pain (p. 460-472). Ibn Waḫšiyya aborde, de plus, les maladies affectant les plantes et la nature des différentes terres ainsi que la qualité des vents et des eaux.

Il apparaît donc que ce traité, véritable *vade-mecum* de l'agriculteur, établit un état des pratiques et des techniques agricoles telles qu'elles existaient en Mésopotamie avant la conquête arabe. Le texte véhicule une information considérable qui va bien au-delà de l'agriculture puisqu'il situe l'homme dans une relation privilégiée à un environnement naturel qui lui assure sa subsistance, mais lui donne aussi les simples grâce auxquels il pourra combattre la maladie. Il s'ensuit que, pour la plupart des plantes décrites, la *Filāḥa nabaṭiyya* indique leurs propriétés médicinales.

Ainsi, dans la notice consacrée à l'asperge (*hilyawn, Asparagus officinalis L.*, p. 535-538), Ibn Waḫšiyya décrit la plante, la technique et le moment de la plantation ainsi que les terres favorables à sa culture. Il indique ensuite ses propriétés nutritives, la façon de l'accommoder et de la conserver, mais aussi ses effets négatifs sur les rhumatisants en cas de consommation régulière. Il conclut sa notice par la mention des propriétés médicinales de cette plante : ingrédient d'un répulsif contre les abeilles, sédatif de l'odontalgie, diurétique, stimulant de la vue.

Inutile de dire que le texte considéré présente le plus grand intérêt sur les plans terminologique et épistémologique par les différentes strates du savoir qui s'y manifestent. Le travail remarquable de l'A. pèche cependant, nous semble-t-il, par la volonté de présenter au chercheur un texte édité brut, établi avec sérieux, mais dont un index et un glossaire des mots techniques aurait dû être le complément naturel.

Floréal SANAGUSTIN
(Université de Lyon II)

Manuela MARÍN — David WAINES (edited by), *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id* (*Medieval Arab/Islamic Culinary Art*). Bibliotheca Islamica, Band 40, Beyrouth, 1993. 61 p. (introduction et index) + 415 p.

L'édition de traités arabes d'art culinaire est un événement suffisamment rare pour ne pas saluer la publication, dans le quarantième volume de la prestigieuse collection de la *Bibliotheca Islamica*, à l'initiative de M. Marin et D. Waines, d'un manuscrit anonyme d'époque mamelouke intitulé : *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id.* Le texte se présente comme un *compendium* d'art culinaire destiné à la société citadine raffinée du VIIe / XIIIe siècle, et rédigé probablement en Égypte. En effet, les A. sont parvenus, grâce à une étude de la langue du texte, émaillée de dialectismes et du fait de la mention récurrente de mets typiquement égyptiens, à la conclusion que l'auteur anonyme serait de cette origine. Quant à la datation approximative de l'ouvrage, elle est rendue possible par sa nature même, à défaut de toute citation de sources ou d'auteurs contemporains. Le seul personnage connu cité est le médecin 'Alī

BCAI 12 (1996) éd. M. Marin & D. Waines (éd.) : Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id (Medieval Arab / Islamic Culinary Art), recensé par Fl. Sanagustin
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

b. Rabbān al-Ṭabarī, l'auteur du *Firdaws al-ḥikma* (IIIe / IXe siècle). Il se trouve que le *Kanz al-fawā'id* est un *compendium* d'une grande envergure (175 folios); or, le VIIe / XIIIe siècle vit la publication de plusieurs ouvrages importants de ce type traitant de l'art de la cuisine comme, par exemple, *al-Wuṣla ilā l-ḥabīb fī waṣf al-ṭayyibāt wal-ṭīb* (éd. S. Maḫğūb - D. al-Ḫatīb, 2 vol., Alep, 1988). En outre, ils se caractérisent tous par de grandes similitudes, tant dans leur contenu que dans l'organisation des chapitres; de plus, ils semblent s'appuyer largement sur les mêmes monographies antérieures.

Outre ces points, les A. abordent dans leur introduction (p. 1-17) les questions relatives à l'établissement du texte, pour lequel ils ont utilisé trois manuscrits (Qq. 196 (8), University Library, Cambridge / 4018, Chester Beatty Library, Dublin / 18 *ṣinā'a*, Dār al-kutub al-waṭaniyya, Le Caire). Ces manuscrits présentent des particularités graphiques et linguistiques tenant essentiellement à l'intrusion d'un grand nombre de dialectismes et de variantes d'ailleurs attestées, pour certaines, jusqu'aujourd'hui. Nous pensons ici à *sīraǧ* pour *šīraǧ*, à *samīd* pour *samīḏ* ou à *za'tar* pour *ṣa'tar*. De même les A. signalent un fait majeur qui tient au lien qu'établit volontiers l'auteur entre art culinaire et préoccupations d'ordre médical (hygiène, prophylaxie, thérapeutique, sans oublier la dimension aphrodisiaque). C'est ainsi que le chapitre XXI concerne l'encens, les produits déodorants et les pastilles donnant une bonne haleine, fortifiant l'appétit et l'estomac, et stimulant l'activité sexuelle (p. 232-238).

L'ouvrage comprend vingt-trois chapitres abordant l'ensemble des aspects de l'art culinaire tant théoriques que pratiques, éthiques ou esthétiques. La cuisine raffinée mise en œuvre dans le *Kanz al-fawā'id* suppose d'autre part, en tant que jouissance absolue, la prise en compte du bien-être des convives, la propreté du cuisinier et son exigence sans faille quant au choix des ustensiles, des produits et des ingrédients. Le premier chapitre (p. 5-10) est, à cet égard, un modèle du genre. Dans les chapitres suivants, il est question, notamment, de la fabrication du pain, de la qualité de l'eau, de la définition des goûts, de l'accommodation du poisson et des crudités, de la préparation des laitages et des douceurs. Le texte s'achève par les chapitres relatifs aux aromates, à l'encens, aux essences de fleurs et à la conservation des fruits.

Afin de ne pas alourdir l'édition du texte, les A. ont placé, en fin de volume (p. 291-415), l'ensemble des variantes présentées par les trois manuscrits collationnés. Puis ils lui ont adjoint un index fort utile (p. XIX à LXI) comportant deux parties : les ingrédients et les plats d'une part, les ustensiles d'autre part. On regrettera cependant l'absence de traduction des termes techniques qui aurait, sans nul doute, facilité la tâche au chercheur.

Nous dirons, en résumé, que cette édition de qualité fera date dans la mesure où elle concerne un domaine souvent négligé, à tort, et qu'elle démontre bien la symbiose d'une tradition savante et d'une tradition populaire.

Floréal SANAGUSTIN
(Université de Lyon II)

BCAI 12 (1996) éd. M. Marin & D. Waines (éd.) : Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id (Medieval Arab / Islamic Culinary Art), recensé par Fl. Sanagustin
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net