

## *Les spécialités rituelles saisonnières dans l'alimentation en Turquie*

Samancı Özge

### *Saisonnalité des douceurs rituelles dans la culture ottomane : « Achoura » et « Halva »*

Des plats surtout douceurs portaient des sens symboliques dans la culture turque- ottomane. Les aliments symbolisaient les rituels de passage dans la vie humaine depuis la naissance jusqu'à la mort. Les jours religieux ainsi que les fêtes religieuses étaient commémorées aussi avec des aliments spéciaux. Parmi ces plats rituels ottomans qui subsistent jusqu'aujourd'hui en Turquie moderne, « *asure* (achouré) » et « *halva* » renferment une culture syncrétique riche et profonde.

Chaque année le dixième jour du mois de Muharram était fêté par la préparation d'une soupe sucrée appelée *asure* (à base de blé et des fruits secs) dans la communauté musulmane. Cuisiner l'*asure* et le distribuer aux voisins et aux parents était un rituel pratiqué par tout le monde dans la société ottomane. L'*asure* était préparée dans les grandes cuisines du Palais et distribué aux fondations de charité, aux parents de la famille impériale, aux hauts dignitaires ottomans ainsi qu'aux pauvres. Cet aliment qui a un sens religieux, renferme aussi un sens mythologique.

Les *halva* à la farine et à la semoule cuisinés avec du beurre étaient porteurs d'une symbolique religieuse ; on les cuisinait pour la commémoration d'un décès, après la mort de quelqu'un, ou encore pendant les jours religieux dans la cuisine ottomane. *Halva* est un aliment symbolique qui reflète les traditions turques d'Asie centrale ainsi que la culture culinaire arabe médiévale. Essentiellement, l'étape la plus importante de la fabrication du *halva* préparé avec du beurre, de la farine ou de l'amidon, du miel ou du sucre, du lait ou de l'eau est de faire rôtir lentement de la farine dans du beurre. L'odeur est importante lorsque la farine est revenue dans du beurre. On pensait que cette odeur allait à l'âme du décédé.

Sur la base des documents d'archives appartenant au palais ottoman ainsi que des témoignages de l'époque ottomane, nous chercherons l'importance attribuée à ces deux douceurs rituelles dans la haute cuisine ottomane. Etablir l'histoire de ces mets qui remontent jusqu'à l'époque médiévale en Asie Centrale et au Moyen Orient et décrire les pratiques rituelles de *halva* et d'*asure* dans la culture ottomane constitue le but de cette recherche.

Sauner-Leroy Marie Hélène

### *« Helva », « Asure », « Gullaç » : Ces plats qui nous tiennent à cœur*

En Turquie contemporaine, où les habitudes alimentaires ont comme ailleurs intégré de nombreuses pratiques caractéristiques de la mondialisation (wrap, hamburger et plats vegan), les mets qualifiés de traditionnels restent consommés et très prisés. Le « *helva* », l'« *asure* » et le « *gullaç* » en sont des exemples. Si le *gullaç* n'est réellement consommé que durant le mois de Ramadan, les deux autres sont certes disponibles à d'autres moments que la

commémoration d'une mort pour le *helva* et le 10 Muharrem du calendrier musulman pour l'*asure*. Mais ils conservent tous leur caractère de plat rituel attaché à des sens précis.

Nous chercherons dans cette communication à montrer comment ces plats créent des liens entre différentes sphères et « résonnent » dans la culture turque. Pour ce faire, nous utiliserons à la fois des sources publiques présentes sur Internet (vidéos, articles ou forums), des enquêtes effectuées depuis les années 1990 dans les régions d'Akçakoca, Denizli et Istanbul et d'autres travaux universitaires.

L'*asure* est préparé à l'occasion d'un jeûne peu après le nouvel an musulman (10 Muharrem) et distribué tout au long du mois. Les Arméniens fabriquent un plat très proche (*anouch abour*) consommé aussi en période de jeûne aux alentours du nouvel an (25 décembre – 06 janvier). Ce plat est rattaché très fortement aux divers couvents de derviches qui le distribu(ai)ent aussi tout au long du mois. L'engouement n'a pas baissé comme le montrent les nombreuses vidéos que l'on trouve sur Internet.

Le *güllaç* est une douceur (*tatli*) à base de lait préparé durant le mois de Ramadan et consommé lors du repas de rupture du jeûne. Il peut être préparé chez soi et est proposé par les restaurateurs mais uniquement durant cette période. C'est, contrairement aux deux autres, un plat urbain qui n'a pas d'équivalent en milieu rural.

Le *helva* enfin est lui lié à la commémoration d'une mort. Sa consommation peut varier selon les régions, les milieux, le lien avec les funérailles est général, mais on peut le trouver aussi dans les mariages. Il semble qu'il soit surtout utilisé dans une majorité d'événements qui impliquent une relation avec le divin.

Ces trois douceurs sont à la fois emblématiques et courantes, leur comparaison nous permettra de nous éclairer sur les raisons pour lesquelles un met peut investir de nombreuses sphères (comme l'*asure* et le *helva*) ou bien être cantonné à un seul événement (*güllaç*).