



HAL
open science

Arbīṭ ou la purée d'herbes sauvages des Babors : Une étude ethnolinguistique d'une recette menacée

Massinissa Garaoun

► **To cite this version:**

Massinissa Garaoun. Arbīṭ ou la purée d'herbes sauvages des Babors : Une étude ethnolinguistique d'une recette menacée. Revue d'ethnoécologie, 2020. hal-03136096

HAL Id: hal-03136096

<https://univ-sorbonne-nouvelle.hal.science/hal-03136096v1>

Submitted on 9 Feb 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Arbīt ou la purée d'herbes sauvages des Babors

Une étude ethnolinguistique d'une recette menacée

Arbīt the wild grass mash of the Babor Mountains: an ethnolinguistic survey of a threatened recipe

Massinissa Garaoun



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/5882>

DOI : [10.4000/ethnoecologie.5882](https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.5882)

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Massinissa Garaoun, « *Arbīt* ou la purée d'herbes sauvages des Babors », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 17 | 2020, mis en ligne le 30 juin 2020, consulté le 05 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/5882> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.5882>

Ce document a été généré automatiquement le 5 octobre 2020.



Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Arbīt ou la purée d'herbes sauvages des Babors

Une étude ethnolinguistique d'une recette menacée

Arbīt the wild grass mash of the Babor Mountains: an ethnolinguistic survey of a threatened recipe

Massinissa Garaoun

Introduction

- 1 Une purée d'herbes sauvages cueillies à travers collines et vallons, avant d'être nettoyées à l'eau de source, hachées à la faucille, jetées dans de l'eau bouillante salée, puis servies avec de l'huile d'olive ou du beurre : voilà l'objet qui nous intéressera ici. Un plat offert à qui se donnera la peine de partir en quête des nombreux simples qui le composent, en prenant soin d'identifier les espèces comestibles et d'en sélectionner les meilleures parties. Autrefois synonyme de période de disette, la consommation de *arbīt* s'est figée dans le statut de plat régional traditionnel des Babors ; et en particulier dans sa capitale régionale, Jijel, au point d'être aujourd'hui considérée par les Jijéliens comme une authentique recette du pays des Babors.
- 2 Ce plat sans doute très ancien, de facture simple bien que nécessitant une certaine connaissance de la flore sauvage, est intéressant à plus d'un titre. Sur le plan de l'étude de l'environnement, il permet de renouer, le temps d'une cueillette, avec son environnement naturel direct, un modèle de nutrition entièrement écologique. Sur le plan ethnobiologique, *arbīt* est un véritable symbole du rapport symbiotique des habitants d'un massif montagneux et de leur savoir accumulé sur les milieux qui les entourent. Du point de vue culinaire, notre purée est, selon les nombreuses combinaisons d'herbes possibles, l'occasion de générer et de découvrir la gamme de saveurs que peuvent offrir des plantes sauvages ; et il serait sans doute intéressant de regarder les valeurs nutritionnelles de ce type d'alimentation. Enfin, l'aspect linguistique qui nous intéressera tout particulièrement ici, est également très

important : la description des différentes recettes de *arbîṭ* pourrait être en effet l'occasion de la réalisation d'un véritable atlas phytonomique de la région, la réalisation de cette recette requérant la mobilisation d'une certaine connaissance de la botanique locale. Nos résultats nous permettront de croiser les questions de la linguistique du contact, s'intéressant ici à la rencontre et l'interpénétration linguistique millénaire¹ des deux langues pratiquées dans le massif des Babors — l'arabe et le berbère —, et celles de l'ethnolinguistique, cherchant à comprendre la motivation des formes sémantiques observées au moyen du prisme ethnologique.

- 3 Après avoir présenté la recette de *arbîṭ*, ses variantes et des recettes proches attestées en Afrique du Nord, nous présenterons ses différentes dénominations à travers le massif des Babors. Nous regarderons ensuite les différentes herbes entrant dans la composition de *arbîṭ* et tenterons de retracer les origines étymologiques des noms de celles-ci dans les deux langues de la région, l'arabe préhilalien du massif des Babors (dit *ẓīlīya*, arabe jijélien [AJ]), et le berbère de la même région (dit *ṭasaḥlit* [TS] ou kabyle extrême-oriental). Enfin, nous questionnerons l'avenir et les techniques de valorisation qui pourraient être mises en place pour assurer la prospérité de ce plat.
- 4 Nous tenons à avertir le lecteur potentiellement attiré par la confection de *arbîṭ* du réel danger pour le non-connaissseur de la flore sauvage, d'intoxication alimentaire par des végétaux entièrement ou partiellement non comestibles. Cette recette requérant un savoir traditionnel héritée d'une culture experte de son environnement naturel, nous invitons les potentiels amateurs à prendre contact avec des héritiers de ces savoirs, plutôt que de tenter par eux-mêmes de récolter et de cuisiner sans précautions des végétaux sauvages potentiellement toxiques.

Méthodologie

- 5 Notre étude se base sur une enquête par entretiens semi-directifs auprès de locuteurs arabophones et berbérophones natifs du pays des Babors. Dans un premier temps, nous avons questionné au total une quinzaine de locuteurs sur l'existence ou non d'une purée à base d'herbes sauvages dans leur localités respectives et, si oui, sur sa composition. La plupart des réponses ont été positives, ce qui nous a amené dans un second temps à demander des précisions sur les recettes précises de chaque localité, les plantes utilisées et leurs dénominations, ainsi que l'extension éventuelle de cette purée dans la culture locale (littérature orale, etc.). L'identification des espèces végétales utilisées dans cette recette s'est faite au moyen de photographies de celles-ci (inflorescences et feuillage) réalisées dans la région en 2017.
- 6 Les localités (confédération + commune) dans lesquelles nous avons interrogé des natifs sont d'ouest en est : Aït Melloul (Tichy), Aït Smaïl (Bordj Mira), Aït Mella (Oued El Bared), Aït Bouyoucef (Tamridjet), Amouchas, Aït Segoual (Ziama-Mansouriah), Bni Mâad (Ziama-Mansouriah), Bni Aïssa (Ziama-Mansouriah), Jijel-ville, Oulad Taffer (Jijel), Bni Hbibbi. Nous avons pu récolter les recettes dans huit de ces douze localités : quatre localités berbérophones et quatre arabophones. Nous souhaitons par ailleurs remercier tout particulièrement quatre informateurs qui nous ont grandement aidé dans la réunion de ce corpus : Hamza Azni, Hocine Slimoune, Mehdi Mimoune et Nadia Garaoun.
- 7 Nous avons procédé à l'analyse du corpus de recettes ainsi récoltées, en les comparant entre elles et avec des plats ressemblants attestés dans les massifs voisins du Djurdjura,

de Collo et de l'Atlas blidéen. Enfin, nous avons mobilisé les quelques ressources numériques concernant cette recette, des vidéos présentant celle-ci à travers le site de vidéos en ligne *YouTube* (voir sitographie), à des échanges à son sujet sur le média social Facebook. Afin de retracer les étymologies des phytonymes et des différentes dénominations de la recette, nous avons mobilisé les dictionnaires de différentes variétés de berbère (Dallet 1982 pour le kabyle occidental, El Arifi 2016 pour le berbère de l'Atlas blidéen, etc.), et en particulier les dictionnaires de racines communes (Naït-Zerrad 1998, Haddadou 2007).

- 8 La transcription adoptée dans ce travail, correspond à des alphabets latins adaptés respectivement aux transcriptions phonologiques et scientifiques de l'arabe maghrébin et du berbère-nord. Nous avons également utilisé un système d'abréviation dont voici les différents éléments :

ar. : arabe

AB : berbère de l'Atlas blidéen

AJ : arabe jijélien

ber. : berbère

fr. : français

c.p. : communication personnelle

KOC : kabyle occidental

lat. : latin sp. : espèce

TS : tassaḥlit (ou kabyle extrême-oriental)

Figure 1 : Paysage des Babors, depuis la montagne Agouf (commune de Tamridjet, territoire des Aït Bouyoucef)



En arrière-plan la mer et les montagnes littorales du territoire des Aït Segoual, les rares habitations se devinent par la seule présence de chemins de bergers et de fils électriques

© Garaoun juillet 2017

La purée d'herbes sauvages des Babors et recettes voisines

- 9 La réalisation de purées d'herbes sauvages n'est pas propre au massif des Babors à l'échelle de l'Afrique du Nord. Par ailleurs, d'autres purées végétales, à base d'herbes cette fois cultivées, sont très répandues en Afrique et au Moyen-Orient. À ce titre, les préparations à base de corète potagère (*Corchorus olitorius*) sont sans doute les plus connues, puisqu'elles sont à l'origine de plats aussi divers que la sauce *fakoye* au nord du Mali, de la *bkaïla* des communautés juives tunisiennes et plus généralement de la *mouloukhiya* attestée du Maghreb central au Moyen-Orient en passant par le Tchad et le Soudan.
- 10 Les équivalents à base d'herbes sauvages sont plus localisés, bien que ceux-ci furent sans doute plus communs dans un passé récent, avant les phénomènes d'exodes ruraux massifs qui ont marqué l'Afrique du Nord dans son ensemble durant le siècle dernier. Notons à ce titre la bakoula marocaine (*bəqqu̇l(a)*), véritable plat national, dont l'ingrédient phare est constitué par les diverses espèces de mauves (*Malva* spp.) que l'on rencontre à l'état sauvage dans le pays. L'avantage certain de l'utilisation de cette plante est son caractère ubiquiste, celle-ci pouvant se développer jusque dans les centres urbains, ainsi que son développement bisannuel permettant de la récolter toute l'année même au cœur de l'hiver. Il arrive que la mauve se suffise comme seul ingrédient de la bakoula, dans ce cas le plat obtenu prend souvent comme dénomination la forme locale utilisée pour désigner ce végétal (à Casablanca *xūbbīza* désigne la plante et le plat). Dans certaines régions, à la mauve est préférée l'utilisation du pourpier (*Portulaca oleracea*) : *lə-bqūl fih la mauve w ka yəzīdu fih ši bəleʔa d ər-rbīe ma ɛārəf šāy smīyt-əm, ɛānd-na ɛāwəd ər-rəʒla f əṣ-šāyf ka dǧi ǧzāla* « dans la bakoula il y a de la mauve et ils ajoutent des herbes dont je ne connais pas le nom, nous avons (y mettons) aussi le pourpier en été, qui la rend très bonne » (A. Hmamouchi c.p., arabe Jbala des Slass). Contrairement à *arbiṭ*, les plantes de ce plat sont rarement réduites en purée, le plat est le plus souvent cuit à la vapeur et est agrémenté de nombreux épices et condiments (harissa, citrons confits, cumin, persil, coriandre, etc.). Selon les régions, la bakoula marocaine peut se voir accommoder d'un nombre plus ou moins important de végétaux sauvages, jusqu'à dix-sept espèces d'après l'enquête de Clochey et Aumeeruddy-Thomas (2017) en pays Jbala.
- 11 En Algérie, plusieurs plats semblables sont attestés à travers les massifs montagneux littoraux. Dans la Kabylie occidentale, la dénomination la plus répandue pour celui-ci est *abazin*², le kabyle extrême-occidental lui préfère la forme *taqmurt*³. L'*abazin* du Djurdjura semble avoir pour ingrédient principal l'ortie dioïque (KOC *azegduf*, lat. *Urtica dioica*), présente en grande quantité dans le massif. Selon les régions et les herbes disponibles, on y ajoute quelques herbes sauvages rarement en grand nombre, mais aussi des herbes cultivées fraîches, en particulier de la menthe verte (KOC *neene*, lat. *Mentha spicata*), du céleri (KOC *lekrafef*, lat. *Apium graveolens*), de la bette (KOC *tībideṣt*, lat. *Beta vulgaris*), des fanes de navet (KOC *iferrawen n lleft*, lat. *Brassica rapa*), des gousses d'ail cultivé (KOC *tixeddacin n tiskert/ticcert*, lat. *Allium sativum*) et des petits oignons (*leḃṣel d imecṭah*, lat. *Allium cepa*). Cette purée est parfois servie comme sauce avec le couscous à gros grains (*berkukes*), le plat ainsi obtenu est dénommé *berkukes weqessul*, littéralement, « couscous à gros grain de l'assiette ». À l'est du Djurdjura, dans les

Bibans et la vallée de la Soummam, notre purée végétale porte le plus souvent la dénomination générique de la purée : *taḥlult* ou *taḥluct*. Enfin dans l'Atlas blidéen, une des dernières tribus berbérophones, les Aït Zerman, dénomme *becniṭ* ou *habecniṭ* un plat de facture très proche auquel on ajoute de l'orge cuit (AB *mermez*, Aït Zerman) et parfois des pommes de terre. Il en existe même une version à base d'écorce d'amande verte dénommée : *habecniṭ n lluz* (Samir El Arifi, c.p.).

- 12 Dans les massifs des Babors, la purée végétale est réalisée à partir d'un grand nombre d'espèces végétales, parfois plus de vingt, le plus souvent en fin d'hiver ou au début du printemps, lorsque les tiges des herbes sauvages sont encore tendres : *taggara n ccetwa niḡ tazwara n rrbīε, macqa i d- sseḡmint teḥcicin taṭṭiwīn* « à la fin de l'hiver ou au début du printemps lorsque les herbes entrent en bourgeon » (TS, Aït Smaïl). En été et en automne, le plat est réalisé avec les parties restées tendres des mêmes végétaux ou d'une flore à développement estival. À Jijel-ville, dans un milieu urbanisé où la flore sauvage est peu diversifiée, sa confection est élaborée avec des bouquets d'herbes des montagnards : *ki nxədmū-h ki ka yəḡību-na ən-nās d lə-ḡbəl əl-ḡšāyəḡ d əl-ḡəmra mən εānd-həm* « nous le faisons (préparons) lorsque les habitants de la montagne nous apportent les herbes du bouquet de chez eux » (AJ, Jijel-ville). Dans certaines régions il peut accompagner un couscous (*səksu*) fin à base d'orge ou à très gros grains (*bərkukəs b arbīṭ*) : on obtient dès lors respectivement *səksu ~ bərkukəs b arbīṭ* (AJ).
- 13 Ce plat est dénommé *arbīṭ* à Jijel-ville et dans les tribus environnantes (Bni Qaid, Oulad Taffer, etc.), tandis que dans l'arrière-pays jijélien et les parlers berbères *ṭasaḥlit* les plus en contact avec l'arabe jijélien (Aït Nabet, Aït Laâlam, etc.), on lui préfère la dénomination *ḡārbīṭ*. Notons que quelques parlers de l'arrière-pays jijélien appellent ce plat de la même manière que l'on dénomme partout en arabe jijélien le bouquet d'herbes sauvages utilisé pour sa confection : *ḡəmra*. À la frontière entre le massif des Babors et celui de Collo, les dénominations *ḡārbīṭ* et *bqūl*⁴ se croisent et s'emploient indifféremment. Enfin, les parlers berbères zénètes à cheval sur le sud du massif et les hauts plateaux sétifiens (chaoui des Amoucha ou *ṭaεemmuct*) le dénomment *būḡellus* et les confédérations berbérophones situées à l'ouest des Babors, en contact avec le kabyle de la vallée de la Soummam, *taḥlult*. Devant la diversité des appellations pour ce plat dans les Babors (six formes), nous avons pris le parti d'utiliser dans cet article la forme en usage à Jijel-ville, seule forme à partir de laquelle il est possible de trouver des ressources sur Internet, notamment en termes de recettes.
- 14 En dehors de sa composante d'herbes sauvages, *arbīṭ* peut se voir agrémenter de manière tout à fait facultative d'un certain nombre d'ingrédients : parmi ceux-ci, des œufs cuits en omelette (*timellalin n tuftayin*, TS, Aït Bouyoucef) dans la purée, parfois un morceau de graisse, de la grosse mouture de semoule d'orge ou de blé, plus rarement une poignée de gros couscous (*εīḡ*, AJ, Bni Mâad). Les seuls condiments attestés parmi les recettes récoltées sont le sel, indispensable, et parfois des piments rouges ou verts (*Capsicum* sp.). La purée est abondamment arrosée d'huile d'olive de l'année (*zziṭ n ṭzemmurt n useggas*, TS, Aït Bouyoucef) ou de beurre (*dhən*, AJ, Bni Mâad) pour l'onctuosité (*tεāqīda*, AJ, Bni Mâad). On lui ajoute plus rarement du jus de citron (*ḡārəḡ*, AJ, Bni Hbibbi) et la consommation de la purée s'accompagne le plus souvent d'une galette de semoule (*tamḡadalt n uḡrum*, TS, Aït Bouyoucef, voir Figures 1 et 2). Enfin, quelques plantes cultivées peuvent agrémenter la composition de *arbīṭ*, parmi celles-ci notons l'utilisation courante à Jijel-ville de pommes de terre (*Solanum tuberosum*) écrasées, celle de féveroles en sauce (*abīṣar*) dans la région d'Aokas (Rahmani 1976 : 57),

mais aussi de gousses d'ail, d'oignons et de feuilles de navet dans l'ensemble de la région, offrant à la composition un goût piquant.

- 15 Enfin, la cuisson de *arbîṭ* peut varier selon l'ordre dans lequel les divers ingrédients sont jetés dans la marmite. Chez les Bni Mâad, on laisse d'abord les oignons et/ou l'ail sauvage jaunir dans l'huile d'olive avant de jeter les herbes qui cuiront dans leur jus, tandis que chez les Aït Bouyoucef les herbes sont jetées dans l'eau frémissante. La variation à ce niveau de la recette pouvant évidemment exister au niveau individuel, chaque famille, chaque cuisinier, ayant ses propres habitudes.

Figure 2 : Purée végétale d'herbes sauvages réalisée par l'auteur de l'article, accompagnée d'une galette de semoule de blé et décorée de fleurs de mauve alcée (TS *balaman*, lat. *Malvea alcea*)



© Garaoun septembre 2019

Figure 3 : Une scène quotidienne de la vie des montagnards des Babors (Aït Bouyoucef, commune de Tamridjet)



Cuisson d'une galette de pain dur à la semoule de blé (*tamgadalt n uyrum iqquren n yirden*) sur un feu de bois de foyer domestique (*tikerkadiyen n lkanun*), au moyen d'un plat à pain en terre cuite (*afan*) posé sur trois pierres servant de trépied

© Garaoun juillet 2017

Les dénominations de *arbīt* dans les Babors

- 16 Nous discuterons ici les origines étymologiques des différentes dénominations relevées pour désigner les purées végétales à base d'herbes sauvages dans les Babors présentées dans le tableau 1.

Tableau 1 : Dénominations de la purée végétale dans les Babors

Dénomination	arbīt	ħarbīt	gemra	aħlul	buħellus	bqūl
Étymon	< ber. √BRD « bouillie »	< ber. √BRD « bouillie »	< ber. √GMR « chasser »	< ber. √BLL « mouiller »	< ber. √BLS « tas »	< ar. √BQL « gousse »
Répartition	Jijel-ville, ses alentours directs, et sur le côté est jusqu'à Ziama	Arrière-pays jijélien, tasahlit-Ouest et -Centre	Arrière-pays jijélien	Tasahlit- Centre et - Est	Chaoui des Amouchas	Parlers frontaliers entre l'ar. jijélien et le colliote

- 17 √(H)RBṬ < √BRD (*arbīt* ~ *ħarbīt*) :
- 18 Ces dénominations sont les plus répandues dans le massif des Babors et sont l'objet de bien des tentatives d'étymologies populaires, les reliant le plus souvent à des racines de fond arabe de façon plus ou moins fantaisiste : une tendance très courante dans les étymologies populaires de termes arabes maghrébins absents de l'arabe classique. Nous citerons parmi celles-ci la plus sérieuse d'entre elles, reliant ces deux termes à l'arabe √RBṬ « attacher » (v. Hadji, page personnelle), ce qui aurait été très convaincant si le

terme désignait le fagot d'herbes sauvages et non le plat cuisiné, la possibilité d'un glissement sémantique n'étant pas à éloigner. La piste d'une étymologie arabe nous semblait probable jusqu'à ce que nos travaux nous amènent à étudier en détail le lexique gastronomique de l'arabe jijélien et à constater la domination écrasante des emprunts directs au berbère : *səksu* « couscous » (√SKS, Haddadou 2007 : 192), *bwīšša*⁵ « plat traditionnel consommé lors de la célébration de l'Achoura, comprenant de la grosse semoule, des dattes et de l'huile d'olive, cuits dans une panse de mouton » (< *bu-ar*. « celui qui » + *-īšša* « il a mangé » < ber. KC « manger » [TS ecc ~ ečč « manger »] lit. « celui qui a mangé »⁶), *zrīr* « crème de sésame » (√ZR « couler, fondre, boire d'un seul coup », Haddadou 2007 : 239⁷), *rābbūza* « purée de navet » (√RBZ « écraser », Haddadou 2007:172), *adjəəs* « plat à base du premier lait d'une vache venant de vèler » (DYS « colostrum », Haddadou 2007:40), etc. Parmi les plats jijéliens dont les dénominations ne sont pas directement empruntées au berbère, on rencontre souvent néanmoins soit une composition comprenant un emprunt à cette langue — *εāšīda d ayərni* « gouet (*Arum* sp.) au petit lait » (*ayərni* ~ *aqərni* < ber.⁸) —, soit une des formes « berbérisées » morphologiquement : *əgrūf* « crêpe épaisse » et *axfūf* « type de beignet », deux vocables de fond arabe (respectivement √YRF et √XFF) marqués par une voyelle initiale *a-*, préfixe du masculin singulier emprunté au berbère (cf. Garaoun 2018).

- 19 *Arbiṭ* ~ *ḥārbīṭ* sont les dénominations employées dans la majorité des parlers arabes jijéliens, la première forme, peut-être un peu moins répandue, est utilisée à Jijel-ville dans les tribus des alentours directs (Bni Caïd, Bni Ahmed, Oulad Taffer, etc.) et s'étend à l'est jusqu'aux parlers côtiers de la région de Ziama-Mansouriah (Bni Mâad, Bni Aïssa), tandis que la seconde occupe une large partie de l'arrière-pays : des Bni Hbibī situés sur la rive occidentale de l'oued Kébir, frontière naturelle entre le massif des Babors et celui de Collo, jusqu'aux parlers berbères *tasaḥlit* situés à l'est de l'oued Agrioun dans les Babors orientaux (Aït Bouyoucef, Aït Laâlam, etc.). La seconde forme *ḥārbīṭ* est souvent considérée à tort comme une déformation de la première : en effet la première syllabe – *ḥā* – est, d'après l'étymologie populaire des locuteurs préférant la première forme, le résultat d'une assimilation du numéral un, *ḥā*, de l'arabe jijélien grammaticalisé comme pronom indéfini devant le nom *ārbīṭ* (présenté dès lors comme la forme d'origine). La locution *ḥa ḥārbīṭ* « un *ārbīṭ* » étant même parfois considérée comme caractéristique des parlers de l'arrière-pays. Cette analyse nous a tout de suite paru erronée : une telle assimilation du pronom indéfini *ḥā* n'étant pas attestée ailleurs dans le lexique de ces parlers, il est difficilement concevable que ceux-ci y aient procédé pour cet unique vocable.
- 20 La première forme *ārbīṭ* est quant à elle marquée par le préfixe berbère *a-*, marquant les noms masculin (genre) singulier (nombre) à l'état libre (état) dans cette langue et seulement le masculin (genre) en arabe jijélien. Comme tous les noms jijéliens marqués de ce préfixe, il n'accepte pas l'article arabe. Cet emprunt grammatical de l'arabe jijélien au berbère dont l'usage est attesté à travers un très grand nombre de formes nominales majoritairement de fond berbère, mais également parfois de fond arabe, ainsi « berbérisées », et même d'emprunts à d'autres langues dont des emprunts récents (Garaoun 2018) : *əjānža* « louche » (< ber. √YNJ Haddadou 2007 : 160), *arəz* « guêpe » (< ber. √RZY Haddadou 2007 : 185), *afəllūs* « poussin » (latin *pullus* via le berbère), *aktūf* « épaule d'animal » (vs. *ktəf* « épaule d'homme » < ar. √KTF), *aşeyyār* « type de tamis » (< ar. ŞYR), *atrūtawār* « trottoir » (< fr.), *apūtu* « poteau » (< fr.), *ašīšma* « toilette » (< osmanli).

- 21 Nous proposons comme origine étymologique du couple *arbīṭ* ~ *ḥārbīṭ* la racine pan-berbère BRḌ, ayant subi d'une part l'assourdissement caractéristique des parlers préhilaliens de la Kabylie orientale⁹, et d'autre part une interversion consonantique : BRḌ > BRṬ > RBṬ. La racine BRḌ renvoie selon les variétés de berbère à ce qui est de consistance semi-liquide, et par extension à toutes sortes de bouillies, purées, mais aussi aux champs sémantiques renvoyant aux selles, flatulences, diarrhées et autres joyeuses expressions du système digestif (Haddadou 2007 : 30) : touareg *berriṭ* « bruit produit par le fondement, pet », Moyen-Atlas *aserriḍ* « selles liquides », par extension *aberḍuḍ* « queue »¹⁰ et *aberriḍ* « bouc » chez les Aït Ayyache (Layachi H. c.p.), KOC *aberriḍ* « matière fécale liquide, diarrhée », mozabite *aberḍuḍ* « mèche de laine souillée de matière fécale » (Mouh-Mefnune & Abdesslam 2011 : 21, TS *iwertan* ~ *urṭan* « flatulences » (*BRḌ > WRṬ¹¹), *aberriṭ* « selle de chèvre ». Cette racine est en l'occurrence attestée en arabe jijélien et en berbère tassaḥlit à travers le nom à préfixe berbère *abərṭiṭ* ~ *bərṭiṭ* « boue, gadoue, vase ». Par dérivation verbale, le tassaḥlit a développé un verbe *ssbertet* « embouer, salir de boue », et l'arabe jijélien *bərṭāt* - *yəbərṭet* synonyme. En arabe préhilalien du Rif occidental (pays Jbala, nord du Maroc), on rencontre un autre cognat de cette racine *bərṭūt* « flaque d'eau boueuse ». Le lien sémantique reliant la racine BRḌ aux dénominations qui nous intéressent pourrait s'articuler à deux niveaux : d'une part à la consistance semi-liquide de notre purée, consistance qui caractérise également la plupart des sémantismes dont dérivent les formes issues de BRḌ. D'autre part, en raison de l'utilisation de ce plat comme diurétique désintoxiquant, pouvant provoquer la diarrhée, ce qui relirait *arbīṭ* ~ *ḥārbīṭ* précisément aux dérivés de BRḌ renvoyant aux selles liquides¹².
- 22 Concernant l'interversion consonantique : BRḌ > BRṬ > RBṬ, il convient de noter que les métathèses sont très courantes en berbère :
- √MYY « croître » = KOC *mχi* « germer » / TS *χmi* (*MYY > √MY)
- √KF « liquide mousseux » = TS *ayekfi* ~ *ayekfa* / KOC *ayefk(i)* « lait » (*KF > √FK)
- 23 Ce phénomène intervient également auprès des emprunts au berbère de l'arabe maghrébin : AJ (Jijel- ville) *būryāmān* « inule visqueuse (*Dittrichia viscosa*) » < *bu-* ar. « celui qui » + MGR ber. « rencontrer » + M ber. « eau » ; répondant au schéma d'évolution diachronique suivant :
- *MGRM (forme en usage en synchronie en TS des Aït Bouyoucef *amagraman*)
- > **bu* + MGRM (insertion du préfixe arabe *bu-* ; en usage en synchronie en AJ des Bni Mâad : *būgrāmān*)
- > **bu* + MYRMN (évolution /g/ > /y/ ; en usage en synchronie en AJ des Bni Ketit : *bāyrāmān*)
- > *bu* + RYMN (métathèse)
- 24 Enfin, pour ce qui est de la première radicale /ḥ/ de la forme *ḥārbīṭ*, signalons que le phonème /ḥ/ est, en berbère-Nord, un emprunt sans doute assez ancien à l'arabe (voir Kossmann 2013 : chap. 5), devenu productif dans la génération de lexique expressif par insertion ou affixation de celui-ci, voir par remplacement de radicales d'origines par celui-ci¹³. Le berbère tassaḥlit offre un nombre important de termes auprès desquels l'insertion ou l'affixation du phonème d'emprunt [ḥ] est constatable : tassaḥlit *aqūḥ* « brouillard » < ber. √HW « brouillard »¹⁴ + /ḥ/ ; tassaḥlit *aḥallum* « singe » mais *azellum* « saignée » : les deux termes dérivant d'une même racine d'origine ZLM (Haddadou 2007 : 234-235) dont la radicale a été remplacée par un /ḥ/ expressif (*ZLM > ḤLM) dans la forme portant le signifiant de « singe »¹⁵. C'est à partir de ces constatations que nous

proposons comme origine à la radicale Ḥ de la variante *ḥārbīṭ* une origine expressive par affixation. Signalons enfin que ce terme n'accepte pas l'article arabe, phénomène caractéristique des termes d'emprunt très anciens en arabe maghrébin : c'est par exemple le cas de l'arabe jijélien *bībba* « fait de porter sur le dos » (Jijel-ville *dīrl-u ḥa bībba* « porte-le sur le dos » ; < ber. √B Haddadou 2007 : 23), ou encore de l'arabe marocain *mūka* « chouette » (< ber. WK, Haddadou 2007 : 210).

25 √GMR (*gəmrā*)

26 Cette seconde racine ne pose quant à elle aucune difficulté sur le plan de la restitution étymologique. Elle n'est utilisée pour désigner le plat cuisiné que dans quelques parlers de l'arrière-pays jijélien, sans doute par élargissement sémantique. En effet, partout ailleurs en jijélien *gəmrā* ~ *yəmrā*¹⁶ désigne la botte d'herbes sauvages coupées, prête à être utilisée dans la confection de la purée végétale : *əl gəmrā ay d kāməl lə-ḥšāyəs əddi ka yədīru bī-həm arbīṭ* (AJ, Jijel-ville) « la *gəmrā*, c'est la totalité des herbes avec lesquelles on fait *arbīṭ* ». Par ailleurs, l'arabe jijélien connaît également un verbe *gəmmār / yəgəmmər* (~ *yəmmār / iyəmmər*) « couper les herbes sauvages » utilisé essentiellement dans le cadre de la recherche des ingrédients de notre recette. En berbère TS, le même verbe *gemmer* désigne le fait de cueillir à la faucille (des herbes, des céréales, etc. ; nom verbal *aqmer*). Le parler kabyle extrême-occidental des At Amran emploie une forme correspondante — *taqmurt* — pour dénommer le plat.

27 Cette racine tout à fait pan-berbère renvoie selon les parlers à la chasse, à la pêche, et/ou à la récolte des fruits, des légumes et des herbes : Kabyle (Haddadou 2007 : 75-76) *gmer* « cueillir, cueillir des feuilles de cardon, butiner », *tanegmart* « jeune femme qui ramasse, qui cueille », Moyen-Atlas *gmer* « chasser, dérober, voler du gibier », *tagemriwt* « proie gibier », *chleuh g^omr* « chasser », *tag^omrt* « chasse », *angmar* « chasseur », Ghadamès *eḡmer* « cueillir (en choisissant) des fruits, des dattes ». Notons que la seconde radicale est parfois géminée assez indifféremment selon les parlers : touareg *tagmert* « chasse » / pl. *tigemmar*, Ghadamès *aḡemmer* « ancienne fête célébrant la première cueillette des dattes ».

28 √ḤLW < √BLW (*taḥlult*)

29 Cette racine pan-kabyle est employée parmi les parlers tassaḥlit -Centre et -Est au moyen du nominal *aḥlul* connu dans toute la Kabylie le plus souvent au féminin (*taḥlult* ~ *taḥlewlt* ~ *taḥluct*), le plus souvent pour le sens générique de « bouillie, purée ». Des formes verbales à relier à celles-ci sont également attestées dans beaucoup de parlers kabyles : TS *ḥluli* « être trempé, devenir presque liquide, être claire (potage, soupe) », *sseḥluli* « tremper, liquéfier ». Ce type de base consonantique comprenant une radicale empruntée à l'arabe (ici [Ḥ]) correspond en berbère-Nord soit à des emprunts à l'arabe, soit à des racines de fond-berbère dont une radicale d'origine fut remplacée par un phonème emprunté à valeur expressive (voir développement de la racine √(Ḥ)RBṬ < √BRD). En l'occurrence, à notre √ḤLW correspond une racine de fond-berbère BLW dont dérivent des sémantismes identiques : touareg *belulu* « être très liquide », *sebbelulu* « rendre très liquide » (Haddadou 2007 : 28).

30 √BḤLLS < √BLS (*buḥellus*)

31 Cette racine est rencontrée dans les seuls parlers de la confédération des Amouchas (ber. *Iəmmucen*), une confédération bilingue arabe-berbère pratiquant une variété de berbère zénète se rapprochant du chaoui, une sorte d'îlot chaouiphone septentrional coupé du reste du bloc chaoui par l'axe Sétif-El Eulma. La forme rencontrée dans ce

parler correspond encore une fois à un dérivé expressif d'un terme de fond berbère auquel fût infixé un [ḥ] à valeur expressive (voir développement de la racine √(Ḥ)RBT < √BRD). La racine √BHLLS dérive en effet d'une racine pan-berbère √BLS (Haddadou 2007 : 28) : touareg *ctebolast* « gerbe, botte de céréale », Ghadamès *abelsu* « motte de terre enlevée d'un coup de houe », kabyle *blules* « produire en grande quantité ». Cette racine renvoyant à l'idée de « tas, motte, ramassis de végétaux » est clairement sémantiquement motivée par notre purée d'herbes sauvages.

32 √BQL (*bḳūl*)

33 Seule appellation tirée de l'arabe « herbe comestible, gousse, légume » (*بقول*), celle-ci est surtout répandue dans le massif de Collo. Les parlers pour lesquels nous l'avons observée dans les Babors l'emploient sous la forme de doublon avec *ḥārbīṭ*. Chez les Bni Hbibī, une différence est même observée entre les deux appellations, *ḥārbīṭ* désignant une version comprenant peu d'espèces végétales mais de la semoule et de la graisse séchée, tandis que *bḳūl* comprend un certain nombre de plantes sauvages mais dépourvu des deux derniers ingrédients. Ajoutons enfin que ce nom arabe est emprunté par certaines variétés de berbères, par exemple chez les Aït Snouss, où il renvoie aux herbes sauvages comestibles (Destaing 1914 : 195).

34 L'étude de ces dénominations et de leurs origines étymologiques nous permet de constater la prégnance du berbère à travers celles-ci, puisque cinq des six appellations relevées appartiennent au fond lexical de cette langue et la sixième à celui de l'arabe. Une telle prédominance du berbère dans ce domaine n'est pas surprenante : la purée végétale des Babors est sans doute un plat très ancien et assez caractéristique de la région ; comme de nombreuses recettes spéciales à la région, les locuteurs d'arabe préhilalien et de berbère des Babors ont le plus souvent conservé les vieilles dénominations berbères de celles-ci.

35 On remarquera également le nombre important (trois sur cinq) de dénominations de fonds berbères concernées par la dérivation expressive au moyen du phonème [ḥ] emprunté à l'arabe. Le besoin ressenti, par les locuteurs des variétés à l'origine de ces différentes dénominations, d'augmenter la dimension expressive des dénominations de ce plat est digne d'intérêt pour une meilleure compréhension de ce phénomène. Celui-ci pourrait être interprété sur différents rapports : consistance semi-liquide, coloration verdâtre parfois qualifiée de peu ragoutante, plat particulièrement consommé en hiver et en période de famine et par conséquent plus ou moins synonyme de ceux-ci, etc.

Les herbes utilisées et leurs dénominations

36 À chaque localité des Babors correspond une recette comprenant une ou plusieurs plantes principales. Celles-ci correspondant le plus souvent aux ressources naturelles directement exploitables dans la région en question : à Jijel-ville par exemple, la bette est particulièrement utilisée, sans doute parce que cette plante est cultivée dans les environs directs de la capitale régionale. L'utilisation ou la préférence de certaines plantes ou parties de plante est un phénomène parfois très localisé : chez les Aït Smaïl par exemple, nous avons noté l'utilisation de bourgeons de ronce (*tattīwin n ujdar*) attestée nulle part ailleurs. D'une manière générale, notre purée s'accommode de quelques espèces principales et d'herbes facultatives selon la saison et des espèces végétales présentes dans les environs. La variation concerne le plus souvent la ou les espèces principales : l'amarante sauvage chez les Bni Hbibī (*ablātu*¹⁷, lat. *Amaranthus*

blitum), la carline (*tigernina*, lat. *Carlina* sp.) chez les Chaouis des Amouchas. Néanmoins, notons que certaines recettes rejettent totalement l'utilisation de telle ou telle plante, ou plus souvent de telle plante sans telle autre. Nous avons à ce titre noté par exemple que les Aït Bouyoucef ne cuisinaient jamais cette purée au moyen de la mauve (*Malva* sp.), qui n'est guère consommée dans cette confédération. Plus souvent, les règles de cette recette concernent l'association des plantes et de leur saveur, c'est ainsi qu'il est donné ce conseil : *lūkān thətt səmmūm bla məǧrīs yəži hārṛ w məǧrīs bla səmmūm yəži mār* « si tu mets de l'oseille sauvage sans *məǧrīs* (végétal non identifié), il sera piquant, mais *məǧrīs* sans l'oseille sauvage et le résultat sera amer ».

- 37 Le tableau 2 présente les dénominations parmi les parlers étudiés des treize espèces végétales qui sont le plus souvent apparues parmi les différentes recettes récoltées :

Tableau 2 : Phytonymes de dix herbes sauvages parmi les plus utilisées dans la confection de la purée à travers cinq localités du massif Babors

	ahlul des Aït Smail (Tasahlit-Centre)	harbiṭ des Aït Bouyoucef (Tasahlit-centre)	arbiṭ des Bni Aïssa (AJ-Ouest)	arbiṭ de Jijel- ville (AJ- Centre)	harbiṭ ~ bquṭ des Bni Hbib (AJ-Est)
Ail triquètre	bībras	bībras	(bībrās)	bībrās	bībrās
Coquelicot	hraruc	(qbabuc)	qbābūs	bənnūzmān	
Chrysanthème des champs	bayezdud	bayezdud	būyēzūz		būzdūd
Épervière		tazudla	tazudāl	hrīša	hrīša
Lavande	ləhlahel	ləhlahel	ləhlāh	ləhlāh	ləhlāh
Mauve	mejir	mejir	məǧǧīr	məzzīr	
Moutarde sauvage	acnaf	acnaf	būšnāf	būšnāf	
Ortie	tizegteft	azegtuf	azəqtūf	azəktūf	azəktūf
Oseille sauvage	tasemmunt	tasemmunt	səmmūm	səmmūm	səmmūm
Sainfoin d'Espagne	tasulya	tasulya	sella	sella	sella

L'ail à trois angles (*Allium triquetrum*)

- 38 Cette espèce d'ail sauvage est très utilisée dans la cuisine kabyle, notamment à travers le plat *ayrum l leḥwal* (KOC) « galette aux ingrédients », un pain dur de semoule fourré des tiges nouvelles de cet ail cueillies avant sa floraison. L'élaboration de la purée végétale à partir de cet ail se fait le plus souvent au moyen des tiges, mais les hampes florales et les tubercules sont également parfois utilisés.
- 39 La dénomination de l'ail triquètre ou ail à trois angles est identique dans l'ensemble des parlers arabes et berbères des Kabylie, de l'Atlas blidéen au massif de Collo : *bībrās* (AJ). En arabe Jbala, un cognat désigne une espèce d'oignon sauvage *bəybrūz ~ bəybrūš* (Colin 1926 : 57) rapproché du latin *bulbus* (*Ibid.*¹⁸). Nous proposons quant à nous la possibilité d'un étymon berbère BRZ/BRS renvoyant au fait de trier et par extension de défricher (Haddadou 2007 : 31) : Touareg *ebres* « trier, séparer ce qui est bon de ce qui est mauvais », *ebrez* « défricher, couper les arbres », *enebraz* « défricheur », Kabyle *ebrez* « séparer, défricher, couper le feuillage des arbres », etc. Cette racine a la particularité de présenter comme radicale finale les deux sifflantes /s/ et /z/, ce qui est également le cas des formes présentées comme des dénominations de l'ail sauvage. Par ailleurs, cette suite consonantique pourrait être à relier à la racine FRS (Haddadou 2007 : 61) « couper, tailler, et par extension moissonner, émonder », à l'origine d'un phytonyme dont on consomme la partie souterraine : chleuh *afras* « navet blanc ».
- 40 Notons deux caractéristiques originales présentées par la forme nominale *bibras* : d'une part le doublement de la première radicale B, d'autre part le fait que celui-ci ne prenne

jamais d'article, ni en berbère ni en arabe. La première radicale B redoublée pourrait originalement correspondre au préfixe arabe *bu-* « celui de », qui semble émerger dans le cognat des Bni Snouss : *bubris* (Destaing 1914 : 282), et donc à une forme d'origine correspondant littéralement à « celui du défrichage, que l'on défriche ». En effet, les ails sauvages sont des plantes adventices à tendance envahissante, que le paysan est souvent amené à supprimer lorsqu'il souhaite cultiver une zone laissée en friche.

Le coquelicot (*Papaver rhoeas*)

- 41 Végétal consommé de diverses manières dans la région, notamment dans un type de couscous végétarien (KOC *ameqful*). Ses feuilles sont également utilisées pour produire une encre naturelle. Les appellations récoltées pour ce végétal, au-delà des appellations génériques française et arabe sans doute de facture récente parmi plusieurs parlers AJ, correspondent à :
- une racine de fond arabe : ḤRR « soie » + suffixe *-uc*¹⁹ (*ḥraruc*)
 - une seconde racine plus difficile à relier à un étymon QB(B) + suffixe *-uc*. (*qbabuc*).
- 42 Ces deux formes se présentent dans les différents parlers au moyen d'un même schème vocalique C1C2aC2uC3, connue dans les deux langues uniquement pour la dénomination de cette plante. La première association « soie » < « coquelicot » est sans doute motivée par la texture des pétales de la fleur du coquelicot et sans doute également sa beauté. Des parlers kabyles orientaux présentent pour le même végétal une dénomination composée issue partiellement du même étymon : *leḥrir yigran* « la soie des champs » (Samir Tighzert, c.p.).
- 43 La seconde racine QB(B) connaît plusieurs cognats dans les parlers de la région : TS Aït Hasaïn *leqḥabec* « vaisselle », Aït Bouycef *aqḥabuc* « assiette creuse », Aït Smaïl *aḥḥuc* « pot à eau ». Les deux premières radicales QB apparaissent dans l'ordre BQ dans d'autres dénominations de poteries : *ṭabeqḥaqt* « petite gargoulette », *aḥḥucal* « gargoulette » ; ce qui pourrait nous indiquer un lien entre ces racines pour lesquelles l'origine étymologique pourrait être très complexe : la racine BQL de *aḥḥucal* est en effet circumméditerranéenne : arabe maghrébin *būqāl* « gargoulette », français *bocal*, bas-latin *baucalis* « vase en terre », grec *βάυκαλις* « pichet ».
- 44 À ces noms de poteries, sont souvent associées des dénominations de phytonymes comme *qḥabuc* « coquelicot », ou encore *merziḥḥuc* « iris » (< *m ?* + *erz* « cassant » + *iḥḥuc* « assiettes ») chez les Aït Bouycef (KOC *merzḥucal* « liseron des champs » (*Convolvulus arvensis*) < *m ?* + *erz* « cassant » + *aḥḥucal* « gargoulette » ; *ṭabeqḥaqt* « nombril de Vénus » (*Umbilicus horizontalis*). Les raisons ayant poussé à ces rapprochements sémantiques nous restent obscures, mais ils pourraient être liés à des systèmes anciens de croyance à l'origine d'associations sémantiques — casse + objet fragile < phytonymes / zonymes — se retrouvant dans beaucoup de langues du monde non apparentées : créole rodriguais *kasbol* (< fr. « casse bol ») « mante (*Mantis* sp.) », swahili *kivunjavunja* (lit. « qui brise le pot » ; Lenselaer 1983:606) « mante (*Mantis* sp.) », français *casse-lunette* « bleuet » (*Centaurea cyanus*).

Le chrysanthème des moissons (*Glebionis segetum*)

- 45 Arabe (*būyāzūz* ~ *būzdūz*) et berbère des Babors (*bayzdud*) mobilisent tous les deux pour dénommer cette plante une racine pan-berbère DYZ (Haddadou 2007 : 45) : Moyen-Atlas

edz « piler, broyer, enfoncer », *azduz* « masse », *rifain azduz* « maillet », etc. Le KOC connaît une forme composée *wazdud wakli* (litt. « le maillet de l'esclave » ?) pour la même espèce. L'ensemble des dénominations récoltées dans les Babors correspond donc à une racine DYZ « piler et par extension masse, maillet » préfixée de l'arabe *bu-* « celui de », sans doute motivées par la forme de l'inflorescence de ce végétal après floraison pouvant rappeler celle d'un maillet.

Les épervières (*Hieracium* spp.)

- 46 Pour cette petite astéracée, les parlers arabes jijélien et le berbère tassaḥlit étudiés emploient des racines différentes : de fond arabe en AJ - *ħriša* < √ħRC « rugosité », motivée par le caractère râpeux du feuillage d'un certain nombre d'espèces de *Hieracium*, tandis que nos parlers tassaḥlit préfèrent une base ZDL que nous soupçonnons être une évolution d'une racine ZZL observable dans le cognat des Aït Mhend (*tazuzla* « épervière » Berkaï 2014 : 1447), qui pourrait découler de la racine pan-berbère ZL « être droit » (Haddadou 2007 : 233) : touareg *ezzel* « rendre droit, redresser une chose », *amezzul* « homme qui rend droit », *ažel* « branche ». Signalons une forme *zūdəl* attestée dans certains parlers AJ.

Les lavandes (*Lavandula* spp.)

- 47 La dénomination des lavandes sauvages est partout issue de l'arabe (AJ *ləhlāḥ* < √ħLHL). Un emprunt extrêmement répandu en berbère de Kabylie, jusque dans l'Atlas blidéen (El Arifi, c.p.), et même chez les Ghomaras du Rif oriental (Nord du Maroc)²⁰. Cette plante est connue dans la région pour être consommée crue par les bergers durant la pâture (*tetten-att imeksawen mi ɛewwin* ; TS, Aït Bouyoucef) et utilisée comme condiment afin de parfumer différents plats dont le couscous.

Les mauves (*Malva* spp.)

- 48 La dénomination de la mauve est remarquablement stable parmi les parlers observés. La seule variation concerne la seconde radicale géminée /jj/, réalisée ou non affriquée selon les parlers. Notons l'absence d'article auprès de ce nom dans les différentes variétés de berbère comme d'arabe de la région.
- 49 La racine à l'origine de cette dénomination de la mauve BJR, est bien connue en berbère-Nord (Naït-Zerrad 1998 : 45) : Aït Menacer *amejjir* (Destaing 1914 : 215), chleuh (w)ab(j)jir ~ (w)am(j)jir « mauve », KOC *mejir* ~ *cuffmejir* « mauve », *abajjer* « griffe, serre, grand pied, grosse patte », TS *aqejjar* « patte de volaille » (préfixe expressif q-). Selon nous, cette racine BJR pourrait être dérivée par préfixation d'une radicale expressive B²¹ de la racine pan-berbère *SKR > CKR - CCR (Naït-Zerrad 2000 : 297) renvoyant initialement à l'idée de « pointue », et par extension aux « ongles - serres - griffes > pied, patte ». Les derniers sèmes de « pied, patte » ont sans doute motivé sémantiquement le passage à la dénomination de la mauve, dont les grandes feuilles arrondies rappellent des pattes d'animaux.
- 50 *SKR (MC *isker* « griffe ») > CCR (TS *tuccar* « serres ») > BCR (MC *abaccer* « grosse patte ») > BJR (KOC *abajjer* « grand pied ») > MJR (Chleuh *amejjir* « mauve » *Ibid.*)

La moutarde des champs (*Sinapis arvensis*)

- 51 L'ensemble des parlers des Babors emploient pour cette brassicacée une racine CNF. Les parlers arabes Jbalas ont quant à eux une forme *aṣnāb* rapprochée du latin : *Sinapis* « moutarde » (Colin 1926 : 71) ; d'où proviendraient également les formes en CNF avec un traitement phonétique différent (*Ibid.*). Les parlers arabes jijéliens et colliotes préfixent à cette racine l'élément de fond arabe *bu-* « celui de ». On nous a également signalé une forme *būšnāfən* dans un parler arabe de l'arrière-pays jijélien, présentant le suffixe du berbère masculin pluriel *-ən* (utilisé indifféremment pour le pluriel masculin et féminin dans beaucoup de parlers jijéliens). Les parlers kabyles occidentaux mobilisent la même racine à travers la forme *wacnaf*, et ceux du Chénoua (Dahra) *hacennaf(i)t* (Laoust 1912 : 137).

L'ortie dioïque (*Urtica dioica*)

- 52 Les dénominations concernant l'ortie appartiennent toutes à une même racine d'origine KDF « pincer, pincement » (Haddadou 2007 : 92) préfixée du factitif verbal berbère *s(s)-* sonorisé en */z/* dans les parlers traités²² : l'ortie correspond donc à travers ces dénominations à « celle qui pince ». Cette racine est connue dans l'ensemble des parlers berbères de Kabylie, de l'Atlas blidéen (*azeğḍuf*, El Arifi, c.p.) aux Chaoui des Amouchas (*azegṭuf*)²³, ainsi qu'en arabe jijélien et colliote. La seconde radicale de notre racine pan-kabyle évolue selon les parlers en *[g]* par sonorisation, puis en semi-voyelle *[y]* par spirantisation, et de façon très surprenante en *[q]* ou en *[ḳ]* sans doute par réanalyse du *[g]* berbère en *[q]* par l'arabe préhilalien²⁴. Ajoutons l'existence d'une seconde dénomination en AJ du nord-est (région de Taher) : *məžžūt* (< Kabyle *amejjud/ṭ* « galeux »²⁵, arabe colliote *məžžīṭa*).

L'oseille sauvage (*Rumex sp.*)

- 53 Végétal dont la dénomination est très homogène dans la région, de même qu'elle l'est généralement en berbère. En arabe jijélien, la seule variation constatée concerne le genre attribué à cette dénomination : traitée au féminin dans le parler d'El Milia *səmmūma* (Hadji, page personnelle), contre un traitement masculin à Jijel-ville *səmmūm*. La racine à l'origine de ces dénominations est de fond berbère *√SM* et renvoie à l'idée d'acidité et d'aigreur et par extension à la jalousie (Haddadou 2007 : 195) : touareg *sesmem* « être amer », *tanemit* « oseille sauvage », chaoui *asemmam* « aigre, rude », *semem* « être aigre », *smumi* « se crispier », *tasmumit* « jalousie », *tasemmumt* « oseille sauvage ».

Le sainfoin espagnol (*Hedysarum coronarium*)

- 54 La racine *√SL* à l'origine de ses dénominations partout en kabyle (KOC *tasulla*), en chaoui (des Amouchas *tisulla*, ailleurs *tasulla* ; Huyghe 1906 : 627) et en arabe jijélien ou colliote (*səlla*), appartient au fond lexical pan-berbère. Celle-ci renvoie partout au fait d'être lisse et doux (Haddadou 2007 : 192-193) : touareg *eslel* « être très lisse et doux au toucher », *taselelet* « endroit, surface glissante », *eseli* « roche lisse » (Atlas blidéen *isli*, El Arifi c.p.). Une racine rattachée à cette fabacée en raison du caractère doux de ses feuilles, velues (dessous et bord des feuilles) et lisse (dessus des folioles), qui

permettent son identification et surtout son tri face aux nombreuses espèces de fabacées ressemblantes toxiques pour le bétail. Ajoutons que l'AJ et le TS connaissent tous deux un second vocable tiré de cette base consonantique de fond berbère SL : *asalu* « chemin tracé dans la neige ». La dénomination berbère de ce végétal a connu une extension remarquable dans différentes langues du pourtour méditerranéen : arabe maltais *silla* (Souag 2018 : 200), italien *sulla* et espagnol *zulla*, latin médiéval *sylla* (Souag 2018 : 200), etc. Ces emprunts au berbère s'expliquent par l'origine géographique de cette plante : l'Afrique du Nord occidentale et la péninsule ibérique.

- 55 De nombreuses autres plantes à distribution plus rare ou peu fréquemment utilisées en raison de leur goût ou de leur aspect moins apprécié peuvent entrer dans la composition de notre purée. Parmi celles-ci, citons la menthe aquatique (*Mentha aquatica*), assez peu commune dans la région et dénommée au moyen d'une composition de fond berbère dans les parlers pour lesquels nous l'avons relevée : Aït Segoual (TS) *amelkessif*, AJ *tāmglišif* (< √MGR « rencontrer » + √SF « rivière »). Signalons également le poireau d'été (*Allium ampeloprasum*), dont les feuilles les plus tendres sont parfois utilisées. Celui-ci est dénommé dans tous les parlers pour lesquels nous avons pu récolter son nom à partir d'une racine arabe (كرت) : Aït Mhend (TS) *aḳuratt* (Berkai). Notons l'utilisation possible mais peu souhaitable à cause de son goût amer du laiteron maraîcher (TS *tiffaf* ber.). Chez les Amouchas, la recette s'étend rarement à l'utilisation d'une autre plante que la carline (*Carlina* sp.), dénommée par ses derniers *tigernina*, un emprunt au roman d'Espagne. Enfin, une curiosité chez les Bni Hbib, l'utilisation des jeunes feuilles de tomate (*Solanum lycopersicum*), partie de la plante pourtant reconnue pour sa toxicité (comprenant de la solanine), dont l'ingestion peut provoquer des nervosités et des maux d'estomac. L'utilisation dans la recette de cette confédération des jeunes feuilles vise à limiter les effets secondaires de sa consommation.
- 56 Les étymologies déterminées pour les phytonymes du massif des Babors mettent, comme pour les dénominations gastronomiques, le berbère comme source principale des étymons des phytonymes de plantes sauvages dans le massif, en arabe jijélien comme en berbère tassaḥlit. Cette domination du berbère, langue autochtone et substratique de l'arabe jijélien, n'est pas très surprenante concernant la flore sauvage. Celle-ci ayant été probablement en partie inconnue des arabophones qui apportèrent l'arabe dans la région, ses dénominations furent directement empruntées à la langue substratique. Néanmoins, en comparaison avec la phytonymie d'autres parlers arabes maghrébins et notamment de parlers préhilaliens connus pour leur degré important d'emprunts au berbère, on constate que le pourcentage d'emprunts au berbère dans ce domaine semble plus élevé ici qu'ailleurs²⁶. Notons l'existence de quelques phytonymes de fond arabe ou empruntés à d'autres langues (roman d'Espagne) particulièrement bien répandus dans les parlers de la région et dont la diffusion importante et le faible taux de variation posent question²⁷ (exemple de la lavande sauvage). De même, signalons l'intérêt remarquable des phénomènes originaux et complexes liés au contact de langue telle que la réinterprétation de radicales (ortie), la régularisation d'un schème vocalique pour les différentes racines consonantiques servant à la dénomination d'une même plante (coquelicot), etc.
- 57 Afin de compléter ce chapitre, voici les listes complètes des herbes servant d'ingrédients traditionnellement utilisées pour la confection de *arbiṭ* dans cinq localités :

Aït Bouyoucef (berbère tassaḥlit, 16 espèces) : *azegṭuf* (*Urtica dioica*), *taxsayt* (*Cucurbita*

sp.), *lleft* (*Brassica rapa*), *tasemmumt* (*Rumex* sp.), *ḥibras* (*Allium triquetrum*), *tasulya* (*Onobrychis viciifolia*), *ṭiḡmas n temḡart* (*Taraxacum* sp.), *tazudla* (*Hieracium* sp.), *tigernina* (*Scolymus grandiflorus*), *acnaf* (*Sinapis arvensis*), *fudelqem* (*Borago officinalis*), *leḥlaḥel* (*Lavandula* sp.), *alḥaḥ n umḡar* (?), *saṭer* (*Tussilago farfara*), *lḥerca* (?), *tiffaf* (*Sonchus arvensis*).

Aīt Smaīl (berbère tasaḥlit, 13 espèces) : *balaman* (*Althaea* sp.), *fudelqem* (*Borago officinalis*), *azerwal* (?), *talezzaṣt* (*Salix viminalis*), *aḡellus umḡar* (*Taraxacum* sp.), *mekkerfud* (*Galium album*), *tizeḡteft* (*Urtica dioica*), *leḥlaḥel* (*Lavandula* sp.), *Iles uEerrum* (*Plantago* sp.), *bayezdud* (*Glebionis segetum*), *ḥraruc* (*Papaver rhoeas*), *ajdar* (*Rubus* sp.), *taxsajt* (*Cucurbita* sp.).

Jijel-ville (arabe jijélien, 13 espèces) : *bībrās* (*Allium triquetrum*), *ḥriša* (*Hieracium* sp.), *məžžīr* (*Malva* sp.), *būšnāf* (*Sinapis arvensis*), *tlūdən* (?), *məṣṣāyṣa* (*Plantago* sp.), *azəḡṭūf* (*Urtica dioica*), *lāblīt* (*Beta vulgaris*), *səmmūm* (*Rumex* sp.), *səlla* (*Onobrychis viciifolia*), *žārnīz* (*Scolymus grandiflorus*), *krāt* (*Allium ampeloprasum*), *tālma* (*Taraxacum* sp.).

Bni Aïssa (arabe jijélien, 10 espèces) : *zəḡṭūf* (*Urtica dioica*), *səmmūm* (*Rumex* sp.), *žārnīz* (*Scolymus grandiflorus*), *qbābūš* (*Papaver rhoeas*), *sāṭər* (*Tussilago farfara*), *tazudāl* (*Hieracium* sp.), *ḥəlhəl* (*Lavandula* sp.), *məḡrīs* (?), *žārnīz* (*Scolymus grandiflorus*), *məḡḡīr* (*Malva* sp.).

Settara (arabe colliote, 15 espèces) : *səlla* (*Onobrychis viciifolia*) *būsəḡṭāf* (*Urtica dioica*), *urdāla* (?), *būšnāf* (*Sinapis arvensis*), *slāq* (*Spinacia oleracea*), *ḥlība* (?), *tīlfāf* (*Sonchus arvensis*), *səmmūma* (*Rumex* sp.), *žārnīz* (*Scolymus grandiflorus*), *ḥərša* (?), *xūbbīza* (*Malva* sp.), *wədən əl-nεāža* (*Valerianella* sp.), *brīwūwa* (?), *kšīra* (?), *asāṭər* (*Tussilago farfara*), *fəržnāša* (?).

Arbīṭ dans les traditions et la littérature orale

- 58 L'importance apportée à la purée végétale dans les Babors est mesurable à sa présence dans les traditions, les dictons et les proverbes des parlers de la région. Nous avons à ce titre récolté quelques éléments concernant ces aspects en particulier dans le parler de Jijel-ville, où cette recette est restée particulièrement vivante.

La cueillette

- 59 La cueillette de la *gəmra*, le bouquet d'herbes sauvages, tend à être abandonnée dans les centres urbains et péri-urbains des Babors, et en particulier à Jijel-ville. Elle y est remplacée par l'achat direct des végétaux auprès de montagnards. Dans les villages, la cueillette des herbes (*tawakksa n teḡmitin*, TS, Aīt Bouyoucef) se fait encore traditionnellement à la faucille (*amḡer*, TS, Aīt Bouyoucef) durant tout l'hiver et au début du printemps. Afin de repérer les meilleures herbes et d'éliminer les parties amères ou fibreuses, le cueilleur expert goûte un petit bout de la tige (*aḡəddu*, AJ Bni Hbib) de la plante en question. On dit également qu'il convient d'attendre une journée ensoleillée pour partir à la chasse aux herbes composant *arbīṭ*, une occasion parfaite de se promener en famille et transmettre aux plus jeunes les savoirs botaniques des anciens : *dəkān xəržāt əš-šīli, əl-gəmra tkūn kbāla* « si le soleil est au rendez-vous, la récolte des herbes sera bonne » (AJ, Bni Ahmed).

Les proverbes

- 60 Nous avons également récolté trois proverbes appartenant à la littérature orale de l'arabe jijélien. Les deux premiers sont de Jijel-ville et le troisième de l'arrière-pays :
Σəbbīt bik ya arbīt, tīht-li mən əm-māgrəf: je t'ai transporté ô *arbīt*, et tu m'es tombé de la cuillère.
Xšārāt əz-zəbda f arbīt : la perte de beurre dans *arbīt*
Tāh el-ħīt əla ħārbīt (variante *tāh el-ħīt əla bərtīt*) : le mur est tombé sur *arbīt*.
- 61 Le premier insiste sur la difficulté de la cueillette des herbes composant la purée végétale, pouvant représenter chez certaines familles jijéliennes une vraie expédition familiale dans l'arrière-pays afin de récolter les précieuses herbes. Le second sur le fait que *arbīt* n'est pas un plat méritant la dépense de beaucoup de beurre (une denrée précieuse dans la région). Le troisième proverbe contient un sens figuratif qui nous échappe, sa variante employant le cognat *bərtīt* « boue » n'est pas sans venir confirmer l'association sémantique entre les deux termes apparentés.

Quel avenir et moyens de valorisation

- 62 L'avenir de *arbīt*, comme celui de beaucoup de recettes traditionnelles algériennes rurales, pourrait être menacé à court terme. Dans plusieurs des localités étudiées, nous avons pu constater que les dernières générations ne connaissent pas ce plat qui, associé à la faim et à la pauvreté, dans des régions où il a longtemps constitué un plat de subsistance et de survie, a aussitôt été abandonné lorsque les conditions de vie se sont améliorées. À Jijel-ville toutefois, la consommation de *arbīt* bénéficie d'un statut de plat qualifié de régional, traditionnel, synonyme de l'éternel lien qui unit la capitale régionale et son arrière-pays montagnard. S'il n'est pas préparé avec autant de ferveur par toutes les familles, *arbīt* y est sans doute connu par l'écrasante majorité des habitants, au point d'être l'objet de proverbes bien vivants.
- 63 Notre travail a mis en évidence la diversité des recettes concernant ce plat, celle-ci variant largement d'un village à l'autre. Dans cette configuration, la disparition d'une variante locale constitue un véritable appauvrissement du patrimoine culinaire de la région, mais aussi des savoirs botaniques liés à cette recette. D'ailleurs, le lecteur remarquera que dans le tableau 2, présentant deux phytonymes des espèces parmi les plus couramment mobilisées dans la confection de *arbīt*, il existe pour presque toutes les localités citées au moins une espèce manquante, pour laquelle nous n'avons pas su retrouver la dénomination²⁸ : indice du lent mais réel affaiblissement de l'expertise des habitants des Babors concernant leurs agroécosystèmes. La transmission des savoirs concernant les environnements naturels des habitants des régions rurales n'étant guère stimulée par le système éducatif algérien, seule une valorisation aux échelles communautaires et familiales a permis la permanence, dans une certaine mesure, de cette transmission jusqu'à nos jours. Il est cependant très incertain que ces recettes perdureront en l'absence totale de statut et leur étiolement, déjà visible, ne pourra être enrayeré qu'avec un nouveau regard porté sur les savoirs locaux, l'une de nos motivations à l'écriture de cet article.
- 64 Nous espérons voir naître dans un futur proche des travaux systématiques sur les différentes recettes de *arbīt*, ainsi que l'étude de leurs propriétés nutritives. En effet, la consommation de végétaux sauvages, dont plusieurs sont connus pour leurs richesses

nutritives, pourrait être considérée comme une forme de régime à part entière²⁹, voire d'automédication lorsque la recette contient des espèces végétales reconnues pour leurs vertus médicinales. L'étude approfondie de ces aspects pourrait être particulièrement intéressante en vue d'une valorisation de ce plat et des savoir-faire des montagnards des Babors. Par ailleurs, il serait aussi enrichissant de mieux décrire les différences entre le *arbīṭ* des Babors et ses équivalents des différents massifs littoraux algériens.

- 65 Notons toutefois que *arbīṭ*, recette probablement de facture très ancienne, s'en sort sans doute assez bien aujourd'hui face aux dizaines de spécialités culinaires des Babors en voie de disparition totale. Ces disparitions touchent tout particulièrement les recettes micro-locales à base de plantes sauvages et d'aventices : *lesfenj n ubquq* « beignets au gouet » (Aït Bouyoucef), *seksu n ubelluṭ* « couscous de gland », *igisi* « lait coagulé au moyen de la sève du figuier », etc. Nous espérons que les montagnards des Babors prendront conscience de la valeur de ce patrimoine exceptionnel et qu'ils sauront enrayer la tendance à l'uniformisation galopante des pratiques alimentaires que l'on observe à ce jour en Algérie.
- 66 Ṭṛəb arbīṭ ɛla r̥ūḥ-ək, b ʃəḥḥat-ək !
- 67 « Mange *arbīṭ*, mange-le, bon appétit ! (AJ, Jijel-ville) »

BIBLIOGRAPHIE

- Berkai A. 2014 – *Essai d'élaboration d'un dictionnaire tasaḥlit (parler d'Aokas)-français*. Thèse de doctorat sous la direction du Professeur Md AkliHaddadou, 3 v., Université de Tizi-Ouzou.
- Clochey L. & Aumeeruddy-Thomas Y. – De la façon de nommer aux usages des plantes adventices des cultures en pays Jbala (nord du Maroc). *Revue d'ethnoécologie*, Supplément 1 : 70 p. [En ligne :] <https://journals.openedition.org/ethnoecologie/3065>
- Colin G. 1926 – Étymologies maghrébines. *Hesperis* VI : 55-82.
- Dallet J-M. 1982 – *Dictionnaire kabyle-français: parler des At Manguellat, Algérie*. Louvain, Peeters, 1052 p.
- Destaing E. 1914 – *Dictionnaire français-berbère (dialecte des Beni-Snous)*. Paris, Ernest Leroux, 374 p.
- El Arifi S. 2016 – *Tamazight de l'Atlas blidéen*. Alger, OPU, 768 p.
- Garaoun M. 2018 – Noms à préfixes berbères en arabe jijélien. Comparaison entre le parler du centre-ville de Jijel et celui des Bni Mâad de Ziama-Mansouriah, *Actes des 20èmes Rencontres Jeunes Chercheurs en Sciences du Langage*.
- Haddadou M.-A. 2007 – *Dictionnaire des racines berbères communes*. Alger, Haut-Commissariat à l'Amazighité, 309 p.
- Huyghe G. 1906 – *Dictionnaire Français-Chaoui*. Alger, Adolphe Jourdan, 750 p.
- Kossmann M. 2013 – *The arabic influence on Northern Berber*. Leiden, Brill, 461 p.

Laoust E. 1912 – *Étude sur le dialecte berbère du Chenoua comparé avec ceux des Beni-Menaceur et des Beni-Salah*. Paris, Ernest Leroux, 228 p.

Mouh-Mefnoune A. & Abdesslam B. 2011 – *Dictionnaire mozabite-français*. Alger, ÉNAG, 393 p.

Mourigh K. 2015 – *A grammar of Ghomara berber*. Leiden, Brill, 544 p.

Naït-Zerrad K. 1998 – *Dictionnaire des racines berbères (formes attestées) : A-bezl*. Louvain, Peeters, 161 p.

Naït-Zerrad K. 2000 – Autours de la base morpho-sémantique SK en berbère *Études berbères et chamito-sémitiques, Mélanges offerts à Karl-G. Prasse* : 299-301.

Rahmani L. 1976 – *Rites et pratiques alimentaires à Aokas (Wilaya de Béjaïa-Algérie)*. Paris, Université René Descartes, 337 p.

Souag L. 2018 – Berber etymologies in Maltese. *International Journal of Arabic Linguistics* 4 (1) : 190-223.

Sitographie

Jijel-archeo. [en ligne] Karim Hadji, 2016 [consulté le 10/07/2019]. Disponible sur : <https://jijel-archeo.123.fr/repere/index.php?page=arbit>

Kabyles de Jijel, Aqbayliyen n Jijel [en ligne] Facebook, 2013 [consulté le 8/07/2019]. Disponible sur : <https://www.facebook.com/groups/KabylesCitadins/about/>

Lhadra di Jijel [en ligne] Facebook, 2012 [consulté le 8/07/2019]. Disponible sur : <https://www.facebook.com/groups/Lhadra.di.jijel/>

,YouTube [en ligne] رشبة السلق والريكوكس اكلة جزائرية ف الشتاء تفيد مرض الزكام-حاربيط 2017 [consulté le 11/07/2019]. Disponible sur : <https://www.youtube.com/watch?v=xN4ZpoKlW8o>

[en ligne] كيفية تحض رب اربيط الاكلة الجيجلية الشه ربة مع نواره طبق لذيد صح و اقتصادي Facebook, 2018 [consulté le 11/07/2019]. Disponible sur : <https://www.facebook.com/Jijel.la.merveille18/videos/1806209896067113/?v=1806209896067113>

NOTES

1. L'arabe pratiqué dans le massif des Babors et plus généralement dans la Kabylie orientale appartient en effet aux variétés nées suite à la première vague de conquêtes arabo-musulmanes en Afrique du nord dite préhilalienne (VIII^e-IX^e siècle), tandis que le berbère est la première langue attestée dans le massif depuis l'Antiquité au moins, par les récits épigraphiques romains.
2. Dénomination de fond berbère (√BZN voir Naït-Zerrad 1998 : 152) renvoyant à différents types de plats selon les régions : chaoui *bazin* « galette coupée en morceaux trempée dans un bouillon » (ibid.), ghadamès *elbazin* « plat de farine mise en boulettes, aplaties et jetées dans de l'eau bouillante et consommées avec de l'huile ». Cette racine est également passée en arabe maltais, tunisien et libyen, où *bāzīn(a)* désigne la polenta ; chez les arabophones du Rif marocain (*jbala*) *abāzīn* désigne un couscous grossier rustique (Hamza Layachi, c.p.).
3. Du berbère GMR (voir chapitre sur √GMR).
4. En arabe colliote, de l'arabe البقل « légume, herbe comestible, gousse », également à l'origine du nom du plat marocain *bəqqūla*. *Bqūl* pourrait être la forme dominante parmi les parlers arabes préhilaliens colliotes (non documentés).
5. Notons au moins deux variantes jijéliennes : *būgəšša* et *būyəšša*.

6. L'étymologie que nous proposons ici peut paraître surprenante au premier abord, du fait de l'utilisation en composition d'une forme verbale conjuguée berbère. Néanmoins, celle-ci a tout de suite convaincu nos informateurs jijéliens habitués à sa consommation, qui nous ont orienté sur la motivation de celle-ci en raison du caractère très nourrissant de ce plat. Cette allégorie à la dimension très nourrissante d'un plat, nous rappelle la dénomination enfantine d'une recette de la Kabylie orientale (*taεεṣḥant*, boulettes de semoules parfumées) chez les Aït Bouyoucef : *lḥumbat n lkerc* « les bombes du ventre ». Lameen Souag (c.p.) nous a également orienté sur la possibilité d'un lien éventuel entre *bwīšša* et les dénominations du carnaval organisées dans différents ksours sahariens algériens lors de la fête de l'Achoura : Figuig (berbère-Nord) *berkaccu*, Tabelbala (korandjé) *gurg^wəyšša*.

7. Le terme est attesté dans toute l'Algérie orientale et en Tunisie.

8. Cette dénomination est assez commune en berbère : Ghomara *ayerni* (Mourigh 2015 : 524), tachelhit *ayrni* (Souag 2018:202), quelques parlers KOC ont *aεerni* (évolution YRN > ERN par remplacement expressif de la première radicale /y/ en /ɿ/) ; et passée dans un certain nombre de parlers arabes : plaines atlantiques marocaines *yərni*, maltais *garni* (Ibid.). Il s'agit selon Souag (2018:202) d'un dérivé par métathèse de la racine pan-berbère NYR « front » motivée par la forme de l'inflorescence spécifique aux Aracées (appelée spadice). Des parlers de l'ouest des Babors, notamment celui des Bni Hbib, ont une autre dénomination pour le gouet, également de fond berbère : *kərrīwa* > √KR « être rond » (Haddadou 2007:99) motivé par la forme de ses tubercules, Ghadamès *akerra* « morceau dur », Zénaga *kurer* « être rond, circulaire, marcher en rond ».

9. Une évolution phonétique à l'origine controversée attestée à la fois parmi un certain nombre de parlers arabes préhilalien (Fijel, Collo, Ghazawat, Béjaïa, Jbala, Bni Yazgha, Bhalil, etc.) et berbères septentrionaux et orientaux (tasaḥlit, kabyle oriental-Est, chaoui septentrional, Ghomara, Nefoussa, etc.) : voir à ce sujet Kossmann 2013 : chapitre 5.

10. D'où le phytonyme *aberduḍ izem* « plantain » (litt. « queue de lion »).

11. L'arabe jijélien *tərta* « flatulence » pourrait également provenir de cette racine.

12. Cette hypothèse nous a été suggérée suite à la présentation de ce plat et de ces dénominations lors de la séance du séminaire de linguistique berbère du 8 novembre 2019 organisée par Amina Mettouchi (Paris).

13. Deux autres phonèmes empruntés par le berbère-Nord à l'arabe sont mobilisés dans la production de lexique expressif : [ɿ] -> TS *aεnur* « front » (/ KOC *anyir* ; *NYR) ; AJ *aεqqāsu* « nourrisson » (*KS ; Moyen-Atlas *amkkusu*, Haddadou 2007:104) ; et [sⁱ] -> TS *qbaluṣ* « vase » (*MLS, TS *amillus* « escargot »).

14. Voir touareg *ahu* « fumée » (Haddadou 2007:87), KOC *taḡuṭ*, etc.

15. Notons également parmi les dérivations expressives de cette racine la forme *ajeḥlum* « queue » du kabyle extrême-occidental.

16. L'évolution par spirantisation dynamique du [g] en [y] est caractéristique des parlers AJ de la moitié orientale de l'aire de l'AJ, et se constate surtout dans les mots d'emprunt au berbère : Bni Mâad *agəns* « sol en terre battue de l'habitat traditionnel » / Bni Hbib *ayəns*. Cette évolution est également bien connue d'un certain nombre de parlers berbères. En tasaḥlit, celle-ci touche particulièrement le parler des Aït Ouaret Ouali : Aït Bouyoucef *agusim* « noix » / Aït Ouaret Ouali *ayusim*.

17. Signalons cet emprunt remarquable au latin *blitum* (> fr. *blette*) également attesté en kabyle du Djurdjura : *blitu* (Dallet 1982 : 26).

18. L'évolution phonétique proposée dans ce cas par cet auteur - blbs > *bbls > bbrz -, nous paraît cependant peu probable vue l'homogénéité des formes attestées dans des variétés de berbère et d'arabe très éloignées géographiquement.

19. Suffixe diminutif ~ péjoratif -uc ~ -uk pan-maghrébin.

20. Voir *aḥelḥal* (Mourigh 2015 : 476).

21. Préfixe décrit par Naït-Zerrad (2000 : 298) comme un augmentatif ~ péjoratif. Il est réalisé / m/ dans les formes du kabyle pour « mauve » ; rappelons que [m] et [b] sont des phonèmes proches (labiales) très facilement interchangeables en berbère.
22. Nous avons cependant trouvé dans le parler arabe colliote de Settara une forme ayant conservé la sifflante sourde *būsəqtāf*.
23. D'autres parlers chaouis plus méridionaux préfèrent d'autres dénominations (Huyghe 1906 : 462) : *tmeqsin* (> ber. QQS « piquer »), *timjerredin* (> ar. JRD « enlever »).
24. L'arabe jijélien réalise en effet [q] ou [ḳ] selon les parlers l'équivalent de la consonne arabe classique ق. Celle-ci est typiquement réalisée [g] par les parlers arabes dits hilaliens maghrébins. Le [g], très rare parmi les parlers préhilaliens, se rencontre le plus souvent auprès d'emprunts au berbère ou à l'arabe hilalien. En arabe jijélien, une variété d'arabe préhilalien conservatrice du traitement du ق en [q] (ou [ḳ]), les emprunts au berbère contenant [g] pourraient voir ce dernier évoluer en [q] ou [ḳ] par phénomène de réanalyse, ceux-ci étant traités comme des emprunts à l'arabe hilalien contenant la radicale arabe ق.
25. Tamazight du Moyen-Atlas *amejjuḍ* « chauve, galeux » (Layachi H., c.p.), le mot est passé en judéo-arabe marocain sous la forme *məžžūṭ*.
26. Voir Clochey & Aumeeruddy-Thomas (2017) sur les phytonymes des adventices en arabe Jbala (arabe préhilalien des montagnes du Rif marocain), comprenant visiblement peu de termes d'emprunt au berbère : *mərrīwa* « marrube blanc » (> ber., *Marrubium vulgare*), *azīr* (> ber., romarin ?), *bāgrāmān* (> ber., inule visqueuse ?).
27. Doit-on y voir les signes d'une commercialisation par le passé (dénomination homogénéisée par le biais des commerçants) ?
28. Et ce même en demandant à des locuteurs âgés.
29. À la manière du régime dit crétois.

RÉSUMÉS

Une enquête cherchant à relever les différentes recettes d'une purée réalisée à partir d'herbes sauvages dans le massif des Babors en Algérie nous a permis d'étudier sur le plan linguistique différents phénomènes liés au contact entre l'arabe et le berbère dans deux de ses variétés : l'arabe jijélien (*žīžlīya*), et le berbère tassaḥlit (*tasaḥlit*). En élargissant notre champ d'étude à la description de la place de ce plat dans ces sociétés, et celle de recettes voisines attestées parmi les massifs des Kabylies, ainsi qu'en interrogeant les données linguistiques récoltées et leurs motivations ethnolinguistiques, nous avons été amenés à explorer les champs de l'ethnobiologie et de l'ethnologie culinaire. Nos résultats ont démontré l'importance de la conservation de ce plat pour la transmission des savoirs liés aux agroécosystèmes locaux, dans cette région connaissant un exode rural chaque jour plus important.

A survey looking at the different recipes of a mash made from wild grasses in the Babor Mountains in Algeria allowed us to study different linguistic phenomena related to the contact between Arabic and Berber in two of their varieties: the Jijelian Arabic (*əž-Žīžlīya*) and Berber Tassaḥlit (*Tasaḥlit*). We tried to broaden our field of study to describe that dish — and some comparable recipes attested among the Kabyle mountains —, to describe their places in these societies, and to question the collected linguistic data and their ethnolinguistic motivations, which led us to explore the fields of ethnobiology and culinary ethnology. Our results

demonstrated the importance of the conservation of that dish for the transmission of knowledge related to local agroecosystems, in this area, which is experimenting an ever-increasing rural exodus.

INDEX

Keywords : Recipe, Babor Mountains, Kabylias, Jijel, berber, arab, linguistics, contact, ethnolinguistics, ethnobiology

Mots-clés : Babors, Kabylies, Jijel, berbère, arabe, linguistique, contact, ethnolinguistique, ethnobiologie

AUTEUR

MASSINISSA GARAOUN

Doctorant à l'EPHE (LLACAN) en linguistique - 76 La Canebière 13001 Marseille
massinissagaraoun@gmail.fr