

## ALIMENTATION AU MOYEN-AGE

T. LEWICKI, «Le monde berbère vu par les écrivains arabes du Moyen-âge», *Actes du premier Congrès d'Etudes des cultures méditerranéennes d'influence arabo-berbère*, M. Galley, SNED, Alger, 1973, 561 p.

Alimentation des Berbères au Moyen-âge: Huile d'arganier (sud Maroc), orge à l'huile d'olive (Tripolitaine), galette coupée en morceaux arrosée de beurre fondu (Tahert). Viande de chèvre, de mouton, de bœuf. «Un plat de couscous surmonté de viande de mouton et accompagné d'une jarre de lait aigre constituait déjà un repas très recherché. On consommait aussi une sorte de saucisse qui contenait des fragments d'intestin de mouton (Mzab) p 35.

Chez les sédentaires on mangeait aussi beaucoup de fruits et de légumes (pois, fèves, concombre, raisin, figue, grenade, noix et dattes (Comme les nomades), sucre, miel. Comme provision de voyage à la fois délicate et nourrissante on utilisait «l'asallu»: c'était du blé grillé et broyé, mélangé avec du beurre et du miel, pétri et cuit (p 35). Certains groupes consomment les œufs cuits dans l'eau alors que chez d'autres, les œufs et les poules sont prohibés.

. La cynophagie appartient au fonds des croyances berbères et a un caractère religieux au cours de festivités accompagnées d'orgies alcooliques. D'après René Basset au début du 20<sup>e</sup> siècle, la tribu berbère des Chenoua (près de Tipasa) ne mange pas d'œufs de poule.

. Les poissons tués rituellement peuvent être consommés.

. La tête d'animaux est prohibée à la consommation.

. La viande de porc était tolérée ← (Ha-Mim/El-Bekri). Au 20<sup>e</sup> siècle, la tribu des Suùmata (Maroc) voit ses bergers consommer la chair de sanglier ainsi que les Kroumirs berbères (Nord Tunisie).

. Les sauterelles frites étaient consommées salées comme friandise (p 36).

. La viande du lézard, aqzim.

. La viande de lion.

. Les boissons: eau, lait, hydromel, anziz (moût de raisin doux).