

**Classe des Sciences humaines
Klasse voor Menswetenschappen**

14.V.2024

**Les pratiques alimentaires du début de l'époque médiévale en Égypte:
réflexions archéologiques**

par

Julie MARCHAND¹

MOTS-CLES. — Pratique alimentaire; Cuisine; Pierre tendre; Commerce; Égypte.

RESUME. — Il a souvent été suggéré, avec plus ou moins de conviction, que la conquête arabo-musulmane de l'Égypte, en 641, a radicalement changé le quotidien des habitants de la Vallée du Nil, en particulier en matière de pratiques alimentaires et de consommation. On mentionne ainsi l'introduction de la technique de la glaçure de la céramique, qui transforme son usage. Mais cette révolution en termes de production potière a souvent occulté les autres innovations des cuisines omeyyades et abbassides. Ainsi l'évolution de certaines formes d'amphore suggère des mutations profondes des systèmes commerciaux, tandis que l'introduction de la pierre tendre dans les ustensiles de vaisselle domestiques implique de nouvelles méthodes de cuisson. En faisant appel à la vaisselle en céramique, en pierre tendre (stéatite), en verre, et en s'inspirant des récentes recherches archéologiques, cette communication se propose d'analyser les évolutions techniques dans le répertoire égyptien du début de l'époque médiévale, de présenter les nouvelles habitudes dans la préparation et la consommation alimentaire, ainsi que les nouvelles organisations spatiales des cuisines du début de l'époque médiévale. Dans une perspective historique et économique, nous chercherons à expliquer ces bouleversements qui ont donné naissance aux traditions médiévales.

KEYWORDS. — Food Practice; Kitchen; Soft Stone; Trade; Egypt.

SUMMARY. — *Early Medieval Egyptian Diet: Archaeological Reflections.* — It has often been suggested that the Arab and Muslim conquest of Egypt in 641 radically changed the daily life of the inhabitants of the Nile Valley, particularly in terms of eating and drinking habits. The introduction of the technique of glazing on pottery, for example, changed the way it was used. But this revolution in pottery production often masked other innovations in Umayyad and Abbasid kitchens. The development of amphora shapes suggests profound changes in trade systems, and the introduction of soft stone into domestic utensils implies new cooking methods. Drawing on ceramic, soft-stone (steatite) and glass tableware, and on recent archaeological research, this paper sets out to analyse the technical developments in the Egyptian repertoire of the early medieval period, to present the new habits of food preparation and consumption, and the new spatial organization of the kitchens of the early medieval period. From a historical and economic point of view, we will try to explain the changes that shaped medieval traditions.

¹ FED-tWIN, ULB & MRAH, Bruxelles.
Email: julie.marchand@ulb.be