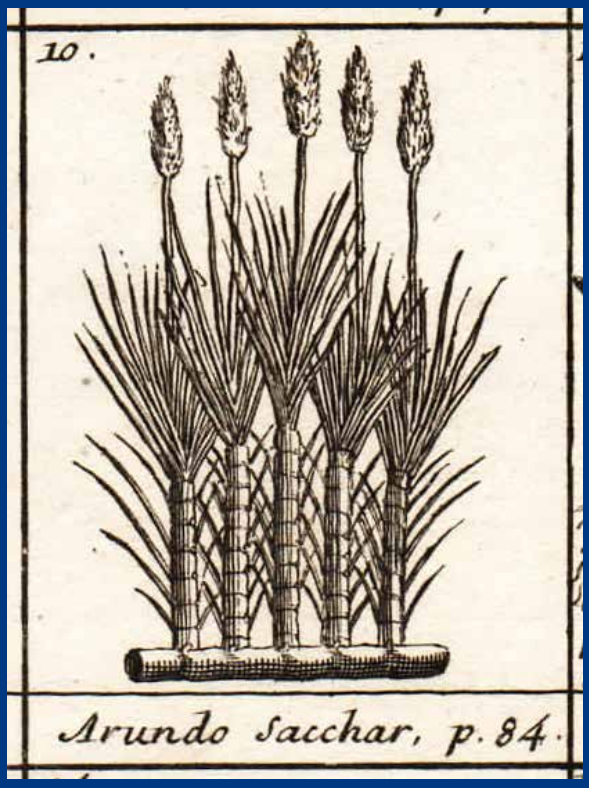
Les conférences de Troubadours

LES RÉSERVES ALIMENTAIRES OU *MŪNÉ* AU PROCHE-ORIENT

Conférence du Mardi 22 Septembre 2015
par

Philippe BOUTROLLE & Mouna AL AHDAB



Les conférences de TROUBADOURS

En Mars 2016, notre association clôturera sa huitième année. Nous avons su traverser cinq ans de guerre civile en Syrie sans projeter le conflit sur l'action culturelle que nous menons auprès de praticiens et d'intellectuels français intéressés par la Syrie et les pays arabes comme auprès de syriens et de libanais installés en France. Portée par une interaction amicale, confiante et attentive entre ses adhérents et ses sympathisants, TROUBADOURS a su réunir, une dizaine de fois par an, des assemblées où l'interaction entre les personnes a été au diapason de l'interaction avec les orateurs invités. Quand on porte un regard retrospectif sur les conférences organisées et les conférenciers qui nous ont parlé de leurs recherches, on ne peut qu'être satisfait du chemin parcouru.

Depuis deux ans, TROUBADOURS diffuse auprès de ses amis une trace durable des activités qu'elle organise. Ainsi, ceux qui ont raté une séance peuvent consulter la forme écrite de la communication. Nous avons commencé par les textes des conférences, avant de nous lancer dans la diffusion de documents visuels et sonores, car ces derniers posent plus de problèmes techniques, sans parler des frais afférents. Nous cherchons une solution à ces difficultés.

Les Conférences de Troubadours publiées sont maintenant au nombre de cinq, une sixième étant en voie d'achèvement, une septième en préparation. Nous avons pu constater qu'elles sont lues en dehors du cercle immédiat de l'Association, ce qui nous fait plaisir et augmente notre rayonnement. Nous espérons que nos invités futurs nous confieront leurs textes, pour que nous puissions en faire profiter le plus grand nombre de nos amis.

Manar HAMMAD
Secrétaire Général

Février 2016

Les conférenciers de TROUBADOURS

(2008 - 2016)

(Par ordre alphabétique nominal, et titre de conférence)

Issam ABD ALSAMAD	Homs, ma ville
Mouna AL-AHDAB	Le conte populaire syrien
Mouna AL-AHDAB	Voyage dans le temps avec les contes de Syrie et les proverbes du Liban
Mouna AL-AHDAB	Plantes et Cuisine au Croissant Fertile
Mouna AL-AHDAB	Les réserves alimentaires ou Mūné au Proche-Orient
Jean-Luc BISCOP	Saint-Siméon, nouvelles recherches
Pierre BORDREUIL	L'alphabet au Proche-Orient ancien: un et multiple
Philippe BOUTROLLE	Pistaches et pistachiers
Philippe BOUTROLLE	Plantes et Cuisine au Croissant Fertile
Philippe BOUTROLLE	Les réserves alimentaires ou Mūné au Proche-Orient
Pascal BUTTERLIN	Mari, ville du 3ème millénaire
Pascal BUTTERLIN	Les rythmes de l'urbanisation du monde syro-mésopotamien
Alain CHASSAGNOUX	L'architecture commerciale sur la route de la soie: Caravansérails & Bazars d'Iran
Christiane DELPLACE	Les recherches archéologiques françaises à Palmyre (du 18e à nos jours)
Jacqueline DENTZER	La demeure patricienne de l'oasis de Palmyre
et Christiane DELPLACE	La demeure patricienne de l'oasis de Palmyre
Jean-Marie DENTZER	Sanctuaire de Sahr al-Leja (Hauran)

Françoise DREYFUS	Gouverner la Palestine
Micheline GALLEY	Du Mashreq au Maghreb, la geste Hilalienne: une grande épopée inscrite au patrimoine de l'humanité
Claude GEFFRÉ	Les chances et les difficultés du dialogue inter-religieux
Jean-Jacques GLASSNER	Naissance de l'écriture
Jean-Claude GOLVIN	Périple dans l'Orient romain (par l'image de restitution)
Manar HAMMAD	Les âges de Damas
Manar HAMMAD	Entre Iran et Syrie: échanges et influences dans l'architecture religieuse
Manar HAMMAD	Byzance, Istanbul et leur influence sur les villes de Syrie
Manar HAMMAD	Architecture publique et société au Caire (9°-15° siècles)
Manar HAMMAD	Anciennes routes bordières de la Syrie: rive de mer, rives de steppe, rives de montagne
Manar HAMMAD	L'impact de l'installation des Macédoniens en Syrie
Manar HAMMAD	Arts de l'Islam, promenade virtuelle aux musées du Louvre (Paris), Benaki (Athènes), Gulbenkian (Lisbonne)
Manar HAMMAD	Histoire de la Syrie : Cycle de six conférences Du Néolithique à la fin de la période Ottomane
Manar HAMMAD	Bîmâristân Arghun à Alep
Manar HAMMAD	Caravanserails d'Anatolie
Manar HAMMAD	La maltraitance du Patrimoine culturel
Bernard HOURCADE	De la Perse ancienne à l'Iran d'aujourd'hui
Mahmoud ISMAÏL	Le patrimoine Architectural du Caire
Dr Patrice JOSSET	Médecine mésopotamienne: le signe et la faute
Roland LAFFITTE	Étoiles et constellations de la Mésopotamie aux Arabes
Jean LAMBERT	Le luth monoxyle *qanbûs* du Yémen un témoin inestimable de l'histoire de la musqie arabe
Jean-Claude MARGUERON	Ougarit, fille de Dagan et de Baal
Valérie MATOIAN	De nature et d'artifice : le bleu à Ougarit
Cécile MICHEL	Femmes et filles de marchands assyriens au début du IIe millénaire av. J.C.
Michel MOUTON	Irrigation et formation des royaumes antiques au Yemen
Régis MORELON	L'Astronomie Arabe entre Ptolémée et Copernic
Béatrice MULLER	Images sans frontières : la peinture murale au Proche-Orient à l'âge du bronze (IIIe-IIe miil.av. J.C.)
Hana NAAMAN	Les proverbes et leur place dans l'histoire des peuples
Hana NAAMAN	Voyage dans le temps avec les contes de Syrie et les proverbes du Liban
Laila NEHMÉ	L'origine de l'écriture arabe: résultats de recherches récentes
Laila NEHMÉ	Hégra (al-Hijr) en Arabie
Christophe OBERLIN	Chroniques de Gaza
Simone RICCA	Les transformations du quartier juif de Jérusalem: construction patrimoniale et destruction urbaine
Adel SHAMS EL DIN	La percussion dans la musique arabe
Jérémie SCHIETTECATTE	L'Arabie pré-islamique, lorsque l'archéologie nous éclaire sur le *temps de l'ignorance*
François VILLENEUVE	Hégra (al-Hijr) en Arabie

Avant-Propos

Manar HAMMAD

Pour les hommes comme pour les animaux, la conservation des aliments fut une nécessité relative à la survie durant l'hiver. Les saisons d'abondance produisaient un surplus considérable, et la question principale était de savoir le conserver. Certaines plantes sauvages, telles que les céréales et les légumineuses, avaient été identifiées dès la préhistoire et avant l'agriculture, pour des qualités naturelles qui en facilitaient la conservation dans la durée. D'autres produits avaient tendance à pourrir (fruits) ou à fermenter (lait), ce qui entraînait leur perte. Il fallut mettre au point des procédés simples adaptés aux produits et au climat pour arrêter une telle évolution, ou la contrôler pour assurer l'obtention de produits dérivés intéressants.

Les pages qui suivent donnent l'impression d'une prolifération étonnante : les cultures traditionnelles du Proche-Orient ont su domestiquer un très large éventail de denrées alimentaires, tant animales que végétales, pour lesquels des procédés de conservation adaptés furent mis au point. L'inventaire proposé est loin d'être complet, car il aurait été encyclopédique. Une sélection s'imposait, guidée par le goût des auteurs et par les perspectives qu'ils ont adoptées pour aborder le sujet. Philippe Boutrolle est parti de la notion du goût sucré pour explorer les variétés de produits animaux et végétaux conservables. Le miel des abeilles (c'est à l'origine une réserve alimentaire destinée aux abeilles mêmes), le sucre de canne, les mannes exudées de certaines plantes et les mélasses exprimées d'autres plantes relèvent de son approche. Mouna Al-Ahdab est partie des procédés de conservation pour y regrouper des aliments aux origines et aux allures très différentes. La juxtaposition des deux perspectives montre qu'il n'y a pas une manière unique pour aborder la question et qu'on pourrait adopter d'autres manières de faire.

Au-delà de l'intérêt scientifique de ces contributions, nous ne pouvons passer sous silence le plaisir visuel éprouvé à la vue de ces pages. L'effet est tel que l'on peut effectuer deux lectures de cette publication, une par le texte, l'autre par les images. Il reste que la structure logique du discours verbal organise la masse des quelque cent trente-deux images incluses. D'autres lectures de ce matérieau sont certes possibles. En particulier, on pourrait considérer tous ces produits dans une perspective culinaire qui les combine. Ce qui attire l'attention sur le fait que le plaisir gustatif n'est pas étranger au choix des produits retenus ici. En tout cas, la nourriture est l'une des composantes fondamentales de la culture, et nous sommes heureux de l'aborder ici, parallèlement aux contributions archéologiques ou littéraires qui nous sont coutumières.

Pour le lecteur occidental, ces pages équivalent à un tour virtuel du Proche-Orient alimentaire. Pour les natifs de la région, elles prennent l'allure d'un retour aux sources, car le plaisir gustatif fait partie des premiers plaisirs de la vie.

SOMMAIRE

1 LA CONSERVATION SUCRÉE DES ALIMENTS
(Philippe BOUTROLLE)
1.1 Le Miel
1.2 Le Sucre
1.3 La Manne
1.4 Les Mélasses

2 LES RÉSERVES ALIMENTAIRES OU *MŪNÉ*
(Mouna AL-AHDAB)
2.1 INTRODUCTION
2.2 LA PRÉPARATION des RÉSERVES

2.3 PROCÉDÉS de CONSERVATION
2.31 BLOCAGE des MICRO-ORGANISMES

2.31.1 CONSERVATION PAR SÉCHAGE
2.31.11 Séchage au soleil
2.31.12 Séchage à l'ombre
2.31.13 Concentration au soleil
2.31.14 Conservation par le sel

2.31.2 CONSERVATION par CUISSON & ADJUVANT
2.31.21 Conservation par cuisson & sel
2.31.22 Conservation par Cuisson & Graisse
2.31.23 Conservation par Cuisson, concentration et sucre

2.31.3 CONGÉLATION

2.32 CONSERVATION par CONTRÔLE des MICRO-ORGANISMES
ou FERMENTATION CONTROLÉE
2.32.1 Fermentation lactique
2.32.2 Fromages
2.32.3 Fermentation alcoolique
2.32.4 Macérations

3 PROCÉDÉS DE STOCKAGE

4 CONCLUSION

1 LA CONSERVATION SUCRÉE DES ALIMENTS MIEL, SUCRE, MANNES & MÉLASSES

Philippe BOUTROLLE

Comme l'année passée, nous consacrons notre séance de rentrée à la nourriture au Proche-Orient et plus spécialement cette année à la conservation des plantes alimentaires.

Nous avions évoqué les plantes domestiquées pendant la période néolithique au Proche-Orient et d'autres provenant de différentes régions de l'ancien monde et acclimatées là.

En fait la conservation ne peut pas se séparer de la domestication, puisque tributaire du cycle végétatif, au delà de la consommation au moment de la récolte, il s'agit de « faire durer » les aliments jusqu'à la récolte suivante.

Les stratégies de conservation sont nombreuses. Dans la première partie de la soirée je présenterai avec quelques détails le miel et le sucre en sirop plus ou moins épais comme agent de conservation.
Je prendrai ce prétexte pour explorer le domaine quelque peu mystérieux des « mannes ».

En effet, alors que j'essayais de clarifier les termes liés au miel, au sucre ou aux mélasses dans les langues du Proche-Orient, ces termes se trouvaient souvent combinés ou associés pour définir ce que nous traduisons en français ou en anglais par «manne ». Par ailleurs les sucreries d'Ispahan appelées « gaz » ou celles semblables en provenance d'Irak que j'avais découvertes à Alep avaient depuis longtemps excité ma curiosité, puisqu'il s'agissait aussi de manne.

1.1 Le MIEL

Commençons d'abord par le produit naturel par excellence : le miel. Il est, comme chacun sait, élaboré par les abeilles. Les essaims d'abeilles se trouvent dans la nature, comme celui-ci par exemple que nous avons découvert entre la fenêtre et le volet de notre maison l'an passé. (50 cm de haut, 30 cm de diamètre.), *(Figures 1 et 2)*.

Fig. 1. Essaim dans l'embrasure d'une fenêtre (vu de l'extérieur).

Fig. 2. Essaim dans l'embrasure d'une fenêtre (vu de l'intérieur).

Fig.3. Rayons extraits de l'essaim.

Il n'avait pas fallu trois semaines aux abeilles pour construire ces rayons de forme adaptée au volume général de l'essaim. *(Figure 3)*.

L'homme s'est ingénié à inventer des « maisons » pour loger ces essaims et récolter le miel. Une des formes les plus anciennes de ces ruches, attestée par les fouilles archéologiques au Proche-Orient, se rencontre encore au Yémen. Ce sont des cylindres en terre cuite de 20 à 25 cm de diamètre sur une cinquantaine de cm de long, installés en batterie, tels qu'on peut les voir ici. *(Figures 4 et 4.1)*

Fig. 4. *Ruches au Yémen*

Fig. 4.1. *Détail*

Les auteurs anciens avaient observé que lorsqu'une plante dominait aux alentours des ruches, le goût était particulier: Dioscorides relève l'amertume du miel en Sardaigne due à l'absinthe butinée par les abeilles ; Xénophon, [1] est témoin de la toxicité des miels de la région pontique où poussent les lauriers fleurs en abondance.

Les pharmacopées mésopotamienne [2] et gréco-romaine recouraient au miel pur pour être l'excipient de produits actifs végétaux animaux ou minéraux. Dans la pharmacopée de Ibn al-Baytar [3] au 13ème siècle, 10% de ses préparations comportent du miel. Ce dernier faisait aussi l'objet de traitements particuliers pour obtenir l'hydromel, l'oxymel, l'œnomel et l'oléomel qui étaient prescrits par les médecins, jusqu'à une époque pas très lointaine.

Au 18ème siècle, Tournefort [4] au cours de son voyage en Orient relève que les confitures se font parfois au miel. Ceci indique que la préparation des confitures au miel s'est poursuivie longtemps après la diffusion du sucre.

1.2 Le SUCRE

Dans notre propos, le sucre est tiré de la canne à sucre *(Figure 5)*.

La canne à sucre fait partie des plantes domestiquées en Asie du sud-est[5] et introduites à la fin du premier millénaire de notre ère au Proche-Orient. La première domestication aurait eu lieu en Nouvelle Guinée et par croisements successifs en Inde avec des cannes locales, aurait abouti à la canne à sucre que nous connaissons, *Saccharum officinarum* L. *(Figure 6)*

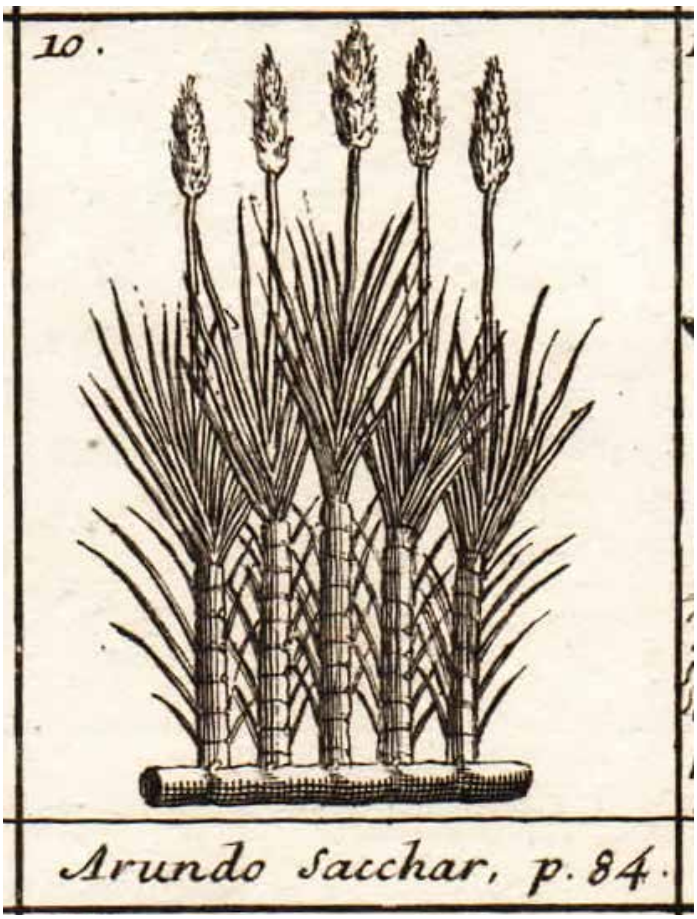


Fig. 5. *Canne à sucre*

Fig. 6. *Saccharum officinarum*

Notons que le français du 18ème siècle avait cette appellation imagée de cannamelle[6], rappelant que la canne pressée donne un jus ressemblant au miel avant purification et élaboration des cristaux de sucre. À propos de cette appellation botanique, je ferai deux remarques :

• La première concerne le terme latin « saccharum » qui est la translittération du grec byzantin qui a donné successivement le son « k » et le son « ch ». Nous avons « hérité » en français de cette orthographe bizarre où le son « k » redoublé porte deux signes différents.

• La seconde remarque concerne « officinarum », c.a.d. des officines d'apothicaires, qui indique que lorsque Linné a établi la classification des plantes à la fin 18ème siècle, le sucre était réservé aux préparations pharmaceutiques.

Les auteurs anciens, Dioscorides et Galien ont introduit le sucre dans leur pharmacopée, mais ce sucre provenait très probablement des Indes, via le Yémen.

L'existence de cette plante était connue des envahisseurs successifs de l'Inde : L'achéménide Darius en -510 et le macédonien Alexandre vers -330. Il faudra attendre le 5ème siècle, à la fin de l'époque sassanide pour que la culture se propage de la vallée de l'Indus, le Sind à la Perse. Ce n'est qu'après la conquête arabe que cette culture est mentionnée dans le système de taxe mis en place par le Calife 'Omar après cette conquête.

La progression de la culture de la canne à l'époque islamique dans les régions autres que la Perse, en Arabie, au Levant, en Égypte, au Maghreb, en Andalousie et dans les îles méditerranéennes est peu documentée jusqu'au 10ème /11ème siècle.

La consommation de sucre réservée au début de cette expansion à la pharmacopée et aux cours royales et princières, s'étend progressivement à toutes les couches de la société. Il devient un élément indispensable de la cuisine en général, pour la conservation de certains aliments et l'élaboration des pâtisseries.

Suivant l'origine du produit et les méthodes de clarification des sirops extraits, toute une gamme de sucres est mise sur le marché et chacun trouve son utilisation particulière pour les infusions, les boissons, les confits et les gâteaux.

Voici le témoignage d'un voyageur persan Nasser-i Khosrow[7] parti en décembre 1045 de Merv en Asie centrale et retourné en octobre 1052 après 4 pèlerinages à la Mecque et une tentative non aboutie en raison d'une épidémie de peste ou d'une disette : *« Ce fut le samedi 5 Cha'aban (6 février 1047) que nous arrivâmes à Tripoli. Les environs étaient couverts de champs cultivés, de vergers et de jardins. On voyait d'immenses plantations de cannes à sucre et une grande quantité d'orangers à fruits doux et amers, de bananiers, de citronniers et de dattiers. On était à l'époque où l'on recueillait le jus des cannes à sucre »*

Et plus tard encore :

« L'Egypte produit en abondance du miel et du sucre. Le troisième jour de Deimàh de l'ancien style, en l'année persane 416 (18 décembre 1048) je vis en un seul et même jour, les fruits et les plantes dont je vais citer les noms» . Suivent 32 noms de fleurs, fruits et légumes.

Il évoque plus loin la table de banquet du sultan d'Égypte: *« Cinquante mille men* (= 50 tonnes ?) *de sucre sont assignés, me fut-il dit, pour la décoration de la table du sultan. J'y vis un arbre ressemblant à un oranger dont les branches, les feuilles et les fruits étaient en sucre ; on y avait disposé mille statuettes et figurines également en sucre »*

Nous avons un autre témoignage plus tardif d'un médecin et botaniste en provenance d'Italie, Prosper Alpin[8]. Il observe entre 1581/1584, les plantes remarquables d'Égypte mais ne mentionne pas la canne à sucre. En effet elle est devenue une plante bien connue en Occident et n'est plus remarquable. Les croisades ont fait découvrir ce roseau cultivé au Proche-Orient comme l'a relaté notre voyageur persan. L'occident découvre le sucre et s'approvisionne au Levant et en Égypte. Il restera rare jusqu'à ce que la canne soit massivement cultivée en Amérique au 16ème siècle et approvisionne l'Europe.

Nous notons que la plupart des termes véhiculés par le commerce du sucre sont d'origine indienne, transmis par le persan et l'arabe dans les langues européennes[9].
Sucre : sanscrit « sarkara », moyen perse « šakar », syriaque « sākar » et « šakar », l'arabe « sukkar », le persan « šekar », le grec hellénistique « sakẖar », le latin « saccharum »
Candi : sanscrit « ẖandava », moyen perse « kand », arabe « qand »
Pénide : Terme utilisé par les apothicaires du 18ème siècle, aujourd'hui disparu de notre langue au 19ème siècle désignait le sucre cuit qui sert à préparer le sucre d'orge[10]. Il provient de l'arabe « fanīd » pour le même produit et est utilisé au Maroc pour les bonbons.

1.3 Les MANNES

Le terme de manne, nomme le produit sucré exsudé par certains végétaux, généralement des arbres ou des arbrisseaux, dans des conditions particulières. Ces conditions particulières sont soit des états climatiques particuliers (altitude, ensoleillement, sécheresse, vent) soit des interventions ponctuelles de l'homme ou d'insectes sur ces plantes.

L'origine de ces produits naturels est restée longtemps inexpliquée jusqu'au 17ème siècle[11] (Pomet). La diversité des formes, liquides ou cristallines fait que leurs noms sont des noms composés avec « miel », « sucre » voir « lait ». Nous avons l'illustration de cette diversité de forme et d'emploi dans la pharmacopée traditionnelle persane de la fin du 19ème siècle[12]. On rencontre successivement suivant les usages 7 mannes différentes dont les 4 premières sont les plus connues en Orient

1.31 La **manne de Perse**, comme l'appelait le botaniste français Tournefort [13]. Son nom originel est persan :**Taranğebīn** qui se décompose en « tar », humide et « anğebīn », miel, dont la traduction serait « miel de rosée ». Ce terme persan très ancien s'est propagé en arabe et dans les langues européennes. En français on trouve notamment *Thereniabin, & Trungibin* chez Lémery au 18ème siècle. Elle est produite par les larves d'un insecte (*Poophilus nebulosus* Leth. (Aphrophoridae) sur un arbuste, Alhagi des Maures, *Alhagi maurorum* Medic., alias *Alhagi mannifera* Desf., alias *Hedysarum alhagi* L. En persan, **ẖār-é šotor** (épine de chameau), et en arabe *(Figures 7 et 8)*, **'āqūl** ou bien **ẖāğ**. Elle est utilisée comme laxatif doux.

1.32 Le ou la **siracost**, appellation dans les langues européennes du **šīr ẖošt** persan qui se décompose en « šīr », lait et « ẖošt », sens inconnu ou du **šīr kand** , lait + candi (note Leclerc dans IB n°1380) . Le ou la **siracost** proviendrait de deux arbustes de l'Asie

Fig. 7. Alhagi des Maures, ẖār-é šotor (épine de chameau), en persan, 'āqūl ou bien ẖāğ,en arabe

Fig. 8. Alhagi détails

antérieure *(Atraphaxis spinosa* L et *Cotoneaster nummularius* Fisch. & C. A. Mey.) Elle est utilisée comme la précédente et fébrifuge

1.33 Gaz ẖūnsār ou **gaz angbīn** ; Manne en provenance de la région de Khounsar ou « manne miel ». Proviendrait de plusieurs espèces de tamaris[14]. Cette manne est produite sous l'effet de la piqûre d'une cochenille (*Trabutina mannipara* ; E. U.)
Produite sur une espèce de tamaris commune en Iran [*Tamarix aphilla* (Ehrenb.) Bunge, *(Figure 9)*], elle est abondante et bon marché et encore aujourd'hui elle sert à la confection d'une sorte de nougat, **qors-é gaz** C'est très probablement de cette manne dont il est question dans la bible. Mais elle proviendrait cette fois d'un tamaris commun dans le Sinaï *[Tamarix nilotica* (Ehrenb.) Bunge, ex *Tamaris mannifera* (Ehrenb.) Bunge*, (Figure 10)*].En arabe **ṭarfat al-man.**
Elle est utilisée en confiserie et potion pectorale.

La plupart des tamaris exsudent spontanément des sels complexes provenant des eaux saumâtres dont ils s'accommodent. Ces exsudats parfois toxiques ne

Fig. 9. Tamarix articulata

Fig. 10. Tamarix nilotica

sont pas considérés comme des mannes, car elles ne contiennent pas ou peu de sucre.

1.34 Gaz ‘alefī qui se décompose en « gaz », manne et « ‘alefī », verdâtre.
Proviendrait d’un chêne du Kurdistan (le chêne Valonia, *Quercus ithaburensis* Decne)
Elle a les mêmes utilisations que la précédente.

1.35 Bīd-é ḫošt qui se décompose en « bīd », saule et « ḫošt », voir plus haut.
Proviendrait d’un saule (*Salix* × *fragilis* L.)

1.36 Šekar tīġāl : Produite par l’action d’insectes sur une plante du Lorestan (Khoramabad) *Echinops cephalotes* DC.

1.37 Šekar al-‘ušr : Elle est importée du Yémen ou du Hedjaz. Celle-ci et la précédente combattent les toux opiniâtres

1.38 On retrouve encore un certain nombre de ces mannes dans la pharmacopée traditionnelle d’aujourd’hui[15], avec des indications médicales très proches.
Šekar tīġāl , taranǧebīn (en provenance de *Alhagi graecorum* Boiss. & Alhagi maurorum Medik.), **Gazanǧebīn** (en provenance de *Astragalus adscendens* Boiss. & Hausskn.), **šīr ḫešt, bīd-é ḫešt.**

1.4 Les MÉLASSES

Nous avons regroupé sous ce vocable des produits très divers tant dans leur élaboration que leurs usages. Leur point commun est de présenter une viscosité élevée.
Commençons par le plus ancien par les traces matérielles et écrites qu’il a laissées : le sirop de dattes, miel de dattes, debs tamr.

Les traces matérielles : Découverte de **madbasa**[16] dans des fouilles archéologiques à Bahrein[17], période 1600/1200, *(Figure 11)*. Ce sont des espaces clos dans lesquels sont empilés des sacs contenant des dattes très mûres, d’une variété particulière. Le sol de ces espaces est ondulé de façon à recueillir le jus qui s’écoule de cet empilement. Il est collecté au sortir de ces gouttières et mis dans des jarres. Ce procédé est toujours employé en Oman *(Figures 12 et 13)* en concurrence avec des procédés industriels de pressage ou de dilution.

Fig.11. Madbassa à Bahrein

Trace écrite : l’accadien [18] distingue le miel des montagnes et le miel de dattes. On peut entendre miel d’abeilles et sirop de dattes. Ce dernier apparaît dans les textes très probablement parce qu’il fait l’objet de commerce.

Continuons par d’autres produits classiquement appelés rob (arabe **rubb** appelés **debs** au Moyen Orient) qui sont tout simplement des jus concentrés par l’ébullition/évaporation. Le jus de raisin et des grenades

Fig. 12. Madbassa à Oman

Fig. 13. Madbassa Oman

douces ou acides ainsi que la pastèque, relèvent de ce procédé. En ce qui concerne les carroubes, je n'ai pas de renseignements particuliers, mais je pense que le sucre contenu dans les gousses doit être extrait par broyage et dissolution puis l'extrait filtré est concentré par ébullition.

Ces debs sont avec le tahiné, les produits de base de la confection du « halva » turc, le « halawé » arabe. Il y a enfin une autre famille de fruits ou légumes dont la chair réduite en pâte est épaissie par dessiccation au soleil. Cela concerne les tomates, les poivrons, les abricots, les dattes, les pastèques, etc.

J'arrête ici car me voilà passé insensiblement par le biais des mélasses, dans le domaine dont Mouna va vous parler maintenant.

Philippe Boutrolle

NOTES

1 Xénophon, Anabase IV, 8-19 (p. 45), Les Belles Lettres, Paris, 2000

2 Herrero Pablo, 1984 : Pablo Herrero, Thérapeutique Mésopotamienne, erc, p.19 & 52

3 Ibn al-Baytar, Livre des simples, édité, traduit & annoté, Leclerc Lucien, Notices & extraits des manuscrits de la BNF, tome 23-1877, tome 25-1881, tome 26-1883.

4 Tournefort 1717 : Joseph Pitton de Tournefort, Relation d'un voyage du Levant (23 avril 1700 / 3 juin 1702), Imprimerie Royale, Paris 1717, Lettre XIV (Tome II, p.70)

5 Watson 1983 : Andrew M. Watson, Agricultural innovation in the early Islamic world, Cambridge University Press, Chapter V, p. 24.

6 Lémery 1759 : Nicolas Lémery, Dictionnaire universel des drogues simples, Paris, p. 760

7 Nasser-i Khosrow : Sefer Nameh –Relation du voyage de Nassiri Khosrau- , publié, traduit et annoté par Charles Schefer, Ernest Leroux Éditeur, Paris 1881, p. 40

8 Alpin Prosper, 1581 – 1584, Plantes d'Égypte, traduit et annoté R. de Fenoyl, IFAO, 2007

9 Lafitte, 2011 : Roland Lafitte : SELEFA, 2ème semestre 2011, bulletin n° 17, p. 27 à 36 - Des termes venus du sanscrit par l'arabe : sucre, candi, pénide/ alphénic -.

10 Delaveau, 1995 : Delaveau Pierre, La mémoire des mots en médecine, pharmacie et sciences, Éditions Louis Pariente, 1995, p. 61, 58

11 Pomet 1694 : Pierre Pomet, Marchand droguiste, Histoire générale des drogues simples, ouvrage enrichi de plus de 400 figures en taille douce, Paris 1694, in-fol

12 Schlimmer, 1874 : Johanès L. Schlimmer, Terminologie médico-pharmaceutique et anthropologique française-persane, Lithologie d'Ali Gouli Khan, Téhéran, p. 357

13 Tournefort 1717, Joseph Pitton de Tournefort, Relation d'un voyage du Levant (23 avril 1700 / 3 juin 1702), Imprimerie Royale, Paris 1717, Tome I p. 322.

14 Le Floc'h 2013 : Édouard Le Floc'h & James Aronson, Les arbres des déserts, Actes Sud, p. 239

15 Amiri 2013 : Mohammad Sadegh Amiri, Mohammad Reza Joharchi, Ethnobotanical investigations of traditional médicinal plants commercialized in the markets of Mashhad, Iran, Avicenna journal of Phytomedecine, vol 3 n° 3, summer 2013, 254, 271.

16 madbasa est un nom arabe, construit sur le schème des nom de lieu. Comme maktaba est le nom de l'endroit où l'on écrit, ici c'est l'endroit où se forme le dibs

17 Flemming 1990 : Højlund Flemming, Date Honey Production in Dilmun in the 2nd Millenium B. C., in Paléorient 1990, Vol. 16N°1, pp. 77-86

18 Joannès 2001 : Francis Joannès, Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne, Robert Laffont, article « miel » de Cécile Michel, p.532.

2 MODES DE PRÉPARATION ET DE CONSERVATION DE LA *MŪNÉ*

Mouna AL-AHDAB

2.1 INTRODUCTION

La conservation des aliments est pratiquée depuis la nuit des temps. Les saisons d'abondance permettaient de stocker suffisamment de vivres pour passer l'hiver sans soucis.

Le climat méditerranéen continental de la région du Proche-Orient, caractérisé par un été très chaud, un air très sec, peu de précipitations et une humidité atmosphérique faible, facilite la constitution de réserves. Les aliments stockés restent en bon état plusieurs mois en raison du degré d'humidité peu élevé, tandis que durant l'été la sécheresse permet une utilisation optimale de l'énergie solaire pour le séchage des produits.

• La *mūné* est essentielle à la survie dans le monde rural et chez les bédouins.

• Elle reste encore en usage dans les villes quoique la perpétuation de la *mūné* en milieu urbain relève plus de l'attachement aux valeurs culturelles que de la nécessité économique et saisonnière.

2.2 La PRÉPARATION des RÉSERVES

• La manière de préparer les réserves permet de comprendre la logique avec laquelle les maisons antiques ont été organisées depuis la révolution néolithique. Elle nous met en contact direct avec une façon de vivre et une manière de considérer l'avenir, la sécurité, et le groupe familial.

• Même si la *mūné* est préparée essentiellement par les femmes qui en gèrent le stockage et l'usage, c'est une activité de groupe. Toute la famille s'y met, les hommes achètent les aliments, les femmes les préparent et on fait appel aux petites mains pour aider, au grand bonheur des enfants!!

• La préparation des réserves alimentaires repose sur la transformation des produits pour les faire passer d'un état à un autre afin de mieux les conserver en limitant le développement des micro-organismes ou en éliminant les bactéries qui les abîment. Les produits sont lavés, nettoyés, essuyés, éboutés, équeutés, épluchés, écalés, dépiqués, découpés puis traités avant de les conserver selon le procédé qui convient le mieux à leur composition et structure.

2.3 PROCÉDÉS de CONSERVATION

On peut distinguer les procédés de conservations en opposant les procédés de blocage des micro-organismes aux procédés contrôlant le développement de micro-organismes sélectionnés. Relèvent du premier groupe les séchages, la cuisson et la congélation. Au deuxième groupe appartiennent les fermentations et les macérations. Viennent ensuite les procédés de stockage associés aux procédés de conservation.

2.31 Bloquer les Micro-Organismes

Le blocage des micros-organismes est assuré par séchage au soleil ou à l'ombre, par concentration ou par addition de sel en quantité adéquate. Des effets similaires sont obtenus par concentration des liquides sur le feu, par cuisson avec du sel ou dans la graisse, et par cuisson avec le sucre. Enfin, la congélation arrête le développement des micro-organismes.

2.31.1 Conservation par Séchage

Le séchage s'effectue au soleil ou à l'ombre dans un courant d'air.

2.31.11 Séchage au soleil

Au Proche-Orient, l'été est ensoleillé et sec, ce qui facilite les procédés de séchage peu coûteux. La faible teneur en eau arrête la croissance des micro-organismes. Cependant il faut surveiller les produits en cours de séchage car une longue exposition au soleil peut les abîmer. Il faut les retirer à temps et les mettre à l'abri dans un endroit sec et sombre pour favoriser une longue conservation.

Graminées : Blé

• **Grain & Farine**. Le grain de blé récolté, éventé et dépiqué, peut être conservé dans de grandes jarres enterrées dans la terre (cette manière de faire est très ancienne, voir les procédés de stockage) ou entreposé dans des caves sèches, à température constante. Le grain est moulu au fur et à mesure pour obtenir de la farine en fonction de la consommation.

Fig. 14 Blé vert sur pied

Fig. 15 Cribler le blé et le nettoyer

Fig. 16 Ébouillanter le blé pour le bourghol

Fig. 17 Nettoyer la Frîket en famille

• **Bourghol**. Après battage, le grain de blé est vanné, dépiqué puis criblé. Une courte ébullition élimine le risque de germination. La peau du grain est séparée au pilon. Après séchage au soleil, la balle est vannée. Les petites mains sont sollicitées pour enlever les cailloux et les éventuels corps étrangers. Le grain est ensuite moulu en deux ou trois grosseurs de blé cassé ou bourghol. Sous cette forme, il se conserve plus longtemps que le grain ou la farine.

• **Frîket**. Cette variété est préparée lorsque le blé est encore vert et jeune : «à cette étape de sa croissance, le grain n'a pas eu le loisir de durcir…, il présente une couleur laiteuse et une consistance gélatineuse, proche de celle de l'œuf. Tenues par la tige, les poignées d'épis sont brièvement introduites dans une flamme vive. La barbe des épis se consume rapidement, et le grain enveloppé dans ses glumelles subit une semi-cuisson, de laquelle le produit final gardera son goût de fumé caractéristique»[1]. Les grains gardent une couleur verte légèrement grillée. Ils sont concassés puis exposés au soleil avant leur mise en réserve.

1- Manar Hammad, *Aux racines du Proche-Orient Arabe ou Manarades,* Ed. Geuthner, 2003.

***Graminées :* Orge**

Les procédés de traitement de l'orge ressemblent à ceux du blé qui l'a remplacé dans l'usage récent : on consommait surtout l'orge à Mari (Syrie) et à Ninawa (Irak) comme dans toute la Mésopotamie.

Graminées : Riz

Le riz est inspecté pour les éventuels cailloux avant d'être entreposé dans des jarres de conservation. On faisait peu de réserves de riz, car le bourghol était plus utilisé[2] que le riz dans la cuisine. Le riz jouissait d'une valorisation comme mets de luxe d'où le proverbe :
El 'iz li-r-riz wel bourghol shanaq halouh =
la gloire est au riz, le bourghol s'est pendu de dépit.

Légumineuses : Lentilles

Les lentilles sont lavées, séchées et égrenées puis mises dans des jarres en terre. Les lentilles jouent un rôle important dans l'alimentation, aussi bien pour les soupes d'hiver que pour les préparations avec du bourghol ou du riz.

2- Aujourd'hui, le riz est plus consommé que le bourghol, surtout en ville..

Fig. 18 Lentilles sur pied

Fig. 19 Lentilles lavées et séchées

Fig. 22 Bamia lavée et étêtée

Fig. 23 Bamia enfilée en guirelande et exposée au soleil

Fig. 20 Pois-chiches sur pied

Fig. 21 Pois-chiches dépiqués et vannés

Légumineuses : Pois-chiches

Les pois-chiches sont dépiqués puis vannés. Passés au crible, ils sont nettoyés, séchés puis conservés. Ces graines fournissent des protéines végétales importantes dans le régime alimentaire levantin.

L'égrenage (élimination des petits cailloux) des graminées et des légumineuses se déroule à la maison : toute la famille y participe, petites mains comprises. Elles seront mis dans des bocaux et conservés dans un endroit sec et sombre.

Légumes

Les légumes abondent en été et se rarifient en hiver, d'où la nécessité de les faire sécher au soleil ou à l'ombre dans un courant d'air puis de les conserver pour un usage ultérieur. Ils seront surveillés pour éviter qu'ils ne se dessèchent trop. Ils sont traités selon la nature et la texture de chaque variété.

Bamia (corne grecque). Chaque corne est nettoyée en lui coupant le pédoncule par un mouvement

Fig. 24 Courges vertes

Fig. 25 Courges et aubergines évidées et séchées

tournant qui évite d'entailler la cosse. Elle est lavée puis enfilée en guirlandes et suspendue en l'air. Elle est parfois étalée sur des nappes et exposée au soleil. Afin que la bamia ne se déssèche, l'opération de séchage se poursuit à l'ombre.

Les courges vertes et les **aubergines** sont éboutées, évidées, trempées dans l'eau salée puis mises à sécher au soleil, soit en les étalant sur des draps soit en les enfilant en guirlandes accrochées contre les murs. Pour consommer ces courges et aubergines, il faut les tremper quelque temps dans l'eau afin de les réhydrater.

Poivrons rouges : triés, équeutés, lavés, épépinés, coupés en deux puis salés et enfilés en guirlandes, ou étalés sur des nappes et exposés au soleil. Lorsque les poivrons rouges sont secs, ils sont enduits d'huile d'olive, saupoudrés de sel puis réduits en miettes et conservés dans des bocaux. On peut aussi faire sécher les poivrons partiellement puis les écraser en pâte, ajouter du sel et les conserver en bocal sous une couche d'huile d'olive. C'est le *dibs* de poivrons.

Fig. 26 Poivrons rouges frais

Fig. 27 Femmes triant et nettoyant des poivrons rouges

Fig. 28 Poivrons rouges enfilés et exposés au soleil

Fig. 29 Poivrons rouges séchés prêts pour la conservation

Fig. 30 Figues aplaties et séchées

Fig. 31 Figues séchées et enfilées

Fig. 32 Abricots dénoyautés et mis à sécher (nuqu')

Fig. 33 Pâte d'abricot en feuille ou qamar din

Fig. 34 Noix en coque

Fruits

Les fruits frais sont essuyés et étalés sur des nappes au soleil, un tissu fin les protège des insectes.

Figues : Essuyées puis aplaties, elles sont enfilées en guirlande et exposées au soleil.

Abricots : Lavés et dénoyautés, les abricots entiers sont séchés (*nuqu'*). Un produit en feuille (*qamar din*) est obtenu par séchage de la pâte d'abricots écrasés. La pulpe est étalée sur une toile enduite d'huile (pour éviter l'adhérence) puis exposée au soleil.

Fruits à coques

Les noix et amandes : débarrassés de leur peau épaisse, ces noyaux sont écalés puis séchés au soleil. Cerneaux et amandes sont conservés dans des bocaux en verre, dans un endroit sombre et sec.

Fig. 37 Amandes en coque

Fig. 35 Noyer *Fig. 36 Amandier*

Fig. 38 Pistaches en grappe

Fig. 39 Pistaches salées séchées en coque

Les pistaches sont écalées puis arrosées d'eau salée et exposées au soleil. Elles sont remuées au quotidien pour qu'elles sèchent de manière homogène, avant de les conserver.

Viandes

Tachriq Les bédouins nomades conservent la viande (bœuf, chameau ou mouton) en découpant des tranches fines étalées sur les rochers chauds en plein soleil. Les enfants font la garde pour chasser les animaux. La viande durcit et se racornit mais se conserve. Elle sert à la préparation de ragoûts.

2.31.12 Séchage à l'ombre *(avec circulation d'air)*

Plantes

Muloukhiyat. La plante est effeuillée, lavée, égouttée et étalée sur des draps, mise à l'ombre pour sécher sans se décolorer

La Menthe et les autres herbes sont effeuillées, lavées puis séchées à l'ombre de la même manière

Fig. 40 Viande découpée avant séchage au soleil

Fig. 42 Mouloukhiyat sur pied

Fig. 41 Viande séchée, tashriq

Fig. 43 Mouloukhiyat séchée

Viandes

Qaddid. L'excédent des viandes du mouton sacrifié pour le Eid el kebir (al adha) est conservé en l'enduisant de sel et d'épices, suspendu dans un courant d'air à l'ombre pour le faire sécher. La viande séchée **Qaddid** est consommée en hiver.

Fig. 44 Qaddid, viande séchée à l'ombre, dans un courant d'air

Pasturma. Cette préparation d'origine arménienne est pratiquée en Anatolie et en Syrie. La viande est couverte d'une pâte faite d'un mélange d'épices et de sel. Suspendue dans un courant d'air à l'ombre, elle sèche lentement et s'imprègne d'épices.

Fig. 45 Pasturma : viande enduite d'épices et séchée à l'ombre

Fig. 46 Pasturma découpée en tranches

Saucisses (de mouton). Les intestins grêles et les gros intestins sont nettoyés, lavés, salés puis farcis de viande d'agneau, hachée et mélangée à des épices, puis ils sont séchés à l'ombre.

Fig. 47 Saucisses

2.31.13 Concentration au soleil

(après cuisson ou sans cuisson)

La concentration des aliments par ébullition diminue leur teneur en eau pendant que la chaleur les stérilise. La concentration au soleil d'été est tout aussi efficace pour certains produits, plus économique même si elle est plus longue.

Tomates. Elles sont lavées, coupées en morceaux, puis écrasées à la main ou au moulin à légumes. Les enfants se régalent en éclaboussant le jus de tomate et s'arrosant les uns les autres: ce jour là est un jour de fête (voir la Tomatina en Esapgne).
Le jus recueilli est filtré pour enlever les pépins et la peau, salé et versé dans des plateaux en cuivre étamé avant d'être exposé au soleil. Si le soleil n'est pas vif, le jus est bouilli avant exposition au soleil.

Fig. 48 Tomates

Fig. 49 Couper les tomates avant de les écraser

Fig. 50 Filtrer le jus de tomates

Fig. 51 Jus de tomates au soleil

Fig. 52 Touiller le jus de tomates

Sirops sucrés

Orange, Citron, Clémentine, mûres noires de Damas, cerises d'Alep

Les sirops sucrés d'orange, citron et clémentine sont préparés à froid. Les fruits lavés et râpés, leur zeste est mis dans un tissu noué et gardé de côté. Ces fruits sont pressés, leur jus est filtré puis versé dans un récipient dans lequel on ajoute le sucre et le zest conservé. Losque le sucre est complètement dissout, le jus est mis en bouteille et conservé.

Les sirops sucrés de **mûres de Damas** et de **cerises d'Alep** passent par le feu avant leur mise en conservation.

Fig. 53 & 54 Jus de citron et jus d'orange préparés à froid

2.31.14 Conservation par le sel

Certains aliments destinés à une longue conservation sont mis dans des saumures fortes. Cette saumure est obtenue en ajoutant à l'eau beaucoup de sel jusqu'à ce qu'un œuf de taille moyenne flotte dans le liquide (*'Iyar el baydat*).

C'est aussi le mode de conservation des **Olives, des Feuilles de vignes et des Fromages** (voir laitages).

Fig. 55 & 56 Mûres noires et sirop de griottes

Fig. 57 Trier les feuilles de vignes

Fig. 58 Feuilles de vignes conservées dans la saumure

Fig. 59 Trier et équeuter les olives

Fig. 60 Olives conservées dans la saumure

Fig. 61 Feuilles de vignes et raisin vert

Fig. 62 Filtrer le verjus (jus de raisin vert)

Le **Verjus** ou jus de raisin vert est pressé, filtré et conservé à froid après ajout de sel. Il est utilisé en hiver comme substitut du citron dans beaucoup de plats qui *nécessitent l'usage de jus de citron ou d'autres fruits acidulés.*

2.31.2 Conservation par Cuisson & Adjuvant

2.31.21 Conservation par cuisson & sel

Concentré de grenade ou mélasse de grenade

Les grenades sont égrenées et pressées. Leur jus est filtré, bouilli puis refroidi, il est mis en bouteille après ajout de sel et conservé.

Fig. 63 Égrener les grenades avant de les presser

Fig. 64 Morceaux de viandes pour la qawurma

Fig. 65 Qawurma, viande confite dans sa graisse

2.31.22 Conservation par Cuisson & Graisse

Qawurma (viande confite). La viande de mouton est débitée en morceaux et confite dans sa graisse, où elle est conservée. Elle constitue la base alimentaire des paysans en hiver.

2.31.23 Conservation par cuisson, concentration et sucre

Les Confitures

Confitures exposées au soleil de Juillet-Août.
Les sucres, comme le glucose et la saccharose, doivent leur efficacité de préservateurs à leur capacité de lier l'eau, la rendant de ce fait inutilisable par les micro-organismes.
La confiture ou « *ma'qûd* » (= concentré en Arabe) est préparée par la mise en ébullition des fruits durant quelques minutes dans leur équivalent de poids en sucre. L'association de la chaleur et du sucre permet une bonne conservation. L'ajout de jus de citron ou d'acide citrique empêche la cristalisation du sucre dans la confiture tout au long de la période de conservation.

Il y a plusieurs procédés pour la fabrication des confitures ou des marmelades:

- Addition du sucre et de l'eau aux fruits,
- Macération des fruits dans le sucre,
- Cuisson des fruits dans un sirop déjà préparé.

Les confitures de **pétales de rose**, de **fleurs d'agrumes**, de **coings**, de **figues** ainsi que plusieurs autres confitures passent par le feu quelques minutes avant leur exposition au soleil dans des plateaux en cuivre étamé, recouverts d'un linge fin pour les protéger de la poussière et des insectes.

Fig. 66 Pétales de roses pour la confiture

Fig. 67 Confiture de roses exposée au soleil

La confiture est touillée deux fois par jour et laissée au soleil jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré de concentration voulu. Le soleil d'été assure à la confiture une concentration lente mais sûre. La préparation est mise dans des bocaux puis conservée dans un endroit sombre et sec.

Certains fruits (**citrouille**, **noix**, **aubergine** et **datte**) se ramollissent trop à la cuisson. Pour leur conserver leur croquant, ils sont trempés, avant cuisson, dans un bain de chaux éteinte pendant 24 heures. Après

Fig. 68 Fleurs d'agrume pour la confiture

Fig. 69 Confiture de fleurs d'agrume

Fig. 70 Coings

Fig. 71 Confiture de coings

Fig. 72 Figues

Fig. 73 Confiture de figues

Fig. 74 Petites aubergines pour la confiture

Fig. 75 Confiture d'aubergines

Fig. 76 Citrouilles

Fig. 77 Confiture de citrouille

Fig. 78 Fruits de cédrat sur l'arbre

Fig. 79 Confiture de cédrat, découpée avant d'être servie

Fig. 80 Dattes rouges en grappe

Fig. 81 Confiture de dattes rouges farcies d'amande

Fig. 82 Oranges amères sur l'arbre

Fig. 83 Confiture d'orange amère découpée en lamelles

égouttage, ils sont rincés à l'eau à plusieurs reprises puis trempés dans un sirop préparé à l'avance et portés à ébullution.

Les confitures d'**aubergine**, de **citrouille**, de **cédrat**, de noix, d'**orange amère** et de **dattes** sont plutôt considérées comme de la confiserie.Elles sont servies avec le café ou le thé lors des réceptions entre femmes à Alep, Damas et d'autres villes syriennes.

Les confitures d'**abricots** et de **cerises d'Alep** (*oueshnat* ou Griottes noires ou *Amarena*) sont préparées à froid. Le sucre est mélangé aux fruits, le mélange est placé dans des plateaux étamés exposés au soleil. *Le goût de la confiture au soleil est meilleur.* Certains font bouillir les fruits quelques minutes avant de les exposer au soleil.

Fig. 84 Abricots sur l'arbre

Fig. 85 Confiture d'abricots préparée à froid

Fig. 86 Cerises griottes noires oueshnat

Fig. 87 Confiture de cerises griottes préparées au soleil

2.31.3 Congélation ou Conservation par le Froid

Le traitement par le froid permet de ralentir, voire d'arrêter, la prolifération et l'action des micro-organismes, et de conserver ainsi l'aliment pendant une période plus ou moins longue. C'est le mode de conservation des temps modernes.

Les légumes sont blanchis dans l'eau bouillante. Une fois refroidis, ils sont mis dans des sachets au congélateur. Certains légumes sont congelés sans être blanchis. La durée de conservation est liée à la température du congélateur, souvent entre -18° et -22°C.

Fig. 88 Légumes surgelés

2.32 Conservation par Contrôle des Micro-Organismes ou Conservation par Fermentation Contrôlée

2.32.1 Fermentation Lactique

La fermentation est un phénomène naturel qui se produit par l'action d'enzymes ou de micro-organismes sur les aliments. Contrairement au séchage au soleil qui tue les bactéries et arrête le développement des micro-organismes, la fermentation lactique provoque une acidification du milieu qui favorise le développement de certaines bactéries. Cette fermentation permet la fabrication des produits à base de lait.

Fermentation du lait bouilli

Yaourt

En ville et à la campagne, le lait est bouilli puis refroidi jusqu'à ce qu'il atteigne la température adéquate (50°), on lui ajoute alors le ferment (*robé*) prélevé d'un *laban* (yaourt) précédent. Le lait est touillé, le contenant du lait est recouvert d'un tissu en laine ou mis à côté d'une source de chaleur pour mieux assurer la fermentation. L'ajout du sel protége des micro-organismes.

Dans les steppes, les bédouins font le yaourt avec le lait tiède juste après sa collecte, sans le bouillir : ils ajoutent le *robé* qui permet d'obtenir le yaourt. Dans nos pays, que ce soit en ville, au village ou dans la steppe, une fermentation prolongée permet d'obtenir un yaourt acidulé.

Labné

Le yaourt est versé dans un sac en toile, suspendu au dessus d'un contenant qui recueille le petit lait qui égoutte.

•Le yaourt égoutté se transforme en *labné*, que l'on mange avec de l'huile d'olive.

Égouttée et séchée, roulée en petites boules molles, la *labné* est conservée avec des herbes dans l'huile d'olive pour une consommation ultérieure. La *labné* peut être séchée plus longtemps et mélangée à des épices dont les graines de fenouil, du piment rouge en poudre, du poivre gris pour former des boules gardées dans un endroit humide à température constante, ou séchée et durcie au soleil. Nous obtenons ainsi la ***sourkeh*** que l'on mange en salade avec de l'huile d'olive, ou le ***shanklish*** que l'on mange par petits morceaux car il est dur.

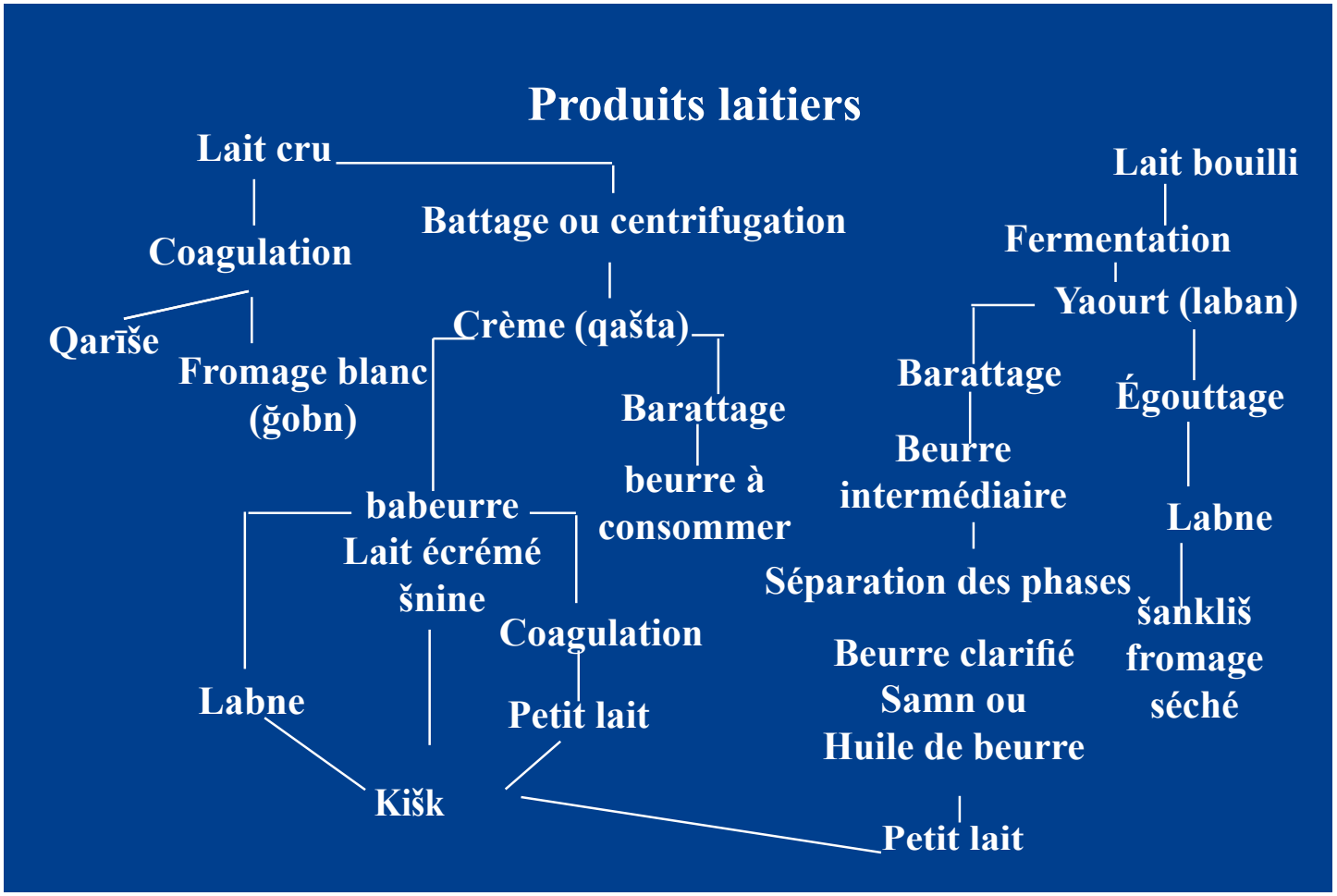


Fig.90 Verser le lait

Fig.91 Laban, yaourt

Fig.92 Égoutter le yaourt

Fig.93 Labné avec huile, menthe et paprika

Fig.94 Labné conservée dans l'huile d'olive

Fig.95 Labné semi séchée et huile d'olive

Fig.96 Shanklish

Produits associés

Beurre & Samn

Le yaourt baratté donne du beurre. Le barattage du yaourt se fait dans des outres ou des jarres (vernissées) pour séparer la matière grasse (beurre) du petit lait ou babeurre. Lorsque le beurre commence à se former, on ajoute de l'eau froide pour accélérer sa formation.

Fig.97 Beurre baladi

Fig.98 Barattage du beurre

Fig.99 Samn

*Fig.100 Femme préparant du **kišk***

*Fig.101 **Plateaux remplis de kišk mis à sécher au soleil***

*Fig.102 **kišk conservé dans un sac en toile***

Samn

Chauffé à feu doux, le beurre est clarifié en séparant l'eau de la matière grasse dite *samn* ou huile de beurre. Si le beurre est préparé à partir d'un lait légèrement fermenté, le *samn* garde un goût aigrelet.

Petit-lait & Kishk

Le kišk, un dérivé des produits laitiers, est un aliment de base de la nourriture des paysans et des bédouins. Il est obtenu par le mélange d'un produit laitier (*labné*, petit lait ou lait écrémé) avec du bourghol. Le mélange passe par plusieurs opérations : Fermentation, séchage au soleil, 2ème fermentation, puis séchage, ensuite frottage pour le réduire en farine, puis tamisage avant de le conserver dans des jarres dans un endroit sec.

Fermentation du lait cru

2.32.2 Fromages

Le fromage est préparé avec du lait tiède (35°C) mélangé à la présure. La présure intervient au début de la fabrication et permet au lait de cailler. Elle s'utilise pour la coagulation nécessaire à la fabrication du fromage. Elle est constituée de deux types d'enzymes actives appelées chymosine et pepsine. La présure peut être obtenue sous forme de comprimé (acheté en pharmacie), ou comme morceau du quatrième estomac d'agneau, de chevreau ou de veau, âgés de quelques jours. L'estomac est rincé, salé, puis fermé avec une ficelle et séché au soleil avant l'usage. Pilé et salé, il est transformé en pâte et gardé dans un bocal en verre. Une noisette de cette pâte suffit pour faire cailler 20 à 30 litres de lait.

Fig.103 ***Présure, 4e estomac de veau, noué et mis à sécher***

Le lait caillé et coagulé est mis dans une passoire pour égoutter. On forme des blocs puis de petits cubes que l'on pasteurise en les faisant bouillir. Dès que le fromage commence à fondre il est enlevé, séché un peu puis couvert de grains de nigelle et parfumé avec du *mahlab* (amande de noyau de cerise de Ste Lucie) et de *mastika* (résine de térébinthe). Les morceaux de fromage sont conservés dans des bocaux remplis d'eau salée.

Ou bien, par lots d'une louchée, la pâte bouillante est étirée à main nue par les femmes assises autour du chaudron, jusqu'à ce que les fils du fromage

Fig.104 Cubes de fromage blanc à pasteuriser

Fig.105 Fromage blanc bouilli, avec nigelle et matikat

Fig.106 Fromage tressé, parsemé de nigelle et matikat

deviennent aussi fins que les fils de laine, à la suite de quoi la pelote est tordue sur elle-même et bloquée d'un geste rapide. La tresse ainsi obtenue est conservée dans l'eau salée ce qui permet le blocage des fermentations ultérieures.

Produits associés

Qišta & qarišé

La ***qišta*** ou crème est un produit extrait du lait cru. Il s'agit de la couche qui se forme à la surface du lait laissé au repos.

Fig.107 Qariše

Fig.108 Qišta

On peut accélérer l'opération en passant par le processus de centrifugation. En France, certains fromages sont fabriqués à partir de lait écrémé, pour les alléger.

La ***qariše,*** est la version syrienne de la *ricotta* italienne. Elle est obtenue à partir du mélange du petit lait avec une pincée d'acide citrique ou d'une cuillère à soupe de jus de citron, pour équilibre le goût aigrelet du petit lait. Le mélange est chauffé à feu doux jusqu'à la formation d'une couche consistante blanche pleine de bulles d'eau. Il est égoutté une fois refroidi.
La *qišta* et la *qariše* sont utilisées dans la pâtisserie.

2.32.3 Fermentation Alccolique

Oxydation de l'alcool : vinaigre

La fermentation alcoolique permet de préparer le vin, la bière et le vinaigre.
Les boissons alcooliques sont obtenues par fermentation naturelle des solutions sucrées (moûts). Il s'agit d'une réaction chimique naturelle obtenue grâce aux micro-organismes, aux levures et leur enzyme, la zymase qui décomposent les jus de fruits naturels.

Fig.109 Vinaigre de raisin

Fig.110 Vinaigre de pommes

• Le vinaigre est préparé à partir de grappes de raisin très mûr ou de pommes. Le jus est placé dans un récipient pour fermenter, et l'ajout de sucre accentue l'acidité du vinaigre.

2.32.4 Macérations

Moukhallal : saumure et vinaigre
La saumure mélangée au vinaigre et au sucre sert à conserver les légumes confits ou *moukhalal* : Poivrons, aubergines concombres, ail, chou, chou fleur, navets et betteraves.

Fig.111 Légumes macérés dans la saumure et le vinaige

Ces légumes sont lavés plusieurs fois pour les débarrasser des impuretés. Les aubergines (petites) sont éboutées, l'ail et les betteraves sont épluchés avant de procéder à la mise en saumure.

Les **navets** lavés, à moitié épluchés, sont mis dans la saumure avec une betterave lavée et épluchée pour assurer la coloration en rose.

Fig.112 Navets macérés

Les **poivrons** verts et les **concombres** **sont lavés, égouttés puis mis dans la saumure à laquelle on ajoute une cuillerée de vinaigre et un peu de sucre pour équilibrer le goût et garder le croquant des légumes.**

Fig.113 Préparation des poivrons verts avant macération

Fig.114 Concombres macérés

Les poivrons farcis macérés dans la saumure.

La farce est un mélange de céleri, carotte, poivron rouge, chou et chou fleur, sel et piment rouge moulu. Les poivrons farcis macérés sont très prisés et considérés comme les meilleurs parmi les légumes macérés.

Fig.115 Poivrons farcis et macérés

Les aubergines macérées et conservées dans la saumure sont ébouillantées, égouttées, farcies d'ail, de poivron rouge, de piment rouge (paprika) et de sel puis mises dans des bocaux avec une saumure vinaigrée.

Fig.116 Aubergines ébouillantées

Fig.117 Farcir les aubergines avant de les faire macérer

Fig.118 Aubergines macérées

Fig.119 Moukhalal d'aubergines

Makdous : farce salée & huile d'olive

Les aubergines conservées dans l'huile d'olive sont ébouillantées, égouttées puis farcies de noix, de paprika, d'ail et de sel. Elles sont macérées dans l'huile d'olive et conservées dans des bocaux. C'est ce qu'on appelle *makdous,* spécialité servie au petit déjeuner ou au dîner.

Fig.120 Makdous pour le petit déjeuner

3. PROCÉDÉS de STOCKAGE

La conservation des denrées alimentaires tient compte de tous les facteurs qui peuvent affecter la qualité des denrées stockées : micro-organismes, lumière et humidité. L'emballage et les conditions d'entreposage des aliments sont donc essentiels.
Les anciens stockaient les aliments dans des jarres enterrées. La terre assurait alors l'isolation thermique et préservait les aliments de la lumière et de l'humidité.
Les jarres trouvées à Hattusa en Anatolie datent du XVIe siècle avant notre ère. Celles d'Ostie près de Rome sont plus tardives mais antérieures aux jarres du Crac des Chevaliers près de Homs (Syrie).

Fig.121 Jarres enterrées à Hattusa (Anatolie)

Fig.122 Jarres enterrées à Ostia (Italie)

Fig.123 Jarres trouvées au Crac des Chevaliers

Ce mode de stockage a disparu avec le temps. Dans nos pays, les aliments conservés sont principalement stockés dans des silos en pisé et des jarres en terre cuite dont certaines sont vernies de l'intérieur. Ces jarres protègent les aliments tout en préservant leur saveur. Elles sont fermées avec une planche en bois, un couvercle en terre ou simplement un chiffon fixé par une ficelle nouée autour du col.
Les jarres en terre cuite sont utilisées pour le stockage des grains, celles dont l'intérieur est verni conservent les aliments macérés dans la saumure ou dans l'huile, ou même pour conserver l'huile et le samn.

Fig.124 Jarres en terre cuite non vernissée (Alep-Syrie)

Fig.125 Jarre en terre cuite avec couvercle en bois

Fig.126Bocaux en verre foncé de la région de Taftanaz (Syrie)

L'usage des bocaux en verre foncé est un moyen répandu de conservation. Jarres et bocaux sont entreposés à la cave, ou dans une réserve à côté de la cuisine.

Fig.127 Cave d'une maison à Alep, dite qabu ou maghara

Fig.128 Bocaux conservés sur les étagères de la cave

4. CONCLUSION

Pour conclure. La *mūné* continue à jouer un rôle important dans la vie des syriens et des habitants du Proche-Orient, dans les steppes, à la campagne et en ville. Elle a conditionné et façonné leur mode de vie. Recevoir des invités à l'improviste est une obligation sociale qui ne peut être satisfaite sans le maintien des provisions alimentaires sous la main. En ville, la pratique actuelle recourt aux produits congélés. À la campagne et dans les steppes, ce sont plutôt les aliments séchés, ou les conserves dans la graisse, la saumure ou l'huile qui sont utilisés.

La *mūné* est habituellement préparée par les femmes. Elles gèrent aussi le stockage et les prélèvements nécessaires à la préparation des repas.

Fig.129 Astronaute Kjell Lindgren recevant des produits frais

Si la conservation des provisions est importante, la consommation des produits frais reste un bonheur. Il suffit, pour le vérifier, de voir la joie de l'astronaute qui reçoit un arrivage de fruits. Terminons en disant que la préparation des conserves n'est pas perçue comme une corvée. En particulier, la préparation du concentré de tomate amuse beacoup les enfants qui s'éclaboussent les uns les autres avec les tomates écrasées, tout en dégustant le jus frais. En Espagne, la ville de Buñol, près de Valence, fête la Tomatina chaque été. Enfants et adultes s'y adonnent à cœur joie.

Mouna Al Ahdab