

Annals of the Caliphs' Kitchen.
Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century
Baghdadi Cookbook.
 English translation with introduction
 and glossary by Nawal Nasrallah.

Leiden-Boston, Brill (Islamic History and
 Civilization, 70), 2007, X, 867 p., 35 pl.
 ISBN : 978-9004158672

L'intérêt pour la cuisine arabe du Moyen Âge a connu une certaine recrudescence ces derniers temps. Le volume de L. Zaouali sur la cuisine islamique (récemment traduit en anglais: *Medieval Cuisine of the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes*, 2007), la traduction italienne de M. Casari du livre de recettes d'al-Bağdādī (*Il cuoco di Baghdad*, publié en 2004) en sont des exemples, tout comme le volume que nous présentons ici, *Annals of the Caliphs' Kitchen* de Nawal Nasrallah. Il s'agit en fait de la traduction anglaise, précédée d'une longue introduction et pourvue d'un riche appendice, du *Kitāb al-ṭabīḥ* d'Ibn al-Warrāq (x^e siècle), un auteur pour lequel les informations sont parcellaires, si ce n'est absentes.

Ce traité d'art culinaire est bien plus qu'un simple recueil de recettes, car il est aussi une mine d'informations sur les théories médicales de l'époque et sur leur utilisation pratique, sur l'étiquette et sur les usages dont les commensaux du x^e siècle devaient tenir compte. La partie introductive expose la théorie humorale et une série de considérations sur l'hygiène alimentaire et un style de vie sain. La partie centrale du traité est consacrée à la description des recettes, souvent très élaborées aussi bien que raffinées, comme celle qui explique la cuisson différenciée d'un unique poisson (p. 178), ou les sections consacrées à la façon de décorer les desserts (p. 425 s.). Les recettes pour la préparation des boissons, et aussi des boissons fermentées normalement considérées comme illicites (*ḥamr, nabīd*), ne manquent pas. Le lien entre art culinaire, médecine et hygiène est évident dans les conseils qui orientent le choix du plat en fonction de la nature de celui qui doit en manger, ou dans l'explication des vertus thérapeutiques du plat (par ex. la recette d'asperges que le médecin Ibn Māsawayh préconise pour le coït, p. 221). Des chapitres spécifiques sont aussi réservés à la préparation des électuaires et des produits pour se laver les mains et se rincer la bouche après le repas. L'étiquette est un sujet sur lequel le gastronome arabe insiste beaucoup, tout comme les bonnes manières, au point que la dernière partie de son traité est axée sur le décorum que les commensaux doivent observer et sur la façon de se comporter pendant les occasions conviviales, le tout illustré avec des anecdotes très vivantes. Le

raffinement des recettes allait évidemment de pair avec celui des manières, ce qui rend ce manuel plus semblable à un traité de savoir-vivre qu'à un recueil de recettes tout court.

Le texte arabe a été édité par K. Öhrnberg et S. Mroueh (Helsinki, 1987), sur la base de deux manuscrits conservés l'un à Oxford, l'autre à Helsinki. Un troisième manuscrit, conservé à Istanbul, n'a pas été utilisé parce que les deux éditeurs n'en ont eu connaissance que lorsque leur volume était déjà sous presse. Toutefois, ce manuscrit, daté de 1297, n'est pas une simple copie de l'ouvrage d'Ibn al-Warrāq, mais plutôt une adaptation où figurent à la fois des abrégements et des ajouts. Nasrallah a néanmoins décidé de prendre en considération le manuscrit turc pour sa traduction, tout en se basant sur l'édition imprimée. Vu que les différences sont parfois assez importantes, tout comme les ajouts, il aurait peut-être été plus intéressant de publier une édition du ms. d'Istanbul, plutôt que de se limiter à l'utiliser pour corriger ou « compléter » l'édition Helsinki. En effet, le procédé qui consiste à combler une lacune (voir par ex. p. 67, n. 1 et 2) sur la base d'un texte qui n'est pas une copie de l'ouvrage, mais plutôt un remaniement, apparaît pour le moins douteux d'un point de vue philologique.

Annals of the Caliphs' Kitchen comprend une longue introduction (qui aurait profité d'une plus grande synthèse, par exemple en renvoyant pour les théories médicales à des ouvrages de référence tels celui de M. Ullmann, plutôt que de leur consacrer un chapitre), la traduction anglaise du texte enrichie par des notes détaillées, un appendice avec les noms des personnes et des lieux, un volumineux glossaire arabe-anglais/anglais-arabe, une bibliographie et les index des noms, des lieux, des ingrédients, des plats, des boissons, des termes médicaux. Malheureusement, la consultation de ces instruments essentiels (glossaire et index) est rendue plutôt compliquée par le sectionnement qui divise les entrées par catégories. Par exemple, le lecteur qui cherche le terme *bunk* dans le glossaire doit déjà savoir qu'il s'agit d'un ingrédient aromatique qui est classé dans la section « Personal Hygiene and Perfumes ». Le volume est pourvu d'une très riche addition iconographique: 35 miniatures représentant des animaux, des plantes, des banquets et des occasions conviviales, et une série de dessins (modernes) des ingrédients, des outils de cuisine et des plats. Chaque chapitre est introduit par le titre en caractères arabes. Malheureusement, le soin mis à rendre agréable le volume n'a pas été respecté pour les fréquentes citations en arabe que le texte présente: les caractères typographiques employés ont des tailles différentes et le caractère usuel pour *lām-alif* n'apparaît presque jamais (par ex.

p. 2, 29, 56, 58 et j'en passe). Le choix de proposer à certains endroits le mot en caractères arabes plutôt que – ou juste après – la translittération en caractères latins est malheureux parce qu'il présente le risque de faire apparaître de nombreuses coquilles – ce qui est en fait arrivé.

Le travail que Nawal Nasrallah a abordé n'était pas des plus faciles. La traduction d'un livre de recettes du Moyen Âge, qui plus est d'un livre conçu pour la cuisine de cour riche en citations de personnages historiques, pose en fait plusieurs difficultés. Celles-ci relèvent de la compréhension des termes techniques et des ingrédients, de la connaissance des techniques de cuisson anciennes et, en général, de la connaissance d'une série de notions propres à un milieu culturel bien spécifique, comme par exemple tout ce qui concerne les théories médicales classiques d'origine grecque. Nasrallah a fait face à toutes ces difficultés avec un courage et un enthousiasme tout à fait remarquables. Il faut pourtant avouer que l'enthousiasme qui a animé le travail de traduction et d'étude de Nawal Nasrallah, qui est déjà l'auteur d'un livre sur la cuisine arabe paru en 2003 (*Delights from the Garden of Eden: A Cookbook and a History of the Iraqi Cuisine*) n'a pas été soutenu par des instruments critiques et méthodologiques proportionnés. Le manque de formation scientifique dans le domaine se manifeste en effet à plusieurs reprises. Les vocalisations mauvaises ou du moins douteuses sont légions (et il ne s'agit pas de coquilles), pour les noms propres comme pour les noms communs: par ex. *fihrast* pour *fihrist*, *irab* pour *arab*, *Ṭaqṭaqī* pour *Ṭiṭṭaqā*, *Maqqarī* pour *Maqqarī*, *al-Dumayrī* pour *al-Damīrī*, *al-Marzibānī* pour *al-Marzubānī*, *al-Tannūhī* pour *al-Tanūhī*, *Ibn Ḥillikān* pour *Ibn Ḥallikān*, *māyẓān* pour *mīẓān*, et j'en passe. Des règles « non conventionnelles » pour les standards académiques sont aussi mises en pratique dans la bibliographie et les index: par ex. dans l'index des personnes et des lieux figure l'entrée « anonyme » (« anonymous », p. 851), franchement inusuelle, et les dictionnaires dans la bibliographie sont classés par titre et non par auteur (par ex. *Lisān al-'arab* et non *Ibn Manẓūr*, *Lisān al-'arab...*, p. 846). En outre, la répétition des mêmes notes de bas de page à chaque occurrence d'un nom propre est pour le moins bizarre (et il s'agit, pour ainsi dire, d'un euphémisme). Ainsi, l'attention du lecteur distrait est attirée à chaque occurrence d'Ibrāhīm ibn al-Mahdī sur le fait qu'il s'agit d'un « Abbasid gourmet prince, half brother of Hārūn al-Raṣhid [sic] (d. 839) » (par ex. p. 300, n. 9, p. 307, n. 9), et ainsi de suite pour chaque personnage... Il en va presque de même pour les termes techniques: par ex. pour le terme *ḡudād* expliqué en détail à la p. 79, n. 1, à laquelle on fait référence trois pages plus loin

(p. 82, n. 10). Le lecteur est autorisé à se demander alors quelle est l'utilité des index et du glossaire qui accompagnent la traduction, où tous les termes de la cuisine abbasside sont illustrés avec force détails (par ex. les six pages consacrées à *dādī*, p. 546-551). Il nous faut aussi signaler des inexactitudes ou des erreurs: *al-Barmakī* n'est pas le sobriquet (« nickname ») de Yaḥyā b. Ḥālīd (p. 214), mais une *nisba* qui représente le nom de famille; *ṣāḥib al-manṭiq* l'épithète d'Aristote est traduite par « master of eloquence », alors que *manṭiq* réfère évidemment à la logique et non pas à l'éloquence (ce qui révèle un manque de familiarité avec le milieu culturel de l'époque classique)...

Une remarque nous est aussi d'obligation en ce qui concerne la bibliographie: celle-ci est constituée dans la plupart des cas par des références à un site très connu des arabisants (par ex. à la p. 545, notes, six sources sur sept sont citées d'après le site). Or, comme tous les chercheurs le savent très bien, les textes consultables dans les sites facilitent énormément la recherche dans le très vaste corpus de la littérature arabe, mais ne respectent pas les standards scientifiques d'édition. Ils contiennent souvent des fautes de frappe ou des inexactitudes et ne facilitent pas le travail de contrôle et de vérification de la part des spécialistes. Il faut donc avouer que les sites ne peuvent en aucun cas remplacer les éditions imprimées, qui restent l'outil privilégié pour un travail scientifique rigoureux.

Cette traduction est donc une publication à mi-chemin entre l'ouvrage scientifique et de divulgation, et notamment un livre de recettes conçu pour la consultation et l'usage pratique. Ce qui est évoqué par ex. par le choix de convertir les quantités exprimées par les unités traditionnelles au Moyen Âge (par ex. *raṭl*, *ūqiyya*, *dirham*, etc.) en unités de mesures et de poids modernes (coupes, onces, grammes, etc.), ou par les références fréquentes aux pratiques culinaires courantes dans le monde arabe contemporain. Cette incertitude est aussi manifeste ailleurs. Les notes de bas de page qui accompagnent la traduction, agréable et claire, sont un mélange d'apparat critique et d'appareil critique, où les différences de lecture, les notes historiques et de civilisation, les remarques concernant l'aspect culinaire sont mélangées.

L'auteur de cette traduction, agréable sous différents aspects, a le mérite d'avoir porté à la connaissance des lecteurs un texte d'un intérêt remarquable pour l'histoire de la cuisine et pour l'histoire de la civilisation arabo-musulmane en général. Nous devons donc lui être reconnaissants pour son travail acharné qui, tout en manquant de la rigueur scientifique qu'on aurait pu souhaiter, nous a offert une lecture agréable et instructive. Nous aurions par contre espéré une plus grande attention de la part

d'une maison d'édition telle que Brill, qui a accueilli ce livre dans sa collection « Islamic History and Civilization ». Un éditeur de son envergure serait censé garantir la qualité scientifique des travaux publiés et devrait surveiller le respect des standards académiques courants ainsi que la qualité éditoriale des manuscrits, ce qui apparemment – et nous regrettons beaucoup de devoir le dire – n'a pas été accompli à cette occasion.

Antonella Ghersetti
Université Ca' Foscari, Venezia