Van der Veen Marijke,
Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel).

Francfort, Africa Magna Verlag (Journal of African Archaeology Monograph Series 6), 2011, 313 p.
ISBN : 978-3937248233

L'archéologie égyptienne, qu'il s'agisse de sa part « noble », préhistorique et pharaonique, ou de ses surgeons plus récents concernant l'antiquité romaine ou la période islamique, nous a habitués depuis le XIXe siècle à des avancées scientifiques majeures, de par la combinaison exceptionnelle de conditions optimales de conservation des témoignages de la culture matérielle, et d'une manne documentaire sans équivalent. Les progrès enregistrés dans les analyses scientifiques des résidus de la vie quotidienne offrent aujourd'hui de nouvelles perspectives de recherches, qui contribuent à enrichir un peu plus nos connaissances sur la vie des populations égyptiennes au long de l'histoire. En voici un nouvel exemple, qui intègre à son étude non seulement les terres égyptiennes, mais également de plus larges pans d'horizons, en s'intéressant à un port de la mer Rouge en prise directe avec le commerce à longue distance et les réseaux d'échanges reliant l'océan Indien à l'Afrique orientale et septentrionale, durant les époques romaine et médiévale islamique.

Le site archéologique de Quseir al-Qadim (1) (dénomination actuelle) se trouve à 8 km au nord de la ville moderne de Quseir, au bord de la mer Rouge. Une route le relie à la vallée du Nil, qu'un coude du fleuve place opportunément non loin de la côte. Quseir al-Qadim est un port qui a servi avant tout au transbordement des marchandises venues d'horizons plus ou moins lointains, en direction du Nil. Son rôle de première importance est bien connu déjà de longue date. Il s'agit en effet du fameux Myos Hormos des auteurs antiques, l'un des deux grands ports égyptiens (avec Berenike) impliqués dans le commerce à longue distance avec l'océan Indien. L'occupation antique dure du Ier au IIIe siècle de n. e., bien que quelques traces d'une occupation d'époque ptolémaïque puissent à l'avenir amener les archéologues à reculer dans le temps les débuts de l'activité portuaire dans la zone considérée. Malgré la progression des dépôts marins et l'ensablement subséquent, le site est néanmoins réactivé durant la période médiévale islamique sous le nom de Qusayr ; il sert alors de porte maritime à la ville de Qus, la ville la plus proche située au bord du Nil, et sert d'appui logistique au ravitaillement des pèlerins musulmans. Si de nouvelles datations permettent d'avancer ce renouveau du dynamisme portuaire à la période fatimide (milieu du XIe siècle), les trouvailles céramiques, monétaires et épigraphiques réalisées par les missions américaine puis britannique montrent toutefois que le pic d'activité du port se situe entre la fin du XIIe siècle et le XIVe siècle. Quseir al-Qadim est enfin abandonné au cours du XVe siècle, vraisemblablement au profit de l'agglomération actuelle de Quseir. Le site offre donc aux archéologues une rare opportunité d'étudier les vestiges botaniques correspondant au transport de marchandises au long cours et/ou aux produits vivriers consommés sur place, pour la période romaine et la réoccupation d'époque islamique.

Professeur d'archéologie à l'Université de Leicester, Maijke van der Veen (dorénavant MvdV) est bien connue pour ses travaux en archéobotanique. Spécialiste de l'histoire des pratiques alimentaires, son terrain d'étude embrasse un très large spectre géographique, puisqu'elle travaille à la fois sur l'Afrique septentrionale (on lui doit d'intéressantes études sur la Libye antique, dans le cadre du programme archéologique UNESCO dirigé par G. Barker, et sur deux sites de carrières du désert oriental égyptien, Mons Claudianus et Mons Porphyrites) et sur l'Europe du Nord-Ouest, notamment sur la Grande-Bretagne de l'Âge du Fer et de l'époque romaine. Elle offre avec le présent ouvrage, écrit en collaboration avec d'autres auteurs (Derek Hamilton, Alison Cox, Jacob Morales, Rowena Gale et Dirk Übel) qui ont corédigé certains chapitres de celui-ci, une véritable somme destinée à faire date dans l'histoire des relations commerciales entre le continent africain et l'océan Indien, comme dans celle des productions agricoles de l'ère préindustrielle. L'ouvrage en question rassemble les résultats issus des recherches menées entre 1999 et 2003 à Quseir al-Qadim par MvdV et son équipe, alors que le site faisait l'objet d'un nouveau programme de recherches archéologiques entrepris par l'Université de Southampton sous la direction de D. Peacock et L. Blue, le précédent programme, mené par une équipe de l'Université de Chicago sous la direction de D. Whitcomb et J. Johnson, remontant aux années 1978-1982. Un premier ouvrage rassemble les principaux résultats archéologiques de la fouille anglaise : D. Peacock, L. Blue, Lucy (eds.), *Myos Hormos - Quseir al-Qadim, Roman and Islamic Ports on the Red Sea. Volume 1: The Survey and Report on the Excavations*, Oxford, 2006 (voir le c. r. d'A. Rougeulle dans le

(1) On a conservé ici les translittérations simplifiées que les auteurs de l'ouvrage ont adoptées lors de la rédaction.

BCAI 28 (2013) Van der Veen Marijke: Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel)., recensé par Jean-Pierre Van Staëvel
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

BCAI 22, 2006). On connaissait également les remarquables trouvailles documentaires qui ont été faites sur le site, et donc L. Guo a donné un riche panorama en partant des matériaux récoltés lors des fouilles américaines (voir, outre les articles publiés sur le sujet, son *Commerce, Culture and Community in a Red Sea Port in the Thirteenth Century. The Arabic Documents from Quseir*, Leyde, 2004 ; voir le c. r. de G. Ducatez dans le *BCAI* 21, 2005). Quant au volet archéobotanique et archéozoologique des premières recherches menées sur le site, il avait seulement fait l'objet de brefs rapports préliminaires (dont P. Wattenmaker *et al.*, *American Research Center in Cairo*, 1979, et W. Wetterstrom, *in* D. Whitcomb & J. Johnson (eds.), *Quseir al-Qadim 1980. Preliminary Report*, Malibu, 1982). Le travail exemplaire de MvdV montre tout l'apport qu'il faut attendre désormais de l'approche archéobotanique dans la construction d'objets historiques renouvelés. Si les études archéobotaniques commencent à se généraliser sur les chantiers, il est toutefois rarissime qu'elles donnent lieu à des monographies, surtout de l'ampleur de celle-ci. Comme on le verra, les matériaux étudiés justifient amplement, par leur état de conservation, leur volume et leur apport fondamental à la connaissance scientifique, le choix d'une publication de cette ampleur.

Il est vrai que le site qui a servi de lieu de référence pour l'étude est exceptionnel à plus d'un titre. Premièrement, l'environnement offre des conditions optimales de préservation des macrorestes végétaux (graines, fruits, restes végétaux, restes de bois et charbons) en favorisant leur dessication. L'échantillonnage a permis l'identification de pas moins de 95 espèces différentes de plantes à usage comestible qui ont été collectées au moyen de sondages dans des dépotoirs domestiques (*sebaḫ*-s). Ces lieux de rejet sont particulièrement imposants : ils peuvent atteindre plusieurs mètres d'épaisseur, mêlant tessons de poteries, textiles, objets en vannerie ou en bois, déchets culinaires variés. Dans ce milieu très riche – MvdV rapporte ainsi que dans certains dépotoirs jusqu'à 60% des matériaux sont d'origine organique ! – mais, de lecture stratigraphique difficile, il a été nécessaire de procéder à des choix. Les priorités de la collecte ont donc concerné les vestiges archéobotaniques. Un échantillon jugé représentatif a rassemblé d'autre part les pièces de bois ouvré (au nombre de 238). L'échantillonnage a enfin été plus réduit pour les charbons de bois destinés à servir à l'étude de la nature du combustible utilisé sur le site (il compte tout de même 1728 fragments). Par contre, les graines et les fruits des plantes sauvages ou rudérales, qu'elles poussent dans les environs du site, ou qu'elles aient été ramenées de la vallée du Nil avec les vivres destinés à la population du port, n'ont pas été identifiés, ni étudiés. En second lieu, la grande diversité de l'échantillon récolté favorise la constitution d'assemblages archéobotaniques particulièrement représentatifs (céréales, fruits, noix, graines oléagineuses, légumes et légumineuses). Il est ainsi possible d'élargir l'étude, au-delà des flux commerciaux intéressant les produits de luxe, tels les épices, dont l'existence est généralement plus facile à mettre en évidence dans les documents textuels que celle d'autres marchandises vivrières (ce n'est pourtant pas le cas pour Quseir al-Qadim, cf. *infra*), à l'ensemble du régime alimentaire des populations locales. Les conditions climatiques et édaphiques n'ont guère changé depuis l'époque romaine à Quseir al-Qadim : situé entre le désert et la mer, le site ne disposait pas d'un hinterland susceptible de se prêter à une production agricole endogène (la pluviométrie se limite aujourd'hui à environ 4 mm/an), ou au développement naturel de nombreuses espèces de plantes. Les habitants dépendaient donc entièrement d'un approvisionnement en céréales, légumineuses, légumes et fruits, venu depuis la vallée du Nil (à quelque 170 km de là, soit environ six à sept jours de marche durant l'Antiquité). Au-delà de la dimension portuaire du site, l'étude offre ainsi également une remarquable fenêtre sur les productions agricoles de l'Égypte antique et médiévale. Car – et là se loge le troisième atout décisif du site –, la fouille de Quseir al-Qadim a permis aux archéobotanistes de construire un questionnement qui s'inscrit dans la longue durée, puisqu'il intéresse deux périodes culturelles bien différenciées. Il a été ainsi possible d'identifier 60 plantes dans les niveaux d'époque antique (I^er^début III^e^ siècle), 89 dans ceux de la première époque islamique (milieu XI^e^-XIII^e^ siècle), et 55 dans les couches de la période mamelouke (XIV^e^-XV^e^ siècle). L'histoire du site permet ainsi d'envisager l'étude archéobotanique dans une dimension diachronique, en mesurant la continuité ou les écarts entre les paramètres de production, commercialisation et consommation dans le cadre de contextes culturels très différents, pour l'époque romaine puis islamique.

Après avoir défini les axes principaux de la recherche, la copieuse introduction (p. 1-37) – en fait, le premier chapitre de l'ouvrage – brosse à grands traits le contexte du commerce dans l'océan Indien durant près de 1 500 ans et montre comment le port de Quseir al-Qadim s'insère dans cette dynamique. MvdV s'attache ensuite à définir avec force détails les conditions de collecte de l'échantillon, la méthode de quantification et d'analyse. Elle aborde ensuite, avec la collaboration de Derek Hamilton, la question centrale de la chronologie des assemblages. Si les datations de l'époque romaine sont assurées et très précises, les informations chronologiques fournies

BCAI 28 (2013) Van der Veen Marijke: Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel)., recensé par Jean-Pierre Van Staëvel
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

par des céramiques de la période islamique sont encore insuffisantes, et elles ont dû être étayées par le recours à des datations absolues. La méthode suivie pour les datations au radiocarbone est longuement décrite : cela n'est en rien superflu, lorsqu'on prend conscience des modalités particulières de dépôt dans les *sebaḫ*-s, et surtout du phénomène de remobilisation éventuelle des rejets. MvdV signale ainsi quelques cas de stratigraphie inversée qui montrent combien il est indispensable de doubler systématiquement l'attribution chronologique des restes végétaux en stratigraphie par des datations absolues en laboratoire. D'utiles tableaux viennent synthétiser les informations obtenues, avant et après correction selon le modèle statistique bayésien (qui permet une plus grande précision dans les datations au C^{14}). Le chapitre s'achève par une présentation des contextes archéologiques : chaque tranchée est ainsi brièvement décrite, avec les structures et les assemblages qui y ont été mis au jour. On comprendra qu'au vu de l'intérêt exceptionnel des matériaux à l'étude et de la nature très diverse des questions auxquelles les analyses de ceux-ci doivent répondre, MvdV ait accordé tant de place à planter le décor. Se fait ainsi jour, dès cette introduction, le caractère à la fois remarquablement précis et extrêmement didactique des propos de l'auteure, une qualité qui ne se démentira pas tout au long de l'ouvrage.

Le deuxième chapitre (« 2. Spices - Culinary and Medicinal commodities », p. 39-73 ; écrit par MvdV, A. Cox et J. Morales) est tout entier consacré au commerce des épices (au sens large du terme : on ne s'étonnera donc pas de trouver le riz – dont la destination dans l'Antiquité était davantage médicinale que culinaire – parmi les produits apparaissant sous cette appellation). Alors que l'un des objectifs initiaux de la recherche était justement de retrouver les traces matérielles de ce commerce, sa mise en évidence s'est avérée beaucoup plus délicate que prévu. Ces produits de luxe n'étaient en effet le plus souvent qu'en transit à Quseir, et seules d'infimes quantités de ceux-ci ont donc été retrouvées *in situ*. Mais ce volume, aussi réduit soit-il, ainsi que la distribution spatiale des trouvailles, n'en sont pas moins représentatifs des flux de ces marchandises qui venaient à passer par le port. Onze espèces végétales importées durant l'époque romaine ou la période islamique sont ainsi traitées : poivre noir, riz, noix de coco, haricot mungo, badame (*terminalia bellirica*), myrobalan noir (*terminalia chebula*), cardamome, gingembre, curcuma, fagara (*tetradium ruticarpum*, aujourd'hui plus connue sous l'appellation de « poivre de Sichuan »), noix d'arec (*areca catechu*). Chacun de ces produits fait l'objet d'une description morphologique, d'une contextualisation de sa production et sa commercialisation, d'une définition des zones de provenance, d'une quantification d'après les restes archéobotaniques à Quseir al-Qadim, ainsi que d'une liste détaillée de ses usages, culinaires ou autres, notamment médicinaux. Les résultats principaux sont ensuite regroupés sous forme de tableaux. L'importation de cinq épices (poivre noir, riz, noix de coco, haricot mungo et badame) est bien attestée pour l'époque romaine, contre onze durant la période de pleine activité du port médiéval (aux cinq attestées pour l'Antiquité, il faut désormais ajouter le gingembre, le curcuma, la cardamome, la fagara, le myrobalan noir et la noix d'arec), et quatre seulement pour la fin du Moyen Âge (poivre, riz, noix de coco et myrobalan noir). La datation au C^{14} permet d'ailleurs de remonter les débuts du commerce médiéval des épices à Quseir al-Qadim dès l'époque fatimide. Après cette présentation détaillée, le propos se fait plus synthétique : les épices sont envisagées en tant que produits de luxe, témoignage d'une économie portuaire fondée sur le commerce à longue distance. Outre leur place dans les préparations culinaires, elles sont également considérées comme jouant d'autres rôles : outre l'accommodement des plats, les auteurs insistent sur leur place dans la conservation des aliments et plus largement sur leur utilisation à des fins médicales.

Le chapitre suivant (« 3. Summer Crops – From trade to innovation », p. 75-119), écrit par MvdV et J. Morales, aborde de front une question de première importance : la dissémination en Égypte durant l'époque islamique de cultures estivales et de techniques afférentes (notamment en matière d'hydraulique et de savoir-faire horticole), alors que, jusque-là, au Proche-Orient comme au Maghreb, la production agricole reposait essentiellement sur des cultures hivernales. On sait qu'A. Watson, dans son *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge, 1983, a été le premier à proposer, en se fondant sur un copieux dossier documentaire, et à une époque où les données archéobotaniques étaient inexistantes ou presque, l'hypothèse d'une « révolution agricole » durant les premiers siècles de l'Islam, que d'autres ont cherché depuis à mettre en défaut, en arguant notamment du fait que certaines des cultures estivales prises pour témoins semblaient bien avoir pénétré les régions concernées avant l'expansion islamique. C'est donc au cœur de ce débat historiographique que plongent nos auteurs, se fondant sur l'examen minutieux de cultures estivales telles que le riz, les agrumes, le coton, la canne à sucre, l'aubergine, le taro (ou colocase, *colocasia esculenta*), la banane, le sorgho et la pastèque, auxquelles s'ajoutent le millet perle (*pennisetum glaucum*) et la cornille (*vigna unguiculata*), deux espèces qui n'avaient pas retenu

BCAI 28 (2013) Van der Veen Marijke: Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel)., recensé par Jean-Pierre Van Staëvel
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

l'attention d'A. Watson. Comme dans le chapitre précédent, chaque espèce végétale fait l'objet d'une fiche descriptive très détaillée, et les datations absolues concernant chacun de ces produits sont synthétisées dans plusieurs tableaux. Seules deux de ces cultures attestées à Myos Hormos, celles de la pastèque et de certains agrumes, sont alors cultivées dans l'Égypte antique : le riz retrouvé dans les niveaux romains est importé. De manière significative, la totalité des cultures estivales à l'étude a par contre été identifiée dans les niveaux d'époque islamique. Parmi elles se trouvent les premières attestations archéologiques de la banane, du taro et de la canne à sucre. L'un des apports principaux de l'étude consiste justement à confirmer, en partant d'un assemblage archéobotanique de tout premier choix, les travaux d'A. Watson, même s'il convient de nuancer certaines idées émises par celui-ci. Ainsi, le processus d'introduction de ces espèces comestibles et des pratiques agricoles qui leur sont liées semble avoir été plus complexe que celui proposé initialement, le mouvement de dispersion commençant en fait dès la période romaine, pour s'accélérer ensuite ; mais il est certain qu'à Quseir al-Qadim, c'est bien durant l'époque islamique que l'ensemble de ces produits, désormais cultivés dans la vallée du Nil, sont amenés au port en ce lieu pour ravitailler ses habitants. Non moins significative apparaît la réduction de l'échantillon des espèces cultivées à la fin du Moyen Âge, période pour laquelle seules cinq espèces ont été retrouvées (riz, sorgho, millet perle, pastèque et cornille). Le chapitre s'achève par une discussion sur la dispersion des cultures estivales à l'échelle non plus du site, mais de l'Égypte et du monde islamique, et une très utile mise au point méthodologique sur le concept d'« innovation » en matière agricole, forcément lié à la taille des échelles d'analyse adoptées par les chercheurs.

Centré sur les pratiques culinaires, de la préparation des mets à leur consommation, le quatrième chapitre (« 4. Food and foodways. Patterns of everyday life », p. 139-203), rédigé par MvdV, A. Cox and J. Morales, s'essaie à restituer, dans un cadre désormais restreint au site lui-même, les pratiques quotidiennes de préparation et de consommation des plantes comestibles qui étaient, de par la situation géographique particulière du port de Quseir al-Qadim, toutes importées. La reconstitution des pratiques culinaires repose sur des matériaux d'une exceptionnelle richesse, dont l'analyse permet de montrer comment et sous quelle forme les différentes espèces de fruits et légumes reconnues étaient consommées. Forts d'une méthode qui combine examen des macrorestes végétaux, apports des textes et approche ethnoarchéologique, les auteurs identifient quelle partie de la plante était consommée. Ils passent ainsi en revue les céréales, les légumineuses, les fruits, les noix, les graines oléagineuses, les légumes, enfin les herbes et les épices au sens large du terme. Enrichie de nombreux tableaux, l'étude montre que, loin de se contenter d'un régime alimentaire restreint à quelques produits de nécessité, les habitants de Quseir al-Qadim jouissaient d'un large éventail de choix en matière de produits vivriers. Équilibré dans les deux cas, leur régime alimentaire accuse toutefois de sérieuses différences d'une période à l'autre. L'ensemble de ces observations et hypothèses fait l'objet d'une synthèse diachronique remarquable, qui permet de mettre en lumière les différences culturelles très nettes qui démarquent nettement les deux grandes périodes antique et médiévale (60 variétés de produits consommés au début du premier millénaire de n. e., contre 91, mille ans plus tard). Durant la période romaine, l'horizon d'origine des produits consommés est avant tout méditerranéen et égyptien. Au contraire, à partir du début du millénaire suivant, les modes de consommation de la période islamique se basent pour l'essentiel sur une gamme plus étendue de produits d'origine tropicale, comprenant des épices et des produits de récolte estivale. Cette variété peut s'expliquer au moins partiellement par les moyens financiers dont disposaient alors les marchands – *a contrario*, la période tardomédiévale est marquée par une bien moindre variété du bol alimentaire. Les auteurs ne se bornent pas dans ce chapitre à détailler l'alimentation des humains : ils s'intéressent également à la nourriture des indispensables animaux de bât – dromadaires et ânes – qui assuraient le transport des marchandises depuis le port jusqu'à la vallée du Nil, puis celui des vivres nécessaires à la vie du port en sens inverse. L'analyse des excréments fossiles permet ainsi d'intéressantes remarques sur le type de fourrage utilisé pour nourrir les bestiaux, et les lieux où ils étaient rassemblés, en l'absence de proches pâturages. Le chapitre inclut enfin de très intéressantes notations sur la formation des dépôts et des rejets botaniques dans les *sebaḫ*-s, et sur la distribution spatiale de ceux-ci à l'échelle du site. L'ensemble de ces réflexions taphonomiques – que l'on rencontre rarement aussi développées dans les monographies archéologiques – s'appuie sur des analyses statistiques multivariantes qui leur assure, autant que l'on puisse en juger, une base de réflexion particulièrement solide.

L'avant-dernier chapitre de l'ouvrage (« 5. Woodworking and firewood – Resource exploitation », p. 205-226), rédigé par MvdV, Rowena Gale & Dirk Übel, montre une fois de plus – s'il fallait encore en douter… – toute la richesse des informations qu'il est possible de tirer d'un ensemble de matériaux dont l'état de conservation autorise des questionnements

BCAI 28 (2013) Van der Veen Marijke: Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel)., recensé par Jean-Pierre Van Staëvel
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

impossibles même à formuler pour d'autres sites archéologiques moins privilégiés. Les auteurs s'intéressent ici plus spécifiquement aux vestiges de bois ouvré conservé à l'état de fragments, ainsi qu'aux charbons de bois, ultimes traces d'activités de cuisson ou de chauffage. Ils passent ainsi en revue trois types d'activités : la construction navale (la fouille a notamment exhumé un certain nombre d'éléments de gréement), la fabrication d'artefacts en bois, et la consommation de combustible. En l'absence d'essences locales susceptibles de l'approvisionner en bois d'œuvre approprié, la construction de navires durant l'époque romaine dépendait d'essences importées, comme le teck, ce qui suppose l'existence de relations avec le sous-continent indien. La plupart des autres spécimens étaient fabriqués dans une autre variété de bois provenant d'Afrique tropicale. Le bois d'œuvre d'époque médiévale a été découvert dans deux tombes de la nécropole islamique, dans la partie orientale du site. Les auteurs considèrent que ces planches, manifestement réutilisées comme coffrage funéraire, proviennent en fait de navires. Malgré leur mauvais état de conservation qui en a empêché l'identification précise, les pièces de la première de ces tombes semblent avoir été réalisées dans des essences importées, alors que celles de la seconde tombe sont faites à partir de sycomore et d'acacia, deux arbres que l'on rencontre couramment en Égypte. Les auteurs en concluent qu'à l'époque islamique, les bateaux étaient fabriqués en différents endroits, en Égypte et ailleurs. Cette même distribution entre bois exogènes importés depuis la Méditerranée, l'Inde ou l'Afrique tropicale, durant la période romaine, et essences locales exploitées plus tardivement, se retrouve également dans l'étude des objets en bois retrouvés à Quseir al-Qadim. Moins de 150 artefacts ont été identifiés. Ils relèvent de diverses catégories : bols, gourdes, bouchons et couvercles, poignées, peignes, cuillères, spatules, aiguilles, clefs, etc. Là encore, les matières utilisées durant l'époque romaine témoignent de contacts avec l'Inde, l'Afrique tropicale et la Méditerranée : 32% seulement de ces objets sont alors fabriqués dans des essences locales, contre 60% de ceux datant de l'époque islamique. Le chapitre se poursuit par l'examen des charbons de bois, en quête d'identification de la nature du combustible utilisé par les habitants de Quseir al-Qadim. Le climat aride ne favorise pas bien entendu la croissance d'un couvert forestier suffisant pour les besoins en combustible. Les spécimens antiques de charbons de bois montrent une nette dominance de la mangrove et du tamaris (seulement 56% du combustible d'époque romaine est d'origine locale ; le reste résulte du recyclage de bois d'œuvre importé), alors que la période médiévale est caractérisée par l'usage d'espèces poussant dans un environnement aride, tels l'acacia ou le tamaris qui représentent 80% du bois de feu. La raison invoquée par les auteurs se focalise, bien entendu, sur les conditions d'exploitation de la végétation de la côte maritime : la pression humaine sur le milieu depuis l'Antiquité aurait conditionné un repli des populations locales sur des essences locales non encore surexploitées.

Le dernier chapitre de l'ouvrage (« Myos Hormos and Kusayr. Different Worlds », p. 227-238) rassemble les conclusions formulées par MvdV. Cet exercice se révèle parfois difficile dans le cas de monographies telles que celle-ci, tant la masse des informations livrées en cours de lecture par les auteurs est impressionnante : MvdV se livre ici à un exposé brillant, débordant très largement du cadre de l'étude pour gagner en ampleur de vue. Elle revient ainsi sur trois questions centrales : les productions et le commerce ; l'introduction – et non plus seulement l'importation – de nouvelles plantes cultivées ; au travers des modes alimentaires, la restitution de la vie quotidienne des marchands et, plus largement, des habitants de Quseir al-Qadim. Tous ces éléments lui permettent de conclure – ce n'est pas là une simple coquetterie de langage de la part de MvdV ou une facilité qu'elle concède à un effet de mode – à l'existence d'un réseau d'échanges qui préfigure, par son importance, son rayon d'action et le volume des produits échangés, notre moderne économie globalisée.

Suivent enfin divers appendices constitués de listes (figures, tableaux, planches couleurs). Une bibliographie très fournie de 20 pages et un index terminent l'ouvrage. Celui-ci bénéficie en outre d'une illustration de qualité, jamais anecdotique. Aux cartes, tableaux et photographies en noir et blanc (dont des macrophotographies de restes végétaux), s'ajoute un remarquable cahier central de 16 planches en couleur (p. 123-138).

On l'aura compris : on ne peut résumer ici un ouvrage aussi riche, réellement exceptionnel, et ce à plus d'un titre. Sa démarche didactique se double d'une accumulation très riche de données, que seul souvent le spécialiste sera à même d'apprécier. Toutes les observations sont fortement étayées par des dossiers documentaires et archéobotaniques très complets. La structure de l'ouvrage est néanmoins suffisamment aérée, notamment par les « respirations » que fournissent, régulièrement, les introductions et les conclusions de chaque partie. Cet ouvrage modèle, d'une rare finesse d'analyse, démontre qu'on peut, à partir de graines et de débris végétaux, reconstruire l'histoire d'un monde. Jamais peut-être l'expression « la partie pour le tout » n'aura été aussi bien illustrée. Car ce sont d'infimes restes végétaux qui parviennent à illustrer non seulement

BCAI 28 (2013) Van der Veen Marijke: Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel)., recensé par Jean-Pierre Van Staëvel
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

la nature du commerce dans l'océan Indien et la mer Rouge durant l'époque romaine puis le Moyen Âge islamique, mais plus encore, qui en restitue la scansion, les mouvements de fond. On pourra certes regretter – tout en reconnaissant qu'à l'impossible nul n'est tenu – que MvdV n'ait pas pris davantage en compte le contexte linguistique arabe pour les plantes étudiées. Non arabisante, MvdV est, en effet, manifestement beaucoup plus familière avec les textes antiques qu'avec ceux de la période médiévale. De ce fait, les références textuelles paraissent beaucoup plus fournies pour l'Antiquité que pour l'époque islamique. Si les travaux de D. M. Varisco sur l'agriculture au Yémen et ceux d'A. Watson sont mentionnés, et si les matériaux textuels tirées de Quseir al-Qadim ou de la Geniza sont bien exploités, les références les plus citées en matière culinaire sont pauvres, puisqu'elles se limitent à des citations de D. Waines, M. Rodinson, M. Marín ou L. Zaouali, là où l'on attendait une plus large palette de références. De même, MvdV et les autres contributeurs de l'ouvrage auraient pu poursuivre l'enquête en débordant beaucoup plus largement de leur terrain d'étude, qui offre déjà toutefois, pour le commerce à longue distance ou la dissémination des cultures estivales, de belles pages comparatistes. Leur choix de s'en tenir à une approche monographique est toutefois parfaitement logique, et permet ainsi de poser fermement un jalon crucial dans la construction d'une histoire renouvelée des échanges et des structures de la production agricole durant l'Antiquité et le Moyen Âge.

Pour la période islamique plus spécifiquement, les assemblages botaniques de Quseir al-Qadim sont les plus riches jamais récoltés sur un site médiéval. Les datations absolues des macrorestes végétaux de Quseir al-Qadim s'avèrent d'une importance capitale pour élargir considérablement l'horizon des connaissances, en avançant au XI^{e} siècle la reprise des activités portuaires, et montrer l'accroissement du volume d'épices en transit par rapport à l'Antiquité, là où les textes arabes retrouvés *in situ*, en dépit des informations nombreuses qu'ils fournissent, sont étonnamment peu diserts. Plus largement, l'étude permet de reconstruire, *via* l'approche archéologique et, plus spécifiquement, l'enquête archéobotanique, non seulement l'activité commerciale, mais également l'histoire culturelle d'un grand port de la mer Rouge en prise directe avec les immensités de l'océan Indien et des pays de son pourtour. De même, l'ouvrage apporte, sur l'introduction des cultures estivales, une contribution que l'on a tout lieu de penser décisive. Si le concept de « révolution agricole » proposé par A. Watson est fortement nuancé, il n'en reste pas moins que la diffusion, durant les premiers siècles de l'Islam, de nouvelles espèces comestibles et de nouvelles techniques agricoles se trouve parfaitement confirmée. Enfin, l'ouvrage démontre toute l'importance de l'étude des plantes dans une définition élargie de la culture matérielle, et comment les vestiges paléobotaniques peuvent s'avérer de remarquables marqueurs d'identités culturelles. On attend à présent avec impatience et curiosité le volume qui est en préparation sur la faune de Quseir al-Qadim, qui constituera le pendant de cette étude, pour offrir une image désormais aussi complète que possible des relations de l'homme à son environnement, à l'interface entre nature, culture et économie.

Jean-Pierre Van Staëvel
Université Paris IV-Sorbonne

BCAI 28 (2013) Van der Veen Marijke: Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt (avec des contributions d'Alison Cox, Rowena Gale, Derek Hamilton, Jacob Morales et Dirk Übel)., recensé par Jean-Pierre Van Staëvel
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net