Le sec et l'humide

Appréciations touarègues des consistances alimentaires au mali

Catherine Hincker

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/8216>

DOI : 10.4000/etudesrurales.8216

ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 31 décembre 2005

Pagination : 183-194

Référence électronique

Catherine Hincker, « Le sec et l'humide », *Études rurales* [En ligne], 175-176 | 2005, mis en ligne le 01 janvier 2005, consulté le 28 juillet 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/8216> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.8216>

Cet article est disponible en ligne à l'adresse :

http://www.cairn.info/article.php?ID_REVUE=ETRU&ID_NUMPUBLIE=ETRU_175&ID_ARTICLE=ETRU_175_0183

Le sec et l'humide. Appréciations touarègues des consistances alimentaires au mali

par Catherine HINCKER

| Editions de l'EHESS | Études rurales

2005/03 - 175

ISSN 0014-2182 | pages 183 à 194

Pour citer cet article :

— Hincker C., Le sec et l'humide. Appréciations touarègues des consistances alimentaires au mali, Études rurales 2005/03, 175, p. 183-194.

Distribution électronique Cairn pour les Editions de l'EHESS.

© Editions de l'EHESS. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

LE SEC ET L'HUMIDE

Catherine Hincker

APPRÉCIATIONS TOUARÈGUES DES CONSISTANCES ALIMENTAIRES AU MALI

LA CULTURE TOUARÈGUE, comme de nombreuses autres cultures, organise son univers symbolique en couples d'oppositions [Casajus 1987 ; Hawad et Claudot 1984]. Dans de multiples domaines, des contraires sont associés pour former une entité cohérente. Des travaux récents [Figueiredo 2001] ont montré que, s'agissant de thérapeutique, d'hygiène, de diététique ou de construction de la personne, cette vision faisait écho à la loi des contraires formulée par Hippocrate de Cos en Grèce aux IV^e et III^e siècles avant J.-C. Si l'ethnologie a surtout retenu des théories de ce « physician » (« médecin », au sens grec du terme) l'opposition structurelle entre le « froid » et le « chaud » lorsqu'elle traite de médecine humorale [Logan 1977], deux autres moyens thérapeutiques sont préconisés par Hippocrate : l'expectative où le milieu naturel (climat, nature du sol et des eaux) joue un rôle déterminant pour recouvrer la santé, et la loi des semblables, qui prépare, à partir du XVI^e siècle, avec les travaux de Paracelse, l'émergence de l'homéopathie.

En milieu touareg, cette théorie des contraires qui se complètent pour instaurer un équilibre va bien au-delà du champ thérapeutique. Elle

apparaît par exemple quand il s'agit de classer des matières en fonction de leurs caractéristiques plastiques. Ainsi l'argent ou les métaux ferreux sont dits « secs » ou « humides » selon le pourcentage de cuivre ou de carbone que comporte l'alliage. Les métaux hypoeutectiques (c'est-à-dire dont le pourcentage de carbone est faible) sont considérés comme « humides » là où les métaux hypereutectiques (c'est-à-dire dont le pourcentage de carbone est fort) sont considérés comme « secs » [Hincker 2005].

Dans cette société, les aliments sont ordonnés suivant plusieurs grilles. Outre leur valeur thermique (chaud ou froid), ils sont aussi classés selon leurs caractéristiques gustatives : ils peuvent être doux, sucrés, suaves ou acides, amers, piquants...

Dans les lignes qui suivent, j'ai choisi de m'intéresser à une troisième grille de classement des aliments, à savoir celle qui a trait à leur consistance. Comment s'expriment, dans la pensée touarègue, nos qualificatifs « croquant », « croustillant », « onctueux », « ferme », « tendre », « gluant » ? Les traitements que subit la matière alimentaire (cuisson, séchage) lui font-ils changer de catégorie ? Quelles sont les consistances attendues des aliments ? Ces dernières ont-elles une influence sur le goût ?

Pour l'essentiel, les données analysées ici ont été collectées dans l'ouest du monde touareg, entre 1996 et 2003. Elles ont été recueillies dans deux confédérations (ensembles politiquement et économiquement organisés de tribus ou fractions), celle des Imédédaghen et celle des Iwellemmeden Kel Ekummed (qu'on appelle aussi Kel Ekummer), qui résident au sud, au nord et à l'est du fleuve Niger, dans l'actuel Mali.

De la consommation des céréales

Les Touaregs de l'Ouest consomment, pour l'essentiel, trois aliments qui ne partagent pas le même statut symbolique. Le lait (*akh*), matière « humide », est la nourriture de prédilection des femmes ; la viande (*isan*), matière « sèche », est plutôt réservée aux hommes. Le lait et la viande forment un couple d'opposition symbolique cohérent qui ne laisse aucune place aux céréales pourtant largement consommées en milieu touareg. Si les céréales sont nécessaires pour des raisons diététiques [Hincker 2006], elles ne sont considérées chez les Imédédaghen que comme un aliment de substitution qui pallie le manque de viande et de lait en période de disette ou à la fin de la saison sèche et chaude (en mai ou en juin selon les années). Moins valorisées, les céréales ne sont pas associées à une charge symbolique aussi forte que celle du lait et celle de la viande.

Les céréales (*attagham*) présentes dans la culture touarègue sont soit sauvages et spontanées comme le *fonio* (*allon* ou *ishiben Panicum laetum*) ou le *cram-cram* (*wazzag*, *Cenchrus biflorus*), soit cultivées comme le mil (*énélé*, *Pennisetum glaucum*), le riz (*tafaghat*) ou le sorgho (*aboghaq*, *Sorghum vulgare*), soit importées comme le blé dur (*el qama*, céréale provenant d'Algérie) ou le maïs (*mosrah*, terme arabe qui signifie « Égypte », d'où il est censé être originaire¹).

Les Touaregs de la rive sud et de la rive nord du fleuve Niger se nourrissent principalement de mil². Pourtant domestiquée depuis plusieurs milliers d'années au Sahel, cette céréale n'a été intégrée à l'alimentation quotidienne des Imédédaghen qu'au fil des contacts

avec les agriculteurs sédentaires de la boucle du Niger (en particulier les Dogons).

Avant d'être consommé, le mil doit, à l'instar de nombreuses autres céréales, être soumis à deux procédés : la préparation et la cuisson. La question de la consistance est présente à chacune des étapes de la transformation du mil. Elle sous-tend toutes les opérations techniques comme une finalité à atteindre. Elle est, avec celle du goût, déterminante pour définir les modes de préparation et de cuisson de cet aliment.

LA PRÉPARATION DU MIL

La première phase de préparation consiste à piler les grains dans un mortier à l'aide d'un pilon en bois pour les débarrasser du son qui les enveloppe. Très vite, l'opératrice ajoute un peu d'eau car, humidifié, le son se sépare plus facilement de la graine. L'ensemble est ensuite vanné dans un plat en palmier doum par des mouvements circulaires. Les grains se rassemblent sur le dessus, le son reste en dessous. À ce stade-là, le grain est toujours entier.

Une fois mondé, le mil est pilé avec plus ou moins d'intensité pour obtenir des calibres différents. Il peut être soit grossièrement concassé soit réduit en poudre fine. Dans le premier cas, les grains sont pilés continuellement ; dans le second, le mil est alternativement pilé et tamisé.

1. La culture touarègue garde souvent dans ses appellations la mémoire de l'origine des biens matériels qu'elle a importés. Ainsi, le maïs est appelé *mosrah* tout comme l'étoffe de lin car l'un et l'autre proviendraient d'Égypte.

2. À titre indicatif, un campement d'une cinquantaine de personnes consomme entre 6 et 7 tonnes de mil par an.

Les grains se concassant irrégulièrement, la cuisson doit, à plusieurs reprises (4 à 5 fois environ), tamiser le mil pour séparer du reste de la farine les grains qui doivent encore être pilés.

LA CUISSON DU MIL

Tout autant que la préparation, la cuisson joue un rôle important dans la définition des consistances. Quelle que soit la préparation envisagée, elle suit les deux mêmes étapes. L'eau est tout d'abord portée à ébullition, les céréales y sont alors versées, quel que soit leur calibre. L'opératrice porte à nouveau le tout à ébullition sur feu vif, puis retire le bois du foyer, couvre et laisse les braises cuire lentement la préparation. Les céréales sont considérées comme cuites lorsque, littéralement, « le grain a bu son eau ». La consistance dépend du temps de cuisson, de la qualité et de la quantité d'eau dans laquelle la céréale a cuit.

Il est à noter qu'à la différence de ce que relève Marceau Gast dans l'Ahaggar [1968 : 69], le mil n'est jamais consommé cru chez les Imédédaghen car il est censé provoquer des ballonnements et des douleurs intestinales allant jusqu'à l'indigestion.

Plats à base de mil grossièrement concassé

Le mil grossièrement concassé entre dans la composition de deux préparations : le mil cuit ajouté à du lait fermenté et le mil cuit en bouillie épaisse.

a) La « crème » (*téd*³)

Dans le milieu de la matinée (vers 10 ou 11 heures), les Touaregs de l'Ouest prennent volontiers une collation. Ils boivent alors un

mélange de lait fermenté et de mil, appelé *téd*³ et traduit en français local par le mot « crème ». Pour cette préparation, le mil grossièrement concassé peut être soit grillé dans une marmite soit pétri en galette avec de l'eau, recouvert de sable puis de braises et cuit pendant une vingtaine de minutes à l'étouffée⁴. La boule de mil ainsi obtenue est lavée, grattée à l'aide d'un couteau, émietée et dissoute par malaxage à la main dans le lait fermenté.

Le lait, moins dense que le mil, se concentre au-dessus. De petites particules de mil cuit se mélangent cependant au liquide. Le mil resté dans le fond de l'écuelle n'est pratiquement jamais consommé par les adultes ; il est le plus souvent réservé aux enfants. Le grain de mil concassé grillé ou cuit sous le sable doit être suffisamment gros pour ne pas se mélanger au lait fermenté. Son rôle n'est pas d'épaissir la préparation (c'est la raison pour laquelle il n'est pas utilisé à l'état de farine) mais plutôt de lui donner du goût.

b) La « bouillie » (*tuwest*)

Le mil grossièrement concassé peut aussi être versé dans une grande quantité d'eau bouillante portée à ébullition pendant une vingtaine de minutes, puis laissé à gonfler sur des braises pendant une durée variable allant de vingt minutes à trois heures.

3. Terme issu du verbe *addu* qui signifie « piler » [Alojaly 1980 : 16]. L'auteur propose comme traduction du terme *téd* « farine mouillée (mangée telle quelle) » [*id.*].

4. Cette technique de cuisson par dessiccation est très courante dans de nombreuses régions de nomades du Sahara, où elle permet de cuire le pain en l'absence de four.

La consistance attendue pour cette préparation est avant tout la compacité. Cette bouillie ne doit en aucun cas être liquide. Par ailleurs, elle doit être suffisamment cuite pour qu'on ne sente plus la consistance des grains. Le consommateur ne doit pas avoir à mâcher mais simplement à avaler⁵.

Le terme *tuwest* est issu du verbe *eweş* qui signifie « bouillir ». Ghoubeïd ag Alojaly [1980 : 202] le définit comme un « mets chaud de céréale (sorgho/mil/blé) non pilée ni moulue et bouillie dans de l'eau ». Dans certaines régions de l'ouest du monde touareg, cette préparation existe aussi mais elle est appelée *tasessabowt*, c'est-à-dire « celle des grains émondés » : les grains sont débarrassés de leur son sans être concassés.

Plats de mil réduit en farine

On distingue deux types de consistances déterminées par la quantité d'eau de cuisson.

a) La « cuite » (*essink*)⁶

Ce plat est le plus couramment consommé dans le milieu de la journée. Il constitue en réalité le seul repas pris collectivement. Dans l'idéal, il doit être bien plus solide que la bouillie. Parce que très compacte, cette préparation est aussi très collante et a du mal à se détacher de la louche utilisée pour la servir et de la cuillère avec laquelle on la mange. Pour obtenir cette consistance, lors de la cuisson, l'opératrice verse la totalité de la farine de mil dans l'eau bouillante non sans en avoir réservé une petite portion (environ 5 %). Souvent, cette partie réservée est de plus gros calibre que le reste de la farine car elle permettra, dit-on, de contribuer à une plus grande

fermeté. À mi-cuisson, en effet, la cuisinière ajoute ce supplément de farine et remue très vigoureusement la pâte de mil afin de l'homogénéiser et de favoriser l'évaporation de l'eau. C'est à ce moment-là qu'elle sait à quoi s'en tenir sur la consistance de son plat. Elle retire alors le bois du foyer et laisse le mil cuire lentement sur les braises.

Les groupes d'agriculteurs sédentaires voisins des Touaregs (Songhay, Dogons, Mandingues) cuisent la farine de mil dans un grand volume d'eau, ce qui a pour conséquence d'en changer la consistance. Alors que la préparation touarègue est collante, la leur est gluante. Les Touaregs associent toutes sortes de stéréotypes négatifs à la consistance du mil préparé par les Songhay, les Mandingues ou les Dogons. Les Imédédaghen disent ainsi que le seul contact de cette matière gluante dans leur bouche leur provoque des nausées ; les Songhay, quant à eux, prétendent ne pas pouvoir avaler la farine de mil cuite à la façon touarègue. Au-delà de ces clichés, la consistance résultant de son mode de cuisson est le support d'identifications fortes qui permettent de souligner les différences d'appartenance entre les Touaregs et les groupes d'agriculteurs sédentaires.

b) La soupe de mil (*bitta*)

La farine de mil peut aussi être cuite dans un grand volume d'eau pour parvenir à une sorte de bouillie très liquide qui s'apparente à une soupe.

5. M. Gast [1968 : 74] a observé dans l'Ahaggar ce même type de préparation.

6. Ce terme serait issu du verbe *iṭa* qui signifie « cuire » [Alojaly 1980 : 152].

Cette mixture est consommée en milieu touareg comme en milieu songhay. Son nom, *bitta*, n'est pas, selon toute vraisemblance, un terme d'origine berbère, ce qui laisserait supposer que les Touaregs aient emprunté ce mets à un groupe voisin. Sous la même appellation il existe cependant une différence notable de consistance entre préparations touarègue et songhay.

Chez les Songhay, la farine de mil est additionnée d'eau et roulée à la main à la façon du couscous pour former des agrégats de taille variable, allant d'un demi à un centimètre de diamètre. Ces agrégats sont ensuite cuits dans un grand volume d'eau jusqu'à ce qu'on obtienne une bouillie dans laquelle les grains de mil sont conservés et restent donc visibles. Après avoir ajouté du citron ou du sel, on la mange en se servant d'une petite louche.

Chez les Touaregs, la farine n'est pas roulée à la main mais est simplement versée en pluie dans une grande quantité d'eau et est énergiquement remuée pour éviter la formation de grumeaux. La bouillie est entièrement lisse et on y ajoute du lait caillé avant de la boire directement dans une écuelle.

Autour de cette différence de consistance, l'une grumeleuse, l'autre lisse, se cristallisent à nouveau des identités. Les Touaregs désignent la bouillie composée de farine roulée à la main comme la « bouillie des Songhay » tandis que les Songhay tiennent leur recette pour authentique et considèrent que les Touaregs ne savent pas la préparer correctement.

Le sec ou l'humide. Cuisson et consistance

Quelles que soient les céréales, lorsque la consistance est la bonne les Touaregs disent « *ija* », ce qui signifie littéralement « il est

cuit ». Nos interlocuteurs établissent ainsi une relation directe entre la consistance et la cuisson.

Lorsque le mil concassé et cuit pour obtenir la préparation appelée *tuwest* n'est pas suffisamment compact, les Touaregs disent « *iga abelewlew* »⁷ (il est liquide) ou encore « *ibdag* » (il est mouillé). Dans le cas de la farine de mil cuite (*essink*), on dira « *eqqor* » (elle est sèche) pour exprimer l'idée qu'elle est cuite à point et par conséquent qu'elle est suffisamment ferme.

Les Touaregs associent toutes sortes de maux à une céréale mal cuite et qui n'a pas la consistance voulue. Un plat de farine de mil, s'il est trop humide, c'est-à-dire préparé à la façon des agriculteurs sédentaires, provoque un écœurement instantané (il « prend le cœur »), et les Touaregs se détournent alors du plat sans s'être rassasiés.

Pour une même préparation deux types de consistance s'opposent : le sec (*eqqor*) et l'humide (*ibdag*). Les préparations dites sèches, donc compactes, telles que celle appelée *essink*, sont essentiellement consommées par les hommes, tout comme d'ailleurs la viande considérée comme une matière sèche. Les préparations dites humides, donc liquides, telles que les bouillies (*tédda* ou *bitta*), sont réservées aux femmes de même que le lait, substance humide et féminine par excellence. L'identité des genres s'affirme au travers de la valeur symbolique attribuée aux consistances alimentaires.

7. G. ag Alojaly [1980 : 7] traduit le terme *belewlew* par « être très liquide (mélange d'un liquide et d'une substance en poudre) ».

COMPÉTENCE DE LA CUISINIÈRE ET RÉPARTITION SOCIALE DES TÂCHES

La compétence d'une cuisinière se mesure à la capacité qu'elle a d'obtenir, pour sa préparation, la consistance attendue. Il s'agit pour elle de trouver le bon volume d'eau en fonction de la quantité de céréale à cuire et de bien évaluer le temps de cuisson nécessaire.

Le volume de céréale à préparer varie d'un jour à l'autre. Il dépend du nombre de convives, bien sûr, mais aussi du stock de mil restant. Il peut aller de 1 à 5 kilos. La cuisinière ne mesure pas, de façon précise, le volume d'eau, pas plus qu'elle ne chronomètre le temps de cuisson. Elle improvise globalement pour l'un et l'autre à peu près chaque jour.

Pour réussir sa préparation, plusieurs paramètres entrent en ligne de compte. La qualité du bois utilisé agit sur la qualité de la cuisson. Certaines essences se consomment très vite et ne font pratiquement pas de braises, d'autres au contraire ne brûlent que très lentement sans dégager beaucoup de chaleur, d'autres enfin produisent énormément de fumée qui risque d'imprégner la préparation. La qualité de l'eau joue également sur le temps de cuisson et sur la consistance. Sur la rive sud du fleuve Niger, l'eau provient des mares permanentes ou semi-permanentes ; elle est donc souvent chargée en argile.

Le savoir-faire de la cuisinière repose aussi sur sa capacité à « rattraper » une préparation qui s'annonce insuffisamment compacte. Ainsi, si elle a mal évalué le volume d'eau à ajouter à la farine de mil, elle peut, pour parvenir à la consistance voulue, favoriser l'évaporation en remuant la pâte ou en augmentant le temps de cuisson.

La préparation de la nourriture est assurée essentiellement par les femmes bien que certains hommes puissent contribuer ponctuellement à cette activité. Aucun interdit formel ne s'y oppose. Chez les Imédédaghen, nombreux sont ceux qui, lorsqu'ils ont des invités de bonne condition, prêtent la plus grande attention à la préparation des plats. Ils prodiguent conseils et recommandations afin de tendre vers le meilleur résultat possible. Ils n'exécutent pas eux-mêmes les opérations techniques, lesquelles sont réservées aux serveurs, mais veillent scrupuleusement à leur bon déroulement.

La répartition des tâches repose davantage sur des critères sociaux que sur une opposition entre les hommes et les femmes. Toutes les catégories sociales ne participent pas à la préparation de la nourriture. Chez les Imédédaghen, c'est aux serveurs attachés aux tentes qu'il incombe de ramasser le bois, puiser l'eau, piler les céréales et les cuire. Une fois ce travail accompli, la marmite contenant la pâte de mil est apportée dans la tente. La maîtresse des lieux s'occupe alors de répartir en différents plats le volume de mil, arrose ceux-ci de beurre, de jus de viande ou de lait et les présente aux convives. Toute la responsabilité de la qualité du mets lui revient bien qu'elle n'ait à aucun moment participé techniquement à sa réalisation. Elle seule, ou parfois son mari si celui-ci a choisi de s'investir dans la réalisation du plat, peut recevoir des compliments ou, le cas échéant, des critiques. Aussi sera-t-elle exigeante sur les compétences de sa servante car des qualités de celle-ci dépend sa propre réputation.

Liquidité et compacité : complémentarité de consistances alimentaires

Les Touaregs auprès desquels j'ai effectué mes enquêtes ne cuisinent qu'un plat de céréale par jour, le plus souvent du mil pendant la saison sèche (froide et chaude) où le lait se raréfie. Le riz, d'adoption récente dans leur alimentation, est réservé aux centres urbains. Il est consommé dans l'arrière-pays pour les occasions exceptionnelles (mariage, nomination, réception d'un invité...).

Le mil est toujours accompagné d'une sauce (*adraz*) qui peut être du lait frais de vache (*akh*), du lait de vache fermenté (*isuley*) ou du jus de viande (*aman n isan* : littéralement « eau de la viande »). En plus de cette sauce, les Touaregs de l'Ouest arrosent souvent leurs plats de beurre (*wudi*) issu du lait de vache ou de chèvre.

RÈGLES DE COMMENSALITÉ ET PRINCIPES DE CONSOMMATION

Le mil cuit, qu'il ait été réduit en farine ou qu'il soit concassé, est réparti entre plusieurs plats en fonction des relations sociales qu'entretiennent les différents convives. Au quotidien, les hommes mariés ne mangent pas avec leurs femmes ; deux plats au minimum sont donc dressés. S'il y a des étrangers de passage, leurs plats sont servis à part de ceux de leurs hôtes en respectant, là aussi, une séparation entre les hommes et les femmes.

Le mil est prélevé de la marmite en aluminium (autrefois elle était en argile) à l'aide d'une grande louche et disposé dans un plat en bois, de forme très évasée (environ cinquante centimètres de diamètre sur quinze centimètres de

haut). Avec cette même louche qu'elle a trempée au préalable dans la sauce pour décoller le mil qui s'est accroché au couvert, la maîtresse de maison forme un puits au milieu de la pâte. La sauce d'accompagnement est alors versée à l'intérieur du puits où on ajoute du beurre. Le plat est apporté aux convives qui mangent ensemble sans se regarder et sans parler.

SOLIDE ET LIQUIDE

En milieu touareg on mange avec une cuillère, à de très rares exceptions près (viande grillée). On prélève sur les bords du plat une petite quantité de mil avec le bout de la cuillère que l'on trempe dans la sauce avant de mettre le tout dans sa bouche.

La cuillère est un prolongement de la main. Avec l'usage de ce couvert, si le toucher devient indirect, le simple contact de la cuillère avec le mil permet malgré tout d'en appréhender la consistance. Si la cuillère résiste et que le convive doit faire un réel effort pour prélever sa bouchée, c'est que le mil est suffisamment compact et donc cuit. Les cuillères touarègues sont tenues par leur extrémité et le manche doit pouvoir résister à la pression qui s'exerce sur lui. Aussi sont-elles, pour la plupart, fabriquées dans un bois relativement dur (*Prosopis africana* ou *Acacia nilotica*⁸), ce qui permet d'avoir un objet fin qui n'en est pas moins solide. La consistance du plat et le geste requis pour manger à la cuillère conditionnent ainsi le choix de l'espèce d'arbre lors de la fabrication.

8. Les termes botaniques sont extraits de E. ag Sidiyene [1996].

Par ailleurs, le mil cuit, lorsqu'il est compact, est particulièrement collant. Il est très difficile à avaler s'il n'est pas trempé dans un liquide (sauce). Ainsi humidifié, il glisse plus facilement sur le palais. Mâché, il est mélangé à la salive, ce qui facilite encore la déglutition. L'association de ces deux consistances (liquide et solide) rend possible la consommation de cette céréale.

La sauce a donc à la fois une valeur technique et une valeur gustative. Il est à noter que, dans l'arrière-pays touareg, les céréales sont cuites sans sel. C'est en ajoutant la sauce, et le sel qu'elle contient, que le goût est exhaussé et l'appétit des convives stimulé.

COMPACT OU GLUANT

La consistance de la sauce est également importante dans l'appréciation de son goût. Comme nous l'avons déjà dit, les Imédédaghen se disent particulièrement écoeurés par les sauces gluantes, à base de plantes sauvages, de leurs voisins agriculteurs (Songhay, Dogons, Mandingues), associées à une préparation de mil, elle-même gluante. Pour certains, rien que l'odeur du mélange, en leur évoquant la consistance gluante, est rédhibitoire. Cette différence d'appréciation d'une même consistance marque, selon mes interlocuteurs, une différence de culture essentielle.

De la consistance du beurre

LA CONSERVATION DU BEURRE

Les Imédédaghen et les Iwellemmeden Kel Ekummed sont des pasteurs nomades qui élèvent dans une zone aride (moins de 300 mm de pluie par an) des mammifères petits (moutons, chèvres) et gros (zébus, ânes, chevaux et

chameaux) [Hincker 2004]. Cet élevage leur fournit du lait, de la viande mais aussi des matières premières, comme la peau qu'ils tannent et transforment ensuite en toutes sortes de pièces (sacs, outres, gourdes, tapis...) [Hincker 2002 et 2005].

La plupart de leurs plats, qu'ils soient composés de céréale, de viande ou des deux à la fois, sont arrosés de beurre. Le beurre obtenu à partir du lait de vache est beaucoup plus apprécié que celui qui est obtenu à partir du lait de chèvre. On prête à ce dernier un goût aigrelet voire piquant, alors que le beurre issu du lait de vache passe pour être doux, même lorsqu'il est conservé longtemps. Le beurre est classé, par mes interlocuteurs, dans la même catégorie que la graisse animale ou que la moelle. La graisse est mélangée, dit-on, au lait alors même qu'elle est dans le corps de l'animal. Les variations dans la teneur en graisse du lait tendraient à prouver que chacune de ces deux substances n'est pas nécessaire à l'autre pour exister. Les Touaregs évitent de mélanger le lait et la viande parce que ces deux aliments ont des charges symboliques contraires : froid et humide dans le cas du lait, chaud et sec dans le cas de la viande. L'association trop étroite de ces entités opposées risquerait de brouiller leurs charges symboliques respectives et perturberait, par voie de conséquence, l'équilibre thermique des individus qui les absorberaient simultanément. Le beurre, que l'on distingue du lait, peut être associé à la viande sans risque pour le consommateur.

En milieu touareg le beurre est le plus souvent conservé dans une gourde (*tesagne*) fabriquée à partir de la peau d'un veau. À défaut,

il peut aussi être contenu dans une petite calebasse en forme de poire ou dans un bidon de 4 litres en plastique. Il existe, chez les Touaregs de l'Ouest, deux types de gourdes à beurre. La première est une sphère d'au moins un mètre de diamètre réalisée en peau tannée mais non épilée. Elle possède un goulot en bois de quelques centimètres seulement à l'ouverture. En guise de bouchon une pièce de bois est recouverte de plusieurs épaisseurs de cuir. Elle sert à conserver le beurre longtemps (parfois plusieurs années). Le second modèle est fait à partir de la peau d'un petit ruminant (généralement une chèvre) épilée et tannée. Lors du dépeçage de l'animal, la peau est simplement retournée sans être coupée au milieu. Moins les coutures sont nombreuses, plus l'étanchéité est grande. L'ouverture de la gourde est de petite taille si bien que le beurre doit être liquide pour y entrer ou en sortir. Elle sert surtout à transporter quelques litres de beurre. Elle est tout à fait impropre à la conservation de longue durée.

L'hiver, les températures nocturnes sont basses et le beurre reste la plupart du temps solide. Aussi faut-il déposer la gourde au soleil ou à côté du feu pour ramollir le beurre et pouvoir en arroser les plats. Le beurre est conservé de la même façon que les liquides car il est plutôt considéré comme un fluide. Les principaux procédés de stockage montrent qu'il a surtout le statut d'une substance susceptible de se répandre et qu'il faut contenir comme l'eau ou le lait.

LA FLUIDITÉ DU BEURRE

Le beurre est un solide instable, dont la consistance varie en fonction de la température

ambiante. En contact avec la chaleur, il se ramollit jusqu'à devenir liquide. Bien qu'il change d'aspect, il est classé dans la catégorie des matières humides. Selon la consistance du plat chaud sur lequel il est versé, il ne se répandra pas de la même manière.

Les repas, chez les Touaregs, sont pris collectivement. Plusieurs personnes se réunissent autour d'un plat, et la bienséance veut que chacun mange ce qui se trouve devant lui. En prélevant la nourriture, on fait un creux qui progressivement se rapproche du centre. Les creux se formant les uns à côté des autres, ils sont délimités par une bordure qui se crée au fur et à mesure que le repas avance. L'idéal est que les convives se déclarent rassasiés sans que le centre du plat et les limites entre les creux des différents convives n'aient été atteints. Les plats doivent être, de ce fait, extrêmement copieux.

La farine de mil cuite (*essink*) et le mil concassé et cuit (*tuwest*) sont des préparations très compactes et collantes. Même rendu liquide par le contact avec la chaleur qui se dégage des céréales, le beurre reste à la surface car leur grande densité ne permet pas qu'il rejoigne le fond.

Dans le cas du riz, au contraire, les grains ne doivent pas coller et, fluidifié par la chaleur, le beurre coule jusqu'au fond du plat. Notons que les préparations ne sont jamais remuées pour mélanger le beurre et les céréales.

Cette association de consistances influe légèrement sur les habitudes de consommation. Quand on mange du mil, on tolère plus facilement que les convives fassent un creux plus large que profond pour pouvoir profiter du beurre resté en surface. Quelques malpolis

vont même jusqu'à racler devant leurs voisins le beurre restant. Cette attitude est unanimement condamnée ; elle est abondamment pratiquée entre cousins. S'agissant du riz, les Imédédaghen incitent les convives à manger au fond du plat, là où a coulé le beurre. Les creux deviennent rapidement plus profonds que larges. Il en va de même pour la viande pilée, qui est, elle aussi, arrosée de beurre.

Ainsi adapte-t-on les manières de table au parcours que suit le beurre fondu, car l'essentiel est que tous les convives prennent du plaisir à manger, et aucun plat ne saurait être savoureux sans beurre.

Les Touaregs auprès desquels j'ai enquêté opposent, dans leur appréciation des consistances, le sec à l'humide. L'une des difficultés qu'il y a à appréhender ce principe général réside, comme dans l'opposition entre

le chaud et le froid, dans la valeur sémantique que recouvrent ces deux termes. Le beurre est une matière humide bien qu'il puisse être dur. La viande, même crue, est une matière sèche bien qu'elle ne soit pas chimiquement constituée d'une quantité d'eau significativement inférieure à celle du beurre. Dans la perspective d'une analyse théorique des contraires, il convient donc de s'intéresser aux représentations que la société touarègue se donne de ces oppositions.

Les consistances alimentaires se conçoivent dans des termes originaux qui ne s'articulent pas toujours aux caractéristiques plastiques de la matière. L'élaboration d'un plat dépend d'une mise en relation des contraires qui s'enrichissent mutuellement de leurs spécificités. L'appréciation du goût est liée aux caractéristiques des consistances alimentaires.

Bibliographie

Alojaly, G. ag — 1980, *Lexique touareg-français*. Copenhagen, Akademisk Forlag.

Casajus, D. — 1987, *La tente dans la solitude. La société et les morts chez les Touaregs Kel Ferwan*. Paris et Cambridge, MSH et Cambridge University Press.

Figueiredo, C. — 2001, « Conceptualisation des notions de chaud et de froid. Système d'éducation et relations hommes/femmes chez les Touaregs (Imédédaghen et Kel Adagh, Mali) ». Thèse de doctorat en ethnologie et anthropologie sociale, sous la direction de Pierre Bonte. Paris, EHESS.

Gast, M. — 1968, « Alimentation des populations de l'Ahaggar ». Mémoire du CRAPE n° VIII. Paris, Arts et métiers graphiques.

Hawad, M. et H. Claudot — 1984, « Ebawel/Essuf. Les notions d'"intérieur" et d'"extérieur" dans la société touarègue », *ROMM* 38 : 171-179.

Hincker, C. — 2002, « Matière et métier. Le travail des peaux et du cuir chez les Touaregs de l'Ouest (Mali) », in S. Beyries et F. Audoin-Rouzeau eds., *Le travail du cuir, de la préhistoire à nos jours*. Antibes, APDGA : 103-116. — 2004, « Représentations sociales des principes de la domestication animale. L'exemple touareg », in P. Bonte et J.-D. Vigne eds., *Anthropozoologica* 39 (1) : 275-288. — 2005, *Le style touareg ou la fonction sociale des techniques*. Paris, Paris-Méditerranée. — 2006, « Amaghres. Rupture des habitudes

alimentaires chez les Touaregs de l'Ouest », in F. Audoin-Rouzeau et F. Sabban eds., *Un esprit sain dans un corps sain* (à paraître).

Logan, M.H. — 1977, « Anthropological Research on Hot-Cold Theory of Disease : Some Methodo-

logical Suggestions », *Medical Anthropology* 1 (4) : 87-107.

Sidiyene, E. ag — 1996, *Des arbres et des arbustes spontanés de l'Adrar des Iforas (Mali)*. Paris, ORSTOM-CIRAD.

Résumé

Catherine Hincker, *Le sec et l'humide. Appréciations touarègues des consistances alimentaires au Mali*

Dans l'ouest du monde touareg (confédérations des Imédédaghen et des Iwellemmeden), la consistance des aliments s'exprime en termes originaux : les aliments « secs » s'opposent aux aliments « humides ». Avant d'être consommé, le mil doit être soumis à deux procédés : la préparation et la cuisson. La préparation vise à transformer cette céréale en un aliment « sec » ou « humide ». En ce qui concerne la cuisson, la consistance attendue varie selon le plat envisagé : la pâte de mil doit ainsi être compacte et solide alors que sa bouillie doit être fluide et liquide. Caractéristique des Touaregs de cette région, la grande compacité de la pâte de mil ne répond pas au goût des groupes d'agriculteurs sédentaires voisins (Songhai, Dogons, Mandingues), qui préfèrent consommer cette pâte sous une forme gluante.

Mots clés

consistance, cuisson, goût, préparation, savoir-faire, Touaregs

Abstract

Catherine Hincker, *Dry and Damp: How the Tuareg in Mali Judge the Consistency of Food*

In the western areas inhabited by the Tuareg (Imededaghen and Iwellemmeden confederations), food is described as being "dry" or "damp". Before being eaten, millet has to be prepared and cooked. The first process turns this cereal into "dry" or "damp" food. In the case of cooking, the expected consistency varies depending on the dish: millet dough is compact and solid whereas the porridge is fluid and liquid. The compact dough prepared by the Tuareg in this region does not suit the taste of neighboring farmers (Songhai, Dogon, Mande), who prefer a sticky dough.

Keywords

consistency of food, cooking, taste, preparation of food, Tuareg