



Le lait

Le lait cosmique

Premier aliment du nourrisson, source exemplaire de vie et de félicité, le lait occupe tout naturellement une place symbolique centrale dans les représentations de l'émergence et du développement de l'espèce humaine. Par extension, il lui arrive assez souvent de jouer un rôle dans les descriptions anthropomorphiques de la naissance du monde. Dans certaines cultures, le lait représente même l'élément primordial d'où ont surgi l'univers et tous les êtres vivants. Ainsi, dans l'un des mythes fondamentaux de l'hindouisme, le monde est né d'une mer de lait vigoureusement barattée par les dieux. Ce barattage (*amritamanthana*) a fait naître tout un ensemble d'êtres et d'objets merveilleux : un arbre du paradis, des déesses, du nectar d'immortalité, la bonne vache Surabhî qui procure lait et beurre en abondance, mais aussi le terrible poison Hala-Hala, heureusement avalé à temps par Shiva avant qu'il ne se répande dans le monde et ne le détruise... Dans une version un peu plus crue, le dieu du feu, Agni aperçoit la vache sacrée, s'en éprend et, sans autre forme de procès, s'unit à elle. « Sa semence devient aussitôt le lait qui est dans la vache ». Or Agni est le grand purificateur. On ne s'étonnera pas dès lors que, pour les Hindous, le lait soit considéré comme le seul aliment intrinsèquement pur (ce dont atteste sa couleur blanche). Les autres aliments, s'ils sont cuits dans du lait ou frits dans du beurre, s'en trouvent automatiquement purifiés...



Le jugement de Zeus, par Jacob Jordaens (1640)

Sur le continent africain, les *éleveurs peuls* du Sahel font eux aussi naître l'univers à partir du lait, et même d'une seule de ses gouttes. « Avant qu'hier soit devenu le passé et demain le futur, il y avait Guéno, l'Éternel. Bien qu'il fût partout, il n'était nulle part... Il créa un bâton, en creusa l'intérieur et le remplit d'un liquide qu'il tira de lui-même. Après des hivernages et des hivernages, ce liquide se transforma en lait. Guéno laissa une goutte s'échapper du bâton et la projeta dans le vide. La goutte se mit à tourner sur elle-même, durant d'innombrables hivernages. À force de tourner, la goutte grossit, gonfla et finit par remplir tout l'espace. Guéno vit que le lait, coagulé, obstruait tout l'espace. Il créa alors le feu, l'air, les trois mouvements (montant, descendant et rotatoire) et le *sirgal*, le fouet à lait. Avec l'aide du feu, de l'air et sous le fouet, le lait coagulé laissa échapper des bulles qui devinrent les étoiles ; des grumeaux s'assemblèrent et formèrent la terre. Au fond de laalebasse ne restait qu'un liquide, qui devint l'eau. Ainsi naquit l'univers... »¹.

Autre exemple encore, mais cette fois en Europe. Dans la *mythologie scandinave*, au commencement il n'y avait rien en dehors de deux domaines, celui de la glace au Nord et celui du feu au Sud... Le choc de ces deux domaines donna naissance à la vie. Les premiers êtres étaient des géants, des forces de la nature, mais ils restaient néanmoins soumis à la volonté des dieux. Le premier d'entre eux était un hermaphrodite, nommé Ymir². Des gouttes de givre engendrèrent opportunément la vache cosmique Audhumla, qui put nourrir de son flux de lait les géants, et c'est d'elle que

Doondari, alias Guéno : un autre récit peul des origines

Au commencement, il y avait une énorme goutte de lait. Alors vint Doondari, et il créa la pierre. Puis la pierre créa le fer ; et le fer créa le feu ; et le feu créa l'eau ; et l'eau créa l'air. Puis Doondari descendit pour la seconde fois. Il prit les cinq éléments et il en modela l'homme. Mais l'homme était fier. Alors Doondari créa la cécité, et la cécité vainquit l'homme. Mais quand la cécité devint trop fière Doondari créa le sommeil, et le sommeil vainquit la cécité. Mais quand le sommeil devint trop fier Doondari créa l'ennui, et l'ennui vainquit le sommeil. Mais quand l'ennui devint trop fier Doondari créa la mort, et la mort vainquit l'ennui. Mais quand la mort devint trop fière Doondari descendit pour la troisième fois. Il vint sous les traits de Guéno, l'Éternel. Et Guéno vainquit la mort.

¹ Ce récit, provenant du fonds d'archives A. Hampâté Bâ, nous a été communiqué par la sociologue nigérienne Salamatu Sow, ce dont nous la remercions très vivement.

² Nous en avons déjà dit un mot et montré un portrait dans l'encart du numéro précédent de *Diasporiques*.



naquit un nouvel être divin : Buri (le Procréateur). Buri, à son tour, donna naissance à Bor (le Procréé), qui lui-même eut trois fils : Odin (l'Esprit), Vé (le Sacré) et Vili (la Volonté). La suite, tragique, s'achève par ce que l'on peut néanmoins considérer (en ce qui nous concerne) comme un *happy end* : Odin et ses frères commencent par tuer et démembrer Ymir... mais ils créent ainsi les divers éléments du monde : sa chair forme la terre ferme, son sang les lacs, les mers et les rivières, ses os les montagnes et son crâne le ciel...

Le lait nourricier

Ainsi parfois créateur de la matérialité du monde, le lait est d'abord l'aliment symbolique par excellence. À l'interface entre ces deux fonctions, rappelons l'incident de portée cosmique qui implique le fils de Zeus, Héraclès. Celui-ci se jette un beau matin avec une telle avidité sur le sein de la déesse Héra qu'une giclée de lait en jaillit et se répand dans le ciel : elle formera la Voie Lactée, notre galaxie (du grec *gala*, le lait !). De façon plus générale, les étoiles naissent souvent du lait issu du pis de déesses bovines (Hathor en Égypte, Io en Ionie).

Le lait est fortement présent dans la jeunesse de Zeus lui-même puisque c'est grâce à celui de la chèvre Amalthée qu'il va grandir vite et devenir très fort. Au point même de ne pas très bien mesurer cette force : un jour, prenant Amalthée pour un bilboquet, il la projette violemment contre un rocher. Sous le choc, la pauvre bête perd une corne... Tout honteux, Zeus confère à cette corne des



L'origine de la Voie Lactée, Le Tintoret (1570)

La « loi de contagion »

La capacité de transformation d'une substance en une autre est, on le sait, à la base de l'une des grandes lois de la pensée magique : *la loi de contagion*. « Celle-ci énonce que, lorsque deux substances entrent en rapport l'une avec l'autre, des propriétés fondamentales passent définitivement de l'une à l'autre »³. Par exemple, le lait et l'eau, matérialisations l'un et l'autre d'un principe vital, sont souvent rapprochés dans les récits mythiques et dans les célébrations qui leur sont associées. La déesse iranienne des eaux est aussi celle que les mères implorent pour avoir du lait... De façon analogue, le sperme, nous l'avons vu ci-dessus, peut se transformer en lait. Il arrive même que lait et sang puissent être considérés comme identiques, à la couleur près : dans certaines légendes, les vampires sucent indifféremment l'un ou l'autre...

cyclope Polyphème, qui avale tout crus plusieurs des compagnons d'Ulysse, arrose son festin de grandes lampées de lait caillé. Dans les contes scandinaves, l'ogre dévoreur d'enfants est aussi un grand buveur de lait...

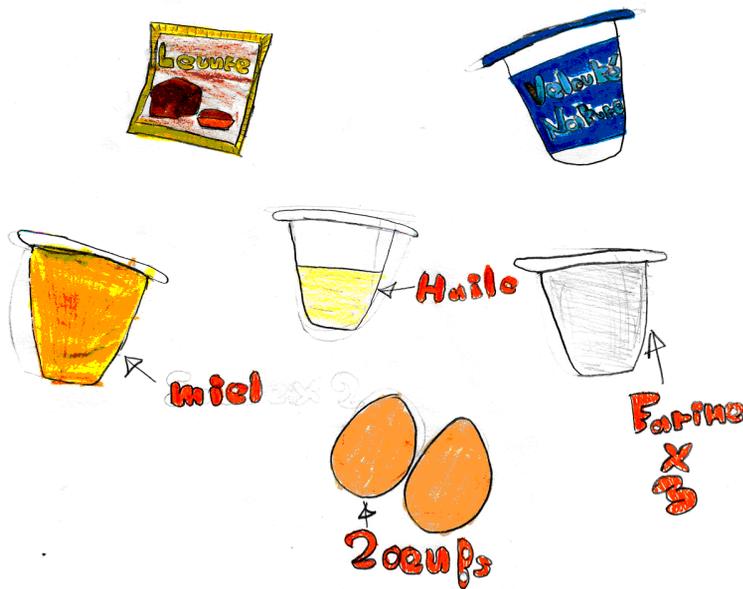
Mais le lait est également la nourriture rêvée des hommes ordinaires. Ainsi, chez les Juifs, Yahvé promet-il à Moïse de conduire son peuple « vers un pays ruisselant de lait et de miel » (Exode, 3, 8). Le Seigneur dit à Moïse : « J'ai vu la misère de mon peuple en Égypte et je l'ai entendu crier sous les coups de ses chefs de corvée. Oui, je connais ses souffrances. Je suis descendu pour le délivrer de la main des Égyptiens et le faire monter de ce pays vers un bon et vaste pays, vers un pays ruisselant de lait et de miel. »

Durant leurs quarante années de traversée du désert, les Hébreux vont survivre grâce au lait de leurs troupeaux. Ils sont toutefois soumis à un interdit : « *Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère* » (Exode, 23, 19 et 34, 26.). Il pourrait s'agir là d'un reflet du tabou de l'inceste, acte qui était puni de mort chez les Hébreux. Ce n'est cependant que bien plus tard que l'interdiction fut étendue à la consommation, lors d'un même repas, de produits carnés et de produits laitiers. Et certains exégètes – certes minoritaires ! – ne manquent pas de faire remarquer qu'il s'agit là d'une interprétation abusive de la Tora puisqu'il n'est nullement spécifié que l'interdiction porte sur autre chose que de faire cuire un chevreau dans le lait de sa propre mère ! ■

Anne-Emmanuelle et Philippe Lazar

GÂTEAU DE LAIT ET DE MIEL

Ingredients:



Dessins de Hélène Ovtchinnikov

Pour réaliser cette recette*, il te faut :

- 1 yaourt bulgare
- du miel liquide
- de l'huile de tournesol
- de la farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure

Pour la sauce : 1 yaourt bulgare et une cuillère à soupe de miel liquide

1- Verse le yaourt dans un grand bol. Rince et sèche le pot, c'est lui qui te servira de verre mesureur pour la suite de la recette.

2- Verse dans le bol 3 pots de farine, $\frac{1}{2}$ pot d'huile, 1 pot de miel. Ajoute 2 œufs entiers et 1 sachet de levure. Mélange bien.



Photo A.-E. Lazar

3- Mets le mélange dans un moule rond et fais cuire au four une demi-heure à 180°. 4- Sers tiède avec la sauce yaourt-miel bien fraîche et..... régale-toi ! ■

Anne-Emmanuelle Lazar

* Recette strictement interdite aux adultes !



Comment apporter chaque jour
La quantité voulue de lait,
A nos bambins comblés d'amour
Pour qu'ils disent : encore, s'il te plaît !
Les jeunes parents, toujours anxieux,
Trouvent sans relâche de bonnes ruses
Pour faire apprécier encore mieux
Le breuvage, sans que leur goût s'use.

Crème persane à l'abricot

Ingrédients (pour 1 bébé) :

- 120 ml de lait,
- 1 cuillerée à café de tapioca,
- 2 oreillons d'abricot au sirop,
- ½ cuillerée à café de sucre vanillé.

Confection :

Porter le lait à ébullition, verser le tapioca en pluie et faire cuire à feu doux 10 minutes en remuant sans arrêt. Hors du feu, ajouter le sucre vanillé, mélanger. Verser dans un ramequin. Mixer les oreillons d'abricot et les verser sur le tapioca. Délicieux pour le goûter de bébé... et des autres !

Variante : crème de tapioca à l'orange

Faire cuire le tapioca de la même manière que ci-dessus. Hors du feu ajouter une cuillerée à café rase de sucre en poudre et deux cuillerées à soupe de jus d'orange ; servir frais.

Les grands-parents, assez gourmands,
Se souviennent des simples repas
Que confectionnaient leur maman.
Leurs recettes sont de vrais appâts...

Képhyr : une très ancienne recette

Ingrédients :

- ½ litre de lait cru
- ½ litre de lait entier

Confection :

Faire bouillir le lait entier. Il est recommandé d'utiliser un anti-monte-lait (ustensile de cuisine bien connu de nos parents ou grands-parents) pour éviter que « le lait se sauve » de la casserole. Laisser refroidir. Verser le lait cru et le lait bouilli froid dans une bouteille fermant hermétiquement.



D.R.

Déposer cette dernière couchée dans un endroit tiède pendant 48 heures.

Au moment de servir, agiter très légèrement et déguster avec des pommes de terre chaudes cuites à la vapeur, des oignons dorés à la poêle et un œuf sur le plat.

Confiture de lait à la brésilienne

Voici encore une utilisation astucieuse de l'anti-monte-lait de nos grands-mères !

Ingrédients :

- Deux (ou trois) litres de lait
- Deux (ou trois) kilos de sucre en poudre

Confection :

Bien mélanger le lait et le sucre, mettre le tout à bouillir dans une cocotte-minute (sans le couvercle) ; ne pas oublier l'anti-monte-lait ! La cuisson prend deux à trois heures, selon la consistance désirée. L'avantage de l'anti-monte-lait est qu'il évite de tourner en permanence le mélange : il travaille pour nous ! Sauf vers la fin, quand la confiture « prend » et qu'il n'a plus la force de l'agiter... l'enlever alors avec une grande cuiller et tourner courageusement jusqu'à la fin de la cuisson. ■

Sylvie Kuisinexkise
(alias Kuczynski)



D.R.

Anti-monte lait

« Rêver de lait c'est rêver de la Science ou de la Connaissance »
(Citation de Mohammed, rapportée dans un Hadith par Ibn Omar)



D.R.