

What did the Poor Eat in 'Ifriqiya?

Que mangeaient les pauvres en 'Ifriqiya?

Sihem Debbabi Missaoui

Université de La Manouba, Tunis

Membre de l'Académie tunisienne Beit al-Hikma

Abstract: This article aims to reconstruct the food of the poor based on the sources of 'Ifriqiya whereby poverty has both a material meaning which refers to necessity and a spiritual meaning, which is that of *zuhd*, the renunciation of the pleasures of life. Cereals, olive oil, vegetables, legumes and other filling and satiating foods mainly constitute the daily diet of the plebs. But the repetitive droughts and various troubles which have marked the history of 'Ifriqiya have intensified hunger and caused famines, pushing the poor to have “substitute food.” In a society of need, the Koranic representation of giving to the poor adds to the original societal form of donation, taking on a sacred and ethical dimension which shapes the images of donors, including that of the “nurturing king.” While the donation intensifies during festivals through the rite which welds the bonds and renews them, it also fixes the poor in their status of assistance.

Keywords: 'Ifriqiya, Food, Poor, Hunger, Donation.

Introduction

La pauvreté est relative ne pouvant être quantifiée de la même manière dans toutes les sociétés, tous les espaces et tous les temps. Elle prend sens dans les attitudes et les représentations,¹ dont celle qui se dégage du Coran qui présente la pauvreté comme un état faisant partie d'un ordre du monde voulu par Allah qui détient ses richesses et les octroie à ceux qu'il veut. Dans cet ordre, les pauvres dépendent des œuvres pies que Dieu reconnaîtra et rendra.² C'est dans un contexte de compassion, de pitié, de solidarité et de miséricorde que les pauvres sont cités dans le Coran, ce qui a eu une influence dans la manière de les considérer en tant que personnes dépendantes qu'il faut reconnaître, accepter, assister et, par-là, nourrir. La pauvreté est dans le Monde musulman médiéval, un état, une situation et une condition sociale qui caractérisent le statut d'une classe se trouvant à la basse échelle de la société, la *'amma*, plèbe qui est à l'opposé de la *khāṣṣa*, aristocratie riche au pouvoir. On peut distinguer dans les sources de l'Ifriqiya les pauvres, qui le sont par condition, et les *zuhhād*, ascètes et dévots qui choisissent la pauvreté, renonçant aux plaisirs de la vie et prenant le chemin d'Allah. Nelly Amri a

¹ Georg Simmel a montré que la pauvreté est une construction sociale basée sur le principe d'assistance et de reconnaissance et non un état quantitatif: *Les pauvres*, Coll Quadrige (Paris: PUF, 1998); Abdelhamid Larguèche, *Les ombres de la ville. Pauvres, marginaux et minoritaires à Tunis (XVIII^e et XIX^e siècles)* (Tunis: CPU, 2002), 45; Abdelhamid Hénia, “Représentation sociale de la richesse et de la pauvreté à Tunis au XVIII^e et XIX^e siècles,” in *Pauvreté et richesse dans le monde musulman*, dir. J-P Pascual (Paris: Maisonneuve et Larose 2003), 51. Voir la délimitation de la Pauvreté dans Mustapha Nasraoui, *La représentation de la pauvreté dans la société tunisienne* (Paris: l'Harmattan, 1996), 23-6.

² *Le Coran*: 2/ 73, 271, 273; 4/36; 24/22; 32/28; 35/15; 76/8; 90/15.

remarqué que la notion spirituelle de *faqīr*, pauvre, s'est modifiée suivant l'évolution du soufisme, à partir du IX^e siècle, prenant le sens de celui qui trouve refuge dans une institution religieuse optant pour le *tawakkul* qui est un style de vie dont le sens est de s'en remettre à Dieu.³

Les pauvres de l'Ifriqiya ne sont pas en dehors de la société et y sont familiers, connus et reconnaissables dans l'espace public. Ils forment deux catégories: le *mu'dim*, qui ne possède rien pour se nourrir, se trouvant dans une situation de dépendance totale, et le *mu'sir* qui est dans la difficulté mais qui peut trouver de quoi s'alimenter.⁴ Quelle que soit la différence entre les deux, ils forment une classe de *fuqarā'* et de *masāqīn*, besogneux et misérables, dont le style de vie se ressemble, comparé au style distinctif de l'élite. Mais faudrait-il chercher à savoir s'il s'agit d'un mangeur unique pauvre ou pluriel?⁵

Notre objet n'est pas de faire une comparaison entre deux régimes alimentaires qui s'opposent et qui contribuent à la construction de deux classes de mangeurs, ni de nous concentrer sur l'histoire des famines précisant leurs causes, mais de nous limiter à la pauvreté alimentaire dans la vie ordinaire et aux nourritures de substitution dans les périodes de crises, tout en dégagant les manières d'intégrer le pauvre, dans la société, par le don, élément récurrent dans les sources et "opérateur magique et sine qua non de l'être ensemble."⁶

1. La nourriture au jour le jour

1.1. L'alimentation de la plèbe

Les céréales et l'huile d'olive constituent la base de la nourriture du pauvre sous forme de pain d'orge trempé dans l'huile, émietté dans un *jashīsh*, soupe d'orge ou arrosé de bouillon pour obtenir un *tharīd*,⁷ plat par excellence de l'Occident musulman.⁸ Les pains de millet, de doura, de seigle, de lupin, de pois chiche, de fève et de gesse ainsi que leur farine sont cités dans les ventes.⁹ Une distinction existe entre *al-"khubz a-naqiyy"*, pain pur et

³ Nelly Salama Amri, *Al-walāya wal-mujtama'* (Beyrouth: Dār al-Farābī, 2006), 195-98.

⁴ Moḥamed Ibn Saḥnūn, *Kitāb al-'ajwiba* (Tunis: Dār Saḥnūn, 2000), 304.

⁵ La notion de la pluralité du mangeur est proposée par Jean-Pierre Corbeau dans *Penser l'alimentation* (Toulouse: Privat, 2008), 30-1.

⁶ Alain Caillé, *Anthropologie du don* (Paris: La découverte, 2007), 104.

⁷ Abū al-'Arab, *Tabaqāt 'ulamā' 'Ifriqiyya wa Tūnis* (Tunis: a-Dār a-tūnusiyya li-nashr, 1985), 105; Mālikī-al, *Riyāq a-nufūs* (Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1994), I, 193, 360, 435, 464, II, 111-2, 119, 363; Ibn Razīn a-Tujībī, *Fuḍālat al-khiwān fī ṭayyibāt a-ṭa'ām wal 'alw ān* (Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1984), 60-1; Sihem Debbabi Missaoui, *Mā'idatu 'Ifriqiyyata. Dirāsa fī 'alwān a-Ṭa'ām* (Carthage: Beīt al-Hikma, 2017), 105-16.

⁸ Mohamed Oubahli, *La main et le pétrin* (Casablanca: Fondation du Roi Abdul-Aziz, 2012), 286-303.

⁹ Al-Bughtūrī, *Sīrat mashāyikh Naffūsa* (Mu'assast Tāwālt li-thaqāfa, 2014), 79; Burzulī, *Jāmi' masā'il al-aḥkām ou Ftāwā* (Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī 2002), III, 345-347; *Ibn Jumā'a, Sharḥ masā'il al-buyū'* (Tunis: Manuscrit, BN, 17938), 3a; Ibn Nāji, *Ma'ālim al-'imān* (Tunis: Al-Maktaba al-

“*al-kubz ghayr a-naqqiy*” qui est un pain non débarrassé du son, celui de la plèbe et mangé par besoin.¹⁰ Pains au levain et galettes sans levain, *faṭīr* sont consommés. Les cuissons sont diverses, au four public, *furn*, au four punique, *tannūr*, au poêlon, *tābiq* et sous la cendre, *milla*. Le pain bis, *bushmāt* est d’usage faisant partie des produits vendus dans la ville de Tunis.¹¹ Dans le corpus des ventes à l’époque hafside (XIII^e-XV^e siècles) à Tunis, figurent des pains améliorés au beurre rance, *musamma* et au gras, *shaḥmiya*.¹² La production et le commerce du pain sont étroitement contrôlés¹³ puisque l’intérêt pour cet aliment vital n’a pas qu’un aspect socio-économique mais une dimension politique.¹⁴ Quand Michèle Ferrières explique que “la peur de manquer le pain est structurante” et qu’à la base de cette peur “se trouve le peuple effrayé et menaçant,”¹⁵ elle renvoie à cette dimension. La vente des céréales complètes et concassées crues et torrifiées est codifiée et contrôlée¹⁶ parce qu’elle est, comme le pain, “une préoccupation majeure des villes, des États, des marchands et des hommes.”¹⁷

La *basīsa*, farine d’orge grillée, appelée *sammīt* à Nefoussa,¹⁸ est un mets berbère antique,¹⁹ cité dans les sources médiévales, depuis la conquête de l’Ifriqiya²⁰ jusqu’au XVI^e siècle parmi les plats des pauvres.²¹ On a des informations sur le mélange de cette farine à l’huile d’olive, à l’eau²² ou, en plus de l’huile, au jus de citron ou d’orange, dans la ville de Tunis au XVI^e siècle.²³ On a rapproché ces farines et la manière de les consommer de la *maza* et la *pitsane* des grecs ainsi que de l’ancien *orgeat*.²⁴ Parmi les plats quotidiens, figure la *‘aṣīda*, bouillie de semoule, de farine d’orge ou de blé,²⁵

¹⁰ ‘atīqa, 1993), II, 170; Siqillī-al, *Mufradāt* (Beyrouth: Dār al-fikr al-lubnānī, 1993), II, 400; al-Tijāni, *Rihla* (Tunis-Lybia: A-Dār al-‘arabiyya li-l-kitāb, 1980), 186.

¹¹ Debbabi, *Mā’ida*, 89.

¹² Toutes les informations sur les pains et les mets de pain de l’Ifriqiya se trouvent dans: Debbabi, *Mā’ida*, 88-154.

¹³ Burzulī, *Fatāwā*, III, 347.

¹⁴ Yahya B. ‘Umar, *Aḥkām as-Sūq* (Tunis: STD, 1975), 54-8; ‘Uqbāni-al, *Tufat a-nādhir* (Damas: Extrait de BEO, 1967), XIX, 223; Burzulī, *Fatāwā*, III, 184, 196-8, 346-8.

¹⁵ Yassine Essid, “Les métiers alimentaires dans l’économie urbaine d’après les ouvrages de *hisba*,” in *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée* (Tunis: GERIM, 2000), 258-61.

¹⁶ *Histoire des peurs alimentaires* (Paris: Editions du Seuil, 2002), 155.

¹⁷ Ibn ‘Umar, *Aḥkām*, 48-9, 59-60; Burzulī, *Fatāwā*, III, 224, 232.

¹⁸ Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV-XVIII^e siècles* (Paris: Armand Colin, 1979), I, 118.

¹⁹ Shammakhi-al, *Kitāb a-Siyar* (Tunis: FSHS, 1995), 83.

²⁰ Ernest Gobert, *Usages et rites alimentaires des Tunisiens* (Tunis: Editions Sahar, 2003), 167-9.

²¹ Mālikī, *Riyādh*, I, 52.

²² Al Wazzān, *Wasf ‘Irīqiya* (Tunis: Dār al Gharb al-islāmī, 1983), II, 76.

²³ Al Qādhi ‘Iyāḍ, *Tartīb al-madārik* (Rabat: Wizārat al-‘awqāf wa-sh-‘ūn al-‘silamiyya, 1982), IV, 201.

²⁴ Wazzān, *Wasf*, II, 76.

²⁵ Annie Hubert, *Le pain et l’olive* (Paris: CNRS, 1984), 46; Marie-Claude Amouretti, “Villes et campagnes grecques,” in *Histoire de l’alimentation*, dir. J.-L. Flandrin et M. Montanari (Paris: Fayard, 1996), 138.

²⁶ Mālikī, *Riyādh*, II, 33; ‘Iyāḍ, *Madārik*, IV, 374; Siqillī-al, *‘Adwiya*, II, 399.

dont le nom est *'īsh* dans les biographies *'ibadhites*.²⁶ Le *bāzīn*, terme qui est apparu dans les sources à partir du VII^e-XIII^e siècle, est également une bouillie consommée avec de l'huile, une soupe *hisā'* ou une sauce.²⁷ Les soupes onctueuses d'orge ou de blé, *jashīsh*²⁸ de blé et de morceaux gras de viande, *harīsa*²⁹ de farine ou d'amidon, et *ḥarīra*³⁰ sont de toutes les époques.³¹ Bouillies et soupes de céréales sont anciennes, faisant partie d'"une longue durée" méditerranéenne et moyen-orientale³² et d'un fond culinaire universel.³³ Le couscous et le *barkūkish* à grosse semoule ne figurent en *'Ifriqiya* dans aucun texte antérieur à l'époque hafside.³⁴ Si nous retrouvons, dans les sources de l'époque, la manière de rouler le couscous et de le cuire à la vapeur, les recettes qui nous sont parvenues sont celles des riches du milieu tunisois.³⁵ Mais dans un texte tardif hagiographique d'al-Qashshāsh (m.1031/1621), divers couscous de pauvres sont cités, dont ceux à base de semoule d'orge ou sans viande.³⁶

Les pauvres sont des consommateurs de légumineuses *qaṭānī* et de légumes qui sont généralement mentionnés par le générique *baql* ou *buqūl* dont la production est abondante.³⁷ Parmi les repas de la semaine de Sa'īd B.al Haddad (m.302/914), Mālikī (m. après 494/1072) cite trois plats de blette cuisinée en *kawākibiyya* avec des pois chiches, en *nisābūriyya* avec des

²⁶ Bughtūrī, *Siyar*, 152-3; Shammākhī, *Siyar*, 190-1.

²⁷ Tadulī-al, *Mānāqīb 'ā'isha al-Mannubiyya* (Tunis: Manshūrāt Kārim Cherif, 2011), 136; al-Rāshidī, *'Ibtisām al-gharūs* (Tunis: Imprimerie Nationale, 1303H), 331; Ibn Nājī, *Ma'ālim*, IV, 172-3; Burzulī, *Fatāwā*, III, 348; Wazzān, *Wasf*, II, 76, 84, 87.

²⁸ Abul 'Arab, *Tabaqāt*, 105; Mālikī, *Riyād*, I, 360, II, 119.

²⁹ Ishāq B. Sulaymān, *Al-'Aghdhiya wa-l-adwiya* (Beyrouth: Dār 'Izz a-dīn, 1992), 206; Ibn al-Jazzār, *Zād al-musāfir* (Carthage: Beīt al-Hikma, 2000), I, 249, 488; Rāshidī, *Ibtisām*, 291-2; Burzulī, *Fatāwā*, III, 173, 347, Siqqillī, *Mufradāt*, II, 399.

³⁰ Mālikī, *Riyād*, II, 394; Ibn Sulaymān, *'Aghdhiya*, 123; Ibn Nājī, *Ma'ālim*, II, 311.

³¹ Debbabi, *Mā'ida*, 41-5, 49-52.

³² Caton, *De l'agriculture* (Paris: Les Belles Lettres, 1988), 85; Apicius, *L'art culinaire* (Paris: Les Belles Lettres, 1987), IV: 1-2, V: I, 1, V: V, 1-2; Pline l'Ancien, *Histoire naturelle* (Paris: Les Belles Lettres, 1972), livre XVIII, XIV, 72; Jean André, *la cuisine romaine* (Paris: Klincksieck, 1961), 62-4, Jean Bottéro, *La plus vieille cuisine du monde* (Paris: Editions Louis Audibert, 2002) 34, 75, 77, 114; Antonella Spanò Giammaro, "Les Phéniciens et les Carthaginois," in *Histoire de l'alimentation*, dir. J-L Flandrin et M Montanari (Paris: Fayard, 1996), 93. Pour le monde musulman voir, Debbabi, *Mā'ida*, 51-2, 63.

³³ Voir la partie III, dans Adam Maurisio, *Histoire de l'alimentation végétale* (Paris: Payot, 1932), 277-375.

³⁴ Debbabi, *Mā'ida*, 73-86 et Oubahli, *La main*, 404-68.

³⁵ Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 87-8; Robert Brunschvig, *Deux récits de voyage inédits en Afrique du Nord au 15^e siècle* (Paris: Larose, 1936), 204-5.

³⁶ Ibn al-Murābit, *Nūr al-'armāsh* (Tunis: Al-Maktaba al-'atīqa, 1998), 287, 308, 431, 437, 462, 526.

³⁷ Al-Bakrī, *Al-Masālik wa-l-mamālik* (Tunis: A-Dār al-'arabiyya lil kitāb, 1992), II, 681, 719; al-Idrīsī, *Nuzhat al-mushṭāq* (Beyrouth: 'ālam al-kutub, 1989), I, 277, 293; Ibn Faḍlalah al-'Umarī, *Masālik al-'absār* (Les Emirats: Marqaz Zāyid li-turāth wa-t-tārīkh, 22001), IV, 88. Il cite le concombre, le cornichon, le navet, l'aubergine, le chou, la laitue, la chicorée, l'asperge, la blette, la courge, le pourprier. La liste est entière dans Ibn Sulaymān *'Aghdhiya*, 360-466. Mais voir aussi: Burzulī, *Fatāwā*, III, 160, 225, 45, 394, 398.

carottes et en *fustuqiyya* avec des fèves vertes.³⁸ Une autre purée de fèves sèches, *biṣāra*, revient dans les sources d'époques différentes.³⁹ Cuire les fèves avec l'oignon,⁴⁰ entières, bouillies et juste salées ou avec de l'orge en soupe, assaisonnées de carvi, de cumin, de vinaigre, rôties dans la braise ou torréfiées dans une poêle étaient des modes de cuisson connus en 'Ifriqiya.⁴¹ La bouillie de fèves n'est pas inconnue du monde romain antique.⁴²

Les mentions de la consommation de viande sont rares dans la vie quotidienne. Mais faudrait-il relativiser l'idée que les pauvres n'en consomment que pendant les fêtes? Cette idée ne considère que la catégorie du *mu'ḍim* et ne prête aucune attention aux années fécondes, ni à la baisse des prix,⁴³ ni à la géographie alimentaire du pays, ni encore au genre de vie des pasteurs nomades. Quand Ibn 'Umar (280/901) prend en considération, dans le contrôle de la viande, l'intérêt de la plèbe qui ne doit pas être lésée, ceci veut dire qu'il lui arrive d'en acheter.⁴⁴ La prohibition par le *fiqh* d'acheter la viande d'une bête usurpée, *maghṣūba*, n'est pas toujours rigoureuse dans le cas de la précarité du consommateur qui justifie lui-même sa consommation par sa pauvreté.⁴⁵ Quant au poulet, il était élevé aussi bien dans les villes que dans les campagnes pour la consommation d'œufs et la préparation de quelques rares plats dont le *tharīd*.⁴⁶ Les œufs se mangent frits, pochés, à la coque, au plat, en *'ujja*, omelette, et cuits dans les cendres.⁴⁷ Les produits de chasse, perdrix, pintades, étourneaux, grives, outardes et alouettes entrent dans l'alimentation⁴⁸ ainsi que l'antilope, la gazelle, le cerf et l'autruche dans le sud.⁴⁹ Les poissons, abondants, constituent une nourriture bon marché sur les côtes⁵⁰ et sont préparés grillés, rôtis ou frits.⁵¹ La tradition de les sécher,

³⁸ Mālikī, *Riyād*, II, 101.

³⁹ Mālikī, *Riyād*, II, 32, Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 239-40; Nuwayrī-al, *Nihāyat al-'arab* (Le Caire: Al-Majlis al-'a lā li-thaqāfa, 1983), XXIV, 116.

⁴⁰ Abū al-'Arab, *Ṭabaqāt*, 97.

⁴¹ Ibn Sulaymān, *'Aghdhiya*, 230-1.

⁴² Plin L'Ancien, *Histoire naturelle*, XVIII, XXX (12), 117.

⁴³ Voir la fécondité, l'abondance et la baisse des prix par exemple dans 'Ibn 'īdhārī, *Bayān*, 280, 300, 484.

⁴⁴ Ibn 'Umar, *'Aḥkām*, 72.

⁴⁵ Burzulī, *Fatāwā*, III, 170, 171, 173.

⁴⁶ Burzulī, *Fatāwā*, III, 248; Debbabi, *Mā'ida*, 106.

⁴⁷ Debbabi, *Mā'ida*, 238-9.

⁴⁸ Robert Brunshvig, *La Berbérie orientale sous les Hafsidés* (Paris: Adrien-Maisonneuve, 1982), II, 227; Debbabi, *Mā'ida*, 182-4.

⁴⁹ Wazzān, *Waṣf*, I, 62, II, 116; Brunshvig, *Hafsidés*, II, 227.

⁵⁰ Bakrī, *Masālik*, 699, 721; Ibn Ḥawqal, *Ṣūrat al-'arḍ* (Leiden: Brill, 1930), 70-1; 'Idrīsī, *Nozha*, 288-9; Tījanī, *Riḥla* (Tunis: A-Dār al-'arabiyya li-l-kitāb, 1980), 68, 86, 120, Wazzān, *Waṣf*, II, 68, 82, 84, 87; Hady-Roger Idris, *La Berbérie orientale sous les Zirides* (Paris: Adrien Maisonneuve, 1962), II, 632-33; Brunshvig, *Hafsidés*, II, 228-9.

⁵¹ Ibn Sulaymān *'Aghdhiya* 157-8; Mālikī, *Riyād*, II, 394, Ibn Nājī, *Ma'ālim*, III, 119; Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 199-208.

de les conserver pendant une longue période et de les consommer existe déjà.⁵²

La consommation des escargots, licites dans le malikisme, renforce une tradition berbère antique qui persiste.⁵³ Les géographes citent la cynophagie dans les régions de Gabès et de Qastiliya (Djérid). Les chiens sont engraisés, cuisinés dans la *harīsa* et vendus sous forme de viande ou de *tharda* (bouillie de pain émietté)⁵⁴ malgré leur prohibition par le malikisme et leur désapprobation par l'ibadisme.⁵⁵ Cette consommation paraît être une tradition ancienne dans certaines régions du Maghreb.⁵⁶

L'huile, le gras, le lait, le beurre, le beurre rance sont indiqués en tant que produits vendus et contrôlés.⁵⁷ Les tribus nomades et les campagnards, vivant de l'élevage, consomment certainement les produits laitiers.⁵⁸ Quant aux fruits abondants dont les figues, les dattes et les raisins, ils semblent être à la portée des pauvres.⁵⁹ Les épices, aromates et condiments ne sont mentionnés que dans la cuisine des riches, mais nous savons que les herbes sauvages et les épices sont très variées et à la portée de la plèbe dont le romarin, le thym, la menthe, le basilic, la rue, le carvi, le cumin, la coriandre, le fenouil et l'anis;⁶⁰ certains sont d'ailleurs cités dans les rares plats populaires communs aux Maghrébins de la *Fuḍāla*.⁶¹ Le sel est abondant dans le pays et le vinaigre de dattes et de raisins revient dans les ventes, le contrôle de sa production et dans la cuisine.⁶² Le garum est largement consommé depuis l'Antiquité.⁶³

Les divers textes présentent une consommation normale de nourritures, à part celle des besogneux qui vivent dans une grande précarité. Les céréales, le pain et l'huile, aliments de base, sont au centre des préoccupations dans les différentes sources.⁶⁴ Ils reviennent dans tous les régimes constituant les éléments de la satiété. Mais une alimentation basée

⁵² Bakrī, *Masālik*, 698-9; Anonyme, *Al-'Istibṣār* (Bghdad: 'Afāq 'arabiyya, 1987), 120; Ibn 'Umar, *'Aḥkām*, 120-22; Mālikī, *Riyāḍ*, II, 363; Debbabi, *Mā'ida*, 207-14.

⁵³ Burzulī, *Fatāwā*, I, 635.

⁵⁴ Bakrī, *Masālik*, 709; al-Maqdisī, *'Aḥsan a-taqāsīm* (Beyrouth: Dār 'ihyā' a-turāth, 1988), 201; Tijānī, *Riḥla*, 160.

⁵⁵ Debbabī, *Ta'ām*, 240.

⁵⁶ Jacqueline Millet, "Manger du chien? C'est bon pour les sauvages?," *L'Homme* 136 (1995): 84; Virginie Prévot, "Les ragoûts de chien: prophylaxie, beauté et gastronomie," in *Horizons Maghrébins* 55 (2005): 88-9.

⁵⁷ Ibn 'Umar, *'Aḥkām*, 36,50, 65-7; Burzulī, *Fatāwā*, III, 67, 185-191, 249-50, 348, 350.

⁵⁸ Wazzān, *Waṣf*, I, 58, II, 116; Brunshvig, *Hafsides*, II, 269-270; Shammākhī, *Siyar*, 103.

⁵⁹ Ibn 'Umar, *'Aḥkām*, 50-4; 73 Shammākhī, *Siyar*, 140, 193.

⁶⁰ Burzulī, *Fatāwā*, III, 352; Mālikī, *Riyāḍ*, II, 238.

⁶¹ Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 60-2, 93-4, 239-40, 270.

⁶² Burzulī, *Fatāwā*, III, I, 358-9 V, III, 61, 342.

⁶³ Ibn Sulaymān, 'Aghdhiya, 509-10; Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 262-270, Debbabī, *Mā'ida*, 212-214.

⁶⁴ Massimo Montanari a remarqué pour l'Europe au XI^e siècle que le pain "traverse les documents d'une manière obsessionnelle," *La faim et l'abondance* (Paris: Editions du Seuil, 1995), 71.

sur les végétaux est “monotone et donc fragile” comme l’a remarqué Bruno Laurioux pour l’Europe.⁶⁵ La pauvreté n’est pas statique dans la vie d’un individu qui, après avoir consommé, durant sa jeunesse les épluchures ramassées devant les portes, se voit à l’âge adulte manger de la viande ovine, offrir une *rafīssa*, entremets de semoule préparé avec des dattes, du beurre et du miel.⁶⁶

1.2. Le régime des *zuhhād*, les pauvres d’Allāh

“Le pauvre se nourrit de ce qu’il trouve, se vêt de ce qui le couvre, habite là où il atterrit,”⁶⁷ telle est la définition du *zāhid* parfait dont la pratique du jeûne peut durer de longues années ou toute une vie d’endurance et de souffrance. La rupture du jeûne se constitue généralement d’une nourriture rudimentaire. Toutefois il serait difficile de typifier un mangeur *zāhid*, mais aux moins deux types de mangeurs se distinguent: des végétariens dont le régime est constitué de bouillie ou de soupe d’orge avec ou sans légumes, d’une bouillie de fèves, ou de pain et d’eau.⁶⁸ “Le pain d’orge et l’huile sont une nourriture de faim que l’homme ne désire que dans une telle situation.”⁶⁹ C’est pourquoi ils sont, pour la plupart une nourriture quotidienne. Les ascètes consomment *buqūl al faḥṣ*, ou *baql al-bariyya*, légumes sauvages mentionnés par le générique, sans détails. Mais nous pouvons avoir une idée sur les plantes sauvages comestibles en 'Ifrīqiya dont le poireau, l’ail, l’oignon, la carotte, le navet, la laitue, la chicorée, la mauve, la guimauve, le pourpier, le cresson, l’oseille, le cardon, la roquette, le sonchus...⁷⁰ Parmi les ascètes, il y a celui qui récupère les épluchures de courge⁷¹ et celui qui n’a pas touché, durant neuf ans, à l’huile et aux fèves, ne possède aucun ustensile de cuisine et, affamé, pétrit un peu de farine d’orge qu’il cuit dans la braise de ses compagnons.⁷² Ainsi, le dévot Dawūd B. Yaḥyā (m.249/863) se nourrit de pain d’orge dur, trempé dans de l’huile amère⁷³ et Abū sa‘īd a-Nawfalī (m.354/965) consomme du pain dur émietté dans de l’eau, en été et dans un bouillon préparé seulement avec un oignon et du sel, en hiver.⁷⁴

Les aliments de cueillette, le choix de la même céréale donnée aux bêtes de somme, les préparations rôties (pain et farine torréfiée) et le bouilli primitif non élaboré rapprochent le *zāhid* de la nature et montrent son choix d’une alimentation individuelle “désocialisée” et d’une expérience de “retour

⁶⁵ Bruno Laurioux, *Manger au Moyen-Âge* (Paris: Hachette, 2002), 51.

⁶⁶ Biographie d’a-Rammāḥ (m.749/1348), Ibn Nājī, *Ma‘ālim*, IV, 109-10, 116.

⁶⁷ Mālikī, *Riyāḍ*, I, 315.

⁶⁸ Mālikī, *Riyāḍ*, I, 192-3, 338, II, 31-2, 34, 212; Ibn Nājī, *Ma‘ālim*, III, 205.

⁶⁹ Mālikī, *Riyāḍ*, I, 192-3.

⁷⁰ Ibn Sulaymān, *‘Aghdhiya*, 305-425.

⁷¹ ‘Iyād, *Madārik*, Biographie d’Abū ‘Ishāq a-Jbiyānī (m. 279/892), VI, 227-8.

⁷² Mālikī, *Riyāḍ*, Biographie d’Abū Ja‘far a-Tarābulṣī (m.347/958), II, 433-4.

⁷³ Mālikī, *Riyāḍ*, I, 334.

⁷⁴ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 466.

à une pureté originelle.”⁷⁵ Le rejet de la viande n’est pas en relation avec l’angoisse de tuer l’animal mais il s’agit d’un refus du plaisir qui réside dans la chair. Il en est de même pour le refus du poisson.⁷⁶

Le pain d’orge grossier a une dimension mystique dans la culture de l’Islam, lié dans l’imaginaire à l’archétype Mohammadien et à la représentation de la nourriture de ses compagnons. Il symbolise le *kafāf*, littéralement ce qui suffit pour vivre en renonçant aux biens de la terre. Dans le soufisme, le pain est la nourriture qui permet au mangeur l’exercice spirituel, d’autant plus qu’il est dans l’imaginaire musulman la nourriture originelle de la vie sur terre, celle qu’Adam a produit, préparé et mangé quand il a senti la faim, initié par l’ange Gabriel. Cette nourriture est, certes, rudimentaire, mais liée au sacré qui s’y manifeste d’où sa *baraka*.⁷⁷

Ahl a-ṣuffa, les végétariens de Médine, compagnons du prophète,⁷⁸ se nourrissaient uniquement de dattes⁷⁹ dont la seule manducation avec l’eau était un aliment de faim.⁸⁰ On retrouve ces dernières dans *Le livre de la faim* d’Ibn ‘Abī a-Duniyā (m.281/894), dans le régime du *zuhd* du *salaf a-ṣāliḥ*, prédécesseurs pieux⁸¹ que certains dévots de l’Ifriqiya suivent en se suffisant à consommer ces fruits avec de l’huile et un peu de farine torréfiée.⁸² Les dattes peuvent être remplacées par des figues séchées ou des raisins secs, fruits abondants dans le pays, ne consommant qu’une variété par repas.⁸³ Mais tous ne mangent pas les fruits par refus du doux, saveur de plaisir.⁸⁴ Quand Gammūdī (m. 324/953), un dévot de Sousse voit un fruit, il s’empêche de le manger lui disant “notre rendez-vous est au paradis,” lui préférant des baies amères.⁸⁵ “*Shahwat al-baṭn*, désir du ventre,” cavité nocturne et infernale, est diabolisée dans la littérature du *zuhd* alors que la faim est diurne, permettant l’accès au Paradis. Une table sous le trône y sera dressée, réservée à ceux qui jeûnent.⁸⁶

Il y a une catégorie qui ne voit pas dans l’ascétisme un renoncement à la vie mais “une démarche morale”⁸⁷ représentée par l’humilité, l’altruisme,

⁷⁵ Jean-Pierre Poulain, “Anthroposociologie de la cuisine et des manières de tables” (Université Paris VII, 1985), 332.

⁷⁶ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 433.

⁷⁷ Sihem Debbabi Missaoui, “‘Adāb al-mā’ida fī ihyā’ ‘ulūm a-dīn d’al-Ghazālī,” *Les conférences de Beīt al-Hikma VIII* (2020-21): 246-7.

⁷⁸ A. K. Kern, “Ahl-al Ṣuffa,” *Encyclopédie de l’Islam*, E2, I (Leiden: Brill, 1971), 274-75.

⁷⁹ Faouzia Ben Ghali, *Ahl a-Suffa, rufaḳā’ a-nabiyy* (Tunis: Dār Ibn ‘Arabī, 2001), 93, 102-3.

⁸⁰ Debbabī, *Ṭa’ām*, 288.

⁸¹ Ibn ‘Abī a-Duniyā, *Kitāb a-jū’* (Beyrouth: Dār Ibn Ḥazm, 1997).

⁸² Mālikī, *Riyāḍ*, I, 378, 414-5.

⁸³ Biographie d’al-Awsānī (m.335/846), Mālikī, *Riyāḍ*, II, 351.

⁸⁴ Ibn Nājī, *Ma’ālim*, II, 121-2.

⁸⁵ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 220-1.

⁸⁶ Ibn ‘Abī a-Duniyā, *Jū’*, 64, 66, 77-8, 80, 96.

⁸⁷ Hichem Djait, “La conquête arabe et l’Emirat II/VIII siècle,” in *Histoire générale de la Tunisie*, II, *Le Moyen-Âge* (Tunis: Sud Edition, 2008), 80.

l'empathie et la générosité... La pauvreté, en tant qu'idéal permettant la quête de l'absolu, est dans le cœur et n'empêche pas d'avoir dans ses courses des légumes, de la viande et du pain blanc pour le repas de sa famille.⁸⁸ Il arrive que l'ascète mange un bon plat reçu, tel un *sikbāj*⁸⁹ à la viande de génisse ou une *'itriya*, pâtes à la viande, en récompense divine après trois jours de faim,⁹⁰ ou encore désire un plat de viande aux navets et un *sunbūsaq* (samosé) offerts à l'instant.⁹¹ Le *zuhd* est une étape essentielle pour atteindre le statut du soufi qui est celui du *waliyy*.⁹² Une fois réalisé, le mangeur peut profiter des *tayyibāt*, bonnes nourritures, qui sont un don de Dieu puisque "tout est Don." Dans tous ces cas, l'alimentation a une dimension symbolique dont l'incorporation exprime les identités des mangeurs⁹³ et leur vision du monde qu'ils choisissent d'abandonner ou de désirer, de s'en éloigner ou de s'en rapprocher,⁹⁴ préférant soit le cru ou le cuit, le dur ou le mou, le sec ou le frais, l'amer ou le doux, l'insipide ou le savoureux, le sauvage ou le cultivé. Cette question mériterait notre attention dans une recherche plus approfondie consacrée au groupe d'ascètes et de soufis.

2. L'alimentation en temps de crises

L'histoire médiévale du pays atteste de sécheresses épisodiques et fréquentes qui peuvent durer des années, d'épidémies, de ruées de criquets, de guerres, de révoltes, d'invasions, d'attaques, de blocus, de ravages de terres cultivées en plus des impôts lourds, des dettes et de la spéculation détaillés par les chroniques historiques. Toutes ces raisons engendrent la faim fréquente dans la vie quotidienne, les disettes et les famines.⁹⁵ Ce qu'a remarqué Jacques Le Goff pour le Moyen-Âge occidental, le qualifiant d'"univers de la faim"⁹⁶ est valable pour l'Ifriqiya, sans nier l'abondance de certaines années. Mais celle-ci n'empêche pas l'angoisse omniprésente du manque de nourriture qui peut frapper à tout moment et qui dicte le stockage des céréales dans les silos institutionnels⁹⁷ ou individuels,⁹⁸ la torréfaction

⁸⁸ Mālikī, *Riyāḍ*, I, 327.

⁸⁹ Plat de viande et de légume cuits dans le vinaigre

⁹⁰ Biographie d'Abū 'Alī al Makfūf, (m. 343/954), Mālikī, *Riyāḍ*, II, 408-9.

⁹¹ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 389.

⁹² Voir la différence entre *zāhid*, *muḥaqqiq*, *ṣufī*, *ṣāliḥ*, *murābiṭ* dans Nelly Salama Amri, "Walī et awliyā' dans l'Ifriqiya médiévale," *Studia Islamica* (2000): 34.

⁹³ Voir "Le principe d'incorporation" dans: Claude Fischler, *L'Homnivore* (Paris: Editions Odile Jacob, 1990), 66-70; Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation* (Paris: PUF, 2002), 176-83.

⁹⁴ L'idée de sentir loin le monde, l'attirer ou aller vers lui est présentée par Frédéric Lange, *Manger ou les jeux et les creux du Plat* (Paris: Editions du Seuil, 1975), 15.

⁹⁵ Ibn 'Idhārī, *Al-Bayān al Muḡrib* (Tunis: Dār al-Gharb al-'islāmī, 2013), I, 200, 280, 293, 300, 331; Ibn al-'Athīr, *Al-Kāmil fī at-tārīkh* (Beyrouth: Dār Ṣādir, 1979), IX, 185, 329; X, 179; XI, 125-127; Mohamed Hassan, *Al-Madīna wal bādīya fī al-'ahd al-ḥafṣī* (Tunis: FSHS, 1991), II, 614-18, 627-30; Amri, *Al-walāya*, 69-75.

⁹⁶ Jacques Le Goff, *La civilisation de l'Occident médiéval* (Paris: Arthaud 1964), 91.

⁹⁷ Ibn al-'Athīr, *Kāmil*, VIII, 426.

⁹⁸ Ibn Nājī, *Ma'ālim*, IV, 115.

des grains verts et durs qui permet une longue conservation des céréales, leur gruau et leur farine, le salage et le séchage des viandes, du gras et du poisson, les conserves de féculents, de leur farine, des olives et des fruits. Mais “les réserves ne permettent pas de se nourrir toute l’année.”⁹⁹

Les pauvres des campagnes, qui ont déjà des difficultés au jour le jour, se trouvent obligés, dans les périodes de disettes, de s’endetter pour se procurer des céréales et dans la contrainte de les rembourser, en récolte ou en bétail.¹⁰⁰ Les plantes sauvages, déjà citées parmi les aliments quotidiens, deviennent en temps de crises, une nourriture recherchée. Nous pouvons y ajouter *lisān al ḥaml*, plantin, *‘inab- a-tha ‘lab*, morelle, *‘ulayq*, baies, *buṭm*, fruits de la térébinthe, *ḍirw*, du lentisque, *ballūṭ*, du chêne,¹⁰¹ fruits verts, *qaṭf*, arroche et ses racines,¹⁰² *diḥla*, laurier rose, *tāghza*, fruit du sorbier¹⁰³ et pain de sciure du palmier.¹⁰⁴ A part ce dernier et les pains de légumineuses, les sources ne citent pas d’autres pains de disette comme c’est le cas des textes marocains et andalous.¹⁰⁵ Les criquets sont une nourriture de disette considérée comme “une manne.”¹⁰⁶

Les *fatwās* permettent de manger les vipères et les serpents ainsi que la vermine et les insectes en cas de besoin.¹⁰⁷ Il est licite de manger le lézard fouette-queue, le hérisson, la taupe et le rat,¹⁰⁸ mais les chroniques rapportent surtout la manducation de *mayta*,¹⁰⁹ de chats, de chiens, et d’équidés domestiques.¹¹⁰ Mālikī décrit Ibn al-Banā’ (m. 307/919) coupant une *mayta* pour se nourrir justifiant sa licéité.¹¹¹ Même si on rappelle à celui qui a faim son interdiction (Coran: 2/173; 5/3; 16/115), il “la prend insouciant en justifiant sa nécessité majeure”¹¹² qui abolit les interdits (6/119). La crainte d’incorporer ce qui renvoie à la mort naturelle et à la putréfaction se

⁹⁹ Brunschvig, *Hafsides*, II, 274.

¹⁰⁰ Burzulī, *Fatāwā*, III, 169-70.

¹⁰¹ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 220.

¹⁰² Shammākhī, *Siyar*, 31, 117.

¹⁰³ Ḥassan, *al-Madīna*, II, 627, 631.

¹⁰⁴ Brunschvig, *Hafsides*, II, 273.

¹⁰⁵ Lucie Bolens, “Pain quotidiens et pains de disette dans l’Espagne musulmane,” *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, 35^e année, 1-4 (1980): 462-76; Abdelhadi al-Bayyadh, *Al-kawārith a-ṭabī‘iyya wa-‘atharuhā fī sulūk al-‘insān fī -al-Maghrib wa-l Andalus* (Beyrouth: Dar a-tali’a, 2011), 181-84; Mohamed Houbaida, *Le Maroc végétarien 15^e -18^e siècles* (Casablanca: Editions Wallada, 2008), 57-62.

¹⁰⁶ Abū Zakariyya, *Kitāb a-sīra wa ‘akhbār al-‘aimma* (Tunis: Ad-Dār a-tunusiyya li-nashr, 1985), 66; Ḥassan, *al-Madīna*, II, 627.

¹⁰⁷ Burzulī, *Fatāwā*, I, 638-9, 641.

¹⁰⁸ Burzulī, *Fatāwā*, I, 641.

¹⁰⁹ La bête morte d’une façon naturelle est le sens du mot dans ce contexte. Mais celle qui n’est pas mise à mort rituellement porte aussi ce sens.

¹¹⁰ Voir, par exemple, les chroniques de 154/770 à Kairouan quand Abū Ḥātim l’ibadite l’assiégea et celles de 299-300 /911-2 et de 333/944 dans Ibn al-‘Athīr, *Kāmil*, VIII, 66, 426; Nuwayrī est le seul historien à avoir ajouté les chats, *Nihāya*, 110.

¹¹¹ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 157.

¹¹² Ibn Nājī, *Ma‘ālim*, II, 268.

transforme en un espoir de survie. Le *fiqh* permet non seulement de manger la *mayta* mais aussi de s'en rassasier et d'en faire des provisions.¹¹³

Des cas d'anthropophagie figurent dans les chroniques. Ce "cannibalisme de survie"¹¹⁴ est narré dans des circonstances de sécheresse meurtrière et de flambées des prix des céréales comme en 286/899 et dans des situations de guerre s'ajoutant à une longue disette comme celle de 542/II47.¹¹⁵ Ibn al-'Athīr (m.734/1333) narre une crise qui a débuté en 537/542: "La catastrophe fut tellement grave qu'il y eut manducation d'humains. Les campagnards affamés affluèrent vers les villes, mais leurs habitants leur fermèrent les portes. Cette situation fut suivie par une épidémie et engendra plusieurs morts."¹¹⁶ Ibn 'īdhārī (m.695/1295) rapporte la même chose dans les chroniques de 395/1004 en décrivant un chaos, conduisant à un cannibalisme dans les campagnes.¹¹⁷ Dans les narrations du cannibalisme, l'anthropophagie archétypale de la mère¹¹⁸ n'est pas un sujet abordé comme c'est le cas dans les sources historiques du Moyen-Orient où la fiction joue un rôle important dans la représentation de la mère dévoreuse d'enfants.¹¹⁹

La dramatisation de la manducation des équidés et des chiens dans les chroniques est liée à leur statut imaginaire. Ils sont, dans la taxinomie juridique, une catégorie problématique.¹²⁰ La fonction de monture et de bête de somme engendre une proximité avec l'homme, les humanise et les valorise en tant que bien. La monture est un opérateur symbolique qui prolonge l'homme et l'identifie à son animal. Quant au chat et au chien, ils font partie de la catégorie des carnassiers dans laquelle le chien est interdit et le chat impropre à la consommation.¹²¹ L'ambivalence du chien, bête démoniaque, mais gardien, guide, compagnon de l'homme et protecteur, est plus complexe.¹²² Le manger est, dans l'imaginaire arabe, une forme de cannibalisme,¹²³ puisque la cynophagie se trouve souvent dans les textes arabes avec l'anthropophagie.¹²⁴ La divergence des juristes sur la

¹¹³ Ibn 'Abī Zayd, *Risāla*, 82.

¹¹⁴ Vincent Vandenberg, *De chair et de sang* (Tours: Presses universitaires François Rabelais et Rennes, Presses Universitaires, 2014), 164.

¹¹⁵ Nuwayrī, *Nihāya*, 130, 247.

¹¹⁶ Ibn al-'Athīr, *Kāmil*, XI, 124.

¹¹⁷ Nuwayrī, *Nihāya*, 280.

¹¹⁸ Vandenberg, *De chair*, 197.

¹¹⁹ Debbabi, *Ṭa'ām*, 721-3.

¹²⁰ La question des équidés a été largement analysée par Mohamed Hocine Benkheira, *Islām et interdits alimentaires* (Paris: PUF, 2000), 90-101, 149-155; Debbabi, *Ṭa'ām*, 218-32.

¹²¹ Benkheira, *Interdits*, 108-9.

¹²² Debbabi, *Ṭa'ām*, 238-9.

¹²³ Il en est de même dans d'autres cultures: Jean-Pierre Poulain, "La nourriture de l'autre: entre délices et dégoûts," in *Internationale de l'imaginaire* 7 (1997): 131.

¹²⁴ L'analyse de cette relation à partir d'un texte de Jāhīz (m.255/868) figure dans: Sihem Debbabi Missaoui, "A-Ṭa'ām mawḏū' lil-'adab," in *Mélanges offerts au Pr. Hammadi Sammoud* (Tunis: Latrach Edition, 2019), 316-317.

consommation du cadavre humain montre le malaise devant sa manducation et l'interdiction de tuer l'être humain vivant pour le manger. Ce qui perturbe c'est que l'homme se déshumanise par cette incorporation puisque le cannibalisme est une "métaphorisation de l'ensauvagement, du désordre ou encore de l'animalité."¹²⁵ David Le Breton remarque que "L'impératif de survie métamorphose l'autre en aliment, désacralise sa dépouille mortelle, voire son existence"¹²⁶ bouleversant "le statut ontologique."¹²⁷

Les récits biographiques et hagiographiques informent sur la croyance en la *baraka* des dévots et des saints¹²⁸ qui est la source de leur pouvoir spirituel, une espèce de *mana* leur permettant d'agir sur la nature, les êtres et les choses.¹²⁹ Il suffit que celui dont la prière est exaucée, procède à une prière rituelle de pluie, lors d'une sécheresse pour qu'elle tombe à flots et sauve de la famine.¹³⁰ La *baraka* du contact chasse les criquets du champ, juste lorsque le saint prend un melon, ce qui permettait à ceux qui n'ont pas récolté les grains verts, par peur de perdre leur nourriture, de mener à terme leur récolte.¹³¹ Ces prodiges alimentaires font partie de cette part du surréel qui "constitue la trame de tous les jours"¹³² et montre à quel point la part de l'imaginaire "participe à la réalité de la vie quotidienne"¹³³ et s'intensifie dans les moments de désespoir et de peur, face à la mort. La précarité et la faim engendrent la croyance en une nourriture inépuisable qui n'existe que dans les récits hagiographiques fictifs.¹³⁴

La peur de perdre ses conserves ou son pain, qu'on remarque dans les questions aux *muftīs*, renvoie au spectre de la faim et à l'ombre de la mort qui hantent le mangeur pauvre, aspirant à la fois à manger et à ne pas transgresser l'interdit. La réalité de la vie quotidienne autant que les crises agissent sur les solutions du *muftī* qui permet de consommer le pain impur¹³⁵ et l'huile contaminée par une souris, en temps de disette,¹³⁶ alors que le *fiqh* interdit toute alimentation liquide souillée par cet animal phobique et impie. Le *faqīh* Abdil Ḥamīd a-Ṣāyigh (m. 486H/1093) remet en question la souillure de l'huile qui, selon lui, ne peut pas ne pas être contaminée, puisque les olives

¹²⁵ Mondher Kilani, "Cannibalisme et anthropoièsis ou du bon usage de la métaphore," in *Figure de l'humain* (Paris: EHESS, 2003), 246.

¹²⁶ *La saveur du monde* (Paris: Métailié, 2015), 401.

¹²⁷ David Le Breton, *Saveur*, 407.

¹²⁸ Voir la notion de la *baraka* dans: Edward Westermarck, *Survivances païennes dans la civilisation mahométane* (Paris: Payot, 1935), 148; Joseph Chelhod, "La baraka chez les Arabes ou l'influence bienfaisante du sacré," *Revue de l'histoire des religions* 148, 1 (1955): 68-88.

¹²⁹ Voir la relation de la *baraka* et la sainteté dans Westermarck, *Survivances*, 149-212.

¹³⁰ Mālikī, *Riyād*, I, 242, 320.

¹³¹ Ibn Nājī, *Ma'ālim*, IV, 174-6.

¹³² Michel Maffesoli, *La conquête du présent* (Paris: Desclée de Brower, 1998), 100.

¹³³ Maffesoli, *Conquête*, 90.

¹³⁴ Ibn Nājī, *Ma'ālim*, IV, 169.

¹³⁵ Ibn 'Arafa (m.803H/1401), permet de le donner aux prisonniers, Wansharīsī, *Mi'yār*, I, 18.

¹³⁶ Fatwā de Lakhmī (m. 474/1081), Burzulī, *Fatāwā*, I, 145.

tombent par terre, les ustensiles ne sont pas souvent lavés ni les mains et les portes des maisons.¹³⁷ Sahnūn (m.240/854) considère la consommation des nourritures, dans le cas de la prolifération des souris que les gens n'arrivent pas à combattre, une nécessité majeure.¹³⁸

L'État nourricier des villes n'arrive toujours pas à résoudre le problème de la faim malgré ses conserves de céréales dans les silos et les maghzens, l'importation du blé, l'interdiction de vendre les denrées de base en dehors de la ville et malgré la fermeture de ses portes devant ceux qui fuient les campagnes.¹³⁹ Les individus qui aident les pauvres et les institutions qui les nourrissent en temps de crises, dont les *zāwiya*, ne résolvent que le problème d'une minorité d'individus se trouvant dans et autour de cet espace.

3. Nourrir les pauvres: dons et commensalité

3.1. Donner au quotidien

Les dons volontaires circulent pour nourrir des passagers qui attirent, par leur pauvreté, l'attention, des orphelins, des veuves, des vieilles personnes, des prisonniers, des mendiants, des amis, des proches et des voisins. Ceux qui observent ces dons ne sont pas tous riches mais les moins pauvres nourrissent les nécessiteux.¹⁴⁰ Des dons de viande, de fruits et de légumes, quand quelqu'un en dispose, à un voisin qui ne les possède pas est recommandé ainsi que le contre-don de ces mêmes ingrédients.¹⁴¹ Hoggart a bien montré que "les membres de classes populaires ont le sentiment très vif d'appartenir à un groupe et que ce sentiment lie sa force de l'importance accordée aux relations de bon voisinage, de camaraderie et de coopération."¹⁴²

Le *ribāṭ* et la *zāwiya* sont deux espaces nourriciers qui contribuent à la construction de l'image de l'ascèse et de la sainteté dont la charité est un élément fondamental mais qui aident à combattre la faim de ceux qui les fréquentent ou qui y affluent, en temps ordinaire et aux moments de crises.¹⁴³ Le saint nourricier incorpore les mangeurs dans son espace sacré et renforce leur croyance en son pouvoir surnaturel, en son patronage et en sa *baraka*. Quant à l'ascète dévot qui sacrifie son pain, seule nourriture qu'il possède ou qu'il désire, il est tout de suite récompensé par un messenger divin apportant la même chose¹⁴⁴ ou ce qui est meilleur. Abū Faḍl al-Ghdāmīsī (m. 369H/

¹³⁷ Burzulī, *Fatāwā*, I, 147-148.

¹³⁸ Burzulī, *Fatāwā*, I, 151.

¹³⁹ Brunshvig, *Hafsides*, II, 273; Ḥassan, *Madīna*, II, 626, 674-77.

¹⁴⁰ 'Iyaḍ, *Madārik*, VI, 29, 161

¹⁴¹ Ibn Saḥnūn, *'Ajwiba*, 252-53.

¹⁴² Richard Hoggart, *La culture du pauvre* (Paris: Les Editions de Minuit, 1970), 137.

¹⁴³ Ibn Nāji, *Ma'ālim*, IV, 169, 228, 232; Ḥassan, *Madīna*, II, 628-30, 632, 649; Salama, *Walāya*, 174, 184, 197-209.

¹⁴⁴ 'Iyaḍ, *Madārik*, IV, 29.

960) a passé des années dans le désir d'une *ghassāniya*, un entremets safrané de semoule, beurre et miel qu'il a entièrement distribué aux habitants du *ribāt*, mais au moment même où il donne sa part, il reçoit un cadeau amené par un esclave noir comportant des confiseries diverses, en plus de la *ghassāniyya*.¹⁴⁵

Il y a aussi des dons obligatoires dans le cadre de punition, lors d'un contrôle du marché et la découverte d'une fraude. Le *muhtasib*, au lieu de dilapider le pain non conforme à la réglementation de sa production, le lait mélangé avec d'autres laits ou de l'eau, le beurre de vache avec celui de brebis, l'huile nouvelle avec celle de l'ancienne récolte... ordonne de les donner gratuitement aux pauvres.¹⁴⁶ Le rachat pour celui qui peut jeûner et ne le fait pas est de nourrir un pauvre (Coran 2/184). Celui de la *kaffara*, serment non tenu, exige également de nourrir un pauvre de ce dont il dispose (5/89) dont le pain, le blé, l'orge, les féculents, le lait et les raisins secs.¹⁴⁷

Les *fuqahā'* trouvent dans la notion coranique de cas de nécessité majeure, un élément justifiant la permission du don d'une nourriture contaminée par une souillure.¹⁴⁸ En permettant de nourrir les pauvres par ces aliments considérés impurs, ils les stigmatisent tout en proposant de les assister. Nourrir le besogneux de cette façon le discrédite parce qu'il cesse, dans cette image qu'on donne de lui, d'être une personne "ordinaire et tombe au rang d'individu... amputé."¹⁴⁹

La générosité des dirigeants contribue à produire l'image de la justice et de l'équité "du roi." Muhammad B. Al-'Aghlab (m.226-242/841-856), par exemple donna 50 *qafīz* de blé, 50 *qafīz* d'orge et 300 *qafīz* d'huile à al-Mashshūnī (III^e-X^e siècle), endetté et manquant de nourriture quand celui-ci s'en est plaint.¹⁵⁰ Le sultan 'Abū 'amr 'Uthmān B. 'Abī Fāris (839-893/1435-1488) avait l'habitude de dresser quotidiennement des tables aux pauvres, en plus de nourrir ceux qui se rendaient à la *zāwiya* de *Zummīt* entre Beja et Tunis.¹⁵¹ L'État nourricier intervient dans les crises; parmi les exemples, on peut citer le début de l'an 862/1457 qui a connu une flambée du prix du blé atteignant 4 dinars le *qafīz* et celui de l'orge 2 dinars. Le sultan 'Abū 'amr 'Uthmān ordonna de prendre dans le *maghzin* la quantité suffisante de blé permettant de préparer 1000 pains à distribuer aux pauvres de Tunis, à la porte de *Yantajmī*, pendant quatre mois. Cet ordre est une réponse à la plainte du peuple manquant de grain.¹⁵² Le pain, symbole de nourriture de base dont la

¹⁴⁵ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 448-49.

¹⁴⁶ Ibn 'Umar, *Aḥkām* 51, 56, 65, 67.

¹⁴⁷ Burzulī, *Fatāwā*, II, 96-8, 100.

¹⁴⁸ Fatwā de A. H. Sāyigh (m. 486/1083), Burzulī, *Fatāwā*, I, 145 d'Ibn 'Arafa, Wansharīsī, *Mi'yār*, I, 18.

¹⁴⁹ Erving Goffman, *Stigmaté* (Paris: Les Editions de Minuit, 1975), 12-3.

¹⁵⁰ Mālikī, *Riyāḍ*, I, 402-3.

¹⁵¹ Ibn 'Abī a-Ḍiyāf *Ithāf 'ahl a-zamān* (Tunis: Ad-Dār al-'arabiyya lil kitāb, 2016), I-II, 187.

¹⁵² Zarkashī, *Tārīkh*, 299.

présence quotidienne sur la table reconforte et la manducation rassasie, possède une puissance symbolique qui dépasse l'aspect sacré. En nourrissant le peuple affamé de pain, il satisfait "le besoin le plus essentiel et le plus élémentaire: celui de survivre et donc par extension à tous les besoins."¹⁵³

Des *ḥabous* dont les revenus servent à des œuvres de bienfaisance existent bien pour aider les pauvres dont ceux des *ribāṭ*, des *dimna*, léproseries,¹⁵⁴ et des *zāwiya*¹⁵⁵ que les hafside ont encouragés en construisant plusieurs édifices.¹⁵⁶ Les nourritures distribuées ou offertes y diffèrent. Ce sont du pain d'orge ou de dattes, en période de disette, alors qu'en temps normal, elles peuvent être constituées de bons plats de tripes et d'abats ou de viande etc.¹⁵⁷

3.2. Dons des fêtes et commensalité

Les moments les plus forts des dons de nourritures sont les fêtes religieuses qui sont, selon Durkheim, une période particulière au cours de laquelle la vie collective est la plus intense.¹⁵⁸ Un don codifié obligatoire est donné le jour de la rupture du jeûne, *Zakat al fiṭr*. Ce que doit donner chaque individu, chez les Malikites, est un *sa'*,¹⁵⁹ de la nourriture ordinaire de la population, qu'il soit de blé, d'orge, de seigle, de millet, de doura, de *'aqiṭ*,¹⁶⁰ de raisins secs ou de dattes.¹⁶¹ Les Ibadites, plus permissifs, tiennent compte des genres de vie en codifiant cette aumône par le meilleur de ce que la population possède parmi les céréales, les fruits, les légumes, les viandes ou le lait.¹⁶² Mais, en plus de cette *zakāt* obligatoire, d'autres dons sous forme de *ṣadaqa* circulent, dont des mets et des pâtisseries offerts aux voisins pauvres¹⁶³ ou aux lépreux.¹⁶⁴ Quant à la *ṣadaqa* carnée du sacrifice, elle est destinée aux pauvres, sans préciser, chez les Malikites, la part donnée ; ces derniers permettant de faire un don de l'animal entier ou de la moitié.¹⁶⁵ Il est recommandé de faire le don du sacrifice aux proches, aux voisins, aux étudiants, aux enseignants et autres catégories pauvres.¹⁶⁶ Les biographies des ulémas mentionnent le don de moutons entiers¹⁶⁷ ainsi que le sacrifice partagé

¹⁵³ Noelle Châtelet, *Le corps à corps culinaire* (Paris: Seuil, 1977), 15

¹⁵⁴ Idris, *La Berbérie orientale*, II, 606-7, 688, 690.

¹⁵⁵ Brunschvig, *Hafside*, II, 190.

¹⁵⁶ Voir la liste des *zawiyas*, œuvres des Hafside, dans Zarkashī, *Tārīkh*, 236-35, 270.

¹⁵⁷ Ibn Nājī, *Ma'ālim*, IV, 107, 115, 170-71, 228, 232-7, 240.

¹⁵⁸ Emile Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse* (Paris: CNRS Editions, 2007).

¹⁵⁹ Le *ṣā'* est, chez les Malikites, de 2,026 kg à peu près.

¹⁶⁰ C'est un fromage séché qu'on réduit en poudre.

¹⁶¹ 'Ibn 'Abī Zayd, *Risāla*, 73.

¹⁶² Sihem Debbabi Missaoui, "'A'yād 'Ifriqiya," in *Dirāsāt jādida fī ḥaḍārat 'Ifriqiyya* (Carthage: Beit al-Hikma, 2020), 28.

¹⁶³ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 457; Ibn Nājī, *Ma'ālim*, I, 194.

¹⁶⁴ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 147.

¹⁶⁵ 'Ibn 'Abī Zayd, *Nawādir*, IV, 608.

¹⁶⁶ Debbabi, "'A'yād," 34.

¹⁶⁷ Mālikī, *Riyāḍ*, II, 260.

par le donateur entre plusieurs voisins.¹⁶⁸ Dans un récit hagiographique qui nourrit l'imaginaire, la sainte Sayyida Manubiyya (m.666 /1267) fait un don de plusieurs moutons à un impécunieux dans l'impossibilité d'en acheter un.¹⁶⁹ Ce texte fantastique rend compte des fantasmes des pauvres et leur désir d'abondance carnée dont ils sont privés, mais aussi d'aspirer à être, pendant la fête, semblables aux autres ou encore cet autre que soi que l'imaginaire permet de vivre.

Une troisième fête religieuse shi'ite qui prend un caractère grandiose est 'Ashūra qui commémore la mort d'al-Ḥusayn B. 'Alī tué à Karbalā' en Iraq en 680/1281. À cette occasion, "des mets somptueux et des nourritures précieuses" sont présentés dans le *Ribāṭ* de Monastir,¹⁷⁰ lieu quotidien de jeûne qui devient un lieu de festin sacré et de convivialité intense parce que les gens y viennent nombreux de l'Ifrīqiya.¹⁷¹ Le nombre de "950 têtes de bovins" tués à Kairouan le jour même¹⁷² semble fictif, ayant une dimension idéologique mettant en valeur une manière joyeuse de festoyer, différente des shiites, pour lesquels cette fête est commémorée par des symboles funèbres dont le bien rudimentaire "banquet de la tristesse."¹⁷³ Cette commensalité festive, en 'Ifrīqiya, incorpore les riches et les pauvres dans une identité sunnite.

Les rites de passage sont aussi une occasion pour une commensalité hospitalière qui ne fait pas de différence entre les riches et les pauvres. L'exemple de *walīmatu al-'urs*, repas de noces, en Islam la représente puisque la règle dans le *fiqh* est d'inviter le proche et le lointain, le riche et le pauvre.¹⁷⁴ Mais des aides aux pauvres en huile et céréales ou plats cuisinés, pour réaliser ce repas, sont recommandés ainsi que des dons de nourriture pour les endeuillés.¹⁷⁵ Le sacrifice de la 'aqīqa¹⁷⁶ qui se pratique le septième jour de la naissance pour intégrer le nouveau-né dans le groupe et, par-là, exprimer sa naissance sociale est, en partie, donné en aumône.¹⁷⁷ *Al-khurs-a*, bouillie rituelle du premier jour de la naissance est partagée.¹⁷⁸ À la naissance d'Abū 'Abdullāh al-Mustanir Billāh (694-709H/ 1308-1295), le saint de la

¹⁶⁸ Mālikī, *Riyād*, II, 40.

¹⁶⁹ A-Tādulī, *Manāqib*, 121.

¹⁷⁰ Ibn Ḥawqal, *Ṣūrat*, 73.

¹⁷¹ Ibn Ḥawqal, *Ṣūrat*, 73.

¹⁷² Al-Bakrī, *Mamālik*, II, 678.

¹⁷³ Debbabi, *Ṭa'ām*, 840-1.

¹⁷⁴ Toutes les règles concernant ce repas sont analysées dans: Debbabi, *Ṭa'ām*, 795-7.

¹⁷⁵ Muḥammad B. Saḥnūn, *'Ajwiba*, 243, 255-6; Wansharīsī, *Mi'yār*, I, 338.

¹⁷⁶ Debbabi, *Ṭa'ām*, 779-88; Sihem Debbabi Missaoui, *Al-Wilāda fī Tūnis, A-ṭuqūs wa-rumūz* (Tunis: Sud Editions, 2021), 134-21.

¹⁷⁷ Ibn 'Abī Zayd, *Risāla*, 82; *Nawādir*, IV, 335.

¹⁷⁸ Voir l'importance de cette bouillie dans la culture islamique médiévale et sa symbolique dans Debbabi, *Ṭa'ām*, 777-9.

zawiya où l'enfant est né, offre aux pauvres une 'aṣīda de farine de blé.¹⁷⁹ Les rites de passage sont l'occasion de recevoir des douceurs coûteuses et extraordinaires. 'Iyād (m. 544/1149) rapporte qu'Ibn Ḥamīd at-Tamīmī (m.251/865) a offert à un proche 15 plateaux de *lawzīnaj*, losanges aux amandes, préparés dans ses cuisines.¹⁸⁰ Certains hommes pieux voient d'un mauvais œil les banquets somptueux des émirs, donnés à l'occasion des rites de passage, et destinés uniquement aux riches, sans en faire profiter les pauvres. Cet exemple est présent dans la biographie de 'Abd a-Jabbār B. Khālid (III^e/IX^e siècle) qui osa critiquer l'émir 'Ibrāhīm B. 'Amad (261-290/875-903) à l'occasion des repas de circoncision de ses fils.¹⁸¹

Le temps festif est une occasion pour l'émir ou le sultan de mettre en scène son corps religieux et d'envoyer le message de la générosité et de la miséricorde qui font partie des attributs divins. "L'essence numineuse du pouvoir" se produit sur scène émettant cette ambivalence du sacré fascinant et terrifiant à la fois.¹⁸²

L'État profite des rites de passage pour offrir des repas. Le sultan hafside 'Abū 'Amr 'Uthmān (839-893/1435-1488) a offert un banquet aux habitants de la ville de Tunis, à la *Kaṣba* pendant plusieurs jours, à l'occasion du mariage de son fils Muḥammad al-Mas'ūd en 855H/1451. 60 têtes de bovins et 60 *qafīz* de blé ont été distribués le jour de la consommation du mariage, aux habitants de *Bāb Suwayqa* et *Bāb al Jazīra*.¹⁸³ Il ne faudrait pas voir dans cette dépense somptuaire "une part maudite" qu'on détruit mais plutôt le désir de dominer un groupe humain et de le forcer à répondre à la générosité,¹⁸⁴ en répondant à son tour, par un contre-don fait de soumission et de remerciements. Ce don royal rapproche le souverain de son peuple, apaise le mécontentement, la rivalité et l'affrontement tout en contribuant à l'ordre social mais il éloigne aussi le donateur de ceux qui acceptent le don, les maintenant dans leur situation d'assistés.¹⁸⁵

Les riches offrent des nourritures qui renvoient à l'abondance et au plaisir dont le pain de froment, de fine fleur de farine ou de semoule, les plats de volaille, ceux à la viande d'agneau ou de bœuf, les *sambūsak*, les gâteaux

¹⁷⁹ Ibn a-Shammā', *Al-'Adilla al-bayyina a-nūrāniyya* (Tunis, Libye: A-Dār al-'arabiyya li-l-kitāb, 1984), 83.

¹⁸⁰ Talbi, *Tarājim 'aghlabiyya* (Tunis: Université Tunisienne, 1968), 322-23.

¹⁸¹ Mālikī, *Riyād*, I, 466.

¹⁸² Nombreuses sont les études historiques, anthropologiques et les théories de la communication qui ont montré comment le pouvoir a besoin d'être vu, quelles sont les messages que celui-ci exhibe et comment la sacralité s'exprime: Ernest Kantorowicz, *Les deux corps du roi* (Paris: Gallimard, 1957); Marc Abélès, *Anthropologie de l'État* (Paris: Armand Colin, 1991); Georges Balandier, *Le pouvoir sur scènes* (Paris: Balland, 1992); Phillipe Lardellier, *Théorie du lien rituel* (Paris: L'Harmattan, 2003).

¹⁸³ Zarkashī, *Tārikh*, 287.

¹⁸⁴ Jean DuVignaud, *Fêtes et civilisations* (Arles: Actes sud, 1991), 126.

¹⁸⁵ Le don est un double rapport de distance et de rapprochement, mais il reste avant tout un rapport, Maffesoli, *Conquête*, 58.

secs au sucre, les beignets et les confiseries dont des nougats et des entremets au miel.¹⁸⁶ La profusion de dons de nourriture, pendant les fêtes, repose de la vie précaire, arrétant la banalité de l'alimentation rudimentaire; elle "conjure la rareté et libère l'estomac de l'angoisse de la mort."¹⁸⁷ Son caractère rituel lie la communauté dans un corps social. Turner a mis en valeur le rôle de la notion de "*communitas*" générative de la socialité et de la sociabilité et de sa fonction revivifiante.¹⁸⁸

Conclusion

Le mangeur pauvre est multiple selon les genres de vie, le degré de pauvreté, le choix de la faim dans le cas de l'ascèse, les situations dans lesquelles il se trouve, les interactions, les temps quotidien ou festif. Les aliments des pauvres en 'Ifriqiya ne diffèrent pas beaucoup de celles d'autres pays méditerranéens. Mais une étude comparative qui tiendrait compte non seulement des variétés régionales mais aussi des genres de vie dans la même région pourrait informer sur les similitudes et les spécificités ainsi que sur les goûts des pauvres. Les mêmes misères, disettes, crises urbaines et difficultés de vie dans les campagnes se ressemblent,¹⁸⁹ font de la bouillie de grains concassés et du pain noir une nourriture de tous les jours et montrent le même retour à la nature et au mode sauvage pour se nourrir. Le dégoût que suscite l'impur, l'horrible, et le répulsif laisse la place, pendant les famines, à un désir de survie universel. La faim ne crée pas que la peur du manque mais elle suscite aussi la croyance apaisante en ces sauveurs imaginaires qui contribuent à approfondir le fatalisme face à la pauvreté et à maintenir les croyances magiques.

La pauvreté spirituelle, pour se réaliser, a besoin d'abstinences, de privations qui ne vont pas sans souffrances, pour se détacher du monde profane.¹⁹⁰ Les récits qui louent la faim des ascètes, leur attribuant les qualités de l'homme parfait, ne sont pas que descriptifs d'un style de vie et d'une morale exemplaire, mais ils ont une dimension idéologique. La faim est positivée, ce qui aide à l'accepter, par les pauvres qui seraient les premiers, dans l'imaginaire islamique à accéder au Paradis et le peupler!

Le désir de la viande d'agneau, du pain blanc, du beurre, du miel, des fruits frais et des douceurs, nourriture de richesse et d'abondance, renvoie à la dimension triomphale de la vie que les récits rendent souvent possibles par "les dons qui contribuent au bien public par générosité, et même sans intérêt

¹⁸⁶ Mālikī, *Riyād*, I, 437, II, 294, 288-90, 395-6, 434,449; Ibn Nāji, *Ma'ālim*, III, 86, IV, 69; 'Iyād, *Madārik*, V, 144.

¹⁸⁷ Maffesoli, *Conquête*, 139.

¹⁸⁸ Michel Housman et Carlo Jevri, *Naven ou le donner à voir* (Paris: CNRS et MSH, 1994), 165.

¹⁸⁹ Voir par exemple: Bayyadh, *Al-kawārith*, 159-235; Houbaida, *Le Maroc*, 57-73; Montanari, *Faim*, 97-100; Laurieux, *Manger*, 64-6; Piero Camporesi, *La terre et la lune* (Paris: Aubier, 1993), 32-3.

¹⁹⁰ Durkheim, *Formes*, 452.

personnel manifeste.”¹⁹¹ Mais cette gratuité matérielle du don n’empêche pas le musulman, quoique conscient de ce bien, d’attendre un contre-don divin qui n’est pas toujours, dans le récit, retardé dans l’Eden mais accompli, ici-bas. L’idéal de la charité individuelle concourt à l’organisation de la société et à sa cohésion mais “sa dimension métaphysique excède son enracinement sociologique.”¹⁹² En assistant le pauvre et en l’intégrant selon “une logique de besoin” et non “une logique de statut” on est loin de réaliser la justice sociale.¹⁹³

Bibliographie

- Al-Bakrī, 'Abū 'Ubayd. *Al-Masālik wal mamālik*. Carthage, Tunis: Beit al Hikma, A-Dār al-'arabiyya li-l-kitāb, 1992.
- Al-Burzulī. *Jāmi' masā'il al-'ahkām li-ma nazala mina-l-qaḍāyā bi-al-muḥtābi wa-l-ḥukkām*. Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 2002.
- Al-Mālikī. *Riyāḍ a-nufūs*. Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1994.
- Al-Nuwayrī. *Nihāyat al-'arab fī funūn al-'adab*. Le Caire: Al-Majlis al-'alā li-thaqāfa et al-Hay'a al-misiyya al-'amma li-l-kitāb, 1983.
- Al-Shammākhi. *Kitāb a-Siyar*. Tunis: FSHS, 1995.
- Al-'Uqbānī. *Kitāb tuḥfat a-nāzir wa-ghunyat a-dhākir fī taghyīr al-manākir*, Extrait du *Bulletin d'Etudes Orientales XIX* (1967).
- Al-Wazzān, Abū al-Ḥasan. *Wasf 'Ifrīqiya*, Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1983.
- Al-Zarkashī. *Tārīkh ad-dawlatayn al-muwwahidīyya wa-l-ḥafṣīyya*. Tunis: Al-Mktaba al-'atīqa, 1998.
- Amouretti, Marie-Claude. “Villes et campagnes grecques.” In *Histoire de l'alimentation*, dir. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, 133-49. Paris: Fayard, 1996.
- André, Jacques. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Klincksieck, 1961.
- Anonyme. *Al-'Istibṣār fī 'ajā'ib a-'amṣār*. Baghdād: 'Afāq arabiyya, 1987.
- Apicius. *L'Art culinaire*. Paris: Les Belles Lettres, 1989.
- Bayyādh, Abdelhadi. *Al-kawārith a-ṭabī'iyya wa-'atharuhā fī sulūk al-'insān fī -al-Maghrib wa-l Andalus*. Beyrouth: Dār a-ṭalī'a, 2011.
- Bolens, Lucie. “Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane.” *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, 35^e année, 3-4 (1980): 462-76.
- Bottéro, Jean. *La plus vieille cuisine du monde*. Paris: Editions Louis Audibert, 2002.
- Braudel, Fernand. *Civilisation matérielle, économies et capitalisme, XV^e-XVII^e siècles*. Paris: Armand Colin, 1979.
- Brunshvig, Robert. *La Berbérie orientale sous les Hafṣides. Des origines à la fin du XV^e siècle*. Paris: Adrien Maisonneuve, 1982.
- _____. *Deux récits de voyage inédits en Afrique du Nord au XV^e siècle, Abdulbasit B. Halīl et Adorne*. Paris: Larose, 1936.
- Bughtūrī, Mugrin. *Sirat mashāyikh Naffūsa*. Mu'assasat Tāwālt ath-thaqāfiyya, 2009.
- Caillé, Alain. *Anthropologie du don*. Paris: La Découverte, 2007.
- Camporesi, Piero. *La terre et la lune*. Paris: Aubier, 1993.
- Caton. *De l'agriculture*. Paris: Les Belles Lettres, 1988.
- Châtelet, Noëlle. *Le corps à corps culinaire*. Paris: Seuil, 1977.

¹⁹¹ Mary Douglas, *Comment pensent les institutions?* (Paris: La Découverte, 1999), 33.

¹⁹² Alain Caillé, *Anthropologie du don* (Paris: La découverte, 2007), 10.

¹⁹³ Serges Paugam, *Les formes élémentaires de la pauvreté* (Paris: PUF, 2013), 47.

- Chelhod, Joseph. "La baraka chez Arabes ou l'influence bienfaisante du sacré." *Revue de l'histoire des religions* (1955): 68-88.
- Corbeau, Jean-Pierre et Poulain, Jean-Pierre. *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Privat, 2008.
- Debbabi Missaoui, Sihem. "'Adāb al-mā'ida fī Ḥyā' 'ulūm a-dīnn li-l-Ghāzī." *Les conférences de Beït al-Hikma* (2020-2021): 235-60.
- _____. "'A'yādu 'Ifriqiyya bayna 'ahkām al-fiqh wa 'ādāt a-nās." In *Dirāst jaddīa fī ḥadārat Ifriqiyya*, dir. Sihem Debbabi, Missaoui, 15-74. Carthage: Beït al-Hikma, 2020.
- _____. "'A-Ṭa'ām mawḍū'an li-l-'adab." In *Mélanges offerts au Pr. Hamadi Sammoud*, 307-34. Tunis: Latrach Edition, 2019.
- _____. *Mā'idatu 'Ifriqiyya. Dirāsa fī 'alwān at-ṭa'ām*. Carthage: Beït al-Hikma, 2017.
- _____. *Al-Wilāda fī Tūnis. Aṭ-ṭuqūs wa-rumūz*. Tunis: Sud Editions, 2021.
- _____. *A-Ṭa'ām wa-sharāb fī at-turāth al-'arabī*. Manouba: Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités, 2008.
- Djaït, Hichem. "La conquête arabe et l'Emirat." In *Histoire générale de la Tunisie, II, Le Moyen-Âge*, 15-95. Tunis: Sud Edition, 2008.
- Douglas, Mary. *Comment pensent les institutions?* Paris: Editions La Découverte, 1999.
- Durkheim, Emile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Paris: Librairie française, 1991.
- Duvignaud, Jean. *Fêtes et civilisation*. Arles: Actes Sud, 1991.
- Fischer, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Editions Odile Jacob, 1990.
- Gobert, Ernest G. *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*. Tunis: Sahar Editions, 2003.
- Ḥassan, Mohamed. "'Ḥarakāt al-'amma bi mudun 'Ifriqiyya fī al-'ahd al-ḥafṣī." In *al-Mughayyabūn fī tārikh Tūnis al-'ijtimā'ī*, 225-66. Carthage: Beït al-Hikma, 1999.
- _____. *Al-Madīna wa-l-bādiya fī al-'ahd al-ḥafṣī*. Tunis: Kulliyat Al-'ulūm al-'insāniyya wa-l-'ijtimā'yya, 1999.
- Hénia, Abdelhamid. "Représentations sociales de la richesse et de la pauvreté à Tunis au XVIII^e et XIX^e siècles." In *Pauvreté et richesse dans le monde musulman*, dir. Jean-Paul Pascual, 203-12. Paris: Maisonneuve et Larose, 2023.
- Hoggart, Richard. *La culture du pauvre*. Paris: Les Editions de Minuit, 1970.
- Houbaida, Mohamed. *Le Maroc végétarien 15^e-18^e siècles*. Casablanca: Editions Wallada, 2008.
- Housman, Michel & Carlo Jeffry. *Naven ou le donner à voir. Essai d'interprétation de l'action rituelle*. Paris: CENRS-MSH, 1994.
- Hubert, Annie. *Le pain et l'olive. Aspects de l'alimentation en Tunisie*. Paris: Editions du CNRS, 1984.
- 'Ibn 'Abī aḍ-Ḍiyāf. *Ithāf 'ahl a-zamān*. Tunis: Ad-Dār al-'arabiyya li-l-kitāb, 2016.
- 'Ibn 'Abī Zayd al-Qayrawānī. *A-Nawādir wa-ziyādāt*. Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1999.
- _____. *La Risāla*. Traduction Kawsar Salām El Béheiry. Le Caire-Beyrouth: Dār al-Kitāb al-miṣrī et Dār al-kitāb al-lubnānī, SE.
- 'Ibn al-'Athīr. *Al-kāmil fī at-tārikh*. Beyrouth: Dār Ṣādir, 1979.
- 'Ibn al-Jazzār, Aḥmad. *Zād al-musāfir wa-qūt al-ḥādir*. Carthage: Beït al-Hikma, 2000.
- 'Ibn al-Murābiṭ. *Nūr al-'armash fī manāaqib al-Qashshāsh*. Tunis: Al-Maktaba al-'atīqa, 1998.
- 'Ibn al-Shammā'. *Al-'Adilla al-bayyina a-nurāniyya fī ma'āthir a-dawla al-ḥafṣiyya*. Tunis-Lybia: Ad-Dār al-'arabiyya li-l-kitāb, 1984.
- 'Ibn Faḍlallah al-'Umari. *Masālik al-'absār fī khabāri al-'aqṭār*. Les Emirats: Marqiz Zāyid li-turāth wa-tārikh, 2001.
- 'Ibn Ḥawqal, *Ṣūrat al-arḍ*. Leiden: Brill, 1938.

- 'Ibn 'Idhārī al-Marrākushī. *Al-Bayān al-mughrib fī 'akhbār al-Andalus wa-l-Maghrib*. Tunis: Dār al-Gharb al-'islāmī, 2013.
- 'Ibn jumā'a, *Sharḥ masā'il al-buyū'*, rédigé par al-Qabbāb. Manuscrit B.N Tunis, no. 17938.
- 'Ibn Nājī, complétant a-Dabbāgh. *Ma 'ālim al-'imān fī ma 'rifati 'ahl al-qayrawān*. Tunis: Al-Maktaba al-'atīqa, 1993.
- 'Ibn Razīn at-Tujībī. *Fuḍālit al-khiwān fī ṭayyibāt a-ṭa'ām wal-'alwān*. Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1984.
- 'Ibn Saḥnūn, Moḥammad. *Kitāb al-'ajwiba*. Tunis: Dār Saḥnūn, Tunis, 2000.
- 'Ibn sulaymān, 'Ishāq. *Kitāb al-'aghdhiya wa-l-'adwiya*. Beyrouth: 'Izz ad-Din, 1992.
- 'Ibn 'Umar, Yaḥya. *Aḥkām a-sūq*. Tunis: STD, 1975.
- Idris, Hady Roger. *La Berbérie orientale sous les Zirides. X^e-XII^e siècles*. Paris: Adrien-Maisonneuve, 1962.
- 'Idrīsī, al-Sharīf. *Nuzhat al-mushtāq fī 'ikhtirāq al-'āfāq*. Beyrouth: 'Alam al-kutub, 1989.
- 'Iyād al-Yaḥsubī. *Tartīb al-madārik wa-taqrib al-masālik fī ma 'rifati 'a 'lām madhhab Mālik*. Rabat: Wizārat al-'awqāf wa-sh-su'ūn a-dīniyya, 1982.
- Kilani, Mondher. "Cannibalisme et anthropoïésis ou du bon usage de la métaphore." In *Figures de l'humain représentations de l'anthropologie*, eds. F. Affergan, S. Borutti, C. Calame, V. Fabietti, M. Kilani et F. Remolti. Paris: Éditions de l'EHESS, 2003.
- Lange, Frédéric. *Manger ou les jeux et les creux du plat*. Paris: Éditions du Seuil, 1975.
- Lardellier Philippe. *Théorie du lien rituel*. Paris: L'Harmattan, 2003.
- Larguèche, Abdelhamid. *Les ombres de la vile. Pauvres, marginaux et minoritaires à Tunis (XVIII^e et XIX^e siècles)*. Tunis: CPU, 2002.
- Lauriou, Bruno. *Manger au Moyen-Âge*. Paris: Hachette, 2002.
- Le Goff, Jacques. *La civilisation de l'Occident médiéval*. Paris: Arthaud, 1964.
- Maffesoli, Michel. *La conquête du présent*. Paris: Descelée de Brouwer, 1998.
- Maurizio, Adam. *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris: Payot, 1932.
- Millet, Jacqueline. "Manger du chien? C'est bon pour les sauvages?." *L'Homme* 136 (1995): 75-94.
- Oubahli, Mohamed. *La main et le pétrin, alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident Musulman au Moyen-Âge*. Casablanca: Fondation du Roi Abdul-Aziz, 2012.
- Paugam, Serges. *Les formes élémentaires de la pauvreté*. Paris: PUF, 2013.
- Pline L'Ancien. *Histoire Naturelle*. Paris: Les Belles Lettres, 1972.
- Poulain, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. Paris: PUF, 2002.
- _____. "Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table." Université de Paris VII, Jussieu, 1985.
- _____. "La nourriture de l'autre: entre délices et dégoûts." *Internationale de l'imaginaire* 7 (1997): 115-39.
- Prévot, Virginie. "Nourritures médiévales: l'Alimentation au Maghreb d'après les sources ibadites (XI^e-XIII^e siècle)." *Studia Orientalia* 114 (2013): 401-17.
- _____. "Les ragoûts de chien: prophylaxie, beauté et gastronomie." *Horizons maghrébins* 55 (2006): 88-96.
- Salama Amri, Nelly. "Zāwiya et territoire en 'Ifriqiya du VII^e/XII^e siècle à la fin du IX^e/XV^e siècle." *Kérylos* 21 (2010): 243-89.
- _____. *Al-Walāya wa-l- mujtama'*. Beyrouth: Dār al-Farābī, 2006.
- _____. "Walī et awliyā' dans l' 'Ifriqiya médiévale." *Studia Islāmica*, 2000 : 23-36.
- Simmel, Georg. *Les pauvres*, Collection Quadrige. Paris: PUF, 1998.

- Spano Giammellaro, Antonella. "Les Phéniciens et les Carthaginois." In *Histoire de l'alimentation*. dir. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, 85-99. Paris: Fayard, 1996.
- Tādulī, 'Abu al-'Abbās. *Manāqib 'Āisha al-Mannūbiyya*. Tunis: Manshūrāt Karīm a-Shrīf, 2011.
- Talbi, Mohamed. *Tarājim 'aghlabiyya*. Tunis: Université tunisienne, 1968.
- Wansharīsī-al. *Al-Mi'yār al mu'rib*. Tunis: Dār al-Gharb al-'islāmī, 2013.
- Westermarck, Edwad. *Survivances paiennes dans la civilisation mahométane*. Paris: Payot, 1935.

العنوان: ماذا يأكل الفقراء بإفريقية؟

ملخص: يهدف هذا المقال إلى إعادة بناء غذاء الفقراء من خلال مصادر إفريقية في العصر الوسيط. وللفقر فيها معنيان؛ يرتبط الأول منهما بالحاجة ويحيل الثاني إلى الزهد، وذلك ما يدعونا إلى البحث في أغذية العامة والزهاد. تكون الحبوب والبقول والقطاني، إضافة إلى زيت الزيتون، أغذية أساسية تُطبخ ألوانا من الطعام غليظة تخمد الجوع. ولكن القحط المتلاحق على البلاد والحروب والاضطرابات المختلفة التي وسمت تاريخ إفريقية، عمقت الجوع وأنتجت مجاعات منها ما كان قاتلا دفع إلى البحث عن "أغذية تعويض." وفي مجتمع حاجة أضف التمثيل القرآني للهبة إلى شكلها الاجتماعي الأصلي ما عمق بُعديها المقدس والأخلاقي اللذين ترددا في المصادر وساهما في بناء صورة الوهابين، ومنهم "الملك المغدي" الذي يتخذ عطاؤه بعدا سياسيا. تكثر الهبة في الاحتفال وتكون طقسا معمقا للروابط الاجتماعية، ولكنها في الآن ذاته، ترسخ بقاء الفقير في منزلته.

الكلمات المفتاحية: إفريقية. الغذاء، لفقراء، الجوع، الهبة.

Titre: Que mangeaient les pauvres en 'Ifrīqiya?

Résumé: Cet article vise à reconstruire les nourritures des pauvres d'après les sources de l'Ifrīqiya dans lesquelles la pauvreté a un sens matériel qui renvoie au besoin et un autre, spirituel, qui est celui du *zuhd*, renoncement aux plaisirs de la vie. Céréales, huile d'olive, légumes, légumineuses et plats bourratifs qui calent l'estomac constituent surtout l'alimentation quotidienne de la plèbe. Mais les sécheresses répétitives et les troubles divers qui ont marqué l'histoire de l'Ifrīqiya ont intensifié la faim et engendré des famines, poussant les pauvres à "une alimentation de substitution." Dans une société de besoin, la représentation coranique du don aux pauvres s'ajoute à sa forme sociétale originelle et prend une dimension sacrée et éthique qui construit les images des donateurs, dont celle du "roi nourricier". Le don s'intensifie dans les fêtes par le rite qui soude les liens et les renouvelle tout en fixant le pauvre dans son statut d'assisté.

Mots-clés: 'Ifrīqiya, nourriture, pauvres, faim, don.