

**Zeitschrift:** Acta Tropica  
**Herausgeber:** Schweizerisches Tropeninstitut (Basel)  
**Band:** 7 (1950)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Les végétaux condiments de l'Afrique du Nord dans l'alimentation, la thérapeutique et la magie. Part 1  
**Autor:** Bouquet, A. / Kerharo, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-310296>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Les végétaux condiments de l'Afrique du Nord dans l'alimentation, la thérapeutique et la magie.

Par A. BOUQUET et J. KERHARO.

(Reçu le 23 mars 1949.)

« Je voudrais bien... avoir eu ma part de l'ouvrage de ces cuisiniers qui sçavent assaisonner les odeurs étrangères avec la saveur des viandes comme on remarqua singulièrement au service du roy de Thunes qui, de nostre asge, print terre à Naples pour s'aboucher avec l'empereur Charles. On farcissoit des viandes de drogues odoriférantes, en telle somptuosité qu'un paon et deux faisans se trouvèrent, sur ses parties revenir à cent ducats pour les apprester, selon leur manière, et, quand on les despeçoit, non la salle seulement, mais toutes les chambres de son palais et les rues d'autour estoient remplies d'une très souëfve vapeur qui ne s'esvanouissoit pas si soudain. »

*Montaigne, Essais, Livre I., Ch. 55.*

## *Avant-propos.*

Le but de ce travail est d'abord d'étudier l'emploi des condiments végétaux dans la cuisine nord-africaine et plus particulièrement tunisienne. Ces recherches fournissent une documentation sur l'alimentation des indigènes de la Régence de Tunis et permettent de consigner de multiples recettes culinaires dont beaucoup tendent à disparaître en raison des conditions de vie actuelles. La cuisine indigène est compliquée : elle nécessite des manipulations longues et minutieuses, des cuissons à petit feu, qui ne correspondent plus guère à la vie moderne et qui contraignent à de longues heures de travail et de surveillance : les bonnes vieilles recettes se simplifient ou se perdent. Il est donc prudent de les noter avant qu'elles ne soient oubliées.

En second lieu, la plupart des condiments végétaux jouissent d'une réputation souvent méritée dans la thérapeutique indigène. De plus, quelques-uns sont employés dans la sorcellerie nord-africaine qui compte encore tant de fervents adeptes.

De nombreuses utilisations médicamenteuses et quelques techniques de magie dans lesquelles entrent des plantes condimentaires sont notées au cours de ce travail.

Nous devons des remerciements tout particuliers au Docteur JULES BOUQUET, Ex-Inspecteur des Pharmacies de Tunisie, expert à l'O. M. S. (Commission des Drogues à accoutumance), qui a large-

ment mis à notre disposition une documentation inédite dans laquelle nous avons abondamment puisé.

Les ouvrages généraux consultés ont été :

- *Dictionnaire des Noms de Plantes*, par AHMED ISSA BEY, Le Caire, Imprimerie Nationale 1930.
- *Matières premières usuelles du règne végétal*, par E. PERROT, 2 vol., Masson 1943-44.
- *La Toxicologie au Maroc*, par le Dr A. CHARNOT, Institut Scientifique chérifien, Rabat 1945.
- *Répertoire des Noms indigènes des Plantes spontanées cultivées et utilisées dans le Nord de l'Afrique*, par L. TRABUT, Alger 1935, Typolitho.
- *Sur les productions végétales du Maroc*, par E. PERROT et L. GENTIL, Paris 1921, Larose.
- *Usages et rites alimentaires des Tunisiens : leur aspect domestique physiologique et social*, par E. GOBERT, Archives Institut Pasteur de Tunis, Tome XXIX, déc. 1940, N° 4 (475-589).
- *Matière médicale indigène de l'Afrique du Nord*, par J. BOUQUET, Travaux de l'Office National des Matières premières d'origine végétale, Notice n° 8, 1921.
- *Flore de l'Algérie*, par DATTENDIER et TRABUT, 2 vol., Alger. Typograph. A. Jourdan, 1888.

### Introduction.

Les condiments ont toujours été recherchés par les différents peuples : ils permettent, en effet, de faire varier la sapidité des aliments et, incontestablement, d'exciter la paresse d'estomacs fatigués par la maladie ou par des conditions de température défavorables.

La nature des condiments a extrêmement varié avec le temps et dans l'espace. Des substances aromatiques, utilisées par les peuples de l'antiquité, beaucoup ont été délaissées, tel le « garum »<sup>1</sup> ; d'autres n'ont pu être identifiées, tel le « sylphium »<sup>2</sup> : par contre d'autres ont traversé les siècles et sont encore très appréciées de nos jours (ail, échalotte par exemple).

Les variations dans l'espace sont également innombrables : les condiments recherchés dans les pays froids ne sont pas ceux qu'apprécient les habitants des zones chaudes. Certaines mixtures condimentaires qui sont consommées en quantités importantes en Asie orientale sont à peine connues de l'Europe : tel le « nuoc-

<sup>1</sup> Pline : Histoire naturelle ; XXXI, 43-44.

<sup>2</sup> Pline : (Ibid.) ; XIX, 15.

mam » <sup>3</sup> indochinois à base de poisson salé et fermenté que l'Européen déclare le plus souvent détestable et auquel il ne s'accoutume que lentement s'il vit longtemps dans les régions de production.

En Afrique septentrionale, un condiment très apprécié des éléments musulmans et israélites est la « rue » : la plupart des Européens habitant le Nord de l'Afrique la déclarent fétide et répugnante.

L'hygiène contemporaine s'est montrée sévère à l'égard des condiments, mais elle a péché par exagération en les englobant à peu près tous dans le même ostracisme ; il n'est pas douteux que les diététiciens peuvent tirer un bon parti de l'emploi judicieux, sans excès, de certains aromates. Et ceci particulièrement dans les périodes où les aliments mis à la disposition de l'Homme sont peu variés ou plus ou moins altérés (disette, famine, guerre).

Si les divers condiments ont l'avantage de communiquer aux aliments une saveur agréable, il ne faut pas oublier qu'ils jouissent à peu près tous de propriétés analeptiques incontestables. Les uns sont des antiseptiques, capables de modérer les fermentations : les autres excitent les fonctions sécrétrices tant des glandes salivaires que des glandes gastriques : ils ont une action indéniable sur le foie, le pancréas et l'intestin.

Sous leur influence, l'appétit est excité, augmenté. Comme type des condiments antiseptiques, on peut citer : thym, fenouil, anis, camin, carvi, coriandre, basilic, marjolaine, etc. Les types de condiments excitateurs des sécrétions sont : cannelle et clous de girofle.

D'autres épices sont à la fois des sécréteurs et des antiseptiques : c'est le cas pour les noix de muscade et les feuilles de laurier <sup>4</sup>. Cette classification n'est pas d'une rigueur extrême et n'exclut pas toute critique. En effet, pour un bon nombre de substances condimentaires, il est assez difficile de définir leur mode d'action. En tout cas, il est certain que chacune a une action dominante soit antiseptique, soit sécrétrice, soit tonique.

Pour conserver aux condiments toutes leurs vertus, il conviendrait de les utiliser en nature, sous forme de poudre et non de les soumettre à la cuisson prolongée que subissent les préparations culinaires. L'action de la chaleur en effet, et en particulier de l'ébullition, chasse les substances volatiles qu'ils renferment et qui, précisément, sont celles auxquelles on peut en toute certitude attribuer la plus large part de leur action. Il est donc recommandable de saupoudrer les mets de produits condimentaires au moment de leur consommation.

Parmi les condiments couramment et largement employés dans

---

<sup>3</sup> E. Rosé : Le Nuoc-mam, condiment national indochinois ; B. S. P. 1920, pp. 240 et 313.

<sup>4</sup> M. Boigey : Rôle hygiénique des aromates ; Bull. Acad. Médecine, 7/I/1936.

le Nord de l'Afrique, il en est, comme les piments et les poivres, qui sont loin d'être anodins pour le tube digestif, le foie et les reins. C'est que les indigènes leur attribuent outre la propriété de stimuler l'appétit, une action aphrodisiaque<sup>5</sup>, action qui fait l'objet d'une de leurs principales préoccupations. Pour lutter contre la diminution des sensations gustatives et du pouvoir aphrodisiaque qu'amène inévitablement l'accoutumance, ils n'hésitent pas à augmenter progressivement la dose de condiments ajoutés aux aliments et arrivent à consommer des mets dont l'assaisonnement brûlant est absolument intolérable à ceux qui n'y sont pas, comme eux, habitués de longue date. Ces pratiques expliquent, pour une large part, la fréquence des irritations intestinales et stomacales dont ils souffrent, ainsi que l'extrême fréquence des hémorroïdes.

Quant aux Européens habitant cette région, il est incontestable qu'ils contractent assez vite l'habitude de poivrer et de pimenter assez fortement les aliments qu'ils consomment pendant la saison estivale. On ne saurait leur en faire grief et tous ceux qui ont vécu dans les régions chaudes savent que durant l'été, l'appétit fléchit : on désire boire, mais manger devient vite une corvée fastidieuse. Les mets fades dégoutent ; seuls sont acceptés avec plaisir ceux dont la saveur est relevée par l'addition de substances condimentaires. On a l'impression très nette que les mets épicés stimulent avantageusement l'appétit paresseux et provoquent le désir de manger davantage. De là, à ajouter comme le font les indigènes à un aliment, une quantité de poivre ou de piment telle que la saveur en devienne intolérablement brûlante, il y a une marge et l'hygiéniste a raison de s'élever contre l'action sinapisante et toujours irritante de ces substances.

Les condiments utilisés en Tunisie sont soit d'*origine étrangère* ou *exotique* et constituent les épices proprement dites dont l'introduction en Europe est due, pour une large part, aux Arabes de l'époque de l'expansion musulmane. C'est à ces condiments, très anciennement connus et employés, qu'on attribue le plus de vertus médicinales. Ils entrent dans beaucoup de préparations thérapeutiques. Nombre sont d'*origine locale* (plantes cultivées ou croissant à l'état sauvage). Ces végétaux sont d'importation relativement récente en Afrique du Nord ; il n'en est pas, naturellement, question dans les auteurs anciens. Tel est le cas de la tomate, des piments, introduits en Afrique septentrionale au XVI<sup>e</sup> siècle et qui y ont eu une fortune singulière. La production de ces fruits est actuellement considérable dans le Nord de l'Afrique : il n'est guère de mets qui ne soit additionné de tomates. Quant aux cultures de piments,

---

<sup>5</sup> A. Marcaillou d'Aymeric : Aphrodisiaques des anciens Arabes ; (1936) B. S. P. 1935, p. 140.

elles ont pris une telle extension qu'on arrive difficilement à comprendre pourquoi la France se fournit de piments en Espagne, de paprika en Hongrie, en Macédoine, alors que l'Afrique du Nord peut couvrir très largement les besoins de la Métropole.

L'Etude qui suit est divisée en deux parties dans lesquelles nous passons en revue :

1<sup>o</sup> Les conifères

Les Monocotylédones

Les Dicotylédones archychlamydées apétales

Les Dicotylédones archychlamydées dialypétales Thalamiflores.

2<sup>o</sup> Les Archychlamydées dialypétales caliciflores

Les Métachlamydées gamopétales

Les associations complexes constituant les variantes.

## 1<sup>ère</sup> Partie.

### I. — Les Conifères.

*Pignons* — *Pinus pinea*, L. — Arabe = Snouber ; Bitousa ; Chejret arratinaji ; Snouber enta Kabbara — le bois : Lighcha.

C'est le *Pinus pinea* qui produit les véritables pignons ; ce sont les semences de l'arbre, constituées par une enveloppe fibreuse renfermant une amande blanche, oblongue, oléagineuse et de saveur agréable. On les vend décortiquées chez les épiciers et droguistes indigènes, sous les noms de Bondoq et de Znine.

Cet arbre est rare en Afrique du Nord : les pignons étaient importés surtout d'Italie, de Dalmatie, de Syrie et d'Espagne. Il en arrivait sur les marchés tunisiens, donnés comme originaires du Maroc, mais ils ne faisaient, vraisemblablement, que transiter d'Espagne en Afrique mineure par les ports marocains.

Dans l'ancienne médecine arabe, le Bondoq n'est pas constitué par les graines de *Pinus pinaster*, mais d'une drogue exotique, le *Caesalpinia Bonducella*, petites graines ovoïdes de 12 à 15 mm., comprimées sur leurs faces latérales, à péricarpe gris bleuté, marqué de stries concentriques plus foncées. Ces graines de Bondoq (ou Bonduc), consommées cuites aux lieux d'origine, passaient pour fébrifuges et fortifiantes : GASPARD BAUHIN désignait l'arbre qui les fournit sous le nom d'« arbor exotica spinosa lentisci » ; c'est le « Bondoq hindi » d'IBN BEITHAR.

*Médecine* : La graine, trempée dans de l'eau salée, puis légèrement torréfiée, passe pour aphrodisiaque et spermatogène. Associée aux séminoïdes de fenouil, elle est réputée comme galactogène.

Contre les affections des reins, avaler le matin à jeun, une ou deux cuillerées à bouche d'huile de pignons fraîchement préparée

par expression. Le tourteau qui reste est réputé comme maturatif, en applications chaudes sur les panaris et furoncles.

Après l'accouchement, les femmes absorbent pendant plusieurs jours, pour se « remonter », un mélange appelé Zrir : il est composé de sucre en poudre et de pignons pilés ; on y ajoute souvent une certaine quantité de noisettes, amandes, pistaches et sésame légèrement grillées et pulvérisées et parfois un peu de graines de lentilles (Dhroû), puis on en fait une pâte demi-dure à l'aide d'huile d'olives de première pression. L'accouchée doit manger de cette préparation entre les repas, et il est de coutume qu'elle en offre aux amies qui viennent la visiter.

— *Pinus halepensis*, Mill. — Pin d'Alep — Arabe = Raouraï ; Qlefounia ; Ratyanaj ; Amelzi. — Berbère = Azenbi ; Azouber ; Taïda ; Taïia ; Igengen. — La graine = Sgougou.

La graine de pin d'Alep (Sgougou) remplace souvent dans les différents usages médicaux et condimentaires la graine de pin pignon. Le pin d'Alep est très abondant dans la zone montagneuse de l'Afrique du Nord. Sa graine se vend sur les marchés : de coloration noir bleuâtre, elle est plus petite que les pignons.

Dans le sud tunisien, on désigne sous le nom de Sgougou, les graines de *Glaucium corniculatum*, Curt<sup>6</sup>, papavéracée à fleurs jaunes. On les croque crues comme friandises.

*Médecine* : Les graines de pin d'Alep ont les mêmes emplois et les mêmes vertus que celles de *Pinus pinea*, dont elles constituent un succédané moins coûteux et plus facile à se procurer en dehors des agglomérations importantes.

*Cuisine* : Bondog (ou à défaut Sgougou) figure, comme condiment, dans la plupart des pâtisseries faites à l'occasion des fêtes. Ces graines entrent dans la composition d'une boisson de luxe très appréciée en période de Ramadan.

On pile du Sorgho<sup>7</sup>, dont il existe trois variétés cultivées par les Indigènes : sorgho blanc (Bechna tamelett), S. rouge (B. ahmra), S. noir (B. tamerka). La farine de sorgho est mise en pâte avec de l'eau, puis on dilue cette suspension et la passe à travers un linge fin. Mêmes opérations avec le Bondog (ou le Sgougou) auquel on ajoute un peu de sésame en poudre.

D'autre part, on grille légèrement des noix, des noisettes, des amandes et des pistaches. On les réduit en poudre très fine et verse dans la suspension de sorgho et de graines de pin. On passe de

<sup>6</sup> Abougroun ; Bennanam el berouch ; Mamitsa ; Semsena ; Chegig et guern ; Aguenessnem.

<sup>7</sup> Sorghum vulgare = Dourra ; Drâ, Dochna ; Tamm ; Gafouli ; Q'tania ; Bechna ; Seria ; Taqtaniet.

nouveau à travers un linge fin, sucre largement et porte à l'ébullition en remuant sans cesse. On consomme quand la mixture est devenue froide. Dans certaines familles citadines, on ajoute un peu de vanille (ou de sucre vanillé), et sert glacé.

Un autre plat des jours de fêtes est l'Acida : c'est une sorte de crème sucrée, à base d'amidon : en somme un empois épais, qu'on mange tel quel ou présenté entre des tranches de pâte feuilletée. On saupoudre largement de pistaches et de bondoq grossièrement pilés.

## II. — Monocotyledones.

### 1<sup>o</sup> Les Palmiers.

*Vinaigre* de « laghmi » — arabe = Khall.

On trouve, en Afrique du Nord, trois sortes de vinaigres :

- a) Vinaigre de vin ou d'alcool
- b) Vinaigre d'acide acétique
- c) Vinaigre de laghmi (sève de palmier dattier).

La plus grande partie de la population musulmane, ainsi que l'élément israélite rigoriste, ne consomment pas, en général, de vinaigre de vin ou d'alcool : les musulmans, parce que le vinaigre type européen contient de l'alcool ; les juifs, parce que ce produit n'est pas « caché ». Il provient, en effet, d'un vin obtenu sans suivre les rites et il est préparé par une main-d'œuvre non israélite.

D'ailleurs, actuellement, certains viticulteurs préparent, sous les auspices d'un rabbin, du vin « caché » et du vinaigre réservés à la population juive.

On trouve également dans le commerce sous le nom de vinaigre un simple soluté aqueux d'acide acétique commercial, parfois coloré avec un peu de caramel. Il est malheureusement, très souvent à base d'acide acétique impur et même d'acide pyroligneux.

Dans les régions d'oasis où croît abondamment le palmier dattier<sup>8</sup>, les indigènes utilisent surtout le vinaigre de laghmi.

Voici la méthode d'extraction du laghmi : On choisit un palmier mâle, vigoureux, dont on coupe la plus grande partie des palmes ; on respecte les 2 ou 3 rangées inférieures, ainsi que le bourgeon terminal et en commençant au-dessous de ce bourgeon, on taille avec précaution le sommet du stipe en tronc de cône, de manière à ouvrir les canaux sécréteurs.

A la base du tronc de cône (soit donc immédiatement au-dessus

<sup>8</sup> *Phoenix dactylifera*, L. — Arabe = Nekhla ; Tanekth ; Tazzaït ; Tazoural ; Tezdit ; Tafinaout ; Isgaren ; Azouan ; Azdacht ; Azdaï (dattier mâle) ; Nakhlât (dattier femelle) ; Fahal ; Tmar (datte). Pour toutes les variétés voir : *L. Trabut* : Répertoire des noms indigènes des plantes spontanées cultivées et utilisées dans le Nord de l'Afrique, Alger, Typo-Litho, 1935, pp. 190-201.

des 2 ou 3 rangées de palmes conservées), on creuse une petite rigole circulaire destinée à collecter la sève, qui, de là, s'écoule par une gouttière faite, en général, d'un morceau de roseau. Le laghmi coule par ce tuyau au bout duquel on fixe (par une corde allant jusqu'au pied de l'arbre), un récipient collecteur (gargoulette, jarre). Le va-et-vient de la corde permet de descendre le récipient sans avoir à grimper à l'arbre. On le vide deux fois par jour : le matin à l'aube et vers la fin de l'après-midi. Il est bon, tous les deux jours, de gratter et d'enlever sur la surface du tronc de cône, une mince pellicule brillante et nacrée qui se forme surtout durant les fortes chaleurs et qui obture les orifices de sortie des canaux sécréteurs.

Le laghmi s'écoule lentement d'abord ; le débit s'accroît du premier au cinquième jour, puis devient stationnaire. Il est plus considérable la nuit que le jour. En outre, la production journalière est beaucoup plus élevée dans les oasis abondamment irriguées que pour les palmiers poussant sur un sol sec. Dans les oasis, telles que Gabès, où les palmiers « ont les pieds dans l'eau », une production de 20 à 25 litres par arbre et par jour est fréquente. Quand la sécrétion décroît, c'est que l'arbre est fatigué : il est alors prudent d'arrêter la saignée. Dans ce but, on commence par s'abstenir de gratter la pellicule qui se forme sur le tronc de cône, puis on recouvre la blessure avec de l'argile et un manchon de bourre de palmier. Quand on estime que la blessure est cicatrisée (c'est-à-dire après quelques semaines), on supprime les 2 ou 3 rangs de palmes qu'on avait laissé subsister au-dessous du tronc de cône et on irrigue l'arbre autant qu'il est possible.

Peu à peu, les palmes de la base du bourgeon terminal se développent, le pansement se détache et tombe, tandis que la cime du palmier reprend sa croissance normale au-dessus de l'étranglement du stipe, correspondant à l'opération du laghmiage. Les palmiers mâles sains, peuvent être laghmiés plusieurs fois au cours de leur existence. On les laisse reposer 8 à 12 ans après chaque opération ; il est interdit de laghmier les palmiers femelles.

Le laghmi frais est un liquide très légèrement opaque, ambré très clair, presque inodore, de saveur sucrée ; il est légèrement laxatif. Le laghmi fermente très rapidement : R. DURANT et J. BERREBI ont établi<sup>9</sup> que cette fermentation était due à la présence d'une levure (*Saccharomyces laghmii*) et d'un streptocoque (*Streptococcus laghmii*). Le titre alcoolique du laghmi fermenté ne dépasse pas 6° à + 15° C.

Si on laisse fermenter dans des jarres et surtout si on enseme

<sup>9</sup> R. Durant et J. Berrebi : Etude sur la fermentation du vin dattier ou laghmi ; Archives Institut Pasteur Tunis, T. XXV, fasc. 3 et 4, 1936, pp. 469-551.

avec de la « mère » de vinaigre, on obtient par fermentation acétique, le vinaigre qu'emploient les populations des oasis. Il n'est jamais très fortement acide et, étant donné les conditions défectueuses de sa préparation, il prend très rapidement une saveur butyrique assez désagréable.

*Médecine* : Le traité « Zad al Moucafir » d'IBN AL JAZZAR, conseille pour le traitement des pellicules du cuir chevelu de faire macérer pendant 24 heures, du son dans de l'eau de pluie. Triturer la mixture avec la main ; passer et exprimer à travers un linge. Délayer dans du vinaigre, porter à l'ébullition. Frictionner le cuir chevelu avec la pâte molle obtenue. Le lendemain rincer à l'eau tiède.

Contre la blépharite, prendre un mortier avec pilon de cuivre, y verser 20 gouttes de bon vinaigre de laghmi, 20 gouttes de lait de femme et un peu de miel. Triturer, puis abandonner à l'air jusqu'à ce que le mélange prenne de la consistance et noircisse. En étendre sur les paupières chaque soir.

Contre les taches de rousseur : applications de pulpes d'oignons frais préalablement macérés pendant au moins deux jours, dans du vinaigre.

Contre les migraines : piler des clous de girofles, mélanger au triple d'argile à foulon (Tfol ; Ghassoul). Délayer dans du vinaigre et appliquer sur la tête.

*Cuisine* : Le vinaigre est employé dans l'assaisonnement de diverses salades. Il y est, d'ailleurs, très souvent remplacé par le jus de citrons.

*Methaouma* : Mélange de viandes ( $\frac{1}{4}$ ) et  $\frac{3}{4}$  de tripes fraîches de mouton. Le tout, coupé en menus morceaux, est roulé dans un mélange de sel, coriandre, carvi, poivre, piments forts pulvérisés. Faire cuire dans de l'huile d'olives avec oignon et ail et assez d'eau pour couvrir. Achever la cuisson à feu doux.

*Hergma* : sorte de potage, à base de pieds et de queue de veau. On fait bouillir longuement les pieds et la queue préalablement grillés et grattés. On cuit dans de l'eau avec quelques légumes (navets, carottes, poireaux, céleri, ail, etc.). On désosse quand la viande se détache et passe le bouillon. On remet sur un feu doux après addition au bouillon et à la chair, de piment fort, de sel et de vinaigre. On répartira dans des bols contenant des tranches de pain.

## 2° Cypéracées.

*Cyperus* — Trois variétés de *Cyperus* sont utilisées comme condiments en Afrique du Nord. Ce sont :

— *Cyperus longus*, L. — Souchet long = Çaâd touil ; Bossira Berbik ; Tirhlet.

— *Cyperus esculentus*, L. — Souchet comestible = Çaâd mak-loul ; Habb aziz ; Habb ez Zelim ; Sokit ; Habba es salam ; Habb el Kela Ed daâbibba ; Ezzafata ; Zalam ; Ghifarous ; Chufa (mot d'origine espagnole employé en Oranie et au Maroc).

— *Cyperus rotundus*, L. — Souchet rond = Çaâd moustadir Saâl ; Sbil el meharz ; Çaâd el Ahmeur ; Bourbet ; Azdjmir ; Tassel-bout.

Le *Cyperus esculentus*, L. cultivé est le plus recherché : il présente des tubercules ovoïdes, gros comme une noisette, reliés entre eux par une radicule ligneuse. La coloration est brun noirâtre ; la saveur rappelle à la fois la chataigne d'eau <sup>10</sup> et l'amande de Noix de Coco. On les consomme, en nature, après légère torréfaction.

*Médecine* : Ces rhizomes passent pour aphrodisiaques et galactogènes. Cette croyance se retrouve en Afrique Occidentale Française parmi les tribus fortement islamisées. Il faut probablement y voir une application de la théorie de la signature : le souchet, pulvé et exprimé dans un linge, donne un liquide laiteux.

La décoction se boit contre l'hydropisie et les calculs vésicaux ; on lui prête des vertus diurétiques. Le suc obtenu en pressant les tubercules de *C. rotundus* s'administre contre la toux et les affections de poitrine.

*Cuisine* : Les tubercules pulvérisés servent à la préparation de pâtisseries et à la confection d'une boisson rappelant le sirop d'orgeat (c'est la Horchata de Chufa espagnole). Certains gâteaux sont, à titre de condiment, saupoudrés de poudre grossière de tubercules de *Cyperus* pilés. La même poudre s'emploie comme succédané de café, après torréfaction légère <sup>11</sup>.

### 3<sup>o</sup> Liliacées.

*Ail.* — *Allium sativum*, L. Les arabes connaissent différentes variétés d'ail qui sont :

— l'ail cultivé <sup>12</sup>

— l'ail sauvage ou ail rocambole (*Allium scorodoprasum* <sup>13</sup>)

— l'*Allium roseum* <sup>14</sup>

— l'*Allium triquetum* <sup>15</sup>

*Médecine* : Comme en Europe, l'ail est employé contre les para-

<sup>10</sup> Mâcre : *Tribulus aquaticus* ou *Trapa natans* (Ænothéracées).

<sup>11</sup> J. Kerharo : Les « Succédanés » coloniaux de café ; Médecine tropicale, T. 2, n<sup>o</sup> 1, 1942, pp. 37-54.

<sup>12</sup> Toum ; Tsoum ; Adjiloum ; Foum (Arabie) ; Sira (Iran) ; Sarmasak ; Mousira ; Tichert ; Tichchert ; Teskart.

<sup>13</sup> Tsoum el halou ; Tsoum Korrafi.

<sup>14</sup> Tsoum el haya ; Tsoum el berri ; Scourdioun ; Zaïtot ; Izel ; Iazoul.

<sup>15</sup> Tsoum er ghaba ; Bibras ; Bibrous ; Boubris ; Beçal eddib ; Tsoum el haya.

sites intestinaux. Certains guérisseurs indigènes, pour traiter les granulations, frottent la surface intérieure des paupières avec une gousse d'ail. Dans sa « Médecine des Pauvres », ASAPH le recommande contre toutes les affections oculaires et MAIMONIDE dans son traité des poisons, le préconise, à défaut de thériaque, contre les empoisonnements.

*Cuisine* : On peut dire de l'ail qu'il entre, à doses plus ou moins élevées, dans presque tous les mets de la cuisine arabe.

L'ail fait la base de la sauce dans laquelle les Bédouins font cuire les escargots qu'ils consomment abondamment. L'escargot est très courant en Afrique du Nord : il y a différentes variétés depuis les gros escargots grisâtres rappelant ceux de Bourgogne, jusqu'aux escargots de petite taille, blancs à rayures brunes si abondants que, l'été, ils gâinent complètement certains végétaux (chardons, fêrues, thapsias, asphodèles). Les populations préhistoriques de Tunisie devaient faire, de ces mollusques, la base de leur alimentation, car on rencontre, dans la steppe, des amas énormes de leurs coquilles, en particulier aux environs des stations de taillage du silex.

Le Dr GOBERT <sup>16</sup> a signalé, à propos des escargots, une entorse à la loi musulmane : on sait que tout animal destiné à être mangé, doit conformément à la loi du Prophète, être rituellement égorgé et saigné par les Musulmans, en invoquant le nom d'Allah. Or, il serait assez difficile d'égorger des escargots. On tourne la difficulté de la façon suivante : En jetant les escargots dans la marmite d'eau bouillante, la cuisinière prononce la formule consacrée de l'égorgeement : « Bism Illah ouallahou akbar » et ajoute : « A toi le feu en guise de couteau ; ainsi en a décidé pour toi le Miséricordieux. »

*Oignons* — *Allium cepa*, L. : *Porrum cepa*, R. C. H. R. — Arabe = Daoufas ; Djebeline ; Beçal ; Besla ; Baslim ; Beçoul ; Lebçal ; Aslima ; Iazlima ; Zalim. — Berbère = Aflil ; Ifileli ; Tibsalt.

*Médecine* : L'oignon, qu'il soit absorbé cuit ou cru, a la réputation d'être un remarquable aphrodisiaque (RHAZES). D'après IBN ABBAS, il est diurétique, excite l'appétit, mais est de digestion difficile. Il est conseillé comme susceptible d'atténuer le mauvais effet des eaux polluées.

Pour combattre le coryza, on instille dans les narines plusieurs fois par jour, un peu de jus d'oignons ; on opère de même dans le conduit auditif contre les obstructions de l'oreille. S'il s'agit d'un début de surdité, creuser un oignon, emplir la cavité de semences de cumin pulvérisées ou de graines de *Lavandula vera* en poudre ;

---

<sup>16</sup> Voir le remarquable travail de Gobert : « Usages et rites alimentaires des Tunisiens ; leur aspect domestique, physiologique et social ». Archives de l'Institut Pasteur de Tunis, déc. 1940, T. XXIX, n° 4, pp. 475 à 589. Nous lui faisons de nombreux emprunts en ce qui concerne les formules culinaires.

cuire ensuite sous les cendres chaudes et exprimer ; le jus obtenu est versé à la dose de quelques gouttes matin et soir, dans les oreilles.

La pulpe d'oignons écrasés, délayée dans un peu d'eau de pluie légèrement tiédie, peut rendre la parole à ceux qui en ont perdu l'usage par peur, émotion, etc. Contre la cataracte et le trachome, on recommande le suc d'oignons délayé dans du miel.

Aux gens mordus par des animaux enragés, administrer soit une mixture d'oignons, de rue (Fijel), de miel et de vinaigre, soit un mélange d'oignons écrasés, de miel, de sel et de vin blanc.

Contre les hémorroïdes, application de cataplasmes faits avec de l'oignon cuit lentement dans du beurre. Comme maturatif (furoncles, panaris, etc.) enlever les squames superficielles colorées d'un gros oignon, le placer sur des cendres de bois chaudes jusqu'à ramollissement ; tremper dans l'huile d'olives, appliquer et maintenir à l'endroit malade.

La pulpe d'oignon, additionnée de cumin, diminuerait les sécrétions bronchiques de mauvaise nature (AVICENNE) ; contre la tuberculose, avaler tous les matins, pendant 40 jours, le jus de 3 ou 4 oignons de forte taille.

*Cuisine* : L'oignon est extrêmement employé dans la cuisine nord-africaine (ragoûts, sauces, farces, soupes, etc.). On en met dans presque tous les plats.

Parmi les pâtes alimentaires préparées à la maison pour les besoins de l'année, il est une variété de pâte de blé dur, dite m'hammès ou m'hamsa : ce sont des grains en forme de petits fuseaux de quelques millimètres de long. Les femmes les roulent entre les doigts jusqu'à ce qu'ils aient acquis un aspect brillant, une consistance ferme, et qu'ils ne se désagrègent plus quand on les met quelques instants dans l'eau bouillante. On fait alors sécher au soleil sur des couvertures ou des nattes. Avant de les enfermer dans des jarres à provision, on les humecte avec de l'eau salée, puis on les roule une seconde fois avec un mélange d'eau salée et d'oignons coupés en très minces lanières. Un deuxième séchage est nécessaire avant emmagasinage. Le m'hammès s'ajoute à de nombreux potages ou ragoûts (GOBERT).

#### 4<sup>o</sup> Iridacées.

*Safran* — *Crocus sativus*. — Le mot safran vient de l'arabe Aṣfar, féminin : ṣafra signifiant jaune. — Arabe = Zafrane ; El jadhi ; El jâdi ; El jadha ; El jassada ; Raïhoughana ; Gharmada ; El faïda ; Khalougha ; Ghouroughatoum ; El ghoammahan ; Gam-mahan ; Kouzrkoum. — Les stigmates = Habira ; Charaâ (pluriel : Charoun).

*Médecine* : Les infusions de safran sont données pour faire revenir les règles. En électuaire, mélangé à du miel, on conseille le safran pour fortifier le cœur. Il est considéré comme salulaire pour l'estomac (apéritif et digestif) ; il fait cesser le pyrosis.

On le mâche pour provoquer la salivation. Dans certaines régions, le bulbe passe pour mortel. Il y a vraisemblablement confusion avec celui de colchique, l'*Hermodactyle* des Anciens <sup>17</sup>.

*Cuisine* : Le safran est fréquemment employé comme condiment dans les plats et comme colorant dans les pâtisseries. L'Afrique du Nord en produit peu, alors que la culture pourrait y donner d'excellents résultats.

En Tunisie, malgré l'absence de tous soins intelligents de culture, on en récolte dans la région de Testour. Les habitants de Testour (Musulmans et Juifs) prétendent être originaires d'Espagne d'où ils furent chassés par les persécutions catholiques. Ils auraient apporté de ce pays, les bulbes de safran qui sont à l'origine des modestes cultures de la région.

Les Israélites de Tunisie considèrent le safran de Testour comme ayant des vertus particulières et, chaque année, lors d'un pèlerinage qui amène de très loin à Testour, les Juifs pieux, après visite de la tombe du vénéré RABBI FRAJI, ils achètent un peu de safran qui servira, soit comme médicament, soit comme condiment, les jours de grandes fêtes. Le safran vendu en Afrique du Nord, dans les boutiques d'épicerie, provient de France (par Marseille) ou d'Espagne (par Oran et Alger). Il est très souvent falsifié par carthame, souci des champs, fleurs de *Grevillea robusta* et, non moins souvent, chargé ou mélangé de stigmates épuisés.

Le safran entre dans la composition du Hergma griguiya, plat complexe, à base de viande de tête et de pieds de mouton bouillis et désossés. Il entre également dans la préparation des saucisses de mouton et de bœuf (merguez) destinées à être consommées dans un court délai. On les suspend pour les faire sécher, ce qui demande 2 ou 3 jours selon la saison.

Pour préparer divers plats à base de M'hammès (voir page 248) ou de blé dur cuit à l'eau, puis séché (Borghel), on a coutume de rouler dans un mélange de poivre, cannelle et safran, la viande coupée en morceaux qu'on y ajoutera.

Le safran n'est jamais oublié dans les pâtisseries qu'il est d'usage de consommer pour l'Aïd el Kebir — fête dite la « grande fête » ou la « fête du mouton » parce que chaque chef de famille doit en sacrifier un, pour commémorer le sacrifice d'Abraham —.

---

<sup>17</sup> Arabe = As çouâba hermess (les doigts d'Hermès) ; Chamira ; Qatel el Kelb Oukna ; Laba barbarya ; Hafer el mohar ; Sourenjan ; Keïkout.

Ces gâteaux se nomment Mjamâ s'ils sont fourrés de dattes et d'amandes pilées et Banadhej, quand ils sont à base d'un hachis de viande épicée de poivre et de cannelle. La pâte est toujours colorée avec du safran. Les Mjamâ sont, le plus souvent, modelés en forme d'animaux (escargot), tortue, lézard, pigeon, poisson, grenouille, etc.). Un œuf cuit dur et dont la coquille est souvent teinte en rouge ou en jaune, est fixé sur le gâteau par des croisillons de pâte <sup>18</sup>.

### 5<sup>o</sup> Zingibéracées.

*Cardamomes* — *Elettaria cardamomum*, White et Mat. — Arabe = Qaqoulâ : Hâl : Hil : Halboua : Haïl boua : Gardamama : Habbâ el Hâl : Ghakoulet srira : Qaqoulet entha : Habbaen (Egypte) : Chouchamir (Iran) : Sajdi (Syrie).

Les Cardamomes sont actuellement tombées en désuétude, tant comme médicament que comme drogue condimentaire. On n'en rencontre que très rarement chez les droguistes indigènes et seulement chez ceux des agglomérations importantes.

*Médecine* : Les Cardamomes étaient autrefois très employées comme stomachique, aphrodisiaque et spermatogène. On en mâchait les graines comme sialagogue.

*Cuisine* : On les utilisait pulvérisées, en mélange avec le poivre ; elles passaient pour communiquer à ce condiment une saveur spéciale et accroître la finesse de son arôme.

A. CHARNOT <sup>19</sup> donne la formule curieuse de deux plats consommés pour les fêtes de l'Aïd Seghir et à l'occasion de certains mariages. On les nomme Maa'ssel dans la région côtière du Maroc et Mrouziya à Fez, Marrakech et Taza. Une formule comporte :

Baies de Belladone . . .	N <sup>o</sup> 2	(Zbib el Laïdour)
Samares de Frêne . . .	2 gr.	(Lesân el açefour)
Cardamomes . . . . .	4 gr.	
Cantharides entières . . .	N <sup>o</sup> 2	(Deben hendi)
Safran . . . . .	1 gr.	(Zaafrane)
<i>Capsicum frutescens</i> . . .	10 gr.	(Dar felfel, Louiora)
Gingembre . . . . .	10 gr.	(Skenjebir)
Cannelle de Chine . . . .	10 gr.	(Korfa çinia)
Beurre . . . . .	375 gr.	(Zebda)
Viande de Mouton . . . .	3 kg.	

<sup>18</sup> On trouvera diverses reproductions dans l'article de Gobert : Arch. Inst. Pasteur Tunis, T. XXIX, déc. 1940.

<sup>19</sup> A. Charnot : La toxicologie au Maroc ; publication de l'Institut chérifien, 1945.

L'autre formule comprend :

Baies de Belladone . . . . .	N° 2	(Djouz es saharouya)
Maniguette . . . . .	4 gr.	(Djouz ech cherq)
Muscades . . . . .	10 gr.	
Gingembre . . . . .	10 gr.	
Poivre noir . . . . .	10 gr.	(Felfel akhal)
Beurre . . . . .	125 gr.	
Amandes décortiquées . . . . .	1 kg.	(Louza)
Viande de Mouton . . . . .	3 kg.	

Après cuisson, ces préparations peuvent se conserver près de trois mois. Les différentes substances sont pilées, mêlées intimement à la viande hachée et au beurre. On fait cuire à feu doux.

*Curcuma* — *Curcuma longa*, L. — Français = Curcuma ; Souchet ou safran des Indes ; Safran coolie. — Arabe = Zarounbad, Zaafrane el Hind ; El Arkoum (Maroc) ; Areg el Açfour ; Kerkoub ; Kerkeb (Tunisie) ; Kerkoum (Indes) ; Akid hendi ; Hourda (Arabie) ; Herada ; Sarsada ; Kardajoubia (Iran) ; Assâba soufra ; Chejeret el Keffa (Maroc) ; Kerkoub ; Karkoum (Algérie).

Il y a deux variétés commerciales : la longue et la ronde. On trouve parfois chez les droguistes indigènes, un produit de substitution : Zaroumba ; Satoual ; Narbis ; Zerouar, qui provient du *Curcuma Zedoaria*, Rosc. connu en France sous le nom de Curcuma Zédoaire ou de Gingembre batard.

*Médecine* : Le curcuma se prend à jeun, pulvérisé et mélangé à du miel, contre les affections stomacales, intestinales et comme vermifuge (ascarides et oxyures). Son absorption soulagerait les douleurs causées par les hémorroïdes. Les anciens traités de médecins arabes le conseillent contre l'ictère, à cause de sa couleur jaune (théorie de la signature).

RAPHAEL OHANA<sup>20</sup> l'appelle le « safran chaud » qui réjouit le cœur et fortifie l'estomac en désobstruant les voies biliaires.

L'huile dans laquelle on a fait bouillir du curcuma, aurait une action bienfaisante sur les troubles de circulation veineuse.

Les Israélites nord-africains emploient contre les gastralgies de l'eau de vie de figues anisée (Boukha), dans laquelle on a fait macérer curcuma, cumin (Kemoun) et carvi (Kérouïa).

*Cuisine* : Le curcuma sert à colorer en jaune de nombreuses variétés de pâtisserie (Zlabia, M'Kharek, gâteaux genre biscuit de Savoie, etc.). On l'emploie également pour aromatiser et colorer les plats de riz.

Dans certaines régions (Côte tunisienne du Sahel par exemple)

<sup>20</sup> *Mare Hayeladim* : Guide de puériculture.

le curcuma est adjoint à toutes les épices. C'est ainsi que les accouchées doivent absorber chaque jour, un mets à base de semoule roulée en gros grains fusiformes (m'hammès, m'hamsa) additionnée de fèves (foul), fenugrec (holba), pois chiche (homs), tentacules de poulpes (karnit) et curcuma.

Un plat très apprécié est le ragout de navets aux seiches (Leftia bel soubia) : les seiches sont d'abord cuites à l'eau salée, avec poivre, ail, oignon, et un peu de thym ou de marjolaine. On retire le plat du feu quand les céphalopodes sont devenus tendres ; puis on achève de les cuire dans de l'huile d'olives à laquelle on ajoute assez de curcuma pour que les seiches aient pris une teinte jaune accentuée. Au moment de servir, on ajoute un jus de citron.

Une autre confection culinaire réputée est appelée Karnit bel Kerkoub (Poulpes farcies au curcuma) : les poulpes, fraîchement pêchés, sont lavés, vidés mais non découpés. L'intérieur est bourré d'un mélange de riz, de persil, d'épinards hachés, de poudre de curcuma ; comme aromates, coriandre et cumin. On fait cuire dans un court-bouillon très assaisonné d'ail et de poivre. Après cuisson, la chair des poulpes a pris une coloration jaune vif. Ce mets est très agréable quand la quantité de cumin et de coriandre n'est pas trop élevée.

*Galanga* — Les indigènes utilisent le grand Galanga ou Galanga de l'Inde (*Alpinia galanga*, L.) et le petit Galanga ou Galanga de Chine (*Alpinia officinarum*, Hance), auxquels ils donnent le nom de: Khanlendjane ; Khendjelane ; Khaouallandja ; Aqarbi ; Areg el ahmar ; Kosraoudarou ; Ghara Kaf (Turquie).

*Médecine* : En masticatoire, pour apaiser les maux de dents ; il fortifie les gencives et parfume l'haleine.

On conseille la décoction de galanga comme sudorifique : il calmerait les douleurs et les coliques dues à une mauvaise digestion.

Il passe pour exciter l'appétit vénérien ; dans ce but, on le fait prendre soit dans du bouillon de coq, additionné d'artichauts, de poivre et de piment, soit en électuaire avec du miel, de la cannelle et des graines d'orties (Horrig : *Urtica pilulifera* surtout).

En thérapeutique indigène, on employait indifféremment les deux variétés de galanga (*G. major* et *G. minor*).

*Cuisine* : Comme condiment, on recommande le *G. minor*, à section rouge, alors que le *G. major* présente une section à peine colorée.

On l'employait autrefois pour saupoudrer certaines pâtisseries dans lesquelles entraient pistaches et amandes grillées.

Dans les bouillons de volailles, destinés aux femmes ayant un

retard de règles, il était prescrit, comme condiment, d'employer un mélange à parties égales de galanga et de poivre en poudre.

Cette drogue semble avoir à peu près disparu de la thérapeutique et de l'art culinaire en Afrique du Nord.

*Gingembres* — Deux variétés commerciales se rencontrent en Afrique du Nord ; le Gingembre gris et le Gingembre blanc ; ce dernier étant beaucoup plus rare.

a) Gingembre gris : — *Zingiber officinale*, Rosc. — Français = G. gris ; Amome des Indes. — Arabe = Zendjebil ; Skenjebir ; Adrak (Iran).

b) Gingembre blanc : — *Zingiber zerumbet*, Rosc. — Français = Gingembre blanc ; Amome sauvage ; Zerumbet. — Arabe = Zerumbed ; Zerumbet (Egypte) ; Sattrak ; Areg el Kâfour ; Kâfour el Kâaka ; Areq attib.

*Médecine* : Le Gingembre passe pour aphrodisiaque : à cet effet, on l'ingère mélangé à du miel ou des confitures. La décoction est préconisée contre l'aphonie. L'eau distillée de gingembre est réputée contre l'obscureissement de la vue.

On conseille de frotter avec un morceau de gingembre les piqûres d'insectes ; quant aux morsures ou piqûres d'animaux venimeux (scorpions, serpents, araignées...), MAIMONIDE est d'avis de les traiter avec des compresses de Gingembre bouilli dans l'eau. AVENZOAR conseille, en outre, l'absorption de Thériaque à l'oignon dans laquelle entrent gingembre, opium (Hafioum), piment rouge, agaric <sup>21</sup> et feuilles d'arbousier <sup>22</sup>.

Dans les convalescences, pour faire engraisser et comme fortifiant pour les accouchées, tant qu'elles gardent le lit, donner chaque matin, une tasse du mélange suivant : une once de clous de girofle, une once de gingembre gris, cinq onces de miel épuré, incorporées par agitation à un litre d'huile d'olives.

Dans l'atonie gastrique, RAZE prescrivait un électuaire à parties égales de miel et de gingembre. IBN EL BEITHAR commentant RAZES, expliquait de la façon suivante l'action du gingembre : « Cette drogue est échauffante, mais son effet est moins rapide sur l'estomac que celui du poivre, parce qu'elle renferme en sa substance un certain degré d'humidité. Alors qu'un feu de bois sec s'allume et se propage rapidement pour s'éteindre vite, la chaleur provenant de médicaments jouissant de propriétés humides est moindre. »

Contre les crises de toux dans les vieilles bronchites, on administre un mélange de poivre et de gingembre cuits dans du miel.

<sup>21</sup> Fougga, Tiroula ; Tarlaral ; Ametzouar ; Agoursal.

<sup>22</sup> Arbutus unedo ; Mothrounia ; Qatelhabiha ; Açir ed dhebb ; Henna ahmeur ; Chejret el bou Jbiba ; Tiçisnou ; Isisnou ; Bahennou ; Sasnou.

*Cuisine* : Le gingembre est le condiment habituel du Sohleb ou Ahsou drô, bouillie de sorgho, qui constitue, surtout l'hiver, le petit déjeuner du matin. On fait cuire, dans de l'eau sucrée, de la farine de sorgho jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Après ébullition, on verse dans des bols. Quand la bouillie est un peu refroidie, on ajoute de l'eau de fleurs d'oranger et saupoudre la surface avec du gingembre parfois additionné de cannelle et de boutons de roses pilés.

Dans les oasis du Sud Tunisien, le gingembre associé à d'autres aromates, mais considéré comme le principal condiment, entre dans la sauce très complexe qu'on prépare pour la fête dite « Mayo », commémorant le retour de l'été et qui se célèbre le premier jour de mai du calendrier rural.

Le mets s'appelle Chakhchâkla : il est constitué par une pile de crêpes très minces (ftîr ou rgag), faites de semoule, pétries avec du beurre ou de l'huile d'olives, puis coupées en petits morceaux. On les sert dans une sauce épaisse qui est une mixture d'oignons, tomates, pois chiches, raisins ou abricots secs, pommes de terre, œufs durs, viande, le tout haché fin et relevé par une forte addition de gingembre auquel s'ajoutent curcuma, poivre, clous de girofles, coriandre et carvi.

On mange ce plat dans les jardins de l'oasis, en buvant du laghmi (vin de palme frais ou parfois fermenté) <sup>23</sup>.

*Nota* : Le gingembre blanc qui, d'après les auteurs arabes, doit provenir du *Zingiber zerumbet* est actuellement, dans le commerce indigène, du gingembre gris (*Zingiber officinale*), gratté, privé de son suber externe, puis blanchi.

*Maniguette* — *Aframomum meleguetta*, Rosc. — Arabe = Djouzer reguiqa ; Djouza es sahârouya Kibar : Kharaïbous ; Khaïra-bous ; Ghagoulata ; Ghazoulata dhekra. — *Aframomum granum paradisi*, Hook. — Arabe = Djouza cherqa ; Djouza el habach ; Tinifila ; Felfel es Soudan.

*Médecine* : Les graines pilées et légèrement arrosées d'huile sont appliquées en cataplasmes contre la toux et les rhumatismes. On reconnaît également à la maniguette des vertus aphrodisiaques.

*Cuisine* : Comme condiment succédané du poivre : Certains cuisiniers arabes prétendent que diverses viandes, les volailles entre autres, ont une meilleure saveur quand, au lieu de poivre seul, on épice l'intérieur de l'animal avec un mélange à parties égales de poivre noir et de maniguette.

Les graines de maniguette entrent dans la composition d'une

<sup>23</sup> G. Payre : Une fête de printemps au Jerid ; Revue Tunisienne, 1942, p. 171.

préparation (majoun) à base de chanvre indien consommée au Maroc par les amateurs de Kif.

A. CHARNOT <sup>24</sup> en donne la formule suivante, qui serait très réputée au Maroc

Graines de Datura (Chedeq ej-jemel)	. . .	50 gr.
Baies de Belladone (Zbib el lâîdour)	. . .	50 gr.
Cubèbe (Kebabâ)	. . . . .	250 gr.
Noix muscades (Joûzat et-t'ib)	. . . . .	250 gr.
Maniguette (Joûzat es-Sahrâouia)	. . . . .	250 gr.
Sommités de Chanvre indien (Kif)	. . . . .	1 kg.
Amandes décortiquées (Louz)	. . . . .	1 kg.
Noix décortiquées (Djouz)	. . . . .	1 kg.

Pulvériser le tout, et faire un électuaire avec :

Beurre	. . . . .	500 gr.
Miel	. . . . .	1 kg.

Ce Majoun est pris à la dose de deux cuillerées à café après le repas.

### III. — Dicotylédones archychlamydées apétales.

#### 1<sup>o</sup> Juglandacées.

Noix — Noisettes : a) *Juglans regia*, L. — Arabe = Djouza ; Djouz ; Chejret el Djouz Dhabbara ; Fejrima ; Djouz el Barri ; Kaouza (Iran) ; Khasfa (Yémen). — Berbère = Iadjoudjte ; Tsouïk ; Garga.

*Médecine* : Les feuilles et l'écorce sont employées en décoction contre la diarrhée, ainsi qu'en gargarisme contre les maux de gorge. La pommade faite avec de l'huile et des cendres de coquilles de noix est utilisée dans l'Aurès contre les clous de Biskra (bouton d'Orient).

Les noix entrent dans la composition d'une sorte de thériaque dont la formule serait due à TOBEIA ROPHE, médecin juif d'Alger : On pile les noix fraîches avec du miel, des figues et de l'Ajuga Iva (Chendgoura). On met en pot et laisse macérer 6 mois. La mixture serait excellente dans toutes sortes d'intoxications.

L'écorce seconde de noyer (racines et tiges) est extrêmement employée comme masticatoire sous le nom de Souak : on en trouve sur tous les marchés. On mâche longuement un morceau de Souak pour raffermir les gencives : il les colore légèrement, faisant ainsi ressortir la blancheur des dents. Si on souffre d'une dent, on maintient le morceau de souak bien mâché sur la gencive, contre la dent malade. La consommation énorme de souak est très préjudi-

<sup>24</sup> A. Charnot : La toxicologie au Maroc ; public, de l'Institut chérifien, 1945.

ciable à la culture du noyer en Afrique du Nord, les indigènes n'hésitant pas à écorcer les jeunes arbres qui, souvent, en meurent, pour se procurer la drogue. En outre, le dicton courant chez les Berbères : « L'homme qui plante un noyer meurt avant d'en voir les fruits », n'est pas fait pour développer la culture de cet arbre.

*Cuisine* : Les noix entrent comme condiment dans la confection d'un plat à base d'escargots (Babbouch ; Baballouch). On prend 200 escargots, 100 gr. de noix sèches décortiquées, 1 kg. de tomates, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 6 cuillerées d'huile d'olives, sel, piments, marjolaine (ou thym) et persil. Piler ensemble ail, oignons, et noix ; faire, d'autre part, une sauce tomate assaisonnée avec les aromates. Faire cuire les escargots dans de l'eau salée, les retirer de leur coquille et les jeter dans la sauce tomate ainsi que le hachis d'ail, d'oignons et de noix. Laisser cuire à petit feu et réduire une heure environ.

b) *Corylus avellana*, L. — Arabe = Bendaga ; Boundouq : Boudouq ; Djelouaz ; Jillaouz ; Joullouz ; Djouz Fontousi. — Berbère = Tedjra labondaq. — Le fruit : Bou friouâ ; Djouz djebeli ; Bou Khraka (Iran).

Le noisetier n'est pas spontané en Afrique du Nord ; il y est cultivé dans les régions montagneuses fraîches.

*Médecine* : Contre la gravelle et les douleurs des reins, manger des noisettes fraîches à jeun. Si l'on ne dispose que de noisettes sèches, les griller légèrement et les manger au début du repas de midi.

*Cuisine* : La Fakia est un mélange de fruits secs (noix, noisettes, pistaches, pignons et raisins) très employé en cuisine et en pâtisserie.

L'association noix-noisettes entre dans la composition d'une farce dont on garnit la cavité ventrale des gros poissons. Cette farce est, le plus souvent, composée de 250 gr. de noix épluchées, de 250 gr. de noisettes, de 7 œufs durs, d'une cuillerée de poivre noir, d'une cuillerée de piment fort, d'une pincée de safran ou de curcuma et d'une pincée de cumin ou de tabel composé.

Avec ce hachis, on garnit l'intérieur du poisson ; en outre, on fait des entailles dans sa chair que l'on bourre de la farce ; le poisson est ensuite recousu, arrosé d'huile et cuit au four. On saupoudre de persil avant de servir.

## 2° Pipéracées.

*Poivres* — *Piper nigrum*, L. — Arabe = Fefel ; Hafid el Kâfour (Egypte) ; Koulem ; Kouïar ; Babari (Iran).

En Afrique du Nord, le poivre noir, c'est-à-dire la graine avec son péricarpe adhérent, est désigné sous les noms de : Fefel akhal,

Felfel assouad. Le poivre blanc, constitué par les graines privées du péricarpe, par des traitements particuliers (macération dans l'eau de mer ou dans l'eau de chaux, fermentation à l'air humide) est appelé Felfel abiod.

Les consommateurs indigènes n'achètent jamais de poivre moulu très fréquemment additionné de poudre de noyaux de dattes ou de grignons d'olives. Ils pilent leur poivre au mortier de cuivre (mahrès) à la maison. Il convient de signaler que le poivre noir vendu en grains dans les boutiques est souvent sophistiqué avec les grains du faux poivrier <sup>25</sup>, assez abondant en Afrique septentrionale, et les tout petits fruits de *Citrus aurantium*.

*Médecine* : Le poivre entre dans la composition de tous les électuaires préconisés contre les morsures ou les piqûres des animaux venimeux. On conseille d'en saupoudrer les plaies causées par les morsures d'animaux enragés.

Le poivre est considéré comme digestif, excitant de l'appétit et aphrodisiaque. Les auteurs arabes le recommandent à ceux qui sont de complexion froide.

*Magie* : Pour arrêter l'écoulement menstruel trop abondant, la femme doit monter sur la terrasse de sa maison, le soir où apparaît le premier croissant de lune : quand elle le voit, elle doit avaler un à un trente grains de poivre noir.

*Cuisine* : Il se fait une consommation effrénée de poivre dans la cuisine arabe : on peut dire qu'à part les mets sucrés et les pâtisseries il entre dans tous les plats cuisinés nord-africains, une quantité élevée de poivre.

Bien que depuis 1939, le poivre n'ait été délivré que très parcimonieusement aux consommateurs, les stocks de l'Etat tunisien ont été épuisés dès fin 1941. Il a fallu mettre au point un condiment de remplacement. Le Service des Affaires Economiques a adopté une formule établie par J. BOUQUET, Inspecteur des Pharmacies de Tunisie, et s'en est réservé la vente. Ce succédané avait l'avantage d'être constitué par des produits abondants en Tunisie et peu coûteux. Il comprenait :

fruits desséchés de *Schinus mollis*  
graines de *Capsicum* (variété piquante), lavés et séchés  
placentas de *Capsicum annum*, séchés et pulvérisés.

Pour familiariser le consommateur avec le nouveau produit, les premiers lots mis en vente contenaient 10 % de véritable poivre pulvérisé. On abaissa le taux à 5 %, puis on supprima complètement le vrai poivre. Le produit a, néanmoins, été facilement

<sup>25</sup> *Schinus mollis*, L. (Térébentacée). Vern. arabe = Chejeret el Felfel ; les fruits = Kabbaba, Felfel malti.

adopté : il plaisait d'autant plus au consommateur, qu'il était incontestablement plus « piquant » que le véritable poivre.

L'odeur poivrée du produit était due aux fruits de *Schinus* qui en ont le parfum, mais non la saveur. Par contre, les graines et placentas de *Capsicum* ont une saveur piquante, mais sont inodores.

Quelques familles musulmanes utilisent comme condiment d'usage courant, le mélange suivant : 1 kg. de poivre noir, 4 kg. de piments rouges séchés, 1 kg. de cumin, une grosse poignée d'oignons verts séchés au soleil, le tout pulvérisé.

Parmi les poivres utilisés quelquefois en Afrique du Nord, nous devons signaler :

Le *Poivre Long* (*Piper longum*, L.) que les Arabes appellent Darou felfel ; Areg ad dhebb (Egypte) ; Estothenab el Haradine.

Il est très apprécié au Moyen Orient, mais par contre, peu connu et rarement utilisé en Afrique du Nord.

Le *Cubèbe*. — La population israélite utilise le fruit du *Piper Cubeba*, L. comme condiment alimentaire. Les Arabes qui le nomment : Kabbaba ; Habb el Arous ; Falenja ; Falenjata ; Kabbabata çini ; Karfasioun ; Karfésia ; Nouiourat, s'en servent dans le traitement de la blennorragie.

Le cubèbe entre dans la préparation de boulettes de viande et également dans la confection de boulettes à base de sardines, oignons verts et patates douces hâchées.

Fréquemment les Israélites ajoutent du cubèbe pilé aux piments farcis avec riz, persil et cannelle. Ce serait une pratique d'origine espagnole, puis marocaine qui se serait répandue en Afrique du Nord.

#### IV. — Archychlamydées dialypétales — thalamiflores.

##### 1<sup>o</sup> Renonculacées.

*Nigelle*. — *Nigella sativa*, L.

— *Nigella arvensis*, L. ; *Nigella hispanica*, L. ; *N. damascena*, L.  
— Arabe = Chinniza ; Chenniza ; Sanouj ; Sinoudj ; Chouniza Chit ; Djahta ; Bounafâ ; Siahdana (Iran) ; Ghazhata (Syrie) ; Ghouhtata (Yémen).

— Berbère = Tikamnin ; Zerara.

— La graine = Kemmoun açoued ; Kemmoun el akhal ; Kemmoun chedaf ; Kemmoun barri (Syrie) ; Habbet es souda ; Habbet el baraka ; El foukah el assouad.

Le *Nigella damascena* est souvent appelé Noûoûâr el meqit'fa.

*Médecine* : Il est dit dans le Coran : « Procurez-vous de la graine noire (Habbet es souda) ; c'est un préservatif contre toutes les maladies. »

On conseille de croquer, tous les matins, une pincée de graines de nigelle pour ouvrir l'appétit et comme tonique.

La graine pilée et mélangée à du miel est employée contre l'asthme, les affections des bronches, les hémoptisies et les douleurs hépatiques. Contre le coryza, on pulvérise des graines fraîches, les place dans un petit nouet de toile fine et en aspire le parfum.

AVICENNE préconise contre les morsures et piquûres d'animaux venimeux, un électuaire contenant : graines de *Nigella damascena*, cumin, graines de harmel (*Peganum Harmala*, L.) et poudre de racine d'Aristolochie (Bourouchtoun ; Zaraouad = *Aristolochia longa*, L. et *A. altissima*, Desf.). La décoction de graines de *Nigella* passe pour tuer les vers intestinaux ; mais on recommande de mettre la nuit, sur le nombril, un cataplasme de la plante entière pilée ; c'est là une conséquence d'une croyance très répandue chez les Musulmans et Israélites nord-africains : les vers intestinaux viennent, durant la nuit, respirer par le nombril du parasite : un cataplasme obturant le nombril, le ver ne peut respirer et meurt.

Pour les différents usages, les indigènes ne semblent pas faire de différence entre les diverses variétés de *Nigella*.

*Cuisine* : Les graines de nigelle sont surtout employées comme condiment dans le pain et dans certaines pâtisseries (gâteaux secs en particulier).

Le pain, consommé dans les villes, est fait, le plus souvent, avec de la semoule ; ces pains ont la forme d'une miche arrondie. Dans la pâte, avant cuisson, on incorpore généralement quelques séminoïdes de fenouil et, au moment de mettre ou d'envoyer au four, on répand à la surface diverses épices : tantôt un mélange de graines de sésame, d'anis et de fenouil, tantôt une bonne pincée de graines de nigelle. Parfois les 4 graines sont associées et, dans certaines régions, on y ajoute encore carvi et cumin.

Cette coutume de la population musulmane et israélite d'épicer ainsi le pain a été adopté par la fraction italienne de la population qui, elle aussi, consomme du pain de semoule.

Dans le bled, chaque famille prépare et cuit elle-même son pain le « Khobz Tabouna » : chacune construit son four en argile ; c'est un tronc de cône en terre cuite, posé sur le sol, ouvert par en haut et percé en bas d'un orifice pour l'accès de l'air. Le diamètre du four est, à la base, d'environ 0 m. 80, sa hauteur de 0 m. 60 à 0 m. 75. On chauffe avec des broussailles. Quand la température est jugée assez élevée, on prend des boulettes de pâte, grosses comme deux poings, on les aplatit en forme de disques et les applique contre les parois du four. On obture l'ouverture du Tabouna et laisse cuire. Les galettes sont, le plus souvent, saupoudrées de graines de nigelle.

## 2° Lauracées.

*Cannelles.* — Les Cannelles de Ceylan et de Chine sont utilisées. La Cannelle de Chine moins chère, est la plus communément employée.

a) C. de Ceylan : *Cinnamomum Zeylanicum*, Nees.

Arabe = Horfa ; Gorfa ; Korfa ; Djerfa ; Salikha ; Nedjab ; Korfa el Karenfoul.

b) C. de Chine : *C. aromaticum*, Love.

Arabe = Horfa er relida ; Gorfa er relida ; Korfa er relida ; Korfa çinia ; Dar çini.

Berbère = Igourfa ; Ikourfa çinia.

La Cannelle de Ceylan ne se rencontre pas chez les boutiquiers et marchands forains des souks. La classe bourgeoise des villes s'en procure chez les commerçants européens et dans les pharmacies, particulièrement quand il s'agit d'emplois médicaux.

Par contre la Cannelle de Chine se trouve sur tous les marchés indigènes et dans les épiceries des quartiers habités par les populations musulmanes et israélites. Elle est vendue en petits fragments de 1 à 3 cm. de long. La clientèle l'achète rarement en poudre, préférant la pulvériser au moment du besoin.

*Médecine* : Les Indigènes emploient la poudre de cannelle pour arrêter les petites hémorragies. On la fait macérer dans de l'eau de roses (Mâ ouard) pour l'appliquer en compresses contre les hémorragies externes.

Macérée dans de l'huile d'olives tiède, avec des pétales de roses, elle s'emploie en gouttes contre les maux d'oreilles.

TOBEIA ROPHE, médecin juif, dit qu'elle fortifie le cœur, vaisseaux et tous organes.

Les Israélites emploient de l'eau de vie dans laquelle ils ont fait macérer de la cannelle : en cas de coliques, on en boit et on en met en compresses sur le ventre. On utilise également cette solution en compresses, contre les maux de tête et en bains de bouche contre les rages de dents.

La Cannelle entre dans les « correctifs des aliments » de RHAZES : il la donne comme réchauffante et susceptible de rendre plus digestibles les aliments « grossiers ».

*Cuisine* : La cannelle entre dans la composition de condiments composés très employés :

Le mélange dit Bahrat comporte  $\frac{1}{3}$  de cannelle,  $\frac{1}{3}$  de girofle et  $\frac{1}{3}$  de boutons de roses. En ajoutant au Bahrat, poids égal de poivre noir, on obtient le mélange dit Ras el Hanout ou Mechaïkha.

Les gens aisés achètent séparément les différentes drogues entrant dans ces mélanges et les font piler au mortier au moment de l'emploi pour éviter les falsifications.

L'infusion de Ras el Hanout est vantée contre les refroidissements et les « peurs ». Les femmes stériles utilisent ces épices composés en fumigations sur les organes génitaux et à cet effet, la poudre est projetée sur un feu de charbon de bois recouvert de cendres.

*Laurier.* — *Laurus nobilis*, L. — Arabe = Rand ; Round ; Raound ; Rahîan ; Gharâ ; Aça moussa ; Defla rouni ; Dafnata ; Dafni ; Lourata ; Dahma ; Dahmachata ; Dahmaçata (Iran). — Berbère = Taselt. — Fruits = Habb el ghara ; Habba rand.

*Médecine* : Les graines de laurier pilées, après en avoir enlevé le péricarpe, et mélangées à du miel, sont conseillées contre les affections des bronches (catarrhes particulièrement).

Sept baies de laurier, données à une femme dans les douleurs de l'enfantement, facilitent l'accouchement.

L'huile dans laquelle on a fait macérer des feuilles de laurier, est conseillée en onction au creux épigastrique contre les crampes d'estomac. Cette même huile, en mélange avec de la graisse d'autruche (Zebdet Naâm), est utilisée en frictions sur les membres des enfants dont la croissance laisse à désirer. Contre les douleurs d'oreilles, verser dans le conduit auditif, de l'huile chargée de fine poudre de feuilles et de baies de laurier.

Contre les piqûres d'insectes et les morsures d'animaux venimeux, MAIMONIDE conseille en ingestion et en applications *in loco* un mélange de baies de laurier, myrrhe et aristoloche longue (Qittsa el haya ; Bou Rochtam ; Bou Brâlla ; Ajrarkhi), pulvérisées et mélangées à du miel.

*Cuisine* : Comme dans la cuisine européenne, quelques fragments de feuilles de laurier sont ajoutés à un grand nombre de mets, selon le goût du consommateur.

Par contre, un plat, le Borghel jari bel foul, ne se prépare jamais sans un copieux assaisonnement de laurier.

**Borghel** : du blé dur en grains est mis à bouillir dans une grande marmite d'eau salée. Quand les grains commencent à éclater, retirer du feu et rejeter l'eau. Etaler les grains sur des draps ou des couvertures, après les avoir saupoudrés de sel fin. Suivant la température, laisser sécher 4 à 6 jours. Les grains, une fois secs, sont légèrement contusés au mortier ou au moulin à bras après avoir été humectés d'eau, pour faciliter le détachement de l'enveloppe. On fait de nouveau sécher, puis secoue au vent pour enlever les pellicules de son ; on renferme ensuite dans des jarres. Le Borghel est, en somme, l'Alica des Romains dont parle PLINÉ (Hist. natur. XVIII-29).

Le Borghel sert de base à de nombreuses recettes culinaires ;

le plus souvent, on l'utilise à la façon de nos pâtes alimentaires, en potages, au lait, en garnitures de viandes, etc. On le consomme particulièrement avec des fèves fraîches décortiquées, additionnées de viande fraîche ou séchée : c'est le Borghel jari bel foul. Le condiment employé dans ce cas est le laurier, dont on met, au cours de la cuisson, une pincée de feuilles.

### 3<sup>o</sup> *Myristicacées*.

*Muscades*. — *Myristica officinalis*, L. — Arabe = Djouz ech cherq, Djouz baouaoua ; Djouz et tib ; Djouz et taïb ; Jaouzou-bou ; Jaouzou attib ; Darkisa ; Jarkoun ; Jarikoun ; Jarijoun (Iran) ; Talisefer. — L'arille = Djarikoun. — Le macis = Makas.

*Médecine* : La muscade passe pour être le condiment le moins irritant pour les muqueuses digestives en raison de la substance grasse et onctueuse (beurre de muscade), dans laquelle sont dilués les principes aromatiques. Aussi la conseille-t-on pour fortifier le foie et l'estomac.

Un remède contre le mal de mer consiste à prendre, en 3 fois dans la journée, une noix de muscade cuite dans quatre onces de mellite de roses.

Elle est réputée comme masticatoire pour corriger la mauvaise haleine. Elle entre aussi dans différentes médecines contre la diarrhée.

Etant réputée aphrodisiaque, elle entre dans la plupart des préparations contre l'impuissance virile. A. LASRY a noté, au Maroc, un traitement curieux de la frigidity : « Aller se purifier au hammam. Absorber pendant 7 jours, un mélange de gingembre, clous de girofle, muscades, maniguette, aristoloche <sup>26</sup> (*A. longa* et *A. altissima*), lavande sauvage (*L. multifida* ou *L. dentata*). Les différentes drogues sont cuites dans du miel.

Pendant la cure, faire pratiquer, chaque matin, des scarifications au bas des reins pour souler le mauvais sang. Puis boire une tasse de décoction de persil : le persil restant après le passage de la tisane servira, maintenu par un bandage approprié, à entourer le membre viril. Tisane et application de persil ne se font que les trois derniers jours du traitement.

Comme traitement externe des rhumatismes, douleurs articulaires on vante les frictions de muscade mélangée à de la graisse d'autruche (Zebdet Naâm).

*Cuisine* : La muscade râpée, délayée dans de l'eau distillée de

<sup>26</sup> Noms vern. de *A. longa* et *A. altissima* : Zeraound ; Boubralla ; Zerouan et touil ; Quittsa el haya ; Bourouechtoum ; Faggous bou Ghioul ; Ajrarkhi ; Iribis ; Arifi.

fleur d'oranger, est très appréciée dans la préparation de potages et plats à base de riz (Ahsouat rouz).

Alliée à la cannelle et au poivre, la muscade entre dans le Ajjat b'adham hout, plat à base d'œufs de poissons séchés (boutargue). On fait gonfler une boutargue de mulot (*Mugil cephalus*) dans de l'eau chaude ; on la laisse égoutter et on l'écrase avec les condiments auxquels on ajoute persil et oignons. On casse des œufs sur le tout, bat longuement et fait une sorte d'omelette dans de l'huile bouillante. Ce plat est très recherché <sup>27</sup>.

#### 4<sup>o</sup> Capparidacées.

*Câpres.* — *Capparis spinosa*, L. — Arabe = Ghabara, Kebbar ; Kebbara ; Açef ; Açafa ; Naçafa ; Raçafa ; Felfel el djebel ; Chalem ; Abisga ; Tiloulat ; Taïloulout ; Touloulou ; Tsaïlalout ; Ouâïloulou ; Belachem ; Tehaq (Berbère) ; Salaba ; El Ghatin ; Ouard el Jebel ; Chouq el Aïmar (Egypte).

Les boutons floraux = Echafalaha ; Kafrioun ; Toufahata el Ghorab ; Thoum el Haïat ; Ainaba haïat.

*Médecine* : Les rameaux sont utilisés en décoction, contre la dysenterie. Les fleurs et les fruits passent pour diurétiques et emménagogues. Les feuilles et les racines, contusées, s'utilisent en applications sur les grosseurs pour les faire fondre. On les emploie également en cataplasmes sur la rate, quand elle est enflée et dure : on doit arroser le cataplasme avec du vinaigre. Les fruits écrasés sont appliqués en cataplasmes contre la sciatique. On conseille également la décoction de fruits contre l'hydropisie et comme antiscorbutique.

*Cuisine* : Les indigènes préparent des conserves de câpres en faisant simplement, après lavage, tremper les boutons floraux dans une saumure concentrée.

Dans la région du littoral nord-africain, les câpres entrent toujours dans la sauce avec laquelle on sert la raie bouillie (Raï, Sejjeda, Hsira). La raie est cuite au court-bouillon avec persil, coriandre, poivre et sel, parfois laurier. Après avoir retiré le poisson du feu, on le sert avec jus de citron ou vinaigre, câpres et piments forts.

Les câpres entrent dans le Tajin bitenjal à base d'œufs, de mie

<sup>27</sup> Sur la boutargue, voir le travail de *Th. Stathopoulo* (d'Athènes) dans J. P. C., Paris, 1924, n<sup>o</sup> 30, p. 405. L'auteur prétend que les boutargues (œufs de poissons séchés : mulets, thon, bonites) sont préparés seulement en Grèce, surtout dans le golfe de Missolonghi. C'est une erreur ; en Tunisie, il s'en prépare des tonnes chaque année et le produit, bien que coûteux, est très recherché. La population musulmane et les Israélites lui attribuent des vertus aphrodisiaques.

de pain, de fromage râpé. On bat le tout et ajoute des tranches d'aubergines (Bitenjal) frites, des débris de thon, des câpres et des citrons conservés dans la saumure.

On adjoint également des câpres à une sorte de soupe à base de grosse semoule de blé (Çder) (Tchich à Sousse).

D'après E. GOBERT, la base de ce potage est de la viande séchée au soleil (Qaddid) qu'on fait revenir dans de l'huile d'olives. On la recouvre d'une sauce contenant carvi, coriandre, ail, tomates et eau salée. Quand le mélange bout, y ajouter du citron conservé dans la saumure, des câpres et la semoule. Lorsque la semoule paraît cuite, battre un ou deux œufs avec du jus de citrons, quelques feuilles de menthe sèche et verser dans la marmite que l'on retire alors du feu. Servir aussitôt après.

Les câpres entrent dans une sorte de salade (Slata mechouya) très appréciée. Elle comporte céleri, persil, tomates, aubergines, oignons et piments doux grillés, le tout coupé en petits morceaux : avant de servir, on ajoute câpres, coriandre et citron salé, puis arrose d'huile d'olives et de jus de citrons.

Dans la région de Sfax, on y ajoute assez souvent des pommes aigres (non parvenues à maturité) coupées en lanières et on saupoudre de menthe. Dans la région du sud de Gafsa, les pommes sont remplacées parfois par des abricots séchés (Fermès) ; on n'ajoute pas de menthe.

### 5° *Malvacées.*

*Ambrette.* — *Hibiscus abelmoschus*, L. ; *Abelmoschus moschatus*, Monch. ; *Bamia abelmoschus*, R. Br.

— Français = Ambrette ; Ketmie odorante ; graine musquée ; herbe à la poudre de Chypre.

— Anglais = Musk-mallow ; Abelmosch.

— Arabe = Anbaboula ; Habb el mesk ; Ketmia meskiia ; Mesk ochkra.

La plante est cultivée dans les oasis du Sud Tunisien, en particulier à Kébili, sous le nom de Guetma, Guedma.

Les graines seules sont utilisées en médecine ; on mâche les graines comme stomachique et pour parfumer l'haleine.

Les cuisinières en répandent sur les galettes de pain avant de les mettre au four ; elles y ajoutent souvent des graines de sésame et, à la pâte, au cours du pétrissage, elles incorporent quelques graines d'anis.

*Gnaouya.* — *Hibiscus esculentus*, L. — Arabe = Gnaouya ; Bamia ; Beddenfou ; Souid ; Ouikat (Soudan).

Plante annuelle, cultivée, de 0 m. 80 à 1 m. 50 de hauteur ; les

fleurs sont grandes, jaune soufré avec le centre pourpre ; le fruit est une capsule pyramidale, atteignant à maturité 10 à 15 cm. de long sur 2 à 3 cm. de diamètre. Il contient alors de nombreuses graines sphériques de la grosseur d'un grain de poivre, qu'il laisse échapper par cinq valves. L'*Hibiscus esculentus* réussit particulièrement bien dans les oasis où l'eau est abondante. Ce sont les fruits non mûrs et encore verts qu'on consomme ; les plus estimés sont les jeunes dans lesquels les graines commencent à se former. L'usage condimentaire du Gombo pour la préparation d'une sauce mucilagineuse a été introduit par les Nègres originaires du Soudan.

*Médecine* : Les Nègres résidant en Afrique du Nord l'utilisent en gargarisme contre les maux de gorge et en bains de siège émollient pour le traitement des hémorroïdes et des maladies des organes génitaux. Pour les bains et lotions émollients, on les mélange souvent avec des feuilles et des fleurs de mauves (Khobeïza, Mamejjirt).

*Sorcellerie* : Le Gnaouya est parfois utilisé pour la préparation de sauces mucilagineuses au cours d'opérations de sorcellerie. On en fait également des « gris-gris » prophylactiques contre les sorts.

*Cuisine* : Ce qu'on recherche dans le gombo, en plus de sa saveur particulière, pas très prononcée à vrai dire, c'est qu'il développe un mucilage épais, liant les sauces. A défaut du fruit frais, on utilise des conserves préparées à la maison.

a) Conserve sèche : On choisit des fruits jeunes, alors que les graines sont à peine formées ; on coupe en tranches minces, fait sécher à l'ombre, passe au mortier ou au moulin. Tamiser au tamis fin. Conserver la poudre en pots bien fermés. Quelquefois, on se contente de faire des chapelets de petits fruits, jeunes et tendres, qu'on laisse sécher à l'ombre. Faire ramollir dans l'eau avant l'emploi.

b) Conserve salée : Les fruits sont placés dans des récipients en terre vernissés et recouverts d'eau très salée.

c) Conserve à l'huile : dessécher partiellement les fruits à l'ombre, les faire tremper dans de la saumure ; mettre en pots de terre vernissés et recouvrir d'huile d'olives.

Ragoût de Gnaouyas (Marga gnaouya) : De la viande de mouton (ou de chèvre), coupée en morceaux, est abondamment saupoudrée de poivre de sel, de tabel composé et de piment rouge doux, pulvérisés (Felfel zina). On fait revenir dans de l'huile avec des oignons et de l'ail coupés menu. Pendant le temps de cuisson, on écrase des tomates, et les passe au tamis pour éliminer graines et épiderme. On verse dans la casserole et maintient sur le feu. Quand la viande paraît à peu près cuite, on ajoute au ragoût une quantité de gnaouyas lavés et coupés en morceaux, égale à la quantité des

substances diverses se trouvant dans la marmite. On ajoute un peu d'eau et laisse mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit devenue mucilagineuse.

Une malvacée voisine, l'*Hibiscus sabdariffa*, L., cultivée en A. O. F. sous les noms de Karak, Karkadé, Thé rose, a été introduite en Afrique du Nord, il y a quelques années, sous le nom d'Ouard el Mekka (Rose de la Mecque). On utilise en infusion, les calices floraux : ils donnent une boisson acidulée agréable<sup>28</sup>. On leur attribue des propriétés digestives, toniques et fébrifuges.

## V. — Archychlamydées dialypétales disciflores.

### 1<sup>o</sup> Rutacées.

*Rue.* — *Ruta chalepensis*, L. — Arabe = Fijel ; Fidjila ; Feï-jana ; Bouranès ; Birana ; Biranounou ; Sadhab (Iran) ; Sedhab ; Sidab ; Sadad ; Sandab ; Soudab ; Chedal ; Routsa ; El Ghotfâ ; El Ghaftâ (Yémen). — Berbère = Zen ; Djell ; Issel ; Issin ; Tssinès ; Aouraoumi ; Aourmi ; Aouram.

— *Ruta montana*, Clus : Rue sauvage ou Rue des montagnes. — Arabe = Fijel Djebeli ; Sadhâb el barri ; Sedab el Djebeli ; Ald-hafraâ : Fijela el jebliya. — Berbère = Aourmés ; Aourmi ; Iourmi. — La plante sèche = Boûr'anès.

La *Ruta montana* nord-africaine serait la plus riche en principe aromatique (méthyl-nonyl-cétone).

*Médecine* : La rue est considérée comme diurétique, emménagogue et abortive selon la dose de la décoction absorbée. Elle passe pour dessécher les glandes séminales et déprimer l'appétit génésique, si elle est prise en trop grande quantité ou trop souvent. La plante fraîche, mangée en salade, serait un préservatif contre la peste. Hachée, la plante fraîche entière s'applique en cataplasmes contre la céphalée.

On administre le décocté aqueux, sous forme de lavement, contre les parasites intestinaux. Parfois, on la fait bouillir dans l'huile d'olives et des tampons de laine, imbibés de la mixture, sont introduits dans l'anus contre les oxyures ; on fait, en même temps, boire quelques gouttes de la même huile.

Contre la teigne, on fait cuire des sommités fleuries de rue dans l'huile d'olives, jusqu'à épaississement du mélange : on l'applique, chaque soir, sur les plaques. L'huile, dans laquelle on a fait bouillir de la rue, s'instille dans les oreilles contre les bourdonnements. Dans ce but, on peut mélanger la rue avec un poids égal de feuilles

<sup>28</sup> J. Kerharo et E. Queran : Les thés de remplacement ; Médecine tropicale, T. 2, n<sup>o</sup> 10, 1942, pp. 851-894. — J. Bouquet : Ouard el Mekka ; Tunisie Médicale, août 1939.

de *Peganum harmela*, L. (Harmel, Bender ti fin) dont le Prophète a dit : « Chaque racine, chaque feuille de Harmel est gardée par un ange, en attendant qu'un homme vienne y chercher sa guérison. »

Comme antidote de tous poisons, GALIEN et MAIMONIDE préconisent un mélange de 20 parties de rue, 5 de sel, 2 de noix pétries avec 2 parties de figues. RHAZES donne comme formule : noix décortiquées, gros sel, rue sèche, un tiers de chaque. Pétrir avec quantité suffisante de figues pour faire une pâte. Diviser en boulettes de la grosseur d'une noix : en prendre une chaque jour.

Un mélange à poids égal de graines de rue et de graines de Harmel, pilé avec du vin, du miel, du safran, du suc de fenouil et du fiel de poule, est utilisé par les Israélites d'Afrique du Nord pour rendre la vue meilleure.

Contre l'incontinence d'urine chez les enfants, on recommande de faire manger au malade tous les matins, pendant 7 jours consécutifs, un testicule de mouton cuit dans de l'huile avec de la rue. Contre la gale, on emploie une pâte faite avec du goudron de bois et de la poudre de rue. La décoction de *Ruta montana* serait administrée contre l'épilepsie (Kroumirie).

*Sorcellerie* : La rue entre dans la composition de la plupart des parfums à brûler pour écarter les démons (Jennouns). Contre les sorts qui font dépérir lentement, piler des fleurs de rue et mélanger à du miel ; en prendre tous les jours une cuillerée à soupe délayée dans de l'eau, où l'on a fait bouillir des caroubes concassées.

Pour préserver les bébés contre le « mauvais œil », leur attacher au cou un sachet de cuir rouge (filali), dans lequel on enferme 7 graines d'anis, 7 de coriandre, 7 de rue, un fil de trame de laine et un fragment de tamis de crins comprenant 7 mailles.

Pour écarter les génies malfaisants, qui rôdent autour de la couche d'un enfant gravement malade, prendre un fil de laine dont la longueur est égale à la taille du malade. Rouler ce fil dans le creux de la main avec autant de fois 7 graines de rue que l'enfant a d'années. Faire brûler le mélange au-dessus de la tête du malade.

*Cuisine* : La rue entre, comme condiment, dans beaucoup de préparations culinaires ; il y en a toujours un ou deux pieds dans les jardins arabes. La population israélite en est également très friande. Aux fenêtres, comme dans le patio de nombreuses habitations juives, on voit un plant de rue, cultivé dans un pot à fleurs ; on a toujours ainsi la drogue sous la main.

A peu près toujours, la rue entre dans la composition des saucisses de mouton et de bœuf (merguez), particulièrement celles qui doivent être conservées pendant une assez longue période. La viande, une fois hachée, est mêlée de graisse de queue de mouton,

et assaisonnée fortement avec ail, menthe, piment fort et rue. On conserve les merguez dans une jarre avec l'huile d'olives de cuisson.

On fait, dans certaines régions de la Tunisie, une sorte d'omelette ou plutôt d'œufs brouillés frits à l'huile (Hajja) qu'on aromatise fortement avant de servir avec un mélange pilé de carvi, coriandre, ail, rue, menthe, poivrons (doux et piquants).

*Citrons.* — Plusieurs variétés sont utilisées :

1<sup>o</sup> *Citrus medica*, Risso, var. *Limonum* : c'est le *citrus limonia*, citronnier vrai, que les Arabes appellent : Limoun ; Qareus ; Lim el qareus ; Lim gareç ; Chejeret el gareus ; Limoun melah ; Gharça ; El haçiiata.

2<sup>o</sup> *Citrus medica*, variété *Limetta* : c'est le citron doux ou Limon doux. En arabe : Lim ; Lima ; Lim halou ; Lim mekkaoui ; Lim bousarra ; Lim mouz ; Trondj menfouk ; Allime ; Talimt.

3<sup>o</sup> *Citrus medica*, Variété *Lima* : c'est le lim acide ou citron acide. Très anciennement cultivé dans le Sud Tunisien, le *citrus Lima* donne de petits fruits très acidulés. Lim beldi ; Chemmam beldi ; parfois aussi El Haçiiata.

4<sup>o</sup> *Citrus medica*, Variété *Caderata* : c'est le cédrat. En arabe : Trendj ; Attrounj ; Outrounj (Iran) ; Matka (Arabie) ; Latrakina ; Teffah mahi ; Meguergeb ; Zenboua ; Khroubz el arsa ; Limoun Chaïri ; Nafache ; Qidri nafache.

*Médecine* : Le jus de citron passe pour fluidifier la viscosité du sang, décongestionner le foie, dissoudre les calculs vésicaux. On le considère comme antidote de toutes les intoxications. Contre les affections de la gorge, on conseille les gargarismes de citrons. Dans les angines il est recommandé de toucher les amygdales avec un tampon de coton imbibé de jus de citrons acides et saupoudré d'alun.

*Cuisine* : Le citron est extrêmement employé dans la cuisine nord-africaine comme condiment acide remplaçant notre vinaigre. On l'associe à l'huile d'olive dans la plupart des cas où des Européens auraient recours au vinaigre (salades vertes, radis, artichauts, poissons, etc.). On en ajoute même à la plupart des potages et à divers ragoûts.

Les gargotiers indigènes préparent des conserves de citrons en immergeant les fruits entiers dans une saumure concentrée. Les citrons se conservent ainsi d'une saison à l'autre. Ils sont coupés en tranches minces, et servent de garniture à diverses préparations culinaires.

Le Torchi du Sahel tunisien est une purée de carottes bouillies, à laquelle on ajoute tabel composé (voir coriandre) et ahrissa (voir piments) ; à l'aide d'huile d'olive et de jus de citrons, on en fait

une pâte molle qu'on étale sur des tranches de pain. Les conserves de citrons en saumure constituent la base du Tajin bitenjal, plat préparé à l'aide de mie de pain, de fromage râpé et d'œufs, auxquels on ajoute des aubergines frites coupées en menus morceaux, du thon et des câpres. L'ensemble est, au moment de servir, largement additionné de citrons de conserves.

## 2° *Anacardiacées.*

*Lentisques.* — Un certain nombre d'*Anacardiacées* appartenant au genre *Pistaccia* sont utilisés en Afrique du Nord comme condiment et comme médicament. Les principales espèces sont :

1° *Pistaccia lentiscus*, L. ou Lentisque.

Arabe = Deri ; Dour ; Dhrou ; Diroua ; Chejret el Mest'ka ; Fostougha chargui.

Berbère = Tsidekts ; Tidekts ; Tadis ; Tadist ; Imidek ; Fathis ; Fâdis ; Tikht ; Tebdikt.

Le fruit = Gueddaïm ; Goudhim ; Goudhoum ; Habb el Ghoul ; dans le sud, il est souvent appelé Ballout ; ce terme, dans le nord, s'applique exclusivement aux glands de diverses variétés de Chêne.

La gomme = en Afrique du Nord, l'oléorésine de lentisque ne se solidifie pas ; il n'existe donc pas de mastic indigène (Moustaka ; Mec̣tha ; Khiata sarisa (Syrie). En revanche, on en importe du Proche Orient une assez forte quantité et on en trouve sur tous les marchés.

*Médecine* : Les feuilles passent pour diurétiques, astringentes et emménagogues. On en donne en infusion, contre les hémoptisies et la toux invétérée. Le suc de lentisque s'emploie dans le traitement du trachome au Maroc. On casse l'extrémité flexible du lentisque, on fait bouillir le jus recueilli, on concentre jusqu'à consistance sirupeuse, puis on filtre. On instille entre les paupières retournées et cela jusqu'à guérison.

Les décoctions de tiges feuillées et d'écorces sont employées en lotions contre l'excès et la fétidité de la transpiration et en gargarismes, pour corriger la mauvaise haleine. Les fruits renferment une certaine proportion d'huile que les indigènes extraient, par ébullition dans l'eau, des graines pilées ou par écrasement des fruits à la meule ; ils l'utilisent pour l'alimentation et l'éclairage ainsi que pour le traitement de la gale humaine et surtout des animaux. On l'emploie aussi en frictions contre les douleurs articulaires et rhumatismales.

Le mastic est conseillé contre les diarrhées des enfants : on en prépare des décoctions, qu'on aromatise avec des séminoïdes de fenouil. Comme antidiarrhéique, pour les adultes, on vend des pilules contenant : mastic, opium indigène (Hafioun), boutons

floraux de grenadier pilés et myrrhe. Le mastic est très souvent mâché pour combattre la mauvaise odeur de l'haleine.

Contre les affections pulmonaires, on recommande de prendre pendant 8 jours par mois, chaque matin, une demi-cuillerée à café de mastic pulvérisé, délayé dans un œuf frais battu. On doit boire ensuite une tasse d'infusion d'*Inula viscosa*, L.<sup>29</sup>.

Le mastic pulvérisé, mêlé à du miel, s'emploie contre la gravelle, la goutte et la sciatique. Le lait dans lequel on a fait bouillir du mastic est réputé contre les affections de la gorge (angines surtout).

*Cuisine* : Comme condiment, le mastic s'emploie dans la préparation d'un plat de pâtes additionnées de viande (Sahel tunisien) ; c'est le Mhammès bezbib (pâtes aux raisins secs). On fait revenir dans de l'huile d'olive de la viande avec une pincée de poivre, girofle, safran, on ajoute du mastic en larmes. Quand la viande est cuite, additionner d'eau et de raisins secs. Dès ébullition, ajouter les pâtes et cuire à point (GOBERT).

2° A défaut du Pistaccia lentisque, on emploie à ces divers usages :

- a) Dans le Nord : le Térébinthe (*Pistaccia terebinthus*, L.). — Arabe = Betoum el Kifane ; Bouthmaya ; Bereîçya ; Guid-daoun. — Berbère = Tichirt ; Ibbjji ; Imessi ; Tazezgart ; Aquious ; Aslen.
- b) Dans le centre et le sud : le *Pistaccia atlantica*, Desf. — Arabe = Betoum ; Bettam. — Berbère = Iggt ; Idj ; Iqq ; Teçem-lalt.

Les rameaux de Bétoum laissent exsuder, au printemps, des larmes de résines, qui sont recueillies et utilisées par les Indigènes, aux mêmes fins que le mastic. Cette résine s'appelle : Alk el Anebat ; Alk el Anbak ; Heull.

Le fruit (Haoudja, Khatiri, Gatouf) du *P. atlantica* ressemble à une petite pistache. L'amande qu'il contient (Habbet el Khadra) donne de l'huile comestible qu'on réserve à la préparation de diverses pâtisseries. L'amande pilée est, le plus souvent, mélangée aux dattes écrasées et dénoyautées, dont on remplit, comme vivres de réserve, des peaux d'agneaux et de chevreaux.

Dans les anfractuosités du tronc et des grosses branches du Bétoum, on trouve une concrétion noirâtre, soluble dans l'eau. Cette substance sert à préparer une encre de couleur rouge noir (Samâq, Smoq) recherchée par les tolbas, les personnages religieux, les notaires, etc... pour écrire les contrats et les textes religieux.

Le champignon du *P. atlantica* (*Polyporus driadeus*, Pers.,

<sup>29</sup> Magramane ; Safsag ; Mersitt ; Hafina ; Tlirine ; Naïret ; Afedjedad.

*Polyporus tinctorius*, Quel. ; Arabe = Serra, Srra) est utilisé pour la teinture en jaune.

*Médecine* : Le *P. atlantica* porte fréquemment une galle (Liez, Illeg) employée par les Bédouins en infusion contre les douleurs du ventre. Les fumigations d'écorces de Bétoum passent pour faciliter les accouchements.

*Cuisine* : Les Bédouins consomment fréquemment le blé grillé (Qalia) additionné de fruits desséchés de Bétoum. Cette nourriture est particulièrement recommandée aux femmes qui allaitent.

3<sup>o</sup> Le Pistachier (*Pistaccia vera*, L.) n'existe pas à l'état sauvage en Afrique du Nord ; mais il y est assez souvent cultivé. Les jardins où on l'a planté comportent généralement un arbre mâle pour six ou huit femelles.

Arabe = Fostougha ; Fostoughi ; Chejret el fostoq ; Bistaha (Iran). — Le fruit = Fostoq ; El azaouk.

*Médecine* : Les pistaches sont réputées aphrodisiaques, elles passent pour « subtiliser les humeurs grossières » : à cause de cela, elles sont considérées comme salutaires contre les affections du foie, des poumons et des reins.

*Cuisine* : Les pistaches passent pour le meilleur condiment à utiliser dans les pâtisseries. On les incorpore à de nombreuses confiseries (Haloua ; Rahat-loukoum, dattes farcies, etc.).

### 3<sup>o</sup> Ampélidacées.

*Raisins secs* : — *Vitis vinifera*, L. — Arabe = Dalia ; Kerma ; Chejeret el Aneb Guemmouna (vigne sauvage). — Berbère = Tlara ; Asberbouï ; Tizourine ; Adil ; Tezourit ; Tenneda.

Les cépages indigènes sont nombreux et variés ; un bon nombre produisent d'excellents raisins de table. Les Arabes désignent le raisin frais sous le nom d'Aneb et le raisin sec sous celui de Zbib. Seuls les raisins secs, type Corinthe ou Smyrne, sont utilisés à titre condimentaire.

*Médecine* : Contre la fièvre en général, on prescrit gros comme un grain d'orge d'*Asa foetida* (Hantit) à avaler dans un grain de raisin sec. Contre les meurtrissures, écraser des raisins secs, les mélanger avec de la poudre de cumin, et appliquer, arrosé de vinaigre. La pâte de raisins, seule ou additionnée de dattes écrasées, s'emploie en cataplasmes contre les panaris et les furoncles.

La cendre de rafles de raisins, cuite dans de l'huile où ont macéré des pétales de roses, est mélangée à son poids de rue fraîche (Fijel) contusée. La mixture arrosée de vinaigre, s'applique en cataplasmes contre le gonflement de la rate.

La décoction de raisins secs, additionnée ou non de vinaigre,

est conseillée en gargarismes contre les angines : Les raisins secs entrent dans la composition d'un remède préconisé contre la stérilité : le jour qui suit la fin des règles, on fait absorber une sorte de bouillie obtenue par cuisson de pois chiches décortiqués, raisins secs et mercuriale hachée<sup>30</sup>. Les raisins secs entrent également dans la formule de la M'rissa, tisane réservée aux accouchées, lorsqu'elles ont soif, pendant la semaine qui suit leur délivrance :

Raisins secs . . . . .	50 gr.
Figues sèches . . . . .	100 gr.
Caroubes sèches (privées de leurs graines)	50 gr.
Eau . . . . .	1 litre

On fait cuire à feu doux pendant plusieurs heures : on obtient ainsi une préparation sirupeuse (rob). Avant de faire boire, on porte quelques minutes à l'ébullition après avoir ajouté, dans un nouet, anis, fenouil, et fenugrec à raison d'une pincée pour chaque espèce.

*Cuisine* : Les raisins secs constituent la friandise par excellence des enfants, surtout dans les douars où l'usage du sucre n'est pas encore généralisé. La mère mâche elle-même, pour son tout petit, les raisins secs qu'il ne pourrait autrement avaler.

Dans la zone subdésertique, on utilise les raisins secs comme condiment dans le plat dit Mâgoud, constitué par de la viande de lièvre ou de gazelle. Le gibier, coupé en morceaux, est cuit dans l'huile avec oignon, ail et piment. Après cuisson, on recouvre d'une sauce composée de raisins secs, d'abricots secs pilés et cuits à l'eau avec, comme liaison, quantité suffisante d'amidon (N'châ). Ail et oignons utilisés sont souvent les variétés sauvages de ces végétaux : lazoul (*Allium roseum*) et Koratz (*Allium ampeloprasum*).

La Charmouta, sauce très appréciée dans la région sfaxienne pour accommoder le poisson bouilli, est faite de raisins secs et d'oignons cuits dans l'huile. On y ajoute, avant de servir, une pincée du condiment composé, dit Ras el Hanout (poivre noir, cannelle de Chine, girofles et boutons de rose).

Les raisins secs, seuls ou mélangés de dattes dénoyautées, entrent dans la composition du couscouss sucré (Maçfouf), consommé surtout pendant la période de jeûne du Ramadan, car il passe pour élancher la soif. On fait cuire les fruits à la vapeur d'eau avec les grains de semoule, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Le mélange est ensuite arrosé d'huile et de lait frais. Les jours de fête, au moment de servir, on répand à la surface du plat un mélange de noix, noisettes, pistaches et pignons concassés.

<sup>30</sup> Mercurialis annua, L. = Mourkeba ; Hachich el Line ; Melfeuf el Kelb ; Bou zenzir ; Zendjir ; Laqlounia ; Habb guezzoula ; Habb dhol ; Harriq amelless ; Touchamine.

Un mets de composition voisine (Rfissa) est du couscouss cuit à la vapeur et additionné, avant de servir, d'une pâte chaude, faite d'huile d'olives, de raisins secs (ou de dattes dénoyautées) et d'épices (poivre, piment, cannelle, girofles, boutons de roses).

Les raisins secs entrent dans divers plats à base de pâtes alimentaires (M'hammès), en particulier dans le M'hammès bel habib Haloua (M'hammès au lait doux) : Faire fondre un gros morceau de beurre (Smen) dans deux ou trois litres de lait (suivant le nombre des convives), ajouter trois grosses poignées de raisins et une poignée de dattes dénoyautées. Quand le mélange entre en ébullition, ajouter les pâtes et maintenir au feu jusqu'à cuisson.

Pour le M'hammès b'Zebib (M'hammès aux raisins) faire revenir un peu de viande séchée avec des oignons, ajouter les raisins secs avec un peu de safran, de cannelle, de poivre noir. On étend d'eau et porte à l'ébullition. Ajouter des pâtes et laisser mijoter à feu doux jusqu'à cuisson (GOBERT).

La Cherbat, moût de raisins secs concentré, sert parfois à accommoder la variété de couscouss sucré, dite Mesfouf.

(A suivre.)

#### *Résumé.*

L'importance attachée par les Nord-Africains, et plus particulièrement par les Tunisiens, qu'ils soient arabes ou israélites, aux végétaux-condiments, est considérable. Les condiments ont été de tout temps utilisés, non seulement dans l'alimentation, mais encore dans la médecine et la magie.

En raison des nouvelles conditions de vie, nombre de recettes indigènes culinaires et thérapeutiques tendent à sombrer peu à peu dans l'oubli, et les auteurs ont voulu les consigner dans cette monographie, en émaillant le texte du plus grand nombre possible de noms vernaculaires, tous soigneusement vérifiés.

Le plan du travail suit la classification botanique. Dans cette première partie que nous présentons aujourd'hui, les auteurs étudient les condiments fournis par les conifères, les monocotylédones, les dicotylédones archichlamydées apétales et dialypétales thalamiflores. Ils passent principalement en revue :

- Dans la première catégorie : les « pignons » de pins.
- Dans la deuxième catégorie : le vinaigre de « lagmi », les souchets, l'ail, les oignons, le safran, le curcuma, le gingembre, la maniguette.
- Dans la troisième catégorie : les noix et les noisettes, les poivres, le cubèbe.
- Dans la quatrième catégorie : les cannelles, le laurier, les muscades, les câpres, les hibiscus, la rue, les citrons, les lentisques et les raisins secs.

#### *Summary.*

The importance the North African and especially the Tunisian (Arab or Israelite) attach to vegetable-condiments is considerable. At all times man made use of condiments, not only for alimentation, but also for medicine and magic.

On account of the new conditions of life, many indigenous culinary receipts gradually fall into oblivion. The authors made great endeavours to write them down in this monograph. They added a good many vernacular names, every one of them scrupulously verified.

The plan of the work follows the botanical classification. In the first part the authors investigate the condiments supplied from conifers, monocotyledons, archichlamydous apetalous and dialypetalous thalamifloral dicotyledons. They have principally inspected:

—In the first category: pine-seeds.

—In the second category: the "lagmi" vinegar, cyperus, garlic, onions, saffron, curcuma, ginger, malaguetta pepper.

—In the third category: walnuts and hazelnuts, peppers, cubeb.

—In the fourth category: cinnamons, laurel, nutmegs, capers, hibiscus, rue, lemons, lentisks and raisins.

### *Zusammenfassung.*

Die Bedeutung, die die Nord-Afrikaner und besonders die Tunesier (Araber wie auch Israeliten) den Pflanzengewürzen beimessen, ist sehr groß.

Zu allen Zeiten sind Gewürze verwendet worden, nicht nur in der Ernährung, sondern auch in der Medizin und der Zauberei.

Durch die veränderte Lebensart bedingt, geraten viele Koch- als auch Heilmittelrezepte der Eingeborenen in Vergessenheit. Die Verfasser geben sich große Mühe, diese in der Arbeit festzuhalten, indem sie viele einheimische Namen hinzufügen und diese alle auf ihre Richtigkeit prüfen.

Der Einteilung der Arbeit liegt die botanische Klassifikation zu Grunde.

Im ersten Teil werden die Gewürze der Koniferen, der Monokotyledonen und der choripetal-apetalen und choripetal-heterochlamyden thalamifloren Dikotyledonen untersucht.

Zur Behandlung gelangen hauptsächlich:

— In der ersten Kategorie: die Samen von Pinus.

— In der zweiten Kategorie: der «Lagmi» Essig, Zypergräser, Knoblauch, Zwiebeln, Safran, Gelbwurz, Ingwer, Aframomum melegueta (Paradieskörner).

— In der dritten Kategorie: Walnüsse und Haselnüsse, Pfeffer, Kubeba.

— In der vierten Kategorie: Zimt, Lorbeer, Muskatnuß, Kapern, Hibiscus, Rauten, Citronen, Pistacia und Rosinen.