

Cuisines et temps de partages à Alep...

Sophie-Anne Sauvegrain¹

La fort triste actualité syrienne laisse entrevoir l'expression d'une violence dévastatrice au sein d'une société caractérisée par son hospitalité, sa générosité et sa délicatesse.

En souhaitant du fond du cœur que cette situation se résolve de façon rapide et pacifique, je propose ici de montrer le visage d'une société gourmande et gastronome qui tant dans son quotidien que dans les temps de fête met en exergue une dimension essentielle de la nourriture : celle de la convivialité.

Introduction

La cuisine d'Alep apparaît comme un héritage de l'histoire de cette ville plurimillénaire, au carrefour entre l'Orient et l'Occident qui a reçu de part sa vocation commerciale ancienne de nombreuses influences régionales et extérieures (Ollivry, 2006). Ville étape sur la route de la soie et sur la route des épices, voyageurs et gens du commerce ont contribué à l'enrichissement et à la diffusion de ses recettes. Ville gastronomique, sa cuisine est à la confluence de plusieurs cuisines régionales et s'inscrit dans le vaste ensemble nommé « cuisine méditerranéenne ».

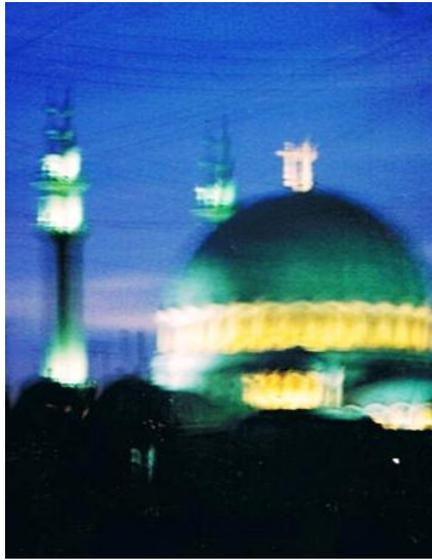
Alep compte actuellement environ trois millions d'habitants, issus de diverses communautés d'origine arabe, arménienne, kurde ou turkmène. C'est une ville bi confessionnelle islamo-chrétienne à large majorité musulmane sunnite (plus de 80%).

L'appartenance communautaire est prégnante et l'alimentation peut servir de révélateur en vue de comprendre les relations intercommunautaires et les multiples dynamiques sociales qui surgissent du contexte du vivre ensemble, défini par Kanafani-Zahar (2004) comme une gestion perpétuelle de la différence entre les différentes communautés. Don, partage, démarcation et séparation étant les principaux mouvements qui fédèrent ou distancient. L'aliment devient alors un outil de partage ou de discorde (Delaballe, 2006). Certains plats circulent aisément entre les différentes communautés, tandis que d'autres restent exclusifs, font l'objet de méconnaissance, et permettent de se démarquer. Les échanges de recette s'inscrivent ici dans un mode particulier de transmission, dans un contexte de voisinage ou d'amitié.

Nous présenterons dans un premier temps la cuisine alépine selon diverses dimensions : héritage d'influences multiples, la cuisine dans l'espace domestique. Dans un second temps, nous

¹ Actuellement en post-doc accueillie à l'UMR MOISA Supagro-INRA de Montpellier & Chercheure associée au Laboratoire d'Anthropologie bio culturelle UMR ADES CNRS de Marseille. Boursière de l'Agence Universitaire de la Francophonie 2006-2008.

présenterons les repas festifs selon le calendrier religieux chrétien puis musulman. Enfin nous questionnerons la porosité des échanges culinaires entre les différentes communautés alépine.



*(J'ai choisi cette photo de crépuscule
qui laisse transpar tre
le flou des relations
intercommunautaires...)*

1. La cuisine alépine selon diverses dimensions

1.1. Une cuisine héritage d'influences multiples

La cuisine d'Alep porte les empreintes des diverses influences qui ont travers  la ville, à la confluence de plusieurs cuisines régionales et internationales. La succession des différentes civilisations tout comme les échanges commerciaux multiples et les différentes vagues d'immigrations (kurdes, turques, syriaques, arméniennes, techerkesse, chaldéenne, assyrienne) ont contribué à la diversité des matières premières, des techniques de préparations et des saveurs.

Pour illustrer ces apports multiples, Samir Tahhan (entretiens 2008) nous apprend que le mélange de la viande avec des légumes (telle l'aubergine) ou avec le jus des fruits (comme celui de la grenade) comme un héritage persan, ainsi que le découpage de la viande en morceaux ou hachée qui est à l'origine des grillades et des *machaouis* (brochettes). Les Perses sont également renommés pour leur savoir-faire pâtissier (technique du feuilleté), tout comme les Byzantins qui ont diffusé le *Chaabyat*, pâtisserie triangulaire fourrée. Les Grecs sont à l'origine de plusieurs sortes de sauce dont le *tahin * (huile de sésame), la moutarde et le jus du citron en assaisonnement. Ils ont introduit de nouvelles céréales et légumineuses comme la lentille. Les Romains ont largement diffusé l'usage de la feuille de vigne autour du bassin méditerranéen.

L'extension des conquêtes grecques jusqu'à l'Asie a permis les échanges réciproques avec l'Inde et la Chine. Plusieurs épices originaires de l'Inde ont gardé leur nomenclature en sanskrit. Du contact avec la Chine, la « civilisation du riz » s'est instaurée, démarquant ceux qui consomment le riz (c'est à dire les riches) des autres. Au-delà des épices et du riz, les roulés à base de pâte et cuits, d'origine chinoise, ont été introduits ainsi que les saveurs aigre-douce pour les sauces. En confiserie : les fils de sucre et la *Haytallyé* (glace de lait avec de l'amidon) se sont ajoutés au répertoire des douceurs (Samir Tahhan, entretiens 2008).

De nombreux fruits et légumes ont été importés par les Croisés comme l'orange appelée *burtuqal*, la tomate, nommée *frangi* occidentale ou *pomodoro*, initialement consommée verte (Ollivry, 2006) ainsi que le poivron et le maïs, originaires de l'Amérique.

La présence ottomane durant quatre siècles se remarque dans la présence de nombreux plats d'origine turque, tels les *bürek* (roulé garni de fromage, de légumes ou de viande) et les légumes farcis (courgettes, aubergines, tomates). D'après Aubaile (1996), la technique de farcir est très ancienne et commune à toute la Méditerranée. Il est à l'honneur dans la cuisine alépine.

Ma première porte d'entrée dans cette société a été celle de la cuisine, l'alimentation s'avère un puissant révélateur culturel et social. « *Halab, Umm al Mahchîs wa al kebbé* » est une phrase récurrente dans la bouche des Alépins, signifiant que leur ville est mère des *mahchîs* : légumes farcis de riz mélangé à la viande hachée et aux aromates (cf. photo de gauche) et des *kebbés* (cf. photo de droite) : « boulette » de viande polymorphe (arrondie, pointue, cylindrique...) dont l'enveloppe extérieure mélangent *bourghoul*² et viande fraîche est garnie de viande hachée grillée mélangée à de multiples accompagnements : fruits secs (pignons, noix, pistaches), oignons, aromates...



² - Le *bourghol* désigne le blé récolté mûr, étuvé : on fait bouillir les grains de blé pour éviter la germination. Une fois cuits, ils sont laissés sécher au soleil jusqu'à ce qu'ils soient durs. Ils sont alors concassés.

Selon Maxime Rodinson, la *kebbé* est l'expression du grand raffinement de la cuisine moyen-orientale. Elle fait partie des nourritures à connotation « ethnico-émotive » (A. Hubert, comm. pers.). Elle semble en effet à elle seule et par sa simple évocation, représenter une partie de la culture proche-orientale, qui semblent lui dévouer un grand amour, ou une nostalgie forte en contexte de migration.

1.2. La cuisine inscrite dans l'espace domestique

La cuisine est devenue courante dans l'espace domestique à partir du milieu du XIX^e siècle. En effet, dans les maisons traditionnelles à cour, seules les demeures riches comprenaient à l'origine des cuisines (David, comm. pers.). Elle comprend une source de chaleur, lieu pour la cuisson et une source d'eau. C'est un lieu de création et de préparation.

L'usage de la cuisine est pluriquotidien. La luminosité, le volume, l'aménagement et le matériel varient selon le niveau et le mode de vie. La taille de la cuisine peut être inversement proportionnelle à la quantité de ce qui s'y prépare. Remarquons que la cuisine se trouve au carrefour de plusieurs gradients, d'une part entre le chaud (feu, lieu de cuisson) et le froid (lieu de conservation). D'autre part un gradient vertical corrélé au niveau de vie pour la préparation ou la consommation des repas pouvant se faire à même le sol ou sur une table à hauteur variable. D'après Fawaz Baker, architecte, (entretiens 2007), une hiérarchie symbolique s'inscrit à l'intérieur même de la maison. Elle oppose : le jour et la nuit ; le féminin et le masculin ; l'intérieur et l'extérieur ; le propre et le sale. La cuisine fait converger ces bipolarisations.

Une cuisine alépine est un lieu où s'élaborent des délices, alliant différents saveurs et textures et mêlant adroitement les matières d'origine animale et celles végétales. La longue cuisson à feu doux confère un caractère fondant à ces alliances et architectures culinaires, fruit d'un long travail manuel comme les boulettes de viande façonnées dans le creux de la main (*kebbé*) ou encore les légumes évidés puis farcis dont la fragilité des parois épouse une farce à base de riz, de viande et de paillettes de menthe sèche (*mâhchis*).

Un autre aspect fondamental des cuisines syriennes est la propreté du lieu, des contenants et du contenu. La notion de pureté est très prégnante et fondamentale dans les sociétés arabes. Par exemple les ablutions de certaines parties du corps sont très importantes avant les repas et avant les prières quotidiennes. La consommation d'aliments non souillés est tant une règle d'hygiène que de vie. La notion de pureté et de propriété trouve un écho d'une part dans l'espace de préparation c'est à dire la cuisine et qui s'inscrit de façon plus large dans l'espace habité.

1.3. Cuisine et genres

A l'instar de la dialectique entre l'espace privé et l'espace public, la cuisine féminine s'oppose à celle masculine selon la répartition spatiale, entre l'intérieur et l'extérieur. La cuisine domestique est le territoire des mères de famille cuisinières alors que les cuisines des restaurants sont principalement celles des hommes. Alors que la mère de famille accomplit son rôle nourricier, le cuisinier s'inscrit dans une démarche commerciale. La transmission des savoirs s'opère de mère en fille avec de façon optionnelle un petit stage chez la belle-mère alors que les cuisiniers hommes sont formés de père en fils, ou par des études en hôtellerie.

Leurs techniques sont semblables mais la finesse des doigts féminins facilite la délicatesse de certaines réalisations. Le travail est essentiellement manuel. Enfin on peut noter dans les deux cas une recherche esthétique qui confirme que la cuisine est un art. Par exemple dans la recherche des couleurs et de leur harmonie, dans la géométrie et l'architecture des préparations et dans les décorations. « La gastronomie de l'œil est un enchantement, avant de manger, le plaisir est pour les yeux. » dit une mère arménienne. « J'aime jouer avec les couleurs.... les matières et les formes ». (Citation d'un cuisinier).

Dans la ville d'Alep, le savoir faire de la cuisinière est une sorte de capital social qui se corrobore à une réputation. Savoir cuisiner s'apparente à une protection de sa progéniture, ainsi qu'une preuve d'amour à l'égard de son mari, de ses enfants, de son ou de ses fils (qui pourra dans certains cas, une fois marié, « réclamer » des plats semblables à ceux maternels).

Un changement progressif est cependant notable, sous l'influence de l'ère de la « modernité ». Certaines se détournent de la cuisine, de nouveaux centres d'intérêt les en éloignent, les préparations traditionnelles, jugées trop riches ou lourdes et ne correspondant pas à leur desiderata « diététique ». Certains jeunes hommes plaisantent sur le fait que les jeunes alépiennes deviennent selon eux des « *moukhallal*³ » refusant de s'investir dans les tâches domestiques, à commencer par la cuisine.

Si cela est un phénomène de génération, c'est aussi une certaine classe sociale : celle aisée qui est la plus concernée par la nouveauté⁴. Le patrimoine culinaire se voit accordé différents degrés d'intérêt, liés aux conditions socio-économiques ou à l'influence maternelle en la matière.

³ Il s'agit de concombres conservés en saumure, sorte de pickles.

⁴ Le changement s'observe davantage pour le groupe social de la jeunesse nommée « jeunesse dorée ». Terme utilisé pour la jeunesse libanaise et qui désigne ceux qui sont issus de la classe privilégiée, bourgeoise syrienne, ainsi que les nouveaux riches dont l'apparition est récente.

2. Rompre le rythme quotidien et préparer les plats de fête

2.1. La fête comme moment social

La célébration des fêtes traduit tant un savoir vivre qu'un savoir faire à Alep. L'abondance se révèle à travers par le nombre de personnes rassemblées que par la multitude des plats les meilleurs. La fête, comme temps d'unité et de partage offre un ressourcement pour chacun, au contact de tous. Le caractère religieux en fait aussi un creuset d'expression de la foi partagée.

Les fêtes sont propices à l'expression des traditions. Ce temps de réunion resserre les liens intracommunautaires et la nourriture joue son rôle de ciment familial et social.

Il apparaît une correspondance entre les cycles calendaires et ceux alimentaires : aux périodes de « vide » succèdent les périodes de « plein » (Kanafani Zahar, 1994). Selon cette lecture, nous considérerons les jeûnes de la période du Ramadan et du Carême chrétien et les deux fêtes qui ponctuent ces périodes de privation alimentaire contrebalancées par l'opulence. La présentation de ces temps festifs chez les musulmans et chez les chrétiens favorisera la réflexion sur les relations intercommunautaires dans la ville d'Alep.

2.2. L'influence des fêtes religieuses sur les cycles alimentaires dans les cas du Carême et du Ramadan

La période précédant les fêtes voit s'opérer un bouleversement du rythme alimentaire ou l'adoption d'un régime spécial. Cette préparation du corps au temps de fête est empreinte d'un grand recueillement, extérieur comme intérieur.

Le carême chez les chrétiens

Avant Pâques, le Carême chrétien dure quarante jours et correspond à une période maigre, d'allégation du régime alimentaire, précédée d'un « Adieu aux bonnes choses » consistant à « faire le plein » afin de se détacher de la viande, des fromages puis de l'alcool. La modification du régime alimentaire consiste à s'abstenir de viande, d'œufs et de laitages. Les Maronites et les Orthodoxes jeûnent de minuit à midi. La Semaine Sainte instaure un régime privatif, à base de lentilles et autres légumineuses, de légumes, de soupes, de kebbé végétale, de pommes de terre, de salades, de céréales.

Les plats du vendredi Saint sont piquants et amers comprenant du persil, de la cardamome, de l'estragon, des amandes vertes. Herbes piquantes et printanières se mélangent en salade, en guise de nourriture de pénitence, après la cérémonie des funérailles du Christ. Alors que le lendemain (Samedi Saint), l'odeur de l'omelette au persil parfume les quartiers

chrétiens de la ville, annonçant les œufs de Pâques. Ces derniers appelés « *Beyd al Rouh* », c'est-à-dire l'Esprit sont un symbole fort pour les chrétiens d'Orient, qui leur attribuent la valeur d'une âme... Dans l'œuf, il y a du minéral, du végétal, de l'animal et les quatre éléments : terre, eau, air et feu. Il porte la vie en lui, symbolise la renaissance, la résurrection et la fertilité. (S. Tahhan, entretiens)

Le Dimanche de Pâques, après la messe de Pâques qui a pu avoir lieu en nocturne le samedi de Pâques à l'aube chez les Orthodoxes ou plus tard dans la matinée dominicale, le déjeuner familial réunit l'ensemble de la famille autour du plat cérémoniel *mahchî Doul'* est la cage thoracique d'un jeune agneau, farcie avec de la viande hachée, des pignons, des pistaches d'Alep, des amandes et accompagnée de *frikké* c'est à dire blé vert brûlé à la récolte.

Les pâtisseries confectionnées pour le dessert sont entre autres les *Karâbîj*, servis par trois (au nom de la Sainte Trinité), façonnés au creux d'un moule de bois spécial et farcis de noix, cannelles et sucre, ou encore avec pistaches, sucre et eau de rose et qui se dégustent avec une sauce sucrée blanche : « *nâtif* », à base de sucre. Plus tard dans l'après midi, se déroulent les visites familiales gourmandes.

*

Préparer la fête de l'Ayd, Faire le Jeûne du Ramadan chez les musulmans

Le mois du Ramadan correspond à celui de la révélation du Coran à son messager et est consacré au jeûne, du lever (*fatîr*) au coucher du soleil (*maghrib*). La pratique du jeûne marque la maîtrise de son corps pour Dieu, l'endurance et l'affermissement de la foi (Loirault, 1994). L'ambiance religieuse se répand dans la ville recueillie et austère dont le rythme ralentit. Le fait de jeûner ensemble renforce le sentiment d'appartenance au même corps confessionnel. Le jeûne musulman correspond à une recherche de l'harmonie sociale ainsi qu'une apogée alimentaire sucrée (Kanafani-Zahar, 2004).

L'*iftâr*, rupture du jeûne au crépuscule génère une certaine agitation, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. La table se recouvre de délices : *kebbé*, légumes farcis, feuilles de vigne roulées, soupes de légumes et salades variées, un plat de *chich beurek* c'est-à-dire tortellini fourrés de viande qui cuisent dans le lait caillé. Le jeûne est rompu en croquant, un nombre impair de dattes. Cendrella décrit ainsi cet instant : « Si j'étais peintre, je représenterai la table avec les mouvements de chacun au début, puis les gestes ralentis. Tout est rythmé et ordonné. Tout se fait en même temps ».

La petite Aïd

L'arrivée de l'Aïd se remarque par le remplissage des étals de magasins de gâteaux, pâtisseries, bonbons de toutes les couleurs, en forme de cœur, saupoudrés de sucre...

Cette fête clôture le mois du Ramadan, lorsque se dessine dans le ciel la première lueur du croissant lunaire. Les hommes rejoignent la grande Prière à la Mosquée. Puis se déroule le repas de fête. Les tables familiales, opulentes se recouvrent de préparations traditionnelles : divers mezzés, *yabraq*, légumes farcis, morceaux de viande choisis, *kweysat* (morceaux de viande tendre *farcis*), kebbés variés, salades mixtes...

Les visites familiales ponctuent l'après-midi, autour de délicieuses bouchées sucrées, des abricots fourrés, des chocolats, des dates fourrées d'amandes, accompagnent la tasse de café. En ville, le grand calme qui règne contraste fort avec la veille.

2.3. « Nourritures carnées et nourritures sucrées »

Les nourritures carnées et les nourritures sucrées d'autre part apparaissent comme des marqueurs des temps de fête. Ces deux périodes scandent le temps ordinaire de cycle carné rouge (couleur du sang) et de cycle blanc (couleur du sucre). (Kanafani-Zahar, 2004).

La grande Aïd : Aïd el Kebir, également nommée fête du Sacrifice, dure quatre jours et commémore le sacrifice demandé à Abraham par Dieu et se célèbre en union avec les pèlerins de la Mecque. Elle est dans certains cas synonyme d'un sacrifice financier, du fait de l'achat obligatoire d'un mouton.

Le sacrifice du mouton

Le mouton est couché par deux hommes sur le trottoir. Sa tête surplombant le caniveau est maintenue par la pointe des pieds du boucher. Après avoir prononcé la parole « *Allah Akbar* » [variante « *Bism- Illah Allah Al Rahman al Rahim* »... c'est-à-dire : Au, nom de Dieu le clément et le miséricordieux] le boucher égorge profondément de sa main droite le mouton. Son geste n'est pas violent mais très précis. La lame de son couteau mesure une vingtaine de centimètres. Le sang jaillit et s'écoule rapidement sur les pavés. Liquide épais, sa fraîcheur le rend éclatant. L'animal après avoir été dépecé et vidé de ses organes internes, est découpé en trois morceaux : un pour sa famille, les deux autres seront donnés à des familles pauvres (ce qui correspond à la *zakkat* (aumône)).

Les douceurs, marqueurs du temps de fête

« Ce qui est sucré nous rappelle que la vie est douce, malgré les amertumes et les difficultés, les pâtisseries sont le miel de nos vies » Cendrella, (31 ans).

L'appréciation élevée pour le goût sucré dans la culture arabe est reconnue depuis longtemps. Les douceurs possèdent de nombreuses vertus dont celle d'exprimer la tendresse. Selon Kanafani-Zahar, elles constituent une base d'échange que les personnes s'offrent entre elles comme marque de symbiose intra-communautaire. Elles possèdent un sens particulier : celui de transmettre la baraka.

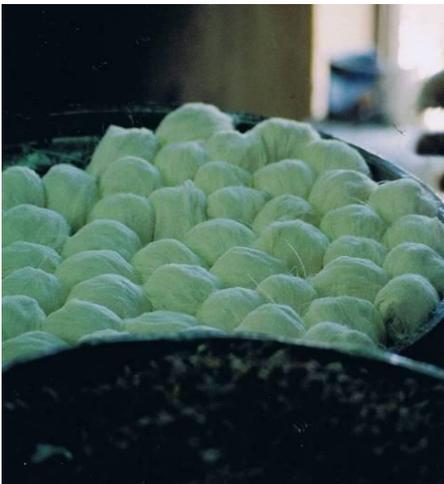
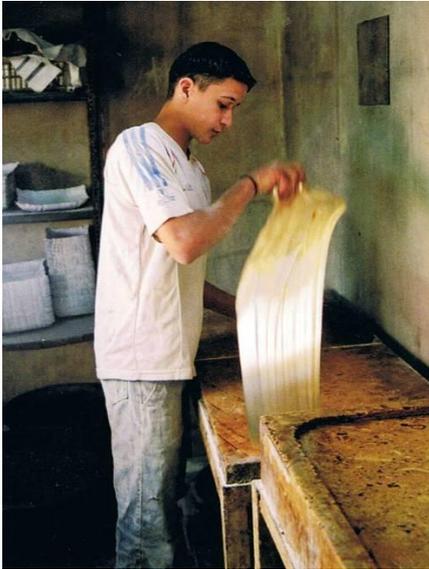
Du côté des pâtisseries

L'illustration de la blancheur et de la douceur des pâtisseries est peut-être à son paroxysme dans cette spécialité dénommée *Ghazel Banat*, « quenouille des jeunes filles », fabriquée pendant le Ramadan. Quatre pâtisseries sont à l'œuvre. L'un d'eux mélange dans une casserole placée sur le feu, eau et sucre. Quand l'eau commence à bouillir, s'infiltre progressivement une lumière couleur or, entre bulles et vapeur, le coup d'œil expert confirme que le moment est bon. Il dépose alors la pâte liquide de couleur dorée sur une table rectangulaire aux rebords remontés puis, avec une truelle, il rassemble cette masse homogène sucrée au centre de la table, la dépose sur une autre table afin qu'elle refroidisse un peu puis, rapidement sur un troisième plan de travail. Ils se succèdent chacun le tour pour étirer la pâte à ses extrêmes puis la replier sur elle-même. Étirer puis rassembler plusieurs fois de suite. La pâte est relativement chaude et se blanchit au fil des étirements. Elle est d'abord jaune nacré puis de plus en plus blanche. A la fin, il fait un rouleau d'une trentaine de centimètres et de 15 cm de diamètre qu'il ferme sur lui-même. Auparavant, il a déposé deux traces d'eau de rose qui laissent une touche parfumée à la pâte. Puis il la dépose sur une autre table recouverte d'un tas de farine. Commence alors l'inouï fabrication du Ghazel Banat...

Les quatre pâtisseries saisissent les quatre pôles de l'anneau et le font tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Alors l'anneau s'étend et s'effile. Celui qui donne la cadence ordonne d'arrêter et il fait alors un huit avec le grand anneau qu'il replie sur lui-même et encore une fois si nécessaire. Puis ils reprennent l'anneau nouvellement formé, leurs mains s'en saisissent et le refont tourner... Leurs quatre paires de mains de part et d'autre de l'anneau qui le font circuler.

Peu à peu, l'anneau s'effiloche, s'effile jusqu'à devenir de la soie. Terme d'ailleurs employé par le meneur qui proclame : « *Harir ! Harir !* » (C'est-à-dire : Soie !). L'élaboration de ce filet fin et subtil serait comparable à la fabrication du cocon de soie. Après quatre ou cinq tournage du grand anneau, ils le rompent et le replient sur lui-même en bout de table, puis en découpent des morceaux d'une quinzaine de centimètres qui se déposent au creux de la paume, se garnissent de pistaches qu'ils emballent puis enroulent. Dans la paume de leur main repose une petite boule blanche douce comme la soie.

La fabrication du ghazel al Banat



La présentation croisée des grandes fêtes des uns et des autres et le constat d'indices alimentaires communs invite à réfléchir sur les relations intercommunautaires autour de l'alimentation qui servira ici de révélateur.

3. Cuisine de partage ou de démarcation ?

« A Alep on a de toutes les couleurs, même si elles se mélangent rarement » (Faez H.).

Qu'en est-il des échanges intercommunautaires au sein de la ville d'Alep? Au-delà de la cohabitation, quels sont les indices de partage entre musulmans et chrétiens ? Proposer un découpage de la ville en fonction de l'origine confessionnelle de ses habitants ne risquerait-il pas de renforcer les frontières invisibles établies ? « A Alep grâce à Dieu, nous n'avons pas comme dans d'autres pays un mur qui sépare la ville » (Georges, Entretiens 2008).

Les quartiers d'habitation sont en mutation alors qu'en périphérie s'étendent de nouvelles zones résidentielles, le tissu urbain s'agrandit et favorise le mouvement de ses habitants. Certains quartiers de la ville ont été peuplés par des vagues de migration successives. C'est ainsi qu'on trouve des quartiers habités par les Kurdes et par les Arméniens. D'après Jean-Claude David (1998), les communautés minoritaires contribuent à l'évolution des modes de vie et notamment de l'alimentation, de par leur mobilité et grâce à une plus grande perméabilité aux influences extérieures, dans le cas particulier de l'alimentation avec des recettes venues de l'extérieur. Les pratiques traditionnelles subsistent, toutefois transposées et adaptées aux nouveaux espaces et aux nouveaux modes de vie. L'adoption des plats venus de l'extérieur permet l'enrichissement du répertoire culinaire alépin.

Il apparaît que les chrétiens et les musulmans issus d'un même milieu social se mélangent plus aisément, surtout pour ceux ayant des conditions de vie aisées, où s'opèrent également des affaires entre les uns et les autres. Les contacts et échanges entre populations d'appartenances religieuses différentes ont déjà fait couler beaucoup d'encre. La répartition entre les communautés musulmanes et les non musulmanes dans l'espace urbain met en évidence une territorialisation pour chacune des communautés.

Entre clochers et minarets, il est intéressant de se demander si les préparations culinaires varient d'une communauté à l'autre. Ce sont sans doute des détails anodins qui requièrent une certaine attention. Progressivement, apparaissent dans les discours certaines tonalités de démarcation, confirmées ou infirmées par certaines pratiques.

Se définir par rapport à l'autre

Les interdits alimentaires constituent les indicateurs les plus ancrés de démarcation. La consommation de porc et d'alcool touche au domaine du *Haram* chez les musulmans. Le rejet du porc est très ancien au Proche Orient et autour du bassin méditerranéen. De tradition, les Chrétiens d'Orient ne mangent pas de porc (Flandrin, 2000).

De nos jours, les chrétiens n'ont pas d'interdit alimentaire. Les liturgies varient au sein même des chrétiens : rites maronites, chaldéens, syriaques. Chacune des fêtes est célébrée avec la préparation d'un plat spécial. Par exemple la « fête du Ventre » connaît de nombreuses déclinaisons : jour de la Sainte Barbe chez les Grecs Catholiques et au Nouvel An pour les Syriaques et les Assyriens. Avec le temps, certains aspects se greffent d'une culture à l'autre mais la base reste inchangée.

Les chrétiens, qui sont minoritaires, mettent davantage en exergue les différences, en réaction de repli. D'après certains, la cohabitation n'est pas toujours évidente. Certains soulignent par exemple un manque de réciprocité dans le cadre des invitations : lorsque des musulmans vont chez des chrétiens, ils prennent place avec l'épouse et les filles. Dans le cas contraire, en plus d'être privés de la présence féminine, les invités ne pourront pas boire d'alcool.

Louna, souligne régulièrement lors de la préparation du repas et pendant son déroulement, le caractère exclusivement chrétien de ses recettes dont elle vante le raffinement. Ce que confirme son époux : « nos plats, très élaborés, sont à l'image de notre civilisation chrétienne ». La cuisine devient ici un prétexte pour affirmer sa différence.

Amin Maalouf, auteur des « Identités meurtrières », interroge sur la nécessité de définir l'identité⁵ lorsqu'elle devient outil de démarcation par rapport à autrui ou nourrit l'entrée en conflit avec lui.

En esquisse générale, les contours entre les différents groupes s'établissent selon les classes sociales et les classes religieuses. Elles compartimentent des casiers sociaux aux frontières peu perméables.

⁵ D'après Bromberger (1985), l'identité, de la même manière qu'elle est une donnée première à l'existence individuelle, apparaît comme indissociable de la formation sociale. Le groupe ne pourrait se reconnaître comme tel qu'à travers un principe d'unification identitaire. Chaque identité se construit en rapport avec celles qui l'entourent.

Chebel (2002) décrit le premier noyau de l'identité, primaire ou initial, essentiellement biologique, auquel se superpose une identité de conscience héritée. Les origines familiales, l'éducation reçue, les interactions avec l'environnement immédiat, le vécu, et les expériences de l'altérité forment l'identité.

L'identité est un concept délicat à manipuler car bien souvent, au nom de la différence identitaire, les conflits se perpétuent. Amin Malouf place le terme d'identité comme appartenant au groupe des « faux amis » : « il commence par refléter une aspiration légitime puis devient soudain un instrument de guerre ».

Les plats « traîtres »

De part l'usage de certains épices ou l'usage de matière grasse d'origine animale ou végétale, certaines peuvent reconnaître les yeux fermés un plat préparé dans une famille musulmane, d'un autre préparé dans une famille chrétienne. C'est une diversité inhérente à sa ville que Zena apprécie sincèrement.

Certains des plats préparés par les uns sont inconnus des autres, et réciproquement. La *mouloukhyé* par exemple connaît également quelque variante dans sa préparation. Témoignage : « Nous le consommons avec des légumes et du riz à côté ; la feuille est hachée fine et on fait bouillir la viande de poulet, on met des légumes avec et on le mange comme une soupe. Eux le mangent de façon ragoût, légumes et viandes avec le riz. J'en ai mangé chez des musulmans. D'abord j'étais réticente mais j'en ai finalement mangé, c'était très bon ».

La *kebbé labanyé* des chrétiens est de couleur blanche alors que les familles musulmanes y ajoutent une touche de rouge : de la poudre de poivron ainsi que des tomates (Ollivry, 2006 ; entretiens Léna, 2007). Ce n'est pas le seul plat où la tomate devient un élément discriminatoire. Ils utilisent plus de sauce tomate. C'est une question de goût. Il y a une différence entre les gens du peuple qui utilisent beaucoup la sauce tomate pour les ragoûts, ils font une soupe avec peu de légumes et peu de viande, de la sauce tomate et ils l'accompagnent de riz. A travers ce témoignage, la tomate est à la fois un élément qui différencie les recettes en fonction de la confession et également du niveau socio-économique.

Les familles musulmanes préparent le café avec de la cardamome et l'utilisent aussi pour parfumer le riz. Les chrétiens aussi utilisent la cardamome mais en quantité moindre.

Certains chrétiens et musulmans disent identifier au premier coup d'œil l'origine confessionnelle ou ethnique d'une personne d'après son visage, son habillement, son style... ce qui pourra être validé par le nom de famille porté, ou encore par d'autres indices. On porte ainsi sur soi son origine. Les accents différencient également les communautés entre elles, ainsi que le niveau social.

D'après Faez, de confession musulmane, les relations intercommunautaires sont rares et bien compliquées. Cela se relie au degré d'ouverture sur l'autre et sur le monde. Alors que certains ouvrent grand leur fenêtre, d'autres laissent leurs volets fermés. Ils sont pourtant les habitants d'une ville où la cohabitation remonte à très longtemps. Lui-même compte beaucoup d'amis parmi les chrétiens, les arméniens, les pauvres et les riches. Il se méfie cependant de l'hypocrisie et de ceux qui s'abritent derrière leur religion. Certains n'ont aucune fenêtre, pourtant tous respirent le même oxygène de la ville !

En guise de conclusion, une leçon

D'après Georges, les quelques différences que l'on peut observer dans les préparations culinaires sont des détails négligeables. « Mon épouse met des tomates et pas une autre, on s'en fout ! Je nie que l'alimentation soit directement liée à la religion. Nous faisons à la maison la liqueur de cerise. Récemment nous avons reçu une amie musulmane, nous ne lui en avons évidemment pas proposé. Il y a un grand choix de boissons. Rares sont les exceptions et différences dans l'alimentation entre chrétiens et musulmans. La nourriture est commune à tout le peuple, la boisson aussi (...) Notre alimentation dépend de ce que produit notre sol ».

Investi de la mission de certifier que l'origine communautaire n'avait rien à faire dans la préparation et la consommation des plats, M. Georges en une belle journée, nous guide à travers toute la ville d'Alep populaire, vers le garage Al Charq et s'empresse de faire confirmer auprès du moindre vendeur de nourriture que l'alimentation est par définition alépine et commune à tous et rien d'autre. Aussi, lorsque nous passons devant un quelconque étal alimentaire, il souligne qu'il y a très peu de différence en comparaison avec un autre quartier de la ville. Il prend finalement à parti un vendeur de grillades, lui demandant de confirmer le caractère absurde de l'idée de différencier des plats en fonction de l'appartenance communautaire. « Est-ce qu'en vous achetant un sandwich *chawarma*, je vais me présenter à vous comme étant chrétien et est-ce que cela m'importera que vous soyez musulman et est ce que je vais imaginer que la préparation sera différente en fonction de cela ??? » Le vendeur s'empresse de confirmer que le raisonnement n'a pas de sens et les voici tous deux complices.

Cet article aborde divers aspects liés à la cuisine et à l'alimentation quotidienne et extra-quotidienne. Au-delà du plaisir quotidien qu'elle procure, du ciment familial et social qu'elle constitue, la cuisine véhicule une mémoire, des valeurs et des souvenirs partagés. A partir de ce patrimoine culinaire, à la croisée entre une riche matière première alimentaire, l'histoire de la ville et de ses communautés, il est possible de certifier qu'il s'agit d'une richesse commune immatérielle immense.

Références bibliographiques

Aubaile-Sallenave F. 1996. « La méditerranée, une cuisine, des cuisines ». *Anthropology of Food in Information sur les Sciences Sociales*. Vol 35 n°1. Mars 1996. pp 139-194.

Bromberger Christian, 1985. « Identité alimentaire et altérité culturelle dans le Nord de l'Iran : le froid, le chaud, le sexe et le reste ». in Pierre Centlivres. *Identité alimentaire et Altérité Culturelle*. Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie de Neuchatel

Cazes-Valette Geneviève (dir) 2007. *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Les Cahiers de l'Ocha numéro 11.

Chebel M. 2002. *Le sujet en Islam*. Editions du Seuil.

Corbeau Jean-Pierre et Poulain J-P. 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Editions Privat/ OCHA, Toulouse.

David, J-C. 1998. « La cuisine, le manger à Damas » in *Damas, miroir brisé d'un Orient arabe*. Bianquis A-M (dir). Série Monde. H.S. n° 65. Editions Autrement.

Deguilhem R. Ilbert R. (ed/dir) 1998. Individu et société dans le monde méditerranéen musulman. Questions et sources. Fondation Européenne de la Science. Imprimerie Paul Roubaud. Aix en Provence.

Delaballe Anne, 2006. Les nourritures du partage et de la discorde. Etude des relations intercommunautaires entre bouddhistes et musulmans du Ladakh au travers de l'analyse des échanges alimentaires. Thèse de doctorat nouveau régime en ethnologie et anthropologie sociale. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales. Sous la direction de Françoise Sabban.

Douglas Mary, 1992. *De la souillure. Etudes sur la notion de pollution et de tabou*. Editions La Découverte.

Flandrin J-L. 2000. « Les frontières des l'interdit » in Quantara numéro 36. Boire et manger en Méditerranée.

Galland Olivier, 1991. Sociologie de la jeunesse. L'entrée dans la vie. Editions Armand Colin. [réédité en 1997]

Kanafani-Zahar A, 1994. *Mûne, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*. Paris éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.

Kanafani Zahar A, 2004. *Liban : le vivre ensemble. Hsoun, 1994-2000*. Editions Geuthner.

Maalouf Amin, 1998. *Les Identités meurtrières*. Collection Le livre de Poche. Editions Grasset.

Hussein Mahmoud([1989] 1993), *Versant sud de la liberté*, Paris, La Découverte.

Meijer Roel, 2000. *Alienation or integration of Arab Youth. Between Family, State and Street.* Corzon Editions.

Ollivry Florence, 2006. *Les secrets d'Alep. Une grande ville arabe révélée par sa cuisine.* Sindbad. Actes Sud Collection l'Orient Gourmand.

Rodinson Maxime 1949. *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine.* Revue des Etudes Islamiques. pp 95-165.

Sabban Françoise, Aymard Maurice, Grignon Claude, 1993. *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux.* Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris. Institut National de la Recherche Agronomique.

Sauvegrain S-A & Al-Bache N. 2007. « Du dedans au dehors, la cuisine à Alep » in *La Syrie au Présent. Reflets d'une société.* Editions Actes Sud. Dupret B. & coll. (dir).

Sauvegrain Sophie-Anne, 2009. *Les jeunes d'Alep face à un nouvel horizon alimentaire. Pratiques sociales et représentations corporelles.* Thèse de doctorat en Anthropologie biologique et culturelle, sous la direction d'Annie Hubert, Gilles Boëtsch et Nizar Al Bache. Université de la Méditerranée, Marseille. Université d'Alep.

Zannad Bouchrara Traki, 1994. *Les lieux du corps en Islam.* Editions Publisud.

Zubaida Sami et Trapper Richard (ed) 1994. *Culinary Cultures of the Middle East.* Tauris 1994.