

Nouvelles approches pour l'étude des plantes en Égypte gréco-romaine autour de deux études de cas (pommiers et sébestiers)

Valérie Schram

CNRS, Laboratoire Archéologies et Sciences de l'Antiquité (ArScAn), Nanterre
valerie.schram@cnr.fr

/ Abstract

Cet article présente un projet de recherche récemment initié sur les arbres fruitiers de l'Égypte gréco-romaine, s'appuyant sur la nouvelle base de données en ligne « *Ergaleion* – Outil de lexicographie papyrologique de la vie matérielle ». Conçu dans le cadre d'un projet collaboratif dédié à l'étude lexicale des réalités matérielles à travers la documentation papyrologique (V^e siècle av. J.-C.–VIII^e siècle apr. J.-C.), cet outil numérique constitue une ressource particulièrement précieuse pour l'examen des plantes mentionnées dans les papyrus grecs. En permettant une approche systématique, diachronique et interdisciplinaire, il offre la possibilité de croiser les sources textuelles avec les données archéobotaniques et de rendre accessibles en ligne les textes et données étudiés. Cet article propose ainsi un premier aperçu des résultats de cette enquête en cours, en mettant l'accent sur une sélection d'arbres et de fruits méconnus, certains d'introduction tardive en Égypte, tels que les pommes, les coings et les poires, et d'autres déjà cultivés localement, tels que les sébestes.

The paper presents a recently initiated research project focusing on fruit trees in Greco-Roman Egypt, which benefits from the freshly minted online database “Ergaleion – Outil de lexicographie papyrologique de la vie matérielle”. Conceived as part of a collaborative project to assist the lexical study of material aspects of life as reflected in the papyrological documentation (5th century BCE–8th century CE), this digital tool proves particularly useful for the identification and study of plants mentioned in the Greek papyri. It enables a more systematic, diachronic, and interdisciplinary approach by cross-referencing textual sources and archaeobotanical data, and presents the investigated evidence online. Accordingly, this paper offers an initial overview and results from an ongoing investigation, commencing with a selection of lesser-known trees and fruits, some new to Egypt: apples, quinces, pears, and some already cultivated there: Assyrian plums.

/ Keywords

Ancient fruit cultivation; Greco-Roman Egypt; Digital humanities.

La documentation papyrologique grecque, aussi riche soit-elle pour qui souhaite étudier l'exploitation des plantes dans l'Égypte gréco-romaine, ne vient pas sans son lot de défis dès lors qu'on essaye de rapprocher phytonymes et réalités botaniques anciennes. Du côté des sources textuelles, et hormis les défauts inhérents à la documentation papyrologique, lacunaire à bien des égards – que ce soit du fait de son aspect fragmentaire ou de la couverture disparate des régions et des périodes –, l'étude des phytonymes implique, sur la longue période couverte par la documentation grecque (du III^e s. av. J.-C. jusqu'au VIII^e s. après J.-C.), des évolutions lexicales entre formes classiques et formes « tardives », parfois des remplacements d'un nom par un autre ou encore des vides suggérant l'absence de la plante. Les vestiges archéobotaniques peuvent alors se révéler d'un apport précieux pour établir la présence de telle plante – sinon sa culture du moins son exploitation – dans l'environnement matériel égyptien de l'époque. Néanmoins ces vestiges ne viennent évidemment pas sans leur propre lot de défi interprétatif : les analyses archéobotaniques, surtout anciennes, ne sont pas toujours fiables, leur datation souvent très ample et les contextes peu précis. Quant aux analyses plus récentes, qui pallient autant que faire se peut ces défauts, si elles se sont multipliées sur les sites du désert Oriental ou des oasis, elles restent encore peu nombreuses pour la période gréco-romaine, notamment pour les sites de la vallée de Nil ou du Fayoum. La réconciliation exploratoire de ces deux types de sources est ainsi au fondement d'un axe du programme conduit à l'Institut français d'archéologie orientale (Ifao) intitulé « *Realia* d'Égypte, de l'époque ptolémaïque aux débuts de l'Islam » au cœur duquel a été développée la base de recherche en ligne « *Ergaleion* – outil de lexicographie papyrologique de la vie matérielle ». ¹ Permettant d'enregistrer conjointement et collaborativement les données papyrologiques (grecques mais aussi démotiques ou coptes) et archéologiques et de visualiser les localités associées sur des cartes, cette base est devenue l'instrument grâce auquel on espère pouvoir systématiser la confrontation des sources disponibles pour affiner la compréhension de l'environnement matériel ancien sur le temps long, notamment autour des plantes, et partager à un public plus large les données de l'Égypte gréco-romaine.

C'est ainsi dans ce cadre et avec cet outil qu'on se propose de travailler sur les arbres d'Égypte. Après la finalisation d'une première partie de ce projet concernant les arbres exploités pour leur bois d'après les sources papyrologiques grecques qui proposait des études approfondies de l'acacia, du figuier sycomore, du jujubier, du perséa, du saule et tamaris et d'autres bois importés, ² restent à être soumis à une nouvelle étude les arbres fruitiers ou ornementaux. C'est de ces derniers qu'on souhaite livrer ici un premier aperçu à travers une confrontation de deux études de cas : l'un portant sur un ensemble de fruitiers grecs nouvellement introduits

¹ Le programme est dirigé par P. Ballet, M. Mossakowska-Gaubert et V. Schram. Ouverte au public en 2023, la base est accessible sur le site <https://heurist.huma-num.fr/Ergaleion/web> (dernier accès le 24 mars 2025).

² Valérie Schram, *L'arbre et le bois dans l'Égypte gréco-romaine* (Paris : Association des Amis du Centre d'Histoire et Civilisation de Byzance, 2023).

à l'époque hellénistique – poirier, pommier et cognassier – et l'autre sur un fruitier réputé d'introduction plus ancienne et quelque peu oublié, le sébestier. Dans l'un et l'autre cas, c'est la base Ergaleion qui permet d'enregistrer au fil de l'eau les attestations textuelles, archéobotaniques ou encore ethnographiques, et partant de vérifier l'identification botanique des phytonymes et de faire ressortir les tendances liées aux modes de culture et d'exploitation qui se dégagent au fur et à mesure de la confrontation de leurs contextes d'apparition – sans qu'elles puissent avoir un visage définitif tant que toutes les espèces n'auront pas été soumises au même traitement.

1. À propos de fruitiers du monde grec : poiriers, pommiers et cognassiers

Les expérimentations de Zénon

L'entreprise de révision de l'identification des plantes commence nécessairement par les archives de Zénon, connues pour garder le précieux témoignage d'une entreprise arboricole commanditée par Apollônios, ministre des finances de Ptolémée II, fin connaisseur de plantes et détenteur d'un grand domaine à Philadelphie, dans le Fayoum, administré par Zénon au milieu du III^e s. av. J.-C. La correspondance de ce dernier, qui constitue une des plus importantes archives papyrologiques, est ainsi particulièrement riche en phytonymes dont il n'est pas toujours facile de se représenter les réalités botaniques qu'ils cachent. Néanmoins, la proximité chronologique avec les travaux de Théophraste et l'origine carienne de Zénon permettent de faire l'hypothèse d'une égale proximité dans la connaissance des plantes considérées et de leur désignation, d'autant qu'on retrouve nombre de plantes typiques du monde grec dans ces archives.³ Ainsi, la comptabilité conservée dans le *P.Iand.Zen.* 54⁴ qui contient une liste de fruitiers montre sans trop de difficultés la mise en culture de 1150 oliviers (*elainōn*), 9 grenadiers (*rhoōn*), 40 poiriers (*apiōn*), 130 myrtes (*myrsinēs*), de figuiers (*sykinōn*) et de pommiers (*mēleōn*) dont le nombre est perdu et encore de « pommiers du printemps » (*mēleōn ear[inōn]*).⁵ Parmi tous ces fruitiers, si les oliviers, figuiers et grenadiers ne sont pas nouveaux en Égypte, les poiriers, pommiers, myrtes et pommiers du printemps correspondent vraisemblablement à de premières tentatives d'acclimatation.⁶

³ Pour une approche croisée sur les fruitiers du monde grec, voir maintenant Clémence Pagnoux, « Fruitiers connus et cultivés en Grèce du Néolithique à l'époque romaine. Confrontation des données archéobotaniques et des sources écrites », *ArchéoSciences* 43, no. 1 (2019) : 27–52.

⁴ Les sources papyrologiques sont citées conformément aux usages de la « Checklist of Editions of Greek, Latin, Demotic, and Coptic Papyri, Ostraca, and Tablets » fondée par John F. Oates et William H. Willis et disponible en ligne : <https://papyri.info/docs/checklist> (dernier accès le 24 mars 2025).

⁵ *P.Iand.Zen.* 54, l. 11–13 : ἐλαίνων Ἀρν, μηλεῶν ἑαρ[ινῶν | ροῶν θ, ἀπίων μ, μηλεῶν [|] γ, μυρσίνης ρλ, συκίνων [.

⁶ On retrouvera des notices sur les fruitiers de l'Égypte ancienne dans Mary Anne Murray, « Fruits, vegetables, pulses and condiments », in *Ancient Egyptian Materials and Technology*, éd. Paul T. Nicholson et Ian Shaw

À propos du poirier, fruitier dont la distribution sauvage se répartit en Europe et en Asie occidentale, il n'est pas inintéressant de noter que les Grecs sont les premiers à être connus pour avoir transmis – notamment au monde romain – sa méthode de culture et de reproduction par la greffe, comme c'est aussi le cas pour le cognassier ou le pommier.⁷ Théophraste distingue ainsi le poirier cultivé (*apios*) qui produit naturellement un poirier « sauvage » (*achras*), de la même manière que la reproduction naturelle du pommier par semis produira une pomme d'une « variété abâtardie, de douce devenue acide ».⁸ Pour ce qui concerne nos archives, il apparaît clairement qu'il s'agit de plants reproduits et adaptés par la greffe. C'est ainsi Apollônios lui-même qui indique à Zénon, en décembre 256, qu'il lui faudra réceptionner de « jeunes plants greffés de poiriers » depuis sa pépinière de Memphis pour les acclimater à Philadelphie ainsi que d'autres plants (*P.Cair.Zen.* II 59156) ;⁹ ces poiriers sont-ils le résultat du cadeau constitué de 200 plants de poiriers fait l'été précédent par le contrôleur des comptes Apollônides à Apollônios qui devait avoir eu l'occasion de les admirer dans l'un des vergers d'Apollônides (*P.Mich.* I 24) ? On ne saurait le dire, mais peu après ces deux lettres, une troisième concerne une arrivée de plants dont Zénon doit organiser la plantation (*P.Cair.Zen.* III 59486) : des « pommiers de printemps » (*mēleas earinas*), 30 cognassiers (*kydōneas*) et 20 poiriers (*apious*).¹⁰ Cette lettre, qui contient la quatrième et dernière mention de poiriers – dont on ne rencontre jamais les fruits – dans la documentation grecque, offre par ailleurs la seule mention explicite de cognassiers, sous une forme qui n'apparaît d'ailleurs pas avant la compilation des *Géoponiques*.¹¹ Fruitier originaire des pourtours méridionaux de la mer Caspienne,¹² il serait arrivé dans le monde grec avant l'époque classique avec un nom emprunté à une langue d'Asie mineure (*kodymalon*, *κοδύμαλον*), avant d'être réinterprété par les Grecs comme la « pomme de Kydônia », localité crétoise, *kydōnion mēlon*.¹³ Le cognassier apparaît sous deux noms différents chez Théophraste puisque ce dernier, sans en dire beaucoup plus, précise dans la même section concernant les produits dégénérés de variétés horticoles repro-

(Cambridge : Cambridge University Press, 2000), 623–624 (figuiers), 624–625 (grenadiers) ; et dans Margaret Serpico et Raymond White, « Oil, faw and wax », *ibid.*, 398–401 (oliviers).

⁷ Daniel Zohary, Maria Hopf et Ehud Weiss, *Domestication of Plants in the Old World* (4th ed.; Oxford : Oxford University Press, 2012), 139–140 ; Michel Chauvet, *Encyclopédie des plantes alimentaires* (Paris : Belin, 2018), 620–623.

⁸ Thphr., *HP* II, 2.5. Traduction par Suzanne Amigues, *Théophraste. Recherches sur les plantes*, 5 vol. (Paris : Les Belles Lettres, 1988–2006), vol. 1, 47.

⁹ *P.Cair.Zen.* II 59156, l. 1–4 : *μοσχεύματα ἀπίων καὶ φυτὰ ὅτι | πλείστα παρακόμισον ἐγ (ἐκ) Μέμφεως, ἕκ τε τοῦ ἡμετέρου κήπου | [καὶ ἐ]κ τῆς ἄκρας, καὶ τῶν γλυκυμήλων δὲ λαβὲ παρ' Ἐρμαφίλου, | [καὶ κατα]φύτευσον*. Sur le sens de « jeune plant greffé » que prend *moscheuma* dans la documentation papyrologique, voir Hélène Cadell, « Le substantif *μόσχευμα* et les techniques de reproduction fruitière dans l'Égypte grecque », *Revue de philologie* 46 (1972) : 256–265.

¹⁰ *P.Cair.Zen.* III 59486, l. 2 : *μη]λέας τε ἐαρινὰς [] καὶ κυδωνέας λ, ἀπίους κ*.

¹¹ *Gp.* IV, 1 (Florentinus, III^e s.) et X, 3 (Didymos, IV/V^e s.).

¹² Zohary et al., *Domestication*, 144–145.

¹³ Chauvet, *Encyclopédie*, 587 et Amigues, *Théophraste. Recherches*, vol. 1, 120–121 n. 9.

duites par semis que « l'œuf d'autruche » (*strouthion*) produit le cognassier (*kydōnia*) », les *strouthia*, correspondant, selon S. Amigues, à la variété améliorée par la culture produisant les coings les plus gros, les plus digestes et les moins astringents.¹⁴ Si l'on se fie à cette typologie, il est dès lors surprenant que ce soient précisément les coings ordinaires qui fassent l'objet d'une mise en culture dans le parc d'Apollōnios plutôt que la variété améliorée ; néanmoins la spécialiste faisait remarquer que le point de vue de l'arboriculteur adopté par Théophraste ne rejoint pas toujours celui du consommateur ; ainsi chez Dioscoride, il est précisé à propos des coings (*kydōnia*), dans une section sur les pommes (*mēlea*), qu' « il faut choisir les vrais, c'est-à-dire les petits, arrondis et parfumés ; ceux qu'on appelle *strouthia* sont, quoique gros, moins utiles ».¹⁵ Cette dernière citation permet par ailleurs de rappeler que les coings ne sont jamais considérés que comme une variété de « pomme » en grec, c'est-à-dire du genre des fruits charnus à pépins ou noyaux. À ce titre, il n'est peut-être pas inutile de profiter de cette revue (partielle) des fruitiers de Zénon pour rappeler qu'un certain nombre de « pommiers » ne sont peut-être pas à prendre comme tels. Ainsi, dans la lettre déjà citée, *P.Cair. Zen.* II 59156, Apollōnios dit envoyer à Zénon non seulement des poiriers mais aussi des *glykymēla* (l. 4), nom qu'on ne retrouve ensuite dans la documentation que beaucoup plus tard, dans un compte de livraison de produits incluant des plants de fruitiers sur lequel on reviendra (*P.Mich.* XIV 680). Chez Dioscoride, le phytonyme est donné comme un synonyme de *melimēlon* (μελίμηλον, litt. « pomme de miel ») dans la même section que les coings ; il en est dit que ces « pommes » ramollissent les selles, expulsent les parasites intestinaux et qu'elles sont mauvaises pour l'estomac.¹⁶ C'est ainsi en s'appuyant sur ce lien de synonymie qu'on peut trouver dans les *Géoponiques* (X 20) une possible identification. Dans une section attribuée à Diophane de Bithynie (I^{er} s. av. J.-C.),¹⁷ il est en effet indiqué que la greffe d'un pommier (*mēlon*) sur des cognassiers (*kydōnia*) produit de très belles pommes qu'on appelle chez les Athéniens des *melimēla*.¹⁸ Était-ce le cas aussi pour ce qu'on appelait *glykymēlon* dans le Fayoum deux siècles plus tôt ? Ou peut-être ne s'agit-il à cette époque que de la variété cultivée de pommes, dites par ailleurs « douces » chez Théophraste (*HP* II, 2.5), par opposition aux pommes issues de semis. Mais Théophraste indique bien que pour la plupart des fruitiers domestiques connus, « la plupart des plantes sauvages sont dépourvues de nom et familières

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Dsc., *MM* I, 115.3 (I, 108.9–10 W.).

¹⁶ Ibid. (I, 108.15–17 W.).

¹⁷ La qualité des observations apparaissant dans les sections agronomiques attribuées à Diophane est remarquable d'après Emanuele Lelli, *L'agricoltura antica. I Geoponica di Cassiano Basso* (Soveria Mannelli : Rubbettino, 2010), I.

¹⁸ *Gr.* X, 20 : Ἐγκεντρίζεται μήλον εἰς πᾶσαν ἀχράδα, καὶ εἰς κυδώνια, καὶ γίνεται ἐκ τῶν κυδωνίων μῆλα κάλλιστα, τὰ καλούμενα παρὰ Ἀθηναίους μελίμηλα. Chez Plin., *NH* XV, 51, les *melimela* sont néanmoins une variété de pommes « nommées d'après leur goût de miel » et autrefois appelés *mustea* (mais en X, 38, les *mustea* sont une variété de coing) ; Jacques André (éd.), *Pline l'Ancien. Histoire naturelle, livre XV* (Paris : Les Belles Lettres, 2003), 92–93 n. 4 signale aussi ce changement de nom évoqué chez Varro, *Rust.*, I, 59.1.

de peu de gens, les espèces domestiques plus souvent désignées par des noms et plus couramment connues ; je veux dire que l'on connaît par exemple la vigne, le figuier, le grenadier, le pommier (*mēlea*), le poirier, le laurier, le myrte, etc. » (*HP I*, 14.4).

On trouve ainsi dans les archives de Zénon quelques références à des pommes de manière non spécifiée, renvoyant alors vraisemblablement à *Malus domestica*. Ainsi, dans le cadre d'un séjour du ministre Apollônios et de sa suite à Berenikes Hormos, dans les environs de Memphis, où un bateau est déchargé avec toutes ses provisions au début de l'année 257 : vin, huile, viande, poisson, pain mais aussi miel, olives, noix, grenades et des « cagettes » et « cruche de pommes » (*P.Iand.Zen.* 53).¹⁹ De même, deux lettres similaires expédiées en octobre de la même année, tantôt à Zénon (*P.Cair.Zen.* I 59099), tantôt à Apollônios (*P.Cair.Zen.* IV 59544), font état d'une livraison de fruits incluant des plateaux de grenades, pommes, dattes, olives grecques et figues. Si, en l'occurrence la disponibilité de pommes en octobre ne surprend pas, la disponibilité des mêmes fruits en février selon le document précédent est plus étonnante. Peut-être s'explique-t-elle par la plantation d'une variété à double récolte illustrée par le témoignage de *P.Cair.Zen.* I 59033, lettre dans laquelle des agents d'Apollônios visitent des vergers d'un personnage de haut rang et se font offrir une sélection de plants. Ils obtiennent différentes variétés de figuiers et de vignes, des grenadiers sans pépin ainsi que des « pommiers du printemps et des variétés bifères ». ²⁰ Ce passage, qui a conduit à suggérer la culture de l'abricotier en Égypte à l'époque ptolémaïque, me paraît en fait concerner plutôt des fruitiers familiers du monde grec – les deux appellations se retrouvent chez Théophraste et semblent connues de ses lecteurs. S'il n'est pas impossible que le premier renvoie à une espèce de *Prunus* que l'on rapprocherait plutôt du *Prunus cerasifera* appelé myrobolan ou prunier-cerise,²¹ le second se voit évoqué chez Théophraste, dans une section de son ouvrage sur *Les causes des phénomènes végétaux*, qui considère précisément les conditions dans lesquelles certaines espèces sont susceptibles de devenir bifères (I, 13.9) : « De fait, certaines variétés de pommiers et de poiriers qui passent pour bifères réussissent particulièrement bien dans ces lieux parce que la belle saison s'y prolonge beaucoup » ;²² de même, on retrouve dans ses *Recherches* la même désignation que dans notre papyrus (I, 14.1.10) : « Produisent à la fois sur le bois d'un an et sur les jeunes pousses, par excellence les pommiers dans les variétés à deux récoltes ou tout arbre fruitier ». ²³ Mis à part les figuiers, les pommiers et poiriers sont

¹⁹ *P.Iand.Zen.* 53, l. 8 et 51 : κλούιον μήλων ; 34 : μήλων στάμνος.

²⁰ *P.Cair.Zen.* I 59033, l. 14 : μήλα ἔαρινά, καὶ τῶν διφόρων.

²¹ À propos de l'identification de ces « pommiers de printemps », on renvoie à Valérie Schram, « Des abricots dans le "paradis" d'Apollonios ? », *Autour d'Ergaleion*, 5 avril 2023, <https://doi.org/10.58079/w8vx> (dernier accès le 25 mars 2025).

²² Thphr., *CP I*, 13.9 : τὰ δοκοῦντα δικαρπεῖν μηλεῶν τέ τινα γένη καὶ ἀπίων. Traduction de Suzanne Amigues (éd.), *Théophraste. Les causes des phénomènes végétaux*, vol. 1 (Paris : Les Belles Lettres, 2012), 34–35.

²³ Thphr., *HP I*, 14.1.10 : μηλέαι τῶν διφόρων ἢ εἴ τι ἄλλο κάρπιμον. Traduction de S. Amigues, *Théophraste. Recherches*, vol. 1, 40.

les seules espèces de fruitiers à propos desquelles Théophraste mentionne explicitement ce caractère particulier, aussi, et malgré S. Amigues qui envisageait une adaptation de l'abricotier au climat égyptien le conduisant à produire deux récoltes,²⁴ il me paraît plus économique et vraisemblable qu'il soit dans notre document simplement question d'une variété de pommier. Quant aux pommiers ou pommes « de printemps » dont les mentions sont limitées au III^e s. av. J.-C., ils se voient associés aux poiriers, grenadiers, cognassiers et figuiers (*P.Cair.Zen.* III 59486 ; *P.Iand.Zen.* 54 ; *P.Petr.* III 53m), évoquant là encore les paysages de Panticapée décrits par Théophraste (*HP* IV, 5.3) où viennent figuiers, grenadiers, poiriers, pommiers et les variétés tardives de « pommiers du printemps » (*mēleai earinai*).²⁵

Perspectives d'époque romaine : à la croisée des textes et de l'archéobotanique

De ces cognassiers, poiriers et pommiers du printemps nouvellement introduits, la documentation papyrologique ne donne guère de nouvelles dans le cours des siècles suivants. Concernant la poire (*Pyrus communis* L.), R. Germer²⁶ faisait remarquer que le climat égyptien, trop chaud, n'est guère adapté à sa culture, ce qui pourrait expliquer qu'on ne la trouve mentionnée dans la documentation papyrologique que dans ces quatre documents appartenant aux archives de Zénon²⁷ et que sa présence dans les vestiges archéobotaniques se limite à une trouvaille dans la nécropole gréco-romaine de Hawara.²⁸ Il faut néanmoins préciser que la culture de ce fruitier, au moins dans la bande de climat méditerranéen au nord de l'Égypte et dans laquelle se trouve Alexandrie, n'est pas impossible, puisque G. Schweinfurth faisait apparaître le poirier (ainsi que le pommier et le cognassier) parmi les fruitiers cultivés dans les anciens jardins arabes d'Égypte²⁹ – peut-être cette absence documentaire est-elle ainsi simplement due au défaut de conservation des sources dans la région humide du Delta.

La pomme est quant à elle un peu mieux représentée dans les vestiges archéobotaniques,

²⁴ Voir Amigues, *Théophraste. Recherches*, vol. 1, 110 n. 1.

²⁵ Thphr., *HP* IV, 5.3 : 'Εν δὲ τῷ Πόντῳ περὶ Παντικαπαιον οὐδέτερον [...]. Συκαὶ δὲ πολλαὶ καὶ εὐμεγέθεις, καὶ ῥοιαὶ δὲ περισκεπαζόμεναι. Ἄπιοι δὲ δὴ καὶ μῆλεαί πλείστοι καὶ παντοδαπάταται καὶ χρησταί, αἱ δ' ἑαριναὶ πλὴν εἰ ἄρα ὄψιαι.

²⁶ Renate Germer, *Flora des pharaonischen Ägypte* (Mainz am Rhein : Philipp von Zabern, 1985), 62.

²⁷ *P.Mich.* I 24, *P.Cair.Zen.* II 59156 et III 59486 et *P.Iand.Zen.* 54.

²⁸ Percy E. Newberry, « The ancient botany: On the vegetable remains discovered in the cemetery of Hawara », in *Hawara, Biahmu, and Arsinoe*, éd. Flinders Petrie (London : Field & Tuer, 1889), 48. Il donnait l'indication suivante : « (3) a species of *Pyrus* (*P. domestica*, L.), also now found in Abyssinia », à propos de laquelle Germer (*Flora*, 62) précisait : « Seine Angabe, Birnen gäbe es jetzt in Abessinien, ist nicht richtig, denn weder Schweinfurth noch Engler nennen Birnen für dieses Gebiet ». Dans Christian De Vartavan, Arminee Arakelyan, Victoria Asensi Amorós, *Codex of ancient Egyptian plant remains / Codex des restes végétaux de l'Égypte ancienne* (2nd éd. révisée et augmentée ; London : SAIS, 2010), 201 sont également indiquées des identifications possibles de bois de poirier sur plusieurs objets coptes conservés au Louvre, voir Marie-Hélène Rutschowskaya, *Musée du Louvre. Catalogue des bois de l'Égypte copte* (Paris : Réunion des musées nationaux, 1986), 15.

²⁹ Georg Schweinfurth, « Sur la flore des anciens jardins arabes d'Égypte », *Bulletin de l'institut égyptien* 8 (1888) : 304.

quoiqu'elle n'apparaisse pas sur les sites de la Vallée et soit curieusement absente à Hawara où une grande variété de fruits issus des fouilles de la nécropole gréco-romaine par F. Petrie avait pourtant été identifiée, incluant la présence de restes de poires que l'on vient d'évoquer, de cerises ou encore de pêches.³⁰ En revanche, la pomme est bien attestée sur les sites plus marginaux du désert Oriental et des oasis de Kharga et Dakhla, dans tous les cas à l'époque romaine. Ainsi, dans le port romain de Bérénice, l'identification de pépins montre qu'on appréciait le fruit, probablement importé depuis la Méditerranée d'après R. Cappers ;³¹ dans le port de Myos-Hormos, c'est sous la même forme d'un pépin que la pomme a pu être identifiée, M. van der Veen précisant alors que si la culture en Égypte du pommier est possible, ces fruits feraient partie de ceux que l'on commercialisait sous une forme séchée, quoique plus souvent sans les pépins dans le cas de la pomme.³² Du côté des oasis occidentales, à Douch, des rameaux de pommiers apparaissent dans la composition de bouquets funéraires, tandis qu'à Kellis ce sont des pommes entières, desséchées qui ont été retrouvées, suggérant dans les deux cas une introduction du fruitier dans les cultures locales.³³ Ici, comme dans le désert Oriental, tout le monde s'accorde pour y voir un produit de luxe : rare et coûteux, le fruit devait être réservé à des personnages haut placés, a fortiori dans le désert Oriental.³⁴ Les textes de la garnison romaine de Didymoi, située sur la route Coptos-Bérénice, révèlent quant à eux les conditions dans lesquelles ces fruits étaient susceptibles d'être transportés et échangés puisque trois ostraca datés du début du II^e s. les mentionnent dans la correspondance qu'ils contiennent (*O.Did.* 376, 377 et 385). Les pommes y sont, quand c'est précisé, envoyées par Philoklès – vivandier qui avait vraisemblablement un potager à Phoinikôn, *praesidium* nommé d'après une palmeraie toujours présente et situé à l'embranchement de la route reliant Coptos à Bérénice d'une part et à Myos Hormos d'autre part.³⁵ Faisant venir les produits de la Vallée, il les réexpédiait vers les fortins situés sur l'une et l'autre route. Les pommes, jusqu'à 20, sont toujours placées dans un *baukalion* – type de récipient en terre cuite rappelant la

³⁰ Newberry, *The ancient botany*, 46–50.

³¹ René Cappers, *Roman Foodprints at Berenike* (Los Angeles : Cotsen Institute of Archaeology/University of California Press, 2006), 99.

³² Marijke Van der Veen, *Consumption, Trade and Innovation: Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt* (Frankfurt am Main : Africa Magna Verlag, 2011), 155.

³³ Nathalie Baum et Hala Barakat, *Douch II, La végétation antique, une approche macrobotanique* (Le Caire : Ifao, 1992), 78 et Ursula Thanheiser, « Roman Agriculture and Gardening in Egypt as seen from Kellis », in *Dakhleh Oasis Project: Preliminary Reports on the 1994–1995 to 1998–1999 Field seasons*, éd. Colin A. Hope et Gillian E. Bowen (Oxford/Oakville, Conn. : Oxbow Books, 2002), 307.

³⁴ Marijke Van der Veen et al., « Vie romaine dans le désert Oriental d'Égypte : Alimentation, puissance impériale et géopolitique », in *Le désert oriental d'Égypte durant la période gréco-romaine : bilans archéologiques*, dir. Jean-Pierre Brun (Paris : Collège de France, 2018), §18 et 43.

³⁵ Adam Bülow-Jacobsen, in *Ostraca de Krokodilô. II, La correspondance privée et les réseaux personnels de Philoklès, Apollôn et Ischyras*, éd. Adam Bülow-Jacobsen, Jean-Luc Fournet, Bérange Redon (Le Caire : Ifao, 2019), 33 et Hélène Cuvigny (éd.), *Didymoi, Une garnison romaine dans le désert Oriental d'Égypte, II- Les textes* (Le Caire : Ifao, 2012), 34–35.

cruche de *P.Iand.Zen.* 53 – rempli par ailleurs de *ptômata*, peut-être des dattes « tombées de l'arbre », visant à amortir les chocs d'après H. Cuvigny. Ces envois sont associés à des gourdes (*kolokynthia*), laitues (*thridax*), et autres choux (*krambē*) et oignons (*krommyon*) ; soit autant de produits frais suggérant que les pommes devaient être également envoyées fraîches, préservées de la chaleur par la forme pansue du *baukalion*.³⁶

Dans la Vallée, malgré l'absence de vestiges archéobotaniques, les pommes semblent bien avoir continué de faire l'objet d'une culture après les expérimentations visibles dans les archives de Zénon puisqu'on en retrouve des mentions jusqu'au début de l'époque arabe – sans ce souci présent dans les archives de Zénon de distinguer des variétés. On retrouve ainsi, au II^e s. av. J.-C., dans une déclaration d'arbres fruitiers en vue de la taxe relative, mention d'une culture de rosier, figuiers, grenadiers dans un vignoble, ainsi que deux pommiers (*mēleai*) plantés sur une digue de l'Hérakléopolite (*P.Hels.* I 11).³⁷ Après le vide relatif que laisse la documentation au I^{er} s. av. J.-C., les pommiers ressurgissent à Théadelphie, dans le Fayoum du I^{er} s. (*P.Soter.* 2), agrémentant cette fois un vignoble planté en hautain sur des fruitiers (*akrodrya*). Le contrat de location qui en donne la description ne précise pas la qualité de ces arbres, si ce n'est au travers du détail de la rente qui prévoit le versement annuel de mille pommes.³⁸ Si le mot désignant la pomme est là presque entièrement restitué, la culture locale est vraisemblable puisque les pommes sont, à la même époque, relativement bien attestées sur le marché égyptien. Ainsi, un collecteur d'impôts précise qu'il n'a pas trouvé beaucoup de fruits à Memphis jusqu'à présent – la lettre est datée du 20 juin. Il a tout de même pu acheter des fèves et un nombre conséquent de pommes puisqu'il indique en envoyer 50 pour le neveu de son correspondant et 50 autres pour sa sœur et pour sa nièce (*P.Oxy.* II 298, l. 40-44). Du côté du Fayoum, c'est une autre lettre qui attire l'attention sur un problème intrinsèque lié aux fruits charnus : leur périssabilité. Dans une lettre adressée par un certain Sérénos à son père Apollinarios, en un mois de juillet d'une année inconnue, il est ainsi question des pommes que ce dernier avait demandé à son fils d'envoyer à un certain nombre de personnes. Sérénos explique avoir pu rassembler 63 pommes ; mais toutes ont pourri et il n'a pu les envoyer ! Il précise néanmoins en avoir acheté d'autres pour les envoyer selon les instructions de son père (*BGUI* 38). Au-delà de l'anecdote, ce texte a son importance parce qu'il montre bien qu'il s'agit là de fruits frais et non séchés ou marinés :³⁹ si dans le désert Oriental

³⁶ Sur le *baukalion*, récipient typiquement alexandrin, caractéristique de la vie des ermites dans le désert et susceptible de conserver de l'eau au frais, mais aussi des produits comme de la viande ou du raisin, voir Cuvigny, *Didymoi II*, 34-35 ; Jean-Luc Fournet, *Alexandrie, une communauté linguistique ? ou La question du grec alexandrin* (Le Caire : Ifao, 2009), 25-27.

³⁷ *P.Hels.* I. 11, l. 8-10 et 13-15 : ἐν τῷ | ὑπάρχοντί μοι | ἀμπελώνι [...] ῥόδον καὶ συκαὶ (l. *συκάς*) καὶ ῥοαὶ (l. *ῥοάς*), | καὶ μήλαι (l. *μηλέας*) β ἐπὶ τοῦ | χώματος.

³⁸ *P.Soter* 2, l. 28-29 : τῶν ἐν τῷ ἀμπελώνι ἀκροδρῶν πάντων ὄντων (ὄντων) | τοῦ μεμισθομένου (l. *μεμισθομένου*), ἐξ ὧν δότω καθ' (l. *κατ'*) ἔτος μ[ήλω]ν χίλιον.

³⁹ Sur les enjeux et méthodes de préservation des fruits dans l'Antiquité, voir l'utile mise au point dans Cap-pers, *Roman Foodprints*, 143-151.

on utilise des sortes de cruches pour les transporter, dans la Vallée, ce sont plus souvent des paniers qui servent de support aux échanges. On envoie ici « un panier avec des oignons (?) et des pommes » (*P.Mil.* 1.2 74),⁴⁰ là c'est probablement un sac en fibres de palmier qui les contient dans une lettre concernant peut-être les préparatifs d'un mariage (*P.Palau Rib.* 28, 6).⁴¹ On en envoie également en quantité assez large, ainsi dans une lettre provenant de l'Arsinoïte où l'on se plaint que son correspondant ne donne pas de nouvelles et où l'on souhaiterait savoir si la dernière lettre accompagnée d'un envoi de 50 pommes a bien été reçue (*SB VI* 9138).

Quant aux attestations de culture, elles restent sporadiques mais la liste de plants contenue dans le bon de livraison mentionné plus haut, *P.Mich.* XIV 680 (provenance inconnue) est d'un certain intérêt à cet égard pour l'époque romaine parce qu'elle contient toute une série de phytonymes montrant des variétés qu'on ne précise pas dans la correspondance usuelle. On y trouve ainsi, entre autres produits, mention des « deux lauriers (*daphnas*) et deux abricotiers (*armenia*) », des « noyaux de belles pêches (*persikōn*) d'hiver et de duracines (*dōra-kinōn*) », et encore des plants de « pommes douces » (*phyta glykymēlōn*).⁴² La distinction ici entre la commande de noyaux d'une part, pour les pêcheurs, et la commande de plants pour les « pommiers » d'autre part, n'est peut-être pas anecdotique et pourrait bien renvoyer à la distinction entre deux méthodes de reproduction : par semis pour les premiers, et par greffe pour les seconds. Si l'on peut en l'occurrence toujours considérer la possibilité qu'il s'agisse simplement de pommes cultivées (greffées donc) comme dans les archives de Zénon, la qualité des fruitiers associés dont on précise bien la variété me semble plutôt indiquer, pour l'époque romaine du moins, la culture plus sophistiquée que serait la variété hybride obtenue par la greffe d'un pommier sur un cognassier, suivant ainsi l'indication des *Géoponiques* (X, 20) et le classement proposé par Dioscoride qui voit dans ces fruits un type de coing – ce qui impliquerait évidemment que le cognassier soit toujours cultivé localement. Or, si on n'en garde pas d'autre trace à ma connaissance dans les textes de l'époque, le relevé des restes archéobotaniques égyptiens a permis de mettre en évidence la présence de coings à Karanis à l'époque

⁴⁰ Il faut vraisemblablement voir une forme corrompue de *krommydion* (κρομμύδιον) dans *P.Mil.* I.2 74, l. 5 : σφυρίδιον ἐν ᾧ [...] βυδία | καὶ μῆλα, le mot étant régulièrement écorché par les épistoliers et la forme rappelant vivement les κρομβύδια (l. κρομμύδια) de *O.Claud.* IV 892, 6.

⁴¹ *P.Palau Rib.* 28, 6 : σεβαίνιον (l. σεβένιον) μῆλων. Σεβένιον, emprunt de l'égyptien (cf. Jean-Luc Fournet, « Les emprunts du grec à l'égyptien », *Bulletin de la société de linguistique de Paris* 84 (1989) : 17), désigne les fibres du palmier et l'adjectif dérivé, σεβένιος, se rapporte le plus souvent dans la documentation aux cordes produites avec ces mêmes fibres, tandis que d'après la littérature hagiographique, le matériau servait aussi à confectionner des tuniques en toile peu coûteuses. Dans la mesure où ce ne sont pas les fibres que l'on utilise traditionnellement en vannerie mais plutôt les feuilles ou folioles que l'on tresse, il me semble plus probable que le terme désigne en l'occurrence par métonymie une sorte de sac, ou à tout le moins un contenant plus souple qu'un panier. On observe en effet dans la documentation textuelle des usages similaires entre les crins ou poils (*trichinos*, τρίχινος) qui servent aussi à la confection de sacs et les fibres de palmier.

⁴² *P.Mich.* XIV 1680, l. 4-5 : π(αρ)ενεγκεῖν τὰς δύο δάφνας καὶ τὰ δύο | ἀρμένια ; l. 8-9 : π(αρ)ενεγκεῖν ὅσπᾳ περσεικῶν (l. περσικῶν) καλῶν | χειμερινῶν καὶ δωρακείων (l. δωρακίων) ; l. 13 : π(αρ)ενεγκεῖν μοι φυτὰ γλυκυμήλων.

romaine.⁴³ Parmi les vestiges de fruits retrouvés dans les maisons (III^e–V^e s.) apparaissent ainsi, aux côtés des dattes, figues et olives, différentes variétés de fruits à coque – noisettes (*Corylus avellana*), pistaches (*Pistacia vera*), noix (*Juglans regia*), pignons de pin (*Pinus pinea*) – mais aussi des pêches (*Amygdalus persica*) et des coings (*Pyrus cydonia*), ce qui confirme la présence du fruit, sinon du fruitier, dans le Fayoum, même si la continuité depuis l'époque de Zénon ne peut être établie.

Dès lors et en l'absence du terme connu pour désigner plus communément le coing, on peut s'interroger sur la qualité de ces « pommes », *mēla* (μηλα), qui apparaissent dans la documentation. Le commentateur d'un texte indiquait ainsi, à propos de *P.Pal.Rib.* 28 : « The fruits of course are likely to have been quinces or pomegranates ».⁴⁴ S'il faut évidemment considérer toute l'ambiguïté du terme *mēlon* dans son acception générique – susceptible de désigner tout fruit charnu et plus particulièrement les pommes, coings, grenades et autres pêches et abricots –,⁴⁵ le terme ne me paraît pas si ambigu dans la documentation papyrologique. D'abord les pêches, abricots et cédrats sont trop précieux pour qu'on ne précise pas leur qualité par un adjectif (souvent substantivé) ; les grenades sont quant à elles communes, assez fréquemment mentionnées et appelées selon leur nom courant *rhoa* (ρόα) (ou rarement *rhoia*, ροιά) – avec le dérivé adjectival *rhoïnos* (ροίνος), et, à partir de l'époque romaine, le diminutif *rhoïdion* (ροΐδιον). Du reste, quand on va au marché chercher des fruits, on parle alors, comme dans la lettre déjà évoquée *P.Oxy* II 298, d'*opōra*⁴⁶ et l'on en revient avec des *mēla* : c'est là le terme *opōra* qui prend cette valeur générique. Ainsi, dans les manuels de conversation bilingues (grec et latin) des *colloquia pseudodositheana*, un passage évoque une mise en situation similaire puisqu'il est question de se rendre au marché (gr. *lathanopōleion* / λαχανοπωλείον) pour acheter légumes (*lachana* / λάχανα) et fruits (gr. *opōran* / ὀπώραν et lat. *poma*), dont on donne ensuite une énumération précise : mûres (gr. *sykamīna* / συκάμινα et lat. *mora*), figues (gr. *syka* / σύκα et lat. *ficus*), pêches (gr. *dōrakina* / δωράκινα et lat. *persos*), poires (gr. *apious* / ἀπίους et lat. *piras*) et azeroles (gr. *trikokkia* / τρικόκκια et lat. *tuberes*).⁴⁷ Reste néanmoins la possibilité que le mot *melon* soit utilisé pour désigner de manière indifférenciée pommes et coings, mais la précision que comporte intrinsèquement le composé

⁴³ Harley Harris Bartlett, « Fruits and Other Plants », in *Karanis: the temples, coin hoards, botanical and zoological reports. Seasons 1924–31*, éd. Arthur E.R. Boak (Ann Arbor : University of Michigan Press, 1933), 87–88 (apparemment omis dans le *Codex*).

⁴⁴ James G. Keenan, « Review: *Papiri documentari greci del Fondo Palau-Ribes (P.Palau.Rib)*. *Estudis de Papirologia i Filologia Bíblica 4* by Sergio Daris », *The Bulletin of the American Society of Papyrologists* 32 (1995) : 90.

⁴⁵ Voir Pagnoux, « Fruitiers connus et cultivés en Grèce », §101–102.

⁴⁶ *P.Oxy* II 298, l. 39 : ὀπώρα en l'occurrence, comme parfois dans les papyrus, avec le même sens. Sur le sens de *opōra*, voir aussi Pagnoux, « Fruitiers connus et cultivés en Grèce », §103.

⁴⁷ *Colloquia Monacensia-Einsidlensia*, 8c, in *The Colloquia of the Hermeneumata Pseudodositheana. Volume I, Colloquia Monacensia-Einsidlensia, Leidense-Stephani, and Stephani*, éd. Eleanor Dickey (Cambridge/New York : Cambridge University Press, 2012), 122, et 175 pour les notes.

glykymēlon dans *P.Mich.* XIV 1680 va à l'encontre, me semble-t-il, de cette hypothèse, ainsi que la différence des modes de conservation et de consommation impliqués pour les pommes et les coings.⁴⁸

En somme, la solution économique serait de suivre la convergence qui se dégage dans le parallèle des attestations textuelles et archéologiques et de voir dans les *mēla* de simples pommes attestées par ailleurs par l'archéologie – il ne paraît pas trop aventureux de déduire de la culture du pommier dans les oasis occidentales son égale présence au moins dans le Fayoum – et dans les *glykymēla*, une variété raffinée de coings, peut-être issue d'une greffe avec un pommier.

2. Un fruitier oublié : le sébestier (*Cordia myxa* L. et *Cordia sinensis* Lam.)

Les friandises des solitaires (myxaria)

Si la disponibilité des pommes semble être le résultat des efforts liés à leur introduction à l'époque ptolémaïque, l'époque romaine connaît évidemment aussi son lot d'introduction de nouveaux fruits et fruitiers, dont pêches et abricots. Elle laisse néanmoins entrevoir également la résurgence de fruitiers exploités depuis des temps anciens en Égypte sans que leur nom n'apparaisse sous les Lagides. Parmi ces derniers, on peut compter sur le sébestier que certains ont reconnu derrière le « prunier » d'Égypte (*kokkymēlea* / *κοκκυμηλέα*) de Théophraste qui croît en Thébaïde (*HP* IV 2, 10, cf. Pline XIII 64), mais qui, d'après S. Amigues, désignerait plus justement le *Balanites aegyptiaca*.⁴⁹ Dans les sources papyrologiques, c'est d'abord le fruit du sébestier que l'on voit apparaître sous le nom de *myxarion* (*μυξάριον*) – dérivé de *μύξα* qui désignerait à la fois la « morve » et le fruit du sébestier en raison du caractère mucilagineux de sa pulpe –⁵⁰ dans le contexte du désert Oriental. Ainsi, dans le fortin de Krokodilô, sur

⁴⁸ Voir notamment Plin., *HN* XV, 38 qui relève une seule variété de coing qui se consomme cru ; en XV, 60, il indique que le coing est traditionnellement cuit ou plongé au moins dans du miel. Chauvet, *Encyclopédie*, 588 fait néanmoins remarquer l'usage commun en Afghanistan de consommer les coings crus, comme des poires.

⁴⁹ L'identification avec le sébestier, proposée par Arthur Hort (éd.), *Theophrastus. Enquiry into Plants* (Londres : Heinemann, 1916), 301 a été retenue dans le dictionnaire du LSJ, chez Jacques André, *Les noms des plantes dans la Rome antique* (Paris : Les Belles Lettres, 1985 [tirage 2010]), s.v. *prunus*, 3 et généralement reprise sans discussion – entre autres, chez Murray, « Fruits, vegetables », 626 (avec sources complémentaires). Cette identification est écartée par Amigues, *Théophraste. Recherches*, vol. 2, 211–212 n. 12 au profit du *Balanites* (*HP* IV, 2.10), sans qu'elle explique pourquoi elle ne retient pas le sébestier. Pour aller néanmoins dans le même sens qu'elle, je remarque notamment que la période de floraison donnée par Théophraste (octobre) ne correspond guère à celle du sébestier qui fleurit en mai et produit déjà ses fruits en octobre, à ce propos, voir Alire Raffeneau-Delile, « Flore d'Égypte. Explication des planches » in *Description de l'Égypte, Histoire Naturelle*, vol. 2 (Paris : Imprimerie impériale, 1812), 192 ou, plus récemment, Mordechai Kislev, « Archaeobotanical evidence of birdliming at Ashkelon », in *Ashkelon 1. Introduction and overview (1985–2006)*, éd. Lawrence E. Stager, J. David Schloen et Daniel M. Master (Winona Lake, Ind. : Eisenbrauns, 2008), 134.

⁵⁰ Voir Pierre Chantraine *Dictionnaire étymologique de la langue grecque : histoire des mots*, achevé par Jean Taillardat, Olivier Masson et Jean-Louis Perpillou, avec en supplément les Chroniques d'étymologie grecque (1–10) (Paris : Klincksieck, 2009), s.v. *μύσσομαι*.

la route reliant Coptos à Myos Hormos, la correspondance d'Ischyras évoque des envois de sébestes et de dattes vers Persou, un fortin voisin (*O.Krok.* II 319 et 320). Dans une troisième lettre (*O.Krok* 332), adressée cette fois à Ischyras, il est également question de sébestes mais sous une forme que l'éditeur identifie comme étant le nom féminin *myxa* (μύξα), laquelle reste très rare.⁵¹ Le texte se trouvant être très fragmentaire – la partie gauche est perdue et le mot μύξα est situé à l'extrémité droite –, il paraît assez vraisemblable que cette forme soit en fait incomplète et qu'il faille restituer (au moins partiellement, la syntaxe étant peu claire) *myxa*[ri- (μύξα|[ρι-), comme dans les deux autres lettres. C'est en effet de ce nom, semble-t-il, que les sébestes étaient couramment désignées, si bien qu'Agatharchide déjà (*ap.* Diodore, I 34, 9–10) expliquait : « en Égypte, les baies (*bata*) appelées *myxaria* se récoltent après que le fleuve s'est retiré et on les mange en dessert (*tragēmatos*) en raison de leur douceur »,⁵² tandis que quelques siècles plus tard, ce sont les Pères du désert qui les consomment encore sous ce nom. Ainsi d'un « festin de roi » évoqué par Jean Cassien : « Sérénus, ensuite, nous servit du sel grillé avec trois olives par tête. Puis, il nous présenta encore une corbeille avec des pois chiches torréfiés : c'est là ce que les solitaires appellent des friandises (*trogalia*). Nous primes également deux sébestes (*myxaria*) et chacun une figue. Passer ce nombre serait péché, dans ce désert » ;⁵³ dans un apophtegme, c'est avec des sébestes sèches (*myxaria xēra*) ajoutées à la traditionnelle bouillie de gruau (*athēra*) qu'on tente de rétablir un vieillard malade.⁵⁴ C'est

⁵¹ Adam Bülow-Jacobsen dans *O.Krok.* 332, l. 11n. Dans les sources hors Égypte, on voit quelques occurrences de ce sens du mot chez les médecins grecs, ainsi Dsc., *Eup.* II, 69.2 (III, 280.1 W.) : σύκοις ἢ μύξαις ; Orib., *Ecl.* 35.1.5 (éd. Raeder, CMG 6.2.2, 198, 14) : ρόος, ἐλικῶν ἀμπέλου, μύξων ; Aët., V, 122.8 (éd. Olivieri, CMG 8.2, 99, 15) : μύξων τῷ λινοσπέρμῳ συγκαθηρημένων ; ou encore chez Paul. Aeg. VII, 3.12.132, apparemment seul à présenter des éléments descriptifs (éd. Heiberg, CMG 9.2, 244, 1-2) : Μύξα δένδρου καρπός ἐστὶ μικρότερος μὲν τῶν κοκκυμήλων, δυνάμει δὲ παραπλήσιος. D'après Paul, un autre nom de la sébeste semble avoir été *mysklon/mysklion* (μύσκλον/μυσκλίον) : il reprend ainsi le texte d'Orib., *Syn.* VI, 43 (éd. Raeder, CMG 6.3, 208, 6 et 11) : δαμασκηνοῦ καὶ μυσκλίου τὰ ὀστέα, en précisant le sens du mot en II, 53.1.8 (CMG 9.1, 121, 32) : μυσκλίου (τοῦτο δὲ ἐστὶν ἡ μύξα).

⁵² D.S. I, 34 : τὰ δὲ βάτα καλούμενα μύξάρια συνάγεται μὲν κατὰ τὴν ἀποχώρησιν τοῦ ποταμοῦ, διὰ δὲ τὴν γλυκύτητα τῆς φύσεως αὐτῶν ἐν τραγήματος μέρει καταναλίσκεται. Traduction par Pierre Bertrac et Yvonne Vernière (éd.), *Diodore de Sicile. Bibliothèque historique* I, 34 (Paris : Les Belles Lettres, 1993 [tirage 2021]), 77–78 et n. 1 ; à noter que les éditeurs, restituant le mot μύξάρια là où la leçon avait été retirée de l'édition de Charles Henry Oldfather (éd.), *Diodorus Siculus. Library of History*, vol. 1 (Cambridge, MA : Harvard University Press, 1960) suivant celle de Ludwig August Dindorf (éd.), *Diodori Bibliotheca Historica*, vol. 1 (Leipzig : Teubner, 1888), s'interrogeaient sur la signification du mot dans lequel ils voyaient un hapax susceptible de désigner « une variété ou une appellation locale de la mûre ». Il est vrai que la classification du fruit parmi les βάτα – unique attestation littéraire de la forme neutre de ἡ βάτος, qui désignerait alors le fruit de la ronce – est curieuse et méritera d'être réexaminée à la lumière des rares mentions de βάτα/βάτος dans les papyrus, comme par exemple dans la liste de denrées alimentaires de *P.Köln.* XIII 526, II 5 où des βάτα sont associées à des figues (datée du II^e s. av. J.-C.). Ces classifications anciennes effectuées par analogie – comme le sycamore, mentionné juste avant, qui rentre dans la catégorie des mûriers – ne sont pas toujours faciles à appréhender mais la période de fructification et le mode de consommation correspondent bien au sébestier qui, du reste, s'inscrit de manière beaucoup plus heureuse dans cette évocation des plantes égyptiennes que la ronce.

⁵³ Jean Cassien, *Conférences* VIII, 1. Traduction par Eugène Pichery (éd.), *Jean Cassien. Conférences*, vol. 2, VIII–XVII (Paris : Éditions du Cerf [Sources Chrétiennes 54], 1958), 10, 14.

⁵⁴ *Apophthegmata patrum (collectio systematica)* IV, 78. 3, in Jean-Claude Guy (éd.), *Les apophthegmes des Pères*.

ainsi probablement aussi sous cette forme sèche qu'on les transporte dans le désert Oriental et qu'on les consomme, selon le commentaire l'éditeur.⁵⁵

D'où provenaient donc ces sébestes ? Les sources archéobotaniques offrent deux pistes différentes, selon l'espèce considérée, et c'est encore dans le désert Oriental qu'elles se révèlent d'autant plus intéressantes qu'elles peuvent être mise en résonance avec les textes qui mentionnent ces fruits.

Sébestiers de la Vallée et sébestiers du désert

Quand il s'agit de sébestes, les spécialistes évoquent le plus souvent le sébestier dit domestique, *Cordia myxa* L., espèce qui aurait été introduite en Égypte en des temps anciens et provenant d'Iran et du sous-continent indien (Figs. 1–2).⁵⁶ Les attestations archéobotaniques en sont assez peu nombreuses avant l'époque ptolémaïque d'après le *Codex*,⁵⁷ mais comprennent une dizaine d'identifications pour l'époque gréco-romaine, tant dans la Vallée ou le Fayoum, que dans les oasis occidentales, le désert Oriental, jusqu'aux monastères de Haute Égypte. Identifiant ainsi un noyau dans le premier monastère de Phoibammon, V. Täckholm concluait son analyse sur ces mots : « Our stone shows that the monks of the Monastery cultivated the tree and were familiar with its use ». ⁵⁸ Et de fait, dans la Vallée, sous le nom – propre au grec d'Égypte – de *myxea* (μυξέα), on le voit cultivé dans les jardins de l'Oxyrhynchite (*P.Ross.Georg.* II 19) ou à l'entrée du Fayoum (*P.Petaus* 43, 11) au II^e s., dans l'Hermopolite (*P.Herm.Boul.* 31A) au III^e s., et encore plus au sud, à Aphrodité, au VI^e s. (*P.Hamb.* I 68, 35).⁵⁹ Mentionné dans des registres fiscaux ou, le plus souvent, dans des contrats de location de terrain, il appartient au paysage des domaines mêlant ressources boisées et productions fruitières et maraîchères. Ainsi dans les clauses du contrat de *P.Ross.Georg.* II 19, le loyer en nature prévoit notamment la livraison annuelle de 300 grappes de raisin choisies, la récolte d'un palmier dattier, 1 artabe de dattes sèches, 20 gourdes, 40 concombres, 20 grenades (*rhoas*), des olives noires (*elaias*), 100 artabes de pêches (*persikōn*) d'une qualité perdue en lacune, 200 figues (*sykōn*), et 8 chénices de sébestes sèches

Collection systématique. 1, Chapitres I-IX (Paris : Éditions du Cerf [Sources Chrétiennes 387], 1993), 225. Sur l'*athera*, mets traditionnel égyptien, utilisé également pour soigner les malades, voir Françoise Perpillon-Thomas, « Une bouillie de céréales : l'*Athéra* », *Aegyptus* 72 (1992) : 103–112.

⁵⁵ Fournet dans *O.Krok.* II 319, l. 7n.

⁵⁶ Cappers, *Roman Foodprints*, 83 ; Van der Veen, *Consumption*, 151.

⁵⁷ Il n'y a guère que deux attestations recensées, provenant de la région thébaine et datées du Moyen Empire. Murray, « Fruits, vegetables », 626, évoque également des vestiges datant de la 3^e dynastie, à Saqqara.

⁵⁸ Vivi Täckholm, « Botanical identification of the plants found at the monastery of Phoebammon », in *Le monastère de Phoebammon dans la Thébaïde, t. III : identifications botaniques, zoologiques et chimiques*, éd. Charles Bachatly (Le Caire : Société d'archéologie copte, 1961), 30.

⁵⁹ Michael Schnebel, *Die Landwirtschaft im hellenistischen Ägypten* (München : C.H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung, 1925), 314–315, rectifiait déjà correctement l'identification du sébestier qui, dans la littérature antérieure, avait pu être confondu avec le perséa (*Mimusops laurifolia* [Forssk.] Friis).

(*myxeōn xērōn*).⁶⁰ C'est là la seule occurrence que je vois du fruit avec cette graphie qui étonne : on l'a dit, ailleurs, *myxēa* (μυξέα) désigne l'arbre selon le sens du suffixe *-ea* (-έα) dont sont régulièrement pourvus les noms grecs d'arbre.⁶¹ On attendrait pour le fruit, soit *myxōn* (μυξῶν) comme le propose l'édition, soit *myxariōn* (μυξαρίων), mais l'utilisation du nom d'arbre pour le fruit et vice-versa n'est pas si rare dans les usages et l'on retrouve ainsi dans un relevé de terrain de l'Hermopolite le nom *myxai* (μύξαι) pris entre deux autres occurrences de *myxēai* (μυξέαι) pour désigner des arbres sur pied (*P.Herm.Boul.* 31A, 18). Là, c'est en effet un collectif descendant du faire une inspection de propriétés en état d'abandon au début du III^e s. qui relève ainsi sur le *klēros* de Callimaque (l. 14–24) : « contre la machine hydraulique se presse un sébestier (*myxēa*) florissant, et 20 sycomores forment un groupe et d'autres petits sébestiers (*myxai*) au nombre de 7 sont dispersés dans le vignoble » (l. 17–19),⁶² tandis qu'apparaît plus loin, près de la machine hydraulique du nord, un autre « sébestier florissant » (l. 21) ; sur le *klēros* de Philiskos (l. 24–37), de même, au milieu de persées, sycomores, palmiers et oliviers en partie abattus se dresse encore « un sébestier florissant » (l. 37), seule espèce d'arbre de l'ensemble dont le bois ne devait guère intéresser pour ne pas avoir été abîmé.⁶³ Visiblement c'est un arbre qu'on cultive au II^e s. puisque le registre fiscal conservé dans *P.Petaus* 43 évoque en passant « deux nouveaux sébestiers » (*myxēai neai*) sur le territoire de Ptolemais Hormou (El-Lahun) – à moins qu'ils n'aient poussé spontanément ?⁶⁴ Enfin, plus tardivement, le contrat de location d'un terrain, propriété d'un monastère et situé dans la pleine sud d'Aphrodité, fait état, en les distinguant, de la présence de peuplements d'acacias, d'arbres (non spécifiés), de dattiers, d'un verger, d'oliveraies, et encore d'une vigne nouvellement plantée (*P.Hamb.* I 68, l. 4–7).⁶⁵ Dans le loyer en nature, apparaît en revanche la mention de « la récolte des oliviers, des sébestiers (l. 35 : *myxēas*) et du verger (*pōmariou*) »,⁶⁶ ce qui suggère que les sébestiers (vraisemblablement un singulier collectif pour cette forme au génitif) ne sont pas considérés comme appartenant au verger et devaient faire partie de « tous les arbres, fruitiers et non fruitiers » (l. 7 : *phytois enkarpois te kai akarpois*) cultivés en complément pour agrémenter la propriété sans avoir la valeur des fruitiers introduits pour des productions fruitières de luxe.

Remarqué par G. Schweinfurth dans les jardins traditionnels arabes d'Égypte à la fin du

⁶⁰ *P.Ross.Georg.* II 19, l. 15–16 : ῥόας εἴκοσι καὶ ἐλαιας μελαίνης ἀρτάβης τετάρτου χιλνίκων (χοιλνίκων) δύο, περσικῶν [---] ἀ[ρτα]βῶν ἑκατὸν, σύκων διακοσίων, μυξῶν ξηρῶν χοινικὰς ὀκτώ.

⁶¹ Pierre Chantraine, *La formation des noms en grec ancien* (Paris : Champion, 1933 [tirage 1979]), 92, §70.

⁶² *P.Herm.Boul.* 31A, 18, l. 17–19 : ἐπέ[κει]το δὲ τῷ ὀργάνῳ μυξέα ζωφυτούσα | καὶ συκαμειναὶ (l. συκαμιναι) κ συ[ν]η[ρη]μέν[αι κ]αὶ ἐσκορπισμένοι ἐν τῷ χωρίῳ β[ρ]αχίαι (l. β[ρ]αχεῖαι) μύξαι (l. μυξέαι) | ἀριθμῶ ζ.

⁶³ Le *Codex* indique une attestation possible de ce bois dans Rutschowskaya, *Catalogue des bois*, 39 n. 44 et 15 : il s'agit d'un étui à kohol provenant d'Edou, d'époque byzantine.

⁶⁴ *P.Petaus* 43, 11 : μύξέα (l. μυξέαι) νέαι β.

⁶⁵ D'après la réédition du texte préparée par Florence Lemaire, *Les baux ruraux à Aphrodité au VI^e siècle de notre ère : les contrats de location et les reçus de loyer des archives de Dioscore* (travail inédit).

⁶⁶ *P.Hamb.* I 68, 34–35 : ὁ δὲ καρπὸς | τῶν ἐλαιῶν καὶ τῆς μυξείας (l. μυξέας) καὶ το(ῦ) {καρποῦ τοῦ} πωμαριο(υ).

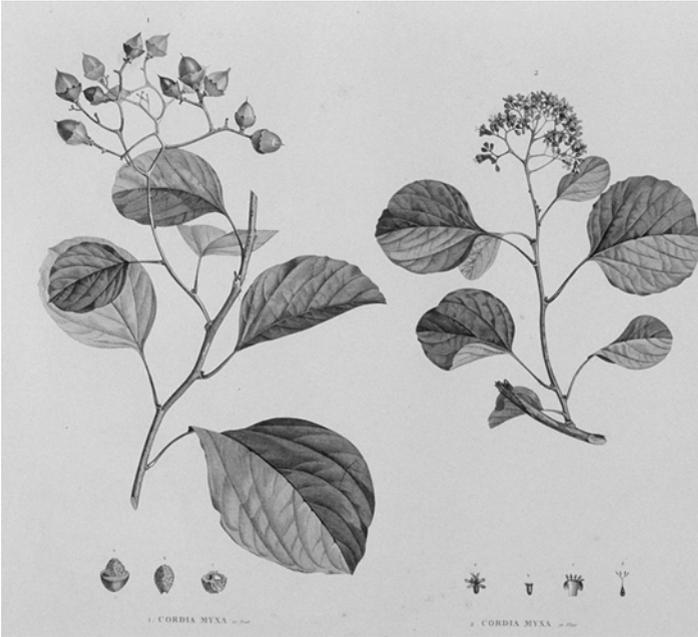


Fig. 1. *Cordia myxa* en fruit (1) et en fleur (2), *Description de l'Égypte, Planches: Histoire Naturelle*, t. II bis, Paris 1813, pl. 19. Source : Gallica.bnf.fr/ Bibliothèque nationale de France.



Fig. 2. Fruits de *Cordia myxa* L. sur l'arbre. © Joegoauk Goa (licence CC BY-SA 2.0).

XIX^e s., ce dernier expliquait ainsi : « Deux arbres originaires de l'Inde et introduits au moyen-âge par les Arabes sont en même temps ornementaux et utiles par les fruits qu'ils produisent. Le sébestenier [*Cordia myxa* L., *moukheyt*] et le cassier donnent par leur port caractéristique un cachet particulier aux anciens jardins. Le premier, dont les drupes mucilagineuses sont d'une saveur douceâtre et en même temps astringentes, fait partie de l'ancienne matière médicale des Arabes. Aujourd'hui, le seul emploi qu'on en fait en Égypte est la glu ». ⁶⁷ Tandis que cette association avec le cassier (*Cassia fistula* L.) rappelle les *Observations* par Pierre Belon du Mans, au XVI^e s., des jardins de Boulaq où « les Cassiers, Sebestiers, Palmiers & Sycomores croissent bien forts haut » et de Matarieh où les sébestiers se mêlent aux sycomores, ⁶⁸ c'est chez Prosper Alpin, à la même époque que la description botanique est la plus précise, puisqu'il distingue, à juste titre, deux espèces de sébestiers : « L'un est sauvage et ressemble au prunier ; l'autre, cultivé, diffère du précédent par ses feuilles plus larges et épaisses. L'un et l'autre portent de petites fleurs blanches proches de celles du géranium et d'où sortent des fruits semblables à de petites prunes rondes à noyau tricoûté. L'arbre sauvage porte des fruits plus petits, mûrissant plus tard et moins parfaitement que ceux de l'arbre cultivé qui sont, eux, plus gros et meilleurs. On voit des fruits sur l'arbre toute l'année. Les sébestiers fleurissent au printemps et mûrissent leurs fruits à l'automne. Avec la pulpe des fruits de sébestier, les Égyptiens font une excellente pâte visqueuse (*viscum*) en broyant et en lavant les fruits mûrs [...]. Ils mettent ensuite une certaine quantité de ces fruits dans un récipient et font bouillir un peu, jusqu'à ce que la partie aqueuse disparaisse. Ils utilisent cette pâte comme emplâtre pour toutes les tumeurs cirrheuses [...]. Contre la toux, beaucoup prennent, pendant plusieurs jours, des bols préparés avec ce produit mélangé à du sucre et à la racine de réglisse [...]. On en fait une décoction qui sert aussi, habituellement, pour beaucoup de fièvres surtout lorsque la poitrine est atteinte ». ⁶⁹

Si cette description des usages médicaux entre en résonance avec l'utilisation du fruit en bouillie pour soigner un vieillard souffrant de maux de ventre dans les *Apophtegmes*, comme vu plus haut, on voudrait terminer cet aperçu en revenant sur les espèces à considérer pour établir un lien entre les mots employés dans la documentation textuelle et les vestiges archéobotaniques. Prosper Alpin attire en effet notre attention sur une espèce laissée quelque peu de côté jusque-là, aujourd'hui identifiée sous le nom de *Cordia sinensis* Lam. Quoique indigène – alors que *Cordia myxa* ne se trouve qu'à l'état cultivé en Égypte – cette espèce n'avait laissé que peu de traces archéologiques. Le *Codex* ne recense guère en effet que trois entrées sous ce nom, d'époque respectivement prédynastique, de la 3^e dynastie et de la 18^e, sous la forme de graines et de fruits, quand les attestations archéobotaniques de *Cordia myxa* sont relative-

⁶⁷ Schweinfurth, *Flore*, 308.

⁶⁸ Serge Sauneron (éd.), *Voyage en Égypte de Pierre Belon du Mans, 1547* (Le Caire : Ifao, 1970), 107a et 112a.

⁶⁹ Raymond de Fenoyl (éd.), *Plantes d'Égypte par Prosper Alpin : 1581–1584* (Le Caire : Ifao 1980 [2^e éd. : 2007]), 29–31.

ment bien représentées, notamment pour l'époque gréco-romaine. Les spécialistes expliquent ainsi que la distribution naturelle de l'espèce, répandue en Afrique, n'atteint jamais que le sud de l'Égypte, et plus particulièrement le Gebel Elba et l'oasis de Kharga, l'espèce ne se présentant ailleurs que sous une forme cultivée en jardins.⁷⁰ Si cette espèce avait été quelque peu oubliée, la découverte de ses fruits à Bérénice et Shenshef,⁷¹ datés d'une part de l'époque impériale et d'autre part des IV^e-VI^e s., a conduit R. Cappers à formuler l'hypothèse qu'ils aient pu être prélevés dans le Gebel Elba – à moins, ajoute-t-il qu'ils ne proviennent par la voie du commerce maritime d'Érythrée ou d'Éthiopie. Les auteurs d'une synthèse plus récente sur l'alimentation dans le désert Oriental indiquent que le recours à des productions fruitières locales s'inscrivent peut-être dans un changement au début de l'époque byzantine ayant trait à l'abandon des fortins sur la route de Bérénice et une réduction dans la gamme des produits disponibles, conduisant à « une plus grande dépendance alimentaire à l'égard des productions locales de la zone désertique, comme les fruits du sébestier sauvage, du balanite (datte du désert), du jujubier épine du Christ, du palmier doum et du moringa (noix de ben) » et à « une intensification des contacts entre les occupants romains du port et la population nomade de la région, ou même qu'une partie de celle-ci résidait dans le port ou ses alentours ».⁷² De la même manière, l'identification de l'espèce sauvage n'est pas écartée dans le sud de l'oasis de Kharga, que ce soit à Ayn Manawir ou à Douch, aux époques perse et romaine, où la taille des noyaux mis au jour est variable et peut ainsi suggérer une double culture des espèces sauvage et domestique du sébestier.⁷³ Il est remarquable en tout cas que le sébestier apparaît parmi les fruitiers les mieux représentés à Ayn Manawir à l'époque perse,⁷⁴ tandis qu'à Douch, à l'époque romaine, des tiges présentant des infrutescences de *Cordia myxa* montrent aussi bien la présence locale de l'espèce cultivée. Dans l'oasis de Dakhla en revanche M. van der Veen s'étonnait en 2011 de l'absence de sébestes à Kellis.⁷⁵ Si une publication plus récente concer-

⁷⁰ Loutfy Boulos, *Flora of Egypt, volume two* (Cairo : Al Hadara Pub. 2000), 270 et Cappers, *Roman Food-prints*, 83–84 qui précise que l'espèce *Cordia sinensis* Lam. a fait l'objet d'une redéfinition en deux espèces distinctes en 1990 : *Cordia sinensis* Lam. et *Cordia nevillei* Alston, cette dernière n'atteignant pas spontanément l'Égypte, elle reste à considérer si les fruits ont été importés (les deux espèces ne se distinguant pas par l'observation seule des fruits).

⁷¹ Site situé à une vingtaine de kilomètres au sud-ouest de Bérénice, dont l'occupation est datée des V^e et VI^e s. mais la fonction non assurée, cf. Van der Veen et al., « Vie romaine dans le désert Oriental », annexe 2.

⁷² Van der Veen et al., « Vie romaine dans le désert Oriental », §30.

⁷³ Claire Newton, Thierry Gonon et Michel Wuttman, « Un jardin d'oasis d'époque romaine à 'Ayn-Manawir (Kharga, Égypte) », *BIFAO* 105 (2005) : 172 et Claire Newton et al., « L'agriculture oasisienne à l'époque perse dans le sud de l'oasis de Kharga (Égypte, V^e-IV^e s. AEC) », *Revue d'ethnoécologie* 4 (2013) : §23–24 et Baum et Barakat, *Douch II*, 39–40.

⁷⁴ Newton et al., « L'agriculture oasisienne », §24 et 47 : « L'importance quantitative particulière du sébestier est à souligner au regard de ce que l'on connaît plus tard de son commerce à longue distance et du peu d'attestations égyptiennes pré-romaines. Ce fruit à saveur acidulée a également pu être exporté ».

⁷⁵ Van der Veen, *Consumption*, 154 (pour l'analyse des vestiges archéobotaniques de Kellis, voir Thanheiser « Roman Agriculture », 299–310, où le genre *Cordia* n'apparaît pas).

nant la proche Amheida/Trimithis évoque une identification de *Cordia* sp. dans un rapport préliminaire plus ancien, elle n'en donne pas confirmation.⁷⁶ Il est par ailleurs notable que le sébestier n'est pas représenté dans la documentation textuelle de Kellis et plus particulièrement dans le long compte agricole de Kellis (*P.Kell.* IV), au IV^e s. qui fait pourtant apparaître la consommation d'autres fruits égyptiens comme les jujubes (*Ziziphus spina-christi* d'après les analyses archéobotaniques associées) et même leur exportation vers la vallée du Nil. En somme, en l'état des sources, le fruitier ne semble guère avoir été présent dans le paysage de Dakhla.

« L'arbre à glu » ou les apports de l'ethnographie

Si, dans le désert Oriental, la consommation de sébestes de la variété domestique (sous forme probablement sèche) devait permettre de varier les plaisirs dans les stations et autres sites d'exploitation des mines et carrières de la région, on lui trouvait peut-être aussi des applications médicinales. Mais quant à la Vallée, hormis le seul document *P.Ross.Georg.* II 19 où le fruit apparaît sous une forme sèche suggérant qu'il était destiné à la consommation, on ne le voit guère apparaître en contexte alimentaire et les textes ne nous informent pas autrement sur ses usages. Peut-être faut-il alors aller chercher ailleurs : G. Schweinfurth, commentant la présence de l'espèce dans les jardins arabes, notait que le seul usage auquel il était encore destiné en Égypte était la production de glu ;⁷⁷ de même V. Täckholm présentait l'espèce identifiée dans les vestiges du monastère de Phoibammon ainsi : « This is the well-known "Mokheit" in Egypt, an Indian tree cultivated (and sometimes naturalised) in the Mediterranean districts, and, especially, in the Oases for its fruit, a drupe of orange colour and sweet, somewhat astringent in taste. The slimy content is nowadays mainly used for making bird-lime, formerly the fruit was also used medically ». ⁷⁸ Cet usage de la pulpe visqueuse du *Cordia* comme glu a été plus récemment mise en avant à la faveur de découvertes archéologiques de fruits du sébestier à Marseille et Nîmes (époque romaine) d'une part, et en Israël (époque médiévale) d'autre part, évoquant en l'occurrence à l'auteur les usages centenaires de la pratique de la chasse à la glu dans cette région, et de rappeler que d'après Delile : « On exportait autrefois de l'Égypte et de Syrie la glu que l'on y faisait avec le fruit de cet arbre, et qu'à Venise on appelait *glu d'Alexandrie*. Elle était d'une saveur douce, et avait une couleur blanche comme la chair du fruit, et contenait encore des noyaux du fruit ». ⁷⁹ M. Kislev rassemble par ailleurs divers témoignages décrivant les techniques utilisées au

⁷⁶ Valentina Caracuta et al., « Farming and Trade in Amheida/Trimithis (Dakhla Oasis, Egypt): New Insights from Archaeobotanical Analysis: Progress in African Archaeobotany », in *Plants and People in the African Past: Progress in African Archaeobotany*, éd. Anna Maria Mercuri et al. (Cham : Springer International Publishing, 2018), 67, évoquant le rapport préliminaire de L. Lodwick (2013).

⁷⁷ Schweinfurth, *Flore*, 308 (cité *supra*).

⁷⁸ Täckholm, « Botanical identification », 29.

⁷⁹ Laurent Boubry, Anne Bouchette, Isabel Figueiral, « Sebesten fruits (*Cordia myxa* L.) in *Gallia Narbonensis*

moins jusqu'au siècle dernier pour capturer les oiseaux migrateurs – dont le passage en Égypte, à l'automne, correspond à la saison de fructification du sébestier –, ainsi que les mesures officielles prises pour protéger ces oiseaux à travers l'interdiction, au début du XX^e s., non seulement de l'utilisation de la glu mais aussi de la culture de l' « arbre à gliaux » (« birdlime tree », selon le sens de son nom en arabe *mubhayt*).⁸⁰ L'enquête menée par N. Henein dans la région du lac Manzala, dans le delta du Nil,⁸¹ montre néanmoins la perpétuation de cette pratique puisque ce dernier relève non seulement la présence du sébestier – dont les habitants consomment souvent les fruits, précise-t-il – mais aussi l'ancrage des pratiques d'oisellerie associées. Ces dernières impliquent l'érection de structures légères en roseaux sur lesquelles sont placés des gliaux, branches enduites de glu préparée à partir du fruit du *Cordia* : « Ce petit fruit à noyau [...] est cueilli, fendu et placé dans une jarre en terre cuite contenant un peu d'eau tiède, où on le laisse tremper plusieurs heures en agitant de temps à autre. Ce fruit contient une matière visqueuse et épaisse, qui, après macération, donne un liquide gluant. De la mélasse y est ajoutée pour augmenter encore la force d'adhésion de cette glu ».⁸²

Si cette technique de chasse à la glu était bien connue du monde gréco-romain qui employait non pas le sébestier mais les baies du gui (*ixos* / ἰξός et *viscum*) pour préparer la glu de l'*ixeutēs* (ἰξευτής) grec et de l'*auceps* latin – aux activités desquels est notamment consacré le poème didactique des *Ixeutiques* de Denys –,⁸³ elle reste apparemment inconnue du monde égyptien ancien. Néanmoins, on ne peut manquer de faire remarquer deux désignations d'oiseleurs dans la documentation papyrologique grecque. La première apparaît dans les archives de Zénon, à travers la précision du technonyme *ornithothēras* (ὀρνιθοθήρας) accolé à un nom dans une comptabilité (*P.Cair.Zen.* III 59398) ; n'impliquant pas de technique particulière,⁸⁴ il vient s'ajouter aux autres attestations de chasses aux oiseaux sans autre forme de spécification. La seconde, datée du règne d'Auguste, se trouve dans un petit reçu sur ostracon provenant de la région d'Éléphantine (*SB XXII 15805*), de ceux que l'on ne compte pas dans la

(Southern France): a trade item from the Eastern Mediterranean? », *Vegetation History and Archaeobotany* 20 (2011): 397–404 ; Kislev, « Archaeobotanical evidence », 134–135 et Raffeneau-Delile, « Flore d'Égypte », 194.

⁸⁰ Sur les noms anciens de l'arbre, voir notamment les remarques de Silvestre de Sacy in *Relation de l'Égypte, par Abd-Allatif, médecin arabe de Bagdad* (Paris : Imprimerie impériale 1810), 71–73.

⁸¹ Nessim Henein, « La chasse aux gliaux », in *Hommages à Fayza Haikal* (BiEtud 138), éd. Nicolas Grimal, Amr Kamel, Cynthia May-Sheikholeslami (Le Caire : Ifao 2004), 125–131, refondu dans Nessim Henein, *Pêche et chasse au lac Manzala. Delta du Nil* (Le Caire : Ifao, 2010), 364–368.

⁸² Henein, *Pêche et chasse*, 366.

⁸³ Sur les activités – en réalité plus variées que le seul usage des gliaux – et l'ingéniosité des oiseleurs gréco-romains, on renvoie au chapitre richement illustré tant par les textes que par l'iconographie qu'a développé Christophe Vendries sur la question dans « L'*auceps*, les gliaux et l'appau. À propos de la ruse et de l'habileté du chasseur d'oiseaux », in *Chasses antiques : Pratiques et représentations dans le monde gréco-romain (III^e s. av. -IV^e s. apr. J.-C.)*, éd. Jean Trinquier et Christophe Vendries (Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2007), 119–140.

⁸⁴ C'est l'oiseleur d'Ar., *Av.* v. 62, cf. aussi l'*ornitheutēs* (ὀρνιθευτής), v. 526, avec une liste des techniques employées, incluant, entre autres filets et lacets, l'utilisation de gliaux (*rhabdous*, ῥάβδους).

documentation papyrologique. Celui-là fait apparaître un autre hapax de la documentation grecque d'Égypte, plus intéressant parce qu'il conserve un paiement effectué pour « la taxe des chasseurs aux gluaux », *telos ixeutōn*, τέλος ἰξευ(τῶν) ; et son éditeur, G. Wagner, de noter ainsi : « Onēs was an ἰξευτής, a fowler, who catches birds with birdlime (ἰξός); as far as we know, neither this kind of activity nor the tax itself are known in the papyrological documentation ». ⁸⁵ S'il n'y a pas eu, à ma connaissance, de nouvelles attestations papyrologiques de cette activité depuis cette publication, ⁸⁶ on ne peut manquer de s'interroger sur le type de glu utilisé et noter, à tout le moins, que cette mention de chasseur aux gluaux n'apparaît pas si lointaine, tant chronologiquement que géographiquement des échanges de sébestes évoqués dans les ostraca du désert Oriental. S'il faut, avec N. Henein, mettre ce texte au dossier allant dans le sens d'une introduction de la technique en Égypte à l'époque romaine, ⁸⁷ cette dernière aurait toutes les chances d'avoir été adaptée aux produits disponibles localement. On en vient aussi à se demander s'il ne faut pas également considérer la possibilité que cette technique ait été déjà utilisée dans l'oasis de Kharga à l'époque perse : là, les sébestiers ne manquent pas et la chasse aux oiseaux migrateurs est maintenant bien attestée dans les documents « de la pratique » grâce aux travaux de D. Agut-Labordère et M. Chauveau. Si la question des techniques pratiquées restait là sans réponse définitive et conduisait les auteurs à envisager le filet, l'important nombre d'oiseaux mentionné dans les baux de concessions de chasse situées dans les zones humides dites *gmgm/ggm* et le fait que des enfants participent à ces chasses invite à envisager la possibilité de la chasse aux gluaux. ⁸⁸

Sans que les éléments apportés ici suffisent évidemment pour en déduire l'utilisation des sébestes dans les pratiques d'oisellerie d'Égypte, on laisse à l'œuvre de l'imagination la facilité

⁸⁵ Guy Wagner, « Kôm Ombo, Second Preliminary Report », *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* 107 (1995) : 125.

⁸⁶ On n'ose proposer de lire dans *O. Strasb.* I 295, un reçu du même type, daté de l'an 66, et en contexte quelque peu lacunaire, le mot *ixobolos* (ἰξοβόλος) (l. 1 : εἰξοβο()). On attend là le nom d'une taxe et ἰξοβόλος est un synonyme d'ἰξευτής qui semble s'imposer mais il n'est pas autrement attesté que dans les *Apotelesmata* du Ps.-Man. 4, 243 (cf. aussi ἰξοβολέω, *Anthologie grecque* IX, 273.5).

⁸⁷ Henein, « La chasse aux gluaux », 126 et *Chasse et pêche*, 364 qui renvoie à Steven Goodman et Peter Meininger, *The birds of Egypt* (Oxford/New York : Oxford University Press, 1989), 75, où les auteurs évoquent un article dû à l'ornithologue britannique John Lewis Bonhote, « Bird liming in lower Egypt », *Ministry of Public Works, Zoological Service Publ.* 28 (1919), selon lequel la pratique pourrait remonter à l'époque romaine (voir le compte rendu dans W.L.M. (Waldo Lee McAtee), *The Auk* 37, no. 4 (1920), 621–622, sur l'usage de *Cordia myxa*). Vendries, « L'auceps, les gluaux et l'appeau », 138–139 n. 125 écarte quant à lui la chasse aux gluaux des pratiques égyptiennes à propos de la mention d'un oiseleur avec ses gluaux dans la procession isiaque d'Apulée, *Métamorphoses* XI, 8.

⁸⁸ Damien Agut-Labordère et Michel Chauveau, « La chasse aux *kémis* dans l'Oasis de Kharga à l'époque perse (O. Man. 4162 et 4164) », in *Apprivoiser le sauvage / Taming the Wild*, éd. Magali Massiera, Frédéric Rouffet et Bernard Mathieu (Montpellier : Cahiers Égypte Nilotique et Méditerranéenne, 2015), 1–18. C'est à D. Agut-Labordère que je dois d'avoir mon attention attirée sur ce point : la rente annuelle s'élevant à 100 oiseaux, il faut considérer avec les auteurs que, pour être favorable à l'exploitant, le rendement annuel devait « dépasser largement le double du loyer fixé ». Ibid., not. 4 n. 6.

avec laquelle ce type de technique pouvait vraisemblablement se transmettre et se diffuser, encourageant peut-être à son tour la culture du sébestier. La présence de ces arbres dans un domaine, a fortiori en association avec un verger, permettait en effet d'assurer la disponibilité à portée de main d'un produit permettant tant de protéger les fruitiers d'un verger des prédateurs ailés que d'obtenir à moindre coût des oiseaux, que ce soit pour les consommer ou pour les revendre.

3. Conclusion

En conclusion à ces études préliminaires proposées pour illustrer une approche proposant de croiser plus systématiquement sources textuelles et archéobotaniques grâce au soutien des humanités numériques,⁸⁹ on souhaiterait souligner le caractère exploratoire de ces recherches. Comme le montre bien le cas du sébestier, si elles partent d'un phytonyme se présentant dans le corpus documentaire des sources papyrologiques, elles n'engagent pas seulement l'identification des plantes mais visent plus largement à tenter de restituer dans le contexte égyptien leurs modes de culture et d'exploitation. À ce titre, les deux cas présentés ici font entrevoir des profils différents. Mis à part aux III^e et II^e s. av. J.-C., le pommier (*mēlea*, *μηλέα*) ne se distingue guère en tant que fruitier cultivé dans les textes. Si la mention de ses fruits dans les loyers de contrats implique sa culture locale, c'est essentiellement en tant qu'objet de consommation qu'il est mentionné, que ce soit dans les listes et autres comptabilités alimentaires ou alors dans les correspondances évoquant des envois de fruits. En ce sens, le faciès de ses apparitions dans la documentation papyrologique est similaire à celui des grenades, jujubes ou encore des pêches et des abricots d'époque romaine. Le sébestier apparaît quant à lui plus nettement en tant qu'arbre cultivé, mais ses fruits ne sont que peu représentés et n'apparaissent pas dans les comptabilités alimentaires. Si cela peut amener à déconsidérer son importance économique dans l'Égypte gréco-romaine, c'est le champ des études ethnographiques qui permet de faire ressortir un usage traditionnel des sébestes qui, s'il a bien été diffusé à l'époque romaine – ou avant – devait appartenir alors aux milieux encore mal connus des aires marginales anciennes et de leurs activités de chasse, de pêche et de cueillette.

⁸⁹ Les données présentées ici sont enregistrées et consultables dans leur version numérique sur la base Ergaleion : on y retrouvera les attestations textuelles et archéologiques visualisables sur des cartes ainsi que des liens vers des ressources complémentaires en ligne.