

SYMBOLIQUE ET SACRÉ : LES METS LEVÉS DU RAMADAN AU MAROC

Abdelhaï DIOURI*

Mois sacré, comme chacun sait, Ramadan est marqué par le jeûne : interdiction absolue de nourriture, de boisson, de relations sexuelles ainsi que de toute forme de jouissance corporelle depuis que l'aube permet de distinguer « le fil blanc du fil noir » jusqu'à la tombée de la nuit (Coran II 187). L'ascèse rituelle du Ramadan, néanmoins redoublée d'actions positives ayant toutes pour but de rapprocher d'Allah, donne ainsi pour objet de ce mois le jeûne, non la nourriture. Or, on y consomme en moyenne de deux à cinq fois plus, selon les produits alimentaires, qu'en temps normal : c'est déjà une bonne raison pour regarder de près cette question de la nourriture du Ramadan, mais il faudra voir aussi et surtout en quoi elle se distingue du reste de l'année (1).

La nourriture du mois de Ramadan n'a fait l'objet d'aucune étude spécialisée. Aussi bien est-on renvoyé pour glaner l'information à des articles ou ouvrages sur le Ramadan ou parfois sur l'islam en général, mais aussi aux livres de cuisine, le *Faḍalāt al-Khiwān* d'Ibn Razīn en particulier (Ibn Razīn, 1981) ou aux livres de cuisine actuels (Benkirane, 1983 ; Carrier, 1988 ; Dinya, 1990 ; Guinaudeau, 1976 et 1981 ; Moryoussef, 1983 ; et tout particulièrement le classique Bennani, rééd. 1987)(2). Il semblerait ainsi plus sûr de recourir à une observation directe de contrôle à travers diverses villes et campagnes du Maroc (Tanger, Fès, Rabat, Marrakech, Souss, Tafilalet, Doukkala, Zemmour).

Le matériau observé, hétéroclite à première vue, est soumis à un double principe de classement : d'abord selon l'ordre de succession syntagmatique des repas, puis selon le possible paradigmatique des deux repas marqués de Ramadan, *ṣḥūr* et *ftūr*, dont l'examen systématique montre les mécanismes de fabrication et de fonctionnement. En soubassement, une structure fort simple de nourriture à base de grains (*qutniyya*) broyés ou non et liés au levain, où on relève la récurrence de rites agraires lointains.

* Chercheur à l'UIRS, Université Mohammed V, Rabat.

(1) Une version en anglais de cet article est publiée dans *Culinary Cultures of the Middle East*, ed. Sami ZUBAIDA & Richard TAPPER, Tauris (I.B.), London-New York, 1994. Le texte actuel présente quelques modifications, en particulier dans les premiers paragraphes. Je remercie tous ceux qui m'ont aidé à l'enquête de terrain.

(2) Je ne connais pas l'ouvrage de A.J. WENSINCK, *Arabic New Year and the Fast of Tabernacles*, Amsterdam, 1925, ni celui de R.P. BLAIR, *Sources of Islam*, Madras, 1925, qui semblent être importants.

L'ordre du syntagme

Interrogés sur la nourriture de Ramadan, les gens nomment, dans l'ordre, les mets du *ṣḥūr* (variétés de *rġaïf*, ou crêpes), ceux du *ftūr* (*ḥarīra*, ou soupe pour la rupture du jeûne), enfin les stocks de *ḥalwa* (gâteaux au miel accompagnant la soupe), de *sellū* et/ou *zammīta* (moutures de grains sucrées) et autres gâteaux secs préparés en quantité à la veille de Ramadan pour servir de collation après dîner.

Au total, le dîner – pourtant repas principal – n'est pas marqué en période de Ramadan ; le *ṣḥūr* et le *ftūr* le sont. L'ordre habituel de leur mention : *ṣḥūr* → *ftūr*, spontanément reproduit par un Rutter (Rutter, 1928 I : 74-75), désigne une chronologie syntagmatique centrée sur le jeûne et réfère à la *niyya*, ou intention de jeûner, qui en figure l'élément « mythéologique », mystique. Il y a une visée ascétique certaine dans l'observance du jeûne de Ramadan qui en fait un modèle idéal pour une vie d'homme sur la terre, entre la bête et l'ange. Dans cette perspective, Ghazzali, le mémorable, a fixé une gradation du jeûne en trois degrés : « général, particulier, exceptionnel » ; (Ghazzali, 1975 III : 38-44).

C'est ainsi le jeûne qui détermine la nature sacrée de Ramadan par un système strict d'interdictions-sanctions. La nourriture, quant à elle, n'est pas réglée par une prescription légale. On se rappelle la Tradition célèbre au sujet de la frugalité du Prophète (eau et dattes), scrupuleusement observée par les mystiques (Hallaj rompaît le jeûne par une datte et une gorgée d'eau). De fait, tout semble faire de la nourriture un acte qui délimite les bords du jeûne (Tradition : « Hâtez le *iftār* et reculez le *ṣaḥūr* »). Le jeûne est *sacré*, la nourriture est *symbolique*.

On peut imaginer dès lors que Ramadan détermine une attitude mentale, psychique et physique à l'égard du corps, à l'égard du groupe et à l'égard des valeurs spirituelles, et que, subséquentement, cette attitude implique une temporalité intérieure et sociale différente. La faim, additionnée à l'interdit porté sur les marques esthétiques du corps (parfums, maquillage, etc.), ramène le corps sociétal à un « état de nature » aux signes extérieurs de teint et d'odeurs, d'haleines où se reconnaissent les jeûneurs comme en un miroir multiplié. La nervosité diurne généralisée, les visites nocturnes diversifiées où on échange à propos de tout et de rien, revitalisées des relents du « pardon », achèvent de décoller les relations de l'ancrage épais et rigide des institutions pour les projeter dans les mystères d'un flottement qui relève du jeu.

Auxèse

Or, de nos jours, la Tradition alimentaire du Prophète ne semble pas très suivie : on se voit, sans surprise, substantiellement augmenter de poids à la fin de Ramadan. Comme si les deux composantes de cette Tradition, le sucre (dattes) et la farine (*rġaïf*), se voyaient gonflées à l'extrême, au gré d'une auxèse mystérieuse. Il y a encore quarante ans, le *ftūr* consistait en un bol de *ḥarīra* précédé « d'un fruit sucré, d'une petite quantité de miel ou même d'une gorgée d'eau : cela rend à la vue sa force... (et le *ṣḥūr*) en une nourriture assez légère :

pain grillé enduit de beurre ou pain enduit d'œufs battus et légèrement cuit dans du beurre.» (Ben Talha, 1950 : 7-8). Aujourd'hui, et selon une redondance qui semble aller de soi, on ajoute aux dattes du *ftūr* des figues et de la *halwa*, et au « pain perdu » du *ṣhūr* on ajoute un œuf et des galettes chaudes (*rġaif*). Mieux, on prend des œufs aux deux repas ainsi que du lait (mentionné par les personnes âgées comme consommé uniquement sous forme de lait caillé au *ṣhūr*), sans compter les collations qui puisent à volonté dans le thé et/ou café (crème), le *sellou* et/ou *zammita*, ainsi que dans divers gâteaux secs, limonades et jus.

Il y a lieu de s'interroger sur les causes et la signification d'une telle emphase. Nous n'avons jusque là qu'un seul élément de réponse, encore qu'il se trouve camouflé derrière l'argument – de valeur seulement apparente – d'une compensation inconsidérée du jeûne conçu alors comme privation uniquement. De fait il s'agit là d'un trouble fonctionnel indiciellement lié à la nomination des repas, et portant plus précisément sur le signifiant «*ġdā'*». En effet, la succession des repas ramadanesques ne consiste pas en une simple redistribution décalée ou inversée du syntagme «*ftūr-ġdā-'aṣā*» d'usage en temps normal. Car, qu'en Ramadan on garde le '*aṣā* (le mot et l'horaire) procède à l'évidence de l'élimination du *ġdā'* qui, du reste, ne peut trouver en le *ṣhūr* un substitut satisfaisant (différence d'horaire et de consistance). On a :

temps normal	<i>ftūr</i>	<i>ġdā'</i>	<i>'aṣā</i>
Ramadan	<i>ftūr</i>	<i>'aṣā</i>	<i>ṣhūr</i>

Le *ġdā'*, plat de résistance en temps normal est transféré ici sur le '*aṣā* : même consistance, même rang dans la chaîne (le deuxième). Sauf le nom. Or, le '*aṣā*, marqué d'habitude par sa frugalité (il est suivi du sommeil) est pendant Ramadan un *ġdā'* qui ne porte pas son nom, non plus qu'une nomination autonome spécifique à ce mois, (à l'exemple du *ṣhūr*, ce qui aurait peut-être sauvé la situation), c'est un *ġdā'* masqué derrière un autre nom, et qui plus est, prête à confusion puisque connu :'*aṣā*. Le procédé de nomination antiphrastique est employé ici probablement pour détourner du tabou (*ġdā'*) et opère la perturbation de la catégorie nominale qui relève proprement du champ du symbolique. Indication précieuse, on le verra plus loin. Mais cette perturbation, pour autant qu'elle désigne le champ où il faudra en dernière analyse chercher les raisons de l'auxèse qui marque Ramadan en général, ne peut à elle seule en donner l'explication.

Oxymoron

Un procédé de dissymétrie de même importance porte sur le temps social vécu. Pour que l'inversion portant sur sommeil/nourriture soit symétrique il aurait fallu avoir :

	<i>Jour</i>	<i>Nuit</i>
temps normal	nourriture	sommeil
Ramadan	sommeil	nourriture

Or, tel n'est pas le cas, car il faut compter avec un troisième élément, savoir le travail. En temps normal, le travail est ponctué par la nourriture, de jour – ce qui ne semble pouvoir être le cas en temps de Ramadan.

Le temps que prend la nourriture et le départage que l'espace du jeûne y introduit donnent de la temporalité ramadanesque un vécu problématique du fait qu'il touche aux trois fonctions de base de la vie et les bouscule : nourriture, sommeil, travail. Face à cela, il semble bien qu'il n'y ait de choix qu'entre les trois solutions suivantes : décréter le mois de Ramadan chômé et payé à l'échelle nationale ; travailler de nuit ; travailler de jour, en horaire continu.

Or, la première solution est rejetée d'emblée car elle paralyserait l'économie du pays ; la seconde est retenue par le secteur traditionnel comme autrefois, mais à un rythme relâché, mitigé, vu l'impact du rythme de vie moderne ; et la troisième pose un dilemme : travailler le matin ou l'après-midi ? Le matin présente l'intérêt que le travailleur est encore frais, et c'est la solution retenue par le secteur moderne (de plus en plus important au Maroc), mais elle suppose qu'on n'ait pas fait la fête la veille – ce qui n'est pas le cas puisqu'on fait la fête tous les soirs. Or, la solution du travail pendant l'après-midi est rejetée parce qu'elle suppose qu'on soit en forme pour travailler – ce qui ne peut être le cas, vu la fatigue accumulée par la journée de jeûne. Avec cette troisième solution on aboutit à une sorte de *double-bind* à l'image d'un oxymoron qui se serait transposé de l'univers du discours au discours de l'univers social. Et l'on devine qu'on ne contournera l'intolérable qu'au prix d'une nouvelle mascarade qui se joue autour du signifiant travail.

La spécificité où se retrace le Ramadan secrète trois dichotomies :

a – baisse de la productivité et de la production tendant vers zéro *vs* augmentation maximale de la consommation ;

b – jeûne-abstinence *vs* nourriture surabondante, bombance ;

c – jeûne-contenance *vs* surexaltation érotique. Cette troisième dichotomie, bien visible dans les veillées, sera reprise plus loin.

La deuxième tranche de ces dichotomies, réunies donne l'impression de constituer la spécificité où se retrace le Ramadan en une espèce de fête constante (Rios, 1990). On verra qu'il y a là plus qu'une simple impression.

Paradigmes

Les noms mentionnés plus haut de « *rgaïf* », « *ḥarīra* » ou « *ḥalwa* » sont des noms génériques qui, par la variété des mets qu'ils recouvrent chacun, dotent les menus du *ṣhūr* et du *ftūr* d'une profondeur paradigmatique riche en possibilités, sans sortir d'une gamme d'aliments très restreinte.

A. *Ṣhūr*

thé à la menthe	pain-perdu <i>mtlū'</i> <i>rġaiḥ mkhtemrine</i> <i>rġaiḥ dial ferrane</i> <i>rġaiḥ à farces</i> <i>rġaiḥ oudnine el-qadi</i> <i>rġaiḥ dial meqla</i> <i>mlawi</i> <i>rezzet el-qadi</i> <i>trid</i> <i>briwat</i> <i>begrir</i>	lait lait caillé	fromages fromage salé	<i>sellou</i> <i>zammita</i>	foie cervelle brochettes
-----------------	--	---------------------	--------------------------	---------------------------------	------------------------------------

B. *Ftūr*

eau	dattes œuf	lait, café (-crème)	<i>ḥarīra</i> aux lentilles	<i>ḥalwa-rġifa</i>
	figues	milkshake aux fruits aux amandes	<i>ḥarīra</i> aux pois chiches	<i>ḥalwa-mkharrqa</i>
			<i>ḥarīra</i> aux pois chiches et fèves	<i>ḥalwa-šebbakia</i>
			<i>ḥarīra bidawiya</i>	<i>briwat</i> aux amandes
			<i>ḥarīra marrakṣiya</i> <i>dšīša</i> au blé <i>belbula</i> soupe aux légumes	

En matière de *ḥarīra*, certaines des variétés sont liées à des rituels précis : au matin de l'ʿAyd Sghir on sert une *ḥarīra* de semoule à l'anis ; une *ḥarīra* aux carvis à la fête du mouton se sert chaude avec les têtes de moutons à vapeur ; la *ʿašida*, très proche dans son principe de la *ḥarīra*, au matin de la fête du *mawlid* ; *herrbel* (ou *herrberr*) pour la *hagouza* (fête d'Ennaïer, v. *infra*) ; *dadffī* ou *ḥarīra* à la menthe sauvage (*fliu*) et au thym pour la femme nouvelle accouchée, (servie aussi les nuits d'hiver ainsi qu'une *ḥarīra* aux combos) ; la *ḥarīra d'illane* pour la femme qui allaite ; etc.

C. Collation après dîner

thé à la menthe café café-crème jus de fruits limonades	gâteaux secs divers (les <i>feqqas</i> en particulier)	<i>sellou</i>	<i>briwate</i> aux amandes <i>zammita</i>
---	---	---------------	--

Une vue générale des trois tableaux suggère deux observations importantes :

1 – aucun de ces mets ne sort de la cuisine traditionnelle considérée comme marocaine de pure souche ; (pas de soufflé, de bifteck pomme frites, etc.).

2 – excepté le thé à la menthe souvent préparé par les hommes, tout le reste est du ressort exclusif du travail des femmes.

Ainsi la nourriture ramadanesque rétablit la tradition culinaire du goût en même temps que le goût de la tradition du partage du territoire (et des pouvoirs) homme/femme. Toute une ambiance, toute une culture s'en suivent. On attendra d'examiner les recettes des mets pour avancer une troisième observation d'ordre général : leur constitution à base de féculents et de levain.

Shūr

La variété des *rgaïf* et substituts pour le repas du *shūr* (tableau *infra*) est constituée invariablement et exclusivement de ces trois éléments : farine, eau et sel ; (levure dans certains cas). La différenciation procède uniquement du travail de la pâte pour l'essentiel, en deux temps : 1) pétrissage-façonnage ; 2) cuisson en un second temps. La farce, lorsqu'il y en a, joue un rôle certain au niveau du goût, non à celui, structural, du classement (*rgaïf* au foie, à la cervelle, à la pâte d'amande, etc.). Par contre, servir chaud et présenter quasi systématiquement sucré (sucre, cannelle, miel, beurre) forment un trait constitutif de la recette.

Nous étudierons ici uniquement la première ligne du tableau, le « pain-perdu » : il s'agit du pain (rond) de la veille, coupé en deux, puis chaque moitié en tranches de 15 mm d'épaisseur, enduites d'œufs battus (avec un peu de lait) et une pincée de sel, et frites au beurre (salé) et huile. Le pain perdu présente, réunies par bonheur, et paradoxalement, les principales caractéristiques du *shūr* qui se trouvent séparées et souvent opposées à travers les autres variétés du menu. Les deux premières sont d'ores et déjà contenues en lui en tant que pain.

Pétrissage

Le principe en est commun à toutes les pâtes. Le travail dure 30 mn en moyenne. L'acte de pétrir en lui-même est un acte complexe et riche de sens. Il débute par le mélange de l'eau et de la farine : l'eau imbibe et « gonfle » les petits grains qui « éclatent » et adhèrent les uns aux autres, elle leur redonne la vie en déclenchant le processus de fermentation. Le mélange ne suffit pas, il faut encore malaxer, froter, écraser, et reprendre le travail encore et encore. La simple analyse sémantique de « *ark* » (pétrir) suffit pour en dégager la composante de violence (Virole, 1989 : 78). De fait, la « *ma'raka* » (bataille) est construite sur la même racine « *r.k.* » où il s'agit bien de battre, de soumettre, rendre obéissante et malléable la pâte qu'on pétrit. Pour les *briwat* par exemple, après une première phase de travail : « prendre un peu de pâte entre les doigts, faire le geste de la laisser tomber et la rattraper au vol (...) travailler encore cette pâte, la soulever des deux mains posées à plat dessus et l'abattre plusieurs fois fortement contre la table » etc. (Bennani, 1987 : 15). D'un autre côté la violence ainsi exercée contre la pâte passe d'abord par un stade

Travail	Premier pétrissage farine + eau + sel			façonnage				cuisson	Réf. <i>in</i> Bennani 1987, p.
Nom	levure/sans levure	consistance	humidifi- cation	mise en forme	épaisseur	farce	forme terminale		
1 pain perdu	levure +	ferme +	sec, sur farine	coupé en tranches	15 mm	enduit d'œuf battu	tranches	four	22
2 <i>mtlù</i>		ferme		aplatie au rouleau découpée à l'emporte pièce	4-5 mm	---	replatie ronde	poêle en terre	189
3 <i>mkhtmrine</i>					1 mm			à sec	188
4 <i>rgaif dial ferrane</i>	peu ou pas de levure laisser « reposer »	douce, élastique maléable	humidifié à l'huile	aplatie, étirée, massée à la main → carrée	feuille de papier	graisse et débris de khli'	pliée aplatie carrée	four	15, 77-80
5 <i>rgaif à farces</i>						foie cervelle pâte d'amande		poêle enduite à peine d'huile	187
6 <i>oudnine el- qadi</i>						---			185
7 <i>rgaif dial meqla</i>						---		friture	187

8 <i>mlawi</i>		élastique +	huile +	aplatie, étirée, massée en		---	roulée aplatie	poêle enduite à	186
9 <i>mlawi au khli'</i>				longue forme de turban		khli' viande conservée	ronde	poêle d'huile	187
10 <i>rezzet el-qadi</i>				idem, forme de fil		---			
11 <i>trid</i>	sans levure	molle	aussi trempé d'huile	aplatie, massée		poulet qadra	étalée carrée	dos de marmite enduit	75
12 <i>briwat</i>	sans levure laisser lever	molle ++	eau	tapotée/ surface cuisante	mince pellicule	kefta riz, pâte d'amande	pliée triangle	friture	14, 73-75
13 <i>bgrir</i>	levure ++	légère mousseuse	---	---	versée à la louche	---	ronde	poêle enduite	16, 190

d'assimilation chez les jeunes filles qui « vivent cette initiation comme une sorte de torture où se déploie l'autorité tyrannique de la transmettrice... celle qui pétrit les futures pétrisseuses. » (Virolle, 1989 : 81). Enfin, le principe de fond qui consiste à « maîtriser le périlleux équilibre entre le sec et l'humide » (Virolle, 1989 : 95) est doublement illustré dans notre corpus : il s'exprime dans la gradation de la consistance de la pâte qui va depuis le pain au *beğri*, du ferme au quasi-liquide. En second lieu le pain (ainsi que le *mtlū'* et les *mkhtmrine*) est aplati à sec sur une surface saupoudrée de farine, tandis que la série des *rgaif*, *mlawi* et *trid* sont étirés et massés sur une surface passée à l'huile avec des mains trempées à l'huile de même.

Khmira (levain, levure)

Un pain raté est un pain sans levain, ou dont le levain n'a pas pris ; c'est du pain « *ftttir* », il connote une valeur négative du pain qui contamine la maîtresse de maison : une femme qui n'est pas maîtresse de la pâte à pain, c'est-à-dire du levain du jour pour le lendemain au fil du temps, est une mauvaise maîtresse de maison. Un pain réussi est bien levé, aéré. Dans la rubrique « levure/sans levure » la série des *rgaif* est donnée par Bennani (1987) comme préparée avec « un peu de levure » ; la question posée à diverses femmes (de diverses régions) reçoit quasi systématiquement une réponse négative, quoique plus souple sur les *mlawi*). Seul le *trid* est sans levure dans tous les cas. La composante « levure » conjuguée à celle d'« humidification à l'huile » (au stade de façonnage) donne lieu à une hypothèse d'opposition « levure vs huile » :

levure →	façonnage à sec →	cuisson à sec (four)
non-levure →	façonnage à l'huile →	cuisson grasse/friture à l'huile

Cuisson

Or, le pain perdu réunit les deux modes, façonné à sec il est cuit à sec au four, comme le *mtlū'* et les *mkhtmrine* ; puis, coupé en tranches, il est frit à l'huile (et/ou au beurre) comme les *rgaif* frites et les *briwat* ; la friture est encore présente sous forme de cuisson à l'intérieur de la poêle à peine enduite d'huile ou de beurre.

On notera qu'en plus, le pain perdu est imbibé d'œufs battus (+ lait) et qu'il est servi accompagné de sucre ou de miel avec du thé. Ces trois derniers éléments : œuf, lait et sucre, joints aux trois caractères précédents : pâte pétrie, levure et huile, le constituent en un modèle complet du *shūr*. Aussi, souvent, ne le sert-on avec rien d'autre, sinon avec du lait caillé qui s'y ajoute comme redondance caractéristique de toute la nourriture ramadanesque.

Ftūr

On trouvera dans chaque livre de cuisine marocaine la description d'au moins trois ou quatre recettes de *harira*. Elle y est toujours mentionnée comme en usage pour rompre le jeûne du Ramadan. Et on s'apercevra aussi que bien qu'utilisant les mêmes bases, chacune de ces recettes est différente. Les recettes

du corpus de notre observation de terrain présentent la même caractéristique d'être infiniment différenciées. La *ḥarīra* est probablement le plat du Maroc pour lequel pas deux régions, deux familles ou même deux individus ne donnent la même recette. On reconnaîtra toujours qu'il s'agit de *ḥarīra*, jamais elle n'aura un goût identique. La *ḥarīra* relève proprement de l'idiolecte familial (Barthes, 1964 : 96). La différence porte souvent sur un rien, et quelquefois sur des interventions ou encore sur des éléments plus importants.

La cuisson de la *ḥarīra* se fait en deux temps : 1. « *tqaṭa'* » : bouillon à la viande coupée en dés ; 2. « *tadwira* », littéralement « action de tourner », consiste à « tourner » à l'aide d'une louche de la farine (délayée) qu'on verse doucement dans la marmite de sorte à bien mélanger sans former des grumeaux.

« *Tqaṭa* » pl. « *taṭṭi'a* » : coupure, morceau de viande coupé (*qf'a*) : généralement parties grasses de la viande de mouton, ou autres viandes (abats de poulet, ailerons, kefta et charnus, etc.) ; ou encore du *idam* ou graisse de *khli'* (viande conservée) ; et parfois du *smen* (beurre rance), ou du beurre, ou une simple cuillerée d'huile, (la viande vient souvent à manquer dans les milieux pauvres). Ces *tqaṭa'* sont cuits selon le principe de la *qadra*, c'est-à-dire un bouillon à la sauce jaune légère à base de poivre et de safran, oignons et persil. On y ajoute des pois chiches. Recette littéralement identique à celle du tajine *qadra* aux pois chiches (ou aux amandes avec ou sans riz) (Bennani, 1987 : 147).

La « *tadwira* » porte – par un procédé purement métonymique – sur l'ensemble du contenu de la deuxième marmite, les légumineuses en premier (lentilles et fèves). Mais son élément propre est la farine délayée et « tournée » à l'aide d'une louche dans la marmite, et dont la fonction est de « lier » la *ḥarīra*. La farine délayée est elle-même mélangée à de la tomate fraîche moulue (ou en conserve) qui fortifie la teinte jaune de la *ḥarīra*, la bronze, et à de la coriandre pilée au sel qui en relève le goût et finit d'en brouiller les tons bruns. Ce mélange, du nom de *ta'lika* (« viscosité »), à peine porté à ébullition reçoit le bouillon *tqaṭa'* cuit en premier et réservé pour cet instant en même temps que le riz (ou le vermicelle), l'assimilant ainsi dans son élément plus souvent épais que velouteux.

La *tadwira*, on l'aura compris, constitue très probablement l'élément de base de la *ḥarīra*, elle l'est du moins de l'aveu de tous : « la *ḥarīra* toute est dans la *tadwira* ; sans *tadwira* ce n'est pas une *ḥarīra* ». Elle peut être conçue sans *tqaṭa'*, elle l'a été probablement à ses débuts (Ibn Mandur, art. « ḥarara »), et elle l'est encore dans les cas de la *ḥsywwa* et de la *belbula* actuelles. S'agit-il alors de deux recettes additionnées ? Les « *tqaṭa'* » servaient-ils, par exemple, de simple ajout imputable à quelque fantaisie du goût propre aux raffinements décadents d'une Andalousie des plaisirs bucoliques ? Ou est-ce un enrichissement à mettre sur le compte du besoin de fortifiants dû au jeûne ? La préparation se fait dans deux marmites ; le contenu de chacune des deux marmites se conçoit (et se pratique hors Ramadan) séparément.

Les principales différences des *ḥarīra* entre elles découlent des manières de fusionner les deux parties : que les légumineuses soient cuites dans le jus du bouillon *tqaṭa'* ou dans une eau nouvelle, que les éléments de *tadwira* soient mélangés en une *ta'lika* ou mis un à un ne reviennent pas au même. La

différence la plus grande est dans la permutation d'éléments de la deuxième avec la première partie, comme de procéder par exemple à la cuisson de la viande avec tomates et oignons au début (Moryoussef, 1983 : 43). Dans tous les cas, l'ordre d'insertion des éléments dans la marmite est décisif pour le goût terminal en vertu du principe (du temps) de contamination par les éléments précédents : de mettre sel et poivre en dernier (Moryoussef, 1983 : 43) donnera un goût certes salé et relevé, mais sur la base d'un arrière goût d'aliments fades (viande, pois chiches, etc.); et l'inverse.

Collations

Un signe avant-coureur de Ramadan qui sillonne les artères commerçantes des médinas est la transformation des boutiques de marchands de beignets en fabricants de *halwa*. Mais la préparation maison de la *halwa* demeure un fait familial encore répandu.

La *halwa* est servie avec la *harīra* ; elle est servie à nouveau avec la *zammita* pour accompagner le thé ou lait ou café(-crème), en tant que collation en attendant le dîner, et à nouveau encore après dîner pour attendre le *ṣhūr*, avec nombre d'autres gâteaux (secs toujours, à base de pâtes mélangées ou non à des pâtes d'amande, de cacahouètes, etc.) : c'est l'heure quotidienne des veillées familiales et des rencontres d'amis.

Halwa : farine de blé, œufs, sésame pilé, safran, huile d'olive, beurre, eau de fleurs d'oranger, vinaigre, levure de pain, pincée de sel. Mélanger, pétrir fortement, laisser lever : confectionner la pièce, frire à l'huile puis tremper dans du miel chaud et y laisser mariner quelques minutes, égoutter et saupoudrer de grains de sésame.

La recette joute farine, levure et miel tout comme les *rgaif*, mais le travail est tout autre. La préparation est entourée de soins particuliers ; on lui réserve une journée, un espace chauffé pour le pétrissage et une disposition pour le potin : c'est une activité qui demande au moins deux personnes et qui, en général, est l'occasion de rencontres et d'échanges entre les femmes. Les unes pétrissent continûment la même pâte, les autres y prélèvent des boules qu'elles aplatissent en longueur au rouleau et s'adonnent à une opération de prestidigitation : « couper à la roulette les carrés de 10 cm de côté, tailler dans chaque carré 5 lanières de 2 cm de large. Passer l'index de la main gauche dans les lanières impaires, saisir de l'autre main les deux coins droits du gâteau et les presser pour les coller. Puis poser délicatement le gâteau formé en enchevêtrant les lanières sans les casser, et couvrir. » (Bennani, 1987 : 195). L'arôme investit la maison entière dès le pétrissage ; à l'heure de la cuisson se dégagent des vapeurs de miel et d'huile mêlées qui habiteront l'atmosphère pendant plusieurs jours.

Sellou – zammita : farine de blé dorée à la poêle, grains de sésame dorés et broyés, amandes, cannelle, anisette, pincée de sel, beurre (salé), huile ; mélanger et présenter en monticule couvert de sucre glacé et décoré de rangées verticales d'amandes pelées et grillées.

Pour nombre de gens, la différence *sellou / zammita* concerne seulement la consistance : *sellou* est plutôt sablé avec beaucoup de sucre et peu ou pas de

miel. En fait, *zammita* additionne à la recette susmentionnée pois chiches, grains de pastèque et grains de lin, tous dorés de même et broyés. De plus et par différence avec la *zammita* des rituels de transe (Diouri, 1991), celle mangée pendant le Ramadan est mixée au beurre, au beurre salé et au miel.

On le voit, même si la levure n'y trouve pas sa place (utilisée dans la *halwa* et les autres gâteaux secs) il s'agit là de fortifiants qui ne sortent pas de la gamme globale des « grains » et dérivés, constitutifs de base, finalement, de tous les mets de Ramadan.

Nota – A l'inverse de ce qu'on est en droit d'attendre de la nourriture d'un mois de jeûne sacré, le menu est plutôt chargé et lourd à digérer : depuis la rupture de jeûne et jusqu'au petit matin on mange et/ou on boit toujours quelque chose : la table servie pour la *harira* n'est desservie que pour une garniture nouvelle et jusqu'à l'appel de l'aube ; (tendance cependant dans certains milieux sociaux à cumuler tous les repas entre le coucher du soleil et minuit). Puis, subitement plus rien jusqu'au coucher du soleil. Les dérèglements gastriques atteignent le maximum des consultations médicales de l'année et les crises des ulcéreux sont parfois fatales : les morts de Ramadan sont les martyrs dont l'image est gravée dans la représentation de chacun de ce mois saint. Ainsi, et même si les dérèglements gastriques n'atteignent que rarement à ces extrêmes, ils ne manquent pas de constituer une base organique au dérèglement de la catégorie du temps et aux perturbations qui s'en suivent (cf. supra).

On supposera ici acquise l'hypothèse du symbolique selon laquelle la partie qui apparaît du phénomène est seulement la plus superficielle de ce qu'il est, et qu'il cache, tel un iceberg, son fond ailleurs. La nourriture ramadanesque, certes, sert à se nourrir, mais elle est trop stéréotypée et répétitive pour ne pas receler les traces d'un code décroché, lui même peut être ancré dans quelque matériau mythique, (c'est-à-dire qui fonde le sens).

La *Harira*

Le sens littéral du mot reste pour l'usage englué dans le mélange brun onctueux qu'offre le met lui-même. Le met étouffe le mot, de sorte que le mot comme tel ne renvoie au met comme sens qu'en un degré second de connotation : l'inextricable du mélange et de la contagion irrémédiable d'éléments divers, les uns par les autres en un tout compact et sombre, loin de la clarté des droits chemins. Dire à quelqu'un « *hriirk harira* » revient à : « tu es dans une situation inextricable », « dans un sale pétrin », ou encore : « quelle salade ! »

Il faudra recourir à l'étymologie du mot et aux témoignages de la littérature ancienne pour en savoir plus.

Étymologie (Ibn Mandur, *harara*).

harira : racine « *h.r.r.* » chaleur, chauffer, chaud. Donne lieu par ramification de sens à « soif » ; « piquant » (piment fort qui attaque et brûle la gorge) ; « brûlé » (sol à roches noires) ; « niveler » (le sol) ; « fin » ou « pur » (sable non mêlé

de cailloux ou autre); «libre» (homme); «soie» (lisse et chaude); puis, «*ḥarīra* : *ḥasuwa* constituée de matière grasse (*dasam*) et de farine».

Les recoupements d'entrées du champ lexical de *ḥarīra* (Ibn Mandur, *harara*, *khazara*, *nakhara* et *ḥasā*) permettent quelques précisions de ses caractères : la première apporte une distinction de base entre *ḥarīra* à base de farine et *khazīra* à base de son. La seconde met en évidence une progression : «*ʿašīda*, puis *nakhīra*, puis *ḥarīra* et enfin *ḥasuwa*». Cette progression concerne assez probablement la manière de «boire» en tant qu'elle est conditionnée par la consistance du met : la *ʿašīda* est une *khazīra* sans viande (infra); *nakhīra*, de la racine «*n.kh.r.*» = «faire du bruit avec son nez (*minkhār*)» (en buvant); *ḥasuwa*, de la racine «*h.s.w.*» = «se dit pour boire en parlant de l'oiseau qui prend l'eau à petites gorgées avec son bec». La troisième, portant sur la définition de la *khazīra*, dit ce que n'est pas la *ḥarīra* : «*khazīra* : viande de la veille coupée en petits morceaux dans une marmite et cuite à l'eau et au sel jusqu'à ramollissement, puis y verser de la farine en quantité de sorte que le bouillon en soit lié (*uṣīda bihi*), ensuite y ajouter une matière grasse (*adām*) quelle qu'elle soit : il n'y a de *khazīra* qu'avec la viande, si elle n'en contient pas c'est une *ʿašīda*». On devine la case qui reste pour la *ḥarīra*; le *Larousse de la langue arabe* donne sous cet article : «*ḥasāʿ* à base de farine cuite dans le lait» : sans viande, sans autres condiments, avec lait (qui est dans la famille du *samn*, *dasam*, etc.) et surtout liquide lisse onctueux à base de farine.

Autrefois

Une «soupe» à «sept ingrédients» fait partie du savoir culinaire qui figure en bonne place dans l'éducation du gentleman de la cour sassanide et, à sa suite, abbasside, (Rodinson, 1949 : 100). M. Rodinson mentionne ailleurs (Rodinson *E.I.*, «Ghidāʿ») la bouillie comme une «nourriture habituelle des peuples agricoles», à propos de nourriture anté-islamique; et prenant appui sur al-Bukhārī et Ibn-Hanbal, il en donne comme exemple la «*ḥarīra* faite de farine cuite avec du lait» et le «*khazīr* (ou *khazīra*), bouillie faite en général avec du son et de la viande coupée en petits morceaux et cuite à l'eau». Bukhārī lui-même définit simplement «la *khazīra* à base de son et la *ḥarīra* à base de lait» (Bukhārī III : 93) et une *khatīfa* faite d'orge concassée avec lait et *samn*» (Bukhārī III : 105).

On trouve des descriptions de recettes plus précises dans la littérature culinaire du Moyen Age. En Orient, le *Kitāb al-tabīkh* de Baghdādī donne des recettes de plats de viande et farine au chap. IV, et sous le nom de *rista* une recette de viande en morceaux avec pois chiches pelés et lentilles à quoi on ajoute en fin de cuisson une sorte de vermicelle, la *rista*, faite de farine pétrie et roulée finement (Baghdādī, 1939 : 45). En Occident musulman, le *Fadalāt al-khiwān* d'Ibn Razīn, chap. III, donne 9 recettes de «soupes» (Ibn Razīn, 1981 : 24-29) : 8 *ḥasw* à base de pain levé en miettes fines, de farine ou levain délayés (recettes n 3 et 4), coulés doucement et «tournés» dans un bouilli de simple eau et sel ou contenant huile, œuf ou poulet, avec ou sans autres condiments (coriandre, gingembre, cannelle, oignons ou ail); et 3 *gašīša* à base de blé, orge ou millet concassés cuits dans l'eau (et/ou lait) et sel. Enfin, un manuscrit anonyme sur la cuisine de Marrakech donne trois recettes de *gašīša*,

dont la première est très proche de la recette actuelle de la *ḥarīra*, en ce qu'elle est préparée en deux temps, avec cependant du poulet à la place de la viande.

De cette masse d'informations, on retiendra un enseignement fort simple : en aucun endroit la *ḥarīra* n'est donnée sous la description qui est offerte par les recettes actuelles : elle est faite essentiellement de *farine*, de lait et de matière grasse. Les recettes qui s'en rapprochent prennent d'autres noms (*khazīra*, *ḥasw*, etc.). Le mot, en usage actuel, est finalement un archaïsme dont la trace est dans la pratique du « coulis » de farine délayée (*tadwira*) et dans l'attestation commune disant que « la *ḥarīra* toute est dans la *tadwira* » : c'est un archaïsme synectique. Sans fournir d'éléments décisifs pour le prouver, ceci renforce la crédibilité de l'hypothèse sur la constitution de la recette actuelle à partir de deux mets additionnés. C'est particulièrement visible dans la formulation de la recette de l'Anonyme de *La cuisine de Marrakech*.

Bufertuna

La *ḥarīra*, la vraie, l'authentique, m'a-t-on répété, c'est *bufertuna*, du moins à Fès et à Rabat. J'examine la recette : c'est la même ; et on m'assure que le vrai caractère de *bufertuna*, son secret, c'est la préparation du coulis de farine qu'on tourne dans la marmite à la dernière ébullition et qui lui donne sa saveur unique. Rarement signalée dans les livres de cuisine modernes (Guinaudeau, 1976 : 29), l'information qui nous vient des grand-mères concernant ce secret est qu'on préparait ce coulis avec du levain prélevé sur la pâte à pain de la veille.

Or le levain, la levure, revenus tout au long de l'examen des mets du Ramadan est le fin mot de ces mets, à la base du *ṣḥūr* et du *fūr*. Il semble bien que nous soyons là face à ce qui, dans cette nourriture dans sa globalité, est l'élément rituel mis à nu.

Que veut dire le levain ? Ne réduisons pas trop vite la dimension symbolique du levain uniquement à « l'esprit d'inversion cher aux Arabes » (Chelhod, 1955), en contre-pied des enseignements judaïques. Le levain, selon une croyance populaire aussi ancrée que répandue, figure l'abondance et la prospérité. Dans le langage le levain nourrit des métaphores de richesse : « mie de pain levé », « le bien et le levain » (*l'khīr w'l'kḥmīr*), « que Dieu fasse déborder le levain », etc. ; des métaphores de procréation : la jeune fille mûre pour le mariage est « levée » (*khmret*) ; à son mariage : « Dieu fasse que tu sois levain (*khmira*) dans la maison » ; métaphore de croissance : l'enfant « pousse comme une galette » ; des métaphores du sacré (la *baraka*) : « hériter la galette » (*al-khobza*) ; « il a sa galette » (*b-khbiztu*), etc. Les valeurs positives à quoi s'articulent ces métaphores en le lieu du levain s'expliquent parfaitement : le levain gonfle, lève, augmente de volume et offre l'image d'une croissance à partir d'une force invisible interne à la matière et tout à la fois mystérieuse : suffisamment pour mettre une *surname* derrière.

Le levain s'apparente ainsi à « la bonne fortune ». *Bufertuna*, « du mot espagnol *buena fortuna* » (Dinya, 1990 : 80, n. 1) n'est ni plus ni moins qu'une pratique rituelle pour « porter la chance ». Si on se rappelle que, en dehors de

Ramadan, elle est servie aux lendemains des nuits de noces, des naissances, des circoncisions, mais aussi des enterrements, on dira que *bufertuna* accompagne les grands tournants de la vie, les rites de passage, tout rite de passage en ce qu'il est dans son essence mort à quelque chose et venu à une vie nouvelle d'une vigueur juvénile. Au Maroc – comme en Algérie (Virolle-Souibès, 1989 : 96) – au troisième jour après les noces la mariée « touche à la pâte » (*l'khmira / la'jina*), et de même au troisième jour après l'accouchement. Ce rituel, lié visiblement à la procréation, offre le modèle de base où la signification de l'abondance se confond avec le renouvellement des forces par la fécondité. La société met en œuvre mille et un travers pour distancier les femmes (et les couples) stériles.

Or, du rite de quelle fécondité/fertilité s'agit-il avec *bufertuna* de Ramadan? Plus on la scrute et moins on pense à autre chose qu'aux céréales, ou « grains » de manière générale (*quṭniya*) qui la composent, que ce rite concernerait comme une célébration, précédée qu'elle est, on s'en rappelle, d'un jeûne rituel, – tout comme dans les sociétés primitives, les grandes actions (chasse, pêche, guerre, cueillette, moissons etc.) étaient précédées de jeûnes et autres interdictions au titre de rite d'entrée dans les aires sacrées en contact de quoi mettent ces actions.

Belbula

Comme un fait exprès, la *belbula* est l'expression par excellence de la soupe de céréales, version sobre. À base d'orge concassé ou de millet, elle est cuite dans l'eau et le lait avec du sel et de l'huile d'olive. Selon l'enquête, elle est bousculée par l'expansion de la *harira*, mais reste sans conteste la nourriture pour rupture de jeûne dans les zones paysannes, en particulier dans les montagnes, dans le Souss et le Sud où la culture de l'orge persiste comme culture de premier choix (= peu exigeante). Ce qui est remarquable ici c'est que les habitants préparent de cette façon l'orge qu'ils ont cultivé eux-mêmes sur leur sol. On peut y voir une récurrence des fêtes d'Ennayer (ou « *Hagouza* », selon les régions) . début de l'année julienne – qui, on le verra, se dédouble en *'Ašura*.

En effet le jour de l'an on mange « *h'rr-b'rr* », qui est le doublet de *belbula* : blé dur dépouillé du son (au lieu de l'orge concassé), cuit dans l'eau et le lait, avec le plus souvent du sucre (au lieu du sel et l'huile), et un peu de farine délayée en fin de cuisson « pour le blanchir » (!). Cela s'appelle : « *ydiru l'khmira del-'ām* » : procéder au levain de l'an. Nombre de dictons font rimer *Ennayer* avec *khmāyer* (pluriel de *khmira*, levain), et constituent *l'khmira* comme la catégorie référentielle des activités de ce mois. Ainsi, *Ennayer* – le 1^{er} *Ennayer* est le jour de l'an, il tombe le 20 de ce qui est nommé *liali* (soit les 40 nuits les plus froides de l'année, entre le solstice d'hiver et fin janvier) – « *Ennayer* est tueur de levain » (*Ennayer qttal l'khmayer*) : les maîtresses de maison gardent en tête ce dicton et redoublent de vigilance afin de sauvegarder le leur. « En *Ennayer*, mangez du levain » (*F-nnayer kulu l'khmayer*) (voir d'autres dictons en Benhadji, 1950 : 247, n. 3). Cela dure 3, 5 ou 7 jours selon les régions : *h'rr-b'rr*

est le premier repas d'un programme de nourritures rituelles avec chaque jour un mets spécial de *qutniya* (fèves sèches, pois chiches, lentilles, etc.) et de *rgaif* au levain, un couscous aux sept légumes frais et viande clôt au septième jour le rituel et marque le passage aux produits de l'année nouvelle. Durant le rituel, pas de viande (Doutté, 1983 : 551). Le principe est de faire bombance, sans quoi « *Hagouza* » viendra la nuit et remplira l'estomac de paille, de pierre ou autre, selon les régions (Doutté, 1983 : 530, 532). « Faire le levain de l'an » renvoie à la bombance de l'estomac en présage de l'année, mais on se représente bien qu'il renvoie en ellipse au ferment qui fortifie la terre. Il faut que l'homme mette dans son estomac autant de *qutniya* que possible, et qu'il enfle, afin de ne pas en manquer, afin qu'il y en ait un maximum dans l'année à venir : c'est-à-dire qu'il en ait suffisamment qui pousse, et que la récolte soit bonne. Ce va-et-vient entre l'homme et la terre se retrouve dans « la coutume qui veut qu'au bout du premier sillon soit enfouie une boule de levain » (Benhadji, 1950 : 247, n° 3); il se retrouve encore de manière remarquable dans les métaphores qui emploient pour la fécondation humaine les mots de l'agriculture : alors qu'à l'épousée on dit : « Fasse Dieu que tu sois levure de la maison », (*Khmira fd-dār*) à l'époux on dit : « Fasse Dieu que tu sois blé et grains de semailles » (*zra' w zrrī'a*). Lui, est la graine semée; elle – en quoi est semée la graine – levure, c'est-à-dire sol fertile, ferment prospère pour la graine. Quelque part l'accouplement est à l'image de la semence et inversement celle-ci est à l'exemple de la fécondation. La fermentation ne va pas sans une décomposition de la matière, un pourrissement qui ne peut pas ne pas évoquer la mort, le cadavre. Il n'y a pas de doute que ce soit là, en la représentation de ce « segment » – appréhendé de toute façon comme zone trouble, sombre, à la limite du représentable et de l'intelligible – que se fonde la nécessité de procéder au rituel à titre de médiation : « segment » enveloppé dans les brumes du sacré, et fondé en repère régulateur des fonctions de la vie – proprement symbolique. Ne pas y toucher. Et précautions multiples (les rituels) pour ce qui en dérive, les grains en l'occurrence, leur consommation etc.

Se représenter la mort donc, ou la représenter, et la vie, « à partir de ». La mort double : celle du grain cadavérisé qui pourrit sous terre et celle, en surface, de l'épi coupé; la vie double : celle du germe d'où sort la gerbe et celle de la gerbe qui nourrit le germe futur, et nourrit l'homme aussi. Or, tel apparaît l'objet du rituel double de *Hagouza* et de *ʿAšura* avec la figure de *Byanno*, *Bubennani* (Bonus annus?) ou encore la veille du nouvel an et leur doublet en *šhaib-ʿAšura* (Frazer, 1983 : 25, 145-157, et Doutté, 1983 : 515, 545 *sq.*, Destaing, 1905 : 64, n° 7) : tuer, donner la destruction, la mort d'un côté, et de l'autre ressusciter, donner la vie, coïter. Mais, cette dernière fonction n'a pas encore été traitée jusque là.

La Nuit du 27

Le premier jeûne est toujours marqué d'un rituel spécial, différent selon qu'il s'agit d'un garçon ou d'une fille. Au garçon, à la rupture du jeûne, on fait mettre une pièce d'argent sous la langue, puis on lui fait boire du lait et manger une datte. A la jeune fille on fait placer une bague en argent sous la langue, et

dans certaines régions on la fait monter sur une échelle avant de recevoir de la main de sa mère, dans telle position précise, la datte et le bol de lait, ou encore on la fait s'asseoir sur la margelle du puits avec dé et aiguille à la main (Chemoul, 1936 : 415), etc. La symbolique de ces éléments est élémentaire : l'argent et la puissance par l'argent de l'homme *vs* la bague de la fiancée, le trou ; l'échelle de l'ascension par le mariage ; l'aiguille et le dé on voit pourquoi ; le bol de lait et la datte inébranlables au premier contact (/contrat) cérémonieux des mariés.

Ces rituels constituent à leurs manières des codes d'un rite de passage de l'âge d'enfant à l'âge adulte sous les attrait du mariage – typiquement stylisé en cette « Nuit du Destin » du 27 Ramadan. Les parents sortent leurs enfants en âge d'avoir accompli leur premier jeûne (sept ans), ou autour, et même beaucoup plus jeunes, pour le pèlerinage au marabout du centre-ville. Les garçons sont parés dans les costumes du marié traditionnel : *djellaba* blanche, *tarbouch* rouge et *belğa* jaune tout neufs, les filles maquillées en grande pompe, coiffées, habillées et serties de bijoux et de brillants propres à l'accoutrement traditionnel des mariées (usage de *neggafât* et de coiffeurs). Les enfants sont ce jour-là comblés de cadeaux et de friandises.

Beaucoup de choses se bousculent cette nuit et contribuent à en faire un espace d'élection pour une excitation généralisée : sur le fond d'une croyance quasi mythique que le ciel ouvre ses portes cette nuit là (Belyazid, 1987), s'engage un dense mouvement de va-et-vient invisible entre les hommes et Dieu (demandes exaucées, destins fixés pour l'année, etc.) avec la descente des anges parmi les hommes et la remontée depuis les profondeurs de la terre à travers les égouts et autres orifices des djinns, ligotés depuis le premier Ramadan, dans la célébration rituelle des soirées Gnawa. Encens et parfums emplissent la ville, dans un va-et-vient non moins dense, visible dans les rues ; et une sorte d'exaltation maximale de tous les instincts marque cette « Nuit du 27 » d'un assaut terminal de prières, de bombance et de chasse séductionnelle qui ont couvé tout le mois – comme à regret que ça prenne fin.

Ce n'est pas là « La Nuit de l'Erreur » qui a frappé tant les imaginations pour la promiscuité sans interdits qu'elle institue (Léon l'Africain *in* Ramusio I fol. 61A ; Mouliéras, 18, 100-102 et 18, II, 14, 18, 20, 30 ; Salomon, 1905, II : 362 ; Doutté, 1909 : 558 et n.1 ; Trenga, 1915 : 40 ; Laoust, 1921 : 412 et 1922 : 196 ; Laksassi, 1992). À plusieurs emfans de là, ce rituel du mariage symbolique des enfants (la jeunesse de demain), vivace cependant que de nulle mention dans les textes, et si on ne perd pas de vue les éléments précédents, figure probablement la place symbolique du coït dans le rituel global conçu comme rite de fécondité où cette fameuse « Nuit » illustre le principe de « l'influence fécondante des rapports sexuels sur la végétation » (Doutté, 1909 : 559 ; après Frazer : 122).

Penser à l'œuf, éternel sur la table dressée de la rupture du jeûne – l'œuf, principe du développement du germe, de la vie, de la naissance et de la renaissance, qu'on retrouve dans les repas funéraires et dans le festin de nomination (*'aqiqa*). Penser à la datte – le gland fécondant, la bénédiction. Penser au lait – maternité nourrissante, pureté. Et penser à *zakât al-fiṭr* ou

feṭra : quatre *mud* de blé pour chaque membre de la famille, donnés en aumône sacrée obligatoire, aux nécessiteux : trace de quelque antique sacrifice non sanglant des prémices ? En guise de rite de sortie pour sûr, entre le 27 Ramadan et l'aube de la journée du *'id al-fiṭr*.

L'Antécédent

Un antécédent religieux pour Ramadan ? Certains l'ont cherché dans la religion hébraïque ; pour nous, il serait démesurément prétentieux de trancher pour une hypothèse quelconque sur la question de son origine.

Même si la comparaison des versets XXIV, 18 de l'Exode et 138 de *Sūrat al-A'rāf* qui parlent tous deux d'une institution du jeûne de 30 puis de 40 nuits, respectivement à Moïse et Muhammad, est troublante ; même si on sait que Muhammad a d'abord institué le jeûne de *'Aṣura* (qui correspondait au Yom Kippour des Hébreux), puis l'a abandonné en l'an 2 de l'Hégire pour instituer le jeûne de Ramadan (Tabari, 1980 : 135-136), après un démêlé avec les rabbins de Médine (Wensinck, *E.I.*, « *'Aṣura* ») ; et lorsqu'on aura fini de passer en revue les hypothèses de l'emprunt du jeûne durant un mois lunaire aux sabéens anté-islamiques et à la tradition qoraïchite de retraite spirituelle pendant le mois de Ramadan sur le mont *Hira'*, (toutes ces hypothèses sont discutées, en particulier à partir des travaux de A-J. Wensinck et R. P. Blair dans : Chemoul, 1936 : 421-425) – par-delà ces hypothèses, et par-delà les désirs d'origine qui les motivent, et qui relèvent plus du relent métaphysique que de l'argumentation scientifique, il demeure deux éléments stables d'interprétation.

D'abord, l'analyse du système de nourriture de Ramadan livre un modèle cohérent du rite archi-millénaire de fécondité lié au cycle agraire. On y retrouve ce rite représenté en trois actes réordonnés et assimilés selon les enseignements de l'islam : le jeûne, le coït et le sacrifice des prémices.

Il faut se rappeler ici que le Ramadan, devenu synonyme de « jeûne islamique », est le nom du neuvième mois de l'année musulmane, et qu'au temps où il fut institué comme mois de jeûne il tombait en été. On comprendra cela beaucoup mieux si on se rappelle que le mot *ramadane* est une corruption de *ramada*, racine *r.m.d.*, chaleur exténuante de l'été, telle qu'on peut se la représenter dans les déserts de l'Arabie, (Ibn Mandur, « *ramada* »). C'est probablement la période des moissons et de la cueillette des dattes en particulier. En relation de quoi il n'est pas insensé de mettre la tradition de la rupture du jeûne par une datte, dite *tamr*, c'est-à-dire « mure » (en dialectal : *tāmr* = *'āmr* = *khāmr*), par opposition à *rutb* qui sont les dattes encore jaunes. (Le rite de démarrage de la saison des labours dans les palmeraies du Tafilalet au Sud marocain est de manger un couscous avec une datte enfouie dedans : à celui qui tombe dessus une année la plus féconde).

En second lieu, quelle que soit l'origine de l'adoption par l'islam du calendrier lunaire de l'année à 12 mois (anté-islam : une année sur deux ou trois comptait treize mois lunaires au lieu de douze, comme c'est encore le cas en Iran), ce calendrier, (institué juste quelques temps avant la mort du prophète) ne manque pas d'articuler une logique, d'aucuns diraient ici « une intention », si

inconsciente soit-elle, de perdre pied par rapport à tous les rituels antérieurement fixés sur le calendrier solaire, ou du moins agricole. Le combat mahomé-tan était dirigé fondamentalement contre les *mušrikīn* d'Arabie, bien qu'il ait eu à prendre position sur différentes données des autres religions monothéistes. Il s'agissait d'arracher la mémoire à ces rituels et d'en radier toute trace pour la raison évidente qu'ils étaient nourris aux croyances païennes. En un sens, la question ici est de savoir pourquoi Yahvé a interdit le levain aux Israélites, car Muhammad, non concerné par une telle injonction, travaillait sous l'impératif de prendre ses distances par rapport aux mythes païens en place. Ceci semble de toute cohérence avec la logique globale de fond de l'islam de détacher l'imagination de l'image pour une vue toujours plus relativisante, plus abstraite, et ainsi fixée sur une idée toujours plus absolue de l'Être.

Si cependant l'hypothèse selon laquelle le rite agraire est conservé dans le système de nourriture ramadanesque cristallisé en l'élément « levain » bénéficiait de quelque vraisemblance, on en conclurait à la ténacité (quatorze siècles) et la force symboliques face aux décrets sacrés (Diouri, 1987 : 297). Le sacré est réglé par un système complexe et parfois sévère d'interdictions-sanctions formelles, le symbolique est marqué par un marquage moins aigu et plus insidieux de contraintes intérieures (de marges de tolérance) dont l'infraction introduit dans un monde sans bornes, sans repères pour la conscience du sujet, et où la mort et la procréation figurent quelque chose.

BIBLIOGRAPHIE

- Anonyme, n.d., *al-Tabkh al Maghribi fi 'asr al-Muwahhidine*, microfilm n° 810, Archives de la Bibliothèque Générale, Rabat, 110 feuilles.
- BAGHDADI AL- M.H., 1939, *Kitāb at-tabikh*, trad. A.J. Arberry, « A Baghdad Cookery-book », in *Islamic Culture*, Vol. XIII, pp. 21-47 et 189-214.
- BENKIRANEF F., 1983, *Les meilleurs recettes de la cuisine marocaine*, Casablanca : Soche-
presse, J.-P. Taillandier, Paris.
- 1984, *Al-Tabkh al-Maghribi al-Mu'asir*, Casablanca/Paris.
- BENNANI L., 1987, *La cuisine marocaine*, 2^e éd., Al-Madaris, Casablanca.
- BARTHES R., 1964, « Éléments de sémiologie », in *Communication*, n° 4, pp. 91-135.
- BELAZID F., 1987, *Une porte sur le ciel*, Paris-Rabat, film de 90 mn.
- BENHADJI-SERRADJ M., 1950, « Fête d'Ennayer au Bénī Snūs », in *IBLA*, n° 51, pp. 247-257.
- BEN TALHA A., 1950, « Coutumes locales des musulmans de la ville de Moulay Idriss et de sa région à l'occasion du mois de Ramadan et du mois de Chaābane », in *Bulletin de l'enseignement public au Maroc*, Rabat, n° 211, 2^e trim., pp. 6-21.
- BOUKHARI AL-, s.d., *Sahih al-Boukhārī*, Beyrouth, Copie de l'éd. du Caire : 1313 H. : Dar al-Jaīl, 9 Parties en 3 vol.
- CHELHOD J., 1955, *Le sacrifice chez les Arabes*, P.U.F., Paris.
- CHEMOUNI M., 1936, « Les institutions musulmanes : le jeûne du Ramadan », in *Bulletin de l'enseignement public au Maroc*, Rabat, n° 149, pp. 403-425.
- DESTAING E., 1905, « L'Ennayer chez les Bénī Snūs », in *Revue Africaine*, t. 49, pp. 51-70.
- DINYA, 1990, *La cuisine marocaine de Rabat, un art et une tradition*, Publication Ribat-El-Fath, Rabat.

- DIOURI A., 1988, «Al- darb al-jadba », in *Al-Bahth al-'Ilmī*, Rabat, n° 38, an. 23, pp. 285-299.
- 1994, « *Lahlu*, nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc », in Manuela MARIN & David WAINES (eds), *Alimentacion en las Culturas Islamicas*, Agencia Espanola de Cooperacion Internacional, Madrid, pp. 169-216.
- DOUÏTÉ E., 1909, *Magie et Religion dans l'Afrique du Nord*, typ. A. Jourdain, Alger.
- FRAZER J.G., 1983, *Le Rameau d'or, Esprit des blés et des bois*, Robert Lafond, 3 vol., Paris.
- GHAZALI AL-, A.H., 1975, *Ihiyā 'ulūm al-dīne*, Dar al-Fikr, Beyrouth, 16 Parties (6 vol.).
- GUINAUDEAU-FRANC Z., 1957, *Fès vu par sa cuisine*, Gastronomie Marocaine, Rabat.
- 1976, *Traditional Moroccan Cooking*, Éditions Guinaudeau, Paris-Saint Cloud.
 - 1981, *Les Secrets des Cuisines en Terre Marocaine*, J.-P. Taillandier, Paris, Soche-
presse, Casablanca, (2^e éd. de Guinaudeau-Franc 1957).
- IBN MANDŪR, n.d., *Lisān al-Arab*, Dictionnaire de la Langue Arabe.
- IBN RAZĪNE AL-TUJĪBĪ, 1981, *Fadalāt al-khiwān fī tayyibāt al-taām wa l-alwān*, édit. avec introduction et notes par BENCHEKROUN M., Rabat, Imprimerie Arrisala, Beyrouth, 1984.
- LAOUST E., 1920, *Mots et choses berbères. Notes de linguistique et d'ethnographie. Dialectes du Maroc*, Challamel, Paris.
- 1921, « Le feu de joie chez les berbères du haut Atlas », in *Hespéris*, 1^{er}, 3^e et 4^e trim.
- LAKHSASSI A., 1992, « Monographie sur l'Ashura », en cours de publication.
- MORYOUSSEF V. et MORYOUSSEF N., 1983, *La cuisine Juive Marocaine*, Soche-
presse, Casa-
blanca, Challamel, Paris.
- MOULIÉRAS A., 1899, *Le Maroc inconnu*, étude géographique et sociologique, Challamel, Paris, 2 vol.
- 1905, *Une tribu zénète anté-musulmane du Maroc, (les Zkara)*, Challamel, Paris.
- RIOS A., 1990, « The first Communion Banquet », *Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, London, pp. 175-182.
- RODINSON M. « Ghidā' », in *Encyclopédie de l'Islam*, (nouvelle édition).
- 1949, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », in *Revue des Islamistes*, pp. 95-165.
- RUTTER E., 1928, *The holly Cities of Arabia*, G. P. Putnam's Sons, London, New York, 2 vol.
- SALMON G., 1905, « Les Bdadoua », in *Arch. Maroc.*, vol. II, pp. 358-363.
- TRENGA, (1915-1916) « Les Branès », in *Arch. Berbères*, vol. I, fasc. 3, pp. 200-218 et fasc. 4, pp. 293-330.
- TABARĪ, 1980, *Mohammed, Sceau des Prophètes*, Sindbad, Paris.
- VIROLLE-SOUBÈS M., 1989, « Pétrir la pâte, malaxer du sens, exemples Kabyles », *Techniques et cultures*, n° 13, pp. 73-101.
- WENSINCK A.J. « 'Ashura' », *Encyclopédie de l'Islam*, vol. I, p. 726.