



Le tajine, harmonie de couleurs et de saveurs

*C'est un plat.
dans les deux sens du terme.
Le tajine est à la fois contenu
et contenant. Ces couleurs
et ces saveurs, mariage
des condiments les plus variés.
poursuivent ici notre vagabondage
en cuisine marocaine.*

Nous avons commencé notre pèlerinage culinaire au Maroc par le thé, le sucre et les herbes aromatiques sur lesquelles règne presque sans partage la menthe verte. Nous avons ensuite évoqué les céréales, blé dur, maïs, orge, avant de goûter aux matières grasses – huiles d'olive et d'argan puis *smen*. Avec de l'eau et du sel, nous disposons de tout pour survivre, pour peu que nous trouvions un bon feu de charbon de bois fabriqué avec les arbres des Atlas. Peut-être aussi quelques ustensiles nous seraient-ils utiles. Nous avons évoqué, il y a quelques années, les plats de bois, tamis, et couscoussiers sans quoi il demeure difficile d'espérer se sustenter du plus petit couscous (*H&M*, n° 1206, mars-avril 1997). La moindre famille en dispose, sous peine de mourir de faim. On fait tout d'ailleurs, avec la fameuse *gas'a* de bois dans laquelle on roule le couscous. Le berger montagnard qui y pétrit sa galette a peut-être été lavé à sa naissance dans le même plat et en use aussi de manières qu'il ne dit à personne. Heureux homme qui n'a pris de la terre qu'un morceau de tronc d'arbre, quelques mesures d'orge et le lait de ses brebis. La miséricorde ultime lui est assurée plus qu'à nous qui jetons trente litres d'eau pour nous laver les dents chaque jour. Le nomade ne s'encombre guère. Il fait cuire sa galette sur des braises et l'enfouit sous le sable. Il vous offre ensuite un pain que nul grain de silice ne souille, allez savoir comment !

Il passe parfois du dénuement au rudimentaire, et le Maghreb a inventé le *qanun*, cassole de terre cuite pourvu de pieds trapus en dessous et de plots sur le dessus, destiné à recevoir des récipients. De multiples tailles, empli de charbon de bois, le *qanun* fut l'instrument de cuisson traditionnel de toute l'Afrique du Nord avant que n'apparaisse pendant quelques décennies une sorte de lampe à pétrole que l'on utilisa jusqu'aux années soixante. Après, nous entrons dans l'ère de l'électricité et du gaz.

Bien des contenants peuvent cuire sur un *qanun*, mais le partenaire obligé fut très vite le tajine, plat surmonté d'un haut couvercle conique de même matière et couleur et d'un diamètre congruent. Ainsi la ménagère avisée qui savait conduire avec art

son feu de charbon de bois jusqu'à une braise ardente et douce, disposait là d'une sorte de four à chaleur régulière. Elle y cuisait la *kesra*. Elle y mijotait divers mélanges de viandes et de légumes qui prirent bientôt le nom du contenant. La notoriété touche plus souvent des emballages sans substance que des substances sans emballage.

Au Maroc le tajine est dit *slawi* ("*tajine slawi*") parce qu'il viendrait du port de Salé, face à Rabat, sur la rive droite du fleuve Bou Regreg, à l'endroit où ses eaux plongent dans l'Atlantique. Ville romaine, puis idrisside

peut-être, adonnée à une lutte contre les tribus berbères des plaines atlantiques au XI^e siècle, Salé entre dans le giron almoravide. Les Almohades la dotent d'une grande mosquée. Les Mérinides y édifient une *medersa*, l'entourent de remparts et y construisent un arsenal qui lui permet aux XV^e et XVI^e siècles de s'opposer aux incursions espagnoles et portugaises. Au début du XVII^e siècle, des réfugiés morisques y créent une république maritime

dominée par une aristocratie lettrée qui lui confère une réputation encore vive. Elle se fond ensuite dans le royaume alaouite, jusqu'à nos jours où sa civilité s'efface sous la pression urbaine et démographique.

Elle a en tout cas légué le tajine, qui devient aussi célèbre que le *wok* extrême oriental, sous des formes électriques reléguant dans l'oubli le *qanun*, vieux complice des cuisines marocaines d'antan. On pourrait ainsi affirmer que la mondialisation et son modèle de classe moyenne serait le tajine plus l'électricité, si la formule n'était revendiquée par la raclette, la fondue et quelques autres transfuges passés du terroir à la compromission avec les kilowatts.

Avant d'aller à cet extrême pendable, le tajine avait depuis longtemps délaissé son frère le *qanun*, pour venir à table auprès des convives. Il se présente ainsi décoré d'arabesques et de motifs floraux, coloré de multiples tons, en camaïeu ou contraste, brillant de vernis, trônant chez les bobos qui ne peuvent accéder au Sèvres ou à la porcelaine Ming. Dans le français déclinant de nos petits prophètes télévisuels, on dirait qu'il est une "alternative" à ces poteries précieuses et qu'il se "décline" en multiples formats et décorations. Bref, le tajine est agréé par le Français moyen d'aujourd'hui.

Un plat à la fois cocotte et four

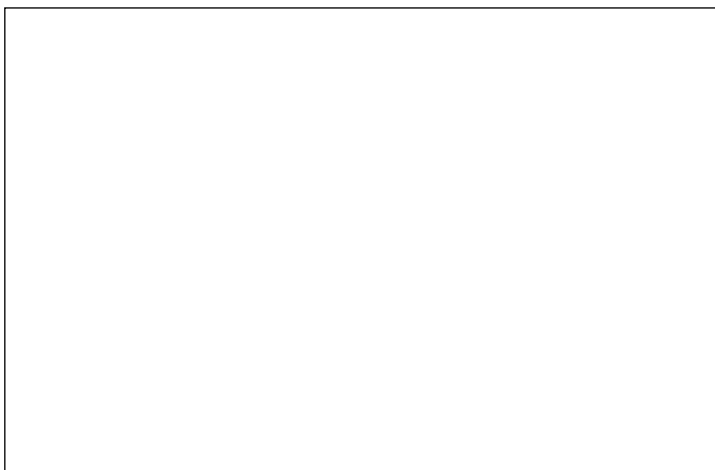
Le tajine est une quête d'harmonie. Il s'agit de jouer en artiste des couleurs, des saveurs et du feu. L'harmonie des viandes d'abord ou, dans un pays aux trois mille cinq cents kilomètres de côtes, celle des poissons, mollusques et crustacés. Viennent ensuite les légumes et les fruits. Il faut opérer des alliances et contrastes de goûts et de couleurs. Le rouge d'un poivron avec l'orange d'une courge, ou le vert d'une courgette avec l'écar-

La hauteur du couvercle n'est pas fantaisie esthétique, elle concourt à entretenir un grand volume de chaleur humide et à faire retomber dans le plat les gouttes de vapeur dégagées.

late d'une tomate. La force d'un piment avec le suave du sucre ou du miel. Enfin, juste ce qu'il faut de chaleur pendant le temps qu'il faut. Le tajine est à la fois une cocotte et un four. L'idéal reste la longue cuisson dans le plat lui-même, recouvert de son chapeau pointu, sur le traditionnel *ganun*. Il ne faut plus même en rêver. Aussi le mieux demeure l'ustensile électrifié par nos mœurs de barbares, qui reproduit précisément la lente cuisson au charbon de bois. Autre point : la hauteur du couvercle n'est pas fantaisie esthétique, elle concourt à entretenir un grand volume de chaleur humide et à faire retomber dans le plat les gouttes de vapeur dégagées.

Harmonies dans l'harmonie, subtilité au cœur d'un équilibre déjà fragile, la confection d'une épice à tajine, et les sauces classiques connues de chaque cuisinière. Il faut pour la première safran, cannelle, gingembre, curcuma, cardamome, noix de muscade et macis, poivre blanc et noir et piment. Dans la pléthore des espèces de ce dernier, c'est le paprika que préfèrent les Marocains. Enfin, n'oublions pas les graines noires dénommées *nyura*, qui ressemblent à des baies de genièvre et en rappellent de

© Nour-Eddine Amir-IMédia.



L'imagination est ici au pouvoir et l'on peut faire à peu près n'importe quoi dans ce plat au chapeau pointu, si l'on a le doigté d'un artiste et la prudence d'un alchimiste.

loin le goût. Les proportions sont diverses suivant les familles, certaines ajoutant bien des choses à ces dix épices. En tout cas les cuisinières d'expérience ne les achètent jamais à l'avance ni en poudre. Elles se fournissent au jour le jour en bâtons de cannelle, gousses de cardamomes, rhizomes de gingembre et autres, qu'elles font chauffer dans le fond d'une poêle avant de les piler dans un mortier. La pratique est sage, à imiter par tout marmiton qui veut se respecter.

Par ailleurs, quatre sauces majeures donnent aussi le ton dans la cuisine marocaine. Elles s'utilisent dans les tajines et ailleurs. Elles modulent l'harmonie générale au point que l'épice peut être oubliée ou modifiée au profit de la note dominante qu'elles fournissent. La sauce *mcharm* est rouge, avec piment, safran, cumin, gingembre et poivre. De même la sauce *mham-*

mar à l'huile d'olive avec une base de paprika et cumin. Les sauces *mqalli* et *qadra* sont jaunes, la première avec safran et gingembre, la seconde au beurre, avec des oignons émincés, gingembre, poivre blanc et safran. Il ne faut pas oublier une composition "incontournable", comme nous dirions aujourd'hui, la *chermoula*. C'est une marinade épaisse d'huile d'olive avec ail, citron, coriandre ou persil, paprika, cumin, parfois de l'oignon. Elle est d'une teinte vert sombre. Cette *chermoula* sert surtout dans les plats de poisson, en particulier les tajines où c'est elle qui donne le ton au congre, aux sardines en boulettes, au thon, aux moules, aux calamars. Selon le cas et la fantaisie, on la fera au persil ou à la coriandre, ou aux deux.

En général, il est vrai que les grands tajines classiques sont à la viande, bœuf, agneau ou veau, parfois hachée et sous forme de boulettes. Jamais nous ne pourrions établir le début même d'un catalogue de ces classiques. Les viandes varient selon les saisons, de même que les légumes et fruits. Évoquons le tajine *tfaia*, de Fès, exclusivement à la volaille, mijotée dans l'ail et l'oignon, parfumée de safran, gingembre et coriandre, servie avec des œufs durs et des amandes grillées. De Fès aussi, le tajine d'agneau aux pruneaux aux épices, amandes et au miel, répandu au point d'en être devenu banal. Le tajine *slawi* (de Salé) serait de veau ou d'agneau avec les épices convenues, de la coriandre, de la tomate et de longues courgettes vert pâle de Sicile. Notons les tajines aux olives, alliées au citron confit ou aux pommes de terre, les tajines sucrés aux coings, poires et multiples fruits secs. Innombrables sont les tajines de viandes aux légumes, le classique mélange d'artichauts et de petits pois, celui de fèves et d'oignons frais, de pommes de terre et petits pois ou haricots verts, de navets et de rutabagas. Enfin il existe des tajines végétariens de navets aux lentilles et de pommes de terre, courgettes et tomates. En un mot l'imagination est ici au pouvoir et l'on peut faire à peu près n'importe quoi dans ce plat au chapeau pointu, si l'on a le doigté d'un artiste et la prudence d'un alchimiste. ◀



Marin Wagda, "Vagabondage dans la cuisine marocaine"
▶ Chronique *Agapes*, n° 1242, mars-avril 2003

Marin Wagda, "Le couscous : nouveau plat national du pays de France"
▶ Chronique *Agapes*, n° 1205, janvier-février 1997

Marin Wagda, "La préparation du couscous n'est pas une sinécure !"
▶ Chronique *Agapes*, n° 1206, mars-avril 1997

