев – доктор исторических наук (Москва, Россия)
Т.Б. Никитина – доктор исторических наук (Йошкар-Ола, Россия)

Ответственный за выпуск:
И.Л. Измайлов – доктор исторических наук

Адрес редакции:
420012 г. Казань, ул. Бутлерова, 30
Телефон: (843) 236-55-42
E-mail: arch.pov@mail.ru
http://archaeologie.pro

Индекс 80425, каталог «ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ»
Агентство "РОСПЕЧАТЬ"
Выходит 4 раза в год

© Академия наук Республики Татарстан, 2020
© ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет», 2020
© Журнал «Поволжская археология», 2020

Издательство «Фән» Казань, Татарстан

POVOLZHSKAYA ARKHEOLOGIYA ISSN 2306-4099
THE VOLGA RIVER REGION ARCHAEOLOGY № 2 (32) 2020

Editor-in-Chief:
Corresponding Member of the Tatarstan Academy of Sciences,
Doctor of Historical Sciences **A. G. Sitdikov**

Deputy Chief Editors:
Corresponding Member of the Tatarstan Academy of Sciences, Doctor of Historical Sciences **F. Sh. Khuzin**
Doctor of Historical Sciences **Yu. A. Zeleneev**
Executive Secretary – Candidate of Veterinary Sciences **G. Sh. Asylgaraeva**

Executive Editors:
B. A. Baitanayev – Academician of the Nacional Academy of the RK, Doctor of Historical Sciences (Almaty, Republic of Kazakhstan) (chairman), **R. S. Khakimov** – Vice-Chairman of the Tatarstan Academy of Sciences (Kazan, Russian Federation), **Kh. A. Amirkhanov** – Academician of RAS, Doctor of Historical Sciences, Professor (Moscow, Russian Federation), **I. Baldauf** – Doctor Habilitat, Professor (Berlin, Germany), **S. G. Bocharov** – Candidate of Historical Sciences (Kazan, Russian Federation), **P. Georgiev** – Doctor of Historical Sciences (Shumen, Bulgaria), **E. P. Kazakov** – Doctor of Historical Sciences (Kazan, Russian Federation), **N. N. Kradin** – Doctor of Historical Sciences, Corresponding Member of the Russian Academy of Sciences (Vladivostok, Russian Federation), **A. Türk** – PhD (Budapest, Hungary), **I. Fodor** – Doctor of Historical Sciences, Professor (Budapest, Hungary), **A.A. Tishkin** – Doctor of Historical Sciences, Professor (Barnaul, Russian Federation), **V. S. Sinika** – Candidate of Historical Sciences (Tiraspol, Moldova), **B. V. Bazarov** – Academician of RAS, Doctor of Historical Sciences, Professor (Ulan-Ude, Russian Federation), **D. S. Korobov** – Doctor of Historical Sciences, Professor (Moscow, Russian Federation), **O. V. Kuzmina** – Candidate of Historical Sciences (Samara, Russian Federation), **P. Degryse** – Professor (Leuven, Belgium), **Wei Jian** – Ph.D, Professor (Beijing, China).

Editorial Board:
A. A. Vybornov – Doctor of Historical Sciences, Professor (Samara State Academy of Social Sciences and Humanities, Samara, Russian Federation)
M. Sh. Galimova – Candidate of Historical Sciences (Institute of Archaeology named after A. Kh. Khalikov, Kazan, Russian Federation)
R. D. Goldina – Doctor of Historical Sciences, Professor (Udmurt State University, Izhevsk, Russian Federation)
I. L. Izmaylov – Doctor of Historical Sciences (Institute of Archaeology named after A. Kh. Khalikov, Kazan, Russian Federation)
S. V. Kuzminykh – Candidate of Historical Sciences (Institute of Archaeology of the Russian Academy of Sciences, Moscow, Russian Federation)
A. E. Leont'ev – Doctor of Historical Sciences (Institute of Archaeology of the Russian Academy of Sciences, Moscow, Russian Federation)
T. B. Nikitina – Doctor of Historical Sciences (Mari Research Institute of Language, Literature and History named after V. M. Vasilyev, Yoshkar-Ola, Russian Federation)

Responsible for Issue
I. L. Izmaylov – Doctor of Historical Sciences

Editorial Office Address:

Butlerov St., 30, Kazan, 420012, Republic of Tatarstan, Russian Federation

Telephone: (843) 236-55-42
E-mail: arch.pov@mail.ru
http://archaeologie.pro

© Tatarstan Academy of Sciences (TAS), 2020
© Mari State University, 2020
© "Povolzhskaya Arkheologiya" Journal, 2020

Publishing House "Fän" Kazan, Tatarstan

СОДЕРЖАНИЕ

Яворская Л.В. (Москва, Россия), Мыц В.Л. (Санкт-Петербург, Россия), Ситдиков А.Г. (Казань, Россия).
Сергею Геннадиевичу Бочарову – 50 лет....8

Асылгараева Г.Ш., Иожица Д.В. (Казань, Россия)
Список научных работ Бочарова Сергея Геннадиевича....18

Бочаров С.Г. (Казань, Россия)
Красноглиняная керамика с бирюзовой глазурью из археологических исследований Царевского городища....32

Археология Византии, Золотой Орды и Генуэзской Газарии

Карпов С.П. (Москва, Россия)
О разгроме Таны Тамерланом в 1395 г.: событие и его последствия....38

Мыц В.Л. (Санкт-Петербург, Россия)
Сторожевые укрепления XIII века «Херсакеи» и Крымской Готии....48

Новиченкова Н.Г. (Ялта, Россия)
Распространение провинциальной византийской культуры на южном берегу Крыма по материалам археологических исследований поселения возле Ливадийской больницы....64

Харинский А.В. (Иркутск, Россия), Орфинская О.В. (Москва, Россия), Портнягин М.А. (Иркутск, Россия)
Захоронение саянтуйского типа могильника Будун 2 (западное побережье озера Байкал) и некоторые аспекты формирования погребального ритуала у населения Прибайкалья в XIII–XIV вв.....78

Сенотрусова П.О., Мандрыка П.В. (Красноярск, Россия)
Керамическая посуда лесосибирской культуры: вопросы типологии и генезиса....93

Тишкин А.А. (Барнаул, Россия)
Телеутский Взвоз-I – курганная группа золотоордынского времени на юге Западной Сибири (результаты междисциплинарных исследований)....107

Байтанаев Б.А., Железняков Б.А. (Алматы, Казахстан)
Погребальные зороастрийские сосуды из Южного Казахстана....119

Ахметгалин Ф.А., Ситдиков А.Г. (Казань, Россия)
Историческая топография ханской столицы г. Касимова....130

Shingiray I. (Oxford, United Kingdom)
Life in Motion: Nomadic Cart Culture and Cart Burials of the Golden Horde (A Case Study from Bolshoi Tsaryn I, Kalmykia)....146

Обухов Ю.Д., Кольцов П.М. (Элиста, Россия)
Памятник периода Золотой Орды поселенческого типа в районе пос. Улан-Хол Лаганского района Республики Калмыкия....158

Яворская Л.В. (Москва, Россия)
Археозоологическое исследование поселения Жемчужина-I и вопросы экономики Юго-Восточного Крыма в золотоордынский период.....170

Постикэ Г.И. (Кишинев, Республика Молдова),
Бакуменко-Пырнэу Л.В. (Яссы, Румыния)
Чугунные котлы Шехр Ал-Джедида (Орхейул Векь – Старый Орхей, Республика Молдова) 181

Йотов В. (Варна, Болгария)
Керамика из столицы Блатненского княжества как свидетельство миссии братьев Кирилла и Мефодия в Блатноград (конец 866 – конец 867 гг.) 200

François V. (Aix-en-Provence, France)
Se Faire Cuire Un Oeuf À L'époque Mamelouke. Plats Culinaires À Compartiments En Syrie.....211

Зоря Р.С. (Казань, Россия)
Находка деталей поясного набора из раскопа CXCIX Болгарского городища.....219

Куклина А.А. (Казань, Россия)
Новые исследования общеболгарской керамики: историко-культурный подход.....228

Масюта Д.А. (Одесса, Украина), Лесная Е.С. (Казань, Саратов, Россия)
Деталь поясного набора золотоордынского времени из Юго-Западного Крыма.....238

Список сокращений 248

Правила для авторов 250

CONTENS

Yavorskaya L.V. (Moscow, Russian Federation), Myts V.L. (Saint-Petersburg, Russian Federation), Sitdikov A.G. (Kazan, Russian Federation)
50 Years Anniversary of Sergei Bocharov 8

Asylgaraeva G.Sh., Iozhitsa D.V. (Kazan, Russian Federation)
The list of Publications of Sergei Bocharov 18

Bocharov S.G. (Kazan, Russian Federation)
Red Clay Pottery with Turquoise Glaze
from Archaeological Studies of the Tsarevskoye Settlement 32

Archaeology of the Byzantine Empire, the Golden Horde and Genoese Gazaria

Karpov S.P. (Moscow, Russian Federation)
Destruction of Tana by Tamerlane in 1395: Event and Consequences.....38

Myts V.L. (Saint-Petersburg, Russian Federation)
Guard Fortifications of the 13th Century in "Khersakei" and Crimean Gotia 48

Novichenkova N.G. (Yalta, Russian Federation)
Dissemination of Provincial Byzantine Culture in the Southern Coast
of Crimea Based on the Materials of Archaeological Research
of the Settlement near the Livadia Hospital.....64

Kharinskii A.V. (Irkutsk, Russian Federation), Orfinskaya O.V. (Moscow, Russian Federation), Portnyagin M.A. (Irkutsk, Russian Federation)
A Sayantuj-Type Grave from the Budun 2 Cemetery
(West Coast of Lake Baikal) and Some Aspects of Funeral Rites
from the Population of the Baikal Region in the 13th –14th Centuries 78

Senotrusova P.O., Mandryka P.V. (Krasnoyarsk, Russian Federation)
Pottery of the Lesosibirsk Culture: Typology and Genesis Issues 93

Tishkin A.A. (Barnaul, Russian Federation)
Teleutsky Vzvoz-I – a Barrow Group of the Golden Horde Period
in the South of Western Siberia (Results of Interdisciplinary Research).....107

Baitanayev B.A., Zheleznyakov B.A. (Almaty, Kazakhstan)
Zoroastrian Funerary Vessels from South Kazakhstan 119

Akhmetgalin F.A., Sitdikov A.G. (Kazan, Russian Federation)
Historical Topography of the Khan's Capital Town of Kasimov 130

Shingiray I. (Oxford, United Kingdom)
Life in Motion: Nomadic Cart Culture and Cart Burials of the Golden Horde
(A Case Study from Bolshoi Tsaryn I, Kalmykia) 146

Obukhov Yu.D., Koltsov P.M. (Elista, Russian Federation)
A Settlement Site of the Golden Horde Period
in the Area of Ulan-Khol Village in the Lagansky District
of the Republic of Kalmykia.....158

Yavorskaya L.V. (Moscow, Russian Federation)
Archaeozoological Research of the Settlement Zhemchuzhina-1 and Economic Issues of South-East Crimea in the Golden Horde Period 170

Postică, G. I. (Chisinau, Republic of Moldova), Bacumenco-Pîrnău L.V. (Iasi, Romania)
Cast Iron Cauldrons Uncovered in Shehr Al-Djedid (Orheiul Vechi / Old Orhei, Republic of Moldova) 181

Yotov V. (Varna, Bulgaria)
Ceramics from the Capital of the Blatna Principality – the Traces of the Mission of the Brothers Cyril and Methodius in Blatnograd (late 866 – midlle of 867) 200

François V. (Aix-en-Provence, France)
Baking Eggs During the Mamluk Period. Culinary Multi-Compartment Dishes in Syria.....211

Zorya R.S. (Kazan, Russian Federation)
Belt Set Details from Excavation CXCIX at the Bolgar Fortified Settlement.....219

Kuklina A.A. (Kazan, Russian Federation)
New Studies of Bolgar Ceramics: Historical and Cultural Approach.....228

Masyuta D.A. (Odessa, Ukraine), Lesnaya E.S. (Kazan, Saratov, Russian Federation)
Detail of a Belt Set from the Golden Horde Period from South-Western Crimea 238

List of Abbreviations. 248

Submissions 250

УДК 902/ 904 https://doi.org/10.24852/pa2020.2.32.211.218

SE FAIRE CUIRE UN OEUF À L'ÉPOQUE MAMELOUKE. PLATS CULINAIRES À COMPARTIMENTS EN SYRIE

© 2020 г. Véronique François

En l'honneur de mon ami Sergeï Bocharov et en mémoire de Mohamed Muftah

L'archéologue déduit des formes des poteries, de la texture de la pâte et des divers traitements de surface, leur fonctionnalité supposée : la marmite pour la cuisson, la cruche, le plat et la coupe pour le service, la grande jarre ou le pot pour le stockage et la conservation. Des traces de consommation ou d'usage fournissent parfois des informations plus précises sur l'emploi du mobilier de terre. Les dépôts calcaires épais, observés sur la surface interne d'un pot ou d'une marmite, témoignent de remplissages et d'évaporations successifs tandis que les traces de brûlé d'usage repérées sur des pichets glaçurés, des jattes, des bassins et des cuvettes, des cruches et divers pots de conserve montrent que la céramique culinaire n'est pas la seule exposée à la flamme et donc employée dans le foyer. Certaines formes résistent pourtant à l'interprétation comme ces plats à compartiments réalisés au Proche-Orient et dans le monde iranien dès avant la période islamique et dont la fabrication est encore attestée aux VIII^{e}, X^{e} et XII^{e}–XV^{e} siècles. Aux plus belles pièces conservées dans les musées s'ajoutent des objets fragmentaires trouvés au cours des fouilles archéologiques en Syrie. Leur étude introduit la possibilité d'un emploi culinaire.

Mots-clés : période mamelouke, poterie, archéologie, Alep, plat à compartiments multiples, la vie quotidienne, marmite, Syrie.

La nature, la forme, la taille, le mode de fabrication et l'aspect des plats à compartiments, c'est-à-dire divisés en un nombre variable de coupelles plus ou moins profondes, varient selon les époques et les zones de production. Certains, très petits et très bas – entre 1,5 et 2,5 cm de hauteur – de formes rectangulaire, hexagonale ou polylobée, sont moulés dans une terre argileuse claire et entièrement glaçurés en vert foncé. Ils comportent plusieurs compartiments creux, circulaires ou ovoïdes, ornés de décors incisés (Fig. 1 : 1). Considérés comme des présentoirs à cosmétiques, ils sont attribués à une production de l'Est de l'Iran au VIII^{e} siècle (Watson, 2004, p. 165, Cat.Bb.7). D'autres sont au contraire de grande taille comme ce plateau carré, fabriqué en Egypte à l'époque tulunide, de 34,5 cm de côté. Moulé, dans une terre argileuse et glaçuré au plomb, ses compartiments, au nombre de neuf, sont circulaires, circulaires nervurées ou ovoïdes (Fig. 1 : 2). La surface entre les parties creuses est ornée d'un décor en relief. Identifié comme un plateau à condiments, il est l' « œuvre d'Abou Nasr de Bassora en Egypte » comme en atteste une inscription sur le plateau (Shovelton, 2020). Un autre type de plat à compartiments se présente sous la forme de sept coupelles à fond plat d'une profondeur de 3 cm, chacune tournée séparément dans une pâte argileuse rouge et assemblée à l'aide de boudins d'argile imprimés en surface (Fig. 1 : 3). Engobé et couvert de glaçures plombifères colorées en vert, jaune et brun, cet assemblage est attribué à une production d'Iran oriental du X^{e} siècle (Watson 2004, p. 203 Cat. F. 6). La fabrication de ce type de contenants s'avère parfois plus complexe, les matériaux employés sont aussi plus précieux et leur ornementation est sophistiquée comme en attestent des pièces exposées dans les musées ou mises en vente sur le marché de l'art. Ainsi cette grande coupe, de 29,8 cm de diamètre et 7,2 cm de haut, tournée en pâte siliceuse, dans laquelle est inséré un assemblage constitué de sept coupelles de même taille tournées et de six compartiments triangulaires moulés joints par des boudins d'argile rendant solidaires les différents éléments (Fig. 1 : 4; Fig. 3 : 3–5). Des rinceaux végétaux, peints au lustre métallique jaune verdâtre sur



Fig. 1. Plats à compartiments: 1 – Iran oriental, VIII[e] siècle (d'après Watson, 2004); 2 – Egypte, IX[e] siècle (d'après Shovelton, 2020); 3 – Iran oriental, X[e] siècle (d'après Watson, 2004); 4, 5 – Iran, XIIe-début XIII[e] siècle ; 6, 7 – Iran, XIII[e] – début XIV[e] siècle.

Рис. 1. Блюда с секциями: 1 – Восточный Иран, VIII в. (по Watson, 2004); 2 – Египет, IX в. (по Shovelton, 2020); 3 – Восточный Иран, X в. (по Watson, 2004); 4, 5 – Иран, XII – начало XIII вв.; 6, 7 – Иран, XIII – начало XIV-го вв.

émail, se développent dans les six cavités périphériques tandis qu'un personnage, de type mongol, assis en tailleur, décore la cupule centrale. A l'extérieur du plat, une inscription illisible est peinte au lustre sur une belle glaçure alcaline bleu de cobalt. Acquise à Téhéran et conservée aux *Harvard Art Museums*[1], cet objet est attribué à une production iranienne, peut-être de Kashan, à la période seldjoukide (1038–1157) ou des Atabegs autour de 1200. Les grandes coupes basses de ce type, produites en Iran aux XII[e]–XIII[e] siècles, ne manquent pas dans les collections muséales. Elles ont en commun leur nature, leur forme et leur taille. On en trouve bien sûr la trace au musée Abguineh du verre et de la céramique de Téhéran mais aussi dans les catalogues des ventes de Sotheby's qui présentent un exemplaire, de 31,4 cm de diamètre et 8,8 cm de haut, attribué à un atelier de Kashan vers 1200[2]. Dans les collections du *Walters Art Museum* de Baltimore, un plat à compartiment, d'un diamètre de 33,5 cm et d'une hauteur de 8,5 cm, réalisé selon les mêmes techniques et à la même époque, se distingue des précédents par la forme des sept cupules profondes (Fig. 1 : 5). Elles ne sont plus circulaires mais hexagonales et tous les espaces entre elles sont creux. Des oiseaux et des végétaux stylisés, peints au lustre doré, alternent d'un compartiment à l'autre[3]. En Iran, la fabrication de tels objets se poursuit à la fin du XIII[e]–début XIV[e] siècle comme en témoignent des plats à compartiments de type *lajvardina* proposés à la vente par Sotheby's[4] et Bonhams[5]. Tournées dans une pâte siliceuse, les coupes à panse carénée, d'un diamètre de 34 cm et d'une hauteur de 12 cm, contiennent



Fig. 2. Plats mamelouks à compartiments pour la cuisson des œufs, fouille de la citadelle d'Alep.

Рис. 2. Мамлюкские блюда с секциями для варки яиц, раскопки цитадели Алеппо.

sept compartiments ornés de motifs géométriques finement peints en rouge et blanc et rehaussés d'or sur une glaçure bleu foncé (Fig. 1 : 6). Un plat de même facture, de dimensions proches – 31,8 cm de diamètre et 12,4 cm de haut – et de même origine, présenté au *Museum of Islamic Art, Culture and Design* de Shangri La, se distingue par la taille et l'organisation des coupelles, six cavités entourent trois micro-coupelles centrées (Fig. 1 : 7).

Cet échantillonnage de plats à compartiments tantôt moulés, tantôt tournés mais aussi tournés et moulés, montre la variété de leur mode de fabrication sur plusieurs siècles. Les dimensions différentes et la diversité des compartiments suggèrent plusieurs usages. Dans les catalogues des musées, ces objets sont parfois considérés comme des présentoirs à cosmétiques mais ils apparaissent souvent sous l'appellation s*weetmeat dishes*. Dans les publications, ils sont généralement associés au service et à la présentation de condiments ou d'épices. Ils pourraient en particulier être employés à l'occasion de la célébration de *Norouz*, la fête traditionnelle du nouvel an du calendrier persan, pour exposer les *Haft Sîn*, les sept objets dont le nom commence par la lettre S.

L'examen de céramiques à compartiments, d'époque mamelouke, mises au jour dans les fouilles syro-allemandes de la citadelle d'Alep entre 1996 et 2010 (direction K. Kohlmeyer, *Fachhochschule für Technik Und Wirtschaft*, Berlin), introduit la possibilité d'une autre fonction pour ce type de contenant[6]. Fabriquées dans une pâte argileuse, réfractaire, fine, de couleur orange, d'un diamètre de 29 ou 33 cm, elles sont constituées d'un assemblage de huit ou sept coupelles à fond plat dont le

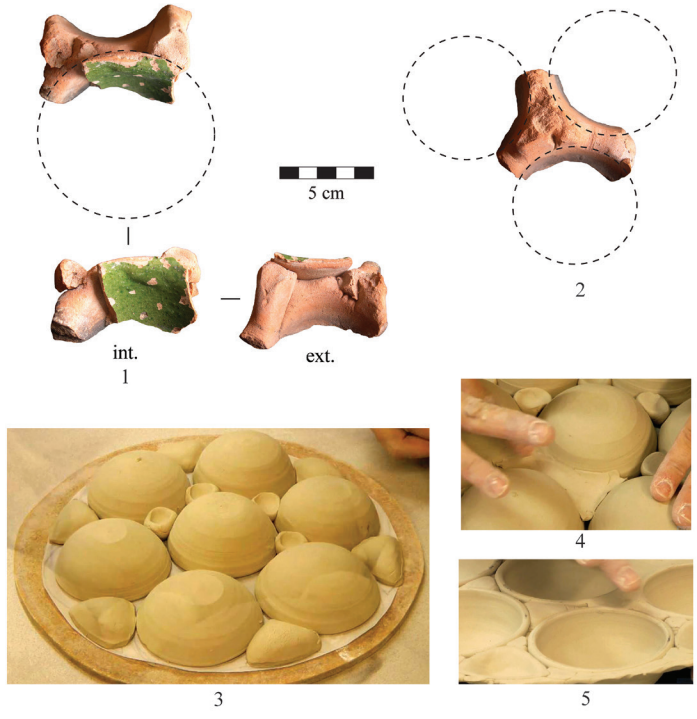


Fig. 3. 1, 2 – Plats mamelouks à compartiments, fouille de la citadelle d'Alep; 3–5 – fabrication de plats à compartiments aux *Harvard Art Museums*.

Рис. 3, 1, 2 – мамлюкские блюда с секциями, раскопки цитадели Алеппо; 3–5 – изготовление блюд с секциями (Музей искусств Гарварда).

diamètre à l'ouverture varie entre 7,5 et 11 cm (Fig. 2). D'épais boudins d'argile plus ou moins grossièrement façonnés permettent d'assujettir les coupelles entre elles. Le soin apporté aux points de jonction est variable (Fig. 3: 1, 2). L'ensemble est rendu solidaire par un boudin épais, modelé, qui fait office de lèvre. La fabrication expérimentale de ce type de céramique proposée par les *Harvard Art Museums* permet d'appréhender le mode de réalisation de ces objets et d'identifier des restes isolés dont il est difficile d'imaginer la forme[7] (Fig. 3). La surface interne des exemplaires aleppins est couverte d'une glaçure plombifère vert émeraude très brillante appliquée sur un engobe beige qui, imperméabilisant la surface, facilite le nettoyage. De tels fragments sont également apparus dans les fouilles libano-françaises d'Enfeh au Liban (matériel inédit étudié par I. Shaddoud dans le cadre de la mission codirigée par N. Panayot-Haroun, Université de Balamand et D. Parayre, Université de Lille). Datés des XI^{e}–XII^{e} siècles, ils sont attribués à une production des ateliers de Beyrouth comme ceux, des XII^{e}–XIII^{e} siècles, découverts à Saint-Jean d'Acre dans le complexe des Hospitaliers (Stern, 2012, Part 1, p. 46, Part 2, p. 51, 52, pl. 4.20 : 2). Quoique de facture assez grossière, les pièces d'Alep sont bien dans la tradition des plats présentoirs abbassides, tulunides, seldjoukides et mongols mais, outre qu'elles s'en distinguent par leur nature plus rustique et leur façonnage plus rudimentaire, elles n'ont pas le même usage. En effet, on observe, sur toute la surface extérieure des céramiques, des traces de suie qui témoignent de leur exposition répétée au feu. Cette surface noircie est caractéristique d'autres plats à compartiments mis au jour dans les fouilles du château de Shayzar en Syrie (Shaddoud,



Fig. 4. 1, 2 – Plats pour la cuisson des œufs, Venise, 1570 (d'après Scappi, 1570); 3, 4 – plat vénitien en cuivre vers 1567 (d'après Bezak, 2014); 5 – mode de cuisson dans les plats métalliques à cavités en Thaïlande.

Рис. 4. 1, 2 — блюдо для приготовления яиц, Венеция, 1570 г. (по Scappi, 1570); 3, 4 – венецианская медная тарелка, около 1567 г. (по Bezak, 2014); 5 – способ приготовления в металлическом блюде с секциями в Таиланде.

2014, vol. I, p. 183, vol. II, pl. 189) et attribués à une production de l'atelier de Massyaf au XIII^{e}–XIV^{e} siècle (Shaddoud, 2015, p. 525–533). A l'évidence, il ne s'agit donc pas de plats de service mais de céramiques culinaires spécialisées. Leur fonction exacte peut-être définie au regard d'autres objets, plus récents, fabriqués en métal ou en terre, et qui sont considérés comme des poêles à cuire les œufs.

On en trouve la trace dans l'Occident chrétien comme dans le monde ottoman. Ainsi dans une *Naissance de la Vierge*, un tableau peint par le Maître de Lichtenthaler en 1485 et conservé au *Staatliche Kunsthalle* de Karlsruhe, une servante, en arrière-plan, s'active devant la cheminée[8]. A ses pieds, des œufs cuisent dans un plat en terre, à compartiments, de forme ovale, muni d'une anse tubulaire. Il est inséré lui-même dans support métallique à trois pieds posé devant le foyer qui n'est pas s'en rappeler plusieurs ustensiles présentés dans un livre de gastronomie illustré de Bartolomeo Scappi, cuisinier personnel du pape Pie V, publié à Venise en 1570. Parmi ses illustrations, un plat dit *padella p fare oui frittolate* est clairement destiné à la cuisson des œufs. Il s'agit d'un plateau circulaire, à onze compartiments, inséré dans un grand plat cylindrique reposant sur trois pieds et muni de deux



Fig. 5. 1 – Poêle à œufs ottoman, Aydın; 2, 3 – *yumurta tabesi*, XIX^{e} siècle; 4, 5 – cocottes de Biot et Vallauris, XIX^{e} siècle (d'après Amouric, Vallauri, Vayssettes, 2009).

Рис. 5. 1 – османская сковорода для приготовления яиц, Айдын; 2, 3 – *yumurta tabesi (сковорода для яиц),* XIX в.; 4, 5 – кокотницы Biot et Vallauris, XIX в. (по Amouric, Vallauri, Vayssettes, 2009).

anses rivetées (Fig. 4 : 1). Une poêle à long manche, creusée de deux cavités circulaires, légendée *padella oura*, possède vraisemblablement la même fonction (Fig. 4 : 2) (Scappi, 1570, fig. 8, 9). La fouille d'un navire de grand tonnage, sans doute vénitien, naufragé dans le dernier tiers du XVI^{e} siècle au large des côtes croates, à proximité des îles de l'archipel de Mjlet, a livré, parmi la vaisselle de bord en métal, une poêle à œufs en alliage cuivreux (Bezak, 2014, p. 114–136). D'un diamètre de 23,5 cm, elle est équipée de sept poches de 6,5 cm de diamètre et de 2,7 cm d'épaisseur (Fig. 4 : 3, 4). Deux trous visibles sur le côté témoignent de la présence d'une anse rivetée. Sa fonction et son origine vénitienne sont établies sur la base de l'observation des ustensiles de cuisine d'époque contemporaine présentés dans l'ouvrage de B. Scappi. La cuisson actuelle des crêpes coco-riz thaï grillé, en Thaïlande, qui montre comment le plateau métallique à cavité est placé sur les braises à l'intérieur d'un four de terre, permet d'envisager le mode d'utilisation des cocottes en terre et en métal des époques plus anciennes (Fig. 4 : 5). Ce type d'ustensile est aussi employé dans l'Empire ottoman comme en attestent d'anciennes poêles à compartiments métalliques chez les antiquaires d'Alep et une poêle en cuivre, à long manche, découverte à Aydın en Turquie, explicitement destinée à la cuisson des œufs (Fig. 5 : 1). Au XIX^{e} siècle, dans les sources comptables de l'Empire

ottoman, il est fait mention de *yumurta tabesi*, des poêles utilisées spécialement pour cuire les œufs (Samancı, 2015, p. 203). Il s'agit peut-être de cette sorte de jatte à deux anses creusée de six cavités mise en vente sous l'appellation *Ottoman Copper and Brass Egg Pan*[9] (Fig. 5 : 2, 3). Les recettes aux œufs nombreuses et variées sont d'ailleurs fort appréciés au Palais impérial où les œufs sont cuisinés dans ce récipient spécial ou cassés dans les cavités creusées par le cuisinier à l'aide d'une cuiller dans un mélange épais d'oignons, de légumes et de viandes sautés mis à cuire à feu doux. Ce mode cuisson en cocotte n'est pas réservé à l'Orient puisque, dans le sud de la France, au XIX^{e} siècle, les ateliers varois de Biot et Vallauris, proposent à leur clientèle des cuits-œufs en terre, à six poches, glaçurés (Amouric, Vallauri, Vayssettes, 2009, p. 202, 203). D'une longueur entre 27 et 33 cm, munis d'un long manche, constitués de six coupelles assemblées, ils permettent la cuisson des œufs cocottes, le blanc coagulant petit à petit autour du jaune qui reste coulant (Fig. 5 : 4, 5).

Les plats et les coupes à compartiments multiples ont une longue histoire dans l'artisanat de la terre en Méditerranée, dans sa zone d'influence et dans le monde iranien. Tantôt plats présentoirs à cosmétiques, épices, condiments ou confiseries, certains d'entre eux ont un autre emploi. L'observation attentive des traces d'usage sur les céramiques ainsi que la confrontation, sur la longue durée, d'ustensiles fabriqués dans différents matériaux permettent en effet de déterminer avec assurance l'utilisation de ces céramiques en cuisine pour la cuisson des œufs. Ce type de poêle est encore employé dans les cuisines syriennes du XX^{e} siècle pour la préparation de la '*iğğa* – des œufs mélangés avec un peu de farine, du persil et des épices et cuits dans l'huile.

Footnotes

1 https://www.harvardartmuseums.org/art/165023

2 http://www.sothebys.com/en/auctions/ecatalogue/lot.146.html/2017/arts-of-the-islamic-world-l17223

3 https://art.thewalters.org/detail/32816/fritware-serving-dish-for-sweetmeats/

4 http://www.sothebys.com/en/auctions/ecatalogue/2018/arts-of-the-islamic-world-l18223/lot.130.html

5 https://www.bonhams.com/auctions/11404/lot/319/?category=list

6 Ce matériel provient du lot de céramiques d'époques islamique et ottomane que j'ai étudié à Alep en 2009 et 2010.

7 Vidéo diffusée par Harvard Art Museums https://vimeo.com/58571319

8 https://www.kunsthalle-karlsruhe.de/kunstwerke/Meister-der-Lichtenthaler-Marienflügel/Geburt-Mariens-und-Verkündigung-an- Maria/30BCD1544D2056BBD234548E6F77E576/

9 https://ottomanempire.com.au/product-category/metalwork/platestrays/

REFERENCES

1. Amouric, H., Vallauri, L., Vayssettes, J.-L. 2009. *Terres de feu, de lumière et de songes… dans le Midi français x^{e}-xx^{e} siècles*. Aubagne: Lucie Éditions.

2. Bezak, J. 2014. Metal Finds. In Beltrane, C., Gelichi, S., Miholjek, I. (eds.). *Sveti Pavao Shipwreck. A 16th Century Venetian Merchantman from Mljet, Croatia*. Oxford & Philadelphie: Oxbow Books, 114–136.

3. Rosen-Ayalon, M. 1973. Medieval Islamic Compound Vessels. *Eretz-Israel Archaeological, Historical and Geographical Studies*, *Israel Exploration Society* (11), 258–262.

4. Samancı, Ü. 2015. *La cuisine d'Istanbul*. Rennes: Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais de Tours.

5. Scappi, B. 1570. *Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V divisa i sei libri*. Venise: Michele Tramezzino (éd.).

6. Shaddoud, I. 2014. *Céramiques des forteresses croisées, ismaéliennes, ayyoubides et mameloukes de Syrie du Nord*. PhD Diss.

7. Shaddoud, I. 2015. Production de poterie chez les Nizarîtes de Syrie: l'atelier de Massyaf (milieu XII[e]-premier tiers du XIV[e] siècle). *X[e] Congresso Internacional, A Cerâmica medieval no Mediterrâneo, Silves, 22–27 novembre 2012.* Silves: Camâra municipal de Silves, Campo Arqueológico de Mértola, 525-533.

8. Shovelton, E., 2020. Plateau. In *Discover Islamic Art. Museum with No Frontiers*. http://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=object;ISL;uk;Mus01;47;fr

9. Stern, E.J., 2012. *Akko I. The 1991–1998 Excavations. The Crusader Pottery, Part 1: Text and Part 2: Plates*. Jérusalem: Israel Antiquities Authority.

10. Watson, O., 2004. *Ceramics from Islamic Lands, Kuwait National Museum, The al-Sabah Collection*. Londres: Thames & Hudson.

Informations sur l'auteur :

Véronique François. Directrice de recherche au CNRS. Laboratoire d'archéologie médiévale et moderne en Méditerranée, Centre National de la Recherche Scientifique, Aix Marseille Université, France; vfrancois@mmsh.univ-aix.fr

BAKING EGGS DURING THE MAMLUK PERIOD. CULINARY MULTI-COMPARTMENT DISHES IN SYRIA

Véronique François

The archaeologist deduces from the shapes, the fabric and the various surface treatments of the pottery, their supposed functionality. Traces of consumption or utilization sometimes provide more precise information on the way they are used. However, some shapes resist interpretation like these multi-compartment dishes made in the Middle East and in the Iranian world before the Islamic period and which the manufacture is still attested in the 8th, 10th and 12th – 14th centuries. Multi-compartment ceramics have a long history in earthen crafts. The different nature of the bowls and dishes and the variety of sizes and types of compartments suggest a wide variety of uses. In museum catalogs these objects often appear under the name of sweetmeat dishes and in publications, they are generally associated with the service and presentation of cosmetics, condiments or spices. Fragmentary objects found during archaeological excavations in Syria are added to the most beautiful pieces display in museums. The study of them, uncovered in the excavations of the citadel of Aleppo and dated from the Mamluk period, introduces a new function. Made of a fine clay fabric, orange in color, with a diameter of 29 or 33 cm, they consist of an assembly of eight or seven flat-bottomed bowls, glazed in green. On the exterior surface of the ceramics, traces of soot are always observed, which testify to their repeated exposure to fire. It is no longer a serving dish but specialized culinary pan. Their exact function can be defined in relation to other, more recent objects, made of metal or clay, which are considered to be stoves for cooking eggs.

Keywords: archaeology, Mamluk Period, pottery, Aleppo, multi-compartment dish, daily life, cooking pot, Syria.

About the Author:

Véronique François. Main Researcher of CNRS. Laboratory of Medieval and Modern Mediterranean Archaeology, National Center of Scientific Research – Aix Marseille University, France; vfrancois@mmsh.univ-aix.fr

Информация об авторе:

Франсуа Вероник, доктор исторических наук, главный научный сотрудник НЦНИ, Археологическая лаборатория по изучению Средиземноморья в средние века и Новое время, Национальный центр научных исследований-Университет Прованса (Экс-ан-Прованс, Франция); vfrancois@mmsh.univ-aix.fr

Статья принята в номер 01.03.2020 г.