

STUDIA ORIENTALIA 114

TRAVELLING THROUGH TIME

Essays in honour of Kaj Öhrnberg

EDITED BY

SYLVIA AKAR, JAAKKO HÄMEEN-ANTTILA
& INKA NOKSO-KOIVISTO



Helsinki 2013

Travelling through Time: Essays in honour of Kaj Öhrnberg
Edited by Sylvia Akar, Jaakko Hämeen-Anttila & Inka Nokso-Koivisto
Studia Orientalia, vol. 114, 2013

Copyright © 2013 by the Finnish Oriental Society
Societas Orientalis Fennica
c/o Department of World Cultures
P.O. Box 59 (Unioninkatu 38 B)
FI-00014 University of Helsinki
FINLAND

Editor

Lotta Aunio

Co-editors

Patricia Berg

Sari Nieminen

Advisory Editorial Board

Axel Fleisch (*African Studies*)

Jaakko Hämeen-Anttila (*Arabic and Islamic Studies*)

Tapani Harviainen (*Semitic Studies*)

Arvi Hurskainen (*African Studies*)

Juha Janhunen (*Altaic and East Asian Studies*)

Hannu Juusola (*Middle Eastern and Semitic Studies*)

Klaus Karttunen (*South Asian Studies*)

Kaj Öhrnberg (*Librarian of the Society*)

Heikki Palva (*Arabic Linguistics*)

Asko Parpola (*South Asian Studies*)

Simo Parpola (*Assyriology*)

Rein Raud (*Japanese Studies*)

Saana Svärd (*Assyriology*)

Jaana Toivari-Viitala (*Egyptology*)

Typesetting

Lotta Aunio

ISSN 0039-3282

ISBN 978-951-9380-84-1

Picaset Oy

Helsinki 2013

CONTENTS

Foreword	xi
Kaj Öhrnberg: A Biographical sketch.....	1
HARRY HALÉN	
Bibliography of the Publications of Kaj Öhrnberg.....	9
An Enchanted Wanderer.....	21
MARTTI ANHAVA	
Like-Minded Scholars Through the Centuries: Mission Georg August Wallin	31
PATRICIA BERG	
I HISTORY AND HISTORIOGRAPHY	
The Transmission of al-Madā'inī's Historical Material to al-Balādhurī and al-Ṭabarī: A Comparison and analysis of two <i>khabars</i>	41
ILKKA LINDSTEDT	
Al-Kisrawī and the Arabic Translations of the <i>Khwadāynāmag</i>	65
JAAKKO HÄMEEN-ANTTILA	
The Saracen Raid of Rome in 846: An Example of maritime <i>ghazw</i>	93
TOMMI P. LANKILA	
Between East and West: The Many uses of the life of St Symeon of Trier	121
TUOMAS HEIKKILÄ	
Ibn Taghrībirdī's Voice.....	135
IRMELI PERHO	
Bronces de al-Andalus y epigrafía: el caso del hallazgo de Denia (siglo XI)	147
VIRGILIO MARTÍNEZ ENAMORADO	
De nuevo sobre el cadiazgo de al-Ándalus almorávide: reflexiones acerca del cadiazgo de Almuñécar	167
RACHID EL HOUR	
La derrota granadina en las Lomas de Diego Díaz (1483).....	179
JUAN ABELLÁN PÉREZ	

Noticias sobre el cadí Rodrigo Aben Chapela de Aldeire y su familia	189
MANUEL ESPINAR MORENO	
Modern Conveyances, Traditional Destinations: Khvāja Ḥasan Nizāmī's 1911 tour of the Middle East.....	213
MIKKO VIITAMÄKI	
„Katastrophen Sind Prüfungen Allahs“: Alltagserfahrungen Muslimischer Gelehrter in Nord-Ghana.....	233
HOLGER WEISS	
From Terrorists to Celebrities: Deportation as a political opportunity for Palestinian Islamic Hamas	257
MINNA SAARNIVAARA	
 II FOOD FOR THOUGHT	
The Microcosm-Macrocosm Analogy in Mesopotamian and Mediaeval Islamic Contexts	279
INKA NOKSO-KOIVISTO & SAANA SVÄRD	
Suhrawardī's Knowledge as Presence in Context	309
JARI KAUKUA	
The Philosophical Lives of Ibn al-Haytham and Ibn Riḍwān: Autobiography as an expression of the philosophical way of life.....	325
JANNE MATTILA	
On Adding to the Names: The Camel's smile	341
TANELI KUKKONEN	
Polish-Lithuanian Karaite Hebrew <i>Zemiroṭ</i> : Imitation only? A Review on a marginal genre	359
RIIKKA TUORI	
Mediaeval Arabs Ate Sandwiches, Too: <i>Bazmāward</i> and <i>awsāt</i> for the record	373
NAWAL NASRALLAH	
Palmiers-Dattiers et Dattes dans l'Occident Musulman d'après la ' <i>Umdat al-ṭabīb fī ma'rifat al-nabāt li-kull labīb</i> d'Abū l-Khayr al-Ishbīlī (6 ^e /XII ^e siècle)	393
MOHAMED MEOUAK	

Nourritures Médiévales: L'alimentation au Maghreb d'après les Sources Ibadites (XI ^e –XIII ^e siècle).....	401
VIRGINIE PREVOST	
III ARABICS AND ACADEMICS	
A Journey to St Petersburg: On the fate of the manuscript <i>Kitāb riḥlat al-shitā' wa-l-ṣaif</i> by Muḥammad al-Ḥusainī	421
MILANA ILIUSHINA	
The Outset of Arabic Studies in Finland with Notes on Finnish: Carolus Clewberg and Michael Avellan	427
TAPANI HARVIAINEN & KLAUS KARTTUNEN	
Haik Bek-Arakelov: An Armenian officer and Islamic poet.....	457
HARRY HALÉN	
Johan David Åkerblad: Orientalist, traveller, and manuscript collector	463
FREDRIK THOMASSON	
Illustrations to Thomasson's and Vasilyeva's Articles.....	479
Åkerblad's Collection in Suchtelen's Orientalia: From Sweden to Russia.....	493
OLGA V. VASILYEVA	
G.A. Wallin's Contributions to the Study of Arabic Dialects.....	511
HEIKKI PALVA	
Dos cuentos en árabe del norte de Marruecos: 'El porqué el murciélago no tiene plumas' y '¿Quién arma más lío?'.....	531
FRANCISCO MOSCOSO GARCÍA	
Notes on the Orientalism Debate and Orientalism in Finland	547
HANNU JUUSOLA	
Teaching Arabic as a Foreign Language: From grammar-translation method to the audio-lingual approach.....	559
SYLVIA AKAR	
A Note from the Editor	573

NOURRITURES MÉDIÉVALES: L'ALIMENTATION AU MAGHREB D'APRÈS LES SOURCES IBADITES (XI^e–XIII^e SIÈCLE)

Virginie Prevost

Université Libre de Bruxelles

ABSTRACT

In their historical or hagiographical works, Ibādī historians from eleventh to thirteenth century give a considerable number of accounts referring to everyday life. This article gathers a lot of anecdotes regarding consumption of food, as well as mentions of foodstuffs. The period studied goes from eighth to thirteenth century and the accounts take place in the Ibādī regions of North Africa (Jabal Nafūsa in Libya, Jarba Island and Jarīd in Tunisia, oasis of Sūf and wādī Rīġ, region of Wargla, and Mzāb in Algeria).

Les sources ibadites accordent une grande place aux récits de la vie quotidienne et l'abondance de détails relatifs à la nourriture y est tout à fait remarquable. Il nous a paru intéressant de relever systématiquement dans ces textes les anecdotes concernant l'alimentation ainsi que les mentions de nourriture. Nous avons repris ici les éléments qui nous paraissent les plus significatifs, sans souci d'exhaustivité. Cinq textes ont été exploités. Ils couvrent une période d'environ deux siècles mais font la plupart du temps allusion à des événements bien plus anciens, remontant parfois aux débuts de l'ibadisme maghrébin vers le milieu du VIII^e siècle. Notre première source est le *Kitāb al-sīra wa-aḥbār al-a'imma* d'Abū Zakariyyā' al-Warḡalānī (fin du XI^e–début du XII^e siècle), suivi par deux textes rédigés très vraisemblablement dans la seconde moitié du XIII^e siècle, le *Kitāb al-siyar* d'al-Wisyanī et l'anonyme *Siyar al-mašā'ih*. Vient ensuite l'ouvrage de biographies de Maqrīn ibn Muḥammad al-Buġṭūrī, terminé au tournant des années 1202–1203. Notre référence la plus tardive est le *Kitāb ṭabaqāt al-mašā'ih bi-l-Maġrib* d'al-Darġīnī, écrit après 1253. Pour certains extraits peu compréhensibles, nous avons consulté le *Kitāb al-siyar* d'al-Šammāhī (m. 1522), qui a compilé les

textes de ses prédécesseurs en les simplifiant si nécessaire et en remplaçant les termes berbères par leurs équivalents arabes. La zone géographique concernée est celle majoritairement occupée par les ibadites à cette époque: Djerba, le sud de la Tunisie,¹ les oasis algériennes du Sūf et du wādī Rīg, Ouargla et ses environs, le Mزاب et enfin le djebel Nafūsa au nord-ouest de la Libye. Le djebel Nafūsa est sans doute la région la plus souvent mentionnée dans cet article puisque l'ouvrage qui nous a paru le plus riche en mentions culinaires, celui d'al-Buġtūrī, ne traite que de cette région dont son auteur était originaire.

La plupart des anecdotes concernent des savants ibadites, qui sont l'objet principal de ces récits; elles ont souvent pour cadre la *ḥalqa* et mettent en scène des *'azzāba*. Dans les premiers siècles de l'ibadisme maghrébin, la transmission du savoir était assurée par des savants auxquels étaient rattachés des étudiants nommés *'azzāba*. Ces savants se déplaçaient de communauté en communauté avec leur groupe d'élèves et formaient ainsi une *ḥalqa*, c'est-à-dire un cercle d'étudiants rassemblés autour d'un maître. Dans la première moitié du XI^e siècle, la *ḥalqa* devient une institution destinée à diriger les communautés ibadites dépourvues d'imam depuis la chute des Rustumides de Tāhart en 909. Dans le cadre de ces nouvelles *ḥalqa*, les *'azzāba*, sortes de clercs, sont les membres du conseil religieux qui prend les décisions sous l'autorité d'un cheikh.

Nombre d'anecdotes ayant trait à l'alimentation mettent en scène des faits miraculeux ou peu crédibles, dont nous donnerons plusieurs exemples. Les corpus hagiographiques rédigés dans le Maghreb médiéval en dehors du monde ibadite présentent des récits similaires: certains saints peuvent tout à la fois survivre en ne s'alimentant presque pas grâce à leur pratique de l'ascèse, et nourrir à satiété de très nombreuses personnes avec une quantité de nourriture très limitée. Cette nourriture miraculeuse se révèle inépuisable tant que l'on ne cherche pas à la quantifier et qu'elle demeure à l'abri des regards.²

LES CÉRÉALES ET LE PAIN

Le pain, aliment de base, est mentionné dans de nombreuses anecdotes. Ainsi, vers 771, alors qu'il vient de reprendre Kairouan à l'armée 'abbāsīde, le chef ibadite Abū Ḥātīm al-Malzūzī renvoie vers l'Orient les soldats 'abbāsīdes après leur avoir remis à chacun une galette de pain / *ġarīf min al-ḥubz* et à chaque groupe de cinq hommes une outre, un morceau de bois pour la transporter et un poignard

1 On trouvera de longs passages sur les productions de Djerba et des oasis du Sud tunisien dans Prevost 2008: 335–359.

2 Ferhat 1997: 73.

pour entretenir leurs sandales.³ Quelques années plus tard, lorsque des émissaires de Bašra viennent rencontrer le premier imam de Tāhart, ‘Abd al-Raḥmān ibn Rustum, ce dernier leur offre un peu de pain émietté et mélangé à du beurre fondu contenu dans une petite outre / *‘ukka*.⁴

Si le pain plat / *ḡarīf* paraît être la forme la plus courante,⁵ il existe manifestement de nombreuses variétés de pain qui dépendent des farines mises en œuvre: ainsi, dans le djebel Nafūsa, à côté du pain de blé / *ḥubz al-qamḥ*, on mange du pain fait de farine de gesse / *ḥubz al-ḡulbān*.⁶ Un homme qui possède une bourse remplie de dirhams souhaite acheter au souk un pain blanc et pur / *ḥubz naqī*.⁷ Des *‘azzāba* reçoivent dans la région de Ouargla un plat de *tarīd* recouvert de beurre.⁸ Le *tarīd* est un plat de pain émietté et trempé dans un bouillon de viandes et de légumes.⁹

Les deux céréales principales sont le blé / *qamḥ* et l’orge / *ša‘īr*, le blé étant plus rare et plus cher que l’orge.¹⁰ C’est sans doute pour cette raison que le blé est qualifié de «blé du paradis». ¹¹ Qu’il soit consommé mélangé à de l’eau ou, pour celui qui en a les moyens, à de l’huile ou du beurre, l’orge a l’avantage d’offrir une grande capacité nutritionnelle, de sorte qu’on l’utilise beaucoup en voyage ou en guise de provisions.¹² Dans sa jeunesse, alors qu’il est très pauvre, Abū Miswar al-Yahrāsānī donne souvent de l’orge à un jeune garçon qui le grille pour lui, mais lorsqu’il ne trouve personne pour le griller, il emballe l’orge dans un pan de son vêtement et l’arrose avec de l’eau jusqu’à ce qu’il soit trempé, puis il s’en nourrit.¹³ Un autre savant consomme principalement de l’orge humidifié.¹⁴ Pendant les disettes, on se contente de farine mélangée à de l’eau.¹⁵ Les périodes de sécheresse et de disette étaient très fréquentes à l’époque qui nous intéresse, et le chrétien

3 Abū Zakariyyā’ (b): 81.

4 Abū Zakariyyā’ (b): 88, note 15. Al-Darḡīnī: 45, évoque du pain et du beurre fondu / *samm*.

5 Abū Zakariyyā’ (b): 350; al-Buḡṭūrī: 55.

6 al-Buḡṭūrī: 96, 116. Le terme *ḡulbān* ou *ḡullabān* désigne la gesse. Issa 1981: 105; Beaussier, Ben Cheneb & Lentin 2006: 150. Sur la gesse, un parent du pois, qui est le légume des pauvres, voir Miquel 2002: 415.

7 al-Darḡīnī: 404.

8 al-Darḡīnī: 507.

9 Rodinson 1965: 1083.

10 Brunschvig 1982, II: 270.

11 Abū Zakariyyā’ (b): 189.

12 Brugnatelli 2002: 1080.

13 Abū Zakariyyā’ (b): 239.

14 al-Buḡṭūrī: 108.

15 al-Buḡṭūrī: 109.

Muntaner rapporte qu'en 1311, la famine fut si intense que les Djerbiens durent se servir de la sciure des palmiers pour faire du pain.¹⁶

Des préparations à base de céréales sont également évoquées. Il est question d'une grande gamelle remplie de *basīsa* à laquelle on a ajouté du miel et différentes sortes d'amandes.¹⁷ On a la mention, parmi des sacs à provisions, de *sawīq*, qui semble être une préparation à base de farine.¹⁸ Le dénommé Abū Mirdās approvisionne, lorsque les temps sont durs, les faibles en *ṣamīt*, jusqu'à ce qu'il ne puisse plus leur donner que des herbes.¹⁹ Ces trois préparations semblent assez proches les unes des autres, même si leur nom diffère selon les régions. Dans tous les cas, ce sont des mixtures plus ou moins épaisses, dont la consistance dépend de l'usage qu'on souhaite en faire: il peut s'agir d'une boisson rafraîchissante ou d'un boudin très compact et pratique à emmener en voyage. Leur goût varie fortement selon les aromates, les épices, le miel, les légumes, les fruits secs et les matières grasses qu'on y ajoute.²⁰

Il est également question de pâte / *'aḡīn*. Le savant Maḥdī al-Nafūsī, arrivant en retard pour le repas, mange la pâte crue que ses compagnons ont pétri pour le lendemain, en pensant qu'il s'agit de sa part du repas.²¹ La préparation de la pâte donne lieu à une anecdote sur une dispute de couple, un sujet extrêmement rare dans les sources ibadites: Abū Ṣāliḥ Ḡannūn ibn Yamriyān, chef des ibadites de Sadrāta au début du x^e siècle, se trouvait auprès de son épouse qui pétrissait de la pâte lorsqu'il lui dit une parole qui ne lui plut pas. Elle retira sa main de la pâte et le gifla, laissant des marques de pâte sur la joue d'Abū Ṣāliḥ. Ce dernier resta interdit puis partit se plaindre de sa femme chez son maître. Ce dernier lui raconta que la veille, sa propre épouse l'avait frappé avec une poêle à frire, provo-

16 Brunschvig 1982, II: 273.

17 al-Buḡṭūrī: 105. La note 398 précise que dans le djebel Nafūsa, la *basīsa* est un plat préparé à base de grains de blé mélangés avec du fenugrec, de la coriandre et du cumin doux. On fait cuire ce mélange puis on le moule et on le sert arrosé d'huile d'olive. Pour Beaussier, Ben Cheneb & Lentini 2006: 52, en Tunisie, la *basīsa* est de la farine d'orge grillé délayée dans de l'eau.

18 *Sīyar al-mašā'ih*: 618. Pour Rodinson 1965: 1083, *sawīq* est une sorte de gruau d'orge séché que l'on humecte d'eau, de beurre ou de graisse, et que les soldats emportaient en expédition à l'époque préislamique. Brugnatelli 2002: 1082, évoque le *swik* du djebel Nafūsa, une farine de grains torréfiés.

19 al-Buḡṭūrī: 58. Selon la note 218, le *ṣamīt* désigne la *zamīta*, un plat populaire libyen qui consiste en des grains d'orge grillés sur du sable, dont on enlève ensuite la balle et qu'on broie avec un peu de sel. On les mange mélangés avec un peu d'eau et d'huile d'olive. Selon Tlatli 1967: 175, la *zamīta* est toujours dans les années 1960 le « plat national des Djerbiens ». L'orge, légèrement grillé, est réduit en farine puis mélangé à un peu d'eau et d'huile, formant une sorte de gâteau sans sucre. On consomme la *zamīta* surtout le matin, avec quelques dattes ou d'autres fruits de saison.

20 Gobert 2003: 82–83, 157–158.

21 Abū Zakariyyā' (b): 108–109; al-Buḡṭūrī: 101.

quant chez lui une honte éternelle. Abū Ṣāliḥ renonça désormais à se plaindre de sa femme.²² Les ibadites consomment également des beignets.²³

Deux termes, fréquemment associés et dont le sens n'est pas clairement défini, reviennent très souvent dans nos sources: il s'agit de *ṭa'ām* et de *idām*. Ainsi, un savant qui se charge de pourvoir aux besoins des 'azzāba de sa ḥalqa leur fournit leur nourriture et sa sauce / *ṭa'ām wa-idām*.²⁴ Voici les différents indices que nous avons réunis pour tenter de mieux comprendre à quoi correspondent ces deux termes: à Djerba, le chef nukkārite Ḥalaf ibn Aḥmad tente de recruter des partisans en leur distribuant des charges de farine / *aḥmāl al-daqqīq*;²⁵ al-Darḡīnī, évoquant la même histoire, parle simplement de *ṭa'ām*.²⁶ Un homme possède une très grande quantité de *ṭa'ām* ainsi que l'huile nécessaire pour le consommer.²⁷ Dans une anecdote, le *ṭa'ām* est réalisé à partir de blé, puis est recouvert d'huile.²⁸ Un autre récit montre que l'*idām* peut être assimilé à de l'huile.²⁹ On présente l'*idām* à part, à côté d'un plat de viande de brebis.³⁰ Une anecdote évoque un cheikh auquel il ne reste plus comme nourriture que de l'orge et du lait aigre en guise de sauce / *idām* pour l'orge.³¹ Une anecdote dans laquelle le *ṭa'ām* correspond à de l'orge, mentionne une bouteille d'huile dans laquelle se trouvait l'*idām*.³² Une anecdote évoque de l'orge ou du *tīdārt/taydārt*, un terme berbère qui correspondrait au *ṭa'ām*.³³ Le *ṭa'ām* est parfois clairement identifié au pain accompagné d'huile: un ibadite sert une brebis entière à ses invités et leur en

22 al-Wisyanī: 433; al-Darḡīnī: 344–345.

23 *Siyar al-mašā'ih*: 674, qui donne la forme *isfanḡā'*. Pour Dozy 1991, I: 22, *asfanḡa* désigne une « espèce de beignets qu'on mange avec du miel, c'est de la pâte à pain très molle et très levée, qu'on fait frire dans l'huile ». Idris (1962: 590) évoque des beignets au miel qui semblent correspondre aux *zalābiya* bien connus de nos jours.

24 *Siyar al-mašā'ih*: 562; al-Darḡīnī: 418. Le mot *ṭa'ām*, qui a le sens général de nourriture et de repas, désigne également à l'époque moderne le couscous (Dozy 1991, I: 46; Beaussier, Ben Cheneb & Lentin 2006: 607). Pour *idām*, Dozy 1991, I: 14, donne « sauce, bouillon » destiné à accompagner le pain, tandis que Beaussier, Ben Cheneb & Lentin 2006: 7, donne « gras, corps gras en général, graisse, beurre, huile ». Rodinson 1965: 1082, traduit *idām* par « condiment ». En Tunisie au XX^e siècle, *idām* désigne la graisse des conserves de viande / *qaddīd* qui peut être utilisée pour parfumer le couscous (Gobert 2003: 71).

25 Abū Zakariyyā' (b): 241.

26 al-Darḡīnī: 159.

27 Abū Zakariyyā' (b): 191. Al-Darḡīnī: 117, précise qu'il s'agit de la quantité d'huile nécessaire comme assaisonnement / *idām*. Selon Oubahli 2006: 50, le terme *ṭa'ām* désigne ici des céréales ou de la farine précuite que l'on mange avec de l'huile.

28 al-Darḡīnī: 333.

29 al-Darḡīnī: 164.

30 Abū Zakariyyā' (b): 335.

31 *Siyar al-mašā'ih*: 555.

32 *Siyar al-mašā'ih*: 578.

33 al-Buḡṭūrī: 42, note 126. Al-Šammāḥī: 464, remplace ce terme berbère par « des dattes ou des figues ».

demande pardon, alors que dans une autre occasion, il leur offre du pain et de l'huile mais ne s'en excuse pas. Il explique cela par le fait que la première fois, ils ont mangé la viande sans *ṭa'ām*.³⁴ À une occasion le verbe *ḥabaza* (faire du pain) est associé à la préparation du *ṭa'ām*.³⁵ Enfin, dans une anecdote qui sera évoquée plus loin, Abū Zakariyyā' parle de *ṭa'ām* alors qu'al-Darġinī mentionne du *ṭarīd*. Il apparaît donc que le *ṭa'ām* de nos textes correspond soit à une préparation à base de farine d'orge ou de blé, soit à du pain. L'*idām* qui assaisonne le *ṭa'ām*, mais qui accompagne aussi d'autres plats à base de viande notamment, est un corps gras, le plus souvent de l'huile, sans doute épicée.

LA VIANDE

La viande paraît être l'aliment le plus convoité, surtout par les *'azzāba*; deux textes mentionnent qu'ils ont envie de viande.³⁶ On la fait griller, sans doute le plus souvent sur un *kānūn* comme les autres aliments.³⁷ Puisqu'il s'agit d'un mets rare pour la plupart des gens, on se contente des bas morceaux; ainsi on mange de la graisse / *ṣaḥm*.³⁸ On voit des *'azzāba* faire asseoir un petit garçon parmi eux, plaisanter avec lui et lui donner des os à ronger.³⁹ Il est pourtant dit que, parmi les habitudes des ibadites en matière de nourriture, ils refusent les os de viande même s'il n'y a que ça.⁴⁰

La viande la plus consommée est celle du mouton et c'est la chair de brebis / *šā* qui est la plus souvent mentionnée.⁴¹ Reçu chez ses adversaires mu'tazilites, Ayyūb ibn al-'Abbās se voit offrir une grande gamelle garnie d'une brebis charnue et une outre de lait aigre; il mange toute la gamelle, ronge les os de brebis un par un jusqu'au dernier et boit tout le contenu de l'outre.⁴² C'est généralement une invitation généreuse qui suscite la description d'un repas dans les sources ibadites: ainsi un homme reçoit chez lui les membres d'une *ḥalqa* en leur offrant chaque

34 al-Buġṭūrī: 36.

35 al-Buġṭūrī: 84.

36 *Siyar al-mašā'ih*: 682, 749.

37 al-Buġṭūrī: 102, 131. Il est question, p. 139, d'un rôti / *šiwā'*. Le *kānūn* peut consister en un foyer portatif en terre modelée ou en un simple trou creusé dans le sol, délimité par trois pierres équidistantes (Gobert 2003: 51).

38 al-Buġṭūrī: 84. *Ṣaḥm* serait de la graisse de mouton (Jourdan 1979: 82).

39 *Siyar al-mašā'ih*: 703.

40 *Siyar al-mašā'ih*: 671.

41 Par exemple Abū Zakariyyā' (b): 256, 261, 265, 267, 315, 318, 335; al-Buġṭūrī: 121, 136; *Siyar al-mašā'ih*: 544–545, 749; al-Darġinī: 186, 382. Abū Zakariyyā' (b): 274, évoque de la viande de mouton / *ġanam*.

42 Abū Zakariyyā' (b): 112–113; al-Darġinī: 63.

soir et chaque midi vingt gamelles contenant chacune une brebis.⁴³ Un plat garni de trois quarts de brebis est servi pour deux invités.⁴⁴ Un homme mange à Tozeur pas moins de cinq cents têtes de brebis noires / *da'niyya*.⁴⁵ L'agneau / *ḥarūf*⁴⁶ et le bélier / *kabš* sont également consommés.⁴⁷ Il est important, en tout cas, que l'animal ait été égorgé selon le rite prescrit: des savants refusent de manger la viande de mouton qu'on leur offre car l'un d'eux reconnaît à l'odeur qu'il s'agit d'un mouton mort de maladie.⁴⁸

On mange aussi de la viande de chèvre / *'anz* et de bouc / *tays*.⁴⁹ La chair de chamelle / *nāqa* est mentionnée.⁵⁰ Certains refusent de manger de la viande de chameau / *ḡamal* car les chameaux sont les animaux des Arabes qui les ont pris par la force aux ibadites.⁵¹ De la vache / *baqara* et du bœuf / *tawr* sont également consommés,⁵² mais il semble que les bovins sont le plus souvent épargnés en raison du travail agricole qu'ils accomplissent. En période de disette, toutefois, on se résout à égorgé deux bœufs qui servaient auparavant de montures aux femmes de la maisonnée.⁵³

Outre ces viandes bien connues, il est question de toute une série d'animaux qui posent la question des interdits alimentaires qui, dans les traités ibadites, sont abordés dans la section relative à la pureté rituelle.⁵⁴ Deux anecdotes évoquent l'acridophagie, c'est-à-dire la consommation du criquet pèlerin / *ḡarād* (*Schistocerca gregaria*), communément appelé sauterelle.⁵⁵ D'une part, alors que vers 758, dans une année de disette et de sécheresse, l'imam Abū l-Ḥaṭṭāb al-Ma'āfirī et ses partisans gagnent Kairouan dans le but d'arracher la ville aux Berbères Warfaḡḡūma, ils souffrent de la faim mais Dieu leur porte secours en leur envoyant des criquets qui suivent leur chemin, s'arrêtant là où s'arrête l'imam.⁵⁶ D'autre part, un homme fait griller des criquets dans un silo, lorsqu'il découvre qu'une vipère a été grillée avec eux, ce qui les rend impurs; il enlève les criquets qui ont été en contact avec la

43 *Siyar al-mašā'ih*: 707–708.

44 al-Wisyānī: 322.

45 al-Darḡīnī: 412. Al-Šammālī: 592, donne la forme *da'n*.

46 Abū Zakariyyā' (b): 258, 336.

47 Abū Zakariyyā' (b): 189, 262; al-Darḡīnī: 378.

48 Abū Zakariyyā' (b): 335.

49 Abū Zakariyyā' (b): 245; al-Buḡṭūrī: 62.

50 Abū Zakariyyā' (b): 274, 359; al-Darḡīnī: 346.

51 *Siyar al-mašā'ih*: 688.

52 al-Buḡṭūrī: 49, 57–58.

53 *Siyar al-mašā'ih*: 706.

54 Benkheira 2000: 73, note 3.

55 Camps 1984.

56 Abū Zakariyyā' (b): 66.

vipère et mange le reste.⁵⁷ Pour les juristes ibadites, tous les insectes sont illicites, à l'exception des acridiens; ils rejoignent ici les autres écoles de l'islam qui toutes déclarent licites les acridiens et indiquent qu'ils peuvent être consommés sans mise à mort rituelle.⁵⁸ Notons qu'à une époque assez récente, à Ouargla, les habitants avaient une prédilection pour les sauterelles; ils échangeaient aux nomades deux plats de dattes contre un plat de sauterelles.⁵⁹

La consommation de certains animaux est réprouvée. Ainsi, Ayyūb ibn al-'Abbās, au début du IX^e siècle, se trouve face à face avec un lion, une lionne et leurs petits. Il coupe les pattes des deux adultes avec son épée puis prévient les Berbères du village voisin – qui ne sont sans doute pas ibadites – de ce qu'il y a là de la viande. Certains se mettent à manger cette viande réprouvée / *makrūh*.⁶⁰ En effet, la chair du lion est interdite par la doctrine ibadite.⁶¹ Lors d'une famine dans le djebel Nafūsa, les gens se voient contraints de manger des animaux morts / *mayta* dont ils font cuire la viande dans une marmite.⁶² *Mayta* désigne la chair d'un animal qui a péri de mort naturelle ou qui a été tué d'une manière autre que celle prescrite par la Loi, et qui n'a donc pas été destinée à la boucherie.⁶³ Cette bête morte fait partie des aliments prohibés par le Coran (II:173; V:3; VI:145; XVI:115). Le verset V:3 permet de mieux comprendre la notion de *mayta* en précisant: «la bête étouffée, ou morte à la suite d'un coup, ou morte d'une chute, ou morte d'un coup de corne, ou celle qu'un fauve a dévorée – sauf si vous avez eu le temps de l'égorger – ou celle qui a été immolée sur des pierres.»⁶⁴

La consommation de certains animaux suscite l'interrogation. Ainsi, un ibadite cherche à savoir si l'on peut manger de la viande de chacal⁶⁵ / *dīb*; un savant lui répond qu'il faut regarder si ce dernier ne vaut pas mieux que les moutons par les temps qui courent.⁶⁶ La consommation de chacal est encore signalée en Afrique du Nord au XX^e siècle et, selon une tradition, est réputée empêcher de grossir.⁶⁷ Le chacal, tout comme le loup, est interdit à la consommation par la doctrine ibadite.⁶⁸ Le chacal étant un canidé, cela nous mène à évoquer la cynophagie, associée étroit-

57 *Siyar al-mašā'ih*: 696.

58 Benkheira 2000: 12, 192–193.

59 Delheire 1988: 81.

60 Abū Zakariyyā' (b): 113; al-Darğīnī: 64.

61 Benkheira 2000: 115.

62 al-Wisṯānī: 262–263; al-Darğīnī: 296.

63 Beaussier 2006: 951; Rodinson 1965: 1086.

64 Benkheira 2000: 51–52.

65 Nous avons traduit *dīb* par chacal en nous fiant à Dozy 1991, I: 483.

66 Abū Zakariyyā' (b): 369.

67 Brugnatelli 2002: 1077–1078, note 1.

68 Benkheira 2000: 115.

ement aux ibadites même si leurs textes n'en font aucune mention. La cynophagie est formellement interdite par l'islam, sur base d'une tradition prophétique qui interdit de manger les carnivores et les mammifères pourvus de crocs. La consommation de chair de chien est pourtant signalée au Maghreb par de nombreuses sources arabes, principalement dans le Sud tunisien et à Siġilmāsa, au sud de l'actuel Maroc. Évoquée au tout début du x^e siècle dans la *Sīrat Ġa'far al-ḥāḡīb*, elle est également mentionnée, entre autres, par les géographes al-Muqaddasī, al-Bakrī et al-Idrīsī. Cette pratique est déjà signalée à l'époque carthaginoise et semble être tout à fait ordinaire dans l'Antiquité. La conquête arabe ne change rien: les Berbères convertis à l'islam conservent un grand nombre de leurs croyances et pratiques locales malgré les nouveaux interdits. Ils voient en effet de nombreux avantages à se nourrir de viande canine: dotée de nombreuses vertus thérapeutiques, elle a également pour réputation de favoriser un engraissement très rapide des jeunes filles avant leur mariage. Il faut noter que la cynophagie est le plus souvent associée à des régions peuplées jadis par des ibadites ou, dans le cas de Siġilmāsa, par des ṣufrites. S'il faut bien évidemment voir, de la part des géographes arabes, une critique portée à l'égard d'une population jugée hérétique, il y a peut-être aussi dans cette pratique une volonté assumée de braver des interdits religieux. C'est ainsi lorsque la viande de chien est associée à une consommation abondante d'alcool, comme en témoignent plusieurs cas observés dans la seconde moitié du xx^e siècle tant dans le Sud tunisien que dans la région de Ouargla.⁶⁹

Revenons aux ibadites médiévaux: un homme demande à un savant si l'on peut consommer la viande de l'âne domestique; la réponse, du même style que celle de l'anecdote relative au chacal, est ambiguë.⁷⁰ Si la consommation de l'âne domestique n'est permise par aucune école sunnite,⁷¹ la doctrine ibadite interdirait également de façon très claire sa consommation, en se fondant sur l'avis d'al-Kindī. On trouve cependant des opinions divergentes: au xi^e siècle, Abū l-Ḥawārī affirme qu'elle est seulement blâmable, alors que Sulaymān ibn 'Uṭmān déclare illicite la consommation des équidés. Par la suite, Abū Sākin 'Āmir al-Šammāḥī (m. 1390) remarque qu'en l'absence de traditions prophétiques sur le cheval et le mulet, leur statut a été défini par analogie avec celui de l'âne. Quant à Muḥammad Aṭfiyyaš (m. 1914), il pencherait pour la licéité de l'hippophagie, tout en considérant que le mulet et l'âne domestique sont illicites.⁷² Le problème que pose, de façon générale, la consommation de chair d'âne domestique s'explique par sa proximité avec

69 Prevost 2006.

70 al-Wisyanī: 360.

71 Benkheira 2000: 59, note 2.

72 Benkheira 2000: 96.

l'homme, sa réputation de scatophagie et sa relation particulière avec le monde des démons, une caractéristique qu'il partage avec le chien; les deux derniers points l'opposent au cheval.⁷³ Notons qu'au ^{xiv}^e siècle, on mangeait à la table du sultan d'Oman, en pays ibadite, de la viande d'âne apprivoisée et qu'on en vendait au marché car les gens pensaient qu'elle était permise; toutefois, ils dissimulaient cette viande en présence des étrangers.⁷⁴

Les produits de la chasse suscitent la controverse.⁷⁵ Un homme qui a chassé une poule / *dağāğa* l'amène chez sa tante qui la fait cuire pour le repas, mais à son retour, l'oncle refuse de la manger car il s'agit d'un produit de la chasse.⁷⁶ Tout au contraire, un cheikh chasse des bêtes sauvages / *waḥš*, des antilopes / *zibā'*, des lièvres / *arānib*, des autruches / *zalmān*, des oiseaux et des outardes / *ḥubārā* et en offre la viande aux 'azzāba.⁷⁷ La consommation du lièvre est toutefois jugée blâmable par les ibadites, non pas parce qu'il serait considéré comme un carnassier en raison de ses incisives proéminentes, mais parce que sa femelle est sujette à la menstruation.⁷⁸ Dans une autre anecdote, des 'azzāba égorgent une autruche âgée / *zālīm hiğaf* et la cuisinent en précisant aux cheikhs que cet oiseau est apprivoisé.⁷⁹

Abū Zakariyyā', évoquant le quatrième schisme au sein des ibadites, explique qu'Abū Sulaymān ibn Ya'qūb ibn Aflaḥ, le fils d'un des derniers imams rustumides, considère parmi d'autres opinions hérétiques que les tripes / *fart* sont impures. Les gens de Ouargla lui préparent un plat surmonté de saucisses qui contiennent des traces de tripes / *ṭa'ām 'alayhi al-'aṣb wa-fihā atar fart*. Abū Sulaymān coupe alors une des saucisses / *aṣāba*, voit qu'elle contient des tripes et ordonne qu'on l'enterre car c'est impur.⁸⁰ Pour al-Darğīnī, ce sont les tripes des

73 Benkheira 2000: 98–99.

74 Ibn Baṭṭūṭa, II: 229.

75 La chasse est habituellement considérée comme interdite par les ibadites (Bāğiyya 1976: 60). Dans l'islam en général, le gibier n'est mangé que quand la nécessité l'impose: on considère en effet que puisque la nourriture transmet au consommateur ses qualités, celui qui mange du gibier aura tendance à ressembler aux animaux sauvages qu'il mange (Benkheira 2000: 63).

76 al-Wisyānī: 450.

77 al-Darğīnī: 454.

78 Benkheira 2000: 115.

79 *Sīyar al-mašā'ib*: 682–683.

80 Abū Zakariyyā' (b): 180. Kazimirski (1944, II: 561) considère que *fart* désigne des excréments dans l'intérieur de l'intestin. S'inspirant de Kazimirski, Oubahli (2006: 50) pense que *fart* désignerait plutôt les excréments de l'estomac. Beaussier, Ben Cheneb & Lentin (2006: 657) traduit *fart* par «tripes roulées, liées et garnies pour préparer en conserve». Pour Oubahli (2006: 50), *aṣb* désignerait des saucisses, des andouillettes ou des coussinets de tripes farcies, tandis que *ṭa'ām* pourrait désigner ici de la semoule ou une préparation à base de pain émietté. Si le couscous aux 'aṣbān, ou couscous aux tripes, est toujours très prisé au Maghreb, nous n'avons trouvé aucune mention de la consommation de semoule au début du ^x^e siècle, époque à laquelle se déroule cette anecdote. Voir Gobert 2003: 64, sur la préparation des andouilles de mouton / *aṣbān*.

bêtes de troupeau / *farṭ al-an'ām* qui sont impures; on cuisine à Abū Sulaymān des intestins / *muṣrān* de mouton qui contiennent encore des excréments, disposés avec la viande sur le *ṭarīd*; Abū Sulaymān coupe un des intestins et y trouve des tripes / *farṭ*.⁸¹ Abū Zakariyyā' ajoute qu'Abū Sulaymān interdit à ses partisans de manger non seulement les tripes / *farṭ* mais aussi le fœtus / *ḡanīn* après que la mère – c'est-à-dire certainement la brebis – a été égorgée.⁸²

LES FRUITS ET LES LÉGUMES

Le fruit le plus consommé est certainement la datte / *tamr*, qui est souvent mentionnée en période de sécheresse et de disette.⁸³ Abū Nūḥ Sa'īd ibn Zangīl se verrait offrir, à son arrivée à Ouargla, une pièce remplie de dattes jusqu'au plafond.⁸⁴ Des *'azzāba* reçoivent dans la région de Ouargla des dattes fourrées au miel / *tamr kabīs mu'assal* accompagnées de lait aigre; cette entrée est suivie par un plat de *ṭarīd*.⁸⁵ Il est aussi question de dattes de mauvaise qualité / *ḥaṣaf*, si dures en bouche qu'il faut impérativement boire ensuite,⁸⁶ et de dattes encore vertes / *busr*.⁸⁷ À noter que si d'aventure des chevreaux ont uriné sur des dattes, on peut les étaler au soleil et au vent jusqu'à ce qu'elles sèchent.⁸⁸ Les dattes servent manifestement de matière sucrante, davantage encore que le miel.⁸⁹ Leurs noyaux, une fois cassés, servent à nourrir les moutons.⁹⁰

Parmi les fruits, on a la mention de grenades / *rummān*,⁹¹ de pommes / *tuffāḥ* et,⁹² particulièrement dans le djebel Nafūsa, de raisin / *'inab*.⁹³ On parle souvent de figes / *tīn*, surtout dans les récits qui se déroulent dans le djebel Nafūsa.⁹⁴ Les figes sont également connues sous le nom de *karāmīs*; on les conserve dans

81 al-Darḡīnī: 106–107.

82 Abū Zakariyyā' (b): 181. Al-Darḡīnī: 108, dit simplement « interdiction du fœtus ».

83 Abū Zakariyyā' (b): 242, 315; *Sīyar al-mašā'ih*: 550–55, 760; al-Darḡīnī: 421.

84 Abū Zakariyyā' (b): 222.

85 al-Darḡīnī: 507. Kazimirski 1944, II: 855, donne pour *kabīs* la signification de « farci » mais ajoute que ce terme peut désigner une sorte de dattes.

86 al-Darḡīnī: 507–508.

87 Abū Zakariyyā' (b): 324; al-Darḡīnī: 378. *Busr* désigne généralement des dattes qui ne sont pas encore mûres (Kazimirski 1944, I: 125) ou des dattes qui jaunissent, des dattes rabougries (Dozy 1991, I: 83).

88 Abū Zakariyyā' (b): 345.

89 Brunschvig 1982, II: 270.

90 al-Darḡīnī: 508.

91 al-Buḡtūrī: 45.

92 *Sīyar al-mašā'ih*: 585; al-Darḡīnī: 394.

93 al-Buḡtūrī: 115, 13, 152.

94 al-Buḡtūrī: 71, 77, 85, 88.

des jarres en terre et on les mange en cas de disette.⁹⁵ Il est évident, même si elles sont rarement citées, qu'on mange aussi des olives.⁹⁶ Les ibadites se nourrissent de cœur de palmier / *ḡummār*.⁹⁷ On trouve plusieurs mentions de melons et de concombres, parfois difficiles à distinguer, comme dans le cas du terme *faqqūs*.⁹⁸ 'Āṣim al-Sadrātī serait mort en 141/758–759 pendant le siège de Kairouan pour avoir mangé un concombre / *qittā'* empoisonné.⁹⁹ Il est question de concombres / *ḥiyār* qui poussent sur du fumier.¹⁰⁰ Un homme jette des écorces de pastèque ou de melon / *biṭṭīḥ* du haut d'une tour.¹⁰¹ Des savants refusent de manger des melons qui ont été cultivés dans une terre engraisée par du fumier provenant d'un mouton douteux.¹⁰²

Certains fruits et légumes ne sont évoqués qu'exceptionnellement. Ainsi, un homme rompt son jeûne en prenant sur une plante de *ratama* ou de *tumāma* de quoi se rassasier; une femme partage ce repas et le trouve si délicieux qu'elle en ramène à son village, mais là, ceux qui en goûtent trouvent cela amer et aigre.¹⁰³ Un texte mentionne que des morceaux de légumes / *baql* valent mieux qu'un

95 *Siyar al-mašā'ih*: 757–758; al-Buḡṭūrī: 113–114. Al-Buḡṭūrī: 113, note 432, établit que dans le djebel Nafūsa, on appelle les figuiers du nom de *karm* (qui désigne habituellement la vigne), une figue se disant *karmūsa*, *karmūs* au pluriel; le pluriel *karāmīs* employé dans l'anecdote n'est pas habituel. Abū Zakariyyā' (b): 353, évoque une récolte de figues connues sous le nom de figues d'hiver / *ṣatauiyya*. Au début du XIX^e siècle, la figue nommée en Tunisie *kermous* est celle qui, rarement mûre avant la fin août, est destinée à être séchée; une autre sorte de figue, longue et noirâtre, reste parfois sur l'arbre tout l'hiver (Frank & Marcel 1985: 53–54). Il faut noter qu'en Kabylie, le figuier de Barbarie est désigné par le terme berbère *akermus* (Hammad 1989: 858–859).

96 al-Buḡṭūrī: 114.

97 Abū Zakariyyā' (b): 267; al-Darḡīnī: 189, 454.

98 Abū Zakariyyā' (b): 324. Si Dozy (1991, II: 281) estime que *faqqūs* désigne un long concombre, Beaussier, Ben Cheneb & Lentin (2006: 757) évoque sous le terme *faḡūs* un melon ou un melon d'arrière-saison. Kazimirski (1944, II: 621) donne pour *faqūs* une sorte de melon de Syrie, et pour *faqqūs* une sorte de melon de Syrie et d'Égypte, ou un concombre à semence. *Faqqūs* désignerait le concombre flexueux ou concombre serpent (*cucumis flexuosus*) ou une sorte de melon (*Cucumis melo*), tandis que *faqqūs al-ḥamīr* désignerait le concombre d'attrape ou concombre sauvage (*Ecbalium elaterium*) (Issa 1981: 61, 62, 73). Il paraît toutefois certain qu'en Tunisie, ces termes se rapportent plutôt au concombre (Frank & Marcel 1985: 55; Jourdan 1979: 192). Sur la confusion entre les melons et les concombres, particulièrement dans le cas de *qittā'*, voir Miquel 2002: 414–415.

99 Abū Zakariyyā' (b): 68. Dozy 1991, II: 316–317, précise qu'il s'agit d'un concombre mince dont la peau est cannelée. Pour Issa 1981: 61 et 62, *qittā'* couvre les mêmes sens que *faqqūs*.

100 Abū Zakariyyā' (b): 379.

101 *Siyar al-mašā'ih*: 668.

102 *Siyar al-mašā'ih*: 682.

103 *Siyar al-mašā'ih*: 561–562. *Ratama* désignerait *Retema duriaciginista*, une sorte de genêt du Sahara, le genêt, le genêt d'Espagne (Beaussier, Ben Cheneb & Lentin 2006: 383) ou *Spartium junceum*, c'est-à-dire le genêt d'Espagne ou le spartier genêt (Issa 1981: 173). *Tumāma* serait une espèce de graminée semblable au froment et qu'on utilise pour boucher les trous (Kazimirski 1944, I: 235) ou *Panicum setigerum*, une sorte de graminées (Issa 1981: 133).

festin.¹⁰⁴ On consomme aussi de l'armoise / *šīḥ* et de la mauve / *ḥubbayz*.¹⁰⁵ Un homme souffrant de la faim ne mange que du *qaṣab* et des haricots / *lūbyā*.¹⁰⁶

Le miel semble être l'un des aliments les plus prisés.¹⁰⁷ On mange des œufs, notamment sous forme d'œufs durs.¹⁰⁸ Abū Nūḥ Sa'īd ibn Zangīl consomme des mesures / *qaḥīz* de sel / *milḥ* lorsqu'il étudie pendant la nuit.¹⁰⁹ Les produits laitiers apparaissent fréquemment dans nos sources, et principalement le *laban*.¹¹⁰ Du *laban* et du beurre frais / *zubb* sont distribués par Abū Muhāšir aux gens de son village, ainsi qu'à une chatte.¹¹¹ Du lait de vache est trait chaque jour.¹¹² Un homme qui souffre de toux se soigne en buvant chaque matin du lait de chamelle.¹¹³ On boit aussi du lait de gazelle, en période de disette.¹¹⁴ Bien qu'il ne soit pas mentionné, il paraît évident qu'on boit aussi du lait de chèvre ou de brebis. Plusieurs miracles mettent en scène de l'eau et du lait.¹¹⁵ Ainsi, d'un même pot sortent successivement du lait puis de l'eau, qui serviront l'un à la boisson et l'autre aux ablutions.¹¹⁶ Deux hommes, désirant l'un du lait et l'autre de l'eau, peuvent boire les boissons convoitées à la même outre.¹¹⁷ Une petite outre /

104 al-Wisyānī: 271.

105 al-Buḡṭūrī: 89, 108. Gobert (2003: 129) explique que la mauve, cueillie dans les champs et cuite à la vapeur, constituait dans la première moitié du xx^e siècle une grande part de l'alimentation des ruraux tunisiens entre janvier et mai. Sur les différentes sortes d'armoise consommées au Maghreb, dont la grande absinthe, voir Gast 1989.

106 *Siyar al-mašā'ih*: 668. Plutôt que son sens habituel de roseau ou de canne, *qaṣab* pourrait désigner ici le dora, une sorte de millet (Dozy 1991, II: 361). Pour Issa (1981: 23, 138) c'est une sorte de graminées ou le roseau.

107 *Siyar al-mašā'ih*: 732. On trouve des pots de miel / *baṭṭa 'asal* (al-Buḡṭūrī: 61). Selon la note 233, le terme *baṭṭa* désigne un récipient en terre cuite ou une boîte fermée, qu'on utilise toujours à l'heure actuelle. Al-Buḡṭūrī (76) évoque une *baṭṭa* remplie d'huile destinée à l'éclairage.

108 Abū Zakariyyā' (b): 138–139; al-Darḡīnī: 79.

109 Abū Zakariyyā' (a): 155; al-Darḡīnī: 145. Dans Abū Zakariyyā' (b): 223, il est question de mesures de blé.

110 al-Wisyānī: 254; al-Buḡṭūrī: 123. Selon Dozy 1991, II: 522, *laban* est généralement du lait frais, mais en Afrique du Nord notamment, c'est du lait aigre, du lait de beurre aigri. Le *laban* serait exactement du lait aigri privé de sa matière grasse par extraction du beurre (Brunschiwig 1982, II: 269). Voici comment on prépare les produits laitiers dans le Sud tunisien: du lait caillé est versé dans une outre à baratter, gonflée d'air, qui est secouée jusqu'à la séparation du beurre et du *laban*. Ce lait aigri et écrémé, acidulé et rafraichissant, sera consommé dans la journée. Le beurre, figé par un peu d'eau froide, est salé. Si on veut le manger rapidement, on conserve ce beurre frais *zebda*, très apprécié, dans une petite outre avec des feuilles de genévrier; sinon on prépare du beurre fondu *smen* qui sera conservé plus longtemps (Louis 1997: 500–501).

111 *Siyar al-mašā'ih*: 536–537; al-Darḡīnī: 306.

112 al-Darḡīnī: 333.

113 al-Darḡīnī: 317. Autre mention du lait de chamelle chez al-Buḡṭūrī: 65.

114 al-Buḡṭūrī: 151.

115 al-Buḡṭūrī: 91, 127.

116 *Siyar al-mašā'ih*: 641–642.

117 al-Darḡīnī: 298.

rakwa donne, lorsqu'on la frotte, du lait ou de l'eau selon ce qu'on souhaite.¹¹⁸ Une anecdote mentionne du *aqiṭ*, une sorte de fromage.¹¹⁹ Le beurre / *samn* est évoqué dans une anecdote mais est assimilé plus loin à de l'huile.¹²⁰

En ce qui concerne les boissons, outre le lait et l'eau, on a la mention de *šarāb ḥilāb*, sans doute une boisson à base de lait, consommée comme fortifiant par une personne trop faible pour manger de la nourriture.¹²¹ Plusieurs anecdotes évoquent les conséquences de la consommation de vin / *ḥamr*, bien évidemment interdite. Un homme, coupable d'un meurtre, est surpris chez lui en train de boire du vin, et est jeté en prison puis mis à mort. Une réunion de buveurs de vin près de Šarūs est découverte et réprimée. Un savant invité à entrer dans une maison y sent l'odeur du vin; il brise les jarres remplies de vin qui s'y trouvent.¹²²

Enfin nous avons conservé, dans la règle de la *ḥalqa* établie par Abū 'Abd Allāh Muḥammad ibn Bakr (m. 440/1048–1049), quelques renseignements sur les repas pris en commun par les 'azzāba. Ils se nourrissent d'un repas équilibré / *mu'tadil* et celui qui fait preuve de voracité ou d'excès est blâmé. Par contre, si les 'azzāba prennent le repas à l'extérieur, chez l'un des leurs, ils peuvent suggérer qu'on leur offre une meilleure nourriture et davantage de sauce / *idām* ! La plupart du temps, ils mangent des aliments bien connus, comme des dattes et des fruits, en fonction de la saison, mais il leur arrive aussi de déguster des aliments rares / *nādir*.¹²³

CONCLUSION

Bien que nous ayons évoqué plus haut certains interdits alimentaires extrêmement pointus propres aux ibadites, il paraît évident que cette communauté religieuse se nourrissait de la même façon que ses voisins sunnites. Seul l'environnement géographique influençait la diversité des aliments disponibles. Pour Sadok Ben Baaziz cependant, en ce qui concerne Djerba, l'appartenance de la société à l'ibadisme a fortement influencé l'alimentation: les ibadites vivaient dans un système autarcique dans lequel les échanges étaient réduits au minimum.

118 al-Buḡṭūrī: 89.

119 *Siyar al-mašā'ib*: 612, sous la forme *iqiṭ*. *Aqiṭ* désignerait du fromage fait à base de lait caillé, desséché et devenu friable (Kazimirski 1944, I: 42), ou du fromage frais fait avec du lait aigre ou du lait de beurre (Beaussier, Ben Cheneb & Lentin 2006: 13).

120 al-Buḡṭūrī: 116.

121 al-Darḡīnī: 506. Al-Šammāḥī: 651, parle de *šarāb al-ḡullāb*, qui serait selon la note 3 une boisson au miel ou de l'eau mêlée d'eau de rose. Ce *šarāb al-ḡullāb* correspondrait à un sirop de miel ou peut-être de raisin sec (Idris 1962: 590). Kazimirski (1944, I: 309) donne sous *ḡullāb* ou *ḡulāb*, qui viendrait du persan «eau de rose», une potion faite d'eau et de quelque sirop. Dozy (1991, I: 204) donne pour *ḡullāb* «de l'eau dans laquelle on a laissé tremper les raisins secs».

122 al-Buḡṭūrī: 49–50, 87, 149–150.

123 *Sīrat al-ḥalqa* dans al-Darḡīnī: 175–176.

Même si les récoltes avaient été insuffisantes, ces ascètes répugnaient à acheter des produits qu'ils pouvaient produire dans leurs propres jardins et ne faisaient donc qu'exceptionnellement des achats au marché.¹²⁴

Le nombre d'anecdotes relatives à la nourriture – et rappelons que nous n'avons eu aucun souci d'exhaustivité – montre bien l'importance qu'elle revêtait chez les ibadites, ce qui n'a rien de surprenant. Les disettes et sécheresses très fréquentes renforçaient évidemment le plaisir qu'avaient les gens à manger à satiété lorsque c'était possible. L'étude des corpus hagiographiques non ibadites fournit les mêmes conclusions: «Le spectre de la famine hante les hommes dont la vie précaire tourne autour de la peur de manquer de nourriture. Aussi les biographies de saints fourmillent-elles de détails sur l'alimentation, la faim et le jeûne.»¹²⁵ Les ibadites connaissaient naturellement tout un tas de techniques leur permettant de conserver les aliments pour faire face aux périodes difficiles. Il est dommage que très peu de détails soient fournis sur ces moyens de conservation, qui n'apparaissent que fortuitement dans nos textes. Une anecdote indique par exemple que les gens de Ouargla utilisaient des œufs d'autruche en guise de silo, pour y entreposer leur orge.¹²⁶ Nous avons gardé par contre, dans le Sud-Est tunisien et dans le djebel Nafūsa, de nombreux vestiges de greniers fortifiés dans lesquels les ibadites entreposaient leurs réserves de nourriture sous la surveillance d'un gardien payé par la communauté.

Les textes concernant l'alimentation montrent bien le soin particulier qui était apporté aux repas servis à des invités, et soulignent l'importance accordée aux lois de l'hospitalité. Ils permettent également de mettre en scène un certain nombre de femmes auxquelles revient en général la tâche de cuisiner. Ainsi, lorsqu'Abū Nūḥ Sa'īd ibn Zangīl est à Ouargla où il s'initie à la «cuisine des rois», les habitants se rassemblent pour lui trouver une femme qui pourrait lui préparer de bons repas.¹²⁷ Les talents culinaires des futures épouses auraient donc été fort recherchés...

La diversité des aliments est frappante, même si certains font étonnamment défaut: ainsi, nous n'avons trouvé absolument aucune référence aux produits de la mer, alors qu'il est implicite que les Djerbiens consommaient leur pêche. De même, à l'exception des beignets, nos textes ne font aucune mention des différentes sortes de pâtisseries, qui sont très détaillées à cette époque dans les sources sunnites.¹²⁸ Nulle allusion non plus au couscous, qui représente aujourd'hui l'une

124 Ben Baaziz 1997.

125 Ferhat 1997: 69.

126 Abū Zakariyyā' (b): 166.

127 Abū Zakariyyā' (b): 232.

128 Idris 1962: 589–593, présente un beau panorama de l'alimentation en Ifrīqiya à l'époque qui nous intéresse; les sucreries y tiennent une place importante.

des bases de l'alimentation des régions évoquées: ce n'est qu'à partir du XIII^e siècle qu'il se répand au Maghreb.¹²⁹ De nombreux autres aliments qui caractérisent la nourriture maghrébine actuelle ont été introduits bien après l'époque que nous avons évoquée: c'est le cas des tomates, des poivrons ou encore du thé. Toutefois, les textes ibadites signalent plusieurs plats toujours consommés aujourd'hui: il s'agit le plus souvent des préparations à base de céréales qui constituent, au fil des siècles, le repas principal des gens les plus modestes. On les retrouve, par exemple, évoquées par Jacques-Auguste de Thou (1553–1617) qui décrit la nourriture des Djerbiens de son temps: «les plus pauvres vivent de farine d'orge mêlée avec de l'huile, de miel, de beurre, de dattes assaisonnées avec du vinaigre; ils mangent rarement de la viande; les riches ont de la farine de froment: tous boivent de l'eau.»¹³⁰

RÉFÉRENCES

- ABŪ ZAKARIYYĀ' (a). *Kitāb Siyar al-a'imma wa-ahbāribim, al-ma'rūf bi-tārīḥ Abī Zakariyyā'*. Éd. Ismā'īl al-'Arabī, 1979. Alger: Al-maktaba l-waṭaniyya.
- ABŪ ZAKARIYYĀ' (b). *Kitāb al-Sīra wa-ahbār al-a'imma*. Éd. 'Abd al-Raḥmān Ayyūb, 1985. Tunis: Al-Dār al-tūnisiyya li-l-našr.
- BĀĠIYYA, Šāliḥ 1976. *Al-Abāḍiyya bi-l-Ġarīd*. Tunis: Bouslama.
- BEAUSSIER, Marcelin, Mohamed BEN CHENEB & Albert LENTIN 2006. *Dictionnaire pratique arabe-français (arabe maghrébin)*. Paris: Ibis Press.
- BEN BAAZIZ, Sadok 1997. Alimentation à Jerba. Dans: Alimentation. *Encyclopédie berbère*, IV: 507.
- BENKHEIRA, Mohammed Hocine 2000. *Islām et interdits alimentaires: Juguler l'animalité*. Paris: Presses Universitaires de France.
- BRUGNATELLI, Vermondo 2002. Elementi per uno studio dell'alimentazione nelle regioni berbere. Dans: Domenico SILVESTRI, Antonietta MARRA & Immacolata PINTO, *Saperi e sapori mediterranei: La cultura dell'alimentazione e I suoi riflessi linguistic*: 1067–1089. Naples: Università degli studi di Napoli.
- BRUNSCHVIG, Robert 1982. *La Berbérie orientale sous les Ḥafṣides des origines à la fin du xv^e siècle*, I–II. Paris: Adrien-Maisonneuve.
- AL-BUĠṬŪRĪ. *Sīrat mašā'ih Nafūsa*. Éd. Tawfiq 'Ayyād Al-Šaqrūnī, 2009. n.p.: Mu'assasa Tāwālt al-ṭaqāfiyya.
- CAMPS, Gabriel 1984. Acridophagie. *Encyclopédie berbère*, I: 111–112.
- AL-DARĠINĪ. *Kitāb Ṭabaqāt al-mašā'ih bi-l-Maġrib*. Éd. Ibrāhīm Ṭallāy, 1974. Constantine: Maṭba'at al-ba't.
- D'AVEZAC, Armand 1848. *Îles de l'Afrique*. Paris: F. Didot frères.

129 Jalloul 1998: 487.

130 D'Avezac 1848: 36.

- DELHEURE, Jean 1988. *Vivre et mourir à Ouargla: Tameddurt t-tmettant wargren*. Paris: Société d'études linguistiques et anthropologiques de France.
- DOZY, Reinhart 1991. *Supplément aux dictionnaires arabes*. Beyrouth: Librairie du Liban.
- Encyclopédie berbère*. Aix-en-Provence: Édisud.
- FERHAT, Halima 1997. Frugalité soufie et banquets de *zaouyas*: l'éclairage des sources hagiographiques. *Médiévales* 33: 69–79.
- FRANK, Louis & Jean Joseph MARCEL 1985. *Histoire de Tunis*. Tunis: Bouslama.
- GAST, Marceau 1989. Armoise. *Encyclopédie berbère*, VI: 905–908.
- GOBERT, Ernest-Gustave 2003. *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*. Suivi de *Les références historiques des nourritures tunisiennes*. Tunis: MediaCom.
- HAMMAD, Mohand 1989. Arboriculture. *Encyclopédie berbère*, VI: 855–861.
- IBN BAṬṬŪṬA. *Voyages*, I–IV. Éd. et trad. C. Defrémery & B. Sanguinetti, 1979. Paris: Anthropos.
- IDRIS, Hady Roger 1962. *La Berbérie orientale sous les Zīrides*, I–II. Paris: Adrien-Maisonneuve.
- ISSA, Ahmed 1981. *Dictionnaire des noms des plantes en latin, français, anglais et arabe*. Beyrouth: Dār al-rā'id al-'arabī.
- JALLOUL, Néji 1998. Permanences antiques et mutations médiévales: agriculture et produits du sol en Ifriqiya au haut moyen âge (IX^e–XII^e s.). *L'Africa romana: Atti del XII convegno di studio. Olbia, 12–15 dicembre 1996*, I: 485–511. Sassari: Editrice Democratica Sarda.
- JOURDAN, J. 1979. *Cours normal et pratique d'arabe vulgaire: Dialecte tunisien*. Tunis: Bouslama.
- KAZIMIRSKI, Albin de Biberstein 1944. *Dictionnaire arabe-français*, I–II. Beyrouth: Librairie du Liban.
- LOUIS, André 1997. Alimentation dans le Sud tunisien. Dans: Alimentation. *Encyclopédie berbère*, IV: 496–502.
- MIQUEL, André 2002. *La géographie humaine du monde musulman jusqu'au milieu du XI^e siècle*. III: *Le milieu naturel*. Paris: Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales.
- OUBAHLI, Mohamed 2006. Une histoire de pâte en Méditerranée occidentale. *Horizons maghrébins* 55: 48–72. Toulouse: Presses universitaires du Mirail.
- PREVOST, Virginie 2006. Les ragoûts de chien: prophylaxie, beauté et gastronomie. *Horizons maghrébins* 55: 88–96. Toulouse: Presses universitaires du Mirail.
- PREVOST, Virginie 2008. *L'aventure ibādite dans le Sud tunisien (VIII^e–XIII^e siècle): Effervescence d'une région méconnue*. Helsinki: Academia Scientiarum Fennica.
- RODINSON, Maxime 1965. *Ghidhā'*. Dans: *Encyclopédie de l'Islam*, 2^{ème} éd., II: 1081–1097. Leyden: Brill.
- AL-ŠAMMĀḤĪ. *Kitāb al-Siyar*. Éd. Muḥammad Ḥasan, 2009. Beyrouth: Dār al-madār al-islāmī.
- Siyar al-mašā'ih*. Dans: AL-WISYĀNĪ, *Siyar al-Wisyānī*. Éd. 'Umar Bū 'Aṣbāna, 2009: 517–761. Mascate: Wizārat al-turāṭ wa-l-ṭaqāfa.
- TLATLI, Salah-Eddine 1967. *Djerba, l'île des Lotophages*. Tunis: Éditions Cérès Productions.
- AL-WISYĀNĪ. *Siyar al-Wisyānī*. Éd. 'Umar Bū 'Aṣbāna, 2009. Mascate: Wizārat al-turāṭ wa-l-ṭaqāfa.