
*Fondateur***Mouloud Mammeri**

*Directrice***TASSADIT YACINE**

AUTOUR DES PRATIQUES ALIMENTAIRES CHEZ LES BERBERES

Sous la direction de Marie-Luce Gélard

SOMMAIRE

Présentation	3
SEBASTIEN BOULAY	
Faire face à l'abondance alimentaire au Sahara : L'exemple de la consommation du mulet jaune sur le littoral mauritanien	5
CATHERINE THAINE-CHEIKH	
Les voies lactées. Le lait dans l'alimentation des nomades de Mauritanie.....	27
SARAH CABALION	
Buveurs de lait et amateurs de viande : aperçu des pratiques alimentaires actuelles des Touaregs de la Tagaraygaray Azawagh	51
LAURENT GAGNOL	
Les exigences et les malentendus du savoir-boire : le « rituel » du thé chez les Touareg	75
ABDERRAHMANE LAKHSASSI	
<i>Atay, amarg</i> et images du thé	101
HOURLA ABDENNEBI-OULARBI	
Les usages sociaux du café en Kabylie	119
TASSADIT YACINE	
Alimentation, changement social et identité : pour une évolution des pratiques en Kabylie	131
COMPTES RENDUS	147
RÉSUMÉS	160

PRESENTATION

Marie-Luce Gélard

À Marceau Gast (1927-2010)

Depuis les travaux pionniers de Marceau Gast – on pense naturellement à sa publication majeure : *L'alimentation des populations de l'Ahaggar*¹ et à son ouvrage *Moissons du désert*² sur l'utilisation des ressources naturelles en période de famine au Sahara central –, peu d'études, sinon de façon secondaire, se sont consacrées à l'alimentation dans le monde berbère, aux cultures alimentaires et aux représentations sous-jacentes. Dégagées du poncif des études sur la commensalité rituelle, religieuse et/ou festive, que nous apprennent ces pratiques sur les sociétés étudiées ? Quelles transformations, quelles innovations ?

Si la nourriture permet de vivre, elle ne se limite nullement à cette fonction vitale, tant elle contribue aussi à façonner l'identité et les systèmes symboliques des sociétés. Ainsi, une étude attentive permet une meilleure connaissance des groupes.

Se nourrir signifie des préférences particulières et régionales qui manifestent des supports identitaires durables (aliments valorisés, consistances, saveurs, etc.). Si dans les régions sahariennes, les modalités de conservation des aliments ont longtemps nécessité des techniques de séchage rendues moins utiles par l'usage des appareils frigorifiques³, c'est aussi et surtout pour des raisons culturelles que les nourritures sont séchées. Les préférences gustatives sont importantes et témoignent de leur pérennisation y compris en contexte urbain (Gélard, 2011⁴), la conservation du mulet jaune est à cet

1. Marceau Gast, *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnographique*, préface de Gabriel Camps, Paris, Arts et Métiers Graphiques, 1968.

2. Marceau Gast, *Moissons du désert*, Paris, Ibis-Press, 2000.

3. Dans le Sud-Est marocain (région saharienne de Merzouga), l'introduction des réfrigérateurs au début des années 2000 n'a pas supprimé l'usage du séchage de certaines denrées (viandes, légumes saisonniers, ail, piments, coriandre).

4. « Alimentation, thérapeutiques et rapports de séduction en contexte saharien (Sud-Est marocain) : la valorisation du sec », à paraître. Voir Marie-Luce Gélard in actes du colloque international « Les territoires sahariens au XXI^e siècle : développement, gouvernance et identités », Centre national de la recherche en anthropologie sociale et culturelle (CRASC), Oran, Algérie, 6 et 7 décembre 2010.

égard édifiante. Il en est de même du séchage de la viande (*lakhligh*, *acedluh*, *akerdus*), des figues, des olives, des abricots, etc.

Les nourritures se diversifient en fonction des rituels (naissances, accouchements, mariages, etc.) et des événements quotidiens ou saisonniers (repas collectifs, fêtes, retours migratoires, pratiques curatives, etc.) comme le rapportent les différents auteurs.

Les perspectives historiques sont incontournables tant les transformations révèlent les modifications sociétales comme c'est particulièrement le cas en milieu rural. En effet, les restrictions alimentaires (Seconde Guerre mondiale, guerre d'Algérie), les périodes de disettes endémiques (sécheresse, invasion de sauterelles, etc.), qui ont, pour certaines, disparu, demeurent dans les mémoires comme en témoignent les stratégies de contournement de la faim dans la littérature orale.

Dans leurs articles, les auteurs interrogent ces modifications structurelles induites par le changement social : celles des rapports de genres (qui mange quoi ? quand ? et pourquoi ?), celles des groupes sociaux (nomades, sédentaires) et celles des saisons. L'incidence des objets dans la manière de manger, de préparer les aliments (techniques de dessiccation corrélées aux principes gustatifs) sont autant de pistes nouvelles pour la recherche. Il s'agit de mettre en perspective l'invariant historique et l'appartenance culturelle (la présence des céréales orge/blé dans le nord ou du mil dans les régions sahariennes) et d'en étudier les transformations engendrées par les influences extérieures survenues à des moments précis de l'histoire (période coloniale et émigration).

C'est surtout sous forme de questionnements que s'articulent ces contributions⁵ autour des pratiques alimentaires en milieu berbère, qui attestent d'une diversité, marque d'une richesse culturelle, ouvrant la voie à d'autres études sur la complexité des problèmes que soulève l'alimentation.

5. Merci à Ourdia Ider et Claudette Vuilsteke pour leur aimable collaboration.

FAIRE FACE A L'ABONDANCE ALIMENTAIRE AU SAHARA

L'EXEMPLE DE LA CONSOMMATION DU MULET JAUNE

SUR LE LITTORAL MAURITANIEN

Sébastien Boulay¹

Les sociétés du Sahara sont encore souvent présentées comme des « sociétés de pénurie », dont les capacités à répondre aux difficiles périodes de soudure et de famine, en tirant parti des moindres ressources offertes par la nature, ont été rigoureusement décrites et analysées (Bernus, 1967, 1980 ; Gast, 1968, 1993, 2000). Mais ces représentations ont tendance à occulter les mécanismes par lesquels ces sociétés sont également amenées à faire face à des situations, problématiques elles aussi, d'abondance² alimentaire. Certaines ressources naturelles sahariennes présentent en effet des qualités et une constance qui ont pu donner lieu à des pratiques de consommation et de partage tout à fait singulières, que ce texte tentera d'explorer à travers l'exemple de la pêche du mullet jaune (*ezowl*³) sur la frange atlantique du Sahara.

Dans la société maure (*biḍān*), ces situations ont donné naissance à une pratique institutionnalisée de consommation originale, appelée *geytṇa*, terme qui renvoie à la fois à l'idée de cueillette collective, de consommation et de redistribution d'une ressource naturelle abondante⁴. La *geytṇa* du mullet jaune, qui intervient chaque année sur la côte atlantique mauritanienne au début de l'hiver (octobre-décembre), ou la *geytṇa* des dattes, qui a lieu en juillet, au moment de la maturation des fruits du palmier dattier dans les régions de l'Adrar et du Tagant, se traduisent notamment par l'afflux vers les

¹. Anthropologue, université Paris-Descartes, Centre population et développement (CEPED : Unité mixte de recherche UMR 196, regroupant des personnels IRD : Institut de recherche pour le développement, INED : Institut national d'études démographiques, UPD : université Paris-Descartes).

². Marshall Sahlins proposa, à la fin des années 1960, un salutaire renversement de perspective à propos des économies des sociétés de chasseurs-cueilleurs, longtemps qualifiées d'économies « de pénurie », qu'il proposa de considérer au contraire, en s'appuyant sur une riche ethnographie, comme des sociétés « d'abondance » (Sahlins, 1984).

³. Note sur la transcription du *ḥassāniyya* : *ḥ*, h aspiré ; *ḥ*, vélaire sonore, jota espagnole ; *ṭ*, th anglais de « the » ; *ḍ*, dentale sonore palatalisée ; *ṣ*, ch français ; *ṣ*, s emphatique ; *ḍ*, d emphatique ; *ṭ*, t emphatique ; *ẓ*, z emphatique ; *ḍ*, ḍ emphatique ; *ʿ*, spirante sonore émise par le larynx comprimé ; *ḡ*, r grasseyé ; les voyelles longues sont indiquées par un accent circonflexe : â, û, î.

⁴. Je tiens à remercier Catherine Taine-Cheikh pour ses précieux conseils et pour la discussion enrichissante que nous avons eue lors de la finalisation de nos textes.

sites de récolte de familles de pasteurs nomades mais aussi aujourd'hui de citoyens qui viennent profiter de ces ressources. Ces diètes collectives constituent des temps d'apogée dans la vie sociale et régionale mais aussi des mécanismes de régulation des régimes alimentaires.

Cette contribution portera sur cette pratique spécifique de l'Ouest saharien, sur laquelle peu de choses ont finalement été écrites et qui mérite, nous semble-t-il, une attention particulière. En nous appuyant sur des enquêtes ethnographiques menées entre 2006 et 2008⁵ sur les activités productives des pêcheurs *imrâgen* du littoral mauritanien, nous présenterons tout d'abord la relation singulière qui unit ces pêcheurs à cette espèce, puis nous découvrirons cette pratique dans ses différentes manifestations, pour interroger ensuite sa dislocation récente dans le contexte du passage à une pêche intensive. Enfin, nous examinerons le sens de son « renouveau » et des produits *imrâgen* aujourd'hui.

LES IMRAGEN ET LE MULET JAUNE

Les Imrâgen vivant sur le littoral mauritanien, entre les villes de Nouadhibou et de Nouakchott, sont aujourd'hui des locuteurs du *ḥassâniyya*, dialecte arabe parlé dans toute la société maure, présente en Mauritanie mais également au Mali et au Sahara occidental. Cependant, la lecture des principaux auteurs qui se sont intéressés à ce groupe⁶ ainsi que des enquêtes récentes (Boulay, 2007, 2008b) ont révélé une proportion très importante de termes berbères⁷, aussi bien dans leurs techniques (de pêche, de transformation, de navigation, d'habitation, etc.) que dans leurs taxonomies animales (les noms de poissons sont encore aujourd'hui très largement dus au berbère zénaga) et végétales, et dans leurs objets de vie quotidienne. De même, les toponymes de l'espace *imrâgen* actuel relèvent très largement du berbère. Cette importance du berbère dans leur lexique, même s'il est de plus en plus supplanté par l'arabe, ainsi que leur culture matérielle singulière font très probablement de cette petite population les

⁵. Enquêtes menées dans le cadre du programme de recherche Biodiversité et valorisation des productions localisées en Afrique de l'Ouest (BIODIVALLOC) (ANR, 2006-2009), piloté par l'UMR 208 PALOC, Institut de recherche pour le développement (IRD), puis dans le cadre du programme de coopération scientifique PACOBA (2007-2010) entre le ministère des Affaires étrangères français (MAE), le Parc national du Banc d'Arguin (PNBA) et l'Institut mauritanien de recherche océanographique et des pêches (IMROP).

⁶. Revol, 1937 ; Lotte, 1937 ; Raphaëlle Anthonioz, 1967 et 1968 ; François-Xavier Pelletier, 1975 ; Jacques Maigret et Ahmed Ould Abdallahi, 1976 ; Élisabeth Trotignon, 1981 ; Abdel Wedoud Ould Cheikh, 2002 et 2003.

⁷. Sur le berbère zénaga de Mauritanie, voir les travaux de Catherine Taine-Cheikh et notamment ses dictionnaires (2008 et 2010a).

héritiers des pêcheurs berbérophones dépeints par le voyageur portugais Valentim Fernandes au début du XVI^e siècle :

« Ils [les habitants du littoral] sont appelés par les Maures Azenègues shirmeyros, à cause du poisson qu'ils prennent et dont ils vivent, et nommés Schirmeyros par opposition avec les autres Azenègues qui habitent l'intérieur [des terres] où ils sont chasseurs ou marchands [...]. Ces Azenègues Schirmeyros constituent une race distincte, de très basse condition et méprisée de tous les Maures [...]. Schirme signifie "poisson".

Ces Azenègues shirmeyros ou "pêcheurs", sont si pauvres et si misérables qu'ils n'ont ni pain, ni huile, ni bois à brûler, ni sel, ni oignons, ni rien d'autre de ce que l'homme [emploie] pour son usage. Pour préparer leur nourriture, ils ramassent du varech, y mettent le feu, placent le poisson qu'ils prennent à la partie inférieure de ce feu, le rôtissent de la sorte et le mangent sans [ajouter] aucun autre [ingrédient]. C'est de la même manière qu'ils mangent les tortues. Quant à la viande, ils n'en mangent pas, sauf s'il arrive que, sur la terre ferme, les autres Maures aient perdu quelque chameau dont [les Azenègues] peuvent se procurer un quartier qu'ils mangent rôti dans le varech comme ils font pour le poisson. » (Cénival et Monod, 1938 : 55)

Les Imrâgen⁸ représentent aujourd'hui moins de deux milliers d'individus, contre environ cinq mille à la fin des années 1960 (Anthonioz, 1968 : 758). Au sein de l'univers socioculturel maure, leur singularité⁹ repose sur la pratique de la pêche et dépasse par conséquent les appartenances sociales classiques en vigueur dans la société maure : on trouve chez les Imrâgen des individus relevant de différents groupes statutaires¹⁰ et de différents ensembles tribaux (principalement Ahl Bu Ḥubbeyni, Awlâd °Abd El-Wâḥad, Ahl Barikallah, Awlâd Bu Sba^c et Gor^c). Dans cette société, on ne naît pas « Amrîg », on le devient par nécessité et par la pratique¹¹ de la pêche, selon une technique particulière : la pêche à pied au filet d'épaule (Boulay, 2008b : 14). D'où

⁸. À propos de l'étymologie du mot *amrîg* existe une hypothèse intéressante selon laquelle il serait formé sur la racine berbère *MRG*, qui serait elle-même la métathèse de la racine *GMR*, qui renvoie à l'idée de « chasse » (que l'on retrouve dans la *gaymâre* des chasseurs *nmâdi* de l'Est mauritanien) mais aussi de « récolte » (de produits naturels). Catherine Taine-Cheikh considère (communication personnelle) pour sa part que cette proposition n'est pas recevable puisque l'argument de la métathèse ne repose sur rien de solide, et préfère s'en tenir à la proposition de Francis Nicolas (1953) qui rapproche le terme *amrîg* du nom donné, encore aujourd'hui, par les Imrâgen, à certains nuages venant de l'ouest et caractéristiques de la période de l'hivernage, elle-même annonciatrice du début de la migration des bancs de mulets jaunes vers le sud (Taine-Cheikh, 2010b).

⁹. Singularité qui ne doit pas occulter la marginalité sociale de ce groupe, qu'évoque déjà le témoignage de Valentim Fernandes (Cénival et Monod, 1938).

¹⁰. Descendants d'esclaves (*hrâṭîn*), « forgerons », « tributaires » et même des individus revendiquant un rang assez élevé comme les ressortissants de la tribu des Gor^c, qui revendiquent une tradition de pêche importante sur la côte située entre le cap Blanc et le cap Tavarît.

¹¹. De même qu'on devient chasseur *nmâdi*, par nécessité et par l'adoption d'un mode de subsistance basé sur la chasse aux gazelles avec des chiens. Voir l'intéressante réflexion comparative de Corinne Fortier sur ces deux groupes et sur leurs statuts similaires dans la société maure (Fortier, 2004).

la forte propension de ce groupe à l'inclusion d'individus extérieurs, qui s'intègrent par l'assimilation des techniques et des savoirs *imrâgen*¹².

Jusqu'aux années 1970, le mulot jaune (*Mugil cephalus* Linné), appelé *ezowl*¹³, est la principale espèce pêchée par les Imrâgen. La période de pêche la plus importante (octobre à décembre), en termes de capture et d'activité de transformation, est celle de la migration du mulot du Banc d'Arguin vers le delta du fleuve Sénégal, plus au sud, où a lieu la ponte. Le mulot jaune est pêché depuis le rivage, par un système d'encerclement collectif des bancs de poissons, regroupant les hommes d'un même campement, sur une base égalitaire, chacun étant muni d'un filet d'épaule. Cette technique, qui a été bien décrite (Pelletier, 1975 ; Maigret et Abdallahi, 1976), se pratique à pied ou à la nage. Les produits issus de cette pêche sont la synthèse des relations complexes existant entre cette espèce, ce groupe social et le Banc d'Arguin, zone de nutrition et de reproduction du mulot¹⁴ (Bernardon et Mohamed Vall, 2005).

L'une des spécificités des techniques de pêche au mulot réside dans le geste zootechnique consistant, une fois le poisson maillé et au terme de la séquence de pêche, à « saigner » l'animal. Pour ce faire, les pêcheurs brisent la colonne vertébrale du mulot en basculant énergiquement sa tête vers l'arrière. Cette technique, pratiquée dans la mer, vise non seulement à « tuer » (*qtîl*) l'animal avant de procéder à son démaillage, mais elle consiste aussi et surtout à vider l'animal de son sang afin d'obtenir une chair séchée (*tištâr*) plus blanche et un produit de meilleure qualité¹⁵. Cette qualité de chair est considérée comme la seule qui soit bonne pour la santé des individus qui viennent la consommer chez les Imrâgen, dans le cadre d'une démarche thérapeutique.

La saignée semble en outre avoir pour objectif de parer à toute discussion sur la licéité de cette chair. D'un côté, l'islam n'exige pas de saigner les animaux aquatiques pour les consommer : même s'ils ne sont pas abattus rituellement, ils sont considérés comme purs¹⁶ ; normalement il suffit de sortir le poisson de l'eau pour le tuer et il n'est

¹². Sur la côte mauritanienne, on utilise le verbe *i-stamrag*, forme verbale *ħassâniyya* (sur laquelle on pourra consulter : Taine-Cheikh, 2003 : 107) réalisée à partir du nom d'origine berbère zénaga *amrîg*, pour signifier l'adoption, même occasionnelle, du mode de subsistance *imrâgen* par un individu (Boulay, 2008b : 16-17).

¹³. Les Imrâgen lui attribuent un autre nom lorsqu'il est en phase de migration du delta du fleuve Sénégal vers le Banc d'Arguin, au début de la saison chaude : *ibiri*.

¹⁴. L'espace *imrâgen* ne se limite cependant pas au Banc d'Arguin. Si une partie des pêcheurs est active à l'intérieur du Banc d'Arguin, une autre partie intervient au sud du cap Timiris, jusqu'à la latitude de Nouakchott. La présence de campements *imrâgen* est également attestée au nord du cap Blanc (actuel Sahara occidental).

¹⁵. Le mulot est, parmi toutes les espèces pêchées par les Imrâgen, la seule qui fasse l'objet de ce geste, sans doute parce qu'elle est la seule présentant pareille quantité de sang.

¹⁶. Pour Hocine Benkheira, « le statut à part du poisson dans le droit musulman "vient de ce qu'il est dans une relation maximale d'altérité avec l'homme". Il tient d'abord à la pureté de son milieu de vie, radicalement différent de celui des mammifères terrestres, ensuite à sa morphologie et à sa physiologie, très différentes de celles de l'homme, et enfin au fait que la plupart des poissons sont dénués de sang » (Benkheira, 1998 : 69).

pas nécessaire de le saigner puisqu'il est virtuellement dépourvu de sang. De l'autre, le sang est considéré comme une substance illicite qui rend inconsommable la chair des animaux non égorgés. Le geste des pêcheurs n'étant pas précédé d'une invocation divine, il ne peut être assimilé à un égorgement rituel¹⁷, mais plutôt à un acte technico-symbolique consistant, en vidant le mullet de son sang dans la mer, à en faire une chair à la licéité indiscutable et donc un poisson consommable.

Une fois sorties de l'eau et démaillées, les captures sont transportées jusqu'à des huttes de paille appelées *tikâten* (sg. *tikât*), qui tiennent lieu à la fois d'habitation et d'abri de transformation des produits de la pêche. Le saurage du mullet reste une activité féminine domestique : chaque mère de famille travaille dans sa *tikât*, aidée de ses filles, de ses parentes. Si une partie des captures est consommée en frais, l'essentiel des poissons est traité par les femmes en vue de leur conservation. Les mullets, essangés, sont ouverts par la partie dorsale, spécificité de la technique des femmes *imrâgen*. Ils sont ensuite éviscérés, tranchés selon une certaine technique (Boulay, 2007 : 57-64) et mis à sécher à l'air libre pendant plusieurs jours, sans sel. Les têtes sont mises à bouillir dans de l'eau de mer afin d'en prélever la graisse, à partir de laquelle est confectionnée l'huile (*dhen*). Une fois la chair bien sèche, le poisson peut être conservé tel quel pendant plusieurs semaines (*tištâr*), ou bien réduit en poudre (*hlî*) et conservé dans des outres pendant au moins une année. C'est au moment du tranchage que les « œufs » sont prélevés, saumurés, puis mis à sécher, afin de réaliser la poutargue, produit d'exportation à forte valeur ajoutée. Symboliquement, ces opérations techniques féminines sont destinées à rendre ces chairs « bonnes à penser » par les pasteurs, normalement peu enclins à consommer des produits issus de l'océan.

Si la capture et le traitement du mullet n'impliquent que le petit groupe *imrâgen*, sa consommation mobilise l'ensemble de la société et donne lieu à des pratiques tout à fait singulières.

UN « FAIT SOCIAL TOTAL » SAHARIEN ?

Les produits *imrâgen*, réalisés à partir du mullet jaune, font l'objet de savoirs, de techniques, de rituels de consommation et de pratiques de redistribution qui participent de leur « enchâssement » (Polanyi, 1983) dans le social et qui sont autant de facettes de ce système alimentaire qu'est la *geytana*.

¹⁷. Le caractère exceptionnel du geste est souligné par le terme servant à le nommer, *tgenviye*, qui est d'un emploi tout à fait spécifique aux Imrâgen et dénué de connotation religieuse.

Une institution de consommation originale

La pêche au mullet jaune est indissociable de la *geytna*, événement annuel qui voit de nombreuses familles nomades venir séjourner dans les campements/villages *imrâgen* pour consommer le mullet et ses produits : poisson frais, poisson séché et huile. Le terme *ḥassâniyya* « *geytna*¹⁸ » évoque l'idée d'un « séjour de récolte » qui rassemble l'ensemble des composantes de la société. On parle aussi de *ḥawwâta* (pêche) pour le mullet. Tout participant à ce temps fort de l'année est qualifié de *mgeytnan* (récoltant) ou de *mḥawwet* (pêchant), même si, dans les faits, il ne participe pas aux opérations d'acquisition de la ressource mais vient seulement prendre part à sa consommation.

Comme la *geytna* des dattes, qui se déroule chaque été en Adrar et au Tagant, ou la cure de lait qui a lieu après la période de l'hivernage, la *geytna* du mullet consiste à venir consommer une ressource naturelle abondante, à une certaine période de l'année, dans une démarche diététique et, précisément dans le cas du mullet jaune, thérapeutique. Certes, l'idée de diète annuelle est également présente dans la *geytna* des dattes, mais elle ne prend pas une dimension thérapeutique aussi marquée que chez les consommateurs de mullet.

Ces pratiques de consommation très codifiées, voire ritualisées, s'inscrivent par ailleurs dans le cadre de pratiques d'hospitalité ancrées dans cette société de culture nomade. L'accueil des familles de « curistes » par les Imrâgen est perçu et présenté comme un acte d'hospitalité habituel, à la différence près que l'aliment servi à l'hôte n'est pas une tête de bétail égorgée mais du poisson frais « saigné » et servi rôti ou bouilli. Les visiteurs s'invitent généralement chez les familles avec lesquelles ils entretiennent des liens de sujétion (familles serviles, descendants d'esclaves, tributaires). Mais il arrive également que des « curistes » étrangers viennent chez les Imrâgen, hors du cadre des relations sociales hiérarchiques classiques. Les hôtes connus arrivent généralement avec des cadeaux (thé, farine, tissu...) pour la famille qu'ils visitent, et qui les nourrira pendant toute la durée de leur séjour, et repartent avec du poisson séché et de l'huile.

La *geytna* du mullet jaune a ainsi constitué, jusqu'aux années 1990 à partir desquelles son importance s'est largement amenuisée, un temps d'apogée dans la vie sociale du littoral mauritanien, une période de réjouissances, un événement festif qui

¹⁸. De la racine arabe classique *QTN*, qui exprime l'idée de « séjourner » (communication personnelle de Catherine Taine-Cheikh).

tranchait avec la période d'hypogée (Mauss, 1997a) qu'était la saison chaude, où les ressources alimentaires et les réserves d'eau étaient rares. Ce cycle saisonnier procurait également aux pêcheurs et aux pasteurs un équilibre alimentaire fondé sur cette complémentarité entre les produits de la pêche et les produits de l'élevage¹⁹ (lait, beurre et viande). Si les pêcheurs accueillaient les pasteurs lors de la campagne de pêche au mullet, les seconds recevaient la visite des familles *imrâgen* lors de l'approche de la saison de l'hivernage, caractérisée par une relance de l'activité pastorale et par une abondance de produits laitiers.

Le mullet jaune a fait longtemps figure d'exception (Boulay, 2010) du fait de son abondance, certes saisonnière, mais dont la régularité est attestée par de nombreux observateurs jusqu'aux années 1970. Cette abondance cyclique ne pouvait apparaître aux pasteurs que comme quelque chose d'« extra-ordinaire », dont il aurait été difficile de se passer, notamment durant les années de disette. La ressource halieutique montrait à l'époque une constance dont était, par nature, dépourvue la ressource pastorale, aussi aléatoire que la pluviométrie du pays, comme en témoigne le lieutenant Revol (1937 : 219-221). Et si les familles d'éleveurs ne pouvaient se déplacer auprès des campements *imrâgen*, le poisson séché était diffusé dans tout l'arrière-pays, jusqu'en Adrar dit-on et jusqu'à Saint-Louis du Sénégal.

Cuisine, diététique et consommation du mullet jaune

La durée de séjour des « curistes » était autrefois de vingt jours ou, si le « malade » ne se rétablissait pas lors de cette première période, de quarante jours. On prête au mullet jaune et à ses produits de nombreuses vertus diététiques et thérapeutiques. L'huile ainsi que la poutargue, consommées en laxatif, faciliteraient le transit intestinal. L'huile est également conseillée par les Imrâgen pour soigner la toux grasse. Consommée en association avec du poisson séché, l'huile serait un remède contre la tension artérielle. La chair de mullet est enfin très indiquée pour soigner le diabète²⁰.

¹⁹. Voir notre réflexion sur le régime alimentaire des pasteurs nomades maures, Sébastien Boulay, 2008a.

²⁰. Les produits du mullet ne sont pas seulement utilisés dans le cadre de pratiques thérapeutiques. L'huile notamment est l'objet de nombreux usages, qui ne sont qu'en partie connus. Selon François-Xavier Pelletier (1986 : 80), l'huile de mullet jaune était par exemple employée par les femmes pour graisser leurs cheveux, qui étaient ensuite saupoudrés de charbon de bois pilé puis tressés en nattes. L'huile était également présente dans les rituels et gestes effectués autour du nouveau-né : après la naissance, le nouveau-né était autrefois lavé à l'eau tiède et oint d'huile de poisson pour le réchauffer (*ibid.* : 65). Dans le cadre de la fabrication des objets de vie domestique, l'huile de mullet pouvait être utilisée pour imperméabiliser l'intérieur des outres neuves.

Le régime réservé aux « curistes » est organisé comme suit. Les femmes qui les accueillent leur offrent du poisson bouilli en milieu de matinée. Le poisson séché, accompagné d'huile (*dhen*), est pour sa part consommé à toute heure de la journée, souvent en collation avant le thé. Les curistes boivent un demi-verre à thé d'huile de mullet en fin d'après-midi, avant d'aller marcher à l'extérieur du campement pour se « purger ». Ils rentrent avant le coucher du soleil, et consomment, le soir venu, du mullet rôti.

Le mullet est préparé selon différentes techniques culinaires et consommé sous différentes formes. Il est à noter que ces pratiques culinaires rappellent celles réservées à la viande de ruminants dans les campements d'éleveurs nomades et permettent de penser qu'elles sont largement empruntées au système technique des pasteurs. En saison de pêche, les Imrâgen peuvent manger le mullet frais (bouilli, méchoui, braisé, cuit à l'étouffée), séché ou encore séché et pilé. Hors de la saison de pêche, ils ne peuvent plus consommer le mullet que séché. Ces techniques se sont relativement bien maintenues jusqu'à présent, malgré la raréfaction de l'espèce, grâce au rôle joué par certaines femmes dans la transmission de leurs savoirs.

Le mullet frais

Le mullet bouilli (*hûte mlowlba*) et le mullet rôti (*hûte mešwiyye*) sont les plats les plus prisés des Imrâgen. Ce sont également les mets qu'ils réservent aux hôtes de marque qu'ils reçoivent. Lorsqu'il est bouilli, le mullet est étêté, éviscéré et découpé en tronçons, qui sont ensuite plongés dans une marmite remplie d'eau de mer en ébullition. Les morceaux sont retirés de l'eau de cuisson une vingtaine de minutes plus tard. Ils sont généralement consommés en milieu de journée, présentés sur un plat de riz.

Le rôtiage peut se faire soit dans une marmite (*šeyt el-marjen*), soit dans le sable (*šeyt et-trâb*), sur un lit de braise. L'avantage de la première option est que la graisse du poisson peut être récupérée dans le fond du récipient et servie sous forme de sauce d'accompagnement. Le mullet est ensuite présenté, entier, sur un plat, nageant dans sa graisse. Les personnes qui partagent ce mets détachent la chair délicatement avant de l'imbiber de sauce et de la mettre en bouche.

Le poisson destiné à être rôti dans le sable est éviscéré et étêté. S'il est œuvé (poutargue), on protège l'« œuf » avec un bout de chiffon introduit à l'intérieur du poisson. Un foyer est allumé dans une sorte de cuvette aménagée dans le sable. Une fois

les braises obtenues, celles-ci sont écartées pour déposer le poisson dans la cavité brûlante, puis le mullet est recouvert de sable et de braises, pour une cuisson d'une heure de temps environ. Le mullet *mešwî* est généralement consommé le soir, avec ou sans accompagnement (couscous ou pâtes alimentaires). Il est particulièrement prisé pour sa saveur singulière et pour le fait qu'il conserve ses graisses durant la cuisson.

El-meblûz est également un plat de choix : il s'agit d'un mullet œuvé (*mubeyye*), cuit entier dans la marmite (rôti), le soir. Une fois la cuisson terminée, on le laisse refroidir dans unealebasse jusqu'au lendemain. Au cours de la matinée du lendemain, la peau du mullet et ses ossements sont retirés, puis la chair et les gonades sont broyées ensemble, à la main, avant d'être consommées²¹ par les convives.

Un autre mode de préparation est également très prisé : *el-ḥût le-mvešḥî* :

« Quand je suis arrivé à Iwîk fin 1979, les Imrâgen ne mangeaient que du mullet, surtout *mvešḥî* : il s'agissait de poisson tranché, mis à sécher pendant deux jours, puis mis à cuire dans une marmite dans une petite quantité d'eau (équivalent d'un grand verre)²² »

El-ḥût le-mjammar désigne quant à lui du poisson au début d'un processus de séchage et qui va être légèrement « braisé ».

Le poisson séché

Le poisson entier séché peut être désigné par l'expression *ḥût el-yâbes* (poisson séché), ou bien *ḥût el-mešrûḥ*, (poisson tranché), ou encore *tištâr*. Cette dernière appellation, également usitée par les éleveurs pour désigner la viande boucanée, est surtout employée, comme le relève François-Xavier Pelletier (1986 : 224), par les Imrâgen de Teyshot et de Rgeyba, qui semblent avoir gardé une culture pastorale plus marquée. Il peut être servi tel quel au visiteur, ou bien réhydraté et présenté sur un plat de riz. Lorsqu'il est servi en collation et en signe de bienvenue, le poisson séché entier est disposé sur un plat et sa chair est détachée à l'aide d'un couteau, ou directement avec les doigts, devant le(s) visiteur(s), en signe d'hospitalité. Ce geste consistant à détacher des lambeaux de peau est appelé *tšowšîf* (verbe *i-šowšef*).

Lorsqu'il est pêché en saison chaude et humide, le poisson a tendance à pourrir lors de la phase de séchage. Il est alors consommé en *gedj* : le poisson qui a commencé à pourrir en séchant est cuit et sera servi sur un plat de riz. C'est le cas notamment dans

²¹. Information recueillie à Mamghar, le 11 juin 2007.

²². Entretien avec le premier agent de la base d'Iwîk (1979). Iwîk, 14 février 2008.

les villages du nord comme Iwîk, où l'essentiel des stocks de mullet jaune est pêché l'été.

Le-ħli^c, le séché-pilé, est fabriqué à partir de résidus de chair se trouvant notamment autour de la colonne vertébrale du mullet. Il était surtout consommé durant le reste de l'année, hors de la période d'abondance du poisson. Les Imrâgen le consommaient, mais moins que les familles de pasteurs de l'intérieur du pays, qui l'appréciaient généralement en collation (*tajîn*) juste avant le thé. Pour ces familles, le *ħli^c* a l'énorme avantage de pouvoir se conserver pendant plusieurs mois sans s'altérer. Mais aujourd'hui, *le-ħli^c* est beaucoup plus souvent consommé par les Imrâgen, y compris durant la campagne de pêche au mullet, du fait de la raréfaction du poisson frais. *Le-ħli^c* est d'ordinaire consommé avec de l'huile. La poudre de poisson séché est présentée dans un plat et l'huile dans un petit récipient à part. Il s'agit de tremper le poisson pilé dans l'huile avant de le porter à la bouche.

Dans le passé, le poisson séché et pilé *ħli^{c23}* pouvait être mélangé à de la poutargue séchée (non salée) et pilée. Ce mélange était conservé dans de vieilles outres et diffusé auprès de familles de toute la région. À présent, ce produit ne se voit plus, du fait de la forte marchandisation de la poutargue qui s'est produite du temps de la Société industrielle de la Grande Pêche (SIGP), mais surtout à partir du début des années 1990.

La poutargue ou « œufs salés » (el-bey² el-mumellaḥ)

Les Imrâgen consomment très peu la poutargue. D'ailleurs, avant l'arrivée de la SIGP²⁴ sur le littoral mauritanien, la poutargue n'avait aucune valeur à leurs yeux. Ils la mangent en accompagnement de poisson séché et d'un peu d'huile. Ils affirment que la poutargue, par son apport en matières grasses, a des vertus thérapeutiques similaires à celles de l'huile.

L'huile de mullet jaune (dhen ezowl)

L'huile est le plus souvent consommée en accompagnement du poisson séché. Les Imrâgen la consomment mais pas dans les mêmes quantités que les « curistes » ou les familles de pasteurs nomades. Certains Imrâgen nous ont confié ne pas être très

²³. Le nom *ħli^c*, formé à partir du verbe *ħala^ca*, qui exprime l'idée d'enlever, de dépouiller, de retirer, est également employé en *ħassâniyya* pour la viande séchée.

²⁴. La SIGP fondée en 1919 à Port-Étienne (actuelle Nouadhibou). Cette société française a encouragé, dès les années 1930, les Imrâgen à produire des œufs de mulets salés-séchés, appelés poutargue, qui disposait alors d'un débouché commercial important dans toute la Méditerranée.

amateurs de ce produit, tandis qu'ils affectionnent le beurre rance (*dhen el-ḥayye*, huile de bétail).

L'huile est également utilisée comme matière grasse pour la cuisson des aliments. Mais étant devenue rare, les Timragâten préfèrent aujourd'hui cuisiner avec de l'huile végétale. Les goûts ont eu tendance à se calquer sur ceux de la ville.

Partage des produits et rapports sociaux

Jusqu'à une période récente, la chair de mulot jaune était l'objet d'une redistribution importante sur le littoral et dans l'arrière-pays. Celle-ci pouvait prendre différentes formes, révélatrices de son inscription dans les rapports sociaux de solidarité et de hiérarchie qui prévalaient alors dans cette société.

Une fois le poisson démaillé sur le rivage, toute personne du campement était en droit de venir demander quelques poissons pour son repas. Cette part « de la marmite » était appelée *iniḥ* (terme d'origine wolof) ou *te^cdêl* (son équivalent *ḥassâniyya*) et était consacrée uniquement au besoin alimentaire quotidien. De même, toute personne, y compris étrangère au village, pouvait demander du poisson à l'un des pêcheurs, et ce dernier ne pouvait en aucun cas se dérober à cette demande. Ce don, qui existe encore aujourd'hui, est appelé *mbôle*. Ces dons de solidarité étaient effectués hors de toute considération pour le statut du donataire.

Une part non négligeable des produits de cette « cueillette » maritime était jadis destinée aux familles nobles dont dépendaient les familles de pêcheurs, dans le cadre de rapports sociaux de domination clairement établis. La production des pêcheurs de statut servile était à la disposition des familles auxquelles ils étaient assujettis, avec a priori des niveaux de prélèvement différents selon que l'on ait affaire à des protecteurs de statut « guerrier » (^cArab) ou « religieux » (Zwâya). Les pêcheurs de condition libre (esclaves affranchis, tributaires, forgerons) étaient pour leur part soumis au paiement de redevances à leurs « protecteurs²⁵ ». Ces redevances prélevées sur la production des Imrâgen (Cheikh, 2002 : 13) étaient versées sous la forme de poisson séché, conservé dans des outres, et destiné à la consommation personnelle des familles ou bien commercialisé, au Sénégal notamment.

²⁵. « Le serviteur recueille pour son maître et le tributaire pour lui-même : ce que ce dernier ramasse sert à sa subsistance, à lui procurer des ressources pour s'habiller, payer son tribut et, s'il le peut, acheter quelques animaux femelles. Certains marabouts pauvres font également la cueillette eux-mêmes, mais la plupart des marabouts et des guerriers considèrent ce métier comme incompatible avec leur rang social » (Hamidoun, 1952 : 62).

Rappelons que le terme *laḥme*, utilisé pour désigner la chair du poisson mais aussi la « viande » de bétail, était autrefois employé également pour nommer les groupes tributaires, qui vivaient sous la protection de familles guerrières. Le terme *laḥme* désigne également les fils de trame de la bande de tente en laine (*vlīj*), réalisés à partir de poils de chameau, fils qui sont entièrement dissimulés par les fils de chaîne fabriqués avec la laine de moutons noirs (Boulay, 2003 : 441). Ce terme, forgé sur la racine arabe *LHM*²⁶, renvoie symboliquement d'une part au rôle des groupes sociaux inférieurs et notamment des tributaires dans l'approvisionnement des familles de statut social élevé en produits alimentaires (lait, viande, poisson, dattes) ou artisanaux (laine, cuir, etc.), d'autre part à leur position sociale marginale et « invisible ».

Malgré le fait que les familles maures qui venaient jadis faire la *geytna* auprès de leurs dépendants aient pour ainsi dire délaissé cette pratique, certaines transmatrices continuent d'envoyer, de leur propre chef, des colis de poisson séché (généralement les parties dorsales²⁷ (Bonte, 2008 : 386), *ḍhar*, et pectorales, *gaṣṣ*, des poissons) à leurs anciens « protecteurs », ainsi qu'à toutes les personnes qui ne peuvent se déplacer jusqu'à la côte. Ces envois de poisson séché entretiennent les relations sociales, hiérarchiques ou égalitaires, entre les familles de pêcheurs et leurs proches qui se trouvent dans le désert ou en ville²⁸.

Enfin, les rituels d'hospitalité dans lesquels s'inscrivent les moments de partage des produits de la pêche, sous des apparences égalitaires, ne manquent pas de rappeler les positions sociales respectives des hôtes *imrāgen* et de leurs visiteurs de statut noble. Le fait de présenter un poisson « saigné » à l'hôte en lieu et place de l'ovicapridé rituellement immolé tourne en dérision le rituel d'hospitalité et ridiculise son auteur, signifiant le manque d'honneur prêté habituellement aux individus relevant des groupes sociaux inférieurs. Ces positions sont également rappelées par les accoutrements vestimentaires des visiteurs qui, contrairement à leurs hôtes, sont vêtus durant la *geytna* de vêtements neufs et de prix.

La *geytna* ou *ḥawwāta*, à travers les échanges de produits auxquels elle donne lieu, les techniques culinaires et thérapeutiques ainsi que les rituels d'hospitalité, met ainsi en branle, une fois par an, l'ensemble de la société et en révèle, plus distinctement

²⁶. La racine arabe *LHM* véhicule également le sens de lien (Benkheira, 1999).

²⁷. Dans cette société, le « dos » de la bête abattue est généralement la partie envoyée aux individus de statut social élevé.

²⁸. Durant la *geytna* des dattes, on retrouve le même phénomène consistant à envoyer des petites caisses de dattes aux parents restés en ville ou aux personnes auxquelles on désire témoigner son amitié ou son respect, et avec qui on souhaite partager ce temps de la vie sociale locale.

que dans tout autre moment de la vie sociale, l'organisation et les valeurs. Elle nous semble constituer en tant que telle un exemple parfait de ce que Marcel Mauss problématisa sous l'expression « phénomènes sociaux totaux » (1997b : 147).

MUTATIONS D'UN SYSTEME ALIMENTAIRE REGIONAL

Dislocation d'un système de production par le marché

À partir des années 1970, les pêcheurs *imrâgen* connaissent des changements de grande ampleur. La création du Parc national, en 1976, scinde l'espace *imrâgen* en deux entités, obligeant les familles vivant à l'intérieur de l'aire protégée à pratiquer une pêche « traditionnelle » et « écologique » et laissant celles vivant au sud du Parc passer à une pêche piroguière motorisée. Le développement de la demande urbaine en poisson ainsi que l'amélioration des moyens de transport dans les années 1980 et 1990 encouragent les Imrâgen à diversifier et à accentuer leur effort de pêche, à l'extérieur puis à l'intérieur du Parc.

Ces mutations coïncident avec une mainmise croissante des mareyeurs locaux sur les débarquements de mulets dans les villages *imrâgen*, destinés aux sociétés qui exportent les ovaires de mulot congelés vers les marchés européens de consommation de poutargue. Hors Parc, à la fin des années 1990, les campements de pêche gérés par ces mêmes sociétés font une véritable razzia sur la ressource, abandonnant des tonnes de carcasses de mulets éventrés sur les côtes.

Les relations qui unissaient les pêcheurs *imrâgen* à cette espèce sont bouleversées. Les règles « traditionnelles » d'exploitation de la ressource sont de moins en moins respectées. Les mulets ne sont plus saignés par les pêcheurs puisque destinés à des sociétés d'export ou aux marchés urbains. Les transformatrices *imrâgen* sont privées de leur matière première et leur place dans l'économie des villages est marginalisée. La forte réduction des activités de saurage menace de disparition les savoirs techniques féminins. Les relations de solidarité entre familles se détériorent au profit de logiques individualistes d'enrichissement. Enfin, les revenus de la vente des captures profitent peu aux pêcheurs, confrontés à des problèmes d'endettement, mais davantage aux armateurs et aux mareyeurs.

Bouleversement des habitudes alimentaires imrâgen

Jusqu'au milieu des années 1990, les témoignages que nous avons recueillis²⁹ insistent sur la place prépondérante voire quasi exclusive – « nous ne mangions que du poisson » – du poisson dans l'alimentation des Imrâgen, et secondairement des familles de pasteurs qui vivent à proximité du littoral, dans les périodes de soudure. Le régime alimentaire des Imrâgen repose alors essentiellement sur ce qui provient de l'océan, poisson mais aussi chair de tortue, animal chassé/pêché lorsque le poisson se fait rare.

Les Imrâgen consommaient avant tout ce que leurs techniques de pêche et leurs filets pouvaient mailler³⁰, à l'exclusion des poissons plats (raies et soles) et des requins. Or, si l'on compare les principales espèces pêchées dans les années 1970 et aujourd'hui, on note d'emblée un certain nombre d'éléments de changement radical. On remarque tout d'abord la disparition complète ou la raréfaction d'espèces autrefois emblématiques : notamment deux espèces de mullet (*îvre* et *tawnît*), la grande carangue (*aqassaw*³¹), la carpe blanche (*bazdôle*), des espèces qui étaient pêchées après l'hiver et que le développement des pêcheries de raies (*njeyme* ou *aqerd*), de requins (*tês*) et de la courbine (*îten*), qui se pratiquent avec des engins à grand maillage, semble avoir fait disparaître ; ce qu'expriment les anciens par l'expression « ces espèces ont disparu avec leurs filets ». On note ensuite le maintien de certaines espèces mais dont les stocks diminuent d'année en année, et qui sont dans leur quasi-totalité destinées aux marchés urbains : le mullet jaune notamment. À noter également l'importance grandissante dans la consommation quotidienne d'espèces considérées comme non nobles et qui n'étaient que peu consommées jadis : le tilapia, par exemple. On relève enfin la montée en puissance, dans les stratégies de pêche actuelles, d'espèces qui ne sont absolument pas consommées par les Imrâgen : raies (diverses espèces), requins (diverses espèces), machoirons sont les plus connues et les plus importantes en termes de débarquements, sans oublier le poulpe dans les villages du sud, mais qui reste peu pêché par les pirogues *imrâgen*.

Si tous les témoignages concordent pour affirmer que le poisson est moins abondant qu'il ne l'était jadis (*gell-t el-ḥût*), le problème majeur est que l'on est passé

²⁹. Ainsi que quelques témoignages plus anciens (Revol, 1937 : 217 ; Anthonioz, 1967 : 719).

³⁰. Les Imrâgen utilisaient jusqu'aux années 1960 deux types de filets : *umm ijillen*, utilisé pour le mullet jaune, et *iderân*, employé pour des mullets plus petits comme *îvre* et *tawnît*, deux espèces qui ont disparu aujourd'hui des débarquements, mais aussi pour un poisson appelé *aqassaw*, également disparu, ou *bâzdôle* (carpe blanche ou ronfleur à museau pointu), qui se fait de plus en plus rare (Boulay, 2007 : 18-19).

³¹. *Aqassaw* correspondrait à l'espèce *Caranx hippos* Linné, selon l'hypothèse de l'enquêteur de l'IMROP °Abdallahi w. Boylil, Arkeis, 4 mars 2008.

d'une pêche avant tout orientée vers la consommation quotidienne des familles, avec commercialisation des excédents sous forme de salé-séché, à une pêche destinée exclusivement à la vente extérieure et anonyme, et ciblant des espèces commerciales. On a atteint le point inquiétant où, régulièrement, y compris au cours des périodes phares de production (migration du mullet jaune, campagne de la courbine), des familles ne parviennent pas à se procurer de poisson pour leur repas quotidien. Il arrive même que certaines aient recours à des boîtes de sardines pour agrémenter le plat de riz ou de pâtes alimentaires.

« Aujourd'hui, nous sommes arrivés à une situation où les gens n'ont même plus de poisson pour manger à certains repas. En 1980, les habitants d'Iwîk étaient très bien nourris, consommaient beaucoup de poisson et en donnaient aussi beaucoup. Lorsqu'on rendait visite à une famille, celle-ci offrait systématiquement un plat de *tištâr* avec de la poutargue et un peu d'huile. Des poissons comme *tawajît* et *ablag* n'étaient consommés que lorsqu'il n'y avait vraiment pas de mullet, mais en aucun cas tranchés ni séchés. À l'époque, cela aurait été considéré comme insultant de servir du sar séché à quelqu'un !

Actuellement, tout le poisson part avec les mareyeurs au point que certaines familles n'ont rien à manger [...] et les femmes en sont venues à trancher certaines espèces qu'elles n'auraient jamais tranchées dans les années 1980³². »

On est là devant une situation absurde et surtout inimaginable pour les habitants de ces villages il y a encore quelques années. Des familles de pêcheurs se trouvent brutalement dépossédées, souvent par leurs propres frères ou fils, de ce qui constituait la base de leur nourriture quotidienne : le poisson. Car si les mareyeurs non *imrâgen* jouent un rôle important dans ces changements, pêcheurs et mareyeurs *imrâgen* sont également impliqués dans cette course à l'argent.

Il existe par ailleurs des disparités fortes entre les saisons. Alors que jadis, rares étaient en fin de compte les périodes sans poisson, du fait de la variété des espèces recherchées selon les périodes, aujourd'hui, à cause de la grande spécialisation dans certaines pêcheries, les périodes situées entre les grandes campagnes de pêche se signalent souvent par une absence quasi complète de débarquements, ce qui se ressent directement dans la qualité de l'alimentation des ménages.

Ce d'autant plus que la tortue (*degmîle*), qui était ciblée par les Imrâgen notamment dans les périodes de soudure et qui fournissait aux familles un apport

³². Extrait d'interview conduite auprès du premier agent de la base PNBA d'Iwîk (1979). Iwîk, 14 février 2008.

important en protéines, a été interdite de pêche en 1999 dans le Parc, sous la pression des ONG internationales de conservation de la nature. Cette interdiction constitue sans doute l'interdit écologique qui a eu les effets les plus importants sur le système alimentaire des Imrâgen, d'autant qu'il est intervenu à un moment où les stocks de poisson donnaient déjà des signes d'essoufflement. Les tortues marines, et en particulier la tortue verte (*Chelonia mydas* Linné) qui est herbivore et qui est la plus recherchée par les Imrâgen, occupaient une place très importante, non seulement dans leur système alimentaire, mais plus largement dans leur vie sociale, et ceci depuis plusieurs siècles³³. Ainsi étaient-elles immolées à l'occasion des fêtes religieuses, y compris lors de la fête du sacrifice (°Ayd el-Kebîr).

Depuis quelques années, notamment depuis l'interdiction de la pêche à la tortue, les familles *imrâgen* consomment de plus en plus de viande de ruminants. Le problème est que, contrairement au poisson, l'achat de la viande s'ajoute aux dépenses déjà élevées des familles. Peu de familles peuvent de fait se permettre d'acheter ce qui apparaît encore comme un luxe. On voit néanmoins la naissance de petites activités de boucherie dans certains villages, comme à Mamghar. Là encore, ce sont les habitants les plus aisés, Imrâgen ayant réussi et commerçants *biâân* propriétaires de troupeaux, qui profitent bien souvent du développement de la consommation de la viande dans les villages.

Une relance des « produits traditionnels » imrâgen

À partir de 2001, l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) et la Fondation internationale du Banc d'Arguin (FIBA), deux ONG de préservation de la nature et partenaires historiques du Parc, interviennent dans le domaine de la transformation du poisson avec les objectifs suivants : préserver les spécificités du savoir-faire des Imrâgen, augmenter la valeur ajoutée de leurs produits, et faire en sorte que celle-ci bénéficie avant tout aux producteurs, pour qu'à terme ceux-ci réduisent leur pression sur une ressource menacée. La tradition est convoquée pour concilier conservation de la nature et de la culture locales d'une part, et développement économique d'autre part (Cormier-Salem et Roussel, 2002). La relance doit permettre de résoudre ou, à tout le moins, de pallier la crise d'un terroir dans lequel ressources

³³. Comme l'atteste Valentim Fernandes dès 1506 (Cénival et Monod, 1938 : 55-59).

naturelles et culturelles se détériorent et dont les bénéfices économiques échappent en grande partie aux producteurs.

L'intervention de relance propose d'abord un appui financier aux femmes pour acheter le poisson directement aux pêcheurs. D'autres actions sont menées auprès des femmes afin d'améliorer la qualité des produits : construction de huttes de transformation collectives, formation aux normes d'hygiène, transmission de nouveaux critères de présentation des produits. Pour faciliter l'écoulement des produits et court-circuiter l'actuelle filière de commercialisation, les femmes se voient octroyer des sachets d'emballage en papier portant la marque « produits traditionnels *imrâgen* ».

À partir de la campagne 2006-2007, un « test de valorisation commerciale » est proposé aux femmes de deux des neuf villages du Parc par les responsables français de l'intervention. Ceux-ci suggèrent de mettre la poutargue sous vide (technique du thermocollé), afin d'améliorer l'apparence et la durée de conservation. Les agents du projet proposent aussi aux femmes de vendre la poutargue à un prix légèrement supérieur à celui offert par les mareyeurs locaux et de la commercialiser dans des superettes pour expatriés de Nouakchott ainsi qu'au siège du Parc, fréquenté par les visiteurs étrangers. En effet, la poutargue exige un pouvoir d'achat élevé et, surtout, ce produit très salé n'est absolument pas recherché par les Mauritaniens. Le test porte également sur le poisson séché-pilé que les femmes *imrâgen* commercialisent auprès d'une clientèle mauritanienne de connaisseurs, qui lui attribuent une qualité spécifique. Conditionné en sachets, il est identifiable par des étiquettes portant une indication du lieu de production³⁴.

Comme toute relance³⁵, cette intervention UICN-FIBA s'accompagne de l'introduction de nouvelles normes dans la fabrication des produits « traditionnels » *imrâgen*. Le mode d'organisation du travail suggéré est « communautaire » et non plus domestique. De nouveaux critères de conditionnement des produits, jugés plus conformes aux normes « modernes », sont présentés aux femmes afin de toucher une nouvelle clientèle d'expatriés et de Mauritaniens aisés de la capitale, pour laquelle ces produits ne revêtent pas la même importance culturelle ni diététique. La chair de mulet séchée doit être la plus blanche possible et la poutargue « bien orange », sans bulles de

³⁴. L'huile est souvent écoulée avec le poisson séché.

³⁵. Comme le remarquent avec justesse Christian Bromberger et Denis Chevallier, « la plupart des relances supposent [...] une nouvelle mise en forme et en sens, conforme aux attentes explicites ou latentes de la société locale ou globale » (Bromberger et Chevallier, 2004 : 14).

graisse, calibrée, homogène et emballée de telle sorte qu'elle séduise ces nouveaux clients.

La relance des produits « traditionnels » *imrâgen* présente certains atouts. Elle a tout d'abord permis d'éviter un abandon total de l'activité féminine de transformation du mullet jaune. L'implication de jeunes femmes dans les groupes de transformatrices sécurise pour l'heure la transmission des savoirs techniques féminins. L'intervention a également fait prendre conscience aux femmes du nouvel intérêt extérieur pour leurs produits et leur savoir-faire, intérêt qui peut se transformer à terme en un projet économique plus important et ambitieux. Elle a enfin encouragé les pêcheurs à saigner de nouveau le poisson destiné à la transformation locale, et donc à préserver une des caractéristiques majeures de leurs techniques.

Néanmoins, des interrogations subsistent (Boulay, 2007). L'impact sur la préservation de l'espèce semble dérisoire pour différentes raisons : la très grande majorité des prises effectuées dans le Parc est encore destinée aux marchés de frais (le fait que les captures soient mieux valorisées n'incite pas les pêcheurs à réduire les prélèvements sur la ressource) ; l'essentiel des stocks pêchés l'est en pirogue motorisée et hors du Parc. Surtout, l'effet économique du projet pour les femmes reste faible, et ce malgré un investissement financier très important des ONG depuis 2001. Cette intervention extérieure est encore largement subie et très inégalement appropriée par les transformatrices. Enfin, alors que par nature la tradition est diverse et mouvante, cette relance présente un risque de « vitrification patrimoniale » (Bérard et Marchenay, 1998).

Sens de la geytna du mullet jaune aujourd'hui

À présent, cet événement local n'a plus grand-chose à voir avec ce qu'il était naguère. Les stocks de mulets capturés diminuent chaque année (Taleb Ould Sidi, 2007 : 26), l'essentiel part en frais, et les Timragâten seraient aujourd'hui bien en peine d'accueillir des hôtes à leur charge. Les « curistes » sont il est vrai devenus rares, du fait notamment du phénomène d'urbanisation des populations littorales qui a cours depuis les années 1970. Il s'agit surtout de femmes ayant gardé des relations avec leurs anciens dépendants. Elles viennent encore dans une démarche diététique et/ou thérapeutique.

Mais, ce qui est nouveau, ce sont les individus venant « faire la *geytna* » dans une démarche de remise en forme plutôt héritée d'un fait urbain né à la fin des années 1990

et consistant à pratiquer l'exercice physique pour se maintenir en bonne santé et à surveiller son alimentation. Si cette tendance, visible à Nouakchott notamment et chez les familles maures aisées, peut être le fait des hommes, elle touche davantage les femmes confrontées aux problèmes d'obésité, de diabète et aux maladies cardiovasculaires.

Les traditions sont dans ce cas reformulées dans le cadre de comportements urbains et considérés comme « modernes ». J'ai ainsi rencontré à Mamghar deux femmes de la tribu des Ahl Bu Ḥubbeyni, qui venaient faire chaque année la *ḥawwâta/geyṭna* chez une famille de *ḥrâṭīn* de leur tribu, pour « se ressourcer » et « se remettre en forme ». Deux autres femmes, rencontrées à Iwīk pendant la *geyṭna*, me dirent qu'elles étaient venues « faire du tourisme », un discours également récent en Mauritanie. Elles respectaient encore la tradition voulant que, si l'on n'est pas guéri au bout de vingt jours, on reste vingt jours supplémentaires. Il s'agissait généralement de femmes de plus de quarante ans, domiciliées à Nouakchott, déchargées de l'éducation d'enfants déjà grands, et désireuses de renouer avec les traditions de leurs parents.

Comme autrefois, les « curistes » actuels consomment le mulet rôti sur un lit de braise, dans le sable, et boivent un demi-verre à thé d'huile de mulet en fin d'après-midi avant d'aller marcher à l'extérieur du village pour se purger.

Les « curistes » sont tous des Biḥān, de condition sociale élevée, et sont reconnaissables à leurs vêtements soignés. Les femmes se signalent dans le village notamment par le port d'un voile de *nīle*, cotonnade épaisse teinte à l'indigo, dont elles disent qu'il protège leur peau du soleil³⁶. Le port du *nīle* dans ce contexte signifie à la fois leur situation d'hôtes, venues faire la *geyṭna*, leur statut social élevé, et leur distinction sociale par rapport aux femmes *imrâgen*.

Les curistes sont donc très loin d'être aussi nombreux qu'ils ne l'étaient autrefois, mais certaines personnes restent attachées à cette pratique, qu'elles n'hésitent pas à ajuster à de nouveaux enjeux de société, diététiques, thérapeutiques, sportifs ou encore récréatifs, qui ont cours dans leur milieu de vie urbain. Aller faire la *geyṭna*, c'est aussi, pour ces familles du Trârza ou du Sâḥel, préserver, dans une démarche patrimoniale, certaines traditions qui rythmaient jadis la vie de toute la frange littorale de la

³⁶. L'indigo (*nīle*) déteint et crée une pellicule bleutée sur la peau. Plus solide que les voiles en percale fine, il est surtout porté en brousse par les Mauresques, qui souhaitent ainsi protéger leur teint clair. Il a également l'avantage de durer plus longtemps.

Mauritanie. C'est enfin garder bien vivants des liens sociaux hiérarchiques entre certaines familles *biḍān* et leurs anciens dépendants.

Nous avons tenté dans ce texte de mettre au jour, à travers cette évocation de la *geytina* du mulet jaune sur la côte atlantique du Sahara, le type de mécanisme grâce auquel une société, vivant dans un environnement aux ressources a priori limitées, peut gérer non seulement les périodes de soudure, mais aussi et surtout les situations saisonnières d'abondance de ressources. Nous espérons avoir montré que ce sont finalement les nouvelles conditions (de production, de consommation et de redistribution) imposées à ces sociétés par les lois du marché qui en font bien souvent, au XXI^e siècle, des « sociétés de pénurie ».

BIBLIOGRAPHIE

- ANTHONIOZ, Raphaëlle, 1967, « Les Imraguen, pêcheurs nomades de Mauritanie (El Memghar) », *Bulletin de l'Institut fondamental d'Afrique noire* (Dakar), t. XXIX, série B, n° 3-4 : 695-738.
- 1968, « Les Imraguen, Pêcheurs nomades de Mauritanie (El Memghar) », *Bulletin de l'Institut fondamental d'Afrique Noire*, Dakar, t. XXX, série B, n° 2 : 751-768.
- BENKHEIRA, Hocine, 1998, « Sanglant mais juste : l'abattage en islam », *Études rurales*, n° 147-148, « Mort et mise à mort des animaux » : 65-79.
- 1999, « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme* (Paris), vol. 39, n° 152 : « Esclaves et "sauvages" » : 89-114.
- BERARD, Laurence ; MARCHENAY, Philippe, 1998, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », in D. Poulot (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan : 159-170.
- BERNARDON, Matthieu ; MOHAMED VALL, Mohamed Ould, 2005, *Le mulet en Mauritanie : biologie, écologie, pêche et aménagement*, Arles/Mauritanie/Paris, Fondation internationale du Banc d'Arguin (FIBA)/Programme régional de conservation de la zone côtière et marine en Afrique de l'Ouest (PRCM)/Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).
- BERNUS, Edmond, 1967, « Cueillette et exploitation des ressources spontanées du Sahel nigérien par les Kel Tamasheq », *Cahiers de l'ORSTOM* (Paris), vol. 4 (1) : 31-52.
- 1980, « Famines et sécheresses chez les Touaregs sahéliens. Les nourritures de substitution », *Africa* (Londres), n° 50 (1) : 1-7.
- BONTE, Pierre, 2008, *L'émirat de l'Adrar mauritanien. Harīm, compétition et protection dans une société tribale saharienne*, Paris, Karthala.
- BOULAY, Sébastien, 2003, *La tente dans la société maure (Mauritanie), entre passé et présent. Ethnologie d'une culture matérielle bédouine en mutations*, thèse de doctorat du Muséum national d'histoire naturelle, Paris.

- 2007, *Aspects sociaux et culturels des produits issus de la transformation du mulet chez les Imrâgen du Banc d'Arguin et modalités d'insertion locale de démarches de valorisation*, rapport de recherche, Nouakchott, Programme BIODIVALLOC de l'Agence nationale de la recherche Biodiversité-UR 169 de l'Institut de recherche pour le développement.
 - 2008a, « Alimentation, diététique et relations sociales au Sahara. L'exemple des pasteurs nomades maures de Mauritanie », document en ligne consulté le 26-12-2012 : www.lemangeur-ocha.com
 - 2008b, *Mutations techniques, changements sociaux survenus chez les pêcheurs imrâgen, des années 1970 à nos jours*, Nouakchott, Parc national du Banc d'Arguin/Adage.
 - 2010, « Statut d'exception du mulet jaune dans la société maure (Mauritanie) : gibier des pêcheurs imrâgen, viande des pasteurs nomades », *Anthropozoologica*, vol. 45, n° 1 : 101-114.
- BROMBERGER, Christian ; CHEVALLIER, Denis, 2004, « De la métamorphose de la châtaigne à la renaissance du Carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine », in Ch. Bromberger, D. Chevallier et D. Dossetto (dir.), *De la métamorphose de la châtaigne à la renaissance du Carnaval : relances de traditions dans l'Europe contemporaine*, Die, Éditions A Die : 11-18.
- CENIVAL, Pierre de ; MONOD, Théodore, 1938, *Description de la côte d'Afrique de Ceuta au Sénégal par Valentim Fernandes (1506-1507)*, Paris, Larose.
- CHEIKH, Abdel Wedoud Ould, 2002, Création, évolution, peuplement et identité imraguen, gestion de l'espace. Le Parc national du Banc d'Arguin, Nouakchott, CONSDEV Working Document/WP1/02.
- 2003, *Modes d'accès et de régulation de l'accès aux ressources naturelles renouvelables. Le Parc national du Banc d'Arguin*, Nouakchott, CONSDEV Working Document/WP3/01.
- CORMIER-SALEM, Marie-Christine ; ROUSSEL, Bernard, 2002, « Patrimoines et savoirs naturalistes locaux », in S. Y. Martin (dir.) et G. Leroy (collab.), *Développement durable ? Doctrines, pratiques, évaluations*, Paris, Institut de recherche pour le développement : 125-142.
- FORTIER, Corinne, 2004, « Au miroir de l'autre. Chasseurs (*némadi*) et pêcheurs (*imrâguen*) dans un monde de pasteurs nomades (Mauritanie) », *Ethnologies comparées*, n° 7, revue électronique, article consulté le 26-12-2012 : <http://alor.univ-montp3.fr/cerce/r7/c.f.htm>
- GAST, Marceau, 1968, *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnographique*, Paris, Arts et Métiers Graphiques.
- 1993, « L'alimentation en période de disette au Sahara central », in G. Calegui et Centro studi archeologica africana (dir.), *La religione della Sete*, Milan, Centro studi archeologia africana : 93-108.
- 2000, *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, Paris, Ibis Press.
- HAMIDOUN, Mokhtar Ould, 1952, *Études mauritaniennes*, n° 4 : « Précis sur la Mauritanie ».
- LOTTE, lieutenant, 1937, « Coutumes des Imraguen (côte de Mauritanie, AOF) », *Journal de la Société des africanistes*, vol. 7, fasc. n° 1 : 41-51.
- MAIGRET, Jacques ; ABDALLAHI, Ahmed Ould, 1976, « La pêche des Imraguen sur le Banc d'Arguin et au cap Timiris (Mauritanie). Techniques et méthodes de pêche », *Notes africaines*, n° 149 : 1-8.

- MAUSS, Marcel, 1997a [1950], « Essai sur les variations saisonnières des sociétés Eskimos. Étude de morphologie sociale », in *Sociologie et anthropologie*, publié par G. Gurvitch, Paris, Presses universitaires de France : 389-477.
- 1997b, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », in *Sociologie et anthropologie*, publié par G. Gurvitch, Paris, Presses universitaires de France : 143-279.
- NICOLAS, Francis, 1953, *La langue berbère de Mauritanie*, Dakar, Institut français d'Afrique noire, vol. 33.
- PELLETIER, François-Xavier, 1975, « Symbiose entre l'Amrig et le dauphin sur la côte mauritanienne, l'homme et l'animal », in *L'homme et l'animal*, actes du Premier Colloque d'ethnozoologie, 28 au 30 novembre 1973, Paris, Institut international d'ethnoscience : 171-176.
- 1986, *Les Hommes qui cueillent la vie. Les Imraguen*, Paris, Flammarion.
- POLANYI, Karl, 1983, *La grande transformation. Aux origines politiques et économiques de notre temps*, Paris, Gallimard.
- REVOL, Lieutenant, 1937, « Étude sur les fractions d'Imraguen de la côte mauritanienne », *Bulletin du Comité d'études historiques et scientifiques de l'AOF*, vol. 20, n° 1-2 : 179-222.
- SAHLINS, Marshall, 1984 [1976], *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Paris, Gallimard.
- TAINE-CHEIKH, Catherine, 2003, « Les valeurs du préfixe *s-* en hassaniyya et les conditions de sa grammaticalisation », in *Aida*, édité par I. Ferrando et J. J. Sanchez Sandoval, *5th Conference Proceedings*, Cadix, université de Cadix (Service des publications) : 103-118.
- 2008, *Dictionnaire zénaga – français. Le berbère de Mauritanie par racines dans une perspective comparative*, Cologne, Rüdiger Köppe Verlag.
- 2010a, *Dictionnaire français – zénaga (berbère de Mauritanie)*, Cologne, Rüdiger Köppe Verlag.
- 2010b, « Aux origines de la culture matérielle des nomades de Mauritanie : réflexions à partir des lexiques arabes et berbères », *The Maghreb Review*, vol. 35 (1-2) : 64-87.
- TALEB OULD SIDI, Mahfoudh Ould, 2007, *Synthèse et analyse des travaux scientifiques menés par l'IMROP au Parc national du Banc d'Arguin : période 1997-2006*, projet RARES, Nouadhibou, IMROP.
- TROTIGNON, Élisabeth, 1981, « Données socio-économiques sur le village de pêcheurs Imrâguen d'Iwik (Mauritanie) », *Bulletin de l'Institut français d'Afrique noire*, série B, vol. 43 : 319-360.

LES VOIES LACTEES

LE LAIT DANS L'ALIMENTATION DES NOMADES DE MAURITANIE

Catherine Taine-Cheikh¹

Lentement les pratiques culinaires évoluent et, petit à petit, les anciens nomades sédentarisés se mettent à consommer des plats dont les recettes et les ingrédients doivent beaucoup à leurs voisins du Nord ou du Sud.

Cependant, jusqu'au milieu du XX^e siècle, les pratiques alimentaires des Maures étaient encore assez semblables à celles de leurs aïeux et tout indique que le lait occupait traditionnellement dans l'alimentation des nomades du Sahara occidental une place aussi prépondérante que dans les autres sociétés nomades du Sahara (pour les Touaregs : Klute, 1992 ; Bernus, 2002).

Les témoignages directs sur les périodes lointaines étant assez succincts, je souhaite, dans le cadre de cet article, suppléer au manque d'informations par une étude linguistique et sémantique de toutes les notions relatives à la consommation du lait².

Les nomades de Mauritanie ayant été berbérophones (au moins pour une partie d'entre eux) avant de devenir arabophones dans leur quasi-totalité, cette étude sera menée conjointement à travers les lexiques du berbère zénaga (zén.) et de l'arabe *ḥassāniyya*³ (hass.). Elle sera éclairée autant que faire se peut par une comparaison avec les sociétés voisines. Par ailleurs, je m'appuierai sur les traditions orales maures,

¹. Linguiste et ethnolinguiste, Lacito (laboratoire de recherche pluridisciplinaire Langues et civilisations à tradition orale) (Centre national de la recherche scientifique, Cnrs – universités Paris III et Paris IV).

². Cet article se trouve dans la continuité d'une précédente étude sur la culture matérielle des Maures, où ont été traitées notamment différentes questions relatives à la pêche, la chasse, l'agriculture et l'élevage (Taine-Cheikh, 2010a).

³. Sauf précision particulière, les informations concernant les lexiques du *ḥassāniyya* et du zénaga sont extraites de mes ouvrages : *Dictionnaire ḥassāniyya-français* (1988-1998) pour l'un, *Dictionnaire zénaga-français* (2008) et *Dictionnaire français-zénaga* (2010b) pour l'autre. Les *amtāl* cités dans cet article, s'ils n'en proviennent pas, sont puisés dans une collection de proverbes, dictons et locutions proverbiales réunie dans le cadre d'un des projets TOTEM (Traductions orales traditions écrites de Mauritanie) que j'ai dirigés dans les années 1990, à l'Institut mauritanien de recherche scientifique.

La transcription du zénaga est ici légèrement simplifiée. Je ne note pas les variations de réalisation des phonèmes *d*, *z*, *ḡ*, *ḡ*, *f* et restitue en partie les valeurs phonologiques des dentales non emphatiques – [d] étant la réalisation fréquente de *t* aussi bien que de *d*.

notamment sur les proverbes (plus abondants et mieux connus, il est vrai, en *ḥassāniyya* qu'en zénaga⁴).

L'analyse des données devrait permettre, d'une part, d'établir la place du lait dans l'alimentation des nomades et, d'autre part, d'aborder quelques questions de société relatives à sa consommation.

(SUR)VIVRE DANS LE DESERT

Compte tenu des ressources limitées qu'offre le Sahara aux nomades qui l'ont adopté – ou ont été contraints de l'adopter – comme lieu de vie, la consommation du lait de leurs animaux apparaît comme une évidence. Cependant, ne serait-ce que parce que la question ne se pose pas de la même façon pour le nouveau-né et pour l'adulte, je ferai une distinction en fonction de l'âge (bébé vs adulte). J'en opérerai ensuite une seconde, en prenant en considération l'état de santé, la consommation du malade présentant certaines spécificités par rapport à celle du bien portant.

Dans l'enfance

Pour le nouveau-né, où qu'il naisse, il ne saurait y avoir de vie sans lait.

Chez les Maures, le terme (zén. *iʔž*/hass. *lbān*) qui dans chaque langue sert à nommer le lait maternel n'est pas spécifique : il permet aussi bien de désigner le lait des femmes que celui des mammifères femelles, voire celui des plantes s'il s'agit d'espèce lactifère.

Bien que *laban* soit attesté en arabe classique avec un sens très général (Biberstein-Kazimirski, 1860, II : 962), le terme *lbān*, usité en Mauritanie, n'est pas le plus fréquent dans cet emploi : dans les dialectes arabes, c'est plus souvent *ḥ(a)līb* (un terme apparenté à « traire », sur lequel je reviendrai) qui semble en usage. Quant au zén. *iʔž*, il pourrait être l'équivalent local du terme (presque pan-berbère) qui se présente généralement avec une seule consonne radicale vélaire, *ḡ* ou *ḥ* : touareg *aḥ/aḥḥ*, chaoui et ouargli *aḡi*, kabyle (petit lait) *iḡi*⁵... (Chaker, 2008 : 4330).

⁴. Le déséquilibre en faveur de l'arabe existe aussi pour le lexique car le zénaga – langue dont la reproduction n'est plus assurée – est actuellement en voie de disparition.

⁵. La similitude est plus claire si l'on précise que la vélaire *ḡ* du berbère passe régulièrement à une glottale (ʔ) en zénaga.

Les notions de « téter » et d'« allaiter » – elles sont apparentées dans les deux langues – s'appliquent indifféremment, elles aussi, aux humains et aux mammifères. En zén., le verbe simple *yudḍaḍ* « être tété, téter » et le verbe causatif dérivé *yäṣṣuḍaḍ* « allaiter, donner à téter » dérivent d'une racine bien attestée en berbère (Naït-Zerrad, 1998-2002, □5 : 433-435). Celle qui lui correspond en arabe a donné un champ lexical structuré de manière similaire, voir notamment le hass. *rḍaʿ* « téter » et sa forme dérivée *raḍḍa*⁶ « allaiter ».

Le terme « nourrice » (zén. *tāmṣuḍuḍ*/hass. *mərḍʿa*), qui appartient à la même famille de mots, ne s'applique pas à la mère, mais uniquement à celle qui allaite régulièrement un nourrisson lorsque sa mère n'a pas (ou pas assez) de lait pour l'alimenter. Chez les Maures, quand il y avait une nourrice, c'était généralement une esclave de la famille. Souvent enceintes (éventuellement hors mariage), les esclaves avaient fréquemment à nourrir le petit de leur maîtresse en même temps que le leur et les enfants devenaient alors frère(s) ou sœur(s) de lait (hass. *məṭrāḍʿîn* – un terme qui semble étymologiquement renvoyer à une curieuse notion de « tétage réciproque »). Le petit Maure « blanc » qui passait toute son enfance avec son frère de lait, dans le même campement, développait souvent avec lui de forts liens affectifs, comme d'ailleurs avec sa nourrice. Cependant, lorsque l'on parle de parenté de lait dans le monde musulman, on songe surtout à ses conséquences sur les alliances matrimoniales – des interdictions d'alliance qui s'appliquent en théorie à tout cas d'apparentement par le lait mais qui, statistiquement, ne concernent que très secondairement ce premier cas de figure⁷.

Indépendamment de la parenté de lait établie par le truchement de la nourrice, il existe de multiples occasions, pour un individu, d'entrer dans une telle relation avec quelqu'un(e) : il suffit en effet d'une seule (véritable) tétée. Sans entrer ici dans les détails (on les trouvera, pour la société maure, dans Fortier, 2001), je soulignerai une occasion particulière que cette auteure a évoquée : celle des premiers jours après la naissance, lorsque le lait maternel est considéré comme nocif pour le nouveau-né.

Ce lait, ou plutôt *colostrum*, est appelé en zén. *ādiʿs* (un terme qui renvoie à la racine pan-berbère *DĠS*), tandis que l'appellation *ṣarḃä*, dont l'emploi en ce sens est

⁶. Les deux racines pourraient d'ailleurs être apparentées. Elles présentent, en effet, une certaine similitude si l'on compare la forme touarègue *elded* (Foucauld, 1951-1952, III : 996 – je donne ici la forme de l'aoriste) à la racine de l'arabe classique (RD□).

⁷. Les rapports sexuels d'un Maure « blanc » avec une femme esclave n'étaient pas si fréquents et les mariages (même clandestins) ne pouvaient concerner un homme et son esclave – l'inverse étant évidemment impossible, en vertu de la loi de l'hypergamie féminine.

propre au hass., semble dériver d'un terme qui signifiait peut-être anciennement – ou du moins en arabe classique – « lait aigre ».

C'est donc une femme autre que sa mère qui est censée l'allaiter en premier. Cette action, qui porte en hass. le nom particulier de *ḥannāk* (en rapport avec la notion de « mâchoire » *ḥank* et de « mâcher » *ḥnāk*⁸) n'est pas nécessairement réalisée par une femme du campement, ni même par une parente, mais il instaure un lien de grande proximité avec le nourrisson, lien que vient résumer l'expression *hiyyä lli ḥannākt-u/hä*⁹ (ou *hiyyä mḥannākt-u/mḥannkät-hä*), « c'est elle qui lui a donné sa première tétée ».

Il arrive que le lait de femme vienne à manquer. Pour sustenter le bébé, les Maures recherchent alors le lait de chèvre qui est considéré, dans beaucoup de sociétés, comme le plus proche du lait maternel.

Dans la mesure du possible, tout est fait pour que le tout-petit boive tout son saouül mais il arrive que certaines demandes soient impossibles à satisfaire (d'où le dicton hass. *ṛḍa' u lā ṛwā* « téter et ne pas boire à satiété », applicable à toute personne qui ne sait pas tirer des profits en rapport avec la peine qu'il s'est donnée). Par ailleurs, celui qui doit partager la mamelle avec un autre est tenu de modérer ses envies, sinon il sera comparé, de manière peu élogieuse, au jeune animal (cabri ou agneau) élevé « à la calebasse » par le berger et l'on dira de lui qu'il est *arḍa' mən äšäyḍâḍ*¹⁰ « plus goulé qu'un *äšäyḍâḍ* ».

Généralement le sevrage se produit après deux ans¹¹. En hass., deux racines font référence à cette notion. L'une, très générale et d'origine arabe, s'emploie au propre comme au figuré : *ṽam* (classique *FṬM*). L'autre, d'origine non déterminée, est d'usage plus restreint : la forme participiale *mḡaydān* désigne le petit ovin-caprin ayant atteint l'âge d'être sevré et le verbe *ḡaydān/qaydān*, employé seulement par certains locuteurs, l'est avec le sens de « sevrer les ovins-caprins avant l'heure ». En zén., *yaḡaydānāh* (qui est de forme hassanisée) signifie « (se) sevrer (parfois) avant l'heure » mais s'emploie sans restriction, aussi bien pour un enfant que pour un jeune animal.

⁸. À ne pas confondre avec le néologisme hass. *ḥäynāk* qui signifie « téter sa mère de côté ou par derrière bien que n'ayant plus l'âge (pour un chamelon, un veau) ».

⁹. Dans d'autres sociétés musulmanes, ce verbe signifie : frotter la gencive d'un nouveau-né avec quelque chose de sucré. Sur le rituel du *tāḥnīk*, voir Aubail-Sallenave, 1999 : 129 ; Gélard, 2003 : 133.

¹⁰. Ce terme hass. pourrait être un néologisme dérivé du zén. *yäṣṣuḍaḍ* « donner la tétée à ».

¹¹. Deux ans d'allaitement est une obligation islamique pour la mère. Il en découle que, pendant cette même période, on ne peut pas la séparer de son enfant.

On verra, ci-dessous, d'autres termes qui concernent les techniques de sevrage des animaux mais, pour m'en tenir à l'allaitement du petit humain, je terminerai sur une dernière notion, celle de « sein » qui, dans les deux langues, relève apparemment d'une racine nouvelle, sans rapport avec celles évoquées précédemment¹². En zén., le lexème *əvəffi* signifie « sein », une forme qu'on retrouve assez largement en berbère (Naït-Zerrad, 1998-2002, F5 : 508-509) et qui signifie aussi « pis » en zén. (mais non « mamelle » qui se dit *tūzih*). Le parallélisme avec le hass. est assez net, sauf que dans l'arabe mauritanien (où « mamelle » se dit *ḍra*¹³), il existe une tendance à spécialiser le terme maghrébin *bāzzūl(ā)* en fonction du genre : le masculin *bāzzūl* pour « pis » et le féminin *bāzzūlā* pour « sein ». Ce lexème n'est guère usité dans les parlers orientaux, à l'exception du □a□ramawt, curieusement, mais il peut être rapproché des lexèmes de l'arabe dialectal (tels les syriens *bāzz* « mamelle, pis » et *bāzzūz* « sein naissant ») dérivés de la racine *BZZ* et du verbe de l'arabe classique *ʿabzā* « allaiter » (Barthélemy, 1969 : 42). Quant à l'apparement observé entre les notions de « sein » et de « pousser », il pourrait trouver un parallèle en berbère et conforter le rapprochement que j'étais tentée de faire en zén. entre *əvəffi* « sein » et le verbe *offi*, dont le premier sens est « pousser (pour une plante) ». Il ne serait pas surprenant, en effet, que le lait soit associé à la notion de naissance et de développement, ne serait-ce qu'indirectement, par l'intermédiaire de l'organe qui le dispense.

À l'âge adulte

Peut-être serait-il plus juste de faire du sevrage (avant vs après) le point de rupture dans l'alimentation des nomades, mais la place manque ici pour entrer dans les détails et ce qu'il importe avant tout de signaler, c'est la place prédominante qu'occupait, encore il y a peu, la part lactée dans l'alimentation des adultes. À ma connaissance, il n'existe pas, pour les Maures, d'étude comparable à celle réalisée par Edmond Bernus chez les Touaregs d'In Gall, en septembre 1967, mais la proportion de repas à base de laitages qu'il donne – 72,3 %, contre 27,7 % de repas à base de céréales – (Bernus, 2002 : 211) aurait sans doute pu être relevée dans bien des campements mauritaniens.

Certes, il existe une certaine variété dans l'alimentation selon les régions. Le témoignage de Valentim Fernandes (1506-1507), publié par Pierre de Cenival et

¹². Lucien Bernot (1988 : 101-102) a étudié les apparements possibles dans les langues entre les termes signifiant « lait », « traire » et « seins ».

¹³. On parle aussi de la mamelle d'une bête comme d'une « petite dune isolée » (*ḡräyd*).

Théodore Monod, le souligne à l'envi. Les pêcheurs *imrâguen*, qu'ils qualifient de « Azenègues *schirmeyros*¹⁴ », se nourrissent de poissons et de tortues (Cenival et Monod, 1938 : 52-3, 122-123) tandis que d'autres, ancêtres probables des Némadis, sont décrits comme des « Azenègues [qui] chassent le gros gibier et le capturent au lacet » (*ibid.* : 104-105). Il fait aussi apparaître une opposition entre la montagne de Baffor (*ibid.* : 80-81), avec ses dattiers et ses céréales (blé, orge et mil de Guinée), et les déserts (*ibid.* : 98-99), où les Alarves (=Arabes) boivent simplement le lait de leur chamelle, bien qu'ils « mangent parfois aussi de la viande de chameau, des serpents, des lézards et des sauterelles ».

Cependant, si l'on laisse de côté le cas particulier des pêcheurs *imrâguen* et des chasseurs *némadis* d'une part, celui des régions à palmiers dattiers d'autre part, on revient, comme dans le cas des Touaregs, à une opposition essentielle entre lait et céréale ou, en tenant compte des périodes exceptionnelles, à une tripartition lait/viande/céréales. Dans ce trio, les céréales jouent un rôle spécifique, comme l'indique l'usage générique du terme hass. *ẓnîṇä* au sens de « tout aliment solide à base de céréale, par opposition au lait et à la viande » (le premier sens étant celui de « partie interne d'une graine ; germe »).

Des trois aliments, le lait est le seul à pouvoir être consommé tel quel, sans transformation – c'est aussi l'un de ses avantages, dans un pays où le simple fait d'allumer un feu pour cuisiner peut facilement poser problème. Le plus souvent, il est justement absorbé comme lait frais, non seulement lors des voyages, mais aussi dans les campements plus sédentaires, et la fraîcheur, dans le cas particulier du lait, s'exprime directement par référence à la traite : « lait frais » se dit en zén. *iʔŽ an toʔzuḡt* (litt. « lait de la traite ») et en hass. *lbān ḥlīb* (litt. « lait trait » – *ḥlīb* gardant presque toujours son emploi adjectival¹⁵).

De tous les laits de mammifères consommés normalement par les Maures (chamelles, vaches, brebis et chèvres), le lait de chamelle est considéré comme particulièrement sain et il suffit de le mettre à aigrir quelques heures (zén. *yäššigä*/hass.

¹⁴. Le terme *schirmeyros* signifie probablement « pêcheurs » ou « [aux] poissons ». Il s'agit vraisemblablement d'une déformation du berbère « poisson », cf. zén. *āššīymi* < **āššīlmi* et touareg *asoûlmei* (Foucauld, 1951-1952, II : 596).

¹⁵. À la différence de ce qu'on trouve dans la plupart des dialectes arabes (voir plus haut). On notera qu'une évolution, comparable à celle qui a eu lieu en arabe, s'est produite dans certains dialectes berbères. En tamazight, « lait frais » se dit en effet *aḥ keḥāyen/agḡu šfin*..., mais *akʔfay*, qui signifie à l'origine « être mousseux (pour du lait) » en est venu parfois à fournir le nom générique du lait (Chaker, 2008 : 4330-4331).

wahhaḍ – litt. « faire passer [du temps] », dans les deux langues) dans une outre à lait spéciale¹⁶, pour que le lait ne risque plus de tourner. Cependant, les autres laits (que l'on doit faire cailler pour les conserver) ont aussi leur vertu. Un dicton hass. attribue au lait de vache des vertus roboratives particulières (*žəgmā mən lbän lə-bgar tlāḥəg b-lə-qbar* « une gorgée de lait de vache [te] permet d'arriver jusqu'à la tombe »). Quant au lait de brebis, il paraît être, selon un autre dicton hass., particulièrement goûteux : *šwäy yağäyr n'āž* « un peu mais de brebis¹⁷ ».

Chez les Maures, l'association du lait et de la viande est fortement déconseillée. Il s'agit semble-t-il d'un véritable impératif diététique. La règle, cependant, ne s'applique ici qu'au lait lui-même, non à toutes les substances d'origine lactée. On peut, en effet, ajouter du beurre à un plat contenant de la viande : du « beurre frais » (zén. *tāru'gəL*/hass. *zəbdä*), obtenu par simple barattage, ou plus souvent du « beurre "rance" » (zén. *Udi*/hass. *dhän*¹⁸), obtenu par un procédé de chauffage avec un agent clarificateur (Gast, 2008 : 4323-4324).

Il existe un verbe particulier pour dire qu'on assaisonne un mets ou un plat : zén. *yudraz*/hass. *idəm*. Ces racines ne sont pas propres aux dialectes maures : *ʔDM* est attesté en arabe classique et *DRZ* est usité dans divers parlers berbères (Naït-Zerrad, 1998-2002 : 130), mais en Mauritanie l'assaisonnement est envisagé assez spécifiquement comme pouvant être aussi bien de la sauce que du lait ou du beurre.

À défaut d'être associé à la viande, il est fréquent en effet que le lait soit ajouté à des plats à base de céréales, tantôt comme assaisonnement, tantôt comme ingrédient à part entière.

Traditionnellement, la consommation des céréales se fait essentiellement sous forme de bouillie. Il existe différentes variétés de bouillies. Elles se distinguent moins par le type de céréales qui entrent dans la composition que par sa consistance et la présence ou non de graines non réduites en farine.

¹⁶. Elle est qualifiée de « rouge » (zén. *tägäššəL žəḥḥa*□/hass. *šəkwä ḥamra*) : il s'agit visiblement d'un calque, dont je ne saurais préciser la langue source. En tout cas, en hass., on compare ce qui a besoin de vieillir, notamment la jeunesse, à celle de l'outre rouge (*šəbāb əš-šəkwä əl-ḥamra*) car l'outre « rouge », qui vient d'être tannée, a une odeur beaucoup plus forte que l'outre à lait « blanche » servant à faire la crème. Par ailleurs, le fait que « les parois internes de l'outre à faire cailler le lait se tapissent après usage de peaux blanchâtres [...] » et que « [l]es gouttelettes de beurre frais [sont] de couleur blanche » (Gast, 2008 : 4323) pourrait justifier le choix du second terme de l'opposition.

¹⁷. La formule elliptique fait que le dicton s'applique au lait comme à la viande.

¹⁸. *Udi* est incontestablement d'origine berbère. Le cas du zén. *tādūt* « graisse » est moins net : la racine (qui a donné aussi *yədgān* « graisser ») est pan-berbère (Naït-Zerrad, 1998-2002 : 310-312), mais elle a peut-être été empruntée à l'arabe.

La bouillie (épaisse) appelée en hass. *ʿayš* est un élément fondamental de la nourriture saharienne : étymologiquement parlant, elle est la « vie » même (autre sens de *ʿayš*, plus répandu en arabe¹⁹), ce qui permet de « s'alimenter » (*ʿāš*). C'est par excellence la nourriture du soir, comme l'indique le dicton hass. : *əl-ʿayš ʿšā* « la bouillie épaisse [de mil] est un [bon] souper ». La qualité peut varier selon la céréale utilisée : la farine est généralement faite avec du mil²⁰ (*zraʿ*), écrasé et cuit, mais pas seulement : ne dit-on pas *ʿayš mutri mā-hu kīv ʿayš āzz* « la bouillie de petit mil n'est pas comme celle de fonio » ? L'important, après avoir mélangé la farine avec un peu d'eau, est de la faire cuire pour obtenir une sorte de purée ou de pâte sans grumeau, assez épaisse²¹. En zén., ce plat s'appelle *ārāwāh* et (malgré la présence irrégulière du *ā* long) ce nom s'explique très certainement par référence à la racine *RWH~RWY* qui a donné le verbe *ārwiḥ* « être mélangé, mélanger ».

Une fois cuite, cette bouillie peut être absorbée telle quelle sous forme de boulettes – éventuellement suivie de lait –, mais elle peut aussi être arrosée de sauce ou diluée, notamment avec du lait, jusqu'à obtenir une bouillie plus liquide²² (hass. *tāžārāft*/zén. *tāšānbiʿt*).

Cette bouillie se consommant chaude ou froide, elle peut se manger assez tard dans la journée, devenant ainsi le modèle de ce qui reste bon à manger ou à faire, même lorsque l'heure habituelle est passée (*l-ʿayš wā s-slām mā iḍār-r-hum lə-brūd* « ni la bouillie ni les salutations ne se gâtent si on les laisse se refroidir »).

Elle peut même être mangée le matin, s'il en est resté de la veille. Cependant, chez les nomades sédentarisés assez bien pourvus en céréales, l'habitude s'est aussi répandue, au moins pour les femmes et les enfants, de prendre le matin un autre genre de bouillie, moins fréquemment associée au lait, mais nettement plus liquide (autre différence avec la bouillie *ʿayš* : elle peut être soit assaisonnée, soit sucrée – hass. *ḥallā*). Le terme de *nšā* (d'origine arabe²³) est usité aussi bien en hass. qu'en zén., mais dans le

¹⁹. Le sens de « bouillie » ou de « nourriture constituée de céréales et cuite » a cependant été relevé aussi en Tunisie.

²⁰. C'est la céréale de base, chez les Maures comme chez les Touaregs sahéliens (Bernus, 1998 : 2997).

²¹. En zén., une bouillie faite avec de la mauvaise farine ou avec du mil à demi pilé est appelée *ko□ri*. Le terme *karaw*, qui a le sens de « bouillie avec des petites boulettes de céréale », paraît bien être son équivalent en hass.

²². Dans le hass. de l'Est, il existe un verbe particulier (*žāržāv*) pour nommer l'action de mélanger le lait avec la bouillie.

²³. Ce terme a souvent le sens d'« amidon » dans les dialectes arabes, mais chez les nomades Marazig par exemple, il a un sens proche du hass. : « lait bouilli avec de la farine (*dʿgīg*) » (Boris, 1958 : 609). On peut se

berbère de Mauritanie la bouillie très liquide est aussi appelée *tarāft*. On peut comprendre le choix de cette forme lexicale car elle dérive de la racine à laquelle appartient le verbe *ārāf(f)* « cuire à l'eau » : pour faire la bouillie du matin, on cuit en effet de la farine (de mil, d'orge, de blé...) dans beaucoup d'eau.

Ces sortes de bouillie peuvent être considérées comme deux variétés de « sanglé » – l'un des plats sahéliens à base de céréales dont Monique Chastanet (2002) s'est efforcée de saisir la spécificité, à travers différentes descriptions d'hier et d'aujourd'hui concernant les sociétés du Sénégal, du Mali et de Mauritanie. Il existe en effet, incontestablement, une certaine ressemblance entre la cuisine des Maures et celle de leurs voisins, notamment en ce qui concerne l'association des céréales et du lait.

Contrairement aux Hal pulareebe du Fuuta Toro (Sall, 2002), il n'est pas dans les habitudes des Maures de manger du couscous avec du lait. Plutôt donc que de m'attarder sur les quelques recettes à base de couscous qu'on trouve chez les nomades²⁴ ou de passer en revue toutes les bouillies avec un composant particulier (ainsi zén./hass. *ambərballi(h)* et zén. *ābragad*/hass. *ābraggaṭ* – des bouillies qui comportent des graines ou des pépins), je voudrais évoquer rapidement les particularités culinaires de l'extrême-Est mauritanien et notamment son *duqnu*, un plat très apprécié à Oualata et Néma, qui se compose de grosses boulettes à base de mil ou de sorgho, généralement consommées avec du lait caillé. Même si cette définition, donnée par Ould Sidaty (1983), ne correspond que partiellement aux témoignages anciens laissés, entre autres, par Ibn Battuta et René Caillé (Chastanet, 2008 : 49 sq.), il n'est pas inintéressant de constater que, par l'usage même de ce terme, la cuisine des Oualatiens révèle quelque chose de ses liens historiques avec Tombouctou et Gao, tout en restant attachée à l'association céréales-lait.

Parfois cependant on déroge aux habitudes et le lait est employé dans des contextes quelque peu surprenants. C'est le plus souvent pour suivre les préceptes de la médecine traditionnelle.

demander si l'évolution sémantique n'a pas été favorisée par le fait que la bouillie se mange le soir et que le terme zén. *əmanšəh* (dérivé de la racine berbère *NS[ʔ]* qui a donné le verbe « passer la nuit » *ānši*) signifie « dîner ».

²⁴. D'autant qu'il n'y a pas de correspondance, apparemment, entre le hass. *brīm* « gros couscous (de mil) » – la variété la plus fréquente – et le zén. *oftih* « couscous fin » – seule variété relevée jusqu'à présent. Plus généralement, sur le couscous au Sahel, on pourra consulter l'article de Monique Chastanet (2010).

Face à la maladie

L'idée de déséquilibre des humeurs est au fondement de la médecine maure et guide les interprétations des spécialistes, au premier rang desquels se place le célèbre Awfā (Leriche, 1954). Cela a pu contribuer à ériger en véritables maladies des états qui, en français, s'énoncent fondamentalement en termes de manque, voire d'envie.

À l'opposé de l'affection appelée zén. *ignādi*/hass. *igāndi* qui, par sa généralité, s'apparente à une intoxication alimentaire (on peut en souffrir du fait d'un abus de dattes, de viande, de thé ou de n'importe quelle autre substance²⁵), il existe deux affections très fréquentes qui découlent, non d'un excès, mais d'un déficit.

La première, nommée zén. *idri*^h/hass. *ātri* (l'identité des deux racines est encore plus visible dans le verbe : zén. *ātrā*^h/hass. *trā*), correspond à un grand besoin (ou envie) de tabac ou de thé et, pour un chameau, à un manque de sel²⁶.

La seconde, appelée zén. *tīmšī*^h/hass. *tīmši*, est interprétée comme un grand besoin (ou envie) d'un certain lait. On peut penser à un cas d'anémie, dû à un déficit en protides. C'est ce que semble indiquer le dicton hass. *tīmši mā tāgbaḏ-ha ʔl-qīmā* (litt. « l'anémie, la contre-valeur ne la prend pas ») si on l'entend au sens de « la carence en protides (en lait) ne se guérit que par des protides (de lait) ». Mais en fait, le besoin/envie auquel renvoie la notion de *tīmši* est beaucoup plus restreint que le terme général d'anémie pourrait le laisser croire. Il s'agit généralement d'un déficit portant sur un certain type de lait (de chamelle, de vache, etc.), auquel l'organisme est habitué, par force ou par choix²⁷ : tout voyageur ou migrant contraint de changer de milieu est donc particulièrement prédisposé à souffrir d'une telle affection.

Ces trois affections, dont les noms hass. sont des emprunts au zén., ont certainement été identifiées depuis très longtemps chez les Maures, mais leur diagnostic reste très fréquent jusqu'à aujourd'hui. Quant à la dernière, qui n'est pas la moins

²⁵. Elle peut même être causée par de mauvaises odeurs (soufre des allumettes, essences végétales, etc.) et ne semble pas devoir épargner les animaux, notamment les chameaux qui auraient mangé trop de sel.

²⁶. En hass., *ādwāḥ* (de racine arabe) signifie aussi « manque de thé et de tabac (accoutumance et envie) », mais ne désigne pas à proprement parler une maladie comme le fait *ātri*. De même, *ttāynīk* signifie « envie de viande (pour en avoir été privé longtemps) mais jamais de lait » sans pour autant être considéré comme une maladie.

²⁷. Les Némadis semblent être les seuls pour lesquels *tīmši* s'applique aussi au manque d'un certain type de viande (Botte, communication personnelle).

commune, elle en dit long sur la place du lait dans l'alimentation et sur la spécialisation fréquente en fonction des groupes et des régions.

Il existe cependant des cas où le choix du lait ne dépend pas de l'individu et de son mode de vie. Dans la pharmacopée maure, il est couramment fait appel aux produits lactés et le type de lait est parfois explicitement imposé.

Ainsi le médicament traditionnel de la coqueluche – appelée zén. *täʕšägäʰ*/[>] hass. *täšägä* (Sud-Ouest) ou *təʕwä* (Nord et Est) – est-il connu chez les Maures pour être soit de la viande de corbeau (un oiseau licite mais rarement consommé), soit du lait d'ânesse (un lait non interdit dans le rite malékite, mais fortement déconseillé du point de vue religieux – à l'instar du lait de jument). Si le dicton donne de l'ânesse une image de piètre laitière (*lbän lə-ḥmāra ḥadd-u ḥ add uləd-hä* « le lait de l'ânesse est juste suffisant pour son petit »), ce n'est donc pas tant pour cette raison qu'il ne fait pas partie des laits régulièrement consommés.

L'autre lait dont la pharmacopée maure fait des usages inhabituels est le lait de femme (hass. *läbn əl-bäzzülä*, litt. « lait du sein »). On semble lui attribuer des vertus particulières pour pénétrer dans des orifices à soigner : comme remède à une blessure à l'œil (un peu de lait de femme est alors mélangé à du jus de tabac²⁸) ; au rhume de bébé associé à une « descente de la lurette » (du lait est versé dans ses narines tandis qu'on lui introduit quelques grains de poivre mâchés dans la bouche) ou encore aux oreillons du chameau (dont on impute la cause à l'insecte « taret », appelé en hass. *sūsä*).

Ces remèdes très particuliers ne doivent pas cependant éclipser toutes les autres médications nécessitant du lait de chamelle ou de vache. En voici quelques exemples rapportés par Albert Leriche (1954). À l'adulte enrhumé, il est conseillé de prendre une infusion de feuilles de sauge dans du lait ou du thé. Pour soigner l'*igəndi*²⁹, on pilera des morceaux d'écorce prélevés sur les branches de l'arbuste *Leptadenia* (zén. *təḍārəkt*/[>] hass. *titārək* ou *aṣabây*) et on mélangera la poudre à du lait dans lequel on aura délayé de la gomme. Comme traitement initial contre la dysenterie, on fera griller des brisures de gomme (hass. *ävəršās*) et on les délaiera dans un peu de lait à peine

²⁸. Le lait de femme est utilisé ailleurs (mais sans ajout de tabac) pour soigner un œil enflammé. Dans les sociétés où il suffit d'une goutte de lait pour instaurer une parenté de lait, un tel remède sera prohibé entre une femme et son mari, ainsi en milieu *belbali* (Champault, 1969 : 278). Ce n'est pas le cas chez les Maures, où règne exclusivement un malékisme de stricte obédience.

²⁹. Maladie occasionnée, pour la médecine traditionnelle, par l'abus de produits liés à la bile (sel, épices, thé, tabac, etc.).

sucré, alors que la fausse gomme (hass. *äḥākāk*), mêlée à du lait sucré et refroidi, donne une boisson rafraîchissante susceptible de soigner les maux de ventre. Quant aux indigestions, elles sont réputées guérir si l'on boit du lait avec des graines de *tāṭrārət* (variété de petit buisson des plaines inondables – *Psoralea plicata* ; *Dalechampia scandens*).

Le lait sert souvent d'excipient, mais il arrive qu'il subisse un traitement plus complexe. Ainsi soignera-t-on la pleurésie, selon Awfā, en buvant une purge faite de lait de chamelle et de beurre frais mélangés à une mélasse à base de fruits (*rubḥ*).

RAPPORTS AU LAIT

Dans toutes les sociétés, on mange et on boit en respectant certains usages. Chez les Maures, où le lait est à la base de l'alimentation, les habitudes et préceptes concernant sa consommation sont particulièrement importants. Par ailleurs, le fait de boire le lait de la même calebasse et de téter le lait au même sein n'est pas sans conséquence. Je vais maintenant aborder ces différents points.

Boire du lait

Si beaucoup d'aspects touchant le lait ont déjà été examinés, je n'ai pas épuisé les réponses aux questions « quand ? », « comment ? », « où ? »... ni même « qui ? ».

Normalement, on traite (zén. *yuzzag*/hass. *ḥlāb*) le soir, au campement³⁰. Il arrive, cependant, que l'on fasse une traite avant l'heure normale, pour une raison précise (généralement pour nourrir un enfant, un malade ou un voyageur). Boire ce lait avant le dîner se dit zén. *yāssi'gā*/[>] hass. (S.-O.) *sāyyāk* et la forme du nom du lait en hass. (*āssīk*) est un indice supplémentaire de l'origine probable de la racine.

S'agissant par ailleurs du *colostrum* (zén. *ādi's*/hass. *ṣarḇā*), ou plus exactement du premier lait, vingt-quatre à trente-six heures après la parturition³¹, dont la consommation est normalement réservée à l'usage médicamenteux, il est connu qu'on

³⁰. Il est notamment recommandé de ne pas traire les chèvres trop tôt, si l'on en croit le dicton : *lā tahlāb lā-māz sābāg tāvsaḥ nāyāl-hā* « ne trais pas les chèvres avant qu'elles ne se soient déchaussées ».

³¹. Si la langue touarègue, d'après Marceau Gast (2008 : 4324), fait une distinction entre le *colostrum* (*édeges*) des premières vingt-quatre heures et le lait épais (*aselamselam*) produit dans les heures suivantes, cela ne semble pas être le cas du hass. et du zén. – du moins n'ai-je pas trouvé jusqu'à présent de trace d'une telle différenciation.

peut en faire soit une galette (s'il vient d'une chamelle), soit une sorte de yaourt (s'il vient d'une vache, d'une brebis ou d'une chèvre), mais ces denrées sont réservées aux bergers.

De même laisse-t-on en principe aux pauvres, et notamment au berger et à sa famille, le produit de la traite des ovins-caprins en fin de lactation³² (zén. *tāmšūgt*/hass. *vqūd*) – bien que tout un chacun soit censé pouvoir se contenter d'un peu de lait de chèvre pour peu qu'il soit accompagné de douceur, si l'on en croit du moins la locution proverbiale maure : *lā-brūd u lbān ʾvqūd* (la douceur et le lait d'une chèvre en fin de lactation).

Il n'est pas étonnant que les bergers, qui vivent au quotidien avec les laitières aux pâturages, soient parmi les derniers à tirer bénéfice de leur lait, quitte à le faire le plus discrètement possible – c'est du moins ce que laisse entendre le dicton *ṛāʿi lā-ḥlāv mā yāršāv* « le berger des chameaux qui n'ont plus beaucoup de lait ne boit pas bruyamment ».

Les gardiens des troupeaux sont aussi les mieux placés pour profiter des traites réalisées en dehors du campement, même si celles-ci ne leur sont pas exclusivement réservées³³. Lorsque la traite du matin est faite au pâturage vers 10-11 heures, elle donne un lait (hass. *lbān lā-mḥayynāt*) considéré non seulement comme très bon, mais encore particulièrement bénéfique pour les jeunes hommes. Quant au lait trait à côté de l'abreuvoir, là où les troupeaux se reposent après avoir bu (hass. *lbān əl-maʿītan*), tous peuvent le consommer, bien que les Maures d'un certain statut s'en abstiennent généralement. En effet, si le lait peut être bu en dehors du campement, il est en revanche absolument interdit de le boire autrement que dans un récipient. La pratique qui consiste à « téter » directement l'animal est considérée non seulement comme un vol, mais encore comme une véritable infamie – d'où la réticence précédemment évoquée, pour éviter tout soupçon³⁴.

Les bergers sont enfin ceux qui savent, mieux que personne, comment faire mousser le lait. Le procédé le plus connu consiste à chauffer l'écuelle à traire en y

³². Si la laitière en fin de lactation est une vache ou une chamelle, on l'appellera zén. *tādkī*/hass. *ḥəlvā*.

³³. En période d'hivernage, les laitières sont, en effet, traites le matin, mais il arrive qu'on diffère la traite jusqu'à une heure avancée de la matinée (hass. *ḥayyān*).

³⁴. Il arrive que les bergers traient une bête à la mare, grâce à un creux aménagé dans l'argile, mais cette pratique, révélée lors de l'étude des *zārg* (Taine-Cheikh, 1995), tend à demeurer secrète.

mettant une pierre brûlante (de préférence une roche volcanique, noire, appelée *säylân* en hass. – peut-être parce que le lait coule (*isîl*) sur elle³⁵). Le lait mousseux obtenu par cette traite (on l'appelle en hass. *ħalbät əl-ħažra*, litt. « la traite de la pierre ») reste bien chaud, donc plus agréable à boire, mais il passe aussi pour être un excellent reconstituant et pour faire grossir.

En hass., on emploie un verbe spécial, *šänšän*, pour signifier que la mousse du lait (zén. *tuʔf(f)ukkaʔn*/hass. *rəğwä~raqwä*) crépite ou que la viande qui cuit grésille. Si ce verbe ne semble pas avoir d'équivalent en zén. (de même que *žälwäž* « boire le lait avec la mousse »), il n'en est pas de même pour le verbe hass. *ħabḥ* qui signifie « aspirer la mousse du lait » : le verbe *yufraq* est attesté exactement avec le même sens en zén. Le fait qu'ils soient l'un et l'autre propres, semble-t-il, aux variétés langagières de Mauritanie atteste sûrement de ce que les Maures apprécient beaucoup le lait mousseux (hass. *lbän mraqwi~mraqwi*), même si l'expression n'est peut-être pas exprimable en zén. Tout converge pour faire de la mousse du lait le symbole de la prospérité et du plaisir. Il n'est donc pas très étonnant qu'elle soit ostensiblement associée, dans le proverbe, à la promesse de biens futurs : *lli šwäyl-u məḥḥəd yətgarräʕ ər-rəğwä* « qui a des laitières prêtes à mettre bas peut roter la mousse du lait ».

Il est à noter que l'on trouve, dans les lexiques de ces deux langues, un vocabulaire intéressant sur les différentes manières de boire. Le zén., moins riche évidemment, distingue quand même la notion générale (« boire » *yəšbā* – relevant d'une racine pan-berbère) de notions plus spécifiques telles que « boire une gorgée » *yuʔzaʔ*, « boire (du lait) par petites gorgées, en aspirant » *yäšnädām* et « boire à satiété » *yudnäg*. Ces différents verbes ont des équivalents en hass. presque parfaits (respectivement *šrab*, *žgam~žqam/ršəv*³⁶, *šäršäv* et *rwä*), mais il y en a d'autres qui présentent de nouveaux sèmes, ainsi *gārbaʕ* « avaler rapidement un liquide, boire vite », *garṭaʕ* « prendre une bonne gorgée ; avaler bruyamment » et *qrəṭ* « boire goulûment ». Deux de ces verbes (les derniers) sont péjoratifs, comme le sont aussi *gašš~qašš* « s'étouffer avec une trop grosse bouchée » ou *məgwət* « vorace, insatiable ». Cela s'explique par le fait qu'il est fort mal considéré, dans la société maure, d'être trop gourmand (un proverbe bien connu met en garde contre les excès, en particulier dans le

³⁵. Si ce procédé reste sans effet, l'une des recettes miraculeuses serait donnée dans la réponse suivante à un *zärg* : *ägbaḍ ḥasyāt mən kābd ət-trāb u dīr-hum v-əl məḥlāb idōr iraqwi* « prends quelques pincées du cœur (litt. < foie) de la terre et mets-les dans l'écuelle à traire, il moussera ».

³⁶. La gorgée *rəšfä* (souvent de thé) est plus petite que la gorgée *žəgmä*, elle est aussi plus bruyante (voir le proverbe cité plus haut) – un sème présent également dans *šäršäv*, quasi répétitif de *ršəv*.

domaine de la nourriture : *idîru ḥamsä əl mā gāl'u 'ašra* « les cinq [doigts] mettent ce que dix ne peuvent retirer »).

Il est cependant un cas où les excès sont recommandés, c'est celui des jeunes filles en gavage (hass. *mbällhât*). Le verbe hass. *gabb* signifie « manger pour se gaver (en s'aidant d'un liquide pour avaler sans mâcher) », mais le gavage se fait essentiellement avec du lait. On emploiera alors simplement le verbe « boire », en hass. comme en zén., même si l'absorption porte sur une quantité de lait considérable et qu'elle se fait plusieurs fois par jour. Les témoignages, souvent un peu anciens maintenant, rapportent les pressions physiques et morales exercées sur les jeunes filles pour les obliger à boire encore et encore³⁷. L'impression d'écœurement (hass. *šagmā* ou *šäyn l-aḥlâg*) qu'elles éprouvent alors, tranche avec le plaisir que procure normalement la consommation du lait – sauf lorsque les laitières ont mangé certaines plantes qui donnent une mauvaise odeur au lait, telles la plante rampante *Cucumis prophetarum* (zén. *tägäsräri't*/[>] hass. *tägäsrārît*) ou l'herbacée appelée en hass. *šgāra*.

Offrir du lait

Pour l'essentiel (et même si les femmes de rang servile étaient susceptibles traditionnellement de traire les ovins-caprins), la traite des laitières est fondamentalement une affaire d'hommes. En revanche, dès lors que le lait a été collecté dans la grande jatte (zén. *taṣwäh*/hass. *tāṣəwwä*³⁸), on passe dans la sphère d'activité des femmes. Celles-ci procèdent aux différentes opérations de conservation et de transformation du produit de la traite, mais elles gèrent aussi pour l'essentiel la répartition du lait entre les membres de la communauté.

L'hospitalité est un devoir, particulièrement chez les nomades, et elle préserverait même, pendant quelque temps, l'ennemi qui se présenterait à l'ouverture de la tente et qui demanderait à être accueilli.

³⁷. Le gavage des jeunes filles semble caractériser la société maure, mais le lexique zénaga ne garde aucune trace explicite de cette coutume. Bien que la pratique du gavage (*aḍanay*) existe chez les Touaregs Iwellemmeden kel Denneg (Bernus, 1998), il est possible qu'elle soit d'origine arabe. En tout cas, « gaver » peut se dire – chez les Maures comme chez les kel Denneg – par référence à la notion de « verser par un entonnoir » (hass. *ḡān əl..t*ouareg *əḍnəy*).

³⁸. En hass., ce récipient est aussi nommé *āsəllāy*, surtout s'il est de dimension moyenne – un terme dérivant certainement de la racine pan-berbère qui a donné le verbe « cailler » : cf. touareg *esli* (Foucauld, 1951-1952 : 1827), équivalent de la forme zén. (très évoluée) *äšr'əg*.

L'hôte de passage (zén. *i'māški*/hass. *ḍäyv~ḍäyv*) sera très content si on lui offre du lait : point n'est besoin d'invoquer Dieu ou son Prophète pour le pousser à boire (c'est ainsi, semble-t-il, qu'il faut interpréter le dicton *ällā l-lbān u wāžh ər-ṛşūl* qui littéralement signifie « seulement le lait et le visage du Prophète ! »). Quant à ceux qui l'accueillent, ils seront rassurés s'ils ont une *nāgā t'ašši*, c'est-à-dire une chamelle capable de leur fournir assez de lait pour assurer le souper de l'hôte fortuit³⁹.

Bien sûr, s'ils en ont les moyens et qu'ils sont généreux, ils feront beaucoup plus. Ils n'hésiteront pas à égorger un de leurs animaux (zén. *yu'rāš*/hass. *ḍbaḥ* – ou *nḥar* s'il s'agit d'un chameau). Ils pourront alors offrir au visiteur l'ensemble des produits laitiers appréciés du nomade, que le dicton énonce ainsi : *yādmāt əl-ḥātər əllā ṭlātā : l-äwwlā dhän w-ət-tānyä zəbdā w-ət-tālā šnīn* « les assaisonnements de l'hôte sont trois : le beurre “rance”, le beurre frais et le lait coupé d'eau ».

La générosité est une valeur hautement appréciée et son absence, clairement réprouvée. Cela est vrai dans tous les domaines, y compris pour ce qui est du lait et de la nourriture, et ce bien que la disette et même la famine soient des maux endémiques dans ces régions arides. Quelques dictons dressent un portrait particulièrement imagé de la personne trop avare, qui ne veut rien lâcher : soit *yāgbaḍ əd-dhän mən tkāki n-nmāl* « il prend le beurre fondu du cul des fourmis », soit *yəḥnəg əd-dīk ə'l-əl-ḥabbā* « il étrangle le coq pour un grain ». Au contraire, une sous-fraction de la tribu des Tendgha est passée à la postérité sous le nom de *ḥəllət aṛb'äyn žiyyid* (litt. « le campement des quarante généreux ») : leur chef ayant demandé, pour honorer un visiteur, qu'on lui fasse parvenir unealebasse de lait et trente-neuf alebasses d'eau, il aurait reçu quarante alebasses de lait et aucune d'eau, chacune des tentes du campement ayant voulu faire preuve de largesse le plus possible.

On aura pu remarquer la récurrence, dans la culture arabo-musulmane comme dans l'aire méditerranéenne, du nombre « quarante » (cf. « Ali Baba et les quarante voleurs », les quarante jours d'isolement de l'accouchée...), qui n'est pas sans jeter quelque doute sur la véracité de cette histoire. Il ne faudrait pas cependant que cela éclipse l'éclairage apporté sur la manière traditionnelle de boire le lait. Si le chef avait besoin à la fois de lait et d'eau, c'est en effet parce que, pour se désaltérer, les Maures ont l'habitude de faire un mélange d'eau et de lait. Encore dans les années 1960, les

³⁹. Un dicton exprime la même idée : *mən 'and kṛā'-ha l ḍäyv-hä* (litt. « de sa jambe à son hôte »).

sédentaires assez aisés étaient les seuls à sucrer ce mélange, mais l'habitude s'est généralisée depuis ce temps, le sucre ayant perdu son caractère de rareté.

Les quantités relatives d'eau et de lait sont variables (j'y reviendrai), mais le mélange optimal semble être celui qu'on nomme en zén. *äš(š)ukkuffih* et en hass. *zrîg*. Ce breuvage a pratiquement, pour les Maures, le statut de boisson nationale (en concurrence il est vrai, de nos jours, avec le thé), et le terme de *zrîg* fait dorénavant partie du « français de Mauritanie », au même titre que boubou ou melhafa⁴⁰. L'histoire de ce mot paraît cependant assez curieuse, à l'instar de son équivalent berbère, et les deux méritent qu'on étudie leur cas d'un peu plus près.

En zén., « faire du *zrîg* » se dit *yäškäffäh* et la forme de base *yäkkuffäh* – dans laquelle on retrouve une forme très similaire à celle qui, dans d'autres langues berbères, signifie « être mousseux » ou « être frais », pour du lait (voir note 15) – a le sens de « être coupé d'eau (pour du lait) » ou « être mélangé à du lait (pour de l'eau) ». Cela témoigne d'une évolution qui semble propre au berbère de Mauritanie (comparer avec les termes donnés par Marceau Gast (2008 : 4324), notamment *téleké*). Tandis que le *zrîg* paraît emprunter son nom au lait frais (alors même qu'il n'a aucune mousse), la notion de « mousse » en zén. (*tuʔf(f)ukkaʔn*) relève d'une racine (*[ʔ]FK[K]ʔ*) qui présente malgré tout certaines similitudes avec la racine de « *zrîg* » (*KF[F]H*), à une métathèse près.

En hass., on a également affaire à une racine arabe bien connue (classique *ZRQ*) mais présentant des développements sémantiques particuliers. La racine, dans le dialecte maure, s'est scindée en deux sous-ensembles formellement distincts (du moins au niveau des verbes, différenciés par le caractère emphatique ou non du phonème *r* : voir *zrag* « jeter, lancer » et *zarrag* « faire du *zrîg* ; rendre bigarré »). La notion de *zrîg* fait partie (comme l'adjectif *azrag~äzrag* « pie, bigarré ; aux yeux vairons ») du second sous-ensemble où l'un des sèmes prévalents est, non pas la couleur bleue ou verte, mais la notion de mélange⁴¹.

Le *zrîg* se boit dans unealebasse (zén. *tämuḍḍant*/hass. *gādha*), récipient collectif qui passe de main en main en suivant plus ou moins strictement l'ordre de

⁴⁰. L'un est le vêtement des hommes, l'autre celui des femmes (maures).

⁴¹. Chez les bédouins, la valeur dominante est le gris, non le bleu (Roth, 1985-1986 : 31-32), mais en hass. cette valeur semble très secondaire par rapport à celle de mélange. Voir notamment *zräygä* « mélange de deux langues » et *bū-zärräyg* « serpent inoffensif ressemblant à un dangereux reptile » (et, comme tel, devenu emblématique de ceux qui ne savent pas prendre parti).

préséance. Il était auparavant le symbole quasi exclusif de l'hospitalité, avant que ne se répande l'usage du thé qui, apparu d'abord au Maroc, ne fut sans doute importé en Mauritanie qu'au XIX^e siècle (Leriche, 1951 et, pour la théière, Monod, 1955). Le verbe *qâm* « préparer le thé », que je n'ai relevé avec ce sens que chez les Zaër du Maroc (Loubignac, 1952 : 542), présente une telle proximité formelle avec le verbe « faire la prière » (hass. *qayyäm*) qu'on peut se demander dans quelle mesure le caractère extrêmement ritualisé qu'a eu longtemps la préparation du thé n'aurait pas pu influencer le choix du néologisme.

Quoi qu'il en soit, il existe un lexème, commun au zén. et au hass., employé pour parler d'un *zrîg* ou d'un thé très dilué : zén. *äbürgäy*/hass. *äbärgäl~äbärqäl*. Cette racine *BRĠY~BRĠL*, qui a sûrement été empruntée par le hass. au zén., s'appliquait peut-être préférentiellement au thé à l'origine car, curieusement, l'un des deux termes qui signifient « feuille (de thé) » en zén. est *täžburuġt* : un lexème dont la racine *BRĠ* présente une étonnante similitude avec la racine précédente.

Dans chacune des langues est employé un troisième terme. En zén., ce terme correspond à une très faible dilution (*yädräm* « être un peu dilué (pour du lait) »). En hass., au contraire, il s'agit avec *šnîn* d'une dilution plus importante que pour *zrîg*. La comparaison est pourtant à considérer avec prudence. D'un côté, le *šnîn* apparaît comme un *zrîg* de mauvaise qualité (d'où le dicton, incitant à une position plus réaliste : *mā šännännä nṣarṛgu* « nous n'avons pas fait de *šnîn* [comment] nous ferions du *zrîg* ! »). De l'autre, le *šnîn*, fait avec l'eau fraîche de la vieille outre *šännä*, peut être désaltérant à souhait en cas de grosse chaleur.

Cette variété de dénominations est étonnante et soulignerait, si besoin était, la place tenue par le lait en tant que boisson à consommer et à faire consommer – mais surtout pas à vendre⁴².

Il est intéressant d'évoquer, pour clore ce paragraphe, le protocole que l'ancien président Moawiya Ould Sid'Ahmed Taya avait instauré dans les années 1980 : dans chaque village où il arrivait en grande pompe, entouré de la moitié du gouvernement, il devait être accueilli par des délégués de la population locale lui offrant unealebasse de lait et des dattes. Cette cérémonie, « télégénique » mais peu variée, était une tentative

⁴². Aux yeux des Maures, la vente du lait – traditionnellement mal vue – est réservée aux Peuls voisins. Comme c'est une activité féminine, pratiquée jusqu'à un âge avancé, on dit : *äsyäs mən əḥāyaz ivəllän* « plus prévoyant que les vieilles femmes peules ».

pour créer un enracinement local, une « re-villagisation » – notamment le long de l'axe routier Nouakchott-Néma – et pour construire autour du chef de l'État une image de « sultan » inspirée par les autres chefs d'État des pays arabes. Le *zrîg* avait été remplacé par du lait, mais il s'agissait bien d'une coutume traditionnelle⁴³ « revisitée ».

Partager le lait

Il y a bien des façons de partager le lait avec quelqu'un et l'on vient de voir la plus commune : boire à la même calebasse. Je voudrais envisager maintenant des aspects moins évidents qui touchent pourtant, d'une façon ou d'une autre, à cette notion de partage.

Il s'agit tout d'abord de revenir sur la parenté de lait, une relation qui a été beaucoup étudiée ces dernières années par les anthropologues, aux travaux desquels je ne peux que renvoyer (voir notamment, pour les sociétés arabes, Conte, 1991 et, pour la société maure, Fortier, 2001 : 118-128). Le fait d'avoir tété au même sein (hass. *mətrāḏ'în*) – ou d'être apparenté de près à quelqu'un qui l'a fait – a deux conséquences qui constituent les deux versants d'un même phénomène.

Tout d'abord, la parenté de lait instaure une interdiction de mariage entre frère et sœur de lait comparable à celle qui existe entre frère et sœur « par le sang ». La qualité de *məhrəm* « proche parent avec lequel le mariage est interdit » (classique *muḥram*), qui s'applique dans les deux cas, est même préférentiellement employée dans celui, moins évident à reconnaître, de la parenté par le lait. Le terme relève de la racine arabe *HRM* et, comme toute une série de lexèmes dérivant de la même racine, met en jeu la notion juridico-religieuse de l'illicite. Le hass., dans ce domaine, reste proche de l'arabe classique – tout comme le zén. où aucun terme d'origine berbère n'a été relevé. La seule innovation notable du dialecte maure est celle du verbe quadrilittère *məhrəm* (« rendre frères de lait »), manifestement composé sur la base du nominal *məhrəm*.

Ensuite, la parenté de lait, qui crée normalement une proximité affective, autorise une certaine proximité physique, du même type que celle existant entre proches parents « par le sang » interdits de mariage. Celle-ci se matérialise dans la possibilité exceptionnelle, pour des personnes de sexes opposés, de pouvoir se saluer en se serrant la main. L'interdit islamique de se toucher étant très respecté, traditionnellement, dans

⁴³. Je remercie Abdel Wedoud Ould Cheikh d'avoir attiré mon attention sur cette cérémonialisation et je me permets de reprendre ici quelques éléments de son analyse (communication personnelle).

la société maure, il n'est pas rare que les salutations avec une personne, qu'on peut même n'avoir jamais vue, soient l'occasion fortuite de découvrir une parenté de lait.

Auparavant, le mode de vie des bédouins offrait des occasions de promiscuité assez limitées et le classement des individus en *məhrəm* « frère de lait » ou *əžnābi* « non frère de lait »⁴⁴ dictait des règles de conduite faciles à respecter. Avec la sédentarisation, de nouvelles habitudes ont commencé à apparaître, notamment dans les maisons où, dès que les moyens le permettent, s'instaure une séparation plus nette des espaces masculins vs féminins et privés vs publics, à l'instar de ce que l'on trouve chez les sédentaires du monde arabe. Reste la sphère du travail où hommes et femmes en viennent parfois à partager les mêmes bureaux. Pour remédier à cela, un *mufti* a fait récemment une proposition qui a soulevé une polémique : il s'agissait ni plus ni moins de rendre frères de lait (*mḥārəm*) les personnes de sexes opposés qui auraient à travailler ensemble. Cette suggestion est un indice de l'importance toujours actuelle de la parenté de lait et, à tout prendre, elle est moins radicale que celle qui consiste, pour une femme qui souhaite prendre l'avion vers l'Est (notamment vers l'Arabie saoudite), à contracter un mariage avec un homme faisant le même voyage !...

La parenté de lait a certainement été, de tout temps, une affaire sérieuse, surtout pour les femmes auxquelles revient une part de responsabilité non négligeable dans la détermination des alliances matrimoniales. Elles savent mieux que personne que le dicton (*ən-nāgā tātba^s ḏāyṛ-ha* « la chamelle suit celle qui co-allait/e qui co-adopte (un petit) avec elle ») ne s'applique pas qu'à l'animal : le co-allaitement crée des interdits d'alliance, mais il crée aussi des liens de solidarité.

Si le pacte de colactation n'a pas été signalé pour l'espace maure⁴⁵, les mécanismes d'aide entre personnes ou groupes alliés n'en existent pas moins. Je n'en évoquerai qu'un seul ici, celui de la *mnīḥa*. Il consiste à donner ou prêter une laitière pour une durée déterminée, selon une pratique qui ne saurait se faire entre familles que tout sépare. Citer le dicton suivant – *l-gəblā mā tāmnaḥ lə t-tāll* « la Gebla ne prête pas d'animaux au nord » – revient donc, au-delà de l'allusion à la distance géographique qui

⁴⁴. Le sens plus classique d'« étranger » coexiste avec celui, propre au hass., de « non frère de lait ». On comprend parfaitement comment une telle évolution a pu se faire, dans une racine où sont présentes tout à la fois les notions d'évitement (cf. *žannaba*) et de « côté » (*žānib*). L'*əžnābi* est le non-parent à éviter ou à épouser, tandis que le *məhrəm* est le parent fréquentable mais non épousable.

⁴⁵. Concernant ce phénomène, dont on a trouvé des attestations au Maroc, notamment dans la confédération des Aït Atta, on pourra se référer à l'article de Marie-Luce Gélard (2010 : 28-29 et note 15).

rend la *mnîḥa* peu réalisable, à mettre l'accent sur les relations souvent conflictuelles entre entités régionales distinctes⁴⁶.

Le prêt d'une laitière constitue une aide économique apportée par de riches éleveurs à des familles moins bien loties – souvent de statut plus élevé que leurs bienfaiteurs – ou à un groupe que les circonstances ont laissé complètement démun⁴⁷. Il s'agit dans ce cas du partage d'une laitière, plus que du partage du lait, car il est clair que le propriétaire doit renoncer temporairement à bénéficier de la lactation. La tentation est sans doute assez forte, cependant, car, lorsque quelqu'un donne quelque chose mais continue à en user comme s'il ne l'avait pas donné, les Maures ont coutume de dire : *mnîḥat ʿanz v āṭār-hā mbällḥa* « [c'est comme] le prêt d'une chèvre que suit une femme en gavage ».

Si le prêt d'une laitière pouvait être vital pour la survie du nomade, il est des circonstances moins cruciales, mais symboliquement importantes, où les notions de partage et de lait convergent une fois encore. Ce sont celles où le poète évoque les courts instants qu'il a pu partager avec une femme pendant la traite.

Dans le petit poème (*ṭalʿa*) suivant⁴⁸, la reprise du mot *ṛmāyṣā* « instant » – y compris en position tout à fait inhabituelle d'enjambement – acquiert un pouvoir hautement suggestif, comme si le temps de la traite avait le pouvoir de se dilater.

« ḥəḍt ʾmʿa ʿayṣā gədd ʾḍvər

woqt ət-təḥlāb ēh ānā ḥərṛ

w-uṣarṛagt u gālū-li mərṛ

aḥməs marrāt ʾmʿa ʿayṣā

ḥəḍt ʾrmāyṣā wə ʾrmāyṣā wə-ṛ

māyṣā wə ʾrmāyṣā wə ʾrmāyṣā »

« J'ai passé auprès d'Aïcha un trop bref moment

⁴⁶. Si bon nombre de tribus, partagées entre régions différentes, maintiennent des relations plus ou moins étroites, l'émergence des émirats, basés chacun sur une région distincte, a sans doute fortement contribué au développement des particularismes régionaux.

⁴⁷. En temps normal, avoir quelques laitières n'était pas vraiment un signe de richesse, comme le dit le proverbe : *īḍ bə-ḥlūbt-u lli mā šābbət vī-hā ən-nās* « On peut posséder un petit troupeau de laitières sans s'attirer l'étonnement (malveillant) des gens ».

⁴⁸. Ce poème a été recueilli et traduit en anglais par Dustin Cowell (1984 : 2).

Pendant la traite ô ! je connus la liberté
Puis on m'a traité de voleur et on m'a chassé ;
À cinq reprises avec Aïcha,
J'ai passé un instant et un instant et un in-
Stant et un instant et un instant. »

Un autre poème que j'ai cité ailleurs, également recueilli par Dustin Cowell, évoque le moment qui suit juste la traite, lorsqu'une jeune fille, troublée par la vue d'un certain *wəll/ull Ābnu* (Ould Ābnu), renverse son lait (*lābn-u*). Si le charme du quatrain repose sur l'assonance et le jeu de mots, il n'en reste pas moins que le moment de la traite apparaît dans ces deux cas comme un des moments les plus agréables de la journée, celui où le campement s'anime, où les jeunes peuvent s'apercevoir et où l'heure de se sustenter approche.

« *däffäg dā lli mən-n-u mazdūf lābn-u mən šūvət ull Ābnu*
w igədd² mnādəm gā⁶ išūv wəll Ābnu mā däffäg lābn-u »

« Celle [litt. celui] que j'aime a renversé son lait à la vue de Ould Ābnu,
Pourtant on peut bien voir Ould Ābnu sans renverser son lait. » (Taine-Cheikh, 2001 : 191)

BIBLIOGRAPHIE

- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise, 1999, « Les rituels de la naissance dans le monde musulman », *Sacrifices en islam. Espaces et temps d'un rituel*, Paris, Centre national de la recherche scientifique : 125-160.
- BARTHELEMY, Adrien, 1969, *Dictionnaire Arabe/Français. Dialectes de Syrie : Alep, Damas, Liban, Jérusalem*, Paris, Paul Geuthner.
- BERNOT, Lucien, 1988, « Buveurs et non-buveurs de lait », *L'Homme*, vol. 28, n° 108 : « Les animaux. Domestication et représentations » : 99-107.
- BERNUS, Edmond, 1998, « Gavage (*aḍanay*) chez les Touaregs Iwellemmeden kel Denneg », *Encyclopédie berbère*, vol. 20 : « Gauda-Girrei », Aix-en-Provence, Edisud : 2996-2999.
- 2002, « Céréale de base, céréales d'appoint chez les Touaregs sahéliens », in M. Chastanet *et al.* (dir.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 205-215.
- BIBERSTEIN-KAZIMIRSKI, Albert de, 1860, *Dictionnaire arabe-français, contenant toutes les racines*

- de la langue arabe, leurs dérivés, tant dans l'idiome vulgaire que dans l'idiome littéral, ainsi que les dialectes d'Alger et de Maroc*, Paris, Maisonneuve et Cie, 2 vol.
- BORIS, Gilbert, 1958, *Lexique du parler arabe des Marazig*, Paris, Klincksieck.
- CENIVAL, Pierre de ; MONOD, Théodore, 1938, *Description de la Côte d'Afrique de Ceuta au Sénégal par Valentim Fernandes (1506-1507)*, Paris, Librairie Larose.
- CHAKER, Salem, 2008, « Lait : note complémentaire sur le nom du lait en berbère », *Encyclopédie berbère*, vol. 28-29 : « Kirtesii-Lutte », Aix-en-Provence, Edisud : 4330-4331.
- CHAMPAULT, Dominique, 1969, *Une oasis du Sahara nord-occidental*, Paris, Centre national de la recherche scientifique.
- CHASTANET, Monique, 2002, « Le “sanglé”, histoire d'un plat sahélien (Sénégal, Mali, Mauritanie) », in M. Chastanet *et al.* (dir.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 173-190.
- 2008, « La cuisine de Tombouctou (Mali) entre Afrique subsaharienne et Maghreb », *Horizons maghrébins*, n° 59 : « Manger au Maghreb », partie II : 47-73.
- 2010, « Couscous “à la sahélienne” (Sénégal, Mali, Mauritanie) », in H. Franconi *et al.* (dir.), *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala : 149-173.
- CONTE, Édouard, 1991, « Entrer dans le sang. Perceptions arabes des origines », in P. Bonte *et al.* (dir.), *Al-ansâb. La quête des origines : Anthropologie historique de la société tribale arabe*, Paris, Maison des sciences de l'homme : 55-100.
- COWELL, Dustin, 1984, « Selections Ḥassāniya Ghazal Poetry of Mauritania collected from oral and written sources in 1978 », Madison, University of Wisconsin-Madison, 5 p. ronéotées.
- FORTIER, Corinne, 2001, « Le lait, le sperme, le dos. Et le sang ? Représentations physiologiques de la filiation et de la parenté de lait en islam malékite et dans la société maure de Mauritanie », *Cahiers d'études africaines*, n° 161 : 97-138.
- FOUCAULD, Charles de, 1951-1952, *Dictionnaire touareg-français (Ahaggar)*, Paris, Imprimerie nationale de France, 4 vol.
- GAST, Marceau, 2008, « Lait », *Encyclopédie berbère*, vol. 28-29 : « Kirtesii-Lutte », Aix-en-Provence, Edisud : 4322-4329.
- GELARD, Marie-Luce, 2003, « De la naissance au septième jour. Rituels féminins et temps suspendu (tribu berbérophone du Sud-Est marocain) », *Ethnologie française*, vol. 33, n° 1 : « La mémoire des villes nouvelles » : 131-139.
- 2010, « Les pouvoirs du lait en contexte saharien : “Le lait est plus fort que le sang” », *Corps*, n° 8 : « Bonnes humeurs » : 25-31.
- KLUTE, Georg, 1992, « Le travail sur les Kal-Ada□ (Mali) », *Journal des africanistes*, t. 62, fasc. 1 : 200-205.
- LERICHE, Albert, 1951, « De l'origine du thé en Mauritanie », *Bulletin de l'Institut français d'Afrique noire*, vol. 13, n° 2 : 861-871.
- 1954, « Phytothérapie maure », in *Mélanges ethnologiques*, Dakar, Institut français d'Afrique noire : 265-306.

- LOUBIGNAC, Victorien, 1952, *Textes arabes des Zaër*, transcription, traduction, notes et lexique de V. Loubignac, Paris, Librairie orientale et américaine M. Besson.
- MONOD, Théodore, 1955, « Sur la forme de la théière maure traditionnelle », *Notes africaines*, n° 67 : 71-72, 6 fig.
- NAÏT-ZERRAD, Kamal, 1998-2002, *Dictionnaire des racines berbères (formes attestées)*, Paris/Louvain, Peeters, 3 vol.
- ROTH, Arlette, 1985-1986, « Introduction à l'étude des systèmes de désignation de la couleur dans les parlers arabes du Maghreb », *Littérature orale arabo-berbère*, n° 16-17 : « Dictions du prisme » : 21-65.
- SALL, Ibrahima Abou, 2002, « Les céréales et le lait au Fuuta Tooro (Mauritanie, Sénégal) : un métissage culinaire », in M. Chastanet *et al.* (dir.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 191-204.
- SIDATY, Mouley Saleh Ould, 1983, Milieu naturel et alimentation au Hodh Ech-Chargui, mémoire de maîtrise en sciences naturelles, Nouakchott (Mauritanie), 89 p.
- TAINE-CHEIKH, Catherine, 1995, avec la collaboration de El Arbi Ould Cheikh Ahmed, « Quand les bergers maures se lancent des "colles" », *Littérature orale arabo-berbère*, n° 22-23 : 173-204.
- 1988-1998, *Dictionnaire hassāniyya-français*, Paris, Geuthner, 8 vol.
- 2001, « Réflexions autour de la langue de la poésie maure », in *Proceedings of an International Conference on Middle Eastern Popular Culture (Oxford, 17-21 septembre 2000)*, Oxford, University of Oxford : 189-198. Document en ligne, consulté le 26 décembre 2012 : http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/46/03/01/PDF/CTC_poesie_langue_Oxford.pdf
- 2008, *Dictionnaire zénaga-français. Le berbère de Mauritanie par racines dans une perspective comparative*, Cologne, Köppe Verlag.
- 2010a, « Aux origines de la culture matérielle des nomades de Mauritanie. Réflexions à partir des lexiques arabes et berbères », *The Maghreb Review*, vol. 35, n° 1-2 : 64-87.
- 2010b, *Dictionnaire français-zénaga (berbère de Mauritanie). Avec renvois au classement par racines du Dictionnaire zénaga-français*, Cologne, Köppe Verlag.

BUVEURS DE LAIT ET AMATEURS DE VIANDE
APERÇU DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ACTUELLES DES TOUAREGS
DE LA TAGARAYGARAYT (AZAWAGH, NIGER)

Sarah Cabalion¹

Les Touaregs consommaient traditionnellement peu de céréales. Ils se nourrissaient principalement de lait et plus rarement de viande provenant de leurs troupeaux ou de la chasse : les « vraies nourritures étaient les produits laitiers et la viande des troupeaux ou de gibier » (Gast *et al.*, 1969 : 90). Qu'en est-il aujourd'hui ? Dans cet article, nous donnerons un aperçu de la consommation actuelle de céréales, de viande et de lait chez les Touaregs de la Tagaraygarayt², dans la région de l'Azawagh, au Niger. Si le mil est désormais plus souvent cultivé et consommé qu'au siècle dernier, d'autres céréales, telles que le riz et le blé par exemple, prennent une place de plus en plus importante dans l'alimentation touarègue. En outre, la viande reste un aliment de luxe, très apprécié des Touaregs. La plupart des animaux chassés au siècle dernier ont disparu ou sont menacés³. Nous nous concentrerons donc sur la consommation de viande provenant des animaux entretenus par les éleveurs touaregs. Les sacrifices étant rares, pour des raisons économiques, la tentation d'en profiter quand l'occasion se présente n'en est que plus forte. Or, il est de bon ton de savoir alors faire preuve de retenue. On ne vole pas l'os à moelle réservé à sa belle-mère. De même, on n'égorge pas d'animal en cachette pour éviter d'avoir à en partager la

¹. Doctorante en anthropologie sociale et ethnographie à l'École des hautes études en sciences sociales, Paris.

². Les Touaregs sont organisés en confédération de tribus. Dans l'Azawagh, la confédération est appelée « celle du milieu » (Tagaraygarayt) par les Touaregs de l'Aïr, dans un sens « politique davantage que géographique » (Claudot-Hawad, 2006 : 223). Les Touaregs de la Tagaraygarayt sont aussi appelés « Iwəlləmmədan Kel Dənnəg », en référence aux nobles Iwəlləmmədan qui se séparèrent de leurs parents à une date qui varie selon les versions (Bernus, Edmond, 2003). Les Iwəlləmmədan restés à l'ouest furent appelés « ceux de l'Ouest » (Kel Ataram), tandis que ceux qui s'exilèrent à l'est furent appelés « ceux de l'Est » (Kel Dənnəg). Les principaux autres ensembles politiques touaregs se situent dans le massif des Ifoghas, au Mali (Kel Adghagh), dans l'Ahaggar (Kel Ahaggar) ou dans l'Ajjer (Kel Ajjer) en Algérie et dans le sud du Niger (Kel Gress).

³. La girafe, l'addax et l'autruche, chassées pour être consommées jusqu'au siècle dernier, ont disparu de la région. Les différentes sortes de gazelles et d'outardes, quant à elles, sont fortement menacées. Reste le lièvre du Cap, principal gibier recherché par les chasseurs touaregs actuellement.

viande. Il faut contenir sa gourmandise, son avidité comme sa concupiscence. L'attitude qui prévaut face à la nourriture en général, et face à la viande en particulier, est donc régie par la retenue (*təkərakit*). Le célèbre adage touareg met en garde contre l'aliment carné, susceptible d'engendrer des bassesses de comportement : « L'eau, c'est la vie, le lait l'aliment qui nourrit, la viande l'ignominie (*aman iman, akh isudar, isan alghar*). » Enfin, le lait reste l'aliment le plus valorisé, associé à la nostalgie du mode de vie nomade.

UNE CONSOMMATION DE CEREALES PLUS IMPORTANTE

À la fin du XIX^e siècle, le « mil n'était pas d'un usage courant, c'était un plat extraordinaire vers 1880 » (Gast *et al.*, 1969 : 90). La cueillette de graminées sauvages permettait « d'éviter l'achat de mil, ou du moins de le limiter » (Bernus, Edmond, 1993 : 249). En cas de disette, la cueillette se transformait en véritable récolte⁴. Jusqu'au XX^e siècle, seuls les esclaves (*iklan*) cultivaient du mil. Ils remettaient une partie de leurs récoltes aux hommes libres (*ilellan*⁵) dont ils dépendaient : « Surplus de main-d'œuvre servile, dont les nomades pouvaient se passer, ils constituaient en quelque sorte "l'antenne agricole" des pasteurs » (*ibid.* : 92). Contrairement aux esclaves qui vivaient dans les campements de leurs maîtres, les *iklan* travaillant dans des champs éloignés « furent les premiers à se rendre
Awal N° 42 ts, encouragés par l'administration coloniale et à se constituer en tribus ou villages autonomes » (*ibid.* : 90). Les esclaves « de tente » quittèrent peu à peu les campements de leurs anciens maîtres et se mirent également à travailler la terre. Affranchis⁶, mais pauvres en bétail, ils n'avaient alors guère d'autre choix que de

⁴. Sur les variétés de graminées sauvages (*išiban*), de fruits (coloquintes, jujubes, etc.) et de plantes qui étaient utilisées régulièrement, ou en période de famine uniquement, consulter les travaux de Marceau Gast (1999) ; d'Edmond Bernus (1980 : 70 ; 1993 : 249-254) et de Gerd Spittler (1993 : 277). Les Touaregs, à l'instar d'autres populations nomades, ont su profiter des ressources végétales spontanées de leur environnement : fonio (*išiban*), cram-cram (*wajjag*), riz et sorgho sauvages, ou encore *afazaw* (*Panicum turgidum*), ont été utilisés bien « avant le riz (*tafaghat*), le millet (*enele*) et le sorgho (*abora*) » (Nicolas, 1950 : 148).

⁵. Le terme *ilellan* désigne les hommes de la noblesse ou les hommes « libres » en général, par opposition aux hommes de condition servile – les *iklan*. Il s'agit des catégories sociales suivantes : les nobles guerriers (*imajeghan*) et leurs tributaires (*imghad*) ainsi que les tribus religieuses, dont certaines portaient les armes également (*inesliman*). Les artisans (*inadan*) sont aussi considérés comme des *ilallan*, dans le sens où ils sont des hommes « libres ». Toutefois, ils ne sont pas tenus de respecter le code de l'honneur qui incombe aux autres catégories sociales de la noblesse.

⁶. Aboli officiellement en 1960, l'esclavage a perduré après l'indépendance du Niger. Si la plupart des anciens captifs ont aujourd'hui quitté leurs maîtres, et sont partis s'installer plus au sud, pour cultiver ; d'autres, en revanche, sont restés à proximité, et continuent, quand le besoin se fait sentir, à user des liens qui les unissaient à leurs propriétaires : « Les esclaves sont tous affranchis mais restent – un certain nombre – très attachés à leurs anciens maîtres. Il faut remarquer, d'ailleurs, que si les anciens maîtres avaient des droits (énormes), ils avaient

« défricher un lopin de terre » pour trouver « la nourriture qu'ils ne recevaient plus » de leurs maîtres (*ibid.* : 269). Après les terribles sécheresses qui entamèrent fortement les troupeaux, notamment en 1969-1973 et en 1982-1984 (Bernus, Edmond, 1995 : 255), leurs anciens maîtres se résignèrent peu à peu à diversifier eux aussi leurs ressources. Certains « nobles », notamment des tributaires (*imghad*), se mirent aussi à cultiver. La limite septentrionale des cultures sous pluie s'est déplacée vers le nord. Et l'agriculture extensive s'est multipliée dans l'Azawagh, une zone réservée autrefois au pastoralisme⁷. Si l'élevage reste l'activité principale des anciens « nobles », les pasteurs sont de moins en moins nombreux à participer à la nomadisation annuelle de la « cure salée⁸ ». Désormais, les Touaregs laissent de plus en plus souvent le soin à des parents nomades ou à des bergers salariés de mener leurs troupeaux vers le nord, afin de rester à proximité de leurs champs jusqu'à la période des récoltes. Les tentes en peaux sont abandonnées au profit de cases en banco et/ou en paille, et les greniers⁹ à mil font désormais partie du paysage des anciens nomades.

En outre, du fait de la multiplication des marchés hebdomadaires et des véhicules sillonnant la brousse, l'approvisionnement en céréales diverses et variées est plus aisé qu'au début du siècle dernier. Chaque grande ville et de nombreux villages possèdent aujourd'hui un marché qui a lieu une fois par semaine. À cette

aussi des devoirs ; et s'ils ont théoriquement perdu leurs droits, ils ont souvent gardé certains devoirs, entre autres ceux de redistribution des biens acquis ou prélevés, ceux de protection, qui restent l'apanage du noble souhaitant être considéré comme tel » (Drouin, 1981 : 294). Sur les étapes traditionnelles menant à l'affranchissement d'un esclave, se reporter à l'article d'Hélène Claudot-Hawad (2001 : 151).

⁷. Officiellement, la limite méridionale de la zone pastorale, qui correspond à la « limite septentrionale théorique de l'agriculture sous pluie », fut fixée « au niveau de l'isohyète 350 mm », soit à peu près au 15° degré de latitude nord (Bernus, Edmond, 1993 : 267). Selon la pluviométrie, les isohyètes annuelles se déplacent d'une année à l'autre, parfois de plus de cent kilomètres par rapport à l'isohyète moyenne. Aujourd'hui, c'est l'isohyète 300 mm qui délimite la zone sahélienne sédentaire agricole et la zone sahélienne nomade, à vocation pastorale.

⁸. Chaque année, pendant la saison des pluies, les nomades conduisent leurs troupeaux dans le nord de l'Azawagh, aux alentours des salines de Teggadda-n-tesmt. Le site se situe en moyenne à environ deux cent cinquante kilomètres de leurs territoires tribaux. Le trajet nécessite par conséquent plusieurs semaines de marche. Les hommes, montés sur leurs chameaux de selle, guident les chamelles ; tandis que d'autres suivent à pied ou à cheval les troupeaux de moutons, de chèvres et de vaches. Les femmes ferment la marche, montées sur leurs ânes. Les Touaregs se rendent à Teggadda pour se procurer des pains de sel (*asalagh*) moulés par les Isawaghen – la population locale qui exploite ces salines. Les pains ne sont pas destinés à l'alimentation humaine. Ils sont donnés à lécher aux animaux au cours de l'année qui suit. Une fois que les éleveurs ont atteint les salines, ils stationnent en général plusieurs semaines dans la zone, avec leurs troupeaux. Les animaux profitent ainsi des pâturages et des sources d'eau salée alentour, ce qui a pour effet de « leur redonner force et santé alors qu'ils ont été sous-alimentés pendant la canicule qui a précédé l'arrivée de la pluie » (Bernus, Edmond, 1993 : 173). Le déplacement provoque en outre une « action purgative et un déparasitage intestinal » (*ibid.* : 294), occasionnés par les remarquables pâturages des plaines argileuses du nord. Les Touaregs nomment cette nomadisation annuelle « *tanakkert* ».

⁹. Les Touaregs conservent le mil en épis ou en grains dans des greniers en banco. La farine de mil, obtenue par concassage des grains dans un mortier de bois, « n'est jamais stockée pour éviter l'oxydation qui lui confère un goût désagréable ; le mil est toujours conservé en grains ou en épis » (Capot-Rey, 1967 : 238).

occasion, les éleveurs viennent acheter ou vendre du bétail et ceux qui ne cultivent pas encore leurs propres champs se procurent des céréales, ainsi que diverses denrées (thé, sucre, tabac à chiquer, tissus) auprès des commerçants – arabes, haoussas ou touaregs – tenant des stands ou des boutiques. Des véhicules circulent en brousse en fonction des jours de marché. Ils prennent à leur bord, contre rétribution, les éleveurs, leur bétail et leurs marchandises. Hormis le mil (*enəle*) et le sorgho ou « gros mil » (*abora*), du blé (*alkama*) et du riz (*tafaghat*) sont souvent consommés ; tandis que le maïs (*abora n Masar*¹⁰) et le manioc (*gari rogo*¹¹) le sont rarement, en contexte citadin principalement. Je n'ai pu observer qu'une seule fois une consommation de manioc en brousse, lorsque de jeunes hommes tributaires se préparèrent un bol de manioc râpé avec un oignon pour leur déjeuner au champ. Quelles sont les céréales les plus consommées et les plus appréciées des Touaregs actuellement ?

LES CEREALES DANS L'ALIMENTATION TOUAREGUE CONTEMPORAINE

Le mil reste la céréale la plus consommée et la plus appréciée. La pâte de mil (*ešink*) est préférée aux pâtes alimentaires sèches à base de farine de blé (*maca*)¹². De même, le ragoût de mil (*mokhfe*¹³) est considéré comme étant bien meilleur qu'un ragoût préparé à base de riz. Le lait (*akh*), quant à lui, est consommé seul – frais (*kafayan*), aigre (*isəmməman*) ou caillé (*islayan*) –, coupé avec de l'eau ou non, comme boisson ou sous la forme de fromage (*təkommart*). Mais il joue surtout le rôle de sauce, et sa place est

« si importante dans l'accompagnement de la bouillie de mil que la plupart des consommateurs de mil en Ahaggar préfèrent renoncer avec regret à cette céréale plutôt que de se voir contraints de manger des bouillies sans lait. "Car, disent-ils, la sauce des bouillies de blé est à base de tomates ; celle de mil, c'est le lait." » (Gast *et al.*, 1969 : 54)

¹⁰. Le maïs est censé provenir d'Égypte, d'où son nom qui signifie en *təmajəq* « sorgho d'Égypte ».

¹¹. Le *gari rogo* désigne de la semoule de manioc.

¹². Le mot nommant les pâtes en général vient du mot « macaroni » qui désigne une forme particulière de pâtes alimentaires.

¹³. La version traditionnelle du *mokhfe* est en effet à base de mil : « viande pilée et mil pilé cuits ensemble » (Prasse *et al.*, 2003 : 529).

Il en va de même dans l’Azawagh, où la pâte de mil accompagnée de sauce gluante est moins appréciée que la pâte accompagnée de lait. De même, la pâte de maïs à la sauce gombo¹⁴ est un plat de sédentaires que peu de nomades apprécient, et ils n’en consomment pas dans les campements, sinon quand le prix du mil est trop élevé.

En général, le mil est consommé le matin sous la forme d’une bouillie (*eliwa*) accompagnée de lait frais (*akh*) ou de lait caillé (*asasli*). L’après-midi, on consomme en saison chaude de la farine de mil – crue ou cuite, avec du lait caillé : c’est la « boule » (*aghajagha*). Cette préparation est en effet vendue

« Sous forme de petites boules compactes de céréales que l’on délaye au moment du repas dans du lait. Ce plat est aussi communément consommé par les Peuls ou les paysans Songhay et Hawsa, mais à partir de cette recette commune, il est préparé à la mode touarègue. Comme pour la pâte, le mil est pilé et vanné, le son éliminé, mais les grains non réduits en farine sont seulement à moitié concassés et ne sont pas cuits. » (Bernus, Edmond, 1980 : 69)

Dans l’Azawagh, la boule se délaye avec du lait caillé, additionné d’eau et de sucre éventuellement. On n’y ajoute pas de dattes (*tinay*) ni de fromage (*takommart*) pilé, contrairement aux Touaregs de l’Aïr. Cependant, ces deux denrées sont très appréciées dans l’Azawagh pour accompagner une séance de thé organisée avant un repas¹⁵, ou lorsque les hommes sont en voyage. Les dattes sont également offertes aux enfants, au retour du marché, mais les petits sachets de biscuits secs (*biskit*) leur font aujourd’hui concurrence.

Les Touaregs de la Tagaraygarayt associent toutes sortes de stéréotypes négatifs à la consistance du mil préparé par leurs voisins jermas ou haoussas, à l’instar des Touaregs *Imédédaghen* du Mali, qui disent que

« [...] le seul contact de cette matière gluante dans leur bouche leur provoque des nausées [tandis que] les Songhay [...] prétendent ne pas pouvoir avaler la farine de mil cuite à la façon touarègue. Au-delà de ces clichés, la consistance résultant de son mode de cuisson est le support d’identifications fortes qui permettent de souligner les différences d’appartenance entre les groupes touaregs et les groupes d’agriculteurs sédentaires. » (Hincker, 2005 : 186)

¹⁴. L’*Hibiscus esculentus*, gombo, désigne le fruit de l’arbuste. Il est utilisé comme légume ou condiment et donne une sauce gluante qui est surtout cuisinée en ville.

¹⁵. Ce type d’en-cas, consommé lorsqu’une séance de thé ne suit pas directement un repas, se nomme *attajum* dans l’Azawagh. D’après Laurent Gagnol (voir l’article sur le thé dans ce numéro d’*Awal*), on accompagne aussi le thé de diverses collations dans l’Aïr, car les Touaregs considèrent qu’il est mauvais pour la santé de boire le thé seul. En effet, le premier verre de thé est le plus fort en théine (en réalité de la caféine), contrairement aux idées reçues qui stipulent que plus le thé est infusé, plus il est fort en théine. Non seulement ce thé a pour effet de couper la faim, mais il accélère aussi le rythme cardiaque, laissant présager nausées, palpitations et maux de tête à celui qui ne l’accompagne pas d’une légère collation.

Les jeunes filles touarègues qui veulent prendre du poids rapidement, afin de correspondre aux critères de beauté traditionnels, avalent cette boule de farine (*tadda*) telle quelle, en ingurgitant « de grandes gorgées d'eau ou de lait » (Bernus, Edmond, 1980 : 2). Le soir, le mil est consommé sous la forme d'une pâte (*ešink*), accompagné de lait frais ou, à défaut de lait, d'une sauce gluante à base de feuilles appelée *idagi*¹⁶.

Le riz fait intégralement partie de l'alimentation touarègue aujourd'hui. En brousse, les nomades en consomment tous les jours à l'heure du déjeuner. Le riz est alors accompagné d'oignons, de haricots niébé (*tanzant*) et de poudre de piment rouge. En ville, la plupart des Touaregs consomment également du riz en milieu de journée. Mais ils ne l'accompagnent pas de haricots niébé. Les femmes préparent une sauce à base de concentré de tomate (introduit à l'époque de la colonisation) et de morceaux de courge ou de chou, voire de morceaux de viande, selon les moyens. Quant au blé, il est principalement réservé aux repas de fête, en brousse comme en ville, pour accompagner la viande. Il se présente alors sous la forme de pâtes alimentaires sèches, mais jamais sous la forme de semoule. Les Touaregs ne préparent pas de couscous. En outre, la farine de blé entre dans la composition du pain touareg sans levain – la *tagalla* –, un plat que les hommes cuisinent uniquement lorsqu'ils sont en voyage, dans le sable, sous des braises, lorsqu'ils n'ont ni mortier ni marmite à leur disposition. La *tagalla* est une préparation plus répandue dans le nord que dans le sud du pays touareg, où le blé doit être importé. Lorsque les hommes de la Tagaraygarayt étaient en voyage, ils emportaient plutôt des dattes ou des morceaux de viande séchée (*kəlasan*).

MODES DE CUISSON ET DE CONSERVATION DE LA VIANDE

Dans l'Azawagh, le mode de cuisson dans le sable, sous des braises (*akanaf*¹⁷), servait surtout à cuire, en dehors du campement, la viande des animaux abattus à la

¹⁶. Cette sauce verte et gluante est préparée à partir des feuilles de *malokhiya*, une plante spontanée dont les feuilles sont séchées et réduites en poudre pour être utilisées comme condiment. D'après Edmond Bernus, il s'agit de *Corchorus tridens* (Bernus, 1993 : 257). Dans le dictionnaire de Karl-Gottfried Prasse *et al.*, trois plantes peuvent être désignées par le nom « *malokhiya* » : *Corchorus tridens* ; *Corchorus olitorius*, également appelée « mauve des juifs » ; enfin, *Hibiscus esculentus*, ou gombo (Prasse *et al.*, 2003 : 541). Il semblerait que le « gombo » soit désigné par le terme *malokhiya* parce que la consistance et la couleur qu'il donne à une sauce sont proches de celles obtenues avec la corète ou mauve des juifs, de la famille des *Corchorus*.

¹⁷. La viande cuite de cette façon est appelée « *isan n əbāwel* » ou « *isan n əbātol* » (Prasse *et al.*, 2003 : 697), c'est-à-dire « la viande du creux », « par analogie avec la petite fosse qu'ils confectionnent pour préparer la braise », et dans laquelle l'animal était enfoui (Lhote, 1984 : 116). Les

chasse. Les abats pouvaient être retirés de l'animal au préalable et cuits de la même façon, sous les braises. En outre, lorsque l'animal n'était pas enfoui en entier, les intestins pouvaient être cuits à part, dans la panse de l'animal, qui était recousue après y avoir introduit des pierres brûlantes, puis enfouie elle aussi dans le sable chaud (Lhote, 1984 : 116 ; Gast, 1968 : 136). Traditionnellement, le mode de cuisson à l'étouffée relève de ce que Claude Lévi-Strauss appelle « l'exo-cuisine » (1965 : 19-29). Il était en effet réservé à un usage extérieur au campement. Ce n'est que loin de chez eux, donc en l'absence de récipients, que les hommes enfouissaient dans le sable les animaux qu'ils avaient capturés, pour les cuire sous des braises. La technique permettait de se passer d'eau, et de profiter rapidement de parts qui se seraient altérées avant le retour au campement.

Pour conserver le reste de l'animal, et préserver les qualités gustatives de sa viande, les chasseurs avaient recours à la technique de la dessiccation :

« Ils étendaient la viande des biches, ou des animaux qu'ils avaient tués, dans les arbres, pour la faire sécher. Quand vous tombiez sur des chasseurs, vous trouviez une vallée rouge de toute la viande qu'ils avaient suspendue aux arbres, pour la faire sécher¹⁸. »

Le terme que les Haoussas (*iwənanan*) emploient aujourd'hui pour désigner la viande séchée est d'origine touarègue : « *kələsan* », en *təmajəq*, est devenu « *kiliši* » en haoussa. En effet, ces derniers auraient découvert ce type de préparation en faisant du troc avec les pasteurs nomades. Voici ce dont se rappelle Oumouhane :

« Pour ce qui est du troc entre les éleveurs touaregs et les Haoussas, les premiers apportaient de la viande séchée et les seconds des vivres et des habits. Les Touaregs troquaient aussi leur viande séchée avec les gens qui apportaient le sel de Bilma. C'est parce qu'il n'y avait pas de monnaie que les gens faisaient comme ça. Ils étaient obligés de troquer. Et puis la viande séchée, c'est parce que les gens avaient beaucoup d'animaux qui mourraient et peu de consommateurs. Ils faisaient donc de la viande séchée et partaient la vendre au marché. Il y avait peu de monde en brousse autrefois, et beaucoup d'animaux. Ça s'échangeait surtout avec les gens du Sud, les Haoussas. Ils nous donnaient du sucre, du tabac, des vêtements, des vivres, bref n'importe quoi. Parce que la viande séchée ne se gâte pas. Même si tu ne trouvais pas quelqu'un pour acheter ton sac au marché, tu pouvais le déposer pour l'amener une prochaine fois. La viande, c'est la base de la sauce des gens du Sud. Ils ne possédaient pas d'animaux

jeunes Touaregs emploient aussi ce mode de cuisson lorsqu'ils attrapent de petits animaux dans les alentours du campement. Les garçons chassent principalement de petits rongeurs (rats palmistes, gerboises, écureuils) et de petits oiseaux.

¹⁸. Extrait d'entretien réalisé avec Mahmoudoun Khabibou, artisan, à Tahoua en juillet 2005.

donc ils ne les connaissaient pas et ne pouvaient en profiter qu'avec la viande séchée venant des éleveurs. Il n'y avait pas d'animaux et pas de viande chez eux. Ils ne connaissaient pas la viande, ni la viande séchée. Ils connaissaient surtout le poisson. Et les animaux étaient beaucoup plus chers dans le Sud¹⁹. »

Lorsqu'un animal domestique est égorgé en famille, en revanche, ce sont les femmes qui se chargent de le faire bouillir dans une marmite – c'est ce que Claude Lévi-Strauss appelle « l'endo-cuisine » (1965 : 19-29). Seul le mouton sacrifié pour commémorer le sacrifice d'Abraham – le jour de la « fête du mouton » ou *Tafaski*²⁰ – est cuit d'une façon différente au sein du campement. En effet, il est cuit à la broche, et sa préparation est dévolue aux hommes. Toutefois, la cuisson sous les braises a aussi été utilisée près des tentes, en de rares et grandes occasions. En effet, les Touaregs de l'Azawagh racontent que pour la venue d'un grand chef²¹ (*amenokal*), il arrivait qu'on égorge un chamelon ou une vache pour les cuire à l'étouffée. Daoud Mohamed, un vieil artisan vivant aujourd'hui à Tahoua, se souvient d'avoir participé à la recherche du bois qui devait servir à cuire une vache enfouie dans le sable, sous des braises. L'animal avait été égorgé pour l'arrivée de Bazo, chef du troisième groupement nomade²², dans un campement d'Ihaggaran, vers Azelig. Il se souvient également d'avoir assisté au sacrifice d'une chamelle en l'honneur du chef du premier groupe dans les années 1960. Ghoumar Detta, un ancien esclave d'une soixantaine d'années, se rappelle aussi avoir assisté à la cuisson *akanaf* d'une chamelle, pour l'arrivée du chef du premier groupe, Abarad, à Guidouma, à côté de Tahoua, lorsqu'il était enfant. Le fils de Daoud Mohamed, Halilou, n'a assisté qu'une seule fois à la cuisson d'un grand ruminant dans le sable, en 1997. Il s'agissait d'une chamelle égorgée par les membres de la chefferie du troisième groupe, pour l'arrivée du président Baré à Tchén-Tabaradène. Pour le mariage de la mère de Halilou, une brebis avait été cuite de la même façon, lors de la cérémonie. Cette cuisson, « bien que connue, et fréquemment décrite, n'est que rarement utilisée » désormais (Bernus, Edmond, 1993 : 212). Elle semble toutefois avoir été plus répandue jusqu'au milieu du xx^e siècle. Que ce soit à l'extérieur ou à

¹⁹. Extrait d'entretien réalisé avec Oumouhane Khamed Moussa (*tajawanjawat*), à Tchén-Tabaradène en 2005.

²⁰. Il s'agit de la *Tabaski* que les Touaregs prononcent « *Tafaski* ».

²¹. Il pouvait s'agir d'un chef de confédération (*amenokal wan ettəbəl*) ou d'un chef de groupement nomade par exemple (*amenokal*).

²². Les « groupements nomades » sont des regroupements administratifs de « tribus » (groupes de descendance unilinéaires). Ils furent créés par les Français après la « révolte » de 1917. Au sujet de la « révolte », lire l'article de Lina Brock (1990 : 49-76).

l'intérieur du campement, je n'ai jamais eu l'occasion de l'observer sur le terrain, pour la cuisson d'un petit ou d'un grand ruminant.

En revanche, j'ai constaté que la cuisson du *colostrum* (*adaghas*) se faisait de la même manière. Un petit trou (*adaghara*²³) est creusé dans un terrain plat et dur (*ataghas*). Les braises préparées au préalable dans ce trou sont mises de côté ; et des feuilles (*ifarkak*) de *Calotropis procera* (*tārza*) sont alors déposées pour y verser le premier lait, qui se solidifie. Enfin, j'ai pu l'observer pour la cuisson de la tête des petits ruminants égorgés au campement. À l'instar des chasseurs qui cuisaient rapidement la tête et les abats de leur gibier enfouis sous des braises, les femmes cuisent encore aujourd'hui la tête de la chèvre ou du mouton enterrée sous des braises, sous la marmite dans laquelle ont bouilli les morceaux de chair (*šiblalen n san*). Les poils de la tête sont d'abord brûlés puis grattés au moyen d'un couteau. La tête, une fois lavée, est déposée sous les braises du feu qui a cuit la viande un peu plus tôt, et laissée enfouie toute la nuit. Si les chiens sont trop nombreux dans le campement pour être surveillés, on mettra la tête à bouillir dans la marmite. Mais le mode de cuisson *akanaf* est considéré comme donnant plus de goût à la viande. Le lendemain, on sort la tête et on l'offre à consommer aux enfants, à l'instar du *colostrum* dont la consommation leur est aussi réservée (Bernus, Edmond, 2005 : 409).

Lorsque des chasseurs rapportaient un animal capturé à l'aide d'un chien courant, la pièce de gibier pouvait être cuite au campement, dans une marmite. Mais il était alors nécessaire de remuer la préparation, en cours de cuisson, avec un bâton et non au moyen de la cuillère au long manche (*amola*) réservée à cet usage habituellement. L'utilisation d'un élément extérieur au campement – un « vulgaire » bâton (*tāburāk*) – vise à éviter le contact entre une chair provenant du monde extérieur (*asuf*) et un ustensile féminin symbolisant le monde de l'intérieur.

Lorsque l'eau sert comme intermédiaire de cuisson, la quantité versée dans la marmite correspond à ce qui est juste nécessaire pour faire cuire l'aliment. À la fin de la cuisson, toute l'eau a été absorbée par les céréales. C'est une cuisson de type « pilaf ». Le riz et les pâtes, à l'instar du mil, sont toujours cuits de cette manière. En résumé, pas une seule goutte du précieux liquide n'est gaspillée. Même l'eau utilisée pour faire la vaisselle est récupérée par les femmes pour abreuver ensuite les jeunes animaux gardés sous la tente car elles veillent à en utiliser le moins possible.

²³. *Adaghara* désigne un petit *ebawel* « [...] pour une personne seule » (Prasse *et al.*, 2003 : 93).

UN PEU DE SEL ET DE PIMENT ?

Les plats sont traditionnellement peu épicés. L'usage du piment (*kimba*) est principalement destiné aux plats de pâtes sèches, notamment lorsqu'elles sont préparées en ville. Quant au sel, il est abondamment utilisé aujourd'hui, à l'instar des bouillons cubes des marques Maggi ou Jumbo, introduits en Afrique de l'Ouest à l'arrivée des Français. Ces petits cubes, largement plébiscités par les spots publicitaires, entrent désormais dans la préparation de tous les plats, hormis ceux préparés à base de mil et de lait. Avant la colonisation, le sel (*tesamt*) était très peu employé dans la cuisine touarègue. Le beurre de vache (*widi*) – obtenu après barattage du lait acidifié – servait à relever les plats. Les sauces « élaborées » des sédentaires, à base de tomates, de piments, de légumes et de condiments divers, ne sont pas prisées par les Touaregs en général, et en brousse en particulier. Néanmoins, la sédentarisation et la pénurie de lait tendent à développer ce type de préparations, surtout dans les grandes villes comme Tahoua où les Touaregs sédentaires commencent à s'y habituer.

DES EXCITANTS

La consommation du thé vert (*šahi*) ne s'est généralisée chez les Touaregs que depuis le milieu du XX^e siècle (voir l'article de Laurent Gagnol dans ce numéro d'*Awal*). Aujourd'hui, la majorité des nomades et des sédentaires en consomment quotidiennement. Les séances de préparation et de dégustation de thé rythment les journées à tel point que certains Touaregs affirment souffrir de maux de tête (*tewatey n eghaf*) lorsqu'ils n'ont pas bu au minimum un verre de *šahi* dans la journée²⁴. La théière peut être mise sur les braises jusqu'à trois fois, la boisson devenant de plus en plus sirupeuse puisque de l'eau et du sucre sont à chaque fois additionnés aux mêmes feuilles de thé qui sont remises à bouillir. Une fois les trois thés successifs bus, la théière est laissée aux enfants, qui imitent alors les adultes en préparant une quatrième « pose ». Autrement, les feuilles sont données à un jeune animal, agneau ou cabri.

Avec le tabac à chiquer, le thé constitue un des principaux excitants faisant office de coupe-faim chez les Touaregs. Thé et tabac font partie des « stimulants de

²⁴. Jacques Hureiki et Xavier Laqueille (2003 : 42) ont relevé des syndromes de sevrage et soutiennent l'idée d'une dépendance à la caféine du thé. Dans l'Azawagh, les feuilles de l'arbre nommé *agar* – *Maerua crassifolia* (Prasse *et al.*, 2003 : 234) – sont utilisées en l'absence de feuilles de thé vert (*ala*), pour obtenir une boisson de substitution, et permettraient d'éviter ainsi de souffrir de maux de tête.

l'esprit [...] offerts, reçus et partagés au cours des veillées entre amants ou entre amis » (Claudot-Hawad, 2006 : 8). Lorsqu'un prétendant prend congé de sa fiancée, au petit matin, le jeune homme offre en général quelques pincées de tabac et un peu de thé en vrac (*ala*) à sa bien-aimée. La noix de kola est très peu consommée par les Touaregs. De rares sédentaires s'y essaient, au contact de leurs voisins haoussas. Il en va de même pour le café, qui n'est guère consommé qu'en ville, dans les échoppes qui proposent boissons et collations diverses aux abords des gares routières.

LEGUMES ET PRODUITS VEGETAUX

Au menu des « tabliers », petites échoppes où l'on se sustente rapidement surtout en ville, on trouve en général des omelettes et des « hors-d'œuvre », sortes de salades composées préparées à base de salade verte, d'œufs, de tomates, d'oignons, de pommes de terre ou de patates douces. Le tout est assaisonné de vinaigrette. Les hors-d'œuvre varient selon l'emplacement des boutiques. Loin du « goudron²⁵ », les éléments qui entrent dans la composition du plat se raréfient et les hors-d'œuvre se simplifient. Omelettes et salades sont toujours servies avec une demi-baguette de pain, dans les grandes villes (à Tahoua ou à Abalak par exemple) ; à défaut, de pain brioché dans les villes ou les villages les plus éloignés qui possèdent de telles échoppes (à Tchín-Tabaradene ou à Tamaya par exemple). Seuls les jeunes citadins s'arrêtent pour manger chez ces « tabliers », car il est mal vu de se nourrir en public, sous le regard d'étrangers. Si certains jeunes hommes se le permettent parfois aujourd'hui, notamment lorsqu'ils voyagent et font halte dans des gares routières, les jeunes filles touarègues et les adultes ne fréquentent pas ces lieux. De surcroît, la salade, dans les représentations des nomades, s'apparente au fourrage consommé par les ruminants. Or, l'homme pense qu'il est ce qu'il mange « au moins depuis Hippocrate et Aristote » (Vialles, 1998 : 109). « Les Touaregs ne sont donc ni les premiers ni les seuls à considérer les légumes ou les végétaux comme des produits destinés à l'origine plutôt aux animaux, ou à être consommés exclusivement en période de disette » (Bernus, Edmond, 1980 : 5).

Certaines plantes ou légumes intègrent les plats des hommes en qualité de condiments, comme les feuilles de *malokhiya*. Mais la plupart du temps, les produits

²⁵. Ici, la route goudronnée qui relie la capitale au nord du pays, en passant par Tahoua et Abalak.

végétaux sont utilisés dans un but thérapeutique²⁶. En outre, certains produits, comme la gomme arabique (*tanust*) ou les fruits du jujubier (*izaggaran*), sont réservés aux femmes et aux enfants. Les hommes n'avoueront pas en être friands, sans pour autant se priver de s'en délecter discrètement, lorsqu'ils sont seuls en brousse²⁷.

Certes, les représentations se modifient. L'imaginaire occidental associe par exemple aujourd'hui les légumes à la « légèreté », à la « minceur » et à la « pureté ». Les critères de beauté touaregs eux aussi se transforment peu à peu. Dans l'Azawagh, des pratiques féminines de gavage visaient à atteindre un embonpoint important. Cet idéal de l'opulence, qu'il n'était possible d'atteindre que pour les jeunes femmes de la noblesse – exemptes de tâches ménagères²⁸ –, tend à disparaître chez les jeunes scolarisés²⁹. En effet, de plus en plus de jeunes hommes et de jeunes femmes craignent les complications engendrées par une surcharge pondérale. Certains hommes répugnent désormais à se marier à une femme incapable de se déplacer, et certaines femmes refusent de « souffrir » ainsi pour « être belles ». La paupérisation de la population a contribué à faire disparaître cette pratique qui nécessitait de réserver de grandes quantités de lait pour la jeune fille que l'on gavait. Néanmoins, les légumes restent peu appréciés par la majorité des Touaregs en comparaison avec les produits d'origine animale : la viande (*isan*) et le lait (*akh*). Toutes les viandes et tous les laits ne sont toutefois pas considérés de la même façon. C'est ce que nous allons détailler maintenant.

DE NOUVELLES CONSOMMATIONS : VOLAILLE ET POISSON

Les oiseaux et les poissons faisaient l'objet d'interdits séculaires chez les Touaregs. La poule (*takajit*) et la pintade³⁰ (*taylalt*) ont probablement fait leur entrée dans les villages touaregs à la fin du XX^e siècle. Si les nomades ne considèrent

²⁶. Les graines de la pastèque sauvage douce (*aləkəd*), par exemple, servent de « lavement contre la constipation », lorsqu'elles sont mélangées à de l'urine de dromadaire (Bernus, Edmond, 1980 : 472). De même, certaines plantes étaient consommées par les femmes, en sus de lait de chamelle ou de lait de vache en grande quantité, car elles étaient censées les faire grossir (Maire, 1933 : 170 et 192, cité par Nicolaisen, Johannes et Nicolaisen, Ida, 1997 : 244).

²⁷. L'imaginaire occidental a de même longtemps méprisé les légumes. Dans la civilisation romaine, par exemple, « servir des épinards c'était, selon Plaute, prendre les convives pour des vaches et servir des herbes qu'ils accommodaient avec d'autres herbes » (Dumont, 2009).

²⁸. Leurs esclaves s'en chargeaient.

²⁹. Je fais référence ici aux écoles publiques ou privées, et non aux écoles coraniques.

³⁰. La pintade était chassée autrefois mais les Touaregs nobles ne la mangent jamais, par suite du tabou qui s'étend à tous les oiseaux, mais certains de leurs *imrads* et tous les *iklan* s'en régalaient volontiers, c'est pourquoi ils la chassent. Aujourd'hui, il n'existe plus de pintades à l'état sauvage dans l'Azawagh.

toujours pas leurs chairs comme étant dignes d'importance, les sédentaires trouvent dans la volaille un apport en viande peu onéreux. En outre, cela leur permet de conserver les quelques têtes d'ovins ou de caprins qu'ils entretiennent en parallèle pour les grandes occasions. Enfin, le poisson est entré récemment dans le régime alimentaire de certains Touaregs. La sardine en boîte, introduite au Sahara pendant la période coloniale, a su convaincre quelques citadins, ainsi que certains guides d'agence de voyage, au contact des touristes. Le « capitaine » (*Lates niloticus*), en revanche, poisson présent dans certaines mares de la région et consommé par d'autres Nigériens, n'est toujours pas au goût des Touaregs. L'odeur que dégage la chair de ces animaux est souvent évoquée comme étant la raison de leur réticence à s'en nourrir. En effet, l'odeur serait si forte qu'elle donnerait la nausée, et risquerait, d'après les Touaregs, d'incommoder la jeune femme courtisée la nuit suivante. En résumé, la consommation de poissons et d'oiseaux reste marginale en comparaison avec la viande tirée des animaux domestiques. Quels sont les animaux qui fournissent traditionnellement leur viande aux éleveurs ? À quelles occasions les Touaregs mangent-ils de la viande ?

LES ANIMAUX DOMESTIQUES NE SONT PAS TOUS « BONS » A CONSOMMER

Certains animaux domestiques ne sont jamais consommés. Il s'agit du chien, du cheval, de l'âne et du chat. Ces animaux sont utilisés pour leur comportement ou leur énergie, tandis que ceux qui sont exploités traditionnellement pour leur viande et leur peau, lorsqu'ils ont été abattus, appartiennent tous aux troupeaux d'herbivores qui constituent le « bétail » ou la « richesse » des Touaregs : *eharey* (Foucauld, 1951-1952 : 639). Il s'agit des petits ruminants – chèvres et moutons – appelés de façon générique « *taghsiwen* » (sg. *teghse*) ou « *eharey wa'nderan* » ; et des grands ruminants – dromadaires et vaches – appelés « *eharey wa zuwweran* ». Les premiers sont abattus plus souvent que les seconds car ce sont les petits ruminants qui sont sacrifiés. Les Touaregs préfèrent la viande de mouton à celle de la chèvre, mais un invité ne se formalisera pas si son hôte n'égorge qu'une chèvre. Les deux espèces sont par conséquent complémentaires. Les grands ruminants, en revanche, sont rarement égorgés. Non seulement ils rapportent bien plus d'argent que les petits ruminants, lorsqu'ils sont vendus au marché, mais en plus, leurs capacités de reproduction sont plus lentes que celles des chèvres et des brebis. À la

question : « Quels sont les animaux qui rendent riche facilement ? », posée par des hommes qui avaient razié beaucoup de chameaux mais n'arrivaient pas à s'enrichir, Aliguran³¹, héros légendaire des Touaregs, aurait répondu : « Il n'y a que *teghse* qui puisse rendre un homme riche rapidement, car elle met bas dès l'âge d'un an (*walat awatey taraw*)³². » Aliguran a donc conseillé de choisir la chèvre ou la brebis, désignées ici par le terme générique *teghse*, pour obtenir des gains rapidement. Ce n'est donc qu'en cas de coup dur qu'un éleveur se résout à entamer un troupeau de grands ruminants, difficile à reconstituer. De même, c'est lorsqu'un animal est condamné que son propriétaire se résigne à l'abattre, pour bénéficier de sa viande. Si l'animal n'est pas égorgé à temps, conformément au rite musulman, son cadavre³³ est considéré comme impropre à la consommation (*kharam*) et abandonné.

On a vu que seules de grandes occasions pouvaient nécessiter l'abattage ostentatoire d'un dromadaire ou d'une vache³⁴, et que ces sacrifices ont quasiment disparu. En revanche, il existe encore un autre cas de sacrifice ostentatoire de grand ruminant dans l'Azawagh. Il s'agit de l'immolation d'un zébu au cours d'un mariage. Le rituel est appelé « *taghtast*³⁵ ». Il a lieu le jour de l'arrivée du cortège des représentants du marié – les *illagatan* – dans le campement de la mariée. Ce sont les *illagatan* qui offrent l'animal³⁶.

Hormis *taghtast*, qui tend à disparaître, les grands ruminants sont surtout égorgés dans l'urgence, lorsque l'animal est malade ou fracturé. Or, dans le cas du dromadaire, les éleveurs préfèrent en général conduire l'animal au marché ou à l'abattoir pour le vendre plutôt que de consommer sa viande. Rares, en effet, sont les Touaregs qui avouent consommer de la viande de dromadaire, surtout lorsqu'il s'agit

³¹. Connu pour « ses énigmes, ses paraboles et ses raisonnements proverbiaux » dans l'ensemble du monde touareg, le héros est aussi appelé « Aniguran » ou « Amamellen », selon les régions (Claudot-Hawad, 1986 : 556-558).

³². Entretien réalisé avec Rissa Hamed Allamin en 2005 à Abalak.

³³. Une charogne se nomme « *tamaghsayt* », du verbe « *aghsey* » qui signifie « mourir sans être égorgé » (Prasse *et al.*, 2003 : 308).

³⁴. Il s'agit en réalité d'un zébu de la variété dite « zébu touareg ».

³⁵. Un sacrifice se déroulant de façon similaire existe aussi chez les Maures, mais la victime sacrificielle est alors toujours un chameau (Bonte, 1999 : 240). À propos de la signification de ce rituel chez les Touaregs, voir Cabalion, 2010 : 92-94.

³⁶. L'immolation du taureau ou du taurillon qui a lieu ce jour-là, représente l'unique abattage, chez les Touaregs, qui ne se déroule pas comme le préconise l'islam. En effet, l'animal est couronné dans le campement en direction de la tente des parents de la mariée, puis, un ou plusieurs jarrets de l'animal sont tranchés au moyen d'une épée par un membre des *illagatan*, de façon que l'animal s'écroule. Alors seulement il est égorgé et dépecé selon les préceptes coraniques. Certains croyants touaregs déplorent cette pratique. Ils considèrent que la section des jarrets inflige une souffrance inutile à l'animal, ce qui est réprouvé par l'islam, l'abattage musulman devant être rapide.

d'un animal « individualisé » : « Il est malséant de se nourrir d'un chameau domestique qui porte un nom, a participé à la vie du groupe, aux guerres, aux exodes, qui est parfois chanté le soir dans les fêtes » (Gast, 1968 : 128). Lorsqu'ils ont vent d'un tel sacrifice, certains éleveurs ne se privent pas de blâmer les importuns en composant un poème (*tasawit*), afin de leur signifier l'acte déshonorant qu'ils ont osé commettre : « un homme blâme ses compagnons d'avoir mangé un méhari, monture habituelle d'une jeune fille ; un homme fait honte à une femme qui a mangé un de ses méharis » (Casajus, 2000 : 131). La vie touarègue est en effet « une vie sociale tissée de poèmes » (*ibid.* : 129).

LE STATUT AMBIGU DE LA VIANDE DE DROMADAIRE

Dans la hiérarchie des animaux domestiques, l'âne est méprisé (Bernus, Edmond, 2000 : 27-30), tandis que le dromadaire est toujours valorisé.

Or, si l'on considère la consommation du dromadaire sous l'angle de la « retenue » (*təkarakit*), c'est aussi parce que l'animal incarne cette valeur chère à la société touarègue qu'on ne le consomme quasiment jamais. Pour sa discrétion, son endurance et sa retenue, naturelle ou obtenue par dressage, le dromadaire est considéré comme appartenant à la même catégorie que la noblesse touarègue, celle des hommes libres – les *ilallan*. C'est pourquoi ce sont principalement les membres de la noblesse qui évitent de le consommer, car ils craignent de manger un pair et de faire acte d'anthropophagie. Ses blatètements, dans le cadre d'un sacrifice, sont considérés comme semblables aux pleurs d'un homme. Certaines tribus nobles refusent catégoriquement de le consommer :

« Certaines tribus ne mangent pas de viande de chameaux, parce que les Kel tamajaq considèrent énormément les chamelles (*iduf issohan*). Elles font partie de leur histoire. Leur viande, certaines tribus ne la mangent pas, même si l'animal vient d'être égorgé à côté d'eux. Et puis c'est l'animal que les Touaregs considèrent le plus parmi les animaux qu'ils élèvent (*imos amudar ilan almaqam dagh mudaran win hadatnen*). La chamelle qui a un petit, il n'y a rien de mieux parmi les animaux. Elle est mieux qu'une vache avec son veau, ou qu'une chèvre avec son cabri, ou encore qu'une brebis avec son agneau³⁷. »

D'autres, à l'instar des hommes de catégories sociales plus modestes, n'égorgent cet animal que lorsqu'il est blessé ou malade, pour ne pas gâcher sa viande, après tout licite. Tout dépend donc de la distance à laquelle on place cet animal, emblème de la noblesse touarègue et de la retenue dont elle fait preuve. S'il

³⁷. Extrait d'entretien réalisé avec Assaler Moussa Elkalim à Akbounou en 2006.

est inconcevable de consommer soi-même sa propre monture, on peut toutefois offrir sa viande à d'autres. De même, si l'animal ne satisfait plus son propriétaire, ce dernier préfère en général le vendre à un autre éleveur plutôt qu'à un boucher. Enfin, si le Touareg choisit de faire fi de la retenue, et de consommer quand même de la viande de dromadaire, il prétendra alors que cette viande est un « remède » (*amagal*) grâce au régime alimentaire particulier de l'animal. En effet, le dromadaire est le seul animal domestique capable, grâce à son long cou, d'atteindre les feuillages qui forment le pâturage aérien. Certaines de ces feuilles étant utilisées dans des préparations thérapeutiques, les Touaregs affirment que la viande de dromadaire transmet les vertus des plantes que l'animal a ingérées. De même que boire du lait de chamelle protège de la soif, les Touaregs prétendent que manger sa viande rend plus résistant. Le statut d'une viande peut donc être ambigu.

LA DISTRIBUTION DES PARTS : UNE DISTRIBUTION DES ROLES

Les Touaregs ne sont pas les seuls à se représenter la viande comme un aliment « tentateur » : « dans nos civilisations occidentales, mais aussi dans d'autres, la viande a comme un relent de péché » (Barrau, 1983 : 145). Issue du « meurtre » d'un semblable – l'animal –, permettant aux hommes d'entretenir le lien social (Benkheira, 1999 : 108 ; Benkheira *et al.*, 2005 : 138), la viande serait « un vice, quelque chose dont il faut se sentir coupable, un signe de l'étendue de notre déchéance depuis l'état de l'innocence originelle » (Barrau, 1983 : 144).

D'autre part, la viande a une particularité par rapport aux autres aliments : elle se débite facilement en plusieurs parts, et les morceaux constituant ces parts peuvent être distingués aisément. En cela, elle est un moyen idéal de révéler l'organisation de la société, à travers son mode de partage, ou de rejouer l'origine du monde, à travers sa cuisson. La carcasse d'un animal peut en effet être divisée en autant de parts souhaitées et ce, de différentes façons, contrairement au lait par exemple, dont on ne peut guère séparer que la crème.

De même, les saveurs multiples des morceaux issus d'une carcasse permettent une hiérarchie plus fine que celle issue de la distinction entre lait frais et lait caillé. À certains échoient des morceaux de « premier choix », à d'autres, des morceaux de « second choix », etc. Et l'ordre du monde se trouve ainsi confirmé dans l'attribution des parts, avec les inégalités qu'il recèle. Le contenu classificatoire du sacrifice traite

aussi bien des distinctions de genre ou de catégorie sociale, que des différences de classe d'âge. D'après Marceau Gast,

« Les jeunes hommes qui sacrifiaient un animal devaient offrir les côtelettes plantées sur la pointe de leur javelot à l'une des joueuses de violon du voisinage ; faute de quoi ils étaient raillés et appelés "les mangeurs de côtelettes". » (Gast, 1968 : 299)

De même, aux enfants on donne en général la tête de l'animal, tandis qu'à un puisatier on donne habituellement « la queue et les parties grasses qui y sont rattachées » (Bernus, Edmond, 1983 : 244). Quant aux artisans, leurs femmes reçoivent la peau de l'animal qu'ils ont dépecé, en sus de « *tanazermeyt* », la partie du dos de l'animal allant « du cou à la plus basse des côtes » (*ibid.*). Avec la peau, les femmes des artisans fabriquent toutes sortes d'objets en cuir – coussins, sacs, etc.

De tous les produits corporels exploités, le lait est le plus important. Il est au centre des préoccupations et des activités quotidiennes des Touaregs. C'est en grande partie pour ce produit qu'ils continuent à élever des ruminants et à les maintenir en vie. Au cours de l'hivernage, soit en période d'abondance, alors que les troupeaux remontent vers les pâturages et les sources d'eau salée, dans le nord de l'Azawagh, les Touaregs se nourrissent presque exclusivement de lait. De manière générale, manger sa pâte de mil avec de la sauce est le signe d'une pénurie de lait, soit, par conséquent, de la pauvreté ou de la sédentarisation. En l'absence de vache ou de chamelle laitière, les Touaregs de l'Azawagh boivent du lait de brebis ou de chèvre. L'élevage, dans l'Azawagh, est d'abord laitier³⁸.

La plupart des Touaregs qui se sédentarisent essaient d'ailleurs de conserver quelques têtes de menu bétail, voire de grands ruminants, à proximité de leur case ou dans leur concession. C'est ce qu'on appelle communément « l'élevage de case ». En se sédentarisant, ce ne sont donc pas tant des champs qu'une certaine « nostalgie » de l'élevage que les Touaregs cultivent en ville. La majorité des Touaregs qui n'ont pas de femelles laitières à leur disposition consomment du lait en poudre. Les femmes

³⁸. Il est intéressant de constater que, chez d'autres Touaregs nigériens, les caravaniers Kel-Geres, le lait frais semble moins apprécié. Grands éleveurs de dromadaires, ils possèdent autant sinon plus de chamelles que les Touaregs de l'Azawagh et du lait en abondance. Tournés vers le commerce caravanier, et pratiquant l'agriculture depuis plus d'un siècle maintenant, ils vivent la majeure partie de l'année en milieu haoussa dans des villages entourés de champs dans le sud du Niger. Alors qu'un Touareg de l'Azawagh peut difficilement passer une journée sans boire de lait, de préférence frais, j'étais étonnée de voir que chez les Kel-Geres, les hommes en consommaient très peu et seulement aigre, alors que nous étions en pleine saison d'abondance. Comme leurs voisins haoussas, ils ont pris l'habitude de consommer de la boule de mil avec du lait trait la veille.

notamment peuvent boire jusqu'à une boîte de lait en poudre par jour. Les Touaregs se procurent également du lait frais, de préférence, sinon caillé, auprès de vendeurs peuls. Un ami touareg que j'accueillais chez moi, à Tahoua, se rendait chaque soir auprès de voisins peuls pour leur acheter un litre de lait frais, qu'il buvait avant de dormir³⁹. Enfin, ils consomment quotidiennement, en saison chaude, du yaourt liquide nature ou aromatisé, commercialisé sous la forme de sachets de 200 ou 250 ml⁴⁰. Ces sachets se trouvent à tous les coins de rue, chez des « tabliers » ou auprès de jeunes vendeurs ambulants.

Les vertus qu'on prête au lait sont nombreuses. Il entre dans la composition de divers procédés thérapeutiques. Tous les laits n'ont cependant pas la même valeur. S'il est un aliment noble en soi, les qualités nutritives, les vertus et les précautions à prendre varient d'un lait à un autre :

Lait de chamelle : lait de cheval et de noble (*akh ən taləmt, akh ən ays d elləli*)

Lait de vache : lait à boire (*akh ən tast, akh ən tesse*)

Lait de brebis : lait de fromage et de beurre (*akh ən tilay, akh ən təkommart d widi*)

Lait de chèvre : lait d'enfant et de chien (*akh ən taghat, akh ən barar d idi*)

Le lait de chamelle est le plus apprécié. Les vertus qui lui sont attribuées sont les plus nombreuses. Il n'y a aucune restriction quant à sa consommation :

« La capacité d'absorption de lait de chamelle chez certains nomades est étonnante : ils peuvent ingérer de trois à cinq litres de bon lait en une seule fois, simplement en reprenant leur souffle quelques secondes. » (Gast, 1968 : 141)

En outre, il est considéré comme un médicament (*amagal*) à cause de la grande variété des plantes broutées par l'animal. Aliment noble, il est destiné aux nobles qui le possèdent et aux animaux de qualité supérieure, cheval de race Bagzan et parfois chameau reproducteur, voire chien « de qualité » élevé pour la chasse.

On considère cependant que le lait de vache a meilleur goût parce qu'il est plus gras, plus doux et plus sucré (*šizodan*) que le lait de chamelle. Le lait de vache est

³⁹. Contrairement aux Peuls, les Touaregs ne commercialisent ni lait frais ni lait caillé. Seuls les fromages sont vendus au marché de Tahoua, ou au bord de la route goudronnée entre Tabalak et Abalak, par les anciennes esclaves qui les confectionnent dans ce but. Les voitures ont pour habitude de s'arrêter pour acheter ce produit artisanal avant de continuer leur route. Il en va de même pour la viande. Lorsque les sédentaires n'ont pas d'animal à sacrifier, ils se procurent de la viande crue auprès des bouchers. Ainsi, ils sont en mesure d'honorer leurs hôtes ou d'agrémenter leur plat. Ils achètent aussi de la viande déjà cuite pour des en-cas entre amis ou des invités.

⁴⁰. Dans le secteur privé, trois unités modernes de transformation du lait conditionnent du lait fermenté et des yaourts brassés aromatisés en sachets : la Société du Lait du Niger (SOLANI) et Niger-Lait à Niamey ; et la Coopérative laitière de Zinder.

destiné aux femmes de la noblesse. Il développe leur embonpoint et a la réputation de donner une belle peau (*elam ihossay*). La consommation de lait de vache est aussi impressionnante que celle de lait de chamelle. Les femmes riches s'accoutument à en boire d'énormes quantités par jour dans le but de prendre du poids. Il se boit frais, puis le reste est caillé. Le lait de brebis, dit-on, est le lait du fromage et du beurre, car il est réputé donner un bon goût à ces produits. Comme il n'y en a jamais beaucoup, on ne le boit pas et on le réserve à leur fabrication. Les enfants et les jeunes esclaves le buvaient souvent à même les pis, quand ils passaient la journée auprès des brebis dont ils avaient la garde. Quant au lait de chèvre, on l'associe aux chiens et aux enfants, puisqu'on le destine habituellement à ces deux catégories. Seul le chien de qualité reçoit du lait de chamelle. Le chien de « mauvaise race », appelé *abaykor*, ne bénéficie, à la rigueur, que de lait de chèvre. Encore faut-il avoir assez de lait pour lui en donner. Aujourd'hui, le chien se contente plutôt des restes de pâte de mil, sans lait.

En outre, on donne du lait de chèvre à l'enfant dont la mère n'a pas assez de lait pour l'allaiter. Les Touaregs considèrent que le lait de chèvre est le meilleur substitut au lait maternel. On donne également du lait de chèvre aux jeunes animaux qui ont perdu leur mère. Un enfant dont la mère n'a pas de lait peut aussi téter une autre femme. Mais il sera alors considéré comme son « fils de lait » (*barar n akh*) et deviendra le frère ou la sœur de lait de ses enfants. Or, l'islam interdit l'union de personnes allaitées par une même femme (*arum*). Lorsqu'une femme a du mal à allaiter, elle patiente deux jours et donne de l'eau sucrée à son nouveau-né, jusqu'à ce qu'elle soit en mesure de lui donner son propre lait. Si elle constate qu'elle n'est pas en mesure d'allaiter son enfant, deux possibilités s'offrent à elle : lui donner du lait de chèvre, ou le faire allaiter par une autre femme. Dans le deuxième cas, les femmes de la noblesse évitent de remettre leur enfant à une forgeronne (*tenat*)⁴¹, mais elles le confient volontiers à une esclave (*taklit*). Les Touaregs pensent en effet que le lait transmet les qualités mais aussi les défauts de la personne dont il provient⁴². C'est pourquoi il convient de choisir une femme de « bonne famille » qui n'a pas eu d'enfant hors mariage par exemple. La femme qui ne peut allaiter son enfant peut aussi solliciter une sœur ou une cousine, mais le choix d'une esclave a l'avantage de

⁴¹. Les forgerons, ou artisans (*enadan*), forment une catégorie sociale strictement endogène. Si les mariages avec une esclave étaient possibles, aucune catégorie sociale ne contractait d'unions avec un homme ou une femme appartenant à la catégorie des artisans.

⁴². C'est le même raisonnement qui pousse l'homme à déconsidérer voire à rejeter la viande provenant d'animaux scatophages ou carnivores par exemple (Benkheira, 2000 : 200).

préserver la possibilité des mariages dans l'entre-soi, étant donné que les mariages les plus fréquents se situent dans un degré de parenté proche, entre cousins parallèles ou cousins croisés⁴³ (Bernus, Suzanne *et al.*, 1986 : 3).

Les enfants boivent aussi le lait des chèvres qu'ils gardent en brousse, ou qu'ils trouvent sans leur berger, ce qui arrive assez fréquemment. Un adulte, en revanche, n'est pas censé téter une chèvre, ni la traire si elle ne lui appartient pas. Lorsque cela arrive, et qu'on vient à surprendre le « malotru », celui-ci sera considéré comme un « voleur de lait ». Il est réprimandé de la façon suivante : on le force à avaler une substance très amère qui se trouve sous l'écorce de l'arbre *afagag*⁴⁴, appelée *afafagh*. Aujourd'hui encore, on insulte le père de son ennemi en l'accusant d'avoir avalé cette substance, pour le ridiculiser.

La consommation du lait n'est pas seulement une affaire de goût : un Touareg ne peut pas changer inopinément son régime alimentaire, notamment sa consommation habituelle de lait, sans craindre *aneghu* : « malaise produit par un changement de régime alimentaire » (Prasse *et al.*, 2003 : 604). Certains laits sont réputés plus dangereux que d'autres lorsqu'on y est habitué et qu'on vient à en manquer. C'est le cas du lait de vache, classé « chaud » (*tukse*), donc potentiellement dangereux, contrairement au lait de chamelle ou au lait de brebis qui font partie des éléments du « froid » (*tanesmut*)⁴⁵. En général, celui qui boit du lait de vache ne boira pas de lait de chamelle et inversement. D'après les Touaregs, les femmes sont plus sujettes à *aneghu* que les hommes, car elles voyagent moins souvent que ces derniers. C'est pourquoi elles tiennent tant à garder près d'elles des femelles laitières ou, à défaut, des provisions de lait en poudre. L'homme, en tant que voyageur, n'est pas censé avoir d'habitudes alimentaires. Il doit être capable d'en changer régulièrement (Walentowitz, 2003 : 350). Le mil fait également l'objet de cette crainte liée aux changements de

⁴³. Un conte relevé dans l'Azawagh en 2006 démontre le rôle joué par l'allaitement dans la transmission des identités : « Un jeune prince était entouré de tous les soins. Arriva le jour où il se mit à marcher à quatre pattes. Le roi avait une chienne qui venait de mettre bas dans la concession. Le prince se trouva un jour parmi les chiots et se mit à téter la chienne. Sa mère le vit et l'ôta immédiatement. Le prince grandit, ses parents décédèrent et il devint roi. Le temps passa. Un jour que le roi était entouré de toute sa cour, une chèvre mit bas à côté d'eux et son placenta gisait à ses côtés. Le roi se précipita sur le placenta, le prit dans ses dents et le serra fortement pour le secouer. La cour entière fut très surprise par cet acte. Les gens ramenèrent le roi sur le trône. Une fois assis, il se mit à réfléchir, et dit : "Ce que vous mettez de côté, réservez-le à la parenté. Si tu es de mauvaise extraction, cela se saura un jour" (*a tassanssim, tassanssim-tu i temet. As kay ark azar, a ser es tamazala tufat*) » (entretien avec Alhassane Hamed Attayoub, Niamey, 2006).

⁴⁴. Une variété d'acacia.

⁴⁵. Les différentes viandes et les différents laits ainsi que les excréments et les urines sont considérés comme « chauds » ou « froids ». Pour plus de détails sur ces conceptualisations, se reporter à la thèse de Cristina Figueiredo-Biton (2001).

régime alimentaire. La consommation de viande ne suscite pas une telle crainte, probablement parce qu'il s'agit d'une consommation irrégulière.

D'après les Touaregs, une personne qui boit du lait souffre moins de la soif qu'une personne qui se contente de boire de l'eau : « Quelqu'un qui se nourrit de lait, la soif ne l'atteint pas vite. Celui qui ne boit pas de lait, mais mange de la pâte avec de la sauce, périra à midi s'il n'a pas bu d'eau.⁴⁶ » C'est surtout le lait de chamelle qui est réputé préserver de la soif :

« Tous les laits préservent de la soif, mais le lait de chamelle tout particulièrement. La personne qui se nourrit de lait de chamelle ne souffrira pas de la soif avant trois ou quatre jours. Celui qui boit du lait de vache mourra au bout du troisième ou du quatrième jour, car il suera beaucoup. Ce que la chamelle arrive à faire, la personne qui boit son lait arrivera à le faire également⁴⁷. »

CONCLUSION

Si l'humanité se partage en « buveurs de lait » et « non-buveurs de lait » (Bernot, 1988 : 99), les Touaregs se rangent assurément dans la première catégorie. C'est pour cet aliment, qui constitue encore aujourd'hui la base de leur alimentation, que les Touaregs continuent à élever petits et grands ruminants, même en contexte citadin. Quant à la viande, elle possède un statut ambivalent. À la fois valorisée et dégageant « comme un relent de péché » (Barrau, 1983 : 145), sa consommation cristallise certaines craintes universelles : la peur de l'anthropophagie et la croyance selon laquelle « on est ce que l'on mange » (Vialles, 1998 : 141). Le célèbre adage touareg évoque l'importance vitale de l'eau pour les nomades, la place prépondérante du lait dans leur alimentation, et l'ambivalence de la viande dans leurs représentations : si « l'eau [est] la vie (*aman iman*) ; le lait [ce qui] nourrit (*akh isudar*) ; la viande [elle, représente] l'ignominie (*isan alghar*) ». Le mouton reste la viande privilégiée des sacrifices ordinaires, et la viande de chameau continue à faire l'objet d'un tabou dans certaines tribus de la noblesse, parce qu'elle provient d'un animal extraordinaire incarnant la retenue (*təkərakit*) dont doivent faire preuve les hommes libres. D'autres, à l'inverse, considèrent la viande de dromadaire comme un aliment de choix, justement parce qu'elle transmettrait les qualités de l'animal extraordinaire dont elle provient. De nouvelles viandes (volaille, sardine) sont

⁴⁶. Extrait d'entretien réalisé pendant la nomadisation de la cure salée, en septembre 2005, avec Alhadi Adəgni, vers Azelig.

⁴⁷. *Ibid.*

arrivées sur le marché, à la suite de la colonisation et de la sédentarisation notamment. Face au bouleversement que leur consommation engendre dans leurs pratiques alimentaires, les Touaregs sont divisés. Il y a « ceux qui osent » et « ceux qui n'osent pas ». Tandis que les autres conservent le voile sur leur bouche et refusent de manger en public. D'autres encore se rendent dans les échoppes du bord de route pour manger des « hors-d'œuvre ». Les catégories sociales élevées sont les plus réticentes aux nouvelles pratiques. Poisson, sardine, salade, volaille, etc., les nouveaux aliments ne sont pas encore « bons » à penser dans l'assiette de tous les Touaregs. Mais la scolarisation dans les écoles publiques, l'expérience de l'exode ou le contact de populations aux mœurs différentes – touristes ou voisins nigériens – contribuent à faire entrer ces nouveaux aliments dans les pratiques alimentaires. Le binôme lait-mil reste, lui, le symbole d'un pastoralisme encore vivant.

BIBLIOGRAPHIE

- BARRAU, Jacques, 1983, *Les hommes et leurs aliments : esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, Messidor/Temps Actuels.
- BENKHEIRA, Mohammed-Hocine, 1999, « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme*, vol. 39, n° 152 : « Esclaves et “sauvages” » : 89-114.
- 2000, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, Presses universitaires de France.
- BENKHEIRA, Mohammed-Hocine et al., 2005, *L'animal en islam*, Paris, Les Indes Savantes.
- BERNOT, Lucien, 1988, « Buveurs et non-buveurs de lait », *L'Homme*, vol. 28, n° 108 : « Les Animaux, domestication et représentation » : 99-107.
- BERNUS, Edmond, 1980, « Famines et sécheresses chez les Touaregs sahéliens ; les nourritures de substitution », *Africa: Journal of the International African Institute* (Londres), vol. 50, n 1 : 1-7.
- 1983, « Place et rôle du forgeron dans la société touarègue », in *Métallurgies africaines : nouvelles contributions*, Paris, Mémoires de la Société des africanistes, n 9 : 237-251.
- 1993 [1981], *Touaregs nigériens. Unité culturelle et diversité régionale d'un peuple pasteur*, Paris, L'Harmattan.
- 1995, « Pasteurs face à la sécheresse : rebondir ou disparaître ? », *Revue de géographie de Lyon : Sahel, la grande sécheresse*, vol. 70, n 3-4 : 255-259.
- 2000, « L'âne injustement condamné : de la malédiction à la médisance », mélanges offerts à Karl-G. Prasse, in Chaker Salem ; Zaborski Andrzej ; Chaker Salem (éd.), *Études berbères et chamito-sémitiques*, Paris/Louvain, Peeters : 27-30.
- 2003, « Iwellemmeden Kel Ataram », *Encyclopédie berbère*, vol. 25, Aix-en-Provence, Édisud : 3822-3828.

- 2005, « Laits touaregs : usages et symboles », in Raimond Christine ; Garine Eric ; Langlois Olivier (éd.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Paris, Institut de recherche pour le développement Éditions : 399-412.
- BERNUS, Suzanne *et al.*, 1986, *Le fils et le neveu : jeux et enjeux de la parenté touarègue*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- BONTE, Pierre, 1999, « Symboliques et rituels de la protection : le sacrifice *tcargîba* dans la société maure », in Bonte Pierre ; Brisebarre Anne-Marie ; Gokalp André (éd.), *Sacrifices en islam. Espaces et temps d'un rituel*, Paris, Centre national de la recherche scientifique : 239-261.
- BROCK, Lina, 1990, « Histoire, tradition orale et résistance : la révolte de 1917 chez les Kel Denneg », *Revue du monde musulman et de la Méditerranée*, vol. 57, n 1 : 49-76.
- CABALION, Sarah, 2010, « Des catégories animales aux catégories sociales : ordinaire et extraordinaire en matière de consommation de viande chez les Touaregs (Tagaraygarayt, Niger) », *Anthropozoologica*, vol. 45, n 1 : 77-99.
- CAPOT-REY, Robert, 1967, « Mils et sorghos en Ahaggar de Marceau Gast et Jean Adrian », in *Annales de géographie*, vol. 76, n 414 : 237-239.
- CASAJUS, Dominique, 2000, *Gens de parole : langage, poésie et politique en pays touareg*, Paris, La Découverte.
- CLAUDOT-HAWAD, Hélène, 1986, « Amamellen », *Encyclopédie berbère*, vol. 4, Aix-en-Provence, Édisud : 556-558.
- 2001, « Captif sauvage, esclave enfant, affranchi cousin... La mobilité statutaire chez les Touaregs », in Hélène Claudot-Hawad (éd.), *Éperonner le monde : nomadisme, cosmos et politique chez les Touaregs*, Aix-en-Provence, Édisud : 151-182.
- 2006, « Sahara et nomadisme, l'envers du décor », *Revue des Mondes musulmans et de la Méditerranée* (Aix-en-Provence, Édisud), n 111-112 : 221-244.
- DIGARD, Jean-Pierre, 1981, *Techniques des nomades Baxtyâri d'Iran*, Cambridge/Paris, Cambridge University Press/Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- DROUIN, Jeannine, 1981, « Contraintes matrimoniales et compensations ludiques dans la société touarègue », in *Production, pouvoir et parenté dans le monde méditerranéen de Sumer à nos jours*, actes du colloque organisé par l'ERA 357 Cnrs/Ehess à Paris en 1976, Paris, AECLAS/Geuthner : 293-304.
- DUMONT, Catherine, 2009, « Anthropologie des légumes : épinards », in *Crissou cuisine*, blog, mis en ligne en juillet 2009, consulté le 26 décembre 2012 : <http://crissoucuisine.over-blog.com/pages/EPINARDS-1544887.html>
- FIGUEIREDO-BITON, Cristina, 2001, Conceptualisation des notions de chaud et de froid : systèmes d'éducation et relations hommes/femmes chez les Touaregs (Imedédaghen et Kel Adagh, Mali), thèse de 3^e cycle (nouveau régime), Paris, École des hautes études en sciences sociales (anthropologie sociale et ethnologie).
- FOUCAULD, Charles de, 1951-1952, *Dictionnaire touareg-français : dialecte de l'Ahaggar*, 4 tomes, Paris, Imprimerie nationale de France.

- GAGNOL, Laurent, 2013, « Les exigences et les malentendus du savoir-boire : le “rituel” du thé chez les Touaregs », *Awal* (Paris), n 42, dans le présent numéro.
- GAST, Marceau, 1968, *Alimentation des populations de l’Ahaggar : étude ethnographique*, Paris, Arts et Métiers graphiques (mémoire du Centre de recherches anthropologiques, préhistoriques et ethnographiques, n 8).
- 1999, « Graines sauvages (cueillette en pays touareg) », *Encyclopédie berbère*, vol. 21 : 3199-3208.
- GAST, Marceau, *et al.*, 1969, *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar*, Paris, Arts et Métiers graphiques (mémoire du Centre de Recherches Anthropologiques, préhistoriques et ethnographiques, n 19).
- HINCKER, Catherine, 2005, « Le sec et l’humide : appréciations touarègues des consistances alimentaires au Mali », *Études rurales* (Paris, Éditions de l’École des hautes études en sciences sociales, vol. 3-4, n 175-176 : 183-194.
- HUREIKI, Jacques ; LAQUEILLE, Xavier, 2003, « La dépendance au thé, au tabac chiqué et au lait chez les Touaregs : approche ethnologique et clinique », *L’Encéphale* (Issy-les-Moulineaux, Elsevier Masson), vol. 29, n 1 : 42-48.
- LEVI-STRAUSS, Claude, 1965, « Le triangle culinaire », *L’Arc* (Aix-en Provence), n 26 : 19-29.
- LHOTE, Henri, 1984, *Les Touaregs du Hoggar*, Paris, Armand Colin.
- 1987, *Chameau et dromadaire en Afrique du Nord et au Sahara. Recherche sur leurs origines*, Alger, Office national des approvisionnements et des services agricoles.
- MAIRE, René, 1933, *Études sur la flore et la végétation du Sahara central*, t. 2, Alger, Mémoires de la Société d’histoire naturelle d’Afrique du Nord.
- NICOLAS, Francis, 1950, *Tamesna : les Ioullemmeden de l’est ou Touaregs Kel Dinnik*, Paris, Imprimerie nationale de France.
- NICOLAISEN, Johannes ; NICOLAISEN Ida, 1997, *The Pastoral Tuareg: Ecology, Culture and Society*, Londres/Copenhague, Thames and Hudson/Rhodos International, Science and Arts publishers.
- PRASSE, Karl-Gottfried *et al.*, 2003, *Dictionnaire touareg-français (Niger)*, 2 vol., université de Copenhague, Museum Tusculanum Press.
- SPITTLER, Gerd, 1993, *Les Touaregs face aux sécheresses et aux famines : les Kel-Eweys de l’Aïr (Niger)*, Paris, Karthala.
- VIALLES, Noëlie, 1998, « Chair ou poisson », *Journal des anthropologues*, n 74 : 105-116.
- WALENTOWITZ, Saskia, 2003, *Enfant de Soi, enfant de l’Autre : la construction symbolique et sociale des identités à travers une étude anthropologique de la naissance chez les Touaregs (Kel Eghlal et Aytawari de l’Azawagh, Niger)*, thèse de 3^e cycle (nouveau régime), Paris, École des hautes études en sciences sociales (anthropologie sociale et ethnologie).

LES EXIGENCES ET LES MALENTENDUS DU SAVOIR-BOIRE

LE « RITUEL » DU THE CHEZ LES TOUAREGS

Laurent Gagnol¹

« Le premier [verre de thé] est amer comme la vie,
le deuxième fort comme l'amour,
le troisième suave comme la mort. » (Proverbe touareg)
A ézodan wer neqqu : « Ce qui est bon ne nous tue pas. » (Proverbe touareg)

Un thé au Sahara, dégusté par un auguste nomade touareg, est devenu une image d'Épinal des représentations occidentales relatives aux déserts. Consacrée par le roman de Paul Bowles², célébrée dans les photographies et les commentaires des beaux livres ou des brochures touristiques, la préparation « rituelle » des trois thés est devenue pour les Occidentaux une des figures les plus emblématiques des Touaregs, plus largement des nomades et du désert saharien. Le proverbe choisi comme épigraphe à notre propos résumerait bien à lui seul la dimension cérémonielle et quasi sacrée de la prise de thé chez les Touaregs. Or, mis à part les guides travaillant dans le tourisme, ce proverbe leur est proprement inconnu ! Il en existe d'ailleurs plus d'une dizaine de versions à travers le Sahara³. Cette dimension mystique prêtée à la prise de thé par les Occidentaux pourrait n'être qu'une illusion propre à un goût pour l'exotisme, devenant par là un terreau favorable à de multiples malentendus...

Cet article⁴ se propose de dépasser les idées reçues⁵ relatives au « rituel » du thé chez les Touaregs en décrivant les tenants et aboutissants géo-historiques et

¹. Post-doctorant du Centre national de la recherche scientifique à l'UMR 5603 SET (Société environnement territoire), université de Pau et des pays de l'Adour. Ce texte a été rédigé grâce à la collaboration active de Mohamed Amoumoune et d'Adrien Brugerolle de Fraissinette. Il a bénéficié aussi de la relecture critique d'Abdoulkader Afane, et de Julien Dedenis. Qu'ils en soient vivement remerciés. Cet article est une version remaniée et complétée d'un texte paru dans la revue *Le Saharien* (Gagnol et Brugerolle de Fraissinette, 2009).

². Son roman *Un thé au Sahara*, paru en 1949 et traduit en français en 1952, a été adapté au cinéma par Bernardo Bertolucci en 1990.

³. Sur différents sites Internet, le premier est généralement décrit comme fort ou amer comme la vie, mais il peut être aussi amer comme la mort, tandis que le troisième sera apaisant comme la mort !

⁴. Ce travail, qui repose sur une étude de terrain, s'inscrit dans une démarche « ethno-géographique ». Réalisé dans le cadre d'une thèse en géographie (Gagnol, 2009), cette étude s'applique surtout aux Touaregs de l'Air au Niger et en particulier aux Kel Ewey. De ces derniers sont tirés nos exemples, issus d'entretiens et d'observations de terrain (les termes touaregs sont transcrits en *tayert*, variante *temajeq* de l'Air). En dépit des références

sociologiques de cet usage. La prise de thé, pratique sociale devenue quotidienne et indispensable, nous apprend beaucoup plus sur les codes sociaux et les valeurs collectives des Touaregs que sur une soi-disant dimension cérémonielle et mystique intemporelle et universelle qu'on lui prête parfois. D'une part, même si le thé est aujourd'hui devenu un marqueur identitaire, sa consommation n'est pas du tout une pratique ancestrale. Au Sahara, la généralisation de sa consommation a moins d'un siècle. D'autre part, malgré la richesse des thèmes de la tradition orale, les Touaregs ne tiennent pas des propos philosophiques ou poétiques sur le thé. Plus encore, cette boisson et plus généralement la cuisine (préparation et dégustation) ne sont pas, ou très peu, l'objet de discussion collective, spécialement en situation.

Comment comprendre alors le paradoxe de l'importance économique, sociale et identitaire actuelle du thé, tandis qu'il ne s'agit que d'un emprunt récent ? Après une mise en perspective géo-historique de l'introduction du thé au Sahara, cette étude expose la façon par laquelle cette boisson a été incorporée dans les pratiques et les valeurs sociales touarègues. Boire un thé fait en effet appel à un dispositif spécifique, à la fois discursif, corporel, technique et spatio-temporel, marquant la vie collective des Touaregs. Ce dispositif est sous-tendu par une mise en ordre sociale de la confection et de la prise de thé : bien se tenir « à table » montre que chacun sait rester à la place que la société lui assigne (Baroin, 2005). Ce dispositif est indissociable d'une éthique du thé, expérience sensible intense et socialement partagée, révélatrice des valeurs distinctives des sociétés touarègues.

GEO-HISTOIRE DE L'INTRODUCTION ET DE LA DIFFUSION DU THE AU SAHARA

Comme Jean-Jacques Hémardinquer l'a fait remarquer pour le thé au Maroc, « l'importance sociale d'un aliment n'est pas une garantie d'antiquité pluriséculaire » (Hémardinquer, 1970 : 291). Le thé est ainsi une boisson dont la consommation est relativement récente au Maghreb et surtout au Sahara. Sa diffusion est en grande partie liée à l'impérialisme commercial puis au colonialisme européen. D'abord cadeau des ambassades européennes aux sultans et dignitaires du royaume du Maroc à partir du début du XVIII^e siècle (Leriche, 1953 ; Miège, 1956), il est devenu une boisson élitiste

bibliographiques citées, il est difficile de généraliser notre propos à tous les Touaregs et encore moins à tout le Sahara, faute d'enquêtes systématiques comparatives.

⁵. Par exemple les Touaregs ne consomment pas toujours trois thés ; la menthe n'est que facultative (et uniquement pour le troisième verre) ; il n'y a pas offense à refuser un thé, etc.

de citoyens fortunés, avant d'être acheminé à plus grande échelle par les négociants anglais au XIX^e siècle. Le thé a été importé de Chine par les commerçants anglais grâce à leurs *clippers*, et, au XIX^e siècle, on retrouve au Maroc « théières en métal anglais, plateaux de cuivre de Hambourg, verres tchèques... » (Hémardinquer, 1970 : 286).

Plus encore qu'au Maroc, le thé n'a été introduit que tardivement dans l'espace saharo-sahélien (Bisson, 2008 ; Huetz de Lemps, 2001). C'est principalement à partir du port de Mogador (actuel Essaouira) (Leriche, 1953), que le thé s'est progressivement diffusé par les routes transsahariennes vers les cités marchandes du Sahara et du Sahel. Au milieu du XIX^e siècle, l'illustre explorateur du Sahara, Henri Duveyrier, explique à sa manière ce que la diffusion du thé doit au commerce anglais :

« Les Anglais ont opéré un [...] grand miracle, en remplaçant l'usage du café par celui du thé. Ils ont commencé par en faire présent aux chefs, et, par esprit d'imitation, tout le monde a voulu goûter. Aujourd'hui le Maroc, presque tout le Sahara et une partie de l'Afrique centrale [le Sahel] sont tributaires de l'Angleterre pour le thé. » (1864 : 433)

Un deuxième axe plus oriental du commerce maritime et caravanier a secondé l'axe marocain. Il s'est constitué à partir des ports de la Tripolitaine et de la Cyrénaïque (Tripoli notamment), toujours par l'intermédiaire des commerçants anglais. L'importation de thé n'y prend de l'importance qu'à partir des années 1875-1880 (Miège, 1975 : 149). Cet axe maritime s'est substitué à un courant d'échange terrestre plus ancien et sans doute de moindre importance, depuis l'Égypte jusqu'en Tripolitaine.

Cette double origine, respectivement marocaine et tripolitaine-égyptienne, explique l'existence de deux termes pour désigner le thé dans le lexique *temajeq* : dans la partie occidentale du pays touareg, en Ahaggar, en Adagh et près de la « boucle » du Niger vers Tombouctou et Gao, il est appelé *atay* ; tandis que dans la partie orientale, en Ajjer, Aïr, Azawagh, Ader et Damergou, il est nommé *eššahi*. Il s'opère donc une division linguistique qui recoupe celle, géographique, de l'espace desservi par les deux grands axes caravaniers transsahariens : soit par le Tafilalet, le Touat, l'Ahaggar, l'Adagh, jusqu'à Tombouctou ou Gao (actuels Algérie et Mali), soit par Ghadamès ou Mourzouk, l'Ajjer et l'Aïr ou Bilma, jusqu'à Kano ou le Bornou (actuels Libye-Algérie, Niger, Nigeria-Tchad). On retrouve également cette même division géographique à l'échelle de l'Afrique du Nord et de l'Ouest : les langues occidentales comme le zarma/songhay, le bambara, le wolof, le soninké, l'arabe marocain, algérien, maure et sahraoui, les dialectes berbères marocains et algériens, jusqu'au Jerid tunisien, etc.

s'opposent aux langues plus orientales comme le haoussa, le kanuri, le teda/daza, les parlers berbères et arabes de Libye (ainsi que l'arabe classique), etc.

Cette division linguistique existe aussi en Europe (Brochard, 2004), selon que les termes désignant le thé sont issus de l'étymon « Té » de la langue min du Fujian (notamment du port d'Amoy, actuel Xiamen au sud-est de la Chine) ou de « Tcha », du cantonnais et du mandarin. Les différentes appellations du thé dans la partie occidentale du Maghreb et l'espace saharo-sahélien dérivent de la langue min via l'anglais et le dialecte arabe marocain, tandis que celles de la partie orientale proviennent du mandarin/cantonnais via les dialectes arabes tripolitains et égyptiens (proches de l'arabe classique et du turc). Appelé aussi *al warka*, « la feuille » par excellence, le thé peut être désigné sous ce nom chez les Maures (*warga*) et les groupes linguistiques occidentaux tels les Malinkés, Soninkés, Wolofs et les Peuls du Sénégal⁶. En outre, la division linguistique du lexique du thé que nous avons repérée chez les Touaregs recouvre plus généralement l'aire linguistique berbère mais aussi peule et arabe.

Malgré la diffusion rapide du thé dans les villes saharo-sahéliennes par les axes caravaniers, il faut attendre le milieu du XX^e siècle pour que sa consommation se généralise chez les Touaregs, mais aussi chez les Maures (Leriche, 1951) et plus encore chez les populations sahéliennes⁷. Selon l'explorateur Henri Duveyrier, en 1860, si l'usage du thé est déjà habituel dans une cité marchande telle que Ghadamès (Duveyrier, 1905), en milieu nomade chez les Touaregs, « le thé en infusion, le café en décoction sont des boissons de luxe que les chefs seuls connaissent. Ces articles, de provenance étrangère, sont à un prix si élevé que la masse, trop pauvre, ne peut s'en procurer » (*id.*, 1864 : 412). Les récits de ses prédécesseurs au début et au milieu du XIX^e siècle, René Caillié (1830) et Heinrich Barth (1860-1861), confirment que l'usage du thé n'est courant que chez les habitants des cités commerciales saharo-sahéliennes⁸, notamment chez les commerçants nord-africains qui s'y sont installés. René Caillié observe, en 1828, l'usage du thé chez les notables de Djenné et de Tombouctou (avec utilisation de théières marocaines). Heinrich Barth, dans son voyage réalisé en 1850-1855, ne parvient à se réapprovisionner (ou à s'en faire offrir) qu'à Tombouctou et à Kano⁹. Son chef d'expédition, James Richardson, qui trouva la mort non loin de Kouka près du lac Tchad, a relaté son désespoir lorsqu'il se fit voler

⁶. De même, les Touaregs désignent parfois le thé à partir du terme *ala*, la « feuille » en *temajeq*.

⁷. L'usage du thé devient courant un peu plus tôt chez les nomades et les oasiens du Sud algérien et du Sud tunisien, au tout début du XX^e siècle (Martel, 1965 : 793).

⁸. Certains explorateurs, à la fin du XVIII^e et au début du XIX^e siècle, n'évoquent que l'usage du café au Fezzan. En 1822, les explorateurs Dixon Denham, Hugh Clapperton et Walter Oudney (1826) relatent le fait que seuls les habitants de la ville de Kano connaissent et estiment le thé. Faisant cadeau d'un plateau à thé, il doit même en expliquer l'usage. Pillant une caravane au Touat dans la première partie du XIX^e siècle, les Maures Awlâd Qaylân de l'Adrar crurent qu'il s'agissait d'une sorte de tabac et tentèrent de le fumer (Bonte, 1998).

⁹. « Le thé forme un article de grande consommation parmi les Arabes établis à Tombouctou et dans les environs ; ils aiment extrêmement prendre une tasse de thé » (Barth, 1860-1861, t. IV : 165). Le goût prononcé des indigènes citadins pour le thé est pour Heinrich Barth un signe de leur nature « civilisée ».

son thé, considéré par lui comme un article de luxe. Il espéra récupérer une partie de sa précieuse marchandise car : « [...] les voleurs ont avoué à leurs amis qu'ils ne savent que faire de telles "herbes", comme ils disent : il ne leur est d'aucune utilité » (Spittler, 1993 : 272-273). James Richardson (1853) relate néanmoins qu'Ennur, le puissant chef des Kel Ewey, est attiré par la saveur de son thé mais aussi de son café, de son tabac et surtout de ses cornichons...

Marceau Gast (1968) précise qu'à l'arrivée des militaires français¹⁰, au tout début du ^{xx}e siècle, seul l'*aménokal* des Touaregs Kel Ahaggar buvait régulièrement du thé. Les caravanes des commerçants berbères et arabes, guidées et protégées par des convoyeurs touaregs, transportaient donc un peu de thé (et le sucre indispensable à sa consommation) : ce devait être un don de marque réservé aux seuls chefs touaregs en échange de leur protection et de leur bienveillance. La grande majorité des Touaregs n'a donc pas adopté tout de suite le thé, vraisemblablement en raison de son coût mais aussi par défiance vis-à-vis d'un produit étranger¹¹. Gerd Spittler a recueilli la tradition orale relative aux difficultés de l'introduction du thé dans l'Aïr :

« Lorsqu'au début du siècle, le chef des Imakitan proposa du thé à deux Touaregs en route vers le Damergou, ils refusèrent en disant qu'ils ne dévoileraient pas leur visage pour une boisson aussi insignifiante. Un autre se moque de cette boisson en constatant qu'il ne boirait pas la pisse des Arabes. » (Spittler, 1993 : 273)

Les Kel Ewey disent que ce n'est qu'un peu plus tard, à partir de 1916, avec la venue de Kawsen, le célèbre chef de guerre de la révolte touarègue, sous la bannière de la confrérie musulmane sénoussie (*sanûsiyya*) et vivant au contact des Arabes de l'actuelle Libye, qu'aurait été diffusé l'usage du thé dans l'Aïr. Cela confirme le rôle de la confrérie dans la propagation du thé au Sahara, qui s'est ainsi substitué au café¹² : au Sahara, le « prosélytisme religieux et [les] intérêts commerciaux se sont mutuellement épaulés » (Bisson, 2008 : 36). La confrérie sénoussie, en lutte contre la suprématie ottomane sur la Tripolitaine, la Cyrénaïque et le Fezzan, a en effet proscrit l'usage du café, considéré comme boisson turque, au profit du thé, non interdit par ses préceptes rigoristes et réformistes (Miège, 1975 ; Bisson, 2008). Cette condamnation du café,

¹⁰. À partir de 1941, les autorités françaises ont attribué des bons à tarif réduit aux soldats et aux auxiliaires indigènes du Sud algérien pour l'achat de thé et non plus de café (Gast, 1968).

¹¹. En 1860, Henri Duveyrier nous apprend dans son journal de route et sans autres détails, « qu'il est inconvenant pour une femme touarègue de boire du thé ou du café » : peut-être parce qu'ils étaient considérés comme des boissons étrangères (arabe) ? (Duveyrier, 1905 : 187).

¹². Le café n'a jamais été une boisson très répandue chez les Touaregs même si les explorateurs du ^{xix}e siècle mentionnent sa (faible) consommation. Aujourd'hui encore, le café, sous sa forme commercialisée en poudre soluble, n'est bu que dans les centres urbains.

suivie aussi en 1887 de celle du tabac et du *kif* (cannabis) par les doctrines islamiques des Sénoussis et des Wahhabites, a fait que le thé est devenu quasiment le seul excitant licite.

La consommation quotidienne du thé chez les Touaregs ne date donc que du premier et surtout du deuxième tiers du ^{xx}e siècle. À l'époque coloniale, le courant d'échange commercial s'est inversé, toujours au profit des Anglais. Les caravanes des Touaregs nigériens se procuraient en effet le thé presque exclusivement à Kano (dans l'actuel Nigeria) en l'échangeant ou en l'achetant aux commerçants haoussas en contact avec les importateurs anglais qui avaient détourné le commerce transsaharien à leur profit après le contrôle du Sahara par la France (grâce à la voie maritime puis ferroviaire de Lagos à Kano). Aujourd'hui, le thé est toujours acheminé par les caravaniers depuis les villes haoussas jusqu'en Aïr. Mais il est aussi acheté dans les boutiques à Agadez et dans les villages. Le thé est importé en gros par des commerçants principalement haoussas (Aderawa) ayant des correspondants dans les pays arabes ou directement en Chine depuis quelques années. Il est ensuite revendu au détail ; la plus petite portion nécessaire pour les trois thés étant de 25 grammes.

Avant sa diffusion massive avec la colonisation, le thé est ainsi resté longtemps le privilège des élites. Il ne s'est donc imposé que très progressivement dans l'alimentation touarègue. De nos jours, le thé est devenu indispensable aux Touaregs, notamment en ce qui concerne leurs pratiques de sociabilité et d'hospitalité. Les dépenses en thé et en sucre dépassent d'ailleurs celles en mil, qui est pourtant la nourriture quotidienne de base des Touaregs nigériens (Spittler, 1999). Elles représentaient même le tiers du budget familial des Touaregs Kel Ahaggar dès les années 1960¹³ (Gast, 1968). S'il accapare les ressources financières, le thé noie aussi la faim. Jean-Louis Miège (1956) a montré que sa consommation s'est maintenue au Maroc lors des pires années de disette au ^{xix}e siècle, en raison de ses vertus de coupe-faim.

Étudions comment cet emprunt relativement récent a été incorporé dans les dispositifs techniques et éthiques spécifiquement touaregs.

¹³. Lors de son séjour au Maroc à la fin des années 1970, l'ethnologue Paul Rabinow dénonçait « les comportements tyranniques et quasi obsessionnels que suscitent le thé et le sucre » en déplorant que près de 40 % des revenus en argent liquide d'un paysan pauvre puissent être consacrés à l'achat de ces deux produits (Huetz de Lemps, 2001 : 538).

« POSER » ET BOIRE LE THE UN DISPOSITIF SPECIFIQUE

Techniques de préparation

La préparation du thé fait appel à un matériel qui lui est propre. Il existait deux types de théière au Sahara : la première a quasiment disparu aujourd'hui dans l'Aïr. Il s'agit de la théière piriforme en étain, de modèle et parfois de fabrication anglaise (et qui remonterait aux XVIII^e et XIX^e siècles selon Théodore Monod, 1963). Elle a été remplacée par la petite théière en fer émaillé, unicolore, de forme globuleuse (Monod, 1955), munie d'une anse ovale et d'un bec effilé et incurvé. D'abord fabriquée en Tchécoslovaquie, elle provient aujourd'hui de Chine. Les forgerons touaregs la décorent et la personnalisent sur demande, en ajoutant des éléments en laiton ou en cuivre, notamment sur le bec, le bouton et la charnière du couvercle. La théière est posée directement sur les braises, nichées à même le sol ou reposant sur un brasero¹⁴ à pied. Le matériel est sorti de son petit sac (*takebot*) : le ou les petits verres sont déposés éventuellement sur un plateau métallique avec le thé et le sucre en poudre dans leurs petits sacs en peau (*tanwart*). Le sucre se présentait autrefois sous la forme de pains qui étaient importés d'Europe¹⁵ et peut-être antérieurement aussi du Maroc. Ces pains très prisés¹⁶, mais plus chers, sont devenus aujourd'hui plus rares au Sahara. Un petit marteau (*tafedist* ou *tafegist*), là encore finement décoré, est indispensable pour en casser des morceaux. À défaut de marteau, le pain de sucre peut être brisé grâce à un simple fond de verre ou à un petit pilon néolithique en pierre polie. Il est parfois même remplacé par le piston d'un moteur de véhicule.

La qualité de la boisson dépend du thé utilisé (uniquement du thé vert, donc non fermenté) et dans une moindre mesure de l'eau et du sucre sur lesquels jouent surtout

¹⁴. Le terme brasero (ou plutôt porte-braise) possède de multiples variantes en *tamajeq*, signe de son introduction récente. Il est appelé préférentiellement *asakansako* chez les Kel Ewey, *tétit* chez les Kel Gress, lesquels termes signifient aussi « berceau ». Dans l'Azawagh, on emploie le terme de *takeykeyt*, qui qualifie une boîte métallique quelconque dans l'Aïr. À Agadez, le brasero est appelé *sawsaw*, tandis que *mangal* ou *elmajmer* sont des mots issus du perse et de l'arabe. Enfin, il est aussi appelé *furno*, transformation du terme français « fourneau ».

¹⁵. En 1933, lors de son passage dans l'Aïr, Burthe d'Annelet (1939) note que les pains de sucre proviennent de France ou de Belgique, tandis que le thé est exclusivement de marque anglaise.

¹⁶. Chez les Maures, les pains de sucre jouaient un rôle important lors des cérémonies de mariage, qui donnent lieu à des échanges rituels ostentatoires. Pierre Bonte écrit : « [...] avant que cet "objet" ne disparaisse récemment des circuits du commerce local, j'ai pu observer qu'il intervenait de manière massive lors des cérémonies de mariage chez certaines populations de l'Adrar : exposés ostensiblement comme un signe de l'honneur de la famille de la femme, ces pains de sucre étaient alignés devant les participants en rangs serrés » (Bonte, 2006 : 33).

les proportions, même si une eau douce et claire¹⁷ et les éclats de pains de sucre sont préférés. Il existe en effet différentes variétés de thé vert. Les Touaregs distinguent souvent leur qualité par l'origine géographique : le thé acheté à Kano au Nigeria, *ala n Kano* (« feuille de Kano ») ou *annameyli*, diffère ainsi du thé dit « rouge » (*zagagheyni* ou *ala wan Gurej*), acheminé depuis les pays arabes, et du thé introduit récemment qui se présente sous la forme de petites feuilles séchées et roulées en brins ou en boules (appelées *arregeyga* ou *tarregeygat*¹⁸). Le thé de Kano¹⁹, préféré des Touaregs de l'Aïr et des Kel Gress, tend aujourd'hui à être supplanté chez les jeunes par l'*arregeyga*, plus fort, moins âpre, mais plus cher. Le thé noir en sachets (*eššahi wan sašétan*) produit par l'industrie mondialisée²⁰, appelé aussi thé rouge chez les Touaregs, n'est pas ou très peu consommé (essentiellement en ville).

La préparation du thé consiste à laisser longuement bouillir des feuilles de thé vert dans une petite proportion d'eau²¹. Un bon thé « cuit » (*inannu*), c'est-à-dire « bout » (*iwas*) lentement sur les braises²² ; au moins un quart d'heure est en effet nécessaire pour assurer son infusion. Les proportions d'eau et de thé varient selon la variété de thé et le nombre de théières utilisés²³. Ensuite, le sucre est ajouté dans la théière, directement à la main en une ou deux poignées ou en remplissant un petit verre, pour préciser la quantité de sucre versée. Le thé est alors versé dans un verre (ou éventuellement dans la deuxième théière ou un grand verre réservé à cet effet) : un geste

¹⁷. Les Touaregs disent que l'eau pure, notamment celle réservée à la boisson, est « noire » (*aman kawalnen*) par opposition à « l'eau blanche » coupée avec du lait (*aman mallolnen*). Pour le thé, il convient d'éviter une eau trop salée ou trop chargée en tanin (celui des outres en peau qui conservent l'eau).

¹⁸. Ces variétés de thé vert correspondent respectivement à la qualité « Chunmee » (en forme de brins) et à la qualité « Gunpowder » (en forme de petites boules), dont les marques les plus utilisées sont 4011, 9371, 41022, etc.

¹⁹. Ce thé, dont le nom provient de la ville de Kano dans l'actuel Nigeria, est amer et de médiocre qualité selon nos critères occidentaux. Il est consommé uniquement par les Touaregs. Il est très fin et a quasiment l'aspect de poudre. Les Haoussas, qui n'en boivent pas mais le leur vendent, l'appellent de ce fait *Sa Buzu tari* : « fait tousser le Touareg ».

²⁰. Par exemple le thé en sachets Lipton, marque alimentaire du groupe Unilever (multinationale produisant des biens de consommation courante). (Note de l'éditeur.)

²¹. Émile Atgier, lors de l'exhibition de Touaregs à Paris, relate non sans condescendance leur préparation du café, qui est similaire à l'exécution actuelle du thé : « Le café en poudre fine est déposé à la dose d'une cuillerée à café dans une petite cafetière en fer ou en étain, on y ajoute une cuillerée à café de sucre en poudre, et on remplit d'eau bouillante. Cette petite cafetière est alors servie au consommateur qui verse lui-même le contenu dans une tasse à café dans laquelle il hume le parfum, boit le liquide qui d'ailleurs est excellent et mange le marc qui forme une sorte de crème au fond de la tasse, tant le grain de café a été moulu finement au moyen d'un pilon et d'un mortier spéciaux à cet usage. À peine l'amateur de ce café Maure [*sic*] est-il installé sous la tente du *cahouadji* [le cafetier] qu'une demi-douzaine d'Ouled-Nails et de négrillons l'entourent en s'invitant à ce régal inconnu de bon nombre de nos cafés parisiens » (Atgier, 1909 : 232). Soulignons ici que l'exhibition *Les Touaregs à Paris. Oasis saharienne*, organisée par le *Journal des voyages* sur le boulevard de Clichy, comprend avant tout des habitants de Tombouctou et des Arabes du Sud algérien (Chaamba et Ouled Nail) : ce sont surtout ces derniers qui sont amateurs de café.

²². Le choix du bois pour le charbon est important, puisqu'il doit se consumer lentement sans faire trop de fumée. Certaines espèces d'arbres sont privilégiées par rapport à d'autres qui produisent de mauvaises braises.

²³ Il faut un demi-verre de thé vert *arregeyga* ou un verre de thé Kano pour trois verres d'eau. Si l'on utilise deux théières (pour donner plus de mousse), un seul verre de sucre suffit, alors qu'il en faut deux pour une seule théière.

ample et précis élève la théière dont le liquide s'échappe en un mince filet. Cette opération de transvasement de la théière au verre, raccourcie puis allongée, est répétée plusieurs fois. Elle montre l'habileté de l'exécutant. Il s'agit de dissoudre le sucre dans le thé sans jamais le « remuer » et simultanément de l'aérer et de le refroidir. Le regard et l'oreille des convives sont attirés par le liquide qui s'écoule et glougloute. La couleur brun-vert des tanins du thé est bientôt recouverte par une légère mousse blanche²⁴. L'odorat est stimulé par la vapeur qui s'échappe de la théière ou par ses débordements²⁵ : le thé sucré au contact des braises dégage une odeur de caramel caractéristique. La personne qui prépare le goûte alors pour vérifier la teneur en sucre. Si le résultat est bon, le breuvage est remis à chauffer quelques minutes avant de servir le premier verre. Les braises peuvent être ranimées en balayant l'air à l'aide d'une sandale ou d'un van (action appelée *efiffit*).

Techniques de corps

Les verres de thé sont distribués un par un. Celui qui prépare le thé ne boit qu'en dernier. De nos jours, il peut s'agir du maître de maison, mais l'exécutant reste le plus souvent son « forgeron », autrefois son « esclave » ou encore le plus jeune de ceux présents²⁶. S'il s'agit du fils du chef de famille (*amghar n aghiwan*), celui-ci mange, boit et prépare le thé en silence. Il baisse la tête et ne lève pas les yeux (il doit en outre tenir l'écuelle, *ekus*, pendant que l'on mange en commun).

Pour les autres personnes présentes, la position de détente favorite est la position couchée accoudée (*téghamert* ou *éseqqemer*). Lorsque leur tour arrive, les convives se relèvent. Le thé est bu assis en tailleur. Mais, par exemple, si l'on est entre amis ou cousins du même âge, on peut rester dans une position couchée en s'appuyant sur le coude gauche. On pourrait distinguer une prise de thé protocolaire avec des « étrangers » ou des invités de marque, et une prise plus détendue avec des cousins « à plaisanteries ». Ainsi, lorsque l'étiquette l'exige, « les participants se tiennent assis en tailleur, les mains posées à plat sur les cuisses, le buste bien droit. Par le faible interstice que laisse alors le voile de tête relevé au maximum, le regard se porte au loin, sans

²⁴. Cette opération de transvasement est dite *aseneffek* dans l'Aïr, soit, littéralement, « le fait de faire mousser ».

²⁵. Pour éviter les débordements, le couvercle à charnière est levé ou la théière est repositionnée en marge des braises.

²⁶. Il n'existe pas de spécialistes de la préparation du thé ni plus généralement de la cuisine. À l'image de toutes les autres sociétés africaines (Goody, 1982), il n'y a pas (ou il n'y avait pas) de modes alimentaires ni d'usages de la table spécifiques aux différentes catégories sociales.

sourciller » (Pandolfi, 1998 : 218). D'un geste lent, le verre est porté à la bouche avec la main droite, tandis que la gauche sert éventuellement à abaisser le pan inférieur du voile de tête (*tégelmust*) qui couvre d'ordinaire la bouche et parfois même le nez. Autrefois surtout²⁷ et plus rarement aujourd'hui, les Touaregs « nobles » font passer le verre sous leur turban, au niveau de la poitrine, pour ne pas dévoiler leur bouche.

La posture, la gestuelle mais aussi le port du voile de tête font donc partie d'un code de comportement indissociable du sens de l'honneur et de la retenue/pudeur (*aššak*) que la commensalité exige. Dans l'Aïr, les deux termes synonymes désignant la position assise en tailleur (*esemetel* et *tanekref*) renvoient au fait d'emballer/attacher et d'entraver (*ékref*)²⁸. L'autre terme désignant le fait d'entraver signifie aussi être raffiné, civilisé (*anes*). Bien se tenir, maîtriser sa parole, « s'entraver », c'est faire preuve d'une conduite irréprochable. Par exemple, l'invité/étranger (*amagar*) qui n'appartient pas à la même parentèle que son hôte, lorsqu'il est convié à manger, doit mettre un point d'honneur à poser sa cuillère en premier, l'extrémité au sol et la face interne contre le bord de l'écuelle, signifiant ainsi qu'il a fini de manger. Plus généralement, on ne demande pas à manger ni même à boire. On ne s'immisce pas dans un repas et on ne rend pas visite à l'improviste à l'heure des repas. L'attitude de retenue commande même de ne pas accepter la nourriture offerte ou du moins de ne pas manger à satiété.

Techniques de dégustation

Le thé est bu très chaud en l'absorbant du bout des lèvres. Cela émet un bruit d'aspiration caractéristique et, en laissant passer un peu d'air, cela le refroidit et permet de mieux absorber la mousse. Il n'est ni avalé d'un trait, ni siroté, ni gardé en bouche : le breuvage est bu assez rapidement en deux à quatre ou cinq gorgées, sans donner l'impression de le déguster et sans paroles. Les prises sont, en effet, rapprochées et l'acte de boire ne doit pas être interrompu par l'acte de parler.

Dans l'idéal, toutes les personnes présentes sont servies à chacune des trois tournées. Les verres étant très souvent en nombre plus limité que les convives, chacun attend son tour pour boire. Les verres sont parfois rincés à l'eau après chaque prise, puis remplis à

²⁷. En 1856, le capitaine de Bonnemain, premier Français à entrer dans la cité commerciale de Ghadamès, remarque que « les Touaregs ne boivent ni ne mangent devant les individus étrangers à leur pays. Quand ils prennent entre eux leur repas, ils n'ôtent point le voile qui leur couvre une partie de la figure et font passer par-dessous ce voile leur boisson et leur nourriture » (Bonnemain, 1859 : 129).

²⁸. *Emettal* et *takruft* désignent les paquets montés sur les dromadaires des caravanes.

nouveau, presque à ras bord²⁹. Une fois la théière vidée de son liquide, un deuxième puis un troisième tour est préparé en rajoutant de l'eau puis le sucre et en le remettant à bouillir.

Lorsque le thé n'est pas pris à la suite d'un repas, les Touaregs ne le boivent jamais sans qu'il soit précédé d'une collation (*elfeter n eššahi*), surtout de la « boule »³⁰ dans l'Aïr, ou mieux encore, sans qu'il soit accompagné d'une garniture à saveur relativement fade, non sucrée ni salée (fromage frais, plus rarement viande séchée ou, à défaut, *togella*³¹, biscuits secs, arachides, etc.). Les Touaregs considèrent qu'il est mauvais pour la santé de boire le thé seul. Unique excitant du régime alimentaire touareg, il « échaufferait » trop le corps et l'esprit.

Pour la troisième tournée, il est rajouté parfois un ingrédient³², considéré comme rehausseur de goût dans le cas de la menthe fraîche (*anaghnagh*) ou du basilic (*talgelaben*). Il peut s'agir aussi d'épices achetées sur les marchés, comme le clou de girofle (*gharenfed*) et le gingembre (*tšikta*) qui sont considérés comme des remèdes (*amagal*). Les vertus thérapeutiques de certaines plantes sauvages sont reconnues et ces plantes sont utilisées comme complément pour le troisième thé : l'aurone *tegoq* (*Artemisia campestris*) est diurétique ; la plante *akamum* (*Ammodaucus leucotrichus*) à l'odeur anisée est employée contre la toux ; les feuilles de *khalbat* (fenugrec) sont utilisées contre les problèmes vénériens et *ézez* (maladie causée par le contact avec une terre ou une pierre chaude) ; la myrte sauvage *tefeltes* (*Myrtus nivellei*) ou l'armoïse *tézeraggadé* (*Artemisia judaica*) sont des remèdes contre *aneghu* (changement alimentaire) et *tuksé* (« chaleur », désagréments intestinaux) et les nausées (*nekwat*), etc.

Le goût du troisième thé peut aussi être renforcé en ajoutant quelques feuilles supplémentaires. Mais pour ceux qui l'aiment fort, le troisième est facultatif³³. Il peut d'ailleurs être laissé aux enfants³⁴. Le quatrième thé est inhabituel.

²⁹. Chez les Sahraouis, il est mal vu de remplir son verre entièrement. Ils ne le sont qu'au tiers de leur capacité. Il serait déplacé pour un Touareg de taper trois fois son verre contre le plateau pour signifier que le thé est réussi, comme le font les Maures (observations personnelles de Julien Dedenis).

³⁰. *Eghalé* chez les Kel Ewey ou *aghejira* chez les autres Touaregs : pâte en forme de boule composée de mil cru, de fromage et/ou de dattes pilées, humectées et amalgamées. On peut y ajouter éventuellement du miel ou des condiments (piment, feuilles et baies sauvages pilées, etc.). Elle est consommée telle quelle ou le plus souvent délayée dans l'eau ou dans le lait aigre. Il s'agit alors d'une sorte de soupe froide, rafraîchissante et rassasiant. C'est une des nourritures quotidiennes des Touaregs nigériens qui leur est spécifique. Elle est indispensable en voyage et surtout en caravane ou pour les rites festifs (baptêmes, mariages, etc.).

³¹. Sorte de pain de farine de blé, sans levain, cuit sur un lit de braises sous le sable.

³². Les Touaregs, contrairement aux Reguibat (Rgaybat) par exemple, n'ajoutent jamais de lait dans leur thé (information de Julien Dedenis).

³³. Contrairement aux idées reçues, on a évidemment la possibilité de refuser un verre de thé sans froisser son hôte !

³⁴. Les enfants quémangent ou plutôt regardent avec envie les adultes boire le thé. On leur refuse systématiquement les deux premiers mais on leur cède parfois le troisième. On leur donne sinon une poignée de sucre en poudre ou même, en « brousse », les feuilles de thé qu'ils dégustent.

À la suite des verres de thé, chaque convive boit quelques gorgées d'eau ou, si l'on est bien reçu, de la « boule » diluée dans beaucoup d'eau (*aman eqqarnin*). Ensuite, on peut chiquer (« boire ») le tabac (*agamam* ou *taba*). On l'agrément de différents types de natron (*kanwa*, *kelbu* ou *uksem*), ramené notamment des salines de Bilma par les caravaniers de l'Aïr, ou d'un ersatz produit à partir de cendres de plantes (*taweka*) : le tabac est assaisonné de natron de la même manière que le thé de sucre³⁵. Enfin, les feuilles de thé utilisées ne sont jamais jetées négligemment à terre puisqu'elles possèdent de l'*albaraka*, la bénédiction divine. On se doit de les donner à un enfant, à un animal domestique ou, à défaut, de les déposer sur une pierre ou sur un bout de bois pour qu'un animal s'en repaisse. La prise du troisième thé clôt le repas et marque souvent la fin de la visite amicale.

Le rythme et l'espace du thé

Le thé se prend usuellement après chaque prise de nourriture (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) : donc trois fois par jour à raison de trois verres à chaque fois. Ces trois temps structurent, avec les cinq prières islamiques, les temporalités quotidiennes. Mais toute visite attendue ou inopinée est propice à sa préparation. La prise de thé est éminemment sociale³⁶. C'est un moment de détente relative et d'échange. Sa préparation doit être lente. Il s'agit du passe-temps collectif favori des Touaregs. Contrairement à la rapidité des repas, la lenteur de la préparation et de la prise successive du thé est recherchée. Il fait, en outre, partie des principes de l'hospitalité, une règle de savoir-vivre à l'égard d'un étranger. Inversement, il constitue le cadeau le plus apprécié que le voyageur fait à son hôte nomade. Il fait aussi partie des petits cadeaux que l'on fait discrètement à sa petite amie (*teshlut*). Il est enfin au cœur des pratiques de réciprocité entre les Touaregs « nobles »³⁷ et leurs « forgerons » : tout « noble » doit régulièrement offrir à son « forgeron » du thé et du sucre – cadeau appelé *aghamar n eššahi* « la (bonne) préparation du thé » –, surtout au retour des caravanes du sud (pays haoussa).

Il est dit chez les Touaregs que l'on « pose » le thé (*asewer n eššahi* : « le fait de mettre sur [quelque chose] du thé »). Il s'agit d'une métonymie : la langue *temajeq*

³⁵. En voyage, sans matériel ou sans quantité suffisante de thé, les caravaniers peuvent « chiquer » les feuilles de thé en ajoutant directement le sucre dans la bouche.

³⁶. Il est inconvenant de boire un thé seul (sauf en voyage).

³⁷. Les termes qui désignent les différentes catégories sociales internes à la société touarègue (nobles, vassaux, artisans/forgerons, affranchis, esclaves, etc.), utilisés depuis les premiers explorateurs par analogie avec le féodalisme médiéval, ne traduisent pas l'originalité et la complexité de l'organisation sociale. Nous les utilisons dans ce travail faute de mieux et faute de place pour les préciser (Bourgeot, 1995).

appréhende la préparation et la prise de thé par le dispositif spatial qu'engendre la cuisson du thé, c'est-à-dire le moyen par lequel on parvient à rendre possible le contact entre le thé et les braises. Cette métonymie explique aussi qu'un même terme *asakansako* désigne, dans l'Aïr, à la fois le « brasero » et le « berceau ». Le brasero suspend les braises sur lesquelles est déposée la théière, de la même manière qu'une simple peau suspendue au-dessus du lit et attachée à la voûte de la tente accueille en son sein le nouveau-né. Les caravaniers font tourner le brasero sur lui-même par l'anse, de la même manière que l'on balance le berceau.

Si le thé se conçoit à partir du dispositif spatial de sa cuisson, il implique aussi une organisation de l'espace spécifique. Hormis la nuit où l'on se place autour du feu, l'organisation spatiale de la prise de thé est différente de celle du repas, où les convives forment un ou plusieurs cercles autour d'un plat. Celui qui prépare le thé se place à portée de bras du foyer ou du brasero et il est donc inévitablement à la marge de la natte, le brasero devant être posé à même le sol. Le thé sera distribué aux hommes présents ou, le cas échéant, quelques verres seront expédiés à l'épouse, au groupe des « vieillards », etc. Les « étrangers » (*amagar*) et les vieux sont servis les premiers, tandis que les « nobles » (*imajeghan*) auront la préséance sur les « affranchis » (*ighawélan*), les anciens « esclaves domestiques » (*iklan*) et les « forgerons » (*inadan*). Étant donnée la position périphérique de celui qui prépare, le verre n'est pas donné directement mais passe très souvent de mains en mains jusqu'à son destinataire qui est parfois préalablement désigné. Dans le cas contraire, à charge de celui qui reçoit le verre de le faire passer à quelqu'un de plus âgé ou de plus élevé dans la hiérarchie sociale. Un verre peut ainsi être refusé par son destinataire qui le transmet alors à une autre personne. L'ordre d'attribution des verres se réalise donc en fonction d'un jeu complexe et mouvant, selon les participants, qui concerne l'âge, la catégorie sociale, le rapport de parenté, le pouvoir économique et/ou politique, le nombre et la présence d'étrangers, etc. Chacun sait sa place sur l'échiquier social mais, avec le délitement des hiérarchies sociales traditionnelles et la montée de nouvelles valeurs et de nouveaux pouvoirs, estime et vexation se distribuent également avec les verres de thé.

La prise de thé est un acte social sexuellement marqué. Les hommes ne mangent ni ne boivent généralement en présence de femmes³⁸ (sauf des touristes occidentales...), surtout lors des réjouissances collectives sous la tente au cours des rituels du mariage et de nomination du nouveau-né. Néanmoins, il n'est pas rare que de jeunes mariés

³⁸. Il est particulièrement proscriit de manger ou de boire en présence de ses beaux-parents.

invitent sous leur tente leurs amis respectifs à « poser » le thé ensemble. Le thé reste toutefois une boisson plutôt masculine. Le matériel du thé appartient à l'homme. Il est rangé dans la partie masculine de la tente en nattes, appelée *tédelé*, et qui est située au nord. Il s'oppose au côté féminin, celui de la jarre et de l'eau au sud-ouest (Gagnol, 2003). Sauf en cas de visite, les femmes en compagnie des enfants ne préparent le thé qu'une fois par jour, après le déjeuner. En revanche, en couple, c'est la femme qui fait le thé pour son époux. Ainsi, le thé matinal est un des seuls moments de la journée au cours duquel les époux se retrouvent pour partager un peu d'intimité.

Le thé est autant présent en milieu nomade qu'en milieu sédentaire, villageois et citadin. À l'ombre d'un acacia ou au bord d'une « latérite » (rue non revêtue), sous une tente en peaux ou en nattes, sous un « hangar » ou dans une « chambre » en banco³⁹, etc., il y aura toujours un espace réservé à l'accueil des invités où l'on « pose » le thé. Les braises sont apportées de la cuisine⁴⁰. Le brasero sur lequel la théière est mise à chauffer est lui-même souvent placé dans une bassine pour en recueillir les cendres, évitant ainsi de souiller l'intérieur de la tente et écartant le risque d'incendie. En zone nomade, on connaît l'arbre proche du campement, réservé aux hôtes de passage, qui fournira l'emplacement idéal pour se reposer et préparer le thé, c'est-à-dire la meilleure ombre le jour et le meilleur abri contre le vent et le froid la nuit. Depuis quelques dizaines d'années, le thé est préparé au cours de la marche même des caravanes. Le charbon est prévu avant le départ. Peu de temps avant le coucher du soleil, un enfant s'occupe de faire tourner le brasero sur lui-même pour que le charbon s'enflamme et que les braises prennent (sans qu'elles ne tombent). Il y dépose ensuite la théière. Un autre enfant apporte et ramène les verres de ce précieux breuvage qui donne tant de réconfort et d'énergie aux hommes de la caravane toujours en mouvement.

Autrefois boisson distinctive des Arabes et des Européens, puis des Touaregs, à tel point qu'il est devenu un marqueur identitaire, le thé s'est diffusé depuis quelques années chez toutes les autres populations du Niger, notamment chez les jeunes. Dans les villes nigériennes, des amis de diverses origines forment des *fadas* pour « poser » le thé la nuit. *Fada* signifie, en haoussa, la « cour » d'un roi ou sultan. C'est une forme de sociabilité des jeunes détachée des pratiques traditionnelles de prise de thé en milieu rural ou nomade. Assis sur des chaises, au bord de la rue, ces jeunes observent et

³⁹. Concernant les formes d'habitats nomades et sédentaires des Touaregs de l'Aïr (Niger), voir Laurent Gagnol (2003 et 2009).

⁴⁰. La cuisine est située à l'extérieur en milieu nomade et à l'intérieur en milieu sédentaire ou semi-nomade, dans une chambre en dur réservée à cet effet.

interpellent les passants qu'ils connaissent. Les discussions sont vives, la musique très présente ; ils écoutent notamment les dédicaces des membres d'autres *fadas* qui passent à la radio. Ils utilisent à peu près la même technique même si la qualité du thé, son goût et les règles qui entourent sa prise sont différents. Le thé *arregeyga* est de rigueur, de même que l'emploi de deux théières pour produire le plus de mousse possible : la grande différence est que, dans le verre, la hauteur de celle-ci dépasse quasiment celle du liquide⁴¹ ! Même si son usage connaît quelques transformations, le thé est aussi essentiel dans l'hospitalité nomade que dans la nouvelle sociabilité urbaine.

LES MALENTENDUS DU SAVOIR-BOIRE : L'ETHIQUE DU THE

Nous avons évoqué jusqu'à présent les techniques de préparation et de dégustation du thé ainsi que l'organisation sociale, les temporalités et les territorialités de l'usage du thé. Il reste à développer la question des valeurs qu'implique l'usage du thé.

Le thé et les autres boissons en milieu touareg

Le thé est la boisson sociale par excellence. Contrairement à d'autres boissons (eau et lait), le thé représente évidemment un luxe même si les Touaregs lui prêtent des qualités nutritionnelles voire thérapeutiques. L'ascétisme et la frugalité nomades parent la consommation de thé de dimensions éthiques dont on ne peut faire l'économie pour comprendre son adoption par la société touarègue.

En milieu nomade, l'eau est utilisée avec parcimonie en raison de sa rareté mais aussi de la pénibilité de son puisage et de son transport. Ce sont les femmes qui s'en chargent et qui amènent l'eau au campement ou au village au moyen d'autres portées par des ânes. L'eau peut être consommée à n'importe quel moment mais, la sobriété étant de mise, il est mal vu de boire tout le temps ou de façon décousue à n'importe quelle heure de la journée. Les Touaregs ne boivent habituellement qu'à la suite des trois repas (et éventuellement du thé qui s'ensuit). L'eau est avalée rapidement à grandes gorgées dans un récipient qui est passé de mains en mains.

⁴¹. Il m'a été relaté l'histoire selon laquelle un éminent marabout d'Egandawel dans l'Aïr a eu la mauvaise expérience de se faire servir le thé par un jeune homme revenant de la capitale, Niamey. Le contenu du verre était rempli pour plus de la moitié de mousse (*tekeffé*). Le marabout, perplexe, a vite jeté le contenu du verre pour réclamer un vrai verre de thé. Il est difficile d'expliquer cette affection de la jeunesse pour la mousse (l'esthétique et l'habileté de l'exécutant sont mises en avant). D'autant plus que les Kel Ewey ne boivent pas le lait frais qui est dit « mousseux » (*akhu wan kuffawan*), préférant le lait légèrement aigre. En Mauritanie, la mousse serait parfois augmentée par l'adjonction de résine séchée et dissoute dans l'eau.

Si l'eau est la boisson principale, il existe toutefois des boissons de substitution lorsqu'elle vient à manquer : certains pasteurs, par exemple, peuvent se passer d'eau pendant plusieurs jours en se désaltérant uniquement de lait. En cas extrême, on peut aussi boire le sang de son dromadaire ou même recueillir l'eau de la panse de l'animal abattu. Si le lait, notamment celui de chamelle, est désaltérant, il est aussi et surtout nourrissant. Comme le dit le proverbe touareg sur lequel nous reviendrons, « le lait, c'est la nourriture (par excellence) ». Cela est un peu moins vrai chez les Kel Ewey qui se nourrissent surtout de mil et, en tant qu'agro-pasteurs plus ou moins sédentarisés, n'ont pas suffisamment de lait pour leurs besoins quotidiens. Les animaux sont souvent loin des villages, confiés à des bergers ou à des membres de la famille élargie habitant en brousse. Le plat dominant est la pâte ou la bouillie de mil arrosée de lait de chamelle ou à défaut de brebis/chèvre. Mais souvent, à leur grand désarroi, les Kel Ewey doivent remplacer le lait par des sauces à base de feuilles d'arbustes ou de plantes cultivées (abazey, malokhya, tomate, etc.). En ville, le lait en poudre (venant souvent en fraude depuis l'Algérie) est fréquemment utilisé.

Si le thé est un des cadeaux privilégiés qu'un visiteur fait à son hôte, à l'inverse, à son arrivée au campement, ce dernier lui fera préparer de la pâte de mil arrosée de lait. Parfois, la pudeur fait qu'un invité se sent obligé de refuser un repas proposé, notamment lorsqu'il y a une relation d'évitement entre membres de tribus rivales. Paul Pandolfi (1998 : 219-221) en donne quelques exemples. Le point important est que les Touaregs ne se sentent pas obligés de refuser un thé. Les boissons, contrairement à la nourriture dont le lait fait partie, n'ont donc pas la même portée symbolique et sociale.

Ajoutons enfin à notre inventaire des boissons touarègues que les infusions à base de plantes aromatiques ont été remplacées par l'usage du thé et que l'on mesure mal leur importance d'autrefois. Par exemple, les Kel Ewey utilisaient entre autres l'écorce de tamat (*Acacia ehrenbergina*) ou les feuilles de l'arbrisseau aghelléšsem (*Solenostemma oleifolium*) en infusion comme substitut du thé, et des dattes pilées à défaut de sucre. Marceau Gast (1968) mentionne les feuilles de myrte et les écorces de jujubier ou de tamaris comme ersatz de thé dans l'Ahaggar. Mais aujourd'hui les décoctions et les macérations de plantes autres que le thé ont surtout une fonction curative (pour les hommes et les animaux domestiques). Enfin, le legmi, boisson fermentée et très légèrement alcoolisée, réalisée à partir de la sève de palmiers dattiers, semble aujourd'hui inconnu chez les Touaregs (pour Djanet : Battesti, 2005). Cependant, Jean Dubief (1999) signale que, dans les années 1950, l'administration coloniale en a restreint la production pour favoriser le développement de la palmeraie de Djanet.

Le goût du thé

L'introduction du thé a été une véritable révolution nutritionnelle et gustative : c'est en effet par celui-ci que le sucre a été utilisé dans l'alimentation. Avant la diffusion du thé, seuls les dattes et le miel plus rare (amené depuis le Sahel par les caravaniers) étaient l'élément sucré du régime alimentaire touareg. Un proverbe⁴² illustre bien le fait que la saveur sucrée est considérée comme la saveur idéale, dont les dattes représentent le prototype même : *aman iman, akh isudar, teyné tenbé, taba seglaf, ikawkan agazaz* ; « l'eau [c'est] la vie ; le lait la nourriture ; les dattes la saveur ; le tabac le dégoût/les nausées ; les noix de doum le croquant⁴³ ». De nos jours, le thé apparaît également comme la saveur douce par excellence, la saveur idéale⁴⁴ : elle s'oppose à l'amertume (*tasmamt*) des baies et des feuilles qui rentrent dans l'alimentation touarègue et à l'aigreur (*takkajbart*) du lait fermenté.

Un bon thé mêle la virulence des tanins à la suavité inséparable du sucre. Ces qualités gustatives se déclinent en trois temps : des sensations distinctes et progressives marquent sa dégustation. C'est pour rechercher un équilibre progressif des trois verres que le thé est goûté par celui qui le prépare. Les Touaregs distinguent la force (*essakhat*) du premier et du deuxième et la fadeur (*elebbuz*) du troisième (fadeur très relative pour nos papilles occidentales). Un thé est considéré comme réussi s'il est suffisamment chaud et sucré⁴⁵ et s'il est fort (s'il a aussi beaucoup de mousse pour les jeunes). Un thé à la suavité excessive ne sera bu que par obligeance. La prise de thé ou de tout autre aliment doit d'abord apporter satiété (*téwant*), force et santé (*essakhat*)⁴⁶. Le goût (*tenbé*) apparaît comme secondaire. La principale qualité attribuée au thé est plutôt l'énergie qu'il procure ; il est un remède contre la fatigue (*amagal n éddaz*). Un voyageur sans son matériel pourra même chiquer les feuilles de thé pour lutter contre la

⁴². Ce proverbe est connu dans la littérature à partir de sa première partie : *Aman iman*, alors qu'elle est indissociable du reste du proverbe qui n'est pas tout à fait identique au sein du monde touareg (selon l'origine et l'appartenance à la catégorie sociale de celui qui l'énonce). Il n'existe évidemment pas de version canonique ou exhaustive.

⁴³. Il est sous-entendu que l'on ne peut pas en manger beaucoup (c'est peu digeste et cela demande un effort). Les Kel Ewey disent que la catégorie sociale des *Imghad*, considérée par eux en tant que lignages (les Kel Ferwan notamment), est celle des mangeurs de noix de doum (croquées crues). À l'inverse, les Kel Ewey se considèrent eux-mêmes comme des mangeurs de mil pilé et cuit sous forme de pâte (arrosée de lait légèrement fermenté).

⁴⁴. *Tezedya* : suavité, fait d'être doux, sucré, par extension : fait d'être agréable au goût.

⁴⁵. Surtout chez les Kel Ewey qui sont réputés pour le sucrer de façon excessive.

⁴⁶. Donc, si les « vieux » ne veulent pas manger le riz ou les pâtes achetés dans le commerce, ce n'est pas à cause du goût. Ils les jugent moins nourrissants et digestes, d'autant plus qu'ils ne possèdent pas l'*albaraka* (contrairement au mil, au blé et au maïs produits dans les jardins).

faim et la fatigue. Plus généralement, la prise de thé est donc liée à sa valeur curative⁴⁷. Par exemple, après un désir de viande assouvi, vient inéluctablement une envie de thé. Ce besoin est tel qu'il est justifié par des considérations plus physiologiques que gustatives : c'est la graisse de la viande qui commanderait à l'organisme cette prise de thé. Principe vital qui équilibre le corps, le thé est considéré plutôt comme une boisson chaude et en ce sens il est un remède contre les maladies froides ; il est recommandé aux individus à caractère « froid », etc. Il existerait même une maladie spécifique au sevrage forcé de thé : certains disent souffrir de maux de tête s'ils n'ont pas satisfait leur besoin minimal de trois prises quotidiennes. Il est dit alors que « le manque de thé les a attrapés » (*iba n eššahi a tšibezan*).

Mais plus encore qu'une relative indifférence au goût (qui tient sans doute de l'ascétisme nomade), ce qui frappe, c'est le fait qu'il est déconsidéré d'en parler. Jamais un Touareg ne parle du goût d'un mets en public, même sur le ton de la confidence indiscreète. L'expérience gustative n'est pas un sujet de conversation. Pire, ce serait commettre un impair. Mises à part des formules musulmanes qui rendent grâce à Dieu, les expressions de contentement (telles que *iga* « il est [bien] fait », *ikna* « il est [bien] préparé », *ennuwena* « je suis rassasié ») sont socialement prohibées et considérées comme un manquement honteux (*tekarakit*). Il est malséant d'évoquer la qualité du thé, son goût agréable ou désagréable, et par là d'exprimer son jugement et son désir. Pour les Touaregs, l'expérience sensible du goût, acte intime par excellence, est effacée derrière la prestance sociale qu'impose l'acte physiologique de boire et de manger.

L'envie de thé

Donner son avis sur un mets est défendu ou du moins très mal vu. Selon Marceau Gast, cela pourrait attirer les

« maléfices sur la cuisinière et la maison de l'hôte. Si une réflexion échappe à quelqu'un, on lui dit : *egmod kay amougei* : "il s'évade de toi un chamelon" parce que le propos malheureux s'échappe de la bouche du fautif comme le chamelon indiscipliné qui s'écarte brusquement du troupeau. » (Gast, 1968 : 268)

Quel que soit l'objet du propos, les Touaregs craignent les paroles élogieuses qui expriment l'admiration et l'envie et qui appellent le mauvais œil (*togaršet*). Lorsqu'une

⁴⁷. Hors de l'usage courant dans l'aristocratie et la bourgeoisie, le thé est jusqu'au XIX^e siècle en France considéré comme un remède qui se vend en pharmacie (Métailié, 1989).

remarque est faite sur la richesse, la bonne santé, la qualité d'un mets, etc., il est dit : *tyettawen éneyinat imi išiwel* (« les yeux ont vu et la bouche a parlé »). La formule islamique *tabaraqqat i yallah* permet de se prémunir de ces louanges dangereuses (dite à haute voix quand il y a une relation à plaisanterie ou simplement pensée et non prononcée pour ne pas blesser la personne).

Il est tout aussi inconvenant de sentir ou de souffler⁴⁸ sur la nourriture chaude ; il est dit qu'elle perdrait alors son *albaraka*. Des mauvais sorts peuvent être la conséquence directe d'une envie de nourriture inassouvie et provoquée par un manque d'hospitalité et de générosité. C'est *tezama* ou *tezma* qui attire le malheur sur celui qui commet cette faute. Il s'agit du cas où un hôte ne donne pas à manger à celui qui lui a rendu visite et qui a faim mais qui, par son sens de l'honneur, ne demande rien. Par exemple, un problème se pose lorsque l'on fait cuire de la viande tandis qu'un « étranger » arrive. La viande n'étant pas prête, il est impossible de lui en offrir. Pour prévenir l'envie et le mauvais œil, puisque l'invité sent l'odeur de cuisson, il suffirait de placer des os dans les braises du foyer de la cuisine.

C'est le plus souvent un mauvais sort qui s'abat sur une « maison » à la suite de l'espoir déçu d'un « forgeron » ou d'un ancien esclave qui n'est pas parvenu à y faire le « pique-assiette ». Car, en général, il est dit que seuls les « non-nobles » en seraient les porteurs. L'effet de *tezama* peut être immédiat (comme la perte soudaine d'une chose). Lors du repas, la chute d'un aliment de la bouche peut être interprétée comme un signe de mauvais augure, lié à l'envie d'une personne présente ou de passage et qui n'a pas eu accès au repas. L'effet de *tezama* peut être différé : par exemple, on peut souffrir d'une maladie quelconque quelques heures ou quelques jours plus tard.

Le manque/désir/convoitise (*tallak*) de thé, comme celui de viande⁴⁹ ou de tabac, se fait sentir physiologiquement. Il induit alors des envies, qui, si elles ne sont pas assouvies, ne peuvent qu'apporter le mauvais œil, la dissension et le malheur. Le partage de la nourriture et de la boisson est au fondement du lien social.

Manducation et parole

La prise de thé est un moment de convivialité, de rires et de discussions collectives. En ce sens le thé est bien une « boisson sociale ». Mais, contrairement à

⁴⁸. Le souffle sur le lait pourrait tarir toutes les chamelles ayant fourni ce lait (Gast, 1968).

⁴⁹. Sur les attitudes touarègues relatives à la nourriture et en particulier face à la viande, voir l'article de Sarah Cabalion dans le présent numéro.

ce qui se passe dans la culture française, l'acte alimentaire n'est pas le support d'une relation sociale et l'objet d'un jugement de goût. Chez les Touaregs, manducation et parole sont incompatibles car manger et boire se font en silence⁵⁰ (Casajus, 2000).

La langue touarègue de l'Air distingue le fait de boire (*ešwu*) et goûter (en petite quantité) un mets liquide (*éram*), de manger (*etšū*) et goûter (en petite quantité) un mets solide (*enbey*⁵¹). Les boissons liquides (thé, eau, lait, « boule »...) mais aussi les bouillies, la chique et la fumée des cigarettes sont « bues ». Boire et manger sont également deux actes bien distincts dans leur dimension spatio-temporelle. Si tout le monde mange en même temps, assis autour d'un plat et chacun avec sa cuillère, l'acte de boire apparaît nettement plus individualisé. Chacun boit à son tour. Il n'y a qu'une écuelle d'eau pour tous les convives, généralement un ou deux verres à thé et une seule louche pour boire la « boule ». La louche, le verre, l'écuelle passent de mains en mains. À l'espace circulaire et à la temporalité continue de la prise collective de nourriture s'opposent l'espace et le temps linéaires et décomposés de la prise de thé.

Autre différence, si le repas est rapide et silencieux, la prise de thé est lente et le silence n'est qu'individuel. Contrairement au silence collectif lors du repas, la prise d'une boisson n'implique qu'un silence individuel et provisoire, qui dure le temps de l'acte de boire. La discussion se poursuit à côté et on n'y participe à nouveau qu'une fois le verre vidé. La prise de thé affecte l'intimité de la personne, qui ne doit pas être livrée à autrui. Certains tournent la tête ou se retournent pour ne pas croiser un regard et se détachent ainsi de la conversation. Une fois le verre vidé et rendu, le convive peut poursuivre la discussion ininterrompue. Cette attitude, faite de maintien et de réserve dans la gestuelle des corps, se manifeste aussi et surtout à travers le langage. Toute prise de parole impromptue après un silence ou toute rupture du fil de la conversation caractérisent un *senti*. Ce terme viendrait du haoussa *so-n-tši* et qualifie le « désir de manger ». Selon les Touaregs, il caractérise un comportement honteux des Haoussas, qui penseraient toujours à manger, en parleraient donc souvent, se plaindraient d'avoir faim, seraient gloutons...

⁵⁰. Mis à part lors des repas, le silence collectif (et entre deux personnes) apparaît comme fort gênant. Lors de rencontres, les salutations se prolongent longuement en des gestes et des formules codifiées, tandis qu'au cours des visites amicales la discussion ne doit pas s'interrompre : les « blancs » dans la conversation sont ponctués de claquements de langue sur le palais et de formules phatiques telles que *tšidit* « [c'est la] vérité », *alkher* « [c'est le] bien », *enṭa deyda* « c'est cela », *élikén enki* « la certitude c'est ça », *tabaraqat i yallah* « la voie de Dieu », etc.

⁵¹. Un autre thème aurait pu être évoqué dans cet article : le verbe manger est utilisé couramment – par euphémisme – pour désigner l'acte sexuel. En outre, le terme *enbey* a le sens de « goûter » dans l'Air alors que chez les Touaregs Iwellemmedan il a un tout autre sens... On pourrait d'ailleurs formuler quelques rapprochements entre l'acte alimentaire et l'acte sexuel, tous deux effectués en silence. Le pantalon sert à voiler le bas-ventre de la même façon que le turban cache la bouche. Ce rapport « honteux » à la nourriture peut expliquer le fait qu'il faille boire en faisant passer le verre sous le turban et qu'il soit indécent de manger devant une femme.

Quiconque rompt un silence ou change de conversation se place ainsi en porte-à-faux par rapport au contexte d'énonciation. Passer du coq à l'âne, c'est briser la continuité de la parole. Par exemple, tout en goûtant au premier verre de thé, un hôte s'exclama : « Où la pluie est-elle tombée ? » À ce *senti*, il lui fut répliqué une *tangalt*⁵² : « La première pluie est déjà tombée. » La référence allégorique à son premier verre de thé signale subtilement et indirectement le *senti*. De même, à la question incongrue « Quand avez-vous vu Zone⁵³ pour la dernière fois ? », la réponse fut : « Lorsqu'il a déposé un sac de sucre à la boutique de la coopérative. » En ramenant la discussion au thème du sucre, ingrédient indispensable au thé, on s'efforce de faire saisir à la personne fautive, de façon détournée par *tangalt*, qu'elle a commis un *senti*. La subtilité de la parole ramène le propos au contexte de l'action, celle de la prise de thé.

Celui qui commet un *senti* se voit opposer au mieux l'hilarité générale et les moqueries des cousins et au pire une *tangalt*. L'individu qui ne se rend toujours pas compte de son impair pourra être épargné (surtout si c'est un étranger, s'il est respecté, etc.) et le déshonneur n'en sera que redoublé puisque, en plus d'avoir commis un *senti*, il n'a pas compris une *tangalt*. Néanmoins, pour lui faire comprendre, on peut lui toucher la tête en lui répliquant : *tehul-kik du Saghaydet*, « le salut sur toi de Saghaydet ». Saghaydet, donné comme synonyme de *senti* par Edmond Bernus (1972), est plus précisément un prénom féminin. On lui fait comprendre ainsi qu'il a l'esprit distrait, la tête « ailleurs ». Commettre un *senti* c'est « s'oublier » mais aussi plus futilement oublier quelque chose à cause d'un esprit distrait. Tout oubli dans la maison d'un hôte est qualifié de *senti* : pour récupérer l'objet en question, il est nécessaire de donner en échange un petit cadeau, surtout s'il existe une relation à plaisanteries entre les deux personnes. Enfin, il convient de noter qu'il existe une certaine latitude dans un cas bien précis : quelqu'un peut se permettre de faire un *senti* à partir du moment où il en a conscience et qu'il montre ainsi qu'il ne s'est pas oublié. La prise de parole commencera alors par la formule : *a tenna senti* « *Senti* a dit ».

Le *senti* révèle l'opposition entre deux actes inextricablement mêlés mais incompatibles : l'acte de manger/boire et l'échange de paroles⁵⁴. Derrière ce moment de convivialité et cet espace de détente collective, la prise de thé implique aussi,

⁵². « Qui parle par *tangalt*, laisse dans la pénombre le sens, la valeur, la visée ou le destinataire de ses paroles » (Casajus, 2000 : 46).

⁵³. « Zone » était le nom donné au camion de la coopérative maraîchère de la zone de Tabelot (Aïr-Niger). Ces exemples sont tirés d'observations personnelles et d'entretiens (Gagnol, 2003-2004).

⁵⁴. Marceau Gast (1968) a remarqué que l'on ne consommait ni nourriture ni boisson au cours des réunions galantes nocturnes de la jeunesse touarègue de l'Ahaggar (*ahal*).

paradoxalement, un repli sur soi et une observance plus stricte des règles sociales puisqu'il s'agit en même temps d'un acte physiologique et d'une pratique culturelle. Plus généralement, la prise de thé et de toute nourriture met en jeu la capacité à se distancier de ses besoins et de ses désirs intimes et à investir pleinement l'espace social. Proclamer sa faim ou sa soif, se laisser aller à commettre un *sentî*, est un acte des plus honteux. Les désirs, les sensations, les émotions ne doivent pas s'exprimer sans réserve. C'est ce que les Touaregs désignent par *aššak*, un certain détachement, une retenue et une pudeur (*tekarakit*), un code d'honneur et de comportement que tout un chacun doit respecter⁵⁵.

Il est vrai que les pratiques actuelles, notamment urbaines, s'affranchissent peu à peu de ces codes d'honneur et de pudeur véhiculés essentiellement par la noblesse⁵⁶. Il n'en reste pas moins que les rites sociaux incorporés s'actualisent en se transformant en jeux ; toute transgression étant prise, d'une façon plus distanciée, comme objet de plaisanteries.

CONCLUSION

Mis en contact avec l'Extrême-Orient, par l'intermédiaire des commerçants arabes⁵⁷ et berbères ainsi que des négociants anglais depuis Mogador, Tripoli et Kano, les Touaregs ont fait leur ce breuvage chinois plurimillénaire. La rencontre a eu lieu mais la technique et l'éthique du thé chez les Touaregs ne se conforment assurément pas à ce qui se pratique dans son milieu d'origine. Si le thé a été assimilé, les dispositifs et les valeurs auxquelles se conforment sa préparation et sa dégustation se révèlent très différentes. Reste la question laissée en suspens : comment expliquer son succès et son incorporation rapide dans la société touarègue ? Si la prise de thé met en jeu des valeurs spécifiquement touarègues (c'est la condition de son incorporation), nous avons déjà affirmé qu'il ne comporte pas de dimension sacrée ni même symbolique et rituelle, comme c'est le cas pour la viande sacrificielle, voire le lait.

Deux hypothèses, qui ne s'excluent pas, peuvent être avancées. D'une part, il pourrait s'agir d'une substitution : la prise de thé a remplacé (en partie) l'usage du tabac, sous sa

⁵⁵. De nombreux auteurs comme Edmond Bernus, Dominique Casajus et Hélène Claudot-Hawad ont traité cette question.

⁵⁶. Chez les « tributaires » et surtout chez les « forgerons », il est souvent reconnu que les comportements sont plus relâchés, tandis que la noblesse est censée incarner ces valeurs. Par ailleurs, elles ne semblent pas de mise dans leurs relations nouées avec l'extérieur du monde culturel touareg : les explorateurs se sont souvent plaints dans leurs récits de voyage de visites imprévisibles et opportunistes d'inconnus qui se faisaient nourrir et se greffaient parfois à leurs caravanes. De la même façon, les Touaregs se faisaient nourrir lors de leurs visites dans les villes et les oasis ou chez les paysans agriculteurs au Sahel.

⁵⁷. Les termes *temajeq* qui désignent le thé, le sucre (*essuker*), la théière (*elberrad*), le verre (*elfinjar*) sont empruntés à l'arabe.

forme chiquée et surtout lorsqu'il est fumé dans une pipe. L'explorateur Heinrich Barth a ainsi constaté qu'à sa grande surprise, les femmes touarègues Kel Essuk de la région de Tombouctou fument la pipe, observation qui sera d'ailleurs reprise par Jules Verne dans *Cinq semaines en ballon* (Gagnol, 2011). Elles fument le tabac dans de petites pipes en argile : « en se couvrant la bouche [...] de sorte qu'on ne voit qu'une grêle tête de pipe sortir du châle qui leur couvre la face » (Barth, 1860-1861 : 137). Il ajoute :

« Ces nobles dames Touareg offraient un curieux exemple de la liberté extraordinaire dont jouissent les femmes dans cette tribu ; ce ne fut pas sans un grand étonnement, que je vis la pipe passer constamment de leur bouche à celle des hommes et réciproquement. » (*ibid.* : 146)

Il est intéressant de noter à quel point les analogies sont visibles entre la pratique collective de la pipe, observée par Heinrich Barth et aujourd'hui sans doute disparue, et celle, actuelle, de la prise de thé. Nous avons vu que le tabac est « bu » ; il est agrémenté de natron (de la même manière que le thé l'est de sucre), tandis que le thé peut être « chiqué ». La dépendance envers ces deux produits est similaire : le sevrage crée des maux spécifiques. Leurs prises obéissent aux mêmes contraintes de pudeur (le verre et la pipe passent sous le voile de tête pour ne pas découvrir la bouche) et de sociabilité : le verre et la pipe passent de mains en mains et il s'agit avant tout d'une pratique collective, le thé et le tabac étant toujours partagés.

D'autre part, peut-être pourrait-on donner des éléments de réponse en appliquant les thèses de Lévi-Strauss (1965) relatives au triangle culinaire. Selon cette hypothèse qui reste à valider, tout se passe comme si le thé comblait un « vide » dans la cuisine touarègue dès lors que l'on constate que la préparation du thé marque un écart significatif par rapport aux codes culinaires préexistants. Il s'agit avant tout d'une endo-cuisine (celle du monde domestique féminin du foyer marqué par la nourriture bouillie, quadruplement médiatisée par rapport au cru par l'eau, la théière, le brasero et le verre), mais associée paradoxalement au monde masculin (c'est surtout une boisson préparée et consommée par les hommes, qui possèdent le matériel). Poser et faire bouillir le thé comporte néanmoins des aspects relevant de l'exo-cuisine (celle de la boisson réconfortant le voyageur, celle des braises du feu de camp, marquée par la nourriture masculine de type rôti avec l'enfouissement sous le sable et les braises, *akenaf*, qui opère une cuisson sous forme de « conjonction non médiatisée »). Les hommes se sont ainsi emparés du bouilli et de son matériel en brousse, tandis que l'exo-cuisine masculine par les braises s'est invitée dans le monde domestique féminin. Si l'on suit

cette hypothèse, le thé doit son succès à la médiation inédite qu'il opère entre les catégories culinaires traditionnellement opposées. Encore faut-il évidemment ne pas perdre de vue que la prise de thé est aussi et surtout un moment de partage et de chaleur où l'acte physiologique, plus individualisé, n'est pas aussi pesant que lors des repas et autorise une détente relative et une discussion collective prolongée.

Les Touaregs sont aujourd'hui en contact permanent avec l'Occident. Le Sahara est devenu un haut lieu du tourisme. On y vient en quête d'images oniriques et parfois spirituelles. Qui n'a pas rêvé, après avoir chevauché quelques dunes assis à l'arrière d'un puissant véhicule et admiré l'embrasement d'un paysage austère mais fascinant au coucher du soleil, de se retrouver autour de la chaleur d'un feu de camp pour se délecter d'un verre de thé préparé si cérémonieusement ? On se laisse alors aller à conjuguer la voûte céleste, le silence insondable du désert, le mystère des « hommes bleus » voilés avec le bon goût du thé, dans une même pensée onirique et poétique. Un compliment sur la douceur et le réconfort que procure le thé et un commentaire sur l'instant, envoûtant et convivial, s'imposent. On commet inévitablement, sans s'en rendre compte, un *sentì*. La dérision veut que l'on parvienne à un résultat opposé à celui escompté. L'étranger présent chez les Touaregs, tenté d'établir une relation de complicité avec son guide, s'efforce ainsi de partager ce moment avec lui. Mais, de cet instant, le Touareg reste étrangement absent. Son sourire, emprunt d'ironie, est pris pour de l'amabilité. Par expérience ou calcul, ce dernier se conformera à l'exaltation du moment et dira combien les Touaregs apprécient le thé. Peut-être citera-t-il ce fameux proverbe des trois thés, car il sait refléter habilement l'image exotique que les Occidentaux attendent de lui. Mais il n'y aura pas de *tangalt* : cette apparente communion autour du rituel du thé et le rapprochement avec autrui reposent sur ce malentendu irréductible du savoir-boire.

BIBLIOGRAPHIE

- ATGIER, Émile, 1909, « Les Touaregs à Paris », *Bulletin et mémoires de la Société d'anthropologie de Paris*, 5^e série, tome 10 : 222-243.
- BAROIN, Catherine, 2005, « Pudeur et nourriture : les manières de table des Toubou », *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Paris, Institut de recherche pour le développement, ProdiG : 377-398.
- BARTH, Heinrich, 1860-1861, *Voyages et découvertes dans l'Afrique septentrionale et centrale*, Paris, Bohné, 4 tomes.

- BATTESTI, Vincent, 2005, *Jardins au désert, Évolution des pratiques et savoirs oasiens, Jérid tunisien*, Paris, Institut de recherche pour le développement.
- BERNUS, Edmond, 1972, « Incongruités et mauvaises paroles touarègues », *Journal de la Société des africanistes*, n° 42, fasc. 1 : 89-94.
- BISSON, Jean, 2008, « Les trois verres de thé au Sahara. Convivialité, symbolique, allégeance », *Le Saharien*, n° 185 : 23-38.
- BONNEMAIN, capitaine de, 1859, « Voyage à R'adamès », *Revue algérienne et coloniale*, novembre : 116-132.
- BONTE, Pierre, 1998, L'émirat de l'Adrâr. Histoire et anthropologie d'une société tribale du Sahara occidental, thèse de doctorat d'État en ethnologie et anthropologie sociale, Paris, École des hautes études en sciences sociales.
- 2006, « La notion de “biens de prestige” au Sahara occidental », *Journal des africanistes*, n° 76, fasc. 1 : 25-42.
- BOURGEOIS, André, 1995, *Les sociétés touarègues. Nomadisme, identité, résistances*, Paris, Karthala.
- BOWLES, Paul, 1952 [1949], *Un thé au Sahara*, Paris, Gallimard.
- BROCHARD, Isabelle, 2004, « “Té” ou “Tcha” : une cartographie linguistique du thé », *Mappemonde*, n° 75-3, 4 p.
- BURTHER D'ANNELET, Jules Louis Charles de, 1939, *À travers l'Afrique française. Du Sénégal au Cameroun par les confins libyens*, Paris, Firmin Didot, 2 tomes.
- CABALION, Sarah, 2010, « Des catégories animales aux catégories sociales : ordinaire et extraordinaire en matière de consommation de viande chez les Touaregs (Tagaraygarayt, Niger) », *Anthropozoologica*, vol. 45, n° 1 : 77-99.
- CAILLIE, René, 1830, *Journal d'un voyage à Temboctou et à Jenné dans l'Afrique centrale*, Paris, Imprimerie royale, 3 tomes.
- CASAJUS, Dominique, 2000, *Gens de parole. Langage, poésie et politique en pays touareg*, Paris, La Découverte.
- DENHAM, Dixon ; CLAPPERTON, Hugh ; OUDNEY, Walter, 1826, *Voyages et découvertes dans le nord et dans les parties centrales de l'Afrique*, t. II, Paris, Arthus Bertrand.
- DUBIEF, Jean, 1999, *L'Ajjer. Sahara central*, Paris, Karthala.
- DUVEYRIER, Henri, 1864, *Les Touaregs du Nord : exploration du Sahara*, Paris, Challamel, 2 tomes.
- 1905, *Sahara algérien et tunisien. Journal de route de Henri Duveyrier*, Paris, Challamel.
- GAGNOL, Laurent, 2003, « La tente, espace domestique et microcosme des sociétés touarègues. L'exemple de la tente en nattes chez les Touaregs Kel Ewey du massif de l'Aïr au Niger », in Béatrice Collignon et Jean-François Staszak (dir.), *Espaces domestiques – construire, habiter, représenter*, Rosny-sous-Bois, Bréal : 237-250.
- 2009, Pour une géographie nomade. Perspectives anthropogéographiques à partir de l'expérience des Touaregs Kel Ewey (Aïr – Niger), thèse de doctorat en géographie, Grenoble, université Joseph Fourier, 753 p.

- 2011, « Les Touaregs dans l'œuvre de Jules Verne : une lecture fidèle ou une relecture déformée des récits d'explorateurs ? », in M. P. Tresaco Belio (coord.), *Alrededor de la obra de Julio Verne. Escribir y describir el mundo en el siglo XIX - Autour de l'œuvre de Jules Verne. Écrire et décrire le monde au XIX^e siècle*, Prensas Universitarias de Zaragoza, Instituto de Estudios Altoaragoneses : 95-117.
- GAGNOL, Laurent et BRUGEROLLE DE FRAISSINETTE, Adrien, 2009, « Le rituel du thé chez les Touaregs », *Le Saharien*, n° 191 : 25-37.
- GAST, Marceau, 1968, *Alimentation des populations de l'Ahaggar, étude ethnographique*, Paris, mémoire du CRAPE, n° VIII, Arts et Métiers Graphiques.
- GOODY, Jack, 1982, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, University Press of Cambridge.
- HEMARDINQUER, Jean-Jacques, 1970, « Le thé à la conquête de l'Occident. Le cas maghrébin », *Cahiers des Annales : Pour une histoire de l'alimentation*, n° 28 : 285-291.
- HUETZ DE LEMPS, Alain, 2001, *Boissons et civilisations en Afrique*, Presses universitaires de Bordeaux.
- LERICHE, Albert, 1951, « De l'origine du thé en Mauritanie », *Bulletin de l'Institut français d'Afrique noire (IFAN)*, t. XIII, n° 3 : 868-871.
- 1953, « De l'origine du thé au Maroc et au Sahara », *Bulletin de l'Institut français d'Afrique noire (IFAN)*, t. XV, n° 2 : 731-736.
- LEVI-STRAUSS, Claude, 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, n° 26 : 19-29.
- MARTEL, André, 1965, *Les confins saharo-tripolitains de la Tunisie (1811-1911)*, Paris, Presses universitaires de France, 2 tomes.
- METAILLE, Georges, 1989, « La ronde des thés », *Terrain*, n° 13 : 105-109.
- MIEGE, Jean-Louis, 1956, « Origine et développement de la consommation du thé au Maroc », *Bulletin économique et social du Maroc*, vol. XX, n° 71 : 377-398.
- 1975, « La Libye et le commerce transsaharien au XIX^e siècle », *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, vol. 19, n° 19 : 135-168.
- MONOD, Théodore, 1955, « Sur la forme de la théière maure traditionnelle », *Notes africaines*, n° 67 : 71-72.
- 1963, « À propos de l'origine de la théière maure », *Notes africaines*, n° 97 : 26-27.
- PANDOLFI, Paul, 1998, *Les Touaregs de l'Ahaggar – Sahara algérien. Parenté et résidence chez les Dag-Ghâli*, Paris, Karthala.
- RABINOW, Paul, 1988, *Un ethnologue au Maroc. Réflexions sur une enquête de terrain*, Paris, Hachette.
- RICHARDSON, James, 1853, *Narrative of a Mission to Central Africa*, Londres, Chapman and Hall, 2 vol.
- SPITTLER, Gerd, 1993, *Les Touaregs face aux sécheresses et aux famines*, Paris, Karthala.
- 1999, « In praise of the simple meal : African and European food culture compared », in Carola Lentz, *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America and Europe*, Harwood Academic Publishers, vol. II : 27-42.

ATAY, AMARG ET IMAGES DU THE

Abderrahmane Lakhsassi¹

ATAY DANS LA CHANSON POPULAIRE

Comme le vin, l'introduction du thé – et du café – dans différentes sociétés a été accompagnée par une littérature abondante. On peut suivre sans difficulté l'évolution de son implantation progressive parmi les groupements humains à travers leur littérature. Au Maroc, la région centrale a connu le thé avant le Souss, et les premiers poèmes apparurent dès le début du XIX^e siècle (Sebti et Lakhsassi, 1999 : 295-304), alors que dans le sud-ouest du pays le premier écrit ne date que de 1895. Quand les poètes de Fès, de Méknès et de Rabat ont cessé de faire l'éloge du thé, ceux du Souss, et après eux, ceux du Sahara, ont pris la relève. La chanson populaire du nord au sud a continué dans cette voie après l'apparition du disque sonore au début du XX^e siècle. On peut donc brosser dans la chanson populaire berbère un tableau général de ces différentes étapes comme suit :

– Bien que « le poème du thé » de N'Ayt Ikhelf (1895), traduit par Léopold-Victor Justinard (1930 : 63-67), appartienne à la tradition écrite et non orale, il inaugure une tradition dans le Souss puisque la poésie sur le thé, aussi bien orale qu'écrite, s'en inspire. Lié au débarquement du bateau britannique de South and North African Company sur les côtes des Ayt Baämran et plus précisément à Arksis, le texte nous décrit la séance du thé avec les ingrédients qui l'accompagnent. Il manifeste une certaine hésitation, caractérisant cette étape de transition dans la région, de la part de l'auteur entre le refus et l'acceptation d'un produit venant de l'étranger. Dans ce sens, il constitue une pièce unique qui a survécu grâce à l'écriture.

– Autour des années 1920-1930, *atay* devient un fait établi dans la région. À côté de l'amour, de la femme aimée, du voyage à La Mecque (*rihla*)... les grands poètes le traitent comme sujet en soi. Fasciné par cette nouvelle boisson sucrée, Lhadj Belaid est

¹. Professeur à la faculté des lettres de l'université Mohamed V de Rabat.

sans doute le chanteur le plus représentatif de cette première période. Et c'est par une triade, dont le thé reste un élément hautement symbolique, qu'il caractérise celle-ci par opposition au passé. Jadis, dit-il dans une autre chanson (Belaid, disque Baidaphone, 97-157), les gens ne se parlaient qu'avec le fusil à poudre et les chevaux, alors qu'aujourd'hui, on connaît l'automobile, le thé et les constructions en ciment. Cette chanson marque la stabilité du thé, et Essaouira, devenue alors sa source principale, fait miroiter ses éclats dans la région et au-delà. D'ailleurs, il fait aussi l'éloge de cette ville portuaire associée au commerce international dont le thé constitue la denrée la plus attendue à chaque jetée d'ancre :

« Ainsi on avertira toutes les belles gazelles
Pour qu'elles viennent à Essaouira, se rassembler
À côté de la soie, de la flanelle et des vers de thé
Pour le plaisir des sens et la fraîcheur des vagues. » (Benihyâ, 1996-1997, II : 627)

À cette même époque, on continuait à chanter d'autres ingrédients associés au thé, tels les textes de Ben Bihi Umalu (disque Baidaphone, 98-575-6) et de Rays Mbark (texte oral). Ainsi lors des séances d'*ahwach* (danse communautaire), des refrains populaires sont monnaie courante :

« Les feuilles de la menthe sont desséchées ;
Je voudrais plutôt, m'a dit la théière, des feuilles fraîches. » (Chottin, 1939 : 179)

Reprenant des textes de ces années-là, la chanson ray conserve des fragments du même genre :

« Ô beauté ! prépare le thé, de la cueillette à la théière.
Ô beauté ! franchis l'oued et amène la menthe fraîche. »
(www.youtube.com : Cheb Khalid, *Raina rai-Ya zina diri atay.*)

– À partir des années 1950, le thé comme thème unifié cède la place d'honneur à d'autres sujets d'actualité pour devenir, cette fois, un *leitmotiv* ou une sorte de décor enjolivant la scène, ou tout simplement une introduction à des thèmes moraux. Finie la belle époque où il était un sujet à part entière. Dorénavant, références et allusions à cette boisson envahissent des textes de toutes sortes. On l'évoquera alors comme refrain, mais n'ayant apparemment aucun lien avec le reste de la chanson. En fait, sa fonction se révèle être plutôt une évocation du passé, créant ainsi une atmosphère de couleurs, de sons et d'odeurs, une ambiance de plaisirs, ô combien familière à l'auditeur marocain

qui, d'ailleurs, ne se souciera guère de l'unité du thème. Dans les années 1950, Hmad U-Boubakr introduira par un célèbre passage sa chanson moralisante sur la vieille femme qui espère encore épouser un jeune puceau :

« Dans ma main, j'ai pris du thé bien parfumé,
J'ai pris la théière et la menthe aussi ;
Le médissant, lui, en a bu un verre et le trouva amer. »
(Communication orale de Rays Lahcen Ihihi.)

De même, le texte chanté par Al-Idrissi et connu sous le titre « A Zehra jibi ssiniya » est révélateur de cette étape. À part ses premiers vers qui serviront de refrain, le reste du texte passe à tout autre chose, n'ayant rien à voir avec Zehra à qui on vient de demander d'apporter le plateau et de servir le thé. De la même façon, la chanson d'Ahmed Jabrane appartient à cette catégorie: « Ha lkas hlu » (disque Pathé, PA 2374-5).

Ainsi, toute une série de textes chantés portant des titres comme « Le thé », « La théière », « La menthe », « Zzenbil » ont fait leur apparition sur le marché du disque 78 tours. Pourtant, ils n'ont de référence au thé que le premier vers ou alors le refrain. La chanson de Rays Muhmmad Ihihi intitulée « A lberrad awa ! », elle, n'évoque nulle part la théière que traduit son titre, ni le thé qu'elle peut contenir. Faut-il voir dans ce décalage entre l'intitulé et le corps du texte une tactique publicitaire de la part des compagnies d'enregistrement ? Peut-être. Cependant, dans ces titres, cette boisson n'est pas évoquée uniquement pour des raisons de marketing ; car il faut aussi garder en mémoire l'idée que le thé et ses symboles sont inséparables de tout plaisir pour l'auditeur national. Si dans les comédies anglaises le thé est servi et bu machinalement sans aucun lien avec le sujet (Repplier, 1932 : 153), dans la chanson marocaine, le thème du thé et ses couleurs provoquent le plaisir des sens et suggèrent le paradis perdu.

— Vers les années 1970, le thème du thé continue d'être évoqué, mais cette fois avec amertume. Après une grande rupture liée à l'indépendance et aux espoirs déçus du réformisme moderniste, on chante l'époque du verre jaune comme par nostalgie d'un passé révolu. Le tube de Nass al-Ghiwan, *Siniya* (le plateau à thé) (www.youtube.com), est sans doute le plus représentatif de cette période. La séance du thé est une réminiscence d'un âge d'or où amitié, compréhension mutuelle et harmonie sociale étaient la règle dans ce soi-disant « bon vieux temps ». Le verre de thé laissait dans la bouche, mais plus maintenant, cette douceur parfumée et bien méritée. Seul le plateau

d'autrefois se conjugue avec ces mêmes valeurs morales. Dans bien d'autres textes, on regrettera le passé comme cette chanson du début des années 1990. Rays Hmad Amentag, qui y traite divers problèmes des temps modernes, la ponctue avec ce refrain :

« Ah ! Si je pouvais encore tenir ce vers de cristal entre mes doigts. » (Amentag, disque Tichkaphone, TCK 1195)

Ou encore ces vers dans une des dernières chansons-succès de Rays Aârab Atigui se plaignant de sa bien-aimée :

« Serai-je rassuré, ô toi qui es mienne ! Si je t'achète du miel
Du henné et des amandes, et t'offre en plus du thé de Paris. » (Atigui, disque Sawt al-Nujum, AR 216.)

DEUX TEXTES REPRESENTATIFS

Le thé, qui traverse la société marocaine du sommet à la base depuis le XIX^e siècle, fait maintenant partie des exigences de l'invité. Dans la littérature, on peut distinguer deux milieux différents, voire deux mondes opposés, quant à la préparation de cette boisson et les moyens dont chacun d'eux dispose. La littérature, et particulièrement la poésie en vernaculaire berbère ou arabe, a brossé, et d'une façon saisissante, deux tableaux distincts de ces milieux. Si certains avec leur talent poétique ont chanté avec beaucoup d'éloges les moments passés autour du plateau, d'autres ont su dénoncer, avec des images très vives, la misère de ceux qui sont victimes de son accoutumance. Le texte anonyme « La plante maudite » (Guiga et Magnin, 1946 : 91-121), en arabe dialectal tunisien, est le modèle de ce dernier genre.

Alors que la quasi-totalité de la production littéraire s'attache à décrire, dépeindre et chanter l'un ou l'autre, le texte de Brahim N'Ayt Ikhelf (Justinard, 1930 : 57- 67) sait malicieusement combiner les deux. Il nous brosse un tableau succinct où le lecteur se laisse conseiller pour la préparation d'un bon verre de thé tout en dénonçant la situation du pauvre qui n'a pas le nécessaire pour satisfaire les conditions de la prise de cette boisson. Sa feinte nous guette vers la fin de ce long poème (175 vers) (*ibid.*) où l'on ne s'attend pas à un engagement politique de sa part, et encore moins à une telle position anticolonialiste. Ce même thé, ce même sucre ne sont plus que des balles ou des pierres lancées par l'Européen-Chrétien à partir de ses vaisseaux. Cet intrus sait viser l'endroit où la mort est facile : le ventre, siège du foie et du cœur humains. Comment peut-on

penser à protéger une telle cible ? La stratégie de l'Européen est en ce sens beaucoup plus subtile, car son embuscade est tendue non pas en plein champ de bataille, mais sur la place du marché où le piège n'est autre que ce symbole de l'échange : les plateaux de la balance. Aussi l'auteur maudit-il « les gens de la balance ». De long en large, un certain déchirement entre admiration et dénonciation traverse l'ensemble de l'œuvre de N'Ayt Ikhelf.

C'est en même temps tout l'univers, aussi bien céleste que terrestre, qui y est décrit. Le soleil-plateau, les étoiles-verres, le pôle au milieu du ciel-théière, et même l'enfer-trépied où brûle la braise. Perçue comme le reflet de ce cosmos créé par Dieu, la séance du thé, cet art d'être en société, renferme une multitude de choses : « on n'y dirait plus de mots qu'il y a d'étoiles au ciel » (*ibid.* : 67). Elle concentre le code culturel et réitère les valeurs sociales dominantes, car « le thé, c'est la civilité » (*ibid.* : 64). Le geste, le regard, la position et, bien entendu, la parole recréent l'ethos. N'Ayt Ikhelf (*ibid.* : 57-67) et bien d'autres après lui utiliseront la séance de ce cérémonial pour faire passer tant de préceptes moraux et d'éléments de la sagesse sociale : le bien et le mal, la bonté et l'ingratitude, l'amitié et l'avidité... Le poète ira jusqu'à nous révéler le secret de ce que dit l'eau de la bouilloire sur le feu :

« Plus de bonté dans ce monde, puisque
Ces mêmes arbres que j'ai longtemps arrosés me brûlent.
Quant à l'amitié, elle a déserté les gens d'aujourd'hui
Pour ne se trouver que dans le thé.
C'est bien cette nouvelle boisson qui nous a enlevé les braves gens et leur bon accueil.

Toute visite sans thé est sans valeur.
Alors toi qui cherches encore l'amitié chez les gens d'aujourd'hui,
Sache qu'elle est entrée dans l'eau bouillante. » (*ibid.* : 66)

Dans la poésie berbère d'expression *tachelhite*, Sidi Hemmou (Johnston, 1907) est peut-être le premier à se rendre compte que le thé, tel un rituel religieux, doit impérativement obéir à certaines règles quasi sacrées :

« Comme la prière, le plateau à thé nécessite beaucoup d'obligations,
Un lieu bien propre muni de beaux tapis.
De grâce, maître du plateau ! vite, offre-moi
Un verre de ce thé. Une fois bu, je me sens enfin en paix.
Mon cœur, sans lui, va éclater. » (Johnston [1900's], mss. Oxford : 19)

Par conséquent, le salon des invités, propre, parfumé et luxueusement meublé de tapis, est la condition *sine qua non* d'un bon verre. Puis vient la présence de la totalité des ustensiles : plateau, verres, théière, tasses aux couleurs de paon, trépieds, bouilloire, coffret à thé, boîte à sucre, bol pour menthe, brûle-encens, carafon à parfum. Tout ce matériel, à défaut d'être neuf, doit impérativement se distinguer par une propreté absolue : métal éclatant et verrerie étincelante. S'ajoute à cela l'abondance d'ingrédients de toutes sortes, à commencer par le thé directement venu de Londres (*lwendrîz*), pain de sucre cristallisé, menthe, absinthe, verveine, *salma* (sauge), marjolaine, basilic, mais aussi ambre, santal, encens et bois parfumé. Telle doit être l'ambiance pour mieux apprécier la boisson jaune. Et c'est le thé lui-même qui l'exige. Même les ustensiles en argent et en cristal ont pleuré pour avoir été entre des mains indignes. À ce scandale de voir tout le monde, riches et pauvres, consommer cette boisson, le poète-chanteur Lhadj Belaid n'a trouvé d'autre solution que dans la séparation, selon les catégories sociales, des lieux de vente des différentes marques de thé. Le souk où ne se vend qu'un produit de mauvaise qualité doit être marqué et réservé pour ceux qui n'ont pas de beauté (Belaid, disque Baidaphone, 97-157). À côté de la plainte du thé, un autre ingrédient, à son tour, craint le pire :

« La menthe pleurera le jour où elle tombera entre les mains
De celui qui ne sait pas s'en servir ;
C'est la douleur qui l'accablera ! » (Peyron, 1993 : 117)

Au Maroc, on chante le thé comme on a toujours chanté le vin dans la culture musulmane d'expression arabe. Tous ceux qui ont approché la littérature poétique sur cette boisson notent le parallèle entre, d'un côté, les odes, hymnes et éloges du thé et, de l'autre, le vin dans la poésie en arabe classique. Plus d'un poète amateur de thé s'est nourri explicitement de cette poésie (*khamriyyat*) en transposant expressions, symboles, allégories et métaphores sur sa propre production. Mohamed ben Larbi al-Adouzi (Soussi, 1961, V : 190) se réfère directement à certaines images utilisées par Abu Nuwwas pour le vin. Et si les textes du *malhoun* (poésie en arabe dialectal née et chantée surtout dans les milieux des corporations d'artisans) sur le thé nous ont déçu par leur rareté, c'est que, nous dit-on, les passionnés de cet art continuent, eux, à chanter le vin tout en buvant du thé. « *Zzhu f tabla hasan* » (Jirârî, 1970 : 326-328) et le texte d'Al-Hassar (manuscrit privé) sont peut-être des exceptions qui confirment la règle.

D'après N'Ayt Ikhelf et bien d'autres poètes (Ben Bihi Umalu, 98-575-6, Rays Mbark), le thé a juré de ne pas aller chez le misérable. Car le prix du sucre, comme celui du thé, atteint des niveaux inaccessibles pour les classes sociales les plus modestes. Dans une société agropastorale où la règle de subsistance est l'autosuffisance, rien ne peut être plus ruinant que ce qui s'achète. Dangereux est le bienfait de tout ce qui se vend au poids. Dans son texte *Essiniya*, le groupe Nass al-Ghiwan, s'étonne, à son tour, que toute chose doive aujourd'hui passer automatiquement par le plateau de la balance. Alors, le poète avertit l'avare de ne pas toucher aux verres, il conseille à ce « parasite » d'éviter de s'approcher du plateau. Mais trop tard, N'Ayt Ikhelf ne dit-il pas aussi que quiconque a goûté à cette boisson, fût-il un enfant, vit dans le tourment ! Pour ne pas parler de celui qui y est habitué. Comme le désir tout court, celui d'acquérir cette boisson, mène droit à la folie.

« Car le sucre comme le thé est une panthère.

Celui qu'ils poursuivent, il peut toujours courir. » (Justinard, 1930 : 65)

Pourtant, le peuple non seulement apprécie cette boisson, mais ne peut plus s'empêcher de la revendiquer. Pour l'acquérir, les classes défavorisées sont prêtes à vendre leur héritage, quitte à se ruiner et à prendre le chemin de l'exil. Le thé, cette commodité des plus dangereuses, conduit certains droit à leur perte. Or, ces mêmes catégories sociales possèdent aussi leur service à thé. Pas comme celui de la haute société mais, pour eux, il fait déjà l'affaire. Le poète a le cœur brisé de voir ceux qui ne possèdent ni biens ni métier, ni toit ni logis, même pas une sandale aux pieds, vouloir néanmoins consommer cette boisson. À coup de crédit, de dettes, de procès et d'humiliation, ils y arrivent quand même (*ibid.* : 65). Écoutons maintenant cette autre voix qui nous vient du Moyen-Atlas :

« Ô douceur des verres de thé pris au logis,

Ô douceur des bouches de jouvencelles

Si ce n'étaient les dettes ! » (Peyron, 1993 : 221)

À part la poésie vernaculaire, les textes ethnographiques n'ont pas négligé ces scènes de pauvres gens sirotant le thé. Zette Guinaudeau-Franc écrit :

« Sur le chantier, à la pause de midi, l'ouvrier se contentera de pain et d'olives, mais entre deux pierres, il fera bouillir l'eau et en gestes minutieux, tirera d'un chiffon ce qui sera nécessaire à sa boisson : un peu de thé, de gros éclats d'un pain de sucre, des feuilles d'absinthe à défaut de

menthe, puis ses loques à même le sol il goûtera enfin un plaisir qui pour quelques minutes le fera égal du grand bourgeois... chez lui le soir un repas simple... la famille aspirera à grand bruit le thé bouillant en conversant... puis l'haleine parfumée, presque le verre à la main, sur la natte où ils étaient assis ils dormiront petits et grands... Le campagnard, lui, une infusion légère en thé, corsé en menthe et en sucre. [...] le Berbère, de ses boîtes en fer peintes tirera pour vous son thé acheté très cher. Une infusion très forte, très sucrée... » (Guinaudeau-Franc, 1957 : 175-177)

Si certains parmi cette masse laborieuse voient dans l'usage de cette boisson une habitude qui adoucit leur quotidienneté éprouvante, d'autres la considèrent plutôt comme une accoutumance malheureuse. En exécutant leur besogne, les ouvriers de certaines régions chantaient jadis en chœur cette complainte inspirée par la nouvelle malédiction :

« Du thé, du thé ! Si je ne bois point de thé, jamais je ne me réveille.
Mon Dieu, ô Seigneur ! Quelle est cette fatalité dont je suis frappé ? »
(Communication orale de Abdelaziz Chérif Tahiri de Marrakech.)

THE ET METAPHORES

Le discours populaire n'économise pas la création littéraire lorsqu'il s'agit de ce que le peuple aime à la folie. Il en est ainsi du thé qui rentre dans les catégories littéraires les plus prisées telles les énigmes et les devinettes populaires qui permettent de distinguer les gens raffinés et intelligents de ceux qui n'entendent rien au jeu des mots :

« Un corbeau s'empare d'un pigeon, il prend sa bouche dans la sienne. Les petits naissent et le faucon les disperse. »

Cette devinette fait allusion au thé car :

« Le corbeau, c'est la bouilloire ; le pigeon, c'est la théière ; les poussins sont les verres. Et le faucon est celui qui distribue les verres aux invités. » (Paul-Margueritte, 1935 : 127-128)

Ce genre de devinette rapporté par un certain Si Abdallah de Marrakech, au printemps 1933, sonde d'une façon indirecte le degré qu'a pris le thé dans l'imaginaire populaire. De même, quand Dawud al-Rasmouki s'amuse à jouer sur le terme *atay* dans une énigme adressée à ses élèves, cela laisse deviner également la place occupée par le thé dans la culture savante.

De Brahim N'Ayt Ikhelf (Justinard, 1930 : 57-67) au XIX^e siècle à Abdallah Zrika (1988 : 14-16) aujourd'hui en passant par les poètes de l'Atlas, le cérémonial du thé projettera une variété de tableaux, reflets d'images et reproductions de scènes quotidiennes dans l'imaginaire marocain. Des clichés poétiques de la séance et de son matériel se succèdent, se ressemblent et se contractent à travers le temps, et souvent chez le même créateur. Dans les textes de ces deux poètes, le cosmos tout entier se retrouve projeté dans le plateau circulaire. *Ttabla*, les verres, la théière et le trépied ne sont, respectivement, dans le texte de 1895 (Justinard, 1930 : 62-67), que les symboles du soleil, des étoiles, de l'un des pôles célestes, et de l'enfer. Plus près de nous, chez Zrika, les verres unissent le plateau à la théière comme la pluie relie le ciel à la terre. Mais que poursuit le poète, à part le désir d'apaiser un feu intérieur ? Avant tout, il cherche à accorder harmonieusement la symphonie qui monte en lui, avec celle qui rythme la rotation de la terre autour du soleil. Cette boisson lui donne la sensation d'aller droit vers sa tête au lieu de descendre dans son ventre, il ressent une ivresse autre que celle du vin.

Quand Zrika pose son regard sur cette même théière, il voit le spectre d'une coupole de tombeau d'un saint. Mais il lui arrive aussi d'y voir la silhouette du Marocain lui-même : le sommet de la théière/le capuchon d'une djellaba, son anse/une main en arrière, le bec/une bouche avancée, et le bas (giron)/la croupe d'une mère assise allaitant dans un silence absolu. Ces images inspirées par la théière nous rappellent une anecdote humoristique circulant sur un homme politique des années 1980. Ce personnage, qui combine dans l'imaginaire populaire la sagesse d'un Joha et la bêtise d'une Bécassine, est justement le héros d'une multitude d'autres blagues que le peuple utilise pour dire des vérités difficiles à exprimer autrement².

Toute cette littérature ne situe pas le thé dans un imaginaire lointain mais l'ancre dans le quotidien. Le thé constitue un véritable rituel que chacun se doit d'observer religieusement.

². L'histoire raconte que cette personne aurait un jour proposé au roi Hassan II de changer le *design* du drapeau marocain. En effet, lui dit-il, tous les drapeaux des autres pays sont frappés de sigles symbolisant l'âme de leurs peuples respectifs. Le drapeau libanais, par exemple, porte l'image du cèdre, symbole du pays où cet arbre pousse, le drapeau saoudien, l'épée et la formule « il n'y a de dieu que Dieu », celui de l'URSS, le marteau et la faucille représentant l'idéologie communiste... Alors que l'étoile verte du drapeau rouge marocain ne renvoie à rien. Devant l'invitation du roi à proposer autre chose, il conseille de remplacer tout simplement l'étoile par une théière. Et de s'expliquer devant l'étonnement de son interlocuteur : « En effet, Sire, la théière est courte de taille, petite de tête, grosse de ventre et continuellement "en érection". C'est bien là le symbole du Marocain. » À un autre niveau, et pour une autre audience, cette anecdote traduit le texte de Zrika qui d'ailleurs porte bien son titre : « J'ai vu le Maroc tout entier dans une théière » (Sebti et Lakhsassi, 1999 : 375-378).

Le cérémonial du thé

Individuellement ou en petits groupes, les invités arrivent. Chacun cherche sa place préférée, c'est-à-dire près de tel autre. Timidement, les salutations habituelles s'échangent. La personne d'honneur est choisie pour diriger la séance du thé. L'eau commence à bouillir sur le brasier aux pieds de grue installé un peu plus loin. Au moment où la vapeur, comme une langue de serpent, commence à sortir de la bouilloire, la préparation de la boisson est vraiment entamée. Jamais auparavant on a fait attention à cette vapeur, comme si les Marocains ne faisaient pas bouillir l'eau avant l'introduction du thé. En fait, la séance du thé invite à la méditation. Images et métaphores se bousculent dans l'imaginaire du poète.

Ainsi, l'amant se sent tantôt aimé :

« Le cœur de la théière bout, le mien est calme.

Le plateau et ma maîtresse sont devant moi. » (Paul-Margueritte, 1935 : 60)

Tantôt consumé à mort :

« Mon cœur est telle une théière en train de chauffer ;

L'ami est tel un soufflet, il me surveille et active la flamme ! » (Peyron, 1993 : 93)

Tout événement, tout acte et geste advenus durant ce cérémonial sont saisis comme des langages métaphoriques de ce que ressent intimement le poète :

« Ce que tu m'as fait, l'homme au marteau ne l'eût

Point fait au pain de sucre, ni le feu au bois sec ;

Si je disais ça à une montagne, elle diminuerait,

Si je disais ça à la terre, elle deviendrait noire,

Si je disais ça au thé, il prendrait la couleur du henné,

Si je disais ça à la rivière, aussitôt son cours s'assècherait,

Si je disais ça au fusil, le coup ne partirait pas,

Si je disais ça au juif, il se ferait musulman ;

Toi qui m'as mis plus bas que terre ! » (*ibid.* : 175)

Il n'y a de dieu que le thé

Étant donné que le thé a un pouvoir écrasant sur l'être, il est aussi comparé à un roi sortant de son palais représenté par la théière. Comme lui, il aime et exige de la compagnie et facilite la conversation – il dénoue comme il noue les langues, imposant

ainsi un rythme à la langue. Tout d'abord, les gens de ce cérémonial sont là à attendre l'infusion en silence comme on attend Sa Majesté. Ils ne commencent à parler vraiment que quand la théière inclinée – elle qui ne parle pas – entame son chant parfumé. Et c'est alors la même parole circulaire, sans commencement ni fin. Un conte qui tourne autour de ce verre de thé (Zrika, 1988 : 14-18).

À sa sortie, comme le monarque de son palais, tous les regards se tournent vers lui. C'est dire aussi que le roi n'est roi qu'après être sorti de son palace, telle l'eau bouillante avant de devenir liqueur dans la théière. Mais le thé est non seulement un roi, comme dit N'Ayt Ikhelf (Justinard, 1930 : 63), mais aussi un dieu, et pour certains, il n'y a de dieu que le thé, d'après le texte tunisien. Et si Dieu est éternel, le thé aussi :

« Ô musulmans, voici la théière toute joyeuse.

Buvons gaiement, et plaignons ceux qui ne savent pas se réjouir d'un verre de thé !

La fortune est changeante. Nos troupes sont à la merci d'un orage.

La théière seule est immortelle. » (Paul-Margueritte, 1935 : 64)

Or puisque la séance du thé qui règne sur terre n'est autre chose que le microcosme du monde céleste, elle est, de ce fait même, la métaphore de la vision du monde du croyant. Le plateau est perçu comme *msella* (lieu de prière en plein air), le trépied comme minaret. Dans ce rituel religieux, la théière est bien entendu l'*imam* qui guide les fidèles que représentent les verres. D'autre part, le rapport de la théière aux verres est aussi vu comme celui qui lie le cheikh/maître à ses étudiants. Celui-ci verse la connaissance dans la tête des élèves comme la théière le thé dans les verres (Betâwrî, 1946 : 182-185). Chez Abdallah Zrika, la théière rappelle aussi le maître distribuant son pouvoir symbolique aux enfants (mis pour les verres). Cependant, pour ce poète, la théière est avant tout cette première source nourricière et affective : le sein maternel.

Rituel du thé

Au Maroc, le thé et sa préparation ne sont pas uniquement un rituel, c'est-à-dire une suite de gestes répétitifs. Il n'y a qu'à se rapporter à la description de Zette Guinaudeau-Franc pour se rendre compte que préparer le thé est aussi un art dans le sens où deux verres n'ont jamais le même goût. Autrement dit, quelque chose qui ne s'acquiert pas, « un don d'Allah », comme elle le précise (1957 : 175-177). Si tout paraît y être déjà réglé, tout y est en même temps nouveau, car aucune séance de thé ne

ressemble vraiment à une autre. Seuls ses grands traits sont fixes, mais dans une souplesse insoupçonnée.

À propos de l'officiant du thé et des qualités qu'il doit avoir, la majorité des textes en vers en parlent d'une façon ou d'une autre. Mais c'est surtout la poésie du Souss (en arabe classique ou en berbère) qui a développé cet aspect dans ses détails les plus minutieux. Et c'est peut-être N'Ayt Ikhelf (Justinard, 1930 : 57-61) qui a ouvert cette voie dans la région. De celui qui fait le thé, on exigera, dit-il, qu'il soit bien habillé, qu'il ait un esprit pondéré mais aussi de la considération. Non seulement il doit être de bonne humeur durant la séance, et avoir constamment le sourire, mais il faut qu'il ait surtout de la sagesse. Encore faut-il qu'il ne soit point orgueilleux. Car la préparation du thé est avant tout un art de la mesure. Modestie et esprit de classe doivent être conjugués avec adresse. Et si le candidat estime qu'il n'est pas à la hauteur de son art, il accepte volontiers le choix de l'assemblée si elle désigne un candidat qui lui est supérieur. Un tel geste demande à son tour beaucoup de perspicacité et de bon sens. À la place d'une défaite inéluctablement humiliante, cette attitude est à sa façon une élévation. Car il ne faut pas oublier que la préparation du thé est une guerre composée d'une multitude de batailles qu'il faut savoir mener victorieusement jusqu'au bout.

Pour Mohamed ben Larbi al-Adouzi (mort en 1905), la propreté physique du préparateur du thé (*muqim atay*) est cardinale. Il faut surtout que celui-ci ne soit pas enrhumé. En plus, il faut qu'il soit particulièrement doux et modeste, ne contredisant jamais l'opinion des autres et sachant satisfaire chacun des assistants. Pour lui, dans cette tâche, l'homme libre passe avant l'esclave et le plus vieux avant le *cheikh* et les enfants. D'ailleurs, l'homme libre ne doit jamais préparer le thé pour les noirs. Inversement, honte à ceux qui laissent l'homme noir lui en préparer, car, dit-il, c'est un rôle noble qui ne revient qu'au blanc, au bon, au doux, au gentil comme si, pour ce clerc soussi du XIX^e siècle, il n'y avait que dans la « blancheur » de la peau qu'on pouvait trouver ces caractéristiques. En outre, Al-Adouzi interdit à tout handicapé, qu'il soit aveugle ou boiteux, de toucher au plateau (Soussi, 1960 : 191-195). Car pour ce *faqih*, l'officiant du thé est leader du groupe présent. On retrouve là certaines conditions établies par Al-Mawardi pour la candidature au califat.

Quant à cet autre poète de la même région, Abdallah ben Mohamed (mort après 1961), un beau visage attirant par sa douceur et sa bonté, en plus de la propreté du corps et de la pureté morale, est nécessaire à tout *muqim atay*. Il faut aussi qu'il soit habillé d'une belle tenue propre et qu'il affiche un sourire permanent. Dans l'assemblée des

lettrés, une bonne connaissance en lettres est nécessaire. À la manière d'un Abû Zayd al-Qayrawânî dans sa *Risalah*, Abdallah ben Mohamed évoque les plus minutieux détails dans la conduite de celui qui prépare le thé :

« Ne pas se gratter – pas même ses cheveux ; ne pas mettre son doigt dans le nez ; ne pas tirer ses poils ; ne pas montrer sa poitrine... Et il faut surtout qu'on ne le voie pas cracher, à moins, dit-il, qu'il sorte dehors pour le faire. » (Soussi, 1960 : 186-187)

Plus d'un texte nous met en garde contre toute négligence dans cette tâche quelquefois dangereuse. Car, il faut le rappeler, la préparation du thé ressemble à bien des égards à l'art de la guerre. Celui qui dirige la séance s'empare d'un prestige immense et d'une estime sans mesure (Cheradî, 1988-1989 : 46-48). Ce prestige et cette estime n'ont d'égal que le degré de confiance qu'on lui accorde en le sollicitant pour exécuter cette tâche (Thomas, 1918 : 201-202). Pour essayer de comprendre l'importance quasi sacrée que la société traditionnelle attache à la désignation de cet officiant, il faudrait peut-être remonter le cours du temps et interroger les textes anciens. Rappelons-nous que, à travers l'histoire, les boissons ont été, de temps à autre, utilisées pour servir quelque poison dans le but de se débarrasser des indésirables. Et pourquoi le thé serait-il une exception ? La séance du cérémonial – qui se déroule tout entière sous les yeux de l'assistance – n'est pas seulement un moyen de tuer le temps tout en échangeant des informations après de longues salutations. Il faut aussi se demander si elle ne permet pas de rassurer l'invité quant à un éventuel risque d'empoisonnement. Dans la littérature historique, on retrouve les traces de ces incidents (Duṣayf, 1988 : 322). On peut se demander alors pourquoi un ministre de Mulay Slimane, ayant aussi le titre de Mul-atay (officiant du thé), avait-il été exécuté en plein *méchouar* « à l'audience même du Sultan et sous ses yeux » (Cochelet, 1821 : 324). Durant la séance du cérémonial, il faut certainement voir dans ce protocole le fait que l'hôte, par la transparence de la préparation de cette infusion, met implicitement le bienvenu en confiance. Et dans cette opération, le choix du chimiste est capital. À son tour, la poésie n'a pas oublié de faire allusion à ces éventualités. Écoutons une strophe du Moyen-Atlas :

« Puissé-je préparer du thé au venin de serpent,
Jusqu'à ce qu'il devienne jaune, puis à mon chéri,
Servir cette funeste potion ! » (Peyron, 1993 : 107)

D'autre part, et comme cela a été bien remarqué, on juge un homme à la façon dont il prépare cette boisson (Odinot, 1926 : 158-160). L'officiant s'assure, avant d'entamer son art, que tout le matériel est prêt. Il ne sera nullement excusé, au moment d'ajouter la menthe par exemple, en se rendant compte que celle-ci manque. L'instant est crucial. Il doit par conséquent vérifier le matériel en détail, y compris l'état de l'eau. Généralement, une autre personne est mise à sa disposition pour le servir, mais à lui seul incombe la responsabilité de tout contrôler, en qualité et en quantité suffisante, le thé, la menthe, le sucre (Justinard, 1930 : 57-61). Même l'état de l'eau chaude et l'uniformité de sa cuisson, c'est à lui de l'estimer. Sur son signe, le serviteur peut exécuter le geste, et à chaque fois verser la quantité suffisante qu'il commandera avec son doigt levé ou baissé. Par conséquent, pour certains, le prisonnier d'Aïssa ben Omar, bien qu'il ne soit relâché que grâce à sa prétendue compétence de « faiseur de thé », a peut-être commis cette erreur : ne pas s'être assuré que l'eau, dans son ébullition, était uniforme. Bien que cette règle constitue un raffinement d'un très haut niveau, elle n'est pourtant pas universellement recherchée. Sur cette pratique, les sociétés avec leurs différentes cultures sont partagées. Quand la bouilloire siffle comme un orage féérique dans un océan en miniature, nous dit Luwuh (VIII^e siècle), ce premier grand poète chinois du thé, il faut ajouter une tasse d'eau froide pour « rajeunir » l'eau, puis la verser dans les bols en attente (Repplier, 1932 : 139). Et si la sagesse orientale contredit la tradition marocaine sur ce point, il faut en conclure que le goût obtenu d'une décoction, dont l'eau a subi ou non un tel coup, est lié en particulier aux habitudes culturelles.

Certes, il ne s'agit pas seulement d'avoir le plateau devant soi pour crier victoire. Encore faut-il détecter dans le regard des autres leur consentement pour diriger la séance. Sans cette adhésion non verbale de l'assemblée, la partie est perdue d'avance. Dans le cas d'un consensus négatif – toujours tacite –, l'homme intelligent trouvera souvent une astuce pour sortir de l'impasse et sauver son honneur avant que le désastre n'advienne. La clef de cette approbation est cachée dans le regard de l'assistance, nulle part ailleurs. Une fois ce consentement souvent implicite acquis, c'est une deuxième bataille qu'il faut entamer. L'opération la plus délicate concerne le premier et le second verre. On jugera le maître du plateau surtout par la première décoction. Avec impatience, il attendra le verdict des dégustateurs. À la phrase « À ta santé ! », il sera soulagé. Le silence après la première gorgée est signe d'un couteau dans le dos. Il saura donc que l'on continue à boire son infusion par politesse. L'insolite ou l'ennemi déclaré ira même jusqu'à refuser de boire et c'est alors une humiliation extrême. Mais dans le

cas d'une insatisfaction, le code s'arrête généralement au silence. Le troisième verre a moins d'importance quant au jugement des invités sur son savoir-faire.

CONCLUSION

De nos jours, le thé est-il en perte de vitesse ? Assiste-t-on à un remplacement du thé par d'autres boissons aussi étrangères que l'était le thé lui-même à ses débuts ? Coca-Cola, Pepsi-Cola, Crush, Orangina... Ces rafraîchissements, considérés aujourd'hui comme étant plus prestigieux, ne sont-ils pas en train de bousculer le thé – en tant que boisson pour invités ? Certes le phénomène est lent et sa façon de prendre progressivement la place d'honneur de cette « boisson nationale » est encore très timide, mais à l'observateur attentif, le changement est déjà perceptible. Le campagnard, ou même le citadin récent, ira vite chez l'épicier chercher une limonade pour l'invité d'honneur. Le thé est-il devenu banal à ce point ? Étant à la portée de quiconque, ne remplit-il plus sa fonction de boisson de prédilection ? Sur la table des invités, le plateau sera posé quand même après la bouteille de Crush, Fanta ou Coca ou même parfois les trois à la fois. Mais ce n'est peut-être là qu'une phase de transition. La présence de plus en plus importante de ces boissons dans les cérémonies festives est sans doute un signe annonciateur du changement. Mais pour Abdallah Zrika, cette coupure été entamée il y a longtemps depuis qu'une autre main que celle du père a osé s'emparer de l'anse de la théière. Car qu'est-ce que la décadence sinon cette imposture même qui a désaccordé la musique du plateau avec la musique cosmique. Alors tous les signes avant-coureurs de cette déchéance se succèdent. Le plateau circulaire change de forme (carré ou rectangulaire) et de matière (en métaux vils ou même en plastique).

Comme le thé a probablement remplacé d'autres infusions et peut-être même le vin, le Coke, parmi ces *soft-drinks*, est sans doute en tête du peloton. En effet, après la Seconde Guerre mondiale, la compagnie Coca-Cola commençait à conquérir le monde arabe. Dans son développement vers ces régions, il est intéressant de relever les arguments pris en considération par la division du marketing de cette compagnie : « un marché idéal avec son climat de sable chaud et ses tabous religieux contre l'alcool [...] » (Louis et Yazijian, 1980 : 160-161). En 1954, une rumeur circulait au Maroc prétendant que Coca-Cola était assaisonné avec du sang de porc... et ce n'est qu'après que le prince eut commandé publiquement une bouteille de Coke que cette boisson retrouva la « grâce divine » (*ibid.*). Les textes concernant la polémique religieuse autour

du thé et du sucre il y a plus d'un siècle nous ont familiarisés avec les mêmes arguments.

Ce qu'on pouvait lire dans *Edinburgh Review*, qui cite *Curiosities of Literature* d'Isaac D'Israeli (1824) concernant le thé en Angleterre, peut très bien être repris ici pour le cas du Maroc :

« La progression du thé a été comme celle de la vérité. Suspecté au début, bien que délicieux pour ceux qui avaient le courage de le goûter, il a résisté au fur et à mesure qu'il s'installait, et consommé à outrance une fois enraciné, pour enfin triompher par les longs efforts irrésistibles du temps et par ses propres vertus. » (Ukers, 1935 : 494)

En fait, la longue marche de cette « vérité » n'a pas cessé de progresser sur le territoire marocain depuis le début du XIX^e siècle pour atteindre son moment triomphal dans les années trente du XX^e siècle. Or, depuis la Seconde Guerre mondiale, Coca-Cola continue de conquérir, et d'une manière aussi agressive que l'avait fait le thé à ses débuts, les marchés arabes et nord-africains. Et tout ce qui avait été dit sur le thé à ce sujet peut aussi bien convenir à la nouvelle boisson américaine. Aussi assiste-t-on à la mise au second rang de la vieille « vérité » par la nouvelle qui ne cesse, par sa vitalité, sa force et son dynamisme, de gagner du terrain. Comme toute vérité dans ce sens pragmatique du terme, le thé au Maroc est sans doute en voie de céder la place à d'autres boissons qu'imposent de nouvelles forces commerciales sur le marché international. Dans ce cas, on peut attribuer leur apparition dans la société aux mêmes facteurs : temps et vertus. La lutte des goûts que manipulent d'une façon ingénieuse les multinationales ne fait donc que commencer. Et si la Chine a donné au monde le thé et les tasses en porcelaine, l'Amérique d'aujourd'hui nous impose ses rafraîchissements dans des contenants outrageusement décorés et facilement jetables. La vieille Chine continuera peut-être à boire la meilleure marque de thé avec la même sérénité mais, aujourd'hui, sa jeunesse rêve également de se rafraîchir avec les *soft-drinks* américains. On peut en dire autant des jeunes Marocains, sinon de toute la jeunesse du monde.

BIBLIOGRAPHIE

- BETAWRI, al-Mekkî, Al-, 1946, *Charh al-urjûzah al-fâ'iqah al-mustaadhibah al-râ'iqah fîmâ yahtâju al-atây*, Rabat, Dar al-nachr al-bâb.
- BENIHYA, Lahoucine, 1996-1997, Chiør al-hajj Beloid, tome II, thèse de diplôme d'études supérieures (DES), département d'arabe, faculté des lettres de Ain Chock (Casablanca), université Hassan II.
- CHERADI, Abdeljalil, Al-, 1988-1989, al-chây fî al-chiør al-øarabî bi-Sûs, mémoire de licence en lettres arabes, faculté des lettres d'Agadir.
- CHOTTIN, Alexis, 1939, *Tableau de la musique marocaine*, Paris, Paul Geuthner.
- COCHELET, Charles, 1821, *Naufrage du brick français, La Sophie : perdu le 30 mai 1819 sur la côte occidentale d'Afrique et captivité d'une partie des naufragés dans le désert de Sahara, avec de nouveaux renseignements sur la ville de Timectou*, Paris, Mongie Ainé, 2 vol.
- D'ISRAELI, Isaac, 1824 [1791-1823, en 5 vol.], *Curiosities of Literature*, Londres, Routledge & Co., Farrington Street et New York, Beekman Street.
- DUEAYF AL-RBATÎ, Mohamed, Al-, 1988, *Târikh al-dawlah al-øalawiyah al-saøidah...*, 1633-1812, vol. I, Casablanca, Dar al-thaqâfah.
- GUIGA, Abderrahman ; MAGNIN, Jean-Gabriel, 1946, « Le thé, la plante maudite », *Revue de l'Institut des belles lettres arabes (IBLA)*, Tunis, n° 33 : 91-121.
- GUINAUDEAU-FRANC, Zette, 1957, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, Jean Émile Laurent.
- HASSAR, al-hâjj Mohamed, Al-, sans date, manuscrit privé de Abdelazîz al-charîf al-Tâhirî.
- JIRARÎ, Abbâs, Al-, 1970, *al-jazal fî al-maghrib. al-qasîdah*, Rabat, Maktabat al-tâlib.
- JOHNSTON, Robert, Lyon, N., 1907, *The Songs of Sidi Hammo*, Londres, Elkin Mathews, Vigo Street.
- (éditeur du manuscrit) [1900's], *The Similes (El Mani) of Sidi Hammo*, collected and translated by Robert, Lyon, N. Johnston, Bodleian Library Oxford, Shelfmark, Afr. Misc. 3 (Photocopy order n° 1204) : 1-32 (texte berbère en caractères arabes)/1-19 (traduction anglaise).
- JUSTINARD, Léopold-Victor, lieutenant-colonel, 1930, *Tribus berbères. Les Aît Ba-Amran (Villes et Tribus du Maroc, vol. VIII)*, Paris, Champion : 57-61 (texte berbère)/62-67 (traduction française).
- LOUIS, Joe C. ; YAZIJIAN, Harvey Z., 1980, *The Cola Wars*, New York, Everest House.
- ODINOT, Paul, 1926, *Le Monde marocain*, Paris, Marcel Rivière.
- PAUL-MARGUERITTE, Lucie, 1935, *Chants berbères du Maroc*, Nancy, Berger-Levrault.
- PEYRON, Michael, 1993, *Isaffèn Ghbanin (Rivières profondes) : poésies du Moyen-Atlas marocain traduites et annotées*, Casablanca, Éditions Wallada.
- REPPLIER, Agnes, 1932, *To Tink of Tea!*, Boston, Houghton Mifflin.
- SEBTI, Abdelahad ; LAKHSASSI, Abderrahmane, 1999, *Min al-shây ilâ al-atây : al-øadah wa-l-târikh*, Rabat, Publications de la faculté des ûl-Maøsul, vol. I-III, V-VI et IX, Casablanca, Matbaøat al-Najâh.
- SOUSSI, Mohamed al-Mokhtar, 1960-1963, *Encyclopédie al-Maøsul*, vol. I-III, V-VI et IX, Casablanca, Matbaøat al-Najâh.
- THOMAS, Louis, 1918, *Voyage au Goundafa et au Sous*, Paris, Payot.
- UKERS, William H., 1935, *All About Tea*, New York, The Tea and Coffee Trade Journal Company.

ZRIKA, Abdallah, 1988, « Le Maroc dans une théière », in Nourredine Ayouch (dir.), *Librement (Casablanca) : Regards sur la culture marocaine*, n° 1 : 14-16.

DISCOGRAPHIE

AMENTAG, Hmad, *Taws d lbellar*, disque Tichkaphone, n° TCK 1195.

ATIGUI, Aârab, *Amz a Fatima ddeblij*, disque Sawt al-Nujum, n° AR 216.

BELAID, Lhadj, *Taqwsit n watay*, disque Baidaphone, n° 97-157.

BEN BIHI UMALU, Mohamed, *Taqwsit n watay*, disque Baidaphone, n° 98-575-6.

JABRANE, Ahmad, *lkas hlou*, disque Pathé, n° PA 2374-5.

LES USAGES SOCIAUX DU CAFE EN KABYLIE

Houria Abdennebi-Oularbi¹

Le café, comme le sucre ou les épices, compte parmi les denrées de boutiques des villages kabyles à la fin du XIX^e siècle. Cette boisson exotique s'accompagne de sucre, parfois de poivre. Sous l'empire ottoman, lors de veillées religieuse (*dikr*), les autorités religieuses sirotaient avec parcimonie du café (*moka*)². Par l'entremise des confréries, notamment la confrérie *Rahmanya*³ fortement implantée en Kabylie, et des pèlerins, sa réputation avait atteint les monts du Djurdjura. Jusque-là, seuls les citadins avaient coutume d'en consommer.

Le café envahit peu à peu le quotidien des diverses couches sociales villageoises avec une diffusion plus aisée et une baisse des cours du café torréfié à la fin du XIX^e siècle. Cet état de fait coïncide avec l'importance croissante que prenaient les compagnies commerciales coloniales⁴. C'est en ce sens que chez les At Budrar, nous avons été confrontée à deux traditions de préparation du café aux modes de consommation parfois opposés.

La tradition confrérique *rahmanya*, dans les campagnes au XIX^e siècle, réserve le café aux initiés. Sa consommation est circonscrite à ceux qui se sont accomplis dans la voie de l'initiation. Elle écarte les néophytes. Elle favorise les vieillards, entoure le rituel de préparation du café d'actes de purification dans le même esprit dans lequel on faisait ses ablutions pour la prière de l'aube. Les graines de café étaient nettoyées à l'eau et au savon artisanal puis torréfiées. Un réel savoir-faire sous-tendait ces pratiques. Les *merkanti* (terme générique pour désigner les riches) avaient récupéré l'héritage culturel et le savoir-faire de la confrérie en termes de traitement de la graine

¹. Enseignante, département de langue et culture amazighes, Tizi-Ouzou.

². Le *moka* est un café parfumé, acidulé, du type arabica planté au Yémen et déjà connu au Moyen Âge.

³. La confrérie *rahmanya* avait essaimé au XIX^e siècle en Kabylie. Le ccix Muhend U Lhusin était un adepte de la confrérie avant de devenir chef à son tour.

⁴. « Le café en Méditerranée, histoire, anthropologie, économie XVIII^e-XX^e siècle », in *Actes de la table ronde du groupement d'intérêt scientifique « sciences humaines sur l'aire méditerranéenne » et de la chambre de commerce et d'industrie de Marseille*, octobre 1980, collectif de l'Institut de recherches méditerranéennes, Aix-en-Provence, université de Provence : 177.

tout en tournant à leur avantage, pour se démarquer de l'ensemble des villageois, la conjoncture économique capitaliste qui avait fait du café un produit de large consommation. Le café était servi sucré. Puisque le sucre coûtait cher, le café était réservé aux nouveaux riches qui rivalisaient en choix de tasses en porcelaine pour l'apprêter et se distinguer.

C'est au village d'Ighil Bwammas que l'expression d'une telle confrontation avait atteint son apogée. Village au passé confrérique où les riches avaient été des personnalités marquantes comme le bachagha Sidi Lğudi, Said Ait Zay qui s'était acquitté de l'impôt de guerre pour toute la tribu (Brachet, 2004 : 117-136.), le neveu de Sidi Lğudi lhadj Said⁵, l'informateur des *qanun* auprès d'Adolphe Hanoteau (Hanoteau, 1923 : 140).

Moment de détente, de sociabilité, le café ouvre la porte à l'enchantement. L'espace d'un instant, on n'est plus tiraillé par le rude quotidien et on accède à un peu de détente. Si siroter cette boisson indique une ascension sociale, peut-on s'interroger sur ce qui a favorisé l'inscription dudit cérémonial dans l'alimentation villageoise ? Pourquoi les jeunes femmes, après la Seconde Guerre mondiale, avaient-elles exprimé un tel engouement pour la prise de café ?

APPROCHE METHODOLOGIQUE

Nous étudierons la thématique de la « prise du café » en Kabylie en puisant dans les concepts de la sociologie de l'alimentation dans la lignée de Jean-Pierre Poulain (2005). En considérant notamment la notion d'« espace social » alimentaire, cette zone d'imbrication entre le biologique et le culturel qu'établissent les groupes humains en désignant des représentations du mangeable, des catégories qui classifient les aliments, ce qu'il faut manger, comment et quand les manger (agréable, cru, cuit).

Les notions de « prises alimentaires », en opposition aux repas, seront sollicitées. Les prises alimentaires tel l'acte de « casser la croûte aux champs » étaient courantes dans l'univers paysan. Elles se sont transformées en repas, c'est-à-dire en repas ritualisés, institutionnalisés, notamment dans les groupes gravitant autour de la sphère de l'État colonial (Poulain, 2005).

⁵. Lhadj Said ben Ali, interprète judiciaire, né en 1829 à Ighil Bwammas, est l'informateur d'Adolphe Hanoteau.

Au XIX^e siècle, la Kabylie était passée brutalement d'une économie vivrière rationnant la nourriture à une économie coloniale qui ouvrait des marchés en créant des besoins chez les populations et en incitant les villageois à consommer pour le plaisir, stratifiant par là même la communauté villageoise. Le système alimentaire qu'autorisaient la cueillette et les petits élevages auxquels s'adonnaient les femmes (seules les céréales étaient acheminées par les hommes et stockées pour l'année) diffère du modèle alimentaire que tentaient de bricoler les familles, sous l'ordre colonial, tiraillées par de nouveaux besoins.

L'espace social alimentaire, sous influence coloniale, invoquait de nouvelles catégories alimentaires comme le sucré (*azidan*, *lehlu*), alors que les paysans empruntaient habituellement les leurs au local ou au répertoire médicinal de la culture savante du Moyen Âge comme les oppositions sec/humide (*azegzaw/aquran*).

Les catégories traditionnelles étaient orientées vers la consolidation de solidarités pour passer les contrats en faisant intervenir le sacrifice et la préparation du couscous, des moments forts où les femmes s'investissaient collectivement ; le sucré lui, initie des sociabilités moins contraignantes, procurant du plaisir. Il mobilise des formes d'association, de partage, de rapports particuliers entre générations où les frontières traditionnelles entre les sexes sont franchies.

Notre étude s'est déroulée auprès de mères de famille durant la période 1939-1950 au sein des villages de At Budrar, de Tala n Tazart et de Buadnan, et auprès des villageoises d'Ighil Bwammas. Ces dernières retiennent notre attention car elles s'étaient insurgées dans les années 1950 contre le privilège offert aux seuls hommes de prendre du café.

Les aïeules en ce temps-là veillaient scrupuleusement au rationnement et rendaient des comptes aux hommes. Les jeunes mères étaient les plus lésées. Elles avaient un statut incertain, n'étant pas complètement intégrées dans la famille de l'époux et étant arrachées à leur famille d'origine. Elles devaient parfois céder leur part de nourriture pour s'attacher les services d'une personne influente parmi les femmes de la maison. De plus, elles se devaient de nourrir leurs enfants quitte à renoncer à leur part de nourriture. Elles osaient clamer leur droit au café en associant le colon à un bienfaiteur pour avoir introduit et généralisé le café : « *arumi yuqqem-aγ ahric kenwi ad aγ-t-ksem* » (« le Français nous a doté d'une part et, vous, vous nous l'ôtez »).

Ce comportement allait à l'encontre de l'éthique villageoise. Les épouses se devaient d'être patientes et pudiques. Un jeune marié, à qui l'on demandait des nouvelles de sa femme, avait répondu : « *ur lluzey tesser-iyi ur γliy terfed-iyi*⁶ » (je n'ai pas encore éprouvé sa constance en période de faim ou de maladie).

Les moments de disette et de faim, récurrents dans une économie vivrière avec tout ce que cela impliquait comme trésors de patience pour les femmes, étaient un indicateur d'identité et permettaient de délimiter les genres.

À la fin de la guerre, les villageoises d'Ighil Bwammas avaient refusé de renoncer au plaisir du café. Dans les deux autres villages voisins, les femmes avaient continué à goûter furtivement au café en sirotant les fonds de tasse. Même la dénomination du café devenait précieuse. On prononçait à Ighil Bwammas *lqihwa* au lieu de *lqahwa*, un mode de prononciation citadin, caractéristique du parler précieux des réfugiés d'Andalousie. C'est dire que la transmission de la pratique du café dans ce village plonge dans l'héritage citadin relayé en montagne par les *khouan* et colporteurs affiliés à la confrérie *rahmanya*.

Nous avons été confrontés à une profusion de catégories désignant les différents procédés de préparation et de prise du café. Le savoir-faire dans la torréfaction de la graine était prisé comme le fait de faire suinter la graine pour en exhaler l'arôme sans la brûler.

Des bribes de versifications ont traité de la thématique du café, du couple qui devenait visible en ce temps-là, une catégorie sociale nouvelle dans l'entre-deux-guerres : « *Lqahwa id-yeddem ufus-iw di thannut n wergaz-iw netta yeswa nekk swiy* » (« j'ai pris moi-même le café dans le magasin de mon mari, lui a siroté et moi aussi »). Notons les redondances du pronom possessif *iw*, un marqueur de l'individualité, et ce tête-à-tête avec son compagnon autour d'une tasse de café qui a des accents modernes.

Nous confronterons ces données à l'aune de l'espace social alimentaire avec les formes de socialisation qu'elles configurent afin de comprendre par quel biais le plaisir alimentaire (siroter du café...) s'institutionnalise en repas ? Est-ce dû à un relâchement du contrôle social (cercles de socialisation multiples et plus larges) qui permet l'émergence du souci de soi, de l'individualisme ?

⁶. Diction populaire.

L'INTRODUCTION DU CAFE DANS L'UNIVERS VILLAGEOIS

Au XVII^e siècle, l'Empire ottoman représentait un important marché dont Le Caire était la plaque tournante. Les *tuğğar* (marchands) en café et en épices étaient les plus prospères et les Maghrébins avaient leur part du marché dans la réexportation de cette denrée. La dynastie des Šaraibi qui comptait cinq générations de marchands en café était d'origine maghrébine. Elle avait des représentants dans toutes les villes de l'Empire ottoman⁷.

Au Moyen Âge, on désignait tous les habitants d'Afrique du Nord par l'appellation « Maghrébins ». Et au Caire, dans l'enceinte de l'université d'El Azhar, le *riwaq el maghribi* (le couloir des Maghrébins) était le lieu de rencontre des marchands et des pèlerins venant d'Afrique du Nord.

Dans les monts du Djurdjura (où se situent les villages étudiés), les populations ne vivaient pas en autarcie, on colportait dans les villes⁸, on se rendait en pèlerinage à La Mecque, ce qui sous-entend que la réputation du café était déjà établie en montagne. Mais cette boisson était exclusivement réservée aux lettrés, représentants de l'autorité religieuse.

Quand, sous le commandement de l'autorité militaire, apparut une élite dont la colonisation avait favorisé l'émergence, la consommation de café déborda le cercle fermé des religieux. Elle se fit plus constante dans l'univers villageois au point de figurer au petit-déjeuner et de bouleverser la nomenclature des prises alimentaires quotidiennes.

Les compagnies commerciales concurrencèrent les marchands de la mer Rouge et drainèrent à leur profit le réseau commercial faisant du port de Marseille une place forte d'exportation du café vers l'Europe et les pays musulmans. L'offre s'élargit et les prix baissèrent. On n'avait plus besoin d'importer le *moka* puisque le café des îles, moins onéreux, générait plus de gains.

À partir de 1900, afin de s'ouvrir de nouveaux marchés et de généraliser la consommation du café parmi les populations du monde, les compagnies commerciales présentèrent le café torréfié prêt à être préparé.

⁷. « Le café en Méditerranée, histoire, anthropologie, économie XVIII^e-XX^e siècle », art. cité : 38.

⁸. Ces régions de haute montagne se sont spécialisées dans le colportage, après la conquête coloniale, quand le paysannat et l'artisanat ont décliné.

De la graine de *moka*, soigneusement apprêtée, au café torréfié à la portée de tous, nous allons voir quelle tradition s'est conservée en montagne.

Hommes mûrs, vieux et vieilles qui accomplissaient leurs prières quotidiennes s'adonnèrent à la consommation du café. Les aïeux dans la même ligne que les lettrés avaient pris soin d'écarter les autres classes d'âge de cette dégustation en inventant des interdits. Mais les jeunes filles s'aventurèrent à en goûter et cassèrent le tabou largement répandu par les mères, selon lequel le café aurait porté atteinte à leur intégrité physique (perte de la virginité). La strate des riches autorisèrent leurs filles à en siroter et exigèrent que cette pratique soit respectée comme une clause dans le contrat de mariage de leurs filles, faisant reculer les frontières conventionnelles entre les sexes.

PREPARATION DU CAFE ET HERITAGE CONFRERIQUE

La vaisselle du café n'a pu se transformer, à ce jour, en objet de consommation comme c'est le cas pour tous les ustensiles entrés dans le réseau marchand. On continue à l'entourer de sacralité comme si le moment de préparation et de consommation du café était une parenthèse dans le quotidien. La vaisselle consacrée à sa préparation était soigneusement nettoyée puis rangée dans le coffre. La casserole réservée au café était aussi dans le coffre.

La tradition ottomane de préparation du café était adoptée tant qu'on torréfiait soi-même la graine et qu'on la réduisait en fine poudre. Un torréfacteur (*tareddant*) qu'on actionnait sur un feu doux pour ne pas brûler la graine laissait s'exhaler toute la puissance de l'arôme du café. On tournait constamment l'appareil. Il fallait beaucoup de patience et de savoir-faire pour torréfier le café. La présence de différents types de cafés (le *moka*, le café des îles) permettait d'opérer des mélanges.

L'eau était mise à bouillir et on plongeait la dose de café en tournant pour casser l'écume. On laissait enfin reposer pour que se dépose le marc et qu'on puisse servir le café dans une tasse en porcelaine. Ce café préparé « à la turque » ou « café bouilli », *lqahwa n tyellayt*, est tantôt désigné comme « café des *xwan* errants », *lqahwa tabudallit*, tantôt sur un ton méprisant comme le « café délayé », *lqahwa uhullu*.

Quand la cafetière italienne surmontée d'un ustensile de filtrage était entrée dans l'usage courant, le café filtré ne présentait pas d'impuretés, on obtenait du « café filtre », *lqahwa uqacuc*. Les seules fois où il m'a été rapporté que la tasse était absente,

c'était lorsque les femmes de la maison réchauffaient le marc qu'elles mouillaient et buvaient à même la casserole. Le café mouillé qu'elles obtenaient avait la dénomination ironique *lqahwa n tarda n lehwal*, le « café de l'eau de vaisselle ». Il arrivait aussi qu'une femme gourmande prenne de la poudre de café et un morceau de sucre qu'elle faisait précipitamment fondre dans sa bouche. C'était le « café en bouche », *lqahwa n yimmi*.

Offrir le café aux membres de l'assemblée villageoise, c'était prétendre détenir une position dans l'espace public. Le sucre aussi était soigneusement conservé sous clef par l'aïeule. Les familles s'approvisionnaient en sucre pour l'année. Parfois, le café était préparé avec une pincée de poivre fraîchement moulu, comble du raffinement pour les initiés, les possédés du café (*widen temlek lqahwa*), sans adjonction de sucre.

De nos jours, les personnes souffrant d'hypertension boivent du lait chaud au sel et au poivre à la place du café au lait. Le poivre et le café des îles étaient des marchandises coloniales. Ces denrées avaient pénétré l'espace social alimentaire à la même période. Est-ce pour cela qu'on les associe quand on les consomme ? Est-ce pour cela que l'on parfume le café comme on parfume le thé ?

Le soin que l'on prend à préparer le café indique bien que cette pratique est traversée par l'esprit des confréries : « *lqahwa telha itissit abrid temmal-it ttekkes ula daegggu* » (« le café présente des bienfaits, il montre la voie et débarrasse même de la fatigue »). Sa marchandisation en a élargi la portée mais n'a pas réussi à le banaliser.

LE CAFE : PRATIQUES ET INNOVATIONS DANS L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, la colonisation précipite la distribution des marchandises par l'existence de boutiques de villages et organise la distribution du café en le mettant à la portée des plus riches. Les fêtes villageoises de personnages illustres comme Sidi lğudi regroupaient pour les réjouissances un cafetier et des musiciens (*ideballen*)¹⁰.

¹⁰. La mémoire collective rapporte le nom d'Alliluc, un musicien attitré de Sidi Ljudi. Il jouait des partitions adaptées aux cérémonies et banquets divers.

Le cafetier s'empressait d'offrir une tasse de café sucré à tout invité¹¹. Nous sommes encore dans le registre des réjouissances qui dépassent le cadre paysan puisque seules les familles de *caïd* et de riches affichaient ce train de vie. De nos jours, le rituel du café offert à l'assemblée du village participe du même principe.

Ces signes de richesse apparents, cette prodigalité du don étaient une remise en cause des *qanun* (droit coutumier) de l'assemblée villageoise qui contrôlait, seule, sacrifices et organisations de banquets, c'est-à-dire la visibilité dans l'espace public. Sous l'impulsion de l'administration coloniale, ces nouveaux riches s'érigaient en autorités en évinçant les autres pouvoirs et les autorités religieuses.

Dans l'espace domestique, les aïeules relayaient les autorités villageoises pour le contrôle des rations alimentaires. Elles étaient seules à décider de la distribution de nourriture pour la maisonnée. Elles se sont arrogé le droit de siroter le café. Bref, même les membres de la maisonnée qui n'étaient pas autorisés à prendre le café du matin humaient son arôme au saut du lit. Le café consommé ou humé était un intermède apprécié. Quand le café venait à manquer, le réveil devenait difficile. On m'a rapporté qu'en hiver, durant les années 1950, sans l'arôme du café qui faisait s'empresser d'allumer le feu, certaines familles continuaient à dormir, assommées à l'idée d'affronter le quotidien.

Le café m'est cher, il m'ouvre les yeux « *a tamaezuzt a lqahwa a tin itellin allen*¹² ». Montrer la voie, ouvrir les yeux sont des notions qu'on trouve fréquemment dans la poésie religieuse. À partir du moment où la prise du café a régulé le temps des villageois, coïncidant avec la disparition des rythmes paysans, la cérémonie du café au lever du jour s'est institutionnalisée. Le café servait aussi à d'autres moments et en d'autres circonstances comme dans les rencontres associatives. Il s'accompagnait aussi de beignets ou de baguettes.

Le café sans un morceau de pain, c'est une malédiction : « *Lqahwa mebla a mursu d tinna yakk i d daewessu*.¹³ »

¹¹. Les familles puissantes engageaient un cafetier pour leurs cérémonies festives qui était chargé de préparer et de servir le café aux hommes.

¹². Poésie féminine chantée de nos jours.

¹³. Dicton populaire.

LE CAFE DU RAVITAILLEMENT

Dès le début de la Seconde Guerre mondiale, à partir de septembre 1940, des cartes d'alimentation étaient délivrées par le gouvernement général de Vichy aux citoyens d'Algérie. Ces cartes de ravitaillement individuelles précisait les portions d'aliments à octroyer, tels les produits de boulangerie, d'épicerie, de boucherie et de charcuterie. Le café et le thé étaient classés parmi le lot de denrées d'épicerie. Les populations de Kabylie participaient aux côtés des alliés à l'effort de guerre en envoyant des contingents de soldats et en se dessaisissant des récoltes d'huile et de céréales au profit du front. Les produits alimentaires étaient réquisitionnés pour approvisionner la France en guerre.

Le ravitaillement dispensait les mêmes rations aux hommes et aux femmes. On avait droit, en 1940, à un paquet de café de 250 g par mois pour quatre personnes et un kilo de sucre. On ne concevait pas de café sans adjonction de sucre. Le café était mélangé à de la chicorée et à des glands doux. À mesure que s'intensifiait la guerre s'amenuisaient les rations du ravitaillement : en 1942, elles se réduisent du tiers par rapport à 1940. On attendait le bon du café et celui du thé comme une réjouissance. Les poésies qui nous ont été transmises datent de cette période : « Ô femmes, nettoyez la vaisselle, aujourd'hui c'est le bon de distribution du thé », « *Tulawin sirdemt lehwal ass-agi d lbu n latay*¹⁴ ». Le café était plus précieux que le thé car même les voisins pouvaient profiter de l'arôme. Cette association de la propreté, de la purification de la vaisselle du thé et du café rappelle le rituel de la prière.

IGHIL BWAMMAS

L'ENGOUEMENT DES FEMMES POUR LE CAFE

Exprimer publiquement son engouement pour le café et s'insurger pour avoir droit à une gourmandise étaient un signe de changement profond dans les habitudes des villageoises d'Ighil Bwammas. Les riches de ce village, au XIX^e siècle, quand les autorités traditionnelles pesaient de tout leur poids, prirent des initiatives passant outre le contrôle social des assemblées de village s'agissant des modes alimentaires.

À cet effet, beaucoup d'anecdotes circulent, à Tala n Tazart, sur le comportement des femmes originaires d'Ighil Bwammas à propos du café, même si ce village avait lui

¹⁴ Vers d'une poésie en vogue durant le ravitaillement.

aussi été secoué dans ses habitudes. Des villageoises d'Ighil Bwammas auraient vendu le fusil accroché dans la maison pour s'acheter du café¹⁵ (*zenzent ula d tameghult iwakken ad swent lqahwa*). Quand on sait l'importance du fusil, bien en vue dans la maison kabyle et symbole de l'honneur, on comprend que ce devait être grave de braver l'honneur du maître de maison pour le plaisir d'une tasse de café. Endettées pour excès de consommation, elles auraient vendu les objets les plus précieux, leurs bijoux d'argent, les tuiles de la maison et jusqu'à leur coiffe brodée (*Wwint-d ddin yef lqahwa zenzent lfetta-nsent ula d lqarmud n wexxam yenza ula d amendil – nsent yedda di ddin n lqahwa*).

Ces villageoises qui présentaient une addiction au café sont représentées comme des femmes pratiquant les transactions monétaires et empruntant de l'argent à des usuriers, étrangères au village. Elles ne respectent pas le code de l'honneur, la suprématie du sexe masculin à travers les limites qu'il établit, l'intimité du foyer qu'il défend par la présence du fusil, les tuiles de la maison. Elles vendent leurs parures, en font un article commercial brisant par là la représentation matérielle de leur identité féminine.

Ces propos relevés au village de Tala n Tazart n'indiquent-ils pas que les villages limitrophes avaient connu, après la Seconde Guerre mondiale, des évolutions différentes ?

Et si les moments de sociabilité qu'autorisait la tasse de café entre femmes rappelaient ceux qu'autorisaient les rituels collectifs disparus, pèlerinages aux lieux saints, transhumance, repas d'*asfel* (litt. remède).

PLAISIR ALIMENTAIRE ET CERCLES SOCIAUX

Quels sont les changements sociaux après la Seconde Guerre mondiale qui ont favorisé l'irruption et la consécration de la notion de « plaisir alimentaire » ?

Dans la communauté villageoise traditionnelle, égalité rimait avec uniformité, les statuts sociaux et les comportements appropriés étaient prescrits. Il restait peu de place aux sociabilités de loisir. La généralisation de la monnaie, la « dépaysement »,

¹⁵. Après la Seconde Guerre mondiale, un kilo de café coûtait 70 *durus*, dix fois plus qu'un burnous de laine de 6 *durus*. Le prix exorbitant du café était dû au fait que le trafic mondial n'arrivait pas à retrouver son activité d'avant-guerre. La France avait laissé de côté les cultures d'exportation pour développer les produits vivriers que réclamaient ses populations (Robequain, 1947 : 71). Comme le café est une marchandise à exporter, son prix était très élevé.

notamment après le rachat par les villageois des périmètres de colonisation en plaine comme Bouira, M'Sila, Sétif, accentuèrent les différences individuelles. Les cercles sociaux concentriques qui structuraient la communauté liée par le sang et la proximité spatiale se muèrent en cercles entrecroisés, en une multiplicité de liens dans des espaces plus diversifiés. Même les femmes, surtout dans la strate des riches, se déplaçaient sur les terres de plaines et contractaient des alliances hors village.

Après la Seconde Guerre mondiale, les travailleurs émigrés, s'étant associés dans les syndicats en métropole, initiaient les jeunes du village au militantisme politique.

L'assemblée du village avait eu à gérer le ravitaillement des populations en accord avec les organisations étatiques, d'autres formes d'association étaient pratiquées. Convoquer le bien-être et le plaisir pour créer des liens, transformer un contexte inégalitaire en moment de convivialité, n'est-ce pas là le propre de la cérémonie du café ?

CONCLUSION

En s'imposant dans l'espace social alimentaire des montagnards, le café avait trouvé une assise parmi les familles de riches qui avaient les moyens d'en consommer. La consommation de café s'est démocratisée peu à peu. L'introduction de la notion de plaisir alimentaire dans une économie de subsistance avait bousculé les repères paysans comme les rapports de genre, les rythmes spatio-temporels. Le rituel du petit-déjeuner ouvrait une parenthèse pour s'occuper de sa personne, de son confort, de soi. Même les femmes dans les monts de Kabylie n'étaient pas restées étrangères aux bouleversements de la Seconde Guerre mondiale.

Si le café sucré s'était répandu avec une telle célérité et faisait l'objet d'une telle dévotion, c'était parce que les compagnies coloniales avaient œuvré à sa démocratisation ; et s'il s'était inséré dans la chronologie alimentaire des paysans alors que le thé est resté en périphérie, c'est parce que les ordres religieux avaient perpétué des techniques de préparation et des représentations non étrangères aux mœurs montagnardes.

Après l'indépendance, durant les années 1970, l'habitude qu'avaient les colons de prendre le café à quatre heures, pratique qui jusqu'alors était dédaignée, s'est généralisée dans la capitale et en Kabylie. C'est dire que la Kabylie du Djurdjura vivait

au rythme de la ville. Ses populations s'étaient déplacées massivement vers la ville en quête d'un mieux-être. Les populations des montagnes de l'Aurès, à ce jour, ne consomment le café qu'au lever du jour. Le café demeure le symbole du coup d'envoi des réjouissances alors que le thé en Kabylie est cantonné aux cérémonies de deuil. Ne dit-on pas de quelqu'un qui est décédé et qu'on enterre : « *swiy latay-is* » (j'ai bu son thé).

BIBLIOGRAPHIE

- ABDENNEBI, Houria, 2002, Cuisine, rituel collectif et différenciation sociale dans une tribu de Kabylie (At Budrar) entre 1830-1999, mémoire de magister d'anthropologie, soutenu au département de langue et culture amazighes de Tizi-Ouzou, 217 p.
- BRACHET, Julien, 2004, « Le négoce caravanier au Sahara central : histoire, évolution des pratiques et enjeux chez les Touaregs Kel Aïr (Niger) », *Les Cahiers d'outre-mer*, vol. 57, n° 226-227 : 117-136.
- COLLECTIF, octobre 1980, « Le café en Méditerranée, histoire, anthropologie, économie XVIII^e-XX^e siècle », *Actes de la table ronde du groupement d'intérêt scientifique « sciences humaines sur l'aire méditerranéenne » et de la chambre de commerce et d'industrie de Marseille*, collectif de l'Institut de recherches méditerranéennes, Aix-en-Provence, université de Provence.
- HANOTEAU, Maurice, 1923, « Quelques souvenirs sur les collaborateurs de la Kabylie et les coutumes kabyles », *Revue africaine*, vol. 64, n° 314 : 134-149.
- POULAIN, Jean-Pierre, 2005 [2002], *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses universitaires de France, Paris.
- ROBEQUAIN, Charles, 1947, « Le commerce extérieur de la France d'outre-mer (territoires tropicaux) », *Annales de géographie*, vol. 56, n° 301 : 71-72.

ALIMENTATION, CHANGEMENT SOCIAL ET IDENTITÉ POUR UNE EVOLUTION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES EN KABYLIE

Tassadit Yacine¹

« Il est étonnant de voir ce que l'estomac
d'un Turc et surtout d'un Arabe peut engloutir ;
un seul homme en général mange autant que
trois hommes chez nous. Ne serait-ce pas à cette
quantité de nourriture qu'on doit attribuer la
force de leur corps et les prodiges qu'ils font en
amour ? »

Jean-Michel DE VENTURE DE PARADIS
(1848 : 259-260)

« Maqarun, lubyan, seksu
Lubyan, seksu, maqarun »
Mohammed FELLAG (humoriste)

INTRODUCTION

Moyen de survie du groupe, la nourriture détermine un mode de vie, une façon d'être par rapport à l'autre et, de ce fait, elle n'est pas sans lien avec les conditions sociales, économiques et culturelles du groupe. Fortement ancrée dans le monde social, elle scelle des contrats (le partage du pain et du sel : *tagella d lmelh*) comme lors des réunions de village, des mariages, des rituels.

L'alimentation est fonction de l'espace (plaine, montagne, désert), du climat, des conditions économiques et sociales, bref de l'histoire ; car ici comme ailleurs les pratiques culturelles ont évolué en fonction des contingences historiques générales et sont aussi régulées en fonction des aléas climatiques (période de sécheresse, d'abondance²), du calendrier (été, hiver, automne, printemps), de l'environnement (la connaissance de la botanique).

¹. Directrice d'études, École des hautes études en sciences sociales, Paris, Laboratoire d'anthropologie sociale (LAS)/Centre national de recherche en anthropologie sociale et culturelle (CRASC).

². Voir l'article de Sébastien Boulay dans le présent numéro.

Les observations qui font l'objet de notre analyse appartiennent au groupe des At Abbès (Basse-Kabylie, en Algérie), sachant que certaines pratiques alimentaires sont communes à l'ensemble de cette région voire par-delà. Ne seront esquissés ici que les traits permettant de rendre intelligibles les conditions ayant rendu possibles les changements des habitus alimentaires en rapport avec les lois sociales du groupe (cohésion, honneur, capital symbolique, émigration, scolarisation, etc.).

Comme dans beaucoup de sociétés humaines, l'alimentation occupe une place déterminante dans l'économie villageoise. Préoccupation majeure, manger est, en effet, un souci partagé par l'ensemble du groupe. Les travaux sur la nourriture sont malheureusement très peu nombreux même si l'on retrouve des références ici et là que l'on doit à des voyageurs et, plus près de nous, aux travaux des Pères Blancs (voir *Le Fichier périodique*) ou à des travaux de vulgarisation (l'agenda établi par Ali Sayad dans les années 1980).

Ečč (manger) est un terme commun à beaucoup de parlers berbères, d'où le terme *tuččit* (le fait de manger qui renvoie également à la somme que l'on donne en guise de compensation matrimoniale). Ce verbe peut aussi s'appliquer au sens figuré (manger des yeux, ne pas rendre un prêt, se noyer, se perdre, etc.).

On dit également faire manger quelqu'un : tenir table ouverte, nourrir généreusement ses hôtes (*yesseččay*), d'où *asečči* : *assen usečči* (le jour où l'on fait manger) lors des célébrations des mariages. À cette occasion, on offre un repas lorsque la mariée quitte le logis paternel et le jour où la famille du marié reçoit la jeune fille. Et dans bien d'autres circonstances où l'hospitalité alimentaire est de mise.

Asečči renvoie également aux pratiques de sorcellerie. On désigne par là des ingrédients destinés à des fins spécifiques (rendre malade, stérile, lier des individus, etc.). Dans ce cas, on dit qu'on a été victime d'*asečči*, d'un mauvais sort : maléfice dont les auteurs présumés sont généralement des femmes. Mais les termes *lmakla* (terme arabe) et *lqut* pour désigner la nourriture sont entrés dans le vocabulaire courant (*d acu i gellan d lqut, d acu i d gellan d makla* : Qu'y a-t-il à manger ?).

Il existe un invariant culturel à l'ensemble du monde kabyle sur lequel viennent s'ajouter de nouvelles façons de faire selon les catégories sociales et l'évolution historique. La colonisation française a participé au changement des manières de se nourrir (le passage du plat collectif à l'assiette individuelle, l'adoption de la fourchette, voire du couteau), auquel s'ajoute l'introduction de nouveaux légumes (pommes de terre, laitue, aubergines), du pain dit occidental, « fransis, arumi », la généralisation du café (introduit sur le tard et

qui s'est répandu de l'élite vers les classes moyennes puis vers l'ensemble de la population, comme il est passé aussi du masculin au féminin) et du petit-déjeuner que l'on connaît aujourd'hui (café, lait, beurre, confiture), l'abandon de certaines épices, le rejet de l'huile d'olive (zzit l-leqbayel) au profit de l'huile de table (sangu) ou de l'huile d'arachide³. Les manières de table auront également connu des changements : l'abandon du metred (le plat à pied) pour la meida (table basse importée de la ville) pour de la table (tabla) introduite avec la colonisation et l'émigration.

LES EFFETS DE LA COLONISATION SUR L'ALIMENTATION

En matière d'alimentation, l'ordre extérieur a une importance considérable sur le libre choix des manières de se nourrir. Rappelons que la colonisation a démantelé le système tribal⁴, et fragmenté en les fragilisant les structures sociales et familiales. En jouant sur les antagonismes locaux (les *seff*) par la mise en place de nouveaux chefs (agha, bachagha, caïd⁵), le système colonial a imposé d'autres lois (dans beaucoup de villages les *djemaa-s* ont été purement et simplement supprimées, les terrains de parcours nationalisés, les propriétés des partisans de l'insurrection réels ou supposés séquestrées) qui ont eu une incidence évidente sur l'économie villageoise et la région (il faudra adjoindre de nouveaux impôts inconnus de la population, ce à quoi s'ajouteront les pratiques des caïds qui pressureront la population à leur tour). La lecture des travaux d'André Nouschi (1961), de Pierre Bourdieu (2008), de Germaine Tillion (1958) ne laissent aucun doute sur la relation évidente entre politique et économie. Ces auteurs ont montré comment en affaiblissant les cadres locaux, en dépossédant les paysans de leur terre, on arrivait sans peine à mettre à genoux une population. Les plus âgés (les *empaysannés* selon l'expression de Pierre Bourdieu) résisteront tant bien que mal tandis que les plus jeunes vont s'adapter au nouvel ordre : celui de la colonisation et de sa perception de l'agriculture et des formes de gestion économique. L'individu est d'une

³. La tendance s'inverse aujourd'hui, on revient vers l'huile d'olive parce qu'elle a pris beaucoup de valeur même auprès des citadins. Longtemps, l'huile d'olive, associée au Kabyle, était rejetée en raison de son odeur.

⁴. L'organisation sociale (et ici celle représentée par la grande tribu des At Abbès qui rassemble un territoire immense allant de Bouïra jusqu'à Bordj Bou Arréridj en mordant sur le Djurdjura) du monde rural, en particulier, a connu ici un très grand bouleversement surtout que cette région sous domination d'El Mokrani (un descendant direct des At Mokran, c'est-à-dire des rois des At Abbès qui, naguère, étendaient leur puissance sur un territoire encore plus vaste : des alentours de Bouïra, jusqu'à Sétif, Béjaïa et certains chroniqueurs rapportent que leur influence était présente même dans les confins du désert), chef de l'insurrection de 1871, va voir se rétrécir son territoire (les terres *aârch* et *melk*) à la suite des sénatus-consultes et de la loi Warnier (appelée francisation des terres) qui dépossédait massivement la population pour absence de titre de propriété et surtout en raison d'une politique de représailles. Cette région était l'une des plus riches du pays parce qu'elle vivait (avant 1830) du passage du défilé des Portes de Fer : ceux qui passaient par les Portes de Fer payaient un sixième des produits (dont le bey de Constantine).

⁵. Ces titres en usage sous les Turcs étaient inconnus des populations kabyles parce que celles-ci étaient non soumises aux Turcs.

certaine manière encouragé à quitter son groupe : il quitte la famille et son village et n'est *plus* dans les anciennes représentations. Le premier changement concerne le vêtement et l'alimentation qui sont désormais différents de ceux du groupe tribal.

Les paysans dépendants de la famille patriarcale, de son ordre externe et interne (la gestion rigoureuse des denrées par la belle-mère, gardienne des clefs et des *ikufan* (du sing. *akufi* : jarres en terre qui servent de réserves pour certaines denrées)⁶ et des produits de la terre vont devoir transformer leur mode de vie, en général, et leur alimentation, en particulier.

Avec la colonisation, certains se sont progressivement émancipés – à partir de 1871 d'abord, de 1914 et de 1945 ensuite – d'une tradition stricte voire tyrannique en devenant des ouvriers agricoles (des salariés grâce à l'école ou des petits commerçants) et en vivant de leur salaire et non plus du seul produit agricole⁷. Ils échappent ainsi à l'indivision et à son égalitarisme exacerbé (*yiwen warbuy* : un même plat en commun, *yiwet tecuyt*, une même marmite, *yiwen wahbul* : une même galette⁸) qui caractérisent la famille indivise d'autrefois, symbole de puissance sociale, d'honneur et de dignité, même si à l'intérieur ses membres ne mangent que de l'orge (céréale sans prestige consommée par les pauvres selon le sens commun local).

Ce modèle va perdre de sa force avec la fragmentation des tribus et la dépossession (après l'insurrection de 1871 et les lois qui ont suivi : les sénatus-consultes, la loi Warnier, voir note 4). De même, il la perdra du fait de la contrainte pour les fils aînés de travailler dans les fermes des colons, en ville ou en émigration et, du coup, le patriarcat perdra de son pouvoir et de son influence face à la nouvelle situation économique et sociale. Dès lors, on peut acquérir, grâce à l'argent, ce que seule la terre pouvait offrir.

⁶. Jusqu'aux années 1970, les populations de certains hameaux de montagne ont gardé des traditions anciennes qui consistaient à conserver les légumes secs (fèves, haricots kabyles, pois chiches, pois), les céréales (orge, blé, maïs), la viande et la graisse séchées, le sel, les figues sèches, les tomates sèches dans des jarres en terre crue séchée. Il en est de même pour l'huile, le beurre rance, le miel. Avant l'apparition de la monnaie, ces réserves constituaient la richesse. C'est une forme de banque « alimentaire » qui garantissait le passage de l'hiver (voire d'une année entière) sans problème.

⁷. Beaucoup d'émigrés de cette région ont investi :

– l'Ouest (Oran, Saïda, Bel-Abbès) ;

– l'Est (Constantine parce que ville ancienne et Annaba parce qu'elle offrait du travail dans les fermes des colons. Les vieux se souviennent du voyage en calèche ou à pied pour y chercher du travail, on peut trouver des traces dans la poésie du grand poète kabyle Si Mohand ou Mohand) ;

– le Centre (Alger) attirait des pauvres pour les menus travaux : vendeurs de charbon, d'huile ; mais aussi des lettrés (le grand muphti hanéfite d'Alger en est issu ainsi qu'une élite lettrée ayant fait souche dans la capitale ainsi que dans la région de Blida), des artisans (armuriers, bijoutiers, tisserands, cordeliers) ;

– la métropole depuis la Première Guerre mondiale et surtout après 1945 (ils sont regroupés à Paris, Marseille et dans le Nord-Pas-de-Calais).

⁸. Il existe plusieurs termes pour désigner l'indivision : *adukkel*, *uchrik* ou *dduks*.

Les paysans libérés du carcan de la grande famille pouvaient aspirer à un mieux-être dont le premier signe du changement concerne l'introduction de nouvelles manières de se nourrir :

- sous la période turque (1500-1830), le modèle alimentaire est celui de son patron ou celui du *maâlem*, citadin lui-même, subissant le pouvoir des dominants ;

- durant la colonisation française (1830-1962), l'écart existant entre l'indigène et le colon se traduit par l'abîme culturel qui les sépare. La domination qui s'exerce sur l'indigène est une forme de violence qui conduit à changer de costume, d'alimentation, d'habitat. Aussi, tout ce qui est gros, beau, de bonne qualité, développé est *arumi* ou *fransis* par opposition à *aqbayli* (*ineslem* ou *arab*). Les pêches, les abricots, les prunes (gros calibre) sont associés au *rumi*, les espèces locales sont dites *n leqbayel* ou *ggwaâraben*⁹.

Tous ces éléments auront un impact sur les manières de vivre et de voir des villageois.

Pour comprendre la manière dont les gens de cette région se nourrissent, j'essaierai de décrire les pratiques alimentaires spécifiques, celles conservées par la mémoire et la tradition orale. À partir de là, tenter de saisir les moments historiques où ces pratiques ont évolué, en particulier durant la période coloniale, et les conséquences qui en découlèrent : exode rural, émigration, guerre de libération (les camps de regroupement auront des répercussions évidentes et définitives sur les façons de se nourrir).

QUE MANGEAIT-ON AVANT 1945 ?

L'aliment de base de ces sédentaires arboriculteurs vivant en montagne est constitué principalement de céréales (orge, blé) avec lesquelles on fabrique la semoule qui sert au couscous du repas du soir et à la galette du repas de midi. Couscous et galettes sont accompagnés de légumes selon les saisons (frais ou secs). Si le couscous est équivalent un peu partout, il n'en est pas de même pour le pain dont la fabrication varie selon les régions. Ici on mange surtout aghrum aquran ou tawackent : pain sans levain (pâte de semoule de blé dur pétrie avec de l'eau, du sel et une cuillerée à soupe d'huile d'olive) consommé presque toute l'année, mais s'il arrive d'introduire du pain au levain tamedlught (celle qui

⁹. Il en est de même dans d'autres aspects où une concurrence exacerbée s'exerce entre le local et le colonial, comme dans la construction (*lebni ggwaâraben* ou *n leqbayel* par opposition à *lebni n fransis*). Les tuiles romaines, par exemple, sont ici kabyles par opposition aux tuiles de Marseille dites françaises. Avec le temps, les tuiles romaines ont été intégrées dans un processus de naturalisation.

lève, qui monte), ce sera l'hiver et jamais l'été. D'une manière générale, les repas sont frugaux comme le rapportait déjà Venture de Paradis à la fin du xviii^e siècle :

« Leur nourriture est très simple et très frugale. Des figues sèches, des raisins secs, de la grosse semoule, des fèves, du miel, du lait, des glands doux, des caroubes, des œufs, de l'huile d'olive ou de l'huile d'argan, de la farine d'orge faite avec un moulin à bras, farine qu'ils font rissoler dans une marmite et qu'ils pétrissent avec de l'eau ou du lait : voilà à peu près tout ce qui compose leurs ressources. Ces moyens, quelques bornés qu'ils soient, suffisent à leur bonheur, parce qu'ils ne sortent pas de leurs montagnes et qu'ils ne s'imaginent pas qu'il y ait des gens plus fortunés dans l'univers. » (Venture de Paradis, 1848 : XXII)

Malgré cette frugalité, on distingue cependant les repas ordinaires quotidiens des repas « extra-ordinaires ». Autrefois, on se contentait du reste du couscous de la veille réchauffé en guise de petit-déjeuner (servi en priorité aux hommes – le fellah, le berger –), ou alors d'une galette avec de l'huile d'olive et des figues sèches consommées également vers dix heures du matin.

Le repas de midi n'est guère différent de celui de dix heures (pain avec de l'huile, des olives, parfois avec du petit lait ou du lait caillé). Le soir, on privilégie le couscous aux légumes de saison : *imensi* (le souper) est en fait le seul vrai repas. Il est courant aussi de manger des bouillies (semoule dans de l'eau, sel, huile, parfois beurre), ou des purées à base de céréales grillées, moulues et conservées pour être mouillées le moment voulu avec de l'huile d'olive (*aâmuch*, *tizemmit*, *arkul*)¹⁰, du beurre et/ou du miel. Les plus pauvres se contentaient d'une bouillie *abelbul* de son (de blé ou d'orge) avec quelques légumes du jardin (ou sauvages) et une cuillerée à soupe d'huile.

Généralement, on a recours à du blé, à de l'orge, mais on fabrique également des pâtes de caroubes, de pignons (*azumbi*, *izumbiyen*). C'est ce qu'on appelle le repas ordinaire où aliments secs s'opposent aux aliments humides¹¹ qui gonflent, consommés à des moments précis : tout ce qui lève appelle le bonheur, la naissance et/ou la renaissance et symbolise ici la fécondité de la femme censée apporter la prospérité dans la maison, surtout si elle met au monde des mâles.

Dans des circonstances déterminées comme lors d'un accouchement, on sert pendant quarante jours des œufs à l'accouchée, une omelette à base de semoule frite, avec du miel, et des plats en sauce à base de lentilles ou de haricots (dits haricots

¹⁰. On retrouve ce même procédé au Maroc, *sellu* ou *bou sellilu*, et aux Canaries, le *gofio*.

¹¹. Dans d'autres régions de Kabylie (à Tizirt), on dit *aghrum u leksi* (litt. la galette mouillée, humide), *aghrum ighes* (*ighes* étant à la fois l'os, le noyau et ici le levain), *tamtunt* (le levain) (information orale d'Abdelkader Bezzazi) par opposition à *aghrum uquran* : la galette sèche.

kabyles : petits haricots blancs avec un point noir, appelés aussi haricots aux yeux noirs qui s'opposent aux haricots « français » : blancs et rouges) connus pour faire tomber le lait. L'accouchée est autorisée à manger de la viande grillée à même la braise (*akanaf*) ainsi que les nourritures humides parce que associées à la fécondité.

SEC ET HUMIDE

On distingue ici les mets secs des mets « humides » ou « enflés ». Il en est ainsi de *berkoukes*, gros grains de couscous qui trempent dans la sauce, de *afder u qasul* (feuille de pâte crue sous forme de voile très fin que l'on jette dans un plat sur le feu contenant une sauce à base d'oignons, de tomates, d'ail), que l'on mange chaude, des pâtes sous forme d'allumettes (*tagzart ujenwi*) rappelant les nouilles mises à tremper dans une sauce brûlante ressemblant à la précédente.

Il en est de même de *rfis* (pâte feuilletée coupée en morceaux jetés dans une sauce) :

- blanc (la pâte est trempée dans du lait et beurrée) ;
- rouge (la pâte est trempée dans une sauce rouge à base d'oignons, d'ail, de tomates, de paprika, le tout huilé ou oint de beurre frais).

Tandis que pour les fêtes, on prépare *lusban*, gros intestin contenant une pâte à base de semoule, d'herbe (coriandre), d'épices, de graisse fraîche, etc., que l'on remet à cuire dans une sauce composée des mêmes ingrédients que la précédente.

Tous ces plats qui gonflent sont significativement appelés *azzug* (de *bzeg* : mouiller, enfler, gonfler, lever) et sont considérés comme des repas extra-ordinaires et qui ne se mangent qu'au sein des familles.

Le repas rituel appelant la prospérité, *uftiyen* – litt. qui enflent, qui se multiplient –, est celui qui consiste à réunir les principaux légumes secs et céréales que l'on fait bouillir avec du sel et que l'on distribue au moment où l'enfant perce ses premières dents, quand on procède à sa première coupe de cheveux ou lorsqu'il commence à s'asseoir. Ils sont également servis au moment des labours en signe de présage pour une récolte abondante.

Le blé (*irden*), les pois chiches (*lhemez*), les fèves (*ibawen*), les haricots (*lubya l-leqbayel*), les pignons (*izumbiyen*) sont bouillis, salés, épicés et distribués au voisinage. Les *uftiyen* sont remplacés par des beignets (*lesfdendj*) qui servent à couronner un succès quelconque. Parce qu'ils lèvent, les beignets sont réputés apporter la prospérité et remplacent les *uftiyen*. Le pendant symbolique des *uftiyen* dans les fruits est

représenté ici par la grenade (*taremmant*) qui renvoie à la prospérité : on fait éclater une grenade dans le premier sillon lors des labours et on y met parfois un œuf (représentation de la résurrection du grain et de sa prospérité).

On ne mangeait presque jamais de pâtisseries à l'exception des beignets, des *timseminin* (feuille très fine que l'on cuit sur un plat en terre ou que l'on fait frire) ou *makroutes* : deux galettes fourrées aux dattes, coupées en losange, frites saupoudrées de sucre glace ou de miel, ou des *tighrifin* (connues ailleurs sous le nom de *baghrir*), les *tisemnin* peuvent être arrosées de miel selon les moyens comme *tahbult t-tmellalin* (la galette aux œufs). Cela a changé depuis les années 1970, les pâtisseries citadines sont actuellement servies pendant les fêtes religieuses (*aid-s*) et pendant les mariages.

Pour se prémunir autrefois contre tout risque de manque alimentaire, il est donc recommandé de sacrifier la consommation à la production. L'habitus paysan est fondé sur une conception égalitariste : tout le monde mange la même chose. En été, la galette est accompagnée d'*ifelfel* (*lehmis*) : poivrons (ou piments selon les goûts) et tomates grillés écrasés en y ajoutant de l'huile d'olive. En hiver, on retrouvera le couscous (orge ou blé selon le niveau social) avec les légumes de saison. En temps ordinaire, la différence est minime entre les riches et les pauvres. Seule la viande (*aksum* se dit aussi *naffaqa*) établit une césure importante entre les familles.

Il est mal vu, voire interdit, de susciter l'envie chez le voisin. La viande étant consommée rarement, elle est cachée au regard de ceux qui ne peuvent en avoir lorsqu'il arrive de s'en procurer au marché hebdomadaire. Dans les villages d'autrefois, les bouchers étaient rares et il fallait se rendre au marché pour s'approvisionner (le métier de boucher est réservé aux noirs). Le malheur tombera sur qui suscitera l'envie chez autrui et surtout chez une femme enceinte, un enfant, un vieillard ou une personne de très modeste condition. Il arrive souvent, lorsque le chef de famille achète de la viande pour le repas du soir (le couscous), qu'on y invite les hommes du voisinage. Le couscous de blé coiffé de viande est un plat typiquement masculin par opposition à l'orge (plante fragile, peu riche en calories) qui pousse sur des terrains plutôt pauvres et qui est, elle, féminine. La mythologie vient fonder cette différence : Adam est associé au blé (*irden*, masculin pluriel) et Ève à l'orge (*timzin*, féminin pluriel). Cette vision n'est pas partagée par tous les Berbères : chez les At Snacen, à la frontière algéro-marocaine, *imendi* (orge) est masculin.

ALIMENTATION ET TEMPORALITE

Les saisons ne sont pas sans effets sur la nourriture : on distingue ici comme ailleurs les périodes fastes – temps d’abondance où même le chacal est repu (la saison des fruits, l’automne, litt. *Lexrif* qui renvoie ici aux figes fraîches) – des périodes néfastes. Dire de quelqu’un *ixerref* signifie qu’il est heureux, joyeux, jubilant parce qu’il profite pleinement de ce qui lui fait plaisir. *Lexrif* est ici marqué par la présence de figes fraîches, de figes de Barbarie, de raisins, de pêches, de coings, de grenades, succédant à la pastèque et au melon (*lexrif-iw d kemmini* : « ma saison des fruits, c’est toi », déclare un amoureux dans un *izli*). Mais *lexrif* est aussi marqué par sa précarité : les figes, une fois mûres, tombent rapidement. L’automne permet de faire des réserves pour l’hiver : séchage de figes, d’oignons, d’ail, de poivrons doux et piquants, de tomates, de graisse, de viande (le surplus des fêtes), etc. Toujours en littérature, un amoureux déclare : « L’amour est éphémère, il passe comme la saison des figes. » L’automne et le printemps vont de pair. L’automne est un moment propice pour la récolte des fruits en particulier et le printemps pour celle de certains légumes très appréciés comme *ibawen*, les fèves, les petits pois, les courgettes qui succèdent à *taga* (les cardes que l’on mange en hiver avec les choux, les carottes, les navets, la citrouille, la courge et les légumes secs) que l’on méprise aussitôt qu’apparaissent les fèves (*tfuh a taga ggwan ibawen* : « Je te renie ô carde, les fèves sont mûres ! »).

Avec l’arrivée du printemps, ce sont les herbes sauvages (médicinales ou non) qui sont très appréciées durant la période de soudure : les bourgeons de coquelicot (*jihbud*) cuits à la vapeur et servis avec le couscous, les fleurs de courgettes, les épinards sauvages (*lebqul*), une espèce d’ortie comestible (*taghadiwt*), les tiges de navets, les tiges de mauve, etc. On apprécie le couscous avec les légumes cuits à la vapeur auxquels on ajoute de l’huile d’olive, le tout arrosé de petit lait ou de lait caillé abondants à cette période. Au printemps, on mange un fromage frais (lait coagulé avec le lait des figes) appelé *lejben* ou un fromage cuit ressemblant à la faisselle, *taklilt*, légèrement salé.

Le pissenlit (*tifaf*) et autres herbes (*talma*, etc.) dits *waghaz* (ce qui est vert et qui se croque) sont consommés crus sans aucun assaisonnement. Très prisés par les femmes, ils constituent un complément alimentaire important.

Le blé grillé et salé (*taghwawt*), les pignons grillés et salés (*izumbiyen*), les fruits du lentisque (*tidekt*, petites graines noires également grillées et salées) et les graines de courge sont consommés comme des friandises en guise d’en-cas et laissés aux seules femmes.

En dehors de la chèvre, du mouton, de la volaille, du lapin, on consomme aussi du gibier : le lièvre (*awtul l-lexla*), la perdrix, les étourneaux, la grive. On ne connaît pas le poisson si ce n'est le poisson de rivière que l'on donne seulement aux enfants. Depuis les années cinquante, la sardine est introduite et appréciée par les ménages.

MODES DE CONSERVATION

Les produits et les denrées non périssables (figues, viande séchée, fèves, pois chiches, pois, blé, orge, graisse séchée et salée, tomates séchées) sont conservés dans des jarres en terre crue séchée (*ikuffan*) adossées au mur avec plusieurs trous (face centrale) dont celui du milieu appelé *timmit* (nombril). Ces différents trous servent à observer le niveau de chacune d'entre elles.

D'autres jarres en terre cuite (*acbayli*, *icbuyla*) sont alignées contre le mur, à l'entrée (côté gauche), témoignant d'une réserve importante (en huile) pour l'année suivante, tandis que la graisse humide et le beurre salé sont conservés dans de petites jarres (*ticbayliyin*). En revanche, l'ail, l'oignon, le piment, la graisse séchée sont suspendus au-dessus du foyer.

Jusqu'aux années cinquante, l'économie paysanne kabyle était fondée sur les réserves alimentaires – économie très rigoureuse en matière de production et de conservation –, les femmes sont concernées au premier chef par leur gestion.

ALIMENTATION ET RAPPORTS DE GENRE

Liée à la gestion économique de la maisonnée, la nourriture est soumise à la division sexuelle du travail. Si les hommes font les gros travaux (labours, moissons, battage, etc.), les femmes sont en général chargées de différentes opérations de transformation de certaines denrées :

- elles séparent le sec du vert, le grain de l'ivraie ;
- elles moulent le grain (blé, orge) ;
- Elles barattent le lait qu'elles transforment en lait caillé, petit lait, fromage, beurre frais et beurre rance. Elles sont également chargées de respecter certains usages relevant du « sacré » (comme le lait qui ne se mélange jamais à l'impur, ne se vend pas mais se donne). C'est aux femmes qu'incombe l'observation de la temporalité : les heures, les mets d'hiver, ceux d'été, de printemps et d'automne. Il en est de même des repas de fêtes comme les mariages et ceux consacrés aux funérailles. Sans entrer dans

les détails, on peut globalement avancer que les nourritures de l'hiver sont liées à la féminité et celles de l'été, plus sèches, au masculin.

« On comprend que la nourriture féminine soit en toute saison une forme humide de la nourriture masculine correspondante : la nourriture des hommes, solide et nutritive, a pour base la galette (*aghrum*) et le couscous ; à l'hôte que l'on veut honorer, le masculin par excellence, on offrira au moins un couscous, fut-il d'orge et, si possible, un couscous à la viande ; jamais une soupe, même de blé, ou de la semoule bouillie. La nourriture des femmes, liquide, moins nourrissante, moins épicée, repose sur les bouillies, les bouillons, les sauces ; leur couscous est fait d'orge et même de son et de farine (*abulbul*). En fait rien n'est si simple, les boulettes de semoule qui, parce qu'elles sont bouillies à l'eau, peuvent apparaître comme féminines sont aussi la plus masculine des nourritures féminines, donc parfois consommées par les hommes, parce qu'elles peuvent s'accompagner de viande ; inversement, le *berkukes*, nourriture masculine, peut être consommé par les femmes, parce qu'il est bouilli, à la différence du couscous, qui est simplement arrosé. » (Bourdieu, 1980 : 412-413)

Chargées de nourrir le groupe, les femmes sont tenues d'apprendre les recettes culinaires dès l'enfance par le jeu, par la pratique. Une petite fille demande toujours un peu de pâte pour faire sa propre galette pendant que sa mère pétrit celle de la maisonnée. On estime qu'elle est bonne à marier lorsqu'elle sait rouler le couscous. D'ailleurs, les hommes prennent toujours pour modèle une bonne cuisinière et il arrive que lors des fêtes certains emportent avec eux une poignée de graines de couscous comme échantillon pour la montrer à leurs femmes.

Une autre distinction établie en fonction du genre est marquée à la naissance. Lorsqu'il s'agit d'un garçon, on égorge un mouton sinon un jeune bouc (animaux masculins gardés et gérés par les hommes)... tandis que pour une fille, on sacrifie de la volaille (viande féminine, ce sont les femmes qui se chargent de la gestion des poules, de la couvaison et de la vente des œufs). Il en est de même de certains interdits alimentaires : les garçons ne doivent pas consommer les abats de poule ni de lapine. Ils risquent, selon les croyances locales, de devenir peureux à l'instar de l'animal sacrifié.

La tête de mouton et le poulet sont répartis en fonction du masculin/féminin.

Les meilleures parties (ou considérées comme telles) du mouton sont offertes aux hommes, par exemple la cervelle pour l'intelligence et la langue pour qu'ils développent l'art de parler. Concernant le poulet, ce sont les cuisses (symbolisant les fondations de la maison) et la poitrine (pour faire front à l'adversité) qui sont réservées aux hommes.

Aux filles, on évite de donner l'oreille afin qu'elles n'écoutent pas aux portes, l'œil afin qu'elles ne regardent pas par les serrures... Enfin, le café, boisson de prestige et de riches dans les années quarante, était réservé uniquement aux hommes dominants (le père et le fils aîné).

Les enfants en général ne consomment pas les rognons. Une exception est faite pour ceux qui le prennent sur l'orteil droit de leur oncle maternel. Ce dernier est associé à la mère. On ne peut donc transgresser que si l'on reconnaît la puissance de la mère et si l'on a son pardon. Embrasser l'orteil, le pied, est le signe de l'extrême soumission, la reconnaissance de l'autorité.

Les femmes sont aussi chargées de la distribution des victuailles, de la bonne organisation de la division des tâches (*nuba*) et du partage de la nourriture et de la traite des chèvres, des brebis ou des vaches. Autrefois, il revenait à la belle-mère de partager la galette : les hommes avaient droit à la moitié *tazgnet*, les femmes et les enfants à *tarebâet*, le quart.

L'honneur suprême est de donner à chacun sa part de viande. Lorsque le partage n'est pas effectué par un homme, c'est la belle-mère qui prend soin de le faire. Les morceaux de viande marinés dans de l'oignon, du paprika et de l'huile d'olive sont enfilés et forment un cercle (*asaâlaq*) qui cuit dans la marmite. Les parts déjà comptées n'ont qu'à tomber du fil une fois cuites et cela évite qu'elles ne soient réduites en petits morceaux par la cuisson.

Le rapport à l'alimentation (selon le point de vue kabyle) conforte bien la division stricte du travail qui révèle une discrimination sexuelle, alors que dans l'Atlas marocain la participation des hommes à la cuisine est non seulement admise mais recommandée : c'est même une exigence sociale durant les cérémonies (fêtes, mariages, etc.). En effet, le banquet est préparé par les deux sexes. Une répartition sexuelle des tâches laisse aux femmes le soin de préparer le couscous et aux hommes le *tadjin*.

Les hommes (marocains) font également leur propre cuisine lorsqu'ils se rendent au souk ou dans les *moussem-s*. Chez les Kabyles, ce n'est qu'en immigration que, contraints de se nourrir à moindre coût, ils s'approprient cette activité. Hors du village, de ses lois et du regard des autres, dans un espace social où le capital de la virilité est à la baisse, les hommes n'ont pas la hantise d'être associés à des femmes¹².

¹². Le changement social et la scolarisation des filles en grand nombre ont porté un coup à cette vision qui n'a pas cours partout.

PRATIQUES ALIMENTAIRES ET CHANGEMENT SOCIAL

Il est difficile de remonter dans le passé lointain des pratiques alimentaires, mais on peut partir de quelques dates et de quelques faits saillants qui ont marqué l'histoire. Il est évident que « l'autre » est perçu en fonction de ce qu'il mange et de sa manière de se tenir à table, comme le montrent certaines descriptions de voyageurs européens en Algérie. La mémoire orale et la littérature (les Européens entre le XVI^e et le XIX^e siècle) n'ont pas manqué de décrire les pratiques alimentaires de leurs voisins, ce qui témoigne d'un changement évident : la généralisation de la cuillère se substituant à la main (jadis on faisait des boulettes de couscous comme on peut l'observer encore au Maroc actuellement).

Dans un article sur le couscous (Brahimi, 2004 : 123-131), Denise Brahimi a montré comment les voyageurs européens décrivaient ce mets avec une curiosité mêlée souvent d'un sentiment de supériorité.

Il se dégage une vision globale de l'alimentation qui distingue les indigènes des Européens, mais il y a aussi des distinctions internes selon les ethnies (Turcs, Maures, Bédouins) et les catégories sociales comme le décrit si bien Charles Farine, à la fin du XIX^e siècle lorsqu'il est reçu par le notable des At Abbès, El Mokrani :

« Je ne raconterai pas les repas homériques – *diffas* – auxquels j'ai dû assister, où vingt moutons cuits entiers étaient servis devant nous, entourés de cent plats de pâtisseries de toute nature confectionnés par les blanches mains des femmes d'El Mokrani, le tout arrosé de lait ou d'eau claire. » (Farine, 1882 : 257)

Il poursuit sa description en fournissant plus de détails sur les manières de table :

« Nous entrâmes dans la tente, et, assis à l'arabe sur des nattes, nous commençâmes à manger, après quelques instants de repos. On servit d'abord une espèce de potage, appelé *cherba*, dont je ne pus deviner la composition, car je ne sentis que les brûlures du piment rouge dont il était saturé. Quelques cuillerées suffirent à me mettre la gorge en feu [...]. Des galettes au beurre furent servies, avec divers mets aux œufs et aux oignons. Puis deux hommes apportèrent, sur un plat de bois, recouvert d'une serviette, un mouton tout entier rôti et encore embroché. Il (le mouton) était exquis, et cette manière de cuire à la flamme un animal entier est bien supérieure à la manière européenne. Le bordeaux, le champagne circulaient, et je remarquai que les Arabes buvaient volontiers du champagne, qu'ils ne considèrent pas comme du vin. Quelques fruits de la saison, du café excellent, des pipes chargées de ce tabac blond et parfumé de l'Orient, terminèrent cette *diffa*. Un raffinement que je dois noter m'avait frappé ; pendant tout le repas, des serveurs agitaient de grands éventails de plume d'autruche pour rafraîchir l'air de la tente. » (*ibid.* : 293-294)

Mais ce qui est encore plus intéressant, ce sont les observations du docteur Shaw qui effectue une catégorisation fondée sur l'appartenance ethnique (raciale) et sur l'appartenance sociale pour décrire les pratiques alimentaires dans la Régence d'Alger.

En fait, on pourrait dire les choses autrement et même l'inverse : il utilise sa présentation des pratiques alimentaires pour rappeler la diversité et la complexité des habitants qui peuplent ce pays. Il faut le suivre dans ses catégories qui sont d'ailleurs assez claires, parmi les plus claires que l'on puisse trouver pendant deux ou trois siècles. D'un côté les Turcs et les Maures qui « mangent toutes sortes de ragoûts et de viandes fricassées ». S'agissant de ce groupe, il fait, semble-t-il, une distinction entre ceux qui sont riches et ceux qui le sont moins, les premiers se gavant d'innombrables douceurs. Cependant, ce premier groupe s'oppose globalement à un autre, le groupe des pauvres, qui contient lui-même deux catégories : les Bédouins et les Kabyles. Après quoi, il décrit les manières de table communes à tous ces groupes et à toutes ces catégories confondues : « Tous, depuis le plus pauvre Bédouin jusqu'au plus riche Pacha, ont cependant la même manière de prendre leurs repas » (Shaw, 1980 : 124).

On peut dire qu'il y a une évolution des pratiques culinaires. Il existe en effet un fonds qui remonte à un passé lointain difficile à dater. Mais avec le temps, les populations ont emprunté de façon heureuse et/ou malheureuse d'autres modes de se nourrir. L'arrivée des Andalous (la cuisine juive en particulier) et des Turco-Ottomans, à partir du XVI^e siècle, est d'un apport évident. Il faudra ajouter celui des cuisines française, italienne et espagnole à partir du XIX^e siècle.

On peut observer dans un cas une évolution heureuse car le changement s'effectue par choix : il s'agit d'une acculturation au sens d'une rencontre de deux cultures qui s'exerce dans des rapports plus ou moins égalitaires. C'est un réel apport qui vient s'ajouter aux pratiques présentes mais il n'en est pas de même des effets de la déculturation : cette forme de domination qui vient de l'extérieur et qui pousse d'une manière ou d'une autre les populations à se conformer au modèle dominant en rejetant le leur par honte ou par gêne comme le décrit Jean Amrouche dans les années cinquante (Amrouche, 2009 : 266).

Les Kabyles vont ainsi souffrir de deux formes de domination : celle imposée par la ville « arabe » et arabisée et son rejet de tout ce qui est paysan (kabyle et chaoui en particulier), et celle imposée par la colonisation. Mais dans les deux cas, il ne faut pas oublier le choix individuel opéré par les agents : l'adoption de la nourriture de l'autre est souvent vécue comme une forme de libération du carcan traditionnel. Il était, en

effet, très mal vu d'adopter autrefois les traditions citadines. La ville est un lieu de déperdition, voire de débauche, par rapport à la montagne, lieu de préservation de la morale, de l'honneur. Cette dignité (quitte à manger du gland doux) passe par le contrôle de son ventre, *self control* (singulier et collectif), et fonctionne comme une distinction par rapport à l'autre : le voisin arabe (le nomade) supposé vivre au jour le jour (*ayen i d yeggwi wass yeccat yid* : ce qu'il a gagné la journée il le mange le soir) et le citadin qui ne travaille que pour son ventre : il ne produit rien et il est de surcroît dépendant du panier du paysan. Assurés du bon fonctionnement du système, ils font de nécessité vertu et en tirent une véritable fierté : la déchéance tombe sur celui qui épuise ses réserves.

La colonisation (1830), l'émigration (depuis 1914) vont avoir un effet déterminant sur les modes de production et de consommation. Cette évolution des pratiques alimentaires est surtout perceptible dans les camps de regroupement (si bien décrits par Pierre Bourdieu et Abdelmalek Sayad, 1964), ce lieu de changement vertigineux des pratiques sociales et mentales au sein duquel les rapports au corps et à la nourriture constituent un aspect incontournable de cette transformation. En effet les Algériens, et les Kabyles, ont souffert des conséquences de cette forte mutation.

Ces deux auteurs ont montré comment la culture représentait un tout, si bien qu'il est difficile de toucher à un élément sans perturber l'ensemble de la structure. La guerre a favorisé l'adoption de plats citadins algérois et français (chorba, ragoûts, pâtisseries) et l'introduction des pommes de terre (frites), des pâtes alimentaires (connues sous le terme générique macaronis), du riz ainsi que des légumineuses (haricots blancs). Les Kabyles, comme de nombreux Algériens venus des campagnes appauvries par la guerre, vont se nourrir en ville de *makaron* (macaronis), *seksu* (couscous) et *lubyan* (haricots blancs) comme le rapporte si bien l'humoriste Mohammed Fellag en mettant en avant l'absence de variété dans les repas. Il joue sur la répétition d'un menu établi sur le long terme pour exprimer la pauvreté d'une population qui croyait avoir effectué une mutation sociale, abandonnant ainsi ses propres pratiques au profit d'une cuisine peu adaptée à ses attentes et qui va s'appauvrir davantage. Pour ne pas se singulariser, elle a pour ainsi dire renoncé aux pratiques paysannes (« honteuses » pour la bonne société algéroise) en adoptant celles du prolétariat urbain.

Les catégories supérieures connaissent une alimentation plus variée. Si la cuisine paysanne est complètement abandonnée en ville (et à certains égards même dans les

campagnes), la cuisine française et citadine algéroise est venue prendre le dessus depuis l'indépendance.

La Kabylie et l'Algérie en général, plus que le Maroc et la Tunisie, ont reçu de plein fouet un changement culturel fortement perceptible dans l'alimentation. Un retour sensible est en train de s'opérer avec la diminution du pouvoir d'achat, de la mondialisation et une forme de retour à soi après plusieurs siècles d'errance.

BIBLIOGRAPHIE

AMROUCHE, Jean el-Mouhoub, 2009, *Journal 1928-1962*, Alger, Alpha.

BOULAY, Sébastien, 2011, « Faire face à l'abondance alimentaire au Sahara : l'exemple de la consommation du mulot jaune sur le littoral mauritanien », *Awal* (Paris), n° 42, Paris (dans le présent numéro).

BOURDIEU, Pierre ; SAYAD, Abdelmalek, 1964, *Le Déracinement*, Paris, Minuit.

BOURDIEU, Pierre, 1980, *Le Sens pratique*, Paris, Minuit.

– 2008, *Esquisses algériennes*, Paris, Le Seuil.

BRAHIMI, Denise, 2004, « Courcouçons d'antan », *Awal* (Paris), n° 29 : 123-131.

FARINE, Charles, 1882, *Kabyles et Kroumirs*, Paris, P. Ducrocq, libraire-éditeur.

– 2009-2010, « Une autre version de la légende du forgeron », *Awal* (Paris), n° 40-41 : « Créer et transmettre chez les Berbères » : 101-106.

FICHIER DE DOCUMENTATION BERBÈRE, FORT-NATIONAL, 1946-1972 (devient le Fichier Périodique, 1972-1976), Algérie, publié par les Pères Blancs.

NOUSCHI, André, 1961, *Enquête sur le niveau de vie des populations rurales constantinoises de la conquête jusqu'en 1919 : essai économique et social*, Paris, Presses universitaires de France.

SHAW, Thomas, docteur, 1980, *Voyage dans la Régence d'Alger (1720-1732)*, trad. de l'anglais par J. Mac Carthy, Tunis, Ed. Bouslama, réédition partielle de *Voyages dans plusieurs provinces de la Barbarie et du Levant*, trad. de l'anglais, 2 vol., La Haye, Jean Neaulme, 1743.

TILLION, Germaine, 1958, *L'Algérie en 1957*, Paris, Minuit.

VENTURE DE PARADIS, Jean-Michel de, 1848, *Grammaire et dictionnaire abrégés de la langue berbère*, Paris, Imprimerie royale.

COMPTE RENDU

Le Maghreb colonial : une histoire nouvelle ?

André Nouschi

Dans l'historiographie du Maghreb contemporain, il faut marquer d'une grosse pierre blanche l'histoire de Daniel Rivet ; publiée il y a quelques années¹, et rééditée en 2009, elle fera date. Bien écrit, c'est un récit agréable, solide, sérieux et bien maîtrisé par l'auteur, qui a enseigné à la Sorbonne l'histoire du monde colonial français pendant des années. En effet, à l'inverse de ses prédécesseurs (Charles-André Julien, Jean Ganiage), Daniel Rivet a une bonne connaissance de l'arabe, ce qui lui permet d'entrer plus au fond des réalités du Maghreb colonial ; en témoigne son glossaire abondant (dix pages) qui recense des mots arabes et berbères. Une fois le livre refermé, on se pose la question du titre : cette histoire n'est-elle pas, en réalité, une anthropologie historique ? Pour paraphraser un titre antérieur, cette histoire va au-delà de ce qu'elle annonce et entre dans « l'intérieur » de la colonisation. Mais à la différence d'autres, sa connaissance de l'histoire de la région est quasiment sans faille². Il prend tout en compte, les économies, les sociétés, les réalités politiques, les regards des uns sur les autres.

Même si le début du livre commence paradoxalement par saisir au milieu du xx^e siècle *Les ennemis complémentaires*³, que Daniel Rivet préfère appeler « couple passionnel », constitué par les colonisateurs européens et les Maghrébins – sur lequel il y aurait beaucoup à dire –, le reste correspond au rythme réel de l'occupation du Maghreb par la France ; une région qu'il analyse avant l'installation des Français ; tout cela en termes justes et bienvenus. Sans revenir sur l'ouvrage de Lucette Valensi⁴, Daniel Rivet souligne les différences entre chacun des trois pays avant l'occupation

¹. Daniel Rivet, *Le Maghreb à l'épreuve de la colonisation*, Paris, Hachette, 2009 [2002].

². À peine ai-je pu noter quelques erreurs : Viénot avait pour prénom Pierre ; l'insurrection de Moqrani se termine en 1873 et non en 1871 ? ; p. 26 : place du Gouvernement (ex-place Royale) ; p. 49 : la motion communiste de Sidi bel Abbès est de 1922 et non de 1924 ; p. 112 : l'ordonnance est de 1834 et non de 1832.

³. Germaine Tillon, *Les ennemis complémentaires*, Paris, Minuit, 1958.

⁴. Lucette Valensi, *Le Maghreb avant la prise d'Alger 1790-1830*, Paris, Flammarion, 1969.

française, mais avec une connaissance plus fouillée, en tant que spécialiste du monde marocain. Et d'abord l'islam, peut-on parler d'un seul islam commun aux trois pays ? En théorie, oui ; en réalité, Daniel Rivet le rappelle avec bonheur, celui du Maroc a pour guide, *sidna amir al mou ouminin* (notre seigneur, commandeur des croyants), vénéré par tous les sujets, tandis qu'à Alger et à Tunis, la prière du vendredi en 1830 est dite au nom du sultan d'Istanbul, *khalife*, donc descendant de Muhammed (personne ne discute cette fable de l'histoire). Le sultan marocain n'est que *sharif*. Dans ces islams divers, les réseaux de confréries ont une place à part ; Octave Depont et Xavier Coppolani les avaient recensées en détail à la fin du XIX^e siècle et avaient cartographié leurs implantations qui couvrent l'ensemble du Maghreb. Elles ont animé les résistances à la conquête, car on les retrouve jusqu'au début du XX^e siècle⁵. En effet, entre 1914 et 1918, la *Sanoussyia*, la dernière et la plus récente, donne du fil à retordre aux Italiens, aux Français et aux Anglais qui conjuguent leur action pour la réduire. Apparemment, le Maroc échappe aux *khouan* ; parce que le sultan règne sur l'islam local. Les *khouan* itinérants vont de l'ouest jusqu'au Machreq ; diffusent-ils des mots d'ordre venus d'Orient ? Que sont les *zaouaias*, durant ces décennies de clandestinité ; de simples auberges pour voyageurs ? Des lieux de repli islamique ? Qu'y enseigne-t-on ? Certes, comme se plaît à le rappeler Daniel Rivet, les santons (*mrabtin*, ascètes, religieux) sont les points d'ancrage d'un islam populaire et pas seulement rural. Les uns et les autres assument une continuité avec le passé d'avant la conquête.

Celle-ci aggrave les différences entre les modes de vivre l'islam au Maghreb : d'abord, parce que dans la Régence d'Alger l'occupant français supprime les revenus des *habous*, dès 1830, et les transfère au Domaine de l'État ; les écoles, les *madrassa-s* (écoles musulmanes), les fondations pieuses qui assuraient un service public dépérissent tandis qu'en Tunisie et au Maroc, les *habous* (biens de main morte) se perpétuent dans leur forme antérieure. En Algérie, les Français l'avouent officiellement dès 1850⁶ et

⁵. Une thèse d'un chercheur algérien, dirigée par Gilbert Meynier, affirme qu'elles ont continué d'exister plus ou moins clandestinement jusqu'en plein XX^e siècle.

⁶. Décret présidentiel du 30 septembre 1850 - 30 octobre 1850. Organisation des écoles musulmanes. Au moment de la conquête, les études musulmanes étaient dans une situation de prospérité relative ; elles se divisaient en plusieurs branches : 1) l'instruction primaire qui consistait à apprendre aux enfants, âgés de six à dix ans, les premiers éléments de la religion, et en même temps, pour une partie d'entre eux, les principes de la lecture et de l'écriture. Le local de l'école primaire était presque toujours attenant à une mosquée et faisait partie des biens immeubles substitués aux établissements religieux. La grande majorité des enfants arabes, dans les villes et dans les tribus, recevait l'instruction primaire ; 2) l'instruction secondaire, comprenant la lecture et l'explication du Coran et les études grammaticales élémentaires, était, en général, suivie par les enfants appartenant à la classe aisée, entre dix et quinze ans. Cet enseignement se donnait dans les locaux dépendant des mosquées et particulièrement dans les chapelles appelées *zaouia-s* ; 3) les hautes études, qui se composaient de cours de droit et de jurisprudence, de théologie, de traditions religieuses et de quelques notions d'arithmétique, d'astronomie, de géographie, d'histoire naturelle et de médecine ; ces espèces d'universités (*madrassa-s*) formaient aussi une dépendance d'une mosquée. Quelques-unes

malgré cet aveu, l'ignorance en arabe et en français croît avec les années et l'augmentation de la population. Malgré l'ultime tentative du recteur Charles Jeanmaire dans les années 1885-1890, la pression de la minorité dirigeante coloniale est la plus forte. L'analphabétisme sera la plaie de l'Algérie coloniale jusqu'en 1947. Cela a-t-il pesé sur la suite des événements et sur l'avenir d'avec l'indépendance ? Je le crois. Le plus grave est que les Algériens, sauf une poignée, ignorent tout de la renaissance du monde arabe et islamique des années 1875-1890 (*nahda*) : le cheikh égyptien 'Abdou constatera la différence par rapport à la Tunisie.

Daniel Rivet a raison de rappeler qu'en Tunisie, la culture arabe a su se marier avec la modernité grâce au Premier ministre Kheir-Eddin (collège Sadiqi en 1875), mais elle s'intègre aussi à la *nahda* et fait bonne figure dans la renaissance de ces années : le protectorat n'a pas détruit l'élite citadine et en a créé une nouvelle, assumant son passé, la tradition et la modernité ; je pense aux discours de Béchir Sfar au congrès colonial de Marseille quand il réclame encore plus d'écoles (il en demande aussi pour les filles). *Quid* du Maroc ? On sait l'effort de Moulay Hafidh qui demande aux Ottomans des hommes pour ouvrir le pays à la modernité⁷. Les môles de la tradition Salé, Tétouan, Fès ignorent-ils la *nahda* ? Décalage donc entre les trois pays sur le plan de la culture et de la formation des hommes.

Si on ajoute à cela que dans le Maghreb précolonial le niveau d'urbanisation était le plus bas dans la Régence d'Alger (– 5 %), le plus élevé en Tunisie (15 %), le Maroc se situant entre les deux, on comprend mieux qu'à la fin de la colonisation, et sauf pour les ruraux (la majorité des populations), la situation soit différente, même si la culture française a été la même pour chacun des trois pays. Avec une différence majeure entre

offraient un certain nombre de cellules où les étudiants logeaient gratuitement ; on leur donnait, en outre, des prestations en nature sur les revenus des mosquées. Les jeunes gens qui fréquentaient les *madrassa-s* appartenaient presque exclusivement aux familles lettrées et vouées à la vie religieuse. Mais pour ces divers établissements rien ne rappelait les institutions et les coutumes qui régissent en France l'instruction publique.

Après le rattachement au Domaine des biens *habous*, « la presque totalité des écoles primaires des villes furent abandonnées ; la même ruine frappa l'instruction secondaire et l'enseignement supérieur donné encore dans quelques *zaouia-s* éloignées s'appauvrit régulièrement. Les professeurs privés de leur logement et des allocations diverses qui leur étaient accordées tombèrent dans la misère. Les uns se sont retirés dans les tribus ou ont quitté l'Algérie ; les autres sont dans un état de souffrance trop réelle ; tous sont restés aigris et mécontents ».

« [...] Cette ignorance engendrant la crédulité la plus grossière, fait parmi les tribus le succès des chérifs, du *moula-sa'a* ou autres prétendus envoyés du ciel, et des intrigants de toutes sortes ; elle rend possibles ces tentatives insensées qui nous ont étonnés quelquefois et qui n'avaient d'autre cause que la confiance plus que puérile du vulgaire dans la parole d'un homme un peu moins ignorant que lui. »

« [...] Nous ne voulons rien changer à l'ordre et au caractère religieux des études musulmanes ; mais en ouvrant avec prudence, et seulement sur quelques points, les horizons de la science européenne à ces intelligences si vives et si curieuses, nous arriverons à exercer une salutaire influence sur les esprits et sur les mœurs. »

⁷. Voir le beau livre d'Edmund Burke III, *Prelude to Protectorate in Morocco. Precolonial protest and resistance 1860-1912*, Chicago, University of Chicago Press, 1976 ; et, en contrepoint, celui de Kenneth Brown, *People of Salé: Tradition and Change in a Moroccan City (1830-1930)*, Cambridge, Harvard, University Press, 1976, trad. en français, *Les gens de Salé. Les Slawis : traditions et changements (1830-1930)*, Casablanca, Eddif, 2003.

l'Algérie et les deux autres États : à l'indépendance, les dirigeants algériens ne sont pas ceux qui ont lutté depuis 1925 contre le système colonial ; tous sont des hommes nouveaux, issus de la guerre menée depuis 1954 et leur formation ou leur culture n'a rien à voir avec celle des nationalistes tunisiens et marocains. Le contexte politique de chacun des trois pays depuis 1945 est différent aussi, même si les dirigeants français locaux refusent, ici et là, toute évolution politique vers une liberté et une indépendance que réclament les nationalistes algériens, tunisiens et marocains.

Différence de formation, différence aussi parce que la Tunisie et le Maroc récupèrent la souveraineté de « leur » État, oblitérée par le protectorat tandis que les hommes du Front de libération nationale (FLN) doivent en créer un. Sur ce point, tous les documents publiés indiquent une réelle improvisation⁸, aggravée par les luttes de clans à la fin de la guerre entre mars et septembre 1962 qui seront tranchées par l'armée venue du Maroc et dirigée par Boumédiène. Le pouvoir d'État confisqué par les militaires renoue avec la tradition turque des « janissaires » de la Régence. La seule différence est que le FLN le pérennise, malgré quelques soubresauts et la quasi-guerre civile lancée par les islamistes du Groupe islamique armé (GIA).

Dans ces décennies d'occupation, les problèmes politiques ne manquent pas, même s'ils sont étalés dans des temps différents. En effet, les décalages chronologiques de l'occupation ont un sens majeur : quand les Français entrent en Tunisie, ils ont derrière eux un demi-siècle d'expérience coloniale en Algérie ; en ont-ils tiré une vision, une doctrine ou une pratique politique ? Et d'abord, qui gouverne ? Paris ou Alger ? Et sur quelles bases juridiques ? Daniel Rivet a des phrases sévères sur la domination de la minorité européenne. Est-ce celle des colons ? La seule réflexion sérieuse sur ce point est celle de Napoléon III et surtout de son entourage, saint-simonien et militaire : l'idée du Royaume arabe était-elle viable, malgré la courte parenthèse du ministère de l'Algérie ? À condition d'associer non seulement les chefs de tribus, mais aussi de les initier à l'exercice d'un pouvoir modernisé ; à la française ? Pourquoi pas ? Le temps a manqué cruellement à Paris. Mais cette idée était-elle compatible avec le démantèlement des tribus par le sénatus-consulte d'avril 1863 ? Je ne le crois pas. Deux logiques s'opposent, celle du capitalisme et de la propriété

⁸. Je me réfère à la collection d'*El Moudjahid* et au livre de Mohammed Harbi, *Archives de la révolution algériennes*, Paris, Jeune Afrique, 1981.

individuelle (sénatus-consulte) et celle de l'association politique à travers le Royaume arabe qui disparaît avec la chute de l'Empire d'abord, la révolte de Moqrani ensuite⁹.

Ne reste plus alors que le triomphe des opposants, dits « républicains » : *vae victis* ! Paris est désormais à leurs ordres, puisqu'ils élisent des députés et des sénateurs qui dictent leurs volontés aux ministres. Le régime des « décrets » inauguré en 1834 se perpétue et les « Délégations financières » créées en 1898 consolident tous les dénis de la devise de la République française. Afin d'être sûrs de maintenir cette domination d'injustice, la nouvelle assemblée comprend les délégués élus, colons, les délégués européens non colons, face à une minorité de délégués arabes et kabyles désignés par l'administration. Cette farce démocratique continue jusqu'en 1947, malgré les sacrifices « indigènes » de la guerre et malgré la volonté de Clemenceau en 1919. Paris et la minorité coloniale consentent que les indigènes puissent voter aux élections municipales, et rien de plus. Les conseils de préfecture pouvant toujours annuler les résultats s'ils ne sont pas conformes à l'attente de la minorité coloniale : on le verra très vite avec l'élection de Khaled, capitaine de l'armée française, à Alger. Paris ne s'écartera pas de ce que veulent Alger et les « hiérarques » de la colonisation. À quoi servent donc les chefs arabes ? À la décoration et à la parade sans importance politique, comme le montrent des travaux et surtout des documents. Ces blocages permanents engendrent la revendication nationaliste en faveur de l'indépendance dont Daniel Rivet parle très bien.

Dans ces décennies, qui commencent en 1871, on ne peut dire que la République ait formé les Algériens à la vie civique. Je ne suis donc pas convaincu quand Daniel Rivet écrit qu'avant 1914, « le temps était propice à l'entente franco-musulmane ». Trop d'obstacles la réduisent à peu ou à rien ; et avant tout, le monopole de la vie politique par les Européens ; dans aucun conseil, les « indigènes », toujours désignés par l'administration, ne peuvent parler à voix égale avec les Européens. Ils ne le pourront pas davantage après leur participation à la guerre ; l'exemple de Khaled, candidat aux élections municipales, suffit.

Et quand on accorde aux Algériens le droit de vote, le statut de 1947 s'arrange pour renforcer l'inégalité entre le suffrage des uns et celui des autres. Certes l'idée d'indépendance lancée par Messali Hadj en 1927 à Bruxelles est reprise après 1947 ;

⁹. La révolte ne sera écrasée qu'en 1873 et non en 1871 ; les insurgés paieront leur défaite au prix le plus élevé ; ils paient une indemnité de guerre (même s'ils ne se sont pas révoltés) et on leur enlève 500 000 hectares de terres et non 350 000 : 174.

mais quel responsable politique en Algérie aurait pu imaginer qu'un jour le pays serait indépendant ? Il faut attendre novembre 1954 pour qu'on en reparle, avec le manifeste du 1^{er} novembre lancé par le FLN. Mais derrière le mot d'ordre de la rébellion, existe-t-il un programme pour l'État à construire ? En dehors de quelques principes, je n'en vois pas ; et le problème est là. Le summum du refus d'Alger face à Paris a lieu le 13 mai 1958, qui emporte la République ; déjà Guy Mollet, le 6 février 1956, avait plié devant les Algérois déchaînés¹⁰. Ils tenteront le 13 mai de répéter l'opération en prenant comme emblème Charles de Gaulle qui jouera avec eux. Il affirmera alors l'autorité et la légitimité de l'État face aux putschistes et fera tirer sur eux, après les avoir floués (« Je vous ai compris », clame-t-il à Mostaganem en juin 1958). Mais quand la guerre finit en mars 1962, il n'y a pas d'État algérien pour remplacer l'autorité coloniale et comme auparavant, les élections sont des mascarades de démocratie, après qu'un clan contrôlé par les soldats venus du Maroc a éliminé les concurrents : le seul élan spontané est le cri des Algériens épuisés « *Seb'a snin barakat* » (Sept ans [de guerre] ça suffit !) après la contestation du pouvoir par l'opposition (Front des forces socialistes : FFS), qui a failli aboutir à une véritable guerre civile. D'autres diront cyniquement : « Avant, les Français se partageaient le méchoui et nous les regardions ; aujourd'hui, c'est la même chose avec le FLN. »

Autre point de divergence avec la Tunisie et le Maroc, les leaders du nationalisme, Messali Hadj et Ferhat 'Abbas, sont vite écartés par des inconnus qui ont peu à voir (sauf Ben Bella) avec ceux qui ont déclenché l'insurrection du 1^{er} novembre 1954¹¹. En revanche, à Tunis comme à Rabat, les chefs nationalistes, ceux qui incarnent l'indépendance, assument le pouvoir d'un État modernisé. Même si les Français avaient eu la réalité du pouvoir dans chacun des deux protectorats, la présence des Marocains et des Tunisiens, comme caïds ou pachas, doublures des dirigeants français, était associée au jeu des institutions, car la réalité de l'État demeure dans chacun des deux protectorats.

Certes, comme à Alger, la France impose sa volonté, mais c'est toujours au nom du bey ou du sultan ; la Tunisie est, elle, comme le dit Daniel Rivet, « une super préfecture plantée dans un vieil État ottoman atrophie » et « le Maroc un Royaume arabe dont rêva Napoléon III taillé à la dimension de Lyautey » ? Je n'en suis pas sûr,

¹⁰. Comme me le dit un commerçant « indigène » algérois de mes amis, le lendemain : « *Mchat el Houkouma* » (Le pouvoir [légitime] s'en est allé).

¹¹. Jusque dans les années 1980, le nom de Messali Hadj n'est jamais prononcé par les hommes au pouvoir en Algérie tandis que Ferhat 'Abbas est arrêté et emprisonné plusieurs années par Ben Bella.

car ici et là, on observe une hiérarchie dont les échelons élevés sont occupés par les Français ; les Maghrébins étant toujours sujets, alors que dans une super préfecture, les habitants sont des citoyens égaux en droit. Le Royaume arabe en Algérie est partagé en deux mondes, ce qui n'est pas le cas du Maroc ; mais la sujétion en est le cœur, alors que dans l'idée de Napoléon III, on devinait une certaine égalité de traitement par l'empereur. Derrière le makhzen traditionnel, une coquille que Lyautey s'efforce de conserver, la réalité du pouvoir est aux mains de la Résidence et de ses fonctionnaires. Dans les deux cas, le résident général ne peut se passer du souverain même s'il lui est hostile (ex. : Esteva ou Juin). Par ailleurs, l'Algérie vit sous une administration directe ostensible qui ne se partage jamais et qu'on ne retrouve ni à Tunis, ni à Rabat.

De ce point de vue, les années trente (Daniel Rivet a raison de le souligner) sont pour les trois pays des années charnières, car dans chacun d'eux des leaders prennent conscience des injustices de la colonisation. Mais en Tunisie et au Maroc, la revendication repose sur un grand passé chargé d'histoire, tandis qu'en Algérie, le passé turc ou médiéval est morcelé en principautés. De plus, les germes de la modernité abondent dans la Tunisie coloniale, bien avant 1914, alors que ceux-ci commencent à peine à naître au Maroc entre 1930 et 1940 ; la protestation contre le dahir berbère affirme, dans un sens, un certain conservatisme populaire et profond. Ce premier refus en annonce d'autres.

Peut-on parler, comme le dit Daniel Rivet, de « couple passionnel » entre Français/Européens et Maghrébins, au milieu du ^{xx}e siècle ? J'en doute, car tout les sépare et d'abord la formation, l'éducation et la culture : même les plus évolués des Maghrébins ne renient jamais l'islam ; on n'a jamais recensé le nombre de ceux qui se font enterrer hors d'un cimetière musulman, mais ils ne forment qu'une poignée au regard de l'écrasante majorité. Et puis le regard de l'Européen les remet dans leur vérité ethnique, sans compter les injures ou les brocards qui les qualifient. De ce point de vue, les observations de Daniel Rivet vont très loin et traduisent bien les séparations profondes entre les uns et les autres. Mon expérience personnelle pourrait ajouter d'autres notations. Le très petit nombre de mariages mixtes (Européens-Maghrébins) durant les décennies coloniales dit mieux que tout la quasi-étanchéité humaine du Maghreb et ce que j'ai appelé ailleurs la cascade du mépris entre les différents groupes qui constituent la hiérarchie de ces sociétés coloniales. Quant aux Juifs, Daniel Rivet a raison de dire qu'ils sont « coincés » entre les Européens/chrétiens et les Maghrébins musulmans. Ils sont aussi ceux qui ont tiré le meilleur de la colonisation ; surtout parce

qu'ils ont adopté l'école française, malgré certaines réticences dans les premières décennies. L'école, pour les garçons et les filles, a été un facteur de promotion économique et sociale ; les différences de scolarisation pour les Juifs entre l'Algérie, la Tunisie et le Maroc tiennent-elles aux décalages de la conquête ?

Les Juifs ont accepté en Algérie de séparer la croyance religieuse toute personnelle de la vie civique ; qu'en est-il en Tunisie et au Maroc où ils demeurent Tunisiens ou Marocains, sauf une minorité devenus citoyens français ? Ce qui ne leur interdit pas de fréquenter l'école française ou celle de l'Alliance israélite. Sont-ils devenus Français ? Oui pour l'Algérie, mais les Européens les regardent comme des « intrus » ou tout comme. D'où la violence d'un racisme ancré au cœur de leurs mentalités qui s'épanouit officiellement avec Vichy.

L'unité la plus réelle du Maghreb colonial est celle d'une économie nouvelle implantée sur celle du passé. Celle-ci reposait sur l'agriculture, l'élevage et une culture d'oasis dans les régions subsahariennes ; avec les techniques traditionnelles liées à la conjoncture climatique et la nature des terroirs, les rendements faibles et irréguliers ne laissent à l'exportation et au commerce que des quantités minimes, une fois constituées les réserves annuelles commandées par les besoins et la situation climatique. Au cœur de cette économie rurale, la solidarité est le meilleur ciment de la tribu. Est-elle antagoniste à l'État ? Peut-être pour la Régence d'Alger, mais je ne suis pas sûr qu'elle ait entravé l'autorité du prince en Tunisie, même en temps de révolte. Pour le Maroc, la *siba* était – Daniel Rivet a raison – un refus du makhzen (fiscal ? militaire ?) mais elle n'était pas l'anarchie (Jacques Berque traduisait par *déréliction*) ; le refus mettait-il le makhzen en danger ? Oui, s'il était impuni, car l'honneur du souverain était en jeu, au regard des autres tribus ; la *mehalla*, donc le souverain présent et armé, remet les opposants d'un moment dans le droit du makhzen, mais la tribu continue sa vie après avoir plié devant le prince.

En revanche, la tribu disparaît en Algérie d'abord avec le sénatus-consulte d'avril 1863 et la loi Warnier de 1873, et aussi du fait de l'essor du capitalisme libéral et de toutes les mesures qui la refoulent vers les zones les moins fertiles ou réduisent les surfaces à cultiver. La répression sanglante des révoltes consolide la domination française et réduit au silence ceux qui refuseraient la loi de la France, en réalité des colons d'Algérie. À la différence des deux protectorats, l'Algérie est sous l'emprise d'un droit foncier exorbitant au regard du droit français et unique dans la législation coloniale. La colonie vit sous deux législations différentes, une pour les Européens/Français, l'autre

spécifique aux « indigènes ». C'est vrai de la terre ; ça l'est aussi du droit pénal et surtout des impôts : sur ce point, il nous manque une étude comparée entre les trois pays.

En Algérie, les « indigènes » continuent de payer les impôts « arabes » des Turcs (dorénavant en espèces et non en nature) et tous les nouveaux impôts de l'occupant tandis que les Européens/Français ne paient que les indirects et aucun impôt direct, ce qui avait scandalisé en 1911 l'économiste William Oualid. L'exception durera en Algérie jusqu'à la fin, sauf pour les impôts arabes supprimés après la Première Guerre mondiale et remplacés par d'autres. Ici et là, les impôts payés par les « indigènes » servent à financer l'équipement, les centres de colonisation, les routes, les écoles, etc. ; toutes ces dépenses ne prennent en compte que les besoins des Européens/Français et pour ainsi dire jamais ceux des « indigènes ». Quand les responsables décident tel ou tel équipement, ils font appel à l'emprunt dont les annuités sont payées grâce aux recettes alimentées par les impôts « indigènes ».

Dans les deux protectorats, la situation est-elle différente ? Daniel Rivet n'apporte pas d'information précise et je le regrette. Nos seuls renseignements émanent de l'étude globale d'Arthur Girault¹² : la part des « protégés » est importante parce qu'ils sont les plus nombreux, qu'ils acquittent les impôts antérieurs et les nouveaux plus toutes sortes de centimes additionnels ; privilège ultime au Maroc, les impôts pesant sur les cultures sont réduits (– 50 %) ou nuls, si elles sont « modernes ». L'étude de fond mériterait d'être menée ; on verrait plus clairement la nature réelle de la colonisation sur le plan financier. De toute manière, en lisant Arthur Girault, on a déjà une première idée. Les Européens ? Apparemment, ils ne paient pas d'impôt sur le revenu (ils ne vivent pas en France) et ne sauraient payer que les impôts indirects : ils ont donc une position privilégiée dans les trois pays sur le plan fiscal comme sur le plan de l'économie en général. Les Tunisiens et les Marocains continuent de payer les impôts antérieurs plus les nouveaux impôts indirects ; quid des impôts directs ?

Certes, avant la conquête, les Maghrébins connaissaient le capitalisme européen à travers les échanges en Méditerranée ; on sait le rôle des Livournais, des Gibraltariens voire des *tujjar as soltan* d'Es Saouira (toujours des Juifs), mais la prise d'Alger donne au capitalisme français et européen un nouvel élan, ne serait-ce que par les emprunts destinés à moderniser d'abord la Régence de Tunis qui la mettent vite aux mains des banquiers de tout poil et de la Commission Villet (1869), tandis que la guerre perdue

¹² Arthur Girault révisé par Louis Milliot, *La Tunisie et le Maroc, principes de législation coloniale*, Paris, Librairie du Recueil Sirey, 1936.

contre l'Espagne (1860) hypothèque les finances marocaines pour longtemps. En Algérie, le franc devient la seule monnaie d'échange dès 1831, pendant que le système financier français couronné par la Banque d'Algérie (1851) s'impose à tous. Les « indigènes » paieront tout cela au prix fort, avec l'usure qui se développe rapidement.

En effet, ils maîtrisent mal ou pas du tout ces novations ; les Maghrébins pas mieux que les Ottomans ne peuvent affronter les banquiers et le capitalisme français ou européens. Étrangers aussi aux techniques de l'Europe, ils ne peuvent concurrencer les entrepreneurs européens qui dirigent pendant longtemps toutes les entreprises coloniales quand elles existent. Dans la nouvelle économie, les décisions sont toujours prises en France ou en Europe et pour ainsi dire jamais ou rarement au Maghreb (je mets à part l'Office chérifien des phosphates). Symbole majeur, le siège social de la Banque d'Algérie (1851) est à Paris ; c'est la première banque coloniale française et la première d'Afrique ; elle est aussi celle qui a le plus gros volume d'escompte en 1913 (1 700 millions de francs) avec un capital réduit (25 millions de francs-or), ce qui au taux de 4 % rapporte une somme confortable (68 millions de francs-or). La banque étend son champ d'activités en Tunisie en 1904, tandis qu'au Maroc, règne la Banque de Paris et des Pays-Bas, malgré la convention d'Algesiras¹³. Toutes les banques du Maghreb colonial ont empoché beaucoup d'argent. Les trois pays ayant pour monnaie le franc français, ils subissent toutes les variations liées à l'inflation de la monnaie française jusqu'à l'indépendance.

Un trait commun aux trois pays est, pendant longtemps, l'absence d'une industrie réelle capable de subvenir à leurs besoins ; on mesure durant les deux guerres mondiales cette dépendance pour les objets les plus quotidiens. Mais pour les entreprises françaises, le Maghreb est un marché captif, facile et juteux ; il n'est donc pas question de le perdre et depuis toujours le capitalisme industriel et commercial français a refusé d'y implanter une véritable industrie. En revanche, le sous-sol est livré aux sociétés financières ou industrielles françaises ou européennes ; c'est vrai depuis les débuts de la conquête de l'Algérie jusqu'à la découverte du pétrole et du gaz sahariens. Cette dépendance aggrave le déficit commercial des trois pays maghrébins ; celui de l'Algérie est constant – sauf quelques années – de 1830 à l'indépendance ; il en est de même pour les deux autres pays, ce qui amarre un peu plus leurs économies et leurs finances à la France et à la zone franc. En compensation, le Maghreb reçoit chaque année des aides et

¹³. Pour l'ensemble, voir André Nouschi, *Les armes retournées. Colonisation et décolonisation françaises*, Paris, Belin, 2005.

des subventions de Paris. Pour l'Algérie, entre 1830 et 1914, cela correspond en gros au déficit de son commerce avec la France. Ce contexte ne permet pas de construire une économie solide et viable. En revanche, les anciennes formes de l'économie artisanale disparaissent irrémédiablement. C'est évident pour l'Algérie ; ça l'est aussi pour la Tunisie et le Maroc. Les anciennes corporations s'effondrent (en Algérie, elles sont supprimées officiellement en 1863) ici et là, malgré certaines protestations (les soyeux de Tunis). Les anciennes solidarités urbaines disparaissent pour toujours et laissent la place à un émiettement social. S'en tirent ceux qui ont su s'adapter au nouveau contexte de l'économie importée (il y en a peu) ; mais ils s'effacent toujours derrière les Européens qui introduisent de nouvelles hiérarchies.

La conséquence la plus spectaculaire de la nouvelle économie est l'essor des villes du littoral, tournées vers la France et l'Europe, parce qu'elles sont les centres du capitalisme colonial ; d'où un décalage entre les centres de la côte et ceux de l'intérieur : Fès et Casablanca ; Bône et Constantine ; Sfax et Kairouan. Daniel Rivet a raison de noter que le capitalisme modèle un nouvel espace économique par l'aménagement des ports, anciens ou créés, des routes, des voies ferrées et crée de nouveaux courants commerciaux. Le plus important est sans doute que le Maghreb, désormais inclus dans l'espace international (l'Algérie depuis 1830), subit toutes les variations de la conjoncture mondiale ; les crises internationales s'ajoutent désormais à celles classiques de la conjoncture climatique locale. Mais les Maghrébins ne maîtrisent pas plus les unes que les autres et n'ont plus les solidarités qui leur permettaient d'affronter celles du climat.

En effet, naguère la solidarité était présente dans les tribus ; le riche aidait celui qui ne l'était pas ; le capitalisme et les mesures législatives ont fait sauter ces sauvegardes et les humbles subissent de plein fouet les malheurs du moment. Désormais prolétaires, leur seule ressource est de quitter leurs campagnes, surtout quand ils n'ont pas de terre à cultiver ; la ville ou le gros bourg voisin sont le lieu d'accueil le plus commode. Les structures sociales antérieures se disloquent et laissent la place à l'émiettement des groupes anciens, une prolétarisation croissante que tous les observateurs ont notée. Classes laborieuses, classes dangereuses ? Mais l'analyse indique bien que les critères au Maghreb n'ont pas grand-chose à voir avec ceux de la France et de l'Europe : les effets du capitalisme y sont plus destructeurs alors que les garde-fous sociaux sont médiocres et très tardifs ; peu de Maghrébins adhèrent aux syndicats depuis qu'ils apparaissent (1875-1880) en Algérie. L'exception reste la

Tunisie où naît un syndicalisme tunisien dirigé par Mohammed 'Ali après 1920, relayé après 1945 par l'Union générale des travailleurs tunisiens (UGTT) de Ferhat Hached, assassiné en décembre 1952 par « la Main rouge ». Au Maroc, il faut attendre le Front populaire pour autoriser les premiers syndicats, ouverts aux seuls Européens ; les adhérents marocains seraient emprisonnés et punis d'une lourde amende. Malgré la guerre, à laquelle les Marocains prennent une part importante (sans eux aurait-on pris Cassino ?), leur adhésion était encore interdite en 1950. La différence d'avec les deux autres pays du Maghreb est claire ; ce qui n'empêche pas les manifestations durement réprimées.

L'essor des villes, général à travers tout le Maghreb après 1920, s'accélère avec les migrations de campagnards, surtout à partir de la crise de 1930 ; apparaissent alors les bidonvilles, le langage administratif les nomme aussi gourbivilles en Algérie, cet habitat spontané qui naît aux abords des grandes villes et abritent un sous-prolétariat misérable. Ni le pouvoir colonial, ni les États indépendants n'ont pu, voulu ou su maîtriser ce phénomène majeur qui se développe avec les décennies : on retrouve ces foules de miséreux dans chacun des trois pays ; Bourguiba tente, dans les années 1960, de les refouler vers les campagnes ; en vain. Au-delà de cette dislocation des sociétés maghrébines, grosse de dangers pour l'avenir, le problème pour l'historien demeure celui de la transmission du pouvoir colonial ; pourquoi cette différence entre l'Algérie et les deux protectorats ? Parce qu'à Tunis et à Rabat, les Français ont remis leur autorité conformément aux termes des accords signés, tandis qu'à Alger, l'Organisation de l'armée secrète (OAS) déclare la guerre au pouvoir gaullien et tue aveuglément les Algériens, FLN ou pas. L'OAS pratique la politique de la terre brûlée ; elle détruit les édifices du pouvoir ; elle incendie, dans un geste insensé, la bibliothèque de l'Université, riche de 600 000 volumes. Les accords d'Évian terminent la guerre ; mais les équipes signataires du côté algérien sont désavouées à Tripoli en juin 1962. C'est le maximum du vide juridique. Le plus étonnant aussi est qu'aucun responsable algérien n'a réfléchi au contenu du futur État. Peut-on se contenter de l'affirmation de Ben Bella à l'aéroport de Carthage à son arrivée : « *Nahnou 'Arabyin ! Nahnou messelmin !* » (Nous sommes des Arabes ; nous sommes musulmans), répétée à trois reprises... Quand les soldats français quittent l'Algérie, on ne saurait affirmer sérieusement qu'il existe à Alger un pouvoir d'État capable de rassembler « tous » les Algériens. La meilleure preuve est que l'armée algérienne venue du Maroc (Boumédienne la commande), qui n'a jamais combattu, écarte les moudjahidines de l'intérieur et installe au pouvoir Ben

Bella. C'est le début d'une crise qui dure trois ans. Comparée à la situation de la Tunisie et du Maroc, celle de l'Algérie est infiniment plus dangereuse. C'est peut-être là le point le plus noir de l'héritage de la colonisation française en Algérie, d'avoir laissé l'autorité à des hommes qui n'ont pas réfléchi sur l'avenir à moyen ou long terme, mais n'ont qu'un souci, avoir le pouvoir et écarter les concurrents. Ils sont responsables de la situation de l'Algérie actuelle livrée aux militaires, qui tournent le dos aux aspirations de ceux qui avaient lutté contre le pouvoir colonial français depuis les années trente.

On le voit, ce livre d'histoire de la colonisation au Maghreb débouche sur le présent le plus actuel. Certes, cet ouvrage fera grincer les tenants de l'ordre colonial ancien, et ils sont toujours nombreux ; ils ne reconnaîtront pas le visage que ce miroir leur tend ; mais l'historien n'est pas là pour faire plaisir, mais pour dire comment les hommes et les femmes du Maghreb durant ces décennies ont vécu le fait colonial. Remercions donc son auteur d'avoir, d'une main de maître, su décrypter ce très long siècle. Sa connaissance affinée de l'intérieur du Maghreb contemporain nous permet de saisir en profondeur la vie réelle des hommes et des femmes au-delà de la politique. Car celle-ci n'est qu'un écran, au mieux une grille française ; c'était le fond de l'histoire contemporaine antérieure, celle de Charles-André Julien pour ne citer que la plus ouverte ou d'Augustin Bernard, la vulgate coloniale. Il nous manquait un regard sur les sociétés, celles des hommes et des femmes qui constituent la pâte la plus vivante offerte aux historiens à condition qu'ils sachent la travailler. C'est le cas de Daniel Rivet. Merci donc à lui d'avoir écrit l'histoire sobrement et d'une plume précise.

RÉSUMÉS

Faire face à l'abondance alimentaire au Sahara : l'exemple de la consommation du mulet jaune sur le littoral mauritanien

Sébastien Boulay

Comment les sociétés du Sahara, connues pour leurs capacités à « gérer » les périodes de famine et de pénurie de ressources, font-elles face aux situations d'abondance alimentaire ? C'est la question à laquelle ce texte tente d'apporter quelques éléments de réponse, à travers l'exemple d'une pratique originale de l'Ouest saharien, la *geyṭna*, qui a lieu chaque année sur le littoral mauritanien et qui consiste tout à la fois en la capture, le traitement et la consommation du mulet jaune, animal marin auquel on prête des qualités singulières. La description de cette pratique dévoile tout un système alimentaire et le passage récent à une économie de marché a largement disloqué et folklorisé son rôle de régulation.

Les voies lactées. Le lait dans l'alimentation des nomades de Mauritanie

Catherine Taine-Cheikh

Lentement les pratiques culinaires évoluent, les anciens nomades sédentarisés se mettent à consommer des plats dont les recettes et les ingrédients doivent beaucoup à leurs voisins du Nord ou du Sud. Cependant, jusqu'au milieu du XX^e siècle, les pratiques alimentaires des Maures étaient encore assez semblables à celles de leurs aïeux et tout indique que le lait occupait traditionnellement dans l'alimentation des nomades du Sahara occidental une place aussi prépondérante que dans les autres sociétés nomades du Sahara.

Dans cet article, je m'appuie sur les traditions orales maures (notamment les proverbes et dictons) et sur l'analyse linguistique et sémantique du lexique pour cerner les différentes notions relatives à la consommation du lait. Les nomades de Mauritanie ayant été berbérophones (au moins pour une partie d'entre eux) avant de devenir

arabophones dans leur quasi-totalité, cette étude, menée conjointement à travers les lexiques du berbère zénaga et de l'arabe *ḥassāniyya*, s'enrichit beaucoup de la comparaison entre les deux univers.

Buveurs de lait et amateurs de viande : aperçu des pratiques alimentaires des Touaregs de la Tagaraygarayt (Azawagh, Niger)

Sarah Cabalion

Les Touaregs se nourrissent principalement de mil et de lait même si d'autres céréales telles que le sorgho, le riz et le blé ont peu à peu été introduites dans leur régime alimentaire. Le lait et la viande, produits d'origine animale, constituent les aliments les plus valorisés. Néanmoins, toutes les viandes, à l'instar de tous les laits, ne sont pas aussi prisées les unes que les autres. La viande possède en outre un statut ambivalent. En effet, le célèbre adage touareg célèbre l'eau et le lait : « l'eau, [c'est] la vie, le lait, [ce qui] nourrit » (*aman iman, akh isudar*) ; mais vis-à-vis de l'aliment carné, la méfiance est préconisée, car « la viande [représente] l'ignominie » (*isan alghar*). Dans cet article, nous donnerons un aperçu de l'évolution des pratiques alimentaires des Touaregs de la Tagaraygarayt, au Niger. Nous verrons que la retenue (*takarakit*) régit le rapport à la nourriture – et à la viande en particulier. Enfin, nous évoquerons le statut ambigu de la viande de dromadaire.

Les exigences et les malentendus du savoir-boire : le « rituel » du thé chez les Touaregs

Laurent Gagnol

La préparation rituelle des trois thés au Sahara est devenue une image d'Épinal de l'exotisme que l'Occident projette sur l'Orient. Loin de consacrer la dimension cérémonielle intemporelle qu'on lui prête aisément, cette analyse de la prise de thé chez les Touaregs montre, à l'inverse, les spécificités socioculturelles ainsi que les transformations actuelles des sociétés sahariennes qui la sous-tendent. Cet article vise à replacer l'usage du thé chez les Touaregs dans sa dimension géo-historique puis sociale à travers les dispositifs techniques, la temporalité et la spatialité ainsi que les jugements moraux qu'il met en jeu. Après un bref détour historique sur l'introduction récente du thé par les axes caravaniers transsahariens, cette étude expose la façon par laquelle cette

boisson a été incorporée dans les pratiques et les valeurs sociales touarègues, à tel point qu'elle est devenue aujourd'hui un marqueur identitaire incontournable. Boire un thé fait appel à un dispositif spécifique, à la fois corporel, technique et spatio-temporel. Ce dispositif implique une mise en ordre sociale et une esthétique de la confection et de la dégustation du thé, expérience sensible socialement partagée, mettant en scène les valeurs morales touarègues mais aussi leurs transformations.

Atay, amarg et images du thé

Abderrahmane Lakhsassi

Depuis l'apparition du disque sonore dans les années 1920, les chanteurs populaires ont suivi la marche du thé à travers le royaume du Maroc. Fortement ancré dans le tissu social vers le milieu du siècle dernier, le thé n'apparaît plus dans la chanson que comme refrain. Et si dans les années 1970, la chanson de Nass al-Ghiwane à propos du plateau à thé a eu beaucoup de succès, c'est qu'elle nous rappelle le bon vieux temps de cette boisson. Toute une littérature décrivant à la fois le plaisir autour du plateau et la misère de ceux qui sont friands de cette nouvelle boisson, sans en avoir les moyens, accompagne cette émergence du thé. Du texte de N'Ayt Ikhelf (1895), qui a réussi à combiné ces deux volets opposés, à celui de Abdallah Zrika (1988), la cérémonie du thé et ses éléments deviennent métaphore.

Toute séance de thé n'est pas seulement un rituel mais un art de la mesure. En effet, deux préparations ne se ressemblent jamais. Chaque séance est une véritable création et en même temps une guerre composée de plusieurs batailles. La poésie du Souss a longuement décrit les qualités que doit acquérir l'officiant de cette séance car il est constamment guetté par d'autres connaisseurs. Ce prestige n'a d'égal que la confiance accordée à celui qu'on désigne comme tel, ce qui protège les assistants de tout risque d'empoisonnement éventuel. Mais rien n'est encore gagné pour *muqim atay* tant que les invités servis n'ont pas lancé cette phrase : « à ta santé ! » (*b-saht-ek !*).

Les usages sociaux du café en Kabylie

Houria Abdennebi-Oularbi

Dans une économie de subsistance, où seul le dîner représentait le moment de détente et de convivialité, les autres prises alimentaires étaient soit des collations soit

des appoints qui permettaient de tenir à la tâche ; le café, introduit sur le tard en Kabylie, avait pour fonction de distraire.

Le ravitaillement imposé par la Seconde Guerre mondiale réserve aux femmes comme aux hommes leur portion de café. Les femmes rivalisèrent d'imagination en le consommant en bouchée (*lqahwa n yimmi*), dans des tasses (*lqahwa ufenjal*), avec filtre (*lqahwa uqacuc*), mouillé (*lqahwa uhullu*), bouilli à la turque (*lqahwa n tyellayt*), à la manière des *khouan-s* errants (*lqahwa tabudallit*). C'est ainsi qu'après la guerre, quand les familles voulurent revenir à la situation initiale et leur interdire la prise de café, elles s'insurgèrent, vendirent leurs bijoux, le fusil du père ou du mari, les tuiles de la maison pour acheter du café. Il est important de remarquer que le kilo de café après 1945 valait dix fois plus qu'un burnous de laine. En consommer distinguait ceux qui avaient profité du pouvoir militaire des autres.

Alimentation, changement social et identité : pour une évolution des pratiques alimentaires en Kabylie

Tassadit Yacine

Tassadit Yacine décrit les pratiques alimentaires dans la Kabylie traditionnelle (plus précisément dans la région des At Abbas). Elle relate à grands traits les aliments de base qui ont caractérisé la région avant de subir des modifications très importantes. La première remonte aux années quarante (la Seconde Guerre mondiale) : ce sont les changements produits par la guerre et l'après-guerre (la famine, l'exode et l'émigration). La deuxième grande modification intervient avec la guerre de libération et la politique de regroupement opérée par l'armée. Cette opération a encouragé la déstructuration du secteur agricole et n'a pas manqué en outre d'intervenir dans les manières de préparer la nourriture. Enfin l'indépendance avec la politique socialiste (collectivisation des terres introduite à partir des années soixante) achèvera le processus de dépaysement et favorisera des manières radicalement différentes de se nourrir. Les modèles seront empruntés à la ville et à l'ancienne métropole.