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: La cuisine andalouse, un art de vivre, XIe-XIIIe siècles, recensé par V. Lagardère
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

Du IXe au XIIIe siècle se développe, malgré tumultes et changements de dynastie, une prospérité dont un des reflets sont les livres de cuisine et le soin que la société prit à cultiver sa santé. Le deuxième ouvrage utilisé par l'auteur, l'Anonyme Andalou, du XIIIe siècle, exprime un évident contentement civilisateur à l'énoncé d'un ordre de table. Ce document rend compte d'une société où vivent et s'expriment citadins arabes et Espagnols des campagnes, Berbères ruraux et citadins, juifs et païens rustiques, sans parler des esclaves d'origines diverses. Le livre de « Cuisine almohade », édité par Ambrosio Huici Miranda et souvent cité par l'auteur, plus qu'Ibn Razīn ou al-Arbūlī, est une base d'étude sur l'ethno-alimentation du XIIIe siècle.

En une première partie (p. 17-51), l'auteur décrit la convivialité andalouse dans l'histoire de l'alimentation et de la cuisine. Une deuxième partie (p. 55-268), intitulée : « La Nature encensée », se divise en treize chapitres. Le chapitre premier (p. 55-66) est une étude du pain, symbole de toute chair, de la boulangerie ou l'art de la fermentation panaire, illustrée de textes d'Ibn Razīn et de l'Anonyme sur l'utilisation des blés mondés, la composition des soupes et bouillies de blé et le miracle du pain. Le chapitre II a pour titre « Le règne du bétail et le mélange des viandes ». Les viandes hachées sont la réinvention des tissus et des formes. Boulettes et saucisses, *banādiq* et merguez sont l'oubli de l'animal égorgé, la mutation des chairs et l'effet d'abondance. Elles apparaissent comme la fascination du grand nombre, la peur du manque. Les viandes sont le plus souvent bouillies, puis cuites de diverses manières, frites ou rôties, jusqu'à constitution d'une texture très tendre. Le chapitre III, « Image du monde, santé et mélange des viandes » (p. 81-98), expose l'art du bien nourrir et de l'alchimie de cette montagne de viandes diverses, coupées, frites ou cuites à l'eau. Le goût de l'acide, de l'aigre-doux, vient des avantages de conservation par le miel et par le vinaigre nutritif qui tempère les échauffements dus aux viandes. Grillée, rôtie en pot, la viande est excellente, selon l'Anonyme, tant l'hiver à l'intention des malades affectés de refroidissement, qu'en plat de noces dans l'Algarve et dans les banquets de Séville, en plat pour les domestiques ou potée pour les esclaves.

Dans le chapitre IV, « La chasse ou l'art de traquer la vie », (p. 99-114), l'auteur suggère que les oiseaux frits, sautés, bouillis, pilés, amidonnés, laqués au mastic, caramélisés, saupoudrés de sel, farcis ou réduits en farce, en terrine ou en montagne, oiseaux de basse-cour et oiseaux sauvages, représentaient aux yeux des Andalous la chair qui convient à tous, jeunes et vieux, hommes et femmes, citadins et paysans. Ces ressources des marais, des bois et des garennes sont proposées en diverses recettes d'Ibn Razīn et de l'Anonyme, où le familier cache l'extraordinaire et manifeste l'ineffable et furtive saveur des francolins et des perdrix. Vient ensuite le chapitre V, « Basse-cour et poisson ou de la chair fraîche à disposition » (p. 115-133). La somme des poissons pêchés et consommés apparaît dans les recettes de mets proposées par l'Anonyme du XIIIe siècle et Ibn Razīn, où entrent l'alose, l'esturgeon, le merlan, le colin, la sardine, les bonites, les muges, les surmulets et le thon.

Au chapitre VI, « Le végétal ou la métamorphose des jardins andalous », (p. 135-154), nous apprenons que ces jardins andalous cultivent, du Xe au XIIIe siècle, l'aubergine, l'asperge, l'artichaut, le haricot consommé en gousse, donc vert, la carotte et les racines alimentaires y compris les navets, même si les truffes blanches passent pour une denrée de débauchés. Les plats référentiels berbères Lamtūniya (n° 158) et Sanhāǧa (n° 157) créent une impression de profusion

BCAI 9 (1992) L. Bolens: La cuisine andalouse, un art de vivre, XIe-XIIIe siècles, recensé par V. Lagardère
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

et de grande élaboration culinaire. Aux laitues, calebasses, carottes, fèves, oignons, navets s'ajoutent les légumineuses populaires comme les lentilles et pois chiches.

Les chapitres VII, « Couscous, riz et pâtes alimentaires ou les progrès conjugués des trois continents » (p. 155-170) et VIII, « Aux origines de la cuisine populaire espagnole, les produits du terroir » (p. 173-188), célèbrent l'huile et l'irrationnel résidant dans les recherches du goût que l'on connaît et que l'on aime, comme intermédiaire entre le feu et l'aliment. Au chapitre IX (p. 189-200), « Le garum andalou du XIIIe siècle et ses aspects multiples », l'auteur expose une page essentielle de l'histoire de l'alimentation : la conservation et la fermentation accompagnées des épices et aromates (chapitre X, p. 201-217), avant de nous plonger dans l'empire du doux : chapitre XI (p. 217-239), « Nougats et villes en sucre, symboles de la convivialité ». Hydromel, sorbets et myrobolans (chapitre XII, p. 239-265) précèdent la cohorte des sirops et des raisinés, submergeant la discrète présence du café sous un faux nom : le boun (chapitre XIII, p. 265-268).

C'est, en conclusion, une civilisation des mœurs en société antique que célèbre cette cuisine andalouse. Cette continuité rapproche Apicius de Razīn et des autres maîtres de cuisine andalous. Tout ce que l'on croyait disparu dans l'antiquité romaine a seulement changé de nom.

Vincent LAGARDÈRE
(Université de Bordeaux III)

Abū Muḥammad Ṣāliḥ, al-manāqib wal-taʿrīḫ. Al-Našr al-ʿarabī al-ifrīqī, Rabat, 1990. 103 p.

Cet ouvrage collectif regroupe huit études présentées lors d'un colloque organisé par la faculté des lettres et sciences humaines de Rabat et la municipalité de Safi, autour d'Abū Muḥammad Ṣāliḥ al-Māǧirī, ce soufi du VIIe siècle de l'hégire dont la vie est relatée dans le *Kitāb al-Minhāǧ al-wāḍiḥ* de son arrière-petit-fils Aḥmad b. Ibrāhīm.

La première contribution, de Ḥalīma Farḥāt et Ḥāmid al-Trīkī, porte sur l'histoire d'Asafī, la ville et le *ribāṭ* au Moyen Âge (p. 5-14), ses fonctions commerciales au cours des XIe et XIIe siècles, ses relations avec les autres ports marocains du nord et les villes d'al-Andalus, à l'époque almohade. Après la reconquête de Cadix, en 631 H/1233-1234, un groupe de ses habitants se réfugia dans le *ribāṭ* d'Asafī. Les auteurs s'interrogent sur les liens existant entre les habitants du *ribāṭ*, disciples de Ṣāliḥ et le reste de la ville; l'enseignement de Ṣāliḥ était fondé sur l'abandon à Dieu, et ses disciples dépendaient de la générosité des habitants de la ville, situation génératrice de tension entre l'administration almohade et la descendance du *šayḫ*.

La deuxième étude (p. 15-30), de ʿAbd al-Maǧīd al-Ṣġayyar, analyse les points de convergence et de divergence ou les particularismes du *taṣawwuf* maghrébin et andalou au cours de la période almohade où s'épanouit l'école soufie d'Alméria, marquée par le néoplatonisme.

Muḥammad Benšarīfa consacre le troisième exposé aux Māǧiriyyūn, de la tribu des Dukkāla. Ces personnalités originaires du *waṭan Banī Māǧir* ou du *ǧabal Banī Māǧir* furent mises en évidence

BCAI 9 (1992) L. Bolens: La cuisine andalouse, un art de vivre, XIe-XIIIe siècles, recensé par V. Lagardère
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net