

Introduction of Sweet Potato in Morocco:
An Acquisition to be Credited to the Portuguese Inheritance in a
Context of Colonial Expansion

**L'introduction de la patate douce au Maroc:
Une acquisition à verser au crédit de l'héritage portugais
dans un contexte d'expansion coloniale**

Jamal Bellakhdar

Pharmacien, docteur en sciences de la vie,
chercheur en ethnobotanique

Abstract: This article is an attempt to reconstruct the great journey that led the sweet potato [*Ipomea batatas* (L.) Lam.] from America, its area of origin, to Morocco, in a context of colonial expansion and globalization of nutritional resources, in other words a scenario proposal for the arrival of this plant on the Moroccan Atlantic coast, with, as a front door, the Portuguese fortresses installed there from the XIVth century.

In the absence of any precise indication available in the written sources, we have gone in search of clues that could set us on the way by trying to collect the maximum possible of them because it happens that clues, silent when taken in isolation, start talking when they interact with each other.

This search for clues that we have engaged in led us, in a way very eclectic, in the wake of the sweet potato, from America to the Iberian Peninsula first, embarked in the cargo holds of the Spanish caravels as a relief supply and as an exotic curiosity, very quickly relayed by the Portuguese ships which transported in their turn to the African coasts where it will find conditions of development much more favorable than in Western Europe. In the end, the Portuguese, who had arrived in Morocco to conquer its rich wheat plains, did not manage to take control of Moroccan cereal production or to settle permanently in the country. On the other hand, when they left the Moroccan land, they left behind marks of their passage that contributed – despite the dissymmetry that characterized their relationship with the local populations – to creating a shared cultural heritage, of which today testifies the relatively early introduction of sweet potatoes in Morocco and the culinary tradition that has formed around it.

Keywords: Sweet Potato, *Ipomea Batatas*, Morocco, Portuguese Fortresses, Colonial Expansion, Mazagan, Azemmour, Safi, Culinary, Madeira, Portuguese Inheritance.

La patate douce est aujourd'hui au Maroc une plante alimentaire de second ordre, cultivée seulement à petite échelle pour des consommateurs locaux qui, certes, l'apprécient pour ses qualités organoleptiques, mais n'en font pas pour autant un aliment essentiel dont ils ne pourraient se passer. Nous sommes loin ici

de la place prédominante qu'occupe ce tubercule dans l'alimentation de nombreuses communautés humaines vivant en zone climatique tropicale, subtropicale ou même tempérée chez lesquelles l'autosubsistance repose en grande partie sur sa consommation.

Pourtant, la patate douce, du fait de sa haute teneur en glucides, est un aliment d'une grande qualité nutritionnelle et à fort pouvoir énergétique. Une des questions qui se posent est donc de comprendre pourquoi les Marocains la considèrent comme une ressource vivrière secondaire, aliment de plaisir plus que denrée de base.

À cette question, nous trouvons un début de réponse dans les caractéristiques de l'agriculture traditionnelle locale, adaptée et assujettie aux conditions climatiques et hydrographiques du pays, et, par conséquent, aux habitudes alimentaires générées par cette économie.

Tout d'abord, la patate douce, à son arrivée sous nos cieux, n'est pas venue suppléer, dans la ration alimentaire du Marocain, à un manque ou à une insuffisance en un nutriment que l'agriculture locale aurait eu du mal à produire. Ses besoins quotidiens en glucides – le principal nutriment apporté par la patate douce – l'homme marocain les trouvait déjà dans le blé et l'orge que sa terre fournissait en abondance et dont il a su tirer le plus grand bénéfice en diversifiant la manière de les accommoder et de les associer à d'autres aliments pour les consommer sans tomber dans une mono-alimentation préjudiciable à sa santé. Ici le grain lui a prodigué généreusement, sans qu'il ait eu besoin de se donner trop de peine, la même subsistance qu'ont procuré les tubercules (manioc, igname, taro, pomme de terre, patate douce, etc.) dans d'autres régions du monde, à d'autres sociétés humaines, au prix d'un plus grand effort investi. C'est pour la même raison d'ailleurs que les populations du Maroc n'ont pas cherché à domestiquer et à améliorer diverses plantes sauvages de leur flore fournissant des parties souterraines susceptibles d'être consommées.¹ Ces populations ne se sont rabattues sur ces ressources qu'en période de grande sécheresse causant la ruine de l'agriculture et amenant avec elle la disette.

Mais cette explication à elle seule n'épuise pas la question.

Une autre raison qui peut expliquer que la patate douce n'ait pas trouvé une place au rang des aliments de base consommés par les Marocains réside probablement dans son introduction tardive et dans les conditions qui présidèrent à cette introduction. Il est possible en effet qu'elle soit arrivée à un moment où la concurrence était déjà forte entre plusieurs nouvelles espèces venues d'horizons lointains ou qu'elle ait

1. Au Maghreb, les tubercules de diverses espèces du genre *Bunium* [*B. alpinum* Waldst. & Kit., *B. incrassatum* (Boiss.) Batt., *B. fontanesii* (Pers.) Maire, *B. bulbocastanum* L.] sont consommés, sans cependant faire (ou avoir fait) l'objet de cultures (Jamal Bellakhdar, *La pharmacopée marocaine traditionnelle* (Casablanca: Éditions Le Fennec, 2020), n° 36). D'autres tubercules amylicés de plantes sauvages furent consommés en situation de pénurie, après détoxification, notamment des Aracées: *Arisarum vulgare* O. Targ. Tozz; *Arisarum simorrhinum* Dur., *Arum hygrophyllum* Boiss., *Arum italicum* Mill., *Arum maculatum* L.), (Bellakhdar, *La pharmacopée*, n° 65).

été évincée dans sa tentative de percée, quelques temps après son acclimatation en terre marocaine, par une autre plante alimentaire jugée plus intéressante par les populations concernées. En disant ceci, nous pensons évidemment à la pomme de terre qui est arrivée selon nous après la patate douce – proposition restant à démontrer et sur laquelle des recherches sont en cours² – à une date qui n'est actuellement pas connue avec précision. Il est possible aussi que l'introduction de la patate douce ait été accompagnée d'une réputation qui ne l'a pas servi ou qu'elle ait été associée à un événement qui l'a rendue sinon douteuse, du moins dépréciée. Ou encore que les techniques horticoles adoptées pour sa mise en culture n'aient pas donné tout de suite des résultats encourageants.

Autant de questions qui ne sont pour nous qu'une manière de sonder l'inconnu, d'imaginer des scénarios plausibles d'événements fondateurs, de construire des hypothèses de travail dans lesquelles des causes génèrent des effets, de reconstituer une histoire qui n'a pas eu ses historiographes pour la raconter, une histoire sans archives. Car rien, à notre connaissance, dans les annales ou les chroniques d'époque ne nous renseigne sur la date à laquelle la patate douce a été cultivée la toute première fois au Maroc, rien sur le chemin qu'elle a emprunté pour venir jusqu'à nous, et rien non plus sur les circonstances dans lesquelles les Marocains découvrirent son existence.

En l'absence de toute indication disponible dans les sources écrites, nous sommes donc partis à la recherche d'indices susceptibles de nous mettre sur la voie en essayant d'en collecter le maximum possible car il arrive que des indices, muets quand ils sont pris isolément, se mettent à parler lorsqu'ils entrent en interaction entre eux, une interaction d'autant plus féconde que la collecte aura été riche. Des corrélations entre événements auxquels on ne prêtait pas attention jusque-là peuvent alors surgir de la masse brouillonne des faits d'histoire et conduire à une meilleure compréhension des données brutes.

Cette recherche d'indices à laquelle nous nous sommes livré constitua pour nous un voyage à la fois spatial et temporel qui nous mena, de la manière la plus éclectique qui soit, dans le sillage de la patate douce, de l'Amérique, sa terre natale, vers la Péninsule ibérique d'abord, embarquée comme provision de secours dans les soutes des caravelles espagnoles et comme curiosité exotique, très vite relayées par les navires portugais qui la transportèrent à leur tour sur les côtes africaines où elle trouvera des conditions de développement bien plus favorables qu'en Europe occidentale.

Dans ce jeu de pistes qui a tenté de reconstituer le chemin emprunté par la patate douce pour arriver jusqu'à nous, nous avons appris combien décisive pour les traversées transatlantiques avait été la situation géographique des Açores et

2. Mohamed Oubahli, *Contribution pour une histoire technique et culturelle de la pomme de terre au Maroc et au Maghreb* (publication à paraître); Jamal Bellakhdar, *À propos de quelques plantes introduites d'Amérique* (notes à paraître).

de Madère, deux archipels qui furent des terres avancées du continent européen et qui entretenirent aussi des relations continues avec les places fortes portugaises établies le long du littoral océanique marocain durant tout le temps que dura cette implantation. Nous avons appris combien ces relations nouées entre ces deux entités portugaises, l'une insulaire, l'autre continentale, par-dessus l'océan et en violation de la souveraineté marocaine, eurent quand même une incidence sur les deux peuples de la région, que tout opposait – l'un chrétien, l'autre musulman, le premier agresseur, le second agressé –, en contribuant, malgré la dissymétrie qui caractérisait leurs rapports, à créer un héritage culturel partagé. Les échanges de biens de part et d'autre qui se firent généralement – il faut aussi le dire – sur le dos des populations locales, le voisinage qui oblige à certains compromis a minima, et même les alliances contre-nature et l'esclavagisme ne furent pas, en effet, étrangers au transfert d'objets culturels, visibles ou invisibles, qui s'opéra alors.

Au terme de ce voyage passionnant, et sur la base de tous les indices recueillis, nous acquîmes la conviction que la toute première introduction de la patate douce au Maroc se fit au XVI^{ème} ou au XVII^{ème} siècle via les places fortes portugaises établies sur sa façade atlantique, en provenance de Madère, à la fois sous la forme de vivres de ravitaillement à longue conservation et de plante à cultiver. Ce qui n'exclut pas qu'à la même époque ou à des dates postérieures d'autres introductions de cette plante vivrière aient pu avoir lieu à partir d'autres points d'entrée, à l'initiative des Portugais ou des Espagnols implantés militairement dans le Nord du pays dès le XV^{ème} siècle, ou encore du fait de l'arrivée de migrants chassés de la Péninsule ibérique après sa reconquête par les Chrétiens.

C'est à l'exposé des arguments qui nous amenèrent à cette conclusion que cette petite étude est consacrée.

Mais auparavant, voyons quelques aspects botaniques, agronomiques et géographiques de la patate douce pour une meilleure compréhension des conditions dans lesquelles sa diffusion planétaire a pu se faire.

I. La patate douce: botanique, agronomie, origine, distribution

La patate douce, *Ipomoea batatas* (L.) Lam., appartenant à la famille des Convolvulacées, est une plante herbacée, à tiges ramifiées et entremêlées, rampante, vivace, avec de nombreuses racines adventices renflées par endroits en tubercules. Les fleurs ont une corolle bicolore, à la fois pourpre et rose, en forme de trompette mais les variétés maraîchères ne fleurissent que très rarement en climat tempéré, à l'exception de quelques cultivars particuliers, et ne produisent donc pas de graines. Le tubercule est fusiforme, parfois ovoïde, avec de nombreuses variations, contenant une chair abondante recouverte d'une peau plus ou moins adhérente.

La multiplication de la plante se fait par mise en terre de rejets de tubercules préalablement mis à germer sur couches et par bouture de tiges. De ce fait, les nombreux cultivars que l'on trouve de par le monde sont des clones, se distinguant

entre eux par certains caractères: tiges vertes ou rouges; feuilles cordiformes, hastées ou lobées, vertes ou pourprées; peau du tubercule de couleur blanche, jaune ou violet noirâtre en passant par toutes les couleurs intermédiaires, lisse ou rugueuse; chair blanche, jaune ou orange, de consistance ferme ou fondante, de saveur douceâtre ou très sucrée. Tous les cultivars nés de ce mode de multiplication, dont beaucoup sont des formes d'adaptation, ne produisent pas toujours des tubercules.

Au Maghreb, la patate douce arrive au terme de sa maturation cinq à six mois après sa plantation. Sous nos climats, on peut en théorie faire deux récoltes par an. La plante ne supporte toutefois ni la sécheresse ni les substrats trop humides dans lesquels le tubercule a tendance à s'allonger. Son optimum de croissance et de bonne tubérisation est une température de 24°, une durée journalière d'éclairement de 12 heures et un sol légèrement acide avec une texture de compacité moyenne. Selon Henri Rebour,³ en fonction de ces exigences, au Maghreb, c'est sur les littoraux que la patate douce trouve les meilleures conditions climatiques pour sa croissance, durant la période qui s'étend de début mai à fin octobre.

La conduite de la culture demande à ce que l'agenda des tâches horticoles soit bien respecté. Durant la première phase, celle de la croissance, la plante doit être copieusement irriguée et fumée. En revanche, lors de la deuxième phase qui commence dès que le feuillage couvre le sol, la cadence des arrosages doit être réduite et l'apport en azote arrêté afin que les tubercules se développent correctement. C'est ce que les cultivateurs appellent "la phase de la tubérisation par la soif."

Une fois les patates douces arrivées à leur terme, il est important que leur arrachage se fasse par temps sec, avant les pluies d'automne, afin qu'elles puissent être mieux conservées après récolte. En effet, des tubercules gorgés d'eau, comportant des meurtrissures ou trop gros ont tendance à pourrir rapidement. En revanche, lorsqu'ils ont été bien séchés, ils peuvent se conserver 3 à 4 mois. Cette durée reste cependant inférieure de beaucoup à celle de la pomme de terre (*Solanum tuberosum* L.). En agriculture traditionnelle, au Maghreb, le rendement moyen à l'hectare est de 100 à 200 quintaux de tubercule et 200 quintaux de fourrage vert.⁴

L'origine de la patate douce, longtemps controversée, est aujourd'hui admise comme étant l'Amérique tropicale. On ne la connaît pas à l'état sauvage mais on pense qu'elle se serait diversifiée à partir de deux territoires: le Nord-Ouest du Pérou et la Côte ouest du Mexique. Sa domestication aurait commencé vers 4.500 av. J.-C., peut-être même bien avant si on se fonde sur la découverte au Pérou d'anciens restes archéologiques de tubercules que la datation au radiocarbone fait remonter à une époque située entre 8.000 av. J.-C. et 6.000 av. J.-C., sans que l'on puisse cependant établir le caractère sauvage ou domestiqué de la plante trouvée. En revanche, les

3. Henri Rebour, *La culture de la patate douce en Algérie* (Alger: Inspection générale et direction de l'agriculture, Imprimerie P. Guiauchain, 1946).

4. Émile Miège, *Les cultures complémentaires au Maroc* (Casablanca: Imprimerie Française, 1938); Rebour, *La culture de la patate douce*.

restes découverts dans la vallée de Casma, également au Pérou, et datant d'environ 2.000 av. J.-C., proviennent bien de cultures.

À partir de ces deux zones de plus grande diversité biologique, la patate douce se serait répandue dès 2.500 av. J.-C. d'une part dans tous les pays andins de l'écozone néotropicale et de basse altitude jusqu'au Brésil, d'autre part dans les Caraïbes où sa consommation deviendra rapidement courante comme en témoignèrent les premiers explorateurs européens de l'Amérique. De là, elle aurait ensuite gagné le reste du Monde.⁵

II. L'introduction de la patate douce en Europe occidentale et sa diffusion dans l'ancien monde à l'époque post-colombienne

C'est après les trois premiers voyages de Christophe Colomb (1492-1493, 1493-1496, 1498) vers le nouveau continent que la patate douce fut introduite en Europe, une racine tubéreuse dont la culture par les indigènes de l'île d'Hispaniola (La Española, aujourd'hui Saint-Domingue) avait déjà été observée lors du premier voyage de 1492.⁶ La patate douce constituait en effet à cette époque pour les Amérindiens tropicaux des Caraïbes ou du continent une culture essentielle très largement répandue hors de son aire initiale. D'ailleurs, lorsque Christophe Colomb s'est occupé d'organiser des expéditions vers d'autres îles des Caraïbes et le retour

5. Cette diffusion dans le reste du Monde se serait faite selon trois voies, d'après le consensus aujourd'hui admis par les spécialistes de la question (Jean-François Baré, "L'énigme de la patate douce. Scénarios historiographiques dans le Pacifique," *Le Journal de la Société des Océanistes* 133, 2^e semestre (2011): 415-22; Jiamian Liang & Jingwen Qi, "Recherches sur l'introduction de la patate douce," *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 3-4 (juil.-déc. 1981): 271-80).

1°/ La voie "batāṭā" initiée par les Espagnols au retour des voyages de Christophe Colomb, vers l'Europe occidentale, puis étendue par les Portugais à l'Europe méditerranéenne, l'Afrique et l'Inde (où elle est signalée en 1605).

2°/ La voie "kamote" (nom de la patate douce dans une langue philippine, de camotli, terme emprunté à la langue nahuatl des Mayas), qui a consisté en un transfert au XVI^{ème} siècle par les Espagnols de la patate douce directement vers les Philippines à partir du littoral mexicain côté Océan pacifique. Des Philippines, d'où elle passa au Vietnam, en Chine et au Japon.

3°/ La voie "kumara," d'après le terme désignant la patate douce en quechua, repris dans les langues polynésiennes et maories, une voie empruntée par la patate douce entre l'Amérique du Sud et l'Est de la Polynésie (îles Marquises) à l'époque précolombienne, probablement entre 1000 et 1100 après J.-C. Ce transfert a pu être effectué par des navigateurs polynésiens ou péruviens. De la Polynésie, la plante aurait ensuite été répandue à différentes époques dans les îles du Pacifique.

6. Selon Las Casas, Christophe Colomb aurait rapporté que les indigènes de l'île d'Hispaniola cultivaient des "mames" qui sont comme des carottes et qui ont le goût de châtaignes (rapporté in José Eduardo Mendes Ferrão, *Le voyage des plantes et les grandes découvertes (XV^e-XVII^e siècles)* (Paris: Chandeigne, 2020). Ce mot *mame* correspondrait à ce que les Indiens appellent *aje* ou *aïe*, un nom générique donné aux racines cultivées par bouturage et qui est aujourd'hui le nom de la patate douce à Cuba. Le mot espagnol *mame*, utilisé par Colomb pour nommer les patates douces, dérive du portugais *inhame*, un vernaculaire qui servait à l'époque à désigner indifféremment diverses racines tubéreuses et qui pourrait lui-même s'apparenter à un vernaculaire africain que les Portugais aurait enregistré lors de leurs expéditions le long de la côte de l'Afrique subsaharienne dès 1444 puis incorporé à leur vocabulaire (Pedro Henríquez Urèna, *Para la historia de los indigenismos* (Buenos-Aires: Universidad de Buenos Aires, 1938); Carl O. Sauer, *The Early Spanish Main* (Berkeley: University of California Press, 1966); Vertus Saint-Louis, "La faim et la fin des autochtones d'Haïti (1492-1520)," *Chemins critiques, Revue haïtiano-caraïbienne* V, 2 (2004): 130-58.

de ses équipages vers l'Espagne, les patates douces produites localement comptèrent, selon son propre récit – avec le maïs, le haricot américain et le pain de cassave⁷ – au nombre des vivres qu'il retint pour constituer les provisions de voyage.⁸

Au sujet de l'importance de la culture de la patate douce dans cette partie du Nouveau Monde, le géographe André Thevet, qui a séjourné en 1555-1557 dans la baie de Rio de Janeiro, a rapporté, dans son ouvrage "Les Singularitez de la France antarctique," un témoignage significatif recueilli chez les Tupinamba, un peuple d'origine Tupi.⁹ Ce témoignage nous apporte des renseignements sur la patate douce à propos de laquelle les indigènes locaux lui dirent qu'ils la cultivent en abondance pour s'en nourrir en la multipliant de manière végétative. Elle semble donc occuper une place de premier rang dans l'alimentation des communautés sud-américaines soit à l'état naturel soit séchée sous forme de farine et de galettes en lieu et place de pain de céréales. Las Casas qualifiait d'ailleurs la patate douce de "*nourriture délicate et plus noble que le manioc.*"

C'est cette origine américaine de la patate douce qui explique pourquoi, de tous les documents décrivant sa présence ou sa culture en Europe et en Afrique, aucun n'est antérieur au XVI^{ème} siècle.

La plante fut introduite d'abord en Espagne d'où elle passa rapidement au Portugal, et ce sont principalement les Portugais qui assurèrent sa diffusion aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles dans le reste de l'Europe méditerranéenne, en Afrique et en Inde (où elle est signalée en 1605). Ce n'est qu'à partir de 1520, après la découverte du détroit de Magellan, que les Espagnols reprirent la main et la transportèrent, par la voie de l'Océan Pacifique, directement de l'Amérique du Sud vers les Philippines d'où elle se répandit ensuite en Chine, en Indochine et au Japon.

Dans la Péninsule ibérique, le nouveau tubercule éveilla tout de suite la curiosité des gens mais n'emporta pas immédiatement l'adhésion de toute la population. Ce fut en effet la première plante tubérisée américaine à atteindre l'Europe, ramenée par Christophe Colomb en Espagne, d'où une certaine méfiance à l'égard de cette "nourriture de païens." Pourtant, s'alimenter en consommant des tubercules, des racines tubérisées ou des cornes n'était pas une pratique étrangère aux peuples ibériques. Autrefois, avant l'introduction de la patate douce et de la pomme de terre, la terre-noix ou châtaigne de terre (*Bunium alpinum* Waldst. & Kit.) était cultivée en Espagne pour ses tubercules alimentaires.¹⁰ Et le taro [*Colocasia esculenta* (L.)

7. *Cazabe* en dialecte taino. C'est un pain à base de farine de manioc (racine tubérisée riche en amidon de *Manihot esculenta* Grantz).

8. Antoine Roselly de Lorgues, *Christophe Colomb* (Paris: Sanard & Derangeon libraires-éditeurs, 1892); Christophe Colomb, *La découverte de l'Amérique - Écrits complets (1492-1505)*, textes traduits par Jean-Pierre Clément, Jean-Marie Saint-Lu, Soledad Estorach et Michel Lequenne (Paris: Ed. La découverte, 2015).

9. André Thévet, *Histoire d'André Thevet Angoumoisain, Cosmographe du Roy, de deux voyages par luy faits aux Indes Australes, et Occidentales*, édition critique par Jean-Claude Laborie & Frank Lestringant (Genève: Librairie Droz, 2006).

10. Bellakhdar, *La pharmacopée*.

Schott.] faisait lui aussi l'objet de cultures dans les îles Açores pour ses cormes utilisées en alimentation humaine. Il l'est d'ailleurs toujours, notamment dans l'île de Sao Michel où on le consomme en lieu et place de la pomme de terre.

Cet accueil mitigé du début ne fut cependant pas un empêchement au démarrage des premiers essais de culture qui débutèrent vraisemblablement assez vite. Dès 1516 en effet, dans son livre "De orbe novo" (II^e décade), Pierre Martyr d'Anghiera – un historien italien au service de l'Espagne qui avait réuni des renseignements de première main sur les voyages de Christophe Colomb – décrit les patates douces cultivées en Andalousie de manière plutôt positive: "Les indigènes [de Darién; région située entre la Colombie et Panama] les nomment batatas. Quand je les ai vues, je les ai prises pour des navets milanais ou de gros champignons. Quelle que soit la façon dont on les mange, rôties ou bouillies, ces batatas, quand elles sont amollies par la cuisson, ne le cèdent à aucune friandise et à vrai dire à aucun aliment."

De leur côté, assez rapidement les Portugais tentèrent de la cultiver dans des territoires répondant aux exigences climatiques de la plante. Ils commencèrent par l'archipel des Açores qui avait été découvert en 1427 et où elle est encore produite de nos jours.¹¹ On sait qu'en raison du régime des vents les Açores servirent de relais lors du retour des navires en provenance de l'Amérique alors que l'escale à l'aller se faisait aux îles Canaries ou à Madère (parfois au Cap Vert).¹² Les Açores en reçurent ainsi plusieurs variétés directement du nouveau continent. La patate douce fut aussi acclimatée dans l'Algarve (Sud du Portugal), où une variété, dénommée "*Lira*," cultivée dans la petite commune d'Aljezur, située entre mer et montagne, fait l'objet de nos jours d'une indication géographique protégée (IGP). C'est une variété à tubercule allongé, piriforme, à la peau de couleur pourpre ou brun jaunâtre, à la chair jaune et à goût de châtaigne à l'état cru.¹³ En Europe, outre l'Espagne et le Portugal, des essais réussis de culture furent également entrepris en région méditerranéenne, essentiellement en Italie et dans le midi de la France. Dans le sud de l'Espagne, au milieu du XVI^{ème} siècle, elle était déjà très cultivée: Charles de l'Écluse la décrit pour ce pays dont il explora la flore en 1566.

Les Portugais introduisirent également très tôt la patate douce sur l'île de Sao Tomé, dans le golfe de Guinée (à peu près en même temps que le manioc) où elle sera

11. "Les patates douces poussent sur l'île de Terceira [dans l'archipel des Açores], ressemblent aux ignames [diverses espèces du genre *Dioscorea*] et ont un goût de châtaigne," dit un document d'époque rapporté par José Eduardo Mendes Ferrão, *Le voyage des plantes*).

12. Les îles Canaries, connues des sources écrites gréco-romaines dès l'Antiquité, redécouverte par un marin génois en 1312, partiellement conquises en 1402 par le navigateur dieppois Jean de Béthencourt devenu seigneur de l'archipel, attribuées à l'Espagne en 1479 par le traité d'Alcáçovas puis à nouveau par le traité de Tordesillas en 1494 mettant ainsi fin aux prétentions portugaises. L'archipel des Açores découvert en 1427; Madère revendiqué par les Portugais en 1418 mais vraisemblablement connue d'eux dès 1339 et peut-être même avant; les îles du Cap Vert placées sous leur contrôle en 1455; Sao Tomé en 1471.

13. Alice Mariette, "Reportage," in *Le Devoir, média d'information indépendant québécois* (2 février 2019).

considérée comme une variété de l'igname africain et recevra le même nom *yam*. Elle y est signalée dès 1545 dans la relation du Navigateur anonyme comme constituant pour les populations noires un aliment de base en raison de sa productivité et de ses qualités nutritives, et servira par la suite à nourrir les esclaves, l'île ayant servi aux négriers, dès le XVI^{ème} siècle, de camp de regroupement pour la traite. De là, la patate douce pénétra à l'intérieur du continent africain et s'y diffusa rapidement.¹⁴ En 1609, elle était déjà implantée en Afrique orientale, en provenance probablement de l'Inde où les Portugais l'avaient introduite vers 1605, voire même un peu avant.¹⁵

III. Autour des vernaculaires *batata* et *boniato*: des mots qui racontent une histoire

En débarquant dans l'île d'Hispaniola, les Espagnols eurent affaire aux Taïnos, une ethnie amérindienne issue de la tribu mère des Arawaks, qui occupait alors principalement les Bahamas et les grandes Antilles.¹⁶ Ils ont quasiment disparu de ces îles au XVI^{ème} siècle – chassés ou exterminés par les colons européens et les maladies qu'ils apportèrent avec eux – mais beaucoup des habitants actuels de ces îles, notamment ceux de Porto Rico, continuent de se réclamer de leur descendance.¹⁷

Les Taïnos donnaient à la patate douce le nom de *batata*, un vernaculaire qui fut repris par les Espagnols, puis par les Portugais, et qu'on retrouve sous la même forme *batata* (parfois prononcée *patata*) ou *batata dulce* (*batata doce*, en portugais) dans les écrits ibériques datant de cette époque. En français, l'espagnol *batata* (ou *patata*) a été rendu par *patate*. Le mot est attesté sous la forme "pattates," en 1567, dans le livre "La reprise de la Floride," écrit par le capitaine Dominique de Gourgue.

De nos jours, les termes *patata*, en espagnol, et *patate*, en français, désignent fréquemment la pomme de terre (*Solanum tuberosum* L., famille des Solanacées). Les étymologistes considèrent que ce mot se serait formé au fil du temps à la suite d'un télescopage entre deux vernaculaires qui aurait donné lieu à une fusion: le vernaculaire *papa*, qui est le nom de la pomme de terre en dialecte quechua, et le vernaculaire *batata*, un des noms caribéens de la patate douce passé dans la langue espagnole. Il est alors devenu d'usage, afin de différencier les deux légumes de parler de *patata dulce* (en espagnol), *batata doce* (en portugais) et *patate douce* (en français) lorsqu'on veut désigner le tubercule d'*Ipomea batatas*.

C'est ce même mot qui est passé du portugais ou de l'espagnol à l'arabe sous la forme *baṭāṭā* pour désigner en premier lieu la patate douce, puis, lorsqu'elle fut à son tour introduite, la pomme de terre. À partir de ce moment, dans la vie courante

14. Ferrão, *Le voyage des plantes*.

15. João Dos Santos, *Ethiopia orientale. L'Afrique de l'Est et l'océan Indien au XVI^e siècle. La relation de João dos Santos* (Evora: 1609), introduction, traduction et notes de Florence Pabiou-Duchamp (Paris: Chandeigne, 2011).

16. Les Grandes Antilles comprennent les îles de Cuba, la Jamaïque, Porto Rico et Hispaniola (divisée de nos jours en deux États: la République d'Haïti et la République dominicaine).

17. Marcos Jiménez de La Espada, *Historia del nuevo mundo por El P. Bernabé Cobo*, tome IV (Sevilla: Imp. De E. Rasco, 1893).

– la nécessité d’avoir à distinguer entre les deux espèces entrant en ligne de compte – on parlera au Maroc de *baṭāṭā hluwa* (litt.: patate douce) pour la patate douce et de *baṭāṭā* tout court pour la pomme de terre.

Les Espagnols utilisent un autre vernaculaire pour désigner la patate douce, plus particulièrement les cultivars à chair blanc crème moins répandus que les cultivars les plus communs à chair orange: il s’agit de *boniato*, corrompu parfois en *moniato*, deux mots qui sont donnés comme dérivant du taïno *bonyata*. Les patates *boniatos* sont plus sèches et moins sucrées que les autres, mais leur consistance est plus ferme et leur saveur plus délicate. Ce vernaculaire serait encore couramment usité à Cuba et en Uruguay et signifierait en langue taïno “tubercule sucré comestible.”¹⁸ On le retrouve aussi dans le lexique maraîcher du Nord du Maroc qui contient plusieurs hispanismes du fait que la région fut en contact avec les places fortes espagnoles pendant plusieurs siècles puis sous protectorat espagnol pendant cinq décennies.¹⁹

IV. La patate douce à Madère et aux Açores

Nous avons évoqué précédemment le rôle d’escale que les archipels de l’Océan atlantique ont joué dans la navigation entre l’Ancien et le Nouveau Monde: les îles Canaries, Madère et l’archipel du Cap Vert à l’aller vers les Caraïbes et l’Amérique, les Açores lors du retour des navires vers l’Europe. Madère et l’archipel des Açores en particulier – tous deux sous souveraineté portugaise, dès 1418 pour la première et 1427 pour la seconde – assurèrent une fonction essentielle de place de transit, pour les hommes comme pour les végétaux et les animaux, dans les échanges qui s’établirent entre les deux mondes, à partir du moment où le continent américain fut découvert (1492). Ces îles furent aussi investies d’une mission importante en raison de leur climat intermédiaire entre le régime tropical et le régime méditerranéen: celui de jardin d’acclimatation pour les plantes venues d’Amérique.

Les Açores sont un groupe de neuf îles d’origine volcanique situées dans l’Atlantique Nord, à environ 1.450 km à l’ouest de Lisbonne et à 2.450 km à l’est-sud-est de l’île de Terre-Neuve (Canada). L’archipel est soumis à un climat océanique doux mais très humide avec d’abondantes précipitations (700 à 1.600 mm par an en moyenne) et des variations de températures saisonnières plutôt limitées (la température monte rarement à plus de 25 °C). Ce climat lui confère une végétation luxuriante, autrefois abondamment boisée, mais dont les forêts furent en grande partie défrichées au fur et à mesure que se densifiait le peuplement de l’archipel – dont la colonisation démarrera en 1438 – pour faire place aux cultures et aux pâturages.

Madère est un archipel d’origine volcanique lui aussi, composé de l’île du même nom et de dix autres petites îles et îlots, situé dans l’océan Atlantique Nord, à 973 kilomètres de Lisbonne et environ 600 kilomètres de la côte marocaine (à peu près

18. <http://etimologias.dechile.net/?tai.no>; Urèna, *Para la historia*.

19. Bellakhdar, *La pharmacopée*.

à la latitude de Casablanca). L'archipel est soumis à un climat subtropical très doux toute l'année, avec une amplitude thermique annuelle faible (de 19 °C l'hiver à 26 °C l'été à Funchal, la capitale) et des précipitations variant de 500 mm au sud-est de l'île principale à plus de 2.000 mm sur la côte nord. De grandes différences climatiques peuvent cependant être constatées d'un endroit à l'autre de la grande île et d'une île à l'autre avec pour conséquence une végétation verdoyante dans les expositions les plus humides et de type semi-aride dans celles qui le sont moins. Inhabité au moment de sa découverte, l'archipel de Madère commencera à être peuplé vers 1425.

Le Portugal étant un pays fortement déficitaire en blé – en raison de sols relativement pauvres – et subissant de ce fait des épisodes récurrents de disette, l'un des objectifs prioritaires donné aux colons portugais de ces îles fut d'y cultiver des plantes vivrières, afin d'assurer le ravitaillement de la métropole²⁰ et, à cette fin, la main d'œuvre agricole étant rare, le droit de capturer des esclaves sur la côte africaine leur fut accordé.²¹ Les autres possessions portugaises de Sao Tomé et du Cap Vert ne se prêtant pas à la culture du blé et de l'avoine en raison d'une photopériode trop courte sous le climat tropical, la fonction de grenier à céréales fut dévolue à Madère, à Porto Santo (l'île la plus septentrionale de l'archipel de Madère) et aux Açores où les terres furent intensivement défrichées et les arbres abattus, ce qui eut pour conséquence un épuisement rapide des sols par lessivage sous l'action des abondantes précipitations de la saison chaude. Après une vingtaine d'années (1450-1470) d'agriculture céréalière, prospère au début mais devenue au fil du temps peu productive à Madère,²² la culture de la canne à sucre, plus rentable, prit la relève, en grande partie soutenue par le travail des esclaves capturés sur le littoral marocain, avant d'être elle-même ruinée à partir de 1486 par les plantations de Sao Tomé et de l'Amérique du Sud dont la situation équatoriale offrait à cette plante des conditions de croissance plus favorables. Seul l'archipel des Açores continua tant bien que mal à fournir un peu de blé à la métropole, aux îles et aux places fortes portugaises en Afrique. Entretemps, Madère était devenue acheteur de blé après en avoir été le principal fournisseur du Portugal et se tournait de plus en plus vers la viticulture au détriment de la canne à sucre dont la culture n'eût désormais que l'industrie locale des confits pour seul débouché.²³

Nous avons vu plus haut que les Portugais commencèrent à cultiver la patate douce d'abord aux Açores, lorsque celle-ci sera ramenée dans l'Ancien Monde par Christophe Colomb. En se basant sur un document d'époque, José Eduardo Mendes

20. Ce besoin impérieux de trouver des sources d'approvisionnement en blé fut aussi l'une des raisons de la mainmise portugaise sur les ports marocains dans l'objectif de s'approprier les productions céréalières de la Chaouïa et des Doukkala.

21. Bernard Rosenberger, "Le Portugal, le Maroc, l'Océan, une histoire connectée," *Hespéris-Tamuda* LV, 1 (2020): 211-53.

22. Valentim Fernandes rapporte que l'île de Madère produisait au XV^e siècle "le blé le plus réputé du monde."

23. Joël Serrao, "Le blé des îles atlantiques: Madère et Açores aux XV^e et XVI^e siècles," *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 9^e année, 3 (1954): 337-41.

Ferrão – un spécialiste du rôle joué par les Portugais dans la mondialisation des végétaux – donne 1538 comme date probable d'introduction de ce tubercule dans l'île de Terceira, l'une des premières de l'archipel à être peuplée, et nous apprend que sa culture y était déjà très répandue dans la seconde moitié du XVI^{ème} siècle. Un des buts de l'extension qui fut donnée à cette culture – comme ce fut aussi le cas de celles du maïs et du manioc dans les possessions tropicales – était de pourvoir au manque de blé et de fournir aux travailleurs des plantations – des esclaves le plus souvent – un aliment de base susceptible de remplacer le pain de froment que les notables portugais, attachés à leurs habitudes, souhaitaient se garder pour eux.²⁴

Dans les îles, la patate douce, dont le tubercule est riche en amidon, arriva donc à point nommé. On la consomma bouillie, mijotée en ragoût ou en soupe préparée avec sa farine, comme cela se faisait chez les peuples amérindiens et on en fit aussi des confiseries et des pains contenant une moitié de pulpe de tubercule et une moitié de farine de blé, ce qui permettait d'économiser la céréale.

Cette idée d'utiliser la patate douce à des fins boulangères fut à l'origine de la naissance de la grande spécialité madérienne, le "*bolo do caco*," une sorte de galette populaire devenue un peu aujourd'hui le produit emblématique de la tradition culinaire de l'archipel.

De nos jours, le "*bolo do caco*" madérien se décline sous différentes variantes, répondant au goût des temps modernes (muffin au beurre d'ail, aux fines herbes aux olives et à la patate douce; sandwich garni de fromage, d'œufs, de patate douce et de légumes divers; petits pains fourrés à la confiture de patate douce, hamburger à la viande hachée et à la patate douce, etc.), mais ce n'était à l'origine qu'un pain rustique à base de farine de blé, de patates douces, de levure boulangère, d'eau et de sel, cuit sur une pierre de basalte (le "*caco*")²⁵ posée sur des braises ardentes. De forme circulaire et plate, il présentait une croûte dure mais fine, une pâte moelleuse à alvéoles et une saveur légèrement sucrée due à la patate douce. La mémoire locale fait remonter cette trouvaille au XVI^{ème} siècle et l'attribue aux Amazighs et aux Igwanciyeen (les Guanches des îles Canaries) capturés sur la côte africaine puis affectés comme travailleurs agricoles aux plantations de blé, puis de canne à sucre et de vigne. Ces esclaves – qui ont largement contribué au développement économique de l'archipel, à ses traditions et au métissage de sa population, car nombre d'entre eux y ont fait souche – auraient ramené avec eux et adapté aux ressources locales, la recette du *batbout* marocain, une galette de farine et de semoule pétries avec peu de

24. Aujourd'hui, la patate douce (*batata doce*) prospère principalement dans les îles de Madère et Porto Santo, du niveau de l'océan jusqu'à 700 mètres d'altitude. Plus de 28 variétés ont été dénombrées dans le seul archipel de Madère, se substituant en grande partie aux autres plantes à tubercules autrefois très cultivées dans ces archipels océaniques (*Colocasia esculenta* (L.) Schott., *inhamé*; *Dioscorea* sp., *yam*; etc.).

25. Au lieu de la pierre de basalte, on utilise de nos jours une plaque de fonte, une dalle en béton ou une poêle à revêtement épais anti-adhésif qui font tout aussi bien l'affaire.

levure, et cuite, après un temps de levage réduit à ½ h maximum, sur poêle de terre et feu de bois.²⁶

Dans ce type de galette, une partie de la céréale principale peut être remplacée, en cas de manque, par n'importe quelle matière amylacée collectée dans la nature environnante. Bien que le Maroc a toujours été un pays grand producteur de céréales, les Marocains sont préparés à vivre périodiquement des périodes de pénurie – car les accidents climatiques y sont fréquents – et possèdent donc tout un savoir-faire relatif à la fabrication de pains de disette, plus exactement de pains dits “de soudure,” qui leur permettent de tenir, lorsque les réserves de céréales s'amenuisent, jusqu'aux prochaines moissons. Ces pains de soudure peuvent contenir, pour une moitié, voire parfois moins, les céréales panifiables habituelles (blé, orge, sorgho) et pour l'autre moitié des graines de plantes sauvages, soigneusement récoltées, ou des parties de végétaux riches en substances amylacées,²⁷ au besoin détoxiquées ou désamérisées, séchées et passées à la meule.²⁸

Nous verrons plus loin que ces échanges entre les îles de l'Océan atlantique, notamment l'archipel de Madère, et le Maroc, via les places fortes portugaises établies sur le littoral, ont eu une certaine importance, du moins entre le XV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle, et ont laissés quelques marques de part et d'autre, peut-être bien plus qu'on ne l'admet aujourd'hui.

La patate douce est toujours très cultivée dans l'archipel de Madère. Les cultivars actuels développés par les agriculteurs madériens résultent du croisement de diverses formes de la variété *digitata* introduites du Brésil au XVI^{ème} siècle et de formes de la variété *cordifolia* provenant de Demerara (dans l'actuel Guyana) introduites au XIX^{ème} siècle, auxquelles sont venues se mélanger au cours du temps d'autres souches ramenées de partout par les migrants madériens. C'est ce riche matériel génétique amélioré localement par l'hybridation et la sélection humaine qui a conduit à l'obtention de cultivars typiquement madériens, adaptés aux conditions édaphoclimatiques locales et dont les productions sont aujourd'hui classées parmi les meilleures de leur catégorie. Mentionnons plus spécialement les cultivars “Brasileira,” “Cenoura regional,” “Inglesa,” “5 Bicos,” “Amarelinha,” “Cabreira branca de Porto Santo” (D.G.A.D.R.).

26. Confraria Gastronómica da Madeira, *Maravilhas da gastronomia madeirense* (Madeira: Confraria Gastronómica da Madeira, 2014); <http://totchie.canalblog.com/>; Véra Abitbol & Mike Benayoun, *196 flavors*, site culinaire, <https://www.196flavors.com/fr/> site spécialisé dans l'art culinaire et les recettes traditionnelles dans 196 pays de la planète; validé par un collectif d'experts; Júlio Pereira, *Gastronomia da Madeira* (Lisbonne: ed. Livros e livros, 2007); Pedro Rodrigues, *Madère à votre table* (Paris: Librairie portugaise et brésilienne, 2018).

27. Gouet à capuchon (*Arisarum vulgare* O. Targ. Tozz, *Arum maculatum* L. et autres *Arisarum* et *Arum*); terre-noix (*Bunium incrassatum* (Boiss.) Batt. et autres *Bunium*); cistanche [*Cistanche phelypaea* (L.) Cout., *C. mauritanica* Beck, *C. violacea* (Desf.) Hoffmanns. & Link]; gland de chêne (*Quercus suber* L. et autres *Quercus*); jujube sauvage [*Ziziphus lotus* (L.) Lam.]; etc.

28. Bellakhdar, *La pharmacopée*.

V. L'alimentation des marins et des garnisons outremer aux XV^{ème}, XVI^{ème} et XVII^{ème} siècle: la patate douce comme provision de secours

Cet aspect de la vie des marins est intéressant à étudier car il apporte des informations précieuses sur l'alimentation des équipages à bord des navires partis, durant de longues périodes d'absence, assurer des missions de commerce, d'exploration ou de guerre et qui ne pouvaient se nourrir autrement qu'en prélevant leurs rations journalières sur la réserve des provisions embarquées. Il est utile à ce sujet de consulter un certain nombre d'écrits et de relations comptables laissés par des navigateurs au long cours ou des colons appelés à prendre pied dans de nouveaux territoires.

Nous apprenons par exemple en parcourant les notes de témoignage rédigées par Christophe Colomb en personne que ses caravelles emportèrent dans leurs réserves lors du premier voyage, du biscuit, du riz, du bœuf fumé, du porc salé, des harengs, des pois chiches, des fèves, des haricots,²⁹ de l'oignon, du vin, de l'huile, du vinaigre, du sel. Ça c'était pour l'aller. En revanche, pour le voyage du retour – le reliquat des vivres embarqués au départ de l'Espagne s'étant avéré insuffisant à nourrir les hommes (“Il ne nous restait plus qu'un peu de biscuit, d'ail, d'huile et de vinaigre”) – il fallut trouver des denrées alternatives et les intendants de l'expédition n'eurent donc d'autre choix que de se procurer sur place de quoi constituer une réserve alimentaire. Dans l'une de ses relations écrite lors de son troisième voyage, Christophe Colomb fait d'ailleurs état de son souci de trouver des vivres de substitution à son arrivée sur l'un des rivages caribéens: “[on ne voit sur ce rivage que] de gros lézards qu'on a d'abord pris pour des serpents ou des dragons, qui sont inoffensifs, quelques fruits, des haricots et des fèves,³⁰ du maïs dont on a ramassé quelques quantités, en plus de patates douces pour nous servir de provisions de retour.” À plusieurs autres reprises, lors de ses quatre expéditions vers le nouveau continent, Christophe Colomb nous dira avoir craint de voir s'amenuiser les stocks alimentaires à bord des navires et ordonné d'acquérir auprès des indigènes des patates douces, du maïs, du pain de cassave, des fruits, des haricots, du poisson, de la volaille. Une grande incertitude régnait en effet sur la durée des voyages et la crainte de manquer de nourriture à bord des navires n'était pas la moindre des angoisses qui tenaillaient les capitaines au long cours. À l'issue du premier voyage, rapportera Christophe Colomb dans ses écrits “il n'y avait plus que des patates, du biscuit et du vin sur la route de retour vers la Castille, avant d'arriver aux Açores.”³¹

29. Il s'agit ici des haricots déjà connus en Europe avant les expéditions de Christophe Colomb et appartenant à différents genres (*Vigna unguiculata* (L.) Walp., *Labiab purpureus* (L.) Sweet, *Lathyrus sativus* L., etc.) et non des haricots américains (*Phaseolus vulgaris* L., *P. coccineus* L., *P. lunatus* L., etc.).

30. La fève a été ramenée et cultivée dans les Caraïbes par les Espagnols restés dans les îles après le retour de Christophe Colomb de ses deux premiers voyages.

31. Roselly de Lorgues, *Christophe Colomb*; Jean Merrien, *Cet étrange Christophe Colomb* (Paris: Robert Laffont, 1968).

Notons ici, au passage, que les patates douces figurent régulièrement au nombre des vivres embarqués dans les navires pour les voyages de retour d'Amérique. Sans doute ce choix s'est-il naturellement imposé aux marins du fait de la disponibilité courante de ce tubercule en région caraïbe, de sa relative facilité de stockage, une fois séché, et de ses qualités nutritives.

Versons aussi à ce dossier relatif à l'alimentation des marins quelques données recueillies dans des sources florentines de la seconde moitié du XVI^{ème} siècle (les "*Archivio di stato de Firenze*") et rapportées par Hémardinquer.³² À cette époque, les galères italiennes embarquaient à bord du biscuit, du vin, de l'huile, du vinaigre, du sel, du fromage salé, de la viande salée, de la morue séchée, des sardines, des harengs, de la chair de thon salée et coupée en pièces, des vermicelles, de l'oignon, de l'ail. On pouvait également trouver dans les stocks réservés aux chefs et aux officiers de marine du riz, des légumineuses, des fruits secs (amandes et raisins), plus rarement des salades, des fruits frais et autres "verdures" utilisées contre les avitaminoses. Pour la masse des marins, c'est le vinaigre qui était utilisé comme antiscorbutique car on pensait à l'époque que les substances acides préservaient de la "putréfaction" causée par le scorbut. L'eau vinaigrée remplaçait aussi le vin, quand il n'y en avait plus. Quant aux esclaves servant à bord des navires, ils étaient nourris avec du biscuit et de l'eau, supplémentés deux fois par semaine par de la soupe de fèves ou des fèves bouillies et, les jours de fête religieuse, par un peu de viande et de riz.

Dans cet exemple concernant des expéditions italiennes de la fin du XVI^{ème} siècle, la patate douce ne figure pas au nombre des provisions embarquées mais les biscuits de mer et les salaisons apparaissent ici aussi comme les vivres de réserve incontournables des marins, du moins pour les expéditions lointaines, à l'aller, car on en sait moins, à quelques exceptions près, sur la manière dont les marins assuraient leur subsistance lorsque ces réserves venaient à s'épuiser. On peut toutefois supposer, sans risque de beaucoup se tromper, que le renouvellement des provisions se faisait à partir des vivres pouvant être acquis aux différentes escales, sans trop d'exigences à caractère culturel.

Si nous insistons sur la place centrale occupée par le biscuit de mer dans l'alimentation des marins c'est parce que la pâte boulangère qui sert à le préparer – constituée normalement uniquement de céréales, d'eau et de sel – peut recevoir, si nécessité oblige, des incorporations de farines diverses.

Le biscuit marin (*biscoito* en portugais; *bizcocho* en espagnol) est un pain noir peu levé, préparé avec du blé ou de l'orge et cuit au four sous la forme de galette. Dans "Les Sources inédites de l'histoire du Maroc,"³³ une mention évoque, à ce

32. Jean-Jacques Hémardinquer, "À propos de l'alimentation des marins," *Annales: Economies, sociétés, civilisations*, 18^e année, 6 (1963): 1141-50.

33. Robert Ricard, *Les sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa'dienne, archives et bibliothèques de Portugal*, t. III: Janvier 1535-décembre 1541 (Paris: Gueuthner, 1948).

sujet, l'existence de fours royaux à Valle do Zebro (une localité au sud de Lisbonne) où étaient fabriqués tous les biscuits dont avaient besoin les expéditions maritimes portugaises et les garnisons outre-marines. Ces biscuits présentaient pour les marins l'avantage de ne nécessiter aucune préparation pour être consommés. Ils étaient ingérés trempés dans de l'eau de mer afin d'apporter le sel que l'on considérait à l'époque indispensable au travail musculaire. Les miettes, qui représentaient souvent une part importante des stocks, n'étaient pas jetées: quand il n'y avait plus rien à manger, on en faisait une soupe dite de "mâchemoure" ("*massamorda*" en portugais; "*mazamorra*" en espagnol = miettes de biscuit).

Ces biscuits étaient censés être un aliment complet. Loin s'en fallait: quand les marins, après avoir épuisé toutes les autres provisions, étaient astreints au régime de pain sec et d'eau, la carence en protéines, lipides et vitamines pouvait avoir de graves conséquences sur la santé et le moral des hommes. Aussi, d'après une source d'époque, les galériens, réduits à cette extrémité, étaient contents lorsque ces biscuits contenaient des vers ou se trouvaient mélangés à des brisures de fèves.³⁴

Nous verrons plus loin que des vivres du même type étaient emportés par les corps expéditionnaires que l'on envoyait tenir garnison dans les implantations portugaises en Afrique ou qu'ils recevront par la suite, à titre de ravitaillement de secours, lorsqu'ils solliciteront aide et assistance à la métropole. Ce fut le cas à plusieurs reprises pour les places fortes du littoral marocain qui durent réclamer à Lisbonne, à Madère et aux Açores l'envoi d'urgence de blé et de biscuits de mer lorsqu'un ravitaillement sur place, auprès des tribus de l'arrière-pays, s'avérait impossible. Nous n'en avons pas la preuve formelle, car aucune source écrite n'y fait allusion, mais il est fort probable que les biscuits et les pains secs envoyés de Madère en ces occasions devaient contenir, du moins à partir des années 1520-1530, une part de farine de patate douce. En effet, les Madériens se sont trouvés eux-mêmes, dès la fin du XV^{ème} siècle, en manque de blé et y ont remédié dans la fabrication du pain en le remplaçant pour moitié par de la farine de patate douce, dès que celle-ci commença à être cultivée chez eux. Le *bolo do caco* des Madériens – dont nous avons précédemment parlé – était au départ le type même de ces pains de secours en période de pénurie, situation assez fréquente dans les archipels de l'Océan atlantique et même au Portugal au XVI^{ème} et XVII^{ème} siècle.

VI. La vie et l'alimentation dans les places fortes portugaises du littoral marocain

1. Tout d'abord quelques lieux et dates

Sur quasiment toute l'étendue du littoral atlantique marocain, détroit de Gibraltar compris, entre 1415 – date de la prise de Sebta (Ceuta) – et 1769 – date de leur départ forcé de Mazagan (actuelle El-Jadida) – les Portugais occupèrent, pendant quelque temps, un certain nombre de places fortes qui fonctionnèrent principalement comme

34. Hémardinquer, "À propos de l'alimentation," 1141-50.

des têtes de pont pour des razzias dans l'arrière-pays et accessoirement comme des comptoirs commerciaux.

Dans ce dispositif militaro-commercial portugais constitué d'une succession d'implantations fortifiées, certaines d'entre elles ont duré plus que d'autres. Voici quelques données chronologiques relatives à leur prise de contrôle et à leur évacuation, des données qui ont pour nous une valeur différente – nous verrons plus loin pourquoi – selon qu'elles sont antérieures ou postérieures aux voyages de Christophe Colomb vers l'Amérique.

- Sebta tomba entre les mains des Portugais le 22 août 1415. Incorporée au royaume d'Espagne en 1580, elle le restera jusqu'à la date d'aujourd'hui.

- Ksar es-Sghir, petit village côtier sur le détroit, subit en 1458 une attaque des Portugais qui s'en emparèrent et réussirent à le conserver jusqu'en 1549, date à laquelle ils l'abandonnèrent, estimant son maintien dans les possessions de l'empire trop coûteux.

- Tanger fut occupée le 28 août 1471 puis passa sous la corégence ibérique entre 1578 et 1640 et ne redevint pleinement portugaise qu'en 1643. La ville fut concédée aux Britanniques en 1661 suite à une alliance dynastique mais sera reprise par le sultan alaouite Moulay Ismail en 1684.

- Asilah fut prise le 24 août 1471 par les Portugais qui l'évacuèrent en 1550. Réoccupée en 1570, elle sera restituée aux Saadiens en 1592.

- Azemmour fut enlevée et vidée de ses habitants musulmans par un corps expéditionnaire le 3 septembre 1513, après une période de 25 ans où elle ne fut qu'une factorerie soumise au roi du Portugal Jean III par un acte d'allégeance qui prévoyait le paiement en nature d'un tribut annuel consistant en 10.000 aloses de l'Oum Er-Rbi'a. La place fut abandonnée par les Portugais en 1541.

- Safi, à l'époque port principal du royaume de Marrakech, fit l'objet, dès 1488, d'une forte pression de la part des Portugais qui réussirent finalement, avec le soutien d'un grand seigneur local, à lui imposer une sorte de Protectorat s'étendant sur tout l'arrière-pays Abda. La ville, où une factorerie fortifiée existait dès 1491, sera finalement confiée en 1509 à la garde d'une garnison militaire mais passa sous le contrôle des Saadiens en 1541.

- El-Jadida (Mazagan) investie en 1514, deviendra possession du Portugal, y compris une partie de son hinterland Doukkala, jusqu'en 1769, date à laquelle le sultan Sidi Mohamed ben Abdallah en prit possession.

- Le site d'Essaouira (Mogador), convoitée par les puissances étrangères dès la fin du XV^{ème} siècle en raison de son intérêt stratégique et commercial, le fut aussi par les Portugais, déjà présents à Safi, qui s'en emparèrent en septembre 1506. Ils y élevèrent un château fortifié, le "Castelo Real," et un port. Cette occupation ne

durera cependant pas longtemps. Devant la résistance acharnée des moujahidines, la citadelle sera évacuée le 4 décembre 1510.

- Agadir, qui n'était alors qu'un petit bourg près du Cap Ghir, passa en 1505 sous le contrôle des Portugais qui y fondèrent, sous le nom de Santa Cruz do Cabo de Aguer, un comptoir commercial et une forteresse. En butte à l'hostilité des tribus de la région, elle finira par céder le 12 mars 1541 à l'assaut de l'armée du Chérif saadien Mohammed ech-Cheikh après un siège de 11 ans.

2. Des relations avec le voisinage marquées par la violence et l'isolement d'où une situation de précarité alimentaire

À l'exception cependant de deux d'entre elles, Asilah et Safi, à partir desquelles les Portugais exercèrent un contrôle plus ou moins effectif sur le territoire environnant en contractant des alliances avec des chefs locaux, ces places fortes ne développèrent pas de relations stables et mutuellement profitables avec les populations du voisinage. Les colonies militaires portugaises agrippées au littoral africain furent en réalité toujours liées étroitement à Lisbonne³⁵ et à ses possessions insulaires (Madère et Açores) plus qu'elles ne l'étaient avec le pays d'implantation par rapport auquel elles restèrent donc totalement étrangères.

Si on fait abstraction un instant de la violence de leur occupation, qui atteignit souvent un tel degré de barbarie que c'en est devenu la signature des Portugais dans la légende locale, la seule trace de leur passage que les Marocains n'ont pas pu effacer de leur histoire ce sont les nombreuses constructions militaires qu'ils édifièrent et dont les qualités architecturales sont incontestables. La mémoire collective marocaine n'a cependant pas été marquée de manière significative par ces réalisations dans lesquelles elle n'a vu – et ne voit toujours – que des greffes étrangères, des sortes de verrues, implantées sur le sol marocain au prix de grandes souffrances pour les populations locales, autrement dit des instruments de conquête. Plus prégnant dans cette mémoire est le souvenir des incursions portugaises meurtrières (les “*entradas*” ou “*bandeiras*”) à l'intérieur du pays, qui n'étaient rien d'autre que des expéditions de saccage, de pillage et de rapt d'hommes, de femmes et d'enfants ramenés dans les places fortes comme butin de guerre. Car les Portugais de ces places fortes, auxquels se joignaient parfois des colons de Madère, ne spoliaient pas seulement les populations de leurs biens matériels (vivres, troupeaux, numéraire, objets de valeur, etc.) par voie de pillage, de rançonnement ou d'imposition de lourds tributs. Brigandage et prédation fiscale étaient, certes, la raison d'être de la présence des Portugais au Maroc, bien plus que le missionarisme officiel qu'ils se plaisaient à afficher, mais leurs incursions visaient aussi à ramener des captifs des deux sexes pour en faire des esclaves qu'on envoyait vendre au Portugal – où ils étaient soit employés comme domestiques soit incorporés à la troupe – et à Madère qui avait un

35. Ces colonies militaires furent aussi souvent abandonnées à elles-mêmes durant quelque temps lorsque le royaume lusitanien traversa des moments difficiles et durent alors fonctionner de manière autonome.

grand besoin de main-d'œuvre pour ses plantations. Les capitaines généraux de Safi, d'Azemmour et de Mazagan comptaient d'ailleurs parmi les grands pourvoyeurs des marchés d'esclaves de Lisbonne. En 1515, ces trois capitaines, à la tête de 3.000 cavaliers, dont une majorité d'hommes des tribus alliées, parvinrent même jusqu'aux portes de Marrakech qu'ils assiégèrent mais sans réussir à y pénétrer et durent battre en retraite, en laissant derrière eux de nombreux morts et blessés.

Marmol, au sujet de l'une de ces "entradas" visant Hadequis, une bourgade des Haha non identifiée, nous dit ceci: "Nunho Fernandez d'Altayde, accompagné de Yahia, prit cette ville d'assaut en 1514 et en emmena les plus belles esclaves qu'il y ait eu depuis longtemps en Portugal."³⁶ Et un peu plus loin le même chroniqueur nous rapporte qu'en cette même année 1514 les Portugais mirent en déroute l'armée envoyée de Fès contre eux et firent 580 prisonniers dont les femmes et les enfants abandonnés à leur sort dans le campement militaire wattasside.

Ces saignées continues appauvrirent beaucoup le pays et réduisirent sa population à un total avilissement. Pas étonnant, dans ces conditions, que beaucoup d'hommes des Doukkala acceptèrent de servir les Portugais, au besoin en se convertissant à leur religion ou en trahissant les leurs. Une chronique portugaise a même rapporté que les derniers habitants d'El-Medina, une petite localité à proximité d'Azemmour, poussés par la misère, se firent volontairement esclaves après avoir été ruinés par une série d'incursions portugaises sur leur territoire.³⁷

En fin de compte, de ces quatre siècles de présence portugaise au Maroc, il n'est resté dans la mémoire populaire que la figure cauchemardesque d'un peuple d'infidèles, ennemis de l'Islam, ne respectant ni règle morale ni code d'honneur et n'agissant qu'en fonction de leurs vils instincts. Une représentation à ce point diabolisée que toute ruine dont l'histoire s'est perdue, même située à des centaines de kilomètres du littoral, est considérée de nos jours par les populations locales comme le vestige d'une ancienne forteresse élevée en ce lieu par les Portugais pour leur servir de base d'agression.³⁸

36. Nunho Fernandez d'Altayde, capitaine général de Safi; Yahia Ben Tafouft, un chef Doukkala.

37. Nicolas Perrot sieur d'Ablancourt, *L'Afrique de Marmol*, traduction en français (Paris: Chez Louis Billaine, 1667); Romeo Carabelli, *L'héritage portugais au Maroc* (s.l.: Mutual Heritage & Citeres, 2012); Rosenberger, "Le Portugal," 211-53; Joseph Goulven, *La place de Mazagan sous la domination portugaise (1502-1769)* (Paris: Emile Larose libraire-éditeur, 1917); David Lopes "Les Portugais au Maroc," *Revue d'histoire moderne* XIV, 39 (1939): 337-68; Yassir Benhima, *Safi et son territoire: une ville dans son espace au Maroc (11^e-16^e siècle)* (Paris: L'Harmattan, 2008). Outre les captures de guerre, les ravages de la sécheresse, entraînant misère et famine, constituèrent une manne pour le trafic portugais des esclaves. Des milliers de Marocains échangèrent leur liberté contre de la nourriture. Le chiffre de 100.000 personnes déportées avancé par certains historiens correspondrait à une estimation basse de la réalité de cette traite humaine (Bernard Rosenberger et Hamid Triki, "Famines et épidémies au Maroc aux XVI^e et XVII^e siècle," *Hespéris-Tamuda* XIV (1973): 109-75).

38. Carabelli, *L'héritage portugais*; Jamal Bellakhdar, *Le Maroc ouest-saharien*, vol. 2: *La traversée des siècles: un pays au cœur de l'histoire du Maroc* (Casablanca: Ed. Le Fenec, 2016).

Nous verrons cependant plus loin que l'arrivée à Madère et au Portugal de ces nombreux captifs marocains, vendus comme esclaves, eut un impact non négligeable, dont il est peu fait état, sur la société des maîtres en y transportant certaines traditions bien marocaines, notamment dans le domaine de l'agriculture, de l'économie de subsistance, de l'alimentation et de l'art culinaire, pour ne citer que les domaines ayant un rapport avec le sujet de notre article. Une contamination culturelle par les mœurs et les usages qui s'exerça aussi dans l'autre sens. Certains de ces esclaves, après avoir été affranchis et être retournés au pays, servirent même les intérêts des Portugais, assurant pour eux les missions de guides,³⁹ d'interprètes, d'informateurs, d'intermédiaires dans les négociations sur les rançons à payer pour la libération de captifs ou de courtiers dans des affaires commerciales. Autant d'occasions de coopération, autant d'échanges qui ne manquèrent pas de laisser quelques traces, dans les us et coutumes des uns et des autres, malgré le rapport de dominé à dominateur qui régissait leurs relations.

Soulignons également ici qu'il existait un va-et-vient incessant entre Madère et les places fortes⁴⁰ du littoral marocain pour lesquelles l'archipel constituait une sorte d'assurance tous risques et un recours en cas de besoin d'assistance. Cela ressort en tout cas nettement du récit du siège de la ville de Safi le 14 décembre 1510 raconté par un témoin, Damião de Gois (1937):

“le gouverneur de la ville dépêcha un bateau avec le même message [d'appel au secours] à l'île de Madère, d'où lui vinrent à l'aide beaucoup de gentilshommes et d'où la femme du gouverneur et capitaine de cette île Simão Gonçalves de Camara, comme son mari se trouvait alors à la cour, lui envoya à ses frais une forte compagnie de soldats, qui avait pour capitaine Manuel de Noromba, frère de Simão Gonçalves. Lequel Simão Gonçalves était un homme très magnifique et libéral, car, outre ses générosités, il vint toujours aider, avec beaucoup d'hommes et de bateaux, et à ses frais, à toutes les alertes et à tous les sièges qu'il y eut de son temps dans les places d'Afrique, aussi bien au Castelo Real qu'à celui de Santa Cruz, à Aguz, Safi, Azemmour, Mazagan, Ceuta, Tanger, Arzila et El-Qsar es-Sghir, lui-même en personne, ou son fils aîné Joao Gonçalves, et quand ils ne pouvaient venir ils envoyaient leurs parents et leurs amis, et ils dépensèrent à cela une grande partie de leur fortune. Et pour souligner encore ses mérites, [...] je dirai la gloire qu'il a méritée et la gratitude que lui doit la Couronne du Portugal, pour le secours qu'il apporta à Safi du temps de Diogo de Azambuja. En effet, celui-ci lui ayant écrit comment il avait pris cette ville, et qu'il craignait que les Maures ne vinssent l'attaquer et la reprendre, il lui

39. Les guides (dénommés “almocadens”) étaient généralement des Berbères ou des Arabes de la campagne convertis au christianisme et bénéficiant de la confiance des capitaines. La vie des combattants dépendait d'eux. Les exploits de deux d'entre eux, Pero de Meneses à Asilah et Diogo Lopes à Safi, sont racontés par les chroniqueurs portugais (Lopes “Les Portugais,” 337-68).

40. En 1726, c'est l'évêque de Funchal que les Mazaganais firent venir pour administrer le sacrement de confirmation (Goulven, *La place de Mazagan*). C'est là un autre exemple des fortes relations qui existaient entre les places fortes portugaises et Madère.

envoya aussitôt trois cents hommes, et ensuite lui-même vint en personne avec neuf cents, et il passa trois mois à Safi avec ces douze cents hommes, à ses frais et il ne voulut pas repartir avant que la ville ne fut assurée contre tout danger.”

En dépit de la situation de belligérance quasi permanente qui opposa les deux nations, il y eut donc bien des échanges entre elles à la faveur du mouvement continu d'hommes et de biens entre les tribus des plaines atlantiques, le Portugal et l'archipel de Madère, y compris d'ailleurs de nombreux métissages. Le problème – comme le dit Carabelli⁴¹ – “c'est que la population locale n'a pas intégré ce patrimoine comme étant un héritage partagé, notamment le patrimoine architectural mais tend à le considérer comme mémoire d'autrui.” D'où la difficulté à exhumer aujourd'hui ces marques – autres que les vestiges architecturaux – attribuables à l'influence portugaise, des marques avalées par la culture locale comme lui appartenant depuis toujours mais auxquelles il convient aujourd'hui, en dépit de la difficulté de la tâche, de redonner une origine et une histoire.⁴²

3. Le ravitaillement des places fortes portugaises

L'établissement des places fortes sur le littoral marocain obéissait, bien entendu, à un objectif stratégique d'expansion de l'empire portugais, dans un contexte d'affrontement entre la Chrétienté et l'Islam et de compétition entre les puissances européennes pour la conquête de la plus grande aire d'influence. Mais le Portugal, qui ne parvenait pas – comme cela a été dit précédemment – à garantir à sa population l'autosuffisance alimentaire, avait aussi un intérêt économique à prendre pied sur cette partie de la côte africaine, son autre objectif stratégique étant de drainer vers lui les importants surplus agricoles qui faisaient à l'époque la renommée du Maroc.

L'une des missions assignées aux places fortes portugaises consistait donc à acquérir des vivres par tous les moyens (achats, trocs, impositions de tributs), principalement des céréales et du bétail sur pied, d'une part pour pourvoir à leurs propres besoins, d'autre part pour assurer l'approvisionnement de la métropole. Cet objectif, les Portugais, ne l'atteignirent quasiment jamais par les voies pacifiques. Cela se comprenait aisément pour les établissements du Nord – Sebta, El-Ksar es-Sghir, Tanger et Asilah – dont les arrières-pays produisaient à peine de quoi nourrir les locaux. Quant aux établissements du Sud – Azemmour, Mazagan, Safi, Santa Cruz de Capo do Guer – qui se trouvaient dans des régions à grande production céréalière – la Chaouïa, le Doukkala, le Souss – les Portugais avaient en théorie la possibilité de trouver dans ces plaines, greniers à blé du Maroc, ce qu'ils recherchaient. En pratique cependant il n'en fut rien, comme le prouvent les nombreuses relations laissées par leurs chroniqueurs, car les tribus de ces régions, qui en cédaient quelques quantités, contraintes et forcées, dans les années favorables, refusaient de le faire

41. Carabelli, *L'héritage portugais*.

42. C'est la mission justement du Centre d'Études et de Recherches sur le Patrimoine Marocco-Lusitanien – El Jadida (dépendant du Ministère de la Culture) de travailler à l'identification de cet héritage (voir la page Facebook de cette institution).

chaque fois que se levait le vent du jihad, de la résistance aux infidèles, un embargo qui fut souvent instauré, parfois durablement, surtout à partir du moment où le Sud du royaume tomba complètement aux mains des Saadiens.

Devant l'hostilité persistante que leur vouaient les populations environnantes, il ne restait donc aux Portugais que le pillage des greniers villageois et le rapt des troupeaux pour arriver à leurs fins. Encore que le bénéfice de ces opérations de guerre larvée ne fût pas, en fin de compte, à la hauteur des attentes, le butin ramené ne permettant même pas de nourrir convenablement les garnisons et la cohorte de civils chrétiens – hommes, femmes et enfants –, qu'abritaient les places fortes.⁴³

Très vite la situation s'inversa. Au lieu de fournir la métropole en vivres, ce qui était au départ l'une de leurs missions, les places fortes durent faire venir une grande partie de leur ravitaillement de la Péninsule ibérique et des îles – comme en témoignent les relevés comptables dressés par les agents des finances –, principalement d'ailleurs du blé des Açores, qu'elles recevaient via Madère.⁴⁴ Une situation devenue à ce point problématique qu'il fallut nommer un intendant supérieur (le "védor"), aux ordres de la couronne portugaise, spécialement chargé de superviser ce ravitaillement et de vérifier les comptes⁴⁵. Du blé, des biscuits, de l'huile, du vinaigre, de l'ail, du vin, du sucre, des poissons séchés pour les hommes, du seigle et de l'avoine pour les chevaux, étaient livrés aux places fortes par des bateaux venant de Lisbonne, de Madère, de Gibraltar et de ports espagnols. Par la suite, Mazagan reçut aussi du maïs provenant des Açores. La chronique portugaise de l'époque a commenté abondamment les difficultés que rencontrèrent les Portugais de ces citadelles à se ravitailler auprès des populations locales, les disettes et la malnutrition dont ils souffrirent par moments, les expéditions de rapine qu'ils menèrent pour se procurer des grains, les appels au secours qu'ils adressèrent en maintes occasions à Lisbonne, à Funchal, aux autres places fortes, lorsqu'elles étaient mieux loties, et même aux îles Canaries et aux comptoirs du golfe de Guinée, des secours qui ne vinrent pas toujours. Les commandants de garnison n'arrêtaient pas de réclamer du ravitaillement en blé et en biscuits. "Il ne nous reste de biscuit et de blé que jusqu'à la fin du mois; le blé envoyé par les soins de Jodo Rodrigues de Sequeira est pourri et si mauvais que même les bêtes n'en veulent pas – se plaignait au roi le capitaine de Mazagan en 1547. [...] Sans cavaliers, on ne peut pas sortir des retranchements, on ne peut ni aller chercher du bois, ni envoyer les bœufs, les chevaux et les autres animaux pâturer dans les environs."⁴⁶ Et quelques années auparavant, lors de la famine de

43. La communauté portugaise expatriée dans les places fortes comprenait deux catégories de personnes: il y avait d'une part les civils résidents permanents, d'autre part les frontaliers c.à.d. les soldats et leurs officiers (issus de la noblesse) qui servaient pour une période pouvant aller jusqu'à quatre ans et qui étaient recrutés dans la métropole mais aussi aux Açores et à Madère.

44. Lopes "Les Portugais," 337-68. Dès 1520, Azemmour en était réduite à se ravitailler en blé à l'île Saint Michel (Açores) (Goulven, *La place de Mazagan*).

45. Les places fortes avaient, elles aussi, leur responsable du ravitaillement et de l'intendance ainsi que des acquisitions de céréales pour la métropole: l'almojarife.

46. Robert Ricard, *Les sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa'dienne, Archives et bibliothèques de Portugal*, t. IV: Janvier 1542-décembre 1550 (Paris: Gueuthner, 1951).

1542, le même capitaine écrivait ceci au roi: “Que Votre Excellence ordonne de nous envoyer des vivres car il n’en reste plus dans cette ville: tout cet hiver et une partie de l’été nous avons souffert de la faim et il ne devrait pas en être ainsi. Les vivres à envoyer doivent être les suivants: pour les personnes, moitié biscuits et moitié farine; pour les chevaux, de l’orge; pour les bêtes de somme employées aux travaux, du seigle de rebut.” Cette missive se terminait par un commentaire à propos des chevaux de la place militaire, sensé apporter un argument décisif: “nos chevaux de race indigène ont tendance à s’enfuir vers les campements arabes; quant aux chevaux des atalaias [sentinelles] et des atalhadores [éclaireurs], ils s’enfuient du côté des Maures, de même que les nôtres, quand nous sortons pour combattre, et pour cette raison, il ne faut pas les nourrir avec du seigle de mauvaise qualité. Que Votre Excellence ordonne de pourvoir à tout cela.” On peut aussi lire ceci dans un texte datant de 1769 évoquant la situation de Mazagan: “Le pauvre peuple arrivait à manger des choses incommodes cuites avec les poutres et les portes des maisons, poussé à cela par la nécessité dans laquelle il se trouvait.”⁴⁷

Il est clair, à travers ces témoignages que la pénurie, la sous-nutrition et une mono-alimentation⁴⁸ très déficitaire en produits frais n’étaient pas des événements rares et ponctuels mais assez fréquents, d’où la forte incidence des maladies carencielles dans les garnisons portugaises car ces dernières ne parvenaient que difficilement, et seulement en période d’accalmie, à obtenir de leurs voisins des légumes, du miel, de la viande, des œufs, du beurre, des figues, de la paille, du son.

Au final, ce qui ressort de tout cela, c’est que la vie dans les places fortes portugaises n’était pas une sinécure tant du point de vue du confort d’installation, de la salubrité ou du lien social que de l’alimentation, excepté peut-être pour les officiers qui avaient droit à quelques privilèges dont un espace privatif un peu moins spartiate et une ration améliorée, comme c’était aussi le cas à bord des navires.⁴⁹

47. In: Amador Patricio, *Chronica de fidelissima rainha e augusta senhora Da Maria I^o de Portugal*, 1^{ère} partie, chap. 390 (cité dans Goulven, *La place de Mazagan*).

48. Les biscuits et le pain, sec ou frais, occupaient une telle place dans l’alimentation des Portugais des places fortes que les boulangères se comptaient à Mazagan par dizaines, généralement de pauvres femmes venues de Safi et d’Azemmour qui survivaient en pétrissant du pain pour la communauté. Les capitaines des places fortes se plaignaient aussi régulièrement de n’avoir en quantité suffisante ni meules pour mouler le grain, ni fours pour cuire le pain (Goulven, *La place de Mazagan*).

49. Lopes “Les Portugais,” 337-68; Pierre de Cénival, *Chronique de Santa cruz du Cap de Gué (Agadir), texte portugais du XVI^e siècle*, traduit et annoté par Pierre de Cénival (Paris: Paul Geuthner, 1934); Pierre de Cénival, *Les Sources inédites de l’histoire du Maroc publiées, Première Série: Dynastie Sa’dienne, Archives et Bibliothèques de Portugal*, tome I, Juillet 1486–Avril 1516 (Paris: Geuthner, 1934); Pierre de Cénival, David Lopes & Robert Ricard, *Les Sources inédites de l’histoire du Maroc. Première série. Dynastie sa’dienne. Archives et bibliothèques de Portugal*, tome II, Première partie: Mai 1516-décembre 1526 (Paris: Gueuthner, 1939); Pierre de Cénival, David Lopes & Robert Ricard, *Les Sources inédites de l’histoire du Maroc; Première série: Dynastie sa’dienne, Archives et bibliothèque de Portugal*, tome II, seconde partie 1527-1534 (Paris: Gueuthner, 1946); Ricard, *Les sources inédites de l’histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa’dienne, archives et bibliothèques de Portugal*, t. III; Ricard, *Les sources inédites de l’histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa’dienne, Archives et bibliothèques de Portugal*, t. IV; Ricard, 1953; Damião de Gois, *Les Portugais au Maroc de 1495 à 1521*, traduit et annoté par Robert Ricard, Publications de l’Institut des Hautes Etudes Marocaines,

Notons ici au passage que les relations nouées par les places africaines avec l'archipel de Madère étaient régulières et revêtaient presque plus d'importance que celles qu'elles entretenaient avec la métropole. Un flux continu de navires transportait en effet de part et d'autre des marchandises, des commerçants, des militaires, des familles, des captifs et c'est aussi de Madère que provenaient bien souvent les premiers secours en combattants ou en vivres quand des S.O.S étaient lancés du littoral marocain.

Des relations sont également entretenues avec les comptoirs de l'Afrique subsaharienne. Mazagan, Safi et Santa Cruz de Capo do Guer étaient en effet situés sur le trajet des navires qui se rendaient du Portugal ou de Madère vers ces comptoirs, notamment ceux d'Arguin, du Cap Vert et de Sao Tomé, et leur servaient d'escales. Ils en repartaient avec quelques provisions de voyage, quand cela était possible, quelques passagers, principalement des négociants locaux possédant des intérêts en Afrique subsaharienne, mais surtout avec des marchandises du cru, notamment des chevaux, du blé, des cuivres, des étoffes en laine, des tapis et couvertures qui leur servaient de monnaie d'échange contre l'or et les esclaves du Soudan. En contrepartie, les navires débarquaient à Safi et à Mazagan de l'indigo des Indes qui était à l'époque un produit très recherché au Maroc. Safi plus spécialement devint même au XVI^{ème} siècle, pour cette raison, la plaque tournante de ce commerce triangulaire.

4. Les activités agricoles dans les places fortes portugaises

La situation de déficit alimentaire quasi chronique dont souffraient les places fortes portugaises, très dépendantes pour leur approvisionnement de la métropole et des îles, amena très vite leurs habitants à mettre en culture quelques parcelles aussi bien intra-muros qu'à l'extérieur de l'enceinte des forteresses.

L'existence de ces petits espaces de maraîchage et d'enclosures pour le bétail est attestée pour Safi⁵⁰ ainsi que pour Mazagan qui possédait elle aussi intra-muros quelques parcelles de taille réduite, dédiés aux jardins potagers, à l'élevage des petits animaux domestiques et au pacage des chevaux lorsque la place était assiégée.⁵¹ Ce n'est dit nulle part explicitement, mais dans ces jardins potagers de Mazagan, il y a de fortes chances que la patate douce faisait partie des légumes produits, puisqu'elle l'était déjà à Madère depuis le milieu du XVI^{ème} siècle. Ces espaces furent en partie déplacés hors des murs d'enceinte lorsque les Portugais élevèrent à l'intérieur de

tome XXXI (Rabat: Éditions Moncho, 1937); Goulven, *La place de Mazagan*; Joseph Goulven, "La conquête d'Azemmour par les Portugais," 4 numéros de la revue *Le Maroc catholique* (1937); Luisa Isabel Alvarez de Toledo, *Africa versus America – La fuerza del paradigma* (Cordoba: Centre de Documentacion y Publicaciones islamicas, 2000); Nicolas Perrot, sieur d'Ablancourt, *L'Afrique de Marmol*, traduction en français (Paris: Chez Louis Billaine, 1667).

50. De Cénival, Lopes & Ricard, *Les Sources inédites de l'histoire du Maroc; Première série: Dynastie sa'dienne, Archives et bibliothèque de Portugal*, tome II, seconde partie.

51. L'année 1625-1626 ne fut pas favorable aux Mazaganais. De février jusqu'à mi-avril ils n'eurent ni blé ni pain à manger et durent se contenter pour tout aliment de quelques fèves plantées dans les jardins intra-muros de la place (Goulven, *La place de Mazagan*).

Mazagan des *atalho*⁵² qui réduisaient les superficies habitables afin de pouvoir les défendre avec le minimum possible de soldats.⁵³ La citadelle militaire des soldats et des cavaliers supplanta alors la cité gentilice qui prévalait auparavant avec maisonnettes et jardinets.

On a une évocation par la chronique portugaise de ce périmètre agraire entourant Mazagan dans la relation qu'elle nous a laissé du petit tsunami qui le ravagea lorsque se produisit en 1755 le tremblement de terre dit de Lisbonne: "La mer fut démontée jusqu'à deux heures de l'après-midi; elle emporta des balles dans son ressac et, ayant raviné le sol jusqu'au roc vif, elle enleva les terres dans lesquelles on avait semé de l'orge et des fèves, ainsi que les prairies où paissaient les chevaux."⁵⁴

Dans le cas d'Azemmour, distante d'à peine 16 km de Mazagan, l'espace horticole intra-muros, autrefois développé, fut restreint. Dom João de Meneses, qui fut capitaine d'Azemmour en 1514, défendit en effet auprès de la cour royale l'idée de réserver la fonction de forteresse militaire à la place qu'il commandait et de faire de Mazagan un centre urbain en raison de la plus grande richesse de son territoire en bois, en pâturages et en eaux. De ce fait, il ne subsista de l'ancien espace agraire de la vieille ville que quelques jardins consacrés à la production de vin, de fruits et de maraîchages,⁵⁵ le reste étant rejeté au-delà de l'*atalho*.

Les places fortes exploitaient donc aussi des surfaces agraires à l'extérieur des enceintes constituant en quelque sorte leurs servitudes. On dispose à ce sujet de lettres royales adressées par Jean III et Emmanuel I autorisant les gens de Mazagan à faire leurs labours et semailles à travers les campagnes de Safi et d'Azemmour.⁵⁶ Dans une autre lettre adressée à Lisbonne par le capitaine d'Azemmour durant une période de trêve, il est question de la délimitation avec le caïd local, représentant le sultan de Marrakech, des terres sur lesquelles les habitants de la ville d'Azemmour pourraient faire leurs cultures.⁵⁷

À Mazagan, cité pour laquelle nous disposons d'un peu plus d'informations, des champs étaient exploités dans un assez large périmètre ceinturant la place, au milieu des taillis épais et des pâturages qui couvraient initialement la plus grande partie de cet espace. La défense de la cité se continuait donc hors des murs par un système concentrique de palissades en bois entourant ce périmètre, mettant ainsi à l'abri de

52. *atalho*: mur de séparation, enceinte de raccourcissement, dans le vocabulaire militaire portugais.

53. Carabelli, *L'héritage portugais*.

54. Goulven, *La place de Mazagan*.

55. Jorge Correia & Ana Lopes, *Espace urbain d'Azemmour pendant la domination portugaise: bilan de la première mission* (Lisboa: Universidade Nova de Lisboa. Centro de História de Além-Mar (CHAM), 2011).

56. De Cénival, Lopes & Ricard, *Les Sources inédites de l'histoire du Maroc; Première série: Dynastie sa'dienne, Archives et bibliothèque de Portugal*, tome II, seconde partie.

57. Ricard, *Les sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa'dienne, archives et bibliothèques de Portugal*, t. III. Peut-être s'agit-il de l'Oulja, au sud de l'Oum Er-rbi'a (autour d'Azemmour), où l'eau était partout proche de la surface, formant même par endroits des marécages. C'était une zone particulièrement propice aux cultures maraîchères.

l'incursion des tribus les exploitants de ces parcelles, leurs cultures et leurs troupeaux, du moins en théorie. Cet espace protégé permettait aussi aux citadins d'y creuser des puits et de venir y ramasser du bois pour alimenter les fours. Les palissades dressées n'empêchèrent toutefois pas les Doukkalis de venir régulièrement, en temps de paix comme en temps de guerre, dévaster les parcelles cultivées en lesquelles ils voyaient une tentative insidieuse des Portugais d'élargir et de pérenniser les enclaves passées sous leur contrôle. "Mazagan n'est qu'une forteresse, ayant environ quelque demi-lieue de circuit et n'est habitée que de gens de guerre, qui ont chacun leur portion de terre aux environs de la ville où ils sèment de l'orge, blé, pois, fèves, et autres grains; mais les Maures le plus souvent les viennent tout couper et gaster la nuit."⁵⁸ En réalité, dès 1520, le harcèlement constant dont faisaient l'objet ces périmètres extra-muros constitua une importante gêne à la tenue des semailles et des labours qui ne se faisaient plus que rarement. Quant au ramassage du bois, à la chasse au sanglier dans les futaies les plus proches et à l'envoi au pâturage des chevaux et du bétail, il fallait qu'ils se fassent à la va-vite et sous surveillance.⁵⁹ Cette situation, qui rendait encore plus fragile le ravitaillement local des places fortes en produits frais, fut aussi la cause de nombreuses expéditions punitives des Portugais dont ils ne revenaient pas indemnes la plupart du temps.

Nous n'avons trouvé nulle part dans les documents des chroniqueurs de l'époque une information détaillée sur tout ce que les Portugais consommaient dans leurs établissements marocains, en dehors de listes, au demeurant très succinctes, des vivres à longue conservation qui leur étaient expédiés de Lisbonne, de Madère ou des Açores, au titre de leurs provisions de base, à charge pour eux de se procurer sur place les produits frais et les autres denrées dont ils avaient besoin. Rares et succincts sont aussi les renseignements sur les espèces alimentaires cultivées par les Portugais dans les jardins qu'ils exploitaient intra- et extra-muros: Il n'est question, par endroits et cités incidemment, que de vigne, orge, blé, fève, pois et, plus vaguement, de maraîchages.

Mais les archives de Sofala, un établissement portugais de la côte orientale de l'Afrique, nous éclairent un peu plus sur le contenu du ravitaillement que cette implantation coloniale recevait au XVI^{ème} siècle de la métropole et sur la nature des vivres acquis sur les marchés locaux ou ramenés de l'arrière-pays mozambicain.⁶⁰ L'examen de ces documents nous montre que les provisions de la garnison portugaise de Sofala durant les années 1505-1525 étaient classées en deux catégories: les aliments de base pour tout le monde et les aliments réservés aux malades.

58. Jean Moquet, *Voyages en Afrique, Asie, Indes orientales et occidentales*, Livre I: Voyages en Libye, Canaries et Barbarie (Paris: chez Jean de Heuqueville; 1617). La même situation était vécue dans les autres places fortes. Les Portugais de Santa Cruz de Guer se plaignaient eux aussi que les Arabes venaient incendier leurs récoltes dans les environs immédiats de leurs retranchements (Rosenberger, "Le Portugal," 211-53).

59. Goulven, *La place de Mazagan*.

60. Paul E.H. Hair, "Milho, meixoeira and other foodstuffs of the Sofala garnison (1505-1525)," *Cahiers d'études africaines* 17, 66-67 (1977): 353-63.

Les principaux aliments de base mentionnés sont le sorgho (*milho*),⁶¹ le riz, le haricot africain (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), le pois, le pois de terre (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.), le sésame, l'huile de sésame, pour les produits d'origine végétale; la volaille et la viande bovine ou caprine de boucherie ou sur pied, pour les produits d'origine animale. Ces vivres étaient achetés localement. Les aliments réservés aux malades étaient le miel, les fruits, les noix de coco, les amandes, les poulets, les œufs, achetés eux aussi sur les marchés de la côte. D'autres denrées comme la farine de blé, le sucre, les boîtes de conserve⁶² et le fromage étaient ramenés du Portugal ou de Madère.

Un autre document, rédigé par un dominicain portugais qui vécut entre 1586 et 1590 à Sofala, le frère João dos Santos, nous apporte un complément d'information d'un grand intérêt pour nous. D'après cette source, la garnison portugaise, pour satisfaire une partie de ses besoins alimentaires cultivait des patates douces, des ignames, du sorgho ("milho"), du riz et du haricot dans le voisinage immédiat de la ville (Dos Santos, 1609).

Ces listes qui concernent un comptoir fortifié dans un environnement tropical, permettent néanmoins d'avoir une idée sur ce que les garnisons portugaises recevaient de la métropole et sur les cultures auxquelles elles procédaient pour couvrir une partie de leurs besoins en produits frais. La différence entre les deux documents que nous venons de citer c'est la date à laquelle ils ont été écrits. Le premier le fut avant que la patate douce ne fut introduite en Afrique subsaharienne par les Portugais, le second quatre ou cinq décennies après cette introduction. On y voit donc apparaître la patate douce comme l'une des plantes alimentaires cultivées par les corps de troupe portugais dans leurs implantations africaines.

Même si ce fut à échelle réduite, y eut donc bien une activité agricole, intra-muros et extra-muros, dans les implantations portugaises du littoral marocain, le grand souci des garnisons étant d'une part de pouvoir disposer de produits frais, d'autre part de pouvoir palier, ne serait-ce que très partiellement, un arrêt des approvisionnements envoyés par la métropole. Et, au nombre de ces plantations, la patate douce, cultivée dès la première moitié du XVI^{ème} siècle à Madère, nous semble toute désignée pour être l'une d'entre elles, tant pour servir à l'alimentation des humains que pour l'abondant fourrage qu'elle fournit. Mais cette production

61. Le vernaculaire portugais *milho* désignait au Moyen Âge le millet (*Panicum miliaceum* L.) et le sorgho [*Sorghum bicolor* (L.) Moench]. Il n'a commencé à désigner le maïs par dévolution, en raison de la ressemblance du port et de l'épi, qu'après l'introduction de ce dernier d'Amérique.

62. On ne sait trop de quelles conserves mises en boîtes il s'agit ici. Mais du XIII^{ème} au XIX^{ème} siècle, tous les aliments conservés dans du miel, dans du sucre ou dans du vinaigre portaient le nom de conserve ou de confiture. Le mot s'étendait donc aussi aux fruits confits, pâtes de fruits, gelées, massapains et même aux pastilles et dragées qui ne devinrent confiseries qu'au XIX^{ème} siècle. C'était, en tout cas, un produit gourmand que ne pouvaient s'offrir que les chefs, les notables et les riches commerçants. L'archipel de Madère, qui possédait au XVI^{ème} siècle une importante industrie sucrière, fournissait ces douceurs à tout l'empire portugais. Il est très probable qu'au nombre des conserves venues de Madère, il y avait des compotes et des marmelades de patate douce.

maraîchère, toutes espèces confondues, était évidemment très aléatoire et, de loin, insuffisante à nourrir tous les habitants.

VII. Une introduction par l'est? La patate douce en Algérie, au Sahara et au Sahel

Sur la base d'une mention dans le *Kashf ar-rumūz*,⁶³ écrit par 'Abd ar-Razzāq 'Ibn Ḥamdūsh al-Jazā' irī,⁶⁴ un auteur algérois du XVIII^{ème} siècle, d'un tubercule qu'il nomme *baṭāṭā* et dont il fait le synonyme de *tarfās* (= truffe) et de *kama*, on a pu un moment penser que la patate douce nous serait venue d'Algérie, où elle aurait été acclimatée du temps de l'occupation turque.

Notre avis est que cette proposition est un peu légère au vu du flou qui entoure la mention sus-citée et pas suffisamment documentée pour être retenue.

Tout d'abord la nature de la *baṭāṭā* d' 'Abd ar-Razzāq al-Jazā' irī ne peut être tranchée sur la base de la seule et approximative comparaison avec la truffe blanche donnée par cet auteur. On peut y voir la patate douce comme la pomme de terre, avec une probabilité plus grande que cet auteur ait eu à l'esprit la pomme de terre qui fut introduite en Algérie, selon Oubahi,⁶⁵ à l'époque de la Régence ottomane. Ensuite, l'auteur de la mention, qui a aussi vécu au Maroc entre 1732 et 1743, selon son propre témoignage, a très bien pu avoir observé dans ce pays, et non en Algérie, la *baṭāṭā* dont il nous révèle l'existence de façon très sommaire. Enfin, à cette exception près, toutes les données de source écrite que l'on peut trouver aujourd'hui concernant la culture de la patate douce en Algérie ne remontent pas au-delà de la période coloniale, c.-à-d. de 1830.

Il n'est donc pas possible de préciser l'époque à laquelle la patate douce fut introduite en Algérie, les sources écrites tant maghrébines, connues à ce jour, qu'européennes étant silencieuses à ce sujet. On ne peut par conséquent que conjecturer des scénarios possibles à partir de ce que l'on sait de l'histoire de cette partie centrale du Maghreb qui n'était pas encore l'Algérie d'aujourd'hui. Et la première question qui se pose à nous est la suivante: la patate douce serait-elle venue du Nord, par la mer, ou du Sud, à travers le Sahara?

Henri Rebour (1946), un ingénieur horticole auteur d'une des rares études sur la culture de la patate douce en Algérie, défend la proposition séduisante – mais hypothétique car non étayée sur des arguments solides – selon laquelle ce tubercule aurait été ramené d'Espagne, peut-être dès la seconde moitié du XVI^{ème} siècle, par les

63. Au n° 440 de la traduction française de ce traité (Lucien Leclerc, *Kashf ar-rumūz (Révélation des énigmes)*, d'Abd er-rezaq ed-Djezaïry, traité de matière médicale arabe (Paris: Ed. Baillière & fils et E. Leroux, 1874).

64. 'Abd ar-Razzāq 'Ibn Ḥamdūsh al-Jazā' irī, né à Alger en 1695, est décédé à une date qui ne nous est pas connue mais qui est, en tout cas, postérieure à 1748.

65. Mohamed Oubahli, "Origine et propagation de la pomme de terre en Algérie aux XIX^e-XX^e siècles (1830-1962)," *Horizons Maghrébins* 79 (2018): 90-119.

immigrants andalous. Ce n'est là évidemment qu'une supposition, plausible mais qui pêche par défaut de preuve. Dans l'hypothèse où l'introduction de la patate douce se serait faite à partir de la Péninsule ibérique,⁶⁶ d'autres scénarios sont par ailleurs possibles: elle aurait pu se faire à l'occasion du trafic commercial qui fut florissant entre les ports espagnols et le littoral algérien tout au long des XVI^{ème}, XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles; ou durant la période d'occupation espagnole d'Oran entre 1509 et 1792; ou encore après 1830 avec l'arrivée en Algérie, dans le sillage des colons français, d'une vague massive de migrants espagnols chassés de leur pays par la pauvreté.

On peut aussi émettre l'hypothèse d'une arrivée par le Sud, du Sahel vers le Tell, à travers le Sahara, en empruntant la voie des oasis comme ce fut le cas de plusieurs autres espèces végétales vivrières d'origine africaine cultivées au Maghreb depuis des siècles, notamment le gombo, le mil à chandelle, la pastèque, la calebasse, le souchet comestible. En effet, nous avons vu précédemment que les Portugais introduisirent vers 1545 la patate douce à Sao Tomé, une de leurs possessions dans le Golfe de Guinée et qu'elle diffusa ensuite très rapidement de cet archipel dans toute l'Afrique subsaharienne.

Auguste Chevalier écrivait ceci en 1932: "La Patate (*Ipomoea batatas* L.), originaire du Pacifique ou de l'Amérique, mais cultivée depuis une époque très reculée par les Noirs de toute l'Afrique tropicale est rare dans le Sahara quoique les Arabes et les Touaregs la connaissent bien.⁶⁷ Je l'ai observée à Biskra, Touggourt, El-Goléa, dans le Touat; Foureau l'a vue en 1899 à Iferouane. J'ai constaté sa présence dans plusieurs oasis du Sud de l'Air où on la désigne sous le nom haoussa de dakkali.⁶⁸ Elle est commune à Gao et Tombouctou; les Sonraïs en font couramment sur les rives du Niger, après le retrait de l'inondation." Quelques années auparavant, l'auteur de cette observation avait rapporté d'une mission en Afrique équatoriale française que la patate douce était abondamment cultivée, à côté du manioc, dans les villages de l'Oubangui-Chari (actuellement République centrafricaine), notamment chez l'ethnie Bondjo qui a fait de ces deux espèces introduites d'Amérique la base de son alimentation. Patate douce et manioc auraient pris la place de la "pomme de terre du Soudan,"⁶⁹ l'*oussou-ni-fing* en dialecte bambara [*Plectranthus rotundifolius* (Poir.) Spreng.], moins productive et moins nutritive. Trois sortes de patate douce,

66. Il y eut aussi une présence portugaise sur le littoral oranais mais celle-ci ne fut effective qu'au XV^{ème} siècle, c'est-à-dire avant la découverte de l'Amérique.

67. Marceau Gast, *Alimentation des populations de l'Ahaggar, Etude ethnographique*, volume 8 de Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques, Préhistoriques et Ethnographiques, Conseil de la Recherche scientifique en Algérie (Paris: Arts et Métiers graphiques, 1968) va dans le même sens: "La pomme de terre, la patate douce, ailleurs si importantes comme cultures vivrières, ne sont pas répandues en Ahaggar. [...] La patate douce, dont la tige fourragère nourrit abondamment les animaux domestiques (chèvres, lapins) en Algérie du Nord, demeure inconnue des jardiniers sahariens."

68. En réalité *dankali*, encore appelée *kudaku*.

69. La "pomme de terre du Soudan" est également appelée "Pomme de terre haoussa" et "Coléus à tubercule."

appartenant à la variété “à tiges couchées, à feuilles cordiformes entières et à tubercules à pelure rose” y étaient cultivées toute l’année.⁷⁰

Sur cette question de l’arrivée de la patate douce en Algérie par le Nord ou par le Sud, sur l’époque à laquelle elle eut lieu et sur la vitesse avec laquelle elle diffusa, nous voilà donc toujours sans réponses. En revanche, ce que nous savons, c’est que ce tubercule était encore peu connu et très peu cultivé en Algérie vers 1850, d’après Henri Rebour,⁷¹ en dépit de sa grande valeur alimentaire.⁷² À cette époque, le Jardin d’acclimatation d’Alger en possédait huit variétés dans ses collections, dont seulement trois donnaient des rendements intéressants, avant qu’Auguste Hardy, l’éminent horticulteur et directeur de ce jardin, n’y introduise quinze autres variétés dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle.

Il fallut attendre les années 1940 et la pénurie de pomme de terre, conséquence directe du conflit qui secoua alors le monde, pour que la patate douce trouve un certain intérêt aux yeux des exploitants et des consommateurs locaux en tant qu’aliment de substitution. Trois variétés – les variétés à peau rose, blanche et jaune – furent alors retenues et cultivées, principalement autour d’Alger et d’Oran, dans les communes de Khemis El Khechna (ex-Fondouk), Mohammadia (ex-Perrégaux), Bou Henni (ex-Jean Mermoz) et Sig.⁷³

VIII. Préparations, recettes et autres usages

1. Modes de consommation, conservation, aspects nutritionnels

Au naturel, la patate douce est généralement consommée crue, bouillie, cuite sous la cendre, rôtie ou frite. Mais les populations ont aussi mis au point de nombreux procédés et recettes afin de tirer de cette ressource le meilleur bénéfice possible ou tout simplement du plaisir.

Comme c’est le cas pour d’autres productions alimentaires, derrière les nombreuses façons dont les différents groupements humains ont apprêté la patate douce, il y a, d’une part un travail patient d’amélioration de sa digestibilité ou de ses caractères organoleptiques visant à la rendre nutritionnellement acceptable, et même parfois plus que cela, c’est-à-dire désirable, d’autre part le souci de transformer une matière brute périssable en denrée susceptible d’être mise en réserve pour des usages futurs, notamment lorsque les productions sont excédentaires.

Nous avons vu en effet précédemment que la conservation sur la durée de la patate douce en l’état était malaisée entraînant souvent d’importantes pertes de

70. Auguste Chevalier, *L’Afrique centrale française (Mission Chari-Lac Tchad, 1902-1904)* (Paris: A. Challamel librairie maritime et coloniale, 1908).

71. Rebour, *La culture de la patate douce*.

72. Une des causes de la marginalisation de cette culture réside peut-être en la faible aptitude à la conservation et au transport en l’état des variétés plantées à cette époque, aussi bien par les fellahs algériens que par les colons européens, et à la méconnaissance des techniques horticoles adaptées à cette espèce. De ce fait, les pertes importantes à la production rendaient cette culture peu attractive.

73. Rebour, *La culture de la patate douce*.

récolte. Pour remédier à cet inconvénient, son séchage au soleil ou au feu, après épluchage et découpe en tranches fut mis en œuvre un peu partout dans les pays où elle constituait un aliment de base. Ce procédé était déjà pratiqué dans les Caraïbes lorsque les premiers Européens y débarquèrent. On obtenait de cette façon des cossettes, stockables jusqu'à un an si la déshydratation avait été bien menée. On pouvait aussi aller plus loin dans cette transformation et produire une farine, soit en réduisant au pilon ces cossettes, soit en partant directement du tubercule, épluché, râpé et déshydraté au soleil.⁷⁴ Soigneusement emballées pour les protéger de l'humidité, ces cossettes et farines étaient, du coup, plus facilement constituables en denrées de réserve pour les jours difficiles et plus facilement transportables comme provisions de voyage lors des expéditions lointaines. Elles pouvaient aussi servir de matière première pour préparer des purées, des soupes ou des bouillies infantiles. Et là où les céréales se faisaient rares, on en fit des galettes et des biscuits. Au Portugal, dans certaines régions où la terre est ingrate, le tubercule bouilli y a même été considéré autrefois comme le pain des pauvres.⁷⁵ C'est aussi le cas du *bolo do caco* de Madère, une galette rustique à base de blé et de patate douce dont nous avons précédemment parlé.

À l'opposé, dans d'autres régions, la farine des variétés les plus sucrées servit à la préparation de spécialités raffinées. À Valence (Espagne), par exemple, à l'occasion de Noël, on prépare aujourd'hui encore le *pastel de boniato*, une pâtisserie rituelle de pâte feuilletée fourrée de purée de patate douce, sucrée et aromatisée à la cannelle et à l'eau-de-vie d'anis. À Aljezur (Portugal), plusieurs recettes de gâteaux relevant de la tradition circulent au sein des familles anciennes et figurent même aujourd'hui sur la carte des salons de thé les plus chics, bénéficiant en cela d'un effet de mode. À Madère, plus particulièrement, de nombreuses spécialités pâtisseries ont été mises au point, notamment les *malassada*, *batata doce caramelizada*, *bolo frito*, *batatada*, *farte* (D.G.A.D.R.). La plus connue de ces spécialités, la *malassada*, est une recette traditionnelle locale – servie autrefois à l'occasion de Mardi gras mais préparée de nos jours toute l'année – se présente comme une boule de pâte de blé, levée, frite et enrobée de sucre, dans laquelle fut rajoutée une part de farine de patate douce lorsque le blé se fit rare dans l'île. La patate douce, à travers ses diverses spécialités, occupe d'ailleurs une place importante dans les fêtes locales et les célébrations religieuses.

En raison de sa richesse naturelle en glucides, la patate douce se prête également très bien à la préparation de confitures, marmelades, pâtes gélifiées et diverses autres douceurs, en partant soit directement de la chair du tubercule frais, soit de la matière sèche. Aux Açores, au Portugal, en Espagne, en Guadeloupe, en Argentine, au Maroc, cette confiture se décline aujourd'hui en une infinité de recettes diversement aromatisées: vanille, citron, miel, clou de girofle, cannelle, etc. C'est la *dulce de batata* des Argentins et la *crème d'ipoméé*, produite au Maroc sous le très connu label "Aïcha," à teneur élevée en pulpe et à saveur rappelant celle de la crème

74. Lucien Degras, *La patate douce* (Paris: Maisonneuve et Larose, 1998).

75. Degras, *La patate douce*; Mariette, "Reportage."

de marrons.⁷⁶ Plus spécialement à Madère, où l'activité de confiserie s'est très tôt développée à côté de l'agro-industrie sucrière, confitures, marmelades, compotes et autres douceurs à base de patates douces font partie des productions classées spécialités régionales (D.G.A.D.R.).

De la patate douce en tire aussi des boissons fermentées (bière, eau-de-vie) ou non alcoolisées (eau de cuisson des cossettes filtrée et rafraîchie bue comme boisson hygiénique, sirop).⁷⁷

Enfin, la patate douce est à la base de nombreux plats cuisinés où elle accompagne comme garniture potagère la viande, la volaille, le poisson ou le poulpe. La restauration moderne la propose même sous forme de frites et de chips.

Les pousses recueillies à l'extrémité des tiges (généralement les 10 cm supérieurs portant 2 à 9 feuilles) de la patate douce se consomment elles aussi, généralement à la manière des épinards accompagnant le riz, le blé cuit ou le mil. De plus, légèrement mucilagineuses, elles servent en Afrique de garniture potagère pour les couscous et d'épaississant pour les sauces et les soupes.

Le tubercule frais de la patate douce fraîche contient 26,1% de glucides totaux, 1,5% de protéines – un taux qui peut cependant s'élever dans certaines variétés – et du bêta-carotène en quantité significative chez les cultivars à chair rouge. Dans la fraction glucidique, l'amidon participe pour 18% en moyenne (4% à 27%) de la matière fraîche et les sucres pour 5,6 % à 38,3% selon les variétés, les sucrées davantage que les farineuses. Le sucre dominant est le saccharose suivi du glucose, du fructose et du maltose.⁷⁸ Sans gluten et riche en fibres, la farine de patate douce constitue une bonne alternative à la farine de blé qu'elle surpasse du point de vue du pouvoir énergétique.

Lorsque la patate douce est cultivée dans les champs, les coupes du feuillage procurent un fourrage très nutritif pour les animaux de la ferme, y compris les lapins et la volaille. C'est un bon aliment d'engraissement, tant à l'état frais ou desséché qu'après ensilage, contrairement au feuillage de la pomme de terre qui est toxique. On considère que 3 kg de feuilles vertes équivalent à 1 kg de grains de maïs. Les feuilles séchées, quant à elles, ont une teneur de 22,4% en nutriments digestibles (protéines + fibres), dont 9% de protéines brutes, ce qui leur confère une valeur nutritionnelle supérieure à celle du foin de luzerne.⁷⁹

76. Rebour, *La culture de la patate douce*; Degras, *La patate douce*; Michel Chauvet, *Encyclopédie des plantes alimentaires* (Paris: Ed. Belin, 2018).

77. Degras, *La patate douce*.

78. Degras, *La patate douce*.

79. Pour une alimentation animale complète, il convient cependant de leur ajouter (en raison de leur pauvreté en protéines) des protéines végétales ou de la farine de poisson et de l'urée (Degras, *La patate douce*).

2. Azemmour, Safi, El-Jadida, Essaouira et la patate douce en art culinaire: un patrimoine régional influencé par la tradition lusitanienne?

Même si l'influence portugaise n'a pas toujours laissé des marques bien visibles et reconnues par la tradition locale comme étant indiscutablement d'origine étrangère – en dehors bien entendu des vestiges architecturaux dont le caractère non autochtone saute aux yeux – celle-ci a toutefois apporté sa part, même si elle fut plutôt mineure, d'où la difficulté à la distinguer du reste, dans la constitution d'un patrimoine culturel spécifiquement régional. Il est impossible en effet que plusieurs décennies d'implantation portugaise au Maroc, notamment dans le pays Doukkala-Abda avec 255 années de présence humaine à El-Jadida (Mazagan) et 53 ans à Safi, se soient totalement effacées à leur achèvement sans laisser le moindre souvenir dans le folklore local, ne serait-ce qu'un point de broderie, une technique de forge, un style de poterie ou une recette de cuisine.

Le problème, comme nous l'avons dit plus haut, c'est que toutes les marques de l'influence portugaise, dont la signature étrangère n'était pas très voyante, ont été digérées par la culture locale comme si elles lui avaient appartenu depuis toujours. Il faut dire que l'art de vivre et de produire des Portugais, au XVI^{ème} et XVII^{ème} siècle, n'était pas fondamentalement différent de celui des Marocains et qu'il était encore lui-même à cette époque très marqué par l'influence de la civilisation arabo-hispanique. Que les Portugais de Safi aient appris aux autochtones une certaine manière d'accommoder le poisson, par exemple, il y avait là de grandes chances pour que ce partage de recette n'ait été en réalité qu'une transmission d'un savoir-faire déjà à la base arabo-berbère, ou en partie arabo-berbère, passé par Al-Andalus. Ce n'est là évidemment qu'un cas de figure pouvant se présenter; cela ne veut pas dire que les Safiotes ou les Jdidi ne doivent absolument rien aux Portugais. Affirmer cela équivaut à dire que la tradition locale n'a rien à apprendre des autres traditions car elle leur est supérieure, ce qui n'est évidemment ni vrai ni raisonnablement défendable.

Là où la transmission de connaissances et de technologies se fait le mieux, c'est la plupart du temps dans des environnements où la cohabitation entre communautés d'origine ou de culture différentes fonctionne bien – car rendue nécessaire par les règles de la division du travail ou par diverses contraintes qu'il est plus efficace d'affronter collectivement – c'est-à-dire le plus souvent en milieu urbain. Or l'une des caractéristiques de la vie dans les places fortes portugaises au Maroc est que cette situation d'interpénétration n'a plus existé à partir du moment où les Portugais choisirent de se barricader, craignant de voir leurs voisins se transformer en cinquième colonne. À Safi et à Mazagan, les deux places fortes les plus peuplées, Portugais et Musulmans vivaient séparés, les premiers à l'intérieur des citadelles fortifiées, les seconds dans des quartiers réservés de la ville. À Azemmour et à Santa Cruz de Capo do Guer, les Musulmans furent même totalement expulsés des cités. Seuls les Juifs faisaient exception à cette règle car les Portugais avaient trop besoin

d'eux comme intermédiaires dans les transactions commerciales et les négociations politiques qu'ils étaient bien obligés de passer avec les tribus environnantes.⁸⁰ On peut donner à ce sujet l'exemple des Oulad Ben Zmirro,⁸¹ un clan de notables juifs respectés de leurs coreligionnaires, qui firent de leurs bonnes relations avec les Chrétiens la clé de leur réussite en affaires, ce qui, du coup, les propulsa au titre de négociateurs attitrés dans les relations entre les tribus Abda et les Chérifs saadiens d'une part, les Portugais d'autre part.⁸² Ils ne furent d'ailleurs pas les seuls Juifs à se mettre au service des Portugais dont ils devinrent très vite les indispensables auxiliaires. Au point que le roi Emmanuel accorda en 1508 aux Juifs de Safi des privilèges que même leurs coreligionnaires du Portugal n'avaient pas, notamment la garantie de n'être ni expulsés de la place forte, ni contraints de se convertir au catholicisme.⁸³ Ce décret royal libéral fit d'ailleurs venir à Safi beaucoup de Juifs de Lisbonne, dont de nombreux marchands et artisans accompagnés de leurs familles et, avec eux, le riche héritage sépharade constitué au fil des siècles sous le ciel de l'Andalousie musulmane.

Par ces deux voies – la corésidentialité et l'immigration – les communautés juives établies dans les villes portuaires du littoral marocain avant l'arrivée des Portugais et les diasporas débarquées de Lisbonne à partir de 1508 devinrent toutes deux des passeurs de savoirs entre les Portugais et les Marocains, avec cette particularité qu'une partie de ce transfert culturel n'était au fond qu'un renvoi d'ascenseur du nouvel art de vivre hispano-lusitanien à la civilisation arabo-berbère, florissante quelques siècles auparavant dans la Péninsule ibérique avant son reflux, une civilisation dont cet art de vivre ibérique portait encore la marque.

Ces Juifs venus du Portugal ne vinrent pas les mains vides. Ils apportèrent avec eux leurs traditions, leurs pratiques, leurs rites, leur langue, mais aussi leur expertise dans un certain nombre de domaines, dont nous ne retiendrons ici que l'art de la confiserie qui a un lien direct avec notre sujet. El-Jadida, l'ancienne Mazagan, par exemple, a hérité de ces superbes confitures de cédrat, de coing, de melon, d'écorce de pastèque, de carotte, de raisin ou de figue que les Juifs de la ville appelaient *letuaryo*, un mot relique du judéo-castillan dans la langue des Juifs sépharades.⁸⁴ Les Safiotes de leur côté ont repris la recette du *maçapao* de l'Algarve, dont ils ont donné leur version locale, le *massabân*, une douceur à base de pâte d'amande aromatisée à l'eau de fleurs d'oranger et au zeste de citron.

80. Maria Augusta Lima Cruz Fagundes, *Documentos ineditos para a historia dos Portugueses em Azamor* (Paris: Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian, 1979), 104-79.

81. La famille des Ouled Ben Zmirro était très vraisemblablement une famille d'origine portugaise, expulsée de ce pays en 1499, arrivée d'abord à Fès qu'elle quitta quelques mois après la grande peste qui s'abattit sur la ville, précédée et suivie d'une vague d'exactions, pour se rendre à Safi où une meilleure cohabitation existait entre Musulmans et Juifs, voisinant les uns avec les autres dans les mêmes quartiers.

82. Brahim Kredya, *Pages de l'histoire des juifs de Safi*, traduction en français par Abdellah Ferhat (Paris: Éditions Auteurs du Monde, 2009).

83. Carabelli, *L'héritage portugais*.

84. Bellakhdar, *La pharmacopée*.

Et c'est probablement dans ce contexte que la patate douce, une nouveauté toute portugaise, une fois acclimatée sur le littoral atlantique marocain, fut introduite dans l'art culinaire autochtone qui sut trouver les bonnes façons de l'accommoder pour que le résultat soit en accord avec les règles nutritionnelles et les standards gastronomiques prévalant localement. La patate douce venait ainsi occuper une niche vacante jusque-là dans l'alimentation des Marocains, celle des tubercules comestibles. Ainsi, le "congre⁸⁵ à la patate douce cuit au four" (*tajine dial assighagh b-lbtata hluwa*) deviendra l'une des spécialités traditionnelles d'Azemmour (émission TV Chhiwat bladi, recette remise au goût du jour dans les cuisines de l'Hôtel Azemmour), inspirée du "*bacalhau assado no forno com patatas*" (morue aux patates douces, cuite au four) des Madériens. Nous avons là peut-être une version évolutive d'une ancienne recette dans laquelle le congre a pris la place de l'alose quand cette dernière s'est raréfiée dans l'Um ar-rabī'. Une variante de ce plat existe d'ailleurs à Safi, le tajine de poisson à la patate douce et à la *tfaya*⁸⁶ cuit à l'étouffé, dans lequel n'importe quel poisson à chair ferme (pageot, daurade, saint-pierre, etc.) peut être utilisé. Autre exemple de l'adoption de la patate douce dans l'art culinaire régional: la *dfina* safiote à la patate douce, la *dfina* étant un plat rituel que les Juifs sépharades consomment le jour du sabbat après avoir mijoté lentement depuis la veille jusqu'au moment d'être servi, la loi mosaïque interdisant à ses fidèles d'allumer du feu le samedi. Je me souviens aussi du tajine de poulpe mijoté lentement sur brasero avec des patates douces, des raisins secs, du laurier et du safran que concoctait l'une de nos voisines et amie de ma mère, Mme Achoura D., dans les années 1960, d'après une recette des vieilles familles d'El-Jadida. C'était une époque où les Marocains ne montraient aucune attirance pour la chair de ce céphalopode, lui vouant même parfois de l'aversion, à l'inverse des Portugais pour lesquels il constitue depuis toujours un mets de choix, souvent préparé en ragoût avec des patates douces.

Ces plats sont connus et préparés de nos jours dans toutes les villes marocaines mais nous parlons ici d'un temps où la circulation des produits et des procédés ne se faisait que très lentement et où parler de spécialités régionales avait encore un sens.

IX. Les mentions *baṭāṭā* dans les traités maghrébins du XVI^{ème} au XIX^{ème} siècle

La patate douce ne pouvait être connue des auteurs arabes les plus anciens puisqu'elle ne commença vraiment à diffuser dans l'Ancien Monde qu'à partir du XVI^{ème} siècle. Notre prospection a donc porté sur les textes maghrébins post-médiévaux.

85. Congre = *sennour* (arabe) = *asighagh* (amazigh).

86. La *tfaya* est une sorte de confit, à base de raisins secs et d'oignons caramélisés au miel, le tout aromatisé à la cannelle et au safran. Elle est également servie comme garniture pour le couscous et les viandes en tajines sucrés.

Pour cette période nous disposons de cinq documents importants traitant des espèces végétales, médicinales ou alimentaires, connues à l'époque où ils ont été écrits:

- La *Ḥadīqat al-'azhār*, traité de matière médicale datant du XVI^{ème} siècle, écrit par Al-Wazīr Al-Ghassānī, un médecin de Fès. Sans être exhaustif, ce traité est une précieuse photographie de la pharmacopée, de la vie sociale et des plantes connues à Fès au XVI^{ème} siècle.

- La *Tuḥfat al-aḥbāb*, manuscrit anonyme du XVI^{ème} ou du XVII^{ème} siècle, écrit vraisemblablement par un auteur de Marrakech ou du Sud marocain, herboriste ou médecin, car sa connaissance des plantes sahariennes est certaine. Cet opus est une sorte de glossaire qui donne les noms vernaculaires des plantes dans les dialectes locaux (arabe marocain et amazigh).

- La *'Urjūza* d' Ibn Shaqrūn, un médecin marocain natif de Meknès mais qui vécut à Fès au XVIII^{ème} siècle.⁸⁷ Ce livre, qui est un abrégé de diététique médicale, nous renseigne sur les plantes alimentaires connues à Fès à l'époque de sa rédaction et sur leur valeur nutritionnelle. De tous les auteurs que nous avons consultés, Ibn Shaqrūn est indiscutablement le mieux informé sur les pratiques alimentaires de ses contemporains.

- le *Kashf ar-rumūz* écrit par 'Abd ar-Razzāq 'Ibn Ḥamdūsh al-Jazā'irī, un auteur algérois du XVIII^{ème} siècle (né en 1695, décédé postérieurement à 1748) mais qui vécut au Maroc entre 1732 et 1743. Ce traité présente une particularité: il nous décrit plusieurs espèces végétales originaires d'Amérique ou d'Asie utilisées au Maghreb du temps de son auteur, comme la salsepareille du Mexique, le sassafras, le gaïac ou le quinquina. Son auteur est donc relativement bien informé des nouveautés.

- La *Ḍiyā' an-nibrās* d' 'Abd as-Salām al-'Alamī (1834-1905), un érudit de Fès qui fut le médecin du sultan Hassan I^{er}. Cet ouvrage a été publié pour la première fois en l'an 1302 de l'Hégire (soit en 1884). Son auteur, qui a fait des voyages d'étude et de perfectionnement en Égypte puis en Europe, est clairement celui qui a été le plus en contact avec la société occidentale du XIX^{ème} siècle.

Notre prospection méthodique à l'intérieur de ces textes n'a finalement fourni que de maigres résultats. Dans deux d'entre eux, la *Ḥadīqat al-'azhār* et la *'Urjūza*, ne figure aucune mention du vernaculaire *baṭāṭā*. De ce point de vue, la *'Urjūza*, dont l'objet est précisément l'alimentation des Marocains au XVIII^{ème} siècle dans la plus grande ville du pays, est le document qui nous a le plus surpris par l'absence de description ou de simple mention de la *baṭāṭā*, alors même qu'un tubercule portant ce vernaculaire est déjà cité dans la *Tuḥfat al-aḥbāb*, un texte qui lui est antérieur d'un ou deux siècles, écrit par un auteur du Sud marocain. L'explication que l'on pourrait apporter à cette absence de mention réside peut-

87. B. Tazi Mokha, "De la médecine arabe du XVIII^e siècle à travers la Urjuzah ash-shaqrūniah" (Thèse de doctorat en médecine, Faculté de médecine et de pharmacie, Université de Rabat, 1980).

être dans le fait que l'espèce ainsi nommée dans le Sud marocain ne devait pas être connue à Fès au XVIII^{ème} siècle.

Finalement seuls trois documents de notre panel mentionnent la *baṭāṭā*: la *Tuḥfat al-aḥbāb*, le *Kashf ar-rumūz* et le *Ḍiyā' an-nibrās*.⁸⁸

Le premier d'entre eux, la *Tuḥfat al-aḥbāb*, rédigé au XVI^{ème} ou au XVII^{ème} siècle vraisemblablement par un tradipraticien de Marrakech ou du Sud marocain, évoque la *baṭāṭā* dans un article consacré à un simple auquel il donne le nom de *qarmān*. "Le *qarmān* – nous dit l'auteur – est une plante du type de celle qui donne al-*baṭāṭā*." Nous n'avons pu déterminer la nature exacte de ce *qarmān*⁸⁹ qui ne figure dans aucun des traités arabes les plus couramment consultés et qui est peut-être tout simplement un mot corrompu. Renaud & Colin (1934) font de plus remarquer que cet article n'existe que dans un seul manuscrit de la *Tuḥfat al-aḥbāb*, celui de Tanger, et concluent à un possible ajout du copiste. Quoi qu'il soit, cette mention de la *baṭāṭā* par un auteur du Sud marocain ou par son copiste, même vague, est intéressante à relever. Nous verrons plus loin dans notre discussion comment l'interpréter en conjonction avec les autres données réunies.

Le second ouvrage, le *Kashf ar-rumūz* du XVIII^{ème} siècle, écrit par un médecin algérois à une époque où l'Algérie actuelle était sous domination ottomane, fait du vernaculaire *baṭāṭā*, ici aussi très succinctement mentionné, le synonyme de *tarfās* et de *kam*, deux mots qui désignent les truffes blanches du genre *Terfezia* que les populations du Maghreb ont l'habitude de consommer comme un légume, le plus communément en ragoût, avec ou sans viande. C'est aussi l'une des matières amylacées qui entrent facultativement dans la recette de la *dfina* (ou *skhina*), le plat rituel consommé par les Juifs le jour du sabbat. D'après cette comparaison, la *baṭāṭā* du *Kashf ar-rumūz* est probablement la pomme de terre (*Solanum tuberosum* L.), surtout si l'on ne perd pas de vue que les anciennes variétés de cette espèce se présentaient sous la forme de tubercules plus petits, plus irréguliers et plus terreux que les belles variétés sélectionnées d'aujourd'hui. De plus, à l'époque de cet auteur, selon Mohamed Oubahli,⁹⁰ la pomme de terre était déjà cultivée dans la Régence d'Alger.

88. Anonyme (un médecin marocain du XVI^e ou du XVII^e siècle), *Tuḥfat al-aḥbāb*, texte arabe avec traduction et annotations par Renaud H.P.J. et Colin G.S., Publications de l'Institut des Hautes Etudes Marocaines, tome 24 (Paris: Ed. Geuthner, 1934), au n° 339 de la traduction française; Leclerc, *Kashf ar-rumūz*: au n° 440 de la traduction française; 'Abd as-Salām 'ibn Muḥammad al-'Alamī al-Ḥasanī, *Ḍiyā' an-nibrās fī-ḥal mufradāt al-anṭākī bi-lughat fās* (Rabat: Librairie Dar at-turāt, 1986): à la page 37 de l'édition du texte arabe.

89. Peut-être la belle de nuit (*Mirabilis jalapa* L.), une plante ornementale d'origine américaine, introduite dans l'Ancien monde au XVI^{ème} siècle et dont le tubercule et la feuille ont une ressemblance avec ceux de la patate douce. Ce *qarmān* aurait pu aussi être le dahlia (*Dahlia pinnata* Cav.) dont les tubercules fusiformes ressemblent à ceux de la patate douce et sont comestibles, mais il n'est pas certain que cette espèce, d'origine mexicaine, fusse déjà connue dans l'Ancien monde au XVI^{ème} ou au XVII^{ème} siècle.

90. Oubahli, "Origine," 90-119.

Le troisième ouvrage, le *Ḍiyā' an-nibrās*, écrit à la fin du XIX^{ème} siècle par un médecin originaire de Fès qui a voyagé en Égypte et en Europe, mentionne la *baṭāṭā* de manière incidente à l'article "*babbunaj*" (la camomille); il nous dit ceci: "[le phytotype] *tuffāh al-'arḍ* [litt.: *tuffāh* = pomme; *al-'arḍ* = terre] désigne la camomille chez les médecins grecs, c'est-à-dire dans la médecine antique, alors que chez les savants européens il désigne "*al-baṭāṭis*," connue chez nous sous la forme "*al-baṭāṭā*." La camomille dans les traités de l'Antiquité, était en effet désignée sous le nom de "pomme de terre" (*Chamaemelum* en latin, du grec *khamai* = "à terre" et *mélon* = "pomme") en raison de l'odeur de son capitule et par opposition à la pomme de l'arbre fruitier qui est aérienne. Ici, la *baṭāṭā* évoquée par 'Abd as-Salām al-'Alamī est clairement la pomme de terre (*Solanum tuberosum*).

X. Les mentions de la culture de la patate douce au Maroc fin XIX^{ème} siècle-début XX^{ème} siècle dans les sources écrites européennes précontemporaines

La consultation des écrits d'auteurs européens correspondant à la période 1880-1950 à laquelle nous nous sommes livrés – dans l'espoir de réunir quelques données supplémentaires sur notre sujet, sans toutefois prétendre à l'exhaustivité – ne nous apporta rien de probant et nous a simplement permis de constater que la patate douce n'est quasiment pas évoquée dans les récits de voyageurs, les comptes-rendus de reconnaissance ou les rapports des premiers administrateurs coloniaux. Rien dans les récits que nous ont laissés Badia y Leyblich,⁹¹ De Foucauld,⁹² De La Martinière,⁹³ Brives,⁹⁴ Douité.⁹⁵ Rien non plus sur la culture ancienne de cette espèce dans les travaux d'Émile Miège⁹⁶ et les nombreuses publications de l'INRA du Maroc à l'époque du Protectorat, sinon quelques rares indications, très succinctes, se rapportant à la culture à petite échelle de notre tubercule.⁹⁷ Signalons cependant qu'une variété à tubercules volumineux, cuivrés et très sucrés nous est donnée comme ayant été rapportée d'Espagne par Miège en 1934.

91. Domingo Badia y Leyblich, *Les voyages d'Ali Bey El Abassi (Domingo Badia y Leyblich) en Afrique et en Asie (les années 1803, 1804, 1805, 1806 & 1807)*, tome I (Paris: Imprimerie Didot L'Ainé, 1814).

92. Charles de Foucauld, *Reconnaissance au Maroc (1883-1884)* (Plan-De-La-Tour (Var): Éditions d'Aujourd'hui, 1985)

93. Henri Poisson de la Martinière, *Itinéraire de Fès à Oujda suivi en 1891* (Paris: Imprimerie Nationale, 1895); Henri Poisson de la Martinière et Napoléon Lacroix, *Documents pour servir à l'étude du Nord-Ouest africain, tome II: Le Sud-Ouest algérien et les régions limitrophes, Figuig, L'Oued Guir, L'Oued Saoura* (Alger: Gouvernement général de l'Algérie, Service des Affaires Indigènes, 1896); Henri Poisson de la Martinière et Napoléon Lacroix, *Documents pour servir à l'étude du Nord-Ouest africain, tome III: les oasis de l'extrême Sud algérien* (Alger: Gouvernement général de l'Algérie, Service des Affaires Indigènes, 1897); Henri Poisson de la Martinière, *Souvenirs du Maroc* (Paris: Ed. Plon-Nourrit et Cie, 1919).

94. Abel Brives, *Voyages au Maroc (1901-1907)* (Alger: Typographie Adolphe Jourdan, 1909).

95. Douité (1905, 1914)

96. Miège, *Les cultures complémentaires*.

97. "La patate est surtout cultivée au Maroc par les indigènes" (sans autre indication, notamment de lieu) (Miège, *Les cultures complémentaires*.).

En fin de compte, nous n'avons trouvé dans les sources de cette tranche de temps que trois mentions, très succinctes, et venant souvent de manière incidente, se rapportant à la culture à petite échelle de notre tubercule. La première mention nous l'avons repérée dans une publication parue en 1921 sous la signature de Jean Gatefossé qui écrivait ceci: "la patate douce était déjà cultivée par les indigènes de la côte atlantique du Maroc au début de ce siècle." La seconde mention figure dans une monographie du pays des Doukkala publiée en 1932 qui nous apprend que les patates douces des Chtouka trouvaient un bon écoulement à Marrakech.⁹⁸ À côté de ces deux mentions, nous en trouvons une troisième dans l'ouvrage qu'Auguste Mouliéras a consacré au Rif et au pays Jbala, publié en 1895, une mention faisant état – sur la base des renseignements que lui rapporta un derviche ayant beaucoup circulé dans cette partie du Maroc au cours des années 1890 – de l'existence de la culture de la patate douce chez les Kétama du Rif central, irriguée par l'eau des nombreux ruisseaux qui sillonnent la région.

Deux autres mentions trouvées dans l'ouvrage *Voyages au Maroc – 1899-1901* de De Segonzac (1903) ne semblent pas, à notre avis, évoquer la patate douce: la première, qui signale une culture de "patates" observée par cet auteur chez les Bou 'Aïach, au pied du Jbel Ayachi (Haut-Atlas), ne peut se rapporter qu'à la pomme de terre vu le climat et l'altitude du lieu; la seconde, qui a trait à une collation offerte par un notable du territoire des Ksima (Souss) et comprenant, parmi d'autres aliments, des "patates," nous paraît décrire là aussi des pommes de terre, le mot "patates" ayant été précédemment employé dans ce même récit de voyages par l'auteur qui l'a écrit pour ce qui ne peut être que la pomme de terre.

XI. Synthèse des données et discussion

Dans les lignes qui précèdent nous nous sommes attachés à décrire les facteurs et les situations particulières qui ont participé d'une manière ou d'une autre à la circulation mondiale de la patate douce en mettant plus particulièrement l'accent sur celles qui nous ont semblé avoir eu un lien avec son introduction et sa mise en culture sur le territoire marocain.

Au tout début de cette belle aventure d'une plante partie à la conquête du monde, il y eut naturellement l'observation par les Amérindiens du potentiel nutritionnel de la patate douce et de sa relative facilité à être multipliée, ce qui les amena à entreprendre un long travail de domestication et d'amélioration jusqu'à en faire une ressource alimentaire de grande valeur. Découvrant l'Amérique, les premiers navigateurs espagnols ne manquèrent pas à leur tour de remarquer l'usage qu'en faisaient, sous différentes formes (fraîche entière, séchée en cossettes, broyée en farine), les premiers Amérindiens qu'ils rencontrèrent dans les Caraïbes. Ils rapportèrent l'espèce en Espagne à bord de leurs caravelles à la fois comme provision de secours pour leur voyage de retour et comme curiosité végétale à tenter

⁹⁸. Collectif, *Villes et Tribus du Maroc, Région des Doukkala*, tome 2 (Paris: Honoré Champion, éditeur, 1932).

d'acclimater. Le ravitaillement en vivres des navigateurs constituait alors un enjeu stratégique pour les puissances maritimes car c'était l'époque des expéditions au long cours et de la course pour la conquête de nouvelles terres outremer.

L'accueil du tubercule américain en Europe, comme espèce maraîchère, ne fut toutefois pas toujours enthousiaste, y compris en Espagne où les cultivateurs et les consommateurs mirent quelque temps à l'adopter. En revanche, les Portugais, dont la production agricole était loin d'être autosuffisante, comprirent tout de suite l'intérêt de sa culture et s'attelèrent immédiatement, comme nous l'avons vu précédemment, à la promouvoir dans les provinces du sud du pays ainsi que dans les archipels des Açores et de Madère.

Ces archipels d'origine volcanique, qui bénéficiaient de sols fertiles et d'un excellent climat, avaient initialement reçu comme mission de produire du blé afin de pourvoir aux besoins de la métropole mais l'exploitation intensive des terres entraîna au bout d'une vingtaine d'années l'épuisement des sols et la chute des rendements ce qui amena les colons, spécialement à Madère, à se tourner vers une culture plus rentable, celle de la canne à sucre.

En se reconvertissant à l'agro-industrie sucrière, les colons eurent besoin d'une nombreuse main d'œuvre, ce qui fut la cause de l'accroissement du flux des esclaves capturés sur le littoral par les Portugais à partir de leurs places fortes marocaines et livrés à leurs coreligionnaires des îles. Cette arrivée massive de captifs marocains dans les archipels, principalement à Madère, généra, en dépit de la distance sociale que les propriétaires instaurent habituellement avec leurs esclaves, une proximité de service qui exerça forcément une influence réciproque sur les modes de vie respectifs des uns et des autres, une influence d'autant plus facilement pénétrante que maîtres et subordonnés appartenaient tous deux à une culture terrienne. Ce processus d'acculturation au travers duquel un groupe social finit à la longue par adopter (par assimilation volontaire ou par contrainte) des traits provenant d'un autre groupe social, n'est pas chose rare. L'inégalité des groupes impliqués détermine généralement le sens de cette acculturation, le dominant s'imposant au dominé. Mais un échange dans l'autre sens peut aussi être observé car aucune société n'est totalement imperméable aux influences extérieures. On a alors un double processus d'acculturation, ce fut le cas des relations entre propriétaires madériens et esclaves marocains.

Aux Madériens, ces esclaves marocains – qui contribuèrent largement au développement économique de l'archipel – apportèrent leurs savoir-faire, leurs traditions, leurs mœurs. De leur côté, ils s'imprégnèrent, peu ou prou, des us et coutumes des Portugais, certains allant jusqu'à se faire les zélés serviteurs de leurs patrons, d'autres à se convertir à la religion catholique. Parmi ceux qui furent affranchis au terme de quelques années de loyaux services, il y en eut, hommes ou femmes, qui contractèrent localement des unions conjugales et firent souche. D'autres retournèrent dans leurs tribus, mais sans rompre tout lien avec Madère.

D'autres encore mirent à profit leur bonne connaissance de la société madérienne pour se lancer dans des opérations commerciales entre le continent et l'île pour leur propre compte ou pour le compte de riches négociants portugais. Indépendamment de la circulation de ressortissants portugais – militaires, commerçants, professionnels, hommes du clergé, fonctionnaires – entre les places fortes et les îles, il y eut aussi, par conséquent, un va-et-vient incessant de Marocains et de métis qui, davantage que ne l'a fait le personnel portugais, rendit possible des échanges relevant du culturel, de l'immatériel. Les chroniqueurs de l'époque, notamment De Gois (1932), ont d'ailleurs fait état de plusieurs cas de Marocains capturés sur la côte lors des "entradas" qui devinrent intermédiaires commerciaux entre leurs anciens maîtres et leurs contribuables, après avoir fait leur temps comme esclaves à Madère, rejoignant ainsi le clan des collaborateurs, ce que les Portugais appelaient les "Maures de paix."

Une des occasions qu'ont eu ces travailleurs agricoles de partager avec les Madériens leur expérience en matière de subsistance se présenta lorsqu'il fallut trouver une solution pour pourvoir au manque de blé dans l'île: ce fut l'idée d'incorporer dans le pain une part de pulpe de patate douce, une ressource alimentaire venue d'Amérique mais cultivée à Madère dès la fin de la première moitié du XVI^{ème} siècle. Le "*bolo do caco*" madérien, qui vit alors le jour en application de cette idée, n'était en fait qu'une adaptation aux ressources de l'île de la recette du *batbout* amazigh dans laquelle le blé ou l'orge pouvait être en partie remplacé, en période de pénurie, par n'importe quel autre grain sauvage ou matière amylacée.

Dans l'autre sens, ces captifs marocains contraints de travailler dans les champs de leurs maîtres apprirent d'eux ou sur le tas les techniques de culture de la patate douce et – semble-t-il aussi – de ces belles variétés de vigne qui prospèrent dans l'île, les cépages 'madeira.' On peut alors imaginer que quelques-uns de ces travailleurs, de retour dans leurs tribus, ne manquèrent pas de ramener avec eux toutes les plantes et variétés sur lesquelles ils avaient travaillé et encore inconnues chez eux, notamment la patate douce qui avait le grand avantage de constituer une excellente nourriture à la fois pour les hommes par son tubercule et pour les animaux domestiques par son abondant feuillage. Ce transfert a pu aussi être le fait des Portugais eux-mêmes, via leurs places fortes du littoral, ou par les deux à la fois, Marocains et Portugais, indépendamment l'un de l'autre, mais cela reste dans tous les cas un transfert de Madère vers le littoral marocain. Il n'y a là rien de surprenant: la proximité géographique a toujours favorisé les échanges et les transferts. La même observation peut être faite pour le figuier de Barbarie [*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.] passé des îles Canaries au pays des Aït Ba Amrane qui lui fait face.

Pour la patate douce, nous n'en avons pas la preuve formelle, attestée par une source écrite quelconque ou une tradition; en revanche pour la vigne, la mémoire locale prête aux Portugais l'introduction de certains cépages anciens à gros raisins noirs inclus aujourd'hui dans les cépages doukkalis cultivés sur les terres fertiles du

plateau de Sidi Bennour (à 70 km d'El-Jadida).⁹⁹ Notre enquête sur place en 2011 nous a permis de constater que ce récit populaire continuait d'avoir cours auprès de quelques vigneron. Ce secteur viticole se trouvant relativement éloigné du littoral, il serait plus logique que l'introduction de cette variété de vigne soit le fait de captifs marocains de retour de l'île de Madère après le paiement de leur rançon ou leur affranchissement.

La patate douce a pu aussi également arriver de Madère dans les places fortes portugaises sous forme de pains secs, de farine ou de cossettes. Cette éventualité est même très probable vu que l'archipel est souvent venu à leur secours en leur envoyant du ravitaillement en vivres alors que lui-même manquait de blé et se trouvait contraint d'en réduire la part dans leur aliment de base, le pain.

Il est possible aussi que des pâtes sucrées faites à partir de patate douce aient été envoyées de l'archipel. Madère a su en effet très tôt développer, à partir du sucre de canne, une industrie des confits célèbre dans tout l'empire pour ses productions. Nous avons précédemment vu qu'au XVI^{ème} siècle les Juifs de Lisbonne et de l'Algarve étaient passés maîtres dans l'art de la confiserie, mais le Portugal était déjà réputé dans l'Antiquité pour ce type de préparations. Au II^e siècle ap. J.-C., Galien décrivait une pâte de coing (*citonatum*) fabriquée dans la Péninsule ibérique et qu'on importait à Rome à grand frais en raison de son excellence. Cette pâte – nous dit-il – se composait de pulpe de coing broyée et cuite avec du miel. On n'en saura pas plus de Galien sur ce médicament sucré mais cinq siècles après lui le médecin byzantin Paul d'Egine en décrira la technique de préparation. La pâte de coing restera d'ailleurs une spécialité de la Péninsule ibérique jusqu'à ce jour: c'est la *marmelada* portugaise.¹⁰⁰ Le mot fut par la suite étendu à d'autres gelées de fruits et légumes, dont la patate douce qui se prêta très bien à ce genre de conserves. Quoiqu'il en soit, la *marmelada* fut pendant longtemps la conserve la plus utilisée à bord des navires à la fois comme revigorant pour les malades et comme péché mignon pour les chefs. Nous trouvons d'ailleurs dans "*Memorias para historia de praça de Mazagao*" de Luis Maria Do Couto Albuquerque e Cunha, un auteur portugais du XIX^{ème} siècle, une allusion à l'emploi comme fortifiant de ces *marmeladas* par les Mazaganais assiégés en 1562 dans leur citadelle par l'armée du sultan saadien Moulay Abdallah. Il s'agit, selon un récit emprunté à Augustin de Gavy de Mendonça, un témoin de l'événement, d'une invective prononcée par un assiégeant lors d'une altercation verbale l'opposant à un assiégé de part et d'autre des remparts: "Vous autres souris, vous parlez beaucoup, parce que vous êtes nombreux maintenant, que vous mangez beaucoup de marmelades et que vous buvez du vin blanc, mais vous le paierez car tout cela ne vous vaudra rien." Et le rapporteur ajoutera pour faciliter la compréhension de cette invective: "Les ennemis parlaient ainsi, parce qu'un navire

99. Joseph Goulven, "La région des Doukkala," *Annales de Géographie* XXIX, 158 (1920): 127-38; Collectif, *Villes et Tribus du Maroc*.

100. Liliane Plouvier, "Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident: l'exemple de la confiserie," *Horizons maghrébins* 55 (2006): 30-47.

de Sébastien de Brito ayant fait naufrage, les marchandises qu'il contenait vinrent à terre. Les infidèles y trouvèrent, non seulement des caisses de marmelades, des pipes de vin, des jambons et des barriques de viande, mais aussi beaucoup de vêtements de prix, ce qui réjouit les nôtres, parce que les ennemis voyaient qu'il ne nous manquait rien dans ce siège serré."

Quelle était la nature de cette *marmelada*? Le texte cité ne nous le dit pas. Mais si elle venait de Madère, car c'est de cette île que les Portugais avaient reçu des secours en hommes et en vivres, il se peut que ce fut une pâte sucrée de patate douce comme on en fabrique aujourd'hui encore dans l'île sous le nom de *compota de batata doce* (sans gélifiant) ou *marmelada de batata doce* (avec écorce de citron,¹⁰¹ agar agar ou gélatine).

En raison de leur fixation sur le littoral marocain obtenue par la force des armes, les places fortes portugaises se sont trouvées, presque tout le temps, entourées par une population hostile qui ne voyait en elles que des avant-postes en vue d'une conquête en profondeur de son territoire. À l'exception de quelques rares et courtes périodes de trêve ou d'alliance politique qui venaient rompre leur isolement par rapport à l'arrière-pays, cette situation d'enclavement mettait les Portugais dans une situation de dépendance alimentaire vis-à-vis de leur métropole, plaçant cette dernière dans l'obligation d'assurer le ravitaillement des garnisons quand leur approvisionnement ne pouvait se faire autrement. Les Portugais avaient aussi recours à un autre moyen pour se procurer des biens: c'était le pillage des récoltes et des troupeaux de leurs voisins au cours de raids militaires. Mais le rapport des forces en présence ne leur permettait pas toujours de recourir à cet expédient.

Il y avait bien des petits jardins et près à l'intérieur des citadelles pour y cultiver quelques plantes vivrières et faire paître chevaux et bétail, ce qui semble à priori comme la solution à la dépendance vis-à-vis de l'extérieur sauf que l'exigüité de l'espace habitable intra-muros réduisait de beaucoup cette possibilité. Contrôler alors un périmètre extra-muros tout autour des remparts pour pallier cette restriction? L'expérience fut tentée, en effet, mais la réussite de l'entreprise s'avéra totalement aléatoire en raison de l'état quasi permanent de belligérance. Quoi qu'il en soit, les Portugais eurent bien à leur disposition quelques lopins de terre intra-muros et, par moments, des champs extra-muros pour y cultiver quelques plantes, sans doute pas en quantité suffisante pour nourrir tout leur monde, mais au moins de quoi produire quelques produits frais. Nous ne savons malheureusement presque rien de ces productions: les chroniqueurs parlent de blé, d'orge, de fèves, de pois, d'autres grains, de vigne, de maraîchages et de fruits, sans plus de détail. Il y a cependant une grande probabilité, au vu de ce que nous avons dit précédemment sur le fort lien que les places fortes entretenaient avec Madère, et sur la place importante que la patate douce y occupait dans l'alimentation des gens, que celle-ci ait été l'une des espèces cultivées dans les jardins urbains et péri-urbains des citadelles portugaises du littoral marocain.

101. L'écorce de citron est riche en pectine qui possède des propriétés gélifiantes.

Que ce soit du fait de l'expérience acquise par d'anciens captifs marocains ayant servi comme esclaves à Madère puis retournés chez eux ou du souci des Portugais tenant garnison dans les citadelles de s'assurer un minimum d'autonomie alimentaire, la patate douce a donc, très vraisemblablement, fini par prendre pied au Maroc, trouvant dans cette nouvelle terre d'adoption à la fois des conditions favorables à son développement et une rapide acceptabilité auprès de consommateurs locaux.

Ces conditions favorables de croissance, la patate douce les a sans doute trouvées sans avoir besoin d'aller très loin: les sols, ni trop tassés ni trop meubles, le climat et l'ensoleillement des environs immédiats des places fortes portugaises lui ont parfaitement convenu, là où la présence d'eau était suffisante pour lui assurer une bonne irrigation, et plus spécialement dans les Doukkala,¹⁰² l'une des plaines les plus fertiles du Maroc. C'est en effet dans les régions côtières, selon Rebour,¹⁰³ que la patate douce trouve les meilleures conditions édaphoclimatiques durant sa période de croissance qui s'étend de début mai à fin octobre. Les Français arrivés au Maroc au tout début du XX^{ème} siècle, confirmeront d'ailleurs cette observation: Gatefossé la signalait cultivée sur la façade atlantique vers 1920 et une monographie des Doukkala, commandée par les autorités du Protectorat, la mentionne chez les Chtouka, autour d'Azemmour et chez les Oulad Ziane (juste à côté des Chtouka) en 1930.

Le fait que l'auteur de la *Tuhfat al-ahbāb* qui mentionne la *batāṭā*¹⁰⁴ soit originaire du Sud marocain et que Marrakech ait été signalée comme étant le marché vers lequel était dirigée au tout début du XX^{ème} siècle, et probablement depuis quelque temps déjà, la petite production de patates douces des Chtouka, donne à penser que le commerce de ce tubercule était alors assez confidentiel du fait de sa relative rareté ou qu'il trouvait spécialement dans cette ville une clientèle d'amateurs. Cette clientèle devait probablement inclure les Juifs de la ville qui avaient d'étroits liens familiaux et commerciaux avec leurs coreligionnaires d'Essaouira et de Safi. Notre amie Véra A., dont la famille est originaire de Marrakech, nous a d'ailleurs livré une information qui va dans ce sens: sa grand-mère et sa mère savaient préparer, à partir de patates douces, de sucre, de cannelle et de pelures de cédrat, une marmelade plus ou moins gélifiée qui servait à garnir des gâteaux roulés, les *tortas*. Rappelons ici que la patate douce n'est pas citée par la 'Urjūza d'Ibn Shaqrūn, un traité diététique très bien documentée sur l'alimentation, et qu'elle n'était donc apparemment pas encore connue à Fès au XVIII^{ème} siècle, alors qu'elle semble être déjà connue à Marrakech.

102. Abel Brives (1914), de passage dans les Doukkala en 1905 et 1907, notait: "Voici la terre bénie des Doukkala" et plus loin: "Il suffit de jeter le grain en l'air pour qu'il germe." Et Edmond Doutté (1905) disait à propos de l'arrière-pays d'El-Jadida: "Les environs immédiats de la ville sont charmants: de jolis chemins se poursuivent au milieu de jardins qu'arrosent de nombreuses norias."

103. Rebour, *La culture de la patate douce*.

104. Selon nous cette *batāṭā* mentionnée dans la *Tuhfat al-ahbāb* du XVI^{ème} ou du XVII^{ème} siècle, ne pouvait être que la patate douce, la première des tubercules américains à être parvenue au Maroc, bien avant la pomme de terre.

Tous ces éléments réunis permettent de proposer un scénario retraçant les différentes étapes de l'introduction puis de la diffusion de la patate douce au Maroc. Ramenée de Madère, au cours de la deuxième moitié du XVI^{ème} siècle, par les Portugais des places fortes¹⁰⁵ du littoral atlantique qui la cultivèrent dans leurs petits jardins intra- ou extra-muros, ou par des captifs marocains employés comme main d'œuvre agricole dans l'archipel avant de retrouver la liberté, le tubercule suscita de suite l'intérêt de quelques fellahs des Chtouka qui le plantèrent. Cette acclimatation dans les Doukkala-Chiadma a dû se faire entre la deuxième moitié du XVI^{ème} siècle et la première moitié du XVII^{ème} siècle puisque la plante est mentionnée dans la *Tuhfat al-ahbab* datée de cette époque. De là, la patate douce diffusa dans les terres situées le long du littoral atlantique où elle trouva à la fois de bonnes conditions d'humidité et des fellahs, anciens captifs à Madère, ayant appris là-bas, durant leurs années de service en tant qu'esclaves agricoles, le *modus operandi* de sa culture.

Des indices de l'introduction de la patate douce par cette voie, nous les trouvons aussi, nous semble-t-il, dans les préparations culinaires qui passent aujourd'hui pour être des spécialités typiques des anciennes cités portugaises, notamment El-Jadida, Safi, Azemmour, comme nous l'avons vu dans les pages qui précèdent.

Une autre porte d'entrée de la patate douce par le Nord, qui serait le fait des Portugais ou des Espagnols, aurait-elle existé? À notre avis, c'est certain, au moins pour l'époque du Protectorat, et peut-être même bien avant durant les trois années d'occupation de Tétouan par l'armée espagnole (1859-1862), car la patate douce dans l'ancienne zone administrée par l'Espagne y est très répandue et connue d'ailleurs sous le nom de *menyato* (corruption du *boniato* espagnol). En théorie, elle a pu également provenir des présides de Sebta ou de Melilia à une date encore plus reculée dans le temps mais nous n'avons rien trouvé de convaincant à ce sujet dans les sources que nous avons consultées.

Quant à l'éventualité d'une entrée de la patate douce par l'Est, autrement dit par l'Algérie, une proposition qui a pu être avancée – au vu de l'importance que cette culture y a pris pendant les années de la guerre mondiale pour remédier à la pénurie en pomme de terre – rien ne permet aujourd'hui de l'affirmer sauf à ne considérer que les variétés sélectionnées qui furent introduites tardivement alors que l'espèce était déjà présente depuis quelque temps sur le territoire marocain.

En fin de compte, ce grand voyage qui a conduit la patate douce, entre la deuxième moitié du XVI^{ème} et la première moitié du XVII^{ème} siècle, de l'Amérique vers les implantations portugaises sur le littoral marocain, via l'archipel de Madère, elle le doit d'une part à la politique expansionniste du Portugal, devenu à cette époque une grande puissance maritime – un rang assez surprenant pour une petite nation, peu peuplée et peu étendue – d'autre part à la grande inquiétude des Portugais de se trouver en manque de nourriture, leur pays ne produisant que très peu de céréales,

105. Notamment Mazagan, la seule place forte qui demeura de manière continue entre les mains des Portugais au delà de 1550.

ce qui les poussa à conquérir des terres à blé afin d'assurer leur autosuffisance alimentaire et à développer de nouvelles ressources nutritionnelles. En fin de compte, les Portugais qui avaient sous-estimé la résistance des tribus marocaines à leur tentative de colonisation ne réussirent ni à mettre la main sur la production céréalière marocaine ni à s'installer durablement sur le littoral marocain. En revanche, en quittant la terre marocaine ils laissèrent derrière eux un tubercule alimentaire venu d'Amérique, la patate douce, que les Marocains se pressèrent d'adopter. Sans doute que cette plante vivrière serait quand même parvenue au Maroc par d'autres voies, mais cette arrivée aurait alors été plus tardive. Totalement intégrée aujourd'hui dans le registre nutritionnel des Marocains, elle fait partie – reconnaissons-lui ce statut – de l'héritage partagé lusitano-marocain.

Bibliographie

- Abitbol, Véra & Mike Benayoun. *196 flavors*, site culinaire, <https://www.196flavors.com/fr/> site spécialisé dans l'art culinaire et les recettes traditionnelles dans 196 pays de la planète; validé par un collectif d'experts.
- Al-'Alamī al-Ḥasanī, 'Abd as-Salām 'ibn Muḥammad. *Ḍiyā' an-nibrās fī-ḥal mufradāt al-anṭākī bi-lughat fās*. Rabat: Librairie Dar at-turāt, 1986.
- Alvarez de Toledo, Luisa Isabel. *Africa versus America – La fuerza del paradigma*. Cordoba: Centre de Documentacion y Publicaciones islamicas, 2000.
- Al-Wazīr al-Ghassānī, Abū al-Qāsim ibn Muḥammad ibn 'Ibrāhīm. *Ḥadīqat al-'azhār fī māhiya al-'ushūb wa-l-'aqār*. Texte arabe annoté par M.L. Al-Khattabi. Beyrouth: Éditions Dar Al-Gharb Al-Islami, 1985.
- Anghiera, Pierre Martyre. *De orbe novo - Les huit décades*. Traduites du latin, avec notes et commentaire par Paul Gaffarel. Paris: ed. Ernest Leroux, 1907.
- Anonyme (un médecin marocain du XVI^{ème} ou du XVII^{ème} siècle). *Tuḥfat al-aḥbāb*. Texte arabe avec traduction et annotations par Renaud H.P.J. et Colin G.S., Publications de l'Institut des Hautes Etudes Marocaines, tome 24. Paris: Ed. Geuthner, 1934.
- Anonyme. "Navigation de Lisbonne à île de Sao Tomé par un pilote portugais anonyme vers 1545. Trad. S. Sauvageot, Garcia de Orta." *Revista da Junta de Investigações do Ultramar* 9, 1 (1961): 123-38.
- Badia y Leyblich, Domingo. *Les voyages d'Ali Bey El Abassi (Domingo Badia y Leyblich) en Afrique et en Asie (les années 1803, 1804, 1805, 1806 & 1807)*, tome I. Paris: Imprimerie Didot L'Aîné, 1814.
- Baré, Jean-François. "L'énigme de la patate douce. Scénarios historiographiques dans le Pacifique." *Le Journal de la Société des Océanistes* 133, 2^e semestre (2011): 415-22.
- Bellakhdar, Jamal. *La pharmacopée marocaine traditionnelle*. 2^e édition illustrée (première édition 1997), 2 volumes. Casablanca: Éditions Le Fenec, 2020.
- _____. *Le Maroc ouest-saharien, vol. 2: La traversée des siècles: un pays au cœur de l'histoire du Maroc*. Casablanca: Éditions Le Fenec, 2016.
- Benhima, Yassir. *Safi et son territoire: une ville dans son espace au Maroc (11^e-16^e siècle)*. Paris: L'Harmattan, 2008.
- Brives, Abel. *Voyages au Maroc (1901-1907)*. Alger: Typographie Adolphe Jourdan, 1909.
- Carabelli, Romeo. *L'héritage portugais au Maroc*. s.l.: Mutual Heritage & Citeres, 2012.
- Cénival, Pierre de, David Lopes & Robert Ricard. *Les Sources inédites de l'histoire du Maroc; Première série: Dynastie sa'dienne, Archives et bibliothèque de Portugal*, Tome II. seconde partie 1527-1534. Paris: Gueuthner, 1946.

- _____. *Les Sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série. Dynastie sa'dienne. Archives et bibliothèques de Portugal. Tome II. Première partie. Mai 1516-décembre 1526.* Paris: Geuthner, 1939.
- Cénival, Pierre de. *Chronique de Santa cruz du Cap de Gué (Agadir), texte portugais du XVI^e siècle.* Traduit et annoté par Pierre de Cénival. Paris: Paul Geuthner, 1934.
- _____. *Les Sources inédites de l'histoire du Maroc publiées, Première Série: Dynastie Sa'dienne, Archives et Bibliothèques de Portugal. Tome I, Juillet 1486-Avril 1516.* Paris: Geuthner, 1934.
- Chauvet, Michel. *Encyclopédie des plantes alimentaires.* Paris: Ed. Belin, 2018.
- Chevalier, Auguste. "Les Productions végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud. Passé, Présent, Avenir." *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, 12^e année, 133-134 (Septembre-octobre 1932): 669-924.
- _____. *L'Afrique centrale française (Mission Chari-Lac Tchad, 1902-1904).* Paris: A. Challamel librairie maritime et coloniale, 1908.
- Collectif. *Etimologia de Taino.* <http://etimologias.dechile.net/?tai.no>
- Collectif. *Villes et Tribus du Maroc, Région des Doukkala*, tome 2. Paris: Honoré Champion, éditeur, 1932.
- Colomb, Christophe. *La découverte de l'Amérique -Écrits complets (1492-1505).* Textes traduits par Jean-Pierre Clément, Jean-Marie Saint-Lu, Soledad Estorach et Michel Lequenne. Paris: Ed. La découverte, 2015.
- Confraria Gastronómica da Madeira. *Maravilhas da gastronomia madeirense.* Madeira: Confraria Gastronómica da Madeira, 2014.
- Correia, Jorge & Ana Lopes. *Espace urbain d'Azemmour pendant la domination portugaise: bilan de la première mission.* Lisboa: Universidade Nova de Lisboa. Centro de História de Além-Mar (CHAM), 2011.
- D.G.A.D.R. (Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural). *Produtos Tradicionais Portugueses -Batata-Doce da Madeira.* Publication in the Portuguese official journal.
- Degras, Lucien. *La patate douce.* Paris: Maisonneuve et Larose, 1998.
- Do Couto Albuquerque, E Cunha L.M. *Memorias para a historia da praça de Mazagão.* Lisboa: Academia Real das Ciências de Lisboa, 1864.
- Dos Santos, João. *Ethiopia orientale. L'Afrique de l'Est et l'océan Indien au XVI^e siècle. La relation de João dos Santos.* Evora: 1609. Introduction, traduction et notes de Florence Pabiou-Duchamp. Paris: Chandeigne, 2011.
- Doutté, Edmond. *Missions au Maroc: en tribu.* Paris: Ed. Geuthner, 1914.
- _____. *Merrakech.* Paris: Comité du Maroc, 1905.
- Fagundes, Maria Augusta Lima Cruz. *Documentos ineditos para a historia dos Portugueses em Azamor,* Paris: Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian, 2, 1979.
- Febvre, Lucien. "Les aliments: patate et pommes de terre." *Annales d'histoire sociale.* 2^e année, 2 (1940): 135-36.
- Fernandes, Valentim. *Description de la côte occidentale d'Afrique de Ceuta au Sénégal (1506-1507).* Commentaires et traduction par Théodore Monod & Pierre de Cénival. Paris: Ed. Pierre Larose, 1938. Cette étude fut reprise en 1951 sous le titre: Fernandes, Valentim. *Description de la côte occidentale d'Afrique (Sénégal au Cap de Monte, Archipels) par Valentim Fernandes (1506-1510).* Traduction par Théodore Monod, Raymond Mauny, Avelino Teixeira da Mota et Manuel Maria Sarmiento Rodrigues (collaborateur), volume 11 de Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, 1951.
- Foucauld Charles de. *Reconnaissance au Maroc (1883-1884) (Plan-De-La-Tour (Var),* Éditions d'Aujourd'hui, 1985).
- Gast, Marceau. *Alimentation des populations de l'Ahaggar; Etude ethnographique.* Volume 8 de Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques, Préhistoriques

- et Ethnographiques, Conseil de la Recherche scientifique en Algérie. Paris: Arts et Métiers graphiques, 1968.
- Gois, Damião de. *Les Portugais au Maroc de 1495 à 1521*, traduit et annoté par Robert Ricard, Publications de l'Institut des Hautes Etudes Marocaines, tome XXXI. Rabat: Éditions Moncho, 1937
- Goulven Joseph. "La conquête d'Azemmour par les Portugais." 4 numéros de la revue *Le Maroc catholique* (1937).
- _____. "La région des Doukkala." *Annales de Géographie* XXIX, 158 (1920): 127-38.
- _____. *La place de Mazagan sous la domination portugaise (1502-1769)*. Paris: Émile Larose libraire-éditeur, 1917.
- Gourgue, Capitaine Dominique de. *La Reprise de la Floride (en 1567)*. Mont de Marsan: Chabeau libraire, 1851.
- Hair, Paul E.H. "Milho, meixoeira and other foodstuffs of the Sofala garnison (1505-1525)." *Cahiers d'études africaines* 17, 66-67 (1977): 353-63.
- Hémardinquer, Jean-Jacques, "À propos de l'alimentation des marins." *Annales: Economies, sociétés, civilisations*, 18^e année, 6 (1963): 1141-50.
- 'Ibn Ḥamdūsh al-Jazā'irī, 'Abd ar-Razzāq. *Kashf ar-rumūz*. Texte arabe, glossaire arabe-français. Alger: s.d.n.l.
- Kredya, Brahim. *Pages de l'histoire des juifs de Safi*, traduction en français par Abdellah Ferhat. Paris: Éditions Auteurs du Monde, 2009.
- La Espada, Marcos Jiménez de. *Historia del nuevo mundo por El P. Bernabé Cobo*, tome IV. Sevilla, Imp. De E. Rasco, 1893.
- La Martinière, Henri Poisson de. *Souvenirs du Maroc*. Paris: Ed. Plon-Nourrit et Cie, 1919.
- La Martinière, Henri Poisson de et Napoléon Lacroix. *Documents pour servir à l'étude du Nord-Ouest africain, tome III: les oasis de l'extrême Sud algérien*, Gouvernement général de l'Algérie, Service des Affaires Indigènes, 1897.
- _____. *Documents pour servir à l'étude du Nord-Ouest africain, tome II: Le Sud-Ouest algérien et les régions limitrophes, Figuig, L'Oued Guir, L'Oued Saoura*. Alger: Gouvernement général de l'Algérie, Service des Affaires Indigènes, 1896.
- La Martinière, Henri Poisson de. *Itinéraire de Fès à Oujda suivi en 1891*. Paris: Imprimerie Nationale, 1895.
- La Martinière, Henri Poisson de et Napoléon Lacroix. *Documents pour servir à l'étude du Nord-Ouest africain, tome I: Régions limitrophes de la frontière algérienne, Le Rif, Les Djebala*. Alger: Gouvernement général de l'Algérie, Service des Affaires Indigènes, 1894.
- Las Casas, Bartolomé de. *Histoire des Indes* [trad. de l'espagnol par Jean-Pierre Clément et Jean-Marie Saint-Lu]. Paris: Éd. du Seuil, 2002. Il s'agit de la première traduction en français de cet ouvrage publié au XIX^e siècle pour la première fois en espagnol (*Historia del nuevo mundo por El P. Bernabé Cobo*. Sevilla: Imp. De E. Rasco).
- Leclerc, Lucien. *Kashf ar-rumūz (Révélation des énigmes), d'Abd er-rezaq ed-Djezaïry, traité de matière médicale arabe*. Paris: Ed. Baillière & fils et E. Leroux, 1874.
- Liang, Jiamian & Jingwen Qi. "Recherches sur l'introduction de la patate douce." *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 3-4 (juil.-déc. 1981): 271-80.
- Loebenstein, Gad & George Thottappilly. *The sweet potato*. Dordrecht: Springer Science & Business Media, 2009.
- Lopes David. "Les Portugais au Maroc," *Revue d'histoire moderne* XIV, 39 (1939): 337-68.
- Mariette, Alice. "Reportage." In *Le Devoir, média d'information indépendant québécois* (2 février 2019).
- Mendes Ferrão, José Eduardo. *Le voyage des plantes et les grandes découvertes (XV^e-XVII^e siècles)*. Paris: Chandeigne, 2020.

- Merrien Jean. *Cet étrange Christophe Colomb*. Paris: Robert Laffont, 1968.
- Miège Émile. *Les cultures complémentaires au Maroc*. Casablanca: Imp. Française, 1938.
- Moquet Jean. *Voyages en Afrique, Asie, Indes orientales et occidentales - Livre I Voyages en Libye, Canaries et Barbarie*. Paris: chez Jean de Heuqueville, 1617.
- Mouliéras, Auguste. *Le Maroc inconnu, I, L'exploration du Rif*. Paris: Librairie coloniale & africaine, 1895.
- Oubahli, Mohamed. ("Origine et propagation de la pomme de terre en Algérie aux XIX^e-XX^e siècles (1830-1962)." *Horizons Maghrébins* 79 (2018): 90-119.
- Pereira Júlio. *Gastronomia da Madeira*. Lisbonne: ed. Livros e livros, 2007. (Il existe une traduction en français de ce livre par Nadia Gilardi, 3^{ème} ed., 2012).
- Perrot, Émile. *Matières premières usuelles du règne végétal*. Paris: Masson & Cie éditeurs, 1943-1944.
- Perrot, Emile & Louis Gentil. *Les Productions végétales du Maroc*. Paris: Ed. Larose, 1921.
- Perrot, Nicolas, sieur d'Ablancourt. *L'Afrique de Marmol*. Traduction en français. Paris: Chez Louis Billaine, 1667.
- Plouvier, Liliane. "Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident: l'exemple de la confiserie." *Horizons maghrébins* 55 (2006): 30-47.
- Rebour, Henri. *La culture de la patate douce en Algérie*. Alger: Inspection générale et direction de l'agriculture, Imprimerie P. Guiauchain, 1946.
- Ricard, Robert. *Etudes sur l'histoire des Portugais au Maroc*. Coimbra: Acta Universitatis Conimbrigensis, Impr. nas oficina da Atlantida, 1955.
- _____. *Les sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa'dienne, Archives et bibliothèques de Portugal*; t. V: 1552- 1580. Paris: Gueuthner, 1953.
- _____. *Les sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa'dienne, Archives et bibliothèques de Portugal*; t. IV: Janvier 1542-décembre 1550. Paris: Gueuthner, 1951.
- _____. *Les sources inédites de l'histoire du Maroc. Première série: Dynastie sa'dienne, archives et bibliothèques de Portugal*; t. III: Janvier 1535-décembre 1541. Paris: Gueuthner, 1948.
- _____. *Un document portugais sur la place de Mazagan au début du XVII^e siècle de Jorge Mascarenhas*, traduction. Paris: Gueuthner, 1932.
- Rodrigues, José Damião. "L'axe insulaire. Açores et Maroc: relations sociales et économiques (XV^e-XVIII^e siècles)." In *Le Portugal et le Sud du Maroc: contacts et conflits (XV^e-XVIII^e si 109ècles)*, volume I, 169-90, Lisbonne: CHAM, Centro de Humanidades, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Universidade dos Açores, Lab2PT – Laboratório de Paisagens, Património e Território, Universidade do Minho, Escola de Arquitetura, Arte e Design, Universidade do Minho, 2021.
- Rodrigues, Pedro. *Madère à votre table*. Paris: Librairie portugaise et brésilienne, 2018.
- Roselly de Lorgues, Antoine. *Christophe Colomb, Christophe Colomb*. Paris: Sanard & Derangeon libraires-éditeurs, 1892.
- Rosenberger, Bernard. "Le Portugal, le Maroc, l'Océan, une histoire connectée." *Hespéris-Tamuda* LV, 1 (2020): 211-53.
- Rosenberger, Bernard et Hamid Triki. "Famines et épidémies au Maroc aux XVI^e et XVII^e siècle." *Hespéris-Tamuda* XIV (1973): 109-75.
- Rozier, François. *Introduction aux observations sur la physique, sur l'histoire naturelle et sur les arts, avec des planches en taille-douce, dédiées à Monseigneur le Comte d'Artois*. Paris: Le Jay, 1777.
- Saint-Louis, Vertus. "La faim et la fin des autochtones d'Haïti (1492-1520)." *Chemins critiques, Revue haïtiano-caribéenne* V, 2 (2004): 130-58.
- Sauer, Carl O. *The Early Spanish Main*. Berkeley: University of California Press, 1966.

- Segonzac, Marquis de. *Voyages au Maroc (1899-1901)*. Paris: Ed. A. Colin, 1903.
- Serrao, Joël. "Le blé des îles atlantiques: Madère et Açores aux XV^e et XVI^e siècles." *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 9^e année, 3 (1954): 337-41.
- Tazi Mokha, B. "De la médecine arabe du XVIII^e siècle à travers la Urjuzah ash-shaqrūniyah." Thèse de doctorat en médecine, Faculté de médecine et de pharmacie, Université de Rabat, 1980.
- Thévet, André. *Histoire d'André Thevet Angoumois, Cosmographe du Roy, de deux voyages par luy faits aux Indes Australes, et Occidentales*. Edition critique par Jean-Claude Laborie & Frank Lestringant. Genève: Librairie Droz, 2006.
- _____. *Les singularitez de la France antarctique*. rééd. avec notes et commentaires de Paul Gaffarel. Paris: libraires-éditeurs Maisonneuve & Cie, 1878 Ouvrage republié sous le titre: *Le Brésil d'André Thévet. Les singularités de la France antarctique (1557). Edition intégrale établie, présentée & annotée par Frank Lestringant*. Paris: Ed. Chandeigne, 1997.
- Urèna, Pedro Henríquez. *Para la historia de los indigenismos*. Buenoe-Aires: Universidad de Buenos Aires, 1938.

العنوان: إدخال البطاطا الحلوة إلى المغرب: مكسب غذائي، منسوب إلى التراث البرتغالي في سياقات حركة التوسع الاستعماري

ملخص: تحاول هذه المقالة استبعاد فصول الرحلة المثيرة التي قطعتها البطاطا الحلوة [Ipomea batatas] Lam (L.)، منتقلة من أمريكا، بلدها الأصلي، إلى أرض المغرب، في سياقات التوسع الاستعماري وعولمة الموارد الغذائية. وبعبارة أخرى، يقدم المقال مقترحا لسيناريو وصول هذه النبتة الغذائية المنتسبة للخضراوات إلى السواحل المغربية الأطلسية، بوصفها بوابة، للمراكز البرتغالية القائمة هناك منذ القرن الرابع عشر. وفي غياب أي إشارة دقيقة وصریحة تتوفر عليها المصادر المكتوبة، ذهبنا في رحلة استقصائية للبحث عن أدلة يحتمل أن تكون كفيلة بوضعنا على الطريق الصحيح، وذلك بجمع أكبر عدد ممكن من القرائن. ونعتقد أن بعضا من هذه المؤشرات والدلائل التي تبدو صامتة في حد ذاتها عند تناولها معزولة، ربما تبدأ في التحاور مع بعضها البعض حينما يقع التفاعل بينها.

وقادنا البحث عن هذه القرائن التي اجتهدنا في الوصول إليها، بأقصى طريقة انتقائية ممكنة، اقتفينا من خلالها آثار نبتة البطاطا الحلوة، وذلك انطلاقا من أمريكا إلى شبه الجزيرة الأيبيرية أولاً، حيث كانت تستخدم في هيئة إمدادات غذائية طارئة يحتفظ بها في مخازن الكارافيلات الإسبانية وكمادة غذائية جديدة مثيرة لاستغراب وفضول الجاهلين بوجودها. وبعدئذ كانت السفن البرتغالية تنقلها هي الأخرى بسرعة كبيرة إلى السواحل الأفريقية، حيث وجدت فيها ظروفاً أكثر ملاءمة للتطور من أراضي أوروبا الغربية. ويبدو في النهاية، أن البرتغاليين الذين وصلوا إلى المغرب بهدف احتلال سهول القمح الغنية فيه، لم ينجحوا لا في الحصول على منتوجات الحبوب المنشودة، ولا في التمكن من الاستقرار بصفة دائمة في البلاد. ومن ناحية أخرى، ففي أعقاب مغادرة البرتغاليين للتراب المغربي، خلفوا وراءهم الآثار الدالة على مرورهم هذا، مما أسهم - على الرغم من عدم التناسق الذي اتسمت به علاقاتهم مع السكان المحليين - في خلق تراث ثقافي مشترك تشهد عليه اليوم نبتة البطاطا الحلوة. وذلك من خلال دخولها المبكر نسبياً إلى أرض المغرب، وعبر انتشار تقاليد الطهي التي نشأت حولها.

الكلمات المفتاحية: البطاطا الحلوة، (إيبوميا باتاتاس)، المغرب، المواقع البرتغالية المتقدمة، التوسع الاستعماري، مازغان، أزموور، أسفي، فن الطهي، ماديرا، التراث البرتغالي.

Titre: L'introduction de la patate douce au Maroc: Une acquisition à verser au crédit de l'héritage portugais dans un contexte d'expansion coloniale

Résumé: Cet article est un essai de reconstitution du grand voyage qui conduisit la patate douce [*Ipomea batatas* (L.) Lam.] de l'Amérique, son pays d'origine, au Maroc, dans un contexte d'expansion coloniale et de mondialisation des ressources nutritionnelles, autrement dit une proposition de scénario pour l'arrivée de cette plante sur le littoral atlantique marocain avec, comme porte d'entrée, les places fortes portugaises installées là à partir du XIV^{ème} siècle.

En l'absence de toute indication précise disponible dans les sources écrites, nous sommes partis à la recherche d'indices susceptibles de nous mettre sur la voie en essayant d'en collecter le maximum possible car il arrive que des indices, muets quand ils sont pris isolément, se mettent à parler lorsqu'ils entrent en interaction entre eux.

Cette recherche d'indices à laquelle nous nous sommes livré nous mena, de la manière la plus éclectique qui soit, dans le sillage de la patate douce, de l'Amérique vers la Péninsule ibérique d'abord, embarquée comme provision de secours dans les soutes des caravelles espagnoles et comme curiosité exotique, très vite relayées par les navires portugais qui la transportèrent à leur tour sur les côtes africaines où elle trouvera des conditions de développement bien plus favorables qu'en Europe occidentale. En fin de compte, les Portugais qui étaient arrivés au Maroc dans un but de conquête de ses riches plaines à blé, ne réussirent ni à mettre la main sur la production céréalière marocaine ni à s'installer durablement dans le pays. En revanche, en quittant la terre marocaine, ils laissèrent derrière eux des marques de leur passage qui ont contribué – malgré la dissymétrie qui caractérisa leurs rapports avec les populations locales – à créer un héritage culturel partagé, ce dont témoigne aujourd'hui la patate douce par son introduction relativement précoce au Maroc et par la tradition culinaire qui s'est constituée autour d'elle.

Mots-clés: Patate douce, *Ipomea batatas*, Maroc, places fortes portugaises, expansion coloniale, Mazagan, Azemmour, Safi, art culinaire, Madère, héritage portugais.