Aïda KANAFANI-ZAHAR, *Mūne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban.* Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1994. 263 p., 27 illustr., 46 phot. h.t.

Comme dans bien d'autres pays musulmans ou méditerranéens, le climat du Liban impose de constituer des réserves. Les ressources alimentaires abondantes pendant quelques mois d'été font défaut pendant les hivers qui peuvent être rigoureux. Tous les produits de l'agriculture doivent subir des préparations, plus ou moins longues, plus ou moins complexes, destinées à en assurer la conservation. Les céréales, les laitages, la viande, les fruits et les légumes mais aussi des herbes sont accommodés, transformés, on peut dire cuisinés, dans le cadre des familles et ce travail, essentiel pour leur existence, incombe aux femmes.

En décrivant minutieusement ces techniques, qu'elle a étudiées au cours d'enquêtes dans plusieurs régions du Liban, l'auteur nous donne à voir toute une culture qui se maintient bien vivante dans les campagnes, et qui a survécu dans les villes, dans la mesure, surtout, où la guerre a conféré à ces pratiques un intérêt évident pour la survie.

Après une introduction destinée à situer la *mūne* dans la tradition populaire, l'auteur étudie successivement les trois méthodes utilisées : la fermentation, le séchage, la concentration.

Elle rappelle le rôle, maintenant bien connu, du sel dans la fermentation. Empiriquement les femmes du Liban savent le doser afin d'obtenir les effets désirés.

Les produits laitiers sont particulièrement appréciés, bien que peu abondants, car le bétail a quelque peine à se nourrir convenablement et la période de lactation est limitée. Très périssable, le lait, pour une consommation différée, doit être transformé. Différents types de fromages sont fabriqués à partir du lait de brebis, de vache mais surtout de chèvre : *ǧobn* (fromage blanc), *arīše* tiré du petit lait, *anbarīs* obtenu par une fermentation complexe dans une jarre (fig. 1), *labne* issu du *laban* (yaourt). Tous demandent beaucoup de soins et de propreté. Les femmes fabriquent aussi du beurre dans des outres de peau ou des barattes de terre cuite; il est ensuite clarifié pour donner le *samn* très utilisé dans la cuisine. Le lait entre aussi dans la fabrication d'un aliment très apprécié, le *kišk* qui est la base de plusieurs plats. On laisse fermenter du blé étuvé (*burġol*) mélangé avec du *labne* ou du *laban*, on le pétrit avec soin avant de le sécher et de le frotter; ce dernier travail, collectif, est indispensable pour assurer une bonne conservation.

La fermentation permet aussi de conserver des légumes convenablement préparés confits dans une saumure plus ou moins forte, généralement additionnée de vinaigre (*kabīs*). Poivrons et aubergines sont parfois farcis. Les olives, présentes à chaque repas, sont, comme partout, l'objet de traitements particuliers, selon l'usage auquel elles sont destinées. On conserve aussi des légumes dans l'huile d'olive très appréciée.

Le séchage est une technique largement pratiquée en raison du climat et de son caractère peu coûteux : la chaleur et la sécheresse coïncident avec une abondance de fruits et de légumes. La déshydratation par le soleil assure une bonne conservation et garde une bonne valeur nutritive aux aliments si elle est bien conduite.

Céréales et légumineuses constituent la base de la nourriture paysanne : pain et *burġol*, pois chiches, lentilles et haricots sont consommés quotidiennement. Les grains, moissonnés et

BCAI 12 (1996) A. Kanafani-Zahar: Mūne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban, recensé par B. Rosenberger
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

dépiqués, sont nettoyés avec soin, parfois lavés, avant d'être séchés. Avec le blé on fabrique ensuite le *burġol* : on étuve les grains puis on les sèche, on le broie. On procède ensuite à un criblage avant de stocker à part, dans des jarres, les différents calibres destinés à des usages différents. L'orge, nourriture des animaux, donne aussi de la farine qui, mélangée au blé, sert à faire du pain. C'est également le cas de la farine fine du maïs, écrasé au moulin à bras.

Les légumes et les fruits le plus souvent séchés (*myabbasāt*) sont les haricots verts, les tomates, les aubergines, les courgettes, les abricots, les raisins, les cerises, les grenades. On sèche aussi la mauve potagère, le thym, le sumac, le pourpier, la coriandre, la menthe, le basilic. Légumes et herbes entrent ensuite dans des plats cuisinés, tandis que les fruits sont consommés tels quels entre les repas. Chaque légume, fruit ou herbe est l'objet d'une préparation particulière. Les graines oléagineuses, en raison de leur saveur et de leur valeur nutritive, sont recherchées. Amandes, noix et pignons séchés puis décortiqués, sont utilisés dans la cuisine ou la pâtisserie, consommés seuls ou avec des fruits secs, de la confiture.

Pour concentrer les aliments, on les fait bouillir : avec du sucre (confitures, sirops, raisinés) ou avec du sel (concentrés, viande). Mais ce procédé exige du combustible. Le bois rare est remplacé par la bouse séchée, des débris végétaux variés, car les dérivés pétroliers sont chers. L'auteur consacre quelques pages aux façons de faire confitures, sirops, raisinés et concentré de tomates. La viande, rare et chère, disponible surtout l'été, est frite dans la graisse pour être conservée (*awarma*). Le séchage, connu ailleurs, n'est pas pratiqué au Liban. Il s'agit surtout de viande de mouton. L'animal (*ḫarūf*) est engraissé à la maison par une femme qui lui consacre tous ses soins pendant au moins deux mois. Le jour de l'abattage est fête pour la maisonnée et le voisinage, sauf pour elle qui a fini par s'attacher à lui. Une partie de la viande, source de prestige, est distribuée et consommée immédiatement, le reste préparé loin des regards, à la différence du *kišk*. Les morceaux sont conservés dans des pots de terre, recouverts de graisse. L'auteur note toutefois que la pratique du gavage domestique est en régression. On met en conserve de la viande achetée chez le boucher.

Le stockage des aliments, objet d'un chapitre abondamment illustré de dessins à la plume, se fait dans une pièce de la maison. « Nous conservons nos aliments dans des pots et dans des silos en terre », dit une paysanne. La terre de ces récipients, qui est aussi traditionnellement le matériau de la maison, protège contre l'échauffement, l'humidité et la lumière. Elle fait l'objet des éloges des utilisatrices.

Les céréales sont placées dans de grands silos maçonnés en terre (*tawābit*), construits sur place, lissés et décorés. Le *burġol*, le *kišk*, les légumineuses et la farine dans des silos plus petits (*kwēyir*) ou des jarres (*ǧrār*). Les aliments conservés dans la saumure ou séchés sont placés dans des poteries. La maison est décrite : simple mais bien entretenue, souvent décorée pour masquer sa pauvreté. C'est le lieu où les femmes travaillent, préparent la *mūne*. Elle sert d'habitation et d'entrepôt alimentaire familial. Des croquis très clairs aident à se la représenter : d'un côté le *dār*, de l'autre la *ḫzēne*.

La terminologie des structures de stockage montre qu'on est là en présence de croyances et de rites agraires, dont on peut retrouver l'équivalent dans l'espace du Proche-Orient ou du Maghreb.

BCAI 12 (1996) A. Kanafani-Zahar: Mūne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban, recensé par B. Rosenberger
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

Une comparaison avec les modes de stockage de ces pays fait ressortir l'originalité du Liban. Il s'y fait « au-dessus du sol et à l'intérieur de la maison, dans l'espace réservé à la vie domestique ». Ce caractère traduit apparemment la force de la cellule familiale dans une très ancienne vie villageoise sédentaire. Il assure aussi aux femmes un pouvoir que leurs sœurs des pays comme le Maroc, où les provisions sont hors de la maison, parfois loin, ne peuvent avoir.

Ces provisions, en prenant toutes les précautions, ne peuvent guère se conserver que quelques mois, moins d'un an, laps de temps pendant lequel elles sont du reste consommées. La place de la *mūne* dans l'alimentation reste essentielle pour les paysans, comme le montrent les tableaux p. 200-201. Sa valeur nutritive est élevée, et ses apports en vitamines et oligo-éléments très intéressants (tableaux, p. 205 et 206).

Au terme de cette étude, l'auteur met bien en valeur le rôle des femmes : « Leur rôle dans la survie du groupe rural est essentiel car elles produisent, conservent et stockent les aliments. Elles se procurent les denrées, qu'elles aident à cultiver ou les achètent. Elles décident du choix, des quantités, du rythme d'utilisation... Les implications du stockage intérieur à l'habitation sur le rôle des femmes et sur leur pouvoir au sein de la cellule familiale sont considérables, car elles ont libre accès aux ressources domestiques et les gèrent selon les besoins familiaux sans contrôle de la part des hommes » (p. 213). Celles auprès de qui l'auteur a enquêté, avec lesquelles elle a vécu, partagé un savoir dont elles lui ont fait part avec amitié, en sont conscientes. Elles sont attachées à ces travaux parce qu'ils impliquent échanges, hospitalité, coopération. Ils sont aussi source de respectabilité. C'est une forme de sociabilité autant qu'un processus économique.

Pour conclure, l'auteur, comme elle le fait souvent, laisse la parole à l'une d'elles : « On ne pourrait pas vivre sans *mūne*, pour plusieurs raisons, parce que nous sommes pauvres, parce que l'hiver est rude, parce que c'est ainsi que nous avons appris. » Et tout est dit.

Un dossier de photographies, belles parce que riches de sens, nous donne à voir quelques-unes de ces femmes dans leur milieu et leurs activités.

On trouvera aussi des annexes sur la récolte des olives, sur les ustensiles utilisés (avec des dessins), sur les mesures de capacité, un glossaire et une bibliographie.

Un très beau livre, qui sait nous restituer la vie même.

Bernard ROSENBERGER
(Université de Paris VIII)

Didier GAZAGNADOU, *La poste à relais, la diffusion d'une technique de pouvoir à travers l'Eurasie. Chine, Islam, Europe.* Éditions Kimé, Paris, 1994. 180 p.

La thèse de D. Gazagnadou est qu'un transfert technologique se serait produit entre la Chine éternelle, les Empires mongol et mamelouk des XIIIe-XIVe siècles et, de là, vers l'Italie, permettant à l'Europe occidentale de bénéficier, à partir de la fin du Moyen Âge, de la

BCAI 12 (1996) A. Kanafani-Zahar: Mūne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban, recensé par B. Rosenberger
© IFAO 2025 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net