Baratte

(tayettit [kabyile], taëkket [ouargli], tawwart [mozabite], tanwart [tamahaq])

M. Gast

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1290>

DOI : 10.4000/encyclopedieberbere.1290

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 avril 1991

Pagination : 1342-1344

ISBN : 2-85744-509-1

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

M. Gast, « Baratte », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 9 | 1991, document B34, mis en ligne le 01 décembre 2012, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1290> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.1290>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Baratte

(tayettit [kabyle], taëkket [ouargli], tawwart [mozabite], tanwart [tamahaq])

M. Gast

- 1 La baratte est un instrument qui sert à extraire le beurre selon deux techniques différentes : soit en battant le lait à l'aide de battoirs, de palettes tournantes, soit en le secouant pour provoquer l'agglutination des gouttelettes de matières grasses. La première technique ne semble pas avoir existé en Afrique du Nord et au Sahara. En revanche, les barattes qui permettent d'agiter le lait manuellement sont très variées. Elles changent de formes, de matière et de volume selon les régions. Elles peuvent être fabriquées en poterie tournée (Alger, Tlemcen, Constantine, etc.) dans des lieux où cette technique est répandue, en sparterie (Saoura, Gourara), en bois, en peau, à partir d'une grosse calebasse (Kabylie, Maroc, Sahara) ou en tôle de fer soudé (dans les centres urbains).
- 2 Alors qu'en Europe l'on bat le lait frais ou la crème après avoir écrémé le lait, en Afrique du Nord et au Sahara, le lait, quelque soit son origine (chèvre, brebis, vache, mis à part le lait de chamelle dont on n'extraît pas de beurre alimentaire) n'est baratté qu'après avoir subi un début de fermentation, durant environ douze heures, à une température moyenne de 20°. Ce choix est dicté par des habitudes très anciennes en rapport avec le climat et l'écologie locale (il est difficile de garder du lait frais et l'on n'a pas l'habitude de le faire bouillir pour le conserver), mais surtout par les modes de consommations domestiques du lait et de ses sous-produits. Les usagers prétendent extraire davantage de beurre du lait aigri, mais aussi parce que le babeurre devenu *leben*, c'est-à-dire un mélange de lait écrémé aigri et d'eau, représente un aliment de premier ordre chez les nomades et sédentaires possédant des bêtes à traire. L'habitude de boire du lait légèrement aigri chez les populations du Maghreb, comme de bon nombre de populations méditerranéennes, musulmanes et européennes (des Balkans en particulier), est un trait culturel persistant, lié à un mode de vie et à une économie familiale, mais aussi à un choix diététique particulier : en pays chaud le lait frais se conserve mal, il est difficile à digérer si l'on en boit beaucoup, alors que le lait aigri et étendu d'eau est une boisson rafraîchissante en période de chaleur en raison de son

acidité, mais aussi très nutritive, que l'on peut consommer en grande quantité (en certaines régions sahariennes, les nomades ne boivent que du *leben* et du lait de chamelle frais durant plusieurs mois à l'exclusion de tout autre aliment).

Préparation du *leben*

- 3 (Mot arabe qui n'a pas d'équivalent français et qui est passé dans le langage courant aujourd'hui en France).
- 4 Chaque jour, après la traite du matin et celle du soir, le lait frais, qu'il soit de chèvre, de brebis ou de vache, est versé dans un récipient spécial où il subit un début de fermentation lactique à une température qui peut varier, selon les lieux ou la saison, entre 20 et 35 degrés. Il y séjourne jusqu'au lendemain près d'un foyer, ou protégé sous des tissus en un lieu tiède. Quand il existe plusieurs espèces d'animaux producteurs de lait, on ne mélange jamais les laits frais ; chaque type de lait est mis à aigrir séparément, alors qu'à la consommation les mélanges sont fréquents, surtout avec le lait de chamelle qui n'aigrit pas (et ne donne pratiquement ni beurre, ni fromage par manque de caséine ; cependant des expériences récentes en laboratoire, ont permis d'obtenir un fromage avec du lait de chamelle).

Outre suspendue pour baratter le lait dans un campement touareg (photo M. Gast).

Outre agitée entre les mains à Idelès (photo M. Gast).

Barattes en terre cuite sur le marché de Tiznit, sud marocain (photo G. Camps).

- 5 En pays touareg ce premier récipient (*aǧiwir* ou *emesesley* est une petite outre plate, en peau de chèvre ayant subi un tannage spécial qui provoque son épilation totale. Constamment en service, cette outre est nécessairement rapiécée et très vite usée. La paroi des vieilles outres est tapissée de peaux blanchâtres (*aklayen*) qui abîment le cuir à l'intérieur en provoquant une sorte de desquamation. Les gens affamés coupent ces

peaux en morceaux et les pilent pour s'en nourrir en période de disette. Ces *aklayen* contiennent les bactéries qui assurent rapidement l'acidification du lait. Cette outre n'est jamais séchée, ni rincée à l'eau. Elle reçoit le lait de la traite du matin et celui de la traite du soir en période d'abondance, sinon uniquement celui du soir. Elle séjourne au soleil l'hiver ou à demi enfouie dans les cendres tièdes près du foyer chez les nomades.

Le barattage

- 6 Quel que soit le type de récipient utilisé pour cette opération (poterie, calebasse, vannerie, peau, etc.), le premier principe à respecter est immuable : pour être convenablement agité, le volume du lait doit être inférieur à la moitié du volume total de la baratte.
- 7 Les récipients à parois rigides doivent être à la mesure de la force d'une personne les secouant à la main, ou être suspendus à deux cordes sur un support, pour être balancés d'un mouvement brusque, avec un léger temps d'arrêt, obligeant la masse de lait à heurter violemment les parois. Le même exercice est obtenu dans une outre, à la condition qu'elle soit gonflée d'air, pour permettre le même type d'agitation du lait qu'elle contient.
- 8 Chez les nomades du Sahara central (Touaregs), la grande outre de peau (d'un animal entier : chèvre en général), sans poil qui sert de baratte est toujours solide (et non rapiécée) pour éviter les éclatements et les fuites. On y verse le lait aigri et on la gonfle d'air ; son col est alors solidement serré d'une double attache de cordelette afin d'en assurer l'étanchéité. La *tanwart* est suspendue aux armatures de bois de la tente ou de la hutte, et balancée en cadence environ 30 à 40 minutes. Cette opération a lieu le matin de bonne heure, car la chaleur du jour ne permet plus le barattage en raison des modifications physiques de la phase grasse du lait qu'elle provoque. Avant la fin du barattage on ajoute un peu d'eau froide ; l'abaissement de la température qui en résulte, facilite le rassemblement des grains de beurre. Quand la motte est formée en un bloc compact, on la fait émerger au-dessus de la masse liquide en ouvrant largement le col de l'outre. Le beurre est versé dans un pot en bois, en fer étamé ou dans une marmite.
- 9 De couleur blanche, sans odeur prononcée, le beurre frais *udi wa mellen* (t.) ou *tesendut*, *tesufrent* (t.), *zebda* (ar.) est très rarement utilisé tel quel, car il s'oxyde très vite, contient encore de l'eau et des impuretés. Les plus gourmets, en milieu urbain, l'utilisent quelquefois pour assaisonner la graine de couscous sans bouillon (*mesfûf*). Il sert parfois aussi d'excipient gras pour soigner certaines maladies (mammites en particulier). Ce beurre frais ne convient guère à la civilisation matérielle locale, ni aussi au goût des usagers qui lui préfèrent le même beurre, fondu, qui fait davantage ressortir l'odeur *suis-generis* des bêtes qui l'ont produit et qu'on agrmente quelquefois d'additifs (plantes aromatiques, graines de céréales, corne de mouflon, dattes pilées) qui en jouant le rôle d'antioxydants colorent et parfument ce beurre (voir *beurre**).

BIBLIOGRAPHIE

BALLET J., « Laitage », *I.B.L.A.*, XII, 1949, p. 203-207.

FOUCAULD Ch. de et CALASSANTI-MOTYLINSKI A. de, *Textes touaregs en prose*, édition critique par S. Chaker, H. Claudot, M. Gast, Aix-en-Provence, Edisud, 1984 (p. 58, texte 9 : lait et beurre).

GAST M., MAUBOIS J.-L., ADDA J. et al. *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar*, *Mémoires du CRAPE*, XIV, Paris, A.M.G., 1969, 72 p. (p. 43-52).

GOBERT E.-G., « Usages et rites alimentaires des Tunisiens », *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, t. 29, 1940, p. 89-90.

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Ethnographie, Technologie