Cultures et nourritures de l'Occident musulman. (Essais dédiés à Bernard Rosenberger).

Université Paris VIII, St Denis, automne 1997
[*Médiévales, langue, texte, histoire* nº 33].
21 × 29,7 cm, 187 p.

Le thème annoncé en titre occupe 140 pages du numéro 33 de la revue *Médiévales,* dix communications de qualité dédiées à Bernard Rosenberger. La qualité scientifique de l'ensemble est excellente. La structure apparaît avec évidence, synthétisée par une ouverture d'Henri Bresc, lequel énonce sobrement l'essentiel des travaux de B. Rosenberger, ce qui n'aurait peut-être pas rendu superflue une liste des publications du collègue honoré ici.

L'Occident musulman donc à travers ses cultures et ses nourritures, en voici le premier détail à travers les intitulés des communications : « Cuisine d'Orient – Cuisine d'Occident », « Ibn Bayṭār à travers son *Kitāb al-ǧāmiʿ* », « Épices et plantes aromatiques en al-Andalus », « Le sucre et le doux en al-Andalus », « Frugalité soufie et banquets de zaouyas », « Cépages, raisin et vin en al-Andalus », « Alimentation traditionnelle dans les campagnes du Nord marocain », « Nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen », « Agriculture et commerce maritime en Ifriqiya ». Les auteurs sont espagnols, maghrébins et français.

La prestation d'Ana Maria Cabo Gonzalez (p. 23-39) sur le botaniste-pharmacologue Ibn Bayṭār (né à Malaga entre 1190-1197, m. à Damas en 1248), éclaire sa valeur scientifique : rigueur de la description botanique, toponymes d'origine et micro-climat, énoncé des confusions d'identifications par approximations linguistiques, recours aux sources clairement citées, modalités des applications en phytothérapie. Les manuscrits d'Ibn Bayṭār sont exhaustivement présentés, ainsi que de nombreux exemples de sa précision d'herboriste, jusqu'aux différentes orthographes possibles pour certaines plantes. Une référence ! J'ai particulièrement apprécié le courage intellectuel que suppose l'énoncé d'une classification linnéenne impossible dans certains cas douteux ; cette question a parfois agité nos séances de travail ; il convient de maintenir la légitimité de cette saine controverse. L'annonce intégrale de l'édition et d'une traduction du *Kitāb al-Ǧāmiʿ al-aġḏiyā' wa-l adwiyā'* d'Ibn Bayṭār est bienvenue.

Aliments et remèdes, cuisine et diète se prolongent par l'importance du sucré, miel et sucre, en al-Andalus. Goût complexe, le sucré additionné à l'acide a caractérisé un mode de conservation puis une saveur, l'aigre-doux (*sikbāǧ et zīrbāǧa)*. R. Kuhne-Brabant rappelle à juste titre le *Séminaire de Motril* qui nous a réunis cinq ans de suite ; cette spécialiste des textes médicaux tente ici de préciser le moment où le sucre a remplacé le miel. On voit ici combien cette différenciation est difficile, la seule réponse possible étant la longue dualité d'emploi des deux édulcorants : le miel dans la longue durée et pour toutes les classes ; la canne à sucre, indigène depuis le xe siècle, prospère dans le Sud marocain, avec un prix plus élevé, est réservé aux riches et aux malades ; les pâtisseries les plus populaires étaient, et sont restées dans les pays arabes, les beignets et *almoǧabanat*, beignets au fromage fameux en al-Andalus. Les gimblettes n'auraient pas dû avoir leur place ici (p. 65), étant des biscuits ronds à pâte sèche et dure. En arabe *kaʿk,* ils sont encore connus au xxe siècle. F. Aubaile-Sallenave les cite comme tels et met en valeur leur antiquité saturnienne (p. 116). La pâtisserie au miel, par contre, continue à symboliser en raccourci pour la terre entière les cultures islamiques et méditerranéennes : on imbibait la pâte de miel, d'où le nom de *sfenj* ou éponge, *spongium* en latin classique (Isidore de Séville) et mozarabe ; dans les *Livres de cuisine maghrébo-andalous,* cités plus haut, on saupoudrait de sucre le beignet imbibé de miel, pour le goût mais aussi pour l'effet blanc de neige dont les Andalous étaient amoureux ; êtres raffinés, ils cumulaient les plaisirs.

Ce geste de cumuls, selon moi, accompagne aussi bien les mets de viande ou de verdures. La permanence du miel n'est pas objet de contestation. Le sucre vaut plus cher, passe pour le médicament qui soigne, car ce qui compte est l'importance du doux au niveau alimentaire. R. Kuhne-Brabant résume avec grand art l'importance médicale de l'aliment. Après l'oxymel, l'ensemble confit, *maʿǧūn* ou *ǧawāriš,* sont les ancêtres des confiseries. Je rejoins R. Kuhne-Brabant pour relever l'importance des intermédiaires, les fruits secs pulvérisés (p. 64) pour obtenir l'effet chaud et sec recherché.

Le prélèvement de miel et de cire sur les ruches sauvages était régulé, comme nous en informent de nombreuses fatwas. Vincent Lagardère, spécialiste des sources juridiques, et en particulier des fatwas maghrébo-andalouses, a basé sa communication sur les sources agronomiques, en intégrant le trop peu connu Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī. Avec brio, il reconstitue une liste des cépages mentionnés, acquis d'autant plus précieux qu'il ne craint pas de remonter aux vocables latins, selon une méthode indispensable. La durée de la présence mozarabe explique, selon Lagardère, l'importance du vin de raisin, argument à verser au dossier mozarabe. Le *nabīḏ* (vin de palme) se fabriquerait en al-Andalus, uniquement avec des raisins secs, ce que je pense convaincant. Page 85, il convient de donner son titre entier au texte d'Ibn Waḥšiyya, soit le *Livre de l'Agriculture Nabatéenne.*

On retrouve dans les zaouiyas nord-africaines de Halima Ferhat une consommation de « *rubb,* breuvage objet de polémique : assimilé au vin par le fondateur de la zaouiya de Safi, il est au contraire fort apprécié par d'autres saints » (p. 76). Car le *rubb* est le premier degré de fermentation, spontanée ou par cuisson. Les interdits ont toujours été flottants selon les dynasties au pouvoir, mais aussi selon

BCAI 16 (2000) Collectif: Cultures et nourritures de l'Occident musulman (Essais dédiés à Bernard Rosenberger), recensé par Lucie Bolens
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

les diverses lectures de l'Islam. Certaines ascèses, comme le soufisme, illustrent un lien concret avec le jeûne, par refus du plaisir oral gustatif. Le sens général donné à sa communication par Halima Ferhat montre tout le parti que l'on peut tirer des sources hagiographiques du Maghreb. Seule l'alimentation végétale était permise, brouets divers, *dašīš* d'orge ou de sorgho, sans corps gras, et sans pain de *darmaq* fait de fleur de farine. Quand la privation est trop dure, la viande de tortue est consommée (p. 71). En temps festif, les ascètes s'autorisaient lait, huile et miel en raison de leur valeur symbolique. Quelques grands mystiques ont assimilé ces jeûnes, à distinguer du Ramadan, au suicide, car le temps de privation se prolongeait démesurément. Le plus important de cette riche communication (Halima Ferhat, 70-79) est l'importance croissante de l'offrande alimentaire, *iṭʿām al-ṭaʿām,* au fil des siècles, « *considérée comme forme supérieure de piété,* [elle] *va s'imposer avec la formation des sectes et des zaouiyas* » (p. 78). La zaouiya, entre le XIIIe et le XVIe siècle, devient une vraie entreprise régionale : l'aumône, l'appel aux nourritures de substitution, se transforme en recherche de subsides aux fins d'enrichissement.

Dans les communications sur la cuisine, on retrouve deux sources connues, la *Faḍālat al-Ḫiwān* d'Ibn Razīn al-Tuǧībī et, de l'Anonyme andalou, le *Kitāb al-ṭabīḫ,* deux ensembles maghrébo-andalous, datés du XIIIe siècle (selon moi peut-être du XIIe). Bien que certains mets soient d'al-Andalus, l'originalité de cette culture fait problème à la madrilène Manuela Marín qui déclare cette cuisine « variation régionale de celle qui a été importée de l'Orient » (p. 21). La très grande présence des cultures berbère et arabo-africaine, des mets nord-africains (plats appelés *al-ṣinhāǧī* ou *al-lamtūniyya*), en un temps qui unifia sous pouvoir almohade le Maroc et al-Andalus, arrive à peine à « sauver » ce qui demeure, pour M. Marín, d'autorité orientale.

S'appuyant sur les mêmes sources, avec les traités de *ḥisba,* livres d'agronomie, et le *Kitāb al-aġḏiyā'* d'Ibn Zuhr éditée par elle-même (Madrid 1992), E. García Sánchez met en évidence l'importance effective des épices et des plantes aromatiques, ainsi que leur effet sur les saveurs donc les cultures. Apparaissent comme indigènes le safran, populairement remplacé par l'orcanette, le fenouil, l'anis, le thym, le basilic, le souchet odorant, la nigelle... Importés d'Extrême-Orient, le gingembre, le sunbul, (que E. García Sánchez assimile au nard indien sans autre explication) et la cannelle, souvent vendus en succédanés poursuivis par le muḥtasib. Poivre, coriandre et cannelle sont les épices les plus employés. Le tableau II p. 51 sur les occurences aromatiques est utile.

Comme dans l'analyse de Halima Ferhat, le monde culinaire s'ouvre sur l'horizon économique chez Tahur Mansouri. Le sub-désertique régule la vie du Maghreb, le rythme des tribus bédouines l'emportant sur les contrôles du *bled maghzen*, au point de déstabiliser la vie des travailleurs de la terre. Le commerce des produits animaux l'emporte sur la production des ressources végétales. Plus pastorale que fondée sur le finage, l'Ifrīqiya importe des aliments de certaines régions d'Italie, et les réexporte vers Venise : « l'Ifriqya y apparaît comme transit entre deux régions européennes » (139).

F. Aubaile-Sallenave, en ethnologue avertie, nous ramène aux temps actuels. L'accouchée, dans le monde arabo-musulman méditerranéen de la longue durée, est vouée à une nourriture de transition, légère et fortifiante à la fois, d'où semblent bizarrement se détacher le cresson alénois et la menthe pouliot. Poulet, œufs, café et gomme d'acacia jouent un rôle important, la *tommina* étant le plat de réception : farine torréfiée à sec, liée au beurre fondu ou à l'huile. Céréales, volaille et œufs y reçoivent une riche symbolique. On retrouve dans l'article de Mohamed Monkachi sur les campagnes du Nord marocain la place importante des céréales. La source est Auguste Mouliéras, qui décrit en 1895 la vie quotidienne des tribus du Rif et de Djebalia [(1)]. Chose étonnante, le couscous est fait d'orge (p. 95) et non de blé dur, et contrairement à ce que nous dit Halima Farhat, le hérisson est consommé (p. 97).

Lucie Bolens,
Université de Genève

(1) A. Mouliéras, *Le Maroc inconnu*, vol. 1, Paris 1895 ; vol. 2 Paris 1899. L'édition n'est pas indiquée.

BCAI 16 (2000) Collectif: Cultures et nourritures de l'Occident musulman (Essais dédiés à Bernard Rosenberger), recensé par Lucie Bolens
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net