Lewicka Paulina B.,
Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean.

Leyde, Brill, 2011, 626 p.
ISBN : 978-9004194724

Il s'agit d'une belle étude, copieuse dans tous les sens du terme : l'ouvrage, qui évoque plus d'une recette alléchante, fait 626 pages. De ce fait, son coût est prohibitif pour la plupart des particuliers, ce qui conduit à souhaiter qu'il soit disponible dans toutes les bibliothèques de recherche. L'auteure, Paulina Lewicka (université de Varsovie), y propose une approche de l'alimentation et des habitudes de table dans l'Égypte mamelouke, visant à sortir le propos du domaine de l'élite et de ses palais, procédant largement de l'anthropologie historique et se fondant surtout sur l'analyse et le dépouillement de diverses sources écrites « transdisciplinaires », imposées logiquement par la thématique étudiée : ouvrages de recettes, traités de *ḥisba*, annales et chroniques, ouvrages médicaux, textes littéraires savants et populaires. Peut-être pourrait-on de ce fait avoir l'impression que les apports de l'archéologie sont insuffisamment mis à profit, encore que l'auteure en traite, notamment pour en expliquer les limites pour le sujet abordé. Si des études antérieures ont déjà posé ces questions (on pensera notamment aux travaux d'Ashtor, Goiten, Mez, Lane, etc.), l'étude proposée ici est plus ample, plus exhaustive et surtout plus anthropologique, dans le sens où elle cherche autant que faire se peut à cerner et décrire la réalité concrète des pratiques alimentaires quotidiennes liées aux produits, leur diffusion, leur accommodage, leur coût, leur utilisation, etc.

L'ouvrage se divise en trois parties respectivement consacrées aux aliments (p. 67-350), aux repas (p. 351-456) et aux boissons (p. 457-550). L'ensemble est précédé par une longue séquence introductive, incluant la table des matières, une préface, les remerciements d'usage, la liste des abréviations, trois cartes (Proche-Orient, vallée du Nil et péninsule du Sinaï, Le Caire médiéval), enfin l'introduction proprement dite, subdivisée en une réflexion sur Le Caire médiéval et ses habitants et en une présentation de la problématique et des sources respectives.

Chaque partie se subdivise en deux chapitres. Ainsi, la première, qui est aussi très nettement la plus longue (près du triple de chacune des deux autres), traite du « menu cairote » sous deux aspects : un chapitre est consacré à « The Cairene menu: Genesis » et l'autre à « The Cairene menu: Ingredients, Products and Preparations ». La naissance d'une « cuisine cairote » est abordée par le biais des influences et apports exogènes (un réajustement est ainsi proposé pour redonner une place centrale aux apports non hellénistiques, indiens ou persans par exemple) et par le biais des pratiques locales, particulièrement l'importance du pain et de la surveillance de sa production et de sa vente, celle de la « cuisine de rue » par comparaison avec la cuisine à domicile, les métiers de bouche, les prix, etc. L'auteure tente de manier avec prudence des informations qu'il n'est pas toujours facile d'interpréter, et qui portent de fait sur une période plus large que la seule période mamelouke. Elle y réussit le plus souvent et parvient à rendre vivant et convaincant le monde qu'elle décrit au quotidien. Ici, comme dans l'ensemble de l'ouvrage, un éclairage utile est apporté à tout ce qui n'est pas la haute cuisine des domaines palatiaux ou plus largement de la *ḫāṣṣa*.

Mais, parfois, on peut se demander si le souci de représenter l'alimentation au quotidien ne la conduit pas, ponctuellement, à des déductions un peu rapides, qu'il convient de signaler, sans pour autant lui en faire reproche, tant l'important travail fourni enrichit la connaissance de la vie quotidienne et des pratiques alimentaires. Je n'en retiendrai qu'un exemple. Différents auteurs (voyageurs européens, Maqrīzī, chercheurs occidentaux…) relèvent l'absence dans les demeures égyptiennes de cuisines (le lieu, les ustensiles, le four…) ou de provisions, et leur profusion dans les rues. Goiten note à la fois que la cuisine est « a common fixture » dans les demeures et que « very little heating and not much cooking » étaient faits à domicile. L'auteure voit ici une contradiction et considère plutôt que « All a smart housewife had to do was to tell her husband in the morning what to bring home for dinner in the evening » (p. 91). Or, on peut se demander si le propos de Goiten est vraiment contradictoire. Ne pourrait-il pas signifier plutôt que l'on *prépare* les aliments dans la cuisine (puisqu'on la trouve habituellement dans les logements) et qu'on les fait *cuire* à l'extérieur (ce qui expliquerait l'absence de four ou de traces de cuisson que l'auteure signale [1] ? Toujours est-il que le premier chapitre dépeint de manière détaillée, d'une part les professionnels des métiers de bouche, dans leur diversité, plus particulièrement les cuisiniers et autres rôtisseurs, proposant à la vente des mets cuits

(1) Une telle pratique était encore dans l'usage par exemple dans le Beyrouth des années 1970. Certains plats préparés à domicile étaient ensuite adressés au boulanger pour qu'il les fasse cuire dans le four à pain, y compris quand la cuisine du logement était équipée d'un four. On estimait en effet que seul ce mode de cuisson pouvait donner au plat le goût qu'il devait avoir (par exemple, les *manā'iš* ou certaines variantes de *kebbé maḥšiyya bi-ṣ-ṣaniyya*).

BCAI 28 (2013) Lewicka Paulina B.: Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean., recensé par Katia Zakharia
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

de qualité très inégale, et, d'autre part, leurs clients. Les p. 127-128 rappellent ce qu'il en était des plus pauvres, guettant ce que les uns leur donnaient en partage ou ce qu'ils pourraient voler aux autres.

Le second chapitre aborde en détail les ingrédients et les recettes les plus connues dans lesquelles ils étaient utilisés, céréales, viandes, laitages, légumes, fruits frais ou séchés, aromates et accommodements, etc. C'est un chapitre dense, détaillé, très documenté, très diversifié, qui appelle une lecture attentive et exhaustive. Je ne pourrai ici qu'en effleurer rapidement quelques aspects. S'agissant des céréales, dans lesquelles le blé se taille la place la plus importante (p. 155-173), l'auteure parvient à établir que, contrairement à une idée reçue, dans Le Caire mamelouk, le riz était un ingrédient fréquemment utilisé et relativement peu coûteux (sur le riz, voir les p. 139-154, particulièrement 151). Pour ce qui est des viandes, peu consommées par le commun, surtout par temps chaud, et dans lesquelles le mouton occupe une place de choix, l'auteure s'arrête au destin plus inattendu de la viande de porc (p. 176-177) et de cheval (p. 178-180) dans les marchés du Caire. Elle s'intéresse également, de manière concrète et pratique, aux différents modes de cuisson et de conservation, donnant parfois des traits anecdotiques, comme la mention de certains subterfuges permettant de camoufler l'odeur des produits, surtout des viandes avariées (p. 189) dont on cachait également les mauvaises odeurs ou saveurs par l'abus d'épices (p. 328) ; ou la pratique consistant à remplacer l'os à moelle, jugé si inélégant à aspirer, par un « faux » fait de foie écrasé et de graisse de mouton (p. 187). Le chapitre aborde également les laitages, leur fabrication, leur conservation, leurs modes de consommation et la longévité de certaines recettes ou pratiques, encore existantes de nos jours (*labnih*, *šankliš*, *ḥālūm*...). Enfin, un aspect non négligeable concerne la relation entre médecine et alimentation, particulièrement entre la consommation de certains fruits et légumes et les principes et préceptes médicaux.

Malgré un effort volontariste de la part de l'auteure pour centrer ce chapitre sur Le Caire mamelouk, elle est fréquemment contrainte d'extrapoler, que ce soit dans le temps ou dans l'espace (c'est par exemple dans des ouvrages produits au cœur de la Bagdad abbasside des premiers temps que les liens entre médecine et alimentation trouvent leurs sources). Ici ou là, on voit aussi apparaître des liens, parfois inattendus, entre les soubresauts des sphères du pouvoir (pas toujours mamelouk) et la consommation de certains produits. Ainsi c'est la chute des Fatimides qui favorise la baisse du prix des pistaches et, partant, la propagation de leur consommation sous diverses formes (il aurait fallu se débarrasser de stocks conservés au palais ou chez les marchands, p. 288-289).

La deuxième partie, si elle ne manque pas d'intérêt, est sans doute la partie la moins novatrice de l'ouvrage, malgré la tentative de dépasser les textes « idéalistes » pour aborder les pratiques dans leur réalité. Cette partie s'intéresse, d'une part, aux lieux où se tiennent les repas (chapitre 3) et, d'autre part, à la manière dont ils se déroulent (chapitre 4). Déjà, le chapitre 3 reprend un article précédemment publié par l'auteure elle-même. Les lieux publics où l'on se sustente sont les moins bien documentés, surtout pour les périodes les plus anciennes. La question est double : certains de ces lieux ne sont pas mentionnés dans la documentation parce qu'ils n'existent pas (auberges, restaurants) ; d'autres, parce que, bien qu'ils existent (*waqf*-s dédiés à nourrir les voyageurs, cours des mosquées), ne font pas l'objet de développements conséquents dans les textes. Il n'y a donc pas de lieux publics au Caire spécifiquement dévolus à l'alimentation, particulièrement aux époques les plus anciennes. Si les échoppes faisant commerce d'aliments cuisinés y sont nombreuses, comme établi dans la première partie, l'auteure qui les compare à celles de Bagdad (p. 356-357), en déduit que les premières n'offrent pas à leurs clients la possibilité de manger sur place, contrairement aux secondes, du moins si l'on en juge par la célèbre *maqāma baġdādiyya* de Hamaḏānī. De même, manger en marchant ou en se tenant debout dans la rue est mal vu. Il convient dès lors de se nourrir dans un lieu fermé, par exemple dans les maisons. Ici, l'auteure rappelle que, pour autant, les demeures n'ont pas à proprement parler une « salle à manger » réservée à cette seule fonction et évoque les différents aménagements permettant d'y tenir table, selon la superficie des logements et la richesse de leurs détenteurs.

Surtout, le chapitre 4 revient sur les *ādāb al-mā'ida* connus essentiellement par les ouvrages littéraires et par les textes normatifs et/ou prescriptifs, quoique les données figurant dans les premiers ne recouvrent pas strictement celles proposées par les seconds, notamment au début de l'époque abbasside et probablement jusqu'à la synthèse formalisée par Ġazālī entre les codes de l'*ādāb* citadin et ceux de la *sunna*, faisant fusionner les règles du savoir-vivre et les rites religieux. Ces données sont moins disséminées que les éléments concernant les ingrédients ou autres abordés dans la première partie, malgré ce qu'en dit l'auteure (p. 388), même si c'est à juste titre qu'elle considère que les manuels prévus à cet effet proposent un modèle islamique idéal qui n'était pas nécessairement celui des *habitus* qu'elle souhaite atteindre et présenter (p. 393). Toutefois, si cette idée certainement exacte est indubitablement

BCAI 28 (2013) Lewicka Paulina B.: Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean., recensé par Katia Zakharia
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

intéressante, on peut regretter qu'elle n'ait pas fait l'objet d'une étude plus précise chronologiquement et géographiquement. En effet, l'auteure illustre le décalage entre textes normatifs et/ou prescriptifs et les pratiques quotidiennes en prenant ses exemples dans différentes régions du monde musulman, et ce à différentes époques historiques. Ainsi, par exemple, p. 405, l'auteure a parfaitement raison de considérer que le discours essentialiste d'Ibn al-Ḥāǧǧ (m. *ca.* 737/1336), se référant au hadith pour définir certains comportements, ne peut pas être considéré comme une image exacte des pratiques quotidiennes de ses contemporains. Mais il me semble que montrer un tel décalage aurait nécessité plutôt une approche qui prenne en compte rigoureusement la chronologie (telle prescription islamique, nouvelle à un moment donné, n'était donc pas encore dans l'usage à un autre moment, à tel endroit précis, pour le devenir – ou pas – à un autre moment encore, etc.). L'approche préférée par l'auteure, qui prend des contre-exemples en amont (jusqu'aux usages pré-bibliques) et en aval (jusqu'à Lane), n'est peut-être pas la plus pertinente pour la démonstration voulue. C'est sans doute le chapitre le moins abouti de l'ouvrage. Quoique très fourni en informations, il est celui où la démonstration est la plus éparpillée, de sorte qu'elle ne parvient pas réellement à se démarquer de manière durablement convaincante du discours essentialiste auquel elle cherche à substituer la description des pratiques effectives et réalistes. Mais il convient de relever que ces points faibles tiennent sans doute pour une large part à la nature même des informations abordées. Les données normatives et prescriptives, marquées par la relation entre usages et rites alimentaires, prédominent dans les sources, de sorte qu'il est malaisé de les dissocier des informations plus factuelles et de les mettre en perspective. Cela, à mon avis, aurait justement rendu encore plus nécessaire d'opter ici pour une chronologie et une géographie strictes, quitte à disposer de moins de données, mais à mieux les situer dans leur temps et dans les lieux où elles étaient mises en pratique.

La dernière partie renoue avec les qualités de celle consacrée aux ingrédients. Un premier chapitre est consacré aux boissons sans alcool, un second aux alcools. Entre les deux, la question de la fermentation et de l'alcoolisation de certaines boissons est posée. Les écueils évoqués plus haut, à propos de la seconde partie de l'ouvrage, sont ici heureusement évités. Si les préceptes sont rappelés, ce sont d'abord les modalités de fabrication, de conservation et de consommation de ces différents breuvages, allant de l'eau aux vins, en passant par les sirops et la bière, qui sont décrits dans une convaincante synthèse des connaissances disponibles sur ce sujet. La question de la prohibition est abordée, il n'aurait pu en être autrement, mais moins dans un discours moralisant que dans ses relations étroites avec l'exercice du pouvoir, qui en use pour produire des effets d'annonce ou de propagande. De même, les interprétations différentes des mêmes textes religieux sont signalées, ainsi que les représentations différentes des valeurs et des modes de vie qui en découlent.

Quels que soient les désaccords ponctuels qu'on peut avoir avec la démonstration, ou les critiques portant sur tel ou tel autre aspect ou détail, *Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean* représente une étude sérieuse, solidement documentée, le plus souvent bien argumentée, sur un sujet rarement abordé par le même angle, surtout pour l'époque la plus ancienne. Il réussit en grande partie le pari qui le fonde : permettre de se faire une meilleure idée de la vie quotidienne de la majorité des Cairotes à l'époque mamelouke. Quels que soient les apports des travaux postérieurs sur les questions traitées ici, cette recherche demeurera certainement au nombre des études de référence qu'il convient de consulter.

Katia Zakharia
Université Lyon II

BCAI 28 (2013) Lewicka Paulina B.: Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean., recensé par Katia Zakharia
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net