



Syria

Archéologie, art et histoire

90 | 2013

Dossier : Recherches actuelles sur l'occupation des périphéries désertiques de la Jordanie aux périodes protohistoriques

Marijke VAN DER VEEN, *Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (Journal of African Archaeology Monograph Series 6)*

Charlène Bouchaud



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/syria/2032>

DOI : 10.4000/syria.2032

ISSN : 2076-8435

Éditeur

IFPO - Institut français du Proche-Orient

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2013

Pagination : 532-535

ISBN : 9782351593905

ISSN : 0039-7946

Référence électronique

Charlène Bouchaud, « Marijke VAN DER VEEN, *Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (Journal of African Archaeology Monograph Series 6)* », *Syria* [En ligne], 90 | 2013, mis en ligne le 01 juillet 2016, consulté le 22 mars 2021. URL : <http://journals.openedition.org/syria/2032> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/syria.2032>

© Presses IFPO

part. Signalons deux fragments mal conservés de figurines qui semblent animalières.

M.-D. Nenna présente un très petit ensemble de verreries fragmentaires provenant majoritairement de l'église (niveau 2).

L'étude très détaillée des faunes mammaliennes et aviaires menée par C. T. Carpentier montre une écrasante majorité de taxons domestiques. L'insularité du site a dû commander les stratégies de subsistance des habitants ; la présence de l'ensemble des parties des squelettes, en particulier des caprinés, témoigne du débitage d'animaux entiers, élevés sur place ou transportés ; on peut se poser la question du nombre de restes de camélidés si ces animaux n'étaient pas destinés uniquement à l'alimentation. Les restes de poissons présentés par N. Desse-Berset et J. Desse proviennent presque exclusivement des habitats (niveaux 7 à 5). Tous appartiennent à des espèces du même biotope marin, celui qui entoure l'ancienne île d'Akkaz, des eaux peu profondes littorales, un peu saumâtres, aux fonds sablo-vaseux. Nous avons vu que les mêmes niveaux ont livré du matériel de pêche en abondance. La malacofaune provient du même milieu, avec une constance de cueillette sur trois espèces principalement. A. Prieur suppose deux types de cuisson, directement sur braises ou par immersion dans

l'eau bouillante. La présence abondante de *Pinctada radiata* peut être liée à la pêche aux perles ; aucune trace de façonnage n'indique une exploitation des coquilles à des fins artisanales ou domestiques.

J. Connan présente une étude très détaillée de 39 échantillons de bitume, provenant principalement du revêtement de céramiques de transport. Ce sont presque tous des résidus de préparations intégrant des minéraux (sable à quartz, argiles, débris de coquilles), quelques-uns seulement conservant des traces de végétaux. L'origine du bitume est iranienne dans tous les cas, sans que les sources exactes aient pu être précisées, peut-être parce qu'il s'agit de mélanges.

Un dernier chapitre, rédigé par C. Chanut, présente les objets en pierre, matériel qui aurait mérité une meilleure lecture archéologique : très peu de matériel est illustré ; certains éléments, à l'évidence, proviennent de la région omanaise. Et puisqu'il s'agit surtout d'identifications pétrographiques, on aurait aimé avoir des précisions sur l'origine des ancres trouvées en stratigraphie (3 d'entre elles).

En somme, une étude pluridisciplinaire très complète qui apporte une pièce de plus au puzzle de l'archéologie du golfe Arabo-persique. Plutôt bien pour un rond-point.

Michel MOUTON

Marijke VAN DER VEEN, *Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (Journal of African Archaeology Monograph Series 6)*, Frankfort, Africa Magna, 2011, 313 p., 104 fig. n/b, 16 pl. coul., 42 tabl., 17 append., index, ISBN: 978-3-937248-23-3.

C'est d'abord la rareté des découvertes qui attire l'œil : les restes d'un citron pressé à l'époque médiévale ; des gousses d'ail romaines ; une peau de banane, témoins anciens de gestes alimentaires compris de tous. Puis l'on se rend vite compte que cet ouvrage consacré à l'étude des vestiges botaniques de Quseir al-Qadim, ancien port romain et islamique des bords de la mer Rouge en Égypte, réunit un grand nombre de qualités comblant la curiosité scientifique aussi bien du néophyte que du spécialiste. L'auteur, M. Van der Veen, est professeur en archéologie

à l'Université de Leicester, spécialisée et reconnue internationalement en archéologie environnementale. Cinq chercheurs en archéologie environnementale (A. Cox, R. Gale, J. Morales, D. Übel) et statistiques (D. Hamilton) collaborent également à l'ouvrage. L'écriture stylée, simple, empreinte d'une grande rigueur et les nombreuses illustrations de qualité offrent un cadre formel agréable permettant de suivre facilement le discours et les analyses d'un très haut niveau scientifique.

Quseir al-Qadim est situé au bord du wadi Hammamat, voie de circulation reliant la vallée du Nil et la région de Louxor avec la mer Rouge. Le lieu a fait l'objet de fouilles gérées entre 1978 et 1982 par une équipe américaine de Chicago dirigée par D. Whitcomb et J. Johnson et, entre 1999 et 2003, par une équipe britannique de l'Université de Southampton dirigée par D. Peacock et L. Blue. Les découvertes archéologiques et textuelles démontrent que le site est bien celui de l'ancien Myos Hormos décrit dans les ouvrages classiques — notamment la *Géographie* de Strabon —, un port de transport du début du I^{er} au milieu du III^e s. apr. J.-C. impliqué dans les relations commerciales avec l'océan Indien. La découverte de documents arabes mentionnant le nom de Quseir ou Kusayr confirme qu'à l'époque médiévale, entre le milieu du II^e et le XV^e s., le site était le « Kusayr, port de Qus » (Qus est dans la vallée du Nil) connu dans les textes. Parmi les nombreuses publications consacrées à l'étude du site et des artefacts, notons l'existence de deux volumes édités par D. Peacock et L. Blue (*Myos Hormos-Quseir al-Qadim: Roman and Islamic ports on the Red Sea*. 1, *Survey and excavations 1999-2003*, Oxford, 2006 ; 2, *Finds from the excavations 1999-2003* [BAR 2286], Oxford, 2011). L'étude des macro-restes végétaux, fruits et graines, racines, feuilles, bois, nécessitait la publication d'un ouvrage à part entière en raison de la richesse exceptionnelle du corpus qui se traduit par deux principales caractéristiques : une préservation peu commune du fait des conditions climatiques extrêmement arides du désert oriental égyptien ayant peu évolué depuis l'Antiquité et une présence importante de produits exotiques liée au caractère portuaire et commercial du site. Un court état de la recherche en archéobotanique dans la région aurait été bienvenu dès l'introduction afin de familiariser le lecteur avec les problématiques locales. Nous sommes en effet dans une région désertique, vouée au commerce, où l'activité agricole n'existe pas. Les habitants et gens de passage, marchands, soldats, pèlerins à l'époque médiévale dépendent donc des importations pour se nourrir. Les fouilles internationales du désert oriental égyptien ont déjà fourni plusieurs fois l'occasion de décrire cette situation à l'époque romaine et de rendre compte des deux atouts

archéobotaniques de la région — préservation et diversité floristique. Mentionnons la publication des données végétales du site de Berenike, un autre site portuaire au sud de Quseir al-Qadim (R. Cappers, *Roman foodprints at Berenike: archaeobotanical evidence of subsistence and trade in the Eastern Desert of Egypt*, Los Angeles, 2006) et celle des carrières impériales romaines de Mons Claudianus (M. Van der Veen & S. Hamilton-Dyer, « A life of luxury in the desert? The food and fodder supply to Mons Claudianus », *JRA* 11, p. 101-116). Faisant suite à plusieurs articles consacrés aux recherches archéobotaniques de Quseir al-Qadim, la présente monographie augmente ainsi la documentation archéobotanique disponible pour l'époque romaine dans la région, réunit les premières données disponibles pour l'époque médiévale — période encore très peu étudiée du point de vue archéo-environnemental — et offre une vue complète et détaillée des résultats qui répondent à deux questions principales : quelles sont les plantes alimentaires commercées dans ce port ? Que mangeaient les habitants de Quseir al-Qadim ? L'approche se veut claire et précise, les objectifs sont décrits dès les premières pages. Nous sommes ainsi rapidement avertis de l'originalité de la démarche qui s'appuie essentiellement sur l'étude des plantes économiques à vocation alimentaire et des choix, regrettables mais pertinents, que cela implique, à savoir la faible prise en compte des autres données végétales qui ne correspondent pas à cette catégorie. Ainsi n'ont pas été étudiés les restes de très petites tailles, comprenant surtout des éléments de la flore sauvage, et la partie consacrée à l'étude des combustibles et des bois de construction est réduite à 25 p. en fin de volume.

Dans une longue introduction, l'auteur nous offre un tour d'horizon complet et critique des sources écrites, anciennes et actuelles, traitant du commerce oriental (p. 5-11), avant de présenter une courte description du site, s'appuyant sur les données archéologiques et textuelles (p. 11-15). S'ensuit un descriptif méthodologique rendant compte des techniques de prélèvement et de la densité exceptionnelle des végétaux contenus dans le sédiment et conservés en grande partie par dessiccation, et à une moindre échelle par

carbonisation (p. 15-18). Les prélèvements ont été réalisés en majorité au sein de grands dépotoirs atteignant parfois plusieurs mètres de haut, remplis de poterie, textile, vannerie, objets en bois, ossements animaux, poisson, dont la description apparaît en fin d'introduction (p. 31-37). Les choix méthodologiques semblent limiter les risques de contaminations et les nombreuses datations radiocarbone, présentées de façon très détaillée (p. 19-31), offrent un solide ancrage chronologique aux découvertes. Une seule légère critique méthodologique peut être faite et concerne le comptage des végétaux qui n'est pas explicite, bien qu'il puisse être en partie deviné par la présence des tableaux de présentation des données chiffrées en annexe (p. 252-278).

Nous entrons ensuite dans le vif du sujet non par une présentation des résultats globaux, comme on a l'habitude de le lire dans les publications archéobotaniques actuelles, mais par un chapitre consacré au thème alléchant des épices (p. 39-73). Une riche introduction nous rappelle l'évolution de la définition de l'épice, continuellement liée à une origine « exotique », tropicale puisque perçue d'un point de vue occidental, associée dans le passé à des usages alimentaires, aromatiques et thérapeutiques et réduit de nos jours essentiellement à son utilisation alimentaire. Les épices de Quseir al-Qadim, importées depuis les régions plus orientales, sont peu nombreuses : il va sans dire que ces produits étaient des biens précieux, dont les pertes devaient être limitées au maximum. Les vestiges trouvés sont des données accidentelles que l'auteur suggère comme correspondant aux épices les plus significatives et les plus courantes. Onze produits sont ainsi identifiés : poivre noir (*Piper nigrum*), noix de coco (*Cocos nucifera*), riz (*Oriza sativa*), graines de haricot mungo (*Vigna radiata*), aux utilisations thérapeutiques variées, cardamome (*Elettaria cardamomum*), de possibles fruits et graines de *Tetradium ruticarpum*, dont l'obscurité découverte est bien discutée, gingembre (*Zingiber officinale*), curcuma (*Curcuma* sp.) et noix de betel (*Areca catechu*). Pour chacun est examinée la documentation écrite, archéologique, archéobotanique et ethnobotanique pouvant renseigner sur l'origine et l'utilisation de la plante. Les recettes et les comparaisons modernes

sont nombreuses, rendant la lecture extrêmement vivante et captivante. Six épices sont recensées à l'époque romaine, onze sous les Fatimides, trahissant une probable expansion du commerce durant cette dernière période. Une discussion générale du commerce de luxe à longue distance traversant les temps est faite en fin de chapitre.

Un autre panel de plantes identifiées correspond à des cultures d'été (plantes dont la maturation s'effectue durant la saison sèche). Venant d'Afrique sub-saharienne et du sous-continent indien, elles ont été introduites, c'est-à-dire intégrées dans les systèmes agricoles locaux en Égypte, essentiellement la vallée du Nil, et dans d'autres parties d'Afrique du Nord et du Proche-Orient. Ce nouveau chapitre (p. 75-119) fait largement écho aux recherches actuelles sur le Moyen-Orient et permet de nuancer, sans toutefois la nier, la théorie tenace de A. Watson (*Agricultural innovation in the Early Islamic world: the diffusion of crops and farming techniques, 700-1100*, Cambridge, 2008, 2^e éd.). Ce dernier, s'appuyant exclusivement sur des sources littéraires, parfois non vérifiées, affirme que l'unification du Moyen-Orient sous l'Islam facilite l'émergence de nouveautés agricoles, incluant notamment de nouvelles techniques d'irrigation, permettant l'apparition de cultures d'été venant des zones tropicales et sub-tropicales. Plusieurs découvertes archéobotaniques ont depuis réfuté cette théorie en démontrant l'apparition des cultures d'été dès l'Antiquité. Les données de Quseir al-Qadim s'ajoutent à ces dernières et argumentent en faveur d'une introduction du citron (*Citrus* sp.) et du coton (*Gossypium arboreum/herbaceum*), probablement dans la vallée du Nil, dès l'époque romaine. Le réel développement des cultures d'été ne se réalise cependant qu'à l'époque médiévale, les niveaux correspondant fournissant des exemples d'introduction de sorgho (*Sorghum bicolor*), millet perlé (*Pennisetum glaucum*), sucre de canne (*Saccharum* sp.), banane (*Musa* sp.), aubergine (*Solanum melongena*), taro (*Colocasia esculenta*), dolique à vache (*Vigna unguiculata*) et pastèque (*Citrullus lanatus*). Le riz, après avoir déjà été présenté dans le premier chapitre consacré aux épices importées, apparaît à nouveau ici car pour l'époque médiévale, la plante ne semble plus importée mais produite

localement en Égypte. C'est un des quelques exemples des découpages infligés par le plan original de l'ouvrage organisé par thème, rendant parfois son utilisation quelque peu sportive. L'index en fin d'ouvrage s'avère dès lors extrêmement utile pour obtenir toutes les informations disponibles sur une seule espèce.

Une fois ces grandes questions de commerce et d'introduction de nouvelles espèces débattues, l'auteur change d'échelle d'analyse et s'intéresse à la vie quotidienne des habitants du port de Quseir al-Qadim (p. 139-203). Comme cela a déjà été souligné, le port n'a pas de terroir agricole, à l'exception peut-être de quelques petits potagers, et était dépendant de la vallée du Nil pour la grande majorité des provisions (Coptos durant l'Antiquité, Qus à l'époque islamique). Alors qu'un préjugé hâtif pourrait nous faire penser que les habitants avaient de fait accès à une nourriture peu diversifiée, les résultats carpologiques, en partie dévoilés dans les deux premiers chapitres, montrent qu'au contraire, la plupart de la nourriture qui existait dans la vallée du Nil était également accessible dans le port. Celle-ci était acheminée par des caravanes pour lesquelles les animaux eux-mêmes — dromadaires et ânes — étaient approvisionnés en nourriture — fourrage et grains — provenant de la région nilotique. Ainsi sont examinées en détail les catégories de plantes alimentaires trouvées sur le site, rassemblant produits importés, introduits et cultures « locales » : céréales (orge, blé, riz, sorgho, millet perlé), légumineuses (lentille, lupin, pois), fruits (datte, olive, raisin, grenade, cerise), noix (pignon, noisette, amande, noix commune, noix de coco), oléagineux (sésame, carthame, lin, pavot), légumes (oignon, ail, choux, artichaut, laitue, aubergine), herbes et épices (coriandre, fenouil, cumin, poivre, anis). Pour chaque essence, à l'exception des plantes déjà décrites, sont discutées les origines et les formes d'utilisation, à l'instar des descriptions précédentes. De nettes différences d'assemblage s'observent entre les périodes antique et médiévale, et dont les raisons semblent être plus une affaire de goût et de niveau social que d'ordre pratique. La plupart des produits romains sont ceux qui sont consommés communément

dans le bassin méditerranéen, complétés par des produits typiquement égyptiens (datte, sébestier, perséa). L'alimentation à l'époque fatimide comprend une large variété de produits d'origine orientale soulignant peut-être la grande richesse des commerçants à cette époque, diversité qui s'amenuise durant la période islamique tardive, entre le XII^e et le XV^e s. La partie la plus aboutie et la plus singulière de l'ouvrage est celle qui suit (p. 179-203), consacrée aux pratiques alimentaires, thème cher à M. Van der Veen. L'alimentation est en effet au cœur des préoccupations des archéobotanistes mais il est parfois difficile d'aller au-delà des produits identifiés dans l'analyse des données. Nous devons nous rappeler sans cesse, pour reprendre les mots de M. Van der Veen lors d'une conférence, que les hommes ne mangent pas des caryopses de *Triticum aestivum* ou des akènes de *Ficus carica*, mais des produits choisis, préparés, transformés, pétris d'habitudes alimentaires. Les exemples de grignotage de graines de pastèque, utilisation de zeste de citron et jus de citron vert, consommation de lupin identique à l'actuel et réflexions multiples sur l'implication sociale de la nourriture nous donnent ainsi l'occasion d'admirer le dessein anthropologique du livre.

Le dernier chapitre décrit, par l'étude des charbons de bois et bois desséchés, avec quels moyens les habitants se chauffaient, allumaient les feux pour la cuisine, fabriquaient leurs outils. Peu développée mais instructive, l'analyse souligne l'utilisation de bois locaux et importés et des évolutions dans l'exploitation des ressources entre les deux périodes, du fait notamment de la disparition de la mangrove après la période romaine. L'étude des bois liés à la construction navale souligne la présence probable de constructeurs de navire sur le site durant l'époque romaine.

Une conclusion utile dresse une image la plus large possible de ce qu'a pu être la vie à Myos Hormos et Quseir, deux mondes culturels bien différenciés, mieux compris par cette étude archéobotanique qui offre une opportunité rare d'étudier les premières étapes d'un commerce organisé à longue distance et les racines de notre économie globale moderne.

Charlène BOUCHAUD