

Ras al-^cām et Achoura : deux fêtes carnées en Tunisie dans leur rapport aux rituels¹

Hamida TRABELSI-BACHA

Laboratoire d'Anthropologie sociale, Collège de France-EHESS-CNRS
52 rue du Cardinal-Lemoine, 75005 Paris (France)
htbacha@gmail.com

Trabelsi-Bacha H. 2010. — Ras al-^cām et Achoura : deux fêtes carnées en Tunisie dans leur rapport aux rituels. *Anthropozoologica* 45(1): 47-58.

RÉSUMÉ

Ras al-^cām et Achoura sont deux fêtes musulmanes qui inaugurent la nouvelle année de l'Hégire. Elles sont célébrées à dix jours d'intervalle et commémorent des événements historiques ou mythiques, de l'accostage de l'arche de Noé à l'assassinat d'Hussein en passant par l'Exode du Prophète Muhammad vers Médine. En Tunisie, des rites alimentaires sont au centre de ces festivités ; il s'agit de la consommation de plats à base de viande séchée, prélevée sur le mouton de l'Aïd al-adha, pour Ras al-^cām et de la chair d'un coq fermier sacrifié pour Achoura.

MOTS CLÉS

Achoura,
Ras al-^cām,
Islam,
sacrifice,
viande séchée,
coq fermier,
Tunisie.

Cette contribution tente d'examiner les origines des croyances relatives à ces deux fêtes. Elle décrit et analyse les phases de la préparation, la cuisson et la consommation de cette viande séchée, d'une part ; elle étudie, d'autre part, le statut exceptionnel accordé au poulet fermier et analyse les rituels qui accompagnent sa cuisson et sa consommation lors de l'Achoura.

ABSTRACT

Ras al-^cām and Achoura: Two meat-eating feasts in Tunisia

Ras al-^cām and Achoura are two feasts which inaugurate the new year of Hegira. They are celebrated at a ten-day interval and commemorate historic and mythic events, from Noah's ark coming on board till Hussein's murder passing by the Prophet Muhammad's Exodus towards Medinah. In Tunisia, food rites represent the central aspect of these feasts, namely, the dried-meat (taken on the sheep of Aïd Al-adha) consumption for Ras Al-^cām and of the farm-cock sacrifice for Achoura. This paper tries to examine the origins of the beliefs close to these two feasts. In the first part, it describes, and analyzes preparation, cooking, and consumption phases of the dried-meat. In the second, it studies the causes behind the exceptional status of the farm chicken and analyzes its cooking and consumption rituals at Achoura's day.

KEY WORDS

Achoura,
Ras al-^cām,
Islam,
sacrifice,
dried-meat,
farm cock,
Tunisia.

1. Je remercie vivement Anne-Marie Brisebarre pour ses remarques et ses précieux conseils concernant cet article.

INTRODUCTION

Au Sahel tunisien, comme dans tout le reste de la Tunisie, plusieurs mots ou attributs sont employés pour désigner la viande. En effet, dans la culture populaire, il n'est pas envisageable de parler de la viande sans précaution. La plus élémentaire est de prononcer le mot *hachakom* (« sauf votre respect »)². L'usage même du mot *lham* (viande) est craint et on lui substitue le plus souvent d'autres appellations telles que *zhouma*, ou on désigne l'animal dont elle dérive : par exemple on dira un couscous au mouton au lieu de dire un couscous à la viande de mouton. Dans le monde arabo-musulman, la viande est un aliment dont la consommation dépasse l'aspect nutritif pour atteindre le rituel et le social. Comme le souligne H. Benkheira (1999 : 90), au Maghreb « toute consommation de viande est rituelle, et elle est rituelle parce qu'elle est étroitement liée à la reproduction du lien social ». Il s'agit de « lier et séparer » (*ibid.* 1999 : 89) par la nourriture carnée. Tout repas commensal est obligatoirement carné. Les limites de cette commensalité sont aussi tracées par la nature de la viande qui constitue ce repas. C'est le cas, par exemple, de la consommation des viandes *halal* et des viandes provenant d'abattages non-rituels parmi les communautés immigrées en Europe. C'est, en effet, à travers la viande que se tracent les frontières entre « musulmans et non-musulmans, la viande étant le seul aliment problématique lorsqu'il provient des mains d'un non-musulman » (Brisebarre 2007 : 249). Le partage d'un repas, essentiellement un repas carné, est générateur de lien social et est considéré comme un contrat synallagmatique. En Tunisie, la célébration de tout événement important, une fête — en particulier, l'Aïd al-adha³ — ou un rite de passage — mariage, naissance, circoncision, funérailles —, exige un sacrifice ou au moins un repas carné rassemblant les membres du groupe et renouant

les liens sociaux. La victime idéale est souvent un ovin ou à défaut de la viande ovine. C'est le cas pour le plat rituel de Ras al-*ċām*, préparé à partir de viande séchée provenant du mouton sacrifié lors de l'Aïd al-adha, tandis que pour Achoura, le choix préférentiel porte sur un coq fermier. Ces deux fêtes, distantes de dix jours, inaugurent la nouvelle année de l'Hégire. Les quantités de viandes dispensées aux convives pendant ces fêtes et cérémonies sont largement supérieures à celles présentées d'ordinaire par les mères de famille. En effet, l'alimentation quotidienne contient très peu de viande, cet aliment étant servi en accompagnement sous la forme de quelques petits morceaux déposés sur le plat commun. Dans les mets ordinaires, c'est surtout la fonction condimentaire de la viande qui est soulignée contrairement aux grillades, méchouis de l'Aïd ou encore plats de fête (les couscous et les ragouts) qui permettent de la déguster et de la savourer pleinement. Il est vrai que, depuis quelques années, les Sahéliens, qui consomment souvent du poisson⁴, mangent également de plus en plus de viande, en particulier de la dinde et du poulet élevé en batterie dont le prix est abordable. Les viandes les plus valorisées proviennent des ovins et des bovins, ainsi que des poulets fermiers ; elles sont cependant moins consommées en raison de leur prix. Celle du mouton de l'Aïd revêt un caractère exceptionnel en raison du statut sacralisé de l'animal.

LE CADRE DE L'ENQUÊTE
ETHNOLOGIQUE

Mon enquête ethnologique sur ces deux fêtes s'inscrit dans une recherche doctorale en anthropologie sociale et ethnologie sur les rites sacrificiels au Sahel tunisien⁵. Ce dernier s'étend de Hergla et Sidi Bou Ali, au nord, jusqu'à Mahdia et Ksour Essaf, au sud,

2. Cette expression est utilisée avec des variantes nuancées *hashak*, *hasba inik*, *hasba qadrik*. Elle est intraduisible mais la plus proche est « sauf votre respect ».

3. Aïd al-adha ou Aïd al-kabîr, connu aussi sous le nom de « fête du mouton » ou « fête du sacrifice » en référence à l'animal immolé en commémoration du sacrifice d'Ibrâhîm.

4. Cette région côtière comporte plusieurs ports de pêche, toutefois la consommation du poisson porte surtout sur le poisson bleu, peu coûteux et les poissons de saison.

5. Le Sahel tunisien est caractérisé par sa population importante : ses trois gouvernorats hébergent 1 475 200 habitants (soit 14,2 % de la population totale de la Tunisie qui atteint 10 327 800 habitants, selon les estimations de l'Institut national de la statistique au 1^{er} juillet 2008). C'est la deuxième région la plus peuplée de Tunisie (après le Grand Tunis).

et de la côte jusqu'à 10 à 20 km à l'intérieur des terres, englobant ainsi les gouvernorats côtiers de Sousse, Monastir et Mahdia. Des séjours successifs, de durée variable allant d'un à trois mois, ont été effectués de 2007 à 2009⁶ dans différents villages et villes⁷. Ils m'ont permis d'observer les rituels sacrificiels dans leur contexte direct et de recueillir, au cours d'entretiens non-directifs, ce que les gens pensent de ces pratiques afin d'explorer ces systèmes symboliques et les représentations qui les sous-tendent. La plupart de mes informateurs étaient les acteurs eux-mêmes, leurs proches ou leurs voisins, leurs niveaux intellectuels et scolaires étaient forts variés, allant de l'analphabète aux universitaires.

Une recherche bibliographique sur les origines historiques de ces deux fêtes de la nouvelle année a été menée parallèlement à l'observation actuelle de leur célébration. Celle-ci s'est avérée très pauvre et fragmentaire : à l'exception de l'article écrit par Monchicourt, en 1910, dans lequel il décrit les festivités de l'Achoura à Kairouan, ces deux fêtes n'ont pas fait l'objet d'une étude ethnologique. Les informations sommaires et éparpillées que j'ai pu regrouper sont extraites de livres de littérature arabe ou de travaux ethnographiques sur les rites alimentaires en Tunisie.

RAS AL-ĀM

Ras al-*ām*, comme son appellation l'indique (la tête de l'année), est célébré le premier jour de l'année lunaire qui correspond au 1^{er} Muharram. Achoura a lieu le dixième jour de ce mois de Muharram, d'où l'origine étymologique de cette fête *āshra* qui signifie dix en arabe⁸.

L'année lunaire ne suit pas le rythme des saisons ce qui fait que ces deux fêtes peuvent avoir lieu dans toutes les saisons.

En célébrant Ras al-*ām*, les musulmans, en général, et les Tunisiens, en particulier, célèbrent l'arrivée

d'une nouvelle année et l'achèvement d'une autre, tout en commémorant aussi l'exode du Prophète de La Mecque vers Yathreb, la future Médine.

De coutume, les Tunisiens célèbrent cette occasion par deux plats : le couscous *bil-qadid*, couscous à la viande séchée, préparé la veille du jour de l'an et la *mloukhia*, une sauce verte à base de Corète⁹ à consommer lors du déjeuner du jour de l'an, dans l'espoir que la nouvelle année soit verte et prospère. Le couscous à la viande séchée, communément connu sous le nom de couscous *Ras al-ċ*ām et de *bānbān* dans quelques régions tunisiennes (essentiellement au Sahel où mon enquête a eu lieu), assure symboliquement le passage entre la vieille et la nouvelle année. Il sert à clore l'année écoulée à travers le geste de clôture (*qfila*) du couscoussier indispensable pour la cuisson de la graine de couscous. Cet ustensile se compose de deux parties superposées : la marmite est posée directement sur le feu, surmontée du *kiskas*, une sorte de panier dont le fond est perforé. Habituellement les mères de familles utilisent une longue étoffe mouillée qu'elles entourent une ou deux fois autour de la marmite pour clore la fente entre les deux pièces du couscoussier, empêchant ainsi l'échappement de la vapeur.

Si la technique de cuisson de ce plat rituel est chargée de symboles relatifs à la fin de l'année écoulée et à l'envie d'accueillir l'aurore d'une autre, le choix des ingrédients qui composent ce plat festif est guidé par les souhaits de fête (l'espoir de se retrouver tous réunis l'année suivante, de voir la famille s'accroître en nombre et en fortune) et porteur de prospérité et de baraka, bénédiction, pour la nouvelle année.

LES INGRÉDIENTS DU COUSCOUS DE RAS AL-ĀM
Analysons d'abord le choix des différents ingrédients — couscous (semoule de blé), fèves, œufs et viande séchée — en partant de l'idée que, lors du déroulement festif, tout acte ou choix technique est aussi

6. Juillet, août et novembre 2007 ; janvier, juin à août 2008 ; janvier 2009.

7. Moknine, Ksar Hellal, Teboulba, Beni Hassan, Zermedine, Jemmal, Sayada, Lamta, Bouhjar, Kesibat, mediouni, Zaouia Sousse, Hammam Sousse, Sahline, Chott Meriam, Akouda, Bkalta, Mahdia.

8. Al-Ajhourî (1560-1656) ajoute qu'en dehors de cette origine étymologique rattachée au nombre « dix » désignant le dixième jour du mois de Muharram, Achoura puise son nom dans le nombre de prophètes ayant eu ou accompli des miracles ce jour-là sur plusieurs périodes et qui sont au nombre de dix.

9. Appartenant à la famille des Malvacées, la Corète, *Corchorus olitorius* L., est un « légume feuille » important, répandu du Moyen-Orient à l'Afrique tropicale.

symbolique et s'inscrit dans le système de pensée de la société.

Le couscous est le met festif par excellence, celui aussi des repas de funérailles. Avec ses multiples variantes (à base de blé ou d'orge, à la viande ou aux légumes...), ce plat est également le plus consommé par les familles en temps normal. Étant tous deux à base de céréales, le couscous et le pain sont considérés comme source de vie et de générosité divine, *niimet rabbi*. Le couscous a toujours une dimension sacrée relevée par L. Babès (1996) qui en distingue deux sortes : un couscous festif, comprenant de la viande et des grains, et un couscous ordinaire, purement végétal. La préparation de la semoule possède un caractère rituel en raison de la valeur sacrale de l'aliment céréalier, symbole d'abondance : en séparant les grains les uns des autres, le roulage du couscous est une forme symbolique du « multiple bénéfique » évoqué par J. Bahloul (1983).

Les fèves, aliment populaire dans le monde arabe, au Maghreb, en Orient et surtout en Égypte, sont connues et cultivées depuis l'époque des Pharaons. En médecine populaire, les Marocains utilisent une pâte à base de fèves séchées pour soigner l'hydrocéphalie des jeunes enfants : en se solidifiant, la pâte, posée sur la fontanelle comme un serre-tête, fortifie l'ossification de cette partie du crâne du nourrisson (Chebel 1995 : 169). La pâte de fève est utilisée aussi en Tunisie comme remède pour les ongles incarnés. La fève gonfle démesurément dans l'eau : cette aptitude fait d'elle un fruit lié à la fécondité, au même titre que la figue, la calebasse et le melon d'eau (*ibid.* : 169).

Les fèves font partie des végétaux sacrifiés au cours des offrandes rituelles à l'occasion des labours ou des mariages : dans le Sahel tunisien, la famille de la mariée offre aux convives appartenants à sa belle-famille un couscous aux fèves. Celles-ci représentent les enfants mâles à venir ; de nombreuses traditions confirment et expliquent ce rapprochement (Chevalier & Ghebrant 1982 : 438).

Les œufs, symboles universels de fécondité, de vie et de renouveau, se trouvent tout naturellement associés à de nombreux rites de fertilité. En Tunisie, avant d'entrer dans la chambre nuptiale, la nouvelle mariée doit lancer un œuf frais sur la poutre de la porte. Il est d'usage aussi de mettre des œufs frais de poules de basse-cour dans les récipients contenant de la nourriture sacrificielle reçue de la part des voisins et amis lors des mariages, circoncisions, accouchements... L'œuf apparaît également comme un des symboles de la rénovation périodique de la nature, de la renaissance et de la répétition (*ibid.* : 692).

Au Sahel tunisien, les mères de familles ne dégagent pas les œufs durs de leurs coquilles avant d'en garnir le couscous de Ras al-âm. Selon le rituel, chaque personne doit la casser sur son front en disant : « Nouvelle année ma tête est plus dure que la tienne ! ». Celui qui parvient à le faire d'un seul coup pourra surmonter toutes les difficultés qu'il rencontrera pendant la nouvelle année.

Nous arrivons maintenant à l'ingrédient qui nous intéresse le plus dans notre contexte de recherche et sur lequel nous allons nous attarder davantage. La viande séchée provient du sacrifice du mouton d'Aïd al-adha effectué le 10 *dhū al-hajja*, dernier mois de l'année musulmane. Elle est composée essentiellement de l'épaule gauche et de la patte arrière gauche entières¹⁰, des côtes, mais aussi de la graisse de la queue du mouton très appréciée¹¹. Des mères de famille y ajoutent les poumons et les tripes. Le tout est coupé en lanières, salé et séché en premier lieu, puis lavé et imprégné d'épices et d'herbes (ail, menthe verte séchée, piment rouge séché) et remis à sécher pour être prêt la veille de Ras al-âm, vingt jours après la fête du sacrifice. Cette viande séchée est connue sous le nom de *qadid*.

La conservation de la viande sacrificielle constitue la troisième instruction du Prophète concernant la destination de la victime de l'Aïd al-adha : « [...] Mangez-en, donnez-en aux pauvres et néces-

10. L'omoplate de l'épaule droite, ne devant pas être découpée, est conservée pour que quelqu'un qui sait lire l'avenir puisse y voir la destinée du chef de famille pour la période comprise entre les deux rituels sacrificiels.

11. Pour le sacrifice de l'Aïd al-adha, les Tunisiens préfèrent un mouton à queue grasse, symbole de prospérité, qui témoigne de l'influence ottomane historique et est là dans la région la plus occidentale de son aire de répartition actuelle. Pour plus d'informations sur les moutons à queue grasse voir Kanafani-Zahar 1999 : chapitre I.

siteux, conservez-en ». Conserver une partie de la viande sacrificielle par le séchage traduit essentiellement le besoin de gérer une grande quantité de viande pour répartir sa consommation sur les jours voire les mois qui suivent cette fête, à une époque où le séchage constituait le seul moyen de conservation. De nos jours, alors que la quasi-totalité des foyers tunisiens sont équipés de congélateurs et/ou de réfrigérateurs, la plupart des mères de famille continuent à conserver traditionnellement les parties destinées au *qadid* réservé à la consommation rituelle. Deux méthodes ont été observées : la première consiste à frire la viande séchée dans l'huile d'olive puis à la conserver dans des *mukhfia* (petites jarres). Selon la deuxième méthode, la viande séchée est placée dans des *mukhfia* remplies d'huile d'olive. Néanmoins, nous avons noté dans la région tunisoise quelques nouvelles habitudes : le *qadid*, après séchage, rejoint la viande dans les bacs du congélateur.

Ce *qadid*, comme l'indique E.G. Gobert dans son livre *Usages et rites alimentaires des Tunisiens* (2003), « est vraisemblablement une invention des pasteurs nomades introduite par les envahisseurs venus d'Orient ». *Qadid*¹² est en effet un terme arabe et figure dans le livre *al-bukhala* (les avars) d'Al Jāhiz, écrit au IX^e siècle (Al-Jāhiz 2000), et dans « *lissān al-arab* » où sa définition est toujours d'actualité. Cette viande séchée est chargée de la baraka qui émane du sacrifice de l'Aïd al-adha. Elle témoigne de la piété des sacrificateurs et de leur soumission à Dieu, elle rappelle aussi l'alliance entre Dieu et les croyants, entre Allah et son ami Ibrahim, par ce geste fondateur du sacrifice d'Ismail. Sa consommation le jour de Ras al-^cām place la nouvelle année sous la protection divine.

LE PARTAGE DU QADĪD

Tout comme la viande sacrificielle de l'Aïd al-adha, la consommation du *qadid* et son partage entre les membres de la communauté est une source de rapprochement entre les hommes et entre ceux-ci

et Dieu à travers l'acte sacrificiel qui a engendré cette viande. Quand, en ce moment festif, toute la communauté consomme le même plat, elle reproduit l'universalité du rite du sacrifice de l'Aïd al-adha. Il arrive que certaines familles, en particulier pour des raisons matérielles, n'effectuent pas ce sacrifice, et qu'ainsi les mères de famille ne puissent pas procéder au séchage de la viande. Le jour de Ras al-^cām, elles recevront du *qadid* de la part de leurs proches ou de leurs voisins pour pouvoir préparer le couscous de Ras al-^cām. Ce partage de la viande séchée peut dépasser les frontières territoriales de la communauté ou même du pays. Ainsi les membres de la famille qui sont à l'étranger recevront, si l'occasion se présente (un moyen ou une personne qui assure le port du *qadid* à l'étranger), leurs parts de *qadid* pour garnir le couscous de Ras al-^cām : ils seront ravis de goûter à la viande de la victime de l'Aïd al-adha que leurs mères ou belles-mères ont pris soin de conserver. Sinon des morceaux de *qadid* seront mis au congélateur jusqu'à leur retour.

Quand les femmes préparent ce couscous à la viande séchée, elles réservent la part des membres de la famille absents ou en voyage et l'offrent aux pauvres. Une autre part du couscous, déposée sur le toit de la maison pendant la nuit, est destinée à la « fameuse vieille femme », une croyance qu'évoquent les témoignages que nous avons recueillis :

« Le couscous aux fêtes et au qadid est un présent pour l'année écoulée... ma grand-mère m'expliquait qu'avant de partir pour toujours... la vieille année (représentée par une femme âgée) venait le soir goûter au fameux couscous... c'est à ce moment-là qu'elle rencontre la jeune année (représentée par une jeune fille)... afin de lui faire la passation... et de lui donner les instructions nécessaires... alors si elle aime ce couscous... elle dira du bien des propriétaires de la maison et lui demandera d'être indulgente avec eux... si elle n'aime pas le couscous ou si elle ne le trouve pas, elle dira du mal des propriétaires de la maison... »

« On réservait à cette occasion, le dîner de la vieille et du vieux, les "maîtres de la maison", ces gens du monde invisible, un peu comme les dieux Lares, les Pénates, (du

12. Le *qadid* est connu aussi au Maroc où il ne constitue pas l'ingrédient du plat rituel de la nouvelle année mais plutôt celui de deux autres repas rituels : la *qadida*, préparée par une femme stérile désirant avoir des enfants, se compose de cent et un morceaux de viande séchée sollicités auprès des femmes de son entourage qui y seront conviées. Le deuxième plat rituel est un couscous à la *diala* (la queue séchée du mouton sacrifié lors de l'Aïd) consommé en famille à l'occasion de la fête de l'āshūrā (voir Mahdi 1998 : 305).

foyer) chez les Romains. On plaçait donc un plat de couscous sous une gouttière de la maison et le lendemain, les enfants accouraient et prétendaient avoir retrouvé un poil blanc de la barbe du vieux ».

Dans l'imaginaire populaire des Sahéliens, les maisons et les demeures sont hantées par des génies, avec lesquels ils cohabitent. Les humains sont redevenables envers ces êtres invisibles de respect et de bienveillance. Toute maladresse peut être offensante à l'égard de ces génies dangereux qui ne tarderont pas de se venger. Si on réussit à établir des liens avec eux, en particulier chaque année grâce au partage du repas de Ras al-cām, ils seront inoffensifs pour les habitants de la maison.

ACHOURA

L'histoire de l'Achoura remonte à l'an 622 lorsque le prophète Muhammad et ses disciples, ayant quitté La Mecque, arrivent à l'oasis de Yathreb, la future Médine. Une tribu juive installée dans cette oasis célébrait le Yom Kippour, jour de l'Expiation ou du Grand Pardon marquant l'exode des enfants d'Israël après leur délivrance par le prophète Moïse et leur traversée de la mer Rouge. Ce jour-là, les Israélites observent un jeûne absolu. Lorsque le prophète Muhammad leur demanda la raison de ce jeûne, ils répondirent que c'était en mémoire du jour où Dieu donna la victoire à Moïse et aux fils d'Israël sur Pharaon et ses hommes ; c'est alors que le Prophète Muhammad ordonna aux musulmans d'observer le jeûne ce jour de l'Achoura, lesquels ne comprirent pas vraiment pourquoi ils devaient perpétuer cette tradition qui n'était pas la leur. Lorsqu'ils le lui demandèrent, le Prophète leur répondit que c'était parce qu'il considérait Moïse comme « plus proche » d'eux¹³. C'est ainsi que l'Achoura est entrée dans la sacralité¹⁴ de l'Islam. Un an plus tard, le Prophète Muhammad recommanda aux musulmans de jeûner deux jours, les

neuvième et dixième jours du mois de Muharram. Toutefois, deux ans plus tard, lorsque le mois du Ramadan fut institué, le jeûne de l'Achoura devint recommandé mais non-obligatoire.

Nonobstant, dans certains pays, des pratiques culturelles sont venues s'ajouter aux traditions religieuses. Les musulmans les plus avertis les considèrent comme des innovations, *bid'a*, qui ne relèvent pas de l'Islam. Toutefois, ces pratiques n'en sont pas moins populaires. Au Maroc, l'Achoura est perçue, depuis des siècles, comme la fête de l'enfance et de la famille. C'est aussi un jour de partage et de charité. Habillés de neuf, les enfants reçoivent des cadeaux, des trompettes, des tambours, des pétards et d'autres jouets. Le lendemain de l'Achoura, c'est Zamzam¹⁵ : les enfants s'aspergent d'eau. En outre, un homme habillé en habit traditionnel, appelé Baba Achour, leur apporte une profusion de bonbons.

En Irak et en Iran, c'est un jour de deuil souvent sanglant, en commémoration de l'assassinat d'Hussein *ibn Ali ibn Abi Talib* (petit fils du Prophète) par les Omeyyades en 680, correspondant à l'an 61 de l'Hégire. Dans les rues, les hommes se flagellent jusqu'au sang. Les gens se lamentent sur la mort de Hussein : il fut décapité et son corps mutilé à Karbala, où se trouve son tombeau, lieu saint des shiites.

Si, en Irak et en Iran, l'Achoura est un jour de deuil et, au Maroc, une fête de l'enfance, en Tunisie, cette date prend un aspect festif avec cependant une note de deuil, combinant ainsi les deux héritages, omeyyade et fatimide. En effet, en Tunisie, Achoura est une fête associant de nombreuses pratiques rituelles qui semblent commémorer divers événements qui, selon la mémoire collective, auraient eu lieu en ce 10^e jour de Muharram à différentes périodes.

Quand on demande le sens du jour de l'Achoura aux Tunisiens, ils racontent des histoires qui remontent à des milliers d'années. Ils disent d'abord que c'est le jour où Dieu sauva Moïse des Pharaons et que c'est pour cette raison qu'on observe le jeûne

13. Al-Ajhoury A., juriste malékite, 1560-1656, « *muqadima fi yaoumi Achoura* », « Introduction à l'Achoura », (Manuscrit en langue arabe), Bibliothèque Nationale de Tunisie. (Nous ne disposons pas de la date exacte de l'écriture de ce manuscrit, par conséquent nous signalons les dates de la naissance et du décès de l'auteur).

14. Le terme sacralité renvoie essentiellement, dans le cadre l'Islam, à la loi inspirée ou révélée telle qu'elle a été exprimée dans le Coran et dans les traditions du Prophète.

15. Du nom de la source d'eau sacrée que Dieu a fait jaillir, aux alentours de la Mecque, pour venir en aide à Hajar et son fils Ismaïl chassés de la maison d'Ibrahim à la demande de sa femme Sarah.

le jour de l'Achoura. Mais ils parlent aussi du martyre du petit-fils du Prophète, d'où leur visite ce jour-là aux défunts. Ils disent également que cette fête commémore l'accostage de l'Arche de Noh (Noé), la guérison d'Ayoub (Job), le sauvetage d'Ibrahim (Abraham) jeté dans le feu pour avoir détruit les idoles du temple.

La mémoire populaire collective des Tunisiens veut que tous ces événements aient eu lieu le jour de l'Achoura, chacun des rites de la célébration de l'Achoura étant relié à un de ces événements.

RITES DE DEUIL

À cause de l'héritage shiite qu'a gardé la Tunisie après le passage des Fatimides, Achoura conserve un air de deuil apparent dans les rites populaires. En effet, les femmes tunisiennes et les fillettes mettent du khôl en signe de deuil. La majorité des femmes que nous avons interrogées explique que c'est en mémoire des femmes endeuillées de Karbala qui ont fait de même pour soulager la douleur de leurs yeux à force de pleurer le martyr d'Hussein. En outre, les femmes se rendent aux cimetières pour visiter les tombes et rendre hommage aux défunts. Elles y vont avec leurs enfants et apportent toutes sortes de choses, dont du pain trempé dans l'huile d'olive, qu'elles distribuent en aumône.

RITES D'EAU ET DE FEU

Il est de coutume, le jour de l'Achoura, que les femmes se baignent et les enfants s'aspergent d'eau. Cette aspersion se fait également sur les tombes des défunts. Nombreux sont ceux qui croient que, ce jour-là, l'eau qui coule des robinets, l'eau des sources et des puits, provient directement de Zamzam, la source d'eau sacrée¹⁶ qui se trouve à La Mecque. Ils lui attribuent donc toutes les vertus de celle de la source sacrée, et surtout la guérison de tous les maux. Cette croyance s'appuie sur le récit de la guérison de Job qui fût souffrant pendant des années et, sur ordre d'Allah, frappa la terre avec son pied pour faire jaillir une source avec laquelle il fit des ablutions et fût guéri de tous ses maux.

« Mentionne notre esclave Job. Il cria à son seigneur : Le Satan m'atteint de douleur et de tourment.

Frappe du pied, voici de l'eau fraîche pour boire et te laver.

Et nous lui avons rendu au double sa famille par miséricorde pour avertir les intelligents. »

[*Coran*, Sourate XXXVIII, versets 41-43]
(GROSJEAN 2004)

« Et Job qui invoquait son seigneur disait : oui le mal m'a atteint mais tu es le plus miséricordieux des miséricordieux.

Nous l'avons exaucé, nous avons écarté de lui le mal, nous lui avons rendu sa famille au double,

par miséricorde et pour avertir ceux qui nous adorent. »

[*Coran*, Sourate XXI, versets 83-84]
(GROSJEAN 2004)

Remarquons que la mémoire populaire confond la source citée dans le récit du Coran avec la source d'eau sacrée Zamzam, une eau miraculeuse dont les pèlerins de La Mecque rapportent des bouteilles lors de leur retour.

Parmi les us et coutumes des Tunisiens, le jour de l'Achoura, citons le grand feu de branchages que les enfants allument le soir. En effet, dès le début de l'après-midi, les enfants du quartier ramassent des branches d'arbre, des vieux morceaux de bois qu'ils font brûler le soir pour sauter par-dessus.

Pour la plupart des gens, ce feu est une habitude très lointaine héritée de génération en génération. On ignore de quelle symbolique il est chargé. Probablement est-ce une imitation de rites berbères pour la célébration de la nouvelle année. Pour les plus avertis, ce serait une reproduction du feu dans lequel Ibrahim (Abraham) a été jeté avant d'être sauvé par Dieu, épisode qui aurait eu lieu un jour d'Achoura.

« Ils dirent : Brûlez-le et secourez vos dieux si vous voulez.

Nous dîmes : O feu, sois fraîcheur et paix pour Abraham.

Ils voulaient perdre Abraham et nous avons fait d'eux les pires perdants. »

[*Coran*, Sourate XXI, versets 68-70]
(GROSJEAN 2004)

RITES ALIMENTAIRES

Actuellement, en Tunisie, les croyants jeûnent la veille et le jour de Achoura, du lever au coucher du soleil, mais ce jeûne ne les empêche pas de consommer des mets rituels spécifiques à cette

16. Le sacré, ici est exprimé dans le sens Durkheimien, ce qui résulte de la différence entre ce qui relève du quotidien et ce qui est différent par nature. Ce qui est sacré est séparé, mis à l'écart du profane, parfois interdit, souvent inviolable.

occasion, à savoir la *maslūqah* (la veille au soir de l'Achoura), le pain sans levain et le poulet fermier sous forme de bouillon ou de couscous (le soir de l'Achoura).

Ce plat rituel de l'Achoura est décrit par *Ibn Abī Dīnār Al-Qairawani* dans le Tunis du XVII^e siècle : « ...les Tunisois ne manquent pas d'y absorber du poulet et l'aliment *Douida* (vermicelle), similaire de la *Kenfa* des Égyptiens sous cette réserve que la *Douida* est plus grosse. Au sujet de ce mets, ils ont un dicton « Nourris-toi de *el-ftir* (pain sans levain) et *ma y-tir* (volaille) » (Monchicourt 1910 : 5).

Ce dicton est toujours d'actualité pour décrire les plats rituels consommés par les Tunisiens pour la fête de l'*Achoura*. Nous en avons recueilli deux versions avec une légère nuance : la première est « Nourris-toi de *al-ftir* (pain sans levain) et *ma ittir* (de bouillon de volaille) », la deuxième est « Nourris-toi de *al-ftir* (pain sans levain) et *ma y-tir* (de tout ce qui vole) ». Cette nuance est, à mon sens, signifiante : l'expression « tout ce qui vole » inclut toutes les volailles et peut être d'autres espèces qui ne sont pas comestibles, tandis que la précision « de bouillon de volaille » désigne les oiseaux domestiques élevés pour leur chair ou leurs œufs, ce qui est plus plausible dans ce cas de figure.

Nous devons à Ch. Monchicourt une autre description de l'Achoura à Kairouan, en 1910. Il précise qu'« à Kairouan, la veille de l'Achoura, on tue des volailles, coqs ou poules et on prépare la *marga bidha* (sauce blanche) à manger avec le *bézine* (sauce épaisse à base de farine et/ou de semoule). Quand le soleil est tombé et que l'on est entré dans la nuit de l'Achoura, l'usage veut qu'on ne dîne qu'avec du poulet à l'exclusion de toute autre viande... On ne doit pas non plus avaler de pain mais seulement des mets sans levain : vermicelle, riz, couscous. » (Monchicourt 1910 : 9).

La majorité de nos informateurs ignorent la raison de cette consommation de pâtes sans levain le jour de l'Achoura. Quelques-uns, les plus avertis, donnent cependant l'explication suivante : lors de l'exode, Moïse et les enfants d'Israël étaient si pressés de partir pour fuir le Pharaon qu'ils n'ont pas eu le temps de laisser lever le pain avant la cuisson et ils l'ont consommé plat. Ceci explique que les juifs consomment aussi du pain sans levain le jour de Yom Kippour.

Aujourd'hui, au Sahel tunisien, la veille de l'Achoura, on prépare un plat à base d'orge, de pois chiche, de lentilles et de fèves bouillies, servi avec de l'huile d'olive et du cumin, qu'on partage avec les parents et les voisins. Ce plat est connu sous le nom de *maslūqah* qui veut dire bouillie. La nuit de l'Achoura, on dîne de poulet, généralement en bouillon, mais aussi en couscous ou dans une sauce liquide. Selon la mémoire populaire, le choix de ces deux plats se réfère à deux grands événements : l'accostage de l'arche de Noé et l'assassinat d'Hussein, plus précisément les blessés et les rescapés de la tragédie de Karbala. On raconte que, lors de l'accostage de l'arche, Noé, ses disciples et ceux qui les accompagnaient ont eu très faim. Tout ce qu'ils avaient sur cette arche était une quantité de céréales variées qu'ils ont bouillies et mangées, et c'est en mémoire de cet événement que les Sahéliens mangent de la *maslūqah* la veille de l'Achoura. Ce récit est également relaté par Al-Ajhourī (*op. cit.*) pour décrire l'origine de ce plat céréalier de l'Achoura.

De même, Haydari décrit un plat que les chiites de Karbala consomment le jour de l'Achoura en mémoire de l'accostage de l'arche de Noé : il raconte que, selon la mémoire collective à Karbala, Noé et ses disciples auraient préparé un mets en utilisant tout ce qu'ils avaient comme nourriture sur l'arche, à savoir orge, blé, noix, amandes, raisins secs et sucre, qu'ils ont appelé Harissa de l'Achoura (Haydari 1999 :121). Selon E.-G. Gobert, en 1940, « on prépare à Tunis le dixième jour de Muharram un plat sucré qui porte aussi le nom de Achoura. Il est fait de blé ou d'orge, de sorgho ou de riz bouilli » (2003 :172).

Ce plat à base de céréales n'est pas commun à toute la Tunisie. De nos jours, il n'est plus consommé en région tunisoise, mais il est encore d'actualité au Sahel. Nonobstant, le fameux poulet fait toujours l'unanimité dans l'ensemble de la Tunisie. En bouillon ou en couscous avec des raisins secs, le poulet a seul l'honneur de constituer depuis des siècles le plat de résistance du repas de l'Achoura.

LES REPRÉSENTATIONS POPULAIRES DES VOLAILLES FERMIÈRES

Si quotidiennement les Tunisiens consomment du poulet élevé en batterie, le jour de l'Achoura ils sacrifient un coq fermier ou à défaut une poule fermière. Avant d'essayer de trouver des arguments

et explications pour le choix de ce gallinacé de basse-cour pour honorer un repas de fête sacrée comme Achoura, donnons les interprétations recueillies sur le terrain auprès de quelques mères de familles.

« *Le poulet est bien pour la santé, par exemple quand on remarque qu'un de nos enfants est de croissance lente on lui fait une cure à base de bouillon de poulet, ça solidifie les os et maintient en bonne forme. D'ailleurs quand on a une personne très souffrante on dit que "même si on la nourrit de bouillon de poulet, elle ne guérira point". C'est pour ça qu'on prépare le plat de l'Achoura avec du poulet, ainsi on aura une bonne santé toute l'année.* »

« *Le bouillon de poulet, oui c'est bénéfique pour la santé, d'ailleurs la nouvelle accouchée ne se nourrit que de ça pour reprendre ses forces et sa bonne forme.* »

« *On consomme le bouillon de poulet pour le repas de l'Achoura en mémoire de nos frères blessés le jour de l'Achoura, quand le petit-fils du Prophète a été assassiné. En fait, on raconte que ce jour-là on a fait ingurgiter à tous les blessés du bouillon de poulet pour qu'ils se rétablissent rapidement.* »

Ibn Abī Dīnār Al-Qāirawānī, cité par Monchicourt, explique que l'habitude de manger du poulet le jour de l'Achoura a des raisons hygiéniques, les docteurs ayant émis l'avis qu'il est opportun de s'en repaître au moins une fois l'an (Monchicourt 1910 : 6).

Ces explications sont peut-être satisfaisantes pour argumenter le choix de poulet comme le plus important des ingrédients nécessaires pour le repas de la deuxième fête de la nouvelle année hégirienne, mais elles ne nous informent pas sur le statut exceptionnel qu'occupent le coq et la poule fermiers entre les gallinacés.

« *Pourquoi un coq ou une poule fermier ? D'abord de préférence un coq, à défaut une poule, c'est toujours mieux un coq, comme pour l'Aïd al kabīr le mouton est préférable à la brebis. Et il faut qu'il soit un coq fermier, le poulet d'élevage qu'on consomme tous les jours ne fait pas honneur à l'Achoura. Pour cette fête il faut un coq fermier. Les volailles de basse-cour sont bien nourries de façon naturelle, ni engrais ni médicaments, en plus elles prennent tout leur temps pour grandir pas comme celles des machines.* »

Les volailles d'élevage sont connues en Tunisie sous le nom de *djāj hākīm*, ce qui veut dire les volailles du gouverneur ou de l'État car elles sont élevées par des organismes étatiques et souvent traitées de "poulets issus de machines".

« *La chair des poulets d'élevage n'est pas bonne, tu les vois bien gros mais ils sont gavés de médicaments et de nourriture artificielle. Par conséquent leur chair n'est pas bénéfique comme celle des volailles de basse-cour. Celles-ci sont livrées à elles-mêmes dans la ferme, elles mangent de tout tranquillement sans stress, sans rien du tout. On n'en mange pas tous les jours parce qu'elles se font rares et chères mais pour l'Achoura, on se le permet.* »

« *C'est comme pour le sacrifice de l'Aïd al kabīr, on choisit la meilleure victime pour le sacrifice, pour Achoura on choisit le meilleur des gallinacés ; c'est le coq fermier.* »

Le choix du coq pour le sacrifice de l'Achoura peut être expliqué par l'aspect féminin de la fête de l'Achoura. C'est une fête qui n'implique que les femmes et les enfants. En effet, les hommes y sont totalement absents. Par conséquent, les femmes sacrifient ce qui leur appartient, les volailles qu'elles élèvent à domicile. D'ailleurs, Benkheira mentionne que, dans ce contexte, les gallinacés s'opposeraient aux ruminants comme les femmes aux hommes et la basse-cour aux pâturages (Benkheira 1999 : 97 ; 104).

La préférence pour le coq fermier repose par ailleurs sur la qualité de la viande à consommer. Les poulets de basse-cour auraient une chair meilleure et plus nutritive que celle des poulets de batterie, due à leur alimentation et au mode d'élevage. D'ailleurs, on remarque de nos jours, dans quelques fermes ou maisons au Sahel tunisien, des gens élevant dans leur basse-cour des poulets issus de l'élevage industriel. Ils se procurent des poussins âgés de deux ou trois jours au marché, à des prix variant entre 300 millimes et un dinar tunisien l'unité selon leur état¹⁷. Ces poussins d'élevage, convertis en poulets fermiers grâce à leur vie domestique, sont alors considérés comme valables pour le sacrifice de l'Achoura.

STATUT DU COQ DANS L'ISLAM

Le coq occupe une place considérable dans l'imaginaire musulman. D'ailleurs on qualifie ses cris de *ādḥān*, le même nom étant utilisé pour désigner l'appel à la prière en islam. Parce qu'il annonce l'avènement du soleil, le coq est comparé au *mouadḥin* qui appelle la communauté musulmane à la prière de l'aube. Et comme il y a un oratoire dans chaque quartier, il y a aussi au moins un coq dans chaque quartier. Il est d'usage dans le Sahel

17. La majorité meurt dans les jours qui suivent, seuls quelques-uns survivent.

tunisien d'élever des poules et des coqs dans les maisons, même dans les villes : c'est un animal qui vit très proche des hommes, qui se nourrit des restes de leurs nourritures et habite sous leur toit. Cette proximité entre la famille et le coq, future victime de l'Achoura, nous rappelle la future victime de Aïd al-adha, le bélier qui doit aussi être logé à la maison plusieurs jours voire semaines avant la fête et être traité comme un membre de famille, ayant droit même à la pose de henné lors des fêtes (Brisebarre 1998 : 25)¹⁸.

Le coq est aussi le symbole de la lumière naissante. La croyance populaire voudrait que chaque jour, au lever du soleil, un coq sacré d'une taille gigantesque et d'une blancheur immaculée, se dresse sur ses ergots dans le Paradis musulman et lance de vibrantes louanges à Allah. À ce moment-là, les coqs de nos basses-cours entendent en chœur son appel et lui donnent l'écho du monde par leurs chants matinaux (Chebel 1995 : 112).

Le coq est aussi efficace contre les mauvaises influences de la nuit : il les éloigne des maisons si l'on a soin de le placer en effigie sur la porte (Chevalier & Gheebant 1982 : 281 ; Ayoub 2003 : 25). Selon le *Dictionnaire des symboles*, « Le coq jouit en Islam d'une vénération sans égale par rapport aux autres animaux. Le Prophète lui-même disait : "Le coq blanc est mon ami ; il est l'ennemi de l'ennemi de Dieu... Son chant signale la présence des anges". On attribue également au Prophète l'interdiction de maudire le coq qui appelle à la prière ; il lui aurait donné une dimension cosmique. Parmi les créatures de Dieu, aurait-il dit, il y a un coq dont la crête est sous le Trône, les griffes sur la terre inférieure et les ailes dans l'air. Lorsque les deux tiers de la nuit ont passé et qu'il n'en reste qu'un tiers, il frappe de ses ailes, puis il dit : "Louez le roi très saint, digne de louange et de sainteté, c'est-à-dire qu'il n'a point d'associé". À ce moment-là, tous les oiseaux battent des ailes et tous les coqs chantent. » (Chevalier & Gheebant 1982 : 283).

SYMBOLISME DU COQ SACRIFIÉ

Le sacrifice d'un coq fermier pour la fête de l'Achoura ne symbolise pas à mon sens la lumière naissante de la nouvelle année, comme certains ont pu l'affirmer en rapprochant les rites de l'Achoura des anciens rites de la fête berbère de *yanair*.

Les Tunisiens n'ont pas non plus pour habitude, comme dans d'autres pays musulmans, de sacrifier des gallinacés lors de l'inauguration d'un chantier de construction, par exemple, car si on le fait, on risque de ne plus avoir d'argent pour achever le chantier : on risque d'être plumé. Certains préfèrent immoler un lapin car il est rapide : ils pensent que si on en sacrifie un quand on entame la construction d'une maison, on aura rapidement de l'argent pour l'achever et les travaux ne s'arrêteront pas.

Sans doute faut-il rapprocher ce sacrifice de l'Achoura du rôle psycho-pompe attribué au coq : « Il allait annoncer dans l'autre monde et y conduire l'âme du défunt ; elle ouvrirait les yeux à une nouvelle lumière, ce qui équivalait à une nouvelle naissance » (Chevalier & Gheebant 1982 : 282).

Tout comme la victime du sacrifice de Aïd al-adha qui selon la croyance musulmane est la monture du sacrifiant pour atteindre le paradis, le coq de l'Achoura serait celle de l'âme du défunt vers l'autre monde.

L'habitude de sacrifier un coq pour la fête de l'Achoura est vraisemblablement d'origine chiite, importée en Tunisie pendant la période du règne fatimide. Faut-il rappeler que la région du Sahel, où notre étude a eu lieu, englobe l'ancienne capitale fatimide et ses alentours ? Nous avançons également un autre argument justifiant l'idée que cette tradition ne peut être malikite. En effet, un manuscrit d'Al-Ajhourî, un juriste malikite qui a vécu en Égypte entre l'an 967 et 1066 de l'Hégire, nous informe sur les rites de l'Achoura pendant cette période : il cite plusieurs croyances et pratiques encore d'actualité telles que la profusion de la source d'eau Zamzam, la cuisson de légumes secs, le jeûne pratiqué aussi bien par les humains que par les

18. Sur le terrain, un informateur m'a raconté une anecdote portant sur l'importance du coq de l'Achoura. Ltifa, femme de Abdelhmid est très pauvre ; elle a épargné pendant une année le prix du coq de l'Achoura. Quelques semaines avant l'Achoura elle achète le fameux coq, mais voilà que le jour même de l'Achoura, profitant d'un moment d'absence de Ltifa, le coq prend la fuite, elle ne le retrouve point. Prise de chagrin et de tristesse elle s'exprime dans un poème : « Ô !! Ltifa ton coq s'est égaré !! / Orgueilleux, fier de lui et dévoyé ! / Le coq de l'Achoura / Je l'ai laissé à côté / Il est parti, j'en suis agacée ! / Ô !! Ltifa ton coq s'est égaré !! / Le coq vient d'être acheté ! / Que dirais-je à Abdelhmid ! / Ceci ne peut être inventé ! / Ô !! Ltifa ton coq s'est égaré !! »

animaux et les oiseaux, l'habitude de mettre du khôl qu'il considère comme chiite, mais à aucun moment ne figure le sacrifice d'un coq ou d'un autre animal. Ceci incite à situer l'origine de l'intrusion de ce sacrifice dans les rites de l'Achoura en Tunisie. L'idée que ce sacrifice soit une habitude antérieure aux rites islamiques de la fête de l'Achoura et spécifique à la Tunisie n'est pas à écarter. Les juifs, fondateurs de l'Achoura, fête héritière de Yom Kippour comme nous l'avons avancé, sacrifiaient aussi des gallinacées pour cette fête. Le sacrifice du coq serait probablement un rite juif qui, sans être aboli, a pu subir un processus d'islamisation en s'inscrivant dans une fête qui désormais intègre la sacralité de l'islam. Par ailleurs, le sacrifice des volailles est aussi pratiqué lors des funérailles dans d'autres régions de la Tunisie. Comme le note Debbabi Missaoui (2000 : 171-177), parmi les rites alimentaires tunisiens, il en est un « qui consiste à faire les adieux à tout disparu par le partage de la *dwida* (vermicelle) au poulet » ; l'auteur ajoute que les Tunisiens « préparent aussi les *hlâlim bidjâj* (soupe de vermicelle au poulet) la nuit du destin (27 Ramadhan) et le jour de Aïd el-fit^r¹⁹ comme repas des morts. Ces mets ne permettent pas seulement de commémorer les morts du village mais aussi les ancêtres enterrés dans la terre des origines. La volaille est un élément structurant dans cette cuisine comme dans tous les rites de passage » (*ibid.* : 171-177).

Cette relation entre défunts et volailles est attestée également par les résultats des fouilles archéologiques des tombes lybico-puniques dans la région du Sahel tunisien (Krandel-Ben Younes 2002 ; Belkhoja, Ennabli, Mahjoubi & Slim 2003 ; Ferjaoui 2007). En effet, ces archéologues et chercheurs ont souligné la présence presque constante d'ossements de volatiles dans les tombes, accompagnant les défunts. Cette pratique est jointe à « l'application sur les morts de l'ocre rouge rappelant la couleur du sang se fixant sur les os après la décomposition des chairs » (Belkhoja, Ennabli, Mahjoubi & Slim 2003 : 109). Ce fard funéraire (dans les tombes) est interprété comme un « reconstituant magique qui donne au mort la force qui lui permet de poursuivre une vie nouvelle » (*ibid.* : 145). De même, on remarque la

pratique de « l'enterrement en position latérale contractée dite foetale et caractérisée par une flexion complète des membres inférieurs, obtenue sans doute par un ligotage préalable du cadavre, position rappelant l'origine de la vie et augurant pour le défunt d'un nouveau vital » (*ibid.* : 109).

Par ailleurs, la tradition orale au Sahel tunisien compare le coq à la mort comme le suggère une énigme recueillie lors de mon enquête :

« Du blé répandu dans un coude d'oued
Le coq vient le picorer
Le blé ne s'épuise point
Le coq ne veut pas en avoir pitié ».

Les grains de blé répandus sur le sol représentent les hommes sur la terre, tandis que le coq désigne la mort qui attaque chacun à son tour sans jamais avoir pitié. Peut-être, s'agit-il, à travers le sacrifice du coq, de « tuer » la mort et d'offrir aux défunts un nouveau vital, une « re-vie » sans mort.

CONCLUSION

La description minutieuse de ces deux plats carnés de Ras al-âm et Achoura, des ingrédients, de leur préparation et de leur cuisson, ne révèle pas seulement un aspect de la cuisine festive en Tunisie, mais nous plonge dans un contexte symbolique où le social est en rapport constant avec le religieux.

Le plat de la nouvelle année est constitué de la viande d'une victime sacrée (issue du mouton du sacrifice de l'Aïd) qui, à l'origine, fut substituée à une âme humaine, celle du fils promis au sacrifice. Ce mouton fut une source de survie pour Ismaïl et par conséquent pour la population arabe et musulmane, sa descendance. Ainsi, la consommation de cette viande sacrificielle pendant la première fête de l'année musulmane, outre la baraka qu'elle porte en elle et qu'elle transmet par son ingestion, assure à toute la famille une bonne santé pendant la nouvelle année et une longue vie, renouant et fortifiant le lien social entre les vivants.

Ceci explique probablement le choix de ce même plat rituel comme premier repas commensal entre les deux familles des futurs conjoints, afin qu'il soit source de baraka, de longue vie et de fécondité aussi

19. Fête qui clôt le jeûne de Ramadhan.

bien pour cette nouvelle union, que pour la communauté musulmane.

Le sacrifice d'un coq pour Achoura permet une nouvelle naissance aux âmes des morts pendant cette nouvelle année et relie également les vivants aux morts par l'ingestion de *'acha el mouta*, « le dîner des morts ». Le terme *mouta*, employé au pluriel, désigne les anciens et les parents défunts, ceux de la famille morts dans l'année écoulée, mais aussi des morts historiques ou mythiques. Ainsi est assurée la continuité entre les générations. Il s'agit de « nourrir les morts », à travers les vivants. D'où l'idée de convier les pauvres et les démunis à ces « dîners des morts » considérés comme les meilleurs médiateurs entre les morts et les vivants.

Ras al-âm et Achoura sont alors deux fêtes qui se succèdent, la première étant destinée aux vivants, la deuxième aux morts. Un tel schéma de succession se retrouve pendant le mois de Ramadhan en Tunisie. En effet, le soir de la 15^e nuit de ce mois sacré constitue une fête pour les vivants : ainsi, les mères de famille préparent un couscous à la viande de mouton qu'elles partagent avec leurs familles et belles-familles afin de renouer les liens sociaux avec les vivants ; tandis que le soir de la 27^e nuit, cette circulation de nourriture carnée se fait au nom des plus proches parents morts. On désigne alors le destinataire en indiquant *'acha baba*, « le dîner de mon père », *'acha omi*, « le dîner de ma mère ». On commence à « nourrir les morts » à partir du premier Ramadhan après leur décès et on continue d'une façon ininterrompue. Il s'agit, à travers le partage de ces « dîners des morts » rassemblant vivants et morts, d'assurer une continuité qui servira à dissimuler la coupure dictée par la mort et réintégrer ainsi les défunts dans l'espace familial.

RÉFÉRENCES

- AL-AJHOURI A. 1560-1656. — *muqadima fi yaûmi Achoura'* [Introduction à l'Achoura]. Bibliothèque Nationale de Tunisie, Tunis. [Manuscrit en langue arabe].
- AL-JAHIZ A. 2000. — *Al-Bûkhalâ'* [Les avarés]. Dar Sader, Beyrouth.
- AYOUB A. 2003. — *Signes et symboles en Tunisie*. Ministère de la Culture, de la Jeunesse et des Loisirs ; Agence de mise en valeur du Patrimoine et de Promotion Culturelle, Tunis.
- BABES L. 1996. — Le couscous comme don et sacrifice. *Revue du Mauss* 8 : 267-276.
- BAHLOUL J. 1983. — Nourritures de l'altérité : le double langage des juifs d'Algérie. *Annales E.S.C* 38 (2) : 325-340.
- BELKHOJA K., ENNABLI A., MAHJOUBI A. & SLIM H. 2003. — *Histoire générale de la Tunisie : L'Antiquité*. Tome I. Sud Éditions, Tunis ; Maisonneuve et Larose, Paris.
- BENKHEIRA M H. 1999. — Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé. *L'Homme* 152 : 89-114.
- BRISEBARRE A.-M. 1998. — *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*. CNRS Éditions, Paris.
- BRISEBARRE A.-M. 2007. — Alimentation halal et restauration collective : quelques réflexions, in KANAFANI-ZAHAR A., MATHIEU S. & NIZARD S. (sous la dir. de), *À croire et à manger : religions et alimentation*. L'Harmattan / AFSR, Paris : 249-270.
- CHEBEL M. 1995. — *Dictionnaire des symboles musulmans ; rites mystiques et civilisation*. Albin Michel, Paris.
- CHEVALIER J. & GHEBRANT A. 1982. — *Dictionnaire des symboles*. Robert Laffont & Éditions Jupiter, Paris.
- DEBBABI MISSAOUI S. 2000. — Quelques réflexions sur l'histoire des pratiques alimentaires en Tunisie, in ESSID Y. (sous la dir. de), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*. Éditions GERIM, Tunis : 171-177.
- GOBERT E.G. 2003. — *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*. Édition Médiacom, Tunis.
- GROSJEAN J. 2004. — *Le Coran*. Seuil, Paris. [trad. de].
- HAYDARI I. 1999. — *La tragédie de Karbala : la sociologie du discours chiite*. Dar Essaqui (Source Arabe), Beyrouth.
- KANAFANI-ZAHAR A. 1999. — *Le mouton et le mûrier. Rituel du sacrifice dans la montagne libanaise*. PUF, Paris.
- KRANDEL-BEN YOUNES A. 2002. — *La présence punique en pays numide*. Institut National du Patrimoine, Tunis.
- MAHDI M. 1998. — Maroc. Se sacrifier pour sacrifier : prescription sociale et impératifs religieux, in BRISEBARRE A.-M. (sous la dir. de), *La fête du mouton : un sacrifice musulman dans l'espace urbain*. CNRS Éditions, Paris : 283-315.
- MONCHICOURT Ch. 1910. — Mœurs indigènes : la fête de l'Achoura ». *Revue tunisienne* XVII : 278-301.

Soumis le 31 mars 2009 ;
accepté le 22 février 2010.