





N° d'Ordre : .....

N° de série : .....

## Mémoire en vue de l'obtention du diplôme de master

**DOMAINE : Langue et Culture Amazighes**  
**FILIERE : Langue et Culture Amazighes**  
**SPECIALITE : Anthropologie Culturelle et Patrimoine Amazighe**

### Titre

Valorisation du patrimoine culinaire " rituel des festivités collectives et différenciation sociale et culinaire de deux régions ("Ait Ikhlef" Bouzeguene et "At Gouaret "At Djennad) de Kabylie entre hier et aujourd'hui"

#### Présenté par :

Mlle. Slimani Kamilia.

Mlle. Khicha Hayat.

#### Jury de soutenance :

Dahmani Samia.

MCA

UMMTO

President

Azzedine Kenzi

MCA

UMMTO

Examineur

Kaced Sacia

MCB

UMMTO

Encadreur

**Promotion : 2016-2017**



# Remerciements

*Ce mémoire est le fruit de beaucoup d'efforts personnels, de discipline et de passion. Mais sa réalisation doit amplement au soutien de quelques personnes*

*Nous tenons dans un premier temps à remercier notre maître de mémoire, Mademoiselle **KACED SACIA** pour son aide, sa disponibilité ainsi que ses conseils précieux tout au long de la construction de ce travail.*

*Egalement, nous souhaitons adresser nos remerciements aux professionnels qui ont acceptés de nous recevoir dans le cadre de nos entretiens exploratoires, pour le temps précieux qu'ils nous ont accordés.*

*Aussi, nous souhaitons remercier nos familles, nos amis ainsi que tout notre entourage pour leur aide et leur soutien tout au long de la rédaction de ce mémoire.*

*Enfin nous tenons à remercier également les membres du jury qui ont accepté de bien vouloir expertiser ce travail.*

# *Dédicace*

*Toutes les lettres ne sauraient trouver les mots qu'il faut...*

*Tous les mots ne sauraient exprimer la gratitude, l'amour, le respect,  
la reconnaissance ...*

*Aussi, c'est tout simplement que je dédie ce projet de fin d'étude...*

*A mes très chers parents, pour leurs sacrifices, leur amour, et leur  
soutien.*

*A ma famille "Mes sœurs, mon frère, mes nièces et neveux, et mes  
cousins".*

*A mes chers amis sans qui la vie me semblait bien fade, je vous  
souhaite la prospérité et le succès.*

*A tous nos enseignants avec notre profonde considération, qui n'ont  
épargné aucun effort pour nous offrir un bon enseignement.*

*Et à tous ceux qui nous ont assistés, dans la réalisation et le bon  
déroulement de ce travail.*

*Kamilia.*

# Dédicace

*Je dédie ce modeste travail en particulier à mes chers parents, qui ont consacré leur existence à bâtir la mienne, pour leur soutien, patience, et l'affection pour tout ce qu'ils ont fait pour que je puisse arriver à ce stade.*

*A mes chers frères que j'aime tant : Lounis, Menad, Mahdi, Youba , Amirouche, et à ma petite sœur adoré Lydia.*

*A ma belle sœur Souad.*

*A ma belle famille :*

*A ma belle mère Rbiha qui m'est très chère.*

*A mon cher mari Hacéne qui m'a beaucoup soutenu.*

*A mes belles sœurs : Lila et Cylia.*

*A mes beaux frères Djamel, Farid, Saïd.*

*A tous mes amie de ma promotions et tous ceux qui ont contribué de près ou de loin dans la réussite de ce modeste travail.*

*Hayat.*

*Sommaire :*

Remerciement.....	
Dédicace.....	
Sommaire .....	
Résumé.....	
Liste des figures.....	
<b>Introduction générale.....</b>	<b>06</b>
<b>Chapitre I : CADRE THEORIQUE ET METHODOLOGIQUE.</b>	
I.1. PRESENTATION DU SUJET.....	09
I.2. CHOIX DU SUJET.....	09
I.3. PROBLEMATIQUE.....	09
I.4. HYPOTHESES .....	10
I.5.DEFINITION DES CONCEPTS CLES .....	10
I.6. THECNIQUE DE RECHERCHE.....	11
I.7. METHODES D'ANALYSES.....	12
<b>Chapitre II : Géographie et histoire des deux régions étudiées.</b>	
II.1. Bouzeguene village "Ait Ikhlef".....	16
II.2. AT Djennad village "AT Gouaret".....	23
<b>Chapitre III : les rites liés à la consommation chez les kabyles.</b>	
Introduction .....	27
III.1. Les éléments de base.....	27
III.2. les temps et les festivités rituels et annuels chez les kabyles. ....	30
III.3. les pratiques sociales, rituels et événements festifs. ....	31
Conclusion.....	32

## **Chapitre IV : Les différentes représentations du couscous.**

IV.I. Le couscous est comme une nourriture de base chez les kabyles .....	33
IV.I.1. comment le couscous se fabrique ? .....	34
IV.I.2. le couscous un plat qui associe les quatre éléments de la nature.....	35
IV.I.3. le couscous et les rites funéraires. ....	37
IV.I.4. le couscous et les rites occasionnels. ....	39
IV.I.5.les fêtes agraires. ....	45
IV.I.6.les fêtes de passages.....	51
IV.I.7. les fêtes religieuses. ....	56
IV.II. le couscous est-il resté l'aliment de base des kabyles aujourd'hui ?....	66

## **Chapitre V : les pratiques rituelles et le changement.**

V.I. la différence entre les deux régions. ....	67
V.II. les pratiques rituelles sont elles restées les mêmes qu'aujourd'hui ?.....	68

## **Conclusion générale. ....**

Agzul. ....	72
-------------	----

<b>Bibliographie</b> .....	73
----------------------------	----

### **Annexe :**

<i>Guide d'entretien</i> .....	76
--------------------------------	----

Figure.....	83
-------------	----

<b>Tables des matières.</b> .....	
-----------------------------------	--

## Résumé :

Ce mémoire nous montre le déroulement des différents rituels des festivités collectives qui se rapportent aux traditions culinaires Kabyle, entre deux régions, comment les gens de ces deux communautés villageoises perpétuent les traditions, valoriser le patrimoine culinaire via des recettes traditionnelles selon des produits locaux. Quels sont les différenciations culinaires effectuées lors de ces rites collectives entre les deux régions, voir les changements dus à la dynamique sociale sur le patrimoine culinaire entre le passé et aujourd'hui. Cette analyse s'intéresse aux thématiques du patrimoine, de la patrimonialisation alimentaire, des valorisations rituelles des festivités collectives culinaires. Les hypothèses sont déclinées autour de deux thèmes : Les différentes fêtes et rites qui se rapportent à la tradition kabyle dans le domaine de la cuisine sont célébrés aujourd'hui sans la moindre hésitation mais avec quelques modifications suivant les ressources agricoles locales propres de chaque région, et on innove les plats culinaires quand il s'agit de certaines occasions qui ont un rapport avec la joie mais on garde la tradition quand il s'agit d'événements qui ont un rapport avec la mort.

## Liste des figures :

**Figure N°1 :** L'ancien village d'Ait Ikhlef "*taddart taqdimt*" qui se nomme actuellement "tberjett".

**Figure N° 2 :** Le village "Ait Ikhlef" actuellement.

**Figure N° 03 :** l'ancien village d'At Gouaret.

**Figure N° 04 :** le nouveau village d'At Gouaret.

**Figure N° 05:** Couscous rouler à la main.

**Figures N°06:** la préparation du couscous.

**Figures N° 07:** Comment se fait la préparation du couscous lors d'un mariage.

**Figures N° 08:** "préparation du couscous au grain d'orge".

**Figures N° 09 :** Couscous aux légumes cuits à la vapeur avec du lait caillé. "*tamaqfult akk d yiyi*".

**Figure N° 10 :** Couscous avec de la viande sèche pour "*seksu d ucedluḥ i teacurt*".

**Figure N° 11 :** Couscous avec des légumes secs accompagnés d'œufs "*tameqfult ney tafurut*".

**Figure N°12 :** bouillon d'artichaut sauvage et de viande "*Tayediwt*".

**Figure N°13 :** couscous d'artichaut sauvage accompagné de viande "*Tayediwt*".

**Figure N° 14:** une assiette complète de ce qu'on sert dans les fêtes de mariages. Couscous accompagné de légumes et de viande avec un poivron.

**Figures N°15 :** un plat de couscous destiné à une offrande à manger collectivement.

**Figures N°16 :** Préparation de beignet à base de semoule "*sfenḡ*".

**Figures N° 17 :** "*Tḥbult akk d ubeyrir*". C'est lors de l'accouchement de la femme.

**Figures N° 18:** préparation de crêpes à base de semoule "*tiyirifin*".

**Figures N°19 :** préparation du pain dur "*Aḡrum aquran*" à At djennad.

**Figure N° 20 :** préparations du pain dur "*Aḡrum*" à Bouzeguene.

**Figure N°21 :** "*Tamettunt*".

**Figure N° 22 :** galette aux herbes. "*Aḡrum uceduḡ*".

**Figure N° 23 :** préparation de "*Acewwaḡ*".

**Figure N°24:** "*acewwaḡ n useqqi*".

**Figure N° 25:** "*acewwaḡ n uyefkki*".

**Figures N°26 :** préparation du "*Msemmen*".

# *Introduction Générale*

La cuisine consiste en la préparation des aliments destinés aux nourritures humaines. Elle fait appel à toute une gamme de technique, dont l'application de la chaleur sèche, l'immersion dans des liquides ou des corps gras chauds, la salaison, le fumage et le marinage. Elle se différencie d'une culture d'une autre et permet d'identifier et de situer une ethnie, un peuple d'avoir une idée sur son raffinement ses goûts, ses habitudes alimentaires, ses fêtes, ses cérémonies et apprécier à sa juste valeur la société qui a produit cet art.

Les habitudes culinaires ont toujours été influencées par les règles sociales de chaque région. L'importance du facteur culturel se fait sentir.

La méditerranée "Mer des miracles" <sup>1</sup> selon l'expression de Fernand Braudel "Braudel (1902- 1985), historien et géographe français et sociologue dans l'étude des événements historiques ou ce qu'il appelle " une histoire globale " <sup>2</sup>, est devenue, dès l'Antiquité, le principal berceau de la gastronomie et de l'art de vivre, alors qu'elle était très pauvre à l'origine puisqu'on n'y trouvait que l'olivier, la vigne et le palmier ". C'est aussi la Mer des migrations, de toutes les migrations... des hommes, des plantes, des plats, des mots, des parfums, des modes. Ces modes qui expriment merveilleusement les hasards de la vie, les humeurs d'une société, le goût du plaisir.

La cuisine culinaire Kabyle est l'instar d'autres régions de l'Algérie, l'une des plus réputées au monde, ce patrimoine culinaire riche et varié, il rassemble toutes les spécialités berbères, Turques, maghrébines et orientales, elle possède de nombreuses variétés de plats et de mets spécifiques à certaines régions. Cette cuisine est essentiellement basée sur le blé ou l'orge, le lait, la viande et les légumes. Cette richesse s'exprime par la variété de ses recettes culinaires de plats bouillis aux plats cuits à la vapeur aux plats cuits au tajine à base de blé d'orge concassée ou moulus car il semble que les fritures sont une introduction récente puisque l'huile d'olive elle-même est considérée comme une nourriture chez les Kabyles.

Cependant, le couscous occupe une place primordiale dans la cuisine puisqu'il est considéré le principal plat de grandes cérémonies et de fêtes, c'est un plat de convivialité, riche et équilibré.

Chaque région a ses propres repères socioculturels attachés à un espace et à un environnement, qui fait son identité et sa singularité. La cuisine kabyle est une cuisine rurale qui trouve sa richesse dans la diversité et elle change d'une montagne à une autre, l'art

---

<sup>1</sup> Art culinaire en Méditerranée : « sélection bibliographique -Bibliothèque de l'Institut du monde arabe » Novembre 2011.

<sup>2</sup> Idem.

culinaire et la gastronomie traditionnelle kabyle sont en réalité des remèdes pour certaines maladies, tels que " *aseqqi n yennayer, tabazint, ayrum, tayedddiwt, aderyis...etc.*". Cette cuisine à ses lettres de noblesses qui remonte loin dans le temps, elle est riche en matières nutritives facile à préparer et à conserver, remonte aux premiers âges de l'humanité car des chercheurs " archéologues et anthropologues"<sup>3</sup> ont constatés, tous les témoignages anciens et contemporains ont été pris en considération pour présenter le vrai visage de cette cuisine sous la variété locale qui fait sa diversité et sa richesse. On distingue la cuisine Kabyle des autres par son adaptation à l'homme et à la société. Ces plats sont essentiellement réalisés pour des occasions précises et chaque plat à sa propre représentation.

Les éléments matériels et immatériels constituent les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé. Il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et des savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi les techniques et objets culinaires liés à leurs transformations, il comprend aussi les savoirs et les pratiques liés à la consommation (manières de tables, formes de sociabilités, symboliques des aliments, objets de la table...). Ces repas en commun ont une signification d'un contrat à conclure ("*akken i nečča tagella d Imelḥ*", ce qui veut dire une alliance créée par le partage d'un plat du temps passé ("*tagella*" qui est une bouillie salé de farine et d'eau "*tessemyagar-iten tgella*" la nourriture les a réunie : une expression couramment employée pour caractériser les liens de sang et d'amitié). Et l'un des aliments essentiels qui caractérise ces plats est le Couscous.

Le couscous est depuis longtemps "le plat national" d'Afrique du nord. Il fait partie de la vie quotidienne et religieuse et accompagne tous les ensembles culturels inestimables qui occupent une ère géographique stratégique, il est à la foie Méditerranéenne et Maghrébine. Les habitudes culinaires à travers les occasions et les produits composant la culture alimentaire marque l'identité culinaire d'une communauté. Beaucoup de recherches ont étaient faites dans ce sens, on peut citer entre autres :

- ABDENNEBI Houria : "Cuisine, rituel collectif et différentiation sociale dans une tribu de Kabylie (At Budrar) entre 1830-1999 (mémoire de magistère).

---

<sup>3</sup> Farida Aït Ferroukh et Samia Messaoudi, « *Cuisine kabyle* », Edisud, Aix-en-Provence, 2004.

- ABEDENNEBI Houria ( eps OULARBI) : " communication, sociabilité et catégorie Alimentaire dans les communautés villageoises de Kabylie (1950-2008). (Thèse de doctorat)
- AIT FERROUKH Farida et Samia Messaoudi " Cuisine kabyle ", Edisud, Aix-en-Provence, 2004.
- Encyclopédie berbère " alimentation ". (volume n° 4, *Alger – Amzwar*, Edisud, Aix-en-Provence, 1986)
- HANOTAUX ET LETOURNEUX " coutumes Kabyles" (Tome I, M le garde de sceaux, Paris)
- OULEBSIR RACHID : "Art culinaire: Couscous et galettes de Kabylie" Dépêche de Kabylie Édition du Lundi 30 Mai 2005.

# *Chapitre I*

*Cadre théorique et  
méthodologique.*

### 1. Présentation du sujet :

Grâce à toute cette diversité des fêtes rituelles et collectives que nous voulons faire une étude sur les habitudes culinaires et rituelles et voire les représentations des plats culinaires, leur significations et leur différences entre deux régions de la Kabylie et quel sont les changements effectués dus au développement, et comprendre les transformations et les modifications apportées à ces plats.

### 2. Choix du sujet :

Notre choix de réaliser ce présent travail est dicté par :

#### 2.1 : Des raisons objectives :

- nous allons voir " quand, comment les rituels des festivités collectives se pratiquent-ils et quels sont les aliments utilisés " dans chaque région.

#### 2.2 : Des raisons subjectives :

- nous allons comprendre la valorisation du patrimoine culinaire" rituel des festivités collectives et différenciation culinaire et sociale dans la société Kabyle".

### 3. Problématique :

Les grands moments de l'année où les différentes fêtes et rites qui se rapportent à la tradition kabyle sont célébrés par différents gestes et plats culinaires variés et symboliques.

Les habitudes culinaires à travers les occasions et les produits composant la culture alimentaire, et marque l'identité culinaire d'une communauté. Car L'étude des habitudes culinaires est un moyen d'éclairer l'univers des Changements culturels.

En tenant compte des changements dus à la dynamique sociale sur le patrimoine culinaire " festivités rituelles collectives " en Kabylie de deux communautés villageoises, chaque région kabyle à un patrimoine alimentaire qui se distingue par des mets typiques du territoire en question.

À travers notre étude on tentera de répondre aux interrogations suivantes :

Aujourd'hui, la tradition et l'authenticité sont perdues, mais une certaine modernité se mêle aux recettes d'hier surtout dans les plats de festivités rituelles collectives : alors Comment se

représente le patrimoine culinaire et l'espace sociale alimentaire de deux communautés villageoises dans le cadre des festivités rituelle collectives face aux changements subit ?

#### 4. Hypothèses :

- Les différentes fêtes et rites qui se rapportent à la tradition kabyle dans de le domaine de la cuisine sont célébrés aujourd'hui sans la moindre hésitation mais avec quelques modifications suivants les ressources agricoles locales propres de chaque région.
- On innove les plats culinaires quand il s'agit de certaines occasions qui ont un rapport avec la joie mais on garde la tradition quand il s'agit d'événements qui ont un rapport avec la mort.

#### 5. Définition des concepts clés :

##### 1) Patrimoine :<sup>1</sup>

La notion de patrimoine : s'insère dans le registre de la transmission. Le terme "patrimoine" qui vient du latin "patrimonium", dérivé de pater signifiant "père", exprimait moins la paternité physique qu'une valeur sociale : c'est l'homme représentant la suite des générations. Antoine Furetière définit le patrimoine comme un « bien ancien de la famille, ou du moins qu'on a hérité de fon père.

##### 2.1) Le patrimoine alimentaire<sup>2</sup> :

La notion de " patrimoine alimentaire " est une déclinaison particulière de la notion de " patrimoine culturel " (Unesco 2003). À l'instar de ce dernier, le patrimoine alimentaire renvoie à des dimensions " matérielles " et, surtout, " immatérielles " aux contours difficiles à cerner. Dans ses dimensions matérielles, il s'agit, dans une aire culturelle et géographique donnée, de l'ensemble, clairement défini, des plats, des ingrédients, des modes de production et de distribution, des techniques culinaires, des modes de préparation, de conservation, de traitement des déchets et de consommation des aliments qui se transmettent de générations en générations. Dans ses dimensions immatérielles, le patrimoine alimentaire relève de l'hospitalité, de la convivialité, des savoir-faire, de l'apprentissage et de l'acquisition de connaissances, des "manières de table ", des représentations, des discours, des imaginaires ou

---

<sup>1</sup> Dominique poulot « *de la raison patrimoniale au monde du patrimoine* » 2006.

<sup>2</sup> Charles- Édouard du suremain and clarice cohn « *patrimoine alimentaire enfantins : éclairage anthropologique* » 2015.

encore de la ritualisation symbolique qui se jouent autour de la transmission des pratiques alimentaires. Irréductible à ses productions concrètes, le patrimoine alimentaire immatériel explicite l'identité d'une communauté ou d'un groupe social.

## 2) L'art Culinaire<sup>3</sup>:

Cette livraison de sociétés et représentations sur la ratification du culinaire se donne pour objet d'explorer les voies encore peu balisées du processus d'ratification et de spectacularisation du culinaire, dont nous savons qu'il a été engagé au moins depuis le moyen âge. La cuisine, est-il nécessaire de le rappeler, est un acte culturel. Les travaux fondateurs d'anthropologie et d'ethnologie du début du XXe siècle, de Marcel Mauss à Claude Lévi-Strauss, ont mis en évidence cette dimension socioculturelle et symbolique de l'acte culinaire, un des lieux où s'enregistrent les mouvements profonds d'une société. Pour célébrer les occasions festives, la cuisine se charge de caractères particuliers, visant à la rendre particulièrement belle à voir et bonne à manger.

## 3) Rite (rituel)<sup>4</sup>:

Le rituel a été et reste un des gros enjeux théoriques et empiriques de l'ethnologie. Ces dernières années, en particulier en France, un des points forts du débat scientifique était la caractérisation du rituel par un ensemble de traits plus ou moins serrés, plus ou moins larges et capables, selon les cas, de limiter ou d'étendre les référents empiriques. Il est un ensemble d'actions prescrites, répétées à l'identique dans un contexte socialement défini (naissance, mariage, décès...etc.). La fonction sociale des rites est un objet sociologique autant qu'anthropologique dans la mesure où les rites ne se réduisent pas aux moments clés d'un cycle de vie. Il participe à la reproduction des institutions et des sociétés, notamment des divisions sociales fondamentales (homme/femme).

## 4) Changement (social)<sup>5</sup>:

Les bouleversements liés à la révolution industrielle font naître des réflexions nouvelles sur le devenir des sociétés qui jusqu'alors étaient relativement stables. L'industrie bouleverse les relations sociales, une société nouvelle se dessine. Les changements et la volonté de les

---

<sup>3</sup> Évelyne Cohen et Julia Csergo : « *L'Artification du culinaire* » pp 7-11 Sociétés & Représentations 2012/2 (n° 34).

<sup>4</sup> Albert Piette « *pour une anthropologie comparée des rituels contemporains* » pp 139-150, 1997.

<sup>5</sup> R, MERTON (*le changement social*).

comprendre donneront naissance à une science humaine nouvelle : la sociologie. Au départ conçue comme une branche dérivée de la philosophie, la sociologie se forge progressivement ses concepts, ses courants et acquiert son autonomie en tant que sciences humaines.

## **6. Techniques de recherche :**

Notre méthodologie scientifique repose sur l'approche anthropologique, qui se fonde sur l'enquête ethnographique de terrain, nous permettant à la fois de constituer notre corpus d'étude, d'élaborer nos interprétations du sujet et d'identifier les principaux éléments dont traite notre portail. L'approche ethnographique, à travers la description, l'observation participante, la pratique d'entretiens et la réalisation d'enregistrements audio des activités quotidiennes et des manifestations festives permet de considérer l'ensemble des pratiques et des représentations des communautés concernées : les activités culinaires, sociales, les croyances, et la vision que les acteurs portent sur leur environnement social, naturel et surnaturel.

### **1. L'observation :**

L'une des techniques les plus utilisées dans le domaine des études ethnographiques, elle nous permet de recueillir des informations sur notre travail.

Cette technique se repose sur trois 03 savoir faire : "percevoir, mémoriser et noter".

### **2. L'entretien :**

Il s'agit d'une forme de communication établie entre deux personnes ayant pour but de recueillir certaines informations concernant un objet précis. C'est un procédé d'investigation scientifique utilisant un processus de communication verbale pour recueillir des informations en relation avec le but fixé.

Notre entretien est semi-directif on laisse libre-cour à notre interlocuteur mais avec encadrement pour ne pas sortir de notre objectif.

**3. L'échantillon :** on a utilisé un échantillon représentatif composé des deux sexes appartenant aux deux régions étudiées qui sont respectivement ("Ait Ikhlef" Bouzeguene," At Gouaret" At Djennad).

**3.1- Bouzeguene :**

Noms :	Prénoms :	Sexe :	Âge :	Profession :
Missaoui	Tassadit	Féminin	100 ans	Femme au foyer
Messaoudéne	Ourida	Féminin	80 ans	Femme au foyer
Mittouchi	Ounissa	Féminin	72 ans	Femme au foyer
Mittouchi	Yamina	Féminin	67 ans	Femme au foyer
Hameg	El djouher	Féminin	65 ans	Femme au foyer
Slimani	M <sup>nd</sup> Améziane	Masculin	64 ans	Enseignant retraité
Mittouchi	Baya	Féminin	58 ans	Femme au foyer
Slimani	Tounsia	Féminin	57 ans	Enseignante retraitée
Rabia	Mourad	Masculin	55 ans	Retraiter de l'APC
Slimani	Ouiza	Féminin	53 ans	Enseignante retraitée

**3.2-At Djennad :**

Noms :	Prénoms :	Sexe :	Âge :	Profession :
louassaiden	_lakeri	femme	98ans	Femme au foyer
<u>Sayeh</u>	<u>Hasseni</u>	Femme	97 ans	Femme au foyer
<u>lehamel</u>	<u>Aldjia</u>	femme	93 ans	Femme au foyer
Rehoune	Ouardia	Femme	90 ans	Femme au foyer
Abizar	Faroudja	Femme	90 ans	Femme au foyer
<u>Bouali</u>	<u>Faroudja</u>	femme	88 ans	Femme au foyer
Sekour	Aldjia	Femme	86ans	Femme au foyer

<u>Numeri</u>	<u>Hasseni</u>	femme	84 ans	Femme au foyer
Toucherift	Sadia	Femme	78 ans	Femme au foyer
Azrou	Dahbia	Femme	76 ans	Femme au foyer
Bouhadad	Zahia	femme	63ans	Femme au foyer
Khicha	Ali	Homme	63 ans	Retraité
Ouguemat	Nadjia	femme	54ans	Femme au foyer

### **7. Méthodes d'analyses:**

Cette étude propose un éclairage un peu différent de ce qui se fait habituellement en histoire, puisque cette recherche comprend deux études distinctes. La première est la compréhension du patrimoine culinaire "rituels des festivités collectives". La seconde est de voir la différenciation sociale et alimentaire de deux communautés villageoises dans le cadre des festivités rituelles collectives face aux changements subits.

- Analyser dans la société kabyle sur la cuisine rituelle et sa diversité.
- Voir les représentations rituelles culinaires des festivités kabyles et la diversité des aliments employés.
- Voir les transformations et les modifications apportées à ces rituels.
- Connaître l'évolution de la consommation alimentaire.
- Voir les facteurs qui ont influencés sur les pratiques et les mentalités.

#### **7.1 Approche historiographique<sup>6</sup> :**

Description du passé d'une société ou d'une culture donnée. Ici il s'agit d'un aperçu historique des deux régions étudiées, à savoir, le village d'Ait Ikhlef dans la commune de Bouzeguene et le village d'At Gouaret d'At Djennad....

<sup>6</sup> Lombard Jaque, *Introduction à l'ethnologie*, Armon Colin, Paris, 1998, p54).

### 7.2 - Approche comparative :

L'une des méthodes de l'anthropologie ou de l'ethnologie est l'approche comparative. Elle sert à comparer entre les groupes sociaux, les cultures et les civilisations dans le but de cerner les points de différences et de ressemblances.

### 7.3- Approche ethnographique :

Descriptions détaillée des données recueillies (ou des faits culturels) à travers l'observation et le travail de terrain : exemple « l'ethnographie intensive » chez Marcel Mauss.

L'ensemble des observations doit intégrer pour donner une totalité sociale.

À travers la consultation des sources et la collecte d'enquêtes acquis grâce aux recherches et aux entretiens abouties que nous allons comprendre les enjeux passés tout en dressant un état des lieux aujourd'hui pour finalement le replacer dans le débat actuel sur le patrimoine culinaire.

Nous allons procéder avec méthode et réflexion sur ce sujet de recherche qui est un paradoxe. Il traite à la fois du patrimoine dans sa dimension culturelle et dans sa dimension sociale en tant qu'héritage national, et comme objet de consommation, entre la propriété et la transmission.

*Chapitre II*  
*Géographie et histoire*  
*des deux régions*  
*étudiées*

## Présentation des deux régions :

### I. Bouzeguene :

La région de Bouzeguene<sup>1</sup> est une commune chef lieu de daïra. Distant de 63Kms, elle est située à l'est de la wilaya, et s'étant sur une superficie de 66,90 Km<sup>2</sup>. elle est limitée à l'est par la commune de Beni-zikki, au nord par la commune Idjeur à l'ouest par la commune d'ifigha et au sud par la commune d'illoula Oumalou. C'est une commune traditionnellement portée sur l'activité agricole de montagne et de subsistance en général dont l'élevage, sous toutes ses formes, occupe une bonne place. Dit aussi "leerc nat yeğgar".

Le relief, de cette commune est relativement plat, l'altitude monte graduellement de la vallée (400mètre) pour atteindre les 1200 mètres dans la hauteurs.

D'après le "R.G.P.H de 2008" le nombre d'habitants est de : 24148. qui sont répartis sur 24 villages qui sont : "Ait Said ,Ait Sidi Amar, Ait Ikhlef, Ait El Karn, Ait Ferrache, Ait Azouane ,Ait Semlal ,Ait Salah ,Ait Iken , Ait Sidi Hend Ouali , Ahrik , Bouzeguène ville (siège de la Commune et de la Daïra) Bouzeguènevillage, Houra,Ibouyissfen ,IghilTiziBoa, Ihitoussen, Ibekaren ,Ikoussa,Sahel ,Takoucht, taourirt, tizouine, tazroute ."

De par sa position géographique et sa configuration topographique. (Relief montagneux, accidenté et reculé) le territoire présente peu d'atouts et beaucoup de contraintes (naturelles et socio-économiques) pour son développement. Les potentialités agricoles de la commune sont très faibles. La surface agricole utile représente moins de 10% de la superficie totale soit : 626 hectares. Le peu d'activités agricoles qu'il se rapporte à l'agriculture traditionnelle (l'arboriculture, l'élevage et un peu de jardinage).

**Parmi tout ces villages, il ya le village "Ait Ikhlef" lieu de notre étude :**

**Le village "Ait Ikhlef" :**

**La constitution du village :<sup>2</sup>**

---

<sup>1</sup> APC de Bouzeguene.

<sup>2</sup> Rabia Mourad un retraiter de l APC.

D'après ce qu'on dit Pendant les siècles qu'à duré la présence des turcs dans notre pays, l'occupant ne cherche à maitre le pays avec une densité institutionnelle susceptible d'édifier un état.

En 1750, les rapports entre l'administration turc et les populations Kabyles éloignées et d'autant plus réfractaires au fisc, qu'elle n'avait pas grandes choses à donner, étaient plutôt tendus, suite au refus par certains tribus de s'acquitter de leur redevance, subissent des sanctions dur, s'ajoutant même du côté de la famille Ait Kaci Tamda, forte de ces hommes armés auxiliaires des trucs délimitait les arpents de terrain, qu'il pouvait cultiver, fixait les règles d'exploitations des récoltes sur les quelles elle s'autorisait à relever une dime.

### **En1750, naissance du village :**

Le territoire de "lærc at yeğgar" à cette époque, est un territoire montagneux, dépourvue de plaines, peu peuplées, juste quelques maisons éparpiées dans la nature.

Oulhadj "ulḥağ" de la région de Ain el hemam, père de deux enfants "slimane et m'hande", réfractaire au turc et à la famille Ait qasi Tamda, pour se résigner à nouveaux a choisi cette région pour attribuer a sa famille loin de toutes pressions, son choix est porté au nord-est de la région ,construisait sa première bicoque "maisonnette " sur un sommet d'une crête . Il a vécu quelques dizaines d'années tout seule avec sa famille dans la paix et la sérénité.

Son premier travail consistait à défraichir les alentours pour le besoin de la famille en agriculture. Pendant ce temps un autre père de famille nommée "Messaoud" originaire de la région Mekla lequel subissait le même sort que Oulhadj, s'était installé à côté de lui qui a prit un bon contacte avec ce dernier. Ils ont vécu ensembles en étant face à la vie de l'époque.

Un autre groupe constitué d'un Taleb "homme de religion" nommé Sidi Abd El wahed (sid æbd lwaḥed), accompagné de son serviteur Boulkhir (bulxir), de passage dans la région venu de Sétif, ont trouvés refuge et hospitalité, par la suite préférés s'installer définitivement avec les deux autres.

Au fils du temps les trois familles s'agrandissaient, le lignage des familles se formés, passé du hameau au village.

Le village Ait ikhlef enregistre actuellement sept familles, les descendants de Olhadj, sont " slimani , mettouchi,kashi,rabia et Messaoudi" la famille Messaoudene est la descendante de Messaoud ,le "taleb" Sidi Abd oulwaḥed" mourrait célibataire son mausolée

est témoin aujourd'hui au cimetière du village, quand à son serviteur Boukhir formé lignage de la famille Belkhir.

Ait ikhlef est situé<sup>3</sup> sur une colline (aqacuc lqarn) au nord est de bouzeguene, à un peu plus d'un kilomètre de la forêt d'akfadou. Réputée pour sa flore et sa faune, le village est proche de tizouyine à l'ouest, ait mizare a l'est, ihatoussene au sud et enfin imuylawen et lqelæa au nord.

C'est un village historique qui a participé à la révolution, comme la majorité des villages de Kabylie en donnant les meilleurs de ses enfants et un foyer pour la résistance au cours de la guerre de libération nationale et bien avant. On citera aussi le marché hebdomadaire "ssuq n tlata" organisé chaque mardi qui était un champ pour la résistance et qui servait de recruter des combattants au service du FLN. Le village a payé le prix fort pour avoir soutenu la guerre de libération une stèle est construite à leur mémoire au milieu du village. Ce village se distingue aussi la construction de la première école de la région située à 500 mètres du village en 1898 par les Français, elle a été fréquentée par de nombreuses personnes venant de tous les coins de la région. Il compte environ 1400 habitants (recensement août 2014) dont la plupart vivent ailleurs (Tizi-Ouzou ville, Alger et aussi à l'étranger surtout en France, sept 07 familles y vivent : " Slimani (At eiciwt) ,Belkhir (ibelxiren) ,Kashi(At aeli),Messaoudene (imeseuden), Messaoudi( At meseud),Mettouchi ( At mhend) et Rabia ( At rabah).

La poste de Bouzeguene porte à ce jour le nom du village " poste d'Ait Ikhlef " et cela depuis la construction durant la période coloniale.

Au sein du village est restée toujours suivant le mode ancestrale de "tajmaet" même si elle a perdu un peu de son authenticité, le village s'est modernisé avec l'électricité en 1982. Dans ce village il existe l'une des plus anciennes écoles en Algérie en particulier en Kabylie, elle est construite en 1898 par les français puis fermée en 1957. Une association culturelle (ACA) a été créée par les jeunes du village en avril 2007 pour promouvoir la culture, lutter contre les fléaux sociaux et tisser les liens de fraternités entre les villageois, elle lutte contre la pollution de l'environnement et essaie de créer une dynamique positive et un civisme dans l'esprit de chaque villageois.

Le village possède trois 03 commerces d'alimentations et un spécialisé dans l'habillement. Le commerce enregistre son plus haut niveau durant la saison estivale avec l'arrivée

---

<sup>3</sup> Les archives du village.

d'habitants qui vivent ailleurs dans d'autres régions et pays. L'un des plus prestigieux édifices de notre village est la mosquée du village " Ijamae" avec sa grandeur elle domine "tajmaet" en lui donnant un charme, et une vue inégale car il est visible de loin. Cette mosquée est construite en 1970 par la bonne volonté des villageois et leur sacrifices, chacun contribue à sa façon pour la construction, ils travaillaient chaque jour parfois même la nuit pour ce qui travaillent la journée pour subvenir au besoin de leur famille, mais ça ne les empêchaient pas de donner un coup de main comme ils le peuvent, cette mosquée a mis du temps pour voir le jour, les travaux prirent fin en 1973. Elle est un symbole de courage de bonne volonté et de courage.

**Au passé les hommes et les femmes de ce village pour subvenir à leur besoins alimentaires chaque saison a ses propres aliments :**

Ils labourent leur champs en automne mais le résultat ne se voit qu'au printemps et été car en hiver toute est morte, c'est au printemps ou tout se revitalise.

**Végétation :**

Ils plantent : les légumes d'hiver tel que " artichaut, artichaut sauvage " *tayeddiwt*", navet, pomme de terre...etc. les légumes secs ( pois chiche, haricot, lentille,) les légumes vert (tomate, poivron , maïs, l'oignon , l'ail , fève, petit pois, potiron et toutes sortes d'herbes ( basilic ,thym, menthe...) . Ils les cultivent au printemps et en été.

Il fond séché : toute sorte de légumes cultivés au printemps et en été. Pour subvenir à leurs besoins alimentaires hivernales. Tel que : Les légumes secs.

Pour garder l'oignon elle l'épluche, l'épice, le sel, le huile, et le met dans une boîte cette préparation se nomme " *labset uqeddid*",

L'ail le fond séché sous forme de nattes, et aussi ils sèchent les tomates et les poivrons, et ils font sécher les figues pour qu'elles deviennent des "*ihbuben*".

Ils cultivent aussi le blé et l'orge qui ramènent au moulin pour faire de la semoule pour la préparation du couscous et du pain. Et en hiver quand les glands sont mûrs ils les moulent et font de la semoule pour fabriquer du pain "*ayrum aquran*" et du couscous et les femmes ajoutant un peu de cette semoule de gland pour la préparation des différents bouillons.

Animaux :

Ils élèvent : les abeilles, les vaches, les chèvres, les brebis et les moutons, et consomment tous ce qui vient de ces animaux :

Le lait : (le lait caillé et le beur "*Iyi,iki,udi n tfunast* ").

Les femmes vont traire les vaches, ensuite elles vont prendre un peu de ce lait pour le faire cailler le lait "*ad siklen-t ney ad t-xedmen-t d iyi*" et le reste vont le bouillir et le boire comme il est.

Pour extraire le beur du lait : elles vont le maitre dans une gourde "*taqruct*", et se maitre à secouer cette gourde jusqu'à ce que le beurre se constitue puis elles vont extraire le beur et prendre le liquide qui est devenue "*iyi*" et le boire avec du "*ayrum*" ou du couscous.

Pour la fabrication du "*smen*": Les femmes vont prendre un peu de ce beur, le maitre de coté et le salé puis le laissé, mariner un peut de temps, ensuite ils vont le faire fondre et le tamiser dans un bocal et le laisser se refroidir. Et elles l'utilisent pour la cuisson de différents plats et surtout pour huiler le couscous ...etc.

Ils cultivent aussi les abeilles pour extraire du miel "*tament akked cmae n tzizwa*", qui est utilisé beaucoup comme remède pendant l'hiver.



*Figure N°1 : L'ancien village d'Ait Ihklef "taddart taqdimt" qui ce nomme actuellement "tberjett"*



*Figure N° 2 : Le village "Ait Ikhlef" actuellement.*

### I. At Djennad :

At Djennad, est une confédération (*taqbilt*) composée de quatre (*Âarc ou Âarchs*) qui occupent la partie septentrionale de la Kabylie dont une bonne partie de la chaîne maritime de la grande Kabylie, région située précisément entre l'antique Bida Municipium (Djemâa-Saharidj) et Rus-Upicir (Taqsebet n Iflissen lebhar).

Le territoire des Aït jennad est délimité à l'ouest par la confédération des Aït Ouaguenoun, au nord-ouest par celle des Iflissen lebhar. Il s'étend au nord-est jusqu'à la mer Méditerranée et trouve à l'est une frontière avec les tribus de Tiguerim, Yazzouzen et Aït Flik. Au sud-ouest, la ville d'Azazga marque la frontière avec la tribu des Aït Ghobri, tandis qu'au sud-est la vallée du Sebaou constitue une frontière naturelle qui sépare les Aït jennad des Aït Fraoussen.

Parmi tout ces villages, il ya le village "At Gouaret " lieu de notre étude :

#### Le village At Gouaret :

Qui appartient à la confédération des At djennad ; selon la répartition tribale en Kabylie. Ce Arch est constitué de trois groupements sociaux essentiels, chaque groupe englobe plusieurs villages et hameaux en terme territoire. Le premier groupe est les At jennad uzaghar qui s'étend jusqu'à ouaguenoun et la vallée du sébaou en terme de superficie territoriale, dont le plus grand village de la confédération est Abizar qui contient plus de sept milles cinq cents habitants

Le deuxième groupe est Ath koudea qui englobe le chef lieu de la commune des ayribs (agni ucarqi est le chef lieu) , quant au troisième groupe est celui des ath yezyer. Cette nomination est relative à la délimitation géographique des At djennad (*izyer n mlata*) avec la confédération des zarxafoua (azeffoun) de coté Est.

#### La Fondation du village At Gouaret :

Saint boucaqor ( jeddi bocaqor ) est considéré comme le père fondateur du village at garet , après son mésterieux depart vers le lieu nommé tiouidiouine ses quatres fils (elhocin , hend , mhend essayah et moḥ waemar) prend la relève au sein du village et ils fonderont les quatre principales tribu du village ( at moḥ waemar , ath ferhat , ath sayah at lhocin ).

### Le climat

Le village d'At Gouaret est une colline avec une hauteur de six cent cinquante d'altitude se caractérise par un climat méditerranéen chaud en été et très froid en hiver il se caractérise aussi par une pluviométrie importante.

### La végétation

On distingue deux variétés principales de la végétation au village, celle de l'arboriculture cultivé est entretenue par l'homme tels que les arbres fruitiers les figuiers, les grenadiers, les figues de barbarie ...

Mais l'exemple le plus frappant est l'olivier, cette plantation très dense mais rarement cultivés et entretenues par les villageois que durant la saison de la cueillette.

Quant à la végétation sauvage, non cultivé elle est plus abondante et dense elle sert comme aliment pour les bergers du village.

L'aspect rocheux et montagneux du village le caractérise par une multitude d'espèce végétale sauvage du frêne, du caroubier, le chêne à glands...

La biodiversité de la flore favorise l'existence d'une chaîne alimentaire de la faune, à la fois carnivore et herbivore des mammifères comme les porcs-épics, qui se nourrissent des plantes tels que le lentisque (*tidekt*), Les genêts (*azzu*), la lavande (*amezzir*), l'arbousier (*asisnu*).

### Réseau hydraulique

Le village contient des sources remarquables en réserve d'eau, ou plusieurs fontaines ont été fondées par les villageois tels que *taewint n nejma*, tala, *aewin ameryan*, *aewin n welma*. On distingue aussi l'existence de plusieurs puis (plus de 30 puis au sein du village).

Ces deux régions ont un savoir faire à transmettre, un patrimoine immatériels très variées pour préserver de l'oubli et de l'abondant, particulièrement le patrimoine culinaire sur le quel notre études ces basée.



*Figure N° 03 : l'ancien village d'At Gouaret.*



*Figure N° 04 : le nouveau village d'At Gouaret.*

# *Chapitre III*

*Les rites liés à la  
consommation chez  
les kabyles*

Autrefois, les berbères vivaient du produit de leurs champs et de l'élevage. Leur régime alimentaire était à base de lait, de céréales, de fruits et de miel, ce qui leur assurait une grande résistance physique et une longévité remarquable.

La consommation de nourriture distingue l'homme car il est aussi un acte de solidarité sociale, la commensalité entretient des liens importants. Se sont avant tout les liens familiaux : autour d'un plat commun, les cuillères représentent les membres de la famille et lorsque le repas commence chacun prend sa cuillère pour manger. La cuillère est donc en quelque sorte en Kabylie la représentation matérielle des convives au sein de la maison, c'est ainsi que lors des fêtes les cuillères des absents figurent autour du plat et chacun d'eux sont alors appelés dans la cour trois fois par leurs noms et invités au souper.

Le repas<sup>1</sup> est pris dans la maison sanctuaire de la famille il est un phénomène de culture, la consommation d'aliments transformés par la cuisine est un acte de civilisation, un acte de culture qui doit être soumis à un certain nombre de règles, de conditions destinées à limiter cet acte dangereux car sans telles précautions l'appétit devient voracité.

Faire la cuisine requiert un certain nombre de moyens qu'il appartient à l'homme de procurer les provisions et aux subsistances des femmes. Cette trilogie : aliments, bois, eau, réunit les activités nécessaires à la cuisine, une des fonctions les plus importantes de la femme à l'intérieur de la maison : conservation des matières premières alimentaires dans les "*ikufan*" et répartitions, ce qui a été vu plus haut entretien du feu domestique et préparations des aliments.

### 1. Les éléments de bases :

Le feu issu du bois, l'eau est la matière première produites par la terre cultivée par l'homme sont les trois éléments essentiels avec lesquels les femmes élaborent la cuisine.

Cultivées et récoltées par les hommes, les céréales représentent l'essentiel des provisions alimentaires, mais entre la culture et la cuisine, le moulin de pierre est le médiateur indispensable.

---

<sup>1</sup>Camille Lacoste -Dujardin " *le conte kabyle, étude ethnologique* "François Maspero 1 place Paul-Painlevé, V<sup>e</sup> Paris 1982 "pages228- 229"

" Timzin, irden" ces deux mots sont des pluriels collectifs, ce qui laisse supposer qu'ils se rapportaient aux grains et non aux plantes, l'orge était autrefois la nourriture du pauvre qui l'utilisait pour faire son couscous et sa galette. En temps de disette, celui-ci devait se contenter des déchets de la mouture d'orge qu'il mêlait au son "taglast".

Le pain "Ayrum" est la préparation culinaire la plus élémentaire celle que toute femme accomplit selon les ordonnances rituelles tellement bien établies qu'elles deviennent chez les femmes une seconde nature. (mettre la farine dans un plat, l'huile, le sel, ajouter de l'eau, délayer le tout, mettre dans le plat à cuire le pain « *ađajin* » sur le feu), il est la plus élémentaire nourriture du pauvre qui peut être réduite à manger que ce seul pain, les voyageurs l'emportent avec eux parce qu'il est rassasiant accompagné de figes sèches.

#### Les aliments de bases<sup>2</sup>:

Aliments énergétiques la viande partage avec d'autres nourritures les propriétés d'aliments de croissance tels sont le lait, le beurre, les œufs et le miel.

Le lait : premier aliment du jeune enfant, le lait est naturellement un aliment essentiel de la résurrection. Le lait est si précieux c'est les femmes qui assurent la traite des animaux comme la chèvre, la brebis et la vache. Il est l'aliment servi dans presque tous les repas ou bien frais (ayefki), ou sous forme de caillé (iyi, ikil...)

Les œufs : est un symbole de la maternité féconde indispensable à l'existence du groupe et à sa puissance. Les œufs figurent obligatoirement dans les rites du mariage : ils tiennent la place la plus importante dans la corbeille du henné avec du blé et de l'eau, ils ont une parenté avec l'humide et lunaire. On offre des œufs à l'homme qui a improvisé le champ du henné ; ils représentent la naissance et la vie.

Le beurre : enrichit les plats qu'il engraisse : multiples couscous à la viande et au beurre, il est considéré comme un produit de luxe. A la différence du lait il n'est pas un aliment de base mais au appoint précieux destiné à améliorer la cuisine au fortifiant exceptionnel.

L'huile : une matière grasse joue avec le beurre un très grand rôle en Kabylie, l'huile d'olive est une matière végétale produit de l'activité agricole, l'emploi de l'huile est assis particulier il se distingue nettement de celui du beurre ajouté à tous les plats d'abondance, à commencer par le couscous.

<sup>2</sup> Idem p253-268.

Le miel : est un produit animal naturel d'une richesse nutritive concentré et riche, produit de luxe.

La farine de blé était un aliment de luxe, on la réservait aux grandes occasions, comme les mariages et les circoncisions. Les berbères sont friands de grains de blé sont trempés dans de l'eau, décortiqués, séchés et grillés. Les grains d'orges grains d'orges grillés puis moulus donnent une autre friandise que l'on consomme avec des figues sèches, c'est la fameuse *rwina*, désignée en berbère de diverses façons : *arkuku*, *tercucu*, *arkul*, etc. Le sorgho, appelé *illan*, *ullu*, *inliten*, est une graminée utilisée pour faire du pain et du couscous. Il est très apprécié des touarègues qui le préfèrent à l'orge et au blé.

Le maïs, originaires d'Amérique, est connu des berbères sous divers noms : amezgur, asengar, (parlers marocains), agetuc, akbal (Kabylie), ildi (Mzab), engafulli(ahaggar). Le maïs est consommé grillé sur le feu de braise, mais on moule également ses graines et on tire une farine qui sert pour la confection de galettes et de gâteaux.

Les berbères <sup>3</sup> cultivent la fève (ibawen, iwen, etc.) depuis la plus haute antiquité, mais la plante est certainement indigène puisqu'il existe plusieurs variétés de fèves spontanées en Afrique du Nord. La fève est consommée verte ou sèche, avec ou sans graines.

Elle entre dans la composition de nombreux plats dont le couscous. On la mange également lors de certaines fêtes comme taacurt ou yennayer et dans les occasions heureuses : mariages, naissances, circoncisions, première dent, première coupe de cheveux...la fève représente dans le symbolisme berbère, la fécondité, la force et la longévité. Réduite en farine, elle sert à la préparation de nombreux bouillies, cassés et séchés, elle donne une purée épaisse ( *abişar*), les petit pois sont souvent consommés avec les fèves, Les pois chiches et les lentilles portent dans la majorité des parlers berbères des noms dérivés de l'arabe *lhemmez* et *leeds*.

Bref en tout Le régime alimentaire en Kabylie se présente à peu près également de substances végétales et animales.

---

<sup>3</sup> Mohand Akli Haddadou « *le guide de la culture berbère* » édition ina-yas paris méditerranée 2000.

### 1. Le temps et les festivités rituels et annuels chez les kabyles<sup>4</sup> :

Le calendrier agraire correspond d'avantages aux étapes de travaux agricoles et aux phases de végétations et se divise en deux grandes périodes :

1. Semailles et labours " automne et hiver".
2. Moissons et récoltes" printemps et été"

#### Fêtes et rites agraires:

Yennayer (*ixef n useggas*, fête du jour de l'an) 1<sup>er</sup> janvier du calendrier julien (13 janvier du calendrier grégorien). Il est une tradition ancienne inscrite dans le calendrier agraire, il est marqué par des rites, des mets, dans une atmosphère festive peu semblable dans toutes les régions kabyles et aussi fête de la fécondité et du renouvellement, cueillette de plantes vertes, repas de fêtes avec des crêpes et couscous à la viande ou bien le poulet, premières coupes de cheveux. Mascarades avec des mises en scènes burlesques, quête de nourriture, etc....

Amenzu n tefsut " à la rencontre du printemps "(1<sup>er</sup> jour du printemps) vers 15 *furar* (février julien), 27 février grégorien. C'est l'un des plus anciens rituels kabyles à côtés de la visite de " *icessasen* " gardiens du temps», Fête de la rencontre du printemps et de renouveau. Repas de légumes et de fruits secs plats purgatifs (ex : couscous cuit à la vapeur du thapsia *aderyis*) mascarades feux de joie.

Nnisssan du 27 avril au 3 mai du 9 au 15 mai. Fête de la fécondité de la terre et de la fortification du bétail, exposition à titre préventif ou curatif à la pluie qui tombe durant cette période en cas de sécheresse, cérémonie d' *anzar* (demande de pluies)

Iweğğiben "le début de labour" fêtes des labours appelées également (hart sidna Adam) labours d'Adam 29 octobr 17 ktuber entré dans labours et de semailles, c'est dans une ambiance empreinte de convivialité de fraternité et de joie que ce rite , qui nous vient des temps lointains, il a été célébré avec la fameuse " *waeda*" offrande consistante en distribution d'un contenu.

#### Fêtes religieuses :

Achoura (*taeacurt*) 10 *muḥarram*, fête du recueillement avec visites aux morts, jeunes surrogatoires, repas rituels avec sacrifices d'animaux.

<sup>4</sup> Idem p139.

Mawlid, *Imulud* 10 rabi' el awel . Anniversaire de la naissance du prophète, fête de l'enfantement associée aux rites de la fécondité de la terre repas rituel : bouillie de blé sucreries fruits sec etc.

L'eid syir (*leid tameçtuht*) 1 chawwal . Fête de rupture de jeûne de ramadan aumône dite fetra (mesure de céréales ou argents) réjouissances, visites aux morts. Repas de fêtes.

L'eid lekbir (*leid tameqqrant*) 10 du *lhiçga* commémoration du sacrifice d'Abraham sacrifice rituel du bélier, rite d'exorcisme.

### **Fêtes de passages :**<sup>5</sup>

Rites liés aux étapes de la vie c'est-à-dire sont des rites qui accompagnent les changements de lieux d'états d'occupations de situations sociales " Grossesses, naissances, initiations, mariages et morts...". Ils rythment le déroulement de la vie humaine " du berceau à la tombe" et puisque cette vie humaine s'inscrit dans une périodicité naturelle.

### **3. Les pratiques sociales, rituels, et événements festifs**<sup>6</sup>:

Sont des activités coutumières qui structurent la vie des communautés et des groupes, et auxquelles un grand nombre des membres de celles-ci sont attachés et y participent. Ces éléments sont importants car ils réaffirment l'identité de ceux qui les pratiquent en tant que groupe ou société et, qu'ils soient pratiqués en public ou en privé, ils sont étroitement liés à des événements importants. Les pratiques sociales, rituelles et festives peuvent contribuer à marquer le passage des saisons, les moments du calendrier agricole ou les périodes d'une vie humaine. Elles sont étroitement liées à la vision du monde qu'a une communauté et à sa perception de son histoire et de sa mémoire. Il peut s'agir aussi bien de petites réunions que de célébrations sociales et de commémorations de grande ampleur. Chacun de ces sous-domaines sont vaste, mais ils se recoupent largement entre eux. Les pratiques sociales, rituels et événements festifs sont durement touchés par les changements que subissent les communautés dans les sociétés modernes, tant elles dépendent d'une large participation des praticiens et autres.

---

<sup>5</sup> Arnold Van Gennep, *Les rites de passage : étude systématique des rites de la porte et du seuil, de l'hospitalité, de l'adoption, de la grossesse et de l'accouchement, de la naissance, de l'enfance, de la puberté, de l'initiation, de l'ordination, du couronnement, des fiançailles et du mariage, des funérailles, des saisons, etc.*, Paris, 1909. Réédition augmentée, 1969, 1981, 315 p.

<sup>6</sup> Thèse de magister de SARADOUNI Karim (*approche anthropologique sur le vécu quotidien social chez les jeunes diplômés*) pp 29.2010/2011.

La cuisine quotidienne est différente de la cuisine rituelle pour fêter les rites agraires, les célébrations religieuses et les rites de passages, chaque région se définit d'une manière culinaire à sa façon car chaque opération culinaire est un lieu d'interaction des techniques, des rapports et des représentations sociales.

On constate que la cuisine Kabyle est la même pour tous le monde qu'il soit riche ou pauvre, quel qu'il soit le rituel " bonheur ou malheur " l'aliment essentiel est le couscous car il est intermédiaire " feu, l'eau, l'air et la terre".

La qualité du couscous dépend surtout de la qualité des semoules, avec laquelle on roule la graine, et du bouillon : un couscous "pauvre" ne comporte que la graine arrosée d'huile, de lait ou même d'eau ; un couscous "riche" est beurré et contient des légumes variés et surtout de la viande. Le couscous repose sur deux principes simples mais ingénieux : le mélange de semoules de calibres différents pour former les grains et la cuisson à la vapeur qui augmente leurs volumes. Aujourd'hui, on fabrique industriellement le couscous mais la plupart des Kabyles (comme d'autres Algériens) restent attachés à la préparation artisanale dont le produit est selon eux de meilleure qualité. On peut voir aussi dans les villes, y compris Alger, des épiceries vendant du produit roulé à la main.

Si aujourd'hui on consomme du couscous de blé, jadis c'est l'orge qui était à l'honneur. Autrefois, le blé, très cher, étant réservé aux fêtes.

L'étude des habitudes culinaires est un moyen d'éclairer l'univers des Changements culturels. À travers la production écrite sur l'art culinaire, il est possible de mieux connaître l'évolution de la consommation alimentaire entre deux régions et aussi de comprendre les motifs et les valeurs qui entourent et guident les choix. Les facteurs historiques qui ont influencé sur les pratiques et les mentalités sont essentiellement de trois ordres: matériels, scientifiques et socioculturels. Ce patrimoine constitue un bien rituel et collectif, un patrimoine à transmettre aux générations à venir, qu'il importe de préserver et de défendre face à la mondialisation et l'uniformisation de l'alimentation.

D'après ce qu'on vient de voir la cuisine kabyle, est riche et variée qui est très liée aux pratiques rituelles et festives kabyles, dont le couscous qui occupe une place de choix, et quelle l'occasion, "*Iferh ney Iqerh*" bonheur ou malheur, des offrandes sont faites aux proches comme aux "forces invisibles".

# Chapitre IV

## *Les différentes représentations du couscous*

**I. Le couscous est comme une nourriture de base chez les kabyles :**

Les céréales occupent, sous toutes les formes, une place essentielle dans l'alimentation du Maghreb, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours.

Le couscous, un met voyageur dont l'odyssée nous fait déambuler à travers le Maghreb, pays des berbères, jusqu'aux portes du Sahel et de l'Afrique de l'Ouest.

Nord-africaine, qui est un terme d'un double sens. En effet, il désigne aussi bien la graine que le plat national de certains pays du Maghreb.

Le couscous marque la séparation culinaire entre le Maghreb et le Machreq, ligne invisible délimitant les amateurs de blé et les consommateurs de riz.

"Mohammed Oubahli "<sup>1</sup>donne à imaginer une symphonie de parfums et de saveurs, composée par le génie des femmes et des hommes de l'Afrique Nord, créateurs de pâtes et surtout de couscous. Il est préparé à base de semoule, d'eau et de sel qui sont pétris ensemble; la pâte est réduite en billes minuscules par roulement sous les paumes de la main; elles ne sont pas cuites dans de l'eau mais à la vapeur. Attesté depuis le Xe siècle, le couscous serait d'origine berbère. Au Maghreb, la fabrication du couscous continue de se faire conformément à la méthode ancestrale, du moins au sein des familles.

Le couscous peut se parfumer de mille parfums, sa sacralité reste intacte. Nourriture entre les nourritures, il s'adapte aux traditions agraires de tout le Maghreb et s'associe à ses fêtes comme à ses malheurs. Certains racontent qu'il tient son nom du bruit, Kousss-Kousss, que ferait le pilon en broyant le blé. Les plus chauvins affirmeront que le plus ancien couscoussier a été découvert près de Tlemcen mais tout le monde convient que c'est là une nourriture céleste, symbole de la "baraka "qui remonte à l'aube de l'histoire. Traditionnellement, le couscous se prépare avec un seul type de viande, car le bouillon et la semoule qui cuit à sa vapeur s'imprègnent de son arôme. On peut ainsi déguster des couscous à l'agneau, au poisson, au poulet, Le couscous peut aussi être végétarien.

C'est un plat quotidien et met raffiné lors des commémorations, des différentes régions d'Algérie, le couscous demeure un plat identitaire présent sous sa forme la plus connue ainsi que de nombreuses variantes : el merdoude, l'iwzan de Ouargla, ouchou issoufer du Mزاب et Īsh essrayr, appelé le couscous vert de Timimoune. Ce dernier apparaît comme un fil conducteur, un trait d'union entre le couscous maghrébin et le couscous sahélien. Entre

---

<sup>1</sup> Mohammed Oubahli, « *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Âge* », éd. Fondation du Roi Abdul Aziz, Casablanca, 2012

l'Afrique du Nord et l'Afrique subsaharienne. Durant la période hivernale où l'écart de température est prononcé et le froid glacial, ce couscous aiderait à prévenir contre les coups de froid, les troubles intestinaux et l'anémie. Les savoirs faire ancestraux confirment que notre alimentation renvoie à l'ingéniosité de l'homme à dompter l'aridité en y puisant des ressources.

On ne peut pas parler de cuisine berbère ou kabyle sans évoquer un plat national à savoir le couscous" seksu ou tteam qui un terme arabe qui veut dire nourriture". Ce plat très ancien et authentique des kabyles.

Car l'art culinaire kabyle, ce ne sont pas seulement des recettes de couscous, c'est avant tout une histoire : celle des habitudes alimentaires de notre pays, de la préhistoire à nos jours, de l'utilisation des ressources locales, des techniques de conservation et de préparation.

Comme la cuisine Kabyle de nos jours qui s'est basée sur la semoule et les légumes, la consommation de ces aliments se varie entre les groupes sociaux.

Le couscous est comme plat gastronomique qui accompagne les différents événements quel qu'il soit (du bonheur comme les fêtes et du malheur comme les décès)" Mais ces derniers temps on insiste à l'introduction d'autres aliments dans les plats lors des fêtes comme "les Mariages : chorba, haricots, riz, *chtatha* viande ou poulet..." Alors que d'autres événements ont gardé l'habitude de servir des plats traditionnels comme " les offrandes " *lewadi*" et les décès ..."

### **1. Comment le couscous se fabrique ?**

Le couscous est en Kabylie la base de l'alimentation, qui n'est autre chose que de la farine granulée par une opération manuelle qui entre spécialement dans les attributions des femmes, c'est grains subit une sorte de coction par la vapeur qui se dégage d'un récipient inférieur, qui contient de l'eau, de la viande, des légumes et des plantes aromatiques. Le couscous est un plat national avec tous les rites qui l'entourent durant sa préparation, à telle enseigne qu'il existe plusieurs recettes liées à la cérémonie qui entoure le met. Les croyances et les rites berbères ne dérivent pas du rituel punique. Hérodote nous a d'ailleurs transmis le souvenir d'une cérémonie d'une héroïne qui tient une si grande place dans les mystères agraires des Berbères modernes. Lorsque l'agriculteur berbère, en commençant ses labours, brise une grenade sur le timon de sa charrue, et l'enterre dans le premier sillon, c'est qu'il pense que les

épis portent autant de grains que contient la grenade, lui attribuant ainsi une valeur symbolique. La grenade est un vieux symbole punique de fécondité.

## **2. Le couscous un plat qui associe les quarts (04) élément de la nature :**

"<sup>2</sup>Il porte en lui l'empreinte des quatre éléments nécessaires à la transmutation alchimique": le feu (qui concourt à sa cuisson, lui donne sa chaleur), la terre (qui a porté le grain et lui donne son odeur, sa couleur, et son goût), l'eau (nécessaire complémentarité pour le révéler et lui faire atteindre sa pleine maturité). L'air (représenté par la vapeur qui se dilue dans l'atmosphère).

Le couscous est l'association de deux plats :

- un plat de semoule de blé cuite à la vapeur dans un couscoussier, agrémentée ensuite avec un corps gras (beurre, huile d'olive), et simplement salée. Suivant les recettes on y adjoint : pois chiches, petits pois, raisins secs ;
- un bouillon de légumes tels que courgettes, oignons, carottes, courge rouge, navets, cardes et de viandes (mouton ou poulet) cuits ensemble, rissolés avant de mijoter dans un bouillon.

Le couscous est servi le plus souvent avec un ragoût de légumes accompagné de viande. Le plat de base consiste en l'association du couscous (céréale) et des pois chiches (légumineuses) mais sans viande, la légumineuse jouant le rôle d'apport protéinique. Il peut aussi être consommé seul, aromatisé ou nature, chaud ou froid, comme dessert avec du sucre ou plat d'accompagnement. En plus du couscous traditionnel aux légumes et à la viande, la Kabylie possède une très grande variété de préparations de couscous. En effet, il se différencie d'une région à une autre. Ainsi, dans les régions isolées, on retrouve des couscous rustiques à base de viande séchée "acedluḥ ou aqeddid", des couscous relevés dans la partie est à base de nombreuses épices, des couscous doux et affinés dans les villes du nord, des couscous aux produits marins dans les petites villes du littoral et des couscous à base prédominante de plantes dans les régions berbères. On retrouve aussi des couscous sucrés-salés, mais aussi totalement sucrés que l'on nomme mesfouf ou seffa.

---

<sup>2</sup> Rachid Sidi Boumediene, *Cuisines traditionnelles en Algérie*, un art de vivre, Chihab Éditions, Alger 2015, 222 pages.

La viande que l'on met à la marmite pour la préparation du couscous est tantôt de la chair du mouton (*Aksun n uyelmi*), tantôt celle du bœuf (*Aksun n uzger*).

Rouler le couscous est le premier apprentissage culinaire sérieux de la jeune fille kabyle, assise en tailleur ( position qu'on prend pour rouler le couscous), le grand plat de bois entre les jambes, la vénérable paysanne a refait pour nous la démonstration de la première leçon de gastronomie de l'adolescente de Kabylie.

### 3. Le couscous et les rites funéraires :

#### 1) Décès

##### 1-1. A " Ait Ikhlef " Bouzguene:

###### Au passé :

lors d'un décès les vieilles racontent que le jour même du décès on sacrifie un agneau et c'est les femmes de la famille "mère, sœur ou femme" du défunt qui doit préparer le couscous avec leur propre mains pour que tous ceux qui vont veiller mangent de ce couscous à la viande de l'agneau tous ceux qui ont le cœur saint y mangent c'est-à-dire ceux qui ont l'appétit surtout pour" les marabouts" et tous ceux qui reste le donne aux pauvre et aux nécessiteux . Puis le troisième jour du décès la famille du défunt aillent aux cimetièrè tôt le matin après la prière ils ramènent avec eux une galette à base de semoule "*ayrum aqquran*" préparé par les femmes de la famille "mère, sœur ou femme" du défunt accompagnées des femmes du villages , un pot d'eau, et des grains de blé et d'orge "*naema iwakken ad aress a rahma*" , tout d'abord une femme de la famille du défunt plante les grains d'orge et de blé sur la tombe et l'arrose d'eau , ce rite est fait pour apaiser le défunt de tout ses pêchers puis elles partagent la galette entre elle et laissent ceux qui reste sur la tombe pour que tous ceux qui passent parla la mange (homme ou animaux) de retour du cimetièrè c'est la famille la plus proche des défunts " cousins éloignés" qui préparent un plat de consolation "*timşebbart*" soit du couscous ou autre chose ça dépend de leur moyen et les aliments de saison.

###### Aujourd'hui :

Lors d'un décès les changements ont introduit beaucoup d'innovations c'est le jour même du décès c'est les voisins ou les cousins éloignés qui préparent les plats et qui vient invités la famille du défunt et ceux qui sont venus consolés la famille pour aller manger, se n'est pas un plat précis comme à l'époque mais ils préparent des plats variés comme la chorba, le couscous, le riz, le poulet...etc. Le troisième jours la famille du défunt aillent aux cimetièrè tôt le matin après la prière ils ramènent avec eux une galette à base de semoule "*ayrum aqquran*" préparé par les femmes de la famille "mère, sœur ou femme" du défunt accompagnées des femmes du village, un pot d'eau, et des grains de blé et d'orge, et des sucreries (des dattes, des bonbons etc....) , tout d'abord une femme de la famille du défunt plante les grains d'orge et de blé sur la tombe et l'arrose d'eau ,puis elles partagent la galette et les sucreries entres elles et ramènent avec elles tous ce qui restent, de retour du cimetièrè c'est les femmes de la famille du défunt qui préparent a manger dans la maison , puis le 40<sup>ème</sup>

jours toute la famille du défunt se réunie pour faire la tombe et les femmes de la famille cuisinent des plats variés du (couscous à base de viande , salade, chorba ... etc.)

### **1-2. Chez les " At Gouaret" AT Djennad :**

#### **Au passé :**

les vieilles racontent que le jour même du décès, la famille du défunt vont acheter de la viande , et ils vont donner aux voisins de la semoule , sel, et l'huile pour leur préparer les grain du couscous ,car si ce dernier est préparé à la maison du défunt est une malédiction, mais le bouillon se prépare à la maison du défunt selon la saison si c'est en hiver il est à base (navet, pomme de terre, haricots en grain ...etc. ) mais si c'est en été il est a base de ( haricot vert , pois chiche ,...etc.) pour que le soir la famille et tous les gens du villages et les étranger vont dîner, la veillé sur le défunt se fait selon le sexe du défunt si c'est un homme c'est les hommes qui le surveille , si c'est une femme c'est les femmes, tous les trois jours qui vont suivre la famille du défunt vont préparer des galettes( *ayrum n tahbult*) c'est les hommes qui le mange , les crêpes (*tyrifin*) avec l'huile d'olive c'est les femmes , le lendemain avant l'enterrement ceux qu'ils vont creuser la tombe ils vont prendre avec eux un panier de (galettes ,les figues sèchent, le café et le lait),la nuit de l'enterrement tous les gens vont dîner un plat de couscous ( la viande au choix) et du café, lait ,thé , le troisième ils vont préparer des galettes pour les prendre avec eux au cimetièrè puis quelques femmes vont retourner à la maison pour préparer le café du matin pour que toutes les femmes vont venir prendre le café et le lait avec la galette les crêpes pour la baraka le 40<sup>ème</sup> jour ils vont sacrifier un bœuf ou un mouton c'est les voisins qui préparent le couscous ,mais pour le bouillon sa dépend de la saison, la famille du défunt va invité la famille la plus proche et les voisins puis ils offrent un plat de couscous et de viande a la mosquée, ils donnent le café et le lait avec la galette pour ceux qui arrivent tôt, mais tous les invités et la famille vont dîner. Mais pour les louanges c'est pour les 3 jours et le 40<sup>ème</sup> jours.

#### **Aujourd'hui :**

Les funérailles "*Iġanaza*" de nos jours selon les traditions, les femmes préparent de la galette kabyle dattes pour les gens qui vont creuser la tombe et du couscous "*tafurut*" pour le déjeuner "*Iwaeda*". Au soir, on sert du thé, café noir, datte, gâteaux et de la galette kabyle.

Le matin du troisième jour, les femmes aillent au cimetièrè pour lire la "*fidyà*" avant le levé du soleil apportant avec eux de la galette kabyle, biscuit, dattes et du pain, tout va être devisé

à la fin. Au soir, on fait un diner (couscous, chorba et du dessert).pour toute la famille et tout les proches, habitants du village.

#### 4. Le couscous et les rites occasionnels et festifs:

##### 1) Les fêtes de mariage :

##### 1-1 A "Ait Ikhlef " Bouzguene:

##### Au passé :

Lors d'un mariage les vieilles racontent, que la fête du mariage est célébrée de la même manière :

##### - Le mariage d'une femme :

Est célébré qu'on prépare du couscous simple avec de la viande et les fruits de saison (raisin, pastèque, melon...etc.) Pour la famille la plus proche de la mariée et la famille du marié vient faire " la Fatiha" ils mangent puis ils l'emmènent avec eux.

##### - Le mariage d'un homme :

sa différencie complètement de la femme c'est-à-dire le soir de la veille du mariage les femmes du village commencent par la fabrication des grains du couscous , après elles font du café, puis le lendemain matin avant la prière les femmes de la famille vont faire cuir les grains de couscous a la vapeur, en lui ajoutant du sucre pour que toutes les femmes qui ont contribué à fabriquer le couscous viennent et mangent de ce couscous sucrés après la prière, à midi ces femmes vont revenir continuer la préparation du couscous avec un bouillon de légumes de saison comme (la courgette, carotte, oignon, navet, haricot, pois chiche...etc.) et de la viande achetée au marché " souk", puis elles vont chercher la mariée et la ramener , le soir ils vont faire dîner tout les gens du village.

##### Aujourd'hui :

Lors des fêtes de mariage il ya eu beaucoup de changements

##### - Pour la célébration du mariage d'une femme :

La vieille du mariage la famille de la marié qui vont ramener les aliments et ingrédients qui vont consommées lors de la Fatiha " tta3yin", le ; lendemain ils vont faire déjeuner tout le village, couscous et chorba, salade et puis la famille du marié vient chercher la mariée.

- Pour la célébration du mariage d'un homme :

Un ou deux mois avant le mariage les femmes du village vont contribuées à la fabrication du couscous, un jour ou deux jour avant le mariage, ils vont sacrifiées un bœuf, puis ils préparent une *Cīthā, dewara et Buzelluf* ( intestins du bœuf) à base de légumes ( oignon ,carotte, courgette, aille, pois chiche ...etc.) et sans oublier la salade et comme dessert les fruits de saison( pastèque, melon.... pour tout le village , le lendemain à midi tout le village doit déjeuner c'est du couscous avec la viande du bœuf à base de légumes (oignon, ailles , tomate, carotte, courgette...etc.) et salade et le dessert c'est les fruits de saison, la famille du marié doit distribuer aux pauvres et aux malades du village du couscous avec une part de viande, et aussi ils servent du le café accompagné de gâteaux variés , *sfenğ* , *maqrut* et le soir du mariage quand la fête et terminer ils préparent un dîner à base de couscous et de viande et chez la famille aisé les repas sont à base de ( frites, viande ,haricot sauté, riz...) salade pour la famille la plus proche et les invitées de la maison , le lendemain-matin quand la famille de la mariée revient "*leada*" ,ils vont ramener les gâteaux ,*lemsemen*, *lesfenğ*, œufs les cadeaux et les tissus de la fête de la marier , puis ils vont prendre un repas a base de couscous et de viande ou à base de frites , d'haricot, riz , grillades...etc. Puis ils vont distribuer "*leada*" aux voisins et à la famille, quand la mariée arrive au seuil de la maison.

**1-2 A " At Gouaret" At Djennad:****Au passé :**Pour le mariage d'homme :

Les vieilles racontent que le jour même de la fête, les hommes partent avec leurs ânes pour ramasser du bois, les femmes préparent un plats pour ceux qui parts à la foret, une fois que le bois est arrivés, les femmes préparent le "*ccwa* "dans des marmites de "*afexxar*", qui un plat composé de la viande rouge, les pois chiches, la courgette, la pommes de terre, le couscous d'orge "*n yirden*".

Deux jours avant le mariage les femmes nettoient les grains d'orge "*irden*" le jour du henné "*Iħenni*", les femmes avant le lever du soleil préparent le couscous en chantant "*asbuyer*" jusqu'a finir 100 kg de blé en seule journée . Elles préparent les beignets "*lesfenğ*" pour le café avec ce qu'on appel "*ibruyen*" en ajoutant de la farine, dans l'huile d'olive.

A midi c'est toujours le couscous "*seksu yef yezzi tbel*" parce que au moment de manger "*iħebbalen*" chantent, chaque plat "*tabeqsit*" du couscous contient 12 cuillères, et 12 morceaux de viande, et chaque 12 personnes mangent dans le même plat.

L'après midi c'est le moment de nettoyer les triples "ikerciwen", et la mettre sur le feu, qui est destinée pour les femmes on met les oignons, les pois chiches, la courgettes, et la pomme de terre ; pour le "buzelluf" on met les oignons, la pomme de terre, et la courgette qui est un plat destiné pour les hommes, accompagné du pain du blé qui est aussi préparé le jour même sur les tajines "ađajin ufexxar", sur le bois.

Lors "*uzenzi lhenni*", elles ramènent ("*tafezzimt*", les œufs, les fèves, "*lhenni*"), elles allument les bougies, le marié fait la tradition de henné après avoir fini l'une de la famille proche de ce dernier (la mère, la sœur, la belle sœur, la tante), va faire le reste du henné a tout le monde, après que le tajine est lavé l'eau doit être jeter dans les herbes du jardin de la maison pour raison de fécondation.

#### Le jour de "tameyra" :

Les femmes préparent deux plats "seksu d useqqi, ġwaz" avec "isalaqen n uksum" pour les invités "*iqfafen*". Le couscous pour leurs invités, les femmes chantent avec "*amendayer*" et dansent "*asbuyar, iđebbalen, tiyratin*".

Une fois que la mariée arrive à la maison sur un cheval ; elle ramène avec elle "*asennaj*" des beignets "*lesfenġet lmeqrut, asennaj (taerurt)*" qui contient les œufs.

une fois descendue elle sera accueillit par sa belle mère qui porte "*tayerbalt*" remplie de fèves, pois chiches, un peu sucres, blé, du pain, des œufs, puis la mariée prends le contenu, elle fait la tradition par embrasser trois fois et le remettre à sa place et aussi elle va boire un peu d'eau et le reste le jettera derrière elle ; le marié met burnous et s'éloigne de la maison. le dîner soit servi pour les invités de la mariée, et aussi servir des crèmes accompagnées des beignets et "*lmeqrut*", au même temps que les autres femmes chantent avec "*amendayer*", dansent, "*asbuyar, tiyratin, iđebbalen*", cette dernière met (un foulard "*timehremt*" une ceinture "*taggust tafezzimt ney taesşabt*").

la mariée enlève le "aħayek" et lave ses pieds, ses mains, son visage dans une bassine "*tabaqsit*" et a la suite embrasse toutes les vieilles de la famille, puis elle mange en premier le couscous avec du sucre dans un tajine puis le passe aux autres pour qu'ils mangent ensemble, puis il arrive son beau frère pour lui mettre la ceinture "asaru" et il dit "*beggesqyam sebea warrac, rnig-am tamazirt s ufella*", la mariée met "*a mendil, takessiwt, lfuđa, asaru yeddawaren*" les sabots, elle s'assoit dans une place tranquillement sans même lever les yeux pour ne pas avoir l'air d'une méchante, et les femmes chantent et dansent, puis

les femmes distribuent "*tacullidt* : (*lesfenğ*, *lmeqrut*, *timellalin* dans des (*iyerbula*) avec du thé " pour les femmes du village .

Pour le lendemain du mariage (sbah n tmeyra) :

Les femmes reviennent en apportant "*tibiskwin*" à l'intérieur on trouve du pois chiche, semoule, sucre...etc. En échange on leur remet du couscous, beignets, "*lmeqrut*", et les œufs ...et elles restent pour déjeuner en leur servant du couscous. A ce moment le marié doit manger "*tashimt n uksum*", que sa femme lui avait ramené de chez elle ; ce morceau de viande doit être cuisiné dans le bain de la mariée.

La matinée du septième jour, la mariée met une robe kabyle et du henné "*lhenni*". Accompagnée par la famille du mari va à la mosquée en apportant de la galette kabyle, des beignets "*meqrut*, *ayrum n tehbut*, *lesfenğ*", à son retour de la mosquée la mariée doit préparer du pain ou des beignets "*tamtunt*, *lesfenğ*". Un ou plusieurs moutons seront sacrifiés pour recevoir la famille de la mariée qui vient rendre visite à leur fille en ramenant "*aqecwal n lesfenğ*".

On leur servait du couscous et à la fin de la réception, la famille quitte le foyer de leur fille en apportant avec eux le couscous, la viande cuite, le tissu, les foulards..."*seksu d useqqi*, *tiqerdin n uksum*, *taqendurt n lehrir*, *timehremt ...*".

Pour le mariage de la femme :

Avant qu'elle porte sa robe de mariage, elle doit d'abord porter des anciens vêtements dans le but d'apparaître plus belle et séduisante dans sa nouvelle robe de mariage, et elle monte à la soupente "*takanna*)".

Le soir du mariage :

On dit que la femme la plus riche du village et celle qui a un garçon aîné doit du henné à la mariée, cette dernière mange le couscous avec le sucre et de la viande "*seksu d sker*, *aksum yewwad d axel n yirrij*". Le couscous se prépare le jour du mariage "*leftil*", "*lmaqrut*" et les beignets aussi la veille. Au petit déjeuner "ass lhenni" les femmes servent du café au lait , des beignets kabyle et du "meqrut" aux invités. À midi une vingtaines d'hommes qui font partie de la famille du marié apportent avec eux la viande, 10 litres de huiles d'olive, 32 kg de semoules, la levure kabyle qui est considéré comme un symbole "*lfal*, *tasmart n uzger*, *zzit uzemmur*, *snat lgelbat n uwren n yirden dixel-is ciṭuḥ n urekti iwumi qqaren iyès n tmurt*", ils restent pour déjeuner. Le plat servie est le couscous soupe et viande, en ce qui concerne ce déjeuner il y en a ceux qui achètent de la viande et d'autre qui égorgent leurs propre moutons.

A leur retour, ils apportent des beignets "*aqecwal n lesfeng*", pour le diner c'est le couscous avec des grands morceaux de viande.

Le jour du mariage (ass n tmeyra) :

Le petit déjeuner c'est le café au lait des beignets, "*sfeng d l maqrut*" le déjeuner c'est le couscous avec de la viande.

**Aujourd'hui :**

Pour l'homme :

Le premier jour :

On égorge un bœuf, On peut aussi distinguer que certaines familles achètent seulement de la viande et de la hanche "*tajejjirt*" dans la boucherie, dix personnes vont emmener la viande à la maison de la mariée pour déjeuner et lire la Fatiha.

Le jour du henni :

Le matin les femmes préparent du couscous sans viande pour les membres et les invités de la famille, ajoutant à ça elles préparent aussi un repas composé généralement de chorba foie frites et de la salade ...etc. et du dessert (fruit de saison, limonade) pour les personnes qui vont aller emmener la semoule "*awren*". pour le petit déjeuner (matin et soir) durant les deux jours du mariage on sert du lait, café, gâteaux et "*maqrut*".

Le soir, les invités dîneront la "*tikerciw d buzelluf*" le dessert (limonade, fruit de saisons).

Le jour du mariage (ass n tmeyra) :

Le plat servi est généralement est "*c̣itha*", chorba, couscous, frites, le riz, les olives vertes, salade, "*mtewwem*", haricots vert sauté, "*lhem lehlou*", la viande rôtie, le steak.

Le couscous est présent généralement dans les fêtes où le nombre de personnes est grand ou bien une famille pauvre, et aussi y'en a ceux qui emmènent des plats de couscous à la mosquée "*lwaeda*", "*tabeqsit n seksu*" en raison de manque d'espace à la maison ou bien ceux qui ne peuvent pas faire un grand mariage. L'après midi, ils partent dans un cortège pour ramener la mariée avec des voitures.

Quand la mariée arrive à la maison de son mari, sa belle mère à sa rencontre avec un grand plat "*tabeqsit*" qui contient un brochet "*tafezzimt, tagersa*", et un tami "*ayerbal*", on trouve à l'intérieur des : fèves, blé, pois chiches, œuf, pain.

Le soir le diner est servi seulement pour la famille de la mariée et les invités, les habitants du village ne sont pas concernés, le soir ils font la fête "urar", un DJ, "*iḍebbalen*," pièce montée.

#### Le lendemain :

La famille de la mariée vont revenir pour déjeuner, et les plats servis généralement sont : couscous, les olives vertes, "*mtewwem*, le riz, frites, salade, chorba, viande rôtie, steak, entrecôte, *them lehlou*, les haricots verts ...etc."

Le septième jour les plats servis sont et les traditions sont les mêmes que le troisième jour du mariage "sbaḥ tmeyra"; mais il n'est pas vraiment commémoré comme avant. Dans certain cas, on distingue que la mariée ira à sa maison au lieu de recevoir sa famille.

#### Pour la femme :

##### La vieille de la fête :

La famille du mariée vont ramener de la viande "taqejjirt n uzger", 50 kgde semoule, 5 litres de huiles d'olives, 5 litres de huiles végétale, 1 paquet de levure boulangère, 1 paquet de sel. Les légumes se préparent la veille du mariage.

Le jour du henné "*lhenni*", au petit déjeuner on sert des gâteaux, du "*meqrut*" et des beignets.

A midi la famille du marié vont venir pour déjeuner et lire la Fatiha," les plats sont la chorba, salade, haricots verts sauté, les olives vertes, le riz, la viande rouge ou blanche".

De nos jours dans le mariage de la femme, d'abord la mariée prépare son trousseau.

Avant une semaine de la fête, les femmes préparent les gâteaux pour "*taculliḍt*", (gâteaux secs, orientaux, traditionnels,) et quatre jours avant elles préparent aussi du "*meqrut*", il y'en a ceux qui se préparent les beignets la veille du mariage. La fête est animée par un DJ, où on trouve les invités et les membres de la famille dansent pour exprimer leurs joies, au même temps les jeunes allument des feux d'artifices. L'une des étapes les plus importantes des mariages de nos jours est la coiffure ou la mariée doit faire une belle coupe pour la "*tessdira*" du soir.

#### Les interdits du mariage à " At Ggaret" At Djennad :

Le premier aïd après le mariage, la mariée ne doit pas nettoyer le (*buzelluf*) pour ne pas salir ses mains.

## 5. Les fêtes agraires :

### 1) Yennayer " le premier jour de l'an " :

#### 1-1. A "At Gouaret" At Djennad:

Les vieilles racontent qu'à l'époque le jour même du rite tout d'abord ils sacrifient une volaille élevée dans leur propre ferme, après les femmes de la maison préparent le poulet avec du couscous. "*Imensi n yennayer*" nécessite des préparatifs préalables, à partir d'aliments précis qui accompagnent la préparation du bouillon tout comme des légumes secs il faut qu'il ya 7 sept ingrédients " les lentilles, les fèves, l'haricot en grain, les oignons, pois chiches, la viande sèche (*aqeddid*), poivre" car c'est une obligation "*ddewa*" et le poulet, les femmes ajoutent la tête du coq car d'après elles il existe un remède "*deg uqarruy n uyazzid i tella dwa*", quand le bouillon est prêt les membres de la famille doivent goûter la sauce toute seule car d'après elles c'est un remède, et en plus les os il ne faut pas les jeter, car elles les sèchent ensuite elles le broient après elles utilisent cette poussière contre les brûlures et les maladies de la peau et elles gardent la graisse de la volaille en sellant pour soigner les maux de gorge; et aussi elles préparent des beignets berbères (*sfenğ*) à base de semoule ou de farine pour aller rendre visite à leur proche (*tiwelliyin*), on préparait aussi un plat composé de petit pois, les fèves, pois chiches, un peu de viande sèche (*aqeddid ney acedluh*) on rajoute aussi un coq. Ce plat est considéré comme un remède.

#### Aujourd'hui :

Il ya eu quelques changements dans la façon de célébrer "*imensi n yennayer*", les familles de nos jours sacrifient une volaille qui est achetée dans la boucherie, les ingrédients utilisés sont les mêmes "*sebea isufar*" pour préparer le bouillon.

#### Les interdits de yennayer chez les (At Djennad):

- le garçon ne doit pas prendre le foie de la volaille pour qu'il soit dur.
- les filles doivent prendre l'aile de la volaille pour qu'elles s'envolent c'est-à-dire elles se marient.

**1-2. A " Ait Ikhlef" Bouzeguene:****Au passé :**

Les vieilles racontent que le premier jour de l'an, ils vont tout d'abord sacrifier un poulet " volaille ", ils doivent couler le sang " *ad azlen i damen*" car ils disent puisque c'est le début de l'année c'est comme un portail de protection contre les malédictions et les mauvaises ondes, ainsi les femmes doivent préparer le couscous accompagné d'un bouillon avec ce poulet à base de sept 07 ingrédients principales (les lentilles, les fèves, l'haricot en grain, les oignons, pois chiches, et les épices " quand le bouillon est prêt ils appellent la famille la plus proche dans le village pour manger ; puis le lendemain les femmes font des préparations à base de l'huile ( *cyad* ) comme des crêpes ( milles trou ,*tiyrifine* ) ou des beignets ( *sfenġ* ) parce que c'est un porte bonheur c'est-à-dire la vapeur qui sort quand elles font cuire ces préparations qui envahissent la maison, ils combattent toute les mauvaises œil qui sont dans la maison ( *ein ttu* ) ,puis les jeunes filles vont aller chercher une épine " *uzzu*" qui vont faire bruler et cette épine va dégager des gouttes d'eau et accompagnée d'un chant, un complet

"*ru ney ruy d t-ttazzal am wasif ur tqiṭṭif*", elles grattes leur sourcil avec cette épine pour que leurs sourcil reste rouge et brillant, aussi que leur regard soit sein et sa s'appel "*timi n uzzu*".

**Les interdits de yennayer à (Bouzeguene) :**

- Le chef de famille doit prendre la tête de la volaille parce que c'est lui le responsable et aussi pour qu'il soit fort contre les maladies " ur t-yekkat ara lahlak uqarru am bouzerqum".
- le garçon ne doit pas prendre le foie de la volaille pour qu'il soit dur.
- les filles doivent prendre l'aile de la volaille pour qu'elle s'envole c'est-à-dire elle se marie.
- les nouveaux nées "garçons" fond leur première coupe de cheveux, accompagnée de couscous aux fèves .

**Aujourd'hui :**

Ils y'a eu beaucoup de changements, toutes les traditions de "yennayer" sont toutes presque disparues.

Le premier jour de l'an "yennayer" les gens vont aller chercher des volailles ou des poulets tout prés c'est-à-dire nettoyés et tout, les femmes vont juste préparer le couscous à base de bouillon de volaille accompagné de 07 sept ingrédients "les lentilles, les fèves, l'haricot en grain, les oignons, pois chiches, et les épices " et le mangent entre eux, ils invitent personne et personne ne les invites, tout les liens de familles sont coupés, elles préparent ni gâteaux ni rien du tout elles ont effacés toutes les traditions surtout les femmes fonctionnaires parce qu'elles ont pas le temps .

**2) " Amager n tefsut" Le premier jour du printemps :****2-1. A "Ait Ikhlef" Bouzeguene :****Au passé :**

Les vieilles femmes racontent lors du premier jour du printemps, les femmes doivent aller chercher une plante nommée (le thapsia) c'est-à-dire "*aderyis*" qu'elle nettoient et préparent pour le lendemain (le premier jour du printemps) , ce rituel consiste à la préparation d'un couscous servie et consommé une foi dans l'année, pour le premier jour du printemps , ce couscous "*seksu n udeyis* " est accompagné généralement de pommes de terre, les carottes ,le fenouil l'oignon et comme légumes sec : les pois chiches, et les œuf.

La préparation du plat : on plonge dans une marmite rempli d'eau la plante (aderyis) avec les œufs et en met un couscoussière dessus tous les légumes épluchés et coupeés, à la mis cuisson on met le couscous dessus et on laisse jusqu'à la cuisson complètes en vapeur.

Ce plat doit être consommé le matin arrosé d'huile d'olive puis ne pas prendre d'eau jusqu'à midi pour risque de tomber malade.

Puis elles sortent cueillir des fleurs pour que leurs jours s'épanouissent en bonheur et en santé.

Mais **aujourd'hui** ce rituel a disparu dans notre région tous ce qui reste de ce rituel est dans la mémoire de nos vieux alleux.

2-2. A " At Gouaret" At Djennad:Au passé :

Les vieilles femmes racontent avant le lever du soleil, des enfants partent à la réception du printemps en portant avec eux des œufs et (*acebbaḍ*) et en chantant : " *A lala tafsut am yijeḡḡigen, a tikli n tsekkurt yer yiberwaqen, ad d-teseuḍ aqcic isem-is belqasem* ", aussi en ramassant toute sorte de fleurs, puis s'arrêter pour manger les œufs et "*acebbaḍ*" ramené de chez eux. À leur retour, les enfants continuent leur chemin en chantant. Lorsqu'ils arrivent chez eux, ils exposent le bouquet de fleurs ramené de la forêt et dans n'importe quel endroit de la maison pour une raison symbolique "lfal" et ils vont manger des crêpes kabyles au déjeuner.

Aujourd'hui :

Maintenant est pratiqué dans quelques villages seulement mais il reste en voie de disparition, la méthode est resté la même sauf qu'ils ont ajouté des beignets kabyle, des bonbons et des gâteaux ainsi que des boissons, maintenant n'est pas pratiqué comme avant.

3) Ləinṣla :3-1. A "At Djennad" :Au passé :

Les vieilles racontent que cette fête est célébrée pour ceux qui ont des vaches, ils préservent du beur jusqu'à cet événement puis ils le font fondre à l'aide des "*ticcicin*" dans une marmite au même temps ils cuisinent de la galette kabyle pour ensuite les donner aux pauvres.

Aujourd'hui :

Cette tradition n'est plus n'est plus pratiquée comme avant.

3-2. A "Ait Ikhlef" Bouzeguene:

Cette tradition n'a jamais été célébrée ni au passé ni aujourd'hui.

#### 4) "Iweğğiben" le début des labours" fête des labours :

##### 4-1. A "Ait Ikhlef "Bouzeguene :

###### Au passé :

D'après les vieilles femmes "Iweğğiben" marque le début des labours. C'est dans une ambiance empreinte de convivialité, de fraternité et de joie que ce rite, qui est célébré avec la fameuse *Waâda* (offrande) consistant en la distribution du contenu d'un tamis : de grain de blé et d'orge, des fruits secs, à l'image de la figue sèche, les fèves sèches, les œufs, les grains de blé ... accompagnés d'une perle de bœufs.

Le 1<sup>er</sup> jour de labours un vieux d'une famille du village sort pour aller dans les champs il vêtus d'une grande cape blanche (*acluḥ d acebḥan*) qui lui arrive jusqu'au pied et qu'il tire avec lui une perle de bœufs accompagnées d'un bâton pour conduire les bœufs et prend avec lui un soc et la charrue et ce vieux tire avec lui tous les perles de bœufs du village , quand ils arrivent au champs qui vont labourer le vieux prend les grains et des coupon de laine accompagné d'un peu de grain de blé , d'orge et de fèves et il va les planter et la première perle de bœufs va tiré et commencé à labourer puis une deuxième perle jusqu'a ce que toute les perles du village sont terminées et tout les champs du village sont labourer et les femmes ramènent avec elles de l'huile d'olive, des figues sèches et des galettes et préparer un couscous accompagné de fèves, et le vieux va les donner aux enfants et à tout les gens qui sont venu pour labourer. Et s'ils n'ont pas terminés le jour même ils vont revenir le lendemain pour continuer de labourer tout les champs qui restent et les femmes du village vont préparer du couscous d'orge accompagné d'un bouillon de potiron et d'oignon et elles vont ramener a manger aux gens qui labourent et elles vont dire (*ayam ad t-tečcem " awzi iweğğiben "*) et d'après ces vieilles ce rituel marche vraiment parce que ça donne des résultats.

Mais **aujourd'hui** ce rituel n'existe plus il existe seulement dans la pensée de nos vieux qui sont en voie de disparition.

##### 4-2. A "At Gouaret" At Djennad:

###### Au passé

Les vieilles racontent que cette tradition, les ouvriers font ce qu'on appelle "*ayebber*". On cuisine des fèves avec "*abišar*" pour les membres de la maison. On prépare aussi des beignets

"*tabeqsit n lesfeng*". Les hommes qui vont aller pour cultiver la terre emmèneront avec eux "*ayerbal n lesfeng akked d tfezzimt*" et du café au lait et chaque personne qui passera à côté d'eux l'inviteront à manger on disant "*arrwah ad t-trebhed*". Ajoutant à ça, les femmes préparent des crêpes kabyle "*tiyriyin*" la première crêpe préparé sera jeté dans un endroit non propre "*tazulyt*", elle est considéré comme un repas pour les insectes "*imensi n yibelεac*".

### **Aujourd'hui :**

La célébration du premier jour de l'automne dans nos jours est toujours vivante. C'est la même façon que celle du passé.

### **5) Anzar :**

#### **5-1. A "At Gouaret" At Diennad:**

### **Au passé :**

D'après cette tradition les femmes doivent faire ce qu'on appelle "*acebbeh n uyenja*", elles doivent faire le tour du village et frappées aux portes de tous les habitants ; ces derniers à leurs tour lui donneront des ingrédients comme le blé, légumes, et de l'huile. A la fin de cette récolte, elles iront à la mosquée pour préparer ce qu'on leurs avait données "elles vont seulement cuisiner ce qu'elles ont récolté avec l'aide d'autre femme du village", elles ne devraient pas goûter cette nourriture jusqu'à ce que le ciel commencera à pleuvoir.

### **Aujourd'hui :**

De nos jours on distingue que la tradition du "*acebbeh i uyenja*" par un foulard et "*taellamt n bucaqur*" existe encore les femmes prennent la route du village en chantant "*anzar anzar, ad t-teww nnaema n uzrar, ad t-ternu tin uzayar, a rebbi sew-itt yer uzar, ayenja la yetteqlilih nnig uxxam uqulih, a rebbi seqwu-tt mlih*" aux portes des villageois. À leurs tours ces derniers donneront quelque chose (semoule viande sel...etc.). A la fin elles iront à la mosquée pour préparer le déjeuner pour les femmes du village et les vieillards qui donneront "*da3wa lxir*" les femmes rejoignent leurs maisons dès que le ciel commence à pleuvoir et après avoir préparé le diner. Au soir, les hommes du village dîneront à leurs tours.

**5-2. A "Ait Ikhlef" Bouzeguene :****Au passé :**

D'après les vieilles ce rituel est célébrée les femmes vont aller voir soit tout le village soit un cartier du village pour chercher de la semoule, après elles vont faire des préparations à base de semoule comme " *sfenğ, ayrum,tiyriřin* " ensuite elle vont sortir crier un complet " *anżar anżar a rebbi switt yer ażar*",et quand la pluie tombe ils vont distribuer toutes les préparations " *sfenğ, ayrum,tiyriřin* "

Mais **aujourd'hui** ce rituel n'est plus pratiqué il est resté juste dans la mémoire de nos alleux.

**6) Le premier jour de l'été :****6-1. A "At Djennad" :****Au passé :**

Les vieillents disent qu'on prépare le couscous (*ařtal n seksu*), on nettoie de l'ail pour le mettre comme des bracelets dans les mains des enfants jusqu'à ce qu'il sèche pour une raison symbolique (*řfal*).

**Aujourd'hui :**

Ce rituel de nos jours a complètement disparu, il n'est plus pratiqué.

**6-2. A " Ait Ikhlef " Bouzeguene :**

"Ce rituel n'est jamais était pratiquer ni au **passé** ni **aujourd'hui** ".

**6. Les fêtes de passages : La naissance :****6-1. " Ait Ikhlef" Bouzeguene :****Au passé :**

Les vieilles racontent que lorsque la femme va accoucher , elle va dire à sa belle mère qu'il est temps de l'arriver du bébé et la belle mère va appeler les sages femmes , elles sont deux c'est-à-dire " *lqibla*" et l'une des sages femmes va contrôler la femme si ce n'est

pas un faut signale ,elle va dire à la femme de bien poussée pour que le bébé sorte et puis l'une des sages femmes va attendre le bébé et l'autre va le prendre dans ses bras et masser la femme sur le ventre pour qu'elle aident à faire sortir le bébé , après elles vont faire un couteau sur le feu qui est déjà allumé " *lcanun*" la belle mère ou l'une des femmes de la famille va prendre le bébé pendant que l'une des sages femmes va couper le cordon avec le couteau préchauffer .

Pour la femme :

Le premier jour : Les femmes de la maison vont lui préparer des œufs " *abeyrir*" qui est préparé de (d'œufs et de sel) pour lui redonner des forces, et sacrifier une poule s'ils ont à la maison si non rien. Les femmes vont la faire cuire dans un bouillon et elles donnent une bonne cuisse pour la femme qui a accouchée pour qu'elle récupère bien et allaite le bébé.

Le troisième jour : La famille de la femme vont lui préparé des choses à base d'œufs ça s'appelle (*tazla*) comme (*abeyrir et taħbult*).

"(*Taħbult* qui est préparée à base d'œufs de semoule, d'huile et de levure), à la cuisson cette préparation sera accompagnée de sucre ou de miel" et les femmes de la maison vont aller distribuer (*taħbult*) à toute la famille qui habite dans le village.

Le septième jour "ssbue" : les femmes de la maison vont lui faire un couscous de fève, pois chiche, c'est-à-dire (*mejyiyed*) sous forme de "*tameqfult*" et appeler toute la famille pour manger.

Ainsi de suite la femme va prendre que du bouillon chaud (*cerba, leeds, taħluqt, lubyen...*) pour qu'elle va avoir du lait pour allaiter son enfant.

Un mois après la femme doit se lever, se laver pour qu'elle aille à la fontaine cherchée de l'eau, elle doit prendre avec elle du blé et des légumes secs comme (fève, pois chiches ou haricots) et les jeter dans la fontaine pour que les jours du bébé soit fleuri (*ad ġuġgen wussan*). De retour elle doit remplir sa bouche d'eau de la fontaine, elle ne doit pas les jeter jusqu'à son arrivée à la maison, elle doit les jeter sous le berceau du bébé pour sa santé et la santé de son enfant.

Pour le bébé :

Quand le bébé sera né la première chose que la sage femme lui fait c'est de le huiler avec de l'huile d'olive accompagné de sel pour que ce bébé soit bien propre, c'est dire pour que ça sueur ne sente pas mauvaise, surtout pour éviter les poux, pendant sept 07 jours, le lendemain matin la famille va prendre une sorte d'herbe qui se nomme (*tineffalin*) avec de l'huile d'olive et vont l'appliquer sur le corps du bébé trois à quatre fois pour qu'il soit fort, éloigné les mauvaises œil et surtout pour avoir de la chance.

Si c'est un garçon :

- En lui sacrifie un animal (coq ou mouton) selon les moyens de la famille à sa naissance.
- On ne doit pas couper ses cheveux jusqu'au nouvel an "*yennayer*" pour sa santé (*ad i sşehi uqgeruy-is*), les femmes vont préparer un couscous de fève, accompagné d'une préparation à base de lait qui s'appelle "*acewwaq*" et inviter toute la famille "*adrum*". Si la famille de l'enfant a les moyens ils lui font une grande fête "*tameyra s wurar*". ils font tous ça pour accueillir le premier jour de l'an "*yennayer*" avec du bonheur et de la joie pour que les jours de cet enfant soit comme telle.
- Sa première sortie au marché ils vont lui ramener une tête de bœuf et son cœur, pour qu'il va avoir du cœur, la tête de la famille (*ad yeseu ul akk ad yuyal d aqqaru*), à l'arrivée les femmes vont préparer un couscous avec cette tête et ce cœur, et appeler toute la famille à manger.

Mais si c'est une fille ils vont lui faire rien parce qu'au passé la position de la femme était réduite et mal vue dans une société où le mâle domine.

Aujourd'hui :

Il s'est passé un léger changement de la situation de la femme, quand elle va accoucher, son mari l'accompagne à l'hôpital et elle va accoucher soit normalement soit césarienne.

A la sortie de la femme et du bébé :

Pour la femme :

Le premier jour :

Elles vont lui préparer quelque chose à base d'œufs (*taħbult ney abeyrir*) accompagné de viande et une soupe de légumes.

Le troisième jour: "tazla"

La famille de cette femme vont lui préparer des gâteaux à base d'œufs (*tihbulin*) qui sont préparés avec ( des œufs , sel, lait, huile, farine, semoule et levure avec un batteur pour les mélanger ,accompagnés de sucre glace et de miel ) , la femmes de la maison vont distribuer à la famille du village.

Le 15<sup>eme</sup> jour :

Les deux familles s'assemblent tous à la maison, vont apporter des cadeaux, des plateaux d'œufs, des boissons ... etc. Ils vont faire un diner à base de couscous et de viande accompagné de légumes ou d'autre plats variés comme (le riz, l'haricot, les frite, la viande, le poulet...etc.)

Pour le bébé :

Le premier jour en lui fait es soins à l'hôpital, quand il arrive à la maison la grand-mère va lui appliquer d'huile avec du sel, ensuite ils vont lui appliquer des crèmes pour bébé et des couches , car il existe toutes sortes de choses pour les nourrissons aujourd'hui, et on a oublié toutes les traditions de nos alleux.

## **6-2. " At Gouaret" At Djennad :**

Au passé :

Les vieilles racontent que :

Le jour même:

A l'accouchement de la femme, on lui préparait des omelettes "*tarkuct*", qui est soupe de lentille avec de la viande blanche "*ayaziđ n tmurt*". Que se soit un garçon ou une fille.

Le troisième jour :

Elles cuisinaient du couscous composé de légumes sèches " pois chiche, fèves secs, lentilles, haricots sec" et de viande blanche.

Au septième jour :

On faisait ce qu'on appelle "*sbeeyam n wuftiyen*" qui est un plat "*tabeqsit*" composé de fèves secs et du couscous et un autre plat composé d'œufs dur et de "*acwwaḍ*" avec du couscous . Cette nourriture sera emmenée à la mosquée. Et un mois après on sacrifie un mouton et on prépare aussi du couscous en invitant seulement la famille et les proches. La famille de la femme lui ramène : "*acewwaḍ, lemsemmen*", semoule, des œufs(200), sept poulets, miel, un broche et il y en a aussi ceux qui rajoutent un mouton.

Aujourd'hui :

Il ya eu beaucoup de changements, la femme enceinte mange de la viande, des fruits,

Le jour même :

L'accouchement on prépare de la viande et du lait au matin, "*acewwaḍ*" avec des œufs. Au déjeuner la femme mangera une soupe de légumes sec " lentille, haricots " et de la viande blanche.

Au troisième jour :

Elles font une réception pour les membres de la famille ou on cuisine du couscous et de la viande blanche.

Le septième jour :

Elles cuisinent du couscous, *mtewwem*, *chorba*, ...café au lait pour le gouter du soir "*lesfenğ, lemsemmen, abeyrir* ".

La famille de la femme lui ramène : *acewwaḍ, lemsemmen*, œufs, gâteaux, poulet, viande, bijoux(or ou argent), couscous, boîte de tomate, lentille et haricot kabyle.

Les interdits pendant la grossesse sont :

- Il ne faut pas préparer "*lemsemen*" par crainte que la femme concernée par l'accouchement décède
- La femme doit pas avoir une fille si non l'humiliation hanterait la maison jusqu'au quarantième jour de sa naissance "*ad ielleq ddel di lmaderya n sqef alama rebein n wussan*".

## 7. Fêtes religieuses :

### 7-1. "Leïd tamectuht":

#### 7-1-1. A " Ait Ikhlef" bouzeguene:

#### Au passé:

D'après les vieilles femmes "*leïd tamectuht*" se célèbre le jour de la fin du ramadan c'est-à-dire quand ils ont vue la lune complète.

#### La vielle de l'aïd :

Les hommes : parent au marché pour chercher des fruits et légumes selon la saison.

Les femmes : préparent des préparations à base de semoule (*seksu d lesfenğ*) et aussi elles font le henné "*l ħenni*" pour les enfants et elles mêmes parce que c'est un porte bonheur et aussi c'est la tradition.

#### Le jour même de l'aïd :

Les femmes : se lèvent tôt pour préparer le couscous à base de viande et de légumes (elles vont préparer un bouillon de légumes selon la saison soit avec des fèves, d'haricots, artichaut... etc.) Accompagn de couscous avec d'huile d'olive et de viande rouge.

Les hommes : vont aller à la mosquée pour la prière de l'aïd, ils prient et chantes des complets religieux avec louanges. A la fin de la prière ils vont souhaiter des vœux de bonheurs, de joies, de santés et de chances, et ils vont s'embrasser "*ad myafaren*".

A la sortie de la mosquée chaque homme doit aller rendre visites avec un panier remplie de (*lesfenğ*, de fruit de saison), aux femmes de la famille (filles, sœurs et tantes) "*ad yafren tiwelliyin*" soit du village soit des autres villages.

#### Aujourd'hui

Cette fête a eu beaucoup de changements. Une semaine avant les femmes préparent des gâteaux de toutes sortes (sablés, mchewek, baqlawa...etc.), parmi ces femmes il ya celle qui

travaille donc elles sont obligé d'acheter des gâteaux , et elles doivent amener leurs enfants pour acheter des vêtements pour la célébration de cette fête.

### **La vielle de l'aïd :**

Les hommes : partent au marché "souk" pour acheter des fruits , des légumes , de la viande. Aussi ils emmènent leurs enfants pour leurs acheter des bonbons et des jouets pour la fête.

Les femmes : vont nettoyer, laver, et terminer les préparations à la maison. Et le soir elles vont préparer le henné pour le faire aux enfants et à elles mêmes car c'est un porte bonheur.

### **Le jour même de l'aïd :**

- Les hommes : partent à la mosquée pour la prière de l'aïd, ils prient et allument des complets religieux avec louanges dans la mosquée pour que ça s'entend de loin , à la fin de la prière ils vont souhaiter des vœux de bonheur, de joie, de santé et de la chance. Après les hommes de chaque famille vont passer aux maisons pour les voir (*ad yafren*).  
Devant la mosquée les enfants joue et cours avec des jouets partout.

Et après ils vont aller rendre visites avec un panier (qui est remplie d'une boîte de gâteaux variés, de fruit de saison, des boissons et des sucreries), aux femmes de la famille (filles, sœurs et tantes) " *ad yafren tiwelliyin* " soit du village soit des autres villages.

- Les femmes : préparent le couscous avec le bouillon de viande et de légumes selon la saison, de la salade varié et après elles vont préparer une tables bien garnie de gâteaux variés avec de différentes boissons (jus, soda, lait, café, thé...etc.). Pour que ceux qui passent à la maison vont prendre (*imyufar*). L'après midi quand leurs familles sont repartis, elles vont aller au cimetière rendre visite à leur proche qui sont mort et donner des dons "*lwaeda*".

**7-1-2. A "At Gouaret" At Djennad:****Au passé :**

Les vieilles racontent lors de la célébration de cette fête :

La vielle de l'aïd "leid tamezyant":

Les femmes se mettent à préparer des beignets afin de les envoyer le matin à la mosquée lors de la cérémonie du sacrifice "*lewziεa*". Au diner c'est le couscous et de la viande ramené de la mosquée.

Le lendemain de l'aïd :

Les gens rendent visites à leurs sœurs, cousines et ils apportent avec eux des beignets.

**Aujourd'hui :**

On prépare des gâteaux environ trois jours avant l'aïd et les beignets seront préparés la vielle.

Le jour de l'aïd :

Les gens du village apportent avec eux des gâteaux, beignets, café au lait et de l'eau à la mosquée. Au déjeuner on cuisine divers plats comme les frites, foie, poivron, salade ... . Au diner c'est toujours le couscous.

Le lendemain :

On cuisine différents plats comme l'haricot vert, les olives, le riz et de la viande.

**7-2. " Leid tameqqrant":****7-2-1. A "Ait Ikhlef" Bouzeguene:****Au passé:**

D'après les vieilles "*leid tameqqrant*" se célèbre deux mois après "*leid tameçtuħt*".

- **La vielle de cette fête c'est-à-dire "ass imensi leid" :**

Les hommes :

Vont veiller dans le cimetière du village "*sidi abd lwaḥed*" qui est un tombeau au milieu du cimetière parce qu'il ya un marché là-bas, toute la nuit ils vont faire leurs courses et subvenir aux besoins de leurs femmes et leurs enfants pour cette occasion (des vêtements, des jouets et du henné ...etc.)

Les femmes :

Puisque toute la journée les femmes sont interdites de sortir, car tout les hommes des villages voisins et des alentours vont et viennent au marché. Alors tout comme les hommes toutes la nuit elles vont faire leurs besoin comme aller chercher de l'eau à la fontaine.

Puis quand les hommes sont revenus au village avec leurs courses et que tout le monde sont rassemblés, ils vont faire le henné, chanter et danser, c'est-à-dire une fête au bout milieu de la nuit, ils vont passer la nuit au cimetière "*sidi abd el waḥed*".

- **Le jour même de cette fête :**

Les hommes :

Après la prière de l'aïd du matin, chaque homme du village va aller rejoindre sa maison, pour sacrifier un mouton comme la tradition l'exige, c'est-à-dire c'est le chef de la maison qui doit sacrifier ce mouton et quand il va finir, il doit manger le foie du mouton, il va la faire griller à la poile , car celui qui doit sacrifier doit rester à jeun jusqu'à ce qu'il sacrifie le mouton.

Les femmes :

Vont préparées un couscous à la viande accompagné d'un bouillon de légumes de saison, après elles vont préparer les outilles, tout ce qu'ils auraient besoin pour le sacrifice du mouton comme (les couteaux, une poignée de sel enroulé dans un bout de tissue et de l'eau ...etc.)

Quand tous le monde est fini de faire du "*buzelluf*", c'est-à-dire de griller la tête et les pieds du mouton, elles préparent un bouillon avec ce "*buzelluf akked leeṣban*" :

Pour la préparation du "eesban" :

Il faut prendre de (la semoule, de l'huile, des oignons, de l'ail, des épices, des œufs) et tout mélanger jusqu'à ce que sa devient une pate, ensuite elles vont maitre cette préparation dans le gros intestin " *ajeεbub ameqqran*" du mouton et les attacher avec un file des deux coté pour que cette préparation ne se perde pas.

La préparation du bouillon :

Il faut des légumes sec (haricot, lentilles, pois chiche) des oignons, d'ail, de l'huile, des épices, de l'eau, et maitre le "*buzelluf*" et les triples "*tikerciwin*" du mouton, à la semi cuisson on ajoute le "*eesban*".

En suite ils appellent toutes les femmes de la famille qui habitent au village (fille, sœur, tante), ils vont faire des grillades à base de viande et manger entre eux "*ad d-skenfen*".

**Le lendemain de la fête : " ass n lemyafra" :**Les hommes :

Ils doivent couper le mouton et le diviser, donner une part pour la faire salée, séchée et laisser jusqu'à "*taεacurt*" , ainsi ils vont aller rendre visite aux femmes de la famille (sœur, fille et tante) soit dans le village soit dans les autres villages de la région. Ils vont prendre avec eux un panier remplie de (une hanche du mouton sacrifié, un peux de (*buzelluf, leesban akked d tkerciwin*) des fruits de saison et des gâteaux "*lesfeng*").

Les femmes :

Vont préparer un couscous à base de viande et de légumes, des grillades à base viande du mouton pour leurs familles. Et attendre leur famille et manger tous ensemble.

Après que l'homme a découpé tout le mouton, la femme assemble toutes les miettes et les os qui en tomber du mouton, et va préparer un diner avec un couscous accompagné de bouillon avec ces os. Et sa s'appel le diner des os "*imensi n bu yeysan*".

**Aujourd'hui :**

Cette fête na pas eu beaucoup de changement.

**La vielle de la fête :**Les hommes :

Vont aller au marché et prendre tout le nécessaire (fruits, légumes, gâteaux...etc.) et ils amènent leurs enfants pour les acheter des vêtements et de jouets.

Les femmes :

Vont faire des préparations tous comme le ménage et préparer des gâteaux.

**Le jour de l'aïd :**Les hommes :

Après la prière de l'aïd du matin, chaque homme du village va aller rejoindre sa maison, pour sacrifier un mouton, c'est-à-dire soit le chef de la maison qui doit sacrifier ce mouton, quand il va finir il doit manger le foie du mouton, il va la faire griller à la poile car celui qui doit sacrifier doit rester à jeun jusqu'à ce qu'il sacrifie le mouton.

Les femmes :

Elles vont préparer un couscous à base de viande accompagné de bouillon de légumes avec de la salade variée et du poivrant, pour le déjeuner. Ensuite elles vont laver les triples et faire griller le "*buzelluf*".

Mais pour le diner elles vont préparer un bouillon avec du "*buzelluf akked leesban*".

Pour la préparation du eesban :

Il faut prendre de (la semoule, de l'huile, des oignons, de l'ail, des épices, des œufs, il y'on a celles qui ajoutent de la viande hachée et des olives verte...etc.) et tout mélanger jusqu'à ce que sa devient une pate, ensuite elles vont maitre cette préparation dans le gros intestin "*ajeεbub ameqqran*" du mouton et les attacher avec un file des deux cotés, pour que cette préparation ne ce perde pas.

La préparation du bouillon :

Il faut des légumes secs (haricot, lentilles, pois chiche) des oignons, d'ail, de l'huile, des épices, de l'eau, et maître le "buzelluf" et les triples "tikerciwin" du mouton, à la semi cuisson on ajoute le "eşban".

Quand tout est fini ils vont s'assembler autour d'une table et vont manger.

Le lendemain de la fête : " ass n lemyafra" :Les hommes :

Ils doivent couper le mouton, le diviser et donner une part pour la faire salée, séchée et laisser jusqu'à "taecurt", puis ils vont aller rendre visite aux femmes de la famille (sœur, fille et tante) soit dans le village soit dans les autres villages de la région. Ils vont prendre avec eux un panier rempli de (une hanche du mouton sacrifié, des fruits de saison ,ils vont ajouter un kilo de viande de bœufs, un peu de ( *buzelluf, leşban akked d tkerciwin*) des gâteaux, des boissons et des sucreries...etc.).

Les femmes :

Vont préparer des frites accompagnées de grillades à base viande, de la salade variée et un plat couscous à base de viande et de légumes, avec toutes sortes de boisson, de desserts et de fruit de saison. Et attendre leur famille, manger tous ensemble.

**7-2-2. A "At Gouaret" At Djennad:**Au passé :

Les vieilles racontent que "*leid tameqqrant*" ce célèbre :

Un jour avant l'aïd :

Les gens achètent de la viande pour le diner où on prépare du couscous.

Le jour de l'aïd :

Les femmes prennent quelques beignets et de la galette kabyle pour aller au cimetière pour rendre visite à leurs défunts. Après c'est le sacrifice du mouton. Au diner on fait de la "*tikerciwin d buzelluf*"

Le lendemain de l'aïd :

Au déjeuner on prépare un bouillon composé de pois chiche et de la viande "*ccwa*" aussi les gens rendent visite à leurs sœurs et cousines mariées en apportant avec eu une partie du

mouton "*tayruḍt*", des beignets. Au diner c'est du couscous avec de la viande. Le troisième jour c'est toujours du couscous avec les cotes.

#### Aujourd'hui :

De nos jours on fait un diner spécial à la veille de l'aïd (couscous avec de la viande) et on prépare des beignets. Trois jours avant l'aïd les femmes préparent des gâteaux.

#### Le premier jour :

Après la prière de l'aïd au matin, les gens peuvent commencer le sacrifice. Au déjeuner on cuisine des frites, viande, foie, salade. Au diner c'est "*tikerciwin d buzelluf*".

#### Le lendemain :

Au déjeuner on prépare généralement des frites, côtelettes, bouillon et salade et aussi rendre visite à leurs sœurs et cousines.

### 7.3 La Achoura " Taæacurt" :

#### 7-3-1. A " Ait Ikhlef" Bouzeguene :

#### Au passé :

Les vieilles femmes racontent qu'un mois après la fête de "*leid tameqqrant*" il ya "*taæacurt*" qui se célèbre avec de la viande sèche et saler et rendre visite aux femmes de la famille "*tiwelliyin*" (fille, sœur et tante).

Lors de cette fête on doit préparer un couscous avec un bouillon de viande sèche "*acedluḥ*". Ce bouillon se prépare avec " des légumes sèches (pois chiche et haricot blanc), des oignons, de l'ail, des épices, de la viande sèche (*acedluḥ*)" ensuite elles vont filtrer le bouillon et prendre juste les pois chiche , l'haricot blanc et le mélanger avec du couscous pour faire une sorte de "*masfouf*", ensuite elles vont remplir des assiettes avec un bout de viande sèche et aller rendre visite aux femmes de la famille (fille, sœur et tante).

#### Aujourd'hui :

Il n ya pas eue beaucoup de changements, cette fête est restée presque la même.

Les femmes préparent un couscous avec un bouillon de viande sèche "*acedluḥ*". Ce bouillon se prépare avec " des légumes sèches (pois chiche et haricot blanc), des oignons, de l'ail, des épices, de la viande sèche (*acedluḥ*)" ensuite elles vont filtrer le bouillon et

prendre juste les pois chiche , l'haricot blanc et le mélanger avec du couscous pour faire une sorte de "*tameqfult*", ensuite elles vont remplir des assiettes avec un bout de viande sèche , et aller rendre visite aux femmes de la famille (fille, sœur et tante). Et les jeunes filles vont sortir et rendre visite à la zawiya et autres sanctuaires de la région, pour qu'elle se marie et avoir de la chance.

### **7-3-2. A "At Gouaret" At Djennad:**

#### **Au passé :**

Les vieilles racontent que "*Taeacurt*" se célèbre on préparait du couscous avec des fèves secs, on met aussi du poivron rouge dans la marmite une partie de ce couscous sera emmené à la mosquée. Dans certaine maison on prépare aussi du couscous avec de la viande sèche "*aqeddid*" la soupe sera composé de légumes sec (pois chiche, haricot).

#### **Aujourd'hui :**

Cette fête traditionnelle, est célébrée de la même façon qu'avant, il n ya pas eu de changements.

## **7.4 La fête "Imulud:**

### **7-4-1. A " Ait ikhlef " Bouzeguene :**

#### **Au passé :**

Les vieilles racontent que cette fête est célébré pour l'anniversaire du prophète et elles préparent le matin une préparation a base de semoule "*tahrirt*" et c'est avec cette préparation qu'ils devront manger le matin car d'après eux c'est avec ça que la mère du prophète a déjeuner.

Pour la préparation de "*tahrirt*" :

Il faut mettre de l'eau, de l'huile, sel de la graisse "*tassemt n laxlie*" et le font bouillir puis elles vont prendre de la grosse semoule "*dchicha*" et le mélange jusqu'à ce que elle durcie et le retire du feu et le forme des boules et ensuite tout le monde doit prendre et aller aussi distribuer cette préparation au nécessiteux.

#### **Aujourd'hui :**

Aujourd'hui cette tradition n'est plus célébrée, elle est juste restée dans la mémoire de nos alleux.

**7-4-2. "At Gouaret " At Djennad :****Au passé :**

La vieille du mouloud on cuisinait du couscous et au petit déjeuner les femmes préparaient des omelettes "*abeyrir, lemsemen*".

**Aujourd'hui :**

On prépare du couscous, "*temina*" et du thé.

**7.5 "Muḥarrem" :****7-5-1. A " AT Gouaret " At Djennad :****Au passé :**

La vieille les familles d'At Djennad cuisinaient du couscous avec de la viande

**Aujourd'hui :**

De nos jours ces traditions sont célébrées de la même façon qu'au passé où on prépare du couscous et de la viande au diner.

**7-5-2. A "Ait Ikhlef" Bouzeguene :**

Cette tradition religieuse n'a jamais été célébrée ni **au passé** ni **aujourd'hui**.

**II. Le couscous est-il resté l'aliment de base des kabyles aujourd'hui ?**

Le couscous est un plat très répandu en dépit de l'évolution des modes alimentaires et de l'introduction de nombreux plats citadins, notamment algérois.<sup>3</sup> C'est encore dans de nombreuses familles pauvres la nourriture quotidienne, c'est partout le plat des fêtes et des réceptions. La qualité du couscous dépend surtout de la qualité des semoules, avec laquelle on roule la graine, et du bouillon : un couscous "pauvre" ne comporte que la graine arrosée d'huile, de lait ou même d'eau ; un couscous "riche" est beurré et contient des légumes variés et surtout de la viande. Le couscous repose sur deux principes simples mais ingénieux : le mélange de semoules de calibres différents pour former les grains et la cuisson à la vapeur qui augmente leur volume. Aujourd'hui, on fabrique industriellement le couscous mais la plupart des Kabyles (comme d'autres Algériens) restent attachés à la préparation artisanale dont le produit est selon eux de meilleure qualité. On peut voir aussi dans les villes, y compris Alger, des épicerie vendant du produit roulé à la main. Si aujourd'hui on consomme du couscous de blé, jadis c'est l'orge qui était à l'honneur. Autrefois, le blé, très cher, étant réservé aux fêtes.

D'après ce qu'on vient de voir on remarque que le couscous reste est le plat de base de tous les rites culinaire des deux régions quelque soit l'occasion malheur ou bonheur, mais avec l'introduction de quelques changement.

---

<sup>3</sup> S. Aït Larba : "*Promouvoir l'art culinaire algérien*" Dépêche de Kabylie Édition le 25 Mars 2008.

# Chapitre V

*Les pratiques rituels et  
le changement.*

## **I. La différenciation rituelle entre les deux régions :**

D'après ce qu'on vient de voir dans les chapitres précédents les gens se déplacent très souvent d'autres régions est y habitent de puis la guerre, et c'est pour ça, qu'ils ont introduit des nouveaux plats dans la région.

Lors des fêtes on remarque que le couscous n'est plus d'actualité c'est-à-dire n'est plus le plat dominant lors des festivités, puisque d'autres plats concurrents ont prit sa place.

**Ex :** " chorba, chtitha (viande ou poulet), mtewem, haricot vert, riz, pomme de terre, ...etc.)

### **Dans la région de " Bouzeguen" :**

On constate que le plat dominant est resté toujours le couscous, malgré que les gens vivent ailleurs à Alger ou en France, lors des festivités, le plat principal est toujours le "couscous au légumes avec de la viande", accompagné de "chorba et de salade ".

Il ya l'introduction d'autres plats, mais pas un degré élevé car les gens de la région maintient à la tradition et disent que le couscous est un plats varié multivitaminé et surtout un plat économique et rassasiant.

### **Dans la région d'"At Gouaret" At Djennad:**

On constate que le couscous n'est plus le plat principale, car il ya eu l'introduction d'autres plats tout comme "chatha, chorba, mtewem...etc."

### **Le plat de couscous se fait maintenant dans la région par catégorie :**

- soit cette famille n'est pas aisée c'est-à-dire est pauvre qu'il ne pas subvenir financièrement au dépenses de ces plats variés.
- soit la famille a beaucoup de monde et qu'elle ne peut pas s'occuper de ce monde.

On remarque que dans les deux régions, que les gens innovent lorsqu'il s'agit de certains rites occasionnels, qui ont un rapport avec la joie et le bonheur comme " les mariages, les naissances ...etc." les plats se varies et il ya plein de plat introduit d'ailleurs comme nous l'avons vue déjà.

Mais ils gardent la tradition tel quel est quand il s'agit de rites qui ont un rapport avec les rites agricoles comme " yennayer ...etc." et certaines rites de passages tout comme "les décès...etc." les plats sont les mêmes il n'y a aucune innovation malgré la variation des produits.

## **II. Les pratiques rituelles sont-elles restées les mêmes qu'aujourd'hui ?**

Vue ce qu'on vient de constater dans le chapitre précédent qu'il y a eu quelques modifications apportées à quelques rites annuels et rites de passages dans les deux régions ("Ait Ikhlef" Bouzegene et "At Gouaret" At Djennad).

Tout comme "*yennayer*" les anciens disent qu'il faut sacrifier un poulet élevé au sein de la maison ou du village, les gens d'aujourd'hui ils partent dans les grandes surfaces (hypermarchés, volailler, boucherie...etc.), mais quand il s'agit de pratique culinaire, elles se font avec les mêmes ingrédients et aussi le célèbre de la même manière. Et il n'existe plus les interdits sur la première coupe de cheveux de l'enfant ...etc.

Il y a aussi les fêtes de "naissance" qui se célèbrent avec différents moyens ce n'est plus comme avant, aujourd'hui la femme qui a accouché elle lui prépare des plats variés avec des ingrédients de qualité et elle mange à tous moments. Et elle ne pratique aucune tradition comme celle d'aller à la fontaine chercher de l'eau avec des grains de blé dans la bouche...etc.

Les fêtes de "mariage" qui ont subi une transformation, sur le point des traditions et des pratiques culinaires. Depuis que les salles des fêtes ont fait leur apparition les fêtes traditionnelles ne se pratiquent généralement plus sauf pour un petit nombre de gens qui font la fête à la maison selon la tradition l'exige, on y ajoute aussi quelques nouvelles recettes qui s'ajoutent au cours des ans, les quantités de certains ingrédients sont modifiées, les connaissances diététiques s'affirment, mais cette cuisine conserve tout de même une certaine unité temporelle. Comme "chtatha , mtewem , lhem lahlu..." , on remarque une recherche plus poussée au niveau du mariage des saveurs et de l'alliance de certains aliments. Dans le même sens, la recherche esthétique dans la présentation de la nourriture est plus poussée. La tradition du mariage ne se fait plus comme avant, ils ont juste gardé quelques rites comme celle du bocal d'eau et du tamis.

Aujourd'hui on constate que les traditions sont plus pratiquées de la même manière qu'au passé et il y a même quelques traditions qui sont complètement disparues. Et que les rituels des festivités collectives évoluent tant dans les gestes que dans les usages ou dans leurs représentations symboliques, l'existence d'un cycle de consommations alimentaires au départ lié à la succession des saisons et aux ressources de la nature d'une part, à l'observance des rites religieux d'autre part, perdure vraisemblablement dans les mœurs. Cela prouve par le fait même qu'il y a une large part de culture dans la pérennité des usages, une fois éloignées les considérations strictement matérielles. L'arrivée sur le marché des produits industriels et étrangers témoigne de l'importance des facteurs matériels dans les progrès alimentaires: congélation, lyophilisation, transport réfrigéré, emballage ne sont que quelques-unes des innovations techniques qui permettent de modifier les pratiques culinaires. L'apparition de nouvelles formes de repas a été vue par l'émergence de nouvelles catégories de denrées et ensuite par la popularité croissante des nouveaux produits qui facilite les préparations.

On a constaté aussi que la chaîne de transmission de ce savoir pratique perd des maillons essentiels car à l'époque de leurs jeunes âges on apprend aux filles, la maîtrise en amont des savoirs de base comme les grandes moutures, les techniques de conserve, l'équilibre du régime alimentaire, la culture ou bon goût, les saveurs essentielles et les notions fondamentales de notre manger. Car la cuisine kabyle a ses plats de base, ses rythmes et ses concepts propres : "*Azzuug*" désigne tous les plats en sauce, "*Akiwen*", les plats sans bouillon, "*Akanaf*", les grillades, "*Achayad*", les fritures, "*Lidem*", le gras... Aujourd'hui, les jeunes filles absorbées par les études puis par le travail, n'ont plus le temps d'apprendre notre art, les garçons ne sont pas intéressés. Malheureusement la transmission orale est compromise.

# *Conclusion Générale*

La cuisine culinaires kabyles comme on vient de le voir est riche et variée, elle est très liée aux pratiques rituelles et festives kabyles, dont le couscous occupe une place de choix elle est un savoir-faire oral local. Elle n'a pas de recettes codifiées comme la cuisine savante ou la cuisine bourgeoise. Malgré la persistance d'une manière de cuisiner propre à la région.

Nous avons pu voir dans les chapitres précédents l'évolution des pratiques culinaires, dans son contenu, comme en témoigne l'analyse des ingrédients des recettes. Mais sa structure connaît également certaines modifications. De nouvelles formes de repas émergent. La persistance d'un cycle de consommation alimentaire lié aux saisons et aux événements festifs nous éclaire sur l'importance des rituels en cuisine.

D'après ce qu'on vient de voir l'art culinaire kabyle, ce n'est pas limité à un plat particulier, c'est avant tout une histoire : celle des habitudes alimentaires de notre pays, depuis la préhistoire à nos jours, de l'utilisation des ressources locales, des techniques de conservation et de préparation, d'une étude des ustensiles et des instruments.

Le système culinaire kabyle de ces deux régions serait, l'ensemble des influences culturelles, sociales et technologiques dans lesquelles le mangeur évolue, elles dessinent un système de références sur lesquelles se construisent les pratiques culinaires et les rites qui définissent le type de cuisine d'une personne. La cuisine rituels n'est plus considérée comme une simple pratique ponctuelle de transformation d'aliment, mais bien comme un fait social total qui permet d'appréhender quatre dimensions : un système technique touchant au savoir-faire et aux outils de la cuisine, une dimension sociale dans laquelle la cuisine est un moyen pour l'acteur de gérer ses réseaux sociaux, une dimension identitaire où le système culinaire est un mélange dynamique d'influences culturelles diverses, enfin une dimension symbolique dans laquelle sont mises en œuvre des représentations et des imaginaires qui donnent sens aux aliments, aux techniques et aux rites alimentaires.

Dans les deux régions les repas rituels sont servis d'instrument de connaissance donnant accès aux mœurs et aux valeurs de la société kabyle à une certaine époque de son existence. Elle a aussi permis de connaître plus en profondeur les facteurs historiques qui ont influencé les pratiques et les mentalités reliées à la cuisine rituelle, et on constate que la pratique féminine des deux régions a déjà perdu de nombreuses recettes. Certaines familles ont néanmoins gardé son cachet originel des célébrations rituels, sa philosophie de base, son identité propre, malgré les apports décisifs de la cuisine universelle. Ils ont gardées les

matières et les ingrédients de base de la cuisine ancestrale kabyle tous comme "Céréales, légumes, herbes, lait et huile d'olive et la viande " qui sont cependant rythmée par le déroulement des rituels culturels annuels inscrits dans l'almanach agraire berbère et le calendrier des fêtes religieuses musulmanes et des rituels païens régulièrement célébrés dans les deux régions.

Le couscous qui est l'ingrédient de base de tous ces rites, aliment miraculeux capable de guérir et redonner vigueur et santé aux maladies.

Les relations sociales ou familiales, les tensions, le partage sont autant d'éléments qui définissent un repas. Cependant, il est utile de rappeler que le repas est ici analysé dans les représentations ; les enquêtés ont projeté toutes les sensations agréables ou idéales à retrouver lors d'un repas. Le bien manger reprend ici le cadre agréable et l'équilibre entre les éléments caractérisant le rite et la tradition et la convivialité notamment, est un indicateur servant à percevoir le repas dans son aspect le plus social, la convivialité et le partage sont deux conditions d'un bon repas.

D'après notre investigation nous avons pu constater l'effet du changement social sur la cuisine, le changement des plats avec le contact de la ville et de l'émigration.

A At Djennad "At Gouaret" le changement des plats sont du au contact des gens avec la ville car ils ont deux domiciles l'un dans le village et l'autre en ville, l'intégration des nouveaux plats apportés de la ville tels que " mtewem, lhem leḥlu, çtitha...etc." ne ce fait que lors des fêtes de joie et de bonheur, par contre lors d'un malheur la tradition reste la même.

A Bouzeguene " Ait Ikhlef" il n ya pas beaucoup de nouveaux plats introduit car la plus pare des gens sont des émigrés donc lors qu'ils viennent au village ils aiment faire leur fête comme la tradition l'exige.

En conclusion, cette recherche a permis l'élaboration d'un cas concret de développement durable de deux communautés culturelles minoritaires : Bouzeguene "Ait Ikhlef" et At Djennad "At Gouaret". Elle a pu mettre au jour et apporter une compréhension des rouages de ce patrimoine culturel immatériel en examinant comment les deux régions célèbrent les différentes fêtes rituelles. Elle a su démontrer comment une prise de conscience à propos de ces traditions par ses instigateurs fait en sorte qu'elle s'inscrit dans un esprit de continuité.

Avec la modernisation accélérer de la société peut-on espérer voir la cuisine Kabyle préserver de ce changement ?

## Agzul :

Tazrawt-agi yef i nexdem, teskanay-d kra n wansayen icudden yer tmeyriwin, imdanen i yesean assay yer usewwi n leqbayel, ger snat n temnaḍin. Naereḍ ad nzer amek snat n tuddar-agi "At Ggaret deg wat jennad" akked "At Yexlef di Buzgen ", i tḥfen-t di laewayed d wazal i fkan-t i tgemmi n usewwi, ilmend n wayen seḥan-t, d wayen i d-ttak tmurt-nseḥ, akken nezra amek abeddel-agi yegla-d s waḥas n leḥnaf n tgella n wučči ilmend n ubeddel d unerni i yettilin di tmetti, ger iḍelli d wassa. Tasleḍt –agi terza asentel n tgemmi i d-icudden yer isentalen n wučči, ney n tgella, s tekci n wazal i laewayed d wansayen i yesean assay yer tgella am yennayer, amager n tefsut, anzar... Turdiwin-agi i d-icudden yer usentel-agi i tezrawt-nney, leewayed akk n leqbayel i d-icudden yer usewwi mazal-itent akken llan-t, zik cudden yer tgella i d-ttak yal tamurt. Nesnulfuy-d tigelliwin tiyaḍ ilmend n lfuruḥ, maca nettqadar leewayed mi ara yili d lmut.

# *Bibliographie*

### Ouvrages généraux :

- AIT FERROUKH FARIDA ET SAMIA MESSAOUDI "Cuisine kabyle", Edisud, Aix-en-Provence, 2004.
- BOURDIEU PIERRE, "Le Sens Pratique," Minuit, Paris, 1980
- CHARLES-ÉDOUARD DU SUREMAIN AND CLARICE COHN "patrimoine alimentaire enfantins : éclairage anthropologique 2015".
- Encyclopédie berbère "alimentation". (volume n° 4, Alger – Amzwar, Edisud, Aix-en-Provence, 1986).
- ÉVELYNE COHEN ET JULIA CSERGO "L'Artification du culinaire pp 7-11 Sociétés & Représentations 2012/2 (n° 34)".
- HADDADOU MOHAND AKLI "le guide de la culture berbère" édition ina-yas paris méditerranée 2000.
- HANOTAUX ET LETOURNEUX "coutumes Kabyles" (Tome I, M le garde de sceaux, Paris)
- GENEVOIS, H : "Rituelle Agraire" suivi d'une étude sur LA DEBÎHA, rite sacrificiel de fraternisation par W. S. CUPERUS, "Numéro 127 du FICHIER 28° année, 3e trimestre 1975».
- GERAUDE MARIE-ODILE, LESVOISIER OLIVIER, POITTIER, RICHARD, "Les Notions clés de l'ethnologie", Armand –Colin, Paris, 2000.
- LACOSTE -DUJARDIN CAMILLE "le conte kabyle, étude ethnologique" François Maspero 1 place Paul-Painlevé, V° Paris 1982 "pages228- 229"
- LOMBARD JAQUE "Introduction à l'ethnologie", Armon Colin, Paris, 1998, p54)
- MAHE ALAIN "histoire de la grande Kabylie xix et xx siècle", édition Bouchène ,2001.
- MARIE VEROLLE, Souibès : "Rituels Algériens". KARTHALA Editions, 2001 - 226 pages.
- Murdock G.P., "De la structure sociale", Payot, Paris, 1972
- OUBAHLI MOHAMMED, "La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Âge", éd. Fondation du Roi Abdul Aziz, Casablanca, 2012.

- PIETTE ALBERT "pour une anthropologie comparée des rituels contemporains" pp 139-150, 1997.
- POULOT DOMINIQUE "de la raison patrimoniale au monde du patrimoine 2006".
- POULAIN JEAN-PIERRE "Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques". Editions Privat, Paris, 2002(chapitre I page 24).
- SERVIER JEAN: Tradition et civilisations Berbères " Les Porte de l'année». Éditions du rocher, 28 rue Comte Félix Gastaldi Monaco.1985.
- SIDI BOUMEDIENE RACHID "Cuisines traditionnelles en Algérie, un art de vivre", Chihab Éditions, Alger 2015, 222 pages.
- VAN GENNEP ARNOLD, "Les rites de passage ", Paris, 1909. Réédition augmentée, 1969, 1981, 315 p.

### Thèses et mémoires :

- ABDENNEBI HOURIA : "Cuisine, rituel collectif et différenciation sociale dans une tribu de Kabylie (At Budrar) entre 1830-1999(mémoire de magistère).
- ABEDENNEBI HOURIA (EPS OULARBI) : "communication, sociabilité et catégorie Alimentaire dans les communautés villageoises de Kabylie (1950-2008). (Thèse de doctorat).
- SARADOUNI KARIM (approche anthropologique sur le vécu quotidien social chez les jeunes diplômés).2010/2011. (Thèse de magister).

### Articles :

La dépêche de Kabylie le journal des hommes libres :

- B. MOUHOUB "Pour la sauvegarde du patrimoine gastronomique ancestral" Dépêche de Kabylie Édition 3 Juin 2015.
- B. RACHID "Célébration de l'Achoura à Tizi-Ouzou Quand tradition rime avec religion" Dépêche de Kabylie, Édition le 20 Octobre 2015.
- OULEBSIR RACHID "Art culinaire: Couscous et galettes de Kabylie" Dépêche de Kabylie Édition du Lundi 30 Mai 2005.

- S. AÏT LARBA "Promouvoir l'art culinaire algérien" Dépêche de Kabylie Édition le 25 Mars 2008.
- Y. SAMIR "Ath Hamdoune Début des labours traditionnels Le rituel Iwedjiven célébré" Dépêche de Kabylie, Édition le 14 Novembre 2016.

### Dictionnaires :

- BONTE P, IZRAD M. & C<sup>IE</sup>, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthologie, éditions presses universitaires, de France, paris 1991.
- BOUDONS R, BOURRICAUD, Dictionnaire critique de la sociologie, Editions presses Universitaires de France, Paris 1982,1994.
- DERIVRY A. Dictionnaire de la pensée sociologique Secrétariat de rédaction, François.
- LEBARON FREDERIC la sociologie de A à Z. Dunod, Paris, 2009.

### Autres sources :

- Art culinaire en Méditerranée : sélection bibliographique -Bibliothèque de l'Institut du monde arabe, Novembre 2011.
- APC de Bouzeguene.
- Les archivent du village.

# *Annexes*

Le Corpus sur " les rites alimentaires festifs des deux région "

Retranscription des entretiens fait :

Guide d'entretien : Corpus :

Région :

1. "Bouzeguene, Village: Ait ixlef".
2. At djennad, Village: AT gouaret.

L'analyse des représentations menée tout au long de cette partie permet donc de saisir le sens que donnent les interviewés à leurs pratiques. Ces représentations renvoient le plus souvent à un point de vue normatif, à un discours convenu sur ce qui doit être.

### Questions qu'on a posées :

1. Bonjour comment allez vous ?
2. Quel âge avez-vous ?
3. Pouvez-vous nous parler sur les différents rites et fêtes collective qui sont célébrer dans notre village au passé? "Comme les fêtes agraires, de passage et de religion "
4. Quel sont les repas que vous préparer pour chaque occasions ?
5. Pouvez-vous nous parler sur " les fêtes agraires "on va commencer par le premier jour de l'an " yennayer" ?
6. Comment il est célébrer ?
7. Quel est le plat principal ?
8. Quel sont les ingrédients utilisés?
9. Quel sont les interdits de cette tradition ?
10. Est-ce que cette tradition est célébrer de la même manière aujourd'hui ?
11. le premier jour du printemps " amager n tefsut" comment il est célébrer ?
12. Que faite vous lors du premier jour de laboure " iwedjiben" ?
13. Quels plats préparez-vous lors de ces occasions ?
14. Pouvez-vous nous parler sur " les fêtes de passages" ?
15. Tout d'abords en va commencer par la naissance, comment faite vous pour la femme qui vient d'accoucher, et le bébé selon les traditions ?
16. Que cuisiner vous pour la femme ?

17. Comment célébrez-vous les fêtes de mariages ?
18. Ya-t-il une différence entre l'homme et la femme ?
19. Que faites vous lors de cette fêtes et comment sont faites les préparations ?
20. Lors d'un décès comment faites vous, Quel sont les plats préparer ?
21. Que préparer vous le troisième jour et le 40ème jour du décès ?
22. Pouvez vous nous parler sur les fêtes religieuses ?
23. On va commencer par "leïd tamectuht" comment vous la célébrez ?
24. Quel sont les plats préparer, quel sont les traditions ?
25. Que faites vous lors de la célébration de "leïd tameqrant" ?
26. Lors de "taeacurt" que faites vous, quel sont les plats préparer ?
27. Fêtez-vous à l'époque le jour de la naissance du prophète "Imulud" ?
28. Que faites vous, qu'est ce que vous préparer ?
29. Et "Muḥarem" le fêtez vous ?
30. Merci d'avoir répondu à toutes ces questions.

### Corpus 1 : région : Bouzeguene

Village : Ait Ikhlef, M, O .Sexe : féminin, Age 80ans,

1. Axir, amek i telliḍ?  
⇒ Axir a yelli.
2. Aḥal di lemer-im ?  
⇒ Seiḍ 80 iseggasen.
3. Tzemreḍ ad iyi-d-thedreḍ yef kra n laewayed it-xeddem zik deg taddart?  
⇒ Aṭas n laewayed iyellan anita deg-sent akk i yellen?
4. Di tazawara ad aḍ-id-thedreḍ yef ixef n useggas yennayer, amek it-xeddem, d acu it-sewwayem akk deg-s?  
⇒ Di yennayer ad dedmen ayaziḍ n tmurt, ad tezlun, ilaq ad azlen idamen deg uxxam , yettqarae lmaṣayeb akk, xeddem cyad tceggiḍen axxam ,axatar qqaren belli itekes "ein ttu".
5. Amek it sewwayem seksu nni?  
⇒ Neqqar-as seksu ubisar, Seksu ad t-neftel d leftil, ma d aseqqi nni ad as nexdem sebaa isuffer, aseqqi aquran "laes, lubyan bu timiṭ,ibawen yeqquren, lḥemez ,lebsel, akk d laeqaqr"ad as nexdem ayaziḍ nni ad d-yeww s dixel-is.
6. Mi yewjed useqqi-nni anwa it-isetten?

⇒ Mi yewwa kulec ad ayren akk i lwacul id-ten-iqerben i taddart, ad ruḥen ad ččen, tiffarret ad tt-nefk i teqcicit iwaken ad tefferfer ad tezweġ, taqesbuđt i uqcic, ma taqqerruyt i uqarru n uxxam , iwakken ur tyekkat ara" bu zerqum".

Zik dayen ad ruḥen-t akka teqcicin ad awin-t uzzu ad serɣayent ad ittquddur ad qqaren-t "ru neɣ ruɣ, ru neɣ ruɣ am assif ur tt-qiṭtif", ad tt- itengay ad nxeddem fell-as timi ,ad d-uɣalen imir laɣyun-im di izeggayen ad temciliɛen ,iwakken ad yiġhid ceer nni laɣyun ,neqquer as "timi n uzzu" yennayer itenxedem.

7. I umeger n tefsut amek it-txeddem zzik, d acu it-sewwayen?

⇒ Nxeddem “suksu uderyis”, tameddit nni ad ruḥen ad awin aderyis, ad t-sirden akk, azekka nni ad t-sfuren di teccuyt akk d tmellalin tuftiyin, ma sufella ad xedmen taseksut ad tt-ččaren d lbaṭaṭa, lḥemez, lubyan, ayaziđ, mi id-ifur ad t-id ksen ad ttefsusen akk ad txedmen am tmaqfult ad txelđen akk, ad ččen ssbeḥ ad qqimen ur t-id setten t ara alama d tñac aman , mulac ma teswiđ aman ad k-yehyek. Nettmagar tafsut s yijeġġigen tixlal nenbi, i waken ad ġuġġgen wussan.

8. Txedmem zzik leinšla?

⇒ Xaṭti nekkni ur ten-xeddem ara.

9. Amek i- xeddemem zik iwedjiben?

⇒ Ad nhegi tayerbalt ad nexdem deg-s irden , tazart, asenni mi ara yeffeɣ umɣar ad iruḥ ad yekrez ad yerss tacluḥt, ad i suḥub tayuga n yezgaren, ad yernu amezzir, tagerssa, lmaɣun, ad qnen tayuga nni ad jebden marra tiyugwin n taddert, taneggarut ,ad yetef zariɛa nni, ad yeser-s tafđirt n tađuṭ, ad yesres ma wwin axerub, ad yernu tieqqayin n nnaema akk d ibawen, ad ten-yezreɛ, dya ad t-tejbed tyuga nni. Ad awin iḥbuben, aɣrum, ad fken iwarrac, ad rnun i teqcicin i waken ad ččen, laxalt imir lweqt n lfađur ad awin-t seksu d ibawen ad qqren-t yaɣ ad t-teččem “awzi iweġġiben”.

10. Nxeddem anzar dag-i ɣurney? Amek it-nxeddem, acu it-sewwayem?

⇒ Ad ruḥen ad qelbent tlawin n taddart, ad awin kra n uwren ,iwaken ad ɛerken-t d lesfenġ ,ad xedmen-t tiɣrifin ,aɣrum, mi fukken-t ,ad fɣen lɣaci n taddart ad laḥḥun ad tɣenni-n “anzar, anzar arebbi switt ar azar” melmi I d-tewwet lhwa (agefur) ad ferqen akk lesfenġ nni akked uɣrum nni, ad teččen akk.

11. Ass mi ara d arew tmeṭṭut akk d ugrud nni amek it xedmen? Acu it sewwayem? amek id ass txedem-m iwegrud nni?

⇒ Mi ara tessawed tmeṭṭut ad d-tarew, ad ruḥen-t qbel ad seḡrent ilqibla, ad tidawin, mi id iffey ugrud ,yiwet ad d-akkem tarbu ma d tayed akem ad ttemssal aebuḍ -is, ad seḡmun-t tafruyt yef lkanun, ad gezmen-t. Mi yekffa akk ad aedin-t ad sewwen-t kra n reba n tmellalin, d tabeyrirt, ad d-tefḍer fell-asent, akk ad d-sefken aseqqi ad temcaḡ akka am læes, cerba, tacebaḍt, taḡluqt i wakken ad d-tijhid, ad d- seṭtuḍ mmi-is. Wiss teltyam ad as-id-awin uxxam-nsen, tazla s teḡbult akk d ubeyrir ad fkken akk i taddart. Wiss sebaeyam sbue neḡ mejyiyed ad xedmen am tmaqfult, seksu di bawn d lḡemez, ad ccen wat uxxam. Cher ad tekker tmeṭṭut ad tsared ad truḡ ad agum i tala , ad tawi yides irden akk d ibawen ad tentedgger dina i tala , armi ad uḡal ad teččer aqemuc-is d aman, ur d aten-tesenyal ara alma tuḡal-d s axxam ad d- tenyel ar daww n dduḡ .

⇒ Agrud nni mi ara ad illal ,ad tahnen s zzit akk d lemlaḡ , i wakken ad izdig ur yettfulu ara tidi-is ,akk i waken ur isaeu ara tilkin, s baeyam yella ad tahnen akka .azekkaw nni dayen ad ruḥen ad as dawin tinefaliyin ,ad neflen tlata iber dan neḡ reba .iwaken ad yeseu zzher ,ad yeseu lbext, ad yeseu lejhada. Ma d aqcic asemi ara yemyur teḡdila tamezwarut “tamectuḡt” ,ilaq ad seṭlen iyennayer iwaken ad iseḡḡi uqquerru-is,ad sexdem acepaḍ s uyefkki,ad ayren i wudrum ma weean wuxxam nni ad ass xedeme urar, ma di tesḡiya tameqrant diyen yennayer ,mi ara seṭlen wis sin iberdan ad sxedmen seksu d ibawen , d lḡemez, ad ayren iwedrum ad yečč. Ass mi ara iseweqq abrid amenzu ad ass dawin aqeru n uzger akk dul n uzger,iwaken ad iseḡ ul akk ad yeqel d aqerru, mi ara d yuḡel si suqq ad sewwent seksu s uqquery nni n uzger ad ayren I wat uxxam ad ččen.

12. Mi ara yemet yiwen d acu itsewayem?

⇒ Zik mi ara yemet yiwe ad zlun iyid ,ad tecḡel taḡḡalt seksu s uksum n iyid iwakken ad ččen yimrabḍen akk d wid ara yeqqimen dina ad nsen, mad wiss teltyam ad kker tafejrit mi ad yadan ccix , ad ruḡent lxalat ar tmeqbert ad awint yidsent taḡbult n uḡrum, d naema ad tezzunt dina yef uzekka nni iwaken ad ers raḡma ,d ubuḡel n waman,syina kin ad ferqent akk ayen ppint aken ayen dyegra ad tinejent dina win dieedan s yin ad yečč, mi ara dughalent s axxam ad truḡun lḡaci ad tawin timsebert ,seksu naḡ lfakiya.

13. Amek id xedmen timeyriwin zzik, dacu it sewayem,temxalft tmaḡra n uqcic akk d tin n teqcict?

⇒ Zik i uqciç ixedmen timyriwin mačči iteqciç, tiqcin ad ruhen kan ad ayren kan lfatiha, ad weqmen ,ad sewwen seksu ,ad ččen , haca at uxxam akk d wid it nittilin ar ayfedren, ad awin,tislit nni yidsen,daya isxedmen it teqciç zik.

Ma d aqciç, deççiđ nni ad bdun leftil, d leqhawi, azekka nni sbeḥ immi qrib ad yeddann ccix,ad sfurent seksu,ad sweqment sker, tidak nni akk iyqedcen akken, ad ččent mi ara yedden,ad reuhent s axxam nsent, mi tewed tnač ad uyalent ad kemlent asewwi nni seqqi I seksu s lxeđra ( tacorjič , luban,zrudiya, lebsel, lḥemez, left) d uksum ,uzulun ara zik d aksum id tawin.ad ruhen ad awin tislit,deççiđ nni ad seččen imensi, tefra tmeýra.

### Corpus 2 : Région : At djennad.

**Village: At gouaret, I, L. Sexe: féminin.98ans.**

1. Anwa ass ideg i tettagam imensi n yennayer?

⇒ Nxeddem imensi n yennayer ass n 12 deg waggur.

2. Acuten sebēa isufar i ggaren i useqqi n yennayer?

⇒ Lḥemmez, læeds, ibawen, lubyan n leqbayel, taqetiđt, lebsel.

3. Acuyer ggaren sebēa isufar?

⇒ Ggaren sebēa isufar axačar d ddaewa?

4. Acu xedmen s yiýsan uyaziđ n yennayer?

⇒ Iýsan uyaziđ n yennayer sýarayen-ten, mi qquren ad ten-ddzen am lfarina lhan i lgerḥ, akked d tmerýiwt.

5. Acu n ššifat n seksu s wayes tesxellayem aseqqi n yennayer ?

⇒ Seksu bumexluđ, seksu n yirden, seksu lfarina, seksu n temžin.

6. Anwa ass i deg ttmagaren tafsut?

⇒ Ttmagaren tafsut ass n 28 di furar.

7. Acu i sewwayen ass-nni mi ara magren tafsut?

⇒ Sewwayen acewwađ , tiýrifin, timellalin tuftiyin, tiýrifin ad tent-ččen deg uxxam, ma d acewwađ akked d tmellalin tuftiyin setten-t i lexla.

8. Acu ttýennin mi leḥhun deg ubrid ?

⇒ Ttýennin mi ttmagaren tafsut: A lalla tafsut am ijeğğigen, a tikli n tsekkurt yer iberwaqen, amenzu d aqciç ad d-teğğed Belqasem.

9. Gef ačal i tteffýen ass-nni umager n tefsut?

⇒ Ass-nni deg ara magren tafsut, arrac, tiḥdayin, tteffýen zik.

10. Anwa ass deg i xeddmn einşla?

⇒ Xeddmn einşla ass n 07 di yulyu.

11. Acu sewwayen ass n einşla?

⇒ Wid yesean tistan, ad jemæen udi, ass n einşla ad t-sefsin s ticcicin n zbel yeqquren, ad rren tasit, ad rren udi-nni ad yefsi, mi yefsi ad d-yers ad ggren ayrum n temtunt, imir kra uxxam inxeşşen ad sen-fken udi akked uyrum n temtunt.

12. Anwa ass i deg i xeddmn taæacurt?

⇒ Ass wis mraw deg wagur n muhareem.

13. Ayyer ur xeddmn ara cevel ass-ni n taæacurt ?

⇒ Axatar leid tæuyer taæacurt tenna-as : ” lalla-m zellun-as akraren kemmini sewwayen-am ibawen ibawen , tena-as ihi kemm zellun-am akraren tteqnen-asen lħenni akked ttqendyar ma d nekk sewwayen-iyi uftiyen ad asen-id ğgey lħiba win iyikhedmen ad yettergigi.

14. Acu sewwayen ass n taæacurt?

⇒ Selxassen ibawen , lħemmez , ad nesseww deg wexxam lesfenġ akked ucewwađ ad rnun timellalin tuftiyin. Sewwayen dayen aqeddid s lħemmez, læeds, lubyan, tifelfelt tazeggaŷt.

15. Melmi tekećcem taæacurt melmi tetteffey?

⇒ tekećcem yef thur tetteffey yef thur .

16. Melmi d amenzu iweġġiben?

⇒ Ass n 28 deg wagur n cutember.

17. Acu ixeddmn ass-nni i deg ara yebbren ?

⇒ Ass-nni mi ara yebbren ad uqmen abişar s yibawen ibrin, ad rnun ad d-brin iwzan n yirden, ad sewwen-t tlawin tabeqsit n lesfenġ.

18. Acu ttawin yer wanda kerzen?

⇒ Ad awin taŷerbalt, ad tt-ćčaren d lesfenġ akked d tfezzimt dixel"akken i d ddaewa", ad rnun ayefki d lqahwa yer wanda kerzen, win i d-iæddan yyad ad t-trebħeđ, sewwayen dayen timellalin tuftiyin tiŷrifin, taŷrift tamezwarut ad t-tessersed ye tzuliŷt "ad k-inin d imensi ibelæac", i wakken ur tettmaćča ara nnaema.

19. Acu sewwayen ass-nni n temđelt?

⇒ Sewwayen seksu s uksum,"seksu-nni d medden akk ara t-id-ifetlen axađar d yir lfal,ma d aseqqi deg uxxam ara yeww, sewwayen ayrum n teħbult i yergazen alamma d ass wiss telteyyam, ma d tiŷrifin sewwayen-ten-t ass-nni deg ara yemđel, d tulawin i tent-itetten,iħbuben, lqahwa, ayefki, latay.

20. Ini-iyi-d melmi i dekkiren?

⇒ Dekkiren alamma yuli wass.

21. Anwa yetteassan amerħum?

⇒ D irgazen i t-yetteassan, ma d tamettut, d tulawin i tt-yetteassan.

22. Acu i ttawin yer tmeqbert ass-nni mi ara yzen azaekka ?

⇒ Ad awin adellaε n uyrum n teħbult, iħbuben, lqahwa d uyefki, ifenġalen.

23. Acu sewwayen ass-nni n teltyyam?

⇒ Sewwayen ayrum n teħbult, tiyrifin, ad d-uyalen-t tlawin ad swen-t lqahwa de uxxam n temđelt i lbaraka.

24. Acu sewwayen deg wass n 40 yum?

⇒ Ad zlun ikerri ney aεejmi, d medden ara d –ifetlen seksu, ad d -eerđen lyaçi, i wakken ad ččen imensi yerna ad qqime, yer dđker, ttaken lwaεda yer ġameε"krad n tbeqsay n seksu", sewwayen ayrum aquran.



*Figure N° 05: Couscous rouler à la main.*





*Figures N°06: la préparation du couscous.*



***Figures N° 07:** Comment ce fait la préparation du couscous lors d'un mariage.*



*Figures N° 08: "préparation du couscous au grain d'orge".*



*Figures N° 09 : Couscous aux légumes cuits à la vapeur avec du lait caillé. "tameqfult akked yiği"*



*Figure N° 10 : Couscous avec de la viande sèche pour "seksu d ucedluh i teacurt"*



*Figure N° 11 : Couscous avec des légumes sec accompagner d'œufs "tameqfult ney tafurut"*



*Figure N°12 : bouillon d'artichaut sauvage et de viande "Tayeddiwt".*



*Figure N°13 : couscous d'artichaut sauvage accompagné de viande "Tayeddiwt".*



*Figure N° 14: une assiette complète de ce qu'on serre dans les fêtes de mariages. Couscous accompagné de légumes et de viande avec un poivron.*



*Figures N°15 : un plat de couscous destiné à une offrande à manger collectivement.*



***Figures N°16 : Préparation de beignet à base de semoule "sfengh".***

*Préparation de gâteaux à base d'œufs*



*Figures N° 17: "Thbult akked ubeyrir." C'est lors de l'accouchement de la femme.*



*Figures N° 18:* préparation de crêpes à base de semoule "tiyirifin"



*Figures N°19 : préparation du pain dure "Ayrum aqquran" à At Djennad.*



***Figure N° 20 :** préparations du pain dur "Ayrum" à Bouzeguene.*



*Figure N°21 : "Tametunt".*



*Figure N° 22 : galette aux herbes. " Ayrum ucedduq".*



*Figure N° 23 : préparation de "Acewwađ".*



*Figure N°24 : "acewwađ n useqqi"*

*Figure N° 25 : "acewwađ n*

*uyefkki"*



*Figures N°26 : préparation du "Msemmen".*

# *Tables des matières*

*Table des matières :*

Remerciement.....	
Dédicace.....	
Sommaire .....	
Résumé. ....	
Liste des figures. ....	
<b>Introduction générale.....</b>	<b>06</b>
 <b>Chapitre I : CADRE THEORIQUE ET METHODOLOGIQUE.</b>	
I.1. PRESENTATION DU SUJET.....	09
I.2. CHOIX DU SUJET.....	09
I.3. PROBLEMATIQUE .....	09
I.4. HYPOTHESES .....	10
I.5.DEFINITION DES CONCEPTS CLES .....	10
I.6. THECNIQUE DE RECHERCHE.....	11
I.7. METHODES D'ANALYSES.....	12
 <b>Chapitre II : Géographie et histoire des deux régions étudiées.</b>	
II.1. Bouzeguene village "Ait Ikhlef".....	16
II.2. AT Djennad village "AT Gouaret".....	23
 <b>Chapitre III : les rites liés à la consommation chez les kabyles.</b>	
Introduction .....	27
III.1. Les éléments de base.....	27
III.2. les temps et les festivités rituels et annuels chez les kabyles. ....	30
III.3. les pratiques sociales, rituels et événements festifs. ....	31

Conclusion.....	32
<b>Chapitre IV : Les différentes représentations du couscous.</b>	
IV.I. Le couscous est comme une nourriture de base chez les kabyles .....	33
IV.I.1. comment le couscous se fabrique ? .....	34
IV.I.2. le couscous un plat qui associe les quatre éléments de la nature.....	35
IV.I.3. le couscous et les rites funéraires. ....	37
IV.I.4. le couscous et les rites occasionnels. ....	39
IV.I.5.les fêtes agraires. ....	45
IV.I.6.les fêtes de passages.....	51
IV.I.7. les fêtes religieuses. ....	56
IV.II. le couscous est-il resté l'aliment de base des kabyles aujourd'hui ?....	66
<b>Chapitre V : les pratiques rituelles et le changement.</b>	
V.I. la différence entre les deux régions. ....	67
V.II. les pratiques rituelles sont elles restées les mêmes qu'aujourd'hui ?....	68
<b>Conclusion générale.</b> .....	70
Agzul. ....	72
<b>Bibliographie.</b> .....	73
<b>Annexe :</b>	
Guide d'entretien .....	76
Figure.....	83
<b>Tables des matières.</b> .....	