Philologie arabe

Philologie arabe

Conférences de l'année 2013-2014

Jean-Charles Ducène

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/ashp/1687>

DOI : 10.4000/ashp.1687

ISSN : 1969-6310

Éditeur

Publications de l'École Pratique des Hautes Études

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2015

Pagination : 36-37

ISSN : 0766-0677

Référence électronique

Jean-Charles Ducène, « *Philologie arabe* », *Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences historiques et philologiques* [En ligne], 146 | 2015, mis en ligne le 29 septembre 2015, consulté le 07 juillet 2021. URL : <http://journals.openedition.org/ashp/1687> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ashp.1687>

PHILOLOGIE ARABE

Directeur d'études : M. Jean-Charles DUCÈNE

Programme de l'année 2013-2014 : I. *Nature, environnement et représentation du monde.* —
 II. *Introduction à l'histoire des sciences naturelles en islam médiéval.*

La première partie de la conférence traite des sciences naturelles et en particulier des formes qu'a prises la météorologie. Sont abordées les traductions des *Météorologiques* d'Aristote comme ouvrage autoritatif pour la description des phénomènes et leur impact. Une comparaison est réalisée entre la version de Yaḥyā ibn al-Biṭrīq¹ et le compendium de Ḥunayn ibn Iṣḥāq, et dans ce cas au travers de deux éditions². Les spécificités de la production arabe médiévale sont alors traitées par l'étude des *Kitāb al-anwā'* et en particulier de celui d'Ibn Qutayba³. Après une description générale des levers héliaques et des couchers acronyques, sont traduits les passages concernant les Pléiades (*al-Turayya*), leur calendrier, les vents et les nuages.

La deuxième partie de la conférence voit la continuation de l'édition de la *Risāla fī ṭab' al-Iskandariyya* (« Épitre sur la nature d'Alexandrie ») du médecin juif Ibn Ḡumay' (m. 594 / 1198) entreprise l'année précédente. L'édition est reprise à partir du quatrième chapitre et conduite jusqu'au huitième chapitre y compris, ce qui permet d'observer la manière dont Ibn Ḡumay' envisageait non plus l'environnement mais le comportement alimentaire des Alexandrins. En effet, le chapitre cinq traite de la nourriture et des boissons. L'auteur passe en revue les céréales, les types de viandes et les boissons qui alimentent la ville en mentionnant leurs origines et leurs caractéristiques. On apprend ainsi que le froment est importé de l'empire byzantin mais qu'il est « pesant, compact, dur, difficile à moudre et nécessite une forte digestion. Il y en a aussi qui vient de la campagne (*al-rīfiyya*), celui-ci est léger, tendre, facile à moudre et à digérer. Il y en a aussi de l'égyptien, qui provient de Haute-Égypte, il se situe entre les deux catégories précédentes par toutes ses caractéristiques. » Il est à remarquer que le fromage *rūmī*, tant décrié par son contemporain Abū Bakr al-Ṭurṭūṣī⁴ (m. 1126) n'y est pas expressément mentionné. Quant aux viandes, on apprend que des moutons sont amenés de Barqa, en Cyrénaïque, et qu'on les laisse se reposer dans les environs d'Alexandrie avant de les tuer, afin de les faire grossir car le voyage s'avère éprouvant pour eux. Il traite bien entendu des animaux locaux et de leur production en viande et en lait. Il s'arrête aussi sur les poissons et décrit leur acheminement jusqu'à la ville mais aussi le traitement qu'ils doivent alors subir pour devenir comestibles. « Ces poissons y parviennent après qu'ils ont été pêchés depuis deux ou trois jours

1. C. Petraitis, *The Arabic version of Aristotle's Meteorology*, Beyrouth, 1967.

2. H. Daiber, *Ein Kompendium der aristotelischen Meteorologie in der Fassung des Ḥunayn ibn Iṣḥāq*, Amsterdam, 1975. J. Habbi et N. Hikmat, *Aristotle's Meteorology by Hunayn ibn Ishaq*, Bagdad, 1976.

3. Ibn Qutayba, *Kitāb al-anwā'*, Hyderabad, 1954.

4. Abū Bakr al-Ṭurṭūṣī, *Risāla fī taḥrīm al-ḡubn al-rūmī*, Beyrouth, 1997.

environ, comme le *lāḡ* (sorte de petit poisson)¹ notamment. En effet, beaucoup de ce qui leur est importé montre une détérioration et de fortes odeurs de sorte que ceux qui les mangent doivent les traiter pour y mettre fin. Ils ont ainsi plusieurs méthodes, la plus répandue consiste à laver le poisson à l'eau chaude et à le mettre dans une poêle à frire (*tāḡin*), on l'enfourne et l'y laisse jusqu'à ce que son liquide fétide se soit égoutté et sa sanie (*ṣadīd*) se soit écoulée. Ensuite on l'en ressort, et il est alors libéré de ce liquide ; il est assaisonné et il retourne au four. » Les légumes et les fruits sont détaillés ce qui permet de s'arrêter sur ce lexique particulier. Enfin, pour ce qui est des boissons, il énumère les différents vins disponibles et leurs caractéristiques, comme le vin byzantin importé dans de grandes barriques, qu'il considère très mauvais. Le chapitre suivant aborde en particulier le régime (*tadbīr*) de sa population. Il définit le terme puis montre par une série d'exemples que la population d'Alexandrie a, en général, un mauvais comportement alimentaire, selon lui. Le pain n'y serait ni propre ni bien fait, et il énumère alors les aliments qu'ils considèrent comme néfastes pris en trop grande quantité ou pour des raisons intrinsèques. On apprend de la sorte, par exemple, que du gibier chassé en dehors de la ville y était vendu parfois trop faisandé ou que lors de certaines fêtes, les gens mangeaient de trop. En sortant de l'aspect simplement linguistique, ces chapitres permettent de se figurer les us et coutumes alimentaires d'Alexandrie au XII^e siècle, question qui a déjà été abordée pour le Caire².

Dans le septième chapitre, il quitte l'observation du comportement pour aborder les effets supposés des saisons sur la population. Cela l'amène à des considérations générales, mais l'on relève néanmoins le nom d'un vent particulier qui soufflerait en été en rafraichissant l'air, le *malātīn*³. Il poursuit dans le chapitre suivant par les maladies locales qui affecteraient la population ce qui lui permet de citer Abū l-Ḥasan 'Alī ibn Riḍwān al-Miṣrī, à propos des '*adasa* (« boutons pestilentiels ») mais aussi Abū Naṣr Ismā'īl ibn Ḥammād al-Ġawharī pour comparer la définition du médecin avec celle du lexicographe. Hippocrate et Galien⁴ sont par la suite cités à propos de l'éléphantiasis à Alexandrie. Si la réflexion de l'auteur est ici générale, elle s'appuie aussi sur l'observation de pratiques locales.

D'une manière globale, l'édition de ces chapitres s'est accompagnée d'une approche lexicologique fine pour la terminologie touchant aux *realia*, en particulier ce qui concernait l'alimentation.

1. Dozy, *Suppléments aux dictionnaires arabes*, Leyde, 1881 s.v. et G. Ineichen, « Il lāḡ di Al-Idrīsī », *Bolletino dell'Atlante linguistico mediterraneo*, 10-12 (1968-1970), p. 159-165.
2. P. Lewicka, *Foods and foodways of Medieval Cairenes*, Leyde, 2011.
3. R. Pococke, *A Description of the East and Some other Countries*, Londres, 1743, I, p. 195, appelle les vents du nord en Égypte *meltem*. Il souffle de mai à novembre et rafraichit l'atmosphère.
4. Galien, *De Cancro et elephantiasi*, éd. C. Daremberg, *Œuvres de Galien*, Paris, 1856, II, p. 782-784.