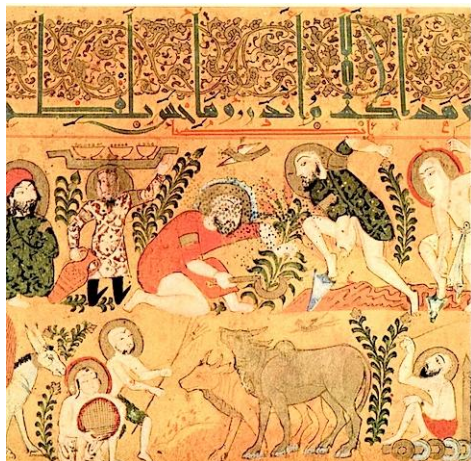


Conférence texte

Promenade dans un jardin andalou



Le jardin andalou que je vous invite à visiter aujourd'hui est, bien sûr, tout à fait imaginaire

Ce jardin se veut n'être que celui d'un seul jardinier : Ibn Al Awwam alors que les savants de cette discipline particulière agronomique sont nombreux à écrire dans l'Andalousie musulmane du VIII^e siècle à la fin des années musulmanes de l'Espagne du XIV^e s., mais pour notre ouvrage en particulier, nous n'irons que de la moitié du 12^e siècle au tout début du 13^e s.

De nombreux ouvrages consacrés à l'agronomie sont écrits en langue arabe ou traduits en arabe du grec, du latin, du persan ou d'autres langues. Au 7^e s. Isodore de Séville - un évêque très érudit - rassemble dans une gigantesque encyclopédie toutes les connaissances disponibles dans tous les domaines y compris scientifiques et donc la botanique et l'agronomie. Le dix septième livre de la liste de ses ouvrages est un « rebus rusticis ! »

Tous les traités d'agronomie mais comme ceux consacrés à la botanique et à la pharmacologie sont en circulation parmi les lettrés et les scientifiques andalous qui en scrutent les informations à l'époque où Ibn al-Awwam s'attelle à la rédaction de son « Livre de l'Agriculture ».

De nombreuses copies de ces traités scientifiques ou techniques sont alors conservés dans les immenses bibliothèques andalouses et à la disposition de tous.

Séville était déjà depuis des siècles un énorme centre de savoir de la période wisigothe surtout du VII^e, puis des débuts jusqu'à la fin de l'Andalousie musulmane et du Royaume de Grenade au XIV^e siècle.

Ces agronomes de référence de langue arabe omniprésents chez Al Awwam sont pour la plupart musulmans mais pas tous. Ceux qui ne sont pas musulmans sont désignés d'une façon elliptique, allusive. Ibn al Awwam précise dans son introduction : « j'ai aussi introduit les opinions des hommes étrangers à l'islamisme : je ne les nomme point, mais je l'indique d'une façon détournée ex Un autre a dit ...Ou suivant un autre ou d'autres disent etc..

Par leurs savoirs et savoir-faire et dans leurs ouvrages très spécialisés, ces agronomes couvrent l'ensemble d'un vaste champ de méthodes et pratiques culturelles.

Les savoirs et comme l'ensemble des savoir-faire accumulés durant des siècles, sur une vaste aire d'est en ouest et englobant tout le pourtour de la Méditerranée, portent sur :

- la reconnaissance, le choix et de l'analyse des sols, puis leur préparation, leur modification éventuelle et leur enrichissement y compris avec d'autres sols.
- la composition et l'utilisation d'une très vaste palette d'engrais et de composts - plus souvent fabriqués avec les végétaux y compris de même espèce - la plante enrichie ou soignée par elle même ou par une espèce voisine - Jeunes ou vieilles, douces ou chaudes ces fumures sont utilisées très précisément en fonction des cultures envisagées et en fonction des qualités des sols.
- Viennent aussi les techniques du labour et l'utilisation des instruments pour le travail des sols.

Ensuite nous trouvons l'important chapitre de l'usage des eaux : de celles qui sont pluviales et saisonnières qui sont les meilleures et que l'on peut recueillir et conserver, et de toutes celles de qualités variées qui vont de douces à salées (les sols salés conviennent par exemple à l'arroche ou à la bette qui, elle en plus, dessale le sol qui la porte, ou au palmier qui a besoin qu'on sale la terre où il pousse).

Toutes les ressources en eaux sont considérées : cours d'eau, mares, lacs, sources ou puits. Ces eaux se trouvent à proximité du jardin ou elles sont amenées aux plantes par un réseau de canaux qui peuvent être partagés entre jardiniers.



A la suite de ces chapitres plus généraux, nous allons de végétal en végétal : de ceux que l'on cultive dans les vergers, dans les champs, et dans les jardins qu'ils soient potagers ou d'agrément et qui ont ou non besoin de ces eaux.

Pour chaque plante, l'agronome indique la bonne utilisation des graines à semer en quantités justes, à bonne profondeur en trous ou en ligne et selon les eaux disponibles, dans des terrains appropriés avec la dose et la composition d'engrais adaptés à chaque végétal. Il détaille les soins prodigués pendant tout le temps de la croissance du végétal à sa consommation ou à son utilisation dans l'industrie : textile, médicinale et autres.

Un paragraphe peut être consacré seulement aux méthodes de fumure au potager pour indiquer les plantes qui ont besoin de peu ou prou d'engrais et celles qui ne les supportent pas comme la menthe, la violette la marjolaine et le basilic !

Un autre article détaille le combat contre les maladies ou les insectes qui attaquent les jardins dont les fourmis terribles pour le persil arabe : la coriandre !

On y trouve ensuite le soin de l'installation de la ferme avec les matériaux adaptés, les moissons et récoltes variées à bonne date, à l'élevage et aux soins des animaux dont les abeilles et les chevaux qu'on élève à l'écart des jardins ! On apprend comment recruter des ouvriers ou comment détruire

les nuisibles, comment préparer des vinaigres ou des parfums, des eaux de soins divers. Certaines recettes sont très détaillées dans des paragraphes spécialisés ; un long paragraphe met en garde contre l'utilisation de talismans et la croyance en des pratiques magiques qui sont présentes dans les manuscrits les plus anciens ou véhiculées par des agriculteurs ignorants et crédules !

Un long article détaille les innombrables et très précises recettes données pour faire du pain : bon pain ou de disette, avec ajouts d'huiles douces : de noix, d'olive ou de ferments. Ces pains sont faits avec des farines diverses : glands des chênes, carotte, asperge et obtenues de toutes « plantes cultivées ou sauvages ». La panification est possible avec la racine ou le fruit et même les noyaux ! S'y ajoutent les types de cuisson possibles en four, en tanour, en récipients fermés, ou sous la cendre. L'agronome donne aussi des préparations de vins doux ou aromatisés ou sinapisés (contenant de la moutarde ou de la roquette, ou des câpres), etc..

Et comme les 35 chapitres du Traité d'Ibn al Awwam, tous ces ouvrages volumineux sont bien organisés en chapitres et paragraphes, des traités les plus anciens et même très anciens aux traités contemporains du 12^e siècle et du traité d'Ibn al Awwam. Par leur stricte ordonnance, ils se ressemblent tous.

Le Kitab al Filaha

Écrit sans doute vers la fin du 12^e, le livre n'a revu le jour qu'au XVIII^e siècle lorsqu'il a été retrouvé à la bibliothèque de l'Escorial. Il a été traduit en espagnol et imprimé à Madrid en 1802, et à Séville en 1878. Puis il a été traduit en français par l'agronome français Jean Jacques Clément-Mullet et publié à Paris en 1865. Lucien Leclerc traducteur du grand Traité des Simples d'Ibn al Baytar et spécialiste de l'histoire des sciences arabes y a apporté des corrections.

Clément-Mullet était membre de la société impériale d'Horticulture et membre de la société d'agriculture de l'Aube ! Il dédit sa traduction au président d'alors de la Société Asiatique de Paris Mr Reinaud. L'ouvrage est alors devenu une référence en matière d'agriculture pour les Européens.

L'intérêt que quelques spécialistes portent aujourd'hui à Ibn al Awwam est dû à ce que son ouvrage rassemble, en une seule et vaste somme, toutes les connaissances disponibles à son époque pour son domaine de travail de jardinier et d'expérimentateur ! C'est un agronome compilateur qui peut aider le jardinier de tout niveau et même et surtout le néophyte. De plus il cite précisément ses sources et les auteurs. Il semble même souvent les recopier textuellement ce qui permet de retrouver une partie des textes perdus des autres savants !

C'est un agronome intelligent et professionnel mais un écrivain lettré.

Pour ce travail d'agronome-écrivain, il a su faire le tri dans la masse des connaissances accumulées au cours de très longs siècles, et de juger de la valeur de l'expérience des nombreux agronomes qui le précèdent ou qui ont travaillé avec lui ou près de lui. Il ne garde souvent d'eux que les informations qui viennent de leurs propres spécialités.

Et il sait rendre compte en détail de leurs savoirs propres.

Cet énorme travail nous est d'autant plus indispensable que les jardiniers expérimentés qu'il utilise ne sont connus aujourd'hui que de quelques spécialistes. Ces traités de référence qui ont souvent pour titre et comme celui d'Ibn al Awwam, le « livre d'agriculture » sont de nos jours, le plus souvent perdus, ou enfermés par plusieurs copies assez semblables dans les bibliothèques mondiales. Ils sont peu connus des chercheurs modernes et peu traduits et pas du tout en français...

Ibn al Awwam : Séville, sa ville, sa région et à son époque entre Almoravides et Almohades.

Le jardinier connu sous le nom abrégé Ibn Al-'Awwam est donc l'un de ces agronomes expérimentés né à Séville, dans la première moitié du 12^e siècle.

C'est un contemporain du grand voyageur Ibn Jobayr né, lui, en 1145 à Valence ou près à Xativa mais qui, lui, vécut à Grenade.

Ibn al-'Awwam n'a jamais quitté la Séville musulmane à l'époque des Almohades qui suit celle des Almoravides. Rien ne nous permet de prouver de façon irrévocable que cet agronome sévillan enraciné dans sa terre natale avait lui-même un jardin en Andalousie, à Séville ou dans les environs.

Il travaillait sans doute dans des jardins royaux ou dans une terre qui appartenait à son clan, à une époque où l'Andalousie de sa famille et de son enfance est dominée par le règne de la dynastie des Almoravides.

Mais les Almoravides vont très vite, dès 1147, être fragilisés par les attaques que leur infligent les armées chrétiennes en reconquête de l'Andalousie.

Ces Almoravides connaissent pourtant une vingtaine d'années de succès. Les émirs développent notamment les échanges avec l'Égypte mais surtout le Maghreb proche

Les exportations en tout genre de l'Andalus agricole almoravide étaient naturellement issues du travail des paysans. La région demeure et demeurera également l'une des principales zones de production céréalière de l'époque entre autres oliviers et vignes productions majoritaires.

Mais dès 1118 et à la chute de la prise de Saragosse, les incursions chrétiennes se font de plus en plus dangereuses.

Dans les années 1130, l'armée des chrétiens conduite par Alphonse VII de Castille se rapproche de Séville. Les terres cultivées sont saccagées et, peu à peu, les querelles internes qui divisent les princes musulmans d'Al Andalus et les troubles au Maghreb auquel ils sont liés, fragilisent leurs règnes !

Leur pouvoir finit par s'effondrer avec l'arrivée des Almohades en 1147.

En fait, pendant tout ce 12^e siècle et comme au 13^e siècle suivant, la décomposition politique de l'Espagne musulmane se poursuit inexorablement.

Les princes Almohades succèdent donc à ces Almoravides mais semble-t-il avec des périodes difficiles de désordres récurrents

Et de nouveau, à cette époque, les terres qui entourent Séville sont ravagées à plusieurs reprises. Séville est menacée !

Mais aucune indication dans le **Kitab al Filaha** ou « **Livre de agriculture** » ne nous permet d'imaginer dans quel environnement plus ou moins menaçant ou dangereux se déroulent les expériences et les travaux des agronomes. Dans ses écrits, nous ne trouvons aucune allusion à ces événements qui vont se succéder pendant sa vie à Séville ! On ne sait si les guerres intestines qui se multiplient à l'époque, vont contrarier son travail, ou si ces savants agronomes étaient épargnés par ces événements graves qui se déroulaient tandis qu'eux se penchaient sur une terre agressée, peu souvent paisible mais malgré tout féconde !

On peut imaginer que les agronomes et travailleurs de la terre andalouse étaient au moins protégés comme pour les savants utiles dont les médecins, les pharmacologues, les ingénieurs et tous ceux qui travaillaient à enrichir les princes, les soigner et les rendre plus puissants

Alors que, dans l'histoire des sciences arabes y compris dans les plus éminentes disciplines, on dénombre de nombreux cas tragiques de savants exilés, privés de liberté ou de possibilité de travailler et même assassinés, je remarque que, chez aucun des savants agronomes andalous, on ait à déplorer des disparitions anormales, tragiques.

Richesse de Séville et les environs

Il semble même qu'au milieu du 12^e siècle vers 1150, la Séville d'Ibn al Awwam devenue almohade ait eu une activité prospère et ait attiré des populations étrangères et leurs savoirs et savoir- en toutes matières.

Dans la Rihla : « le Voyage en Orient » d'Ibn Jobayr, on trouve un témoignage de cette fertilité andalouse qu'il compare à ce qu'il trouve en Sicile à son passage dans l'île italienne au retour d'un long pèlerinage !

- « La fertilité de la Sicile écrit-il, est si grande qu'on ne saurait la décrire ! Il suffit de dire qu'elle est fille de l'Andalousie par l'étendue de son terrain cultivé, par l'abondance, la fertilité et l'aisance qui y règnent ; elle est comblée de ressources variées et remplie de fruits de toutes espèces. ...les montagnes toute entières sont des vergers couverts de fruits : pommes, châtaignes, noisettes, poires et etc. ... »

Et il compare la richesse de Messine à celle de Cordoue !

On a des témoignages par exemple d'un Andalou d'origine marocaine sur la répartition des terres et de leur mise en valeur mise en valeur.

Les princes almohades attribuaient des maisons ou des localités entières et autres biens fonciers (amwâl) des ashâm, à des étrangers, qui recevaient des rétributions diverses, ils n'étaient pas tous des militaires d'ailleurs. On trouve aussi parmi ces étrangers récompensés des lettrés par exemple et des personnages illustres ou des familles et des clans, venus d'Égypte, de la région de Mossoul en Irak, du Yémen et bien sûr de Syrie.

On a l'exemple d'un don de terres : maisons, jardins et champs au célèbre poète et esthète Ziriab : Ali ben nafi « l'oiseau noir » irakien installé en Andalousie, à Cordoue en 822. et doté par l'émir

omeyyade Abd al- Rahman II.



Ziriab, Musicien, poète et prince des élégances.

Tous étaient installés souvent par les émirs ou sultans qui faisant contrôler d'ailleurs leur bonne utilisation des terres attribuées par des inspecteurs et des administrateurs.

Il semble que du XIe au XIIe siècles, les Almohades eux-aussi aient eu à cœur de veiller à la bonne prospérité de leurs possessions rurales !

Les productions des campagnes, des champs et des jardins sont comme auparavant tournées vers l'exportation et vers l'approvisionnement des grands centres de pouvoir d'Egypte ou du Maghreb et bien au delà !

Mais, en réalité, on ne sait pas grand chose de précis sur la vie rurale dans la région de Séville à cette époque.

L'auteur en 1993 d'une étude sur les campagnes d'al Andalus¹ prévient dans sa préface : « le paysan d'al Andalus au Moyen âge n'a pas d'histoire. Cela tient aux sources qui permettent d'observer et d'écrire l'histoire de l'Espagne musulmane du VIIIe au XVe siècle. Ces sources sont extrêmement sèches et clairsemées. Elles proviennent à peu près toutes de milieux extérieurs au monde rural » et il conclut : « aucun historien ne s'est hasardé à écrire l'histoire du paysan médiéval en Andalousie ! ».

Une source potentielle souvent utilisée est le Traité de Hisba de Muhammad ibn Ahmad ibn Abdûn, rédigé au début de la présence almoravide. Il s'agit d'une sorte de règlement de police du marché qui détaille, entre autres, les différentes fonctions du pouvoir local et la vie économique sévillane de l'époque.

Par ce traité on peut imaginer, à Séville, une vie commerciale très active, animée par de nombreux artisans et commerçants, et approvisionnée par de milliers de ruraux de statuts divers : propriétaires, fermiers métayers, ouvriers agricoles, travaillant dans des exploitations d'importance très variée.

Le port dynamique de Séville sur la rivière Guadalquivir depuis des siècles un grand pôle économique, traite ainsi avec celui d'Alexandrie et commerce très étroitement avec le Maghreb et Rabat par excellence.

Nous savons que les Almohades ont montré peu d'intérêt pour l'embellissement de leurs villes mais, par contre, ils ont eu à cœur de faire se développer les zones de jardins aménagés que l'on appelle des bahîra : jardins dotés de grands bassins d'eau comme à Marrakech, Fès et d'autres villes. Ces Almohades possédaient de grands domaines. Ils ont favorisé l'éclosion et le développement d'une véritable Ecole andalouse, régionale certes mais qui constituera un moment important dans l'histoire de l'agriculture en méditerranée occidentale.

Mais cette Ecole agronomique andalouse à laquelle appartient Ibn al Awwam qui en est presque son dernier éminent représentant, n'a pu se développer que parce que, et pour faire court, à cette époque les connaissances apportées par les Arabes et les Berbères qui les accompagnent en terre romano-wisigothe se fortifièrent d'un savoir ancestral déjà porté à un haut niveau en terre ibérique.

L'Andalousie était depuis des siècles une terre d'échanges d'Occident en Orient, et vice et versa, et, par excellence, celle où se développaient les savoirs et des savoir-faire agronomiques, mais comme par

¹ Vincent Lagardère, Campagnes et paysans d'al Andalus, VIIIe –XVe s ; Maisonneuve et Larose, Paris 1993

exemple, dans le même espace de temps, l'était le Bilad ash Cham, ou encore l'Orient à l'époque des populations nabatéennes d'avant la période romaine.

La péninsule ibérique est - comme la grande Syrie - terre de contact par excellence. Mais elle est et historiquement naturellement riche des expériences venues du Maghreb, ou de l'Afrique. Par exemple des rives orientales de la Méditerranée, des actuelles côtes libanaises et syriennes arrivèrent dans les années sept cents av.J-C., les Phéniciens : des colons très navigateurs et marchands mais encore agriculteurs experts en horticulture et arboriculture et artisans renommés. Leurs connaissances passèrent en occident par les rives les plus proches celles de l'Espagne et de l'Italie.

La Famille d'Ibn Al Awwam : la lointaine origine orientale des agronomes Le nom complet qu'Ibn al Awwam donne dans la première ligne de la préface de son Kitab al Filaha, est précédé du titre de Cheikh : Il est

Cheikh Ibn Abu Zakaria Iahya ibn Mohammad ben Ahmed ibn al Awwam.

Ce titre est celui donné aux membres illustres lettrés des grandes familles tribales ce que confirme d'ailleurs Ibn Khaldun !

Ibn al Awwam est né dans une famille distinguée, issue des nombreuses tribus berbères installées en Espagne mais de lointaines origines, mais comme la famille des Ibn Khaldun et des Banu Hajdjadj ou encore de Ibn Jobaïr.

Dans sa longue autobiographie « Ta'rif ou « Le Voyage d'Occident et d'Orient » Ibn Khaldun, qui est sans doute le grand historien mais aussi le grand penseur du monde musulman dans la deuxième moitié du 14^{ème} siècle, raconte ses origines ce qui nous permet de penser qu'elles sont sans doute très semblables à celles de la famille des Banû al Awwam...

Or on sait qu'Ibn Khaldun a raconté en détail que sa famille prenait ses origines dans une tribu yéménite de l'Hadramaout - ce qui est confirmé par un texte du grand poète andalou de Cordoue Ibn Hazm du 10^{ème} siècle, qu'Ibn al Awwam cite souvent sous le nom de Ibn Hazam l'espagnol. Un ancêtre des Banu Khaldun s'établit dans la région de Séville à Carmona puis à Séville. Ces Khaldun étaient alliés avec les Banû Hadjjadj, de même origine d'Arabie mais de la tribu des Lakmides (qui s'opposent aux Ghassanides) - leurs descendants s'illustrèrent à Séville dans le domaine politique, dans les rivalités de pouvoir, mais aussi dans les sciences.

Ces tribus de lointaines origines orientales ont joué un grand rôle dans tous les domaines de la vie politique et économique de Séville et jusqu'à l'affaiblissement des royaumes des Taifas et à l'arrivée des Almoravides...

A cette époque, du 11^{ème} et 12^{ème} siècle, sous les Almohades les Banû Hadjjâdj comme les Khaldun se sont retirés de la vie politique. Un des membres des Banu Hadjdaj né lui-aussi à Séville quelques dizaines d'années auparavant vers la fin du 11^{ème} siècle (1073) est devenu un très grand agronome.

Or Ibn al Awwam dans son introduction, explique qu'il a pris pour première base de son travail de compilation ce qu'a écrit cet Omar Abu Hadjadj, dans un livre qui porte pour titre le « Suffisant » « El Mognah » composé en l'an 466 de l'hégire (1073) . Il le cite comme le cheik savant et illustre, le très remarquable Abou Omar ibn Hedjadj !

Les Banû al Awwam ont donc un très grand attachement à leurs compatriotes qui semblent avoir été plus puissants et influents que leurs propres familles qui sont peut-être des sous-clans !

On peut donc penser qu'Ibn al Awwam était l'un de ces agronomes réputés, né dans ces famille de savants d'origine lointaine, arrivés en Espagne et installés dans les mêmes lieux ces environs de Séville chers aux grandes tribus exilées!

Attachés à la connaissance scientifique au sens large, savants reconnus, les principautés princières les attachaient à leurs cours et pour les spécialistes de l'agriculture, aux soins de jardins plutôt expérimentaux !

Ces agronomes s'étaient davantage dédiés à l'acclimatation d'un plus grand nombre de plantes nouvelles et orientales plutôt que des soins ordinaires pour des espèces locales, mais qu'ils ne dédaignent pas et s'efforcent d'améliorer et de modifier et de rendre encore plus rentables. .

Pour les plantes de grand rendement ou délicates, il fallait ces jardiniers lettrés et passionnés pour en prendre soin et tester des méthodes culturelles différentes, dues aux problèmes d'acclimatation de

toutes ses plantes exotiques.



pistachier : Alep

Les sources des connaissances d'Ibn al Awwam contenues dans le Kitab al Filaha

Le Kitab al Filaha, comme tant d'autres traités savants arabes sont toutes des compilations mais raisonnées !

Pourtant Ibn al Awwam ne critique guère et jamais à la façon parfois très sévère d'Ibn Baytar ! Il superpose, comme je l'ai exposé plus haut à propos de Ibn Hadjadj, des connaissances puisées chez les Anciens dont les Traités ont été traduits dans sa langue, et qui ont joué un grand rôle dans l'histoire de l'agronomie.

Ces savants jusqu'au 1^{er} siècle de notre ère, vont de Platon à Aristote, pour les premiers : de Magon le Cathaginois à Caton, Virgile ou Paladius et surtout le plus utilisé est Columelle de Cadix - ce Junius du 1^{er} s., toujours amicalement cité

Les agronomes andalous citent ensuite les Byzantins dont l'agronome de langue grecque Julius Africanus du 2 ou 3^e siècle, qui était d'Edesse, ou Anatolius de Berytos, de Beyrouth, ou encore Didyme, d'Alexandrie !

A partir du 4^e siècle, Cassianus Bassus est l'auteur d'un grand livre de l'agriculture grecque, traduit en syriaque puis en arabe sous le titre de Kitab al Filaha ar rumiyya traduite en arabe au 8^e siècle

Mais la référence la plus importante est cette Agriculture Nabatéenne qui résume l'essentiel de connaissances agronomiques iraquienne et syrienne.

Avant l'arrivée des Romains au 1^{er}s., le domaine des Nabatéens connus surtout comme de grands marchands caravaniers qui contrôlaient le commerce des épices et du bitume, recouvre la Syrie du

sud autour de Bosra, la Jordanie actuelle et Palestine jusqu'à l'Égypte la Mésopotamie de l'ouest, une partie de la péninsule arabique avec Petra et Bosra comme capitales.

Ces Nabatéens sont connus pour leur habilité en irrigations, pour leurs luxuriants jardins et vergers, leurs cultures en terrasses, l'arboriculture pour les arbres fruitiers dans la région syrienne orientale. Autour de Bosra.

Les savoirs et pratiques des Nabathéens sont rassemblés dans une grande Somme mais qui est en fait un Traité mésopotamien issu d'une seule communauté agricole irakienne. Rédigée par un agronome babylonien Quthama au 3^e et 4^e, l'ouvrage est traduit en arabe au 10^e siècle par Ibn Wahshiyya.



Noria à Hama, Syrie

Les plus importants des manuels de référence pour les traités andalous sont donc « l'Agriculture grecque » : Al Filaha ar-rûmiyya, à laquelle répond l'Agriculture Nabatéenne. La troisième source est un grand Traité byzantin qui sous le nom de Géoponiques est en fait une Somme de compilations successives. Il apparaît au 10^e siècle.

Les deux grandes zones de référence pour l'agronomie andalouse sont donc l'Irak, la Grande Syrie et, dans une moindre mesure, l'Égypte !

Elles sont complémentaires ! On y trouve aussi une influence de l'Arabie extrême dont ce Yémen d'où sont venus des traités mais peu connus !

Les références latines et les auteurs anciens attachés à l'Espagne. Junius Columelle

Par l'ordre donné « Carthago delenda est » - en 146 av. J.-C, Rome détruisit Carthage - Caton qui orchestrait le saccage ordonna que l'on sauve, de la belle bibliothèque punique, une seule œuvre: Les 28 volumes du Traité d'Agriculture de Magon le Carthaginois, l'un des éminents pères de l'agriculture en Méditerranée occidentale. Le Sénat romain en ordonna même l'immédiate traduction en latin.

Le traité sera plus tard au 1^e siècle, cité abondamment par l'agronome romain Columelle. Mais Junius Columelle était, lui-aussi, un andalou...de Cadix - le nom de la ville est d'origine berbère et phénicienne -.

Junius Columelle avait été tribun militaire en Syrie puis, réinstallé dans son Andalousie natale, à l'extrême pointe de l'Espagne, il s'y était alors consacré à la mise en valeur d'une grande propriété familiale ! le titre de son ouvrage est le « de Agricultura : de l'agriculture », mais en fait le dixième chapitre de son Traité d'agronomie dédié à l'Horticulture, « de cultura hortorum » « de la culture des jardins, » se retrouvera constamment dans les traités d'agronomie postérieurs dont les traités de langue arabe, et de l'école agronomique espagnole mais aussi et beaucoup plus tard dans toute l'Europe. Columelle est une grande référence chez notre Olivier de Serres par exemple au 16^e siècle (1539-1619).

De la Babylonie à Séville en passant par la terre syrienne

Une agriculture andalouse enracinée dans les terres de l'Orient,

Le plus souvent lointaines - mais seulement parce que elles sont situées sous des climats semblables à ceux de son pays, ces terres de tradition agronomique très ancienne et où poussent des plantes considérées comme exotiques en Espagne, sont évoquées sans cesse dans le traité d'Ibn al Awwam.

L'agronome raconte comment le harmal ou rue de Syrie - plante à vertus médicinales mais toxique - est venue d'Iran ; le myrte : arbre odorant qui soigne la chevelure et l'épaissit ; du Khorassan.

Du chrysanthème, l'agronome dit que les Persans font grand cas de cette plante et en disent beaucoup de bien. Des graines de henné classé dans son chapitre des plantes industrielles, il explique qu'on devait les faire venir dans le passé à Séville, des jardins de Syrie orientale et de Palestine. Ce henné se plait en Egypte et en Abyssinie mais on doit le semer à Séville au mois d'avril et de mai en raison de la différence de température.

Des jardiniers de Babylone, les agronomes d'Occident apprennent comment faire venir l'asperge qui aime l'eau et que l'on trouve sauvage dans les terres rudes de montagne. Domestiquée, elle est installée dans les jardins des environs de Séville.

On apprend ainsi- Ibn Al Awwam reproduit un long extrait de cet ouvrage cité plus haut qu'il cite très souvent : l'agriculture nabatéenne - « que les peuples de la Babylonie font bouillir dans l'eau la partie succulente de l'asperge ; ils l'assaisonnent en versant dessus du vinaigre, de la saumure et de l'huile d'olive, et ils la mangent avec du pain. Ils la font confire crues et vertes dans des vases pendant un mois ou dans du sel ou du vinaigre et avec les tiges séchées et réduites en farine un pain de bonne qualité et nourrissant qu'on mange avec du vinaigre, de l'huile et des fines herbes, etc.

Mais de la Syrie, et même précisément les plantes arrivent tout aussi nombreuses.

Par un autre exemple, l'agronome rapporte ce que l'on sait d'un de ces procédés souvent expliqués de modification de la couleur ou de l'apparence des fleurs ou du renforcement de leur parfum ; A propos du narcisse qui pousse dans la Ghouta qu'il dit proche de Damas, et dans le premier des trois paragraphes distincts consacrés aux narcisses - blanc, dit poeticus ; jaune ou jonquille ; ou de Macédoine qui ornent désormais le jardin andalou, on peut lire que la jolie fleur donc, pour être plus odorante ou avoir des fleurs doubles ou à reflets panachés de vert doit être plantée en terre plutôt très humide.

Et Ibn al Awwam ajoute ce procédé curieux rapporté de Syrie et cité par les agronomes anciens (en l'occurrence l'agriculture nabatéenne) : les horticulteurs syriens insèrent la gousse d'ail dans le bulbe fendu du narcisse « C'est, écrit-il textuellement, le procédé employé pour ce nardjis (en arabe) par les horticulteurs de la Ghouta, proche de Damas en raison la température froide de ce pays. Il ajoute que les horticulteurs syriens obtiennent ce résultat qui donne des narcisses doubles panachés de vert !

La jolie fleur est d'origine persane et toxique ailleurs. Pour nous elle est devenue symbole de l'amour de soi – Le beau Narcisse est puni après s'être trop admiré dans le miroir de l'onde au lieu de faire la cour à la belle déesse Echo.

Ibn al Awwam remarque :

« Ce narcisse ainsi traité est une substance qui entre dans les préparations aromatiques car il communique de l'odeur à toutes choses auxquelles il est associé. Et il conclut : « je ne sache pas qu'on mange le bulbe. Il réussit bien dans le climat de Babylone. »

On sait encore par divers indications, que le piment est du Soudan. C'est le Felfel al Soudan et, d'après Ibn Wafid, le poivre du Maghreb. Il a des vertus aphrodisiaques. On apprend que la graine de ce piment du Soudan n'aime qu'une terre légère, qu'il faut semer en avril un rotl - environ 236 grammes- de sa graine avec un espace de deux doigts par grains, dans dix carreaux au sol enrichi d'un engrais vieilli, mêlé à de la terre.

Ces explications données par les textes les plus anciens dont ces textes mésopotamiens – l'Agriculture dite nabatéenne mais babylonienne du 5^e, sont reprises par l'ensemble des agronomes andalous mais parce qu'il y a là des connaissances et des pratiques qui sont nécessaires à ces nouvelles plantations, à leurs nouveaux besoins, à des modes de consommation en évolution rapide et dans de régions de même climat et des sols semblables

Toute l'Andalousie va être dès le 9e siècle envahie de substances inconnues auparavant et qui sont rapportées par les nouveaux arrivants avec par exemple les compagnons et descendants de Omeyyades, mais encore par les voyageurs, pèlerins et commerçants, par les troupes... On connaît bien, par exemple, et chez Ibn Baytar qui le relate, l'arrivée depuis la Syrie du grenadier en Andalousie. Au paragraphe de la grenade, ibn al Awwam raconte « Il y a plusieurs espèces de grenades il en cite une dizaine dont une de Murcie et une à sucre indien et il ajoute :

« On dit que la grenade velue fut envoyée à Abd-al-Rahman al Dakhil, en Espagne entre autres présents qu'on lui adressa... On donne pour cette raison à cette espèce, le nom de « voyageuse

« Saphria... ! » Le voyage est moins connu de la camomille dont un célèbre botaniste andalou contemporain d'Ibn Baytar et son maître en la matière : Abou Abbas al Nabaty de Séville dit qu'elle est arrivée d'Orient, de Syrie plus précisément et par le désert de Barka, en Egypte. Il écrit : « C'est de là qu'on l'apporta jadis en Espagne, où elle fut cultivée à « Quadix » et dans toute la partie orientale de l'Andalousie, ainsi qu'à Tolède. On a cessé de le faire, et ce qui en reste provient des premiers semis ».

Pourtant il faut préciser qu'à ces savoirs et pratiques recueillies un peu partout et recopiés souvent tels, Ibn al Awwam ajoute de temps à autre, mais assez souvent, son opinion et son expérience personnelle. Presque toujours il indique les temps de plantation des végétaux en culture précoce à Séville.

On découvre qu'il expérimente pour ce qui l'étonne ou intrigue, qu'il observe ou qu'il pratique. Par ailleurs il a soin de préciser qu'il n'annonce rien du travail de jardinier qui ne lui soit propre et sans qu'il ait été démontré par plusieurs expériences !.

Une pépinière de jardiniers andalous tous référents incontournables d'Ibn al Awwam

L'Ecole d'agronomie andalouse à laquelle appartient Ibn al Awwam est très importante. Elle compte des auteurs variés et des auteurs plus ou moins anonymes de traités de botanique et d'agronomie et de calendriers agricoles.

Un de ces calendriers ou almanach dit de Cordoue est resté célèbre (mot d'origine arabe comme chacun sait). Il échelonne, au 10^{ème} siècle, le temps exact des travaux des champs. Par la même occasion, cet almanach renseigne sur les modalités et les contraintes du prélèvement fiscal: un retard des agents du fisc pouvant ruiner une récolte sur pied et déjà en état d'être engrangée. La charge fiscale est allégée à l'époque arabo-musulmane et le servage est en voie d'extinction à la fin de l'époque romaine. Il fera place à une sorte de métayage qui concernaient des paysans islamisés ou des arabisés chrétiens.. ;

On découvre que tous ces savants andalous très passionnés sont très proches les uns des autres. Ils expérimentent ensemble ou suivent attentivement les enseignements de leurs maîtres qui leur étaient très proches !

Certains se retrouvent au début du 12^e siècle dans les jardins du roi de Séville; Al Mutamid connu aussi comme poète.

Parmi les plus éminents agronomes utilisés par Al Awwam et qui sont de Tolède, de Cordoue, de Grenade (avec un seul nom Al Tignari) ou de Séville, nous avons les noms du plus ancien : le médecin cordouan Al Zarhawi et très éminent chirurgien !

Ibn Hadjjâdj-al Ichbili de Séville dont je viens d'évoquer l'origine familiale, et à ces Banû du Yémen, est un auteur légèrement antérieur. Il est de la fin des 11^e et 12^e siècles. Il semble qu'il ait consacré un livre au seul épinaud considéré comme le roi des légumes !

Ibn Wafid de Tolède est du début du 11^e siècle. Il meurt en 1074 et il est le plus connu des spécialistes d'histoire des sciences arabes comme médecin et brillant pharmacologue qui cite Dioscoride et Galien. Prédécesseur d'Ibn Baytar qui le cite souvent, il est aussi chargé de ces jardins botaniques -gannat al sultan- ordonnés par leurs princes dont le Roi Al Mamun de Tolède. Il y est chargé aussi d'acclimater toutes ces espèces de végétaux qui d'Orient arrivaient en Occident !

Il avait pour jeune ami de travail et de malheur aussi **Ibn Bassâl de Tolède**, agronome à la cour de Al-Ma'mun b. Dhu al-Nun (1043-1175). Ibn Bassal considère Ibn Wafid comme son maître mais lui-même est abondamment copié par ses prédécesseurs sous le nom de Fassel - on le trouve cité comme Fassel chez Ibn Baytar - Il est encore cité sous le nom de Bassel. Ibn Bassal dut fuir sa ville et se réfugier en 1085 à Séville, devenue entre temps le centre d'expérimentation agronomique. Il y rédigea un traité dont Ibn Al Awwam donne le titre : « **le livre de la proposition et de la démonstration** »

Ibn Bassal base ses écrits uniquement sur sa propre expérience ET à la différence d'Ibn al Awwam, il prend le temps de beaucoup voyager de la Sicile en Orient et jusqu'au Khorassan, à l'est de l'Iran. Il y découvre les mille et une façons de cultiver le lin ou le coton ! Spécialiste des cultures irriguées, il est passionné par l'utilisation de l'eau !

Il est légèrement antérieur à un agronome De Grenade : Al Tighnari auteur au début du 12^e siècle du « Livre de la fleur de verger et de l'agrément des esprits ». Al Tignari considère Ibn Bassal comme son maître et il est le grand spécialiste de l'acclimatation de plantes exotiques comme le henné, ou le safran qu'on destine à l'exportation !

Abû l-khayr un botaniste de Séville accompli dans la seconde moitié du 11^e s et début de 12^e s admire beaucoup Ibn Bassal cité plus haut.

C'est un grand connaisseur de la culture du chou sous toutes ses formes : le chou conique ou chou cœur de bœuf et de couleur blanche : le chou oriental ou chou cabuz. Le chou sphéroïde, arrondi, est connu aussi comme chou nabatéen ! Le chou fleur connu sous le nom de Chou de Syrie est à tête étalée. On trouve aussi, d'après Abou l'Khayr, une bonne recette pour manger la bette - ou poirée-bouillie avec de la moutarde, du poivre, du cumin et du carvi. Abou'l' Khayr de Séville, auteur d'un kitâb al-filâha -livre de l'agriculture- indique aussi les origines des légumes dont le navet qu'il soit d'Egypte ou navet long dit romain ! Le rond dit de Syrie (mais comme le radis turbiné à tête qui ressemble à un navet). Devenu navet d'Espagne, le navet aime les terres grasses et l'eau douce des puits mais se développe mieux en Syrie et en Irak qu'en Espagne.

A propos du radis, on apprend que, pilé, et la poudre frottée sur le visage, il fait disparaître les taches de rousseur selon Rhazès.

Selon le même auteur le poireau cultivé est le poireau de Syrie mais comme le cornichon dit concombre de Syrie : le Khyar. Le poireau est utilisé comme plante alimentaire ; le poireau nabatéen entre dans les préparations pharmaceutique des Syriens On apprend qu'il donne des rêves pénibles, fait mal à l'estomac attaque la vue et provoque des désirs vénériens mais comme tant d'autres légumes dont l'asperge.



L'aubergine est un bon exemple de l'origine des végétaux installés en Espagne. Pour Abou l'Khayr, seule référence utilisée, l'aubergine est d'Egypte quand elle a des fruits blancs. A fruits de couleur pourprée et à fleur violacée passant au rouge, elle est de Syrie. Deux autres sont du pays de l'agronome : brune ou noire et de Cordoue et de Séville mais l'aubergine de Cordoue côtoie, au jardin, ses collègues orientales !

L'ail est le seul légume à être de partout et de n'avoir que des qualités dont celle de protéger du froid. Il est très bien digéré. En tout pays, il conserve toute substance alimentaire dans laquelle il est intégré !

Je voudrais ajouter que chez Ibn Baytar pour l'ail, deux auteurs indiens sont cités et utilisé partout pour la résolution des abcès....

Abou 'l Khayr est surnommé l'arboriculteur car il se spécialise surtout dans les palmiers et plante des figuiers ! Il est expert en hydraulique et dans les norias. Il connaît les anciens agronomes ou les savants gréco-latins. Enfin il est donné comme expert en la fabrication de vins divers dont ce vin sinapisé avec recettes : « d'après Hadjadj de Grenade qui sait préparer des vins qui ne grisent pas quand on en a bu un « quinthar » Son vin fait s'épanouir l'âme et provoque les urines, dilate les pores, désopile la rate, réchauffe l'estomac, facilite la digestion, comprime la bile, donne de l'énergie aux organes sexuels et dissipe les flatuosités qui viennent des hypocondres !

La montagne de l'Aschraf ;

L'agronome andalou ne cesse d'évoquer sa région L'Asjara. C'est une terre fertile située entre les deux fleuves : le Guadalquivir et le Quardiana. On y compte de nombreux villages et une main d'oeuvre agricole importante, employée dans des domaines de cultures locales ou spécialisés dans l'acclimatation de ces plantes exotiques très appréciées et sources de revenus intéressants ! C'est dans cette région de l'Andalousie que choisirent de s'installer ces Banû du Yémen dont Ibn Khaldun. C'est la région des vignes et de céréales, d'oliviers et olivettes et dans les vallées poussent les cultures maraîchères et les vergers !

Ibn al Awwam évoque très souvent ce qu'il a vu ou fait dans la campagne sévillane et en particulier dans la montagne de l'Aschraf, sous la forme récurrente par exemple à propos du cumin : « Pour moi, j'ai semé du cumin dans la région de l'Al Scharf dans un terrain arrosé. Il a bien réussi, à l'exception de ce qui était ombragé et qui n'a pas bien tourné ! Ou encore : « on mange généralement la laitue avant qu'elle entre en fleur, comme je le pratique moi-même dans les environs de Séville. On sème la laitue hâtive en janvier. » Et pour le safran que l'on peut faire venir en terres arrosées ou non arrosées, le traité apprend que l'auteur l'a planté sur la montagne de l'Aschraf en terrain arrosé. Il y a bien réussi ! Mais il ajoute qu'un autre de ses amis l'a planté à l'Orient de Séville. Il est venu d'une façon vivace, mais il était plus beau que sur l'Aschraf et qu'il l'a planté sur cette montagne, sous les oliviers, en terrain non arrosé. Il s'est conservé pendant plusieurs années, dans chacune desquelles il a donné sa fleur dans sa saison ! »

Ibn al Awwam consacre une page entière à la méthode du repiquage du chou salé, semé en mars dans les environs de Séville et repiqué en avril. C'est selon ses observations, précise-t-il !

On lit encore à propos du palmier et en fin d'un long paragraphe qui fait référence à plus de dix auteurs ; j'ai opéré la fécondation d'un palmier sauvage sur le mont Aschraf au moment de l'épanouissement des fleurs, au moment d'une petite portion de fleurs mâles. J'ai projeté sur ce palmier la poussière obtenue de ces fleurs, et une partie des fruits s'est produite douce et de bonne qualité ».

Je n'ai pratiqué l'opération qu'une seule fois dans l'année, mais il faut nécessairement la répéter plusieurs fois successivement, comme pour la fécondation du figuier. »



Palmier, grenadier et figuier ; cour du musée d'Apamée, Syrie.

Mais quand Ibn al Awwam lève les yeux des plantations de son jardin et de la montagne, c'est pour évoquer bien d'autres terrains et d'autres champs ou jardins connus des jardins d'auteurs très anciens mais originaire de cette terre espagnole comme ce Junius Columelle, ou de jardins contemporains de régions souvent proches de Séville : celles de Tolède, de Cordoue ou de Grenade : cette ville citée pour une espèce de fève et selon un agronome de la région Hadj de Grenade, sans doute al Tighnari

Enfin le jardin

C'est un espace bien organisé, soigneusement divisé en parcelles ou carreaux enserrés dans des petites buttes de terres. Dans ces carreaux, on peut facilement amener l'eau dont nous verrons à quel point sa présence est indispensable incontournable. L'eau peut être amenée des puits des sources ou des mares ou de ruisseaux proches. Elle est montée et déversée par des roues savamment conçues et installées et contrôlées et entretenues par des ingénieurs.

Certains des agronomes cités plus haut sont aussi des spécialistes dont l'agronome Abu l' Khayr
Un auteur arabe Al Himyari indique à propos des Djannat ;

« Celui veut faire un jardin n'a d'autres travaux à entreprendre que de fumer le terrain choisi, le défricher et l'irriguer avec l'eau de la rivière.

Il y pousse alors naturellement des pommiers, des poiriers, des figuiers, des grenadiers et d'autres arbres fruitiers, sans qu'il soit besoin de planter ces arbres et de les soigner par la suite.

De l'établissement des jardins et de la disposition des plantations qu'on y doit faire, d'après ce qu'a écrit Ibn Hedjdaj sur ce sujet.

« Il faut, dit Junius, quand on veut planter un jardin ou un verger, choisir les emplacements dans lesquels se trouve de l'eau en quantité suffisante. Il faut qu'il ne soit point trop éloigné de l'habitation du maître, autant que faire se peut, afin de jouir à la fois de l'agrément de la vue, de la salubrité de l'air qu'il assainit et du repos qu'il procure à l'œil.

La plantation des arbres ne doit point se faire confusément et sans ordre ; il faut, au contraire, rapprocher tous les congénères pour éviter que les espèces trop vigoureuses n'absorbent les sucres nourriciers, et que celles qui sont délicates n'en soient privées.

On trouve donc dans ce jardin, de nombreux arbres une quarantaine dont une trentaine qui donnent des fruits délicieux : poirier, bananier, cédratier, amandier mais encore le citronnier, le cognassier, le pêcher, l'abricotier le jujubier et enfin le cerisier cultivé et greffé de plusieurs savantes façons ou le merisier sauvage et qui produisent un grain royal. Pour ces arbres les agronomes discutent de leur besoin en eau et détaillent du bienfait de l'acte de fécondation de l'arbre femelle très courant mais surtout pour le palmier et le figuier. Ibn al Awwam en détaille par le menu, l'acte de caprification ou pollinisation.

L'espace du jardin est divisé en zones préparées en terrains arrosés ou non arrosés, et pour des espèces distinctes parmi lesquelles on trouve les plantes légumineuses comme la fève, les pois ou le carthame.

-les plantes à vocation industrielle :

Coton, chanvre, garance pastel, ou pavot ! Et canne à sucre ;

Dans le potager proprement dit poussent :

- les épinards, choux, laitue, oseille, bette, et le pourpier dit l'herbe de bénédiction !

-des plantes maraîchères à racines

Ou à fleurs : navet, oignon, panais aphrodisiaque et sa cousine la carotte. La colocase à grandes feuilles est courante en Egypte. La plante de bel aspect mais fragile aime l'eau et déteste le vent

- des plantes entrant dans les recettes de cuisine ou d'assaisonnement comme le cumin, le carvi, la nigelle, l'anis, le cresson le fenouil, la moutarde la coriandre.... ;

- des plantes aromatiques odorantes ou ornementales : dont le jasmin, les rosiers d'espèces diverses qu'on sait greffer sur la pommier ou l'amandier ou faire pousser en groupes de teintes variées et qu'on enferme dans des tubes pour en faire des massifs colorés ; le nénuphar, la giroflée, le lis blanc, la rose d'ornement (sans doute la lavatère ou rose trémière ou encore rose des courtisanes), la mauve des jardins ou mouloukhia syrienne mais qui ne doit pas être la corète, la lavande et la délicate violette qui ne supporte pas les mauvaises odeurs bien sûr la kethmie dite de Syrie : l'hibiscus de Syrie un althaea produit sur celui qui la regarde un sentiment de bien être, de satisfaction. Elle fortifie l'âme et comme la lavande, soigne la mélancolie!

- un dernier chapitre est consacré à une vingtaine de végétaux réservés à divers usages non précisés comme la délicate roquette, de champ ou de jardin ; la rue dont Rhazès défend l'usage en cuisine avec l'oignon et l'origan ; le petit lys violet ; la chélidoine glauque ou glaucium qui aime l'eau fraîche des fontaines et dont on fait un collyre pour les yeux ; le sumac, le persil.

Le céleri qui ressemble à la coriandre, aime être enrichi de farine de lentille projetée ou mise au pied du jeune plant comme engrais spécifique et par l'effet d'une action de symbiose entre les deux plantes.

Le céleri laisse une bonne odeur dans la bouche quand on le mange. Il incite aux plaisirs vénériens et que pour cela on ne doit pas en donner aux nourrices ;

L'absinthe qui est du Khorassan, mais elle est dite encore nabatéenne grecque et romaine est sans doute en Andalousie : le parthenium connu comme l'arbre de Marie ! La plante préserve le papier de l'attaque des mites et éloigne les insectes et tue les vers qui attaquent les autres plants !



Plant d'absinthe

Le basilic admirable qui serait un indigotier utilisé pour la teinture des étoffes que l'on prépare comme le pastel et dont il faut attacher les pieds à des roseaux ou à des cordes tendues car il se fixe à tout ce qui est à sa proximité !

La coriandre aime en engrais un compost de feuilles de courges et de tout autre débris végétal !

En ce qui concerne le melon de six espèces et qui peut être nommé Dalah de Palestine et recherché à Constantinople, il adore sa voisine l'aubergine qui lui est très profitable par contre tout melon souffre de la proximité de l'olivier !

A ce paragraphe on découvre un Ibn al Awwam raisonnable et qui se moque des croyances traditionnelles répandues dans le vulgaire et qu'on peut lire dans l'agriculture nabatéenne.

Et puisque nous arrivons au mois de juillet, le Tamous des syriens comme le précise notre agronome dans son calendrier des travaux à faire toute l'année qui succède, il nous reste à nous rendre dans nos jardins, andalous ou pas, et d'y cueillir pour les plus ensoleillés la grenade et la datté qui commencent juste à mûrir ou la figue, la prune, les poires et le raisin précoces, de s'y régaler du melon ou de pastèque.

Et pour l'année prochaine et comme on doit le faire à Séville, de ramasser les graines qu'il nous faut bientôt emmagasiner : graines de guimauve, de carthame, d'aubergine, de pourpier et de concombre, de laitue ou de coriandre, de penser aux périodes de froid qui approchent en plantant le chou et la bette d'hiver !

