

Le breuvage du thé dans la région de la Saoura et de la Gourara : Concepts, fonctions et rituels

Ali Bencherif Abdelillah/ Université, Tahri Mohamed de Béchar

Résumé:

Un thé au Sahara, c'est forcément différent. Dans l'imaginaire collectif cela suppose une longue séance au rituel fascinant et authentique. C'est en vérité un espace de retrouvailles qui allie un ensemble de plaisirs : la vue, l'odorat, l'ouïe, le goût mais aussi et surtout l'esprit...La cérémonie du thé dans le Sahara algérien est une tradition, un art et une philosophie, étroitement liés aux coutumes d'hospitalité des hôtes . A l'instar de la célèbre cérémonie du thé japonais, la sagesse à laquelle fait référence le cérémonial des oasis rattache encore à la vie sociale des habitants à une culture ancestrale. Elle est fondamentalement basée sur la recherche de l'équilibre dans le sahara, la consultation et la bienséance envers les invités .

Mots Clé: le thé, le sud d'Algérie, concepts du rituel, dimensions sociales et culturelles.

الملخص :

نبتغي في هذا المقال إلى إظهار القيمة الخاصة التي يتميز بها شرب الشاي أو أتاى لذا المجتمع الصحراوي في الجزائر و طريقة تحضيره و الوسائل المستعملة حسب العادات و التقاليد التي تخص أهل المنطقة , احتساء الجماعي للشاي هو في الحقيقة يعبر عن اللقاء بين أفراد المجتمع الواحد أو الضيوف, اذ تجتمع في كل فترة شربه مجموعة من المتع و التي تحمل في طريقة التحضير و كذلك في المذاق و الرائحة اضافتا الى الدور الاجتماعي وهو إرساء العلاقة الاجتماعية المتينة بين الافراد. ان طريقة تحضير الشاي في الصحراء الجزائرية و خاصة منطقة الساورة و قرارة هي فن و طريقة عيش و لغة خاصة لها علاقة مع تقاليد حسن الضيافة التي يتميز بها مجتمع الصحراء .

الكلمات المفتاحية : الشاي ، الجنوب الجزائري ، المفاهيم اللغوية الخاصة ، الأبعاد الاجتماعية و الثقافية و اللغوية.

Le thé ou « Atay » est incontournable dans les sociétés du Sahara. C'est une pratique fondamentale dans les coutumes quotidiennes des populations de ces vastes étendues désertiques. Étudier le cérémonial du thé permet de mettre en évidence des valeurs socioculturelles à savoir l'hospitalité et le partage. On y observe aussi, d'un point de vue anthropologique et sociolinguistique, un système de communication qui permet à un groupe d'organiser les relations entre ses membres et d'échanger sur des problématiques centrales liées au quotidien de la communauté.

Cette cérémonie comporte trois phases, chacune est précédée d'une longue préparation. Pour la première phase, la dose de thé est très forte et contient peu de sucre. L'infusion est servie fumante et très amère. Elle est difficile à avaler, supportable seulement par les habitués ; on l'appelle le thé de la mort. La deuxième phase est plus sucrée, car la dose de thé est plus légère et on y ajoute de la menthe, ce qui donne une infusion plus agréable à boire. Elle est comparée au plaisir que suscite le premier baiser, le palais en est amoureux, c'est donc le thé de l'amour. Il faut noter que ce plaisir est éphémère et suivi d'une sorte de réminiscence. Pour ce qui est de la troisième phase le thé se présente léger très sucré, et ne porte plus en lui que le souvenir du thé. Il est ainsi appelé le thé de l'amitié .

Dans cet article, nous nous intéresserons à la prise du thé en tant que pratique liée à l'espace saharien qui rythme les échanges et la vie quotidienne. En nous basant sur une approche ethnographique, nous avons interrogé diverses personnes sur ce cérémonial afin de décrire et de comprendre les règles et le fonctionnement de cette cérémonie ancestrale. Nous nous sommes concentrés sur la région de la Saoura qui englobe Béchar et ses alentours ainsi que sur la région de Gourara dans la willaya d'Adrar .

1- Propos sur le thé

Dans les contrées de la Chine, de la Mongolie, du Tibet, du Japon, de la Russie, d'Angleterre, d'Inde et du Sahara, se dévoile une légende, sur l'usage du thé qui réunit les hommes. Il est d'emblée un geste de convivialité et un art étroitement lié aux coutumes de l'hospitalité.

»Celui qui n'a plus rien a encore tout au moins le thé« dit le proverbe chinois de la dynastie des Song (960-1279)¹. A l'heure où le thé en poudre est battu en mousse de jade, les moines zen répandent le thé au Japon où il est élevé au rang de la cérémonie du « Ch No Yu »².

C'est le thé en feuilles bu en infusion, tel qu'il existait sous la dynastie des Ming (1368-1644), que les Hollandais introduiront en Europe en 16103. Le thé gagne l'Angleterre en 1657 et devint très vite boisson nationale. A leur tour, les Anglais répandent le thé partout dans le monde: d'abord en Inde, où le chai devient une boisson aussi répandue que l'eau. Puis au 19e siècle lorsque les Anglais furent privés du marché slave à cause de la guerre de Crimée de 1854, ils concentrèrent leurs efforts commerciaux sur les pays du Maghreb pour écouler leurs stocks de thé vert. Celui-ci fut très rapidement adopté et les hommes du désert inventèrent la cérémonie du thé. Sa recette est considérée comme un « don d'Allah »⁴. Le thé devient une boisson populaire et appréciée tant pour son goût que pour ces vertus fortifiantes. On observe bien des façons de préparer, de servir, d'offrir et de consommer le thé dans tous les pays du monde. Les cérémonies ont toujours revêtu un semblant de sacralité vu les règles et tabous qui l'entourent.

2- Modalités de préparation du thé : rituels structurés

Au Sud algérien, le thé à la menthe se pare d'une symbolique fort il et composé de trois verres de thé. Le goût varie en fonction des régions. Il est par exemple apprécié plus sucré dans le nord que dans le sud .

Généralement chez les gents du Sahara, l'offrande d'un thé est un geste de bienveillance envers des invités qu'ils accueillent. En effet, chaque personne possède des connaissances ou une idée sur la préparation du thé qu'elle s'est forgée durant les occasions répétées auxquelles elle a assistée .

Assis à même le sol, un tapis, les jambes croisées, le préparateur dit « Al gayem »demande à ce qu'on apporte devant lui le nécessaire à la préparation du thé. Des verres, deux théières «el berrad», de la menthe « naânaâ », du sucre en pin « elkaleb »et un semblant de marteau en laiton pour le casser, le tout est mis dans un plat sphérique appelé « siniya »et que tout foyer possède. La « siniya »varie selon le diamètre, les ornements et les sculptures qu'elle porte. Dans le foyer du nord elle a aussi une fonction décorative, elle est mise en évidence dans le salon. C'est alors que commence la préparation qui prend la forme d'un rite .

2.1 Le choix du préparateur du thé:

Le préparateur de cette boisson est appelé « Al gayem » le responsable ou « Al qayed » le chef ou le maître de la cérémonie, qui est sélectionné parmi les membres les plus influents de la communauté. Il est bon que l'assistance s'accorde sur le choix du préparateur qui lui est reconnu pour l'art de la préparation du thé, sur la base de plusieurs critères dont éloquence certains avancent l'idée selon laquelle la maîtrise de la lecture et de la poésie et la largesse d'esprit sont des facteurs importants. Être choisi pour préparer le thé est un honneur. Souvent, ce sont les hommes qui préparent le thé. Cela dit, rien n'empêche aux femmes de le faire surtout lors des grandes fêtes. Celui qui prépare le thé doit toujours veiller à faire en sorte d'éviter un mauvais maniement des ustensiles, ou de présenter des verres qui ne sont pas nettoyés, le plateau doit aussi être parfaitement propre et la conversation doit être agréable .

L'ensemble des personnes assistant à la cérémonie du thé passe leur temps à observer celui qui prépare le thé. Lorsque le thé est d'excellente qualité, les verres vides sont levés en direction de «Al gayem» en reconnaissance de la qualité de sa préparation de thé et prononcent des compliments .

Le thé est préparé en accomplissant des mouvements de haut en bas et cela a plusieurs fois. Pour le verser, le préparateur « Al gayem » lève la théière au-dessus des verres, et laisse couler le breuvage. Les verres doivent être remplis aux deux tiers seulement, de façon à former une fine couche d'écume ou de mousse à la surface elle est appelée «la amama » le turban .

2.2 Les effets de la cérémonie sur les invités :

Certains invités à la cérémonie pensent que c'est pour oxygéner le thé, le rendre plus léger, alors que d'autres voient un aspect visuel où la synchronisation des gestes renvoie à une dimension esthétique. Ils y'en a même qui voient un synonyme de la fortune, et du beau présage. Le préparateur goûte sa préparation en faisant un bruit dans sa bouche témoigne aux invités toute l'attention qu'il porte à cette dégustation. Quand il juge que le breuvage est prêt, les verres sont à nouveau remplis et redistribués en respectant l'ordre de préséance .

3- Les trois dégustations : étapes synchronisées et structurées Le rituel du thé est effectué en trois temps que nous schématisons comme suit ainsi :

3.1 Premier verre :

on l'appelle « lerrass » (pour la tête) ou « tekyaf » c'est le verre qui est servit pour fumer .

En premier lieu, l'eau bouillie est versée sur le thé. En second lieu, la quantité d'eau est égale à une fois et demie le nombre de verres, ont tenant compte de l'évaporation lors de la cuisson. S'il y a du sucre en pin, le thé est alors versé dans un récipient là où sont rajoutés quelques morceaux de sucre nommé « elkaleb » sucre en pin et ce en fonction du désir de l'assistance. Si le sucre disponible est en poudre, il est mis dans un grand verre appelé « khalat » pour mélanger auquel on rajoute le contenu de la théière afin de dissoudre le sucre. Le préparateur entame l'opération de mélange du thé et du sucre. La distance entre le « khalat » et la théière sera d'environ 30 centimètres. Ce geste est répété une dizaine de fois au moins pour oxygéner le thé, cette oxygénation lui donnera une saveur particulière. Pour que le thé garde sa température initiale, qu'il a perdue durant ces manipulations, il y a lieu de réchauffer la théière pendant quelques minutes, autre opérations de mélange seront nécessaires pour ré- oxygéner le thé afin qu'il soit prêt à la consommation. Puis les verres sont remplis en levant la théière à environ 30 centimètres de la « siniya » pour laisser le thé y couler dans le verre et en l'inclinant graduellement. La couleur est un indicateur essentielle de la qualité du breuvage. En effet la règle veut que le premier verre soi d'un vert foncé, et d'un goût légèrement amer .

3.2 Deuxième verre : appelé« lemnaânaâ » parce qu'il est riche en menthe.

Quand l'eau bouillie est prête pour la cuisson du deuxième verre de thé, qui est souvent sucré et parfumé, on y ajoute de la menthe. Pendant la cuisson, quatre ou cinq cuillères de sucre sont versées dans le grand verre appelé « khalat ». Une fois bouilli, le thé sera transvasé dans la deuxième théière. A ce stade, le mélange thé-sucre sera nécessaire pour diminuer la température du thé, la menthe fraîche est incorporée afin de maintenir le thé au fond de la théière car l'incorporation de la menthe dans un thé bouillant serait fatale pour le goût que la menthe est censée donner au thé. Les feuilles de menthe les plus appropriées pour agrémenter le thé sont généralement d'une longueur de cinq centimètres. Afin de rester dans les normes, quelques feuilles seront suffisantes. Après cette opération, on entamera l'opération de mélange entre le thé et le sucre. La couleur de cette dose sera vert émeraude

et le goût un peu plus sucré que la première, car la menthe aura supplié au goût amer .

3.3 Troisième Verre : dit «ettali »le dernier ou bien « lekhfif », qui signifie le léger .

Une fois l'eau bouillie est prête pour la cuisson de la troisième dégustation de thé on entamera la préparation du troisième verre. Pendant la cuisson du thé, quatre ou cinq cuillères de sucre sont versées dans le « khalat ». Une fois bouilli, le thé sera transvasé dans la deuxième théière. A ce stade, deux mélanges thé-sucre seront nécessaires pour diminuer la température du thé. Quelques feuilles de menthe seront suffisantes .

La couleur du thé coulé dans les verres sera jaune et d'un goût sucré. Disparition du goût amer. Le thé est léger, sucré et fortement aromatisé, il est généralement donné aux enfants.

4- Les règles de la cérémonie du thé :

Dans un baptême, une réunion le thé se boit à flot. Le service du thé obéit à des règles qui stipule que l'invité n'a pas le droit au thé tant qu'il n'a pas été servi par le préparateur et que la quantité du thé doit toujours être la même pour tous. Aussi, Le préparateur du thé doit toujours servir à celui qui est plus proche de sa main droite .Il n'a pas le droit de se servir avant de servir les convives, et personne n'a le droit de demander le thé tant qu'on ne l'a pas servi .

Une fois le thé servi, personne n'a le droit de le sucrer, sauf si le préparateur donne l'autorisation de le faire. La quantité du sucre doit être examinée et adoptée par les personnes présentes. Le préparateur du thé doit obligatoirement laver la théière et les verres du thé après chaque séance avec de l'eau chaude .

La règle requiert une parfaite obéissance aux exigences de la « jmaâ » (assemblée). Ainsi, le rituel devient un jeu codifié car celui qui enfreint le règlement doit payer, après un forfait (souvent parler à haute voix, prendre directement un verre sans la permission du maître ou refuser de continuer la séance), le tribut exigé par le groupe pour la prochaine séance de thé (friandises, fruits secs ou viande selon le cas). C'est tout simplement le charme discret et l'humilité humaine d'hommes et de femmes issus d'une zone aride qui se mettent en scène en un moment privilégié.

5- La bonne séance de breuvage du thé :

Les réponses obtenues à cette question se sont portées sur trois éléments .

5.1 Le premier touchant plus particulièrement l'importance du groupes ou l'assemblée dans le breuvage du thé pour passé un bon moment, ils expriment tous pour que la bonne séance du thé soi réussi il faut avoir « Jamaâ » qui signifie la communauté, le groupe de personnes ou une assemblée, car on prépare rarement le thé pour une seule personne il permet la cohésion social c'est un événement structuré, constitutif pour le groupe et lieu privilégié d'échange et de socialisation. C'est grâce à la famille que les comportements autour de l'alimentation se sont ancrés dans la culture, car elle est le véhicule par lequel le symbolisme de la nourriture, les émotions, croyances et attitudes qui y sont rattachées sont transmis de génération en génération⁵. La remarque faite que la qualité de la discussion va toujours de pair avec un thé réussi .

5.2 Le deuxième est le prolongement et «traction» ou le temps culinaire qui se prolonge ; le temps de préparation du thé est long de même que le temps de consommation qui dure une heure ou plus. C'est une pratique traditionnelle de la sociabilité alimentaire. C'est une métaphore de l'opportunité d'étendre la durée de temps pour préparer le thé, une condition qui permet au groupe l'occasion de traiter de diverses questions socio-économiques en toute quiétude et sans le moindre stress calmement et soigneusement .

5.3 La troisième c'est le « Jamr », qui n'est que charbon allumé, et qui fait que le feu traditionnel au charbon doit être utilisé pour la préparation du thé, ce qui lui donne toute sa saveur ou bien on utilise la petite bouteille gaz ces jours ci pour bouillir le thé.

6- Les fonctions du rituel :

Outre le symbolisme que le cérémoniale que le thé véhicule, il représente l'ossature de la cérémonie, mais l'art des gens du Sahara consistent à rendre ces moments inoubliables à leurs hôtes. Pour que se déroule cette lente liturgie, les conditions requises sont au nombre de trois. Le cérémonial du thé rythme plusieurs fois par jour le temps du Sahara .

Il n'est pas de circonstance publique d'où il soit exclu, qu'il s'agisse de transaction commerciale, de demande en mariage ou de circonstances privées, le thé est nécessaire et doit être servit comme faisant partie des pratiques sociales quotidiennes .

À travers le cérémoniale du thé, l'assemblé communique quelque chose à propos deux même et de leur vie quotidienne, leur attitude envers les autres, ou souligner un événement spécial véhicule plusieurs informations, en plus du simple plaisir, de raconter une anecdote au sujet de la personne fêtée .

Cette cérémonie installe des modèles d'interaction et permet la socialisation. Les enfants apprennent à préparer le thé et acquièrent la connaissance des règles de savoir faire et savoir vivre comment se comporter, s'exprimer, écouter, saisir les nuances de la conversation, ainsi est assurée la transmission intergénérationnelle des valeurs et des coutumes d'une société, où se forment les obligations vis-à-vis de la parenté, et où les coutumes du groupe se trouvent renforcées C'est en effet l'identité du groupe ou de la famille qui est ainsi révélée. Boire du thé régulièrement crée et renforce les attitudes personnelles, groupales ou familiales .

7- Cérémonie du thé :

Les représentations sociales La majorité des sujets interrogés on affirmé que le thé est un produit de première nécessité. Il constitue la boisson qui prédomine l'animation nocturne à l'intérieur des foyers. Le thé est présent dans toutes les maisons et toutes les tentes. Les gents affichent un profond respect à propos de leurs coutumes et traditions notamment l'offre du thé aux hôtes. Ce qui constitue une marque d'hospitalité et de bienvenue. C'est pour cette raison que les Sahraouis ont toujours fait en sorte de disposer du thé et de sucre chez-eux, ainsi le « Le thé n'est pas un luxe mais une nécessité», comme il a été affirmé par quelques sujets .

Le breuvage du thé est un rituel chargé de symbolisme et de signification. C'est un événement structuré lors des occasions sociales, organisé suivant des règles prescrivant le temps, le lieu et la séquence des actions en ce sens on peut parler d'un rituel qui se maintient à quelques exceptions .

Il est considéré donc comme un modèle qui présente l'intérêt de mettre en évidence les différents horizons de la convivialité au Sahara, il symbolise le plaisir de passer un agréable moment de détente parmi la famille et les amis, la bonne accueil des hôtes, quelques sujets on indiqué les effets positive du thé sur la santé. Ce terme désigne en effet des activités profanes, régulières, importantes et significatives pour tous les membres d'un groupe c'est activités qui revêtent presque un caractère sacré .Le breuvage du thé est un acte dans lequel s'exprime les désirs de prendre le thé socialement et

culturellement et d'organiser les relations entre les différents membres de la communauté .

Cette boisson est le fil reliant les gens, les uns aux autres, les présents. Ainsi, la petite théière généreuse distribue à chacun son breuvage « âpre comme la vie, doux comme l'amour, suave comme la mort », ce qui semble constituer le cycle d'existence d'un Sahraoui, jusqu'à l'extrême dernière goutte, « la larme de miel » des propos formulés par quelques sujets .Le thé ponctue chacun des actes de la journée. Il a toujours un côté un peu solennel au début du rituel mais bien vite, le premier verre bu, l'alacrité du discours reprend ses droits. Ce premier composant exige de servir le thé lorsque l'on se trouve en groupe et plus il y en a et mieux c'est. Ce groupe passe le temps en buvant du thé et en abordant les sujets de la vie quotidienne .

8- Le thé : des vertus et des qualités

Dans la tradition du Sahara, le thé doit être consommé après chaque repas, C'est la menthe qui accompagne généralement. Le thé désaltère et facilite la digestion. Pris trop souvent sa peut irriter l'estomac. D'autre part, quand la menthe se fait rare ou moins parfumée en dehors de l'été. Le thé se consomme pur ou agrémenté de plantes. Comme L'absinthe appelée « chiba » cette plante est fréquemment utilisée dans le thé en hiver ça calme les nerfs. Son parfum est puissant, la sommité d'une tige suffit, qu'on la lave avant de l'introduire dans la théière et après, il faut jeter la première eau. Parmi les autres vertus du thé, il y a également le fait qu'il lutte contre les principaux facteurs de vieillissement et les maladies cardio-vasculaires. D'ailleurs, certaines personnes ont la conviction, que le thé et la viande du dromadaire sont à l'origine de la bonne santé dont jouissent les habitants du Sahara .

Conclusion :

Tout le monde semble détenir des connaissances à propos du thé, cependant, les personnes que nous avons interviewées, n'ont pas vraiment de conceptions fondées sur une explication scientifique, et les quelques esquisses de raisonnement finissent toujours par rejoindre le côté culturel de cette boisson. Les gens connaissent les coutumes liées à la manière de servir le thé mais ne savent pas non plus pourquoi on le sert de cette façon. Cependant, tous ont tenté de répondre sur leurs connaissances liées à ce sujet, pour eux le thé est un opérateur qui conduit de l'altérité à l'identité, car il

manifeste une appartenance à une communauté. Le thé fabrique, donc, le sens du territoire est un savoir identitaire .

C'est ainsi que les prises de thé deviennent, à un moment de chaque histoire personnelle mais aussi des histoires collectives. La cérémonie du thé est culturelle, car elle rassemble, synthétise des pratiques, des règles, des normes et des représentations. Le goût permet d'assimiler et de reconnaître la conformité aux normes culturellement admises, par le biais de l'habitude.

Au Sahara le thé n'est pas une simple boisson mais bien plus. Il s'agit en fait d'un rituel qui symbolise l'unité du sang et d'amitié. Ce rituel fait partie de toute consommation de la plus «cérémoniale» aux habitudes les plus ordinaires de la vie de tous les jours. Il répond en effet aux critères pour qu'une habitude puisse être qualifiée de rituel, elle doit englober la régularité et de la stéréotypie, la cohésion. Une série de règles qui déterminent la consommation et sa fréquence, le lieu où on le prend, le temps que l'on consacre, les personnes qui prennent part et le rôle de chacun .

Les populations locales du Sahara se retrouvent dans une ambiance conviviale autour du thé pour renforcer leurs liens familiaux et amicaux. Cette réunion autour de la tiédeur d'un verre de thé, traduit quelques facettes du patrimoine socioculturel propre aux habitants du désert, conservé et perpétué de génération en génération.

Bibliographie:

- 1- Yi, S., Jumeau-Lafond, Walsch M. (1983). «Le livre de l'amateur de thé», p 32, Robert Laffont. Paris.
- 2- Georges Métaillé, « La ronde des thés », Terrain, numero-13 - Boire(octobre 1989), [En ligne], mis en ligne le 17 juillet 2007 .
- 3- Noufissa Kessar Raji (2003). «L'art du thé au Maroc –tradition, rituel, symboles », p 23, Edition "ACR."
- 4- Moler, J.-M. (1999). « Connaître et aimer le thé», p 68, Genève : éditions Dunod, Paris.
- 5- Gussler, J. et L. E. Arnold. «Feeding Patterns and the Changing Family». Chapitre. 9, p182, Toronto: Lexington Books.
- 6- Shuman, A., R. Browning et E. Arnold. 1985. «Nutrition, Nurture, and Changing Family Rituals».p 78 dans L. E. Arnold (ed.). Parents, Children and Change. Toronto: Lexington Books.