Les citations de sources ou les références bibliographiques de chaque note pourraient être complétées par des études publiées ces dernières années, c'est vrai pour Bobastro (p. 271 n° 372) qui a donné lieu à des études de J. Vallvé Bermejo et des fouilles archéologiques. Encore plus pour Saltés (p. 115 n° 42) qu'il faudrait enrichir des références suivantes : Ibn al-Abbār, *Kitāb al-Ḥullat al-siyarā'*, éd. H. Monés, I, p. 283-284; II, p. 18, 177, 180-184; Ibn al-Abbār, *Takmilat*, n° 2103; 'Abd al-Malik al-Anṣārī al-Marrākušī, *Kitāb al-ḏayl wal-takmilat* V, p. 175-176; al-Maqqarī, *Nafḥ* II, p. 421; Ibn Baškuwāl, *Kitāb al-ṣila* I, n°s 621, 633; II, n° 1195; *Shaltish / Saltés* (*Huelva*), *Une ville médiévale d'al-Andalus*, Publications de la Casa de Velazquez, Madrid, 1989.

La note sur Valencia (p. 123-124 n° 55) pourrait être complétée par l'ouvrage de Pierre Guichard, *Les Musulmans de Valence et la Reconquête* (*XIe-XIIIe siècles*), Institut français de Damas, Damas, 1990-1991, 2 vol.; celle sur Dalias et son territoire (p. 242 n° 315) par l'étude de P. Cressier, *Dalias et son territoire; un groupe d'alquerias musulmanes de la Basse Alpujarra* (*Province d'Almeria*), Actas del XII Congreso de la U.E.A.I, Malaga, 1984, Madrid, 1986, p. 205-228. Enfin le « Castillo de *Ṣāliḥa* » (p. 268-269 n° 366) est documenté dans les sources arabes : cf. al-Idrīsī, *Description*, éd. Dozy, p. 199/244; al-Idrīsī, *Opus Geographicum*, Rome 1975, V, p. 565; al-Nubāhī, *Kitāb al-marqabat al-'ulyā'*, Beyrouth, p. 118; J.A. Chavarria Vargas, Noticia historica de la villa fortaleza de Zalia, *Jabega* 36, 1981, p. 24-33.

Indépendamment de ces observations, *Los caminos de al-Andalus en el-siglo XII* est une importante contribution à la connaissance de la géographie historique de la péninsule Ibérique. On ne peut qu'encourager J.A. Mizal à poursuivre avec rigueur l'étude des œuvres géographiques d'al-Idrīsī.

Vincent LAGARDÈRE
(Université de Bordeaux III)

Lucie BOLENS, *L'Andalousie du quotidien au sacré, XIe-XIIe siècles*. Variorum, Collected Studies, Aldershot, 1990. xx + 282 p.

L'absence d'une pagination continue dans ce type d'ouvrage est gênante. Le volume contient dix-neuf études qui sont regroupées autour de quatre thèmes : agronomie et politique, alimentation, beauté et parfums, art de vivre. Dans l'introduction L.B. insiste sur l'originalité andalouse. Elle vient de la synthèse entre des apports multiples dans laquelle, si l'on comprend bien, est sacralisé le quotidien. Les éléments orientaux prédominent, mais la part de la latinité reste forte malgré le « hiatus wisigothique » (est-il si béant puisqu'Isidore de Séville a été un « jalon d'érudition » ?). Tout en insistant sur l'orientalisation de l'Espagne, L.B. postule une continuité, comme pour réconcilier d'anciennes thèses opposées, faisant de la Péninsule un concentré des cultures de la Méditerranée tout entière.

Les cinq premiers articles sont dans le prolongement de son ouvrage sur les agronomes andalous. La régionalisation « à partir de l'éclatement du khalifat de Cordoue » (n° I) serait une recomposition du pouvoir et une adaptation à l'essor commercial méditerranéen. Cette dernière proposition, pleine d'intérêt, n'est appuyée sur aucun élément concret. À la même époque, selon L. B., se produirait une révolution agricole (n° II) stimulée par la décentralisation politique et

BCAI 9 (1992) L. Bolens: L'Andalousie du quotidien au sacré, XIe-XIIIe siècles, recensé par B. Rosenberger
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

appuyée sur une petite et moyenne propriété. Si les encouragements des princes semblent certains, les effets pratiques du progrès des connaissances agronomiques nous sont aussi inconnus que les conditions démographiques et sociales de ce XIe siècle. La taille des exploitations importe d'ailleurs autant ou plus que celle des propriétés, comme L.B. le note en conclusion de son étude sur la classification botanique (n° IV) parue antérieurement à celle-ci. Pour que des sources comme les *nawāzil* puissent faire percevoir une mutation de la société (n° III), il faudrait que les consultations soient plus nombreuses sur les questions liées à l'irrigation, qu'elles soient datées et situées. Or les neuf ou dix envisagées s'étendent du IXe au XVe siècle et concernent aussi bien al-Andalus que le Maghreb. La vitalité et la place dans les traités d'agronomie de la viticulture (n° V) ont de quoi surprendre si l'on s'en tient aux seules utilisations licites du raisin selon la loi musulmane.

On passe à l'alimentation avec un article sur la présence d'un haricot (n° VI), *lūbiyā*, *phaseolus* ou *dolichos*, antérieurement à l'introduction de l'espèce américaine. Quelques pages sur les aliments de disette (n° VII) n'ajoutent rien à l'étude parue dans les *Annales*, vol. 35 en 1980. L'article sur « l'eau dans l'alimentation et la cuisine andalouses » (n° VIII) permet d'exposer des théories sur les saveurs et des principes diététiques venant de l'Antiquité et leur application dans la cuisine : on recherche un équilibre en conformant la nourriture aux tempéraments et aux saisons, en la rendant digestible par des préparations complexes et des adjonctions multiples censées corriger des inconvénients. Dans le suivant, « l'art culinaire médiéval andalou est baroque » (n° IX), les mêmes thèmes sont repris et l'accent est mis sur la recherche du plaisir qui n'est pas en contradiction avec celle de la santé grâce aux « ruses de la science ». Dans l'article sur le couscous (n° X) se manifestent avec évidence des défauts qu'on pouvait déjà déceler. Des affirmations hasardeuses se succèdent. Une inattention aux documents est cause de plaisantes erreurs. Ainsi, alors qu'une recette citée en entier précise que l'on farcit l'agneau avec du couscous cuit, L.B. imagine un animal qui servirait de récipient pour la cuisson de la semoule! Reprenant et développant une interprétation précédente — p. 112, n° VIII — sur l'usage du bouillon (*marqa'*) avec lequel on peut soit détremper le pain du *ṯarīd* soit arroser la semoule du couscous, elle croit que l'on juxtapose dans un même plat « panade et couscous ». Elle parle de « couscous au vinaigre », ce qui est aberrant. Ce ne sont que des exemples. À partir de là, la rigueur semble emportée par un goût de la formule dont le titre qui suit donne une idée : « le soleil pulvérisé sur les tables andalouses au Moyen Âge. Viandes et sorbets (XIIIe s.) ». Les articles sur le henné et le khôl (n° XII), sur « Alchimie et distillation des parfums (n° XIII), sur « les parfums et la beauté » (n° XIV) et sur « le merveilleux végétal » (n° XV) sont de la même encre. La multiplication des allusions et des références empruntées à tous les temps et à toutes les cultures éclaire moins qu'elle n'étourdit. On arrive ainsi à un syncrétisme qui fait perdre de vue les caractères islamiques d'al-Andalus. Les affirmations non fondées abondent, parfois contredites quelques lignes plus loin. Des renseignements exacts et des notations justes s'entremêlent avec des affirmations contestables, mais que d'efforts pour les démêler! et comment ne pas voir que des énormités jettent le doute sur l'ensemble.

Dans l'article sur les jardins d'al-Andalus (n° XVI), L.B. réfrène son lyrisme et s'attache à en faire une description. Elle apporte en annexe, comme dans certaines études précédentes, des documents et une bibliographie utiles.

BCAI 9 (1992) L. Bolens: L'Andalousie du quotidien au sacré, XIe-XIIIe siècles, recensé par B. Rosenberger
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

Les trois derniers textes sur « la ville ibérique médiévale » (n° XVII), « les Andalousies perdues » (n° XVIII) et « les petits échanges font les grandes civilisations » (n° XIX) offrent eux aussi un mélange d'idées générales peu ou pas étayées, de notations précises mais pas toujours exactes et vérifiées, de citations par trop hétéroclites. Ils tiennent plus de la conférence faite pour un public cultivé, facilement ébloui, que de l'étude argumentée destinée aux spécialistes, appuyée sur des faits vérifiables. L'interrogation y est très rare et le doute quasi absent. Le mythe d'une Andalousie « symbole de la tolérance humaine » y est exprimé sans esprit critique, sans distinguer les lieux et les époques et au mépris de données qui devraient être connues, comme la déportation au Maghreb de mozarabes à cause de l'appui qu'ils avaient donné aux envahisseurs chrétiens : c'est très probablement la raison de la présence à Fès en 1137 de l'évêque Miguel qui avait dû suivre le sort de ses ouailles. On ne saurait donc arguer de ce fait en faveur d'une « civilisation andalouse où se reconnaissaient les différents groupes ethniques et religieux ». L.B. peint une Andalousie rêvée : conviviale, festive, syncrétiste — tout à la fois païenne, et même très païenne, juive, chrétienne et musulmane — où il n'y a pas de conflits religieux, politiques ou sociaux, pas même de tensions. Il s'agit d'une création littéraire, non d'un travail d'historien. On reconnaît à la fantaisie imaginative tout son prix dans la littérature, mais la confusion des genres est dangereuse. Un certain angélisme est aussi peu acceptable que la diabolisation de l'islam à laquelle certains se livrent, et en particulier dans des travaux historiques.

Bernard ROSENBERGER
(Université de Paris VIII)

Lucie BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre XIe-XIIIe siècles.* Albin Michel, Paris, 1990. 351 p.

On devient ce que l'on mange, disent le Zohar et tous les médecins andalous. En Andalousie au Moyen Âge, se nourrir est non seulement un art de vivre mais aussi une sagesse et un humanisme pratique. C'est cette science de l'équilibre et du goût, la cuisine andalouse qui jongle avec les sept saveurs fondamentales : le doux, l'amer, l'âcre, le salé, l'acide, l'âpre ou l'insipide que Lucie Bolens nous expose en 300 recettes qui, entre le XIe et le XIIIe siècle, ont fait frémir les palais les plus exigeants. L'époque du Cid, fin du XIe siècle, est peut-être l'époque du premier document utilisé par l'auteur, celui d'Ibn Razīn, que Fernando de la Granja Santamaria date soit de la fin du XIe siècle, soit du XIIIe siècle. C'est Ziryāb, le musicien, qui aurait enseigné aux Cordouans les raffinements de la cuisine proche-orientale, ainsi que l'ordonnance d'un repas de qualité, de vraies manières de tables. « Jusque-là, les mets arrivaient pêle-mêle, en grande abondance et chacun choisissait ce qu'il préférait. Cette manière de faire sera celle de l'Occident chrétien jusqu'à la fin du Moyen-Âge » (p. 29). L'Andalousie innova : il s'établit un ordre d'amener des plats, un service de table : entrées froides, plats de viandes et de volailles, diversement assaisonnées au vinaigre et au garum, entremets de transition entre les pâtes et les tourtes, les petits pâtés et les couscous, parmi les soupes et les pains farcis de viandes et de légumes. « L'horizon attendu des fraîches pâtisseries se dessinait alors, miel, sablés fondants, gâteaux de noix et d'amandes, électuaires enfin pour assurer le profit de ces trésors » (p. 29).

BCAI 9 (1992) L. Bolens: L'Andalousie du quotidien au sacré, XIe-XIIIe siècles, recensé par B. Rosenberger
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net