HAL
open science

Plats sûrs et plats sains dans l'Occident musulman médiéval. La harīsa comme contre-exemple ?

Marianne Brisville

To cite this version:

Marianne Brisville. Plats sûrs et plats sains dans l'Occident musulman médiéval. La harīsa comme contre-exemple ?. 138 e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Rennes, 22 au 27 avril 2013, Apr 2013, Rennes, France. hal-01689117

HAL Id: hal-01689117

https://hal.science/hal-01689117v1

Submitted on 20 Jan 2018

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.

Plats sûrs et plats sains dans l'Occident musulman médiéval. La harīsa comme contre-exemple ?

Marianne BRISVILLE
Doctorante agrégée, membre de l'UMR 5648 CIHAM,
Université Lumière-Lyon 2

Extrait de : Bruno LAURIOUX (dir.), *De la nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments*, Paris, Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques), 2017.

Cet article a été validé par le comité de lecture des Éditions du CTHS dans le cadre de la publication des actes du 138e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques tenu à Rennes en 2013.

Ce qu'on appelle aujourd'hui la sécurité alimentaire[1] comporte deux aspects : le quantitatif est lié à l'apport calorique suffisant pour vivre en bonne santé, alors que le qualitatif renvoie aux propriétés de l'alimentation qui ne doit pas être nocive pour la santé et qui permet de la conserver, voire de la recouvrer. Il s'agit ici de déterminer les critères qui rendaient un plat sûr et sain en al-Andalus et au Maghreb, entre les XIIe et XVe siècles, et de considérer dans quelle mesure ces critères variaient selon le niveau de vie des populations. Le choix d'une approche comparative nous a conduit à étudier la *harīsa*[2], une sorte de bouillie de blé pilé, à laquelle on pouvait ajouter de la viande malaxée, à partir de trois types de sources arabes[3] : les livres de recettes, les manuels de *ḥisba* et les traités de diététique[4].

Deux livres de cuisine nous sont parvenus de l'Occident islamique médiéval. La *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān* a été écrite par Ibn Razīn al-Tūǧībī (m. 692H/1293)[5]. Le second, anonyme, est connu dans l'historiographie sous le titre de *Kitāb al-ṭabīḫ* ou *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, que l'on date de l'époque almohade (XIIe-XIIIe siècle)[6].

1. Les anglo-saxons distinguent la *food security* (en rapport avec l'approvisionnement et la ration alimentaire) de la *food safety* (liée à la qualité sanitaire).
2. Son nom, issu de la racine *harasa* (casser/piler, concasser), rappelle l'aspect déstructuré des ingrédients. Le plat médiéval n'est ni une sauce piquante, ni un gâteau de semoule, connus des Tunisiens sous le même nom : voir Y. Essid, « Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de hisba », p. 264-265.
3. On entend par sources arabes les traités écrits en langue arabe, sans différencier les auteurs selon leur origine. M. Rodinson, « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine », p. 96-165.
4. Les références aux sources renverront successivement aux pages de l'édition puis de la traduction, séparées par une barre oblique s'il s'agit du même ouvrage.
5. Ce traité a pour la première fois été édité et partiellement traduit en castillan par F. de la Granja dans le cadre de sa thèse, dont seul un résumé a été publié en 1960. Une nouvelle édition a ensuite été menée par M. Ibn Šaqrūn en 1981, révisée en 1984. La *Fuḍālat al-ḫiwān* a en outre été intégralement traduit par M. Marín en 2007, avec une étude préliminaire rapportant notamment des données sur l'auteur : Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 11-26. Le traité a également été traduit en français par M. Mezzine et L. Benkirane en 1997, ouvrage non consulté pour la présente étude mais qui soulève certaines critiques de la part de spécialistes.
6. Le traité a pour la première fois été édité en 1961-1962 puis traduit en castillan en 1966 par A. Huici Miranda, sur la base d'un seul manuscrit conservé aujourd'hui à la Bibliothèque nationale de France (ms 7009). Cette copie a également servi de base à la thèse de C. Guillaumond soutenue en 1991, qui propose une édition, une traduction en français et un reclassement des folios et dont une version remaniée vient d'être publiée en 2017. Grâce à un second manuscrit découvert à Bibliothèque générale de Rabat (ms. 54 mīm), A. Ġ. Abū l-'Azm a publié une édition critique en 2003. Pour l'historiographie de ce traité anonyme et sa datation : voir *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 28-40 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle. Étude et traduction française*, p. 37-41.

Ces traités culinaires précisent les modalités de réalisation du plat, la succession des opérations culinaires et la variation possible des ingrédients. Pour les auteurs, les plats sûrs et sains sont ceux qui ont été préparés avec des ingrédients de qualité[7]. Une autre préoccupation porte sur la capacité des plats à être aisément digérés. Les recueils de recettes, de par les ingrédients, les ustensiles et les techniques culinaires, renvoient cependant de manière privilégiée à la table des populations les plus aisées.
Les manuels de *ḥisba* étaient destinés au *muḥtasib*[8], magistrat urbain chargé de la surveillance du marché (*sūq*). Parmi ses fonctions, est évoqué le contrôle des plats cuisinés et vendus sur le marché, tels que la *harīsa*, les fritures, les saucisses (*mirkās* ou *mirqās*), les beignets (*isfanǧ*) et les beignets au fromage (*muǧabbana*)[9]. Le *muḥtasib* doit ainsi veiller à la qualité des ingrédients et du plat final, au respect des normes d'hygiène lors de la préparation, en réprimant les fraudes éventuelles. La fonction du *muḥtasib* était de garantir la sûreté des plats pour qu'ils ne portent pas atteinte à la santé des consommateurs, d'autant plus que ces plats, préparés en grande quantité, à la portée d'une grande partie de la population.
Les traités de diététique enfin définissent, du point de vue médical, ce qui était considéré comme un plat sain. Ils soulignent le rôle primordial de l'alimentation pour conserver la santé et prévenir la maladie, en se fondant sur la « théorie des humeurs », héritée de l'Antiquité[10]. Ces traités exposent les propriétés, bénéfiques ou nocives, des aliments et de certaines préparations culinaires. Selon Expiración García Sánchez, ils comportaient avant tout des plats simples, accessibles ou du moins connus de la majorité de la population, dans un souci d'application des principes théoriques dans la pratique culinaire. Selon elle, la cuisine :

> « Qui pénètre les textes médicaux d'al-Andalus, [est] plus proche de la réalité quotidienne que celle, élitiste, des livres de recettes. »[11]

Les deux principales variantes de la harīsa

La *harīsa* se présente sous deux aspects : un mets à base de viande (*laḥm*) et un autre sans viande et de saveur sucrée[12]. La première se déclinait elle-même en une grande variété de recettes. Comme le signale le *Kitāb al-ṭabīẖ*, cette diversité se résume essentiellement à varier l'espèce, le morceau ou la quantité de viande utilisée[13] bien qu'une recette précise que la préparation la plus équilibrée doit comporter un tiers de viande pour deux tiers de

7. Le *Kitāb al-ṭabīẖ* précise qu'il faut « savoir reconnaître les ingrédients employés pour parfaire les préparations culinaires, savoir donner le nom des plats d'après leurs différences de saveurs et de goûts, […] afin d'en connaître les défauts et les qualités. En effet, un produit de mauvaise qualité gâtera ce qui est préparé avec lui, les plats seront différents de ce qu'ils auraient dû être, c'est-à-dire agréables, un plaisir et un régal pour ceux qui les mangent » : C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du* XIII*e siècle*, p. 71-72 ; Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 53.
8. Le *muḥtasib* est aussi appelé *ṣāḥib al-sūq* : P. Chalmeta Gendrón, « La ḥisba en Ifrīqiya et al-Andalus : étude comparative », p. 91-92 ; voir également P. Chalmeta Gendrón, *El zoco medieval: contribución al estudio de la historia del mercado*.
9. Voir E. García Sánchez, « La alimentación popular urbana en al-Andalus » ; B. Rosenberger, « Se nourrir dans les rues et sur les chemins de l'Occident musulman (XIIe-XVIIIe siècle) ».
10. B. Rosenberger, « Diététique et cuisine dans l'Espagne musulmane du XIIIe siècle », p. 184-191 ; E. García Sánchez, « La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IXe-XVe siècles) », p. 66-68.
11. E. García Sánchez, « La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IXe-XVe siècles) », p. 71-72.
12. Dans le traité culinaire anonyme, une recette s'intitule « *ǧašīša* » dans le manuscrit de Paris alors que celui de Rabat la dénomme « *harīsa* », le procédé culinaire décrit nous incitant à considérer que cette dernière copie est fautive : *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 173, n. 3 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du* XIII*e siècle*, p. 179.
13. Une recette offre le choix entre de la viande ovine et du poulet, tandis que deux autres ajoutent le veau et l'oie aux possibilités : Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 171,172 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du* XIII*e siècle*, p. 177, 178 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ẖiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān*, p. 148-149 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 195.

blé[14]. Seules deux recettes remplacent le blé par du riz ou du pain émietté[15]. Les manuels de *ḥisba* évoquent ce plat de viande tout en restant le plus souvent allusifs quant aux ingrédients requis. Celui d'al-Saqaṭī (XIIIe siècle)[16] se montre le plus précis, employant ainsi l'expression « *harīsa* de graisse » (*harīsat al-šaḥm*)[17]. Dans les traités de diététique d'Ibn Zuhr (m. 557H/1162) et Ibn Ḫalṣūn (XIIIe siècle), une distinction s'opère entre la *harīsa* préparée avec de la graisse et une autre qui se consomme avec du miel[18]. Les traités culinaires ne rapportent qu'une seule recette de cette variante sucrée, appelée « harīsa de blé » (*harīsa al-qamḥ*) dans la *Fuḍālat al-ḫiwān*[19]. Le manuel de *ḥisba* d'Ibn 'Abdūn (fin XIe-début XIIe siècle) parle de mets avec du beurre clarifié (*samn*) et du miel[20]. Si le beurre n'apparaît pas dans les recettes culinaires (qu'il s'agisse de la variante salée ou sucrée), le recours au miel est évoqué dans la recette d'Ibn Razīn.

Deux grandes sortes existaient donc, avec pour l'une la combinaison blé/viande/graisse, et pour l'autre blé/miel et peut-être beurre. Le traité de *ḥisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'ūf[21] (seconde moitié du Xe siècle) renforce cette impression, en énumérant les éléments à contrôler par le *muḥtasib* qui semble d'abord inspecter la préparation du blé, et ensuite successivement le miel, le beurre et l'huile, puis la viande et la graisse placées à l'intérieur de la préparation. Une friture achève la confection, semble-t-il dans les deux cas[22]. On a l'impression que les marchands de *harīsa* (appelés *harrāsūn*[23]) préparaient de grandes quantités de blé concassé et cuit dans des marmites spécifiques (*qidr al-harīsa*), avant d'ajouter des ingrédients pour proposer à la vente les deux sortes. Le terme *harīsa*, sans autre qualificatif, semble se rapporter prioritairement au plat à base de viande, comme l'indiquent les titres des recettes culinaires. La *Fuḍālat al-ḫiwān* parle ainsi d'une « *harīsa* de blé », marquant une spécificité par rapport aux autres recettes appelées simplement *harīsa*, sans autre précision. Cette dénomination apparaît également dans le traité de *ḥisba* d'al-Saqaṭī qui distingue les fraudes dans la préparation de la *harīsa* et les normes pour la *harīsa* de blé[24].
Pour déterminer dans quelle mesure ce mets était sain et ne risquait pas de porter atteinte à la santé, nous aborderons trois aspects : les conditions de réalisation et de vente, les ingrédients cuisinés et enfin la qualité diététique du plat.

14. Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 171 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 177-178.
15. Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 172 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 178. Il est dit pour cette dernière recette qu'elle ne se prépare qu'avec de la viande et de la graisse de mouton.
16. La première édition de ce traité a été menée par É. Lévi-Provençal et G. S. Colin en 1931. P. Chalmeta Gendrón l'a traduit en 1967-1968, révisant par la suite le texte en collaboration avec F. Corriente. Il date ce traité entre 1147 et 1236, en se prononçant pour le premier quart du XIIIe siècle : Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 15-17.
17. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 46/105. Ce manuel de *ḥisba* est le seul à préciser le type de viande, à savoir de la bovine (*laḥm baqarī*) : p. 56/116.
18. Ibn Zuhr, *Kitāb al-Aġḏiya (Tratado de los Alimentos)*, p. 75/98 ; Ibn Ḫalṣūn, *Kitāb al-Aġḏiya (Le livre des aliments)*, p. 80/104.
19. Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 94 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 138-139.
20. Ibn 'Abdūn, « Risālat Ibn 'Abdūn fī l-qaḍā' al-ḥisba », p. 55 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle. Le traité d'Ibn 'Abdun sur la vie urbaine et les corps de métiers*, p. 124.
21. Ibn 'Abd al-Ra'ūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 92-93 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'ūf et de 'Umar al-Garsīfī », p. 350.
22. Seule une recette culinaire évoque la possibilité de frire une petite portion et de la placer au sommet du plat avant de servir. Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 148-149 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 195.
23. À Marrakech, sous les Almoravides, les fabricants de beignets (*saffāǧūn*) pourraient ne pas être indépendants des fabricants de *harīsa*, selon M. Oubahli, « *La Main et le pétrin » : alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, p. 236-237.
24. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 55-58/116-119.

Les préoccupations quant à la fabrication et à la vente

La propreté était un objet de préoccupation, et les recommandations des manuels de *ḥisba* rejoignent celles des livres de recettes. Si les premiers exposent des éléments à surveiller par le *muḥtasib*, les seconds expliquent davantage les préjudices éventuels. La propreté est présentée comme une exigence primordiale pour cuisiner. Al-Saqaṭī, à l'instar du *Kitāb al-ṭabīẖ*, inclut dans ses recommandations l'hygiène des cuisiniers[25]. Il est de plus mentionné la nécessité de nettoyer les ingrédients et les ustensiles, en particulier les marmites, pour éviter que les récipients ne moisissent, corrompant les aliments qui y sont par la suite cuisinés[26]. Les récipients de cuivre (*nuḥās*) sont fortement préjudiciables, car ce matériau donne son goût et sa nocivité aux aliments[27]. La *harīsa* n'est pas le seul plat du marché à être concerné, car Ibn 'Abdūn signale que :

> « Les marmites de cuivre des marchands de *harīsa*, de même que les poêles des marchands de beignets et des frituriers, doivent exclusivement être étamées : l'huile, en effet, s'empoisonne au contact du cuivre. »[28]

Le *Kitāb al-ṭabīẖ* mentionne les ingrédients qui ne doivent jamais être pilés ou laissés au contact de ce matériau, comme la viande, la graisse et « tout ingrédient ayant (une certaine) humidité ou contenant du jus gras, [auquel cas] ils prendraient du vert-de-gris, s'oxyderaient et deviendraient nocifs »[29]. La *Fuḍālat al-ẖiwān*, s'appuyant explicitement sur l'avis de médecins sans citer toutefois de noms, précise que les préjudices du cuivre sont accrus lorsqu'il s'agit de plats comportant beaucoup de matières grasses, comme les saucisses et les fritures, point de vue partagé par al-Uryūlī [al-Arbūlī][30] (fin XIIIe ou début XIVe siècle) et Ibn Zuhr[31]. Ce dernier explique que ces nourritures très grasses, de par leur force, s'altèrent facilement. C'est sans doute pour cette raison que le *muḥtasib* devait veiller à ce que les marchands vendent la *harīsa* préparée le jour même, et non les invendus de la veille, obligeant à une surveillance quotidienne[32]. L'interdiction de cette pratique laisse supposer que les conditions de conservation pouvaient rendre le plat avarié et impropre à la consommation.

---

25. *ibid.*, p. 56/116 ; Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 52-53 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 71.

26. Ibn 'Abd al-Ra'ūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 92 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'ūf et de 'Umar al-Ǧarsīfī », p. 350 ; Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 56/116-117.

27. Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 57-58 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 77-78 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ẖiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 31 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 73 ; Ibn Zuhr, *Kitāb al-Aġdiya*, p. 138/148 ; A. Díaz García, *Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām 'alā l-aġdiya de al-Arbūlī*, p. 149-150/82-83.

28. Ibn 'Abdūn, « Risālat Ibn 'Abdūn fī l-qaḍā' al-ḥisba », p. 45 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 100-101.

29. Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 57-58 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 78. Pour la *harīsa*, les deux livres de cuisine précisent l'utilisation de mortier (*mirhās*) de pierre ou de bois : *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 172 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 178 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ẖiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 94 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 138.

30. A. Díaz García, qui a édité et traduit le texte pour la première fois entre 1979 et 1983, attribue ce traité est un dénommé al-Arbūlī vivant au XVe siècle, identification erronée selon E. García Sánchez qui propose de rectifier tant le nom que son époque, à savoir al-Uryūlī vivant à la fin du fin XIIIe ou au début du XIVe siècle : E. García Sánchez, « En torno al posible lugar de origen de Abū Bakr 'Abd al-'Azīz al-Arbūlī », *ROEL*, vol. II, 1981, p. 13-15.

31. Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ẖiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 31 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 73 ; A. Díaz García, *Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām 'alā l-aġdiya de al-Arbūlī*, p. 149-150/82-83 ; Ibn Zuhr, *Kitāb al-Aġdiya*, p. 137-138/148-149.

32. Une surveillance quotidienne doit-être menée sur les restaurateurs, distincts des fabricants de harīsa : la nourriture préparée doit être vendue en morceaux le soir, ou jeter. Cf notamment Ibn 'Abd al-Ra'ūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 85 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'ūf et de 'Umar al-Garsīfī », p. 209.

La préoccupation des ingrédients

Parmi les éléments à surveiller par le *muḥtasib*, le contrôle des ingrédients revient de manière récurrente. La crainte concerne la qualité des aliments de base et la substitution d'un ingrédient par un autre. Les manuels de *ḥisba* évoquent une fraude qui consistait à frelater un ingrédient par des mélanges : le miel avec de l'eau, le beurre avec de la graisse, la graisse avec de l'huile. Ibn 'Abd al-Ra'ūf attire l'attention sur l'usage d'huile « que l'on aura fait brûler pour que les gens s'imaginent que c'est de la graisse »[33]. Al-Saqaṭī évoque une « pâte de remplissage » (*darǧ*), c'est-à-dire une bouillie de farine cuite, que les *harrāsūn* colorent « à l'ocre pour imiter la couleur de la viande »[34], masquant la trop infime quantité de viande. En somme, les deux aliments les plus surveillés étaient la matière grasse et la viande. Dans son traité de *ḥisba*, al-'Uqbānī al-Timilsānī (m. 871H/1467) s'appuie sur l'autorité de Yaḥyā ibn 'Umar (m. 289H/901), juriste andalou émigré en Ifrīqiya, à propos de l'interdiction de mélanger l'agneau avec une autre viande, la viande grasse avec de la maigre, la viande avec le « contenu du ventre (*buṭūn*) tels que les boyaux (*muṣrān*), l'estomac (*kirš*), la graisse (*šaḥm al-baṭn*), l'ensemble de l'appareil digestif (*dawwāra*) et le mou (*fu'ād*) »[35]. Cependant, dans la pratique, une quantité d'abats pouvait être ajoutée à la viande lors de la vente sur le marché, selon une coutume (*'ada*) attestée par le juriste al-Burzūlī (m. 841/1438) à Tunis, à Kairouan et dans ses campagnes environnantes, ainsi que par al-'Uqbānī à Tlemcen. Ces juristes semblent enclins à tolérer cette pratique, à condition que les proportions d'abats et de viande soient bien spécifiées à l'acheteur[36].

Al-Saqaṭī et Ibn 'Abdūn évoquent de même la fraude qui consiste à vendre des abats avec de la viande sans distinction de prix[37]. Au risque d'un préjudice financier s'ajoute un impératif sanitaire, étant mentionné :

> [qu'] « on ne vendra pas de viande boucanée (*qadīd*), car on l'a préparée avec de la viande de mauvaise qualité et en état de décomposition ; elle n'est d'aucun profit et constitue un poison mortel. »[38]

La vérification des ingrédients amène al-Saqaṭī à recommander l'emploi, par les *harrāsūn*, de couvercles pour couvrir les aliments et les récipients. Après avoir indiqué des proportions de blé et de viande, il précise qu'il faut sceller ces couvercles avec du mortier et « avec [des] fermetures extérieures dont les clés resteront en possession du *muḥtasib* ou de son *amīn*[39] », l'ouverture des coffres le moment venu se faisant en présence d'un responsable du souk. Le *Kitāb al-ṭabīẖ* conseille également l'usage de couvercles, justifié

33. Ibn 'Abd al-Ra'ūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 93 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'ūf et de 'Umar al-Garsīfī », p. 350. Al-Saqaṭī mentionne également que les marchands, lorsqu'ils n'ont pas de graisse (*šaḥm*), mélangent l'huile avec du suif (*wadak*) de tête de vache, mouton ou chèvre : Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 55-56/116.

34. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 55-56/116. Ceci amène M. Oubahli à supposer que la préparation sur le marché et sa consommation auraient perduré au Maroc jusqu'au XVIe siècle. Ce plat serait le « vilain potage » décrit par Jean-Léon l'Africain, « fait de la manière suivante : on pile de la viande, on la fait cuire, puis on la pile à nouveau et on en fait un potage liquide qu'on colorie avec une terre rouge » : M. Oubahli, « *La Main et le pétrin » : alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, p. 237.

35. A. Chenoufi, « Un traité de *ḥisba* de Muḥammad al-'Uqbānī al-Tilimsānī », p. 228. Voir Yaḥyā ibn 'Umar, *Aḥkām al-sūq*, p. 142-147 ; M. Talbi, « Quelques données sur la vie sociale en Occident musulman d'après un traité de *ḥisba* du XVe siècle », p. 297-298 ; V. Lagardère, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du* Mi'yār *d'al-Wanšarīsī*, p. 113-116.

36. A. Chenoufi, « Un traité de *ḥisba* de Muḥammad al-'Uqbānī al-Tilimsānī », p. 227.

37. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 49/109-110 ; Ibn 'Abdūn, « Risālat Ibn 'Abdūn fī l-qaḍā' al-ḥisba », p. 44 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 98.

38. Ibn 'Abdūn, « Risālat Ibn 'Abdūn fī l-qaḍā' al-ḥisba », p. 45 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 99.

39. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 56/117.

par les vermines (*ḥašarāt wa hawāmm*)[40] qui viendraient chercher le sel des mets et tomberaient dans les plats.
Ainsi, la surveillance des ingrédients renvoie à la fois à leur qualité et à leur proportion dans le mets final. La *harīsa*, et plus généralement la cuisine du souk, apparaîtrait comme « à risque »[41] essentiellement par le doute concernant l'origine des aliments de base employés. La population achetait en effet un plat prêt à être consommé, sans avoir nécessairement assisté à sa préparation. Dans l'intérêt public, le *muḥtasib* jouait, en quelque sorte, le rôle attribué aujourd'hui aux organismes de contrôle sanitaire. Deux astuces lui permettaient de contrôler la qualité du plat final en fonction de sa consistance : prélever, avec une tasse remplie d'eau froide, un peu de *harīsa* qui devait se figer immédiatement[42], ou placer un poids (*ṣanǧa*) dans la marmite, le poids ne devant pas tomber et adhérer au fond, auquel cas le mets était trop fluide pour contenir les bonnes proportions, voire les bons ingrédients[43]. Une *harīsa* de qualité ne devait être ni trop épaisse, ni trop fluide[44].

La qualité diététique de la harīsa et sa consommation par les élites

L'ensemble de la documentation étudiée caractérise ce plat par sa texture qualifiée de compacte, solide, épaisse et lourde[45]. S'appuyant sur la théorie humorale, le *Kitāb al-ṭabīẖ* rejoint les traités de diététique en la qualifiant de chaude et humide. Fortifiante et très nutritive, elle est également, pour le transit alimentaire, lente et difficile à digérer. Ibn ʿAbdūn signale ainsi qu'une *harīsa* trop épaisse entraîne des douleurs à l'estomac, spécialement chez les personnes souffrant de maladie chronique. Ibn Zuhr et al-Uryūlī précisent tous deux que ce mets causerait des obstructions intestinales. Parmi les trois traités de diététique, Ibn Zuhr se montre le plus critique à l'égard de la *harīsa*, fortement préjudiciable pour la santé, et notamment si on la mange avec des graisses, ce qui laisse supposer que la matière grasse renforce les maux, voire en serait la cause. Le *Kitāb al-ṭabīẖ* énonce au contraire que la quantité de matière grasse doit être importante dans la sauce, car « c'est le gras qui graisse les aliments, les améliore, les parfume et fait qu'ils sont bien mitonnés »[46].
Ce principe renvoie à des impératifs différents entre le médecin et le cuisinier. Le premier tâcherait de maintenir la santé en faisant correspondre la qualité humorale des aliments avec la nature (ou tempérament) du patient. Le second se préoccuperait aussi du goût du plat, qui devait plaire au mangeur. Se référant à Hippocrate et Galien, le *Kitāb al-ṭabīẖ*[47] précise en effet que les aliments qui plaisent à une personne sont bien digérés, quand bien même ils nuiraient à la santé. Une alimentation serait saine pour un individu parce qu'elle lui conviendrait et lui serait appropriée, soit du point de vue théorique, car cette

40. Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 57 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 77.
41. Y. Essid, « Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de *hisba* », p. 263-264.
42. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 49/109-110.
43. *Ibid*, p. 45-46/105-106 ; Ibn ʿAbd al-Raʾūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 92 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn ʿAbd al-Raʾūf et de ʿUmar al-Garsīfī », p. 350.
44. Ibn ʿAbdūn, « Risālat Ibn ʿAbdūn fī l-qaḍāʾ al-ḥisba », p. 55 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 124 ; Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 55/116, 57/118.
45. Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 50-51, 170-171 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 68-69, 176-177 ; Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān*, p. 32 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 74 ; Ibn Zuhr, *Kitāb al-Aġḏiya*, p. 75/98, 111/129 ; Ibn Ḥalṣūn, *Kitāb al-Aġḏiya*, p. 80/104 ; A. Díaz García, *Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām ʿalā l-aġḏiya de al-Arbūlī*, p. 145/69 ; Ibn ʿAbd al-Raʾūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 92 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn ʿAbd al-Raʾūf et de ʿUmar al-Garsīfī », p. 350 ; Ibn ʿAbdūn, « Risālat Ibn ʿAbdūn fī l-qaḍāʾ al-ḥisba », p. 55 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 124.
46. Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 55 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 75.
47. Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima*, p. 50 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 68.

nourriture aurait des qualités semblables, soit du point de vue pratique, car elle lui donnerait envie de par son goût et sa saveur mais également par son aspect, son odeur, sa texture. La variante sucrée ne suscite pas un avis unanime chez les médecins, puisqu'Ibn Ḫalsūn recommande l'ajout de miel alors qu'Ibn Zuhr considère que cela augmente les préjudices au lieu de les enlever[48].

Peu digeste, la *harīsa* était pourtant consommée par les élites, comme le prouve sa présence dans les livres de cuisine. Pour contrecarrer ses inconvénients, le *Kitāb al-ṭabīẖ*[49] conseille de la consommer avec grand appétit et seule – c'est-à-dire sans autre plat ou nourriture – afin d'améliorer la digestion dans l'estomac et limiter les torts. De manière analogue, selon la *Fuḍalāt al-ẖiwān*, il convient de la consommer au début du repas, pour qu'elle tombe dans le fond de l'estomac où la digestion est plus intense, opinion également partagée par Ibn Zuhr[50]. Quant aux destinataires, le *Kitāb al-ṭabīẖ* recommande la *harīsa* à :

> « Ceux qui cherchent à se fortifier et à se remettre en forme, après avoir eu de la fièvre et des lourdeurs à l'abdomen. [La *harīsa*] convient aux maigres, à ceux qui ont l'estomac fort et sec, particulièrement si la *harīsa* est fluide et onctueuse et non pas trop ferme. »[51]

S'illustre ici pleinement la convergence entre les pratiques culinaires et médicales, une connexion qui se produit dans l'Occident islamique à partir du XIIe et XIIIe siècle où, comme l'a souligné E. García Sánchez :

> « Les cuisiniers, alors qu'ils cherchaient de nouvelles formules et de nouvelles recettes pour stimuler les sens – et pas seulement celui du goût – ou l'hédonisme de leurs maîtres, s'efforçaient de suivre les prescriptions diététiques. »[52]

L'utilisation du riz à la place du blé, ou la cannelle saupoudrée avant de servir permettaient d'enrichir les saveurs du plat et de soigner sa présentation, ce qui participait à mettre en appétit, et donc à faciliter la digestion[53]. Le recours à ces deux aliments, relativement onéreux dans l'Occident musulman, avait aussi une portée ostentatoire, car ils augmentaient le degré de raffinement, distinguant ainsi la *harīsa* destinée aux élites de celle du peuple (*'āmma*).

---

48. Ibn Ḫalṣūn, *Kitāb al-Aġḏiya*, p. 80/104 ; Ibn Zuhr, *Kitāb al-Aġḏiya*, p. 75/98. Ibn Ḫalsūn évoque explicitement les divergences d'opinions médicales, qui portent notamment sur l'ordre de consommation des plats, avant de préciser sa réflexion personnelle. Ibn Ḫalṣūn, *Kitāb al-Aġḏiya*, p. 48-50/73- 75. Ceci souligne combien les conceptions diététiques pouvaient être hétérogènes, voire contradictoires à propos des propriétés et des qualités des aliments : B. Rosenberger, « Diététique et cuisine dans l'Espagne musulmane du XIIIe siècle », p. 186.

49. Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 170 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 177.

50. Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ẖiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 32 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 73-74 ; Ibn Zuhr, *Kitāb al-Aġḏiya*, p. 111/129.

51. Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 170 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 177. Al-Uryūlī est le seul à recommander ce plat aux personnes souffrant de toux : A. Díaz García, *Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām 'alā l-aġḏiya de al-Arbūlī*, p. 145/69.

52. E. García Sánchez, « La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IXe-XVe siècles) », p. 71-72. E. García Sánchez explique le nombre très inégal de recommandations diététiques entre les deux traités culinaires par une connexion différente entre cuisine et diététique. Pour elle, le *Kitāb al-ṭabīẖ*, plus explicite, se rattache à la tradition médicale, tandis que la *Fuḍalāt al-ẖiwān* prendrait appui sur une diététique « de type écologique et social associée aux traités agricoles ». E. García Sánchez « La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IXe-XVe siècles) », p. 74. Sur la transmission des savoirs diététiques en lien avec les pratiques culinaires dans la Chrétienté médiévale, voir notamment F. Clément, « Escabèche, merguez, rousquilles et autres recettes : des plaisirs de bouche partagés » et M. Nicoud, « L'héritage diététique arabe dans la littérature latine médiévale » ; B. Laurioux, « Cuisine, médecine et diététique : traditions, rencontres et distorsions entre le Ve et le XIIe siècle ».

53. Ibn Razīn al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ẖiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, p. 148-149 ; *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, p. 195 ; Anonyme, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, p. 171-172 ; C. Guillaumond, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité du XIIIe siècle*, p. 178. La recette n°262 emploie une cuisson au four au lieu de la marmite, à l'instar de la recette de la *Fuḍālat al-ẖiwān*, la préparation cuisant alors toute la nuit. Ce procédé peut constituer un marqueur de différenciation socio-économique en raison du temps consacré à la préparation d'un seul plat qui n'était consommé que le lendemain, et du combustible nécessaire, qui était relativement rare et cher.

La *harīsa* était de plus consommée par l'ensemble de la population et dans tout l'Occident musulman. C'était, selon Rachel Arié, « le met le plus populaire d'al-Andalus »[54]. Elle n'était cependant pas caractéristique de cette région, car il était apprécié en Orient[55] ainsi qu'au Maghreb comme le montre le *Miʿyār* d'al-Wanšarīsī (m. 914H/1508), compilation de *fatwā*-s dont les plus anciennes remontent au IXe siècle. En effet, al-Qābīsī (m. 403H/1012), rapporte qu'un juriste de Kairouan, Ibn Abī Zayd (m. 386H/996) « achetait de la *harīsa* au souk[56] ». Dans la même ville, ʿAbd al-Ḥamīd al-Ṣāʾiġ (m. 486H/1093) signale qu'une marmite pour préparer ce plat (*qidr al-harīsa*) a été installée aux alentours de la Grande Mosquée, peut-être dans une des dépendances, car la « fumée […] incommode les fidèles[57] », d'où la nécessité d'interdire une telle pratique. La *harīsa* semble donc répandue dans tout l'Occident et, de plus, consommée par tous, y compris les plus pauvres. Ceux-ci pouvaient en effet la recevoir gratuitement, car une *harīsa* jugée falsifiée était considérée comme impropre à la vente, et devait donc être distribuée en aumône[58], comme cela était le cas pour d'autres aliments ayant fait l'objet d'une fraude[59]. Cette « cuisine de rue »[60] pouvait être emportée dans la boutique ou au domicile, ou encore consommée sur place par ceux qui ne disposaient pas d'un foyer, tels que les célibataires ou les étrangers. Les *harrāsūn* étaient à la fois des gargotiers et des traiteurs, car leur plat pouvait être acheté en vue de repas de mariage[61], ce qui montre qu'on ne dédaignait pas de l'intégrer aux menus de fête.

Ainsi, malgré les risques représentés par la *harīsa* préparée au souk, elle était néanmoins consommée pendant toute la période médiévale[62]. Cela s'expliquerait par la possibilité qu'offrait ce plat de consommer une alimentation carnée à moindre coût. Un autre procédé d'acquisition de la viande consistait en l'achat collectif d'une bête de boucherie, qui était mise à mort puis répartie entre les différents propriétaires. Le *Miʿyār* d'al-Wanšarīsī rapporte plusieurs *fatwā*-s en ce sens[63], parmi lesquelles celle d'Abū l-Ḥasan al-Ṣaġīr (m. 179H/1319), vivant à Fès. Le cas évoque un individu qui vend un bœuf (*ṯawr*) destiné à être sacrifié pour une fête et qui s'en réserve le quart. Le litige survient lorsqu'il demande la résiliation de l'accord à ses trois acheteurs, l'un d'entre eux refusant[64]. Cette

54. R. Arié, « Remarques sur l'alimentation des mets d'Espagne au cours du bas Moyen Âge », p. 302.
55. Y. Essid, « Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de *hisba* », p. 265. La *harīsa* est ainsi consommée chez les élites en Orient au Xe siècle, comme l'atteste Mas'ūdī, *Les prairies d'or*, Barbier de Meynard C. (trad.), Société asiatique, collection d'ouvrages orientaux, 1874, vol. VIII, p. 244-245, 402 : « Lorsque le rôti de chevreau ou d'agneau se fait attendre, c'est une *harīsa* préparée par des femmes /Dont les mains adroites et sûres unissent la légèreté à la vigueur ». Elle était à base de beurres, viandes, graisses de queue et de rognons, oie, froment, pois chiches, amandes, sel et galanga.
56. Abū Muḥammad ibn Abī Zayd « la consommait sans faire d'aumône compensatoire disant : « Le marchands de *harīsa* a dénaturé la viande dont la responsabilité lui incombe ». Il agissait ainsi à la fin de sa vie. Il suivait en cela la doctrine d'Ibn al-Qāsim [Égyptien mort en 191H/806] d'après lequel celui qui a ravi de l'argent et la monnaie en dirhams doit restituer l'équivalent du métal initial et les dirhams lui sont licites. » Al-Qābīsī recommande pour sa part de s'abstenir du plat en question. V. Lagardère, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du* Miʿyār *d'al-Wanšarīsī*, p. 388.
57. *Ibid.*, p. 314.
58. Ibn ʿAbd al-Raʾūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 92 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn ʿAbd al-Raʾūf et de ʿUmar al-Garsīfī », p. 350.
59. Une fraude évoquée de manière récurrente portait sur le lait frelaté avec de l'eau : Ibn ʿAbd al-Raʾūf, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib*, p. 77 ; R. Arié, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn ʿAbd al-Raʾūf et de ʿUmar al-Garsīfī », p. 203 ; V. Lagardère, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du* Miʿyār *d'al-Wanšarīsī*, p. 112 ; Ibn ʿAbdūn, « Risālat Ibn ʿAbdūn fī l-qaḍāʾ al-ḥisba », p. 42 ; É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, p. 93 ; Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 100-101/175-176.
60. Y. Essid la qualifie de « cuisine à risque », de « collective, populaire et masculine » et « extérieure », l'opposant à la « cuisine familiale, quotidienne et privée », « intérieure, […] de femme » ainsi qu'à la « cuisine de riches [des] ouvrages consacrés à l'art culinaire arabe ». Y. Essid, « Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de *hisba* », p. 263-264.
61. Al-Saqaṭī al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco*, p. 56/116.
62. Pour M. Oubahli, ce plat était encore attesté vers le début du XXe siècle chez les juifs espagnols de Tanger : M. Oubahli, « *La Main et le pétrin* » : *alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, p. 578-579.
63. V. Lagardère, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du* Miʿyār *d'al-Wanšarīsī*, p. 147-148, 160, 203. La répartition pouvait se faire à la pesée ou au juger.
64. *Ibid.*, p. 158.

pratique permettait aux moins aisés de se procurer de la viande, aliment qui peut servir de marqueur de différenciation sociale, comme le prouve M. Marín en étudiant la *nafaqa*, c'est-à-dire « le droit de la femme mariée à être vêtue, nourrie et logée par son mari[65] ». Au IXe siècle, le cordouan ʻAbd al-Malik ibn Ḥabīb (m. 238H/852), suivant ses homologues égyptiens, précise que l'époux se doit d'acheter à sa femme :

> « De la viande deux fois chaque vendredi. Mais le mari n'est pas obligé de payer la consommation des fruits, du miel ou des légumes. »[66]

De plus, pour définir les femmes de qualité (*ḏuwat al-šaraf wa-l-qadr*), Ibn Bāq, vivant à Almeria probablement au XIVe siècle, évoque leur *nafaqa* qui devait comporter, entre autres choses, de la viande trois fois par jour[67]. La *harīsa* pourrait représenter une manière, pour la majorité de la population, de consommer une alimentation carnée bon marché, dans la mesure où un plat de viande rôtie ou cuite en *taǧin*, nécessite l'achat de la viande mais aussi du combustible, ce qui l'exclut des repas quotidiens de la majorité de la population.

La *harīsa* nous apparaît très éloignée de la définition de plat sûr et sain, et renvoie au contraire à la notion d'insécurité alimentaire. Parmi ses ingrédients de base, la viande et la matière grasse sont ceux qui suscitent le plus de préoccupations. Dans les souks, d'une part, le risque était l'usage d'ingrédients de moindre qualité, voire substitués à d'autres, ou la vente d'une *harīsa* préparée la veille, dont les conditions de conservation pouvaient être jugées douteuses. Dans les considérations diététiques, d'autre part, sa qualité trop nutritive la rendait peu digeste, ce qui pouvait potentiellement rendre malade. Cependant, la *harīsa* se présente comme un plat courant et populaire, accessible à l'ensemble de la population. Elle offrait la possibilité aux plus pauvres de consommer une alimentation carnée, à moindre coût. Sa réalisation n'était pas contraignante pour le cuisinier ou la cuisinière, car elle se préparait avec des aliments courants (blé, graisse ou miel), et à partir de tous les types de viandes, en ayant recours à des techniques culinaires simples. Sa consistance épaisse en faisait un plat fortifiant et nourrissant, ce qui présentait l'avantage de calmer l'appétit, chose bénéfique pour les travailleurs ayant une activité physique, ou de revigorer les personnes maigres, fragiles ou convalescentes. En somme, son caractère préjudiciable tient davantage au fait des fraudes dont elle était l'objet, à l'instar d'autres plats préparés des souks sur lesquels les traités de *ḥisba* attirent l'attention. Cependant il faut souligner le caractère spécifique de cette documentation. Si elle permet de renseigner sur les couches de la population les plus basses, elle noircit certainement la vision qu'on peut en avoir. Certes, des fraudes et des substitutions devaient être pratiquées, sans doute couramment, mais non systématiquement. De plus, les médecins qui ont rédigé les traités de diététique préviennent sur les désagréments liés à ce plat, mais n'en interdisent pas strictement la consommation.

65. M. Marín, « Riches et pauvres à table », p. 193.
66. *Ibid.*, p. 193.
67. *Ibid.*, p. 194.

Résumé
À travers les deux livres de cuisine conservés pour l'Occident musulman médiéval, des livres de *ḥisba* et des traités de diététique, la *harīsa* apparaît comme l'illustration de la notion d'insécurité alimentaire. Les ustensiles et leur propreté étaient surveillés, à l'instar de la qualité et de la quantité des ingrédients employés, notamment la viande et la matière grasse. Les fraudes commises lors de la préparation ou de la vente représentaient un préjudice économique, mais aussi un risque sanitaire. La *harīsa* suscitait de plus la vigilance des médecins et des cuisiniers en raison de sa qualité lourde et peu digeste, pouvant nuire pour la santé. Ce plat était néanmoins connu et consommé par la majorité de la population. Sa préparation simple et sa vente sur les marchés rendaient ce mets aussi accessible que nutritif, et permettaient aux moins aisés de consommer une alimentation carnée à moindre coût.

Bibliographie

AL-SAQAṬĪ al-Mālaqī, *El buen gobierno del zoco,* CHALMETA GENDRÓN Pedro (éd. et trad.), CORRIENTE Federico (éd.), Almeria, Fundación Ibn Tufayl de Estudios Árabes, 2014.

Anonyme, *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʿima,* ABU L-ʿAZM ʿAbd al-Ġanī (éd.), 2e éd., Rabat, Manšurat dirasat al-Andalus wa hiwar al-hadarat, 2010.

Anonyme, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, HUICI MIRANDA Ambrosio (trad.), MARÍN Manuela (préface), Gijón, Ed. Trea, 2005.

ARIÉ Rachel, « Traduction annotée et commentée des traités de *ḥisba* d'Ibn ʿAbd al-Raʼūf et de ʿUmar al-Garsīfī », *Hespéris-Tamuda,* vol. I, 1960, fasc. 1, p. 10-38, fasc. 2, p. 119-214, fasc. 3, p. 349-364.

ARIÉ Rachel, « Remarques sur l'alimentation des mets d'Espagne au cours du bas Moyen Âge, *Cuadernos de Estudios Medievales*, vol. II-III, 1974-1975, p. 299-312.

CHALMETA GENDRÓN Pedro, « La ḥisba en Ifrīqiya et al-Andalus : étude comparative », *Cahiers de Tunisie,* vol. XVIII, n°69-70, 1er trimestre 1970, p. 87-106.

CHALMETA GENDRÓN Pedro, *El zoco medieval : contribución al estudio de la historia del mercado*, Almeria, Fundación Ibn Tufayl de Estudios Árabes, Fundación Cajamar, 2010.

CHENOUFI Ali, « Un traité de *ḥisba* de Muḥammad al-ʿUqbānī al-Tilimsānī », *Bulletins d'Études Orientales*, vol. XIX, 1965-1966, p. 133-152.

CLÉMENT François, « Escabèche, merguez, rousquilles et autres recettes : des plaisirs de bouche partagés », dans RICHARTE Catherine, GAYRAUD Roland-Pierre, POISSON Jean-Michel (dir.), *Héritages arabo-islamiques dans l'Europe méditerranéenne*, Paris, La Découverte, 2015, p. 377-396.

DÍAZ GARCÍA Amador, *Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām ʻalā l-aḡdiya de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios*, 2e éd., Almeria, Arráez Editores, 2008.

ESSID Yassine, « Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de *hisba* », dans ESSID Yassine (dir.), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée. Colloque du GERIM, Sfax 8 et 9 mars 1999*, Paris-Sfax, Ed. GERIM et Maisonneuve et Larose, 2000, p. 255-267.

GARCÍA SÁNCHEZ Expiración, « La alimentación popular urbana en al-Andalus », *Arqueología medieval*, vol. IV, 1996, p. 219-235.

GARCÍA SÁNCHEZ Expiración, « La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IXe-XVe siècles) », dans AUDOIN-ROUZEAU Frédérique et SABBAN Françoise (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain : perspectives historiques*, Tour, Presses universitaires Rabelais, 2007, p. 65-92.

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

IBN ʿABD AL-RAʾŪF, *Ādāb al-ḥisba wa-l-muḥtasib,* AL-IDRISI Fatima (éd.), Beyrouth, Dār Ibn Ḥazm, 2005.

IBN ʿABDŪN, « Risālat Ibn ʿAbdūn fī l-qaḍāʾ al-ḥisba », LÉVI-PROVENÇAL Évariste (éd.), *Documents arabes inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Âge*, avec introduction et glossaire, Le Caire, Imprimerie de l'Institut français d'archéologie orientale, 1955, p. 1-66.

IBN ḪALṢŪN, *Kitāb al-Aġḏiya (Le livre des aliments)*, GIGANDET Suzanne (éd. et trad.), Damas, Institut français de Damas, 1996.

IBN RAZĪN al-Tuǧībī, *Fuḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān. Ṣūra min fann al-ṭabḫ fī l-Andalus wa-l-Maġrib fī bidāyat ʿaṣr Banī Marīn li-Ibn Razīn al-Tuǧībī,* IBN ŠAQRŪN Muḥammad (éd.), 3e éd., Tunis, Dār al-Ġarb al-islamī, 2012.

IBN RAZĪN al-Tuǧībī, *Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos (Fuḍālat al-Ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān)*, MARÍN Manuela (trad.), Gijón, Ed. Trea, 2007.

IBN ZUHR, *Kitāb al-Aġḏiya (Tratado de los Alimentos),* GARCÍA SÁNCHEZ Expiración (éd. et trad), Madrid, CSIC/Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, 1992.

HUICI MIRANDA Ambrosio (éd.), *La cocina hispano-magrebi en la época almohade según un manuscrito anónimo. Kitāb al-ṭabīj fī-l-Maghrib wa-al-Andalus fī ʿaṣr al-Muwaḥḥidīn,* Madrid, Imprenta del Instituto de estudios islámicos, 1965.

LAGARDÈRE Vincent, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du Miʿyār d'al-Wanšarīsī*, Madrid, Ed. Casa de Velázquez, 1995.

LAURIOUX Bruno, « Cuisine, médecine et diététique : traditions, rencontres et distorsions entre le Ve et le XIIe siècle », dans *L'alimentazione nell'alto medioevo : pratiche, simboli , ideologie (Spoleto, 9-14 aprile 2015),* Spolète, Fondazione CISAM, 2016, p. 467-492.

LÉVI-PROVENÇAL Évariste (trad.), *Séville musulmane au début du XIIe siècle. Le traité d'Ibn ʿAbdun sur la vie urbaine et les corps de métiers*, rééd., Paris, Maisonneuve et Larose, 2001.

MARÍN Manuela, « Riches et pauvres à table », dans PASCUAL Jean-Paul (dir.), *Pauvreté et richesse dans le monde musulman méditerranéen,* Paris, Maisonneuve et Larose, 2003, p. 183-197.

NICOUD Marilyn, « L'héritage diététique arabe dans la littérature latine médiévale », dans RICHARTE Catherine, GAYRAUD Roland-Pierre, POISSON Jean-Michel (dir.), *Héritages arabo-islamiques dans l'Europe méditerranéenne*, Paris, La Découverte, 2015, p. 335-345.

OUBAHLI Mohamed, « *La Main et le pétrin* » : *alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, Casablanca, Fondation du Roi Abdul-Aziz (collection Recherches), 2012.

RODINSON Maxime, « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue d'Études islamiques*, vol. XVII, 1947, p. 96-165.

ROSENBERGER Bernard, « Diététique et cuisine dans l'Espagne musulmane du XIIIe siècle », dans REDON Odile, SALLMAN Line, STEINBERG Sylvie (dir.), *Le désir et le goût. Une autre histoire (XIIIe-XVIIIe siècles)*, Paris, Presses universitaires de Vincennes, 2005, p. 175-191.

ROSENBERGER Bernard, « Se nourrir dans les rues et sur les chemins de l'Occident musulman (XIIe-XVIIIe siècle) », *Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire* [En ligne], vol. V, 2014, mis en ligne 15/12/2014 ; consulté 28/03/2015. URL : http://afriques.revues.org/1361

TALBI Mohammed « Quelques données sur la vie sociale en Occident musulman d'après un traité de *ḥisba* du XVe siècle », *Arabica*, vol. I, 1954, fasc. 3, p. 294-306.

YAḤYĀ IBN 'UMAR al-Kinānī al-Andalusī, *Aḥkām al-sūq*, ḪALIDI Isma'il (éd.), Rabat, Al-muhammadiya li-l-'ulama, 2011.