

Quelques usages de la pierre chez les nomades Ayt Merghad

Les Ayt Merghad occupent une portion du versant sud du Haut-Atlas central et oriental, à cheval sur les palmeraies présahariennes et les sommets de la chaîne atlasique. La vallée du Ghéris constitue leur foyer central, mais ils la débordent, au sud sur celle du Ferkla, à l'ouest sur celle du haut Dadès et même au nord-est sur celles du Ziz et de la haute Moulouya.

Plusieurs de leurs fractions comptaient des groupes nomades qui ont été progressivement happés par la sédentarisation au cours du XXe siècle. Ce processus de fixation a été décrit dans ma thèse de doctorat. Mais, je voudrai ici revenir sur les usages de la pierre en milieu nomade.

Il existe tout d'abord un niveau linguistique intéressant à relever. Il existe dans le parler ayt merghad plusieurs mots appartenant à divers champs lexicaux pour nommer différents types de pierres. En voici quelques uns :

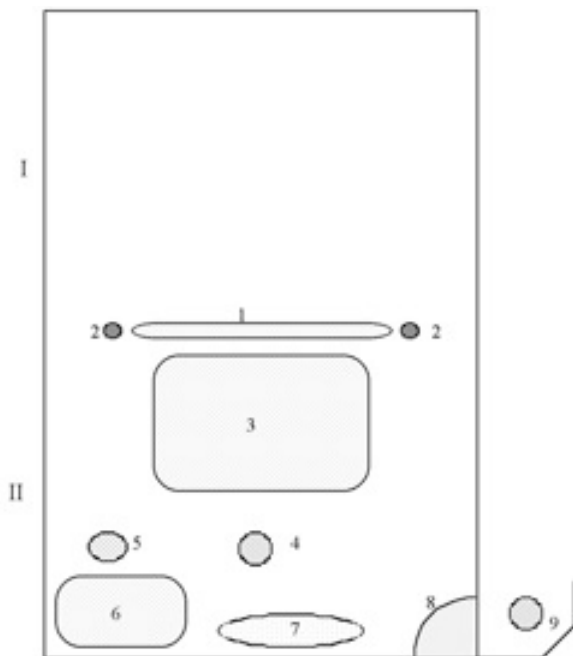
- Azru (avec un z emphatique) : pierre de petite taille ;
- Taggunt : pierre de la taille d'un poing ;
- Iselli : tout type de pierre plus grande, au-delà de la taille d'un poing ;
- Ifilil : pierre plate ;
- Agnagay : rocher ;
- Aghulid : grand rocher de montagne ;
- Tiyerzi (avec un z emphatique) : falaise.

Ensuite, les usages variés que la pierre remplit dans la vie des nomades en fait un élément important, parfois même précieux. Parmi ces usages, examinons les suivants :

1. Usage « architectural » :

La tente chez les Ayt Merghad porte le nom de takhamt. Elle est l'œuvre des femmes qui la fabriquent et l'entretiennent à l'exception de la couture des bandes, tâche exclusivement masculine. La première pièce d'une tente et la plus importante est le velum ou morceau d'étoffe. De forme rectangulaire, il est obtenu par l'assemblage de plusieurs bandes. La bande affidj (pl. iflidjen) est faite de fils de laine mélangés aux poils de chèvre et tissée sur un métier horizontal. Le nombre de ces bandes varie selon la fortune du nomade. Les autres parties de la tente comprennent d'abord les bandelettes de renfort cousues sur les quatre bords du velum : taghziwin (sing. taghzi) pour le côté de la longueur, tarwiwin (sing. tirut) pour celui de la largeur. Une bandelette plus large est cousue perpendiculairement au velum de l'intérieur et le dépasse des deux côtés. Elle est appelée triga et considérée comme la colonne vertébrale de la tente, selon l'expression d'un nomade. Ses extrémités de part et d'autre, appelées iwqqafn (sg. awqqaf), sont prolongées chacune par une corde. La toile est tendue au moyen de crochets de bois ichmumma (sg. achmammu) attachés aux bandelettes du bord du velum. Des cordes figuta (sg. tagatut), tressées en fils de laine et de poil, sont fixées aux crochets. Elles entourent la toile de tous les côtés et leurs extrémités sont

attachées au moyen de piquets tigusin (sg. tagust) en bois enfoncés dans le sol. Pour les consolider et éviter que la tente ne soit ébranlée par le vent, on utilise des blocs de pierre. Ceux-ci sont disposés tout au tour par groupes de deux par piquet. C'est la raison pour laquelle, il est aisé d'identifier l'emplacement d'une tente après le décampement. Il est visible grâce au rectangle formé au sol par ces blocs de pierre.



Plan intérieur de la tente
(légende : en gras, parties utilisant les pierres)

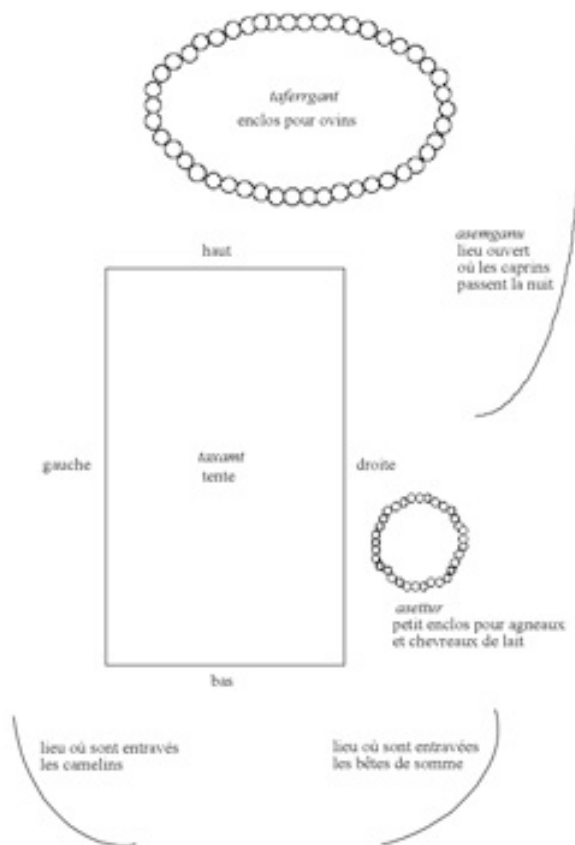
- I. *Ijyal*, haut, réservé aux hommes invités.
- II. *Izdar*, bas, espace domestique.
 1. *Iqchuchen*, affaires diverses (couvertures, réserves...).
 2. *Tirsal*, montant verticaux soutenant la poutre faîtière.
 3. *Tissi*, lit.
 4. *Almessi*, foyer (*inyan*).
 5. *Alemghuz*, place de la meule manuelle (*azduz*).

6. *Adghar n iyddidn*, place des outres à eau.
7. *Ifechkan*, ustensiles de cuisine.
8. *Adghar n ikchiden*, réduit de bois.
9. *Almessi n berra*, foyer du dehors (secondaire).

Un autre endroit où la pierre est utilisée se situe entre les deux poutres maîtresses de la tente. Un amas de pierres disposées les unes à côté des autres en forme de rectangle servent de support pour le rangement de provisions, de couvertures et sacs divers des nomades. Dans la partie basse de la tente deux autres amas agencés de pierre servent de supports distincts aux outres d'eau et au bois mort utilisé comme combustible.

2. Usage pastoral :

L'usage pastoral de la pierre réfère aux enclos de dimensions variées que les nomades construisent à proximité de la tente. Ils servent d'abris aux troupeaux. La principale d'entre ces dépendances de la tente est l'enclos du troupeau ovin, *taferrgant*. Quand le redoutable chacal n'est pas signalé dans les environs, on ne construit guère qu'un petit enclos destiné à la traite des chèvres. Les petits ruminants passent la nuit à proximité de la tente dans un espace appelé *asemganu*, sans autre gardien que le chien et l'éveil du propriétaire (ou du berger). L'enclos *taferrgant* est construit en pierre sèche dès la première installation, sauf s'il en existe déjà un et dans ce cas on en restaure les parties effondrées. Il se situe d'ordinaire au-dessus de la tente et possède une ouverture. Un autre enclos, de petites dimensions celui-là, *asettur*, abritant agneaux et chevreaux de lait, est élevé à proximité de la tente.



Au-dessus de la taferrgant, sur un point de terrain élevé, on dresse un amnir (pl. imnirn), sorte d'"épouvantail", formé de cinq à six pierres superposées ayant la taille d'un être humain et servant autant à rassurer le troupeau qu'à effrayer le chacal.

3. Usage culinaire :

Les pierres sont également utilisées dans la cuisine. Les pierres du foyer en sont un exemple de la plus haute importance. Avant la généralisation du trépied en fer, il suffisait de disposer trois pierres de dimensions égales inyan autour d'un trou peu profond pour obtenir un foyer. L'ustensile contenant la nourriture à cuire est posé sur les trois pierres en dessous desquelles le feu de bois est allumé. D'autres usages de la pierre en cuisine étaient

pratiqués. Par exemple, la cuisson de certains types de pain nécessitait le recours à la pierre. L'abadir, très grande galette pouvant atteindre un mètre de diamètre est une spécialité des mariages. Elle est cuite sur de petites pierres de type taggant (voir plus haut) disposées en forme de disque au milieu des braises d'un grand feu préalablement allumé. Un autre type de pain, aqullu, spécialité des bergers solitaires, utilise également la pierre. Le berger prépare la pâte, en fait une boule et laisse un emplacement où il glisse à l'aide d'un chiffon une pierre ronde chauffée à blanc. Il ferme l'ouverture et met la pâte sous la forme de ballon ainsi obtenu sous la cendre et les braises. La pierre glissée au centre de la pâte permet d'obtenir une cuisson de l'intérieur. On ne peut clore ce chapitre sans signaler les instruments indispensables à la préparation des aliments qui sont eux-mêmes faits de pierre. On en citera deux : la meule à main, azreg et le pilon de pierre, azduz, utilisé pour écraser des aliments destinés à la nourriture du bétail comme les noyaux de dattes par exemple. La roche utilisée pour la fabrication de ces outils qui remontent vraisemblablement à la protohistoire, est le granite. Il s'agit, du reste, de métiers en voie de disparition ou quasiment disparus aujourd'hui. Enfin, signalons le recours à une pierre propre pour casser le pain de sucre en cas d'absence de marteau destiné à cet effet.

4. Usage ludique :

Les pierres ont aussi un usage dans bon nombre de jeux des nomades. Les jeux les plus communs sont les suivants :

4.1. Tiqulla

Jeu de filles assises qui lancent, à tour de rôle, une pierre en l'air et ramassent le plus de pierres possible dans un tas posé au sol tout en

veillant à saisir celle envolée avant qu'elle ne retombe.

4.2. Lichart

Tir à la cible, qui est souvent une pierre dressée à une centaine de mètres, en utilisant des pierres. La cible est, le jour de mariage, un pain de sucre. Celui qui l'aura atteint l'emportera, évidemment en morceaux !

4.3. Tibnennay

Jeu de tir à la cible qui oppose deux équipes de garçons et de jeunes. Il consiste à dresser l'une à côté de l'autre quatre ou six pierres d'environ vingt centimètres de hauteur chacune par l'une et l'autre des deux équipes. Les joueurs tirent à tour de rôle avec des pierres pour faire tomber les cibles de l'adversaire. Lorsque toutes les cibles ont été atteintes par une équipe, les membres de l'équipe adverse portent sur leur dos chacun un membre de l'équipe gagnante et font un aller-retour entre les deux rangées de cibles.

4.4. Sba

Dans un petit tas de terre disposé sous une forme pyramidale, des objets en nombre égal appartenant aux belligérants sont enfouis. A l'aide de pierres plates, ils ciblent le tas à tour

de rôle. Chaque fois que des objets apparaissent, le joueur les gagne et le tas est remis en l'état.

5. Usage culturel :

La pierre a également un usage culturel qui mérite d'être signalé. Il s'agit de son usage pour les ablutions sèches en préparation pour la prière, en cas de manque d'eau ou dans des conditions de froid extrême. Une pierre noire et lisse est utilisée à cet effet.

BIBLIOGRAPHIE :

Skounti, Ahmed, 1995, Le sang & le sol. Les implications socioculturelles de la sédentarisation des nomades Ayt Merghad, Maroc, Thèse de doctorat N.R., Paris : Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 362 pages.



Ahmed Skounti
Enseignant-Chercheur
INSAP, Antenne de Marrakech
ouskounti@yahoo.fr
ou ouskounti@menara.ma