



Aganha, une outre à beurre de l'Ahaggar

Paul Pandolfi

► To cite this version:

| Paul Pandolfi. Aganha, une outre à beurre de l'Ahaggar. Le Saharien, 2017, pp.84-86. <hal-03181030>

HAL Id: hal-03181030

<https://hal.science/hal-03181030v1>

Submitted on 26 Mar 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Musée du Crès

Aghaïha, une outre à beurre de l'Ahaggar...



Un nouvel objet a récemment rejoint la collection de la Rahla et se trouve désormais exposé au Musée saharien du Crès. Il s'agit d'un *aghaïha*, en *tamâhaq*, un récipient destiné à conserver (et à transporter) le beurre fondu (*udî* en *tamâhaq*). Il provient du campement d'Ehennu ag Amanrassa et nous a été offert par son fils, Chérif ag Ehennu, en 1986-1987. Soulignons que, de nos jours, de tels ustensiles sont devenus extrêmement rares dans l'Ahaggar.



Dénommée *aghaïha* en langue tamahaq, l'outre à beurre est façonnée à partir de la peau du cou d'un chameau. Dans son dictionnaire, Foucauld en donne la définition suivante : « cou de chameau arrangé pour servir de récipient à beurre ». Il précise d'ailleurs que c'est parfois de la peau de mouflon qui est utilisée (tome IV, p. 1740). Il fournit également un terme synonyme : *asagen*.

Mais c'est dans l'ouvrage que Marceau Gast a consacré à l'alimentation dans l'Ahaggar que l'on trouve les renseignements les plus précis. « *L'aghaïha est un instrument spécialement conçu pour stocker le beurre. D'un côté de ce gros boyau de peau durcie, la paroi est cousue ; de l'autre, l'ouverture est agrafée à l'aide d'une baguette de bois autour de laquelle s'attachent les cordelettes de suspension reliant l'autre extrémité du cou* » (1968 : 383). Suivant la taille de l'animal d'où provient le cou, l'*aghaïha* peut contenir jusqu'à 15 litres de beurre pouvant être conservés plusieurs années si le récipient reste dans un endroit protégé du soleil.

Par l'intermédiaire de Jean-Louis Bernezat, Abdallah Atanouf ag Khabti nous a obligeamment transmis d'autres renseignements concernant cet ustensile et sa fabrication. « *Avant d'utiliser l'aghaïha, il est rempli d'un mélange assez épais d'eau et de dattes séchées puis pilées afin de colmater la peau et de la rendre étanche* ». Ensuite, ce « ciment » liquide est vidé. On laisse sécher le récipient et on peut alors y verser le beurre fondu. Le bouchon est en bois et doit parfaitement épouser la forme de l'*émi*, l'ouverture. Les lanières qui servent de ligatures pour fermer les ouvertures sont en peau de chameau



▲ Aghaïha, l'outre à beurre qui vient de rejoindre les collections du Musée saharien du Crès.

qui « devient aussi dure que du fil de fer en séchant... De petits morceaux de bois facilitent les ligatures ».

Enfin, dans une intéressante étude parue en 1942, le lieutenant Mounier précisait que l'*aghaïha* permettait également de transporter le beurre. Le récipient étant alors placé en travers du garrot ou des reins du chameau.

Dans les années soixante, alors qu'il conduisait ses enquêtes sur l'alimentation dans l'Ahaggar, Marceau Gast avait noté que l'*aghaïha* était devenu rare. Déjà à cette époque, divers contenants en fer, verre ou plastique l'avaient remplacé. Très vite, c'est le petit jerrycan de 5 litres, généralement de couleur jaune, qui a été utilisé de préférence pour conserver le beurre fondu.

Pour des méharées, comme nous avons pu le constater dans l'Ahaggar à la fin des années quatre-vingt, on utilise aussi des gourdes ou encore de petites bouteilles soigneusement entourées de tissu afin qu'au bivouac l'*udi n ulli*, du beurre de lait de chèvre, vienne relever le goût de la taguella. On notera enfin que d'autres parties du chameau sont utilisées pour des ustensiles destinés

eux aussi à conserver le beurre fondu. Avec la peau recouvrant les côtes, on fabrique le *tesâgné*, un « *réceptacle à beurre sphérique, en cuir, sans goulot /.../. Sa dimension est très variable ; certaines tesâgné contiennent moins de 10 litres, certaines en contiennent plus de 30... »* (Foucauld, IV : 1810). Quand ce type de réceptacle est plus petit et qu'il ne permet de contenir que de 1 à 3 litres de beurre, il est alors appelé *arriben*.

Enfin, un autre réceptacle destiné à conserver le beurre, réalisé avec la peau de la croupe et des fesses du chameau, est quant à lui dénommé *ta-hattint*. Foucauld en donne la définition suivante : « *bouteille en cuir petite ou moyenne (servant à mettre le beurre ; d'une contenance inférieure à 25 litres).* » (ibid. II, 680).

De son côté, Marceau Gast note que ce type de bouteille a une contenance moyenne de 5 litres. Il en décrit aussi la confection : « *Dans l'Ahaggar, ces bouteilles sont fabriquées avec un seul morceau de peau de chameau et sans aucune couture. La peau est mouillée, emplie de sable à l'intérieur et ligaturée en haut autour d'un gros bâton. Le tout est mis à la forme plusieurs jours dans une vasque d'eau. Puis le bâton est retiré, le sable vidé et la peau séchée. Elle garde la forme qu'on lui a donnée. On renforce le col par plusieurs attaches. On la munit d'un bouchon.* » (1959, planche XX) ■



© Marceau Gast

▲ Barattage du lait dans l'outre gonflée d'air et suspendue pour être balancée. À côté de la bergère sont posés une outre à beurre, un pot à lait (*akus*) supportant un plat à nourriture à larges bords (*ta-ehut*).