

CÉLÉBRATIONS DE LA FÊTE DE SHAMM AL-NASSÎM EN ÉGYPTTE: LE PASSÉ ET LE PRÉSENT

SHERIN SADEK EL-GENDI

Beaucoup sont les fêtes actuellement célébrées dans la société égyptienne telles que les fêtes religieuses, les fêtes du Nil, les fêtes de la famille et les fêtes nationales. Beaucoup sont, également, les rites, les traditions et les coutumes des Égyptiens et qui se manifestent pendant les cérémonies et les fêtes diverses. Ces traditions et ces coutumes sont en rapport avec certains moyens d'amusement et de divertissement comme les anecdotes, les histoires, la chasse, la pêche, les danses et les chansons. En fait, Shamm al-Nassîm est une des fêtes les plus populaires, les plus anciennes et les plus joyeuses en Égypte où se présentent les différents moyens de célébrations. Chaque année, le printemps commence d'habitude le lundi; le lendemain de la fête des Pâques. C'est alors la fête nationale de la brise printanière que tous chrétiens et musulmans la célèbrent chaque année. Presque tout le monde sort pour se promener dans les vergers, les jardins ou même dans la campagne pour vivre un *picnic* national en plein air. Ainsi les vacances des Pâques se prolongent presque toute la semaine. D'où proviennent les coutumes de cette fête? Nul ne le sait avec certitude. En effet, on pratique toutes ces coutumes sans savoir leurs origines. Notre intérêt est donc de découvrir la terminologie du nom de cette fête, d'étudier en détails les différents moyens de sa célébration en Égypte de l'antiquité jusqu'à nos jours pour suivre le développement de la vie sociale dans la société égyptienne à travers les siècles.

*Professeur-Adjoint d'art et d'archéologie coptes. Faculté des Lettres/Université de 'Ain Shams (L'ÉGYPTE).

احتفالات عيد شم النسيم في مصر: الماضي والحاضر

شيرين صادق الجندي

ملخص

كثرت الأعياد التي احتفل بها المصريون منذ القدم وحتى الوقت الراهن. وتتنوع هذه الأعياد ما بين أعياد دينية وقومية إضافة إلى أعياد النيل وشم النسيم. واشتملت مظاهر الاحتفال بهذه الأعياد عموماً وبالأخص عيد شم النسيم على كثير من العادات والتقاليد التي مارسها الشعب المصري بمختلف فئاته وطبقاته دون أن يعرف أصلها. وربما اختلفت هذه العادات والتقاليد ومظاهر الاحتفال بهذا العيد من عصر لآخر ومن منطقة لأخرى وفقاً للوضع الاقتصادي مثلاً إلا أنها ارتبطت جميعاً بإعداد الولائم والأكلات المختلفة الخاصة بهذا العيد، كما كان لها طقوس خاصة يحرص الجميع على ممارستها دائماً وبلا انقطاع. فما هو مصدر هذه العادات والتقاليد التي ضربت جذورها في أعماق المجتمع المصري وأصبحت جزءاً لا يتجزأ من تاريخه وثقافته؟

Beaucoup sont les fêtes actuellement célébrées dans la société égyptienne telles que les fêtes religieuses, les fêtes du Nil, les fêtes de la famille et les fêtes nationales. Beaucoup sont, également, les rites, les traditions et les coutumes des Égyptiens et qui se manifestent pendant les cérémonies et les fêtes diverses. Ces traditions et ces coutumes sont en rapport avec certains moyens d'amusement et de divertissement comme les anecdotes, les histoires, la chasse, la pêche, les danses et les chansons. En fait, Shamm al-Nassîm est une des fêtes les plus populaires, les plus anciennes et les plus joyeuses en Égypte où se présentent les différents moyens de célébrations. Chaque année, le printemps commence d'habitude le lundi; le lendemain de la fête des Pâques. C'est alors la fête nationale de la brise printanière que tous chrétiens et musulmans la célèbrent chaque année. Presque tout le monde sort pour se promener dans les vergers, les jardins ou même dans la campagne pour vivre un picnic national en plein air. Ainsi les vacances des Pâques se prolongent presque toute la semaine. D'où proviennent les coutumes de cette fête? Nul ne le sait avec certitude. En effet, on pratique toutes ces coutumes sans savoir leurs origines. Notre intérêt est donc de découvrir la terminologie du nom de cette fête, d'étudier en détails les différents moyens de sa célébration en Égypte de l'antiquité jusqu'à nos jours pour suivre le développement de la vie sociale dans la société égyptienne à travers les siècles.

En général, il semble que la majorité des méthodes et des coutumes suivies dans les célébrations de cette fête est empruntée des:-

1. Sources de l'ancienne civilisation égyptienne⁽¹⁾
2. Sources chrétiennes⁽²⁾
3. Sources islamiques⁽³⁾: ordres des califes et des sultans arabes à travers les siècles.
4. Sources étrangères occidentales (notamment les vêtements modernes).
5. Sources religieuses et sociales: La continuation de la célébration des fêtes et des coutumes héritées comme la préparation des petits fours et des pâtisseries, des repas et des

mets, l'invitation des voisins, des amies et des parents en échangeant les cadeaux et les souvenirs en plus de la donation et l'aide des pauvres.

6. Sources politiques: la participation des rois, des présidents, des vizirs, des hauts fonctionnaires et des symboles religieux.

Au préalable, il est important de savoir que la préparation de la célébration de la fête Shamm al-Nassîm, considérée comme le début de la saison du printemps où s'épanouissent les fleurs, diffère d'habitude d'une région à l'autre et d'une classe sociale à l'autre. Elle dépend, aussi, du niveau économique de chaque personne.

1. Terminologie

Concernant l'origine de cette fête, la documentation précise reste encore insuffisante. Le nom de Shamm al-Nassim dérive, probablement, du terme Smw⁽⁴⁾ *shemou* qui est le nom de la saison de l'été ou bien de la récolte dans l'ancienne langue égyptienne. Ce terme signifie le jour de la création d'autant plus que l'Ancien Égyptien a cru que le début de la création était la fête de la vie, de la fertilité et de la verdure, c'est-à-dire, la naissance et la joie.

Certains croient, aussi, que le nom de Shamm al-Nassîm est emprunté d'un terme copte qui signifie fête de l'herbe et de la verdure. Dans la langue copte, on dit: **Owm** l'été⁽⁵⁾, **0λ festival**⁽⁶⁾, fête ou bien se lever, **0λ NECIM** fête de l'herbe, **0E NECIM**⁽⁷⁾ fête de l'herbe en dialecte fayoumique et **NOΦPI 0λ**, c'est-à-dire, bonne fête. Shamm al-Nassîm veut dire, également, "Respirer ou bien aspirer le zéphire ou action de prendre l'air pur et propre" (Breathing air, smelling /sniffing the Breeze) "Rising of the Egyptian people"⁽⁸⁾. C'est pour cette idée principale que Shamm al-Nassîm est considérée la fête du printemps. Ce sens est, également, assuré par la chercheuse Jailan Abbas qui a écrit: "*The name sham el-Nessim means 'smelling the Breeze', which is still the main idea of the festival. It is a time to breathe in new air, a breath of spring*"⁽⁹⁾.

2. Célébrations des fêtes en Égypte Ancienne

Il semble que les Anciens Égyptiens étaient parmi les premières populations dans le monde entier à célébrer les fêtes et à inventer un calendrier pour bien calculer toutes leurs fêtes. En Égypte Ancienne, le calendrier égyptien⁽¹⁰⁾ ou l'année agricole était divisée en trois cent soixante-cinq jours et trois saisons: L'hiver ou bien l'inondation *prrt*, le printemps ou la semelle *akht* et l'été ou bien la récolte *shemou*. Chaque saison se composait de quatre mois de trente jours chacun en plus des cinq jours de la charité⁽¹¹⁾ comme c'était le cas chez les Cananéens et les Grecs. Ainsi le calendrier des Anciens Égyptiens était d'après le mouvement de l'étoile «Sothis» qui paraissait directement dans l'Est quelques petits moments avant la levée du soleil. Les Anciens Égyptiens ont considéré l'apparition de cette étoile une des célébrations de la déesse Isis déjà mentionnée dans l'ouvrage «*La maison de la vie*» qui était comme un répertoire des traditions et des coutumes fréquentées dès l'Ancien Empire jusqu'à l'époque tardive. Le calendrier copte⁽¹²⁾, débuté le 29 août 284 ap. J. C. et dont les cultivateurs se réfèrent, règle la vie agricole jusqu'à nos jours car il est nilotique et il coïncide avec le renouvellement de la verdure⁽¹³⁾. Il a été établi selon des phénomènes célestes déjà observés en Égypte Ancienne d'après la crue du Nil et le cycle agricole. Ce calendrier se compose de douze mois de trente jours chacun en plus d'un treizième petit mois de cinq jours épagomènes ou différés. Il s'agit en plus d'un seizième jour intercalaire qui a lieu chaque quatre ans.

Au départ, la date de la célébration de la fête de Shamm al-Nassîm n'était pas précisée et jusqu'à nos jours, elle n'est pas fixe. On prétend que les coutumes de la célébration de cette fête remonte à l'an 2700 av. J. C., c'est-à-dire vers la fin du règne de la troisième dynastie en Égypte Ancienne lorsque elle était une occasion religieuse en rapport avec le cycle agricole et la célébration des fêtes du Nil le 15 Thot dans la région de la Montagne d'al-Silsila, notamment, sous le règne du roi Ramsès III (1198-1166 av. J. C.). D'après l'historien grec Plutarque qui a vécu au premier siècle ap. J. C., les Anciens Égyptiens se rendaient d'habitude aux jardins et aux vergers à cette occasion en plein air. Ils emportaient avec eux la

nourriture, les boissons, les jeux et les instruments musicaux. Ce jour-ci, ils échangeaient les cadeaux avec les parents, les voisins et les amis, notamment, les poissons salés «le *fesikh*» symbole de la fertilité et la laitue qui devient mûr au début du printemps. Le *fesikh* ⁽¹⁴⁾ qui est une sorte de poisson salé et longtemps saumuré (a smelly salted grey mullet or pickled /salted fish) est encore, jusqu'à nos jours, le plat préféré par la majorité des Égyptiens le jour de Shamm al-Nassîm.

Signalons, en plus, que les Anciens Égyptiens étaient des pêcheurs habiles des poissons et ils savaient comment les sécher et les saler. Selon Plutarque, ils jeûnaient et ils présentaient les poissons parmi les offrandes aux diverses divinités a l'occasion de la célébration des fêtes du Nil. Dans une des tombes qui se trouvent, actuellement, à Deir El-Médineh, une peinture murale montre la momie d'un certain Khâbekhnet qui se voit sous la forme d'un gros poisson⁽¹⁵⁾.

Dès les temps les plus reculés, les Anciens Égyptiens étaient, également, adorateurs de l'oignon qui était parmi les offrandes présentées aux diverses divinités comme l'affirment les peintures exécutées sur les parois intérieures des tombes et des temples de l'Égypte Ancienne⁽¹⁶⁾. Il est probable que les Anciens Égyptiens utilisaient l'oignon, aussi, dans la momification⁽¹⁷⁾ d'autant plus que les traces de ses gerbes ont été trouvées dans quelques momies découvertes à Thèbes, dans les mains de défunts ou même attachées à leurs pieds. Ainsi les Anciens Égyptiens ont considéré l'oignon parmi les plantes sacrées et divines bien qu'il cause la soif à quiconque le mange. Grâce à ses vertus aphrodisiaques et calmantes, ils l'ont, en plus, utilisé comme remède pour traiter plusieurs maladies et morsures d'animaux venimeux car il se compose des vitamines A et C, plusieurs sels minéraux comme le calcium, le phosphore, le sulfure et le fer. Ajoutons, aussi, que l'oignon renferme une matière semblable à l'insuline qui est importante aux diabétiques et il tue plusieurs bactéries. Le liquide extrait de l'oignon était mis dans les yeux des adultes atteintes d'ophtalmie et dans ceux des nouveaux nés le septième jour de leur naissance pour éviter les

maladies. Dans son ouvrage publié en 1971, CERES WISSA WASSEF a confirmé cette opinion en disant: “L’oignon des Égyptiens est souvent mentionné chez les auteurs classiques à partir d’Hérodote, qui nous apprend quelle quantité énorme en consommaient les constructeurs des pyramides. On le trouve de même très fréquemment représenté dans les tombeaux, attaché en botte. L’oignon était en effet l’un des aliments les plus estimé des Égyptiens et à ce titre, l’un de ceux que l’on offrait le plus habituellement aux défunts”⁽¹⁸⁾. JAILAN ABBAS a affirmé, à son tour, cette idée en disant: “The Ancient Egyptians believed that onions cured many illnesses and they ate a lot of them. They also drew them in many of their tomb paintings”⁽¹⁹⁾. En plus, les Anciens Égyptiens versaient ce liquide sur les peintures murales de leurs tombes et de leurs temples. Ils accrochaient les gerbes d’oignons autour des cous. Ils le cassaient, probablement, devant les portes de leurs maisons et ils l’aspiraient à l’aurore ou bien très tôt le matin des fêtes du Nil.

Après la Christianisation de Égypte par saint Marc l’Évangéliste à la moitié du premier siècle ap. J. C. d’après la tradition Copte Orthodoxe, la fête de Shamm al-Nassîm est devenue en rapport directe avec la fête des Pâques. Il est probable que cette fête était, annuellement, annoncée tout près des pyramides de Guizèh la nuit qui précédait la fête copte. Dans le Christianisme, la résurrection du Christ et sa sortie vivant de la tombe est un miracle qui signifie une nouvelle naissance, création et vie.

Il est, aussi, indispensable de savoir que la fête juive de la *baskha* est calculée d’après le calcul *Aqbatî*; mot copte qui signifie “ce qui reste”. C’est ce qui reste du soleil, de la lune et qui est utilisé dans plusieurs autres calculs pour fixer la *baskha* juive, puis les Pâques et les autres fêtes en rapport. Démétrios le patriarche copte n° 12 d’Alexandrie (189-231 ap. J. C.) a inventé le calcul *Aqbatî* au deuxième siècle ap. J. C. en se basant sur les onze jours de différence qui existent entre l’année solaire et l’autre lunaire⁽²⁰⁾. La fête des Pâques doit avoir lieu toujours un dimanche après la fête des Juifs et par suite la fête de Shamm al-Nassîm qui est célébrée par les Chrétiens qui assistent à la messe pour commémorer aussi l’incarnation du Christ à deux de ces disciples après sa résurrection

le dimanche matin. C'est pourquoi la date de la fête de Shamm al-Nassîm diffère d'un an à l'autre mais le jour lui-même est fixe c'est-à-dire le lundi. Rappelons, par ailleurs, que toutes les fêtes coptes sont calculées d'après le calendrier copte sauf pour la Résurrection qui est calculée d'après le calendrier juif (lunaire).

D'après l'Église Copte Orthodoxe, la fête des Pâques a lieu après la fête des Juifs car selon ce qui est mentionné dans le chapitre 31 de la Doxologie (les épîtres des apôtres), il est interdit de fêter avec les juifs. Dans le message de l'empereur romain Constantin I^{er} (306-337 ap. J. C.) dressé aux églises après la décision du Concile de Nicée en 325 ap. J. C., le sujet de la *baskha* a été discuté durant le concile et la célébration chrétienne a été décidée dans toutes les églises du monde le même jour.

La célébration de Shamm al-Nassîm a continué même après la conquête arabe d'Égypte qui a eu lieu le 21 H./641-642 ap. J. C. par le préfet arabe 'Amr ibn al-'Âṣ⁽²¹⁾. Le lundi est devenu par suite un jour férié officiel en Égypte.

3. La fête de Shamm al-Nassîm en Égypte Contemporaine

Il est indispensable de savoir qu'autrefois, la fête de Shamm al-Nassîm avait lieu au milieu du grand Jeûne des Coptes. Ainsi il leur était difficile de manger les poissons à cette occasion car d'après la tradition Copte Orthodoxe, le grand Jeûne mène à la Semaine Sainte ou la Semaine des Souffrances et il rappelle les douleurs et la souffrance du Christ, le Mercredi de Job, le Vendredi Saint, c'est-à-dire, le complot de Juda l'Iscaïot et la crucifixion du Christ trahit. À ce moment, les Coptes sont tristes. Les prières et les processions funèbres se déroulent avec tristesse et vénération pour dramatiser la crucifixion du Christ. Les évangiles, les psaumes, les hymnes et les intercessions sont lus hors des chapelles des églises avec un ton funèbre et lent. Toutes ces raisons ont, probablement, mené à remettre la célébration de la fête de Shamm al-Nassîm après la rupture du grand Jeûne des Coptes qui dure cinquante-cinq jours. L'office de l'encens est long durant la messe des Pâques qui est une des trois messes nocturnes de l'Église Copte Orthodoxe. Dès lors,

cette fête a lieu après le Samedi de la lumière et le dimanche des Pâques. À son tour, G. VIAUD a, aussi, affirmé que la fête nationale du printemps est célébrée le lundi des Pâques. Il a, également, ajouté que les gens étaient habitués à mettre un oignon vert sur le traversin pour respirer l'odeur et le zéphire dès leur réveil le lendemain⁽²²⁾.

W. S. BLACKMAN a, aussi, mentionné que cette fête a lieu le premier jour des Cinquantaines au mois d'avril en disant⁽²³⁾: "*The day of the festival is calculated according to the Coptic Easter, so it falls on a different day each year. The festival used to come in the middle of the Coptic feast before Easter. But this was later changed to the first day after the fast so that Copts could share in it. It now comes on the Monday following Easter Sunday*"⁽²⁴⁾. En fait, la fête des cinquantaines est une des fêtes coptes majeures qui suit les Pâques. Les Coptes sont satisfaits et contents de la Résurrection du Christ et de son Ascension c'est pourquoi durant ces cinquante jours, il ne faut pas jeûner.

Rappelons, aussi, qu'au jour de Shamm al-Nassîm, les Musulmans célèbrent le *mawlid* d'Abū Houraira au Guizèh⁽²⁵⁾. Durant ce *mawlid*, des coutumes en rapport avec le culte du soleil ou bien du Phoenix et déjà fréquentées en Égypte avant la diffusion du Christianisme et de l'Islam, se manifestent.

Les voyageurs, qui ont visité l'Égypte au dix-huitième et au dix-neuvième siècles ap. J. C., ont, eux-aussi, décrit en détails les différentes méthodes de la célébration de cette fête qui a lieu le premier jour des cinquantaines accompagné par le vent et la poussière. Ce vent est d'habitude réparti tout le long de l'année dès le mois de janvier jusqu'au mois de juin.

Dans les villages et dans les quartiers ruraux des villes, les femmes sont habituées à inspirer l'odeur de l'oignon, immédiatement, après qu'elles se réveillent à l'aurore. En plus, elles le suspendent ou bien elles versent son liquide devant la porte de la maison pour éviter l'envie.

Pour célébrer cette fête, les gens se rendent dans les champs, les vergers, les jardins, le zoo, sur les plages, dans les croisières ou même dans les felouques comme s'était le cas en Égypte Ancienne

pour accueillir les fleurs, pour pêcher les poissons et chasser les oiseaux. La preuve est encore visible dans les *mastabas* de Saqqarah et dans les anciens temples et tombes des Anciens Égyptiens. En Égypte, les compétitions et les concours sportifs se déroulent suivis des rites musicaux de la flûte, des tambourins et des chansons. Ce jour-ci, on vend les fleurs, les jouets, les jus, les confiseries et toutes les nourritures en relation avec cette fête comme les poissons salés, la sardine, la tune et d'autres poissons. On pratique du sport et on échange les anecdotes.

Ainsi E. W. LANE a mentionné, dans son ouvrage publié en 1834 et intitulé *Manners and Customs of the Modern Egyptians*: “A custom termed ‘Shemm en-Nessem’ (or the Smelling of the Zephyr) is observed on the first day of the Khamaseen. Early in the morning of this day, many persons, especially women, break an onion and smell it; and in the course of the afternoon. Many of the citizens of Cairo ride or walk a little way into the country, or go in boats, generally northward, to take the air or as they term it, smell the air, which on that day they believe to have a wonderfully beneficial effect. The greater numbers dine in the country or on the river. This year (1834), they were treated with a violent hot wind, accompanied by clouds of dust, instead of the neseem; but considerable numbers notwithstanding, went out to ‘smell it’. The ‘Ulama have their shemm en-neseem at a fixed period of the solar year; the first three days of the spring – quarter, corresponding with the Persian Nowroz, called by the Arabs Nôrooz”⁽²⁶⁾. En effet, le *naurûz* ⁽²⁷⁾ est une des fêtes, annuellement, célébrées par l’Église Copte Orthodoxe au mois de septembre.

W. S. BLACKMAN, à son tour, a affirmé cette idée en disant: “Early in the morning a bunch of onions, or a single onion, is hung up above the house-door. The owners of the house, more especially the women, may smell the onions before hanging them up. I was told that in some parts of Upper Egypt the onions, after being hung up, are squeezed or beaten with a stick, so that the juice from them may fall on the threshold. I have also been told that this custom is observed because it is believed to make people strong. I have heard, moreover, that in other parts of the country on the night before the festival people hang a bunch

of onions over the places where they sleep. Early on the following morning each person on rising immediately takes his or her bunch of onions, smells it, and then throws it over his shoulder, after which he walks out of the house without looking back. It is believed that all evils are thus thrown away. On this day most of the people rise every early and go into the fields, spending the entire day out of doors. The men, at any rate in Fayûm Province, usually bathe in the Yûsuf Canal, the water of which is supposed to possess special barakeh on this occasion”⁽²⁸⁾. Ainsi W. S. BLACKMAN a, lui-aussi, ajouté que cette fête a lieu le premier jour des cinquante au mois d’avril en pratiquant diverses coutumes qui ont survécu jusqu’à nos jours.

La même opinion est, également, mentionnée par CERES WISSA WASSEF comme suit: *“Le jour de Cham-en-nessim ou fête du printemps, on coupe des oignons sur le seuil de la porte que l’on trempe de leur jus, toujours dans le but de détourner de la maison toute espèce de maux et de maladies pendant l’année, on suspend sur la porte un faisceau d’oignons reliés ensemble. Cet usage a été observé par moi-même dans la province du Fayoum”⁽²⁹⁾.*

En ce jour-ci, la population très dense se rend à la campagne, à la verdure et à tous les lieux d’agrément pour sentir la brise et pour respirer les oignons verts écrasés dans du vinaigre. Pour hommes et femmes, grands et petits, c’est l’occasion de s’amuser, de se promener en barques, de danser et de chanter. Les chapeaux de papiers colorés, les fleurs, les jeux, les jus et beaucoup de nourritures sucrées et salées en rapport avec cette fête se vendent partout en plein-air.

Les gens préfèrent non seulement manger le *fesikh*, les sardines salées, les tunes mais aussi les *ringa* en plus d’autres genres de poissons. En addition, les feuilles de la corette «*molokheyya*» préparées et enrichies du bouillon d’oie ou de canard⁽³⁰⁾, les feuilles de vignes farcies, la laitue, le radis, les oignons verts et le lupin ou scallion (lupine seeds or beans) «*tirmis*», le radis, la laitue, le persil, la roquette, le poireau “*kurrât*”, les pois-chiches verts ou, en arabe, *al-Mallâna* (sorte de fruit ayant la couleur jaune en forme de la poire et les dimensions des haricots) sont consommés.

Signalons, en outre, les œufs durs colorés que tout le monde, grands et petits, s'intéressent à manger notamment les enfants. Les Égyptiens ajoutent les couleurs dans l'eau bouillie puis ils mettent les œufs et ils les laissent dans l'air, exposés au soleil, pour sécher. En fait, cette coutume est, également, héritée des Anciens Égyptiens qui suspendaient les œufs colorés sur les arbres et dans les temples après avoir écrit là-dessus leurs souhaits comme symbole d'une vie nouvelle, du bien et de la bonne chance. La majorité de ces coutumes est, également, mentionnée par JAILAN ABBAS comme suit: *"Today many people in the villages of Egypt smell an onion as soon as they wake up on sham el-Nessim morning. They hang a ring of onions outside their front door and put onion juice at the foot of the door to protect themselves against evil. This is the feast which brings everybody onto the streets of Egypt. Muslims and Christians, villages and cities all celebrate it. Today, many Egyptians get up very early on the morning of sham el-Nessim. They go out to the fields and gardens, or take boats on the Nile. The streets are full of stalls selling flowers, toys, liquorices drink and all kinds of snacks. Families often take a special picnic with them, including salted fish, spring onions, green chick peas and boiled eggs. This menu started in Ancient Egypt"*⁽³¹⁾. Dans le Christianisme, les œufs de Shamm al-Nassîm symbolisent la résurrection du Christ qui est sorti vivant de la tombe c'est pourquoi les œufs colorés indiquent la joie et le bonheur. AHMAD AMIN a, aussi, signalé que les Égyptiens étaient habitués à consommer les œufs colorés le Samedi de la lumière qui précède Shamm al-Nassîm. En général, les plébéiens jouaient aux œufs ensemble.

N'oublions pas, également, que le poisson symbolise la résurrection et il est un des signes symboliques du Sauveur grâce au Baptême⁽³²⁾ dans l'eau. Le poisson fut considéré comme étant l'acrostiche⁽³³⁾ des noms grecs Ιωός (IHC) Χριστός (XC) θεός (ΘC) Υιός (YC) Σωτήρ (ΣΩΠ) qui se traduisent: Jésus Christ fils de Dieu Sauveur *Ichthus* «poisson». Une fois le Chrétien est baptisé, il est considéré comme le poisson qui est né une deuxième fois dans l'eau du baptême. Étant l'incarnation du Christ, le poisson est, aussi, l'image de la nourriture spirituelle. Dans les représentations de

l'Eucharistie, le poisson est, parfois, accompagné du pain⁽³⁴⁾. Ajoutons, en plus, que le symbole du dauphin fut, rapidement, éclipsé et absorbé dans une certaine mesure par le symbole du poisson qui est l'interprétation de Jésus lui-même⁽³⁵⁾. Les premiers Chrétiens se sont servis de la figure symbolique du poisson dans la décoration de leurs tombeaux. Le poisson rappelle, aussi, un des importants miracles du Christ: le mariage de Cana al-Galîl ou bien la Multiplication des pains et des poissons qui se manifeste dans la décoration de plusieurs monastères⁽³⁶⁾ et objets artistiques coptes. Ce miracle est une des fêtes coptes mineures, annuellement, célébrées par l'Église Copte Orthodoxe le 13 tûba/8 janvier du calendrier julien. Signalons, aussi, que le poisson comme élément décoratif se voit dans la décoration de plusieurs collections artistiques, actuellement, conservées ou exposées dans le Musée Copte au Vieux Caire et le Musée d'Art Islamique du Caire à Bâb al-Khalq et dans d'autres musées archéologiques internationaux.

Le jour de la fête de Shamm al-Nassîm, les Égyptiens consomment le lupin cultivé dans les terres sablonneuses dès les époques les plus anciennes, et qui est d'habitude trempé dans l'eau pour une durée de vingt-quatre heures au moins. On change l'eau chaque dix jour pour se débarrasser de son armature. Ils martèlent parfois le lupin pour bien masser le corps afin de soigner les inflammations et les maladies de la peau notamment celles qui apparaissent en été. Les gens utilisent parfois l'eau du lutrin pour laver les mains.

À l'occasion de la fête de la brise printanière, la consommation de la roquette, du persil, des concombres et la laitue est préférée parce qu'elle aide le corps à se débarrasser des sels. La laitue était, également, le symbole de Min; dieu de la fertilité en Égypte Ancienne. La roquette est riche des métaux, des éléments nutritifs, des protéines et des vitamines. Elle renferme, en plus, une matière qui s'oppose aux bactéries. La consommation de la roquette et des concombres aident, également, à diminuer l'acidité de l'estomac et elle augmente la vivacité du corps. La laitue comporte,

aussi, la vitamine H et quelques hormones qui augmentent la reproduction et la fertilité.

Signalons, aussi, qu'*al-Mallâna* comporte quelques éléments nutritifs utiles pour soigner les maladies des reines, de la foi et de la vessie. Les pois-chiches *hommos* moulus aident, également, à arrêter l'hémorragie des blessures comme c'est mentionné dans plusieurs papyrus médicaux de l'Égypte Ancienne et Chrétienne⁽³⁷⁾. Ces nourritures, une fois consommées d'une manière hygiénique, sont une source de la joie et de la gaité durant la célébration de Shamm al-Nassîm. Le jour de la fête de Shamm al-Nassîm, certains préfèrent même manger la boutargue *batârikh*. En effet, la préparation de la boutargue remonte à l'an 4000 av. J.C. Elle se voit soit en reliefs soit en peinture dans les tombes des Anciens Égyptiens dans la majorité des scènes de la pêche où il s'agit d'un pêcheur assis en ouvrant un muge placé sur un petit billot à l'aide d'un couteau en silex ou en cuivre. La preuve est, actuellement, figurée dans le *mastaba* de Ptahhotep à Saqqarah et qui date de la cinquième dynastie (2563-2423 av. J. C.) et aussi dans le *mastaba* de Ti et de Neb-Kaw-Hr de la sixième dynastie (2423-vers 2300 av. J. C.). D'après L. KEIMER, la boutargue était préparée par les pêcheurs locaux en se servant des ovaies du Mugil *Cephalus L.* ou bien le Muge, c'est-à-dire, le *bouri*⁽³⁸⁾ du mot copte φορι⁽³⁹⁾ qui désigne un genre de poissons migrateurs dans les lacs du nord du Delta comme al-Manzala, al-Burulus, Edkou et Mariout. D'après C. GAILLARD, "C'est le *bouri* des pêcheurs du Nil, la plus commune des trois espèces qui vivent dans les lacs du Delta"⁽⁴⁰⁾. J. VANSLEB, lui-aussi, a remarqué que: "... le *Buri*, qui est le Muge, dont on fait la Boutargue...Damiat ...On y fait aussi grande quantité de Boutargue, et les Muges qu'on y sale sont fort estimez dans tout le Levant"⁽⁴¹⁾. À son tour, P. LAUCAS, a dit: "Celui de tous (les poissons), dont on tire le plus d'usage est le Muge qui ressemble au brochet; on en prend les œufs pour en faire la Boutargue, qui est une espèce de pate assez délicate, qu'on porte avec soi pour la commodité des voyages; mais il faut l'envelopper dans de la cire, de peur que les mites ne la corrompent"⁽⁴²⁾.

De nos jours, les gens préfèrent aussi manger le meilleur *fesikh* qui vient du Delta et qui est une sorte de poisson mis comme

larves l'une au-dessus de l'autre. Le commerçant ajoute une quantité considérable du sel au-dessus de chaque rangée de larves puis un grand bloc pour faire extraire les liquides du poisson.

Ajoutons, aussi, le *tobâr* connu dans les villages et le *nabarâwî* connu au Caire et qui est le meilleur genre employé dans la préparation du *fesikh* sont parmi les plats préférés le jour de Shamm al-Nassîm. Un des genres du *fesikh* est parfois mis dans le *mish* ou bien *mesh*⁽⁴³⁾ dans un grand jar à stockage pour une longue durée. Ce genre de poisson fréquenté à Assiout, à Sohag et à Aswan est connu sous le nom de l'Alestes dentex *Miloûba* qui est la spécialité des habitants de la Haute-Égypte. Le fait d'en manger beaucoup est très nuisible, notamment, en été car quiconque le fait a besoin de boire une quantité considérable d'eau. L'industrie de l'Alestes *dentex* nécessite de saler la sardine, les poissons fluviaux ou encore les poissons *al-râya* en les mettant dans des couches alternatives de sel pour une durée de trois semaines dans des pots en verre. En achetant l'Alestes, il faut faire attention à sa couleur qui doit être rose et qu'elle ne soit pas gonflée.

Le vrai danger du *fesikh* est dû à la méthode de sa préparation qui n'est pas hygiénique du tout. Les commerçants et les marchands *fasakhânî* (salt fish specialist) utilisent parfois de grandes quantités de poissons morts, gonflés et décomposés ayant une mauvaise odeur gâtée. Ils leur ajoutent du sel et ils les vendent au marché. L'influence des matières toxiques du *fesikh* s'arrête d'habitude chez l'homme si les poissons sont préparés à une température de 100°.

De temps à autre, il est écrit dans les journaux quotidiens que le *fesikh* renferme un poison tuant qui mène à la paralysie totale et à la mort. Le ministère de la santé avertit des cas d'empoisonnement impossible d'être soigné.

En fait, la préparation du *fesikh* est un art hérité par les générations à travers les siècles. Ainsi le ministère de l'industrie a précisé des critères pour l'industrie du *fesikh*, les *ringa* et l'Alestes pour s'assurer de leur validité pour l'usage humain. Des précautions sont prises par l'État pour diminuer les dangers de ces poissons c'est pourquoi les marchés et les boutiques des poissons salés, fumés et

préservés dans des tonneaux en plastique et non plus en bois sont toujours surveillés et visités par les médecins et les policiers. La surveillance des boulangeries, des pâtisseries, des marchés, des plages d'habitude ouverts gratuitement à la visite des gens durant la fête de Shamm al-Nassîm, s'augmente.

Le ministère de la santé avertit, au fil et à mesure, les citoyens pour éviter de manger tous repas gâtés et pour se rendre, immédiatement, aux hôpitaux et aux cliniques en cas de maladies durant les vingt-quatre premières heures après avoir mangé le *fesikh* interdit aux enfants, aux femmes enceintes et aux malades des cœurs, des reines et de la tension élevée.

En achetant le *fesikh*, il est préférable d'acheter les poissons qui ne sont pas gonflés et qui n'ont pas des écailles de couleurs noirs. Les sardines mackerel et les *ringa* sont moins dangereux, notamment, s'ils sont préparés à une température de 100° pour une durée de quinze minutes et enroulés dans des feuilles d'aluminium. Quelques-uns préfèrent aussi manger les poissons maritimes, fluviaux fraîches et riches en protéines. Dans tous les cas, il faut avoir recours aux marchands bien connus par la bonne réputation afin d'éviter l'intoxication nutritive causée par la longue durée de la préservation et du saumurage qui augmente le taux du fer et de la rouille dans les poissons salés ce qui cause le diharre, la fièvre, la sécheresse, les maladies de la voie respiratoire et la paralysie des muscles du corps qui apparaissent quelques heures après avoir mangé ces poissons.

Avant de terminer notre étude à propos de la célébration de la fête de Shamm al-Nassîm, il est important de savoir que pour les Égyptiens, la continuation de la célébration des fêtes en général assure, également, les relations humaines et sociales parce que elles représentent une bonne occasion pour se rencontrer, se promener avec les membres de la famille, les amies et pour aider les misérables et les pauvres.

En conclusion, la fête de la brise printanière aussi appelée Shamm al-Nassîm est une des fêtes nationales et une des plus grandes manifestations populaires qui scandent encore la vie en Égypte

Contemporaine avec des rites parfois antiques et païens qui lui donnent un air de carnaval oriental. La documentation reste encore insuffisante pour affirmer si elle est une fête d'origine, purement, égyptienne ancienne ou non. Durant les célébrations de cette fête, de grandes réjouissances, des compétitions et des concours avec la participation de toutes les classes sociales se déroulent en provinces, dans les grandes villes et reflètent le caractère gai de la population égyptienne. Quelques changements ont, récemment, eu lieu dans la manière de la célébration de cette fête, notamment, dans les classes aisées qui voyagent dans les villages touristiques ou qui se rendent dans les grands hôtels. De nos jours, les moyens de communication égyptiens jouent un rôle considérable dans ces célébrations en présentant des films, des feuilletons et des programmes de divertissement et d'amusement en rapport avec cette fête dont le jour est un jour férié payé par l'État. La continuation de la célébration de la fête de Shamm al-Nassîm assure, également, les relations humaines et sociales. Elle encourage le développement économique à travers les achats, le voyage, les promenades et la préparation des repas. Les différentes méthodes et coutumes de la célébration de cette fête conservent encore les survivances des civilisations anciennes et elles reflètent l'héritage d'un patrimoine folklorique qu'on ne peut pas négliger ou supprimer car le fait de le supprimer signifie la suppression de l'histoire de la population et un peuple sans histoire est un peuple qui n'a ni de présent ni d'avenir. En général, toutes les célébrations des fêtes égyptiennes sont en rapport directe avec la nourriture préparée à la maison ou bien achetée. Ces coutumes, qui diffèrent d'une région à autre et d'une époque à autre selon les croyances et l'état économique, attirent d'habitude l'attention des étrangers qui visitent l'Égypte car elles leur permettent de vivre dans une ambiance tout à fait différente à celle qui se trouve dans leurs sociétés et dans leurs pays d'origine.

LISTE DES ABRÉVIATIONS ET DES PÉRIODIQUES

BIE: *Bulletin de l'Institut égyptien*. Puis *bulletin de l'Institut d'Égypte*.
(Le Caire).

BSAC: *Bulletin de la société d'archéologie copte*. (Le Caire).

CHE: *Cahiers d'histoire égyptienne*. (Le Caire).

CoptEnc.: *Coptic Encyclopedia*, 8 vols. (New York).

MIFAO: *Mémoires publiés par l'Institut français d'archéologie orientale*. (Le Caire).

BIBLIOGRAPHIE

LISTE DES ABRÉVIATIONS ET DES PÉRIODIQUES

BIE: *Bulletin de l'Institut égyptien*. Puis *bulletin de l'Institut d'Égypte*.
(Le Caire).

BSAC: *Bulletin de la société d'archéologie copte*. (Le Caire).

CHE: *Cahiers d'histoire égyptienne*. (Le Caire).

CoptEnc.: *Coptic Encyclopedia*, 8 vols. (New York).

MIFAO: *Mémoires publiés par l'Institut français d'archéologie orientale*. (Le Caire).

BIBLIOGRAPHIE

- ABBAS CHALABY, *Les coptes d'Égypte*, 1973, (Coptes).
- 'ABD AL-MUN'IM SULTAN, *al-Muġtama' al-miṣrî fi'l-'aṣr al-fâtimî, dirâsat tarîkhîya wathâ'iqîya*, Le Caire, 1985, (*al-Muġtama'*).
- AHMAD AMIN, *Qâmûs al-'âdât wa'l-taqâlîd al-miṣrîya (Dictionnaire des coutumes, des traditions et des expressions égyptiennes)*, I^{ère} éd., Le Caire, 1953, (Qâmûs).
- J. ASSFALG et P. KRÜGER, *Petit dictionnaire de l'orient chrétien*, Brepols, 1991, (Dictionnaire).
- W. S. BLACKMAN, *The Fellahin of Upper Egypt*, with a New Foreword by SALIMA IKRAM, Cairo, 2000, (Fellahin).
- C. CANNUYER, *Coptes du Nil entre les pharaons et l'Islam. Les Chrétiens d'Égypte aujourd'hui*, Photographies de NABIL BOUTROS, publié par l'Archange Minotaure APT, Paris, 2007, (Coptes).
- J. ČERNÝ, *Coptic Etymological Dictionary*, Cambridge, 1978, (Coptic).
- E. CHASSINAT, *Un papyrus medical copte*, Le Caire, 1921, (Papyrus).
- CHRISTOPHE, "Gérard de Nerval au Caire", *Revue du Caire*, XXXVI, Le Caire (1941), pp. 171-197, (Gérard).
- *Coptic Encyclopedia*, II, VI-VII, Edited by A. S. ATIYA, New York, (1991), (CoptEnc).
- *Coptic Version of the New Testament in the Southern Dialect, I- The Gospels of s. Matthew and s. Mark*, Oxford, 1911, (Coptic Version).
- W. E. CRUM, *A Coptic Dictionary*, Oxford, 1939, (Dictionary).
- F. DAUMAS, *La civilisation de l'Égypte pharaonique*, Paris, 1965, (Civilisation).
- W. DAWSON, "Egyptian Medicine under the Copts in the

- Early Centuries of the Christian Era”, in: *Proceedings of the Royal Society of Medicine, Historical Section*, XVII, London (1924), pp. 51-57, (*Egyptian*).
- *Dictionnaire culturel de la Bible*, Mathan, 1999, (*Dict. culturel*).
 - É. DRIOTON, “Fêtes égyptiennes”, dans: *Pages d’Égyptologie*, Le Caire, 1944, pp. 133-158, (*Fêtes*).
 - EDRIS ‘ABDEL-SAYYID, *Les coptes d’Égypte-les premiers chrétiens du Nil*, II^e éd., Paris, 1995, (*Chrétiens*).
 - EFFYCHIADI, “The Medical Care of Old People during the Ancient and Byzantine Period”, in: *Le XXXIII^e congrès international d’histoire de la médecine*, 29 août-3 septembre, Paris (1982), pp. 347-352, (*Medical*).
 - R. O. FAULKNER, *A Concise Dictionary of Middle Egyptian*, Oxford, 1964, (*Concise*).
 - G. FERGUSON, *Signs & Symbols in Christian Art*, traduit par YA‘QOUP GUIRGUIS NAGUIB, New York, 1964, (*Signs*).
 - G. GABRA, *Coptic Monasteries. Egypt’s Monastic Art and Architecture*, with a Historical Overview by T. VIVIAN, Cairo-New York, 2002, (*Monasteries*).
 - G. GABRA, *Historical Dictionary of the Coptic Church*, with Contributions by B. A. PEARSON, M. N. SWANSON and YOUHANNA NESSIM YOUSSEF, Cairo, 2008, (*Dictionary*).
 - GAILLARD, “Recherches sur les poissons représentés dans quelques tombeaux égyptiens de l’Ancien Empire”, avec la collaboration pour la nomenclature égyptienne, copte et arabe de M. M. VICTOR LORET et CH. KUENTZ, *MIFAO*, LI, Le Caire, 1923, (*Recherches*).
 - GUY et M. F. RACHET, *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, 1968, (*Dictionnaire*).
 - J. HENNINGER, “Les fêtes du printemps chez les arabes et leurs implications historiques”, *Rev. do Museu Paulista*, IV, Ipiranga (1950), pp. 389-432, (*Fêtes*).
 - JAILAN ABBAS, *Festivals of Egypt*, Cairo, 1995, (*Festivals*).

- L. KEIMER, “La boutargue dans l’Égypte Ancienne”, *BIE*, XXI, Le Caire (1939), pp. 215-235, (*Boutargue*).
- L. KEIMER, “Les oignons et les poissons du Cham-en-Nessim”, *CHE*, série III, fasc. 4, Le Caire (1951), pp. 352-356, (*Oignons*).
- E. W. LANE, *Manners and Customs of the Modern Egyptians*, London, 1860, (*Manners*).
- P. LAUCAS, *Troisième voyage*, III, 1714, (*Troisième*).
- H. LECLERQ, *Manuel d’archéologie chrétienne et de liturgie*, fasc. XXXV. D, Paris, 1916, (*Manuel*).
- *Lexicon Universal Encyclopedia*, XV, New York, 1983, (*Lexicon*).
- G. W. MACKFERSON, *al-Mawâlid fi Miṣr*, traduit par ‘ABD AL-WAHHÂB BAKR, coll. “al-alf kitâb al-thânî”, n°294, Le Caire, 1998, (*al-Mawâlid*).
- S. J. MALLON, *Grammaire copte*, Jérusalem, 1926, (*Grammaire*).
- AL-MAQRÎZÎ, *Kitâb al-Mawâ’iz wa’l-i’tibâr bi dhikr al-khitat wa’l-athâr*. 2 vols., éd. Bulaq, Le Caire, 1835, (*al-khitat*).
- MURAD KAMIL, *Aspects de l’Égypte copte*, Berlin, 1965, (*Aspects*).
- NASIR KHUSRU ‘ULWI, *Safar nâma*, silsilat al-alf kitâb, n°122, tr. par YAHYA AL-KHACHÂB, Le Caire, 1993, (*Safar*).
- CH. PALANQUE, *le Nil à l’époque pharaonique, son rôle et son culte en Égypte*, Paris, 1903, (*Nil*).
- *Petit dictionnaire encyclopédique de la Bible*, Brepols, 1992, (*Dict. encyc.*).
- *Petit dictionnaire des symboles*, traduit par M. BROZE et P. TALON, Brepols, 1992, (*Dict. symb.*).
- G. POSENER, *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, en collaboration avec S. SAUNERON et J. YOYOTTE, Paris, 2011, (*Dictionnaire*).
- L. REAU, *Dictionnaire polyglotte des termes d’art et*

- d'archéologie*, Paris, 1953, (*Dictionnaire*).
- RIYAD SOURIEL, *al-Muğtama' al-qibtî fi Miṣr fi (al-qarn 19)*, Le Caire, 1984, (*al-Muğtama'*).
 - E. SAUSER, art. "Delphin-Fischer-Fischfang", *Lexikon der Christlichen Ikonographie*, Freiburg, 1970, II, pp. 35-39; (*Delphin*).
 - SHERIN SADEK EL GENDI, *Les bois coptes et leur influence sur les bois islamiques à l'époque fâtimîde. Études technique et artistique*, thèse de Doctorat dactylographiée, Faculté des Lettres/Université de Ain Shams, 2 vols., Le Caire, 2004, (*Bois*).
 - M. SIMAIKA, *Some Coptic Customs*, London, 1897, (*Customs*).
 - G. SOBHY, "the Survival of Ancient Egypt", *BSAC*, IV, Le Caire (1938), pp. 59-70, (*Survival*).
 - SUMAYA HASAN, *al-Ādât al-miṣrîya al-qadîma fi'l-ʿaṣr al-islâmî*, Le Caire, s. d., (*al-Ādât*).
 - J. M. VANSLEB, *Nouvelle relation, en forme de journal, d'un voyage fait en Égypte en 1672 & 1673*. 2 vols., Paris, 1677, (*Nouvelle*).
 - G. VIAUD, *La liturgie des Coptes d'Égypte*, Paris, 1978, (*Liturgie*).
 - W. WASSEF, *Pratiques rituelles et alimentaires des Coptes*, Le Caire, 1971, (*Pratiques*).
 - WILLIAM NAZIR, *al-Ādât al-miṣrîya bain al-ams wa'l-yawm*, Le Caire, 1967, (*al-Ādât*).
 - G. WINLOCK, *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, IIIrd ed., London, 1847, (*Manners*).

الهوامش

1. É. DRIOTON, "Fêtes égyptiennes", dans: *Pages d'Égyptologie*, Le Caire (1944), pp. 133-158.
2. MURAD KAMIL, *Aspects de l'Égypte copte*, Berlin, 1965; EDRIS 'ABDEL-SAYYID, *Les coptes d'Égypte-les premiers chrétiens du Nil*, II^e éd., Paris, 1995.²
3. G. WINLOCK, *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, IIIrd ed., London, 1847; WILLIAM NAZIR, *al-Ādât al-miṣrīya bain al-ams wa'l-yawm*, Le Caire, 1967; SUMAYA HASAN, *al-Ādât al-miṣrīya al-qadīma fi'l-'aṣr al-islāmî*, Le Caire, s. d.
4. R. O. FAULKNER, *A Concise Dictionary of Middle Egyptian*, Oxford, 1964, p. 267
5. W. E. CRUM, *A Coptic Dictionary*, Oxford, 1939, p. 564.
6. J. ČERNÝ, *Coptic Etymological Dictionary*, Cambridge, 1978, p. 234.
7. W. E. CRUM a, aussi, traduit le terme copte 0α1 (nouveau) dans le dialecte sahidique et (se lever) dans le dialect bohairique. W. E. CRUM, *Dictionary*, p. 544.
8. A. S. 'ATIYA, "Shamm al-Nasim", *CoptEnc.*, VII, New York, 1991, col. 2126.
9. JAILAN ABBAS, *Festivals of Egypt*, Cairo, 1995, p. 38.
10. Parlant du calendrier de l'Égypte Ancienne, G. POSENER a écrit: "Les Égyptiens ont mis au point un calendrier qui, suivant le meilleur spécialiste en la matière est assurément le seul calendrier intelligent qui ait jamais existé dans l'histoire humaine". G. POSENER, *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, en collaboration avec S. SAUNERON et J. YOYOTTE, Paris, 2011.
11. F. DAUMAS, *La civilisation de l'Égypte pharaonique*, Paris, 1965, p. 473; GUY et M. F. RACHET, *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris, 1968, p. 59; C. W. WASSEF, *Pratiques rituelles et alimentaires des Coptes*, Le Caire, 1971, pp. 23-85.
12. O. S. B. A. CODY, "Calendar, Coptic", *CoptEnc.*, II, New York, 1991, cols. 433-436; G. GABRA, *Historical Dictionary of the Coptic Church*, with Contributions by B. A. PEARSON, M. N. SWANSON and YOUHANNA NESSIM YOUSSEF, Cairo, 2008, pp. 70-71.
13. CH. PALANQUE, *le Nil à l'époque pharaonique, son rôle et son culte en Égypte*, Paris, 1903.

14. Poisson de genre mullet fréquenté dans les lacs du nord du Delta. Il est préparé pour une durée d'une vingtaine de jours dans une saumure salée.
15. C. W. WASSEF, *Pratiques*, pp. 220-225
16. M. SIMAIKA, *Some Coptic Customs*, London, 1897; G. SOBHAY, "The Survival of Ancient Egypt", *BSAC*, IV, Le Caire (1938), pp. 59-70; L. KEIMER, "Les oignons et les poissons du Cham-en-Nessim", *CHE*, série III, fasc. 4, Le Caire (1951), pp. 352-356.
17. CHRISTOPHE, "Gérard de Nerval au Caire", *Revue du Caire*, XXXVI, Le Caire (1941), pp. 171-197; C. W. WASSEF, *Pratiques*, p. 224.
18. C. W. WASSEF, *Pratiques*, p. 224; W. S. BLACKMAN, *The Fellahin of Upper Egypt*, with a New Foreword by SALIMA IKRAM, Cairo, 2000, pp. 67-68.
19. J. ABBAS, *Festivals*, p. 39.
20. ABBAS CHALABY, *Les coptes d'Égypte*, 1973; RIYAD SOURIEL, *al-Muġtama' al-qibtî fi Miṣr fi (al-qarn 19)*, Le Caire, 1984; C. CANNUYER, *Coptes du Nil entre les pharaons et l'Islam. Les Chrétiens d'Égypte aujourd'hui*, Photographies de NABIL BOUTROS, publié par l'Archange Minotaure APT, Paris, 2007
21. C. GAILLARD, "Recherches sur les poissons représentés dans quelques tombeaux égyptiens de l'Ancien Empire", avec la collaboration pour la nomenclature égyptienne, copte et arabe de M. M. VICTOR LORET et CH. KUENTZ, *MIFAO*, LI, Le Caire, 1923, pp. 66, 93; J. HENNINGER, "les fêtes du printemps chez les arabes et leurs implications historiques", *Rev. do Museu Paulista*, IV, Ipiranga (1950), pp. 389-432; AHMAD AMIN, *Qâmûs al-'adât wa'l-taqâlîd al-miṣrîya (Dictionnaire des coutumes, des traditions et des expressions égyptiennes)*, I^{ère} éd., Le Caire, 1953; 'ABD AL-MUN'IM SULTAN, *al-Muġtama' al-miṣrî fi'l-'aṣr al-fâtîmî, dirâsat tarîkhîya wathâ'iqîya*, Le Caire, 1985
22. G. VIAUD, *La liturgie des Coptes d'Égypte*, Paris, 1978, p. 66.
23. W. S. BLACKMAN, *Fellahin*, pp. 33, 261, 318-319, note n° 4.
24. W. S. BLACKMAN, *Fellahin*, pp. 33, 261; J. ABBAS, *Festivals*, p. 38.
25. Pour plus d'informations à propos de ce mawlid cf. *Lexicon Universal Encyclopedia*, XV, New York, 1983, p. 251; G. W. MACKFERSON, *al-Mawâlîd fi Miṣr*, traduit par 'ABD AL-WAHHÂB BAKR, coll. "al-alf kitâb al-thânî", n°294, Le Caire, 1998.

26. E. W. LANE, *Manners and Customs of the Modern Egyptians*, London, 1860, p. 489.
27. La fête du *Naurûz* ou bien du *Nairûz* est la fête du 1^{er} jour du nouvel an copte, c'est à dire, le 1^{er} Tût/19 août du calendrier julien/11 septembre du calendrier grégorien. Elle est, également, mentionnée dans le *synaxaire* copte comme étant la fête des martyrs qui se sont martyrisés sous le règne des empereurs romains. L'idée principale de cette fête est le renouvellement. Il semble qu'elle est une des plus anciennes fêtes célébrées dans le monde, notamment, chez les Persans. Son nom persan désigne le jour nouveau. Il est probable que la célébration de cette fête a été appliquée pour la première fois après la conquête arabe d'Égypte. Les califes fâtimîdes (358-555 H./968-1160 ap. J. C.) ont participé à la célébration de cette fête, notamment les califes al-Mu'izz, al-'Azîz, al-Hâkim et al-Amir. Les historiens mentionnent à cette occasion l'émir de *Naurûz*. Ajoutons, par ailleurs, que la célébration de cette fête est en rapport avec la crue du Nil. Pour plus d'information concernant cette fête cf. AL-MAQRÎZÎ, *Kitâb al-Mawâ'iz wa'l-i'tibâr bi dhikr al-khitat wa'l-athâr*. 2 vols., éd. Bulaq, Le Caire, 1835; NASIR KHUSRU 'ULWI, *Safar nâma*, silsilat al-alf kitâb, n°122, tr. par YAHYÂ AL-KHACHÂB, Le Caire, 1993; WILLIAM NAZIR, *al-'Âdât*; G. GABRA, *Dictionnaire*, p. 211.
28. W. S. BLACKMAN, *Fellahin*, pp. 261-262.
29. C. W. WASSEF, *Pratiques*, p. 221.
30. C. W. WASSEF, *Pratiques*, p. 375.
31. J. ABBAS, *Festivals*, p. 39.
32. Le verbe βαπτίζω, en langue grecque, signifie baptiser, plonger ou, dans immerger dans la mort. Le Baptême du Christ ou la fête de l'Immersion ou, encore, l'Épiphanie appelée par les Coptes Théophanie est une des fêtes les plus originales de toutes les fêtes du Seigneur célébrées par l'Église Copte Orthodoxe. Cf. *Coptic Version of the New Testament in the Southern Dialect, I-The Gospels of s. Matthew and s. Mark*, Oxford, 1911, p. 354; L. REAU, *Dictionnaire polyglotte des termes d'art et d'archéologie*, Paris, 1953, p. 22; C. W. WASSEF, *Pratiques*, pp. 190-195; *Petit dictionnaire encyclopédique de la Bible*, Brepols, 1992, p. 110; *Dictionnaire culturel de la Bible*, Mathan, 1999, p. 41; SHERIN SADEK EL GENDI,

Les bois coptes et leur influence sur les bois islamiques à l'époque fâtimûde. Étude technique et artistique, thèse de Doctorat dactylographiée, Faculté des Lettres/Université de 'Ain Shams, 2 vols., Le Caire, 2004, I, p. 271.

33. En grec, "début de vers". En général, c'est un texte poétique. Les lettres initiales de chaque ligne ou vers forment l'alphabet, un ou plusieurs mots. Ce procédé apparaît dans le Pentateuque (Psaumes «Ψαλμος» 111, 112, 119, Lamentations de Jérémie). Cf. A. S. J. MALLON, *Grammaire copte*, Jérusalem, 1926, p. 177; J. ASSFALG et P. KRÜGER, *Petit dictionnaire de l'orient chrétien*, Brepols, 1991, pl. XIII.
34. *Petit dictionnaire des symboles*, traduit par M. BROZE et P. TALON, Brepols, 1992, pp. 248-249.
35. H. LECLERQ, Manuel d'archéologie chrétienne et de liturgie, fasc. XXXV. D, Paris, 1916, cols. 283-295; G. FERGUSON, Signs & Symbols in Christian Art, traduit par YA'QOUP GUIRGUIS NAGUIB, New York, 1964; E. SAUSER, art. "Delphin-Fischer-Fischfang", Lexikon der Christlichen Ikonographie, Freiburg, 1970, II, pp. 35-39; D. BÉNAZETH, art. "Dolphins", *CoptEnc.*, VI, New York, 1991, cols. 2166-2167; *Dict. symb.*, p. 102.
36. Sur la paroi sud de la nef centrale de l'église archéologique de la Vierge Marie dans le Monastère de Baramous à Ouadi Natroun, une scène partiellement conservée comporte les traces de ce miracle: deux jars sur une table. Cf. G. GABRA, *Coptic Monasteries. Egypt's Monastic Art and Architecture, with a Historical Overview* by T. VIVIAN, Cairo-New York, 2002, pp. 40-41.
37. E. CHASSINAT, *Un papyrus médical copte*, Le Caire, 1921; W. DAWSON, "Egyptian Medicine under the Copts in the Early Centuries of the Christian Era", in: *Proceedings of the Royal Society of Medicine*, Historical Section, XVII, London (1924), pp. 51-57; A. EFFYCHIADI, "the Medical Care of Old People during the Ancient and Byzantine Period", in: *Le XXXIII^e congrès international d'histoire de la médecine*, 29 août-3 septembre, Paris (1982), pp. 347-352; KAMAL SABRI KOLTA, "Coptic Medicine", *CoptEnc.*, V, New York, 1991, 1578a-1582b; M. KRAUSE, "Coptic Medical Papyri", *CoptEnc.*, VI, New York, 1991, 1886a-1888a.
38. L. KEIMER nous apprend, aussi, que: "*GRUVEL qui a observé sa préparation dans la région du Canal du Suez, dit qu'elle y est très simple. Il dit: Les ovaires sont lavés, salés et séchés. La consommation,*

sans être très élevée, en est, cependant, importante". J. VANSLEB, *Nouvelle relation, en forme de journal, d'un voyage fait en Égypte en 1672 & 1673*. 2 vols., Paris, 1677, p. 72; L. KEIMER, "La boutargue dans l'Égypte Ancienne", *BIE*, XXI, Le Caire (1939), pp. 215, 218-222.

39. C. GAILLARD, *Recherches*, p. 66.
40. C. GAILLARD, *Recherches*, p. 93.
41. J. VANSLEB, *Nouvelle*, p. 72; L. KEIMER, *Boutargue*, p. 216.
42. P. LAUCAS, *Troisième voyage*, III, 1714, p. 198; L. KEIMER, *Boutargue*, p. 216.
43. Ce genre de fromage est fréquent dans la majorité des maisons des villageois égyptiens. Il se dit de l'importin; très usité. C. W. WASSEF, *Pratiques*, p. 268.