

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

Egyptian Early Islamic Foodways: Archaeological reflections

Julie MARCHAND¹

Résumé

La conquête arabo-musulmane de l'Égypte n'a pas changé immédiatement le quotidien de ses habitants, et notamment leurs pratiques alimentaires. Les mutations relèvent de phénomènes économiques et sociétaux lents, qui ne s'installeront durablement qu'à partir de la fin du VIII^e siècle, donc au moins 150 ans après l'installation des nouveaux arrivants et la fondation symbolique de la nouvelle capitale Fustāt.

En s'appuyant sur des vaisselles en céramique, en pierre tendre (stéatite), en verre, et sur la recherche archéologique récente, cet article liste les évolutions techniques dans le répertoire égyptien et présente les nouvelles habitudes dans la présentation et la consommation alimentaire. Dans une perspective historique et économique, il explique ces bouleversements qui ont donné naissance aux traditions médiévales.

Mots-clés : Égypte ; pratique alimentaire ; technique céramique ; économie ; commerce

Abstract

The Arab-Muslim conquest of Egypt did not immediately change the daily lives of its inhabitants, especially their foodways. The changes were the result of slow economic and social phenomena that did not take hold until the 8th century, at least 150 years after the newcomers had settled and the new capital, Fustāt, had been symbolically founded.

Based on ceramics, soft stone (soapstone) and glass vessels, as well as recent archaeological research, this article lists technical developments in the Egyptian *répertoire* and presents new habits of foodways, food presentation and food consumption. From a historical and economic point of view, it explains the upheavals that gave rise to medieval traditions.

Keywords: Egypt; foodways; ceramic technique; economy; trade

¹ Chercheuse FED-tWIN Université Libre de Bruxelles (ULB) et aux Musées Royaux d'Art et d'Histoire (KMKG-MRAH), section des « arts des mondes de l'Islam ».

Introduction²

Les pratiques alimentaires dans l'Orient médiéval ont donné lieu à une importante littérature, dont quelques sommes et synthèses (en dernier lieu, Lewicka 2011 pour l'Égypte mamelouke). Toutefois, on remarque que les approches sont rarement pluridisciplinaires et que les données documentaires ou littéraires complètent le matériel archéologique, lequel est peu remis en contexte. Les analyses qui sont menées mêlent souvent les informations disponibles, qui font le va-et-vient entre al-Andalus et l'Iran, en se référant souvent à des codes sociaux destinés à des élites (et écrits par des élites), parfois en dehors de leur cadre d'usage, et en oubliant, faute de données, les populations rurales, non ou peu éduquées, qui sont pourtant majoritaires. Les renseignements sont parfois en contradiction les uns avec les autres : ils couvrent de fait une vaste région géographique, différentes populations et minorités, qui vivent et cuisinent différemment. Consciente des limites évidentes de ce travail, j'ai choisi de borner cette étude à l'Égypte et à ses premiers siècles de l'époque médiévale, soit de la conquête arabo-musulmane à l'époque fatimide (VII^e-XII^e siècle) avec quelques excursions plus tardives, lorsque cela était nécessaire.

Souvent présentée comme un événement brutal aux conséquences immédiates, la conquête arabo-musulmane a été suivie d'une période de transition, en termes de production et consommation, qui s'est étendue sur près de trois siècles, soit du VII^e au X^e siècle de notre ère. Comment s'opèrent les changements et mutations dans les modes de production et les habitudes quotidiennes domestiques ? D'où viennent-ils et quand prennent-ils effet ? Ces transformations sont-elles uniques ou relèvent-elles de phénomènes plus généraux ? En s'appuyant sur la culture matérielle en contexte archéologique, cet article présente dans la continuité de certaines pratiques, la consommation du vin notamment, puis aborde les mutations observées dans les habitudes de table et culinaires. Dans une perspective historique et commerciale, les phénomènes à l'œuvre dans la société du début de l'Islam en particulier en l'Égypte sont présentés.

1. Production et consommation de vin

1.1. La continuité de la production et de la consommation de vin...

La production et l'ingestion de vin, déjà conséquentes à l'époque byzantine, ne s'arrêtent pas après la conquête arabo-musulmane de l'Égypte, ou du reste du Proche-Orient d'ailleurs (Pieri, 2005). L'explication est simple : tout d'abord l'islamisation des populations est un phénomène tardif qui a gagné les campagnes au IX^e siècle notamment pour des raisons fiscales et foncières (Frantz-Murphy, 1991 ; Sijpesteijn, 2013, p. 165-172 et 193-195). Par ailleurs, la religion musulmane n'interdit pas la consommation des boissons fermentées, mais condamne l'ivresse (Sadan, « Khamr », p. 1027). Ces affirmations sont confirmées par les données textuelles et archéologiques. En effet, de nombreuses sources écrites mentionnent l'approvisionnement du vin au cours des VII^e et VIII^e siècles : une récente contribution fait ainsi un point très documenté sur la question (Tillier, Vanthieghem 2022). Pour mentionner d'autres

² Une communication de même titre a été présentée par l'auteurice à l'ARSOM-KAOW le 14 mai 2024. Le présent article a été soumis le 1 septembre 2024, et révisé en décembre 2024.

sources documentaires, citons les *ostraca*, qui listent des livraisons de vin, tant dans les monastères (voir notamment Boud'hors, 2004) que dans les villes comme Edfū. Au début du VIII^e siècle, un émir de Thébaïde y réquisitionne par exemple l'équivalent de 2500 *knidia* (soit environ 10 800 litres) de vin « des domaines » pour être livrés à Antinoé en Moyenne Égypte ou à Fustāṭ. L'intermédiaire, mentionné comme « un homme de l'émir » ou un « serviteur de l'émir », plonge ainsi la ville dans une « profonde détresse » (Bacot, 2006, p. 36 et 40 ; Delattre & Fournet, 2011, O.Edfou Copte 42). La cour abbasside était par ailleurs amatrice de grands crus et leur vente était réservée à certaines rues du Caire (Goitein, 1983, p. 253). Les poètes du genre bachique, Abū Nuwās (m. 815) parmi les plus grands, le loueront, tout en livrant des informations sur les contextes d'absorption de la boisson (Paoli, 2009). Différentes recettes de vins, épicés ou non, sont également données dans les livres de cuisine (Yungman, 2022). Jeune, vieux, doux, amer, jaune, rouge ou noir, il est conseillé en fonction de ses bienfaits ou de maux à traiter dans des ouvrages de diététiques, à l'instar de celui de Ibn Buṭlān (Elkhadem, 1990, tabl. XXVIII notamment).

Les quantités substantielles données à lire par les textes suggèrent donc des vignobles et des domaines en nombre, ainsi qu'une capacité de production importante dans tout le pays, en particulier dans le Haut-Sā'id, la Moyenne Vallée et le Mariūt. Ainsi, le rendement de cette dernière région est illustré par l'archéologie : dans le complexe *martyrium* d'Abou Mina, de nombreux pressoirs sont connus (notamment dans le bâtiment appelé « das Ostraka-Haus » : Grossmann, 2019), accompagnés de bassins de fermentation du vin ; stratigraphie et étude ostracologique autorisent les chercheurs à affirmer que ces infrastructures sont encore en activité après la conquête arabo-musulmane (Litinas, 2008, p. ix-xi). La viticulture s'est poursuivie jusqu'aux siècles fatimides dans cette région du Mariūt, puisque al-Ya'qūbī dira que le district était « plein d'arbres et de vignes dont les fruits sont renommés » et al-Bakrī que « les environs de l'église [d'Abou Mina] sont remplis d'arbres fruitiers [...] ; il y a aussi beaucoup de vignes dont le produit, tant en raisins que vin, est envoyé au Caire » (Décobert, 2002, p. 143-144). Quand la production de masse et la consommation prennent-elles fin dans le pays ? Difficile de le dire avec précision puisque les investigations archéologiques pour les siècles abbassido-fatimides ne sont pas assez nombreuses pour fournir ces réponses précises. À Taposiris Magna (Boussac *et al.*, à paraître) notamment ou encore à 'Marea' Philoxenite (Gwiazda, 2023), les contextes d'abandon remontent au début du VIII^e siècle ; l'absence de niveaux d'occupation du IX^e ou X^e siècles n'autorise donc pas à dater ou expliquer le déclin économique de la région. Les données textuelles témoignent toutefois d'une continuité de production et de consommation de vin, tant par les populations rurales, par les monastères, les institutions chrétiennes juives et les élites musulmanes dans les villes. Mais si la pratique au début de l'Islam se situe dans la droite continuité de l'époque byzantine, le contexte commercial, lui, mute.

1.2. ... dans un nouveau cadre commercial

Au moins jusqu'au VIII^e siècle pour les données archéologiques, jusqu'au X^e ou XI^e siècle d'après les données textuelles, les indices de la production de masse de vin sont nombreux et les emballages vinaïres sont caractéristiques (Figure 1 pour une carte des régions

productrices des formes-types). Ces vaisselles, des amphores, sont poissées pour étanchéifier les parois et portent souvent de petits trous sur leurs cols qui permettent aux gaz de fermentation de s'échapper, puisque le jus de raisin était conditionné alors que la fermentation était encore en cours.

Parmi ces amphores dédiées au transport et stockage des vins égyptiens, deux types principaux sont hérités de la période byzantine : il s'agit des Amphores Égyptiennes (AE) 3T et des *Late Roman Amphora* (LRA) 7 qui sont encore présentes dans les assemblages respectivement jusque dans la première moitié du VIII^e et du XI^e siècle au moins (Dixneuf, 2011, p. 138-142 et 154-173). La première est grossièrement bitronconique – cette épithète donne son surnom à la forme –, la deuxième est plus petite, parfois dite « en carotte » : elles ont toutes les deux des fonds pointus, dans la suite typologique des amphores égyptiennes depuis le III^e siècle av. J.-C.

À côté de ces types de tradition locale, deux nouveaux font leur apparition sur le marché. Le premier, la LRA 5/6 figure « dans toute habitation d'époque omeyyade » (Egloff, 1977, p. 118) ; elle apparaît en effet à partir du deuxième quart ou du milieu du VII^e siècle, selon les variantes qui sont produites dans tout le pays, du Mariūt à la Moyenne Vallée du Nil, jusqu'à Assouan (Dixneuf, 2011, p. 142-153). L'autre amphore est l'AE 8, qui se manifeste par deux formes : la première (AE 8-1) est une adaptation à partir de types orientaux (les LRA 1 produites à Chypre et en Cilicie et les LRA 2 manufacturées en mer Egée et dans la région de la mer Noire) ; la seconde (AE 8-2) est une stricte imitation de la LRA 1 (Dixneuf, 2011, p. 174-179). Ces variantes apparaissent concomitamment sur le marché, vers le milieu du VII^e siècle, date à partir de laquelle les ateliers ciliciens et chypriotes déclinent et n'alimentent plus le commerce méditerranéen. Elles sont diffusées au moins jusqu'au IX^e siècle, probablement dans tout le pays, du Mariūt au Sinaï et à Assouan. LRA 5/6 et AE 8 ont des formes nouvelles, ovoïdes et globulaires. Elles appartiennent à une génération d'amphores apparues simultanément dans le bassin méditerranéen dès le VII^e siècle, et qui se généralise au VIII^e siècle.

Dès le milieu du VII^e siècle et surtout à partir du VIII^e siècle, les routes commerciales subissent de grands changements : les grands ateliers de productions d'amphores, pourtant très dynamiques durant toute l'époque byzantine, cessent d'alimenter les sites de consommation et les grands vins (surtout transportés dans les LRA 1 et les LRA 4 de la région de Gaza, 'Asqalān jusqu'à 'Isdūd) ne sont plus exportés (Pieri, 2005). Archéologiquement, ce phénomène s'observe par un constat simple : une baisse jusqu'à raréfaction des importations dans les assemblages céramiques des sites archéologiques. À Fustāt et ailleurs dans le pays, ce ne sont plus que quelques rares jarres du Nebi Samwil du IX^e siècle qui sont identifiées (leur diffusion débute localement en Israël au VIII^e siècle ; Pyke & Gascoigne, 2011). Le commerce égyptien palie à ce changement en inondant alors progressivement ses routes internes de son propre vin dans de nouveaux emballages copiant ceux qui n'arrivent plus. Le nouveau module globulaire conditionne une organisation interne différente dans les cales des bateaux marchands et des changements dans l'architecture navale (comme suggéré par les chercheurs qui étudient l'épave du Ma'agan Mikhael B. Ils sont toutefois tout à fait conscients que les données sont encore trop peu nombreuses : Cohen, Creisher & Cvikel, 2021, § 23 et Table 1). Comme le remarque très justement Pieri (2005), le *marketing* et le *packaging* de l'époque étaient réfléchis et adaptés (p. 68) puisque les AE 8-2 ont ainsi copié les emballages des grands crus qui ne circulent plus.

Le marché égyptien du VIII^e siècle se retrouve ainsi limité à ses régions : si quelques domaines exportent encore tout le long de la Vallée du Nil, la consommation se régionalise et on ne consomme plus que les produits locaux, tant en termes de céramique, que de vin. Ce phénomène est ainsi constaté à Assouan (Williams, 2022, p. 86), encore dans le Fayyūm (au Deir el-Naqlun, K. de Lellis-Danys, communication personnelle) ou encore à Taposiris Magna (travaux de l'auteure). Ainsi, les *LRA 5/6* et *AE 8* du Mariūt ne se retrouvent pas au-delà de Fustāt, les *LRA 5/6* du Fayyūm ne sont pas diffusées en dehors de l'Oasis, et les *LRA 7* d'Assouan sont exceptionnellement diffusées dans le désert Oriental dans le cadre strict de l'exploitation de l'or, laquelle est sans doute opérée par des groupes d'hommes venus d'Assouan précisément (Marchand & Rabot, 2020, p. 387).

On le voit, la consommation du vin est un exemple qui illustre parfaitement les continuités et changements dans les pratiques quotidiennes des Égyptiens entre le VII^e et le IX^e siècle. Les données pour ce sujet sont nombreuses, elles le sont moins pour les sujets qui sont abordés ci-après. Toutefois, le matériel archéologique, à l'appui des sources textuelles, autorise à étudier les mutations dans les pratiques de table et de cuisson.

2. Les pratiques de table et de cuisson : les apports du VIII^e siècle

2.1. Une table, un verre, des convives

Si les pratiques économiques changent en ce début d'époque islamique, c'est sans surprise que les usages sociaux mutent également, à l'exemple des habitudes de table. Tout comme les amphores, les verres de la transition byzantino-islamique relèvent de deux types morphologiques : le premier est hérité de la tradition byzantine, ce sont des verres à pied, plus ou moins haut, parfois avec un décor incisé sur le pied (Figure 2.a) que l'on rencontrera dans des contextes jusqu'au milieu du VIII^e siècle au moins (Rousset, Marchand, Foy, 2001, p. 469-470), le deuxième s'apparente au gobelet (Figure 2.b), à motif imprimé (Rousset, Marchand, Foy, 2001, p. 474), apparaît dès la fin du VIII^e siècle et est prépondérant à partir du IX^e siècle.

Le changement de forme, du verre à pied au gobelet, se manifeste simultanément ou presque dans tout le Proche-Orient durant le VIII^e siècle. Ce phénomène global concerne ainsi un changement dans les pratiques de consommation de la boisson puisque la capacité des gobelets est le double de celle des verres à pied. Comme on a pu l'avancer, il ne s'agit pas d'un usage lié à l'absorption de l'eau à la place du vin, comme le propose Keller (2014, p. 194), mais bien d'autres habitudes facteurs, notamment ceux du partage du verre entre les convives attablés (p. 194-195).

2.2. La vaisselle glaçurée de table

Concomitamment, une autre nouveauté apparaît dans le répertoire égyptien : il s'agit de la glaçure. On la voit sur la céramique dès les dernières décennies du VIII^e siècle, voir le début du IX^e siècle. Les différentes techniques et types de glaçures sont bien étudiés depuis quelques années (Gayraud, 2006 pour la production de Fustāt), mais on aborde trop souvent les qualités esthétiques de ces revêtements apposées sur les vaisselles de préparation et de présentation,

aussi appelée de table – des coupes souvent (très rarement des céramiques utilitaires comme des mortiers : voir inv. MNC 24773 de la Manufacture et Musées Nationaux de Sèvres. Je remercie Delphine Miroudot, conservatrice chargée des collections extra-européennes pour m’avoir permis de consulter ses collections) – en oubliant le premier avantage de la technique : la fine couche de matière vitrifiée qu’est la glaçure étanchéise les supports ! Il s’agit donc d’une évolution technique importante pour les pratiques de table.

Malgré le manque général d’études quantifiées pour le début de la période islamique, comme le regrette G. Williams (2022, p. 99), l’augmentation du nombre de récipients vernissés et le développement rapide de la technique elle-même sont significatifs. Son déploiement rapide sur différentes argiles – dès la fin du VIII^e siècle sur kaolinitique (Figure 3.a), et dès le IX^e siècle sur argile calcaire (Figure 3.b) (Williams, 2022, p. 53 et 57) – est donc à mettre en parallèle de nouvelles pratiques de table. Et c’est en particulier vers des recettes impliquant des sauces ou des préparations plus liquides, comme les ragoûts, qu’il faut sans doute investiguer. En parallèle, des pratiques hygiénistes se développent chez les auteurs arabo-musulmans. Ainsi les livres de cuisines débutent par des conseils généraux : le cuisinier doit avoir les mains propres ; il doit aussi privilégier les ustensiles qui ne sentent pas et qui ne tachent pas ni n’altèrent les saveurs (Newman, 2020, p. 3-4). Les auteurs conseillent en fait ici de ne pas trop utiliser les vaisselles non glaçurées qui pourraient prendre des odeurs car elles se lavent parfois mal et les vaisselles de métal dont les taches d’oxydation peuvent corrompre les aliments.

Malheureusement pour nous, les vaisselles glaçurées ne sont pas données nommément ; elles possèdent toutefois les bonnes caractéristiques données par les cuisiniers et leur utilisation étaient donc possiblement implicite pour eux. Au contraire, ils mentionnent clairement l’emploi de vaisselles en pierre. Ce matériau, la pierre tendre, relève de plusieurs variétés qui sont nouvellement utilisées dans le domaine de la cuisine.

2.3. Les vaisselles en pierre tendre : des plats à cuire

Manufacturée dès la fin du VIII^e siècle et du début du IX^e siècle, la pierre tendre est prisée pour la confection de vaisselles utilisées en lien avec la chaleur ou sur le feu. On produit ainsi des lampes, des brûle-parfums et surtout des vaisselles de cuisson (Marchand, 2022). La typologie de ces dernières se compose de grandes catégories : des écuelles (Figure 4.a-b), c’est-à-dire des coupes à parois verticales basses, à décors incisés dans des métopes, et des marmites et casseroles (Figure 4.c-d) de capacités variables qui présentent très souvent des tenons de préhension latéraux. Les gîtes d’extraction sont identifiés dans le désert Oriental égyptien, en surface desquels, des ébauches ont été trouvées.

Fortement recommandée dans les livres de cuisine médiévaux (Tableau 1), notamment dans le *Kitāb al-Ṭabīkh* d’al-Baghdādī au XIII^e siècle, pour des raisons hygiénistes déjà mentionnées ci-dessus, la pierre tendre est appréciée pour sa surface lisse et brillante facilement lavable et brillante qui imite ainsi le métal :

It is important that the cook should be intelligent, acquainted with the rules of cooking, and that he should have a flair for the art. He must also keep his nails constantly trimmed, not

neglecting them. Of the cooking-pots let him choose those made of stone, or as a second-best those of earthenware: only as a last resort should he use pots of tinned copper. There is nothing more abominable than food cooked in a copper pot which has lost its tinning. (Perry, 2001a, p. 38)

Sachant qu'elle durcit au feu, et qu'elle est réfractaire, elle est un matériaux de choix pour certaines préparations. La résistante et la solidité de ces vaisselles sont toutefois mises à mal sur la longue durée et les artefacts qui nous sont parvenus sont peu nombreux. On ne recense ainsi que environ 110 individus dans les fouilles françaises d'Istabl'Antar – Fustāt. Pire, les récipients anciennement cassés ont souvent été transformés en petits objets et pacotilles (jeton, fusaïoles) (Figure 4.e), témoignent ainsi d'une relative préciosité du matériau, comme suggéré autrement par A. Gascoigne (2013). Toutefois, le goût de la copie et l'habitude des artisans à imiter les vaisselles d'un matériau à un autre nous autorise à restituer une large diffusion de ces récipients dans tout le pays. Ainsi, les réalisations typologiquement proches en céramique sont nombreuses : elles portent des tenons latéraux qui n'ont pas de raison d'être quand ils sont en terre (Figure 5).

Les marmites ont des formes légèrement refermées, qui favorisent la condensation sur la paroi, pour que les saveurs se concentrent. Du fait de ses qualité réfractaires, la pierre impose aussi des cuissons longues et lentes : on pourrait difficilement y frire et saisir les aliments. La pratique trouve en effet des échos dans les livres et compilations de recettes de cuisine qui sont conservés pour le Proche-Orient islamique.

3. Les cuisines médiévales : recettes, épices et espaces

Au début de l'époque médiévale en Égypte, l'alimentation est simple : on consomme surtout des fruits et des légumes qui poussent dans la Vallée, olives et huile d'olive, des légumineuses (surtout des lentilles), des pois et des fèves. La triade des viandes (bœuf, cochon et chèvre/mouton) d'époque byzantine ne survit pas aux nouvelles injonctions religieuses et laisse rapidement une belle part au mouton ; elle est accompagnée de volailles, notamment du pigeon. Les farines d'orge et de blé servent à faire différentes préparations de gruau et de pain. Ce dernier, contrairement à une idée préconçue subjective occidentale et moderne, n'était sans doute pas consommé frais, rapidement, « tout chaud sorti du four » (Lewicka, 2015, p. 79) : les conditions climatiques ne le permettaient pas puisqu'il devait sécher rapidement. Nous ne connaissons par ailleurs pas les conditions de cuisson (température et temps de cuisson). Les poissons, d'eau douce et de mer, sont consommés en tant que tels ou en sauces salées. Les produits laitiers étaient aussi prisés. L'eau du Nil est bue, filtrée dans les gargoulettes et décantée dans les grandes jarres de type *zir*, tout comme le vin (coupé ou non), et la bière.

C'est sur cette liste d'aliments premiers et de produits transformés (les produits laitiers surtout) que reposait le régime égyptien au lendemain de la conquête arabo-musulmane. Toutefois, la cuisine étant le résultat de l'accommodation de la nourriture, il convient de s'arrêter sur les épices, dont les quantités s'intensifient, tout comme les nouvelles espèces introduites dans les champs proche-orientaux et égyptiens.

3.1. Épices, aromates et nouvelles cultures

Un auteur anonyme andalou assure que la connaissance des épices est la base de l'art culinaire et que ces dernières permettent de différencier les plats, de les agrémenter, de rehausser leur goût. En effet, beaucoup, pour ne pas dire toutes les recettes médiévales requièrent l'utilisation d'épices. Les plats simples les emploient en petites quantités alors que leur surenchère est destinée à une clientèle riche, à l'exemple de la recette des lentilles du *Kitāb al-Wuṣṣā* (Perry 2020, recette 6.125) :

The first recipe is of two kinds. Market folk and the bulk of people cook the first kind – so there is no point in giving a recipe here. It is worth noting, though, that adding carrots, chard, large tarots, and saffron will improve it.

On le remarque à la consultation de ces ouvrages de cuisine, le Proche-Orient islamique a une cuisine parfumée et goûteuse. En effet, le commerce des épices est bien documenté à partir du IX^e siècle, même s'il s'appuie sur les racines anciennes. Alors que le marché romano-byzantin est plus sporadique, il s'intensifie au début de l'époque islamique pour devenir une source économique importante et les épices intègrent la vie quotidienne de différentes manières. Elles sont classées dans la pharmacopée, elles entrent dans les parfums (lesquelles recettes sont aussi données dans les livres de cuisine) et dans la cuisine proprement dite, en condiment, en boisson ou ajoutées aux plats. Contrairement au sens moderne, il faut entendre sous ce nom les substances et herbes aromatiques qui donnent goût, odeur et couleur. On retrouve ainsi, énumérés par des auteurs arabes, girofle, gingembre, cannelle, poivre (Ducène, 2022), muscade, safran, thym, estragon, coriandre, cumin avec lavande, bois de santal et blattes de Byzance et civette. Les mélanges étaient de rigueur : les plats assez fortement assaisonnés et accommodés avec des fruits secs, étaient souvent arrosés d'eau de rose lors du service à table.

Ces épices étaient d'origines divers, venant d'Asie du Sud-Est – allant de l'Inde à la Chine – mais également des contrées proche-orientales. La fondation de Bagdad en 762, et l'apparition d'un commerce de luxe vers l'Irak, en parallèle de l'établissement de comptoirs arabes en Asie, vont contribuer à ce commerce florissant, qui durera jusqu'à l'époque mamelouke au moins (Garcin, 1976). Les marchandises pouvaient être transbordés à Siraf où les marchands persans prenaient alors en charge la redistribution jusqu'à l'Égypte, notamment à 'Aydhab (pour la cannelle et le poivre) d'où elles étaient acheminées jusqu'au XI^e siècle, via le wādī 'Allāqī jusqu'à Assouan puis à partir de la fin du XI^e siècle, via Qūṣ, puis par bateau le long du Nil. D'autres itinéraires étaient entre les mains des marchands juifs rādhānites qui étaient notamment implantés à Qulzum (Power, 2008 ; Lambourn, 2002).

En parallèle de ces épices, de nouvelles cultures sont introduites dans le monde musulman en particulier méditerranéen, et notamment de l'Égypte, à partir du VIII^e et IX^e siècles depuis différentes contrées de l'océan Indien. Une quinzaine de cultures vivrières sont concernées, parmi lesquelles le riz, le blé dur, la canne à sucre, les pastèques, les aubergines, les épinards, les artichauts, les colocases, les bananes plantains, les mangues et les cocotiers (Watson, 1983). Les agrumes, le cédrat, les limouns et les oranges acides, bien que déjà connus auparavant à la cour abbasside, ne sont introduit qu'en 912 (Ashtor, 1968, p. 1025-1026). Ces nouveaux éléments sont petits à petit assimilés et intégrés aux recettes de cour. Ainsi le riz apparaît

d'abord surtout pour les gruaux sucrés (type porridge) dans le *Kitāb al-Ṭibākh* de al-Warrāq, mais il est par la suite surtout accommodé avec des viandes – du poulet (4 occurrences) et de l'agneau (au moins 36 fois) – dans le *Kitāb al-Wuṣla*.

On notera enfin que quelques recettes aujourd'hui très populaires au Proche-Orient sont apparues très tôt : c'est le cas du hommous, la purée de pois chiches. Appelée *ḥimmaṣ kassā* dès le XIII^e siècle, on le retrouve dans le *Kitāb al-Wuṣla* (Perry, 2020, recette 8.130), puis dans le *Kitāb Waṣf* (Perry, 2001b, fin de chapitre 6 sur les plats froids) et le *Kanz* (Nasrallah, 2017, recette 610 et variantes suivantes jusqu'à 618) au XIV^e siècle.

3.2. Les livres de cuisine

Alors que la tradition écrite byzantine n'a pas conservé d'ouvrages après le *De re coquinaria* d'Apicius (compilé au V^e siècle ap. J.-C.), et que seul un texte sassanide dans lequel Chosroes II s'entretient avec un noble qui lui donne une liste de mets délicats (Unvala, 1921), les premiers livres de cuisine conservés datent en effet des premiers siècles islamiques. Les compilations sont toujours à destination des élites. Elles décrivent beaucoup de plats avec des viandes, et ont souvent recours à des épices. Ainsi, un premier *Kitāb al-Ṭabīkh* aurait été compilé pour être écrit pour Abou Ishaq Ibrāhīm ibn al-Mahdī au VIII^e siècle. Al-Ma'sūdī, dans ses *Prairies d'Or*, fait référence à un ouvrage perdu qui recense des plats et la manière de les accommoder (Barbier de Meynard, Pavet de Courteille, 1861-1877, VIII, p. 102-104). Ensuite, Ibn al-Nadīm mentionne dans son *Fihrist* une liste d'écrits culinaires du IX^e siècle qui circulaient à la cour abbasside (Rodinson, 1949, p. 100). Un siècle plus tard, Ibn Sayyār al-Warrāq livre un premier ouvrage *Le livre des plats*, le *Kitāb al-Ṭabīkh* (Nasrallah, 2007). En Égypte, les lettrés s'intéressent aussi au genre : citons notamment l'historien et fonctionnaire fatimide Muhammad b. 'Ubayd Allāh al-Musabbihī qui rédige un ouvrage de 15 000 feuillets (Rodinson, 1949, p. 102). Au XIII^e siècle, à Bagdad, un savant écrit le *Kitāb aṭ-Ṭabīkh* (Perry, 2001a), il aura une renommée particulière et sera parmi les premiers ouvrages traduits en Occident. L'auteur, dont on connaît peu de choses, a rédigé pour lui-même ses recettes préférées. Le traité suivant, le *Kitāb al-Wuṣla ilā al-ḥabīb fī waṣf al-ṭayyibāt wa-l-ṭīb*, autrement dit *Le livre du lien avec l'ami* ou *Description des bons plats et des parfums*, généralement appelé *al-Wuṣla* (Perry, 2020), sera sans doute le plus important de la littérature culinaire arabe. Rédigé à Alep dans le courant du XIII^e siècle, par un auteur inconnu habitué à la cour ayyoubide syrienne, il a été très diffusé, en témoignent les dix versions connues par le monde. L'époque mamelouke fournit encore le *Kanz al-Fawā'id fī tanwī' al-Mawā'id* (Nasrallah, 2017) – qui contient le plus grand nombre de rubriques – et le *Kitāb Waṣf al-aṭ'ima al-mu'tāda* (Perry, 2001b) qui sont des produits totalement égyptiens qui illustrent parfaitement les traditions culinaires et l'importance de certaines plantes et aliments à la cour. À noter également, datant du XV^e siècle, le *Kitāb al-Ṭabīkh* (2001c, p. 469), un livre possiblement destiné à une bourgeoisie plus qu'à une élite. Enfin, on recense le plus récent *Zahr al-ḥadīqa fī l-aṭ'ima al-anīqa* (Newman, 2020), un ouvrage hérité de la compilation des précédents. Ces recueils sont souvent hérités, si ce n'est copiés, les uns des autres, et les plus récents, bien qu'à jour des modes de leurs époques, font encore référence à des pratiques abbassides anciennes.

Dans toutes ces livraisons, la viande occupe une place très importante – tellement importante que les recettes de légumes contiennent souvent de la viande ! – et elle est souvent cuite très longuement. Cela s’entend puisque les livres sont destinés à une élite, qui dispose de temps et d’argent. Cette présence a souvent été interprétée comme le « goût très particulier des Arabes pour la viande très bien cuite » (Guillaumond, 1986, p. 32), et en particulier pour une appétence pour les ragoûts, les préparations en sauce ou les viandes bouillies dans une eau qui réduit et devient sauce. Il est intéressant de noter que les bienfaits de telle ou telle viande (facile à digérer, à forte valeur nutritive...) sont énumérés par les diététiciens, mais leurs cuissons ne sont que rarement évoquées hormis de rares mentions (une cervelle de lièvre (Elkhadem, 1990, Tabl. XV, 15) ou encore une grive qui sont grillées (Tabl. XVI, 15)).

Il est difficile de comparer les livres entre eux, ou même les traductions. Les recettes sont également sophistiquées et requièrent plusieurs modes de cuisson : les ingrédients sont bouillis, rôtis, frits et/ou grillés. On ne peut donc pas faire de généralités quant au nombre de recettes de viandes et au nombre qui nécessitent les vaisselles de pierre (**Tableau 1**). Toutefois, il faut noter que la traduction anglaise *saucepan* des ustensiles renvoie tout autant à un récipient en pierre ou en terre dans laquelle on peut faire revenir, saisir, sauter, mijoter voire bouillir viandes, légumes et épices, avant de faire réduire le jus.

3.3. Les espaces de cuisine dans les unités d’habitations

Si les recettes restent très discrètes quant aux infrastructures, des fours construits en briques sont mentionnés dans le *Kitāb al-Wuṣṣā* (Perry, 2020, recette 7.100-101). C’est l’archéologie qui éclaire le mieux les contextes de la production alimentaire. Ainsi, la définition de l’espace « cuisine », celui dans lequel la cuisson a lieu (littéralement *maṭbakh*), telle qu’on l’entend aujourd’hui, est bien entendu un concept moderne et, tant dans l’Antiquité que pendant l’époque médiévale, jamais une pièce ou une unité construite n’a été attribuée uniquement à cet usage. Les aires de préparation alimentaire et de cuisson étaient variables, en fonction des outils utilisés (une meule rotative pour faire la farine ; un four pour cuire ; un simple espace pour peler, découper...) et en fonction des moments de l’année.

Dans les établissements coptes de la fin de l’Antiquité, on a formulé l’hypothèse de fours mobiles (Egloff, 1977, p. 167-168, types 325-332) notamment pour la réalisation du pain. Les rares fourneaux construits en briques avec des foyers en partie basse ou interne qui sont connus par l’archéologie sont ceux hérités de la tradition byzantine : toujours dans des espaces fermés des ermitages (comme à Esna, Sauneron, Jacquet, 1972, I, fig. 5 ; II, Pl. CXVIII ; ou aux Kellia), ils existaient encore dans les années 1930 au monastère de Saint-Antoine (Brooks Hedstrom, 2023, fig. 6.2). Contrairement à ce que propose D.L. Brooks Hedstrom (2023, p. 171), ces structures monastiques byzantines construites, hautes et fermées, avec un espace inférieur pour les cendres et une structure pour suspendre ou poser les casseroles sur le feu, ne se retrouvent pas dans la tradition islamique domestique, qui semble privilégier les installations légères de type *kānūn* (bien que ces derniers semblent rares à Fustāt : Gayraud, Trégliā, 2017, p. 938).

En effet, pour le début de l'époque islamique, les braseros, pourtant très discrets dans la culture matérielle, et les foyers lenticulaires semblent la norme quant aux espaces de cuisson. C'est le cas à Assouan (Williams, 2022, p. 65, fig. 40) et à Fustāt comme l'avaient déjà noté en 1912 A. Bahgat et A. Gabriel: « les aliments étaient préparés sur quelques fourneaux de terre, allumés dans la cour ou dans une petite pièce : on ne retrouve aucun dispositif spécialement destiné à cet usage » (1921, p. 86). Quant aux espaces fonctionnels « cuisine », c'est souvent la combinaison de fours (de type *tannūr*), avec une plateforme enduite – un espace de préparation sans doute (comme dans les établissements omeyyades de Palmyrène : Genequand, 2012, p. 110 et 122 notamment, fig. 95-96, 114) – ou de petits réchauds adossés aux murs (comme à Tebtynis : Rousset, Marchand, Foy, 2001, fig. 39) qui autorise à les identifier. Installés sur le feu ou dans les cendres, les récipients archéologiques portent ainsi des traces de suie ou des résidus sur les parois (Figure 6). Ces caractéristiques semblent tout à fait répondre à une partie des exigences posées par les cuisiniers notamment pour les cuissons longues, et les réductions des sauces. Le même phénomène se constate sur les vases en céramique, dont les parois se referment (Gayraud, Trégliia, 2017, fig. 7).

4. Arabisation et orientalisation, des facteurs-clés pour la compréhension des pratiques alimentaires de l'Égypte au début de l'époque islamique

Les phénomènes que nous avons énumérés ici, un nouveau module commercial, commun de la Méditerranée orientale au Proche-Orient, l'usage toujours plus important des épices, ainsi que les nouvelles pratiques de table avec l'introduction d'un verre pour tous les convives, de l'étanchéité qu'apporte la glaçure, et l'usage de la pierre comme matériaux de cuisson, sont autant de mouvements qui relèvent de facteurs spécifiques à la période : l'orientalisation et l'arabisation de la société dans les premiers siècles de l'Islam. Ces termes ne sont pas nouveaux, ils ont déjà été évoqués à propos d'autres épisodes et manifestations en Égypte, et s'accompagnent aussi de l'islamisation (Anawati, 1975 ; Gayraud, 2014 pour la ville de Fustāt). Ces facteurs sont tous liés, bien qu'ils couvrent des aspects différents de la mutation de la société.

4.1. L'arabisation de la société égyptienne : des influences venues de la Péninsule

Ici, nous n'entendons pas l'arabisation comme le développement de la langue ou de l'écriture arabe (comme l'étudie Björnesjö, 1996 ou encore Van Bladel, 2022, p. 163-175), mais dans une perspective géographique, liée à la Péninsule arabique. Ce processus est d'abord illustré par une pratique nouvelle, sans doute héritée et importée en Égypte par les conquérants : le partage des verres. Quelle que soit l'origine de la forme de ce nouveau conteneur – D. Keller (2014) propose plusieurs hypothèses, dont aucune n'est satisfaisante à mon sens – on pourrait voir dans le fait de partager une seule vaisselle des pratiques tribales et bédouines. L'usage aurait pu être importé par les conquérants jusqu'à l'Égypte (et le reste du Proche-Orient). On pourrait aussi y voir une allusion à l'hospitalité et aux préceptes de l'Islam, et à un de ses piliers, l'aumône. En effet, le Prophète aurait dit que la meilleure aumône était de donner de l'eau à boire. Un verre de plus grande capacité aurait ainsi symboliquement consisté en un don plus

important. Typologiquement, la forme du gobelet s'éloigne aussi de la forme du calice, sur pied, plutôt attaché à la tradition chrétienne. Enfin, le partage de la nourriture et de la boisson jouent aussi un rôle fondamental dans la vie sociale et dans la cohésion du groupe. Ce partage se trouve aussi dans les pratiques de table où le met est partagé entre les convives qui mangent dans le même plat. En céramologie, cela se constate par l'augmentation du diamètre de certaines vaisselles de présentation et la diminution des bols et assiettes individuels.

Parallèlement, l'utilisation et l'introduction de la pierre tendre dans la vaisselier égyptien relève aussi de cette tradition de la Péninsule Arabique. Ainsi, si les gîtes égyptiens du désert sont connus depuis des époques antérieures, ils n'ont été que localement exploités – notamment par les soldats en station dans les forts ptolémaïques (Bir Samut notamment) et romains (Saqia) – mais jamais les vases n'ont été distribués en dehors du désert (Marchand, 2022). Il faut ainsi attendre le IX^e siècle pour voir les premières vaisselles dans la vallée du Nil et Fustāṭ. Au contraire, la situation est différente dans la Péninsule où plusieurs massifs montagneux, en Arabie Saoudite, au Yémen et en Oman, sont exploités depuis le 9^e millénaire avant notre ère et est vendu et échangé sur de longues distances (Marchand, 2023, « Stone vessel »). L'exploitation, l'utilisation et la diffusion de la pierre dans le désert Oriental et au Proche-Orient sont ainsi généralisées après la conquête arabo-musulmane, notamment via les nouvelles routes de commerce et celles du *Hajj*.

4.2. L'orientalisation

Deux concepts différents sont ici compris : l'influence des contrées asiatiques et les nouveaux modèles référents au Moyen-Orient et à la méditerranée orientale.

Ainsi, la glaçure est une technique qui vient d'Extrême-Orient, en particulier de la Chine des Tang (618-907). Les artisans de cette dynastie ont mis au point un savoir-faire nouveau et un style décoratif *sancai* (littéralement « trois couleurs » : brun, vert et jaune) qui va se répandre dès le VIII^e siècle sur la vaisselle domestique et funéraire (Medley, 1981, p. 16-63). Grâce aux contacts soutenus entre les Abbassides et les contrées asiatiques et via des artisans itinérants, la technique même de la glaçure a été introduite dans l'Empire Islamique dès la fin du VIII^e et le début du IX^e siècle (Tite, Wood, 2005) et est arrivée jusqu'en Égypte sans doute via l'Irak (Northedge, 2001). La technique a d'abord été fidèlement imitée puisque les premières réalisations de Fustāṭ utilisent les trois mêmes couleurs (Figure 3.a), avant de se perfectionner pour utiliser d'autres oxydes et s'apposer sur plusieurs types d'argiles (Figure 3.b).

Avec le nouveau pouvoir islamique, ce sont de nouvelles routes de commerce et avec elles une nouvelle économie qui se développent. Le changement de module des amphores vinaïres est ainsi un exemple de ce phénomène global. En réponse ou en conséquence des bouleversements politiques, ce sont ainsi des économies locales qui se développent et les régions entretiennent ainsi peu de contacts avec leurs voisins directs. Le cadre est ainsi en rupture total avec le régime précédent où il était monnaie courante de consommer du vin venu de loin (Le Bomin, Marchand, Simony, 2023). En Égypte, cela se concrétise par l'apparition de la forme d'amphore AE 8, qui est produite dans tout le pays, mais qui ne le traverse pas ou très peu. La forme reprend celle des anciens conteneurs byzantins disparus et s'épanouit jusqu'à des

types clairement globulaires. Même si elle n'est pas distribuée à longue distance, elle est reprise dans les autres régions sous domination ou influence islamique, soit du Bilad al-Šam à la mer Égée et de l'*Ifriqiya* à l'Espagne en passant par la Sicile.

Conclusion. Cuisiner en Égypte dès la fin du VIII^e siècle

À la fin du VII^e siècle, la Méditerranée n'est plus le carrefour commercial qu'elle était depuis l'époque romaine et byzantine. La dynastie omeyyade se repose sur les acquis méditerranéens comme l'illustrent les amphores globulaires qui s'inspirent des derniers emballages byzantins et qui coexistent dans plusieurs régions, mais la vie quotidienne de manière générale, et les pratiques alimentaires en particulier, évoluent peu. Il faut attendre la nouvelle dynastie Abbasside installée à Bagdad pour voir les changements significatifs dans différents domaines de la société. Avec la translation du pouvoir politique vers l'est, l'économie mute et les émulations et les intérêts (notamment religieux) vers la Péninsule Arabique et vers l'Est, qu'il soit Proche ou Extrême, sont à l'œuvre. Dans le domaine culinaire en particulier, comme le propose B. Rosenberg dans sa contribution sur la cuisine arabe dans une *Histoire de l'Alimentation*, « la transmission s'est réalisée presque exclusivement d'est en ouest » (1996, 348).

Dans le vaisselier, cela se remarque notamment par l'introduction de la glaçure, dont les évolutions et techniques successives sont fondamentales pour la discipline puisqu'elles servent de fossiles directeurs aux datations archéologiques médiévales, et l'usage de la pierre tendre, qui conditionne certaines cuissons. À table, les gobelets se partagent, tout comme les plats. Avec elle, c'est l'espace « à manger » qui évolue aussi. Les données archéologiques ne sont pas encore assez nombreuses, mais on entrevoit ici encore une dichotomie entre les pratiques coptes (héritées de l'époque byzantine), notamment dans le fait que les moines se réunissent autour d'une grande table dans un réfectoire, et islamiques dont on ne connaît pas de vestiges, ni même de tradition de « salle » à manger. Ainsi, les plats en pierre de grand diamètres posés sur le feu ne devaient pas être déplacés une fois les aliments cuits : en effet, la pierre était brûlante et les tenons de préhensions des parois externes n'ont aucune fonction utilitaire. Les aliments étaient donc transvasés dans les plats de présentation depuis la structure de cuisson.

Les pratiques alimentaires ne sont que des exemples des mutations auxquelles la société égyptienne répond et s'adapte, avec des temporalités différentes ; en effet l'évolution des mœurs est toujours plus lente que les moments politiques qui ont une temporalité plus rapide. Ainsi, les éléments que nous avons cités viennent majoritairement des villes, et de la capitale Fustāt. Ces données relèvent donc d'une certaine élite urbaine et les pratiques des campagnes échappent encore. On ne sait ainsi pas encore quand et dans quelle mesure les nouvelles espèces se sont diffusées dans la vallée du Nil. Ces changements ne sont que des étapes dans l'évolution du vaisselier et des us et coutumes égyptiens puisque l'époque mamelouke imposera de nouvelles traditions. Toutefois là encore, seules les données pour la hiérarchie régnante syro-égyptienne sont connues. Un détail, et non pas des moindre : les textes documentent, dès le XIII^e siècle – l'archéologie est plus discrète – que les Cairotes achètent des plats cuisinés dans les rues commerçantes et qu'ils les mangent dans leurs foyers (Lewicka 2002). La pratique semble

vraiment nouvelle, même si les petits établissements de préparation de nourriture des grands agglomérations existaient déjà lors des siècles précédents (Lewicka 2005). C'est donc, au-delà de la cuisine, de nouvelles pratiques de consommation qui vont s'installer, et influent sur le vaisselier, les agencement domestiques et urbains. C'est aussi la révision de la valeur et de la diffusion de certains vases et décors qui pourrait aider à mieux comprendre une partie de la société : ainsi la présence d'ateliers de céramique à *sgraffito*, traditionnellement associée à l'élite, en Moyenne Vallée et à Alexandrie (Marchand, à paraître, 2025) pourrait illustrer la consommation répandue de cette vaisselle (et donc de sa relative valeur), à moins qu'elle n'illustre un état avec une production décentralisée à destination de la capitale.

Légendes des figures

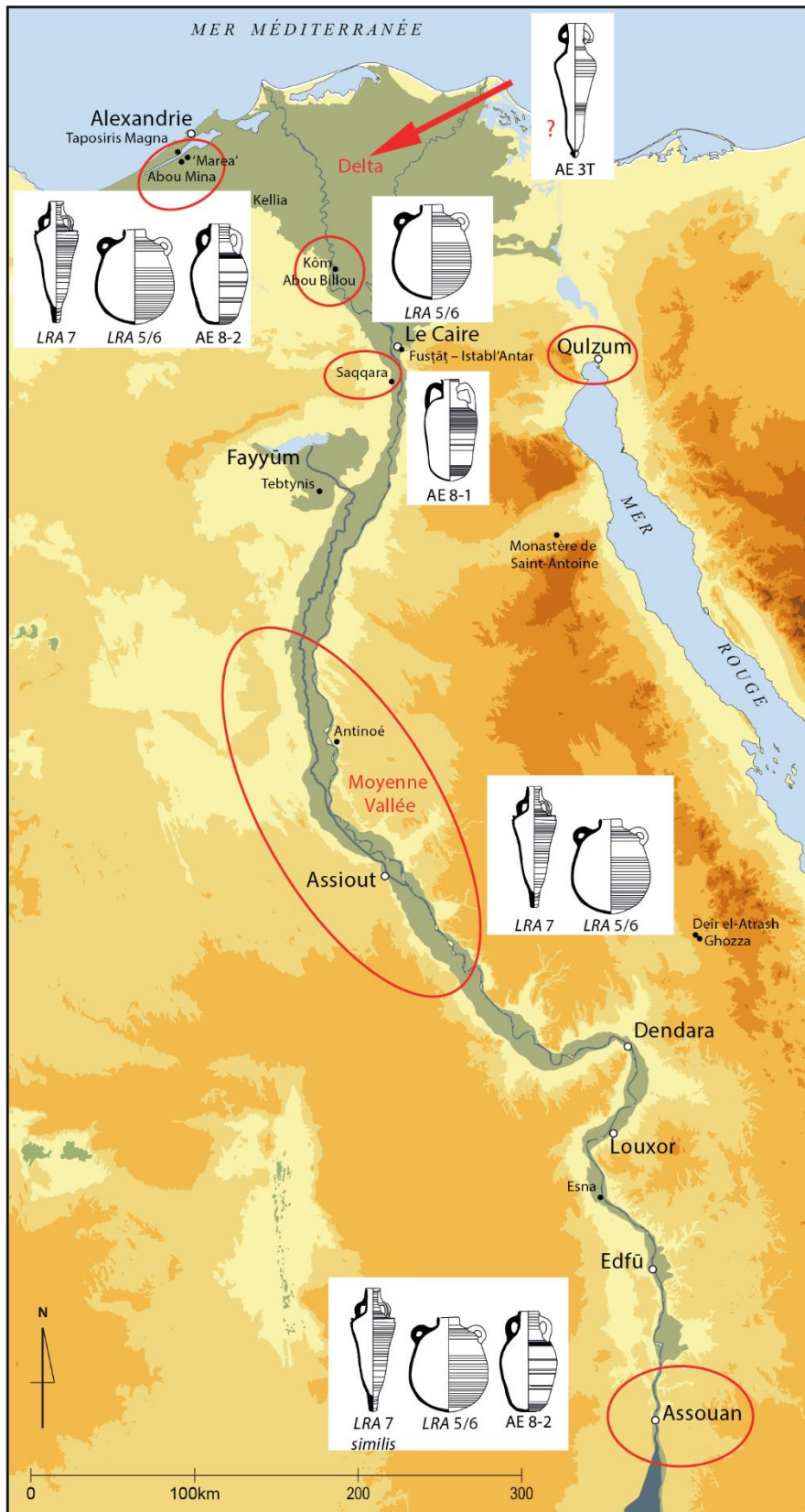
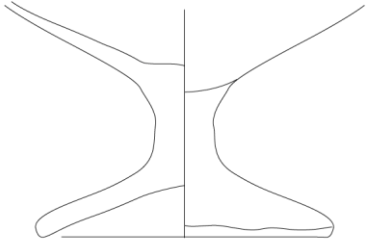


Figure 1 : carte d'Égypte avec les sites mentionnés et des régions productrices d'amphores © J. Marchand/ULB & KMKG-MRAH

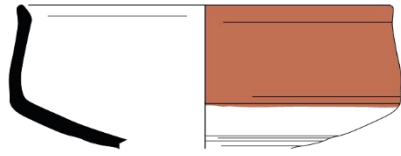
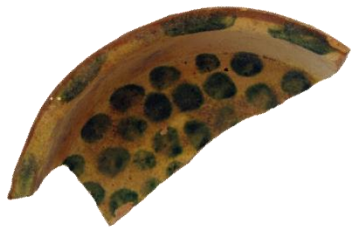


a

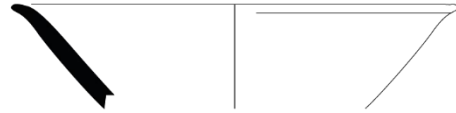
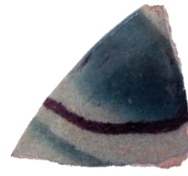




Figure 2 : a/ verre à pied, tradition byzantine, Taposiris Magna, inv. V.13641.2 © J. Marchand/Mission archéologique française de Taposiris Magna et Plinthine ; b/ gobelet à décor imprimé, tradition abbasside, inv. IS.VE.0024 (diam ouverture 9 cm ; achat 1966) © ImageStudio, KMKG-MRAH



a



b



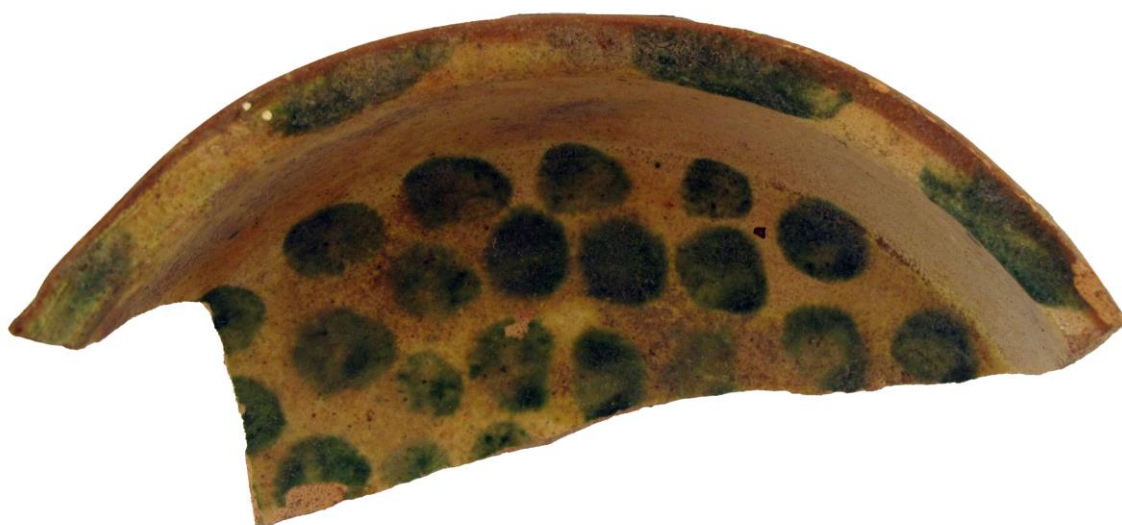


Fig. 3 : a/ céramique glaçurée sur argile kaolinitique. Kôm Abou Billou, inv. 9000.35 ; b/
céramique glaçurée sur argile calcaire, Kôm Abou Billou, inv. 9000.40 ©
J. Marchand/Mission archéologique française de Kôm Abou Billou

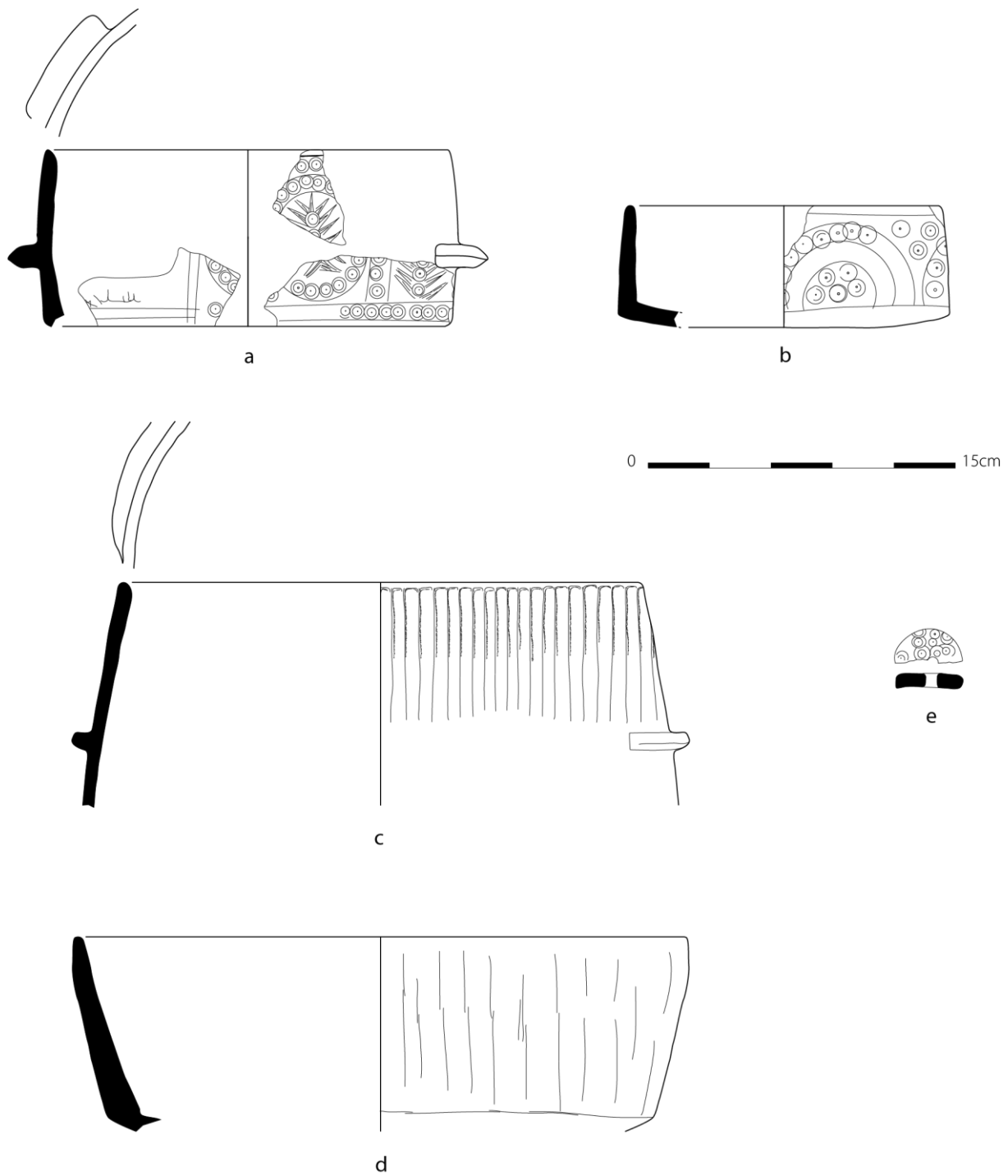


Fig. 4 : Écuelles en pierre tendre : a/ Fuṣṭāṭ – Istabl’Antar, inv. 11608, b/ Fuṣṭāṭ – Istabl’Antar, inv. 4711. Pots de cuisson en pierre tendre : c/ Fuṣṭāṭ – Istabl’Antar, inv. 8075, d/ Fuṣṭāṭ – Istabl’Antar, inv. 4747. Fusaïole taillée dans un tessou d’écuelle cassée : e/ Fuṣṭāṭ – Istabl’Antar, inv. 11633 © J. Marchand/Mission Fuṣṭāṭ – Istabl’Antar

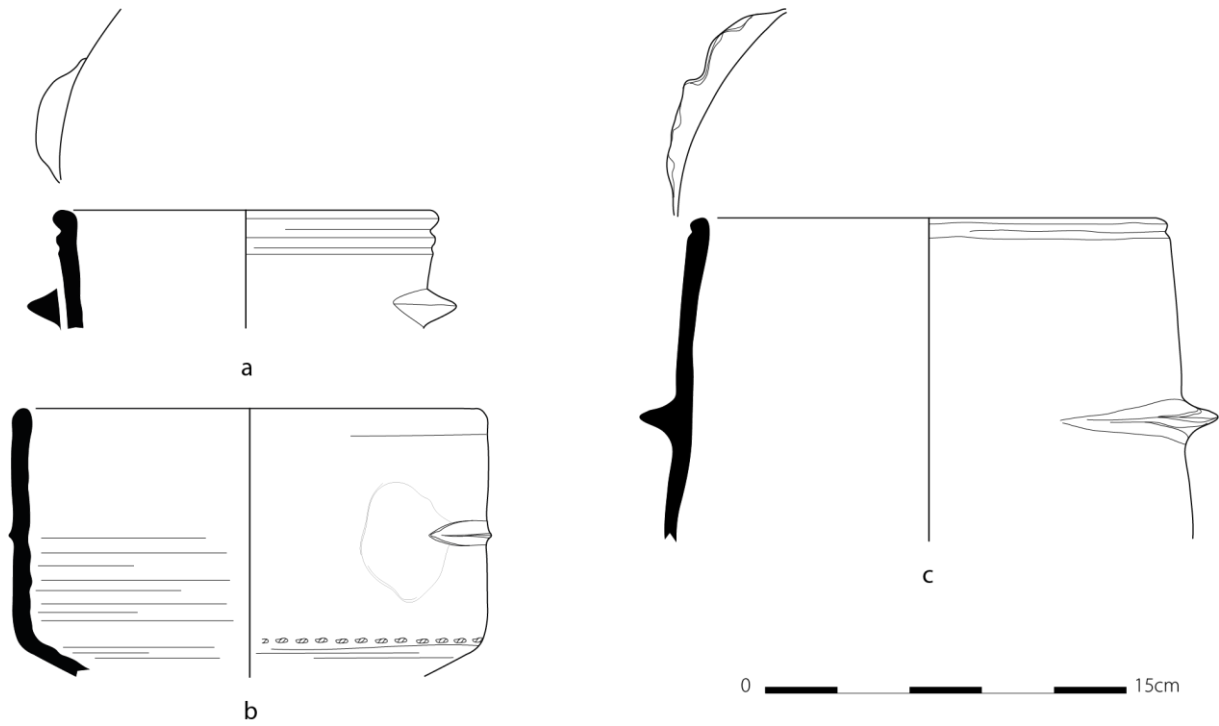


Fig. 5 : Vaisselles en céramique imitant la pierre tendre : a/ Samut Nord, b/ Deir el-Atrash, zone nord, c/ Ghozza © J. Marchand/Mission archéologique française du Désert Oriental



Figure 6 : Pot de cuisson en pierre tendre (stéatite) avec des traces de suie sur la paroi externe, Fustāt – Istabl’Antar, inv. 8075 © J. Marchand/ Mission Fustāt – Istabl’Antar

Tableau 1 : Liste des livres de cuisine connus entre le X^e et le XV^e siècle

Bibliographie

- Anawati, G.C. (1975). Factors and effects of arabization and islamization in Medieval Egypt and Syria. In S. Vryonis (Eds.), *Islam and Cultural Change in the Middle Ages* (pp. 17-42). Wiesbaden: O. Harrassowitz.
- Ashtor, E. (1968). Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval. *Annales. Economie, Société, Civilisation*, 23(5), 1017-1053.
<https://doi.org/10.3406/ahess.1968.421986>
- Bacot, S. (2006). Quelques textes relatifs aux mesures de vin d'Edfou au VIIe siècle. In A. Boud'hors, J. Gascou & D. Vaillancourt (Eds), *Études coptes IX. Onzième journée d'études (Strasbourg, 12-14 juin 2003)* (pp. 33-44). Paris : de Brocard.
- Bahgat Bey, A. & A. Gabriel (1921). *Fouilles d'al-Fustât*. Paris : de Brocard.
- Barbier de Meynard, C. & Pavet de Courteille, A. (1861-1877). *Maçoudi. Les prairies d'Or*. Paris : Imprimerie nationale.
- Björnesjö, S. (1996). L'arabisation de l'Égypte : le témoignage papyrologique. *Égypte/Monde arabe*, 27-28, 93-106. <https://doi.org/10.4000/ema.1923>
- Boud'hors, A. (2004). *Ostraca grecs et coptes de Baouit*, Le Caire : IFAO.
- Boussac, M.-Fr., Crépy, M., Fournet, Th., Le Bomin, J., Marchand, J. & Rabot, A. (à paraître). Taposiris Magna and its Harbour: New Data on its Chronology and Layout during Antiquity (from the Ptolemaic to the Early Islamic Period). In I. Forstner-Mueller, H. Willems & M. Yoyotte (Eds.), *Egyptian Riverine Harbours*. Le Caire : IFAO.
- Brooks Hedstrom, D.L. (2023). Cooking, Baking, and Serving: A Window into the Kitchen of Egyptian Monastic Households and the Archaeology of Cooking. In L. Blanke & J. Cromwell (Eds.), *Monastic Economies in Late Antique Egypt and Palestine* (pp. 152-211). Cambridge: Cambridge University Press.
- Cohen, M., Creisher, M. & Cvikel, D. (2021). The Ma'agan Mikhael B shipwreck: a summary of four excavation seasons. *Archaeonautica*, 21, 167-1773.
<https://doi.org/10.4000/archaeonautica.1665>
- Décobert, Chr. (2002). Maréotide médiévale. Des Bédouins et des chrétiens. In Chr. Décobert (Ed.), *Alexandrie médiévale 2* (pp. 127-167). Le Caire : IFAO.
- Delattre, A., & Fournet, J.-L. (2011). Les ostraca grecs et coptes d'Edfou. À propos d'une publication récente. *Archiv für Papyrusforschung und verwandte Gebiete*, 57(1), 79-98.
<https://doi.org/10.1515/apf.2011.79>
- Dixneuf, D. (2011). *Amphores égyptiennes : production, typologie, contenu et diffusion, (IIIe siècle avant J.-C-IXe siècle après J.-C.)*. Le Caire : IFAO.
- Ducène, J. (2022). Le poivre dans les sources arabes médiévales : origine et utilisation. In P. Schneider & J. Trinquier (Eds), *Le poivre, fragments d'histoire globale : Circulations et consommations, de l'Antiquité à l'époque moderne* (pp. 143-158). Paris : Hermann.
<https://doi.org/10.3917/herm.schne.2022.01.0143>

- Egloff, M. (1977). *Kellia. La poterie copte. Quatre siècles d'artisanat et d'échanges en Basse-Égypte*. Genève : Librairie de l'Université.
- Elkhadem, H. (1990). *Le Taqwīm al- Ṣiḥḥa (Tacuini Sanatatis) d'Ibn Buṭlān : un traité médical du XIe siècle. Histoire du Texte, Édition critique, Traduction, Commentaire*. Louvain : Peeters.
- Frantz-Murphy, G. (1991). Conversion in Early Islamic Egypt: The Economic Factor. In Y. Rāḡib (éd.), *Documents de l'Islam Médiéval. Nouvelles Perspectives de Recherches, Actes de la Table Ronde, Paris, 3-5 mars 1988* (pp. 11-17). Le Caire : IFAO.
- Garcin, J.-Cl. (1976). Transport des épices et espace égyptien entre le XIe et le XVe siècle. In *Les transports au Moyen Age. Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public* (pp. 305-314). Rennes : Université de Haute Bretagne.
- Gascoigne, A. (2013). Cooking pots and choices in the medieval Middle East, In J. Brintliff & M. Caroscio (Eds.), *Pottery and Social Dynamics in the Mediterranean and Beyond in Medieval and Post-Medieval Times* (pp. 1-10). Oxford: Archaeopress.
- Gayraud, R.-P. (2006). La réapparition des céramiques à glaçure en Égypte, In B. Mathieu, D. Meeks & M. Wissa (Eds.), *L'apport de l'Égypte à l'histoire des techniques. Méthodes, chronologie et comparaison* (pp. 101-116). Le Caire : IFAO.
- Gayraud, R.-P. (2014). Arabisation, islamisation et orientalisation de l'Égypte à la lumière de l'archéologie, In A. Nef & F. Ardizzone (Eds.), *Les dynamiques de l'islamisation en Méditerranée centrale et en Sicile : nouvelles propositions et découvertes récentes* (pp. 153-162). Rome, Bari : École française de Rome - Edipuglia.
- Gayraud, R.-P. & Trégliā, J.-C. (2017). La céramique culinaire des niveaux omeyyades d'Istabl 'Antar – Fustat (642-750 apr. J.-C.). In D. Dixneuf (éd.), *LRCW5: Late Roman Coarse Wares. Cooking wares and amphorae in the Mediterranean. archeology and archeometry*, vol. 2. Alexandrie: *EtudAlex*, 4-3, (pp. 931-945).
- Genequand, D. (2012). *Les établissements des élites omeyyades en Palmyrène et au Proche-Orient*. Beyrouth : IFPO.
- Goitein, Sh. (1983). *A Mediterranean Society. The Jewish communities of the Arab World as portrayed in the Documents of the Cairo Geniza. Vol IV: Daily Life*. Los Angeles : California University Press.
- Grossmann, P. (2019). *Abū Mīnā IV. Das Ostraka-Haus und die Weinpresse*. Wiesbaden : Harrassowitz Verlag.
- Guillaumond, C. (1986). L'eau dans l'alimentation et la cuisine arabe du IXeme au XIIIeme siècle. In *L'Homme et l'Eau en Méditerranée et au Proche-Orient. III. L'eau dans les techniques* (pp. 29-38). Lyon : Maison de l'Orient et de la Méditerranée Jean Pouilloux.
https://www.persee.fr/doc/mom_0766-0510_1986_sem_11_1_2067
- Gwiazda, M. (2023). The Pilgrim Town of Philoxenite and Settlement Continuation in the Early Islamic Hinterland of Alexandria, Egypt. *Journal of Islamic Archaeology*, 10(1), 5-36.
<https://doi.org/10.1558/jia.24820>

- Keller, D. (2014). Continuity and change in Byzantine and early Islamic glass from Syene/Aswan and Elephantine, Egypt. In D. Keller, J. Price & C. Jackson (Eds), *Neighbours and successors of Rome. Traditions of glass production and use in Europe and the Middle East in the later 1st millennium AD* (p. 194-199). Oxford : Oxbowbooks.
- Lambourn, E. (2022). Jewish Merchants in the Indian Ocean Trade. In *Oxford Research Encyclopedia of Asian History* (accessed online on 25 July 2024). <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780190277727.013.584>.
- Le Bomin, J., Marchand, J. & Simony, A. (2023). Long and Middle-Distance Trade in the Western Egyptian Delta during Late Antiquity: The Taposiris Magna and Kom Abu Billu examples. In E. Giannitrapani, V. Caminnci, M. C. Parello & M. S. Rizzo (Eds.), *LRCW 6. 6th International Conference on Late Roman Coarse Ware, Cooking Ware and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry. Land and Sea: pottery routes, Agrigento, 24-28 maggio 2017* (pp. 217-231), Oxford: Archaeopress.
- Lewicka, P. (2002). Twelve Thousand Cooks and a *Muhtasib*. Some Remarks on Food Business in Medieval Cairo. *Studia Arabistyczne i Islamistyczne* 10, 5-27.
- Lewicka, P. (2005). Restaurants, Inns and Taverns That Never Were: Some Reflections on Public Consumption in Medieval Cairo. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 48(1), 40-91.
- Lewicka, P. (2011). *Food and foodways of Medieval Cairenes: Aspects of life in an Islamic metropolis of the eastern Mediterranean*. Leyde-Boston: Brill.
- Lewicka, P. (2015). Fustat: The town, its inhabitants, their food. In T. Vorderstrasse & T. Treptow (éds), *A cosmopolitan city: Muslims, Christians, and Jews in old Cairo*. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago, 38 (pp. 77-82).
- Litinas, N. (2008). *Greek Ostraca from Abu Mina (O.AbuMina)*. Berlin : de Gruyter.
- Marchand, J., & Rabot, A. (2020). La réoccupation médiévale du district de Samut. In B. Redon & Th. Faucher (Eds.), *Samut Nord. L'exploitation de l'or du désert Oriental à l'époque ptolémaïque* (pp. 371-392). Le Caire : IFAO.
- Marchand, J. (2022). Early Islamic soft-stone vessels. Production and distribution on both sides of the Red Sea. In C. Durand, J. Marchand, B. Redon, & P. Schneider (Eds.), *Networked spaces. The spatiality of networks in the Red Sea and Western Indian Ocean* (pp. 385-400). Lyon : MOM Éditions. <https://doi.org/10.4000/books.momeditions.16446>
- Marchand, J. (2023). Stone vessel. In *Thematic Dictionary of Ancient Arabia* (accessed online on 24 July 2024). <https://doi.org/10.60667/tdaa-0098>
- Marchand, J. (à paraître, 2025). Signé par l'artiste. Signatures et marques sur les céramiques d'époque mamelouke de Fustât d'après le corpus des Musées Royaux d'Art et d'Histoire de Bruxelles. In J.-C. Ducène & J. Marchand (Eds.). *Noms et signatures dans le Proche-Orient médiéval : introduction aux approches légale, auctoriale et sociétale. Annales Islamologiques* 59. Le Caire: IFAO.
- Medley, M. (1981). *T'ang Pottery and Porcelain*. Londres-Boston : Faber and Faber.
- Nasrallah, N. (2007). *Annals of the Caliphs' kitchens*. Leyde : Brill.

- Nasrallah, N. (2017). *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table. A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook*. Leyde : Brill.
- Nasrallah, N. (2021). *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tujībī (1227–1293)*. Leyde : Brill.
- Newman, D.L. (2020). *Ibn Mubārak Shāh. The Sultan's Feast. A Fifteenth-Century Egyptian Cookbook*. Londres : Saqi Books.
- Northedge, A. (2001). Thoughts on the Introduction of Polychrome Glazed Pottery in the Middle East. In E. Villeneuve & P.M. Watson (Eds.), *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IV^e-VIII^e siècles apr. J.-C.)*. Actes du colloque tenu à Amman les 3, 4 et 5 décembre 1994 (pp. 207-214). Beyrouth : IFPO.
- Paoli, B. (2009). Marchand, taverniers et échantons: étrangers et gens du Livre dans la poésie bachique arabe. In D. Shilo & G. Bohas (Eds.), *Langues anciennes dans un monde moderne. Actes du colloque de Strasbourg (avril 2008)* (pp. 75-86). Lyon : École Nationale Supérieure.
- Perry, Ch. (2001a). A Baghdad Cookery Book. In M. Rodinson, A.J. Arberry & Ch. Perry (Eds.), *Medieval Arab Cookery* (pp. 273-465). Totnes : Prospect.
- Perry, Ch. (2001b). The Description of Familiar Foods. In M. Rodinson, A.J. Arberry & Ch. Perry (Eds.), *Medieval Arab Cookery* (pp. 19-89). Totnes : Prospect.
- Perry, Ch. (2001c). Kitāb al-Ṭibākha: A Fifteenth Century Cookbook. In M. Rodinson, A.J. Arberry & Ch. Perry (Eds.), *Medieval Arab Cookery* (pp. 467-475). Totnes : Prospect.
- Perry, Ch. (s.d.), An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century. http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Andalusian/andalusian_contents.htm
- Perry, Ch. (2020). *Scent and Flavors. A Syrian Cookbook*. New York : New York University Press.
- Pieri, D. (2005). *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine (V^e-VII^e siècles)*. Le témoignage des amphores de Gaule, Beyrouth : IFPO.
- Power, T. (2008). The Origin and Development of the Sudanese Ports ('Aydhāb, Bā/di', Sawākin) in the early Islamic Period, *Chroniques yéménites*, 15, 92-110. <https://doi.org/10.4000/cy.1685>
- Pyke, G., & Gascoigne, A. (2011). Nebi Samwi-type jars in Medieval Egypt: Characterisation of an imported ceramics vessel. In D. Aston, B. Bader, C. Gallorini, B. Nicholson & S. Buckingham (Eds.), *Under the potter's tree. Studies on Ancient Egypt presented to Janine Bourriau on the Occasion of her 70th Birthday* (pp. 417-431). Leuven, Paris, Walpole (MA) : Peeters.
- Rodinson, M. (1949). Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine. *Revue des études islamiques*, 95-165.
- Rosenberg, B. (1996). La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne. In J.-L. Flandrin & M. Montanari (Eds.), *Histoire de l'alimentation* (pp. 345 -365). Paris : Fayard.

- Rousset, M.-O., Marchand, S. & Foy, D. (2001). Secteur Nord de Tebtynis (Fayyoum). Le verre byzantin et islamique. *Annales Islamologiques*, 35, 409-489. <https://www.ifao.egnet.net/anisl/35/15>
- Sadan, J. (1978). Khamr. In *Encyclopédie de l'Islam*², IV, 1027-1030.
- Sauneron, S. & Jacquet, J. (1972). *Les ermitages chrétiens du désert d'Esna, I. Archéologie et inscription, II. Descriptions et plans*. Le Caire : IFAO.
- Sijpesteijn, P. (2013). *Shaping the Muslim State: The World of a Mid-Eighth-Century Egyptian Official*. Oxford: Oxford University Press.
- Tillier, M., & Vanthieghem, N. (2022). Des amphores rouges et des jarres vertes : Considérations sur la production et la consommation de boissons fermentées aux deux premiers siècles de l'hégire. *Islamic Law and Society*, 30, 1-64. <https://doi.org/10.1163/15685195-bja10025>
- Tite, M., & Wood, N. (2005). The technological relationship between Islamic and Chinese glazed ceramics prior to the 16th Century AD. *Taoci*, 4, 31-40.
- Unlava, J.M. (1921). *The Pahlavi text « King Husrav and his boy »*. Paris : Geuthner.
- Van Bladel, K. (2022). Arabicization, Islamization, and the Colonies of the Conquerors. In J. van den Bent, F. van den Eijnde & J. Weststeijn (Eds), *Late Antique Responses to the Arab Conquests* (pp. 89-119). Brill : Leyde.
- Watson, A.M. (1983). *Agricultural innovation in the early Islamic world*. Cambridge (UK) : Cambridge University Press.
- Williams, G. (2022). *Syene VI. A Center on the Edge. Early Islamic Pottery from Aswan*. Gladbeck : PeWe-Verlag.
- Yungman, L. (2022). Tracing the Origins of a Practice: The Earliest Recipes for Alcoholic Beverages in Medieval Arabic Cookbooks. *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée*, 151, 41-64.