

Marrakech Riad Zitoun Jdid

Dans ce récit autobiographique, l'auteur nous confie ses souvenirs ainsi que ceux de ses copains d'école et d'adolescence, tous issus de religions, cultures, nationalités et milieux différents...

Les trois pays du Maghreb, Maroc, Algérie et Tunisie, ont beaucoup de points communs avec le Sénégal, tel que la langue arabe, les dialectes, les traditions, le destin commun, les alliances familiales, la gastronomie, et la célébration des fêtes, avec toutefois certaines différences dans l'habillement traditionnel.

Ainsi, le plat national pour les trois pays demeure le couscous, devenu une tradition et un rituel. Il existe plusieurs manières de le préparer : le couscous marocain avec les sept légumes, de la viande ou du poulet ou même du poisson, sinon avec des oignons sucrés et des raisins secs. Le couscous kabyle, avec des légumes cuits à la vapeur et du *mesfouf* qui se déguste sans sauce, et le couscous algérien aux légumes et sauce rouge, ou la *seffa* avec les raisins secs. En Tunisie, à Sfax par exemple, on prépare le couscous au poisson, et dans d'autres régions il est consommée avec de la viande d'agneau et des fruits secs.

La pastilla est un autre plat commun. Elle existe sous différentes variantes, surtout au Maroc et en Algérie où elle est faite à base de pigeons, ou de fruits de mer, de poisson ou de poulet. En Algérie, elle porte les noms de *r'zima*, *jdouba mchimcha* et *knafa*. En Tunisie, elle est préparée sous le nom de tajine *malsonka* ou feuilles de brick.

La cuisine algérienne se caractérise par une richesse tirée de la production marine et terrestre, à l'instar du Maroc et de la Tunisie. Elle offre une composante de mets variés selon les régions et reste une cuisine de légumes et de céréales avec la *chekchouka*, la *chorba* et la *shtilba*.

La cuisine tunisienne est typiquement méditerranéenne et reflète les héritages culturels successifs : berbères, arabes, juifs, puniques,

turcs, italiens, etc. Elle fait un usage quotidien de *labrissa*, piments frais ou séchés, d'épices, d'herbes aromatiques pour parfumer les mets. Elle se distingue par la préparation des *bricks*, du tajine, de la *oija*, de la *chakechouka*.

De son côté, la cuisine marocaine offre une grande diversité de plats d'origine arabe et berbère, avec des influences juives et andalouses. Malgré ses traits communs avec les cuisines algérienne et tunisienne, elle a su garder son originalité et ses spécificités avec le tajine *mrouzja*, sa *mhencha*, sa *harira*, son *beddaz*, sa *rfissa*, sa *seffa*, son *herbel*, son *kbhlib* aux œufs, son *kourhine*, sa tête de mouton à la vapeur, et combien d'autres plats spécifiques à chaque région.

Le pain reste un aliment essentiel : le *msemmen*, la *rziiza*, la *barcha*, le *meloui*, le *baghrir* et les *rbhayefs*.

La *tanjia*, elle, est un plat typiquement marrakchi, constitué de jarrets cuits dans un pot de terre enfoui dans les cendres du four de bois d'un *ferrane* ou d'un *hammam* traditionnel. Elle est préparée exclusivement par les hommes, qui marinent la viande dans un mélange d'épices : safran, curcuma, cumin, *ras-el-banout*, citron confit, *smen*, et ail. Ensuite, on laisse mijoter pendant plusieurs heures dans les cendres. C'est le plat des *n'zaha* (pique-nique) ou des *diafas* (invitations). (p. 71-72)

Abdellatif el Jazouli, *Marrakech Riad Zitoun Jdid*, Rabat, © Éditions Marsam, 2023, 155 p.

*** **