

logo not found or type unknown

Title Un regard sur l'art culinaire des mamelouks / Josef Dreher
MIDÉO : Mélanges de l'Institut dominicain d'études orientales du Caire
Contained in / Direction : Georges Shehata Anawati, (puis) Régis Morelon, (puis)
Emilio Platti, (puis) Emmanuel Pisani, (puis) Dennis Halft
Volume 24 (2000)
pages 55-82
URL <https://ideo.diamondrda.org/manifestation/75370>

UN REGARD SUR L'ART CULINAIRE DES MAMELOUKS

Pâté d'agneau, ragoût de volaille et eau de rose

par

Joseph DREHER, o.p.

Un demi siècle s'est écoulé depuis la publication de l'étude de Maxime Rodinson sur la cuisine arabe ancienne; c'était un thème nouveau que les chercheurs ont d'abord hésité à reprendre¹. C'est seulement en 1958 que Huici Miranda a édité en arabe un livre de cuisine de l'époque des almohades qu'il a fait suivre, en 1966, d'une traduction espagnole. Peter Heine, un expert en ce domaine, nous a indiqué les raisons de cette réserve: complexité des sources littéraires, manque d'intérêt pour ce sujet trop ordinaire, trop banal, aux yeux des anciens auteurs et copistes², et le fait que les informations qui le concernent sont dispersées à travers tous les genres de la littérature arabe.

Pour nous qui voulons étudier ce qu'était la nourriture des mamelouks, le nombre d'années écoulées depuis la parution de l'article de Rodinson n'a pas grande importance. Nous avons surtout l'intention de nous occuper d'un chapitre jusqu'à maintenant négligé de l'histoire de la cuisine orientale, curieux que nous sommes de savoir ce qui s'est passé dans l'ancienne cuisine du palais du sultan dont les ruines se trouvent encore dans la citadelle du Caire.

Rodinson avait d'abord l'intention d'éditer le *Kitāb al-Wuṣṣā ilā l-Ḥabīb*, une collection de recettes du temps des Ayyoubides. Les circonstances difficiles des années d'après-guerre l'en ont empêché.

1. RODINSON, Maxime, «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine», *Revue des Études Islamiques*, XVII, 1949, p. 95-165.

2. HEINE, Peter, «Kochen im Exil — Zur Geschichte der arabischen küche», *ZDMG*, 1989, p. 318.

Entre temps, une édition de cet ouvrage a paru de même que d'autres livres de cuisine du Bagdad des Abbassides et de l'époque mamelouke, à cela s'ajoutent les éditions de sources historiques comme la chronique d'Ibn Iyās, *Badā'i' al-zuhūr*, et les *Masālik* d'al-'Umarī, par exemple, qui mentionnent assez souvent les banquets de l'élite régnante, et parfois ceux de leurs sujets.

Dans son article, Rodinson n'avait fait allusion aux repas des esclaves-soldats que dans les notes, et son étude ne portait pas d'ailleurs directement sur ce domaine. Maintenant, à l'aide de tous ces documents, nous sommes en mesure de répondre au moins partiellement à l'une ou l'autre des questions qu'il avait dû laisser en suspens, pour dessiner ainsi une image assez claire et expressive des repas, des boissons et des fêtes qui accompagnaient la vie de cette époque.

Les puissants savaient alors organiser des solennités et donner à leurs banquets un cadre éblouissant. Ils cherchaient à compenser par un extérieur somptueux ce qui manquait à leur légitimité³. En janvier 1383, quelques mois seulement après l'accès au pouvoir d'al-Zāhir Barqūq, Ibn Khaldūn, en faisant le pèlerinage, était venu en Égypte. Ce savant, qui avait déjà beaucoup voyagé et vu beaucoup de choses, fut ébloui par la splendeur de la capitale, avec ses palais, ses *īwān*s, ses mosquées et ses couvents de derviches. Les lettrés, attirés de tous les coins du monde, la multitude qui grouillait dans les rues comme «des fourmis rouges», et les marchés qui débordaient de marchandises, lui faisaient voir le Caire comme une «salle de palais (*īwān*) de l'Islam»⁴.

Les défilés solennels, la manifestation extérieure du pouvoir et de la splendeur du régime, la pompe du protocole rigoureux qui réglait les cérémonies de la cour, les fêtes religieuses somptueusement célébrées, les distinctions honorifiques distribuées en public, ou bien en espèces sonnantes, ou bien sous la forme de vêtements d'honneur offerts à des hommes méritants, des envoyés étrangers, des hommes de guerre, des

3. NAGEL, Tilman, *Staat und Glaubensgemeinschaft im Islam*, Zurich et Munich 1981, vol. II, p. 89: «Les mamelouks n'avaient pas entièrement renoncé au califat, ils le gardaient comme source de légitimité. La raison en pourrait être qu'ils ne formaient pas de dynastie familiale. Leurs sultans arrivaient au pouvoir à la suite de succès militaires et après des luttes internes. La conviction que Dieu aurait choisi une lignée de longue tradition ne pouvait pas naître. La légitimation historico-religieuse qui manquait aux sultans mamelouks avait dû être remplacée continuellement par un acte formel de délégation de pouvoir». La nomination de propres descendants comme successeurs dans le sultanat — dans le cas de Qalāwūn et durant quatre générations — n'est pas en contradiction avec ce qui vient d'être dit, puisqu'il s'agit surtout de mineurs qui ne restaient sur le trône que le temps nécessaire aux émirs de se mettre d'accord sur un nouveau souverain». Cf. Levanoni, Amalia, *The Mamluk Conception of the Sultanate*, *International Journal of Middle East Studies*, 26 (1994), p. 373-392.

4. IBN KHALDŪN, 'Abd al-Raḥmān, *al-Ta'rif bi-Ibn Khaldūn wa riḥlatuhu gharban wa sharqan*, éd. Muḥammad b. Tāwīt al-Ṭunjī, Le Caire, 1370/1951, p. 256.

fonctionnaires, des savants, des notables indigènes ou des maîtres artisans, la distribution généreuse d'aumônes aux pauvres, etc., tout cela permettait de manifester les énormes ressources d'un régime qui les utilisait pour sa propre gloire. Les banquets faisaient partie de ce décorum, peut-être même en était-ce le plus haut point. C'était là pour le souverain l'occasion de manifester sa générosité et sa splendeur devant les plus hauts personnages de la société et devant tout le peuple; il montrait ainsi la richesse et la stabilité de son pouvoir. C'était là également le moyen d'affermir ses liens avec les émirs puissants, puisque le sultan avait toujours besoin de s'assurer de leur loyauté⁵.

Parfois, ce souci politique de gagner la sympathie laissait paraître les signes d'un vil empressement. On raconte qu'à la fin d'un défilé militaire sur le Karamaidan, la place située au pied de la citadelle, Barqūq demanda lui-même à chaque soldat ce qu'il désirait pour son équipement, et le chroniqueur, après avoir rapporté l'attribution solennelle de charges et de robes d'honneur, conclut ainsi: «al-Zāhir Barqūq commença à accorder des privilèges aux émirs avec tout ce dont il disposait afin qu'il gagnât leur cœur et qu'ils se missent complètement de son côté»⁶. Gagner la sympathie des autres émirs, c'était aussi le sens de l'une des cérémonies officielles qui se déroulait sur le Karamaidan. Là, le sultan, en compagnie des émirs en grande tenue placés selon leur rang, procédait à la consommation du «*koumys*», un breuvage provenant du centre de l'Asie et fabriqué avec du lait de jument fermenté. Par son effet enivrant

-
5. Des banquets somptueux se déroulaient dans les édifices centraux du royaume qui se situaient dans la citadelle: 1. dans le palais de justice (*Dār al-ʿAdl*), nommé aussi «la grande salle à colonnes» *al-Īwān al-Kabīr*, cf. Al-Shujāʿī, traduction allemande Barbara Schäfer, p. 60; Casanova, Desc. 529 sq, Qalqashandī, *Subh*, vol. III, p. 369. 2. dans le «Palais bigarré» (*al-Qaṣr al-Ablaq*), dont quelques traces subsistent encore. Il disposait d'un grand *īwān* au nord et d'un plus petit au sud. Ces deux bâtiments, depuis longtemps en ruines, ont dû céder la place lors des changements entrepris par Mohammad Ali au commencement du 19^{ème} siècle. Un dessin du palais de justice, déjà en ruines, une œuvre que al-Nāṣir Muḥammad avait fait construire, et un plan de la citadelle au temps des mamelouks se trouvent dans: BEHRENS-ABOUSEIF, Doris, *Islamic Architecture in Cairo* — an introduction, p. 82 et 80. Plus tard, p.ex. sous Qaīt Bay, les fêtes se célébraient en un lieu nommé «*buhra*». Les restes des cuisines mamelouks sont indiqués chez Lyster, William, *The Citadel of Cairo*, Le Caire, 1990, cf. sur le plan qui y est inclus E 4/5, «Ruins of Mamluk Kitchens». Si on considère le grand nombre des habitants de la Citadelle dans les casernes, les harems, les palais et les mosquées et les nombreuses occasions de célébrer des fêtes, on comprend la remarque d'al-Zāhirī disant que «le feu ne s'éteint pas dans les cuisines» où toute une hiérarchie de cuisiniers travaillaient avec des garçons de cuisine et des spécialistes par exemple pour les sauces.
6. IBN IYĀS, *Badāʾiʿ al-zuhūr fī waqāʾiʿ al-dubūr*, (Die Chronik des Ibn Iyās), ed. Muḥammad Muṣṭafa, Le Caire, 1983, vol 1/2, p. 399, lignes 15-16; le pouvoir d'un sultan des mamelouks comme celui des émirs reposait exclusivement sur l'esprit de corps (*khushdāshīya*) et la loyauté de son entourage, de sa cour, qui lui devait son affranchissement de l'esclavage. Le mamelouk jouissait des privilèges de son maître tant que celui-ci pouvait se maintenir au pouvoir. Cf Ayalon, *Studies on the Mamluks of Egypt (1250-1517)*, London, 1977, I, 206 sq.

on le compare au *shashsh*. On le buvait dans des tasses de porcelaine chinoise (*zabādīy ṣīnī*). Barqūq a été le dernier sultan à suivre cette coutume⁷.

Ces banquets représentent le versant agréable d'une politique destinée à maintenir au pouvoir le sultan en place, qui avait besoin d'un califat fictif pour sa propre légitimation, mais son versant effroyable était celui des punitions extrêmement cruelles, destinées à intimider ou même à supprimer les adversaires⁸.

Les mamelouks profitaient du fait que la cuisine égyptienne avait atteint un haut niveau sous les Fatimides et les Ayyoubides et l'avait même emporté sur la renommée de la gastronomie bagdadienne. Ses cuisiniers et cuisinières furent recherchés dans tout le Proche Orient et même parmi les étrangers, tels les Francs⁹.

De hauts fonctionnaires de l'État, comme le vizir Fakhr al-Dīn Mājīd b. Khaṣīb (destitué en 762/1360), aimaient la bonne chère, et contribuèrent même, à l'occasion, à raffiner les produits de bouche, mais dans un moindre degré que les califes de Bagdad avant eux. Ainsi Fakhr al-Dīn avait inventé des boîtes spéciales, nommées après lui les «boîtes khaṣābiennes», pour mieux conserver les sucreries¹⁰. Des personnalités importantes, comme le populaire cadī 'Abd al-Basit, aimaient à inviter deux fois par jour les grands de l'État. On peut supposer que l'on servait alors ce qu'il y avait de meilleur.

Les friandises envahirent même des cercles qui se contentaient par ascétisme d'une nourriture frugale. Ainsi Al-Turkumānī (fin 13^e siècle — début 14^e siècle), néophyte zélé à toujours chasser les inventions illicites (*bida'*), se voit forcé de constater, chez les derviches de son temps, cette attitude peu conforme à leur dignité religieuse¹¹.

Les prétentions à un niveau de vie de plus en plus élevé et un goût toujours plus raffiné qu'adoptait la société métropolitaine influençaient positivement la qualité de la cuisine.

Des données détaillées concernant les repas sont plutôt exceptionnelles dans les récits historiques. On se contente trop souvent, pour indiquer qu'un repas est offert, de la formule insuffisamment explicite pour le curieux: *mudda al-simāt/al-sufra* ou *nuzila 'alā l-simāt* «le *simāt* fut étendu, on s'accroupit sur le *simāt*». Pourtant, cette formule offre un indice pour reconstituer le cadre extérieur d'un repas en Orient.

7. IBN IYĀS, *ibid.*, vol 1/e, p. 393, lignes 11-16.

8. ESPERONNIER, M., «La mort violente à l'époque mamelouke: Le crime et le châtement», *Der Islam*, 74, 1997, p. 137 sqq.

9. HEINE, Peter, *Kulinarische Studien, Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter, Mit Rezepten*, Wiesbaden, 1988, p. 26-27.

10. IBN IYĀS, *ibid.*, vol 1/1, p. 574, lignes 5 sq.

11. AL-TURKUMĀNĪ, *Kitāb al-lumā'*, ed. Subhī Labīb, 2 vols, Wiesbaden, 1986, vol I, p. 28.

I. La «table»

Les noms des objets sur lesquels on présentait les repas se trouvent déjà dans le *ḥadīth*, et ils n'ont pas changé ensuite. La question de savoir si les traditions qui y sont rapportées rendent vraiment compte des coutumes du temps du Prophète est d'une importance moindre pour notre étude que celle de la probabilité qu'elles puissent garder le souvenir de coutumes très anciennes. Rodinson en utilisant le *ḥadīth* comme source d'information pour son article «ghidhā'» dans l'*Encyclopédie de l'Islam* a certainement raison lorsqu'il dit: «Nous avons dépouillé au surplus le *ḥadīth* dont les données sont acceptables sur ce point, les faussaires éventuels prenant grand soin d'ajouter à la crédibilité de leurs créations par l'archaïsme des mœurs évoquées»¹². Des dénominations telles que *mā'ida*, *khiwān*, *sufra* et *simāt*, rendues souvent sommairement par table, n'étaient pas synonymes, cela apparaît souvent évident par le contexte lui-même.

La tradition suivante qui remonte à Qatāda souligne la frugalité et la modestie du Prophète. Quand il s'agit du choix de sa «table» il est évident que Muḥammad a choisi entre deux objets et s'est décidé pour le plus simple. Voici le *ḥadīth*: «Je n'ai jamais entendu dire que le Prophète eût mangé d'une *sukurruja*¹³ ou qu'on lui eût préparé du pain de farine fine (*muraqqaq*) et qu'il eût mangé sur un *khiwān*. On demanda à Qatāda: «Sur quoi donc mangerait-il?» Il répondit: «sur des *sufar* (sing. *sufra*)»¹⁴. C'est non seulement aux petits plats remplis d'épices pour exciter l'appétit, les *sakārij*, et au pain de première qualité, que le Prophète renonce, il préfère aussi la *sufra* au *khiwān* qu'il croit plus convenable à un hôte peu exigeant. La *sufra* était facile à transporter, à la manière d'une outre, et elle appartenait apparemment à l'équipement du voyageur, car nous lisons que Asmā', la fille de Abū Bakr, alors que le Prophète était sur le point de quitter la Mecque, avait coupé sa ceinture en deux pour attacher une *sufra* avec l'un des morceaux et une outre avec l'autre¹⁵.

Un regard jeté dans l'index d'Ibn Iyās nous montre que *simāt* était la désignation la plus courante pour «table». Nous allons maintenant citer quatre textes provenant d'époques différentes pour donner une idée de ce qu'était cet objet.

12. *El* II, p. 1082a, article *ghidhā'*.

13. Kazimirski: écuelle — parfois d'une grande valeur. Une *sukurruja zumurrud* «un plateau en émeraude» se trouvait dans la citadelle, d'où il fut volé par l'intendant du *sharābkhāna*, Ibn Iyās, *Badā'i'*, IV, p. 263, ligne 15; traduction WIET, Gaston, *Journal d'un bourgeois du Caire*, Vol. I, p. 246. Cf aussi Lane et Dozy.

14. AL-BUKHĀRĪ, *Sahīb* (Kitāb al-aṭ'ima), N° 13.

15. AḤMAD B. ḤANBAL, *Musnad*, vol VI, p. 346.

1. Le récit le plus instructif appartient au temps de la domination turque. Nous devons ce texte à Aḥmad Katkhudā al-Damurdashī (m. après 1755) qui a confié à son journal *al-Durra al-Muṣāna* ce qui se passait entre 1688 et 1755. Il y parle d'un banquet que les chefs des deux plus importantes cours mameloukes organisèrent quand Hasan Paltaci Pasha gouvernait l'Égypte au nom de la Sublime Porte, du 13 décembre 1687 au 4 mars 1688. Nous y lisons: «Après l'appel à la prière de l'après-midi, ils prièrent, puis un serviteur vint (*farrāsh*, littéralement: quelqu'un qui étend, ou déroule, p. ex. un tapis) pour mettre le *simāt* car les nobles de l'Égypte ne connaissaient pas encore à cette époque des *ṣawānī*, mais des *aṣmiṭa*; une cuillère en bois à long manche était placée devant l'hôte. À l'aide de celle-ci il se servait des plats secs comme *al-aruzz al-mufalfal*, de la viande etc¹⁶. Quand le *simāt* fut déroulé et prêt, Zayn al-Fikār dit: "Faites entrer les gens qui sont dehors afin qu'ils mangent". Alors ceux-ci entrèrent — seigneurs d'étendards (Hottinger: "Bannerherrn"), aghas, volontaires (*ikhtiyāriyya*), membres des sept corps ottomans et *wājib ra'āyā*¹⁷ - et ils entourèrent le *simāt*. À ce moment Zayn al-Fiqār prit par la main Qāsim Beg et le mena à la première place, alors que Qāsim Beg restait encore debout tandis que Zayn al-Fiqār s'était déjà assis, celui-ci lui dit: "Assieds-toi". Celui-ci répondit: "Quand nos frères s'assoieront eux aussi". Zayn al-Fiqār riposta: "Que ceux-là mangent après nous. Tous ceux-ci sont des mamelouks qui m'appartiennent. Quand je mourrai, ils demeureront... ceux-là ce sont mes meubles". Ces mots provoquèrent de l'irritation chez Qāsim Beg. Il mangea, but du café et (autres) boissons, se leva et s'en alla à cheval à la maison».

Jabartī, lui aussi, fait mention de cet incident où Zayn al-Fiqār avait dit ces mots blessants à Qāsim Beg et d'où serait née, selon ce que l'on disait, la rivalité entre les deux factions mameloukes les plus puissantes. Seulement, il le place en l'année 1640, sans toutefois vouloir l'affirmer vraiment, comme le montre l'expression qu'il ajoute: *Allāhu a'lam*. Le récit de Jabartī est moins détaillé quant au déroulement du banquet; il nous intéresse dans notre contexte seulement parce qu'il remplace le mot *madda* par le synonyme *farasha*: *farashū l-simāt*. Il s'agit donc d'une natte, d'un tapis, d'un morceau de cuir ou d'une chose semblable. Hottinger traduit «*Tischtuch*, en français: *nappe*»¹⁸.

16. *Wa kānat kāmil a'yān Miṣr fī dhālika zamān lā ya'rīfū ṣawānī ṣaḥn ṣaḥn bal aṣmiṭa wa kabshat khashab bi-yad ṭawīl quddām al-makhdūm yunāwīlu bihā min-a l-aṭi'mat al-nāshifa mithl al-aruzz al-mufalfal wal-laḥm wa ghairahū*; au lieu de *katabahū* je lis *kabsha* cf. AḤMAD KADKHUDĀ 'AZABĀN AL-DAMURDASHĪ, *Kitāb al-Durra al-Muṣāna*, éd. 'Abd al-Raḥīm 'Abd al-Raḥmān 'Abd al-Raḥīm, le Caire, IFAO, 1988, p. 3, lignes 4-5, cf. note 12.

17. Pour la fonction d'un w. r. cf. la traduction de la *Durra* par D. Crecelius et Abd al-Wahhab Bakr, Brill, Leiden, 1991, p. 21, note 18.

18. 'ABDARRAḤMĀN AL-JABARTĪ, *Bonaparte in Ägypten*, Aus der Chronik des 'ABDARRAḤMĀN AL-JABARTĪ (1754-1829), Übersetzt. von Arnold Hottinger, Artemisverlag, Zürich und München, 1983.

Quelques Européens qui, comme le père franciscain Antonius Gonzales, voyagèrent en Égypte pendant le 17^{ème} siècle, confirment les chroniqueurs arabes sur ce point¹⁹. «Les grands seigneurs savent être généreux lorsqu'ils régalaient leurs hôtes dans un dîner ou un banquet. On étend un tapis par terre, et chacun est adossé à un grand coussin sur lequel il appuie le bras gauche. Ils se croisent les jambes, comme les tailleurs de nos Pays-Bas assis sur leur table ou devant une fenêtre. L'intendant ou le serviteur vient placer au milieu un grand plateau de cuivre sur lequel se trouvent six ou huit assiettes pleines de nourriture: du riz, de la viande, du poulet, du gibier, etc. Au lieu d'un plat de cuivre, quelques-uns déposent sur le tapis une pièce de cuir ronde ou une natte ronde, faite de tiges de palmier très habilement tressées, sur laquelle ils mettent les plats remplis de nourriture. Le peuple ordinaire se met en cercle par terre autour d'un plat rond, tressé de paille ou de roseaux, sur lequel les aliments sont disposés... Chacun a devant lui un pain et une cuillère dont le manche mesure environ un pied et demi.»

Cela coïncide avec ce que le Français Jean Coppin a vu dans le pays du Nil en 1638-1646: «Il nous conduisit dans une Salle où il y avait un Divan à quatre doigts de terre, couvert d'un tapis pour s'asseoir, & on apporta le Pez qui est leur nape de cuir qui servoit depuis long tems sans être dégraisée. Quand elle fut étendue sur ce tapis, car elle se ferme avec des cordons comme une bourse, l'on commença, tout au contraire de l'usage de France, à nous servir des petits bignets, des dattes, des raisins secs & et puis de la viande rostie; après cela vint le bouilli & et enfin la soupe de ris; ce sont tous des hommes qui servent à table...»²⁰.

Un voyageur juif du temps de la Renaissance confirme ce tableau quand il écrit: «The Jews of Alexandria have, more or less, the same manners as their muslim compatriots. They have neither beds, tables, chairs nor lamps. They eat, drink, and sleep like them...»²¹.

Le récit de Damurdashī nous fournit encore d'autres détails. Il parle d'une place d'honneur à table, le *rās al-simāt*. On mange agenouillé devant la nappe et on utilise

19. *Voyage en Égypte du Père Antonius Gonzales 1665-1666*, traduit du néerlandais, présenté et annoté par Charles Libois, Le Caire, IFAO, 1977, 2 vols.; vol. I, description p. 182, illustration face à la page 184.

20. Jean COPPIN, *Les voyages en Égypte*, p. 124. Contrairement à l'édition qui en a été faite, dans laquelle ce passage a été supprimé, le manuscrit de Munich de la *Durra* de Damurdashī parle, ainsi que Coppin, de deux objets qu'un serviteur étend sur le sol: *wa atā l-farrāsh*, de 1. *bil-biz wa 2. l-simāt*, cf. note 10. Sans aucune difficulté nous reconnaissons dans le mot arabe *biz* (dérivé de la racine *bazza*; *bezz*, vulg. *bez* mais aussi *biz*: étoffe de lin, de coton ou de soie; toile, cf. Zenker, *Türkisch-Arabisch-Persisches Handwörterbuch I/II*, p. 195) le mot *Pez* du texte français, le morceau de cuir qu'on met sur le tapis, probablement le *simāt*. Gonzales n'oublie pas de mentionner la longue cuillère.

21. Alexandria 1860-1960.

comme unique instrument une cuillère gigantesque, une pour chaque hôte²². Les nobles de l'Égypte continuaient la coutume ancestrale de manger sur un tapis etc., mais il fait aussi allusion à la mode récente d'utiliser la *ṣīniyya*. Pourrait-il s'agir ici du «grand plateau de cuivre sur lequel se trouvent six ou huit assiettes» de chez Gonzales? Nous reviendrons sur cette question.

2. Au temps des mamelouks «classiques» (1260-1517) cette nappe prenait parfois des dimensions énormes. À l'occasion de l'inauguration de la *madrassa* de Barqūq (788 h/1386) où Ibn Khaldūn donna le sermon solennel, Ibn Iyās nous dit: «Ce jour-là le sultan descendit de la citadelle et prit place dans la *madrassa*. Les quatre qadis suprêmes, les enseignants, les juristes les plus célèbres, et tous les émirs, les grands et les moins importants, étaient présents. Là une nappe immense — *simāt 'azīm* — fut étendue (*mudda*) sur laquelle se trouvaient des mets délicieux, tels qu'oise, poulet, agneau de lait, même de la viande de cheval, de gazelle ou d'autruche, et du poisson²³. Le sultan, les émirs, les juges et les nobles en mangèrent, les gens se précipitèrent sur les restes (*tanāhaba l-nās baqiyyata l-simāt*). Le commencement de la nappe était situé au *mihṛāb* et la fin à la fontaine de la *madrassa*. Puis Ibn Iyās continue: «Ensuite une deuxième nappe fut étendue; toutes sortes de sucreries et des corbeilles de fruits se trouvaient dessus. Ce jour-là, la fontaine du couloir intérieur était remplie de jus de citron sucré. Les gens y puisaient à la tasse, et personne ne les en empêchait»²⁴. Le *simāt* dans sa forme longue, contrairement à la forme ronde de la *sufra*, permettait de recevoir à table un grand nombre d'hôtes.

3. Ce n'étaient pas seulement les fêtes de caractère exceptionnel, comme l'inauguration d'un bâtiment, qui donnaient au souverain l'occasion de montrer la splendeur de sa cour, mais aussi les fêtes religieuses annuelles: la fête du sacrifice d'Abraham (la grande fête) et la fête qui conclut le mois de jeûne (la petite fête) ainsi que les iftars pendant les nuits de Ramadan. Des récits impressionnants nous en sont parvenus. Une notice chez Qalqashandī, *Ṣubḥ al-a'shā* (1355-1418) nous apprend que le *simāt* n'était pas toujours en étoffe ou en cuir. On y fait mention d'un *simāt* en bois peint (*khashab madhūn*) qui mesurait dix aunes (environ cinq mètres) de large et qui prenait toute la longueur de la «salle d'or». Vingt-et-un plateaux immenses devaient y trouver place. Vingt-et-un agneaux rôtis s'entassaient sur chaque plateau jusqu'à la hauteur d'un homme de grande taille et ceux-ci étaient farcis de trois cent cinquante

22. Représenté d'ailleurs dans le *Dictionary of Islam*, cf. article «Eating».

23. IBN IYĀS, *ibid.*, vol 1/2, p. 372 lignes 9-17; un gibier comme la grue était très recherché pour la table au temps des Umayyades d'Andalousie, cf. Lévi-Provençal, *L'Espagne Musulmane au Xe siècle*, Paris, 1932, p. 55; sur la grue comme volaille comestible voir Jacques André, *Essen und Trinken im alten Rom*, Stuttgart, 1998 p. 101.

24. IBN IYĀS, *ibid.*, vol 1/2, p. 372 ligne 9-17.

poulets et pigeons. Entre les plats, on avait mis cinq cents assiettes remplies de sucres et d'autres douceurs. Le calife présidait le repas, assis à une table ronde en argent (*mā'ida mudawwara*) qu'on avait dressée sur son trône. Tout était soigneusement arrangé: entre les plateaux on avait attaché des fleurs odorantes, et une ambiance religieuse et édifiante était créée par les récitateurs du Coran.

Mais de quelle époque Qalqashandī parle-t-il? Le même texte se retrouve à peu près dans *al-Mawā'iz wa-l-i'tibār* de Maqrīzī qui indique comme source Ibn al-Ṭuwayr (524-617/1130-1229), un auteur des derniers temps des Fatimides²⁵. Il se réfère donc au cérémonial des Fatimides. Nous lui devons une description très précise du *simāt*. Il le compare aux bancs (*dikak*) en bois de pin (*lāt*)²⁶. À cause des récipients nombreux qu'on posait dessus, on lui avait donné la forme d'un «*simāt 'ālī*», ce qu'il faudrait traduire par «table très basse». La surface est décorée à la feuille d'or «*madhūnāt bi awraq al-dhabab*». On pourrait supposer que le cérémonial mamelouk connu par Qalqashandī ressemblait à celui des Fatimides. C'est une question qui reste à étudier. Pour nous, compte uniquement le fait qu'on n'appelait pas seulement *simāt* une natte ou une nappe qui servait de table mais aussi une étagère en bois qui s'élevait à une certaine hauteur.

Khalīl b. Shāhīn al-Zāhirī (1410-1468), un haut fonctionnaire mamelouk, nous apprend, dans son calendrier de cour (Brockelmann), *Kitāb Zubda* etc., que tous ces ustensiles étaient emmagasinés à un certain endroit²⁷. «Quant à la *farrāsh-khāna*, on y garde les tentes, les tapis, les *asmiṭa*, les chandeliers. Il y a là des intendants et un certain nombre de serviteurs, à eux de balayer, d'étendre (les tapis?), et d'assurer la mise en place et le déroulement des *asmiṭa*»²⁸.

On ne va donc pas toujours prendre le *simāt* pour une nappe, surtout pas quand il s'agissait d'une table surchargée de mets et de boissons. Dans ce cas, les organisateurs du banquet préféraient une base plus solide qu'un morceau d'étoffe, disons un meuble en bois bas et long. Cela sera aussi la raison pour laquelle les auteurs se servent parfois d'une terminologie hésitante en appliquant au même objet parfois le mot arabe *simāt* et parfois aussi l'ancienne désignation persane *khiwān*, et au lieu de *madda*, étendre, le verbe *naṣaba*, dresser. Il ne faut pas tout mettre au compte d'une négligence d'expression.

25. Cf. *Nuzhat al-Muqlatain*, éd. A. Fuād Sayyid, Beyrouth, 1992, et l'article de H. Halm, «Al-Azhar, Dār al-'ilm etc.» dans U. Vermeulen & D. De Smet (éd.), *Egypt and Syria*, Louvain, 1995, p. 99 et note 2.

26. Cf. Dozy, Supplément II, p. 508.

27. GHARAS AL-DĪN KHALĪL IBN SHĀHĪN AL-ZĀHIRĪ, *Kitāb Zubda kashf al-Mamālik wa bayān al-ṭuruq wal-masālik*, éd. Paul Ravaisse, Paris, 1894, p. 124, 125; quant à la personne d'al-Zāhirī, cf. G 2, 135.

28. AL-ZĀHIRĪ, *ibid.* p. 125, au lieu de *'awla 'alaibim* je lis *'uwwilat 'alaibim*, cf. Lane, vol. 5, p. 2200: *'awaltu 'alā fulānin*, «I put or I imposed as a burden, upon such a one, somewhat of my affair».

4. C'est d'abord al-'Umarī (m.1349) qui décrit les repas quotidiens des souverains. Les écrivains après lui, Qalqashandī (1355-1418) et al-Maqrīzī (1364-1442), ont copié ses textes non sans y introduire quelques petites variantes et y ajouter telle ou telle information²⁹. «Il fait partie des coutumes de ce souverain qu'on donne chaque jour, le matin et le soir, un repas (*simāt*) pour tous les émirs, sauf les *barrānīyūn*³⁰, qui sont peu nombreux. Le matin, on donne un premier repas (*simāt awwal*) auquel le sultan ne participe pas. Alors suit un deuxième, appelé *al-khāṣṣ* auquel le sultan prend part ou non. Puis un troisième, *al-tārī'* (l'en-cas)³¹. Il comporte quelques mets destinés au sultan. À la fin du jour deux repas ont lieu, le dernier étant *al-khaṣṣ* (le spécial ou le privé). Il y a un «en-cas» seulement si on le souhaite, mais il comportera toujours du rôti. On ne suit pas un ordre précis, tout se passe à la demande. Durant ces repas, on mange tout ce qui se trouve sur la table, et on distribue les restes. Puis on verse à boire le *aqsimā*. Il est composé de sucre et de matières odorantes qui ont été affinées avec de l'eau de rose³².

Ce sultan avait l'habitude de faire préparer, là où il passait la nuit, des plats sur lesquels on mettait toutes sortes de viandes grillées, des plats froids, des sirops à base de sucre, de la crème, du fromage frit (*jubn muqlā*), des bananes, du *kīmākh* (sic!), chez Maqrīzī: *sikbāj*, et des plats avec de l'*aqsimā*' et de l'eau fraîche. Cela se trouvait à la disposition des gardes qui se relayaient pour entourer le sultan, afin de les empêcher de s'endormir par suite du manque de nourriture ou de boisson. Des sabliers leur indiquaient les heures de la nuit. Quand un garde avait fini son service, il prévenait le suivant. Puis il se retirait et dormait jusqu'au matin. Quand al-'Umarī parle de ce sultan, il se réfère à son contemporain al-Nāsir Muḥammad b. Qalāwūn (règne de 1293-1294, 1298-1308, 1309-1340), qu'il désigne un peu plus bas comme le sultan actuellement au pouvoir — *al-sultān al-qā'im al-ān*³³. Après al-'Umarī les auteurs remplacent le pronom démonstratif «ce» par l'article «le» pour faire entendre au lecteur que cette coutume était pratiquée par chaque sultan.

Après avoir cité al-'Umarī, al-Maqrīzī énumère les quantités et les coûts en viande, en oies et en poulets que al-Zāhir Barqūq (1382-1389, 1390-1398) dépensait chaque année à la fête de la rupture du jeûne, y compris ce que le personnel détournait. Al-

29. AL-'UMARĪ, IBN FAḌL ALLĀH (m.1349), *Masālik al-abṣār fī mamālik al-amṣār*, éd. Ayman Fu'ād Sayyid, IFAO, le Caire, 1985, p. 40, 41; AL-MAQRĪZĪ, *Kitāb al-Mawā'iz wa-l-I'tibār bi-dhikr al-Khiṭaṭ wa-l-Aṭhār*, le Caire, Boulaq, s.d., vol. II, p. 210-211; QALQASHANDĪ, *Ṣubḥ al-a'shā*, 6 vols, le Caire, 1985, vol IV, p. 56.

30. Les externes, ceux qui ne font pas partie de la suite du sultan mais habitent pourtant la citadelle.

31. GAUDEFROY-DEMOMBYNES, Maurice, *La Syrie à l'époque des mamelouks*, Paris, 1923, p. LIV.

32. *Muṭayyab* veut dire aussi aromatisé, Rodinson, *Recherches*, p. 133.

33. al-'UMARĪ, *ibid*, p. 44.

Mu'ayyad Shaikh (1412-1421) et son ménage consommait chaque jour 800 *raṭls*³⁴ de viande bien que al-Ashraf Barsbay (1422-1438), dès son accès au pouvoir, eût donné l'ordre de faire la cuisine en sa présence puisqu'il avait été informé que l'intendant du magasin et «des gens de ce genre» avaient mis de côté 120 *raṭls* pour eux-mêmes. Les jours de travail les quantités étaient augmentées, les jours de congé elles étaient diminuées. Pour la préparation de la «*al-māmūniyya*» on dépensait une quantité de deux *raṭls* et demi de sucre, le *jamdāriyya* (intendant de la garde robe-royale) devait se contenter de miel.

Qalqashandī commence son chapitre «*al-mā'kūl wal-mashrūb*» avec la remarque que le banquet le plus somptueux (*a'ḏamu l-asmiṭa*) du sultan est organisé aux jours des grands défilés solennels dans le grand Iwān où le *simāt* prend toute la longueur de la salle. Brusquement Qalqashandī change de terminologie, il ne parle plus de *simāt*, mais utilise le vieux mot persan *khiwān*: «Le sultan est assis à la place d'honneur de la table (*'alā ra's al-khiwān*), les émirs cependant sont placés selon leur rang plus près ou plus loin du sultan, à sa droite ou à sa gauche. Ils mangent très peu, ensuite ils se lèvent, et d'autres, de rang inférieur prennent leur place groupe par groupe. Puis la table est enlevée (*thumma yurfā'u l-khiwān*)»³⁵.

La 'table': *mā'ida*, *khiwān*, *sufra*, *ṣīniyya*

De toutes ces expressions, seulement *sufra* est d'origine arabe.

1. Le mot *mā'ida* vient de l'éthiopien, «which among the Abessinian Christians is used almost technically for the Lord's table»³⁶. Nöldeke suppose que ce mot ne fût connu dans le milieu arabe que par le Coran. En éthiopien, son étymologie reste obscure. «*Mā'ida* reste sans explication étymologique partageant ainsi le sort de mainte autre expression pour les ustensiles les plus nécessaires»³⁷. Cela nous prive de la possibilité de faire, à partir d'une dérivation, des conclusions d'après l'apparence de l'objet comme c'est le cas pour le mot hébraïque *shulkhān*.
2. Le mot *khiwān* — du pehlevi: *xvān* «nappe, table avec les couverts disposés», avestique: *xvaini* «tapis, revêtement, couverture»³⁸ — est un ancien mot emprunté à l'arabe qui a toujours été considéré comme tel³⁹. À la cour des Sassanides, un

34. HINZ, Walter, *Islamische Masse und Gewichte*, Brill, Leiden, 1955; 1 *raṭl* = 300 gr. -437, 5 gr., p. 28-29.

35. Qalqashandī, *Subh* IV, p. 56.

36. JEFFERY, Arthur, *The foreign vocabulary of the Qur'ān*, Oriental Institute, 1938, p. 255-265.

37. NÖLDEKE, Theodor, *Neue Beiträge zur semitischen Sprachwissenschaft*, Straßbourg, 1910, p. 54-55.

38. HORN, Paul, *Grundrisse der neupersischen Etymologie*, Strasbourg, 1893, p. 110 n° 498.

39. «Depuis très longtemps en usage chez les arabes comme *khandaq*», cf. Abū Mansūr al-Jawāliqī (1073-1144), *al-Mu'arrab*, éd. Aḥmad M. Shākīr, le Caire, 1361, p. 131.

khvānsālār exerçait les fonctions de premier chef cuisinier. Son office a survécu jusqu'à l'époque mamelouke⁴⁰. Un *khvānsālār* nommé Māh-Ādhur-Gushnasp avait pris en main l'éducation de Ardashêr⁴¹. Nous avons entendu parler d'un *khiwān* précieux qui a été trouvé dans la chambre du trésor de Khosraw. Il était orné de pierres précieuses et d'inscriptions en or se rapportant aux repas: «Que ta nourriture soit choisie parmi les meilleurs aliments... Tu manges ce que tu désires, mais tu es mangé par ce que tu ne désires pas. Que tu ne sois pas rassasié, que tu n'aies pas faim»⁴². La manière dont il est ornementé fait plutôt penser à un meuble qu'à un morceau d'étoffe ou de cuir ce qui va bien avec la définition de Kazimirski: 1. «table ou plateau à pieds sur lequel on sert le repas, 2. petite table, petit plateau à pieds sur lequel on sert le repas, ou sur lequel on envoie à quelqu'un des plats remplis de mets, de sucreries etc.». Tha'ālibī constate dans son *Fiqh*: «On parle d'une *mā'ida* à partir du moment où un repas est placé dessus, autrement on dit *khiwān*»⁴³. Cela prouve qu'il s'agissait de deux choses comparables sinon identiques. La différence avec d'autres objets qui servaient de table est clairement démontrée par la tradition disant que le Prophète avait refusé de manger sur le *khiwān* pour manger sur la *sufra*⁴⁴. Kazimirski donne la définition de *sufra*: 1. «vivres, provisions de bouche, 2. nappe en cuir ou en étoffe que l'on étend par terre pour y mettre des plats». Il sera permis de supposer que la *sufra* fut la «table» des Arabes nomades puisque le mot dérive, dans l'étymologie populaire, du verbe «*safara*, voyager». Par contre, *mā'ida* et *khiwān* ne sont pas seulement des mots d'origine étrangère, ils désignent aussi plutôt des objets de luxe utilisés surtout par une population sédentaire⁴⁵. Dans la culture vétero-testamentaire les choses semblent être semblables. Le mot hébraïque désignant table «*shulkhān*» dérive du verbe *shalakh* «retirer la peau d'un animal»⁴⁶. «Le mot désignant la table de repas (*shulkhān*, fourrure, peau) montre que pour les Hébreux, avant la prise de posses-

40. DEMOMBYNE, *Syrie*, p. LIV: *khiwān silār* (sic!); Qalq. V, p. 471.

41. CHRISTENSEN, Arthur, *L'Iran sous les Sassanides*, Coppenhague, 1944, p. 395 et note 4; chez Tabarī: *kānat martabatuhū riyāsata aṣḥāb al-mā'ida*, «son rang était supérieur à celui des commensaux du roi».

42. IBN SAYYĀR AL-WARRĀQ, *Kitāb al-tabikh*, éd. Kaj Öhrnberg et Sahban Mroueh, Helsinki, 1987, p. 18.

43. *Muḥīṭ al-Muḥīṭ* I, 77; 2. colonne, *khiwān: mensa quando in ea cibus non est*.

44. IBN MĀJA, *Sunan* vol 2, p. 1095 et 1108.

45. Une autre tradition qui remonte aussi à Qatāda désigne, sans laisser aucun doute, la table comme un objet de luxe employé par les personnes d'un niveau élevé: «The prophet did not eat off a table as is the manner of proud men who do it to avoid bending their backs». C'est à dire «la table», soit *mā'ida* soit *khiwān*, s'élève au dessus du sol. Malheureusement, je n'ai pu lire cette citation en arabe. Elle se trouve dans le Dictionary of Islam, article «Eating», le lieu indiqué, Mishkāṭ, Bāb al-aṭ'ima, ne se trouvant pas dans l'édition d'Albani. D'ailleurs, les tables des Byzantins sont appelées *mawā'id* par Mas'ūdī (956), *Murūj al-dhahab*, vol. I, p. 298.

46. Gesenius, p. 831; GREYER, Oskar, *Hebräische Grammatik*, Munich, 1955, p. 470, «Speisematte».

sion de la terre promise et pour des gens humbles en Israël et en Judée (comme pour les bédouins arabes et pour les fellahs), la "table" était une pièce de cuir qu'on étendait sur le sol et à côté de laquelle on était accroupi. Des coupes et des plats se trouvaient placés dessus. Entre les repas, cette natte pouvait servir pour conserver les aliments. La table ayant des pieds afin que l'on puisse s'asseoir devant... ne se trouve qu'au palais royal, et à l'occasion aussi dans une maison de riches bourgeois⁴⁷.

En Espagne musulmane, selon le *Nafh al-tīb* de Maqqarī on employait jusqu'au temps de 'Abdarrahmān II (822-852) des tables en bois (*al-mawā'id al-khashabiyya*) sur lesquelles on mettait des nappes en coton. Puis le «arbitrator elegantiarum» iraquien, 'Alī b. Nāfi', appelé Ziryāb «oiseau noir», introduisit des dessus de table en cuir (*antā' al-adīm, sufār al-adīm*) parce que les taches pouvaient en être enlevées plus facilement. Avait-on cessé d'utiliser les tables en bois en même temps que les nattes en coton? ce serait pensable, mais cela ne ressort pas du *Nafh al-Tīb*⁴⁸. Le grand besoin de cuir pendant le Moyen-Age arabe s'explique aussi par la coutume de protéger les tapis en les recouvrant de pièces de cette matière⁴⁹. Notre mésopotamien distingué a apporté, en plus de cette amélioration pratique, de nouveaux perfectionnements qui furent apportés à cette époque dans le domaine culinaire, avec la collaboration active des califes al-Mā'mūn, Ibrāhīm et Mutawakkil. L'asperge et la coriandre, indispensables à la cuisine orientale, et avec eux le pâté *sanbūsik* et le *kabāb* se répandirent en Espagne musulmane.

Pour les Nasrides de Grenade, contemporains des mamelouks, Rachel Arié constate: «...on prenait le repas sur de petites tables rondes et basses *tayfur*»⁵⁰. On va revenir sur ce qu'on appelait la *tayfuriyya* où l'on préparait soigneusement les repas avant de les présenter aux hôtes.

3. Le mot *ṣawānī*, sing. *ṣāniyya* : On appelait ainsi les larges plateaux de cuivre sur lesquels on mettait plusieurs assiettes, l'une à côté de l'autre (*ṣaḥn ṣaḥn*). Originellement il s'agissait de vaisselle de porcelaine (Wehr) ou tout simplement de «chinaware»⁵¹. Puis le mot désigna les plateaux larges en cuivre souvent richement décorés. Ils reposaient, comme raconte le Père Gonzales sur une nappe, ou au temps de Lane sur un guéridon *kursī* en bois: «Several dishes of tinned copper, or of China, containing different kinds of viands, vegetables etc. are then placed upon the tray, according to the common fashion of the country, or only one dish

47. BHH III, p. 1991-1992, article *Tisch* (B.Reicke).

48. MAQQARĪ, *Nafh al-Tīb*; ed. Iḥsān 'Abbās, Beirut, 1968 vol III, p. 128.

49. GOITEIN, S.D. A Mediterranean Society, Berkeley and Los Angeles, 1967, vol I, p. III.

50. DOZY, *Supplément* II, p. 48: 1. plat creux et profond — sorte de table.

51. KAHLE, Paul, «Islamische Quellen zum chinesischen Porzellan», *ZDMG*, 88, 1934, p. 13.

is put on at a time, after the turkish mode»⁵². D'après Lane l'ensemble du plateau et de son *kursī* constitue le *sufra* qui naturellement n'a plus rien à faire avec l'ancien morceau de cuir du même nom.

Quelques uns de ces objets qui datent d'une époque de beaucoup antérieure au 17^{ème} siècle sont exposés au Musée Islamique du Caire. Wiet les a décrits⁵³. Kühnel fait remonter jusqu'au temps des mamelouks bahrites l'usage de ces guéridons hexagonaux qui ne portent pas encore une *ṣīniyya* mais sont recouverts d'un dessus en bois. Un guéridon de Qalāwūn et un autre d'al-Nāsir Muḥammad ont été conservés. Quant à leur emploi ancien, Kühnel écrit : «Il est hors de doute que les *kursīs* dont on avait fait cadeau à certaines mosquées avaient été utilisés d'abord dans des maisons distinguées comme dessertes pour y déposer les plateaux avec les plats. Elles ne cessaient pas d'être employées de cette manière en Égypte et en Syrie»⁵⁴. À la fin, le plateau transportable a remplacé le dessus en bois des guéridons et a constitué avec le *kursī* cette petite table comme Lane l'avait décrite.

Ilyās al-Ayyūbī qui a raconté la vie du khédive Ismaïl nous dit qu'à partir de la première moitié du 19^{ème} siècle, on a abandonné aussi cette coutume de s'installer à l'européenne : «Autrefois on prenait le repas sur des plateaux en métal (*ṣawānī*) et sur des petites tables (*tabliyyāt*) qu'on pouvait mettre partout, maintenant il (le repas) se passe sur des tables (*mawā'id*) qui sont placées dans des pièces spéciales dont tout indique qu'elles étaient destinées exclusivement aux repas»⁵⁵.

II. Les repas dans les chroniques

En 1384, environ un an après son accès au trône, le sultan Barqūq se voyait contraint de prendre des mesures énergiques contre les amusements grossiers dont la population copte se délectait en célébrant le jour du nouvel an, le *nawrūz*⁵⁶. Selon la tradition on mettait «un débauché» vêtu seulement d'un bonnet pointu (*ṭarṭūr*) sur un âne pour le promener dans la ville. Entouré de la populace il assiégeait les maisons des grands personnages afin de leur arracher un cadeau, ou en cas de refus, de tourner en dérision le maître de maison et de l'insulter «même s'il s'agissait de l'homme le plus haut placé du Caire» jusqu'au moment où celui-ci cédait et accordait la somme

52. LANE, E.W., *The Manners and Customs of Modern Egyptians*, London, 1936, p. 146-149.

53. WIET, M.G., *Album du Musée Arabe du Caire*, IFAO, 1930 : *ṣīniyya*, Yémen, 1295; *kursī*, 1369, p. 34, 1372, p. 46, 14^{ème} siècle, p. 47; *ṣaḥn* sans date, p. 76; et une *sulṭāniyya* «souponnière» (Wehr).

54. KÜHNEL, Ernst, *Die Kunst des Islam*, Stuttgart, 1962, p. 124.

55. AL-AÛBĪ, Ilyās, *Tārikh Miṣr fi 'ahd al-Khadiw Ismā'il Bāshā*, le Caire, 1923, vol I, p. 218.

56. Sur cette fête: CUYPERS, Michel, *Le Nowrūz en Égypte*, Luqmān, 19, 1993-94, p. 9-36; et SHOSHAN, Boaz, *Popular Culture in Medieval Cairo*, Cambridge University Press, 1993.

exigée. D'autres se plaçaient au bord des rues pour arroser les passants avec de l'eau sale ou avec du vin afin de les empêcher d'aller au marché. Ceux qui ne voulaient pas rentrer chez eux devenaient la cible de jets d'eau sale ou d'œufs. On n'épargnait même pas les dignitaires les plus distingués de l'État, ni les émirs des mamelouks. Quiconque avait l'intention d'aller au marché était forcé de se racheter auprès de la populace. Des beuveries qui entraînaient des bagarres, parfois même avec mort d'homme, se produisaient au vu et au su de tout le monde. Le sultan, au fond, n'était pas un ennemi des spiritueux⁵⁷, mais il croyait nécessaire de se montrer rigoureux envers les buveurs et interdisait la fête sous cette forme. Des échafauds dressés partout dans la ville soulignaient la résolution du souverain.

□ D'autre part, les chroniqueurs savent aussi parler des traditions plus décentes et plus dignes de cette fête. Ils disent que, ce jour-là, les Coptes apportaient des fruits dans des paniers et des repas exquis pour les offrir à leurs représentants: des grenades, des dattes, des coings, des pommes de Syrie, des poires et du raisin, des régimes de dattes et de bananes, des tas de dattes fraîches, des pastèques d'été et des paniers remplis de figues. Avec de la viande de poulets, d'oies et d'agneaux ils préparaient la *harīsa* qu'ils mettaient dans des marmites (*qudūr*), non sans y ajouter des outres pleines de jus de fruit (*jullāb*) et des assiettes remplies de sucreries, entre autre la fameuse *qāhiriyya*⁵⁸.

Les Coptes n'étaient pas les seuls à apprécier les boissons alcooliques. Pendant l'été 1398 Barqūq décréta spontanément une fête en l'honneur de son partenaire, le mamelouk Aitmish, qui avait gagné au polo contre lui. Probablement pour lui gâcher un peu la joie d'avoir vaincu, le sultan Barqūq décida de lui imposer une forte contribution aux frais de la fête, soit 2 000 dirhems. Les mamelouks de tous les rangs et le peuple devaient y participer. On dressa une grande tente et des pavillons. Pour la préparation des repas on avait besoin de «...viande de mouton, de 200 paires d'oies, 1 000 poulets, 20 chevaux, 30 *qinṭār*⁵⁹ de sucre pour les sucreries et pour les boissons, 200 paniers de fruits, 30 *qinṭār* de raisin sec pour les boissons licites ou non, 60 *irdabb*⁶⁰ de farine fine (*daqīq*) étaient réservés pour des boissons enivrantes comme la *būza* et le *shashsh*». Quand le sultan et les mamelouks eurent quitté la place, le peuple se précipita sur les restes du banquet si bien que trois personnes perdirent la vie. Dès

57. Un jour il mangea du héron grillé et du miel et «se mit à boire du vin» ce qui aux yeux du chroniqueur constitue un mélange dangereux pour un homme de son âge. En fait, une fièvre le prit bientôt et causa sa mort. IBN IYĀS, *ibid.*, 1/2, p. 524, ligne 11.

58. IBN IYĀS, *ibid.*, 1/2, p. 502.

59. HINZ, *Masse und Gewichte*, 1 *qinṭār* = environ 45 kg, p. 25.

60. HINZ, *ibid.*, 1 *irdabb* = 90 litres, p. 39.

lors une bacchanale scandaleuse commença et ce n'est que grâce à l'intervention de quelques personnalités instruites courageuses que les gens cessèrent de s'enivrer»⁶¹.

À partir de la deuxième moitié du 15^{ème} siècle, Ibn Iyās parle plus souvent des excursions que les sultans entreprenaient dans les environs du Caire pour se reposer et pour se distraire. Ainsi Qaït Bay se rendait au Fayoum. Le long des routes, on avait disposé des tables de fête (*asmiṭa hāfila*) et des surprises superbes (*ṭawarī' fākhīrā*). Quatre fois par jour on offrait des sucreries, des fruits, du fromage frit (*jubn muqlā*), des jus de fruit et d'autres choses. Le sultan en personne, assisté par ses échansons, distribuait de l'eau sucrée⁶². C'est surtout le fromage frit qui semble avoir été apprécié par le peuple. On le vendait avec des sucreries pendant les fêtes auxquelles la foule participait, ainsi à l'occasion de la circoncision des fils du *cadi* et *kātib* Ibn Muzhir en 1481. Le nom du fournisseur nous est parvenu, «Aṣfūr», le passereau. Comme décor pour la célébration nocturne on avait choisi le lac Birkat al-Raḡlī, aujourd'hui disparu, qui était illuminé par la lumière qui sortait à profusion des maisons situées sur les bords du lac. Le gouvernement s'était chargé des frais⁶³.

Plus tard, le voyageur turc Moustafa Ali parlera avec un dégoût visible de ce fromage frit à huile que les ménagères égyptiennes, puisqu'elles ne savent pas faire la cuisine, achètent au marché, en même temps que des têtes et des pieds de bœufs, des poumons et des tripes. Ce voyageur turc est convaincu que ce repas minable mène à la cécité⁶⁴. Néanmoins son jugement paraît trop sévère, car ce n'est pas seulement dans les couches basses de la population que les gargotes publiques remplaçaient le foyer privé. Goitein a étudié les raisons économiques et sociales de cette attitude, à partir du matériel qui se trouvait dans la Geniza du Caire et conclut: «Canned and frozen foods (as differentiated from preserves, which were common even in antiquity) are modern inventions. The medieval society represented in the Geniza papers had an equivalent for these means of alleviating a housewife's life, an equivalent indeed, which is only sparsely used by us. Many dishes were prepared by specialist cooks in the bazaar, from where they were brought home and served fresh. Respectable people did not dine out in those days. Workmen, in whose wages lunch was often included, probably had to do so. But for a member of a middle class it was a disgrace to take his meal at the shop of the *harrās*, the preparer of the *harīsa*, the medieval hamburger (ground meat and wheat fried in much fat)»⁶⁵.

61. IBN IYĀS, *ibid.*, 1/2 p. 502.

62. IBN IYĀS, *ibid.*, IV, p. 293-294.

63. IBN IYĀS, *ibid.*, vol III, p. 168.

64. TIETZE, Andreas, *Mustafa Ali's Description of Cairo of 1599*, p. 41, 44.

65. GOITEIN S.D., *Society*, vol I, p. 114-115; la note 99 constate que cette sorte de *harīsa* n'avait que le nom en commun avec le met favori de Mu'āwiyya.

Il y avait un quartier derrière Bāb Zuwaila où les rôtisseurs (*shawwā'īyyūn*) exerçaient leur métier⁶⁶. Dans le Khān Khalīlī, des cuisiniers préparaient le *sambūsik* et *sarāmīj* (?) — certains d'entre eux se proposèrent à Khairbak comme volontaires pour aller lutter contre le rebelle Jān Bardī al-Ghazālī⁶⁷. Près des *Qanāṭir al-Sibā'*, vers 1516, un étranger (*shakhs 'ajamī*) tenait une cuisine de *sanbūsik* jusqu'au jour où il fut surpris en train de tuer un chien noir qu'il avait engraisé, pour l'intégrer à son appétissant assortiment. Le *muḥtasib*⁶⁸, l'émir Māmāy, le fit fouetter et ensuite mener dans les rues de la ville, lui et ses compagnons, après qu'on eût attaché le chien mort avec une corde au cou du fraudeur. Le chroniqueur se plaint en disant que des horreurs pareilles se produisaient sans cesse dans ce milieu des étrangers⁶⁹.

Dans les dernières années du gouvernement du sultan al-Ashraf Qansūh al-Ghawrī (1501-1516), le déclin de l'État se faisait sentir aussi par le manque de ravitaillement de l'armée. Nous entendons parler de deux révoltes dans les années 916 h 1510/11 et 920 h 1514/15 qui provenaient des jeunes mamelouks (*julbān*) qui étaient au service d'al-Ghawrī. Durant des mois la viande avait manqué aux recrues ainsi que leur boisson favorite le *aqsīmā'*⁷⁰. La viande comptait toujours parmi les aliments les plus chers et le fait que son manque causait des tumultes montre à quel degré les jeunes gens étaient gâtés par une bonne cuisine.

III. Les livres de cuisine

Dans la grande quantité des nouvelles qu'Ibn Iyās et ses prédécesseurs nous ont transmises, la mention des fêtes du peuple et de la cour a donné l'occasion de parler des repas et des boissons. Heureusement, ces occasions n'étaient pas trop rares. On se rappelle avoir lu ces noms de plats: *harīsa*, *arruz mufalfāl*, *jubn muqlā*, *sanbūsik*, *kabāb*, *al-māmūniyya*, *kimākh*, *sikbāj* et des noms de boissons: *aqsīmā'*, *būza*, *shash* ainsi que celui d'une sucrerie, la *qāhiriyya*. Outre cela al-Zāhirī énumère une cinquantaine de noms de plats que la cuisine de la cour à la citadelle aurait préparés. Lui qui a écrit ces lignes était un haut fonctionnaire du régime, *ḥākim* d'Alexandrie et *amīr al-ḥajj*. Cela nous fait supposer que sa connaissance de la haute cuisine n'est pas une pure théorie puisée dans les livres mais provient d'une expérience pratique.

66. IBN IYĀS, *ibid.* IV, p. 52, ligne 23.

67. IBN IYĀS, *ibid.*, V, p. 375.

68. Officier chargé de veiller à l'exactitude des poids et mesures et de l'ordre public.

69. IBN IYĀS, *ibid.* V, p. 376, ligne 7.

70. IBN IYĀS, *ibid.*, IV, p. 177, 369.

Voici sa liste⁷¹: *nadhkuru ba'd asmā' al-at'ima*: 1. *māmūniyya* 2. *khaitiyya* 3. *safur-jaliyya* 4. *rummāniyya* 5. *zīrbāj* 6. *muskīyya* 7. *aruzz mufalfal* 8. *dīnāriyya*⁷² 9. *qulqās thalāth alwān* 10. *ḥabb rummān lawnain* 11. *shīshan būrak lawnain* 12. *aqsimāwiyya rūmiyya* 13. *narjisiyya muḥammaṣa, sādhija, maskūba* 14. *būrāniyya mu'arraqa* 15. *fuq-qā'iyya* 16. *qurtūmiyya, -ṭrmza (?)* 17. *nūfariyya* 18. *mamkūr, mraqda (?)* 19. *ḥiṣrimīyya* 20. *kibritiyya* 21. *kammūniyya* 22. *sanbūsik lawnain* 23. *hilyawniyya* 24. *fūliyya* 25. *harīsiyya lawnain* 26. *bustāniyya* 27. *labaniyya* 28. *summāqiyya* 29. *mulūkhiyya* 30. *qar'iyya lawnain* 31. *bāmīyya lawnain* 32. *kurunb sab'at alwān* 33. *kishk musabba'* 34. *qulūbiyya mumazzaja* 35. *qurunfiliyya* 36. *mishmishiyya* 37. *rībāsiyya* 38. *ṣalmā' maslūq* 39. *hindīyya* 40. *zrkūshī (?)*, *muṭajjan, mashwī* 41. *basmā muqlā* 42. *rishtā wa ghair dhālika*

Plus de la moitié des plats dont nous ont parlé les chroniqueurs se retrouve parmi les noms cités par al-Zāhirī, mais ni lui, ni eux, sauf quelques allusions éparées, ne décrivent la préparation, l'arrangement ou le goût de ces mets. Par chance, le hasard a conservé un petit nombre de collections de recettes dont quelques unes sont très détaillées.

Les titres des livres les plus anciens de ce genre et le nom de leurs auteurs ont été transmis par Ibn al-Nadīm dans son *Fihrist*; à peu près tous les auteurs avaient des relations plus ou moins étroites avec la cour du calife. Ils exerçaient les fonctions de vizir, de secrétaire, de médecin personnel ou de *nadīm*, c'est-à-dire de commensal, ami ou conseiller d'un calife. Dans le cas d'Ibrāhīm b. al-Mahdī, l'auteur appartenait à la dynastie elle-même. Ils ont déployé leur activité littéraire jusqu'au temps d'al-Mu'tadid (870-892) mais pas une seule œuvre de leur plume ne nous est parvenue, sauf le *Kitāb al-Ṭabīkh* de Ibn Sayyār al-Warrāq dont nous ne savons rien, mais du fait que les recettes qui y sont contenues sont très souvent liées aux noms des califes al-Ma'mūn, Ibrāhīm b. al-Mahdī, al-Wāthiq, al-Mu'tamid et al-Mu'tadid, la conclusion s'impose qu'al-Warrāq devait ses informations aux milieux de la cour, d'autant plus que quelques uns de ces califes étaient des cuisiniers de renom⁷³.

Beaucoup de plats portent des noms persans ou sont d'origine irakienne, syrienne, khorasanienne ou chrétienne, mais aussi les tables: *mā'ida* et *khīwān* et la *ṭaifuriyya*, tous ces objets qui servaient à la commodité des hôtes en les dispensant de trop se baisser: tout cela nous montre un nouveau mode de vie déjà très raffiné. La préparation compliquée et les instructions très détaillées pour la présentation des plats, la multiplication des ingrédients et des épices n'a plus rien à faire avec la cuisine des premiers temps de l'islam où la crème et les dattes passaient pour des mets déli-

71. AL-ZĀHIRĪ, *Zubda*, p. 125.

72. Dans le texte *dnārshīa*, probablement une contraction de deux mots, *dīnāriya* et *rishtā*.

73. Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, éd. Kaj Öhrenberg et Sahban Mroueh, Helsinki, 1987.

cieux⁷⁴. On pourrait dire qu'une véritable renaissance des *persici adparatus* se réalisait dans la vie de la cour califale, une évolution à laquelle la famille barmacide, d'origine et de culture iraniennes, aurait pu contribuer. Est-ce par hasard que al-Warrāq cite Yaḥyā b. Khālīd al-Barmakī, le vizir de Hārūn al-Rashīd?

Pendant les deux siècles qui suivent la mort d'al-Warrāq, la cuisine comme sujet n'a plus attiré l'intérêt des écrivains et des compilateurs jusqu'au moment où un livre de cuisine d'un style nouveau apparaît en 1226, sous le même titre c'est le *Kitāb al-ṭabīkh* d'al-Baghdādī⁷⁵. Il est sans aucune prétention littéraire. Contrairement à al-Warrāq il renonce aux poèmes, aux renseignements relatifs à l'hygiène et à la santé, et se limite à la préparation des plats, mais surtout il la simplifie et réduit le nombre des ingrédients. Parfois les plats n'ont en commun que les noms employés chez al-Warrāq et al-Baghdādī. Un changement visible mais non fondamental s'est produit dont on a voulu chercher les raisons dans le déclin du pouvoir califal. Al-Baghdādī est à la tête d'une tradition commune qui comprend le *Wuṣla* du temps des Ayyoubides, le *Wasf al-aṭ'ima al-mu'tāda* (dont *Dār al-Kutub* possède une copie datée de l'année 1373 qui reste jusqu'à maintenant inédite) et le *Kanz al-Fawā'id*, d'un auteur inconnu, qu'il faut situer dans l'Égypte du temps des mamelouks. À maintes reprises leur contenu coïncide presque mot à mot⁷⁶. Les désignations trouvées chez les chroniqueurs et dans la liste d'al-Zāhirī s'intègrent bien dans cette tradition, outre les noms turcs employés par al-Zāhirī «*ṣalmā maṣlūqa, shīshan būrak, baṣma* (et la *hindiyya*) qui représentent probablement quelques plats exotiques nouvellement arrivés avec des esclaves-soldats des contrées centre-asiatiques.

74. La suggestion suivante pour l'arrangement du *sikbāj* suffit comme exemple du style pompeux de cette "nouvelle cuisine": «Quand le processus de cuisson est fini, prends la *ṭaifūriyya*, la plus grande, la plus profonde et la plus large que tu trouveras, coupe du pain en languettes *shawābir* (dérivé de l'hébreux *shābūr*, cf. *al-Wuṣla* vol II, p. 832 = *fatā'il*), verse de la sauce dessus jusqu'à ce qu'elle soit absorbée (par le pain), retire de la marmite l'agneau agenouillé préparé, mets-le au milieu de la *ṭaifūriyya* comme s'il était agenouillé et place autour de lui de la volaille et des poulets, prends le chevreau découpé et dispose sur la *ṭaifūriyya* les morceaux en les séparant les uns des autres. Dans les intervalles libres mets de la viande de bœuf et de la viande de chevreau sans peau. Retire les tripes de la marmite, coupe-les en *shawābir*, mets-les dessus avec des aubergines, des oignons, des carottes; entre toutes ces choses dispose des poussins et des petits oiseaux, et garnis avec du *bazmāward* (chausson de pain rempli de viande, p. 57), *ṭrdn* (?), des saucisses, des légumes farcis, des *mabā'ir* (boyau farci), des *qibāb* (?) farcis et des morceaux de fromage. Mets cela dans les places vides que tu trouveras, remplis avec de bons légumes frais. Eparpille sur la surface du céleri et de la rue. Sers avec du vinaigre». al-Warrāq, p. 135.

75. MUHAMMAD IBN AL-ḤASAN IBN AL-KĀTIB AL-BAGHDĀDĪ, *Kitāb al-ṭabīkh*, éd. Fakhri al-Bārūdī, Beirut, 1964.

76. Cf. *Kanz al-Fawā'id fī Tanwī' al-Mawā'id*, éd. Manuela Marín et David Waines, Beyrouth 1993, introduction, p. 2 sq. Signalons également, pour l'anecdote, que le Prof. D. Waines a eu plaisir à adapter les recettes arabes anciennes et les a publiées sous la forme d'un livre de cuisine «moderne»: D. Waines, *In a Caliph's Kitchen, Mediaeval Arabic Cooking for the Modern Gourmet*, London, Rias el-Rayyes Books, 1989.

Malheureusement nous ne sommes pas informés du déroulement d'un banquet et du nombre des plats servis à table, seulement un titre dans le *Kanz* désigne une série de boissons et d'«amuse-gueule» qu'on présente avant ou après le repas principal⁷⁷.

a) Les noms des repas

En feuilletant les recettes, on se rend compte rapidement du plan fondamental de la préparation qui n'a pas changé pendant des siècles. Il s'agit à peu près exclusivement de plats uniques contenant comme ingrédients de base: 1. de la viande, 2. des épices ou/et des produits aromatiques et 3. des légumes, des fruits (!), des céréales sous formes diverses, du riz, des légumes secs. Un plat pouvait être salé, sucré ou aigre-doux et on pouvait faire prévaloir le goût d'une épice ou d'une sorte de légumes. De là provient le grand nombre de variantes, les *alwân*, et aussi les noms des plats, p. ex. désignés par:

l'épice: avec du musc- *muskiyya* (6), du carthame- *qurtumiyya* (16), du cumin- *kammūniyya* (21), du sumac- *summāqiyya* (28) de la girofle- *qurunfiliyya* (35)

l'ingrédient qui prévaut: aux coings- *safarjaliyya* (3), aux grenades- *rummāniyya* et *ḥubb rummān* (4, 10), au riz épicié- *aruzz mufalfal* (7), à la colocase- *qulqās* (9), au raisin vert- *ḥīrimiyya* (19), aux asperges- *hilyawniyya* (23), aux fèves- *fūliyya* (24), au lait- *labaniyya* (27), à la corette- *mulūkhiyya* (29), aux courges- *qar iyya* (30), aux cornes grecques- *bāmiyya* (31), au chou- *kurunb* (32), aux abricots- *mishmishiyya* (36), à la rhubarbe- *rībāsiyya* (37)

en l'honneur d'un personnage illustre ou du cuisinier qui a créé le plat: *al-māmūniyya* — d'après le calife al-Ma'mūn (1), *al-būrāniyya* — d'après son épouse Būrān⁷⁸.

d'après l'extérieur: comme les fils- *khaitiyya* (3), comme des pièces d'argent- *dīnāriyya* (8), comme des narcisses- *narjisiyya* (13), comme les allumettes- *kibritiyya* (20).

des repas persans et turc: *zīrbāj* (5)⁷⁹, deux sortes de pâtés- *shīshan būrak* (11)⁸⁰ et *sanbūsik* (22); un plat persan de vermicelle: *rishtā* (42),

deux repas turcs: au riz *şalmā* (38)⁸¹, et *başma* (41)⁸².

77. *Kanz*, p. 131 sq.

78. RODINSON, *Recherches*, p. 136, note 1.

79. Un repas aigre-doux à la viande hachée que Khosraw Anoshirwan prenait pour le roi des repas, cf. al-Warrāq, *ibid.*, p. 132.

80. Dans le texte *shīshan*, mais probablement il s'agit de *shīshak* ou de *shīshāk* «agneau d'un an ou de deux ans», cf. DOERFER, Gerhard, *Türkische und mongolische Elemente im Neupersischen*, quatre volumes, Wiesbaden, 1963-1975, vol III, p. 328; *būrak* «pâté, ravioli» *ibid.* vol. II, p. 331, aujourd'hui «*börek*»; un plat moderne de la cuisine de Damas a gardé à peu près le nom ancien «*shish būrak*» sans avoir la moindre chose à faire avec le pâté d'agneau de al-Zāhiri, cf. al-Baghdādī, l'anexe, p. 100.

81. STEUERWALD, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, p. 739.

82. RODINSON, *Recherches*, p. 151, actuellement une espèce de *kināfa*.

b) La préparation

1. La viande de bœuf, de mouton, de chèvre ou de volaille était coupée en morceaux ou écrasée dans le mortier puis bouillie et/ou rôtie, grillée ou daubée. Parfois on la faisait bouillir à tel point qu'elle se réduisait en fibres. La graisse et l'huile n'étaient pas laissées au choix du cuisinier, mais soigneusement indiquées dans les recettes: *la alya*, la graisse de la queue de mouton, plusieurs sortes d'huile d'olives et l'huile de sésame.
2. Quand tout était en train de bouillir on ajoutait en grande quantité les épices, les herbes fines et les matières odorantes. Leur emploi peu nuancé nous paraît étrange: on ajoutait à la fois du piment, de la cannelle (*dār šinī*), du cumin et du carvi, du gingembre, des clous de girofles et de la rue. Un groupe de commerçants, les *kārimīs*, profitait de la consommation énorme d'épices, ses relations commerciales s'étendant à travers le Yémén jusqu'aux Indes et lui rapportant des gains immenses dont une grande partie devait être versée au Trésor. Barsbay (1422-14350) et Khushqadam (1461) en ont fait un monopole d'État, ruinant ainsi le métier des *kārimīs*⁸³.
3. Quand la viande commençait à être prête on faisait cuire les légumes, p. ex. le chou, les carottes, les courges, les épinards et, ce qui est surprenant pour nos coutumes alimentaires, des fruits, des abricots, des coings, des raisins verts et des pommes.

De cette manière on créait une grande variété de plats, et c'est ainsi que le *Kanz* qui reflète la situation culinaire de l'époque mamelouke arrive à environ sept cents recettes.

c) Description générale des plats

1. les anciens mets d'origine persane

Assez souvent, les chroniqueurs parlent de la *harīsa* et de la *māmūniyya*. Il s'agit là de deux bouillies préparées avec du blé, du riz ou du pain. L'une était déjà connue dans l'ancienne Arabie au temps du Prophète et s'est même glissée dans le *ḥadīth*, l'autre est tenue pour une création du calife Ma'mūn. Al-Zāhirī l'a mise en tête de sa liste. On est tenté de croire qu'il s'agissait là des mets favoris de l'époque. Pour la préparation il fallait faire bouillir la viande de volaille, d'agneau ou de bœuf jusqu'à l'effilochement, ou bien on la déchiquetait après l'avoir fait bouillir. Pour la *māmūniyya* on avait besoin de blancs de poulet dont la viande est sèche et fibreuse. La *khayṭiyya*, mentionnée chez al-Zāhirī en second lieu, tire son nom de ce mode de

83. FISCHER, J., *The Spice Trade in Mamluk Egypt*, JESHO, I (1958), p. 154-174.

préparation par lequel la viande se décompose en fils, *kbuyūt*. (Il n'est pas nécessaire de lire avec Rodinson *hinqiyya* «repas de blé») ⁸⁴. Bien que préparés avec de la viande, ces deux plats étaient sucrés et on n'économisait pas le sucre ni le miel comme nous l'avons vu plus haut dans la courte notice de Maqrīzi.

Le plat à base de riz connu sous le nom *arruz mufalfal* demandait de la viande grasse. On la coupait en morceaux, la bouillait, la rôtissait et l'assaisonnait avec de la coriandre, de la canelle et du cumin. Le riz était bouilli dans une marmite séparée avec une quantité d'eau trois fois et demie plus grande et avec de la graisse en quantité trois fois supérieure à celle de la viande. On colorait le riz avec du safran, puis on le recouvrait avec la viande. Le *Kanz* de même que le *Wuṣla* recommande d'y ajouter des pois chiches. Chez al-Baghdādī il s'agit d'un plat salé, le *Wuṣla* exige du sucre et le *Kanz* reste sans indication.

Le *sanbūsik*, une petite poche de pâte en forme de croissant, doit contenir une farce sucrée ou salée. Déjà al-Warrāq connaît une recette selon laquelle on enveloppe de la viande hachée, bouillie, salée et fort épicée avec de la coriandre fraîche, de la rue, de la canelle, du gingembre, du nard, du cumin et des oignons dans un pain rond, aplati et mince dont on colle les bords l'un contre l'autre. Puis on la fait rissoler dans de l'huile et ensuite on l'enduit de moutarde. Al-Baghdādī propose la forme de triangles. Le *Kanz* connaît une farce douce qui consiste en noisettes, sucre, sirop, miel et eau de rose qu'on met dans une feuille de «*kunāfa*» pour la frire dans l'huile de sésame. Une variante aigre de la farce consiste en viande hachée pimentée avec noisettes, amandes et vinaigre. Le *sanbūsik* n'a pas complètement disparu des cartes des restaurants. Parfois on le trouve parmi les hors-d'œuvres, et la cuisinière des Sœurs de St. Charles Borromée à Ma'ādi (Le Caire), la sœur Lydia Ishāq, excelle dans la préparation de cette friandise autrefois présentée aux rois de Perse.

Le *sikbāj* — on se le rappelle — qui avait été réservée aux gardes du sultan pour les soutenir dans leur fonction nocturne (et le *zīrbāj* (5) de préparation semblable), nous permet de suivre le processus de la simplification des recettes à travers sa longue histoire.

Al-Warrāq qui en décrit trois variantes prévoit de la viande de bœuf, de mouton, de chèvre ou de volaille ou des abats, et fait tout bouillir dans de l'eau vinaigrée dont l'acidité doit être atténué par une certaine quantité de miel ou de sucre. Pour le *sikbāj* froid «à la Haroun al-Rashīd», on verse du vinaigre sur la viande après l'avoir fait cuire. Puis on ajoute du *jirjīr* (en espagnol: *jaramago*, *ruqueta*; en allemand: *Senfraute*), du céleri et des oignons. Les épices recommandées sont la coriandre sèche, le piment et le cumin. Pour donner un goût exquis au *sikbāj*, «à l'esclave syrienne

84. RODINSON, *Recherches*, p. 147, note 2.

Bid'a pour al-Amīn», il faut d'abord brûler du bois d'aloès dans la marmite.

La recette d'al-Baghdādī se retrouve complètement dans le *Kanz*, mais les légumes d'al-Warrāq sont remplacés par le poireau syrien, les aubergines, les raisins et des fruits doux séchés, raisins et figes.

Une variante dans le *Kanz* recommande d'ajouter à la viande de la colocase, des coings, des courges (*yaqīn*), des oignons, du *silq* (une sorte de rave). À travers les siècles, le vinaigre restait obligatoire, mais à la fin le pot-au-feu à la viande a remplacé un pot-au-feu aux légumes. On adoucit l'acidité du vinaigre avec du miel.

Le *Wuṣla* non plus ne diffère pas beaucoup. Il recommande la colocase et la courge, des raisins secs, des raisins, des amandes, et comme épices du piment, de la cannelle et du safran. Le miel comme moyen pour réduire l'acidité du vinaigre est remplacé par le sucre. On présente maintenant le repas dans des *zabādī* et non plus dans la *ṭaifuriyya*.

Le *zīrbāj* que al-Zāhirī cite dans sa liste No 5 est un plat avec du poulet au vinaigre et à cause de cela proche du goût du *sikbāj*. Dans les temps plus anciens, chez al-Warrāq, chez al-Baghdādī et dans le *Wuṣla*, ce sont les pois chiches qui servent de lien, le *Kanz* les remplace par des amandes pelées et réduites en poudre dans le mortier. L'acidité est réduite par du sucre. Al-Baghdādī compte ces deux plats avec la *mishmishiyya* (No 36) et la *ḥiṣrimiyya* parmi les « mets sûrs (*ḥawāmid*) ».

Le *kimākh*, selon al-Maqrīzī, est un autre plat mis à la disposition des gardes de nuit, qui compte parmi les *mukhallalāt* « légumes confits dans du vinaigre » (Rodinson)⁸⁵. Les livres de cuisine en donnent une description moins simple. La préparation du *kāmikh* (pl. *kawāmikh*) selon le *Kanz*, soumet du pain trempé dans du lait caillé à des processus compliqués de fermentation et de pourriture pendant qu'on l'expose au soleil et le remue chaque jour jusqu'à ce que il prenne « le goût de *fuqqā'* (sorte de bière) et la couleur du safran »⁸⁶.

Dans les chroniques il est souvent fait mention des sucreries « *ḥalāwā* », sans qu'on leur donne un nom. Une seule fois cependant, Ibn Iyās parle de façon plus précise quand il énumère les cadeaux que les Coptes offrent à leurs représentants: la *qāhiriyya*, ce sont des petites pâtisseries préparées avec une pâte d'amandes écrasées, du sucre en poudre et de la fleur de farine. On avait deux possibilités. Ou bien on les exposait au soleil pour les faire sécher, ou bien on les faisait frire dans l'huile de sésame après les avoir trempées dans une autre pâte faite avec un ferment (*ḥamīra*) ou avec du natron. Puis on les enrobait de miel⁸⁷.

85. WEHR, *kāmakh*, *kāmikh* « Essigsosse, in Essig Eingelegtes, Essigfrüchte », GOITEIN, Society, vol. I, p. 115: « vinegar sauce and other appetizers prepared by the *kāmukhy* »; RODINSON, Recherches, p. 103.

86. *Kanz*, p. 185, N° 500-505.

87. *Kanz*, p. 122, N° 322.

2. les plats à base de légumes et de légumes secs typiques de l'Égypte

L'archéologie a fourni la preuve qu'on a cultivé la fève (*fūl*) en Égypte et dans les régions avoisinantes dès l'âge du bronze⁸⁸. Aujourd'hui, c'est le petit déjeuner par excellence pour l'Égyptien qui peut l'acheter dans les rues et dans les restaurants. La vue des grandes marmites ventrues et à ouverture étroite d'où le marchand de fèves tire une pâte brune avec une louche à long manche a quelque chose de pittoresque. C'est un aliment de base, comme il l'était autrefois à Rome ou en Grèce où il passait pour une grande spécialité⁸⁹. À l'époque mamelouke, nous le verrons, on le vendait sur les marchés et il servait de temps à autre pour remplacer la viande⁹⁰. Malgré l'importance de cet aliment nous restons sans aucune information à son sujet dans la cuisine baghdadienne. Probablement ne jugeait-on pas nécessaire de donner des indications à ce sujet, sa préparation étant largement connue. Le *Kanz* ne fournit que deux recettes qui étaient plutôt proposées pour des palais plus raffinés: on ajoutait aux fèves de la viande hachée, du piment, de la coriandre fraîche et de l'ail, ensuite on versait un œuf sur le tout, puis on formait avec des fèves fraîches une pâte assaisonnée avec du vinaigre, de l'huile et des épices.

Dans la cuisine égyptienne contemporaine, les feuilles de chou (*kurunb*) servent à envelopper un farci de viande ou/et de riz pour en préparer un plat fameux, le «*maḥshī*». Il semble que la cuisine ancienne ne connaissait pas encore cet emploi mais utilisait le chou comme simple ingrédient d'un plat unique à la viande avec des carottes qu'on avait coupées en rondelles. Al-Warrāq recommande de le traiter comme l'épinard. Le *Kanz* décrit un repas sans viande qui se compose exclusivement de feuilles de chou bouillies sur lesquelles on verse une marinade de vinaigre, d'huile et d'épices: carvi, safran ou rue. Cela donnait une sorte de salade à laquelle on ajoutait encore de la *ṭabīna*, du lait ou du miel.

Le «Chou au lait» pourrait trouver des amateurs même aujourd'hui: sur le chou bouilli, salé et mis dans le lait on verse de l'ail pilé avec du sel de l'huile et de la rue. Le chou doit absorber le lait. Le tout doit reposer une heure. À la surface on dispose des feuilles de menthe, des olives noires et beaucoup de bonne huile d'olive.

88. PAULY-WISSOWA, *Realenzyklopedie des klassischen Altertums* III/I, p. 610, article «*Bohne*»; ALBRIGHT, W.E., *From the Stone Age to Christianity*, trad. allemande Dr. Irene Lande, p. 142, parle de la culture maraîchère qui fleurissait déjà en plein chalcolithique: «Nous savons qu'en Égypte et en Mésopotamie la culture des oignons et de l'ail, de la laitue et des courges, des pastèques, des fèves et des pois chiches et de beaucoup d'autres sortes de légumes et d'épices remonte au moins au troisième, parfois même au quatrième siècle avant Jésus-Christ».

89. ANDRÉ, Jacques, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981, trad. allemande de Ursula Blank-Sangmeister, Stuttgart, Reclam 1998, p. 31.

90. AYALON, David, *Studies on the Mamluks of Egypt* (1250-1517).

Les cornes grecques, *bāmiya*, vont avec des poulets, des pigeons ou avec toute autre sorte de viande. On coupe les gousses pour les cuire avec des oignons, du piment, de la coriandre et de l'ail et on ajoute du jus de citron frais pour empêcher que l'ensemble ne devienne visqueux.

La *mulūkhiyya*, ce plat devenu célèbre à cause de l'interdit étrange du calife fatimide al-Ḥākīm (996-1021) — interdit dont les raisons restent jusqu'à maintenant inconnues — a gardé sa forme archaïque de légume cuit à l'eau⁹¹. Il n'est pas mentionné dans les livres de cuisine baghdadiens. Le *Kanz* nous en a transmis trois recettes et le *Wuṣṣa* quatre. Une différence par rapport à la préparation d'aujourd'hui ne consiste apparemment que dans le condiment puisque le *Kanz* prévoit le carvi qui a, semble-t-il, complètement disparu de la cuisine contemporaine de l'Égypte. N'importe quelle sorte de viande est permise pourvu qu'elle donne un bon bouillon dans lequel on met les feuilles hachées de la *mulūkhiyya*. Toutes les recettes demandent de l'ail et des oignons frits dans l'huile.

La colocase (*qulqās*) enfin dont la racine tubéreuse et féculente a été cultivée en Europe, d'abord par les Grecs⁹², était «une sorte de légume largement consommée dans le Moyen-Age arabo-islamique» (Heine). Le fait que pourtant peu de recettes nous soient parvenues pourrait trouver son explication par le manque de livres de cuisine d'origine égyptienne car c'était en Égypte que cet aliment avait une importance spéciale⁹³. Entre temps, avec l'édition du *Kanz* nous sommes bien renseignés par sept ou huit recettes sur la préparation du *qulqās* qui figure comme ingrédient de plats uniques à la viande. En faveur de la grande estime que les Égyptiens avaient pour cette racine savoureuse parle aussi le fait que al-Zāhirī connaît sept variantes de préparation.

3. Les boissons

Dans l'ancienne Égypte déjà, les gens du peuple se nourrissaient de pain et de bière⁹⁴ mais aussi, plus tard, de breuvages faits de céréales comme le *aqsīmā'*, qu'Ibn Iyās mentionne huit fois dans sa chronique. Ces boissons jouissaient d'une grande popularité. C'est pourquoi on est étonné que Rodinson en parle à peine; Heine omet complètement ce thème. D'après le *Kanz*, le *aqsīmā'* est un liquide préparé

91. HALM (Heinz), *Der Treuhänder Gottes*, Der Islam, No 63, 1986, p. 11 sq; entre temps on sait aussi que la «*mutawakkilīyya*» était un plat à la colocase, *al-Wuṣṣa*, vol II, p. 569.

92. ANDRÉ, *ibid.*, p. 20.

93. HEINE (Peter), *ibid.*, p. 91; Le livre de Heine a paru en 1988, l'édition du *Kanz* date de 1993.

94. SCHULZ, Regine & SEIDEL, Mattias, *Ägypten*, Die Welt der Pharaonen, Könnemann, s.d., p. 399, article: *Häuslicher Alltag* (Gabriele Wenzel).

avec du sucre, du miel, de la rue, du musc, du jus de citron, de l'eau de rose, un peu de ferment (*khamīra*) ou bien sans ferment, mais alors avec du vinaigre de vin⁹⁵.

La préparation du *shashsh* exige une pâte de farine fine, on ajoute du *fuqqā'* (une sorte de bière au miel)⁹⁶, du miel et du sucre, un zeste d'orange fraîche, de la menthe, de la rue, un ferment de *fuqqā'* spécial. On écrase les ingrédients et on met le tout dans une pièce chaude. Ces exemples nous montrent bien que les boissons les plus populaires pouvaient être bues avec ou sans alcool. Il est à peine pensable qu'on eut donné aux gardes nocturnes de la *aqsimā'* contenant de l'alcool. Ce breuvage autrefois tellement apprécié par tout le monde a complètement disparu, on ne connaît même plus son nom. Il en est advenu autrement pour la *sūbya* déjà décrite par le *Kanz* et le *Wuṣṣla*, une boisson blanche faite de farine d'orge, sucrée et au goût de canelle, que l'on vend partout au Caire encore aujourd'hui.

IV. Le déclin de la gastronomie mamelouke

La victoire de Sélim I, le Cruel, sur les mamelouks a été suivie de l'intégration de l'Égypte et de la Syrie dans l'Empire ottoman. Sur l'ordre du vainqueur a commencé une persécution sans pitié des anciens seigneurs. Le Caire, qui avait été durant des siècles et jusqu'à ce moment la brillante capitale d'un royaume, se trouvait rabaisée au rang d'une ville de province.

Khairbak, bien que devenu, depuis l'exécution du dernier sultan Tuman Bay en 1517, gouverneur sous le nom de Sélim et pourvu du titre prétentieux et vide de «roi des émirs», conservait le cérémonial mamelouk, de même que la manière dont on avait célébré les grandes fêtes en des jours meilleurs. C'était justement dans ces occasions que la perte de pouvoir et d'autorité du représentant du pouvoir turc sautait aux yeux. On dressait encore la tente fameuse de Qait Bay dans la cour de la citadelle et les notabilités de la ville, les quatre grands kadis et les autres hauts fonctionnaires civils accouraient comme d'habitude pour présenter leurs compliments au gouverneur, mais les émirs mamelouks, craignant un piège, s'abstenaient. En 1518, à l'occasion de l'anniversaire du Prophète, Khairbak ne disposait plus de quoi rémunérer d'une manière satisfaisante ceux qui avaient récité le Coran, tandis que la soldatesque ottomane se précipitait «comme des faucons», dit Ibn Iyās, sur le buffet pitoyable qu'on avait organisé dans la cour. Les domestiques durent se contenter des os. Les

95. *Kanz*, p. 158, No 424; No 420; sans ferment No 404, p. 152.

96. HALM, H. *Treuhänder*, p. 25.

hôtes illustres se retirèrent, «affamés et sans dîner»⁹⁷. L'observateur gémit: «une table qui ne nourrit pas et ne chasse pas la faim»⁹⁸.

À l'exemple des sultans précédents, Khairbak continuait à organiser des excursions aux alentours de la ville, à Maṭariyya p. ex., ou au bord du Nil. Maintenant, c'étaient des citoyens aisés comme le doyen de la noblesse, un juge ou un *muḥtasib* qui prenaient sur eux l'approvisionnement des excursionnistes. On n'était cependant pas sûr de le recevoir car les soldats turcs, mal nourris et toujours en quête de denrées comestibles, s'en emparaient sur la route. Une fois on fit venir par précaution des rôtisseurs de poisson jusqu'au bord du Nil, et une pêche abondante permit de remplacer les plats volés⁹⁹. Quand il y eut des Turcs parmi les hôtes, les pillages cessèrent comme par enchantement et le «roi des émirs» ne fut plus privé des mets délicats de ses riches amis. En 926 h/1519-20, il lui tarda de pique-niquer d'abord à Bulāq puis à Rawḍa¹⁰⁰. Ces deux fois, c'était le tour du cadî et *muḥtasib* Barakāt b. Mūsā de nourrir Khairbak et son entourage. Il envoya de l'agneau grillé, de la *harīsa* et de la *māmūniyya*, quatre cents assortiments *majma'* de sucreries, des plats divers, parmi lesquels de la *māmūniyya sabak* (?) et de la *māmūniyya* à la mode de la ville de Ḥamā «farciée de sucre», du *sanbūsik* sucré et de l'inévitable fromage frit. Il est évident que la bonne cuisine n'était plus cultivée par la cour sultaniennne mais par les foyers de la riche bourgeoisie. Plus d'un mamelouk avait survécu au changement politique et sorti de sa cachette. Ainsi, Yahya b. Ṭarabay, le fils d'un émir, célébra son mariage par une fête à laquelle le peuple participait. On consumma une grande quantité de sucre, de pistaches et de pâtisserie ainsi que la viande de trois chevaux, 100 têtes de brebis, 1000 pièces de volaille et 200 paires d'oies.

Il se peut que les anciens maîtres du pays, après s'être plongés dans l'obscurité durant un certain temps, soient revenus au jour pendant un certain temps. Mais immédiatement après l'invasion ottomane, ils ont vécu des jours bien tristes. Ibn Iyās, témoin oculaire des événements raconte: «Les mamelouks tcherkesses étaient tombés dans la pauvreté et dans l'indigence les plus profondes. Les uns demandaient aux gens un morceau de pain, les autres rôdaient dans les marchés cherchant de l'argent auprès des marchands et du peuple pour acheter une louche (*kabsha*) de fèves (*fūl*). Loué soit Dieu qui élève et qui abaisse. À pied et sans cheval ils couraient à travers les marchés, sans vêtements élégants et sans armes. Plus de maison pour les recevoir, plus d'étables, plus d'écuriers ni de domestiques. Dieu les a regardés avec des yeux pleins de colère à cause de ce qu'ils ont fait». Tant que Khairbak resta dans ses fonctions de

97. IBN IYĀS, *ibid.*, V, p. 245.

98. IBN IYĀS, *ibid.*, V, p. 259.

99. IBN IYĀS, *ibid.*, V, p. 216.

100. IBN IYĀS, *ibid.*, V, p. 331; V, p. 356.

gouverneur de Constantinople, les coutumes de la vie et de l'administration turques et mameloukes coexistaient. Alors Soliman pourvut toutes les hautes fonctions de l'administration avec des turcs, surtout le poste de gouverneur; ainsi le généreux et populaire juge Barakāt b. Mūsā perdit sa position de *muhtasib*. Les turcs remplaçaient les indigènes pour réciter le Coran, dans les fonctions de muezzin et même d'échançon et de cuisinier à la citadelle. Dans quelle mesure ce changement a-t-il influencé les coutumes alimentaires en Égypte, c'est une question qui devrait être étudiée séparément.

V. Conclusion

L'organisation des banquets mamelouks était réglée par la tradition jusqu'au 18^{ème} siècle. On a conservé longtemps le *simāt*, cette nappe longue, étendue sur le sol; était-ce par respect pour l'exemple du Prophète ou pour se distinguer des coutumes nouvelles, ou les deux à la fois, cela ne peut être éclairci.

Comme toutes les branches de la culture, l'art culinaire est un phénomène syncrétiste. Des régions et des peuples les plus divers ont contribué à son enrichissement. La cuisine orientale du Moyen-Âge a fait des emprunts chez tous les peuples qui sont arrivés dans cette contrée, même chez les Francs, les Géorgiens et les peuples d'Asie centrale, chez les Mongols et les Turcs. Dominante cependant était l'influence de la cuisine persane, étant donné son adoption par la cour califale de Baghdad, mais la cuisine locale a contribué aussi, par ses produits, à l'enrichissement des menus de la citadelle. Tous les repas étaient constitués d'un plat unique.

Il serait intéressant de poursuivre la recherche pour découvrir de quelle manière cette ancienne tradition médiévale a influencé la cuisine moderne en Orient, et combien de plats se sont maintenus sans changement au cours des temps.