Encyclopédie berbère

1 | 1984
1 | Abadir – Acridophagie

Abatul

H. Lhote

Édition électronique
URL : http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/773
DOI : 10.4000/encyclopedieberbere.773
ISSN : 2262-7197

Éditeur
Peeters Publishers

Édition imprimée
Date de publication : 1 novembre 1984
Pagination : 59-61
ISBN : 2-85744-201-7
ISSN : 1015-7344

Référence électronique
H. Lhote, « Abatul », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 1 | 1984, document A7, mis en ligne le 01 décembre 2012, consulté le 05 octobre 2020. URL : http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/773 ; DOI : https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.773

Ce document a été généré automatiquement le 5 octobre 2020.

© Tous droits réservés

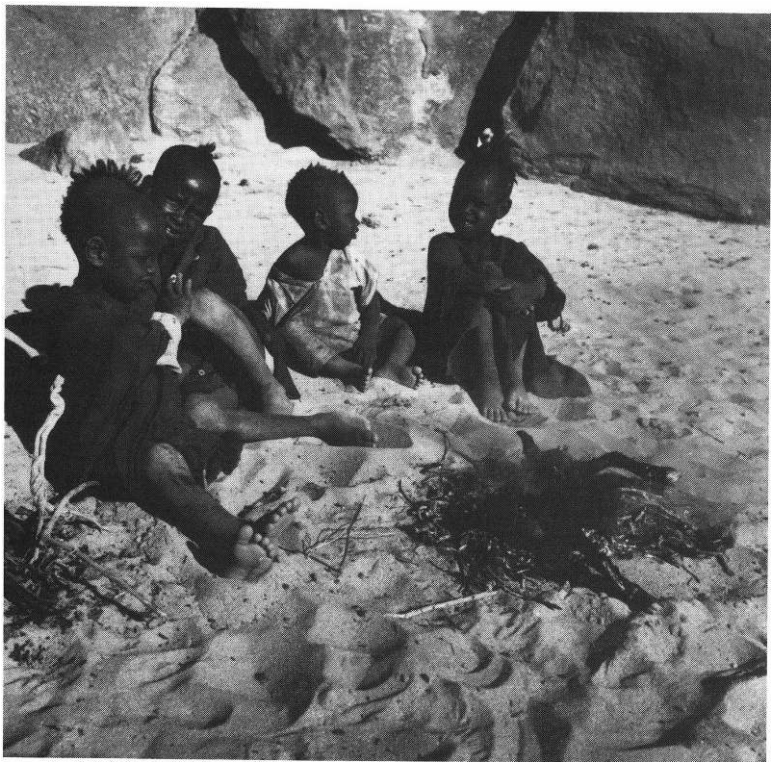
Abatul

H. Lhote

1 Dans son dictionnaire Touareg-Français (Impr. Nat., 1951, p. 110), le Père de Foucauld donne pour *abatoul,* pl. *ibtal,* l'explication suivante : se dit de tout trou dans le sol, quelles que soient sa forme et ses dimensions, cuvette naturelle, dépression de terrain, bas-fond. Suivent une série de formes dérivées : *ebtel, sebtel, bâttel, sâbtâl, ăbatal, asebtel, betelbetel, tibtelbetîl, abtelbetel,* qui se rapportent au fait de mettre dans un trou et de cuire sous la cendre.

2 Si, depuis un certain nombre d'années, les Touaregs du Hoggar ont adopté la coutume de préparer des moutons en méchoui, cela au contact des Européens de Tamanrasset, des militaires et commerçants Chaambas installés dans la même localité, ils ne pratiquaient antérieurement que deux formes de cuisson de la viande : la cuisson à l'étouffée, qui était le fait des hommes, et la cuisson bouillie, qui était celui des femmes. Ce sont les deux formes de cuisson utilisées par chacun des sexes et décrites par Levi-Strauss dans *« Le cuit, le cru et le pourri »,* qui semblent donc avoir une aire d'emploi considérable. Mais le « rôti » n'existe pratiquement pas chez les Touaregs, ni chez ceux du Hoggar, ni chez ceux de la zone sahélienne, car les abats, c'est-à-dire le foie, le coeur et les rognons, sont jetés dans la cendre chaude et non grillés comme le « medfou » des Arabes.

Abatūl à Amekni (Ahaggar). Ces jeunes bergers se sont contentés de jeter sur la braise un jeune chevreau non dépouillé (Photo M. Gast).



3 Lorsqu'en 1929, l'aménokal Akhamouk ag Ihéma maria ses deux filles, Blat-ta et Fatti, une grande fête fut organisée près de l'Akarakar, à laquelle de nombreuses personnes furent invitées. Deux chamelons avaient été égorgés pendant que des serviteurs, qui avaient creusé deux grandes cuvettes dans la terre, attisaient les feux pour obtenir des braises. Les chamelons, une fois vidés de leurs entrailles, furent ouverts en deux et déposés sur des nattes. Les braises une fois formées, légèrement refroidies et rassemblées sur le côté de la cuvette, on déposa les chamelons, parties ouvertes contre le sol, que l'on recouvrit de cendres chaudes, puis de braises. On les retourna à deux reprises et la cuisson demanda deux heures environ.

4 Dans des repas moins somptueux, les chamelons sont remplacés par des moutons, voire des chevreaux.

5 Quant aux entrailles, qui sont laissées aux serviteurs, elles sont mises à cuire au court-bouillon dans une marmite, après avoir été lavées à l'eau. Il arrive que des entrailles de mouton ou de chèvre soient cuites dans l'estomac de l'animal à l'aide de pierres chauffées que l'on place à l'intérieur, mais cette formule est surtout utilisée pour les bêtes de chasse : antilopes, gazelles, mouflons. Au Hoggar et au Tassili-n-Ajjer, où le gibier est peu abondant, la chasse est souvent individuelle ; les ressources en viande étant généralement parcimonieuses, l'heureux chasseur distribue le plus souvent des morceaux de son gibier aux femmes de son campement, qui les cuisent au court-bouillon. Parfois, la chasse se pratique par petites équipes d'hommes qui quittent leur campement pour plusieurs semaines ; ils emportent alors un faible ravitaillement et, si possible, une chamelle donnant encore du lait. Ils chassent au piège, soit à pointes radiaires, soit à arbalète. Les pièges, au nombre de vingt à trente, sont placés sous les tamaris ou sur les petites pistes tracées par les gazelles qui vont d'un arbre à l'autre

pour brouter les feuilles. Au matin, les chasseurs relèvent leurs pièges, égorgent les gazelles prises et les ramènent à leur bivouac, généralement installé sous un épineux. Ils creusent une cuvette dans le sol, allument un feu pour faire de la braise et, lorsque celle-ci est faite, y jettent le foie, le coeur et les rognons, puis placent la tête sous la cendre chaude. Après avoir mis les intestins dans un plat en cuivre, *tamennast,* et les avoir coupés en morceaux d'un mètre environ, l'un des chasseurs les vide systématiquement ; il prend l'un des morceaux par un bout, fait pression dessus de l'autre main, qu'il fait glisser sur toute la longueur pour en faire sortir toute la matière intérieure ; on y trouve des feuilles de tamaris non digérées et, dans le côlon, des matières fécales. Ce nettoyage rudimentaire se fait sans eau, car ces chasseurs s'installent souvent loin des puits où ils ne se rendent que tous les trois ou quatre jours pour y faire provision d'eau.

6 L'estomac de la bête a été vidé de la même façon et placé sur des morceaux de bois mort qui serviront, ultérieurement, à alimenter le feu. Les morceaux d'intestin sont alors coupés en petits morceaux de 6 à 7 cm environ, puis introduits dans l'estomac qui, en fin d'opération, se trouvera pratiquement plein. Les tendons d'une patte de gazelle, découpés en petites lanières serviront à ficeler les deux ouvertures de l'estomac. Mais avant cette opération, on aura mis à chauffer des galets dans les braises, puis, à l'aide du trépied à marmite *isefrag,* servant de pincettes, on les introduit un à un, au milieu des morceaux d'intestin. Les deux ouvertures une fois ligaturées, l'estomac ayant repris sa forme normale est déposé parmi les cendres chaudes, mais non sur des braises qui le carboniseraient. On le déplace à plusieurs reprises pour que ses parois se trouvent à tour de rôle au contact de la cendre chaude, dont on le recouvre au besoin. Après une demi-heure de cuisson environ, il est ouvert d'un coup de couteau, et les assistants se restaurent copieusement. Cette formule de cuisson a l'avantage de se pratiquer sans marmite et sans eau ; elle est donc idéale pour les nomades qui voyagent avec le minimum de bagages.

7 Quant aux corps des gazelles tuées, ils sont ouverts en deux et mis à sécher entre les branches des arbres. Réduits en volume, ils seront empilés les uns sur les autres et rapportés au campement, où ils constitueront la réserve de viande pour plusieurs mois.

8 Le système de l'*abatul* est aussi utilisé par les enfants pour cuire les lézards uromastix, les gerboises et les petits rongeurs, *télout (Gundi ctenodactylus),* qu'ils capturent tout en gardant les chèvres au pâturage.

BIBLIOGRAPHIE

GAST M. *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Etude ethnographique.* Mém. du C.R.A.P.E. VIII, A.M.G. Paris, 1968.

LHOTE H. *La chasse chez les Touaregs.* Amiot Dumont, Paris, 1951. *Les Touaregs du Hoggar.* Payot, Paris, 1955.

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Sahara