# Cuisiner l'animal dans le Maghreb médiéval

Marianne Brisville

▶ **To cite this version:**

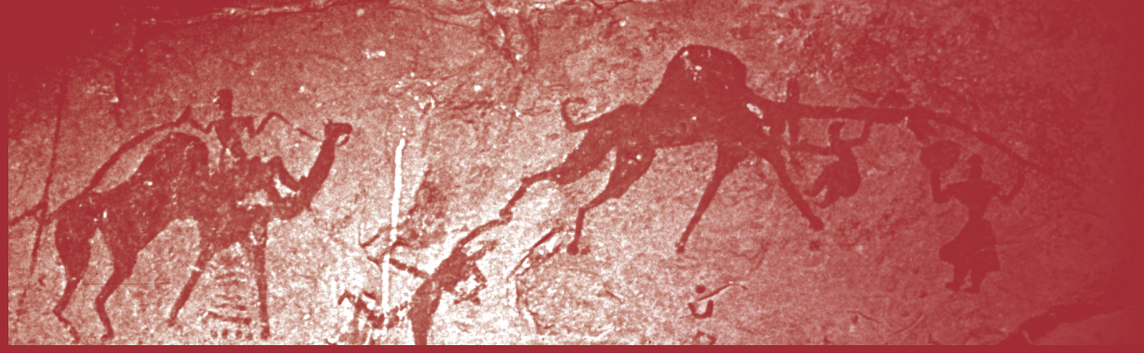
Marianne Brisville. Cuisiner l'animal dans le Maghreb médiéval. Véronique Blanc-Bijon; Jean-Pierre Bracco; Marie-Brigitte Carré; Salem Chaker; Xavier Lafon; Mohamed Ouerfelli. Hommes et animaux au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge. Explorations d'une relation complexe, Presses universitaires de Provence, pp.149-156, 2021, 9791032003350. halshs-03371893

**HAL Id: halshs-03371893**
**https://shs.hal.science/halshs-03371893**

Submitted on 28 May 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



# L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge

## Explorations d'une relation complexe

L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge

ARCHÉOLOGIES MÉDITERRANÉENNES

ARCHÉOLOGIES MÉDITERRANÉENNES

# L'Homme et l'Animal au Maghreb

## de la Préhistoire au Moyen Âge

## Explorations d'une relation complexe

sous la direction de
Véronique Blanc-Bijon, Jean-Pierre Bracco,
Marie-Brigitte Carre, Salem Chaker,
Xavier Lafon, Mohamed Ouerfelli

2021
Presses Universitaires de Provence

Actes du XI[e] Colloque international
« Histoire et Archéologie de l'Afrique du Nord »
Marseille – Aix-en-Provence, 8-11 octobre 2014

Avec le soutien de :

Aix Marseille Université
Région Sud PACA
Institut d'Archéologie méditerranéenne Arkaia
Laboratoire méditerranéen de Préhistoire Europe Afrique (LAMPEA)
Centre Camille Jullian. Histoire et Archéologie de la Méditerranée et de l'Afrique du Nord (CCJ)
Institut de Recherche sur l'Architecture antique (IRAA)
Laboratoire d'Archéologie médiévale et moderne en Méditerranée (LA3M)
Institut de Recherches et d'Études sur le Monde arabe et musulman (IREMAM)
Société d'Étude du Maghreb préhistorique, antique et médiéval (SEMPAM)

© Presses Universitaires de Provence
Aix-Marseille Université

29, avenue Robert-Schuman – F – 13621 Aix-en-Provence CEDEX 1
Tél. 33 (0)4 13 55 31 91

pup@univ-amu.fr – Catalogue complet sur presses-universitaires.univ-amu.fr/editeur/pup

DIFFUSION LIBRAIRIES : AFPU DIFFUSION - DISTRIBUTION SODIS

# Cuisiner l'animal dans le Maghreb médiéval[1]

**Marianne BRISVILLE**

**Résumé :** L'étude envisage la place de l'animal dans l'alimentation des populations du Maghreb médiéval en se fondant principalement sur deux livres de cuisines datés des XII^e^-XIII^e^ siècles. Au-delà de la présence dominante de la viande sur le poisson, les recettes montrent la diversité des espèces cuisinées, qu'elles soient domestiques ou sauvages, ainsi que des pièces de viande. Sont également envisagés l'usage des produits issus de l'élevage, à savoir les produits laitiers et les œufs. Le recours complémentaire aux manuels de *ḥisba* et aux traités de diététique permet d'interroger les préférences alimentaires comme marqueur de différenciation sociale.

**Abstract:** The study considers the significance of the animal in the diet of the populations of Medieval Maghrib, based particularly on the two cookbooks remaining from that time and area. Beyond the prevalence of meat over fish, the recipes show the diversity of the species cooked -be they domesticated or hunted-, as well as the different meat cuts used. The by-products of breeding are also considered, *i.e.* the dairy products and eggs. The consultation of *ḥisba* books and treatises on dietetics provides a complementary analysis of food choices as markers of social differentiation.

L'alimentation constitue une forme particulière de relations entre les communautés humaines et les animaux, qu'ils appartiennent à la faune sauvage ou au cheptel domestique. Le processus culinaire ne représente qu'une finalité parmi d'autres qui met en balance les ressources apportées par la mise à mort – viande, cuir, os – et celles permises par l'animal vivant – laitages, laine, engrais, force de travail ou de transport. Le Maghreb médiéval apparaît comme une région dont l'économie agropastorale s'est vue renforcée à partir des XI^e^-XII^e^ siècles, à la suite notamment des migrations des Hilāliens, tribus de pasteurs venues d'Égypte. Les modifications ont entrainé une extension du nomadisme ou semi-nomadisme et un essor des activités d'élevage, dont un indice serait les exportations croissantes de cuirs, de peaux et de laines vers la rive septentrionale de la Méditerranée entre le XII^e^ et le XIV^e^ siècle (Mansouri 1997 ; Valérian 2006, 393-399). Les habitudes alimentaires ne dépendent cependant pas uniquement de facteurs économiques, dans la mesure où les consommations sont également influencées par les représentations, à l'image de la forte valeur attribuée au mouton par les populations du *Dār al-Islām*. C'est pourquoi notre étude interroge la place occupée par les diverses denrées d'origine animale dans les processus culinaires, afin d'estimer dans quelle mesure ces pratiques alimentaires renvoyaient à une hiérarchie sociale. Pour cela, les réceptaires de recettes représentent des sources textuelles majeures.

Deux livres de cuisine ont été conservés pour l'Occident islamique, datés tous deux des XII^e^-XIII^e^ siècles, époque pendant laquelle les Almohades rassemblent le Maghreb et al-Andalus sous leur domination (Ghouirgate 2014, 59-62, 103-115, 137-202). L'anonyme *Anwāʿ al-ṣaydala fi al-wān al-aṭʿima* (*Genre de pharmacopées dans la préparation de toutes sortes de mets*), connu sous le nom de *Kitāb al-ṭabīḫ* (*Livre de cuisine*), serait une compilation qui présente une organisation interne chaotique[2]. La *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān* (*Reliefs de table, à propos des délices de la nourriture et des différents plats*) a été écrit par Ibn Razīn al-Tuǧībī (m. 692 H/1293). Cet Andalou a émigré en Afrique du Nord devant l'avancée chrétienne dans la péninsule Ibérique dénommée *Reconquista*. Rassemblant environ neuf cents recettes ou apartés culinaires, les deux traités informent sur les pratiques alimentaires de l'Occident musulman et, de manière plus générale, sur la cuisine du *Dār al-Islām*[3]. S'il est difficile de dissocier les particularités culinaires d'al-Andalus et celles de l'Afrique du Nord, plusieurs recettes se réfèrent explicitement à des pratiques

1 Cette étude a initialement été présentée le 9 octobre 2014 sous forme d'un poster réalisé par Franck Gherardi à qui nous adressons nos sincères remerciements. Elle s'insérait dans le cadre d'une thèse de Doctorat en histoire intitulée *L'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval. Productions, consommations et représentations*, soutenue en décembre 2018 à l'Université Lumière Lyon 2 sous la direction de Dominique Valérian, dont la publication est en préparation.

2 Les variations de style entre les recettes et la répétition de plats analogues semblent supposer qu'il s'agit d'une compilation de plusieurs traités ou de différents auteurs.

3 Pour l'Orient musulman, sept livres de cuisine médiévaux ont été conservés, datant d'une période allant du X^e^ au XV^e^ siècle.

ou à des spécialités du Maghreb, et notamment des villes de Marrakech, Ceuta, Bougie et Tunis[4]. Plus globalement, les habitudes alimentaires renseignées par les traités culinaires renverraient essentiellement à celles des populations urbaines et des élites en particulier.

## Cuisine des villes, cuisine des élites, cuisine du peuple

Les livres de recettes documentent de manière privilégiée les habitudes culinaires des groupes sociaux les plus aisés. Cela s'illustre avant tout par la grande diversité des ustensiles et des ingrédients utilisés, et notamment le fréquent recours aux précieuses épices. Certaines préparations portent cependant sur des plats consommés par une plus large frange de la population en raison de leur simplicité de réalisation ou de leur grande diffusion tant en Occident qu'en Orient, tels que le *ṯarīd*, la *harīsa*, la *tafāyā*, les *sikbāǧ* et *zirbāǧ* d'origine persane (Marín 1997).

Ces plats sont de plus évoqués dans les traités de diététique, intitulés *Kitāb al-aġḏiya, Kalām al-aġḏiya* ou *Kitāb tadbīr al-ṣiḥḥa*. Branche de la médecine fondée sur la capacité de l'alimentation à préserver ou recouvrer la santé, la diététique connaît un essor dans l'Occident musulman à partir du XII^e^ siècle. Nous sont parvenus trois ouvrages contemporains des livres de recettes : celui du médecin Ibn Zuhr (m. 557 H/1162), l'Avenzoar de la Chrétienté latine, celui d'Ibn Ḫalṣūn du XIII^e^ siècle et celui d'al-Uryūlī, du XIII^e^ siècle ou du début du XIV^e^ siècle. Ces livres de diététique renseignent sur les qualités des aliments, parmi lesquels les types et morceaux de viande, selon la théorie humorale établie par Hippocrate (460-370 av. notre ère) approfondie par Galien (v. 130 - v. 210), puis transmise et développée par la médecine arabe. Les traités médiévaux considèrent également les qualités de certains plats relativement courants et répandus, dont le *ṯarīd* (Oubahli 2012, 284-335), mets à base de pain trempé dans une sauce, et la *tafāyā* (Oubahli 2013a), plat en sauce nommé *isfīḏabāǧ* en Orient[5].

Un certain nombre de plats sont enfin évoqués dans les manuels de *ḥisba*, destinés au *muḥtasib* ou *ṣāḥib al-sūq*, magistrat urbain chargé de la surveillance du marché. Parmi ses fonctions figure le contrôle des plats cuisinés et vendus par les fabriquants-commerçants. Les traités les plus détaillés sur ce point sont ceux d'Ibn ʿAbdūn, de la fin du XI^e^ siècle ou début du XII^e^ siècle, traitant de l'espace sévillan, et d'al-Saqaṭī, vivant à Malaga sans doute à la fin du XII^e^ siècle ou au début du XIII^e^ siècle. Outre des plats sucrés tels que les beignets (*isfanǧ*) et les beignets au fromage (*muǧabbanāt*), les populations pouvaient acheter des grillades (*šiwā*), des brochettes (*safūd*) ainsi que des fritures (*qalāyā*) de viande ou de poisson (García Sánchez 1996 ; Rosenberger 2014). Cette restauration rapide proposait également des plats à la préparation plus complexe, telle la *harīsa* (Brisville 2017), sorte de purée à base de céréales et de viande pilées, des croquettes de viande (*aḥraš* et *isfirīya*) et des saucisses (*mirkās* ou *mirqās*) dont le nom serait l'équivalent occidental des *laqāniq* d'Orient. Le traité d'al-Saqaṭī évoque aussi la *balāǧā*[6], plat à base d'abats présent dans les traités culinaires. Les abats de quadrupèdes ou les gésiers (*qawāniṣ*) de volailles sont en effet cuisinés avec une certaine fréquence, qu'il s'agisse des abats dits « rouges », comme le foie (*kabid*) ou le cœur (*qalb*), que des abats « blancs », tels que la panse (*kirš*) ou les tripes (*dawwāra*), qui nécessitent d'être échaudés et blanchis avant toute préparation culinaire. Mélangés avec de la graisse (*šaḥm*) et des épices, ils servent notamment de farce. La moelle (*muḫḫ*) apparaît comme un mets particulièrement apprécié, au point que l'*Anwāʿ al-ṣaydala* décrit quatre recettes « de moelle sans moelle, sans que l'on s'en doute[7] ». La documentation souligne combien la consommation de ce qu'on nomme aujourd'hui le « cinquième quartier » devait être une pratique courante et appréciée, et dépassait la seule volonté de ne pas gaspiller une denrée alimentaire (Oubahli 2013b). Les traités de diététiques précisent les propriétés des organes des quadrupèdes, mais aussi ceux des oiseaux[8] et des poissons[9]. Les traités de *ḥisba* rappellent de plus la nécessité de ne pas mélanger, lors de la vente, les abats avec les autres pièces de viande. Ces deux genres littéraires complètent ainsi les renseignements des recettes qui, si elles constituent un apport majeur pour la connaissance des processus culinaires, présentent également des limites.

## Identifier l'animal consommé : apports et limites des recettes médiévales

Déterminer les espèces cuisinées amène à mettre en évidence une caractéristique des livres de recettes au Moyen Âge, à savoir l'inégal degré de précision d'une recette à l'autre. Les traités culinaires permettent d'identifier des morceaux cuisinés, comme l'épaule (*katif*), le carré (*ǧanb*) et les côtes

**4** Notamment : Aboulazme 2010, 2, 11-12, 19, 27, 58, 60, 111-112, 152-153, 158, 160-162, 165-166, 178-179, 180-182, 184-185, 187-189, 196, 198-199, 210 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 44-46, 60-61 ; 2007, 85-86, 102.

**5** E. García Sánchez a recensé les différents plats évoqués dans cinq traités de diététiques écrits dans l'Occident islamique entre le IX^e^ et le XIV^e^ siècles : García Sánchez 2007, 91-92.

**6** Al-Saqaṭī 2014, éd. p. 58-59 et trad. p. 120-121 ; Aboulazme 2010, 27 ; Huici Miranda 2005, 83-84 ; Guillaumond 2017, 106-107 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 127-128 ; 2007, 175-176.

**7** Aboulazme 2010, 14-16 ; Huici Miranda 2005, 68-70 ; Guillaumond 2017, 95-96.

**8** Ibn Ḫalṣūn 1996, éd. p. 87-88 et trad. p. 112-113 ; Díaz García 2008, éd. p. 134-136, 141-142 et trad. 53-56, 61.

**9** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 39-40 et trad. p. 67-68.

(*aḍlāᶜ*). La préférence se porte sur des pièces de viande qualifiées de tendres, dont la cuisse ou le gigot (*faḫḏ*), le haut de cuisse (*wark*) et le filet (*sin* ou *sinsin*), ainsi que la poitrine (*ṣadr*). Cependant, loin des précisions des livres de cuisine actuels, les traités médiévaux ne détaillent que ponctuellement ces informations, de même que la quantité d'ingrédients ou les temps de cuisson. Les procédés culinaires décrits confortent dans l'idée que les recettes se réalisaient au juger, le succès de leur réalisation dépendant du savoir-faire du cuisinier ou de la cuisinière. Un certain nombre de recettes propose un choix entre plusieurs espèces ou des variantes, ce qui suggère une certaine adaptabilité en fonction de la disponibilité des denrées ou des préférences du cuisinier et/ou du mangeur[10]. En outre, une centaine de recettes de l'*Anwāᶜ al-ṣaydala* ne mentionne que le terme *laḥm*, désignant la chair et la viande, sans mentionner d'espèce animale. Cette imprécision découlerait d'un choix de laisser une liberté au cuisinier, ou alors des aléas de conservation du traité qui, originellement, pouvait comporter des chapitres centrés sur l'ingrédient à la base de la recette, à l'image de la *Fuḍālat al-ḫiwān*[11]. L'ouvrage d'Ibn Razīn compte ainsi douze sections dont l'inégale importance reflète partiellement les préférences culinaires des élites, à commencer par la prédominance des viandes sur les poissons.

## Des catégories peu représentées : le poisson et le gibier

Les livres de cuisine accordent leur préférence pour la viande et ne rassemblent qu'un faible nombre de recettes à base de poisson (*ḥūt*, *samak*), qu'il soit de rivière ou de mer (cf. Annexe 1)[12]. Certaines préparations se réalisaient avec de la viande ou alors du poisson, tels que le *ṭarīd*, la *tafāyā*, les boulettes (*banādiq*), les croquettes ou des plats en sauce portant le nom de *ǧamāli*, de *rāhibī*, ou de *burāniyya* par exemple. Le poisson servait à la fabrication d'une des sortes de *murrī*[13], sauce condiment proche du *garum* antique et d'usage très courant dans les traités (Oubahli 2012, 585 ; Waines 1991 ; Bolens 1991). Les œufs de poisson sont de plus mentionnés dans une recette de l'*Anwāᶜ al-ṣaydala* (Aboulazme 2010, 155 ; Huici Miranda 2005, 222-223 ; Guillaumond 2017, 165) ainsi que par Ibn Zuhr[14]. Les ouvrages culinaires et médicaux[15] n'accordent toutefois qu'une place mineure aux produits piscicoles, « très peu appréciés des médecins et dans les hautes sphères sociales du monde islamique médiéval en général » (García Sánchez 2007, 76). Ce relatif mépris des élites s'opposerait aux pratiques alimentaires des couches populaires pour qui les poissons pouvaient représenter une part importante du régime alimentaire, et tout particulièrement dans les régions littorales[16]. La faible mention des ressources halieutiques dans les sources textuelles pourrait également refléter les difficultés liées à la conservation et au transport de ces denrées hautement périssables. Les élites sociales avaient cependant la possibilité d'acquérir les denrées onéreuses telles que les épices, dont les recettes témoignent d'une utilisation importante tant en termes de quantité que de fréquence et de diversité. La place du poisson dans les ouvrages culinaires et diététiques serait donc davantage liée au goût qu'à l'approvisionnement, dimension qui concernerait également le gibier.

Les deux traités culinaires comportent quelques recettes de gibiers (*luḥūm al-waḥš*), la *Fuḍālat al-ḫiwān* énonçant la possibilité de cuisiner le cerf (*ayyal*), le bouquetin (*waᶜil*), la vache sauvage (*baqar al-waḥš*), l'onagre (*himār al-waḥš*) et la gazelle (*ġazāl*)[17]. Une recette s'achève en offrant comme alternative de réaliser le plat avec du lièvre, du lapin et du hérisson (*qunfuḏ*). Le traité de diététique d'Ibn Zuhr développe les propriétés de la viande de hérisson en le comparant au porc-épic (*ḍarb*) qui, selon ce médecin, n'existait pas en al-Andalus mais qu'il dit avoir vu au Maghreb[18]. La présence du hérisson dans la *Fuḍālat al-ḫiwān* témoignerait d'une pratique à laquelle Ibn Razīn a assisté lors de son séjour en Afrique du Nord. Il donne par ailleurs une recette de sauterelles (*ǧarād*) et une autre d'escargots mentionnés par leurs noms berbère (*aġlāl*) et arabe (*qawqan*) (Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 275 ; 2007, 307). En termes de gibiers consommés, les livres culinaires soulignent cependant la prédominance du lièvre (*arnab*) et du lapin (*qunilya* ou *qunīna*). Ce dernier est, avec la perdrix (*ḥaǧal*), la seule espèce sauvage explicitement renseignée dans le traité d'Ibn ᶜAbdūn, qui prescrit un emplacement particulier

**10** Près d'une dizaine de recettes proposent de plus de cuisiner un plat sans utiliser de viande, ou au contraire de l'ajouter à des préparations qui n'en comportent pas initialement.

**11** Guillaumond 2017, 15-28.

**12** Aboulazme 2010, 31, 49-50, 63, 109, 149-155 ; Huici Miranda 2005, 89, 110-111, 126-127, 178-179, 216-223 ; Guillaumond 2017, 123-124, 141-142, 160-165, 203-204, 243 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 197-209 ; 2007, 238-251.

**13** La plupart des *murrī* se prépare cependant avec des céréales, ce qui le distingue du *garum* antique : Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 262-270 ; 2007, 295-303 ; Díaz García 2008, éd. p. 148 et trad. p. 78-79 ; Ibn Ḫalṣūn 1996, éd. p. 90 et trad. p. 115.

**14** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 38-39 et trad. p. 67.

**15** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 33-39 et trad. p. 63-69 ; Díaz García 2008, éd. p. 150-154 et trad. p. 84-93 ; Ibn Ḫalṣūn 1996, éd. p. 88 et trad. p. 113.

**16** Hammam 1995 ; Torres Palomo 2000 ; Marín 2003, 192. Pour exemple, les données archéologiques issues des fouilles de Ceuta ont montré la place majeure du poisson dans les régimes alimentaires : Hita Ruiz, Suarez Padilla et Villada Paredes 2009, 46, 109-116 ; Hita Ruiz et Villada Paredes 2012.

**17** Aboulazme 2010, 12, 22, 38-40 ; Huici Miranda 2005, 65, 77, 97-100 ; Guillaumond 2017, 92, 101, 130-133 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 138-142 ; 2007, 184-189.

**18** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 25-27, 29 et trad. p. 58-59, 61. Dans cette partie consacrée au gibier, le médecin considère également des carnivores tels que le chien (*kalb*), le loup (*ḏi'b*) et le lion (*asad*), pour sans doute davantage prouver la diversité de la faune qu'à des fins strictement diététiques.

pour leur vente sur le marché[19]. Sans exclure la faune sauvage, les livres de recettes montrent toutefois une prédominance des animaux d'élevage dans les pratiques culinaires (voir Annexes 2 et 3).

## Le « roi Mouton[20] » et autres bétails

Les troupeaux occupent une place de choix dans les recettes de cuisine. Le mouton apparaît comme l'espèce de prédilection qui devance largement les cheptels bovin (*baqar*) et caprin (*maʿz*). Cette préférence se perçoit à travers la variété lexicale mobilisée pour désigner les ovins (cf. Annexe 4). L'âge constituait un critère important puisque l'agneau (*ḫarūf*, *ḥamal*), parfois qualifié « de lait » (*raḍīʿ*), est différencié de l'animal ayant atteint sa première (*ḥawlī*) ou sa deuxième année (*ṯanī*). Pour les espèces caprine et bovine, les recettes culinaires recommandent de jeunes bêtes, qu'il s'agisse du veau (*ʿağal*) ou du chevreau (*ğadī*). L'auteur de l'*Anwāʿ al-ṣaydala* qualifie de « délicates (*liṭāf*) » la viande des agneaux (*ḥumlān*), du chevreau ainsi que celle des poulets (*farārīğ*) (Aboulazme 2010, 156 ; Huici Miranda 2005, 223-224 ; Guillaumond 2017, 165-166). Cet avis rejoint les considérations des médecins, pour qui le cabri et plus généralement les jeunes bêtes sont des viandes de qualité[21]. Absent des recettes de cuisine, le chameau (*ibil* ou *ğamāl*)[22] est mentionné dans les traités de diététique, Ibn Zuhr et Ibn Ḫalṣūn l'incluant dans la section dédiée au bétail. D'une manière générale, les discours médicaux différencient davantage les animaux selon l'âge ou le genre, puisque la chair de l'individu âgé d'un an n'a pas les mêmes propriétés que celle du jeune (*ṣaġīr*), du vieux (*harīm*) ou de la femelle.

La faveur conférée à la race ovine rejoint le rôle essentiel qu'elle occupe dans les festivités musulmanes, en particulier dans la fête du Sacrifice (*ʿīd al-aḍḥā*) commémorant le sacrifice d'Ibrahim/Abraham et celle marquant la fin du jeûne de Ramadan (*ʿīd al-fiṭr*)[23]. La *Fuḍālat al-ḫiwān* comporte ainsi une recette de *ṯarīd* avec des têtes d'ovin sacrifié (*ruʾūs ġanam aḍāḥī*) (Ibn Razīn al-Tuğībī 2012, 40 ; 2007, 81)[24]. La place mineure des bovins et des caprins donnée dans les réceptaires pourrait s'expliquer par deux raisons. Concernant le bœuf, son faible recours en cuisine reflèterait un usage privilégié pour les travaux de labour ou la production laitière, l'abattage de l'animal survenant à un âge avancé, la chair était dès lors peu appréciée. Quant à l'espèce caprine, les sources textuelles la présentent comme une viande de moindre qualité, que l'on consomme à défaut de ne pouvoir disposer de mouton. Ceci renforce l'impression que les auteurs des livres de recettes s'adressent avant tout à des populations aisées, qui avaient la possibilité de sélectionner l'approvisionnement de leur table et de leur cuisine. Ils reflètent ainsi des préférences alimentaires parmi lesquelles se détache l'importance donnée aux volatiles.

## Les oiseaux, une chair recherchée ?

Une grande variété d'oiseaux est évoquée par les traités culinaires (voir Annexe 5). La *Fuḍālat al-ḫiwān* leur consacre la troisième section qui compte sept chapitres dédiés chacun à une espèce. La plus fréquemment cuisinée est celle des gallinacés que les auteurs différencient entre la femelle (*dağāğa*), le mâle (*furrūğ, dīk*) et l'animal castré (*ḫaṣī*). Viennent ensuite le pigeon (*ḥamām*) – avec une nette préférence pour les pigeonneaux (*firāḫ al-ḥamām*), la perdrix (*ḥağal*, parfois *ṭayhūğ*) et les petits oiseaux, tels que les passereaux, désignés par le terme *ʿaṣāfīr* (pluriel de *ʿuṣfūr*).

Les oiseaux soulèvent plusieurs interrogations, dont celle de savoir s'ils étaient issus de l'élevage ou de la chasse. L'organisation par section de la *Fuḍālat al-ḫiwān* ne différencie pas leur nature sauvage ou domestique. Dans son traité de diététique, Ibn Ḫalṣūn[25] mentionne les oiseaux – dont les poulets (*farārīğ*) – dans la partie consacrée aux animaux sauvages (*al-ḥayawān al-barrī*). En revanche, sa section des viandes (*al-qawl fī l-luḥūm*) évoque le chevreau puis les poules (*dağāğ*), terme qui pourrait désigner ici les gallinacés domestiques en général. Ce classement semble s'appuyer sur les qualités diététiques humorales car ces deux viandes conviennent à tous les tempéraments et en toute saison. Ibn Zuhr[26] et al-Uryūlī[27] adoptent une autre organisation puisqu'ils distinguent strictement les oiseaux (*laḥm al-ṭuyūr*) du bétail (*mawāšī ʿalā arbaʿ*). Alors que toutes les espèces présentes dans les livres de cuisine se trouvent mentionnées par les traité diététiques, la liste des médecins s'avère plus longue en incluant par exemple la caille (*summān*) et le paon (*ṭaws*). Les premiers volatiles évoqués par Ibn Zuhr sont ceux considérés comme les meilleurs, à savoir la poule (*dağāğ*) et le francolin (*durraǧ*) qui n'apparaît pourtant que dans une seule recette culinaire (Aboulazme 2010, 66-67 ;

**19** Lévi-Provençal 1955, 43 ; 2001, 96. Al-Saqaṭī emploie les termes *ṭayr* et *ṣayd*, désignant les oiseaux et le gibier ou, en al-Andalus, uniquement le lapin selon les traducteurs ; al-Saqaṭī 2014, éd. p. 51 et trad. p. 111.

**20** Le *Kitāb al-ḥarb al-maʾšūq bayna laḥm al-ḍaʾn wa-ḥawāḍir al-sūq*, traité littéraire composé en Égypte au XV^e^ siècle, met en scène la confrontation entre le Roi Mouton et le Roi Miel : Marín 1970 ; 1992.

**21** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 21-22 et trad. p. 56-57 ; Ibn Ḫalṣūn 1996, éd. p. 109 et trad. p. 84 ; Díaz García 2008, éd. p. 131-133 et trad. p. 50-51.

**22** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 21 et trad. p. 56 ; Ibn Ḫalṣūn 1996, éd. p. 85 et trad. p. 110 ; Díaz García 2008, éd. p. 134 et trad. p. 53.

**23** Le manuel de *ḥisba* d'Ibn ʿAbdūn évoque certaines modalités d'achat de l'animal destiné à la Fête du Sacrifice : Lévi-Provençal 1955, 31 ; 2001, 69.

**24** Le terme *ġanam* peut prêter une confusion car il désigne, selon le contexte, un ovin ou alors le petit bétail rassemblant le mouton (*Ovis aries*) et la chèvre (*Capra hircus*). La différenciation entre ces deux espèces se révèle par ailleurs tout aussi complexe en archéozoologie : Viré 1977.

**25** Ibn Ḫalṣūn 1996, éd. p. 84-87 et trad. p. 109-112.

**26** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 15-18 et trad. p. 51-54.

**27** Díaz García 2008, éd. p. 136-140 et trad. p. 56-60.

Huici Miranda 2005, 131 ; Guillaumond 2017, 207). Il s'avère de plus complexe de déterminer si l'oiseau consommé était domestique (*ansī* et *ahlī*) ou sauvage (*waḥšī* ou *barrī*) dans le cas du pigeon, du canard (*burak* ou *baṭṭ*) et de l'oie (*iwazz*). Alors qu'Ibn Zuhr évoque bien le double statut des deux premières espèces, les ouvrages d'agronomie (*Kitāb al-filāḥa*) d'Ibn Wāfid (m. 467 H/1074) et d'Ibn al-ʿAwwām (XII^e^-XIII^e^ siècles) mentionnent l'élevage de l'oie, à l'instar de celui des gallinacés, des pigeons et des paons (Álvarez De Morales 1990 ; Carabaza Bravo 2001)[28]. Le traité d'Ibn Wāfid suggère de plus la possibilité de maintenir en captivité des perdrix, pratique qui pourrait également s'appliquer à d'autres espèces sauvages. La documentation souligne la ressource alimentaire très diversifiée que constituait l'avifaune, chassée et élevée pour sa chair tout autant que pour ses œufs.

## La surabondance des œufs

La majorité des recettes emploie les œufs au point que leur présence pourrait caractériser la gastronomie de l'Occident musulman vis-à-vis de l'Orient. Ils apparaissent sous toutes leurs formes et dans toutes les étapes du processus culinaire. S'ils sont au centre de plats tels que l'omelette (*ʿuǧǧa*) ou des plats analogues dénommés *muṭaǧǧan, ṭāǧin* et *tīǧan*, ils servent également à épaissir la sauce en fin de cuisson, à farcir les pièces de viande ou à garnir les intestins lors de la confection des saucisses. Les œufs durs sont utilisés pour le dressage et la décoration du plat, après avoir été coupés en moitié ou en quart. Outre la fréquence de leur emploi, les œufs surprennent par la quantité requise car certains plats peuvent en comporter d'une à deux douzaines. Au-delà d'un caractère gastronomique affiché par les réceptaires, cette surabondance incite à reconsidérer l'importance de l'élevage des volatiles, et notamment en milieu urbain. Moins contraignante que le bétail en termes d'espace et d'alimentation, les oiseaux de basse-cour pouvaient être relativement présents dans les foyers, permettant d'enrichir et de varier le régime alimentaire des populations. Alors qu'aucune recette culinaire ne précise l'espèce dont proviennent les œufs, le traité diététique d'al-Uryūlī[29] mentionne plusieurs sortes, les meilleurs étant ceux de poule (*daǧāǧ*). Cet avis est partagé par Ibn Zuhr[30] qui les prend comme référence pour comparer les qualités diététiques des œufs d'autres espèces, à savoir le canard, l'oie, la perdrix, le pigeon, l'autruche (*naʿām*) et le paon. Si la liste relève sans doute d'une finalité encyclopédique, les œufs constituaient probablement une ressource alimentaire non négligeable et révèlent une autre facette de l'usage des animaux, au même titre que les laitages.

## Lait, laitages et matières grasses

Les livres de cuisine témoignent de la diversité des produits laitiers consommés dans l'Occident islamique médiéval. Les laitages constituent la base de certaines réalisations culinaires, parmi lesquelles la *maḍīra*, la *muballaqa* et une « poule de *ʿAmrūs* » que la *Fuḍālat al-ḫiwān* qualifie de « plat oriental » (Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 134-136, 162 ; 2007, 182-183, 207). Dans une recette de riz au lait, cet auteur recommande d'utiliser du lait frais (*al-laban al-ḥalīb*) de brebis plutôt que celui de vache, et d'employer, à défaut, celui de chèvre (Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 91-92 ; 2007, 135-136) que les traités diététiques d'Ibn Zuhr[31] et d'al-Uryūlī[32] considèrent comme étant le plus équilibré. Alors que l'usage de laitages caillés (*rā'ib*, *šīrāz*, *ʿaqīd*) reste plus ponctuelle, les ouvrages d'Ibn Razīn et d'Ibn ʿAbdūn suggèrent qu'ils pouvaient être préparés à domicile ou achetés sur les marchés[33]. Les laitages les plus courants semblaient toutefois être le fromage (*ǧubn*) et le beurre présent sous deux formes, à savoir le beurre frais (*zubd*) et celui de conserve (*saman*). Les traités culinaires révèlent en effet un goût relativement prononcé pour le gras. Outre la fréquente recommandation de prendre un animal gras (*samīn*), les recettes emploient les différentes matières grasses d'origine animale et végétale disponibles qui sont parfois utilisées dans la même recette. Contrairement aux livres de cuisine orientaux, la graisse de queue de mouton (*alya*) est rarement mentionnée. Cette singularité occidentale est renforcée par l'utilisation de l'huile (*zayt*) – sous-entendu d'olive –, présente dans la grande majorité des recettes. La graisse végétale comptait ainsi parmi les ingrédients de base, tandis que la graisse animale (*šaḥm*) pouvait répondre à d'autres finalités culinaires, telles que son ajout dans la farce des saucisses[34]. Une vaste gamme d'aliments d'origine animale intervenait ainsi dans les habitudes alimentaires, bien que les denrées carnées bénéficiaient d'une valorisation particulière qui conduisait à rehausser le prestige de certains plats grâce à la profusion des viandes requises.

**28** Le traité d'Ibn Wāfid a longtemps été attribuée à Ibn Ḥaǧǧāǧ (XI^e^ siècle) : Carabaza Bravo 1987, éd. p. 70-79, trad. p. 264-275 ; Ibn al-ʿAwwām 1988, vol. 2, 692-716.

**29** Díaz García 2008, éd. p. 158 et trad. p. 102.

**30** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 19-21 et trad. p. 54-56.

**31** Ibn Zuhr 1992, éd. p. 30-32 et trad. p. 61-62.

**32** Díaz García 2008, éd. p. 155 et trad. p. 96.

**33** Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 215-219 ; 2007, 256-260 ; Lévi-Provençal 1955, 42, 44 ; 2001, 93, 97.

**34** Aboulazme 2010, 1-2 ; Huici Miranda 2005, 52 ; Guillaumond 2017, 82 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 144-146 ; 2007, 190-192 ; al-Saqaṭī 2014, éd. p. 46-47, 54-55 et trad. p. 104-107, 114-115.

## Table et distinction sociale : l'exemple des recettes à la ṣanhāǧī

Une vingtaine de préparations culinaires associe plusieurs espèces animales dans un même plat, parmi lesquels ceux dénommés *ṣanhāǧī*. L'*Anwāᶜ al-ṣaydala* comporte deux recettes dont le nom se réfère à la grande confédération des tribus berbères des *Ṣanhāǧa*, originaires du nord-ouest saharien, dont sont issus les Almoravides (Aboulazme 2010, 4, 138-139 ; Huici Miranda 2005, 55-56, 207 ; Guillaumond 2017, 84, 151)[35]. La *Fuḍālat al-ḫiwān* consacre également une section aux plats à la *ṣanhāǧī*, qui compte trois recettes (Ibn Razīn al-Tuǧībī 2012, 193-196 ; 2007, 235-238). Ibn Razīn recommande de prendre ce dont on dispose parmi les viandes bovine et ovine, le chevreau de lait, le gibier, le lièvre, le lapin, la poule, l'oie, la perdrix, les pigeonneaux, les tourterelles (*yamām*), les étourneaux blancs (*zarāzīr bayḍ*) et des passereaux (*ᶜaṣāfīr*). Les deux recettes de l'*Anwāᶜ al-ṣaydala* ajoutent en plus des saucisses et des boulettes et sont explicitement différenciées sur le plan socio-économique, la « royale » (*mulūkī*) « consommée par les élites (*ḫawāṣṣ,* sing. de *ḫāṣṣa*) » s'opposant à celle du peuple (*ᶜāmma*). Si l'on adopte le point de vue de l'auteur, le *ṣanhāǧī* royal se distinguerait par la prédominance des viandes cuisinées, tandis que la recette dite simple (*sāḍiǧ*) comporte aussi des légumes. Ces réceptaires soulignent combien l'abondance des aliments carnés servait tout autant aux plaisirs gustatifs qu'à la volonté de distinction sociale de la part des élites. La dimension ostentatoire s'illustre également dans une autre recette de l'*Anwāᶜ al-ṣaydala* intitulée « veau grillé fait pour le *sayyid* Abū l-ᶜUlā à Ceuta »[36] qui rassemble sept espèces différentes en une sorte de poupées russes culinaires (Aboulazme 2010, 11-12 ; Huici Miranda 2005, 65 ; Guillaumond 2017, 92-93). Ce veau contient en effet un mouton, dans lequel a été placée une oie, elle-même farcie d'une poule contenant dans son ventre un pigeon à l'intérieur duquel se trouve un étourneau (*zurzur*) farci d'un passereau (*uṣfūr*). Si la réalisation technique d'un tel plat soulève des interrogations, la prouesse gastronomique souligne sans conteste la valorisation de la viande dans les représentations collectives.

## Conclusion

L'animal occupait une place majeure dans les habitudes alimentaires de l'Occident islamique médiéval car il permettait d'obtenir, directement ou indirectement, une vaste gamme de denrées. Toutefois, les livres de cuisine révèlent une nette préférence conférée à la viande, au point que l'idéal de frugalité semble associé à un régime non carné et végétarien, comme celui adopté par les saints soufis (El Hour 2010, 61-93 ; 2005 ; Ferhat 1997). La consommation des plats carnés peut, dans une certaine mesure, servir de marqueur de différenciation sociale puisque seules les élites pouvaient, dans leur menu quotidien, accroître la fréquence, la quantité et la qualité des mets cuisinés, additionnant ainsi les espèces, les pièces de viande, les textures, les types de cuisson et les saveurs. L'alimentation carnée était de plus associée aux repas de fêtes dans lesquels la race ovine occupe une place privilégiée. La valorisation dont bénéficie le mouton dans les représentations tend cependant à sous-estimer la part occupée par les oiseaux, que les recettes culinaires mobilisent beaucoup pour leur chair et pour leurs œufs alors que l'élevage et la chasse pouvaient les rendre accessibles à une plus large frange de la population. De même, la moindre estime à l'égard du poisson dans les traités culinaires et diététiques dissimulerait une consommation plus importante ou plus fréquente, notamment dans les communautés vivant près des littoraux et des rivières. Les habitudes alimentaires du Maghreb médiéval incitent dès lors à mettre en dialogue les représentations et les pratiques. La qualification de la viande comme denrée rare et chère, dont la consommation était réservée aux élites urbaines, doit ainsi être nuancée par la possibilité d'acquérir sur le marché des plats carnés dont l'accessibilité n'était pas restreinte à une minorité (Brisville 2018). Les sources textuelles requièrent d'être confrontées aux données matérielles étudiées par l'archéozoologie, dont les avancées actuelles renouvellent les problématiques ayant trait à l'animal dans l'Occident islamique médiéval.

**35** Deux autres recettes font référence aux tribus berbères des Lamtūna et des Kutāma : Aboulazme 2010, 166, 184-185 ; Huici Miranda 2005, 232-233, 250-251 ; Guillaumond 2017, 174, 188-189.

**36** Il s'agit d'un des fils du calife almohade Abū Yūsuf al-Manṣūr (r. 580 H/1184-595 H/1199), qui a été gouverneur de Ceuta, puis de Séville et enfin calife (r. 624 H/1226-630 H/1232) : Ghouirgate 2014, 161.

## Bibliographie

### Sources


Aboulazme A. (éd.), *Anwāᶜ al-ṣaydala fī al-wān al-aṭᶜima*, Rabat, 2003, nouv. éd., 2010.

Al-Saqaṭī, *El buen gobierno del zoco,* éd. P. Chalmeta, trad. P. Chalmeta et F. Corriente, Alméria, Fundación Ibn Tufayl de estudios árabes, 2014.

Carabaza Bravo J.M., 1987, *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥaǧǧāǧ al-Išbīlī: al-Muqniᶜ fī l-filāḥa. Introducción, estudio y traducción con glosario*, Thèse de Doctorat sous la direction de J.M. Fórneas Besteiro, Université de Grenade [http://digibug.ugr.es/handle/10481/5929].

Díaz García A., 2008, *Un tratado nazarí sobre alimentos : al-kalām ᶜalā l-aġḍiya de al-Arbūlī*, 1979-1983 ; rééd. Mojácar-Alméria, Arráez, 2000 ; nouv. éd.

Guillaumond C., 2017, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité anonyme du XIIIe siècle. Étude et traduction française*, Paris.

Huici Miranda A. (dir.), 1965, *Kitāb al-ṭabīḫ fī l-Maġrib wal-Andalus fī ᶜaṣr al-muwwaḥḥidīn*, 1961-1962 ; nouv. éd. Madrid, Publicaciones del Instituto de estudios islámicos.

Huici Miranda A. (trad.), 2005, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscríto anónimo del siglo XIII*, 1966 ; nouv. éd. avec intro. M. Marín, Somonte-Cenero, Trea.

Ibn al-ʿAwwām, *Kitāb al-filāḥa (Libro de agricultura). Su autor el doctor excelente Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed ben Ahmed el Awam, sevillano*, éd. et trad. J.A. Banqueri, 1802 ; nouv. éd. avec intro. J.E. Hernández Bermejo et E. García Sánchez, Madrid, 1988.

Ibn Ḫalṣūn, *Kitāb al-aġḏiya. Le livre des aliments : santé et diététique chez les arabes au XIIIe siècle*, éd. et trad. S. Gigandet, Damas, Institut français, 1996.

Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wal-al-wān*, éd. M. Benchekroun, Rabat, 1981 ; rééd. Beyrouth, 1984 ; nouv. éd. Beyrouth-Tunis, 2012.

Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. M. Marín, Somonte-Cenero, Trea, 2007.

Ibn Zuhr, *Kitāb al-aġḏiya (Tratado de los Alimentos)*, éd. et trad. E. García Sánchez, Madrid, CSIC / Instituto de cooperación con el mundo árabe, 1992.

Lévi-Provençal É., 1955, « Un document sur la vie urbaine et les corps de métiers à Séville au début du XIIe siècle : le traité d'Ibn ʿAbdūn », *Journal Asiatique*, 224, 1934, p. 176-299 ; nouv. éd., *Trois traités hispaniques de ḥisba. Texte arabe*, Le Caire, IFAO, p. 1-66.

Lévi-Provençal É., 2001, *Séville musulmane au début du XIIe siècle. Le traité d'Ibn ʿAbdun sur la vie urbaine et les corps de métiers,* 1947 ; nouv. éd. Paris.

Marín M., 1970, « *El Kiṭāb al-ḥarb al-maʿšūq bayn laḥm al-ḍa'n wa-ḥawāḍīr al-sūq* », *Revista de la Universidad de Madrid*, 19, 5, p. 143-184.

Marín M., 1992, « Sobre alimentación y sociedad (el texto árabe de la "Guerra deleitosa") », *Al-Qanṭara*, 13-1, p. 83-122.

## Études

Álvarez De Morales C., 1990, « La zootecnía en los textos agrícolas árabes », in E. García Sánchez (dir.), *Ciencias de la naturaleza en alAndalus. Textos y estudios,* I, Grenade, CSIC-EEA, p. 81-91.

Bolens L., 1991, « Le *garum* en alAndalus, un feu trouvé au fond des mers », *Gerión*, 3, p. 355-371.

Brisville M., 2017, « Plats sûrs et plats sains dans l'Occident musulman médiéval. La *harīsa* comme contre-exemple ? », in B. Laurioux (dir.), *L'acquisition des aliments : de la nature à la table au Moyen Âge. Actes du 138e Congrès du CTHS : Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires (Rennes, 22-26 avril 2013)*, Paris, Édition électronique du CTHS, p. 107-118 [http://cths.fr/ed/edition.php?id=7275].

Brisville M., 2018, « Meat in the Urban Markets of the Medieval Maghrib and alAndalus: Production, Exchange, and Consumption », *Food & History*, 16, 1, p. 3-20.

Carabaza Bravo J. M., 2001, « Las palomas en la agricultura andalusí », *Dynamis*, 21, p. 233-256.

El Hour R., 2005, « La alimentación de los sufíes-santos en las fuentes hagiográficas magrebíes. El caso de Marruecos », in M. Marín et C. de la Puente (dir.), *El banquete de las palabras : la alimentación en los textos árabes*, Madrid, p. 207-235.

El Hour R., 2010, *Las sociedades del Magreb y alAndalus (siglos XI-XIV). Una mirada desde los fuentes hagiográficas*, Rabat, Éditions et Impressions Bouregreg.

Ferhat H., 1997, « Frugalité soufie et banquets de *zaouyas* : l'éclairage des sources hagiographiques », *Médiévales*, 33, p. 69-79.

García Sánchez E., 1996, « La alimentación popular urbana en al-Andalus », *Arqueología medieval*, 4, p. 219-235.

García Sánchez E., 2007, « La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IXe-XVe siècles) », in Fr. Audoin-Rouzeau et Fr. Sabban (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain : perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, p. 62-95.

Ghouirgate M., 2014, *L'Ordre almohade (1120-1269). Une nouvelle lecture anthropologique*, Toulouse, Presses universitaires du Midi.

Hammam M., 1995, « La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale (Xe-début XVIe siècle). Tableau historico-géographique établi d'après les sources musulmanes », in M. Hammam (dir.), *L'Occident musulman et l'Occident chrétien au Moyen Âge. Actes du colloque de Rabat, novembre 1994*, Rabat, Publications de la Faculté des Lettres et Sciences humaines, Université Mohammed V, p. 151-179.

Hita Ruiz J.M., Suarez Padilla J. et Villada Paredes F. (dir.), 2009, *Comer en Ceuta en el siglo XIV. La alimentación durante la época mariní. Exposición en el museo de la basílica tardorromana 13 de marzo de 2009 – 28 de febrero de 2010*, Ceuta.

Hita Ruiz J.M. et Villada Paredes F., 2012, « El pescado en la alimentación de la Ceuta islámica », in S. Gómez Martínez (dir.), *Memória dos sabores do Mediterrâneo*, Mértola, Campo arqueológico, Centro de Estudos arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto, p. 69-82.

Mansouri M.T., 1997, « Produits agricoles et commerce maritime en Ifrīqiya aux XIIe-XVe siècles », *Médiévales*, 33, p. 125-139.

Marín M., 1997, « Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident », *Médiévales*, 33, p. 9-21.

Marín M., 2003, « Riches et pauvres à table », dans J.-P. Pascual (dir.), *Pauvreté et richesse dans le monde musulman méditerranéen*, Paris, p. 183-197.

Oubahli M., 2012, *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Âge*, Casablanca, Fondation du roi Abdul Aziz.

Oubahli M., 2013a, « Entre viande et bouillon, un plat de la cuisine marocaine traditionnelle : le *t'faya* », *Horizons maghrébins*, 69, p. 178-195.

Oubahli M., 2013b, « Trois mots de la consommation des abats en al-Andalus et au Maghreb : *saqt, aṭraf et h'rgma* », *Horizons maghrébins*, 69, p. 21-42.

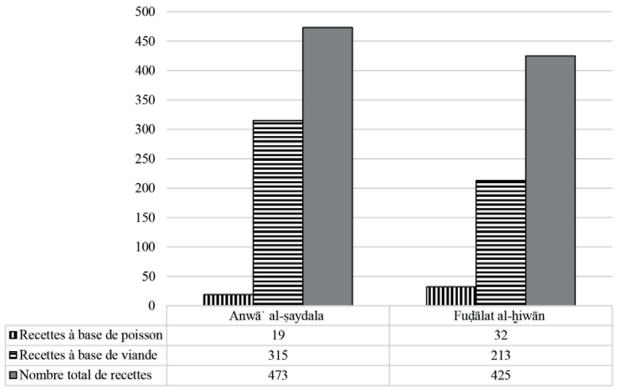
Rosenberger B., 2014, « Se nourrir dans les rues et sur les chemins de l'Occident musulman (XIIe-XVIIIe siècle) », *Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire*, 5 [http://afriques.revues.org/1361 (consulté 28/03/2015)].

Torres Palomo M.P., 2000, « El pescado en la gastronomía árabe mediterránea : al-Ándalus », in A. Pérez Jiménez et G. Cruz Andreotti (dir.), *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, Madrid, p. 159-181.

Valérian D., 2006, *Bougie, port maghrébin, 1067-1510*, Rome, EFR, BEFAR, 328.

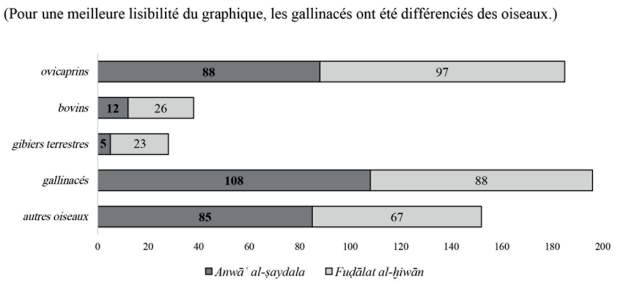
Viré F., 1977, *s.u.* « Ghanam », in *Encyclopédie de l'Islam* [http://dx.doi.org.acces.bibliotheque-diderot.fr/10.1163/9789004206106_eifo_SIM_8559 (consulté 08/09/2019)].

Waines D., 1991, « *Murrī*: the tale of a condiment », *Al-Qanṭara*, 12, 2, p. 371-388.

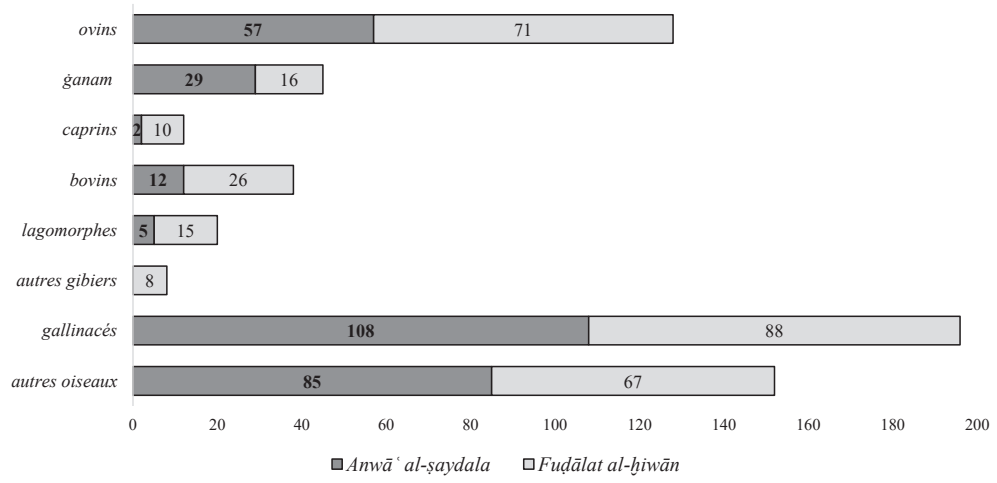



| | Anwāʿ al-ṣaydala | Fuḍālat al-ḫiwān |
|---|---|---|
| Recettes à base de poisson | 19 | 32 |
| Recettes à base de viande | 315 | 213 |
| Nombre total de recettes | 473 | 425 |

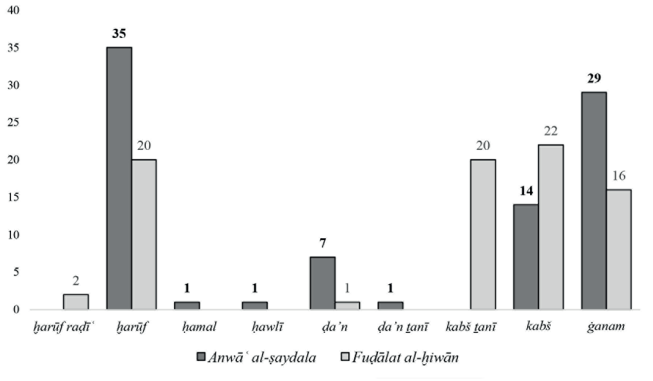
**Annexe 1**. Nombre de recettes à base de viande et de poissons dans les livres de cuisine.



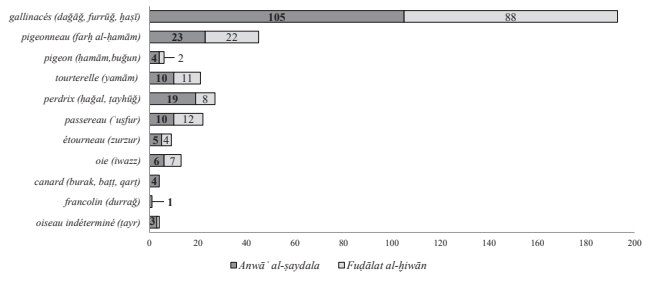

**Annexe 2**. Les grandes catégories animales mentionnées dans les livres de cuisine.




**Annexe 3**. Les types de viandes mentionnés dans les livres de cuisine.




**Annexe 4**. Termes employés pour désigner les ovins dans les recettes de cuisine.




**Annexe 5**. Les espèces d'oiseaux mentionnées dans les livres de cuisine.

# Liste des auteurs


Lotfi Abdeljaouad - Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.

Naïma Abdelouahab - École nationale de Conservation et de Restauration des Biens culturels, Alger, Algérie.

Fethi Amani - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.

Touatia Amraoui - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.

Nabiha Aouadi - Institut national du Patrimoine (INP), Musée national du Bardo, Tunis, Tunisie.

Fethi Bahri - Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.

Maria Carme Belarte - Institution catalane de Recherche et d'Études avancées (ICREA), Barcelone / Institut catalan d'Archéologie classique (ICAC), Tarragone, Espagne.

Lotfi Belhouchet - Institut national du Patrimoine (INP), Musée archéologique de Sousse, Tunisie.

Nacéra Benseddik - Chercheur indépendant, Alger, Algérie.

Véronique Blanc-Bijon - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.

Youssef Bokbot - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.

Michel Bonifay - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.

Abdeljalil Bouzouggar - Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.

Jean-Pierre Bracco - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.

Nejat Brahmi - UMR 8546 AOROC CNRS-Université PSL (ENS-EPHE), Paris, France.

Virginie Bridoux - CNRS, UMR 8546 AOROC CNRS-Université PSL (ENS-EPHE), Paris, France.

Marianne Brisville - UMR 5648-CIHAM Histoire, Archéologie, Littératures des mondes chrétiens et musulmans médiévaux, Lyon, France.

Laurent Callegarin - Université de Pau et des Pays de l'Adour, USR 3155 (IRAA-CNRS) Pau, France.

Marie-Brigitte Carre - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.

Émilie Campmas (décédée) - CNRS, TRACES, UMR 5608, Université Toulouse Jean Jaurès, Toulouse, France.

Salem Chaker - Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France.

Moheddine Chaouali - Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.

Gilles Cheylan - Museum d'Histoire naturelle, Aix-en-Provence, France.

Benoit Clavel - CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements (AASPE), Muséum national d'histoire naturelle (MNHN)-CNRS, Paris, France.

Jacques Collina-Girard - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.

Michèle Coltelloni Trannoy - Antiquité classique et tardive, UMR 8167 Orient et Méditerranée, Sorbonne Université, Faculté des lettres, Paris, France.

Sandrine Costamagno - CNRS, TRACES, UMR 5608, Université Toulouse Jean Jaurès, Toulouse, France.

Aurélie Cuénod - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.

René Delfieu - Chercheur indépendant, Ramonville-Saint Agne, France.

Salem Djemai - Université de Tizi-Ouzou, Algérie / Lacnad, Inalco, Paris / Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France.

Chloë Duckworth - School of History, Classics and Archaeology, Newcastle University, Royaume-Uni.

Mohamed Abdeljalil El Hajraoui - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.

Mongi Ennaïfer - Institut national du Patrimoine (INP), Tunisie.

Ahmed Saleh Ettahiri - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.

Philippe Fernandez - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.

Abdallah Fili - Université Chouaib Doukkali - El Jadida, UMR 5648, Maroc.

B. Tyr Fothergill - Centre for Computing and Social Responsibility, De Montfort University, Royaume-Uni.

Enrique Gozalbes (décédé) - Universidad de Castilla-La Mancha, Espagne.

Helena Gozalbes-García - Departamento de Historia Antigua, Universidad de Granada, Granada, Espagne.

Roger Guéry (décédé) - CNRS, Recherches d'Antiquités africaines, Aix-en-Provence, France.

Max Guy - Chercheur associé au laboratoire ASM - Archéologie des Sociétés méditerranéennes (UMR 5140), CNRS, Montpellier, France.

Mohamed Riadh Hamrouni - Laboratoire de Recherche (LR13ES11) « Occupation du sol, peuplement et modes de vie dans le Maghreb antique et médiéval », Université de Sousse, Faculté des Lettres et des Sciences humaines, Sousse / Université de Kairouan, Faculté des Sciences humaines et sociales, Kairouan, Tunisie.

Roger Hanoune - CNRS, HALMA - Histoire Archéologie et Littérature des Mondes anciens, UMR 8164, Université Lille, CNRS, Ministère de la Culture, France.

Mohamed Hassen - Faculté des Sciences humaines et sociales, Tunis, Tunisie.

Antonio Ibba - Dipartimento di Scienze umanistiche e sociali, Università degli Studi di Sassari, Italie.

Abdelfattah Ichkhakh (décédé) - Inspection des Monuments historiques et des Sites, Essaouira, Ministère de la Culture, Maroc.

Shaymae Iken - Instituto Universitario de Xeoloxía, Universidade da Coruña, Coruña, Espagne.

Nabil Kallala - Université de Tunis / Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.

Mohamed Kbiri Alaoui - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.

Xavier Lafon - Aix Marseille Univ, université de Pau et des pays de l'Adour, université Lyon 2, CNRS, IRAA, Aix-en-Provence, France.

Jean-Pierre Laporte - Chercheur indépendant, Paris, France.

Solenn de Larminat - Aix Marseille Univ, CNRS, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.

Victoria Leitch - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.

Sébastien Lepetz - Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements (AASPE), Muséum national d'histoire naturelle (MNHN)-CNRS, Paris, France.

Catherine Lochin - CNRS, Maison des Sciences de l'Homme Mondes (MSH), Archéologie et Sciences de l'Antiquité (ARSCAN), Nanterre, France.

Khadidja Mansouri - Département d'Histoire, Faculté des Sciences humaines et Civilisation islamique, Université d'Oran, Algérie.

Mohamed-Tahar Mansouri (décédé) - Université de la Manouba, Tunisie.

Sophie Marini - Centre d'études et de recherches sur la Libye antique (CERLA), UMR 8167, Sorbonne Université, Paris, France.

David Mattingly - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.

Souhila Merzoug - Centre national de Recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (CNRPAH), Alger, Algérie.

Patrick Michel - Université de Bordeaux 1, De la préhistoire à l'actuel : culture, environnement et anthropologie (PACEA), UMR 5199, Bordeaux, France.

Hervé Monchot - Labex Resmed, Sorbonne Université, Paris, France.

Lotfi Naddari - Laboratoire de Recherche (LR13ES11) « Occupation du sol, peuplement et modes de vie dans le Maghreb antique et médiéval », Université de Sousse, Faculté des Lettres et des Sciences humaines, Sousse / Université de Tunis, Faculté des Sciences humaines et sociales, Tunis, Tunisie.

Kamal Naït Zerrad - Institut national des Langues et Civilisations orientales (INALCO) / Langues et Cultures du Nord de l'Afrique et Diasporas (Lacnad), Paris, France.

Roland Nespoulet - Département Homme et Environnement, Histoire naturelle de l'Homme préhistorique (HNHP), UMR 7194, Muséum national d'histoire naturelle, MNHN-CNRS-UPVD, Paris, France.

Jorge Onrubia Pintado - Université de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, Espagne.

Mohamed Ouerfelli - Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France.

Tarek Oueslati - CNRS, HALMA - Histoire Archéologie et Littérature des Mondes anciens, UMR 8164, Université Lille, CNRS, Ministère de la Culture, France.

Michel Passelac - Université Paul Valéry Montpellier 3, CNRS, Ministère de la Culture, INRAP, ASM - Archéologie des Sociétés méditerranéennes, UMR 5140, Montpellier, France.

Carmen Gloria Rodriguez Santana - Musée et parc archéologique Cueva Pintada, Gáldar, Espagne.

Colette Roubet - Académie des Sciences d'Outre-Mer / Département Homme et Environnement, Histoire naturelle de l'Homme préhistorique (HNHP), Muséum national d'histoire naturelle, MNHN-CNRS-UPVD / Institut de Paléontologie humaine, Paris, France.

Marie-Pierre Ruas - CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements (AASPE), UMR 7209, Muséum national d'histoire naturelle (MNHN)-CNRS, Paris, France.

Ismail Saafi - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.

Mohamed Saidi - Institut supérieur des Arts et Métiers de Gabès (ISAM Gabès), Université de Gabès, Gabès, Tunisie.

Youcef Sam - Centre national de Recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (CNRPAH, annexe de Tlemcen), Algérie.

Joan Sanmartí Grego - GRACPE, Université de Barcelone, Institut d'Estudis catalans (UAI), Barcelone, Espagne.

Martin Sterry - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.

Alessandro Teatini - Dipartimento di Storia, Scienze dell'Uomo e della Formazione, Università degli Studi di Sassari, Italie.

Joan Ramon Torres - Universitat de les Illes Balears / Consell Insular d'Eivissa, Espagne.

Jean Trinquier - AOROC, UMR 8546 CNRS-Université PSL (ENS-EPHE), École normale supérieure, Département des Sciences de l'Antiquité, Paris, France.

Silvia Valenzuela-Lamas - Archaeology of Social Dynamics, Institució Milà i Fontanals, Consejo superior de Investigaciones científicas (IMF-CSIC), Barcelone, Espagne.

Jean-Pierre Van Staevel - Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, UMR 8167, Paris, France.

Cinzia Vismara - Professeur honoraire, Università degli Studi di Cassino, Italie.

Elise Voguet - Section arabe de l'Institut de Recherche et d'Histoire des Textes (IRHT/CNRS-UPR841), Campus Condorcet, Aubervilliers, France.

# *Table des matières*

Introduction ..... 5
Véronique BLANC-BIJON, Jean-Pierre BRACCO, Marie-Brigitte CARRE,
Salem CHAKER, Xavier LAFON et Mohamed OUERFELLI

Abréviations des revues ..... 9

## La rencontre de l'homme et de l'animal

Langue, Société et Histoire :
que nous apprend le lexique berbère du cheval et du chameau ? ..... 13
Salem CHAKER

Vivre avec les singes :
populations locales et magots de Barbarie dans l'Antiquité en Afrique du Nord ..... 23
Jean TRINQUIER

La percepción exótica
La fauna salvaje en el África romana ..... 33
Enrique GOZALBES-CRAVIOTO

Les animaux dans un lexique arabo-berbère du Moyen Âge ..... 41
Kamal NAÏT ZERAD et Salem DJEMAÏ

## L'animal utile : une ressource, des utilisations, des systèmes économiques

*Subsistance et Alimentation*

Exploitation des ressources animales au Pléistocène supérieur en Tunisie :
le cas de l'Aïn el Guettar (Meknassy, Tunisie centrale) ..... 49
Nabiha AOUADI

Taphonomic observations on the Arambourg's large mammal collection
of Ain Boucherit (2.2 Ma) and Ain Hanech (1.78 Ma), Algeria ..... 61
Youcef SAM

Étude comparative des restes osseux des ours holocènes
de Kehf el Hammar et d'Hattab II (Maroc) ..... 73
Shaymae IKEN, Philippe FERNANDEZ, Abdeljalil BOUZOUGGAR et Jacques COLLINA-GIRARD

Étude malacologique du site Capsien supérieur de Kef Ezzahi (Kairouan, Tunisie) ..... 79
Ismail SAAFI, Nabiha AOUADI et Lotfi BELHOUCHET

L'exploitation des ressources animales par les chasseurs-cueilleurs ibéromaurusiens
d'Afrique du Nord-Ouest : cas des sites algériens ..... 89
Souhila MERZOUG

Poulíography and "Poultrymen": Chickens in North Africa ..... 103
B. Tyr FOTHERGILL and Martin STERRY

Élevage et alimentation carnée à *Althiburos* (région du Kef, Tunisie),
dans le cadre du Maghreb du premier millénaire av. J.-C. à la période vandale ..... 117
Silvia VALENZUELA LAMAS, M. Carme BELARTE,
Nabil KALLALA, Joan Ramon TORRES et Joan SANMARTÍ

La romanisation des techniques de boucherie dans les provinces romaines :
le cas du site de Rirha, Maroc (I^er^-III^e^ siècles apr. J.-C.) ..... 129
Tarek OUESLATI, Laurent CALLEGARIN, Mohamed KBIRI ALAOUI et Abdelfattah ICHKHAKH

La consommation animale sur le site antique et médiéval de Kouass (Maroc).
Marqueur socio-culturel et artefacts taphonomiques ..... 135
Benoît CLAVEL, Virginie BRIDOUX et Mohamed KBIRI ALAOUI

Alimentation carnée et élevage dans une communauté rurale montagnarde
du Maroc présaharien au Moyen Âge (Îgîlîz, Maroc) ..... 141
Benoît CLAVEL, Hervé MONCHOT, Ahmed ETTAHIRI,
Abdallah FILI, Marie-Pierre RUAS et Jean-Pierre VAN STAËVEL

Cuisiner l'animal dans le Maghreb médiéval ..... 149
Marianne BRISVILLE

*L'animal domestiqué*

Relations Homme-Animal au Pléistocène supérieur à Témara
(grottes d'El Harhoura 2 et d'El Mnasra, Rabat, Maroc) ..... 159
Émilie CAMPMAS, Patrick MICHEL, Fethi AMANI,
Sandrine COSTAMAGNO, Mohamed Abdeljalil EL HAJRAOUI et Roland NESPOULET

Animal Traffic in the Sahara ..... 175
David J. MATTINGLY, Martin STERRY, B. Tyr FOTHERGILL,
Aurélie CUÉNOD, Chloë DUCKWORTH and Victoria LEITCH

L'utilisation du cheval attelé en Cyrénaïque par les Grecs et les Libyens ..... 193
Sophie MARINI

À propos des niches pour chiens à *Bulla Regia* (Tunisie) ..... 203
Moheddine CHAOUALI

Les bovins au Maghreb médiéval.
Réflexions juridiques sur un animal au cœur de l'économie agro-pastorale ..... 213
Élise VOGUET

*Productions animales*

Recherches archéologiques sur la pourpre gétulique. Amas coquilliers à pourpres
et céramiques antiques du littoral du Souss (Maroc) ..... 221
Max GUY, René DELFIEU, Youssef BOKBOT, Jorge ONRUBIA PINTADO,
Mohamed KBIRI ALAOUI, Michel PASSELAC et Carmen Gloria RODRÍGUEZ SANTANA

Les ateliers antiques de transformation de poissons en Algérie :
typologie, localisation et échelles de production ..... 233
Touatia AMRAOUI

Les animaux africains dans la pharmacopée de Pline ..... 245
Khadidja MANSOURI

Des abeilles et des hommes.
Production, commercialisation et usages du miel et de la cire au Maghreb médiéval ..... 253
Mohamed OUERFELLI

## L'animal en représentation

*Chasse et jeux du cirque*

Guerre et chasse dans la Kabylie antique :
une nouvelle image du banquet funéraire ..... 265
Nacéra BENSEDDIK

Une nouvelle mosaïque à scènes de cirque découverte en Algérie ..... 279
Naïma ABDELOUAHAB

Des bêtes pour l'arène ..... 289
Cinzia VISMARA

Chasses et captures numides et romaines de fauves africains ..... 297
Jean-Pierre LAPORTE

Images de la chasse. Réalités et fiction ..... 307
Catherine LOCHIN

La maison des deux Chasses (Kélibia, Tunisie). Approche croisée de l'étude des tableaux de vénerie vandalo-byzantins et des ossements animaux (Ve-VIe siècles) ..... 317
Tarek OUESLATI et Mongi ENNAÏFER

Les bêtes sauvages et la chasse en Ifrîqiya au Moyen Âge ..... 325
Mohamed HASSEN

*Symboles, iconographies, croyances*

Les animaux exotiques :
des présents entre souverains musulmans et chrétiens au Moyen Âge ..... 337
Mohamed-Tahar MANSOURI

Le bestiaire des monnaies africaines ..... 343
Michèle COLTELLONI-TRANNOY

*Monetalis Imago Bestiae.*
Los animales en la iconografía monetaria del África romana ..... 355
Helena GOZALBES-GARCÍA

Note sur l'apport du décor des céramiques sigillées africaines
à la connaissance de la faune terrestre de l'Afrique romaine ..... 363
Gilles CHEYLAN, Michel BONIFAY et Roger GUÉRY

L'animale in catalogo: l'evidenza dei mosaici inscritti nell'Africa romana ..... 371
Antonio IBBA e Alessandro TEATINI

Nouvelles découvertes de sites d'art rupestre
dans la région de Gafsa (Sud-Ouest tunisien) ..... 381
Mohamed SAIDI

Le bélier orné de l'Holocène :
emblème tribal et médiatique du pastoralisme atlasique en Algérie ..... 389
Colette ROUBET

Le culte du serpent dans les cités méridionales
de Maurétanie Tingitane (*Volubilis*, *Banasa*) ..... 401
Néjat BRAHMI

À la table des défunts :
*mensae* et ossements animaux dans les nécropoles d'Afrique romaine ..... 409
Solenn DE LARMINAT et Sébastien LEPETZ

## Nouveautés épigraphiques

*Sodalitas* et *sodales* dans une inscription monumentale de Sousse
(l'antique *Hadrumetum*, Tunisie) : les *Florentii* ..... 421
Lotfi NADDARI et Mohamed Riadh HAMROUNI

À propos de *ILAlg* II, 3572 : encore des *Telegenii* ? ..... 433
Roger HANOUNE

Deux inscriptions arabes inédites de la forteresse
d'Al-ʿĀliya à Mahdiya (Tunisie) ..... 437
Fathi BAHRI et Lotfi ABDELJAOUAD

Liste des auteurs ..... 449

# L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge

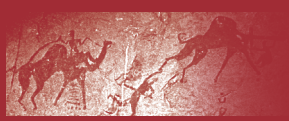
## Explorations d'une relation complexe

ARCHÉOLOGIES MÉDITERRANÉENNES

propose des synthèses méthodologiques et met en perspective la documentation matérielle des premiers humains à l'époque contemporaine.

Source de nourriture et matière première autant que porteur de symboles et de mythes, inspirant l'artiste et l'écrivain, l'animal tient une place essentielle dans les sociétés humaines. L'Afrique du Nord est un espace d'investigation très riche et encore peu exploité en ce domaine. Des chercheurs venus de sept pays des rives de la Méditerranée occidentale (Algérie, Espagne, France, Italie, Maroc, Tunisie et Royaume-Uni) examinent les relations complexes, à la fois étroites et distanciées, liant l'homme à l'animal, suivant trois grands thèmes : *la rencontre de l'homme et de l'animal*, par le langage et la perception de la « sauvagerie » ; *l'animal utile*, d'abord chassé et consommé, puis domestiqué et exploité pour l'alimentation, l'habillement, l'éclairage, le transport, etc. ; et enfin *l'animal en représentation* : dans les chasses princières ou les jeux du cirque, l'iconographie ou les croyances, les interactions homme-animal sont omniprésentes. La perspective résolument diachronique et multidisciplinaire permet de confronter les approches développées en archéologie et en histoire, de la Préhistoire à l'époque médiévale, et d'interroger ces relations sur le terrain du Maghreb, dans un paysage dont les conditions sont rappelées. Sont convoquées aussi les sources textuelles, faisant part à la linguistique et à la nomenclature.

**En couverture**



*Titeghas-n-Elias (Tassili-n-Ajjer, Algérie). Scène de pillage d'une caravane de chameaux (?)*, détail

Source : d'après J.-D. Lajoux 1977 ; voir Chaker (fig. 5) dans ce volume

*Oued Tiksatîn, Messak Settafet (Fezzân, Libye). Scène de traite*, détail

Crédit : cliché J.-L. Le Quellec 1995


**Sous la direction de :**

**Véronique Blanc-Bijon**
Ingénieure de recherche au CNRS, CCJ ; membre de la SEMPAM, elle a travaillé de longues années en Tunisie, en particulier sur le décor antique.

**Jean-Pierre Bracco**
Professeur de Préhistoire à AMU et membre du LAMPEA. Ses recherches portent sur la socio-économie des chasseurs-cueilleurs du Paléolithique en Méditerranée.

**Marie-Brigitte Carre**
Chargée de recherche CNRS, CCJ, est spécialiste d'histoire et d'archéologie du commerce en Méditerranée romaine.

**Salem Chaker**
Professeur à AMU, membre de l'IREMAM, Aix-en-Provence et spécialiste du monde berbère.

**Xavier Lafon**
Professeur émérite d'archéologie romaine à AMU, IRAA, a consacré ses recherches à l'étude des villas romaines et à celle des villes antiques.

**Mohamed Ouerfelli**
Maître de conférences en histoire médiévale à l'université d'Aix-Marseille et rattaché à l'IREMAM. Ses recherches portent sur les échanges entre monde latin et pays d'Islam.



Aix*Marseille université Socialement engagée | Éditions | PUP Presses Universitaires de Provence

9 791032 003350

36 €