



Les grands Un-Tschowals servent à conserver les céréales et la farine.

Sur les traces des nomades

La végétation offre aux nomades du Taurus, au contraire de ceux de l'Asie centrale et l'Iran, de riches prairies paradisiaques. Il s'est formé déjà très tôt, au 13ème et 14ème siècle, un système d'agglomérations dont l'exploitation a été basée sur les pâturages d'hiver fixes, les "Kisla" et sur l'exploitation de l'agriculture. En outre il y a une plus ou moins grande partie de campements d'été, les "Yaylas". Là, entre 2000 et 2300 m sur les hauts plateaux, les Yuruk cultivent les champs de céréales.

22



...en allant au moulin.

Les champs de céréales à 2300

Le seigle pousse mieux que le blé dans les hauts plateaux et procure une plus riche récolte, environ vingt fois le poids de la semence. Dans la règle, une famille peut se suffire à elle-même. Environ 60% de ses besoins sont couvertes par la Kisla et 40% proviennent de la Yayla. Dans les parties élevées de la Yayla, au dessus de 2300 m, l'agriculture n'est plus possible. Les nomades, là-bas, couvrent donc leurs besoins avec les céréales provenant de la Kisla ou sont obligés de les acheter sur le marché. Il faudra attendre la mi-août pour pouvoir moissonner les céréales dans les petits champs libérés de pierre. Les Yuruk ont labouré leur champs dans des endroits inimaginables. En cultivant la terre, on fait attention de ne pas la surexploiter: on laisse les champs toujours une année sans les ensemençer. Dans certains cas, les Oba (société de pâturage jusqu'à 800 moutons) changent leurs Yaylas afin de ménager les champs. Lorsque les céréales sont

arrivées à maturité, on les coupe avec une faucille, on les ficelle et ensuite on les bat sur un traîneau de bois sous lequel ont été placées des pierres de feu. Ce traîneau de bois sera tiré par des mulets. Les "Un-Tschowals" tissés (sacs de grains ou de farine) servent à préserver les grains séparés de la paille. Avec les mulets, les ânes, les dromadaires ou les tracteurs, les Yuruk apportent leurs céréales au moulin actionné par la force de l'eau. On garde la farine dans les tentes.



Un champ, prêt à êtreensemencé.

De nombreuses familles ont une tente spéciale de ménage, dans laquelle ils conservent les provisions et les ustensiles. Cette tente de ménage se trouve très près de la tente d'habitation. On y trouvera également les outils du ménage permettant de cuire le pain, de fabriquer le fromage, de battre le beurre et de cuire les aliments, etc...

La fabrication du pain

Les Yuruk connaissent deux sortes de pain. Une fois par semaine, on prépare le pain pour les besoins de toute la semaine. Toutes les femmes d'une Oba cuisent ensemble des galettes rondes de 2 mm d'épaisseur et de 60 cm de diamètre. A la farine on ajoutera uniquement de l'eau et un peu de sel. Les femmes Yuruk prennent cette pâte, ainsi obtenue, et en font des boules de la grosseur du poing. Elles les roulent ensuite en pâte très mince avec un bois à rouler et les placent ensuite sur une planche à pâte à pain. Les galettes sont cuites rapidement des deux côtés sur une plaque de tôle bombée, placée sur le foyer. Pour tenir au frais ces galettes, on les entoure d'une toile à pain, ou plus récemment, aussi d'un plastique. Pour les encas, pour une visite inattendue, la femme nomade garde toujours à disposition un peu de pâte fraîche. Au contraire de la production de la semaine, la femme nomade utilise pour cette fabrication une pâte à levure ou au petit-lait. Cette pâte se conserve dans une toile à pâte ou dans une terrine. La galette est formée, avec cette façon de faire, un peu plus épaisse. Souvent, elle enveloppe dans cette galette, du fromage, du beurre et des



Les galettes sont cuites sur le feu.

herbes, pour en faire une sorte de sandwich. Pour les Yuruk, le pain est l'un des plus importants moyens d'alimentation. Cela se remarque dans le soin avec lequel les femmes ont confectionné les Un-Tschowals. Un simple sac de paroi en lin aurait été bien suffisant pour conserver le grain et la farine. Mais, la nomade, avec beaucoup d'amour a confectionné le sac avec des motifs, des figures et des trames en couleur. Malheureusement, ici aussi, l'ère du tracteur a fortement transformé les coutumes et traditions. Il est très rare de voir encore aujourd'hui un Un-Tschowal ainsi noué: les sacs en plastique ont pris leur place dans les demeures des nomades et à court ou à long terme, ils remplaceront les superbes Un-Tschowal.

Texte et photos: Edi Kistler



Les galettes au fromage pour l'hôte.