

d'huile de lin, *zághyr yágh*, qui est détestable. On use et on abuse des herbes parfumées, comme la menthe (poudouna), l'anis et la coriandre (youmghâk sabut), ainsi que de l'ail et du poivre rouge. Les épices de l'Inde, poivre, gingembre, zartchéva (base du currie), clous de girofle, safran, muscade, cannelle, sont très appréciées; mais leur cherté empêche qu'on en consomme outre mesure et les multiples vertus curatives qu'on leur prête les font employer plutôt comme remèdes que comme accessoires culinaires. Le sucre candi, *nabât*, ou blanc, *kand*, n'est servi que comme hors-d'œuvre. Le vinaigre chinois ne sort guère des boutiques des restaurateurs qui ont pris l'habitude d'accommoder certains plats à la chinoise.

L'art culinaire, peu varié et peu savant, trahit la triple influence de la Perse, de la Chine et des Turcs nomades. Le premier de tous les mets est le *pilaou*, qu'on appelle simplement *ách*, le mets par excellence. On l'assaisonne d'oignons, de carottes, de navets, de raisins secs, et, trop souvent, on le prépare à l'huile de lin. Le mouton cuit entier dans sa peau en un four improvisé, creusé dans le sol, constitue un mets aussi estimable qu'estimé. La soupe à la viande (*chourba*) est de tous les plats gras le plus en usage; elle s'apprête soit au naturel, soit assaisonnée de menthe, de coriandre, de poivre rouge et noir, d'épices diverses et mélangée de macaroni, de légumes, de morceaux d'omelette, de boulettes de viande hachée. Les *tchitchbara*, pâtés de viande et d'oignons hachés un peu plus gros qu'une noix, bouillis dans l'eau, et les *mantou*, pâtés de même composition, de la grosseur d'une pomme, cuits à la vapeur, à la façon chinoise, sont les uns et les autres très en faveur. Plus rares sont le *choulla* (شوللا), bouillie de riz mêlé de graisse et de morceaux de viande, le *kábáb*, morceaux de viande cuits à la broche avec des oignons, le *kázy* (قازی) saucisson de chair de cheval. Parmi les mets maigres le plus répandu est la bouillie de maïs, *oumâtch*, fond de l'alimentation des pauvres gens. On connaît encore le *oun ách*, soupe de macaroni bouilli sans graisse avec du lait caillé, *kattyk* (قالتیق), le *koudja* et le *kourda*, soupes apprêtées comme