

RÉFLEXIONS SUR L'UTILISATION CULINAIRE DES MORTIERS PROTOHISTORIQUES EN CÉRAMIQUE : LE CAS DU LANGUEDOC MÉDITERRANÉEN À L'ÂGE DU FER (VI^E-III^E S. AV. N. È.)

Anne-Marie Curé

RESUMEN

En el siglo VI a. C., el mortero aparece en la batería de cocina del Languedoc y del Rosellón mediterráneos. En un principio importado, antes de ser fabricado en la región, ha sido considerado a veces como un indicador de prácticas culinarias exógenas. En realidad el uso de este utensilio, bastante frecuente, estaría más bien relacionado con el desarrollo del consumo del vino en la Galia meridional durante la primera Edad del Hierro. Efectivamente, el mortero pudo haber sido utilizado para triturar condimentos o plantas aromáticas participando así en la preparación de esta bebida.

PALABRAS CLAVE: Mortero, vino, consumo, ánfora, Languedoc.

INTRODUCTION

Si le mortier en céramique protohistorique a jusqu'ici fait l'objet de peu d'études spécialisées, celles-ci ont néanmoins permis de poser un certain nombre de questions relatives à son utilisation et à son interprétation en termes culturels.

Dans la typologie en vigueur en Gaule méridionale (Py 1993), un mortier est un vase ouvert, peu profond, à profil plus ou moins tendu, caractérisé par des parois épaisses et pourvu d'un fond plat ou d'un pied bas annulaire. Il est normalement de grand diamètre (le plus souvent compris entre 25 et 45 cm), parfois doté d'un bec verseur et de systèmes de préhension, et peut présenter de l'abrasif, constitué en général par des éléments minéraux sur la surface interne du fond. Ces caractéristiques morphologiques et techniques ont conduit à attribuer à cet objet une fonction de « préparation-broyage », sans pour autant que l'on sache précisément pour quelles préparations culinaires il était employé.

En raison de son utilisation courante dans le monde grec, et parce qu'il est à l'origine un objet d'importation en Languedoc, le mortier a parfois été qualifié de « traceur culturel grec » : le pourcentage de mortiers sur un site permettrait ainsi d'appréhender le « degré d'hellénisation » de ses habitants (Gomez 2000 ; 2008). Il est vrai que cet ustensile est très présent dans la sphère grecque, comme en témoignent non seulement les vestiges archéologiques, mais aussi les textes littéraires mentionnant son utilisation pour de nombreuses préparations. Toutefois, plusieurs éléments incitent à la prudence quant à l'interprétation que l'on peut faire de ce vase, importé dans un environnement culturel différent de celui dont il est issu. En effet, il nous est impossible d'affir-

mer que le mortier a été utilisé sur les sites de Gaule méridionale pour les mêmes préparations que celles pour lesquelles il était employé par les Grecs, ne serait-ce que parce qu'il s'agit d'un instrument qui techniquement offre des possibilités d'utilisation variées. Afin d'appréhender l'usage qui a pu être fait du mortier en Languedoc, il apparaît donc nécessaire de s'interroger avant tout sur son contexte d'adoption sur les sites indigènes languedociens.

PRODUCTIONS ET RÉPARTITION DES MORTIERS EN LANGUEDOC ET ROUSSILLON MÉDITERRANÉENS

Attestés sur la plupart des sites occupés entre le VI^e et le III^e s. av. n. ère, les mortiers connaissent une large diffusion en bas-Languedoc et Roussillon (figs. 1 et 2). L'ensemble des productions, à l'exception toutefois des mortiers en pâte à *dolium*, sont présentes probablement dès le VI^e s. Retenons néanmoins que les seuls exemplaires datés avec certitude de cette période proviennent de Pech Maho à Sigean (Aude) pour la période 540-510 av. n. ère (phase Ib) et de La Monédière à Bessan (Hérault) pour la période 560-500 av. n. ère. Il est probable qu'il existe d'autres pièces contemporaines, mais le phasage des autres sites, et en particulier celui du Cayla de Mailhac (Aude), de Montfau à Magalas et d'Agde (Hérault), n'est malheureusement pas assez affiné pour pouvoir l'affirmer.

Parmi les catégories en présence, les mortiers massaliètes sont les plus représentés (fig. 3: 3). Majoritaires en Languedoc oriental par rapport aux autres productions, ils sont exclusifs sur les sites gardois situés à l'est du Vidourle. Ils peuvent être fabriqués dans une pâte claire peu micacée, ou alors dans une pâte identique à celle des amphores de

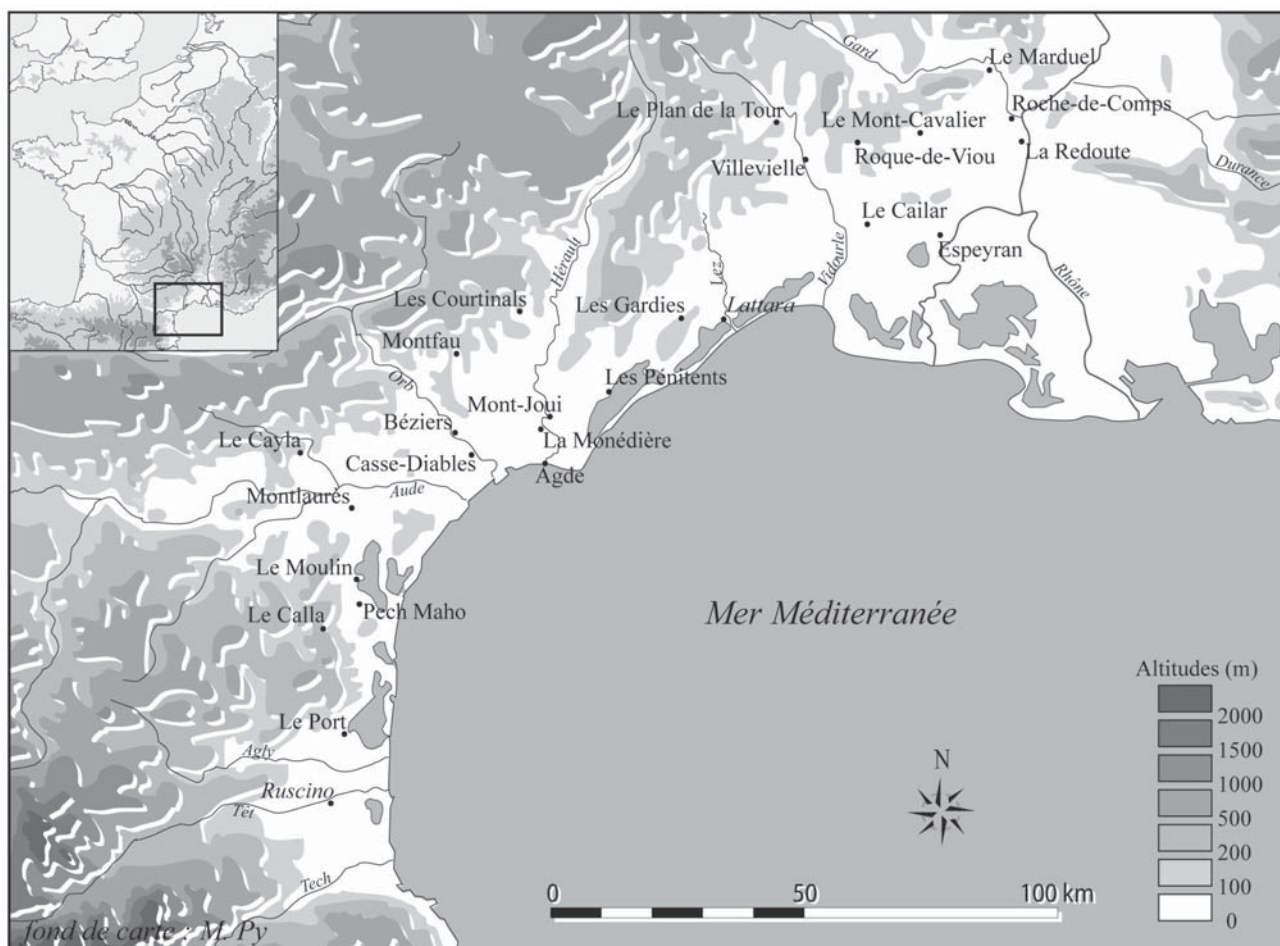


Fig. 1. Localisation des sites mentionnés dans le texte. *Ruscino* (Château-Roussillon, Pyrénées-Orientales) ; Salses-Le Port (Salses, Pyrénées-Orientales) ; Le Calla de Durban (Durban, Aude) ; Pech Maho (Sigean, Aude) ; Le Moulin (Peyriac-de-Mer, Aude) ; Montlaurès (Narbonne, Aude) ; Le Cayla de Mailhac (Mailhac, Aude) ; Casse-Diables (Sauvian, Hérault) ; Béziers (Hérault) ; Montfau (Magalas, Hérault) ; Les Courtinats (Mourèze, Hérault) ; Agde/Agathè (Hérault) ; La Monédière (Bessan, Hérault) ; Mont-Joui (Florensac, Hérault) ; Mèze-Les Pénitents (Mèze, Hérault) ; Les Gardies (Pignan, Hérault) ; Lattes/Lattara (Hérault) ; Le Cailar (Gard) ; Espeyran (Saint-Gilles-du-Gard, Gard) ; Villevielle (Gard) ; Le Plan de la Tour (Gailhan, Gard) ; Roque-de-Viou (Saint-Dionisy, Gard) ; Nîmes-Le Mont Cavalier (Nîmes, Gard) ; La Redoute (Beaucaire, Gard) ; Roche-de-Comps (Comps, Gard) ; Le Marduel (Saint-Bonnet-du-Gard, Gard).

même origine, de couleur jaune, beige ou rosée, avec un dégraissant caractérisé par des grosses paillettes de mica.

Les autres mortiers grecs sont également bien attestés, en particulier en Languedoc occidental (fig. 3: 2). Ils présentent des pâtes de nature très variée et leur provenance n'est que rarement identifiée. Parmi les différentes productions sont parfois distinguées celles dites « de Grèce orientale », en général pourvues de bandes peintes, dont certaines proviendraient plutôt de Grande-Grèce (fig. 3: 4).

Les mortiers étrusques sont quant à eux présents sur tout le territoire languedocien (fig. 3: 1). Ils sont, à l'image des mortiers massaliètes, conçus dans des pâtes semblables à celles des amphores de même origine. Ainsi, on distingue trois principaux types (Hérubel 2000: 89). La série A présente des surfaces brun-rouge à brun-noir avec un noyau interne

gris. La pâte a un aspect feuilleté et le dégraissant est composé d'éléments volcaniques noirs (augite) et de quartz. Les surfaces sont parfois enduites d'un engobe crème ou blanc, peu épais. La série B présente quant à elle de nombreuses variations dans les tons rose-orangé. À la différence de la série A, la pâte n'est pas feuilletée, le noyau n'est généralement pas visible et les inclusions volcaniques sont moins apparentes. Un épais engobe crème ou blanc couvre souvent les surfaces. Enfin, la série C se différencie par une argile aux tons jaunes grisâtres associée à un dégraissant rappelant celui du groupe A, mais avec du mica.

Par ailleurs, sont répertoriées dans la littérature des productions ibéro-languedociennes et biterroises. Celles-ci désignent visiblement une même catégorie de mortiers attestés uniquement en Languedoc occidental, mais dont le nombre

	MAS	GRE	ETR	PUN	PHE	IBE	LANG	GR-MONO	DOL	CCT	commune grecque	Bibliographie
Ruscino												Marichal, Rébé 2003
Le Port												Gomez 2000
Le Calla												Solier 1992
Pech Maho											●	Gaillardrat, Solier 2004
Le Moulin											●	Granier 2004
Montlaurès												Ugolini 1997
Le Cayla											●	Gaillardrat, Taffanel 2002
Casses-Diables												Gomez 2000 ; Ugolini, Olive 1998
Béziers											●	Gomez 2000 ; Olive, Ugolini 1997
Montfau												Gomez 2000
Agde											●	Gomez 2000 ; Nickels 1995
La Monédière												Gomez 2000 ; Nickels 1989
Mont-Joui												Nickels 1987
Les Courtinals												Garcia, Orliac 1990
Les Pénitents												Rouquette, Ugolini 1997
Les Gardies												Raynaud, Roux 1983
Lattara											●	Curé (inédit)
Le Cailar											●	Py, Roure 2002
Villevieille												Py, Tendille 1975
Le Plan de la Tour												Dedet 1987
Roque-de-Viou												Garmy 1974
Le Mont-Cavalier												Py 1981
Espeyran												Barruol, Py 1978
La Redoute												Dedet <i>et al.</i> 1978
Roche-de-Comps												Roubaud, Michelozzi 1993
Le Marduel												Py, Lebeaupin 1989 ; 1992 ; 1994

Fig. 2. Distribution des productions de mortiers sur les sites du Roussillon et du Languedoc méditerranéens (du sud au nord, et d'ouest en est), et attestations de céramique commune grecque.

et la localisation des ateliers sont discutés, de même que les influences pouvant être à leur origine. Ainsi, ces productions ont été regroupées ici sous l'appellation de mortiers languedociens (fig. 3: 8). Il s'agit de pièces à pâte claire, caractérisées par des décors de bandes peintes sur le bord, la vasque ou le pied, ainsi que par la présence d'abrasif sur le fond interne. Cette catégorie encore mal définie soulève la question du faciès culturel auquel elle se rattache. Tandis que certains considèrent ces mortiers comme des objets directement inspirés de modèles grecs (Gomez 2000), d'autres les associent plus volontiers à la culture ibéro-languedocienne (Gaillardrat 2002: 237 ; Gaillardrat, Solier 2004: 402).

On trouve également en Languedoc quelques mortiers d'origine punique (fig. 3: 5), ainsi qu'une pièce phénicienne d'origine andalouse identifiée à Pech Maho (fig. 3: 6). Les mortiers ibériques sont quant à eux attestés uniquement en Languedoc occidental (fig. 3: 7), de la même manière que les mortiers en céramique grise monochrome (fig. 3: 10), en céramique commune tournée régionale (fig. 3: 9) et en pâte à *dolium* (fig. 3: 11), ces derniers n'étant produits qu'à partir du V^e s.

À l'issue de ce bilan, on constate, pour l'ensemble de la période considérée, une nette partition entre l'aire orientale et l'aire occidentale du Languedoc. En effet, tandis que les mortiers massaliètes sont, en Languedoc oriental, largement prédominants, voire quasi-exclusifs, le Languedoc occidental et le Roussillon ont livré des pièces d'origines bien plus diverses,

ainsi que les seuls exemplaires de fabrication régionale. Néanmoins, il faut garder à l'esprit que la répartition présentée reflète en grande partie en état de la documentation dans la mesure où les sites ayant livré une plus grande diversité de mortiers sont ceux qui sont les plus précisément documentés comme Pech Maho et le Cayla de Mailhac, ou pour lesquels les mortiers ont fait l'objet d'une étude spécialisée, comme Salses-le Port (Pyrénées-Orientales), Casse-Diables à Sauvian, Béziers, Montfau et La Monédière (Hérault).

L'UTILISATION DU MORTIER DANS LE MONDE GREC ET SON INTÉGRATION DANS LA BATTERIE DE CUISINE INDIGÈNE

Si l'on trouve des exemplaires de type languedocien et en céramique grise monochrome produits régionalement dès la seconde moitié du VI^e s., le mortier est d'abord un vase importé, présentant des caractéristiques morphologiques originales. Avant d'aborder la question de son intégration dans le répertoire indigène, il paraît donc opportun de cerner sa fonction dans les régions où il est abondamment utilisé, à savoir en Grèce.

Le problème de l'utilisation du mortier dans le monde grec a donné lieu à des travaux qui ont mis en avant l'ambivalence du terme « mortier ». Celui-ci a en effet servi à traduire les mots *olmos*, *thueis* et *igdis*, désignant vraisemblablement des objets distincts destinés au broyage (Amouretti 1986: 136-137 ; Gomez 2000: 114; 2008).

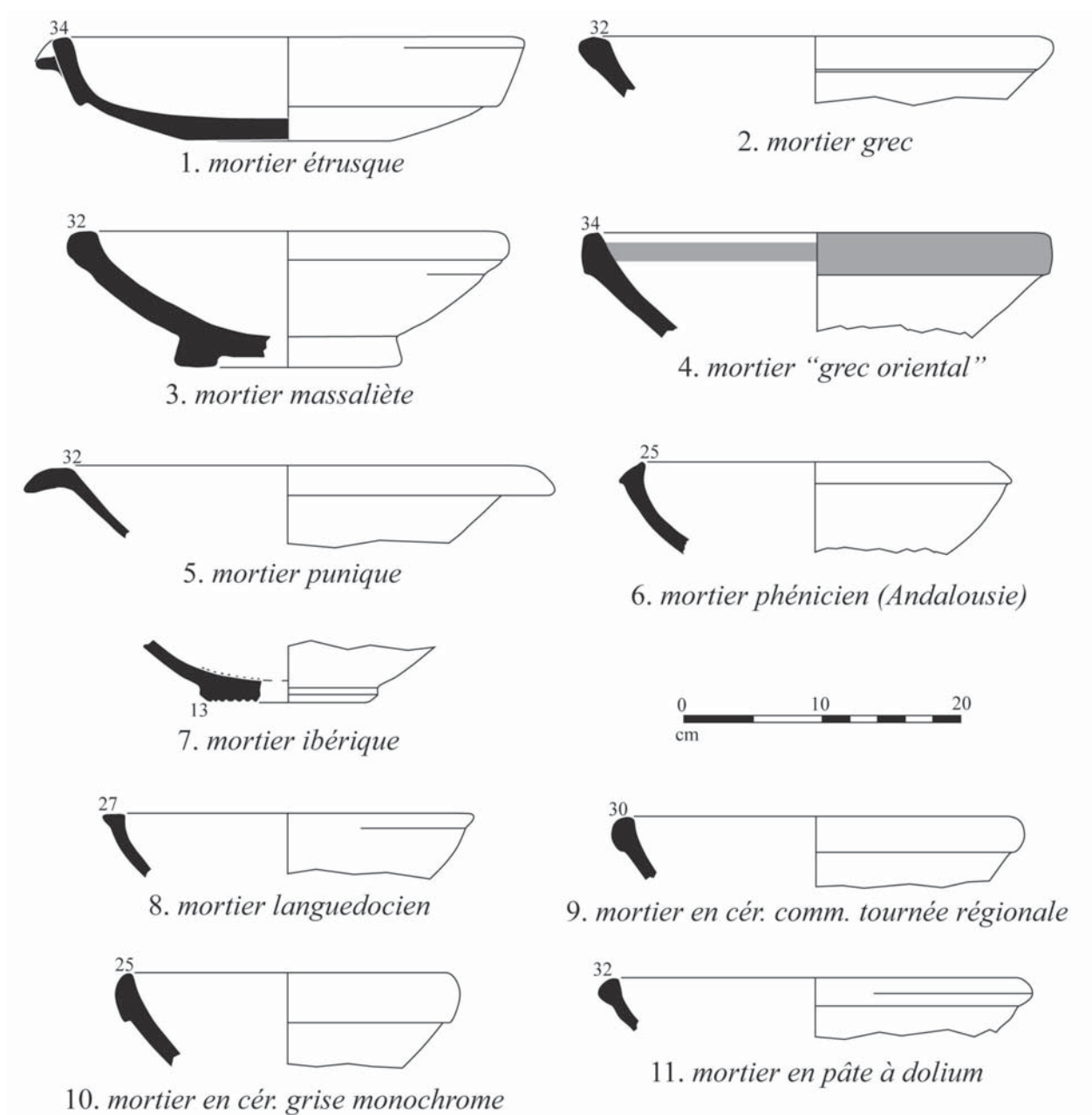


Fig. 3. Tableau synoptique des productions de mortiers attestées en Languedoc. 1. Lattes, 510-475. 2. Lattes, 450-425. 3. Pech Maho, 540-510 (Gailledrat, Solier 2004: 157, fig. 99,4). 4. Pech Maho, 540-510. 5. Lattes, 350-325. 6. Pech Maho, 510-450 (Gailledrat, Solier 2004: 305, fig. 239,1). 7. Ruscino, 400-350 (Marichal, Rébé 2002: 109, fig. 28,16). 8. Pech Maho, 510-450 (Gailledrat, Solier 2004: 304, fig. 238,2). 9. Béziers, V^e-IV^e s. (Gomez 2000: 133, fig. 27, B.1215). 10. Pech Maho, 510-450 (Gailledrat, Solier 2004: 270, fig. 208,10). 11. Sauvian, V^e-IV^e s. (Gomez 2000: 133, fig. 28, S.1056)

L'olmos serait ainsi un mortier profond, le plus souvent en bois, utilisé avec un pilon allongé et étréci en son milieu. Représenté sur des vases à figures noires du VI^e s., il rencontre de nombreux parallèles ethnographiques en Asie et en Afrique (Leroi-Gourhan 1973: 152 ; Gast 1968: 344-347 ; Lizot 1973: 42). Il semblerait que son usage

principal en Grèce ait été de décortiquer l'orge ou les légumes à cosse. Il est évident que si cet objet a pu exister en Gaule méridionale à l'âge du Fer, ses chances de conservation sont pour le moins dérisoires, ce qui expliquerait que, pour l'heure, il reste inconnu dans cette région (fig. 4).



Fig. 4. Mortier et pileuses. À gauche, vase à figures noires (Amouretti 1986: pl. 19, b) ; à droite, pileuses de mil dans l'Ahaggar (Sahara algérien) (Gast 1968: pl. VII).

Les termes *thueia* et *igdis* se rapportent quant à eux à un petit mortier rond, en pierre ou en céramique, utilisé en cuisine pour broyer et mélanger les ingrédients. C'est donc cet objet qui correspond aux mortiers en céramique de Gaule méridionale. Les mentions relevées dans la littérature antique indiqueraient que dans le domaine culinaire, cet ustensile était utilisé pour broyer essentiellement des produits végétaux et des aromates, mais aussi des produits animaux. Dans le monde grec, le mortier possède ainsi des usages relativement divers, néanmoins tous liés au broyage et au mélange de denrées.

Ces deux fonctions semblent, de toute évidence, inhérentes à la morphologie de l'instrument. On peut alors se demander si, dans le cas languedocien, le mortier a été adopté pour des usages aussi diversifiés qu'en Grèce, ou s'il est possible qu'il ait été importé en vue d'une utilisation beaucoup plus ciblée.

Il est intéressant de constater que, lorsque les mortiers font leur apparition en Languedoc, la batterie de cuisine indigène compte déjà des jattes en céramique non tournée, c'est-à-dire des vases ouverts de grand diamètre parfois munis d'un bec verseur, dont la morphologie rappelle précisément celle des mortiers. Toutefois, si ces récipients ont pu être utilisés pour mélanger des ingrédients, ils paraissent moins appropriés pour le broyage en raison de la minceur de leurs parois. Il n'existe donc pas *a priori* dans le répertoire indigène de vase en céramique spécialement conçu pour écraser les aliments. Cependant, il ne fait pas de doute que le broyage était une pratique usitée avant l'arrivée des mortiers. Outre le fait qu'il s'agisse d'une technique culinaire fondamentale, les indigènes semblent avoir eu une alimentation

constituée pour l'essentiel de bouillies, réalisées par mouture des céréales, mais aussi par écrasement d'autres ingrédients (Bats 1988). Il paraît ainsi évident que le broyage était déjà pratiqué, peut-être à l'aide d'instruments en matériau périssable.

Dès lors, on peut considérer, soit que le mortier a été adopté en substitution d'outils préexistants, pour des raisons qui pourraient être aussi bien fonctionnelles qu'économiques ou culturelles, et n'a donc entraîné aucun changement important dans les pratiques culinaires, soit qu'il reflète l'adoption de nouvelles pratiques de préparation. La première hypothèse ne permettant pas d'entrevoir des éléments de réponse plus précis quant à la fonction de cet instrument, c'est la seconde piste qu'il est apparu intéressant d'explorer.

Si l'on considère à présent l'ensemble de la vaisselle de cuisine importée, on remarque que les mortiers se distinguent des récipients de cuisson de type méditerranéen comme la *caccabé* et la *lopas* à la fois par la précocité et l'ampleur de leur diffusion. Ainsi, l'étude du matériel du site de Lattes (Hérault) montre que c'est entre 425 et 325 av. n. ère que les taux de mortiers sont les plus élevés, tandis que c'est entre 350 et 200 av. n. ère que la céramique commune grecque est la mieux représentée (fig. 5). Ces derniers récipients de typologie méditerranéenne constituent pour le moment la marque la plus tangible de pratiques culinaires exogènes, bien qu'il soit impossible d'affirmer s'ils sont liés à la présence de Grecs, ou simplement utilisés par des indigènes ayant adopté et peut-être adapté des habitudes culinaires étrangères. Or, force est de constater que la corrélation entre les mortiers et ces vases est loin d'être évidente, que ce soit sur le plan chronologique ou géographique (fig. 2). Manifestement, la présence de mortiers, bien que dans des proportions variables, sur la quasi-totalité des sites du territoire considéré, témoigne de pratiques de préparation relativement répandues au sein de la population, plutôt que d'une utilisation par un nombre restreint d'individus cuisinant « à la grecque ».

Les modes de préparation étant étroitement associés à des habitudes de consommation, il est envisageable que le mortier soit lié à l'apparition de nouveaux produits. Or, le vin est, à cette période, une des principales denrées nouvelles acheminées en Languedoc. L'hypothèse d'une relation entre mortier et consommation du vin est alors d'autant plus séduisante qu'il semblerait qu'il existe à plusieurs niveaux un lien entre amphores et mortiers.

MORTIERS ET AMPHORES

La question du rapprochement entre mortiers et amphores peut tout d'abord être abordée sous un angle technique. En effet, pour deux des séries les plus représentées, à savoir les productions massaliètes et étrusques, les deux types de récipients sont fabriqués dans des pâtes de même

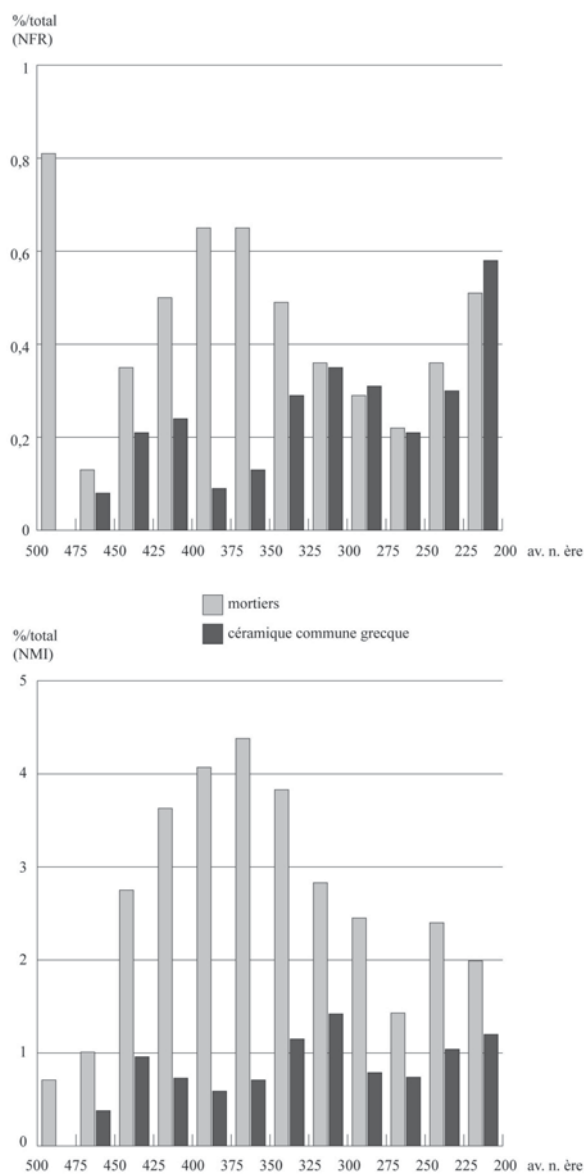


Fig. 5. Evolution comparée des taux de mortiers et de céramique commune grecque à Lattes du V^e au III^e s., en nombre de fragments et nombre minimum d'individus, par rapport au total du mobilier céramique (NFR total = 747895 ; NMI total = 63047).

nature. Concernant les productions grecques, l'éventualité d'une similitude de pâte entre certains mortiers et certaines amphores a parfois été soulevée, mais reste, dans la plupart des cas, non vérifiée. Néanmoins, une absence de corrélation entre les pâtes des deux vases n'exclurait pas pour autant la possibilité que ces derniers puissent venir du même endroit.

Pour les autres catégories en revanche, notamment les productions plus marginales telles que les mortiers en céra-

mique grise monochrome, en pâte à *dolium* ou en céramique commune tournée régionale, il n'existe aucune association mortier/amphore. La relation technique entre les deux récipients n'est donc pas systématique. De plus, elle peut être nuancée par le fait que les productions massaliètes et étrusques, pour lesquelles elle est la plus évidente, comportent au sein de leur répertoire d'autres vases liés à des fonctions diverses, qualifiés de céramique « commune », et également fabriqués dans des pâtes semblables à celles des amphores.

À ce lien qualitatif semble s'ajouter un argument quantitatif, fondé sur la comparaison des taux d'amphores et de mortiers. Celle-ci révèle, pour les sites de *Ruscino* à Château-Roussillon (Pyrénées-Orientales), Pech Maho, Béziers, Lattes et Le Marduel à Saint-Bonnet-du-Gard (Gard), une corrélation entre les deux variables. En raison de la sur-représentation du matériel amphorique lors des comptages en nombre de fragments, mais aussi de la sous-représentation des mortiers, dont les tessons de panse sont souvent confondus avec ceux des amphores, on s'intéressera ici plus spécifiquement aux comptages en nombre d'individus. Béziers détient parmi les taux les plus élevés, avec 10 à 28% d'amphores et 4,5 à 8,9 % de mortiers. À Lattes, où les taux d'amphores oscillent entre 20 et 30%, on compte 2,5 à 4,4% de mortiers. Pour les phases anciennes de Pech Maho, à des taux d'amphores de 12 à 20% correspondent 1 à 3% de mortiers. Au Marduel, les amphores représentent 4 à 20% des individus et les mortiers entre 0,2 et 1,7%. Enfin on ne compte à *Ruscino* qu'un seul mortier pour 6 à 11% d'amphores. Sur les gisements évoqués, pour des périodes comprises entre le VI^e et le IV^e s., on constate donc que, globalement, plus le taux d'amphore est élevé, plus la proportion de mortiers par rapport au total du mobilier céramique est importante (fig. 6). La corrélation n'est certes pas parfaite, puisqu'à Lattes, où les amphores sont les plus nombreuses, on trouve moins de mortiers qu'à Béziers. Sur ce site, ces ustensiles sont en effet particulièrement abondants, même si l'on doit tenir compte du caractère relativement réduit de l'échantillonnage. Néanmoins, les gisements qui ont livré le plus de mortiers sont ceux où les taux amphoriques sont les plus élevés, et inversement. Ceci suggérerait donc que les mortiers sont bel et bien importés avec les amphores.

Cette hypothèse pourrait être confortée par la similitude entre la provenance des amphores et celle des mortiers. En effet, à *Ruscino*, où les amphores sont majoritairement ibériques, le seul mortier recensé est lui aussi ibérique, tandis qu'au Marduel, où les amphores massaliètes sont largement prédominantes, on ne trouve que des mortiers issus de la cité phocéenne. De la même manière, à Lattes, amphores et mortiers de Marseille sont tous deux majoritaires dans leurs catégories respectives. Dans l'ensemble, les sites ayant livré des mortiers massaliètes, grecs ou étrusques ont également livré des amphores de même origine. Toutefois, ceci ne

constitue pas un argument décisif dans la mesure où ces productions amphoriques sont relativement répandues en Languedoc. De plus, il existe des mortiers qui ne sont associés à aucune production amphorique ; c'est le cas notamment de toutes les productions régionales. L'importation d'un type d'amphore sur un site n'implique pas nécessairement, au demeurant, la présence de mortiers de même origine.

La corrélation entre la provenance des amphores et des mortiers semble refléter l'ancrage de réseaux commerciaux régionalement différenciés. De tels réseaux expliqueraient ainsi la répartition des mortiers, avec d'une part un Languedoc oriental dominé par les produits de la cité phocéenne, et d'autre part un Languedoc occidental livrant des productions beaucoup plus diverses, ainsi que des pièces régionales. Alors que *Ruscino* se place manifestement dans l'aire d'influence ampuritaine, Lattes et le Marduel sont clairement dans celle de Marseille. Béziers et Pech Maho se trouvent quant à eux dans une zone intermédiaire, caractérisée par des liens plus ou moins importants avec la Péninsule ibérique, mais aussi par la présence d'importations diversifiées, provenant de Marseille, des mondes grecs, étrusques et puniques, le tout définissant un faciès ibéro-languedocien bien individualisé. Pour autant, les mortiers ne doivent pas être considérés comme de simples compléments de fret des cargaisons amphoriques. La similarité des pâtes pour certaines productions, de même que le fait de trouver plus de mortiers sur les sites où les taux d'amphores sont les plus élevés, semble être le signe de l'existence d'un véritable lien fonctionnel entre les deux vases. L'importation de mortiers pourrait alors s'expliquer par celle des amphores, et plus précisément par leur contenu.

On sait à ce propos que les amphores massaliètes contenaient du vin, de même que les amphores étrusques. Certains types d'amphores grecques contenaient quant à elles vraisemblablement du vin, d'autres de l'huile (Sourisseau 1997). Concernant les amphores ibériques importées en Languedoc, il est plus plausible qu'elles aient contenu majoritairement du vin, bien que dans certains cas le transport d'huile ne soit pas à exclure (Gailledrat 2004: 375). Les amphores puniques et punico-ébusitaines servaient elles aussi sans doute au transport du vin (Sourisseau 2004). D'autres produits, en particulier des saumures, ont probablement été importés dans des contenants de même nature. Des sauces de poissons sont par ailleurs envisagées pour les amphores puniques et grecques. De plus, le transport d'olives est attesté par la découverte dans l'épave de Giglio, en mer Tyrrhénienne, au large de la Toscane, d'amphores étrusques contenant des fruits entiers, en association avec un mortier (Bound 1991, dans Duval 1998: 151). Enfin, des amphores ibériques ont livré des résidus de bière et de viande en salaison (Juan 2000 ; Sanmartí et al. 2004: 396). Les denrées transportées en amphores paraissent ainsi relativement variées. Néanmoins, si les possibilités, en particu-

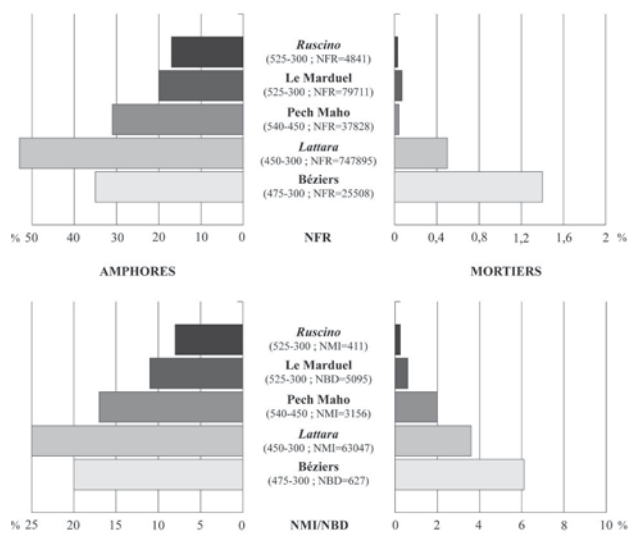


Fig. 6. Comparaison des taux de mortiers et d'amphores sur cinq sites languedociens (pourcentages par rapport au total du mobilier céramique, en nombre de fragments, et en nombre minimum d'individus ou nombre de bords).

lier de réutilisation, sont nombreuses, le principal produit acheminé reste de toute évidence le vin, largement distribué à l'âge du Fer sur les sites littoraux, mais aussi à l'intérieur des terres. En Languedoc, les importations d'autres aliments seraient plus anecdotiques, à l'exception peut-être de l'huile.

MORTIERS ET CONSOMMATION DU VIN

Il est également intéressant de souligner que la consommation du vin stimule l'ensemble des importations de vaisselle fine. En effet, celles-ci sont, jusqu'au III^e s., constituées en grande majorité de vases liés à la consommation de la boisson : coupes, gobelets, cruches, cratères, etc... Bien que ces récipients permettent d'envisager l'absorption de breuvages variés (la bière, par exemple), la vaisselle à boire n'en reste pas moins associée fondamentalement au vin. En effet, non seulement celle-ci se rattache à un répertoire gréco-étrusque indubitablement lié à sa consommation, mais elle ne peut se comprendre qu'au regard des quantités importantes de cette boisson acheminées alors en Gaule méridionale. La présence systématique d'amphores, ainsi que leur abondance sur certains sites, en est le témoin direct. La régularité de la consommation du vin à Lattes a déjà été soulignée : *La répartition diffuse des trouvailles d'amphores dans l'habitat indique par ailleurs que, comme chez les Grecs, cette consommation est quotidienne, ordinaire, et non pas seulement somptuaire comme l'aurait été celle des « Celtes » (probablement septentrionaux) dont nous parlent les textes antiques* (Py 1992: 327). De la même manière, des différences dans la façon de consommer du vin ont été mises en avant dans les sociétés hallstattiennes d'une part, et en Gaule méditerranéenne d'au-



Fig. 7. Râpe en bronze mise au jour à Pech Maho au milieu de fragments d'amphores et de *dolia*, dans des niveaux de la fin du III^e s. (photo E. Gailledrat).

tre part (Dietler 1992). Dans le cas hallstattien, le caractère présumé fortement hiérarchisé de la société induirait une consommation occasionnelle et plutôt réservée à l'élite, perceptible à travers la concentration d'objets de luxe et la rareté des amphores. Dans le cas méridional, où l'on aurait affaire à des sociétés pour lesquelles les différences de statut seraient moins apparentes, la consommation et la distribution du vin revêt un rôle social de première ordre. Elle favorise en effet l'interaction dans le groupe, tout en étant un moyen subtil pour certains individus d'acquérir pouvoir et prestige. Que ce soit à l'occasion de « travail-fêtes », d'événements politiques ou religieux, la consommation de vin semble relativement fréquente et généralisée. Elle est alors associée à un mobilier en général moins luxueux, mais néanmoins spécifique.

Dans ce contexte, il est permis d'envisager que les mortiers aient eu un rôle à jouer dans la consommation du vin, tout comme la majeure partie des importations, que ce soit de

céramique fine ou d'amphores. Ceci expliquerait pourquoi on les trouve sur l'ensemble des sites languedociens, et parfois en quantité non négligeable. En outre, la présence de ces objets sur quelques gisements plus éloignés du littoral méditerranéen, où ils accompagnent amphores et vaisselle fine, pourrait être un indice supplémentaire de ce type d'usage. On trouve en effet des mortiers dans la moyenne vallée du Rhône au Pègue (Drôme) et à Soyons (Ardèche), ainsi que dans le Massif Central à Aulnat (Puy-de-Dôme) (Perrin, Bellon 1992: 426-427). Les mortiers semblent ainsi refléter des habitudes de consommation répandues, attestées par ailleurs par les autres importations : amphores vinaïres et vaisselle à boire.

Plus précisément, ils ont pu servir à broyer des condiments ou des plantes aromatiques entrant dans la préparation du vin. Cet usage est connu pour les mortiers phéniciens tripodes, dont on trouve des exemplaires dans la Péninsule ibérique et en Étrurie (Bartoloni 2003: 205). En Languedoc, le mélange d'autres ingrédients avec le vin n'est guère attesté, mais la présence de râpes, probablement à fromage, indiquerait que le vin n'était pas nécessairement consommé pur (fig. 7).

Par ailleurs, un tel usage pourrait expliquer l'existence de pièces en céramique grise monochrome. En effet, un mortier lié à la consommation du vin trouve mieux sa place dans un répertoire caractérisé par l'abondance de récipients de service de manière générale, et plus spécifiquement de vases à boire, qu'un mortier lié à la préparation des repas quotidiens. Toutefois, on ne peut que souligner l'absence de relation directe entre les productions de mortiers en pâte à *dolium* ou en céramique commune tournée régionale et la consommation du vin. En particulier dans le second cas, le mortier est explicitement en association avec des récipients consacrés aux activités culinaires quotidiennes, à savoir essentiellement des urnes pour la cuisson des aliments. À première vue, les mortiers languedociens semblent eux aussi déconnectés de la consommation du vin. Ces récipients, dont la production est confinée au Languedoc occidental, ne peuvent en effet être associés à aucun type d'amphore. Par ailleurs, ils se caractérisent par une particularité technique intéressante puisqu'ils présentent souvent de l'abrasif sur le fond interne. Notons qu'il ne s'agit pas là d'une spécificité languedocienne, puisque ce trait est également attesté sur des pièces ibériques, ébusitaines, grecques (de Corinthe en particulier) et italiennes (Conde *et al.* 1995 ; Sparkes, Talcott 1970 ; Edwards 1975 ; Eles Masi 1982). Néanmoins, ceci les distingue des mortiers importés en Languedoc, en particulier grecs, massaliètes et étrusques, qui ne sont apparemment pas munis d'abrasif. Dans la mesure où ce dernier constitue avant tout une caractéristique technique, on peut se demander si son ajout correspond simplement à une volonté d'améliorer l'efficacité de l'objet, ou bien s'il est le reflet d'une utilisation quelque peu distincte de celui-ci, employé par exemple pour broyer des aliments de nature différente ou encore pour râper certains ingrédients plutôt que de les écraser.

CONCLUSION

À l'issue de ce bilan, il semblerait que l'on puisse considérer le mortier comme un vase exogène adopté et adapté pour des pratiques de consommation indigènes. Cette hypothèse est confortée par le fait que l'on a affaire à un ustensile courant, largement diffusé sur les sites languedociens, et également présent sur des gisements plus éloignés du littoral. Tout porte à croire que l'adoption du mortier est liée au développement de la consommation du vin au premier âge du Fer, qui devient alors une pratique sociale fréquente et généralisée parmi les populations locales. Si l'on suppose que cet instrument a été utilisé pour broyer des condiments ou des aromates à mélanger avec le vin, sa présence pose aussi la question de la manière dont ce dernier était consommé par les indigènes du Midi de la Gaule, puisqu'elle implique qu'il n'était pas absorbé pur.

Cette interprétation fonctionnelle du mortier doit cependant être nuancée, dans la mesure où les données ne paraissent pas univoques. Tout d'abord, ces récipients ont pu être utilisés pour d'autres préparations à base de produits importés de manière secondaire, tels que l'huile d'olive. Par ailleurs, on doit sérieusement envisager la possibilité d'un glissement ou d'un élargissement de la fonction de cet objet au cours des quatre siècles considérés. Après une phase peut-être caractérisée par un usage centré sur la consommation du vin, le mortier a en effet pu être utilisé dans un second temps pour des préparations quotidiennes, d'où sa fabrication en céramique commune tournée et en pâte à *dolium* à partir du V^e s.

Enfin, on peut se demander si tous les vases inventoriés comme mortiers avaient réellement la même fonction. Les critères d'ordre technique tels que l'épaisseur des parois, le diamètre à l'embouchure, la présence d'un bec verseur ou encore d'abrasif, semblent être le signe d'usages variés. La mise en évidence de modules ou de vases morphologiquement ou techniquement différents pourrait non seulement être un moyen de distinguer les mortiers d'autres vases de forme proche, comme les jattes, mais permettrait aussi d'appréhender la diversité des possibilités d'utilisation de ces ustensiles (broyer, râper), ainsi que la consistance (solide, liquide) des aliments transformés.

AUTORA

Anne-Marie Curé

Doctorante, UMR 5140 « Archéologie des sociétés méditerranéennes » (Montpellier-Lattes)
am.cure@yahoo.fr

BIBLIOGRAPHIE

- AMOURETTI, M.-C. (1986): *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, Les Belles Lettres, Paris.
- BARRUOL, G.; PY, M. (1978): Recherches récentes sur la ville antique d'Espeyran à Saint-Gilles-du-Gard, *Revue Archéologique de Narbonnaise* 11, 19-100.
- BARTOLONI, G. (2003): *Le società dell'Italia primitiva. Lo studio delle necropoli e la nascita delle aristocrazie*, Carocci editore, Rome.
- BATS, M. (1988): *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v.50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Revue Archéologique de Narbonnaise, suppl. 18, Ed. du CNRS, Paris.
- BOUND, M. (1991): The Pre-Classical Wreck at Campese Bay, Island of Giglio. Second Season Report. 1993 Season, *Studi e Materiali, Scienza dell'Antichità in Toscana* VI, 181-244.
- CONDE, M. J.; CURA, M.; GARCÍA, J.; SANMARTÍ, J.; ZAMORA, D. (1995): Els precedents. Les ceràmiques de cuina a torn pre-romanes en els jaciments ibèrics de Catalunya, *Ceràmica comuna romana d'època Alto-Imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió*, Monografies Emporitanes VIII, 13-23, Empúries.
- DEDET, B. (1987): *Habitat et vie quotidienne en Languedoc au milieu de l'âge du fer : l'unité domestique n°1 de Gailhan, Gard*, Revue Archéologique de Narbonnaise, suppl. 17, Ed. du CNRS, Paris.
- DEDET, B.; MICHELOZZI, A.; PY, M.; RAYNAUD, Cl.; TENDILLE, C. (1978): *Ugernum. Protohistoire de Beaucaire*, ARALO, cahier n°6, Caveirac.
- DIETLER, M. (1992): Commerce du vin et contacts culturels en Gaule au premier Âge du fer, *Marseille grecque et la Gaule*, Etudes Massaliètes 3, 401-410.
- DUVAL, S. (1998): L'habitat côtier de Tamaris (Bouches-du-Rhône). Bilan des recherches et étude du mobilier des fouilles de Ch. Lagrand, *Documents d'Archéologie Méridionale* 21, 133-180.
- EDWARDS, G. R. (1975): *Corinthian hellenistic pottery*, Corinth 7/3, Princeton.
- ELES MASI, P. von (1982): *La Romagna tra VI e IV secolo a.C. La necropoli di Montericco e la protostoria romagnola*, Fonti e Studi, 5, Santerno Edizioni.
- GAILLED RAT, E. (2004): Les amphores ibériques en Languedoc occidental (VI^e - III^e s. av. J.-C.) : acquis et problèmes, *Documents d'Archéologie Méridionale* 27, 347-377.
- GAILLED RAT, E. (2008): Faciès commerciaux et usages de la céramique à Lattes durant la Protohistoire, *Gallia* 65, 151-168.
- GAILLED RAT, E.; TAFFANEL, O. et J. (2002): *Le Cayla de Mailhoc (Aude). Les niveaux du premier Âge du Fer (VI^e-Ve s. av. J.-C.)*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne 12 Lattes.
- GAILLED RAT, E.; SOLIER, Y. (2004): *L'établissement côtier de Pech Maho (Sigean, Aude) aux VI^e-Ve s. av. J.-C. (fouilles 1959-1979)*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne 19, Lattes.

- GARCIA, D.; ORLIAC, D. (1990): Les Courtinals à Mourèze (Hérault). Etude préliminaire de l'habitat protohistorique et de son territoire, *Documents d'Archéologie Méridionale* 13, 15-34.
- GARMY, P. (1974): *L'oppidum protohistorique de Roque de Viou*, ARALO, cahier n° 1, Caveirac.
- GAST, M. (1968): *Alimentation des populations de l'Ahaggar*, Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques Préhistoriques et Ethnographiques, 8, Arts et Métiers Graphiques, Paris.
- GOMEZ, E. (2000): Contribution à l'étude des mortiers de cuisine : les mortiers du Languedoc occidental du VI^e au IV^e s. av. J.-C., *Documents d'Archéologie Méridionale* 23, 113-143.
- GOMEZ, E. (2008): Un traceur culturel de l'alimentation antique : le mortier de cuisine, *Boire, manger, cuisiner : exemples de la Préhistoire à l'Antiquité* (P. Marinval, dir.), Archéo-Plantes 3, 79-97.
- GRANIER, F. (2004): *Le site du Moulin à Peyriac-de-Mer (Aude) à la fin du IV^e s. av. J.-C.*, Mémoire de DEA, Université Paul Valéry Montpellier III.
- JUAN, J. (2000): La cerveza : Un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N. E. Peninsular, *IBERS. Agricultors, artesans i comerciants*, (C. Mata, G. Pérez, eds), III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric, Saguntum-PLAV, extra-3, Valencia, 139-145.
- LEROI-GOURHAN A. (1973): *Evolution et techniques. Milieu et technique*, Albin Michel, Paris.
- LIZOT, J. (1973): *Metidja. Un village algérien de l'Ouarsenis*, Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques Préhistoriques et Ethnographiques, 22, SNED, Alger.
- MARICHAL, R.; REBE I. (2003): *Les origines de Ruscino du Néolithique au premier âge du Fer*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne 16, Lattes.
- NICKELS, A. (1987): Le site protohistorique du Mont Jouï à Florensac, Hérault, *Revue Archéologique de Narbonnaise* 20, 3-41.
- NICKELS, A. (1989): La Monédière à Bessan (Hérault). Le bilan des recherches, *Documents d'Archéologie Méridionale* 12, 51-119.
- NICKELS, A. (1995): Les sondages de la rue Perben à Agde (Hérault) (texte écrit en 1981), *Sur les pas des Grecs en Occident*, Etudes Massaliètes 4, 59-98.
- OLIVE, C.; UGOLINI, D. (1997): La maison 1 de Béziers (Hérault) et son environnement (Ve-IVe s. av. J.-C.), *Languedoc occidental protohistorique. Fouilles et recherches récentes (VIe-IVe s. av. J.-C.)* (D. Ugolini dir.), Travaux du Centre Camille Jullian, 19, Aix-en-Provence, 87-129.
- PERRIN, F.; BELLON, C. (1992): Mobilier d'origine et de filiation méditerranéennes dans la moyenne vallée du Rhône entre Alpes et Massif Central, *Marseille grecque et la Gaule*, Etudes Massaliètes, 3 419-430.
- PY, M. (1981): *Recherches sur Nîmes préromaine. Habitats et sépultures*, Gallia, suppl. 41, Ed. du CNRS, Paris.
- PY M. dir. (1993): *Dicocer². Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è. - VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara, 6, Lattes.
- PY, M.; LEBEAUPIN, D. (1989): Stratigraphie du Marduel (Saint-Bonnet-du-Gard) IV. Les niveaux des IV^e et III^e s. av. n. è. sur le Chantier Central, *Documents d'Archéologie Méridionale* 12, 121-190.
- PY, M.; LEBEAUPIN, D. (1992): Stratigraphie du Marduel (Saint-Bonnet-du-Gard) V. Les niveaux de la deuxième moitié du V^e s. av. n. è. sur le Chantier Central, *Documents d'Archéologie Méridionale* 15, 261-326.
- PY, M.; LEBEAUPIN, D. (1994): Stratigraphie du Marduel (Saint-Bonnet-du-Gard) VI. Les niveaux du Bronze final au milieu du V^e s. av. n. è. sur le Chantier Central, *Documents d'Archéologie Méridionale* 17, 1994, 201-265.
- PY, M.; ROURE, R. (2002): Le Cailar (Gard). Un nouveau comptoir lagunaire protohistorique au confluent du Rhône et du Vistre, *Documents d'Archéologie Méridionale* 25, 171-214.
- PY, M.; TENDILLE, C. (1975): *Villevieille antique (Gard)*, ARALO, cahier n° 3, Caveirac.
- RAYNAUD, C.; ROUX J.-C. (1983): L'oppidum des Gardies à Pignan (Hérault) (VIe-Ve s. av. J.-C.), *Documents d'Archéologie Méridionale* 6, 23-65.
- ROUBAUD, M.-P.; MICHELOZZI, A. (1993): Un quartier bas de l'oppidum de la Roche-de-Comps (Gard) au milieu de l'âge du Fer, *Documents d'Archéologie Méridionale* 16, 257-278.
- ROUQUETTE, D.; UGOLINI, D. (1997): Mèze antique (Hérault). Les sondages de 1988 aux Pénitents, *Languedoc occidental protohistorique. Fouilles et recherches récentes (VIe-IVe s. av. J.-C.)* (D. Ugolini dir.), Travaux du Centre Camille Jullian, 19, Aix-en-Provence, 131-150.
- SANMARTÍ, J.; BRUGUERA, R.; MIÑARRO, M. (2004): Las ánforas ibéricas de la costa de Cataluña, *Documents d'Archéologie Méridionale* 27, 379-403.
- SOLIER, Y. (1992): L'occupation des Corbières à l'Âge du fer. Habitats et mobiliers, *Documents d'Archéologie Méridionale* 15, 327-389.
- SOURISSEAU, J.-C. (1997): *Recherches sur les amphores de Provence et de la Basse vallée du Rhône aux époques archaïque et classique (fin VIIe - début IVe s. av. J.-C.)*, Thèse de doctorat, Université de Provence Aix-Marseille I.
- SOURISSEAU, J.-C. (2004): Les amphores ibériques et phénico-puniques en Provence et dans la basse vallée du Rhône (VI^e - V^e s. av. J.-C.), *Documents d'Archéologie Méridionale* 27, 319-346.
- SPARKES, B. A.; TALCOTT, L. (1970): *Black and plain pottery of the 6th, 5th and 4th centuries B.C*, The Athenian Agora, 12, Princeton.
- UGOLINI D.; OLIVE, C. (1998): La « ferme » protohistorique de Sauvian (Hérault). Casse-Diables, Zone 2 (Ve-IVe s. av. J.-C.), *Recherches récentes sur les établissements ruraux protohistoriques en Gaule méridionale (IXe-IIIe s. av. J.-C.)*. Actes de la table-ronde de Lattes (mai 1997) (S. Mauné dir.), Protohistoire européenne 2, 93-117.