

Mohamed Laroussi Metoui

par Jean FONTAINE

Né en 1920, Mohamed Laroussi Metoui a reçu la formation traditionnelle tunisienne : kuttâb, enseignement primaire, zaytûna, droit musulman, avant de devenir professeur de l'enseignement zitounien en 1948. Après l'indépendance, il passe au service du Ministère des Affaires Etrangères comme attaché culturel au Caire, chargé d'affaires, puis ambassadeur à Djedda et à Bagdad. Revenu en Tunisie en 1962, il est nommé Secrétaire de la Faculté de Théologie. Elu député deux ans après, il est Président de la Commission des Affaires Culturelles et Sociales de l'Assemblée Nationale. Il occupe en outre les fonctions de chef du Service de l'orientation et de la formation des cadres au sein du Parti Socialiste Destourien et de Président du Club de la Nouvelle dont il dirige également la revue *Qişaş*.

Parmi ses travaux de recherches, on signalera une conférence sur Suyûî (1954, 46 p.), un manuel sur les Croisades (1954, 224 p.), un cours sur Imru l-Qays (1955, 90 p.) et sa participation à l'édition de la partie maghrébine de *Ĥarîdat al-qaşr wa ġarîdat al-°asr* de al-°Abbâd al-Işfahânî avec Jilani Belhaj Yahya et Mohamed Marzouqî (1966, 435 p.).

Mais M. Metoui est surtout connu en Tunisie pour sa production littéraire : un recueil de nouvelles : « Et parmi les sacrifiés » (*Wa min ađ-đahâyâ*, 1956, 96 p.), un recueil de poésies : « La joie du peuple » (*Farĥat aš-ša'b*, 1963, 80 p.), deux romans : *Halîma* (1964, 136 p., Prix de la Municipalité, 1962) et « Les mûres amères » (*At-tût al-murr*, 1967, 214 p. Prix de la Municipalité, 1963), ainsi que quelques nouvelles publiées

(*) Sous ce titre, plusieurs autres textes ont été précédemment traduits et présentés (cf. IBLA, 1963, pp. 43-54; 137-143 et 337-349; 1964, pp. 361-368; 1965, pp. 61-91; 183-192; 293-321; 1966, pp. 413-419; 1968, 43-49).

dans la revue *Qisaş* : « Le chemin du pressoir » (*Tariq al-miçara*, septembre 1966), « La mère cane » (*Umm al-baṭṭ*, avril 1967), « La deuxième expérience » (*At-tağriba t-tānia*, octobre 1967; cf. C. R. dans *aş-Şabāḥ*, 15 février 1968 par M. S. Haji), « Discussion sur la vacance » (*Ḥadiṭ al-iğāza*, janvier 1968).

Dès la publication des « Mûres amères », une soirée littéraire au Club Aboulqasem Chabbi (8 décembre 1967) choisit pour thème la critique de ce roman. On consignera ici l'essentiel des avis émis au cours de cette soirée, considérant que leur spontanéité répond à ce que l'intuition d'un chacun a ressenti à la lecture de ce roman : roman du sous-développement, recherche linguistique (M. Fersi); réforme sociale, galerie de portraits, monologues intérieurs (E. Madani); description exacte du village, flou des personnages (T. Guiga); combat de la vie et de la mort (H. Sammoud); littérature symbolique et didactique (A. Qouwayri); digressions pittoresques et fin classique (H. Zammouri).

Les nombreux comptes-rendus de la presse de langue arabe et de langue française montrent l'importance donnée à la parution de ce roman dans les Lettres tunisiennes. On pourra consulter en particulier : *aş-Şabāḥ*, 9-10 décembre 1967, p. 40 (M. Mouada); *aş-Şabāḥ*, 4 avril 1968 (T. b. Joumaa); *al-ʿAmal*, 23 février 1968 (E. Madani); *aş-Şaʿb*, 100, 1^{er} mars 1968, pp. 31-33 (A. Nizâr); *L'Action*, 13 avril 1968 (A. Guizani) et *La Presse*, 30 mai 1968 (A. Chorfi).

« Les mûres amères » est d'abord un témoignage : celui de la lutte contre la culture et la vente du chanvre indien (hachich) au temps du Protectorat. A ce sujet, on pourra se reporter au scénario imaginé par la revue *al-Muṣawwara* 1763, 18 octobre 1957, pp. 17-19. Selon l'Auteur (cf. interview à *La Presse*, 31 mai 1968), les personnages sont authentiques, les faits vécus. En ce sens, on rapprochera volontiers le livre des premiers romans algériens d'expression française. Mais ce livre est également une histoire d'amour, simple et dramatique, entre un jeune homme plein de santé et promis à un avenir brillant, Abdallah, et une jeune fille cul-de-jatte dont les traits du visage sont d'une grande beauté, Aïcha; histoire qui se termine sur une lueur d'espoir...

Dans la traduction du premier chapitre (pp. 7-20), présentée ici au lecteur, on s'est efforcé de ne pas alourdir le texte de termes techniques en transcription française. Les notes, groupées en fin de texte, se veulent un très modeste commentaire des mots ou expressions ayant plus particulièrement saveur du terroir.

LES MURES AMERES

Le vieux Meftah lècha le reste du verre de thé, après en avoir siroté la dernière goutte. Il fronça les sourcils. Des rides apparurent au milieu de son front. Il saisit la vieille natte d'alfa (1) et s'adressa alors à sa fille :

— Donne-moi, je t'en prie, la pierre lisse; je vais m'en faire un oreiller pour dormir un moment... Ah ! Mabrouka ! La pelle me fait mal au dos. C'est tout juste si elle ne va pas me tuer... Dieu... Consolateur des affligés, délivre-nous de nos peines !

— Tranquillise-toi, papa... La patience est la clef du salut... Le jour où tu retourneras à ton cher pays est peut-être proche; tu retrouveras alors la famille et les amis.

Le vieux Meftah soupira longuement avant de lui répondre :

— Ah !... Mabrouka !... La famille et les amis existent-ils encore ? Nous nous sommes séparés,... dispersés, nos maisons furent détruites... Les Italiens les ont anéanties par le canon,... brûlées par le feu... Proche, le jour de la délivrance ?... Comment s'approcherait-il, ma fille ? La force de ce géant croit de jour en jour... Il a subjugué l'Abyssinie au vu et au su du monde entier... Que ferions-nous, gens faibles et exilés que nous sommes ? Je ne sais pas, ma fille, si c'est pour toi une chance ou une malchance de ne pas avoir de lieu de naissance... Ta mère t'a enfantée, en effet, en chemin, alors que nous étions errants, perplexes, ne sachant où aller !...

Mabrouka soupira à son tour et lui dit :

— Tranquillise-toi, je t'en prie, papa... Comme je souhaite que tu ne reviennes pas à ce passé noir et détestable.

— Donne-moi la pierre lisse, ma fille. Je sens ma tête s'alourdir de plus en plus... Ah ! vite, vite, Mabrouka !... L'âne a défait ses liens !... Il commence à taquiner les planches de piments (2). Au diable cet âne !... (3). Si jamais Monsieur Salah venait au jardin (4) et voyait l'âne taquiner le piment, il nous accuserait d'être négligents... Dépêche-toi, ma fille !... C'est un âne fourbe... »

Mabrouka se dépêcha de se lever pour aller rattacher l'âne.

« Ane difficile !... Seul le fer réussit avec lui. Quant aux longues !... même en bourre de palmier (5), il les mange glou-tonnement comme s'il était à jeûn de plusieurs jours... Des richesses fabuleuses qu'il dévore sans interruption... Toujours affamé... goinfre... Il ne laisse rien : fourrage (6), luzerne (7), orge... en grain ou en épis... Et Monsieur Salah qui chérit cet âne comme un de ses enfants... C'est l'âne le plus choyé du village. Tout le monde en parle. Des histoires courent sur son compte : si les ânes formaient un royaume, il en serait le roi... Que lui manque-t-il ?... Une longue bride argentée... Un licou du plus beau cuir brodé de superbe soie... Un bât qui donnerait envie aux notables de se pavaner dessus... Une nourriture abondante, en temps de famine comme en temps de prospérité. Et Monsieur Salah qui le nourrit de sa main et lui prépare l'orge... Que peut-il vouloir de plus ? »

Mabrouka cessa de parler en caressant le dos de l'âne. Elle poursuivit : « Quoi qu'il en soit, il n'est pas responsable... Un animal muet... irresponsable... A chacun sa chance... »

Elle rejoignit son père pour l'aider et lui donner le coussin. Il y repose la tête, l'après-midi, avant de reprendre son travail dans le jardin de Monsieur Salah... Mais Mabrouka trouva son père plongé dans un profond sommeil. Elle s'arrêta près de lui, penchée sur son ronflement grandissant, et elle hésita : fallait-il le réveiller pour que cesse ce ronflement ou le laisser jouir du repos du sommeil dont il avait tant besoin ? Elle maudit alors l'âne fourbe qui ne lui avait pas donné le temps de présenter le coussin à son père pour qu'il ait son soul de sommeil; la fatigue avait atteint chez ce père travailleur son extrême limite, si bien qu'il s'était rapidement livré à un sommeil profond... Et ce ronflement angoissant !... Elle décida de le réveiller, mais hésita une seconde fois. Elle avait pitié de lui au suprême degré... Elle souhaitait avoir de jeunes aides... Alors elle le reposerait de sa fatigue et de ses peines.

Elle se mit à contempler le corps étendu à même la natte, et elle fut surprise à la vue de sa bouche mi-close qui laissait

voir des canines jaunes et des dents dont les racines verdissaient comme si on y avait semé de la mousse. Son imagination s'enroula en questions :

« ...Savoir ce que cette bouche a pu avaler ?... Soixante ans ou davantage à manger... bouillie de Misuratah (8)... confit de figes (9) de Matmata (10)... orge concassé (11) de El-Hamma (12)... confit de dattes (13) de Ghannouche (14)... et pour finir... Rien !... la mort et le néant... les vers et la terre... Mon père mourra comme est morte, à trente ans, ma mère, comme est mort hier le Hadj Mahmoud ben Yahya... A quoi lui ont servi les provisions et les repas ?... agneaux grillés et rôtis... grand plat à couscous (15) et autres plats (16)..., les centaines de jarres de beurre brillant sur les plats de couscous et les bouillies de semoule (16 b)... Tout le monde est à égalité... la fin est la même... la même pour tous : pour celui qui laboure une mesure d'orge, celui qui reçoit de l'orge en aumône, ou celui qui dépouille le palmier de ses plus mauvaises dattes (17)... Si mon père avait cru en cela, aurait-il vécu dans ces tourments et cette tristesse ces dures années ?... Mais pour qui tout cela ?... C'est pour moi... et pour ma pauvre sœur Aïcha... Aïcha qui ne marche pas sur les jambes comme tout le monde, mais qui rampe sur les genoux et les mains comme si elle n'avait jamais cessé d'être un bébé... »

Le vieux ronfla fortement et fit trembler Mabrouka. Le ronflement effrayant la détourna de sa conversation sur la mort et la nourriture et de nouveau elle pensa à ce qu'elle avait à faire avec cet âne rétif. Elle se rappela qu'elle devait lui donner à manger une pleine musette d'orge qu'elle lui accrochait à la tête, chaque fois que le soleil passait à son zénith et que l'ombre du palmier commençait à s'étendre vers l'orient.

L'âne la voit avancer vers lui avec la musette d'orge. Il tend ses oreilles, remue la tête et soulève ses naseaux comme s'il sentait de loin l'odeur de l'orge. Puis il penche la tête lorsqu'elle s'approche de lui pour l'aider à accrocher la musette.

« C'est un âne intelligent, quoiqu'on en dise, et Dieu sait s'ils sont bêtes... Est-ce sa faute à lui s'il est devenu l'objet d'insultes des gens au fil des générations ! Est-ce parce qu'il se résigne à supporter le châtement de l'homme ?... Est-ce parce qu'il travaille sans fatigue ni lassitude, vivant dans la peine,

faisant face à la privation et à la misère ? Et le cheval, ce veinard, est-il plus intelligent ?... Bien sûr, le cheval est plus agréable à voir, plus doué pour la vitesse et la caracole. Mais — quoi qu'il en soit — il ne suffit pas à lui seul pour subvenir aux besoins de l'homme, et l'âne abat sa besogne et se montre très utile... »

Et Mabrouka se faisait arrogante. Puis elle attachait la musette à la tête de l'âne et revint près de la hutte d'habitation (18) pour en balayer la petite cour, située à l'avant.

La petite cour était leur lieu de repos et de conversation pendant la journée... Monsieur Salah leur fit la faveur de quelques troncs de palmier dont on entourait la cour et on en fit une barricade pour se préserver du froid l'hiver. Pendant les autres saisons, ils servaient de sièges.

Mabrouka pensa à l'hiver : tout son corps trembla et elle en eut la chair de poule. L'hiver ! Pour elle, c'était la saison maudite, pour sa sœur Aïcha aussi, pour tous d'ailleurs... C'était le froid piquant de l'hiver qui leur mangeait les pieds et les mains. Leurs bouts de pieds étaient gercés, fendillés... Tous les jours les gerçures s'emplissaient de terre... Et il en restait dans les gerçures jusqu'à ce qu'elles se referment, et la plupart du temps, elle laissait une laide trace noire.

En hiver ! Les doigts de pied étaient les victimes de la maudite humidité. Le froid de la terre passait dans ces pauvres pieds nus pour s'y fixer. Et la nuit, à peine sentait-on dans les doigts un peu de chaleur, qu'ils se mettaient à brûler comme de la braise. Les deux sœurs ressentaient alors une cuisante douleur qui disparaissait seulement quand elles versaient de l'eau froide sur ces pieds qui ne pouvaient se réchauffer.

Mabrouka acheva de balayer la cour avec les tigelles d'un vieux régime de dattes (19). Elle ramassa la balayure dans un morceau de panier déchiré et s'en alla la jeter près de l'âne. Puis elle revint sur ses pas, plongée dans ses réflexions, baissant la tête comme si elle cherchait un objet précieux tombé à terre. Elle entendit l'appel à la prière de l'après-midi lancé du seul minaret du village. Elle alla alors réveiller son père pour qu'il accomplisse sa prière et continue à biner la terre ou débarrasser les poireaux des mauvaises herbes : liseron, carex, chiendent (20) et autres parasites indestructibles. Et la

MOH. LAROUCSI METOUI

binette attelée (21) du vieux Meftah ne peut les oublier trois ou quatre jours sans qu'ils réapparaissent pour lui livrer un combat incessant.

Le vieux Meftah se réveilla à l'appel de sa fille et alla vers la jarre d'eau pour procéder aux ablutions rituelles. Puis il se dirigea vers un coin de la petite cour qu'il utilisait comme oratoire, et où il se recueillait en dehors des heures de travail. Mabrouka, elle, s'occupa du brasero (22), pour préparer du thé noir. Elle avait habitué son père, dès la prière terminée, à la trouver près de lui avec un verre de thé dense et noir-goudron.

Le vieux Meftah ne se réveillait complètement et ne retrouvait toutes ses forces intellectuelles et corporelles qu'après avoir pris ce verre de thé concentré : alors il revenait à la vie. C'était une habitude qu'il avait depuis des dizaines d'années, il ne pouvait s'en passer.

Il essayait constamment de s'en débarrasser. Les exemples répétés depuis longtemps l'incitaient à renoncer à cette boisson. Il lui arrivait parfois de penser à acheter le thé avant de penser à acheter le pain pour la famille. Il n'hésitait pas à se coucher l'estomac vide. Mais il ne pouvait fermer l'œil s'il n'avait pas pris son verre habituel de thé. Et il n'allait pas à son travail vif et alerte s'il lui manquait la quantité, — même minime — de thé qu'il avait l'habitude de boire avant le travail. Et malgré tout cela, le vieux était satisfait de ce sien défaut : il louait Dieu de ne pas en avoir de pire, comme boire ou fumer du chanvre indien (23) ou du tabac.

Mabrouka présenta le verre à son père. Le vieux s'en saisit et le regarda avec joie. Il se mit à le déguster à petites gorgées en toute tranquillité, puis il leva le verre et en regarda le fond comme s'il y cherchait le secret de l'activité que ce breuvage suscite dans le corps et de la joie qu'il procure à l'esprit. Puis il ramena la main à sa première place et dit à Mabrouka :

— Ça va mieux, merci. Il est très bon, ton thé, Mabrouka. Je reconnais que tu sais bien le préparer.

Soudain il fronça les sourcils et s'adressa à elle d'un ton sévère et décidé :

— Ta sœur Aïcha n'est pas encore revenue ! Pourquoi est-elle en retard ?

— Elle est chez son amie Fatma. Elle t'avait prévenu... Fatma insiste toujours beaucoup et ne la laisse pas revenir avant d'avoir pris son repas avec elle.

— Que Dieu vous conduise dans la voie droite, mes filles. Ta sœur Aïcha est petite, diminuée, incapable, elle marche sur ses genoux. Pourquoi la laisses-tu sortir souvent et s'éloigner de la maison ?

— C'est vrai, papa... Mais, tu sais, qui connaissons-nous ici ? Nous sommes étrangers dans ce pays. Ni mère, ni sœur, ni oncle. Si nous l'empêchons d'aller chez Fatma, je crains qu'elle ne s'ennuie davantage et que la vie ne devienne trop noire pour elle.

— Je suis d'accord avec toi, ma fille, mais je crains les mauvaises gens.

— Pourquoi ce pessimisme, papa ? Les villageois sont de bonnes gens. Nous n'avons vu que de braves gens. Ils nous ont toujours aidé et rendu service. Vraiment, depuis que nous sommes arrivés ici, nous n'avons rien vu qui pouvait faire craindre quoi que ce soit.

— Ecoute, ma fille. Les anciens disaient : « ...Mieux vaut prendre qu'être pris » (24). Tout ce que tu dis est vrai... Mais aucune société n'est exempte de mauvaises gens. Et dans le temps on disait : « On est toujours surpris par le malheur... » (25). Et qui sait ? De toutes façons je ne suis pas satisfait de ces nombreuses visites. Fais en sorte qu'elles se fassent rares. As-tu compris, ma fille ?

Le vieux Meftah se leva, prit la pelle et le panier pour continuer son travail après avoir rappelé à Mabrouka de ne pas oublier le deuxième verre de thé.

Mabrouka est absorbée à ranger et nettoyer le gourbi... Elle n'avait pas trouvé assez de temps depuis ce matin... Elle est occupée toute la journée... Elle, la maîtresse de maison aidait son père au jardin, surveillait sa sœur Aïcha et l'aidait dans tout ce qui lui était difficile à faire... Malgré tout cela, son père n'avait pas été tendre avec elle aujourd'hui... Ses paroles avaient été dures pour elle, aussi demeura-t-elle embarrassée, troublée à cause de ses paroles et de sa crainte des mauvaises gens pour Aïcha. Elle n'avait pas eu peur de

voir Aïcha partir toute seule. Mais elle commençait à le faire depuis l'intervention de son père... Ses paroles étaient autant de pointes acérées qui la pénétraient profondément. Elle se considérait en effet la première responsable de sa sœur. Elle lui tenait lieu de mère, de grand'mère et de sœur... C'était bien suffisant pour son père que d'avoir la responsabilité et le souci de ce travail forcé, lassant, continu, pour leur procurer nourriture et vêtement... et plutôt au ciel qu'il y ait quelque surplus ou quelque économie ! Alors son père pourrait jouir du repos au moins une semaine par an.

Mais ! Où est le repos et l'abondance ?... Le repos et l'abondance ne sont pas pour les pauvres ! C'est pour les autres... Cela ne semble pas juste; celui-ci peine tout le jour, supporte les plus grandes fatigues, ses nerfs s'épuisent et son front ruisselle. Et quelle est sa récompense ? Une bouchée pour rester en vie et un chiffon pour se couvrir le corps; tandis que les gens s'empressent autour des privilégiés et que la fortune les entoure de toutes parts.

« Monsieur » Abdesmed est le plus bête des hommes. Mais il vit dans le duvet et se prélassait dans les coussins !... Il vit dans l'opulence et le bien-être. Et par dessus tout, il considère nos semblables parmi les damnés de la terre comme ses serviteurs auxquels il impose de mauvais traitements en les obligeant au travail forcé pour se procurer sur leur dos les gains les plus élevés... Il se vantait sans cesse et répétait à qui voulait l'entendre que s'il n'était pas là ils mourraient de faim et seraient nus... A-t-il le droit de dire cela, « Monsieur » Abdesmed ? ! Et qui serait-il sans ces damnés esclaves ?... Comme on disait, si on le laissait à lui-même, il ne pourrait se procurer une galette d'orge ou une botte de laitue sauvage (26)... Mais c'est ainsi que le sort a réparti la fortune.

Telles étaient les pensées pessimistes qui passaient dans la tête de Mabrouka et la dérangent. Pensées dont les unes étaient très claires, les autres obscures, semblables à des signes mais qui laissaient autant de traces en elle que les premières.

Elle allait terminer de nettoyer et de balayer la cuisine quand elle ressentit une certaine lassitude. Mais elle ne tarda pas à retrouver son activité, l'activité et le trouble de ses pen-

sées. Elle s'appuya alors sur une planche de la cuisine et vogua de nouveau :

« ...Ce que dit mon père est vrai. Il a l'expérience de la vie et la sagesse de l'âge. Il a fréquenté les gens et participé aux réunions, que ce soit en Libye, notre patrie, ou ici, au pays de Tunis la Verte (27).

Monsieur Mahmoud s'est laissé monter la tête par l'argent et aveugler par son abondance. Assailli par l'orgueil, il a renié ses origines. Ah ! pauvre et malheureuse tante Zina... vraiment elle s'est fait duper ! Quelle est sa faute ? Pourquoi l'a-t-il répudiée et jetée dans la misère ? Il a épousé sa cousine par cupidité pour l'argent du vieil oncle... Et l'ingrat a utilisé tous les subterfuges possibles pour arriver à convaincre son beau-père de le faire son légataire universel. Et qu'est-ce qui empêchait le pauvre vieux d'accepter ? N'était-il pas tranquille pour sa fille ? Il n'avait plus à craindre pour elle les vicissitudes du temps... Mais le scélérat avait un autre but car à peine ce vieillard était-il mort que l'époux imposteur renia tous les bienfaits et recracha la pauvre comme on crache un noyau... il lui suça le sang et la santé. Il la répudia et la renvoya... A qui allait-elle se plaindre ? Restait-il après cela une protection ?... restait-il une personne de confiance ? Tu as raison, papa, tu as une grande sagesse.

Aïcha n'est pas encore rentrée ! Elle est partie depuis ce matin ! Pourquoi reste-t-elle si tard ? Nul doute qu'elle n'ait soupé chez elle... Elle a eu un repas abondant et agréable... Vraiment, la mère de Fatma est une personne généreuse, pleine de gentillesse, combien de fois ne nous a-t-elle pas témoigné de la tendresse... Malgré cela, Aïcha n'a pas le droit de tarder jusqu'à cette heure... La prière de l'après-midi est passée et elle n'est pas revenue ! Que vais-je dire à son père quand je vais lui porter le verre de thé ? Il va augmenter ma crainte et mes scrupules... Mon malheur augmentera sans nul doute !... Mon Dieu... »

Elle soupira longuement. Puis elle alla préparer le verre de thé avant de se préoccuper du souper. Aujourd'hui, elle va donner un soin tout particulier à ce souper; son père, en effet, s'attend ce soir à la visite d'un hôte très cher, Ali ben Messaoud, un hôte que toute la famille aime et auquel elle voue la plus grande amitié, car c'est un ancien ami du vieux

Meftah. Ils avaient travaillé ensemble de nombreuses années dans les jardins du Cheikh de Ghannouche (28).

Mabrouka fut emportée de nouveau par les souvenirs agréables de Ghannouche, le village blotti dans le golfe de Gabès. Et la voici dans le village qui passe à travers ses quartiers, saisie d'une agréable sensation. Et les traits de son visage étaient si sensibles à toutes les impressions, qu'ils reflétaient en images claires des tableaux bien frappés et des traits expressifs.

NOTES

par ANDRE LOUIS

(1) *geddim* : alfa véritable (*stipa tenacissima*), différent du sparte (*lygoeum spartum*). Le premier est utilisé pour le tressage des couffins de charge, *zembil*, des bissacs, *šwâri*, des jarres - silos, *rûniya* et *gambûš*, des scourtins, *šwâmi*, aussi bien que pour le montage des nattes de couchage. C'est cet alfa que mangent les chameaux lors des pâturages de printemps. Le second, *ħalfa mahbûla*, sert à la fabrication des cordes.

Sur la cueillette de l'alfa, cf. L. CHARMETANT et A. LOUIS, *La cueillette de l'alfa en Tunisie*, dans *IBLA*, XIII, 1950, pp. 359-373. Sur les usages et l'importance de ces deux plantes au Maghreb, cf. art. *ħalfa* (A. LOUIS), dans *Enc. Islam.*, 2^e éd., t. III, pp. 94-96.

(2) Pl. de *frêda* : planche de légumes (*frêda sennâriya*, planche de carottes). Sens peu connu dans le Nord de la Tunisie, où le terme se dit de la saillie des vaches ou des chèvres. Désigne plus précisément, un carré ensemencé et aménagé pour recevoir l'irrigation.

(3) *hataka ilâhu satra-hu* : littéralement : Que Dieu fende le voile qu'il maintient sur cet âne en signe de protection.

(4) *sânya* : 1. — jardin irrigué. Le sens varie, dans le Sud, selon les régions : soit un jardin bien entretenu, sans considérer le mode d'irrigation (Djérid), soit un jardin potager (Nefzaouas, Aradh), soit une palmeraie (Ouerghamma). A Sfax, le puits à dalou se dit : *bîr sâni*; 2. — puits à poulie (confins tuniso-libyens).

(5) *lif* : bourre de palmier. C'est le réseau fibreux, formé à la base de la palme entre le rachis de la feuille et le stipe, par décomposition

de la gaine de la palme. Cette bourre sert à faire des cordages, à monter des harnachements légers, etc... Cpz C. MASSELOT, *Les dattiers des oasis du Djérid*, p. 89 ss.

(6) *gort* : foin, fourrage qu'on fait sécher pour le conserver.

(7) *fašfâša* : luzerne; dite aussi : *fošša*. Souvent dans les « jardins », sous les palmiers, on sème des carrés de luzerne. Cette graminée donne 8 à 10 récoltes par an; d'où le proverbe : *ya'šlek kif el fošša; ennâs teħaššûk w enti tehlef* : sois comme la luzerne, on te coupe en vert et aussitôt tu repousses [meilleur]. L'attribution de la luzerne entre propriétaire et quintenier (*ħammâs*), varie selon les régions.

(8) *bâzin* : c'est une bouillie de semoule très épaisse que consomment surtout les *šbâliya* (gens de la « Montagne ») du Sud.

De la semoule de blé est pétrie avec de l'eau, du sel et du levain, jusqu'à obtenir une pâte semi-liquide. On laisse fermenter cinq à six heures. On verse la pâte dans une marmite de cuivre, *nħâsa*, où l'on a mis à bouillir un demi-litre d'eau salée. Il faut remuer sans cesse le mélange, à l'aide d'une mouvette en bois, *medlek*, tout en laissant cuire, jusqu'à obtenir une consistance élastique et de couleur jaunâtre. Avant de la retirer de la *nħâra*, on y incorpore une tasse à café d'huile. Cette préparation est dite : *bâzin mħemmer*. Le bédouin connaît aussi une *bâzin ftîr*, sans levain.

Une fois cuite, la *bâzin* est servie dans la *gaš'a* de bois (cf. n. 15) arrosée de beurre fondu, *smen*, ou d'huile. Un bol de miel est planté au milieu, et chacun découpant la pâte avec les doigts, peut la malaxer dans l'assaisonnement gras ou sucré, à son gré.

Misuratah, petite ville de la province de Cyrénaïque, en Libye.

(9) « Confit de figes à la façon des Matmata ».

La figue est un élément important de la nourriture des sédentaires qui peuplent « l'arc parabolique » qui va des Matmata, en Tunisie, au Djebel Nefousa, en Libye.

On la consomme fraîche, au mois d'août : « aller manger ses figes dans son jardin » indique que moisson et ensilage sont terminés et qu'il n'y a plus de travaux importants à requérir le fellah avant les premiers labours !

Mais l'ensemble des familles aime aussi constituer une réserve de figes pour l'hiver. Il est trois modalités de conservation :

1. — On les fait sécher par chapelets, après les avoir légèrement aplaties. Le chapelet, *glâda*, *angûd*, a 7 coudées environ. Son armature est une cordelette d'alfa où sont enfilées les figes.

2. — On les fait sécher sur des toiles, après les avoir légèrement aplaties, en ayant soin de ne pas les écraser : *šriħa*.

3. — On ramasse les figes tombées; on les fait légèrement sécher et on les écrase : il se forme une sorte de pâte, dite *ħerbûz*, que l'on entasse dans des jarres. Ces jarres sont fermées le plus hermétique

ment possible. On consomme cette pâte durant l'hiver et au début du printemps, lors des parcours.

(10) Le terme désigne une chaîne de montagne qui s'étend depuis l'arrière-pays de l'Aradh (région de Gabès) jusqu'au Djebel Demmer (à l'Ouest de Médenine). Il désigne aussi une Délégation qui recouvre sept cheikhats, soit une vingtaine de villages, dont plusieurs constitués uniquement d'habitations troglodytes. Il s'applique enfin à l'agglomération principale du cheikhhat des Matmata, soit Matmata l'ancienne à 42 kms au S.-O. de Gabès, soit La Nouvelle Matmata, *Maṭmāta ḡdida*, à 25 kms de la capitale du Sud.

(11) *Meltūt* désigne l'orge concassé, préparé à la manière du couscous. Les graines de semoule, agglomérées et roulées à la main dans la *geṣ'a* et mises à sécher (cf. la confection du couscous en E. G. GOBERT, *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*, 1941, pp. 14-16) sont recouvertes d'eau, jusqu'à absorption complète du liquide. On les verse alors dans le *kiskès* et les passe trois fois à la vapeur.

On aime à manger ce « gros couscous » avec une tête de mouton ou des tripes, *oṣbān* (cf. GOBERT, *id.*, pp. 95-96).

(12) El Hamma : litt. : « la source thermale ». Oasis située à 31 kms à l'Ouest de Gabès, sur la route de Gabès à Kébili et sur l'emplacement de la station romaine d'*Aquae Tacapitanae*. Point de convergence des *Maṭmāṭiya*, aux siècles passés, elle vit depuis plus de 300 ans en symbiose avec la Confédération des Beni Zid. La population (13.500 habitants, en comptant l'élément semi-sédentarisé), répartie entre les deux bourgades d'El Gaṣr et d'El-Dabdāba fait figure « d'un agglomérat composite où dominant les éléments bédouins sédentarisés ».

(13) Variété de dattes communes, réservée à la consommation locale, que l'on rencontre aussi bien dans les oasis maritimes que dans les oasis continentales (cf. C. MASSELOT, *Les dattiers des oasis du Djérid*, p. 42).

Conserve faite à partir de la variété de dattes du même nom. Détachées de leur régime, où on les a laissés sécher, les dattes sont empilées dans une énorme jarre que l'on bouche hermétiquement. Il se produit alors une légère fermentation et un liquide sirupeux s'écoule, au bas de la jarre, par une petite excavation que l'on y a ménagée. Ce liquide est parfois recueilli.

(14) Ghennouch : petite localité côtière au Nord de Gabès; modeste oasis maritime (4.000 habitants), dont les activités sont partagées entre les cultures des « jardins » et la pêche. Appelée prochainement à un développement touristique important.

(15) Plat de bois circulaire et peu profond. Son diamètre atteint de 75 à 80 cms. Il est taillé d'une seule pièce. On l'utilise pour rouler le couscous et les diverses pâtes alimentaires analogues. On l'emploie aussi pour servir le couscous et les mets similaires. On s'accroupit alors autour de la *geṣ'a* et chacun y puise de la main droite.

(16) Plats en bois en forme de coupe, montés sur un pied bien dégagé. On y mange aussi le couscous et les feuilles de pâte de farine de blé roulées et cuites, dites *ftāt*. Au temps du nomadisme, bien des gens n'utilisaient, ni le grand plat de bois, ni les *mtāred* : ainsi les Ouerghemma, se contentant pour servir leurs préparations de vases oblongs en bois, dits *qdaḥ*, qui servent aussi à puiser l'huile.

Les bédouins nomades ne connaissaient pas les fragiles *mtāred* en poterie de Djerba, qu'utilisent par contre les semi-sédentaires. Sur ces ustensiles, cf. J. L. COMBÈS et A. LOUIS, *La poterie de Djerba*, 1967, pp. 135, 136, 293 (confection) et 287 (usage).

(16 b) *ʿaṣida* : c'est une bouillie de farine de blé que l'on consomme en imprégnant chaque bouchée d'huile, de sucre, de miel et de beurre. Ce mets a, en Tunisie, une importance sociale qui le place directement à la suite du couscous à la viande. C'est le plat traditionnel du Mould, c'est le plat du repas des fêtes. Toute naissance d'enfant s'accompagne d'une préparation de *ʿaṣida*, à laquelle sont invitées à goûter les femmes qui viennent présenter leurs compliments à l'accouchée.

Un proverbe situe bien le sens de ce mets, plus particulièrement attaché aux traditions de la naissance : *klit men ʿaṣittu*, j'ai mangé de son « aṣida » : je le connais depuis sa naissance !

(17) *sīs* et non pas *šīs* : datte non formée; datte sans noyau portée par un régime non fécondé.

18) Terme de lettré pour désigner l'habitat du semi-sédentaire qui n'est ni la tente, ni la maison construite. Désigne diverses sortes de huttes :

— Le *kīb* des oasis : hutte bâtie avec des troncs de palmiers et de la glaise et couverte de branches de palmiers ou de nattes d'alfa. A distinguer du *kīb*, léger, fragile et précaire, en simples branchages, qu'utilise durant l'été, le nomade qui déserte la chaleur de la tente.

— Le *ḥoṣṣ* : hutte de 2 à 3 m. de côté et de 2 m. de haut, dont les parois sont construites en nattes de sorgho que soutiennent des branches de palmier. Il existe des *ḥoṣṣ* tout ronds.

— Le *laḥiya*, constitué par un petit mur circulaire en pierres sèches, recouvert de branchages et de broussailles, soutenues par un support en bois d'olivier.

— Le *maṭalṣa* qui est une habitation semi-troglodyte (Ouest d'El Hamma, vers Bchima, Ben Ghilouef, Qleyeb Doukhane).

(19) *ʿarṣūn* : régime de dattes, comprenant la hampe, *ferṭāq* et les tigelles, *zrīr*, où sont accrochées les dattes. Hampe et tigelles, une fois débarrassées de leurs fruits serviront de balai. On connaît le proverbe : *ḥāy meṣtāq bḡsra, kif māt ʿalqūlu ʿarṣūn* : vivant, il souhaitait manger une datte à peine mûre, une fois mort, on lui en a suspendu tout un régime.

(20) *nžem*, chiendent. C'est la plaie des jardins. La binette attelée en tranche les rhizomes, dont elle enlève la partie supérieure verte : l'assimilation chlorophyllienne ne se fait plus et la plante s'étiolé et meurt, *Tenžim* : échiendentement.

(21) Litt. : l'outil à couper les racines, les mauvaises herbes. L'outil monté comme un araire comporte une partie agissante composée d'une lame horizontale de fer, longue de 60 cms, qui s'enfonce dans le sol sur une dizaine de cms. Reliée au palonnier par un age analogue à celui de la charrue primitive, cette binette est tirée par le chameau; le conducteur la maintient droite et fait pression sur elle par un mancheron de bois. Comme pour l'araire, on la soulève de temps en temps, puis après l'avoir secouée sur le côté, on revient un peu en arrière et on replante la lame dans le sol par une extrémité. Cf. A. LOUIS, *Iles Kerkena*, T. I, 1961, pp. 319-320; J. DESPOIS, *Sahel et Basse-Steppe*, 1955, p. 215.

La binette simple se dit *tkûra*.

(22) Foyer portatif en terre modelée. Le foyer fixe constitué par un trou avec trois pierres équidistantes disposées sur les bords se dit *našba*.

Le foyer portatif suppose un récipient à parois épaisses, de forme tronconique, dont le bord est pourvu de trois encoches, séparées deux à deux par une pointe (une « corne »), qui sert de support aux ustensiles de cuisine. On y brûle du charbon de bois, posé sur les cendres qui garnissent le fond; le tirage se fait par l'air qui passe entre les « cornes ». En même temps qu'un ustensile à cuisson, c'est aussi un appareil de chauffage, le matelas de cendres permettant une moindre déperdition de calories.

On active la combustion par un éventail tressé en folioles de palmes, que la ménagère a toujours à portée de main.

(23) Chanvre à fumer. L'abus du chanvre à fumer a nécessité une réglementation sévère de sa vente. Cf. *Le cannabisme en Tunisie*, dans *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, T. XIV, 1925, pp. 404-410.

(24) *qarrân wa lâ mutazalbah* : littéralement : cocu, mais pas dupé.

(25) *sâ'at al-qađâ' la-hâ ğafla* : litt. : l'heure du destin est présente au moment où l'on ne s'y attend pas.

(26) Se dit de la laitue sauvage, la salade des pauvres gens.

(27) Il est fréquent de qualifier Tunis de « Verte ». Parmi les explications données retiendrons-nous celle de l'aspect que lui donne les tuiles vertes qui ornent les coupoles de ses zaouïas, ou qui décorent les corniches des patios, ou plutôt celle des nombreux jardins qui l'entourent ?

(28) Le cheikh est un agent administratif, placé à la tête d'une petite circonscription territoriale (bourgade, groupe de plusieurs villages, quartier d'une ville) ou, parfois, tribale dans les zones de semi-nomadisme. Son territoire fait partie d'une délégation. A l'échelon au-dessus se situe le Gouvernorat ou Province.