Nasrallah Nawal
Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table

English Translation, with an Introduction and Glossary
Brill, (Islamic History and Civilization, 148)
2017, xix, 704 pp., incl. 117 fc. Illus.
ISBN : 9789004347298

Les recherches en histoire de l'alimentation arabe ont pris une ampleur considérable ces dernières années. Bien que mises en lumière par le travail pionnier de Maxime Rodinson dans les années 40, elles souffraient du manque d'éditions et de traductions d'ouvrages culinaires. Un long travail a été amorcé à partir des années 80 pour mettre au jour et traduire les manuscrits de livres de cuisine conservés dans les bibliothèques du monde entier. Le travail entrepris par Nawal Nasrallah s'inscrit dans ce courant. Après sa remarquable traduction du *Kitāb al-Ṭabīkh* (*Le livre de cuisine*) d'Ibn Sayyār al-Warrāq (1) écrit à Bagdad au x^e^ siècle, elle propose ici la traduction du *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id* (L'intérêt pour les trésors de la table variée) écrit au xiv^e^ siècle, augmentée d'une introduction historique, de nombreuses notes, d'un glossaire, d'une centaine d'illustrations et d'un chapitre sur des préparations modernes photographiées, adaptées de recettes médiévales.

L'ouvrage, écrit par un auteur anonyme, présente 820 recettes en 23 chapitres allant des préparations culinaires aux boissons, mais comprenant, et c'est ce qui fait la particularité des ouvrages culinaires médiévaux arabes, plusieurs chapitres sur la préparation de parfums, d'encens, de produits pour l'hygiène corporelle ainsi que de nombreuses recommandations médicales et préparations de recettes diététiques à l'usage des malades et des convalescents.

L'auteure s'est appuyée sur l'édition arabe du manuscrit de Cambridge réalisée par M. Marin et D. Waines en 1993 (2), complétée par la consultation de quatre autres manuscrits déjà connus. Elle a également consulté un nouveau manuscrit qui était seulement mentionné par M. Marin et D. Waines car inaccessible à ce moment-là, étant dans la bibliothèque d'Erfurt alors en Allemagne de l'Est. Il s'agit du manuscrit conservé à la bibliothèque Gotha (MS Orient. A1344) qui est un condensé du *Kanz* mais qui porte un titre différent, *Kitāb Zahr al-Ḥadīqa fī-l-Aṭ'ima al-Anīqa* écrit par Ibn Mubārak Shāh au xv^e^ siècle, déjà mentionné à de nombreuses reprises depuis la chute du mur par les spécialistes en histoire de l'alimentation arabe. Il a permis à N. Nasrallah de compléter les folios manquants et les lacunes restantes dans les Mss. précédents, notamment dans le chapitre 20.

En dépit de la consultation de ces six copies, l'auteur reste anonyme. Cependant son origine égyptienne est attestée par de nombreuses preuves émaillant le manuscrit. Dans certaines recettes, l'auteur convertit des unités de mesure typiquement irakiennes ou syriennes en unités égyptiennes. Il fait appel à des ingrédients spécifiquement égyptiens comme le « sucre égyptien », le « miel d'abeille égyptien », ou un type de sirop de sucre appelé *'asal mursal*. Il en va de même pour l'utilisation de l'okra (*bāmiya*) ou de la variété de melon *'abdulī*, qui sont des variétés indigènes à l'Égypte médiévale. Un autre indice marquant est la présence d'un chapitre entièrement dédié aux préparations de poisson, dont les égyptiens sont de gros consommateurs. Le *Kanz* en propose 36 recettes ce qui est remarquable et unique pour les livres de cuisine médiévale du Moyen-Orient. Enfin la consommation d'oiseaux tels le pigeon et surtout le moineau, confirme la provenance égyptienne du *Kanz*. Sa datation s'avère bien plus périlleuse ; M. Marin et D. Waines n'avaient pu dater le manuscrit exactement, suggérant qu'il avait été écrit durant la période mamelouke au xiv^e^ siècle. N. Nasrallah ne peut préciser cette date mais une solide analyse des sources utilisées par l'auteur du *Kanz* basée sur des analogies textuelles lui permet d'affirmer que le livre fut écrit après 1253 et avant 1458. Nous n'en saurons probablement jamais plus sauf si un manuscrit encore inexploité émerge un jour d'une bibliothèque !

Le *Kanz* s'inscrit dans une tradition littéraire commune avec celle de la Syrie médiévale et l'ouvrage comprend de nombreuses similitudes avec le *Kitāb al-wuṣla ilā l-ḥabīb fī waṣf al-ṭayyibāti wa-l-ṭīb* d'Ibn al-'Adim écrit vers 1250 à Alep et avec le *Waṣf al-aṭ`ima al-mu`tāda* comme l'avaient déjà noté M. Marin et D. Waines. Mais l'auteure montre que le rédacteur anonyme du *Kanz* a non seulement compilé ces deux ouvrages culinaires mais également ceux, plus anciens, rédigés à Bagdad, tels les *kitāb al-Ṭabīkh* d'al-Warrāq au x^e^ siècle et d'al-Baghdādī au xiii^e^ siècle. Il est également probable qu'il a eu accès à des traités de diététique et de médecine comme en témoigne le grand nombre de recettes et de préparations hygiéniques faisant références aux préceptes médicaux issus de la théorie des humeurs en cours à cette époque. Ce point est tout à fait significatif de

(1) Nawal Nasrallah, *Annals of the caliph's kitchens*, Brill, Leiden, 2007.
(2) Manuela Marin & David Waines, *Kanz al-Fawā'id fī Tanwī' al-Mawā'id*, eds. Franz Steiner Verlag, Wiesbaden,1993.

BCAI 33 (2019) Nasrallah Nawal: Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table, recensé par Véronique Pitchon
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

l'évidence de l'imbrication entre cuisine et médecine pour le rédacteur du *Kanz*, puisque pas moins de sept chapitres sont consacrés à ce type de préparations. Ainsi l'auteur prend en compte les qualités de l'eau rafraichie et ce qu'en disent les médecins (chap. 1), il donne un ensemble de recettes pour les malades (chap. 8), pour la digestion (chap. 11) ou contre la nausée (chap. 14) et également les recettes des plats « froids » suivant la terminologie galénique utiles pour les fièvres (chap. 19). Enfin, 3 chapitres (chap. 20, 21 et 22) sont consacrés à l'hygiène, aux parfums et aux encens. Notons également la présence d'un chapitre très particulier dédié à ce qu'on appelle couramment « économie domestique » et qui expose toutes les manières de traiter et de stocker les fruits et autres végétaux afin de les conserver pendant longtemps. On a ainsi des descriptions de méthodes pour garder les pêches ou les raisins frais par immersion ou pour conserver les abricots en les mettant dans une eau safranée, ou encore des poires en les enterrant. Certaines techniques permettent, selon l'auteur, de transformer des dattes et des figues séchées de telle manière qu'elles soient aussi succulentes que des fruits frais.

Le texte présente une très grande diversité de recettes utilisant tous les produits alimentaires disponibles. Certaines recettes sont corrigées par N. Nasrallah en s'inspirant d'autres livres de cuisine tels celui d'al-Baghdādī, le *Waṣf* ou celui d'al-Warrāq , ce qui fait que le texte n'est pas une traduction au sens strict mais une compilation savante. Cela n'est pas gênant car il est en effet intéressant de connaître la recette dans son entier et non de manière parcellaire, l'auteure signalant systématiquement ces rajouts ou modifications. À ce titre, l'auteure a fait un remarquable travail de notes, indiquant les sources et donnant des explications très convaincantes sur l'origine des titres de recettes, sur la nature des ingrédients ou sur les personnages évoqués dans l'œuvre. De même, un riche glossaire remet en perspective historique les ingrédients indiqués dans les recettes.

N. Nasrallah nous propose ici un travail exceptionnel. Sa minutie et son expérience passée de la traduction d'ouvrages culinaires confère à ce livre une valeur scientifique indéniable mais aussi une dimension sociale, vivante de ce que fut la cuisine arabe médiévale. Cette œuvre réjouira tout autant le chercheur en quête d'informations que l'amateur curieux de mettre en pratique une cuisine riche, variée et colorée, nous rappelant que, contrairement à la cuisine occidentale, la cuisine arabe sut conserver les goûts, les produits et les modes de cuisson médiévaux et que l'on peut toujours, à une table de Tunis, du Caire ou de Damas, se faire une idée assez précise des plaisirs culinaires qu'éprouvaient les mangeurs pour qui l'auteur du *Kanz* rédigea son livre.

Véronique PITCHON
Université de Strasbourg

BCAI 33 (2019) Nasrallah Nawal: Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table, recensé par Véronique Pitchon
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net