



MA'MUNIYYA

"Cuis une poule plumée et fais-la suer dans de l'huile de sésame. Prends le blanc et effiloche-le aussi finement que des cheveux. Lave un peu de riz et pile-le finement, tamise-le et pour deux tarfis (kg) de riz prend le blanc effiloché de deux poules et du sucre pour la saveur. Ensuite prends un peu de lait, fais-le bouillir et dissous-y le sucre pour qu'il soit très doux. Ajoute le blanc et donne deux ou trois bouillons. Saupoudre ensuite avec le riz et mélange bien afin qu'il ne colle pas. Quand c'est aussi épais qu'une bouillie de froment ou peu plus épais, ajoute de la graisse et continue à cuire sur feu doux jusqu'à ce que la graisse se sépare de l'appareil et qu'il devienne roux. Si tu ne désires pas la couche de graisse qui surnage, écume au lieu de mélanger avant de mettre la préparation dans les plats. Dispose au milieu des pistaches entières pelées."

(Kitab al-Wusla – traduction Maxime Rodinson dans "La Ma'muniyya en Orient et en Occident"
Medieval Arab Cookery)

Si *ma'muniyya* est incontestablement dérivé d'al-Ma'mûn, la recette décrite par l'*al-Wusla* syrien n'est pas une invention du célèbre calife abbasside qui a cependant donné son nom à d'autres mets (dont les nougats ou massepains). L'association riz-volaille (voire mouton) semble néanmoins être une spécialité arabe. La *rukhamiyya du Minhaj al-bajan* d'Ibn Gazla pose même les jalons de notre poule au riz. En revanche, la présente *ma'muniyya* est un pudding sucré au riz, dont *al-Wusla* propose deux autres versions sans volaille. Warrak et Ibn Gazla ajoutent quelquefois du poulet pilé dans certaines *muhallabiyya-s*, qui sont également des puddings sucrés au riz et au lait.

Bien que ces préparations contiennent essentiellement des éléments blancs, elles n'utilisent pas la blancheur pour faire passer un message diététique. En revanche, l'*isfidhabaj* qui signifie brouet blanc en perse et descend du *pullus leucozomus* byzantin (également "au blanc") figure, à son instar, dans les régimes de santé. Si les deux mets recherchent la blancheur, celle-ci n'est pas contraignante pour autant puisqu'ils peuvent être verdis. Le blanc-manger médiéval est également un plat pour malades pouvant être coloré.

Cela dit, la variante pudding carné de la *ma'muniyya* semble être une exclusivité syrienne et ne figure, du moins à notre connaissance, que dans *al-Wusla* (ni Warrak, ni Ibn Gazla, ni Baghdadi ne la signalent). Assez curieusement, c'est elle qui est reprise par les réceptaires du mode latin sous le nom à peine déformé de *maumenee* ou *mmonia*, celle-ci figure notamment dans les manuscrits anglo-normands et siciliens du XIII^{ème} siècle et y comporte à peu près les mêmes éléments blancs qui n'ont pas davantage de signification diététique.

La viande sera progressivement supprimée de la *ma'muniyya* syrienne. Ainsi, l'actuelle version ne comprend que du sucre, de la farine, du lait et du beurre. En revanche, le *tavuk gögsü* turc est toujours à base de blanc de poule, de sucre et de riz, quoiqu'il ne fasse pas référence au calife abbasside de Bagdad, justement parce que celui-ci n'en est pas le créateur.

1 poule
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
150 grammes de riz
25 grammes de lait ou mascarpone
100 grammes de pistaches vertes

Faites suer la poule dans l'huile.

Pochez-la ensuite. Dès qu'elle est cuite et refroidie, désossez-la et effilochez ses chairs.

Cuisez le riz jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.

Mélangez au robot le riz, le sucre, le lait et (ou) le mascarpone et la chair effilochée de la volaille.

Moulez le pudding ainsi obtenu en forme de dôme et garnissez-le de pistaches.