

**CAHIERS DES ARTS  
ET TRADITIONS PO-  
PULAIRES** revue du centre  
des arts et traditions populaires



Numéro 8

**INSTITUT NATIONAL D'ARCHÉOLOGIE ET D'ART - TUNIS**

INSTITUT NATIONAL D'ARCHÉOLOGIE ET D'ART

CAHIERS DES ARTS  
ET TRADITIONS POPULAIRES

REVUE DU CENTRE DES ARTS  
ET TRADITIONS POPULAIRES

Numéro VIII

MINISTÈRE DES AFFAIRES CULTURELLES TUNIS 1984

IMPRIMERIE OFFICIELLE

## Table des matières

	Pages
Le tissage de la soie à Tunis au début du XXe siècle .....	7
MHALLA Mohamed Moncef	
Le tissage de la soie à Tunis à la veille de l'indépendance .....	41
Madame A. BAIRAM	
Artisans et artisanat face au capitalisme industriel .....	53
TLILI Ridha	
Notes et chiffres sur l'enseignement élémentaire en milieu traditionnel tunisien.	71
CHABBI Lahbib	
L'enseignement à Tunis au XIXe siècle .....	85
BEN ACHOUR Mohamed El Aziz	
L'alimentation à Jerba .....	101
BEN TANFOUS Aziza	
A propos de l'alimentation à Jerba .....	109
BEN BAAZIZ Sadok	
Les bijoux de Tunis .....	111
Samira GARGOURI SETHOM	
Le nomade entre les chiffres et les faits .....	121
SKHIRI Fathia et CHABBI Lahbib	
M'hammad le bien heureux .....	139
BAKLOUTI Naceur	
Fête et violence dans la Tunisie traditionnelle .....	153
CHABBI Lahbib	
Un traité inédit de technique monétaire .....	159
BEN ROMDHANE Khaled	
Aspects ethnographiques du tissage de la soie à Mahdia : rubans du soie « Hasiya » .....	167
SKHIRI Fathia et AYACHI Tahar	
Esquisse d'une trame conceptionnelle pour analyser l'espace traditionnel mu- sulman .....	195
BEDOUI Fredj	

# l'Alimentation à Jerba

Les sources qui parlent de Jerba sont variées, mais celles qui évoquent la manière de vivre des jerbiens sont rares. Dans celles que j'ai pu réunir on relève deux appréciations concordantes faites au XVI<sup>e</sup> siècle et rapportées par Monchicourt dans ses articles sur l'expédition espagnole à Djerba en 1560 (1). Le premier nous dit que « les djerbiens mangent mal, boivent de l'eau et dorment sur le sol. Leur nourriture se compose de couscous, qui est de la farine de blé molle détrempée dans l'eau, mais c'est là un aliment de riche. Les autres insulaires se repaissent de pâte de farine de dattes avec du vinaigre et parfois aussi de viande ». Le second (2) ajoute « les djerbiens mangent fort peu de pain, ils cuisent seulement de tout petits gâteaux sur le foyer et ils les avalent ainsi avec un peu de grain bouilli. Ils se nourrissent à très peu de frais. Ce sont des gens robustes et qui courent très vite ».

Trois siècles plus tard d'Avezac (3) rapporte la description de la nourriture des jerbiens ainsi « 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 ». Donc les jerbiens avaient l'air de manger mal en général, avec une distinction entre nourriture de riches et nourriture de pauvres. Qu'en est-il en réalité ? Avant de dire comment répondre à une telle question, il faut rappeler certaines des conclusions d'une étude faite vers les années 50 (4) et dans lesquelles on distingue en Tunisie quatre régions alimentaires : une région côtière, une région step-pique, une région prédésertique et oasienne et une région djerbienne où « l'on consomme aussi bien céréales et huile que produits animaux et le régime y est stable. Il évolue comme, la région côtière, recourant peu à peu aux produits de type européen (conserves, laits condensés, etc...) dans l'ensemble, il garde une cuisine traditionnelle et reste volontiers frugal pour des raisons souvent d'économie ». Alors au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les chercheurs constatent un début d'évolution. Comment : dans quelle sens ? et quel est le degré de cette évolution actuellement ?

Pour répondre à ces deux séries de questions, une étude anthropologique avec une approche multidisciplinaire est nécessaire, elle peut-être envisagée avec la participation de spécialistes de la nutrition. Ce qui permettra grâce à une enquête élargie de quantifier la valeur nutritive des produits utilisés dans la cuisine à Djerba, et de saisir les transformations qui seraient dûes surtout à trois facteurs :

— L'influence des mass-médias en général qui standardisent un type de cuisine tunisienne, et propagent grâce aux émissions radio-diffusées, destinées à éduquer la population en matière de nutrition (émissions féminines - Docteur Hakim).

— L'influence de l'arrivée massive de touristes auxquels on sert généralement une cuisine internationale qui n'a rien de spécifique sauf d'être copiée sur le modèle occidental.

(1) Monchicourt « l'expédition espagnole à Djerba » dans Revue Tunisienne, 191, p. 138.

(2) Holzhaimer « description de l'île de Schelvet » cité par Monchicourt dans l'ouvrage indiqué note 1.

(3) D'avezac « Iles de l'Afrique » Paris 1848.

(4) Uzan et Pauphilet. Aperçu d'ensemble sur le problème alimentaire en Tunisie dans Cahiers de Tunisie, n° 12, 1955, p. 627.

Le personnel jerbien impliqué dans les services de restauration des grands hôtels joue certainement un rôle dans la propagation de ce type de cuisine.

— L'influence de l'émigration des jerbiens, soit vers l'Europe ou les autres pays d'Afrique du Nord, émigration qui était pendant des siècles uniquement masculine et qui depuis le début de notre siècle a impliqué tous les membres de la famille.

N'ayant pas réalisé tout cela, une enquête ethnographique menée auprès des femmes âgées de différents villages peut déjà nous permettre de dresser l'inventaire des aliments constitutifs de la nourriture traditionnelle jerbienne.

Il est à remarquer que les femmes enquêtées âgées entre 60 et 70 ans appartiennent aux environs de Houmt-Souk au village de Midoun d'Ajim et de Sedouikech.

Il va sans dire que le type d'alimentation que nous présentons avait prévalu jusqu'après la deuxième guerre mondiale, et subsiste encore dans certains endroits non encore touchés par l'évolution que connaît l'île actuellement.

#### *Les produits et leur transformation :*

Les usages culinaires à Jerba sont déterminés d'abord par la géographie, c'est à dire par les produits acquis sur place, grâce à la cueillette, à l'agriculture, à l'élevage, à la pêche et grâce aussi au commerce qui permet d'acquérir à l'extérieur des produits manquants.

A Jerba, on cultive des céréales : surtout de l'orge, très peu de blé, du sorgho, des lentilles, des pois. Des cultures maraîchères : persil, oignon, citrouille, carottes, radis, piment, corète, gambo. Des fruits : dattes, amandes, raisins, figues, pommes, abricots, poires et autres.

Un petit élevage familial de poules et d'ovins qui permet d'avoir les œufs nécessaires à la consommation domestique et un ou deux moutons qu'on tuera à l'occasion de l'Aïd.

La pêche fournit différents types de poissons vendus par chapelets à la criée dans les principaux ports de l'île.

L'économie domestique repose sur le travail de tous les membres de la famille, les femmes et les enfants participent à la moisson, à la cueillette des olives et des fruits ; ils cultivent les légumes, prodiguent leurs soins aux chèvres, brebis et poules.

A partir de l'été, les femmes procèdent à la préparation des réserves alimentaires pour la saison froide. Ces réserves sont emmagasinées dans un espace consacré, la chambre à provisions appelée mahzen. Elle occupe une place de choix à l'intérieur de l'habitation, garnie de jarres de tout calibres, et des ustensiles de cuisine de toute taille ; elle est fermée à clé, et c'est la maîtresse de maison généralement la belle-mère qui en a la garde avec la charge de servir quotidiennement la ration alimentaire nécessaire à toute la famille. En été donc, on accorde un soin particulier à garnir cette pièce de toutes les provisions récoltées sur le lopin de terre : les céréales sont triées, une partie seulement est transformée, le reste est emmagasiné tel quel, on procède à leur transformation au fur et à mesure des besoins pour avoir toujours des produits frais. L'orge est légèrement grillé puis moulu pour donner la farine qui sert à la confection de la bouillie : aïch. On en tire également une grosse semoule qui sert à confectionner un type de couscous appelé malthouth :

— Le blé, quand on l'obtient, il est moulu et donne de la farine, dguig gamh qui sert à la confection du couscous et du mhammes, de la grosse semoule ou d'chicha.

— Pour obtenir la zummita, on fait griller les grains d'orge, on leur ajoute des vesces « adess glidh » grillées et des aromates fenugrec, thym, romarin, marjolin et sel, une fois moulu, on sépare la farine du son, on la met dans un sac et on la range. On prépare la quantité nécessaire pour une semaine, deux semaines, ou un mois.

Le sorgho est chauffé avant d'être réduit en farine et on en prépare par petites quantités comme pour la zummita.

— Pendant l'été également, on fait sécher une partie des raisins zbib et des figues šriha, ainsi que des tomates sur le toit de la maison. On prépare aussi quelques conserves de piment.

— Fefel msayyer : des piments mis dans une jarre auxquels on ajoute eau, sel et vinaigre.

— Fefel hrissa : des piments frais sont pilés avec ail, karvi et sel, et conservés dans un récipient en poterie avec une couche d'huile par dessus.

A la fin de l'été et au début de l'automne, commence la récolte de dattes une partie des régimes de dattes de la variété lemcia et 'aguiwa est séchée, ensuite mise dans de grosses jarres, sefri, le reste est dénoyauté et étalé sur des sacs en toile de jute dans la cour de la maison, une fois séché, le produit appelé m'fassa est serré dans des sacs et rangé dans la réserve. Les autres variétés sont emmagasinées dans des sefris et servies aux animaux.

Une fois tous ces travaux terminés, il faut songer aux olives, les femmes et les enfants participent à la cueillette, ensuite au tri, les olives sont envoyées au pressoir. Une fois obtenue, son huile est rangée dans des jarres, la femme peut vaquer à d'autres occupations et se repose l'hiver en faisant des travaux d'aiguilles et en filant la laine.

Il faut toutefois ajouter que les conserves de viandes ne se font pas à une époque précise de l'année, puisque c'est à l'occasion de l'Aïd el Kebir qu'on les prépare, et plus précisément le deuxième jour de l'Aïd.

#### *Préparation et consommation des aliments :*

Le nombre de repas est fonction de l'activité des hommes et des femmes celui du matin « *fūr essobh* » et celui de midi « *nosf en'nahar* », ceux qui travaillent dans les souks prennent le temps d'improviser un repas tandis que ceux qui travaillent aux champs s'arrêtent à peine pour avaler un bol de « *dardoura* » (farine d'orge + huile + eau) à la tombée du jour on se retrouve pour le troisième repas : les femmes et les enfants à part, le maître de la maison seul on en compagnie de ses fils âgés.

*Le petit déjeuner* : pendant la saison froide, le *aïch* est de rigueur : la maîtresse de maison se lève très tôt le matin pour préparer ce plat. C'est une bouillie de farine d'orge uniquement, on y additionne parfois de la farine de sorgho « *maghlouth* ». Ce qui est important à noter ici, c'est que lorsqu'on a les moyens, on prépare une bouillie plus riche faite avec de la farine de blé, elle est alors consommée avec de l'huile d'olive et du miel.

Les bouillies d'orge et de sorgho sont servies accompagnées de sauces appelées *h'sà*. La base de cette sauce est faite de farine d'orge et de l'eau auxquelles on ajoute les condiments qui donnent leur nom à la sauce.

— *h'sà bithouma* : farine + eau + sel + ail.

— *h'sà hriga* : farine + eau + sel.

— *hriga* : oignon revenu dans l'huile d'olive + piment + tomate.

— *h'sà bel gazoul* : farine + eau + sel / gazoul + graisse de mouton.

En automne, on ajoute à la sauce de base de petits poissons secs, ouzef, écrasé avec ail et karvi.

Pendant toute la saison froide, on peut varier le menu du petit déjeuner en mangeant des préparations plus simples comme les :

— *d'guig we tamr* : farine de sorgho + eau et huile (consistance d'une pâte) on le mange avec des dattes.

— *d'guig we romàn* : la même pâte que la précédente accompagnée de grain de grenades.

— *dro' bišriḥa* : pâte de sorgho mélangée avec des figues sèches coupées en morceaux.

En été, la *dardouret zummita* est préférée le matin accompagnée de fruits frais raisin, figues, fruits de cactus, et d'autres fruits s'il y en a.

*Le repas de midi* : On ne prépare que rarement un plat à midi. On mange généralement *zummita °abbouda* et des fruits : dattes en hiver ; abricots au début de l'été et les autres fruits ensuite ; des grains de grenade — ou alors on accompagne la *zummita °abbouda* de piment : *felfel m'sayyer* ou *hrissa*.

La *zummita °abbouda* ne demande pas de préparation : dans un récipient, on met la farine d'orge grillée à laquelle on ajoute de l'eau et de l'huile d'olive, en quantité suffisante. Pour obtenir une pâte dont on peut faire une fois saisie entre les doigts et la paume droite, des boudins *°abbouda* que l'on mange. Quand il arrive à la maîtresse de maison de préparer un plat c'est, soit un *aïch bechakhouka*, soit *m'hammes basla*, soit *d'chicha*.

*Le repas du soir* : C'est le soir que la maîtresse de maison réserve beaucoup plus de temps à la préparation des aliments. Ainsi les différents couscous forment le plat principal :

— Couscous *bel qaddid* (viande salée).

— Couscous *bel ouzef*. (poissons séchés)

— Couscous *bel hoût*. (au poisson)

— Couscous *bel laḥm*. (à la viande)

— Couscous *bel °osben*. (andouilles)

On appelle couscous à Jerba : le couscous de farine de blé cuit à la vapeur au-dessus d'une sauce contenant l'un des articles cités plus haut + des légumes (généralement de la citrouille) des poisiches et les condiments.

Pour servir, on place les grains cuits dans un grand plat en bois *gass°à* et on arrose avec la sauce, on garnit avec viandes et légumes.

Une mention spéciale doit être faite à deux types de couscous :

— Couscous *bel hoût fi-l-keskes*

— Couscous *bel lahm fi-l-keskes*.

L'originalité de ces deux plats réside dans le mode de cuisson de la viande ou du poisson qui l'accompagnent.

En effet, en plus du *keskes* qui contient les grains de couscous, on adjoint un deuxième *keskes* dans lequel on met la viande ou le poisson assaisonné. On met le *keskes* contenant la viande directement au-dessous de la sauce, le *keskes* contenant le couscous vient se placer par dessus le tout ; on obtient alors un couscous qu'on arrose avec la sauce et qu'on garnit avec la viande ou le poisson cuits à la vapeur.

On prépare ce plat au moment où la viande d'agneau ou les gros poissons existent sur le marché.

Dans la catégorie des couscous, il y a une série de plats appelés *masfouf* qui à la différence des couscous sont cuits au-dessus d'un récipient contenant uniquement de l'eau ; les grains de couscous sont mélangés avec les ingrédients qui donnent leurs noms à ces *masfoufs*.

— *Masfouf bel khodra* : grains de couscous mélangés avec des feuilles de fenouil, des feuilles de persil, des feuilles d'oignons verts, des feuilles de carottes tendres ; dans tout cela on place une boulette de condiments : ail, sel, karvi, piment, tomate, graisse de mouton ; pilés ensemble.

Une fois l'ensemble bien cuit, on le met dans un plat, on isole la boulette de condiment et on verse dessus de l'huile d'olive, on malaxe puis on mélange avec les grains de couscous.

— *Masfouf bel felfel* : la même préparation du couscous ; mais la sauce cuite à part comporte un peu de *quaddid*, beaucoup d'oignons, qu'on fait revenir avec la viande salée, on ajoute les condiments : piment rouge, tomates fraîches et piments verts. On mélange l'ensemble à la fin de la cuisson.

## Conclusions :

Sur la place qu'occupe le poisson dans l'alimentation à Jerba, mes conclusions ne sont que préliminaires, car mon enquête n'a pas été systématique, je n'ai fait que quelques sondages ; je voudrais ajouter toutefois un mot, à l'appui de mes conclusions, sur le secteur de la pêche traditionnelle dans l'île ; vers les années 1940-43, Monsieur S. Tlatli (5) affirmait chiffre à l'appui dans son livre sur Jerba et les jerbiens que la pêche disposait de petits moyens, avait un rendement médiocre, qu'elle n'enrichissait pas son homme qui est obligé de mener une vie mixte où la pêche et l'agriculture se complétaient.

Donc l'apport en protéines animales que devait fournir ce secteur doit être apprécié en fonction de l'importance de ce secteur dans l'île (centres de productions et moyens de distributions). Or, nous savons que l'habitat est dispersé et que les villages sont des centres de marchés hebdomadaires où le poisson n'arrive pas tous les jours ; on achète la viande fraîche ou le poisson une à deux fois par semaine, et le reste du temps on consomme de la viande conservée ou des œufs ; ou alors les repas ne comportent pas de protéines animales du tout.

(5) Tlatli (S.) Djerba et les Djerbiens, monographie régionale, Tunis, Aloccio, 1942.

Le poisson est vendu quotidiennement à Ajim, à Houmt Souk, à Guellala, à Sedouikech, rarement ailleurs ; et c'est tout à fait une évolution récente que celle de faire 4 ou 5 kilomètres pour aller acheter son poisson dans ces villages.

J'ai aussi essayé de voir si les produits de la mer entrent dans la préparation des repas de fêtes, et de saisir leur importance dans les rites alimentaires. Je n'ai pu enregistrer que deux circonstances.

*Lors de l'Aïd Seghir* : nous avons la préparation de la « Šarmoula » qui est un plat préparé la veille de la fête qui suit la fin du mois de carême, il est constitué de poissons frits et immergés dans une sauce à base d'oignon, de piment et de vinaigre. On offre ce met le jour de l'Aïd à tous ceux qui viennent souhaiter bonne fête. Cela a l'air d'être un plat de passage entre deux régimes alimentaires, celui du mois de ramadan et celui des autres mois de l'année. On pense que ce plat permet à l'estomac de se réadapter au régime normal, il est offert à tout moment de la journée, pendant les repas et en dehors des repas à tous les visiteurs. Cela permet plutôt aux femmes de prendre congé de leur cuisine un jour de fête et d'être disponibles pour recevoir les membres de la famille qui viennent leur présenter leurs vœux pour la fête, et de pouvoir elles-mêmes aller rendre visite à leurs parents.

Ce plat préparé à base de poisson existe dans d'autres villes de la côte notamment à Sfax à partir du poisson salé et sauce aux raisins, et à Bizerte avec une sauce au miel. Pour d'autres détails, je renvoie ici à l'article du Dr Gobert ; ce plat n'est pas préparé partout à Jerba, j'ai noté son existence à Houmt-Souk et à Midoun - Mahboubine uniquement.

*Le septième jour du mariage* : ce jour-là le nouveau marié inaugure son nouveau rôle en allant au marché acheter une grande quantité de beaux poissons, qu'on dispose au milieu de la cour de la maison ; la jeune mariée et son époux doivent tourner sept fois autour de ces poissons, qu'on utilise par la suite pour la préparation d'un grand couscous auquel sont conviés les membres de la famille de la mariée. A la fin du repas la mariée est présentée pour la première fois aux membres de la famille de son mari.

La signification du poisson est nette dans ce rite, le poisson symbole de richesse et de fécondité existe par ailleurs dans toute la Tunisie et l'Afrique du Nord. Le même rite avec quelques variantes existe à Rabat et à Fes au Maroc ; à Tunis et à Sfax en Tunisie ; curieusement à Jerba il n'est connu qu'à Houmt Souk.

## Bibliographie :

- BRUNSCHVIG (R.) : La Berbérie orientale sous les Hafsides, Paris, A. Maisonneuve, t. II 1947, p. 269-276.
- BRUNSCHVIG (R.) : Deux récits de voyages inédits en Afrique du Nord au XV<sup>e</sup> siècles Abdelbasit B. Halil et Adorne, Paris, Larose, 1936.
- BURNET (E.) : Pour une étude scientifique de l'alimentation en Tunisie, dans Cahiers de Tunisie, 1955, p. 495-500.
- DARMON (R.) : Promenades gastronomiques à travers la Tunisie, dans Bull. Eco. et Soc. de Tun. n° 3 (oct. 1951) p. 51-62. Enquêtes alimentaires en Tunisie: Extrait du Bull. Eco. et Soc. de Tun. juillet-août 1952-64 p.
- ID. La charmoula, dans IBLA, 5, 1942, p. 52-54.
- ID. El lazoul, dans IBLA, 5, 1942 p. 368-369. Il s'agit de l'aïl sauvage.
- ID. Les références historiques des nourritures tunisiennes, dans les Cahiers de Tunisie III, 1955, p. 501-542.
- ID. Usage et rites alimentaires des tunisiens, dans Arch. de l'Institut Pasteur Tunis 29, 1940, p. 475-592. En tirage à part, Bascone et Muscat, 1941, in 8°, 117 p.
- JOUIN (J) : Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires, dans Respéris (Rabat) 1957 p. 291-327.
- KOUKI (Mohamed) : La cuisine tunisienne « d'Ommok Sannafa », Tunis, S.A.E.P., 1966, 612 p. Illustrations de Z. Turki, préface du Dr. Z. Kallal.
- Les Cahiers de Tunisie : contribution à l'étude de l'alimentation en Tunisie, III, 1955, 4<sup>e</sup> trim. p. 501-634.
- LOUIS (A.) : Les provisions de bouche d'une maison kerkenienne ; dans IBLA, 17, 1954, p. 167-182 (Communication faite au 70<sup>e</sup> Congrès de l'Ass. Fr. pour l'avancement des Sciences, à Tunis, 9 mai 1954).
- ID. Les Iles Kerkena, II. Les « jours », Tunis Bascone et Muscat, 1963, p. 9-28.
- PAUPHILET (D.) et UZAN (M.) : Aperçu d'ensemble sur le problème alimentaire en Tunisie dans les cah. de Tun. III, p. 627-642.
- ID. Observations sur le niveau alimentaire des populations tunisiennes, dans les Cah. de Tun. III, 1955 p. 615-626.
- PISSALOUX (R.) : Bibliographie concernant la production agricole et l'alimentation humaine en Tunisie, dans les Cah. de Tun. III, 1955, p. 610-614.
- SKHIRI (Fathia) : Les traditions culinaires andalouses à Testour, dans Cah. des Arts et Traditions Populaires Tun. n° 2 1968, p. 21-28.
- UZAN (M.) et DZIRI (A.) : Sur la richesse en iode de la valeur alimentaire du gombo, dans la Tunisie médicale, 1354, p. 127-129.

— Le numéro 3 du tome 10, de la revue « ethnologie française » 1980, réservée aux usages alimentaires des français.

— LAPLANTINE (F.) : Suralimentation, soins esthétiques et reclusion sociale de la fiancée à Jerba (Tunisie) la pratique de la hajba. Article sous-presse in Revue Occidentale du monde méditerranéen CNRS Aix-en-Provence, fin 1980.