

**REMARQUES SUR L'ALIMENTATION DES MUSULMANS D'ESPAGNE
AU COURS DU BAS MOYEN AGE ***

Por RACHEL ARIÉ

Voici plusieurs années que nous consacrons nos recherches à l'histoire et à la civilisation de l'Espagne musulmane. Délaissant pour un temps d'austères travaux, nous avons —au cours de ces derniers mois— porté l'essentiel de notre enquête historique sur les aspects matériels de la civilisation hispano-musulmane. Nous avons tenté de cerner au-delà de l'"événementiel" la réalité vivante, de nous pencher sur ce qu'était la vie quotidienne des gens d'al-Andalus.

Nous nous attacherons ici au domaine de l'alimentation en nous limitant volontairement aux derniers siècles de la présence musulmane sur le sol ibérique. En effet, les sources dont nous disposons ne sont guère négligeables. Tout d'abord, les textes littéraires andalous, en vers ou en prose, qui constituent l'un des plus riches fleurons de la littérature arabo-musulmane, nous apportent quelques renseignements sur les mets les plus en vogue (1). Les manuels de *hisba*, fournissent, en dépit de leur caractère technique, des données appréciables sur la nourriture de la population andalouse (2). Il en

(*) *Nota de la Redacción.*—Por falta de caracteres tipográficos adecuados, no aparecen en este artículo las palabras árabes (generalmente en *cursiva*), con sus signos especiales de transcripción.

(1) Voir H. PERES, *La Poésie andalouse en arabe classique au XIe siècle; ses aspects généraux et sa valeur documentaire*, 2e éd. Paris 1953. Pour le Bas Moyen Age, nous avons largement puisé dans l'oeuvre du célèbre polygraphe grenadin et vizir de la dynastie nasride, Lisan al-din Ibn al-Jatib (1313-1375).

(2) Voir pour les XIe et XIIe siècles G-S. COLIN et E. LÉVI-PROVENÇAL, *Un manuel hispanique de hisba, traité d'Abu Allah Muhammad b. Abi Muhammad as-Sakati de Malaga sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane*, Paris 1931; E. LÉVI-PROVENÇAL, *Un document sur la vie urbaine et les corps de métiers à Séville au début du XIIe siècle; le traité d'Ibn Abdun*, "Journal Asiatique", t. CCXXIV (avril-juin 1934), pp. 177-299, trad. française por E. LÉVI-PROVENÇAL sous le titre *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, Paris 1947. Nous avons aussi consulté également les

est de même des traités d'agriculture et des calendriers hispano-musulmans qui, du reste, sont les seuls à offrir une saveur de terroir (3). La découverte de plusieurs livres de cuisine hispano-musulmans est venue du cours de la dernière décennie enrichir singulièrement nos connaissances; édités et traduits par d'éminents universitaires espagnols, ces livres de cuisine autorisent d'utiles comparaisons avec les ouvrages de cuisine orientaux exhumés dès 1950 (4). Nous avons eu nous-mêmes la bonne fortune de retrouver récemment dans les riches fonds espagnols la curieuse *Risala fi l-agdiya*, à la fois livre de recettes et traité de diététique, encore à l'état de manuscrit. Composée dans la première partie du XV^e siècle par un lettré du royaume nasride de Grenade, Abu Bakr 'Abd al 'Aziz al-Arbuli, elle représente l'un des derniers maillons connus à ce jour de la littérature culinaire d'al-Andalus; aussi la mettrons-nous largement à contribution (5). A la différence de l'Orient musulman, le poème culinaire ne semble pas avoir été un genre particulièrement diffusé dans l'Occident musulman au Moyen Age tout au moins; nous avons donc tiré parti du poème culinaire —fort heureusement transmis par le Tlémcénien al-Maqqari au XVII^e siècle— que le *qadi -l- yamda* de Grenade, Abu (Abd Allah Ibn al-Azraq rédigea au soir de sa vie dans l'Egypte des Mamluks où avait trouvé refuge peu de temps avant la chute de Gre-

manuels de *hisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'uf et du (Umar al-Garsifi, édités E. LÉVI-PROVENÇAL, *Trois traités hispaniques de hisba*, Le Caire 1955 et traduits par R. ARIA, *Hespéris-Tamuda* (Rabat 1960), volume I, fasc. 1, pp. 5-38, fasc. 2, pp. 199-214, fasc. 3, pp. 349-386.

(3) Le plus intéressant des traités d'agriculture andalous est à coup sûr celui d'Ibn

Bassal, *le Kitab al-Filaha* édité avec une traduction espagnole par J. M. MILLAS VALU-CROSA et M. AZIMAN, *Libro de Agricultura*, Tetuan 1955. Nous avons tiré parti d'un calendrier grenadin d'époque tardive édité et traduit en espagnol par J. VAZQUEZ Ruiz, *Un calendario anónimo grenadine del siglo XV*, dans "Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid", vol. IX et X (1961-1962), pp. 23-64.

(4) Sur les livres de cuisine orientaux, voir M. RODINSON, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, dans "Revue des Etudes Islamiques" (Paris, 1949), pp. 95- 165. Sur les livres de cuisine de l'Occident musulman, voir A. HUICI MIRANDA, *La cocina hispano-magrebi en la época almohade segün un ms. inédito, Kitab al-tabij fi l-Magrib wa-l-Andalus fi 'asr al-Muwahhidin*, Instituto de Estudios Islmicos, Madrid 1961-1962. IDEM, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebi*, Madrid 1966. Fernando de la GRANJA a donné dans sa thèse de doctorat encore inédite une traduction en langue espagnole de *la Fadalat al-yiwan fi tayyibat al-ta'am wa-l-alwan*, due a un lettré de Murcie, contemporain du premier Nasride, Abu l- Hasan 'Ali b. Muhammad b. Abi l-Qasim b. Muhammad b. Abi Bakr b. Razin al-Tuyibi al-Andalusi.

(5) Terminée en 1428 sous le règne de Muhammad VIII, *la Risala fi l-agdiya* fait partie du manuscrit n.° 5240 a la Bibliothèque Nationale de Madrid.

nade et la ruine par les Rois Catholiques de la dernière enclave musulmane en Espagne (6).

Le bref tableau de l'alimentation hispano-musulmane au cours du Bas Moyen Age que nous présentons aujourd'hui n'a d'autre but que de faire le point sur les éléments constitutifs de la cuisine andalouse, à la lumière de travaux sûrs, d'esquisser une comparaison entre le mode d'alimentation andalous et celui de l'Occident chrétien tout proche et de déceler les survivances culinaires hispano-musulmanes dans l'Espagne chrétienne.

* * *

Dan al-Andalus, la base de l'alimentation était le blé (*hinta*), céréale panifiable qui entrait dans nombre de préparations. On se servait surtout de froment (*burr*) dont la qualité était réputée; froment de l'opulente Vega de Grenade, froment de Cártama aussi bien que d'Almería (7). Toutefois, Ibn al-Jatib et al-Arbuli qui écrivaient en ces temps de troubles que furent les XIVe et XVe siècles ont ajouté que les pauvres se nourrissaient, surtout l'hiver, d'un excellent pain à base de panicaut (8).

Pour ce qui était de la préparation du pain, l'information la plus précise nous est fournie par les traités de *hisba* andalous (9). Le premier soin de la maîtresse de maison était de procéder au pétrissage et au façonnage du pain nécessaire à la consommation familiale. Recouvert de serviettes (*manadil*), le pain était porté au four banal. Les rares documents iconographiques que nous possédons (ils sont d'origine chrétienne) montrent que les morceaux de pâte levée étaient déjà disposés sur une planche lorsque le mitron passait à heure fixe la prendre dans les maisons; un peu plus tard, le même mitron rapportait le pain cuit qui affectait une forme généralement

(6) Le poème culinaire d'Ibn al-Azraq figure dans le *Nafh al-tib min gusn al-Andalus al ratib* d'al-Maqqari, t. IV, pp. 277-281.

(7) Sur le blé et le froment, voir IBN AL-JATIB, *al-Ihata fi ta'rij Garnata*, éd. INAN, Le Caire 1955, p. 103, *Micyar al-Ijtiyar fi dikr al-ma'hahid wa-l-diyar*, éd. par A. M. al-CABAN, *Musahadat Lisan al-din Ibn al-Jatib fi bilad al-Magrib wa-l-Andalus*, Alexandrie 1958, p. 84, p. 85, p. 95.

(8) Voir IBN AL-JATIB, *al-Lamha al-badriyya fjl.dawla al-nasriya*, éd. Muhyi al-din al-Jatib, Le Caire 1347 H, p. 28; AL-ARBULI, *Risala fi l-agdiya*, folio 88.

(9) Voir *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 97, paragraphe 115 a.

ronde (10). Les journaliers pouvaient acheter du pain tout préparé aux portes des fournils ou au marché (11).

Outre le pain, les classes besogneuses se nourrissaient, tout comme au Haut Moyen Age, de soupes épaisses de farine, de semoule (*samid*) ou d'autres féculents, mêlées ou non de viande hachée (12). Le mets le plus populaire d'al-Andalus était demeuré la *harisa*, bouillie composée de viande hachée et de blé cuits avec de la graisse (13). Il convient d'y ajouter les bouillies de lentilles (*'ads*), de fèves (*ful* ou *baqilla*) ou de pois chiches (*humus*) (14), les soupes au levain et aux herbes: fenouil, gousse d'ail et carvi, et surtout le *yasis*, soupe au blé et aux légumes; ces mets étaient servis avec des cuillers de bois et présentés dans des écuelles de faïence sur des tables basses (15). Ibn al-Azraq a évoqué dans son *uryuza* la saveur du *bulyat* (16), espèce de bouillie que l'on apprêtait avec de l'huile et celle du *tarid* (17), pain cassé et trempé dans un bouillon de viandes et de légumes. Un plat très courant était la *casida* (18), bouillie de farine de blé, cuite dans un potage d'herbes de la saison: épinards (*salla*), laitue (*hass*) par exemple. Le couscous (*kuskusu*), inconnu de l'Espagne califienne et de celle des *Reyes de taifas*, fut adopté par les Hispano-Musulmans dès le début du XIIe siècle sous les Almohades (19). Ce plat occidental entre tous qu'Ibn Battuta pouvait au XIVE

(10) Le document iconographique chrétien le plus précieux en la matière est *Das Trachtenbuch des Christoph Weiditz von seinem Reisen nach Spanien (1529) und das Niederlanden (1531-1523)*, ms. illustré du Musée National de Nuremberg, publiée par Th. Hampe, Berlin-Leipzig 1927 (voir la planche LXXXIX).

(11) Voir E. LÉVI-PROVENÇAL, *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. III, Paris 1953, p. 419.

(12) Sur *samid* d'où l'espagnol *acemita*, *acemite*, voir DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyde 2e éd. 1927, t. I, p. 682; AL-ARBULI, folio 89.

(13) Sur la *harisa*, voir *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 253, *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. III, p. 420; voir également A. HUICI MIRANDA, *op. cit.*, texte dans *R.I.E.I.*, pp. 190-192, *Trad.* pp. 215-217.

(14) Voir *Un calendario anónimo granadino*, p. 33, p. 34, IBN AL-AZRAQ dans *Nafh* t. IV, p. 279, AL-ARBULI, folio 88.

(15) Sur le *yasis*, voir A. Huici MIRANDA, *op. cit.*, texte dans *R.E.I.E.*, pp. 193-194, trad. pp. 2,18-219.

(16) Sur ce mets, voir DOZY, *Supplément*, t. I, pp. 115.116, IBN AL-AZRAQ, dans *Nafh al-tib*, t. IV, p. 430.

(17) Voir *Nafh al-tib*, t. IV, p. 279, *Risala fi l-agdiyya*, folio 89.

(18) Sur la *casida*, voir DOZY, *op. cit.*, t. II, p. 133, *Nafh al-tib*, t. IV, p. 280. AL-ARBULI fait grand cas de la *casida* (*Risala*, folo 89).

(19) Voir A. HUICI MIRANDA, *op. cit.*, texte dans *R.I.E.I.*, p. 181, *Trad.* pp. 203-204.

siècle apprécier au Soudan fut largement répandu sous les Nasrides (20). Citée en bonne place par al-Arbuli (21), cette semoule cuite à la vapeur puis arrosée de bouillon a été qualifiée par Ibn al-Azraq de mets "noble" (22).

Les Andalous appréciaient aussi les légumes que le fertile terroir de l'Espagne musulmane produisait en abondance. En mars, aux approches du printemps, on donnait la préférence aux *bawarid*, hors-d'oeuvres froids préparés avec des sauces piquantes et du vinaigre (23). En avril, on se nourrissait de radis *fiyl*, en mai d'olives (*zaytun*), de concombres *jiyar* ou *faqqus* (24).

Le repas de midi était particulièrement frugal en été: pain, salade de laitue, olives, fromages (25). Le soir, on mangeait du melon, on buvait du lait frais (*dayyib*) (26).

Dès le mois de mai, les Hispano-Musulmans pouvaient déguster ces fruits frais dont les voyageurs du Moyen Age ont vanté les qualités. Durant le printemps et l'été, on dégustait prunes et pêches, abricots, pastèques, grenades et coings (27). Ibn Fadl Allah al-(Umari a loué l'excellence des pommes et des cerises aux alentours de Grenade; les oranges et les cédrats, les citrons, les bananes d'Almuñécar, le raisin frais de Cártama et de Málaga avaient la faveur des Andalous (28). Le fruit le plus commun était toutefois la figue de Málaga dont la saveur excitait l'admiration des Maghrébiens; le prix en était modique, si l'on se fie au témoignage d'Ibn Battuta; Ibn al-latib assurait que les habitants du royaume nasride faisaient également leurs délices de raisins secs, de grenades, de châtaignes, de noix et d'amandes (29).

(20) Sur le couscous, outre DOZY, *op. cit.*, t. II, p. 468 et l'article d'A. COUR, *Kuskusu*, dans *l'Encyclopédie de l'Islam*, le édition, t. II, pp. 1227-1228, voir IBN BATTUTA, *Voyages*, éd. Defrémery et Sanguinetti, t. IV, p. 394.

(21) Voir la *Risala fi l-agdiyya*, folio 90.

(22) *Fa-huwa sarif (Nafh al-tib*, t. IV, p. 280).

(23) Sur les *bawarid* en Orient, voir M. RODINSON, *Recherches*, p. 142; sur les *bawarid* dans le royaume nasride de Grenade, voir *Un calendario anónimo granadino*, p. 42, p. 55.

(24) Voir *Un calendario anónimo granadino*, pp. 32-33, 58, 62.

(25) Les Andalous étaient friands du fromage de brebis de Dalaya, l'actuelle Dalias. Voir *Mi'yar al-ijtiyar* dans *Musahadat*, p. 82.

(26) Sur le vocable de l'arabe hispanique *dayyib*, voir *Un calendario anónimo granadino*, p. 27, p. 58.

(27) Voir IBN FADL ALLAH AL-CU-MARI, *Masalik al-absar*, trad. Gaudefroy-Demombynes, p. 2,25; voir aussi *Un calendario anónimo granadino*, p. 33, p. 35.

(28) Voir *Mi'yar al-ijtiyar*, p. 79, p. 83, *Masalik al-absar*, p. 241.

(29) Sur le renom des figues andalouses, voir *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. III, p. 283 n. 1, IBN-ABD AL-MUN'IM AL-HIMYARI, *al-Rawd al-mictar*, ed. E. LÉVI-PROVENÇAL, notice 167, trad. française p. 213; voir également IBN BATTUTA, *Voyages*, t. IV, p. 367. Le

Les Andalous furent de tous temps amateurs de poisson de mer, notamment de sardines et d'anchois (30). Le poisson méditerranéen était fort répandu à Marbella, à Fuengirola, à Bizilyana, à Málaga, à Almunécar, à Salobren a (31).

Naturellement, la subsistance variait essentiellement selon les couches sociales. L'alimentation des riches se caractérisait par des plats recherchés. Tandis que la viande demeurait un luxe pour les classes les plus modestes de la population (elles n'en mangeaient que lors de célébrations religieuses ou familiales), les classes aisées en consommaient en hiver: viande de mouton ou d'agneau, viande de chevreau. La viande entrait dans la composition de plusieurs soupes assaisonnées de vinaigre et de fleur de farine qui s'apparentaient à l'actuelle *harira* marocaine (32). Les riches savouraient ce mets de prince qu'était *la maruziyya*, plus fréquemment dénommée *al-casimi* à Grenade, viande préparée avec du sel, de l'huile, de la coriandre, deux masses d'amidon, un peu de miel, des amandes pilées et des cerneaux macérés dans du vinaigre (33). Les Andalous appréciaient tout particulièrement la composition à base de viande appelée en Espagne *tafaya* (*l'isfidabay* oriental), —verte ou blanche selon qu'on y mettait un bouquet de coriandre fraîche ou sèche—, mets dont l'invention aurait remonté au fameux chanteur iraquien Ziryab, installé à Cordoue au IX^e siècle de l'ère chrétienne (34). Le regoût oriental de viande ou de poisson au vinaigre dit *sikbay*, appelé en Espagne *al-mujalial* (à la vinaigrette) était fréquemment servi (35). Les boulettes de hachis de viande mises en brochettes et grillées (*saffud* pl. *asfida*), la saucisse (*mirkas*) avaient la faveur des Hispano-Musulmans (36). Les galettes feuilletées, fourrées de hachis de pigeon mêlé de pâtes d'amandes, les pâtes de volaille ou de gibier (*bilaya*), les tourtes (*turd'a*) garnies de quenelles de poulet constituaient autant de mets de luxe (37).

témoignage d'IBN AL-JATIB est puisé dans l'une des oeuvres maîtresses du vizir nasride *al-Lamha al-badriyya fi l-dawla al-nasriyya*, p. 28.

(30) Sur la sardine désignée par IBN AL-JATIB sous l'appellation hispanique *sardin*, voir *Micyar al-ijtiyar*, p. 75. La pêche aux anchois était pratiquée au large de Málaga.

(31) Voir *Mi'yar al-ijtiyar*, p. 75, p. 76, p. 79, p. 81.

(32) Sur ce terme, voir Z. GUINAUDEAU, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat 1957, pp. 28-30.

(33) Sur *la maruziyya*, voir A. Huici MIRANDA, op. cit., texte dans *R.I.E.I.*, p. 41, Trad., p. 39. Sur *al-casimi*, voir DOZY, *Supplément*, t. II, p. 140.

(34) Voir *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. II, pp. 272-275, t. III, p. 420.

(35) Sur *al-mujalial*, voir A. HUICI MIRANDA, op. cit., texte p. 94, Trad. p. 103. Sur *le sikbay*, voir AL-ARBULI, op. cit., folio 93.

(36) Sur *saffud* voir DOZY, op. cit., t. I, p. 657; sur *mirkas*, ibid., t. I, p. 555.

(37) Sur *la bilaya*, voir A. HUICI MIRANDA, op. cit., texte p. 49, Trad., pp. 49-50.

Les jours de fêtes, on servait des aliments d'origine animale: en tête des oiseaux de basse-cour, les poulets, les pigeonneaux aux chairs délicates et parmi le gibier à plumes, perdrix (*ayal*), les tourterelles (*yamam*), les alouettes (*qanabir* ou *quba^c*). Les livres de cuisine andalous abondent en recettes compliquées telles la *kafuriyya* ou la *ya^cfariyya*, à base de poulet notamment; il y est précisé que l'on employait, comme jadis les Romains, le *garum* (*mury* d'où espagnol *almori*); on utilisait fréquemment les épices: cumin (*kammaun*), gingembre (*zanyabil*), coriandre (*kuzbur*) safran (*za^cfaran*); on aimait les plats relevés garnis d'herbes fines (fenouil, origan), d'ail et d'oignon (38). Le lièvre cuit au four était assaisonné de vinaigre et d'épices (39).

Les fritures jouèrent de tous temps un rôle de premier plan dans la cuisine hispano-musulmane et dans tous les milieux sociaux. On préparait (l'excellents beignets d'aubergines (*badinyan*), de succulentes tourtes au fromage blanc (*muyabbanat*) dont Jerez s'était fait une spécialité; on les servait très chaudes, on les saupoudrait de cannelle et on les trempait dans du miel (40). Parmi les variétés de pâtisseries dont les Andalous étaient friandes, nous ne relèverons que les principales: beignets à base de farine et d'eau (*isfany*) et à base de blé (*zulabiyya*) dont il est aisé de déceler les survivances en Afrique du Nord de nos jours, gimblettes (*ka^ck*) fourrées au miel avec amandes émondées, parfumées à l'eau de rose, gâteaux aux pignons, aux noix pilées ou aux pistaches (41).

On a bu du vin au sein de la société andalouse dans toutes les classes de la population sous les Umayyades de Cordoue, en dépit de la prohibition coranique. Et l'on se rappelle les résistances que recontra en 964 J.C. le pieux calife umayyade al-Hakam II lorsqu'il tenta d'extirper cette habitude; sous

(38) Sur la *kafuriyya* et la *ya^cfariyya*, voir A. HUICI MIRANDA, *op. cit.*, texte p. 39, p. 41, Trad., pp. 37-38. Sur *mury*, voir DOZY, t. II, p. 576; sur les aliments d'origine animale, voir AL-ARBULI, folio 92.

(39) Sur ce plat did *naryisiyya*, voir A. Huma MIRANDA, *op. cit.*, texte pp. 43-44. Trad., p. 42, ainsi que la *Fadalat al-yiwan* éditée par F. de la GRANJA.

(40) Diverses recettes de plats d'aubergines sont données dans *La cocina hispano-magrebí*, texte pp. 51-52, 93, 121, Trad. pp. 52-53, 101-102, 135. Sur les *muyabbanat*, voir *Nafh al-tib*, t. II, p. 172, t. III, p. 455, *Risala fil-agdiya*, folio 90.

(41) Sur la *zulabiyya*, voir *La cocina hispano-magrebí*, texte p. 216, Trad. pp. 245-246 et les références données par DOZY, *Supplément*, t. I, p. 598. Sur les gâteaux andalous, voir A. Husci MIRANDA, *Op. cit.*, texte pp. 229-233. Trad. pp. 260-266; sur *isfany* voir IBN AL-AZRAQ dans *Nafh al-tib*, t. IV, p. 279, AL-ARBULI, *Risala fil-agdiya*, folio 90. Sur la préparation de ces beignets au Maroc (*sfenj*), voir Z. GUINEAUDEAU, *op. cit.*, pp. 154-155; ils sont connus en Tunisie à l'heure actuelle sous le nom de *sfenz* ou *ftayer*, voir F. SKIRI, *Les traditions culinaires à Testour* dans "Cahiers des Arts et Traditions populaires" le année (Tunis 1968), n.° 2, p. 25.

les *Muluk al-taweif*, bien des *jamriyyat* chantent les crus andalous, notamment celui de Mâлага (42). Nous avons tout lieu de croire que sous les dynasties berbères l'usage du vin se restreignit aux riches et que cette pratique se maintint sous les Nasrides. Les textes dont nous disposons indiquent que les boissons courantes étaient le lait, l'eau parfois aromatisée à l'essence de fleur d'oranger ou de rose, le sirop de coings, le sirop de pommes, le sirop de grenades, le jus de citrons. Le sirop d'orgeat était servi à l'occasion des fêtes (43).

* *

Une première constatation s'impose maintenant à nous: les affinités entre la cuisine andalouse et la tradition culinaire orientale se traduisent par la variété des plats chez les gens cossus, le caractère coûteux de la cuisine aristocratique. A Ziryab, on doit d'avoir introduit en Espagne musulmane les mets les plus répandus de la cuisine bagdadienne, soit les *bawarid* et le *sikbay*, l'Espagne califienne lui fut également redevable d'une sorte de code de la bonne chère (44). Aucun livre de la bonne tenue à table ne nous est parvenu, dans l'état actuel de nos connaissances pour les siècles postérieurs. Toutefois les Andalous n'ont jamais partagé le dédain de Orientaux pour les raisins secs, les figues et les châtaignes (45).

Concernant le pain, on remarque que dans l'Espagne musulmane comme dans le Proche-Orient médiéval, la classe moyenne et les classes besogneuses se nourrissaient de pain de froment en temps ordinaires, de pain d'orge ou de millet en temps de disette alors que les Européens de toutes conditions mangeaient encore du pain de siegle et d'orge à l'aube de temps modernes (46).

Ceci nous conduit à ébaucher une comparaison entre l'alimentation hispano-musulmane et celle des pays voisins; nous bornerons nos exemples à l'Espagne chrétienne et à la France du cours du Bas Moyen Age. Au XIIIe

(42) Sur l'attitude d'al-Hakam II, voir *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. II, p. 169, n. 1. Sur les poèmes consacrés aux libations, voir H. PERES, *La Poésie andalouse au XI siècle*, p. 365.

(43) Voir *La cocina hispano-magrebi*, texte pp. 236-248, Trad. pp. 267-282; *Un calendario anónimo granadino*, p. 36, p. 60.

(44) Voir *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. I, pp. 269-272 t. III, p. 420, n. 5.

(45) Voir MAZAHERI, *La vie quotidienne des Musulmans au Moyen Age (Xe au XIIIe siècle)*, rééd. Paris 1964, p. 87.

(46) Voir F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle et Capitalisme (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 1963, t. I, p. 103; E. ASHTOR, *Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval*, dans *Annales E.S.C.*, septembre-octobre 1968, p. 1021.

siècle, sous le règne de Saint Louis, de plantureux repas figuraient sur les tables de l'aristocratie et des bourgeois français: viande, gibier, poissons variés (47). Par contre, le petit peuple vivait chichement; aux dires de voyageurs anglais, à Paris, les hommes du peuple se contentaient d'une tranche de pain de siegle et d'un pot-au-feu; ils buvaient de la cervoise, le vin n'étant accessible qu'aux riches. A la campagne, l'ordinaire était encore plus maigre. Selon les moralistes médiévaux, le paysan se nourrissait de mauvais pain et de laitage; il était privé de viande. C'était une joie quand la saison ramenait les pois nouveaux que l'on faisait cuire au lard (48). Soupes et bouillies, tels furent les aliments de base —soit dit en passant— pour les populations rurales jusqu'à la fin du XVIIIe siècle (49).

Dans la Péninsule Ibérique, on fit tout au long du Bas Moyen Age une grande consommation de pain, comme l'attestent les livres de cuisine catalans. Au terme de prudents calculs, l'historien Soldevila a évalué la ration quotidienne de pain en Catalogne à un kilo par personne. Tant au déjeuner qu'au dîner, on mangeait beaucoup de fruits frais (figues et raisin) et de fruits *secs* tels que les noix (50).

On note aussi dans toute l'Espagne la prédominance du riz répandu par les Arabes et ce dans toutes les classes de la population. De la période almohade à la fin du XVe siècle, les traités de cuisine apportent la preuve que les Andalous aimaient le riz apprêté de diverses manières et se régalaient de riz au lait. Cependant la paella valencienne qui est l'une des spécialités culinaires du Levant de nos jours est d'apparition tardive; sans nul doute postérieure à la présence arabe en Espagne, elle n'offre aucune similitude avec les plats de riz dont les livres de cuisine hispano-musulmans nous ont conservé soigneusement les recettes (51).

(47) Voir E. FARAL, *La vie quotidienne au temps de Saint Louis*, rééd., Paris 1963, pp. 166-168.

(48) *Li romanç des Franceis*, éd. Jubinal *Nouveau recueil*, I, 1, cité par E. FARAL, *op cit.*, p. 173.

(49) Voir F. BRAUDEL, *op. cit.*, p. 103.

(50) Voir A. GIMENEZ SOLER, *La Edad Media en la Corona de Aragón*, 2e éd., Barcelone 1944, p. 327; F. SOLDEVILA, *Historia de España*, t. II, 2e éd., Barcelone 1962, pp. 155. 156 (abondante documentaton fondée sur un minutieux dépouillement des *Llibres de la Cort*—où le menu quotidien de la Cour d'Aragon est donné en détail— et des traités de gastronomie catalans).

(51) Voir *La cocina hispano-magrebi*, texte dans pp. 184-185, 187, 190, 199, Trad., pp. 208, 210, 214, 225 (plusieurs recettes de riz); *Historia musulmana de Valencia y. su region*, Valence 1969, T. I, p. 71. Sur la préférence des Andalous pour le riz au lait, voir *Risala fil-agdiya*, folio 88.

Une identité de goûts culinaires régnait dans les classes élevées de la population chez les Espagnols des deux religions. Ainsi la viande que l'on servait à la cour d'Aragon était la viande de mouton. Au temps de l'Infant Pierre d'Aragon, le futur Pedro el Grande (52), la ration quotidienne de viande de mouton équivalait à un demi-kilo actuel par personne. La consommation de viande de chevreau, la consommation de volailles sont attestées en ce même XIII^e siècle. Le poulet était un mets fréquent; le poisson était très souvent servi; on complétait le repas avec des légumes, le tout assaisonné de poivre, de gingembre, de safran. L'excès de salaisons et de sauces, l'emploi d'épices et d'herbes aromatiques étaient communs aux Espagnols chrétiens et musulmans.

Les menus des nobles et des bourgeois n'étaient pas très différents de ceux des princes en Espagne chrétienne mais à mesure que l'on descendait dans l'échelle sociale, la frugalité devenait de plus en plus coutumière. Eiximenis, auteur catalan des XIV^e-XV^e siècles, constatait non sans satisfaction que les gens modestes se bornaient à manger de la viande ou du poisson ou encore des oeufs au repas de midi; rôtis et pot-au-feu apparaissaient lors des festins (53). Ils ne s'adonnaient pas à la boisson, ajoutait-il, comme les Français et les Lombards. Assurément, on buvait du vin dans les milieux chrétiens mais on appréciait aussi le jus de raisin ou de verjus. Encore plus austères étaient les Musulmans de Catalogne qui se contentaient d'un peu de pain, de huit ou dix figues sèches et buvaient de l'eau, si l'on en croit Eiximenis. Le même auteur attribue la longévité des Musulmans d'Espagne à leur frugalité (54).

Pour l'historien de la civilisation qui franchit les siècles, la frugalité reste d'ailleurs l'une des caractéristiques des Espagnols en plein Siècle d'Or; elle causait de la surprise aux voyageurs du Nord de l'Europe qui parcouraient alors le royaume de Philippe II. L'absence de repas chauds le soir dans toutes les classes de la société, l'abondante consommation de légumes et de fromages chez les pauvres sont mises en relief dans les relations de voyage du XVI^e

(52) Il allait régner de 1276 à 1285 sous les noms de Pierre III d'Aragon et Pierre II de Catalogne.

(53) Le témoignage d'EIXIMENIS (*Terç del Crestià*, éd. P. MARTI, Barcelona 1932, p. 185) est rapporté par F. SOLDEVILA, *op. cit.*, p. 157, n. 41.

(54) Quelques décennies plus tard, à la fin du XV^e siècle, le voyageur allemand Jérôme Münzer qui visitait l'Andalousie reconquise par les Rois Catholiques, allait remarquer que les Morisques de la Vega de Guadix se nourrissaient de peu et ne buvaient que de l'eau. Voir J. MÜNZER, *Viaje por España y Portugal (1494-1499)*, dans "Boletín de la Real Academia de la Historia", t. XXXIV (Madrid 1924), p. 84.

siècle (55). Tout comme les Andalous du Bas Moyen Age, les Espagnols des classes aisées avaient une préférence pour les plats compliqués et copieusement assaisonnés d'épices, de condiments divers; ils étaient friands de fruits et surtout de gâteaux variés, à base de pâte d'amandes frites dans de l'huile et saupoudrés de sucre (56).

Une contemporaine de Philippe II, l'Infante Marie de Portugal, nous a laissé un précieux témoignage sur les goûts culinaires de ses compatriotes. Devenue duchesse de Parme par son mariage avec Alexandre Farnèse célébré à Bruxelles en 1565, elle composa un livre de cuisine portugaise, retrouvé à la Bibliothèque Nationale de Naples et récemment édité sous les auspices de l'Université de Coimbre (57). Il atteste entre autres exemples la dilection des Portugais pour le riz et les pâtisseries. Y figurent les beignets au fromage —*almojâvenas*— qui ne sont autres que les *muyabbanat* arabes, les recettes de confitures et de marmelades qui ne laissent pas d'évoquer celles qu'affectionnaient les Hispano-Musulmans (58).

Comme l'a souligné un éminent historien espagnol contemporain, rien n'est plus révélateur qu'une langue pour mettre en lumière les mélanges de cultures (59). En espagnol et en portugais, on rencontre à l'heure actuelle aussi bien qu'au Moyen Age de nombreux vocables relevant de l'alimentation dont l'origine arabe a pu être retracée avec soin. Nous n'en citerons ici que les plus saillants: *azúcar*, sucre *acebibe* (esp.), *acipipe* (portugais), raisins secs, *naranja* (portugais *laranga*), de l'arabe *narany*, orange —et l'on connaît la singulière fortune de ce mot en français et en italien—, *limén*, citron, *albaricoque*, abricot, *sandia*, pastèque (de l'arabe *al-sandi*), *altramuz*, lupin, de l'arabe *tarmus*, *alcachofa* (portugais: *alcachofra*), artichaut, *alfôncigo*, pistache, de l'arabe *fustuq*, *albôndiga*, boulette de viande, en portugais *al-*

(55) Voir M. DEFOURNEAUX, *La vie quotidienne en Espagne au Siècle d'Or*, Paris 1965, p. 176.

(56) Sur *l'alcorza* (de l'arabe *qurs*), voir DOZY, *op. cit.*, t. II, p. 328; sur le *pastel* (de l'arabe *bastila*), gâteau plat et circulaire, voir Fr. J. SIMONET, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*, Madrid 1888, p. 426; voir également Z. GUINAUDEAU, *op. cit.*, pp. 33-35.

(57) Petite-fille de Don Manuel, l'infante Marie de Portugal (1538-1577) est l'auteur d'un *Livro de Cozinha*, édité et annoté par Gracinto MANUPELLA et Salvador DIAS ARNAUT, Coimbre 1957.

(58) Voir *O Livro de Cozinha*, pp. 79-81, 82.

(59) Voir Americo CASTRO, *La realidad histórica de España*, trad. française *Réalité de l'Espagne, histoire et valeurs*, Paris 1963, p. 92.

mondega, de l'arabe *al-bandaqa* (60). Sans vouloir nous attarder à de fastidieuses énumérations, rappelons que l'arabe *badinyan*, d'origine persane, a donné le castillan *berenjena* et le catalan *alberginia*; le vocable est entré dans la langue française en 1750 et le catalan aubergine (61). L'arabe *urz* a donné l'espagnol *arroz*, le catalan et le majorquin *arròz* (62). A Guadix, Eguilaz, au cours de sa remarquable enquête linguistique à la fin du XIXe siècle, a retrouvé dans les *almojábanas* la longue tradition des *muyabbanat* arabes (63). Le *sikbay* arabe auquel il a été fait allusion à maintes reprises a donné le portugais *escaveche* et le castillan *escabeche* (marinade) (64). L'arabe *sarab* (sirop) était déjà rendu en 1505 par *xarabe*; l'orthographe moderne a tout simplement remplacé *x* par *j* (65).

* * *

Au terme de ce rapide exposé, il nous est permis de mettre l'accent sur le raffinement qui se manifesta dans les habitudes culinaires des Musulmans d'Espagne entre le XIIIe et le XVe siècles, ainsi que sur la diversité des menus qui ne furent pas uniquement d'inspirations orientale. Il nous semble qu'il convient de chercher l'origine de ce raffinement et de cette diversité dans une judicieuse exploitation des ressources naturelles de la Péninsule ibérique. Alors que la terre médiévale était ingrate pour les hommes d'Occident parce qu'ils étaient incapables d'en tirer beaucoup, les Musulmans d'al-Andalus, —jardiniers industriels et délicats, attachés à la glèbe—, se montrèrent nettement supérieurs à leurs contemporains; passés maîtres de longue date dans la technique hydraulique agricole, ils portèrent aux XIVE et XVE siècles leurs efforts sur les cultures vivrières et les fruits. En outre, nous pouvons, tout en nous gardant d'interprétations hâtives, souligner dans le domaine de

(60) Sur *acebibe* (de l'arabe *al-zabid*) voir L. EGUILAZ y YANGUAS, *Glosario etimológico de palabras españolas de origen oriental*, Grenade 1886, p. 15. Sur *naranja*, voir DOZY et ENGELMANN, *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, Amsterdam 1869, p. 524. Sur *sandia*, pastèque (de l'arabe *al-sindi*), voir C. DUBLER, *Badea-Sandia* dans "Al-Andalus", vol. VIII (1943), pp. 383-413 et EGUILAZ y YANGUAS, *op. cit.*, p. 490; sur *alcachofa*, voir DOZY et ENGELMANN, *op. cit.*, p. 85; sur *albóndiga*, voir DOZY et ENGELMANN, *op. cit.*, p. 72.

(61) Sur l'étymologie de *badinyan*, voir C. DUBLER, *Sobre la berenjena*, dans "Al-Andalus" (vol. VII (1942), pp. 367-389.

(62) Voir EGUILAZ y YANGUAS, *op. cit.*, p. 290.

(63) IBID, p. 225.

(64) IBID.

(65) Voir DOZY et ENGELMANN, *Glosario*, p. 17.

l'alimentation une certaine continuité entre l'Espagne chrétienne et al-Andalus grâce aux quelques exemples que nous avons cités et qu'il serait d'ailleurs aisé de compléter. Nous espérons, à l'occasion d'une étude consacrée à la *Risala fi l-agdiya* d'al-Arbuli, parfaire prochainement les quelques remarques que nous venons de formuler (66).

RESUMEN

El autor que consagra desde hace varios años sus investiga- clones a la historia y a la civilización de la España musulmana, se cierna aquí al dominio de la alimentación en Al-Andalus entre los siglos XIII y XV, basándose en fuentes árabes manuscritas y editadas. Se apoya especialmente en los tratados de *hisba* y los libros de cocina, sobre todo la inédita *Risala* compuesta en 1428 por al-Arbuli, letrado del reino nazarí granadino, a la vez un libro de recetas culinarias y tratado de dietética.

Los elementos constitutivos de la cocina andaluza están delimitados. El trigo, cereal panificable, entraba en la composición de varios platos. Mientras que las clases trabajadoras se contentaban de diversas sopas y gachas a base de sémola, trigo y legumbres y se alimentaban con frutos frescos que producía con abundancia el fértil territorio de Al-Andalus, los ricos buscaban platos complicados, preparados con carne y especias, apreciaban el pollo, la liebre, la caza de pluma. En todos los medios sociales las frituras jugaban un importante papel en la alimentación andaluza. Se dedica atención especial a los frutos (como los célebres higos de Málaga), las bebidas (en especial el consumo de vino), el arroz y confituras.

Las afinidades entre la cocina hispano-musulmana y la cocina oriental se ponen de manifiesto, así como la identidad de los gustos culinarios que reinó entre cristianos y musulmanes de toda condición durante los dos últimos siglos de la presencia musulmana en el suelo ibérico. En la predilección de los españoles del Siglo de Oro por las legumbres, la fruta y los pasteles variados,

(66) Ajouter a la note (1) la traduction espagnole de E. LÉVI-PROVENÇAL, et Emilio GARCIA GOMEZ, *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdun*. Edit. Moneda y Crédito. Madrid, 1948.

Nous n'avons pu consulter non plus le *Vocabulario del comercio medieval* de Miguel GUAL CAMARENA. Tarragona, 1968, particulièrement pour les notes 29 (figues), 60 (acebibe, naranja, etc.) y 62 (arroz).

L'adaptation des paroles arabes aux règles de l'Ecole d'Etudes Arabes d'Espagne a été faite par le Professeur Tosé Antonio Rodríguez Lozano.

en la sobriedad que caracterizaba a los vasallos de Felipe II, en la preferencia de los portugueses por el arroz, las confituras y mermelada, es fácil encontrar la influencia de Al-Andalus. Múltiples vocablos españoles y portugueses referentes a la alimentación, estudiados por los arabistas en sabias encuestas lingüísticas, confirman esta huella árabe en la Península Ibérica.

SUMMARY

The author, who has dedicated her activities to the research of the history and civilization in Moslem Spain for several years, studies in this article the food in Al-Andalus in the XIIIth, XIVth and XVth centuries, according to published and unpublished Arabic sources. She handles the books of "hisba" and recipes, especially the unpublished *Risala*, written in 1428 by al-Arbuli, a scholar in the Nasri Realm of Granada. This book is both a book of recipes and diets.

The constitutive elements of the Andalusian kitchen are delimited. Wheat was an important part in the composition of some plates. The working class used to have several soups, oatmeals, wheat and vegetables, and, they fed on dry fruits, that the fertile land of Al-Andalus produced in abundance. On the contrary, the rich people used to have complicated plates, prepared with meat and spices.

They liked chicken, hare and poultry in general. The fried dishes were very important for the Andalusian feed in all the different social estatus. Fruits (like the known green fig from Málaga), drinks (especially the wine), rice and preserves had an special attention.

The relationship between the Spanish-Moslem cooking and the Eastern one are manifested here, the same as the identity of the culinary tastes which existed between Christians and Moslems of all social conditions during the last centuries that those Moslems were in Spain. We can easily find the influence of Al-Andalus in the predilection that the Spaniards of the Golden century had for the vegetables, fruits, and varied suits; also, in the sobriety which characterized the vassals of Felipe II, and in the preference that the Portuguesees had for the rice, preserves and jam. Many Spanish and Portuguese words about feed confirm this Arabic trace in Spain; these words have been studied by Arabic scholars.