

1 DOSSIER THÉMATIQUE
GESTES RITUELS. DE LA TRACE À L'INTERPRÉTATION

114 ACTUALITÉ DE LA RECHERCHE
**GÉOSCIENCES ET ARCHÉOLOGIE : INTERACTIONS, COMPLÉMENTARITÉS
ET PERSPECTIVES**

VARIA

- 294 Nicolas DELFERRIÈRE, Marie-Anaïs JANIN**
Querelle épigraphique entre deux savants : l'exemple de la correspondance, publiée dans la *Revue archéologique* de 1847, entre Antoine-Jean Letronne et Jules Chevrier à propos de deux inscriptions de Bourbon-Lancy (71)
- 304 Julián GALLEGO**
Entre le courage et la peur : politisation et dépolitisation du peuple athénien
- 317 Alessandro PACE**
Playing with Batavians. Games as an educational tool for a *Romano more vivere*
- ▶ **327 Véronique PITCHON**
Luxe (taraf) et raffinement (zarf) à la table abbasside

LUXE (TARAF) ET RAFFINEMENT (ẒARF) À LA TABLE ABBASSIDE

Véronique PITCHON

Directrice de recherches au CNRS
Université de Strasbourg
UMR 7044 Archimède
pitchon@unistra.fr

RÉSUMÉ

Avec l'avènement de la dynastie abbasside et la création de Bagdad, la culture arabo-musulmane va connaître un rayonnement sans précédent entre le VIII^e et le X^e s. Dans cette capitale urbaine, se presse une élite pour qui l'alimentation répond autant au besoin de se sustenter qu'à celui de jouir des plaisirs inhérents aux classes privilégiées. Dans un contexte de diversité

sociale et ethnique mais aussi de diversité des produits alimentaires largement disponibles, la cuisine évolue et s'insère comme un des loisirs préférés de ces consommateurs socialement privilégiés. Autour de la gastronomie, va se créer un système de valeurs au sein duquel luxe et raffinement deviennent une norme.

MOTS-CLÉS

Luxe,
gastronomie,
monde arabo-musulman,
Bagdad.

With the advent of the Abbasid dynasty and the creation of Baghdad, the Arab-Muslim culture will experience unprecedented radiance between the 8th and 10th centuries. In this urban capital, there is an elite for whom food is as much a source of sustenance as it is to enjoy the pleasures inherent to the privileged classes. In a context of social and ethnic diversity, but also of the diversity of widely available food products, cooking is evolving and becoming one of the favorite pastimes of these socially privileged consumers. Around gastronomy, a system of values will be created and luxury and refinement become a standard.

KEYWORDS

Luxury,
gastronomy,
Arab-Muslim world,
Baghdad.

Article accepté après évaluation par deux experts selon le principe du double anonymat

Entre l'avènement du premier calife abbasside Abū al-Abbās, dit as-Saffah (750-754) et les chutes de Bagdad et du dernier calife, Al-Musta`sim, en 1258, la culture de la cour abbasside d'Irak connut un développement remarquable. Bien que secouée dès le XI^e s. par des tensions politiques et religieuses qui entraîneront un morcellement du pouvoir et des difficultés qui la mèneront à sa chute, la dynastie des abbassides d'Irak favorisa des changements culturels considérables. La cour joua un rôle essentiel dans l'élaboration d'une culture raffinée et institua un système clientéliste en s'appuyant sur un centre urbain, Bagdad. Conçue comme un projet politique de centralisation et de légitimation du pouvoir, la ville allait rapidement devenir un centre économique culturel cosmopolite doté d'une cour califienne avide de luxe. Le nom d'Hārūn al-Rashīd, le calife des *Mille et une nuits*, évoque à lui seul le début de cette période de magnificence et cet âge d'or de la civilisation islamique dont les fastes princiers chantés par les poètes et les littérateurs mettent en exergue le caractère somptuaire de la cour califale bagdadienne. Bagdad devint le centre d'un empire où l'excès de luxe fut un des moyens de frapper l'imagination et de légitimer un chef dont la puissance reposait sur une filiation avec le Prophète, en faisant une dynastie bénie au pouvoir inaliénable.

La classe dirigeante va exprimer son intérêt pour la gastronomie et favoriser son accession au rang des choses artistiques. Cette expression fut facilitée, à Bagdad, par un ensemble de facteurs qui allaient contribuer à la mise en place d'un cadre social plaçant la gastronomie, et tout ce qui l'entoure

traditionnellement, comme les règles d'hospitalité, les manières de table et bien sûr la préparation culinaire, au sein des préoccupations de l'élite raffinée, et offrant ainsi une vision renouvelée de la cuisine. Ce faisant, la table devient un lieu de commensalité où l'étiquette doit être acceptée comme un moyen de reconnaissance de l'accession au luxe.

LE CONCEPT DE LUXE

Dans la littérature, il existe plusieurs approches pour déterminer ce qu'est le luxe dont une approche sociologique qui le définit comme étant la nécessité de consommer de manière ostentatoire pour montrer son appartenance à un groupe social [1]. Cette approche est séduisante pour expliciter ce qu'est le luxe, particulièrement durant cette période de l'Islam classique (IX^e-XII^e s.) où naît avec le califat de Bagdad toute une catégorie de population, une élite urbaine avide de loisirs et qui caractérise la société abbasside. Un contexte particulier est à l'origine de l'émergence de cette classe de loisirs : l'expansion de l'Islam, la volonté politique de centralisation des élites intellectuelles dans les grands centres urbains, notamment Bagdad, la réalité économique qui fait de ces villes de véritables carrefours commerciaux. Cette explication sociologique de nécessité de consommer pour exprimer le luxe doit être complétée par une autre réalité quand on traite des sociétés musulmanes qui se doivent de faire montre de générosité et d'hospitalité. L'avarice est l'un des défauts les plus graves car elle constitue à elle seule une transgression des règles de l'hospitalité qui sont sacrées pour l'islam [2]. Cette consommation démonstrative a cependant suscité la critique des penseurs musulmans. Un autre facteur clé de l'essor de la société abbasside fut celui du besoin spécifique qu'une nouvelle tradition sociale et religieuse pouvait remplir.

[1] VEBLEN 1899 ; GOODY 1982 ; DOUGLAS 1999 ; MENNELL 1996.

[2] Pour appréhender les notions de « Générosité », « Hospitalité » et « Avarice » dans le monde islamique médiéval, on pourra consulter NATIJ 2018.

En fait, les développements de cette période doivent être considérés dans un contexte de discussions religieuses omniprésentes : l'implication des modes de vie et de la mise en place de la structure sociale dans les préoccupations religieuses était considérable. Les considérations positives sur les effets sociaux et moraux du luxe n'étaient pas nouvelles. Une discussion sur l'influence du luxe sur la sédentarisation des peuples bédouins était courante, l'arabité étant associée à cet idéal bédouin de dénuement et de survie dans des conditions difficiles de vie dans le désert, lieu de l'émergence de la doctrine musulmane et de la révélation faite au Prophète. Par exemple, Ibn Khaldūn fait du luxe un corollaire de la sédentarisation et de l'organisation dynastique :

« Le pouvoir royal, une fois obtenu, s'accompagne d'une vie d'aise et d'abondance. La culture sédentaire n'est qu'une différenciation du luxe et une science raffinée des arts nécessaires à celui-ci, en ce qui concerne, notamment, la cuisine, les vêtements, l'architecture, les tapis, les ustensiles ménagers . [...] »

Plus une dynastie est importante et plus sa culture sédentaire est vaste. Car celle-ci découle du luxe ; le luxe découle de la richesse et de la prospérité ; richesse et prospérité sont les conséquences de la monarchie et dépendent de l'étendue des possessions territoriales gagnées par une dynastie donnée » [3].

Cependant et contrairement à l'Occident chrétien, en Islam, il n'existe pas de péché de gourmandise et la consommation excessive, si elle est décriée par les médecins, ne conduit pas à des considérations de culpabilité ; l'attitude générale vis-à-vis de la nourriture étant plutôt celle de la nécessité de consommer « les bons mets que Dieu nous a octroyés » [4]. Le Coran préconise à plusieurs reprises de jouir des nourritures qui sont une bénédiction divine.

Il existe donc un paradoxe de nécessité de faire montre de générosité, en l'exprimant au travers d'un ensemble de rituels sociaux, comme manger et boire ensemble, embellir la cité ou encore favoriser la culture, mais dans un cadre idéologique mettant en avant les qualités de modestie et de pudeur, qualités qui constituent les sommets de l'expression du raffinement social.

Qu'est-ce que le luxe en termes de nourriture ? Est-ce ce qui est cher ? Abondant ? Exotique ? Ou est-ce l'ordinaire transcendé par une préparation élaborée ? On pourrait recourir à une définition économique en parlant d'une nourriture luxueuse comme étant

nécessairement chère et pas nécessairement utile à l'alimentation humaine. Mais dans le contexte historique étudié, cette définition ne paraît pas appropriée ou tout au moins suffisante. Il ne suffit pas qu'une nourriture soit rare et chère pour être luxueuse. Servie à des hôtes prestigieux, elle doit susciter l'envie et l'admiration, un bien voulu par beaucoup mais possédé par peu. Elle est avant tout un signe de distinction sociale qui marque l'exclusivité et le raffinement.

Selon Rodinson, le domaine de la consommation est celui où l'on cherche à satisfaire des besoins de façon la plus immédiate, besoins réels ou créés. Plus une société est prospère, plus elle s'attache à consommer de façon complexe et raffinée, répondant ainsi à un autre besoin, la nécessité de l'esthétique, du plaisir et de la joie [5]. Le luxe dans le domaine alimentaire a un statut particulier. En effet la nourriture n'est pas un bien inutile qu'on convoite pour susciter l'envie, mais c'est un élément nécessaire à la survie. C'est la manière dont elle est transformée, servie, mise en valeur qui en fait un bien désirable et désiré. Elle véhicule toute une échelle de valeurs ; dans les sociétés médiévales où le spectre de la faim n'est jamais bien loin, l'abondance est un luxe et sur la table des élites elle est obligatoire. L'opposition quantité vs. qualité n'est pas applicable à la cuisine de cour, par exemple. Sur la table des princes, peu importe les dépenses, il faut le meilleur. Les produits viennent de tout l'Empire et seule la qualité compte. Les comptes des dépenses annuelles pour la pâtisserie consommée au palais du calife fatimide al-Azīz (975-996) ont été conservés [6]. Les consommations sont astronomiques. Pour les besoins de la cuisine, on achète plus de 11 tonnes de farine, 30 tonnes de sucre, 250 kilos de pistaches mondées, 350 kilos d'amandes, 175 kilos de noisettes, 30 tonnes de fruits divers, 23 tonnes de raisins secs, 225 kilos de miel, 9 tonnes d'huile de sésame, 150 kilos d'anis, 22 kilos d'eau de rose, 5 vessies de musc, 450 grammes de safran et 50 grammes de camphre. Les produits importés sont légion ; ils viennent de tout l'Empire. On commande ainsi annuellement, des pommes de Syrie, du sucre de première qualité d'Ahwaz, des raisins secs, de l'eau de rose, des conserves de fruits et un mélange de miel et d'eau de rose, tous venant de Fars en Perse, du miel d'Ispahan, des grenades et des pêches séchées de Rayy et des melons du Khwarezm transportés par bateau jusqu'au lieu du festin dans des conteneurs en plomb remplis de glace.

[3] Ibn Khaldūn, *Al-Muqaddima*, p. 265-266.

[4] Coran, VII, 160.

[5] RODINSON 2005, p. 10.

[6] Cité d'après MAZAHIRI 1996, p. 124.

Le luxe à table consiste à manger des plats dont les ingrédients et les techniques de préparation sont en général inaccessibles au peuple. Ce critère de qualité établit une frontière visible qui sépare le peuple des élites et même si les ingrédients sont communs c'est leur élaboration dans une recette qui en fait des mets d'exception.

L'augmentation du nombre de personnes appartenant à une élite éduquée avec de larges intérêts intellectuels et possédant les ressources nécessaires pour financer l'éducation, l'enseignement et les activités culturelles, va conduire à la production intensive de toutes sortes d'écrits matérialisés par les livres. La tradition culinaire gastronomique arabe naît à Bagdad. Elle est le fruit d'une convergence du pouvoir, du savoir et de la richesse. Ces conditions existent pour les IX^e et X^e s. en Irak et c'est à cette époque que naissent les livres culinaires, empreints de luxe et de produits chers. Ils sont créés pour répondre aux aspirations de luxe et de plaisir de ces nouvelles sociétés. Ils permettent de cristalliser les pratiques en créant une science culinaire, et le plaisir et la sensualité liés à l'acte de manger deviennent les éléments centraux d'une nouvelle tradition gastronomique pour laquelle la cour abbasside a été un catalyseur. Car ce n'est pas un hasard si cette « nouvelle cuisine » est née à Bagdad où s'établit une catégorie sociale riche et prospère, toujours plus demandeuse de luxe et qui favorise la création d'une cuisine de gourmet.

Les plaisirs de la table sont au premier rang des préoccupations de cette élite qui s'intéresse à la gastronomie comme à un loisir. Il faut créer, lire et écrire sur l'art de la cuisine, en prose ou en poésie. Cette nouvelle passion est le thème des livres de cuisine qui informent en priorité sur la nourriture et le repas des élites, *al-khāssa*, des califes et des souverains, des habitants de la cour, des dignitaires, des officiers de l'armée, mais aussi des riches artisans ou commerçants, catégorie que les littérateurs arabes appellent parfois *al-a'yān*, que l'on peut traduire par « les notables » et qui peuvent aisément consacrer les revenus nécessaires à une alimentation variée, abondante, coûteuse et parfois extravagante [7]. La littérature culinaire se développe dans le sillage de ce nouvel art qu'est la gastronomie.

Les livres de cuisine dans une société ne sont pas des ouvrages indispensables et leur apparition dans la société arabe correspond à l'émergence de cette classe en recherche de loisirs. Il y a toute une étude à faire sur leur rôle, sur leurs auteurs, sur leurs usages. Pour la période concernée, on en trouve plusieurs dizaines qui ne nous sont pas parvenus mais sont recensés par al-Nadīm (mort v. 998) qui donne les noms des

auteurs proches de la cour et gravitant dans l'entourage du calife.

Au travers de ce type particulier d'écrit, on peut identifier les conditions de la naissance d'un nouvel art, celui de la gastronomie réservée à l'élite d'une société. On attribue à Sayyār al-Warrāq le premier livre de cuisine élaborée. Écrit vers 950 à Bagdad, ce n'est pas un hasard s'il naît dans ce chaudron de l'art et du raffinement en plein siècle d'or de la période abbasside [8]. Il faut noter que pour la période des VIII^e et IX^e s. il existe de nombreuses mentions de nourritures et de recettes chez des auteurs de grande envergure tels al-Jahiz (Le livre des avars), Al-Mas' ūdi (Les prairies d'or), al-Muqaffā (Le grand *Adab*). Le livre de cuisine d'al-Warraq sera suivi par d'autres ouvrages culinaires, notamment ceux d'al-Baghdadi, d'autres anonymes et ce jusqu'au XV^e s. Cette tradition d'écriture de réceptaires culinaires se retrouve également dans la partie occidentale de la zone arabo-musulmane, avec des rédactions de livres de cuisine en al-Andalus et au Maghreb [9].

LUXE, POUVOIR ET DÉMONSTRATION DE RICHESSE

Le banquet est un objet d'étude largement décrit chez les historiens. Particulièrement étudié pour traiter des thèmes des relations diplomatiques ou l'histoire des mentalités, cette forme de célébration autour de la tradition de fêtes profanes ou religieuses sert d'affirmation des valeurs sociales, politiques et spirituelles [10]. Le luxe s'exprime au travers du banquet qui est un moyen d'exhiber, une mise en scène instrumentalisée du pouvoir et/ou de la richesse. Selon Mary Douglas, la nourriture véhicule un ensemble de codes et de symboles au travers desquels la structure d'une société peut être déchiffrée [11]. Le message délivré par la nature des mets servis et les comportements à table symbolise les liens hiérarchiques et matériels existant entre les individus. Le banquet est une instance particulière de ces rituels sociaux où manières de table et rites de table déploient un univers symbolique.

[7] Sur les catégories sociales des sociétés urbaines médiévales arabes, voir LAPIDUS 1984.

[8] Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, Trad. angl. NASRALLAH 2007.

[9] Pour un recensement des ouvrages et des auteurs, voir PITCHON 2011.

[10] Voir par exemple : HEERS 1971, ESPERONNIER 1988, JACQUOT 1965.

[11] DOUGLAS 1999, p. 231.

Il faut cependant distinguer deux types de banquets, ceux donnés par le calife (ou plus généralement le détenteur du pouvoir) et ceux donnés par les catégories sociales élevées de la société abbasside. À celle-ci peuvent appartenir des membres de la maison royale exerçant une fonction politique, tel le vizir, mais également toute une catégorie de population qui gravite dans le premier cercle de la cour de la riche puissance califale, constituée des nobles et courtisans ou encore appartenant aux classes supérieures, des militaires, des fonctionnaires, bureaucrates, érudits ou enfin celles des riches marchands et artisans.

Le banquet califal est un lieu qui a une fonction différente selon les divers besoins liés à la représentation de légitimation du pouvoir. Cette fonction peut être festive (naissance, mariage), politique (annonce de guerre, mise en place de règles) diplomatique (réception d'ambassadeurs). C'est un lieu de démonstration ostentatoire du pouvoir ; l'abondance et la beauté y sont de mise. C'est une preuve de richesse qui n'est accessible qu'à la maison royale qui seule peut se permettre de consommer les mets les plus luxueux décrits dans les livres cuisine. L'un des banquets parmi les plus connus fut celui donné en 825 pour célébrer le mariage du calife al-Ma'mūn avec Būrān, nièce du grand vizir al-Faḍl [12]. Les festivités qui se déroulèrent à cette époque furent particulièrement prisées, marquant ainsi le rétablissement du pouvoir du calife après plusieurs années de troubles politiques marqués par un combat acharné pour le trône avec son frère al-Amīn qu'il fit assassiner en 813 [13]. Les fêtes somptueuses durèrent dix-sept jours et les dépenses pour entretenir la table des dignitaires, des militaires et des familiers ainsi que pour les honorer de cadeaux s'élevèrent à cinquante millions de dirhams. Selon Ibn Khaldūn, la provision de bois nécessaire aux cuisines fut transportée pendant toute une année, trois fois par jour sur le dos de cent quarante mulets ; les barques, portant les invités d'honneur pour le banquet sur le Tigre, de Bagdad aux palais royaux, furent au nombre de trente mille [14].

Hors de la cour califale, le banquet joue le rôle de représentation sociale et d'appartenance de « classes ». Bien qu'anachronique, ce terme représente bien la catégorie de population dont nous parlons ici. Dans ce cas, le banquet véhicule d'autres symboles que ceux envoyés lors des banquets royaux. La nourriture est ici convertie en une forme de code social et de symboles culturels qui véhiculent les valeurs de l'Islam, à savoir la générosité, la convivialité dépourvue de tout calcul, sous l'apparat de la modestie et de la réserve. Mais pour faire passer ce message il faut s'astreindre à un respect des codes, ce qu'on appelle l'étiquette en

Occident et qui est transmis par la littérature d'*adab*. L'*Adab* a une signification différente selon les époques, mais pour la période abbasside, ce type de littérature formalise les codes de savoir-vivre d'une catégorie particulière de population, celle qu'on surnomme « Les Raffinés » (*zurafā'*) [15]. Le déplacement du centre de gravité de l'Empire vers Bagdad a attiré vers la nouvelle capitale les artistes, comme des poètes, des chanteuses, des professeurs de chant, des savants, des philologues, tout un ensemble qui forme ce groupe social identifié par ce nom. Cette société d'élégants, qu'on pourrait qualifier de *dandys*, se met en place dès le début du règne abbasside, répondant à un nouvel idéal social de luxe et de raffinement.

La manière de manger et de se comporter à table correspond à des actes codifiés qui sont autant de moyens de montrer ses qualités de fin connaisseur et sa bonne éducation. Ainsi al-Mas'ūdī rappelle dans *Les prairies d'or* les règles implicites que le convive et l'hôte doivent respecter à table. Ceci constitue l'étiquette de table, ce que Thornstein Veblen appelle les règles de la « consommation ostentatoire » qui caractérisent « l'homme de loisir » et qui deviennent un ensemble de critères selon lesquels sont jugés l'appartenance à un groupe social, le degré de fortune et de raffinement, et qui font ou défont une réputation [16]. Al-Mas'ūdī donne une description peu détaillée mais significative [17] en commençant par les formules d'invitation, la nomenclature des boissons, la tenue vestimentaire, le placement des convives en fonction de leur rang ou encore les formules de salutations. Tout le repas se déroule selon un rituel et chacun doit connaître son rôle.

Les comportements sociaux des *zurafā'* sont conformes à ceux décrits dans les ouvrages d'*Adab* qui recouvrent tout ce qu'est censé connaître et apprécier un homme appartenant à une élite urbaine raffinée. Ces livres d'étiquette présentés sous forme d'un mélange de prose et de poésie donnent les codes vestimentaires, culinaires, sociaux, pour vivre selon

[12] Al-Mas'ūdī, *Les prairies d'or*, vol. 8, p. 606-609. Al-Tha'ālibī, *Thimār al-qulūb*, ed. Muhammad Abū l-Faḍl Ibrāhīm, Le Caire, 1985. Pour une description en français, voir ESPERONNIER 1988.

[13] *EI*⁷, Art. al-Ma'mūn.

[14] Ibn Khaldūn, *Discours sur l'histoire universelle (Al-Muqaddima)*, p. 265.

[15] GHAZI 1959.

[16] VELEN 1899.

[17] Il se réfère à l'un de ses ouvrages qui est perdu, *Ahbar az-zaman (Histoire du monde)*, sur l'œuvre d'al-Mas'ūdī, voir ADANG 1996, p. 44-46.

les normes de raffinement de la nouvelle société [18]. La nourriture, la manière de se tenir à table sont des éléments centraux. G. J. Van Gelder, qui a étudié ce genre littéraire en relation avec la cuisine montre que la nourriture et, en particulier, la gastronomie y tiennent une place essentielle [19]. L'un des ouvrages les plus connus est celui de d'Ibn Qutayba (mort en 889), *Les sources des informations* (*Uyūn al-akhbār*), large compilation d'anecdotes et d'informations à caractère historique, éthique et littéraire réparties en dix chapitres dont l'avant-dernier est consacré à la nourriture (*ta'am*), ou encore celui écrit par le poète Abū al-Fath Kushājim, *L'art du commensal* (*munādama*) ou le *Livre de Brocart* d'al-Wahshā' précepteur de Munya, secrétaire de l'épouse du calife al-Mu`tamid (r. 869-892). Les auteurs y dissertent du goût, des manières de table, des façons de manger, des règles de l'hospitalité, mais aussi de choses plus concrètes comme la vaisselle ou les plats les plus connus et les plus appréciés.

Dans ce cas, la nourriture ne porte pas une valeur de convivialité mais plutôt un message d'exclusivité et le banquet devient un lieu de contrainte, contrainte autour de l'organisation du repas ou du comportement à table (étiquette). Ces actes sont codifiés au travers d'un type particulier de littérature qu'on traduit parfois par « les belles lettres » et qui correspond de manière plus développée aux livres d'étiquette ou de bienséance en vogue en Occident. La littérature d'*Adab* est un manuel qui combine une multiplicité d'échelles de valeurs. La nourriture et l'acte de manger en société sont au cœur des codes culturels en vigueur à la cour des Abbassides et tout un chacun se doit de connaître les manières de manger, de se comporter et d'être un commensal. Cette manière d'être marque la civilité et l'appartenance à un monde dont l'homme raffiné et cultivé se doit de connaître les usages. Le déroulement du banquet constitue une forme de spectacle dans le lequel l'hôte et ses commensaux tiennent les rôles principaux. L'art culinaire est une connaissance indispensable au commensal et un homme bien élevé doit le connaître. Il sera ainsi au fait des modes et connaîtra les nouveaux plats, il comprendra l'art de combiner les aromates et les épices dans l'assaisonnement. Ma'sudi indique aussi que l'hôte et le convive devront connaître les différents sujets de conversation, la manière de se laver les mains en présence du maître de maison et de prendre congé de lui, la façon de faire circuler la coupe et les détails sur les vins et autres liqueurs ainsi que la description des coupes et ustensiles du banquet.

Le *nadīm*, le commensal, doit être à la hauteur. Modeste et discret, il saura cependant être le gardien des lois de la bienséance, avec ce qu'il faut d'aura pour tenir une conversation, flatter son hôte sans flagornerie

et évoquer ses glorieux ancêtres, un sujet fort apprécié. Il devra participer à la conversation sans l'accaparer, sans jamais être grossier, blessant ou outrager l'un des invités. Il saura apprécier les mets et les vins et montrer ses qualités de fin connaisseur.

S'il est assez talentueux pour être apprécié pour ses qualités et sa connaissance des codes de comportement, il pourra alors, à son tour, organiser un banquet. Inviter à sa table les hommes influents, et le *summum*, avoir le calife en personne parmi ses invités, en fera un homme à qui toutes les portes s'ouvriront. Car le raffinement peut être décrypté selon un code social déterminé par les différentes parties sur la base du vice et versa. Le nouvel élu devra à son tour, en jouant le rôle de l'hôte, faire preuve de son savoir-vivre, de sa générosité et de sa connaissance des règles accédant ainsi définitivement au rang de patricien dans la communauté qui l'a accueilli.

Les *Raffinés* sont soumis à un code rigoureux quant à la manière dont il faut manger. La glotonnerie est exclue : les bouchées doivent être petites, la gourmandise comme les excès sont condamnés. Toutes les viandes considérées de second ordre sont bannies ; de même les abats comme les tripes, le gras, les reins, le poumon, la rate. Il en va de même pour la viande salée (*qadīd*), viande ayant une forte connotation populaire. Certains légumes sont aussi interdits, par exemple, le cresson, les radis, le poireau, l'oignon, et bien d'autres.

Les boissons les meilleures sont consommées ; le vin doit être pris pur et non dilué. On boit aussi du *mušammis* – vin tiré des raisins secs et cuit au soleil, du vin au miel (*mu'assal*), du vin épais évaporé par cuisson (*malbuha*), mais jamais de vin de mauvaise qualité ni de vin de palmier car c'est le vin des basses classes et des gens de modeste condition. Les coupes à boire sont toujours de grande valeur et très souvent ornées de dessins et de poésies. Les condiments grossiers sont proscrits, de même certains accompagnements comme les fèves, les glands de chêne, les dattes grillées etc. On préfère les noisettes salées, les pistaches écosées, le sel gemme, les coings et les pommes de Damas.

Le déroulement du banquet constitue une forme de spectacle dans le lequel l'hôte et ses commensaux tiennent les rôles principaux. Chacun rivalise d'ingéniosité pour réussir l'office.

À cela s'ajoute la présence d'artistes et d'érudits de toutes sortes qui assurent la réussite du banquet. On trouve par exemple des rôles dédiés aux musiciens,

[18] Kushājim, *L'art du commensal – Boire dans la culture arabe classique*. (Trad. BOUHAL 2009).

[19] VAN GELDER 2000, p. 22-34.

danseurs et chanteurs virtuoses. Les plus célèbres sont très demandés, mais on entre dans les banquets pour se faire un nom. On ne peut concevoir un banquet arabe sans un poète, l'art de l'éloquence et du dithyrambe poétique étant irrémédiablement rattaché aux valeurs ancestrales de palabres et de discussions de la société bédouine. La poésie est une forme de dialectique qui permet d'encenser son hôte mais aussi d'évoquer la beauté, l'amour, la bonne chère ou encore une forme de discussion permettant d'aborder – et de régler – des problèmes pouvant avoir eu lieu entre divers protagonistes du banquet ou encore d'exercer une forme de moquerie à l'égard d'un des mangeurs qui n'aurait pas respecté le code de bonne conduite du commensal. La forme de rapprochement la plus commune entre cet art littéraire et le banquet concerne la description des mets et des plats servis, les vins et les boissons étant inclus dans ces descriptions imaginées [20].

Le service, les actes précédant le banquet comme le cérémonial de lavage des mains, le placement par rapport à l'hôte, la manière de s'asseoir et enfin la manière de quitter la table et de saluer son hôte sont aussi des actes hautement codifiés. Les livres de cuisine tel celui d'al-Warrāq contiennent des indications sur les manières de table (*Ādāb al-Mā'ida*). L'auteur y décrit la façon d'utiliser le cure-dent et s'étend longuement sur sa fabrication. Il parle également de la confection des pots pourris qu'on dispose sur la table pour parfumer la pièce ou encore des savons et autres préparations pour se laver les mains avant et après le repas [21]. Généralement les convives se lavaient les mains ensemble à table, avant le repas, ce qui était fait dans un récipient approprié. En accord avec les traditions du Prophète, le *fast* était présenté à la droite de chaque invité, un servant laissant simplement couler l'eau du pot sur la main droite seulement, puisque la main gauche n'était pas utilisée pour toucher les plats, si ce n'est pour tenir le pain. Pour que les invités ne soient pas mal à l'aise, l'usage voulait que l'hôte se lavât les mains en premier et que les invités en fassent de même après lui. Dans certains cas, on pouvait se laver les mains dans des bassines placées à l'extérieur de la salle à manger ou dans la cour.

En ce qui concerne le service de la nourriture à table, il existait deux pratiques communes en vogue à cette époque. La méthode ancienne consistait à servir toute la nourriture sur la table et il était laissé à la discrétion de chaque invité de prendre ce qui lui plaisait. Dans la haute société, cependant, au lieu de servir toute la nourriture en une seule fois, un menu était présenté aux invités et chacun choisissait ce qu'il désirait.

Puis on se mettait à manger en commençant par dire *basmala*. Certains types de conversation étaient

considérés comme une marque de culture et de politesse, notamment si l'on racontait des histoires sur les manières de table d'ancêtres pieux. Si on partageait le même plat, il était poli d'encourager son voisin à se servir puis à se resservir. Il ne fallait pas mettre les mains dans la partie du plat proche de son voisin, mais prendre la nourriture dans celle qui était en face de soi. Il fallait éviter de faire quoi que ce soit qui aurait pu offenser son voisin comme par exemple, se secouer les mains sur la table ou prendre un morceau éloigné de sa place. L'homme raffiné devait couper sa viande avec un couteau et éviter de se lécher les doigts. On devait s'abstenir de prendre de gros morceaux, et de faire du bruit en mangeant. La plupart des gens utilisaient leurs doigts pour manger, ce qui explique les rituels élaborés pour se laver les mains avant et après le repas. Cependant, l'utilisation de cuillères et de couteaux est attestée dans les cercles les plus sophistiqués. Il n'était pas usuel de donner un plat individuel à chaque invité. Au lieu de cela, les invités se servaient dans un plat commun placé au centre de la table. La pratique de partager la nourriture d'un plat commun était une règle importante de l'étiquette.

Comme au début du repas, il fallait prononcer le mot *hamdala* à la fin du repas, indication de l'issue du banquet. Il fallait cependant attendre que tous les convives aient fini de manger et ne pas prononcer ce mot lorsque que quelqu'un était encore en train de consommer, ce qui était considéré comme hautement impoli. Une règle importante consistait à se laver les mains et la bouche après le repas. Le déroulement de cet acte était différent de celui qui précédait le repas, on prêtait particulièrement attention à avoir une propreté impeccable. Pour enlever la graisse, on utilisait généralement du *ushnān*, préparation alcaline, parfumée avec de la poudre de riz, de l'argile du Khurasan, de l'encens, de l'essence de cyprès, du bois de santal, du musc, du camphre ou de l'eau de rose.

On procédait ensuite à une ablution de la bouche après le repas, en partant de la gauche de l'hôte et en continuant autour de la table de telle façon que l'hôte y procède en dernier. Cette ablution pouvait avoir

[20] VAN GELDER 2000, p. 59 et 68.

[21] AHSAN 1979, p. 157-163. Les ouvrages traitant de ce sujet, recensés par Ahsan, sont les suivants :

- *Kitāb Adāb al-Mawā'id* de Qāḍī b. Abd al-Raḥmān b. Khallād al-Rāmhur-muzī

- *Kitāb Adāb al-Ṭa'ām wa al-Sharāb* d'Abū Naṣr al-Iṣfahānī

- *Fawā'id al-Mawā'id* de Jamāl al-Dīn Yaḥyā b. 'Abd al-Azīm b. al-Jazzār

- *Risāla Ādāb al-Mu'ākala* de Shaikh Badr al-Dīn Muhammad al-Ghazzī.

lieu dans une pièce séparée. À l'inverse de la période islamique primitive, où l'on se séchait les mains en les frottant sur la partie supérieure des pieds, durant l'époque abbasside on préférait généralement utiliser une serviette, les plus luxueuses étant en soie et de la taille d'un mouchoir. À la fin du repas, après s'être lavés les mains, les invités prenaient place sur les divans autour de la pièce, tandis que les serveurs passaient avec des petits récipients contenant de l'eau de rose ou une autre eau parfumée, qui était pulvérisée sur le visage et sur les habits des convives. Cette opération était suivie par une fumigation de parfum, d'encens, ou de bois de santal brûlé dans un récipient disposé à cet effet. On distribuait ensuite des cure-dents, pour ce qui était considéré dans un banquet, comme l'un des actes sociaux les plus importants marquant la manière de manger.

LA NAISSANCE D'UN ART CULINAIRE

En devenant un centre culturel, Bagdad devint le symbole de la puissance et du savoir apportés par l'Islam. Située sur une terre alluviale riche et fertile, entre le Tigre et l'Euphrate, elle devint une ville cosmopolite, aux échanges commerciaux intensifs. À l'époque abbasside, Bagdad comptait un million et demi d'âmes [22] ce qui en faisait la plus grande agglomération urbaine de son temps, en dehors de certaines villes chinoises. Le contexte social, commercial et culturel favorisa les progrès scientifiques en médecine, astronomie, mathématiques mais aussi l'émergence de nouvelles formes culturelles. En particulier, un nouvel art, la gastronomie va se développer dans les centres où réside la cour. En dépit de la rigidité des comportements lors des repas pris en commun, la table est et va devenir l'occasion de toutes les extravagances alimentaires et donner lieu à une grande créativité artistique destinée à assouvir le plaisir des sens.

Selon Rodinson, le domaine de la consommation est celui où l'on cherche à satisfaire des besoins de façon la plus immédiate, besoins réels ou créés. Plus une société est prospère, plus elle s'attache à consommer de façon complexe et raffinée, répondant ainsi à un autre besoin, la recherche de l'esthétique, du plaisir et de la joie [23]. Dans toute société, les livres de cuisine ne sont pas des ouvrages essentiels. Écrits pour une classe généralement aisée, ils

reflètent l'image d'une population ouverte au loisir et leur rédaction répond aux attentes d'une classe prospère qui veut consommer de la bonne chère et qui n'hésite pas à se débarrasser des tabous alimentaires, cédant à l'exotisme de nouveaux produits et à l'innovation culinaire. S'il est vraisemblable que les livres de cuisine ne sont pas écrits par des cuisiniers mais plutôt par des amateurs éclairés, il semble fort probable que la création de nouvelles recettes soit imputable pour partie aux nobles et aux patriciens pour qui la gastronomie est un loisir.

Les rédacteurs de livres de cuisine ont parsemé les recettes de noms de personnes, leur en attribuant ainsi la paternité. Il est impossible d'affirmer que ce faisant, ils ne cherchaient pas à flatter leurs maîtres ou les commanditaires de l'ouvrage.

- Le *Fihrist* donne une liste de rédacteurs de livres de cuisine, antérieurs au X^e s., dont les noms ne nous sont pas parvenus. Leur biographie ou les anecdotes à leur sujet nous montrent qu'ils étaient tous proches de la cour, partageant les repas du calife ou gravitant dans son entourage. Rodinson les a répertoriés [24]. Dans cette liste, point n'est fait mention de cuisinier professionnel. De fait, les maîtres-queux des Abbassides étaient en général des personnalités instruites, comme cela résulte du portrait d'Al-Warrāq, qu'en dressèrent plusieurs auteurs. Celui-ci mentionnait spécifiquement une vingtaine d'ouvrages dont il possédait une copie. En dehors des médecins antiques ou arabes qu'il avait consultés – Galien, Ibn Yūḥannā ibn Māsawayh, Ishāq al-Kindī, pour donner une assise scientifique à son œuvre et rassurer son commanditaire sur la véracité des faits diététiques qu'il décrivait –, il donnait le nom de personnages célèbres, dont certains califes. Il est presque certain que ceux-ci n'avaient pas écrit de livres de cuisine eux-mêmes mais le rédacteur avait conservé les noms des princes en leur honneur. On trouve ainsi des ouvrages attribués à :

- Muḥammad b. Hārūn al-Amīn (m. 813)
- Al-Mahdī (m. 785)
- Ibrāhīm b. al-Mahdī (m. 839)
- Al-Mamūn (m. 833)
- Al-Musta`ṣim (m. 842)
- Al-Wāthiq (m. 847)
- Al-Mu`tamid (m. 892)

Cette littérature culinaire semble être le plus souvent destinée à l'homme éduqué plutôt qu'au cuisinier. Le plus surprenant est sans doute le type d'informations contenu dans un livre de cuisine. En dehors des noms

[22] DURI 2007, p. 34.

[23] RODINSON 2005, p. 10-11.

[24] Pour la période antérieure au X^e s., RODINSON 1949, p. 100-102.

de nobles gravitant dans les cercles de cour, une large place était faite à la nourriture dans un groupe d'ensemble littéraire relevant soit de la poésie, soit de la *maqāma*, des genres littéraires retraçant de courts récits de fiction en prose rimée et rythmée. En ce sens, le *Livre de cuisine*, titre sans équivoque donné à son ouvrage par Sayyār al-Warrāq est un ensemble littéraire hétéroclite, mêlant les descriptions les plus sommaires de recettes à des descriptions élaborées de manières de tables et des ensembles quasi poétiques décrivant des plats et des ingrédients. On y trouve ainsi des poèmes dédiés à la pêche, à l'élégance du poisson dans l'eau ainsi qu'à la saveur des plats qui le contiennent [25]. Al-Warrāq mentionnait douze poésies composées par Ibrāhīm ibn al-Mahdī en hommage à quelques incontournables de la gastronomie arabo-persane dont le *qaris* (langues de poissons en gelée, marinées dans du vinaigre et servies froides), « qui étincelle tel un rubis enchâssé dans une perle, comme du vin rouge glacé dans un verre translucide. Immérgé dans le safran, il ressemble au grenat, rouge brillant, miroitant sur l'argent. »

Les strophes les plus sensuelles figurent sans aucun doute dans les *Prairies d'or* de Ma'sudi, œuvre que nous avons évoquée à plusieurs reprises. Un hommage particulièrement émouvant est rendu au *madirā* (ragoût de viande aux poireaux généreusement parfumé aux herbes et épices et nappé, ou cuit, dans du lait fermenté), un met magique qui avait le don de soigner les corps malades ; il annonçait, ajoute le poète, le coucher de l'astre solaire rougeoyant à l'horizon et la lente ascension de la lune nacrée. Le *harisā*, l'un des plats préférés des califes, est doué des mêmes vertus miraculeuses. À propos de la crêpe *kata'if* aussi fine qu'une feuille, le poète raconte qu'elle brillait dans son habit doré de miel et d'huile ; puis, telle une naïade, elle surgissait des flots dans un bouillonnement d'eau de rose pour voler au secours des cœurs affligés. Ibn al-Rūmī, un autre artiste au service de Mustakfī, fait une vibrante déclaration d'amour à la gastronomie abbasside. Selon lui :

« Le mariage le plus excitant est celui entre la douce marjolaine et le puissant girofle ; cependant, l'union entre la tendre cannelle et l'envoûtant musc caresse divinement les papilles, tandis que les profondeurs du gosier seront irriguées grâce à la symphonie suave des câpres et de l'estragon » [26].

Le poète conseille de préparer « d'évanescentes galettes, pétries avec la plus fine fleur de farine tirée du meilleur froment produit par la terre généreuse, recouvertes avec des filets de volailles délicats ornés d'amandes et de noix tendrement entrelacés, aromatisés de menthe et d'estragon qui leur donneront

un éclat d'émeraude ; piqués ensuite de quelques olives et de dés de fromage ; il faut napper enfin la délicate composition ainsi réalisée d'or liquide extrait d'un velouté aux œufs aussi rougeoyant que l'astre solaire. Pour connaître l'extase, il faut savourer des yeux ce rutilant "canapé" qui évoque les riches soieries brodées de fils d'or et d'argent du Yémen ».

Malgré la rigidité imposée au code de conduite des commensaux, la table est l'occasion de toutes les excentricités et créations alimentaires. Elle est conçue comme l'espace de la réalisation de ce nouveau loisir artistique que constitue la gastronomie

L'idéal de ce raffinement se reflète dans la description qu'en fit Ziryāb, le prince incontesté de l'élégance et de la mode, et qui, selon Lévi-Provençal, apporta avec lui lors de son voyage et de son établissement à Cordoue, les coutumes en vogue à Bagdad :

« Ziryab enseigna d'abord aux Cordouans les recettes les plus compliquées de la cuisine bagdadienne et leur apprit l'ordonnance d'un repas élégant : il n'y fallait plus servir les mets pêle-mêle, mais commencer par des potages, continuer par des entrées de viande et des relevés de volaille assaisonnés de haut goût, finir par des plats sucrés, des gâteaux de noix et d'amandes et de miel, ou des pâtes de fruits vanillées et fourrées de pistaches et de noisettes. Aux nappes de lin grossier, il substitua des dessus de table en cuir fin ; il démontra que des coupes de verre précieux se mariaient mieux que des gobelets d'or ou d'argent avec le décor de la table » [27].

Sur la table des princes, nous avons vu qu'on ne se contente pas d'empiler de grosses quantités de nourriture ou de servir les meilleurs ingrédients glanés dans tout l'empire. Le plus important reste la manière dont on sert les plats, la disposition et les arrangements sur la table, les contenants et la vaisselle. Les tables rituelles se caractérisent par un grand souci de symétrie et d'équilibre dans la répartition des éléments utilitaires (assiettes, verres, paniers, couverts...) qui font en même temps partie du décor, précisément comme dans des rites religieux – toutes choses égales par ailleurs – où cette symétrie et cet équilibre, doivent procéder d'une harmonie, elle-même propice à instituer une forme d'ouverture sur la célébration de valeurs.

[25] Al-Warrāq en cite trois : Ali Abbās ibn al-Rūmī (m. v. 896), Maḥmūd ibn al-Ḥusayn (m. 961) et Aḥmad ibn Muḥammad al-Ṣanawbarī (m. 946) ; tous parlent des joies de la pêche.

[26] Mas`ūdī, tome 8, p. 397.

[27] LÉVI-PROVENÇAL 1950-1953, p. 271.

D'entrée de jeu, le décorum séduit le mangeur. La vaisselle, les couleurs des plats, les arrangements géométriques, la préciosité des usages mais également l'environnement, le mobilier, les jardins alentours, l'alignement des colonnes, la splendeur des tissus, tout est mis en place pour impressionner le convive [28].

La table constitue un ensemble visuel si imposant qu'elle reçoit une attention parfois tellement soutenue qu'il semblerait que le goût soit moins important. C'est notamment frappant dans les textes qui donnent lieu à une *ecphrasis* capable de mettre avec évidence devant les yeux du mangeur les plus belles représentations des plats qui lui sont servis. Un de ces textes met ainsi en image la nourriture et les plats servis lors du banquet, comparant les mets à des pierres précieuses et des minéraux, où les graines grenades sont telles des rubis, les sucreries, des perles de glace, les dattes, des pierres précieuses. De couleur argent, le poisson une fois cuit se transforme en or, tandis que certains plats sont personnifiés, certains gâteaux sont appelés « les doigts de Zaynab », la miche de pain prend la forme d'une « tête de Turc », une comparaison qui, contrairement à celle de notre époque, n'a pas une connotation négative [29].

Chaque ingrédient, même le plus simple, est chanté par le poète et devient source de convoitise. Ainsi, les asperges sont décrites comme :

« Des lances dont la pointe se recourbe, tordues et tressées comme une corde [...] Elles s'entrelacent comme les anneaux d'une cote de maille formée d'un beau réseau d'or » [30].

De même un simple plat de riz au lait est :

« Plus pur que la neige et vêtu d'un double tissu par les vents et les rosées, [...] son éclat fatigue la vue, on croirait voir la lune brillante avant l'heure du crépuscule » [31].

La documentation montre clairement que la vue est aussi importante que le plaisir gustatif. Couleurs et

formes sont essentielles pour ouvrir l'appétit mais aussi pour distinguer les plats des princes de la cuisine ordinaire. Il faut donner de la couleur, avec le safran, soutenu par la cannelle et le gingembre. Le safran est utilisé même dans la friture des pâtisseries pour donner une belle couleur orange. Les sauces sont blanches ou vertes, on utilise des jus de coriandre et de persil pour colorer le vinaigre et le verjus et des amandes soigneusement mondées et réduites en purée sont ajoutées aux sauces à base de lait. On obtient aussi un effet coloré grâce à du miel fondu, du sucre caramélisé ou des pistaches moulues. Les plats sont décorés de jaunes d'œufs et de pétales de fleurs. Avant de les disposer sur la table, on les asperge d'eau de rose qui parfume et apporte une légère saveur florale.

Si la recherche esthétique et la quantité sont des éléments clés de la réussite du banquet, offrir à ses invités une grande variété de nourriture étant un signe de luxe et d'hospitalité, le goût et la nature des plats sont avant tout là pour marquer l'esprit. La table ressemble à un livre de cuisine illustré, où les plats les plus appréciés sont obligatoirement présents. Leur réalisation demande technique, créativité et imagination. Les produits sont retravaillés afin d'obtenir des textures et des formes variées. Ainsi la viande hachée est disposée en couronne couverte de safran et d'herbes. Elle est souvent mise en forme de boulettes et ajoutée aux plats de viandes en morceaux, apportant une texture plus douce. La viande est un aliment valorisé, sa consommation dans les sociétés médiévales est un exemple particulièrement saillant des relations existant entre prestige et consommation alimentaire. En termes de produits consommés, elle est au sommet de la pyramide de la hiérarchie sociale des aliments [32]. Le mouton – ou le chevreau – et le poulet sont à l'honneur. Les plats de viande sont additionnés de légumes, de fruits, voire de fleurs. Le plat de viande prend alors le nom du végétal auquel il est associé comme ce ragoût appelé *tuffāhīya*, nom donné d'après la pomme *tuffāh*, qui confère un goût légèrement acide et sucré particulier au plat :

« Prenez de la viande grasse et coupez-la en fines lamelles : mettez-la dans l'eau avec un peu de sel et de la coriandre sèche, et faites bouillir jusqu'à ce que ce soit presque cuit. Enlevez du feu et écumez. Coupez des oignons fins et ajoutez-les, avec de l'écorce de cannelle, poivre, mastic et gingembre moulu finement, et quelques feuilles de menthe. Prenez des pommes acides, enlevez les pépins et écrasez-les dans un mortier en pierre, en pressant pour faire sortir le jus. Mettez sur la viande. Pelez des amandes et faites-les tremper dans l'eau, puis ajoutez-les. Baissez le feu jusqu'à ce que cela soit cuit : et laissez cuire

[28] CHEBEL 2008, 2, p. 48.

[29] Le texte dont il est question est celui d'Abū Ṭālib al-Ma'mūnī d'après la traduction de BÜRCEL 1965, p. 273-98.

[30] Mas'ūdī, tome 8, p. 400.

[31] *Ibid.* p. 401.

[32] Du point de vue sociologique, la viande est un marqueur fort de la hiérarchie alimentaire. De même la présentation d'un animal entier et l'acte de découpage à table restent ancrés dans les coutumes de table. Norbert Elias a attribué la disparition progressive de l'usage de découper les viandes à table à divers facteurs, notamment celui de l'accroissement des revenus mais aussi à un rejet de l'animalité dans le processus d'évolution, ELIAS 1994, p. 99-105.

doucement. Si vous voulez, ajoutez un poulet coupé en quatre et laissez-le cuire avec la viande » [33].

On ne trouve pas d'animaux reconstitués comme dans la cuisine médiévale occidentale où l'on pouvait par exemple faire cuire un volatile et reconstituer son plumage avec les plumes conservées pour le présenter sur la table. Le poulet est bouilli puis désossé et garni d'amandes, de pistaches tandis que l'eau de rose et le safran mêlés au sucre donnent une couleur dorée lors de la cuisson. On trouve aussi souvent des recettes dans lesquelles un poulet est suspendu dans le four, on place dessous des galettes de pain, ou autre, afin qu'elles s'imbibent du jus. Comme les autres viandes, on aime les plats de poulets très sucrés. Toutes ces techniques se retrouvent dans les recettes des *jūdhāb* [34], ce plat très sucré, au point qu'on ne sait s'il était un dessert ou un plat de résistance. Il en existe de multiples variantes et sa présence sur la table est une des conditions de la réussite du banquet. Voici par exemple une recette de *jūdhāb* aux dattes fraîches, *jūdhāb al-rutab* tirée du Baghdādī [35] :

« Prenez un plat en cuivre étamé et arrosez-le d'un peu d'eau de rose. Étalez une fine couche de pâte à l'intérieur et couvrez avec des *khastāwī* [36] fraîchement cueillies. Saupoudrez de pistaches et d'amandes finement broyées, et de graines de pavot grillées, pour former une couche. Ajoutez une autre couche de dattes et continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit à moitié plein, en faisant la dernière couche avec des amandes et des pistaches. Versez un demi-*ratl* de sirop et un *ūqīya* d'eau de rose colorée avec un demi-*dirham* de safran, couvrez d'une fine couche de pâte. Suspendez dessus un poulet gras farci de sucre, d'amandes et de pistaches pétris avec de l'eau de rose et enduit de safran à l'intérieur et à l'extérieur. Quand c'est bien cuit, retirez. »

Cette cuisine reflète aussi la diversité de cultures que les Arabes surent intégrer, en dépit de l'étendue géographique ou de la présence de minorités religieuses

dans leur empire. Elle s'est nourrie de l'altérité alimentaire pour s'enrichir et se renouveler en incluant les produits les plus prestigieux et les plus raffinés venant des régions où la culture arabo-musulmane avait étendu son emprise [37].

CONCLUSION

Selon la tradition prophétique, le banquet est un festin de Dieu [38] identique à celui qui attend le croyant au paradis. Dans l'idéal des origines bédouines, le banquet était conçu comme ayant une fonction de célébration commune autour du partage de la nourriture. Mais dans la haute société abbasside il prendra une toute autre dimension, celle de la représentation de la richesse, du luxe et de la démonstration visible de la réussite et de l'influence sociale. Quand il est donné à la cour, il va toucher les diverses catégories sociales, pour devenir un lieu d'ostentation extravagante.

Ce faisant, la table devient un lieu de commensalité où l'étiquette doit être acceptée comme un moyen de reconnaissance de l'accession au luxe. L'élite urbaine qui mange à la table abbasside n'est pas insensible à la dimension esthétique et crée une norme des protocoles sociaux gouvernée par la finesse du tempérament, le raffinement et la délicatesse.

Bagdad fut le centre d'un empire où l'excès de luxe fut un des moyens de frapper l'imagination et de légitimer un chef dont la puissance reposait sur une filiation avec le Prophète, en faisant une dynastie bénie, au pouvoir inaliénable.

La cour califale a servi de moteur à la création culinaire fondée sur le luxe et la nouveauté. Cette cuisine élitiste s'est ensuite diffusée dans les milieux aisés qui l'ont adoptée en lui conservant son caractère de luxe et en l'adaptant, en faisant un modèle de consommation certes plus nuancé, moins rigide et qu'on qualifierait de « cuisine bourgeoise » [39]. ■

[33] *Kitāb al-Tabīkh* plus connu sous le nom de *Al-Baghdādī*, (1226 A.D./623 A.H.), ce texte a été écrit à Bagdad en 1226 par Muḥammad ibn al-Hasan ibn Muḥammad ibn al-Karīm al-Kātib al-Baghdādī, chap. 1, recette n°9 (d'après la trad. angl. de Nasrallah).

[34] Les repas n'étaient pas servis en plats séparés dans le monde arabe oriental. L'ensemble des mets étaient mis sur la table en même temps ; les sucreries, les desserts et les pâtisseries étaient mangés séparément ou avec les plats principaux, plutôt qu'à la fin du repas. Ainsi, les *jūdhāba* étaient une viande rôtie et un dessert servis ensemble.

[35] *Al-Baghdādī*, chap. 8, recette n°7.

[36] Une variété de petites dattes, très communes en Iraq.

[37] *Al-Tha`ālibi* dans le *Laṭā'if al-ma`ārif* s'est attaché à décrire la diversité des produits venant de toute la sphère arabo-musulmane, consacrant ainsi tout un chapitre aux différentes spécialités alimentaires et aux produits spécifiques de divers pays. *Al-Tha`ālibi*, *Laṭā'if al-ma`ārif*, chap. X.

[38] PELLAT 1955, p. 324.

[39] PITCHON 2018, p. 532-544.

BIBLIOGRAPHIE

- ADANG, Camilla, 1996**, *Muslim writers on Judaism and the Hebrew Bible: from Ibn Rabban to Ibn Hazm*, Leiden.
- AHSAN, Mohammed, 1979**, *Social life under the Abbasids, 170-289 AH, 786-902 AD*, London – New York.
- KITĀB AL-BAGHDĀDĪ, MUHAMMAD IBN AL-HASAN IBN MUHAMMAD IBN AL-KARĪM**, *Kitāb al-Tabīkh* plus connu sous le nom de *Al-Baghdadi*, (1226 A.D./623 A.H.), trad. angl. par John Arberrry, dans *Medieval arab cookery*, Prospect books, Totnes, Devon, 2001, p. 24-89. Nouvelle traduction par Charles Perry, 2005, *A Baghdad Cookery Book* (Petits Propos Culinaires, 79).
- AL-MAS`ŪDĪ**, *Les prairies d'or*, (*Murūj al-dhahab wa-ma`ādin al-jawhar*), trad. de Barbier de Meynard et Pavet de Courteille, Paris, 1861-1877, 9 vols.
- AL-THĀ`ĀLIBĪ, Latā'if al-ma`ārif, 1968**, trad. angl. C.E. Bosworth, *The Book of Curious and Entertaining Information*, Edinburg.
- BÜRCEL, Johann Christoph, 1965**, *Die ekphrastischen Epigramme des Abū Tālib al-Ma'mūnī. Literaturkundliche Studie über einen arabischen Conceptisten*, Göttingen (Nachrichten der Akad. der Wiss. in Göttingen. Philol.-hist. Kl., 14).
- CHEBEL, Malek, 2008**, *Traité des bonnes manières et du raffinement en Orient*, 2 tomes, Paris (Petite Bibliothèque Payot).
- DOUGLAS, Mary, 1999**, *Deciphering a Meal Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*, London – New York.
- DURI, Abd al-'Aziz, 2007**, dans Clifford Edmund Bosworth (éd.), *Historic cities of the Islamic world*, Leiden – Baghdad. [Reprise de son article dans *l'Encyclopédie de l'Islam*² (1986) vol.1, p. 894-909].
- ELIAS, Norbert, 1994**, « On the eating of meat », *The civilizing process*, Oxford – Cambridge Mass. (rééd. 2000), [republié dans *Food & History* 2/2, 2004, p. 11-16].
- ESPERONNIER, Maryta, 1988**, « Fête : Puissance à propos de mariages royaux », *Arabica* 35/2, p. 173-185.
- GHAZI, Mhammed Ferid, 1959**, « Un groupe social : Les Raffinés (Zurafā) », *Studia Islamica* 11, p. 39-71.
- GOODY, Jack, 1982**, *Cooking, Cuisine and Class, A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, [trad. française, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre de création industrielle, Centre Georges Pompidou, 1984].
- HEERS, Jacques, 1971**, *Fêtes, jeux et joutes dans les sociétés d'Occident à la fin du Moyen Age*, Paris – Montréal.
- JACQUOT, Jean, 1965**, « La fête princière », dans Guy Dumur (dir.), *Histoire des spectacles*, Paris, p. 211-216.
- IBN AL-MUQAFFA', 2007**, *Al-Adab al-kabīr*, Dar al-Kitab al-Arabi & Academia International.
- IBN KHALDŪN, 1967-1968**, *Discours sur l'histoire universelle* (Al-Muqaddima), [trad. française Vincent Monteil, Sindbad – Beyrouth].
- IBN SAYYAR AL-WARRAQ, 1987**, *Kitāb al-Tabikh* (Livre de cuisine), [trad. angl. Nawal Nasrallah, *Annals of the caliph's kitchens*, Leiden, 2007], d'après l'éd. arabe de Kaj Ohrenberg et Sahban Mroueh, *Studia Orientalia*, 60.
- KUSHĀJIM, L'art du commensal – Boire dans la culture arabe classique**, [trad. française de Siham Bouhlar, Arles, 2009].
- LAPIDUS, Ira Marvin, 1984**, *Muslim Cities in the later Middle Ages*, (rééd. de 1967), Cambridge, p. 79-115.
- LÉVI-PROVENÇAL, Évariste, 1950-1953**, *Histoire de l'Espagne musulmane*, 1, Paris (coll. Références). Paris, 1999 : 3 volumes fac-sim. de l'éd. 1950-1953.
- MAZAHIRI, Aly, 1996**, *L'âge d'or de l'Islam*, Casablanca, [rééd. de l'édition de 1951, Paris].
- MENNELL, Stephen, 1996**, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana – Chicago (2^e éd.).
- NATIJ, Salah, 2018**, « De l'avarice comme genre de vie – Une contribution à la lecture de *Kitāb al-Buḥālā'* d'al-Ġāḥiẓ », *Oriens* 46/3-4, p. 368-434.
- PELLAT, Charles, 1955**, « Gahiziana : Le dernier chapitre des Avars de Gāḥiẓ », *Arabica* 2, p. 322-352.
- PITCHON, Véronique, 2011**, *De la pratique médicale à la pratique culinaire : Alimentation et diététique arabe médiévale*, thèse soutenue à l'Université de Strasbourg.
- RODINSON, Maxime, 1949**, « Recherches sur les documents relatifs à la cuisine », *Revue des Études Islamiques*, p. 95-165.
- RODINSON, Maxime, 2005**, « Les Influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction : l'alimentation », *Food & History* 3/1, p. 7-30, [art. Original paru dans *Oriente e Occidente nel Medioevo : filosofia e scienze : atti del Convegno internazionale*, Roma, 1969].
- VAN DER VEEN, Marijke, 2003**, « When is food a luxury? », *World Archaeology* 34/3, p. 405-427.
- VAN GELDER, Gert Jan, 2000**, *God's Banquet: Food in Classical Arabic Literature*, New York.
- VEBLEN, Thorsten, 1899**, *The theory of the leisure class*, New York, [éd. française : *Théorie de la classe de loisir*, Paris, 1970].
- WAINES, David, 2003**, « Luxury Foods in Medieval Islamic Societies », *World Archaeology* 34/3, p. 571-580.