



**HAL**  
open science

# Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun) : Approche étymologique

Henry Tourneux

► **To cite this version:**

Henry Tourneux. Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun) : Approche étymologique. XIe colloque international Méga-Tchad, 2002, Nanterre, France. pp.289-318. halshs-00349279

**HAL Id: halshs-00349279**

**<https://shs.hal.science/halshs-00349279v1>**

Submitted on 26 Jun 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.

Tourneux Henry, 2005, « Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun) : Approche étymologique », dans *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, dirigé par Christine Raimond, Olivier Langlois et Éric Garine, p. 289-318, Paris, IRD, « Colloques et séminaires ».

Colloque international du Réseau Méga-Tchad  
Ressources vivrières et choix alimentaires  
dans le bassin du lac Tchad

Université de Paris X – Nanterre

20-22 novembre 2002

Henry Tourneux  
LLACAN - CNRS

## Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun)

### Approche étymologique<sup>1</sup>

Henry Tourneux  
LLACAN - CNRS<sup>2</sup>

Le lait est, avec le « mil », la base de l'alimentation traditionnelle des Peuls, et le nombre des préparations culinaires répertoriées pour le Fouta sénégal-mauritanien, par exemple, est assez restreint (voir Abou Ibrahim Sall 2003). On s'attendrait donc à trouver la même chose chez les Peuls du Diamaré. Effectivement, si l'on s'en tient aux fondamentaux, le choix n'est guère plus vaste au Diamaré. Pourtant, le simple examen d'un dictionnaire fait apparaître de nombreux mots inattendus, que j'ai classés dans la catégorie des douceurs et des encas. On y constate que les Peuls du Diamaré, au cours de leur longue migration, et principalement en pays *hausa* et *kanuri*, ont appris à se nourrir autrement, multipliant les nouvelles recettes. Grâce à une étude étymologique, on peut savoir, dans bien des cas, dans quelle région ils les ont acquises.

La référence au *pulaar* nous permet seulement de dire que le nom de telle préparation appartient bien au fonds peul ; il n'est pas dans notre intention d'étudier le devenir du lexique *pulaar* entre le Foûta Tôro et le Diamaré.

---

1. Dans le texte qui suit, nous citerons le *hausa* d'après sa graphie standard (sans tons ni longueurs ; pour l'arabe, au lieu de faire référence directement à la langue littéraire, nous renverrons de préférence à l'arabe tchadien tel que le définit et le décrit Patrice Jullien de Pommerol.

2. Adresse électronique : <henry.tourneux@cnsr.fr>.

## Le nom des repas

Les Peuls du Diamaré, comme tous les autres, font normalement trois repas par jour. Le repas, de façon générique, se dit *nyiiri*, par extension de sens du mot, qui signifie à la base « boule de mil ». Le petit déjeuner s'appelle *kacitaari* ; le repas de la mi-journée, *nyalawmaari* ou *nyiiri nyalawma* (litt. : repas de la journée) ; le repas du soir, *mangaribaari*, ou *nyiiri mangariba* (litt. : repas de l'heure de la prière du coucher du soleil), ou encore *hiirtorde* (litt. : calebasse avec laquelle on prend le repas du soir, qui, par métonymie, a donné « repas du soir »). Évidemment, tous ces noms de repas sont purement d'origine peule, comme on peut le constater en comparant avec le *pulaar* du Sénégal : *kacitaari*, repas du matin ; *hiraande*, repas du soir ; dans ce parler, le nom du repas de midi se dit *bottaari* (dérivé du verbe *wottaade* « prendre le repas de midi »), mais *nyalawma* y existe bien, qui signifie « jour » (opposé à « nuit »).

## Le classement des préparations culinaires

### *Les préparations purement lactées*

**kinndirmu** : « lait caillé ; syn. nyallunde (voir ci-dessous) » (Noye 1989, p. 205b).

D. Noye donne ce mot comme un emprunt au *hausa*. On trouve effectivement [kindirmo] en *hausa* (Bargery 1934, p. 605b) « sour milk with or without cream, but with no added water », mais c'est un emprunt au *kanuri* [câm kəndərmú] (Skinner 1996, p. 144 ; Hutchison & Cyffer 1990, p. 24b, sous [câm] « lait »). On a confirmation du fait que le mot est bien Saharien (du Nilo-Saharien) par le kanembu [kəndərmó] « Dickmilch », qui a donné le verbe [kəndərmòdú] « dick werden (Milch) » (Sani 1978, p. 94b).

Le mot a cours plutôt à Garoua qu'à Maroua, où il est ressenti comme un xénisme.

**kosam dfaaniidam** : « lait caillé » (Noye 1989, p. 96a).

Littéralement, l'expression signifie « lait qui a dormi ».

**mburwaadam** : « lait caillé battu [avec la mouvette] (Noye 1989, p. 395b) ». Même étymologie que **wurwaande**, ci-dessous.

**nyallunde** : « lait caillé non écrémé » (Noye 1989, p. 272a).

Nom dérivé du radical verbal [nyall-] « passer la journée ». Ce radical est attesté dans toute l'aire peule. Le nom dérivé est attesté au Nigeria (St. Croix 1998, p. 520b) « milk with the cream not removed ».

**penndiidam** : « lait caillé, petit lait » (Noye 1989, p. 111b).

Le mot est dérivé du radical verbal [fennd-], attesté dans le *pulaar* du Sénégal (Seydou 1998, p. 174) « laisser cailler (du lait) ». On notera qu'au Diamaré, seul le dérivé est attesté ; le verbe est inusité. Les traductions

données par D. Noye sont erronées. Il ne s'agit ici ni de lait caillé, ni de petit lait, mais de ce que l'on appelle « lait ribot » ou « lait baratté » en français. Voici comment E. Lopez décrit la fabrication de ce lait fermenté : « Pour fabriquer du lait fermenté, on fait bouillir du lait frais, que l'on laisse refroidir. On l'ensemence alors avec du lait déjà fermenté, et on le laisse fermenter d'une nuit à trois jours. Passé ce délai, on transforme en beurre, par barattage, la crème qui surnage ; puis, on homogénéise le lait avec une mouvette » (Résumé de E. Lopez 1996, dans Tourneux & Yaya 1998, p. 376).

**wurwaande** : lait caillé battu avec la mouvette (mot non attesté chez Noye 1989).

Nom dérivé de la racine verbale [wurw-] « battre (du lait caillé) » (Noye 1989, p. 395b). Racine attestée en *pulaar* (Seydou 1998, p. 822). Sur la même racine est construit le nom de la mouvette : [burwirgal], litt. « (bois) avec lequel on bat (pour homogénéiser) ». Un dessin (C. Seignobos) de l'objet se trouve en Noye, *ibid.* p. 396a.

### *Les préparations purement céréalières*

**bagayya** : « pâte de mil (cuite) réduite en petits morceaux et délayée dans l'eau (se consomme froide, telle quelle ou sucrée) » (Noye 1989, p. 34b).

Le mot peut se trouver dans la classe « nga », significative de l'emprunt. Il vient en effet du *hausa* [bagayi] « [...] a food which is made with cooked and uncooked bulrush-millet flour which have been pounded together » (Bargery 1934, p. 58a).

**cargam** : « bouillie de sorgho très légère » (Noye 1989, p. 62a).

Origine inconnue.

**cukumri** : « pâte de mil consommée sans sauce » (Noye 1989, p. 328a).

Le terme est dérivé d'un radical [sukm-], propre aux seuls parlers de l'Adamawa (Seydou 1998, p. 666), qui signifie, à la voix active « donner à manger de la pâte sans sauce ». Au Diamaré, on a le verbe [sukmaago], à la voix moyenne, qui signifie « manger le restant de pâte de mil après que la sauce est finie » (Noye, *ibid.*). Notons que les langues tchadiques de la région connaissent toutes un verbe spécifique pour « manger de la boule sans sauce ».

Au Nigeria (St. Croix 1998, p. 64a), [cukumre] a un sens légèrement différent, mais le trait pertinent reste [pâte sans accompagnement liquide] : « balls of cooked meal, *cobbal* without milk (with which it is automatically mixed) ».

**ɗaajaari** : « pâte de sorgho servie sans sauce » (Noye 1989, p. 95a).

Mot dérivé du radical verbal [ɗaaj-] qui, à la voix moyenne, signifie « manger la pâte de sorgho sans accompagnement de sauce » (Noye, *ibid.*). Radical attesté seulement dans les parlers de l'Adamawa.

**ɗagamal** : « boule de mil sans sauce » (Noye 1989, p. 94b).

Origine inconnue.

**laawri** : « pâte de mil mélangée d'eau ou de lait » (Noye 1989, p. 218b).

Mot dérivé du radical [laaw-] « délayer, remuer (nourriture seulement) ». L'accord en classe « ndi » renvoie au mot [nyiiri] « boule de mil ». Le fait que cette boule soit délayée dans de l'eau ou dans du lait n'est pas pertinent, seul compte que ce soit de la boule délayée.

**mbayyundi** : « plat de grains de sorgho (cuits à l'eau sans avoir été écrasés) » (Noye 1989, p. 376a).

Le mot est dérivé du radical verbal [wayy-] « être insuffisamment cuit. D'après C. Seydou (1998, p. 772), ce radical est attesté en *pulaar* avec un sens très voisin : « être très légèrement cuit ».

**nyiiri** : « pâte, boule de farine cuite (de sorgho, de mil, de manioc, etc.) » (Noye 1979, p. 276a).

Le mot se retrouve sur toute l'aire peule et désigne ce que l'on appelle en français du Cameroun, la « boule », et en Afrique de l'Ouest, le « tô ». Certains auteurs le traduisent encore par « bouillie épaisse » (I.A. Sall 2002). C'est la préparation céréalière de base, dont le nom en est arrivé à désigner le repas. Dans le Diamaré, on la réalise également avec de la farine de maïs de nos jours ; cependant, la « boul » la plus commune au Diamaré est faite avec de la farine de sorgho.

**patakri** : « bouillie épaisse, non tamisée » (Noye 1989, p. 280b).

Le mot est un emprunt au kanuri [fatak] « thick porridge or gruel made of millet and water usually prepared in villages » (Cyffer & Hutchison 1990, p. 44a). D'après Tourneux & Yaya (1998, p. 373), les ingrédients en sont farine, eau et natron. On la donne au bétail que l'on veut engraisser ou renforcer, ainsi qu'à la jument qui vient de pouliner, ou à la vache qui vient de vêler.

### *Les préparations alliant céréales et arachide*

**gaari** : bouillie de farine de sorgho ou de mil ; syn. *mbusiri* » (Noye 1989, p. 132a).

Du *hausa* [gari] « (1) flour ; [...] (4) [gari niƙa] : raw, coarsely ground bulrush-millet flour, partaken of mixed with water, milk, etc. » (Bargery 1934, p. 366b). Voir ci-dessous **mbusiri**.

**jollere / jolle** : « petites boulettes de pâte de mil utilisées autrefois comme provisions de route (rares aujourd'hui) » (Noye 1989, p. 193a).

Selon Tourneux & Yaya (1998, p. 213) : « boulette de farine de petit mil [yad̩iiri]. D'un mélange de farine de petit mil et de pâte d'arachide, on fait des boulettes que l'on fait cuire en les jetant dans de l'eau bouillante. La quantité de pâte d'arachide à employer est légère, son rôle se réduisant à lier suffisamment la farine pour qu'on puisse la modeler. La boulette cuite peut être écrasée dans du lait, ou consommée telle quelle ».

**mboordam** : « bouillie de farine de mil (avec du lait, des arachides et autres ingrédients, consommée surtout pendant le Ramadan) » (Noye 1989, p. 388a).

Le mot est dérivé du radical verbal [woor-] « ne pas être assez cuit » ; d'après C. Seydou (1998, p. 805), le radical, avec ce sens, est spécifique des parlers peuls du Nigeria et du Diamaré. On trouve le mot chez St. Croix avec la définition suivante : « unboiled gruel, fine millet meal and cold water are stirred together ; to the mixture is added steaming hot water ».

(*mboordam*) stirred in, when cold. The food is similar to *mbosiri / kunuuri* ». D'après Tourneux & Yaya (1998, p. 304), cette préparation ne contient pas de lait ; elle s'appellerait équivalement *mbusiri celemndi* (litt. « bouillie très claire »). Elle est décrite comme « bouillie légère de farine de sorgho et de pâte d'arachide, éventuellement additionnée de bulbes de *Limnophyton* [anjakoore] pilés ». D'après M.J. Eguchi (1975, p. 162), cette préparation contiendrait du lait aigre. Elle serait une variété de *mbusiri* [*mbusiri mbordam*] caractérisée par la présence de farine de sorgho combinée à des grains de riz et de petit mil, de la pâte d'arachides rôties et de *Limnophyton*.

**mbusiri** : « bouillie faite de farine de sorgho, de lait et d'arachides » (Noye 1989, p. 48b).

Le mot est attesté au Niger oriental (Zubko, 1996, p. 314), au Nigeria (St. Croix 1998, p. 44) et dans l'Adamawa. Il désigne de façon générique toutes les bouillies. En voici la recette de base, telle qu'elle est donnée par Tourneux & Yaya 1998, p. 307) : « Cette bouillie est faite de farine, de sucre, de tamarin et de pâte d'arachides ; elle contient aussi des grains entiers de sorgho, de riz, de maïs ou de blé ». On notera que, contrairement à ce que dit D. Noye, la bouillie ne contient pas forcément de lait. Beaucoup de cuisinières n'en mettent jamais, semble-t-il. Selon M.J. Eguchi, il serait pourtant fréquent qu'on ajoute du lait fermenté au lieu d'eau de tamarin. Il existerait cependant une bouillie au lait frais [*mbusiri biraadam*] qui ne contiendrait que des grains en plus du lait.

**peerdeeri** : « bouillie ».

Origine inconnue. Le mot n'a pas cours à Garoua. Absent de Noye (1989) et de Parietti (1997). Tourneux & Yaya (1998, p. 374) le donnent pour synonyme de *mbusiri*. M.J. Eguchi (1973, p. 60) fait de [*mbusiri perde*] une variété de *mbusiri*.

Une recette est donnée par cet auteur (1973, *ibid.*) : « Raw, shelled peanuts are alternately pounded and mixed with water in the mortar, until a thick, liquid consistency is achieved. The mixture is put through a colander, and the strained liquid is brought to a boil in a large pot over a strong fire. When the rice mixture bubbles, a small amount is removed and its consistency is tested by tasting. When the desired consistency is reached, *kosam pendiidam* is stirred into the mixture. Sugar may be added to taste ».

### *Les préparations alliant lait et céréales ou consommées avec du lait*

**basiise** : « bouillie faite avec du riz, du lait et du beurre (préparée pour certaines grandes occasions) » (Noye 1989, p. 38b).

Le mot, qui s'accorde dans la classe « ndi », n'en comporte pourtant pas le suffixe caractéristique. Cela le démasque aussitôt comme un emprunt. Bargery (1993, p. 92b) donne [*bashi*] « a food made with wheat », et il renvoie à [*saisaino*] « a *tuwo* made from flour of bulrush-millet or wheat, similar to, but less solid than, *burabusko* [...] » (*ibid.*, p. 883b). Mijinguini (1994, p. 42) définit ainsi [*bashi*] : « couscous sucré à base de mil ». Si le mot peut venir bien du *hausa* (il reste à expliquer la syllabe supplémentaire), on voit qu'il a alors complètement changé de sens, tout en restant dans le champ de l'alimentation.

**cobbal** : « petites boulettes de farine de sorgho consommées avec du lait (surtout à l'occasion d'un mariage, mais rarement aujourd'hui) » (Noye 1989, p. 64a).

Le mot se retrouve dans la langue peule du Mali (Osborn *et al.* 1993, p. 42a) au Cameroun, en passant par le Fouta-Djallon et le Nigeria (St. Croix 1998, p. 59b). Pour le Fouta-Djallon et le Macina, G. Zoubko (1996, p. 74a) donne la définition suivante : « boule de farine de mil ou de riz au miel (qu'on prépare aux jours des fêtes musulmanes ou qui peut servir d'aliment de voyage). Il semble qu'au Yatenga, la préparation soit liquide, comme en atteste Tauxier 1937, p. 386) : « Les Peuls connaissent aussi cette préparation liquide qu'ils appellent *tiobal* [...]. Le *tiobal* est fait avec de la farine de mil délayée dans de l'eau froide. On y ajoute [...] de la farine de fruit de baobab, du tamarin et du lait ». Dès le Mali, le terme de [cobbal] peut désigner une nourriture solide ou liquide suivant les dialectes (voir Osborn *et al.*, *ibid.*).

**cuuraadam** : « eau à laquelle on a ajouté un peu de farine, de lait, de sucre, etc. » (Noye 1989, p. 331a).

Le mot est dérivé d'un radical [suur-] « ajouter qqch. à un liquide », attesté du Mali à l'Adamawa (Seydou 1998, p. 677).

**dakkere** : « petites boulettes de pâte de sorgho cuites à la vapeur (dans un récipient percé de trous, comme le couscous) » (Noye 1989, p. 70a).

Ce terme est pan-peul. On le trouve aussi bien au Fouta-Toro (Gaden 1914, p. 30), qu'au Mali (Osborn *et al.* 1993, p. 48) et au Nigeria (St. Croix 1998, p. 70a). Traduit par Tourneux & Yaya (1998, p. 104-105) : « granulé de farine cuit à la vapeur ». La semoule cuite est mise dans du lait, et consommée à la cuiller. Le mot a été emprunté par les Haoussa sous la forme [dakkyare] (Bargery 1934, p. 197b) : « balls of cooked flour put into a mortar and pounded prior to being made into *fura* ».

**faltaare** : « boulettes de pâte de sorgho desséchées (ne se fait que rarement) » (Noye 1989, p. 105b).

Traduit par « petite galette de sorgho cuit, fermentée et séchée » dans Tourneux & Yaya 1998, pp. 136-137). « On laisse sécher de la "boule" de mil de la veille ; puis, on la lave et on la met dans une marmite. On verse dessus de l'eau bouillante et on laisse ramollir pendant quelques minutes. On y ajoute alors le jus résultant de la fermentation dans l'eau de son de petit mil. Après avoir mélangé, on met la pâte à sécher en petits morceaux sur une natte farinée ou sur des feuilles de *Calotropis procera*. On pile ensuite avec des arachides grillées. Se consomme dans de l'eau ou dans du lait » (*Ibid.*).

Le mot est attesté au Nigeria (St. Croix 1998, p. 124b), mais la recette est assez différente : « small cake of millet flour and juice extracted from the herb *maraguwahi* which, if left for a night, wil be as sweet as honey ».

**fasa-fasaare** : « boule de mil très dure, cuite longuement, qui se consomme uniquement avec du lait ».

Mot absent des dictionnaires et des lexiques. Dérivé sur le radical verbal [fas-] « bouillir », attesté en *pulaar* (Seydou 1998, p. 164). Non usité dans le fulfulde contemporain du Diamaré.

**fuura** : « petites boulettes de pâte de mil enrobées de farine (variété de *cobbal*) » (Noye 1989, p. 126b).



Du *hausa* [fura] : « balls of cooked flour, usually eaten mixed up in sour milk » (Bargery 1934, p. 329b). Donné par Tourneux & Yaya 1998 comme synonyme de [cobbal].

**jollere** : *cf. supra*.

**laawri** : *cf. supra*.

### *Les sauces*

**haako** : « feuille (de légume, d'arbre, de plante) // sauce (faite avec des feuilles, ou de la viande ou du poisson) » (Noye 1989, p. 145b).

Le mot est commun à toute l'aire peule. On trouve la même extension métonymique de sens en *pulaar* (Gaden 1914, p. 86). Voici l'article consacré à ce vocable par Tourneux & Yaya (1998, p. 172) : « préparation culinaire en sauce, contenant des br des, et, éventuellement, de la viande, du poisson, des ni b s ... Il existe trois grandes catégories de sauces (mais voir **njaka-njaka**) : 1. celles qui sont préparées avec des légumes mucilagineux (**haako botowko**), tels que **basko** (*Abelmoschus esculentus*), **gubudo** (*Ceratotheca sesamoides*), **laalo** (*Corchorus spp.* et *Melochia corchorifolia*) ; 2. celles qui sont préparées avec des feuilles requérant l'addition de pâte d'arachide (**haako hilbo**), telles que les feuilles de manioc **haako mbay** (*Manihot esculenta*), les feuilles de niébé **haako nyebbe** (*Vigna unguiculata*), les feuilles de *Balanites dubaaho*, *Hibiscus sabdariffa follere*, *Moringa oleifera giligannjaaho*, *Momordica charantia haabiiru*, *Amaranthus spp. haako-ndiyam*, *Vernonia spp. kaadki-maayo*, *Cucurbita maxima mborho*, *Cassia obtusifolia tas-aaho*, *Hibiscus cannabinus wabayre*, *Cleome gynandra worbaaho*, *Solanum nigrum wuykitiniho* ; 3. celles qui sont préparées à partir de feuilles séchées (**haako yoorko**), comme **okko** (feuilles de baobab), **memeyelho** (feuilles de *Corchorus fascicularis*), **selekiya** (feuilles d'*Hibiscus articulatus*), **wanko** (feuilles de *Celtis integrifolia*).

Les jeunes enfants (jusqu'à cinq ans) mangent des sauces gluantes (**haako botowko**), qui facilitent l'ingestion de la « boule » de sorgho et amollissent les selles. Ensuite, jusqu'à l'adolescence, l'enfant accordera sa préférence au **follere**.

Les femmes délaissent les sauces gluantes et recherchent l'acidité, (comme celle que procurent *Hibiscus sabdariffa* ou *Hibiscus cannabinus*), ou l'amertume (feuilles de *Balanites*, *Momordica charantia*, *Vernonia* ...).

Les hommes délaissent les sauces à base de **follere**, censées diminuer la virilité, et consomment les sauces gluantes, en relation symbolique évidente avec la puissance sexuelle ».

**njaka-njaka** : « sauce faite d'oseille de Guinée et de feuilles fraîches de gombo » (Noye 1989, p. 182a).

Le mot vient du hausa<sup>3</sup>. Il est construit par redoublement de [yakuwa] « oseille de Guinée » (Bargery 1934, p. 1101b). Son appartenance à la classe [nga] explique le passage de l'initiale à la pr nasalis e [nj-].

D'après Tourneux & Yaya (1998, p. 344) « sauce faite de gombo frais coupé gros, de courgette et d'*Hibiscus sabdariffa*. Se consomme telle quelle, avec de la « boule ». Echappe à la classification tripartite des sauces ».

---

3. Je dois cette étymologie   Roger Blench.

### *Viandes et poissons*

**dollere** : « viande bouillie » (Noye 1989, p. 85b).

Mot dérivé du radical verbal [doll-] « faire bouillir, faire cuire dans un liquide » (Noye, *ibid.*). Radical attesté dans ce sens uniquement au Nigeria et dans l'Adamawa (Seydou 1998, p. 116).

**doŋdoŋa** : « soupe au poisson et aux arachides » (Noye 1989, p. 86a).

Origine inconnue.

**harharno** : « bouillon » (Tourneux & Yaya 1998, p. 176).

Du *kanuri* [kárngin] « cuire une préparation culinaire liquide » (Mohammadou 1997 ; Cyffer & Hutchison 1990, p. 81b). « On pile des feuilles sèches d'*Hibiscus*, de baobab, etc., avec du poisson ou de la viande séchés ; puis on fait bouillir le tout dans l'eau, sans autre ingrédient que du sel et, éventuellement, du piment » (Tourneux & Yaya, *ibid.*). D'après D. Noye (1989, p. 150a), le mot désigne une « sauce trop claire ».

### *Les douceurs et les en-cas*

Nous classons dans cette rubrique les préparations alimentaires qui n'entrent pas à proprement parler dans le menu d'un repas, mais que l'on peut consommer à l'occasion.

**abaakuru** : « tourteau d'arachides, frit à l'huile, sous forme de petits cylindres ogivalisés » ; var. *baakuru* (Noye 1989, p. 1a)

Vient du *hausa* [abakuru] « tiny cakes made from the Bambarra groundnut, monkey-nuts or bean flour ; var. [bakuru] (Bargery 1934, p. 2a). St. Croix (1998, p. 2b) précise que ce mot est, en *hausa*, un emprunt au *yoruba*. Le mot se retrouve emprunté par le *kanuri* [abbakúlu] (Cyffer & Hutchison 1990, p. 1a). On remarquera que la recette peule ne contient que de l'arachide, excluant le pois de terre et la farine de niébé, contrairement à la recette « originale ».

**aleewa** : « pâtisserie légère, en forme de gros bâtonnet, aite de farine et de sucre, parfois pimentée » (Noye 1989, p. 6a).

On retrouve le même mot en *hausa* [alewa] « a sweet-meat made of (a) boiled honey, (b) boiled sugar, (c) the juice of the fruit of the *dīnya* » (Bargery 1934, p. 19b). Le *kanuri* [aléwa] (Cyffer & Hutchison 1990, p. 4a) désigne « sweet made locally from sugar and lime ». Si ces deux derniers auteurs ne renvoient pas à l'arabe, les deux précédents le font. Le mot vient, en effet, du collectif arabe [halâwa] « bonbon, sucrerie, friandise » (Jullien de Pommerol 1999, p. 543b), de l'adjectif [halu], « bon, délicieux, agréable, doux » (*ibid.*, p. 546a).

**dakuwa** : « mets fait de millet grillé, pilé et moulu, additionné de sucre et d'un peu d'eau » (Noye 1989, p. 70a).

Le terme est emprunté au *hausa* [dakuwa] : « a sweetmeat usually made from tiger-nuts, but in some parts of Sokoto monkey-nuts are used » (Bargery 1934, p. 199a).

**danabaawal** : « boulettes de farine très fines de mil ou de riz, sucrées » (Noye 1989, p. 72a).

Origine inconnue.

**dinndinkolo** : « patates douces frites à l’huile (se vendent au marché ; on les consomme saupoudrées de piment rouge) » (Noye 1989, p. 82b).

Du *hausa* [dindikwalo] « chunks of yam or sweet-potatoe cooked in oil » (Abraham 1962, p. 215a).

**kilisi** : « viande coupée en petits morceaux cuite aux arachides avec du piment, puis séchée » (Noye 1989, p. 205b).

D’après Tourneux & Yaya 1998, p. 235) : « viande grillée présentée en lamelles enrobées de tourteaux d’arachide pilés, et pimentés. Les Peuls préfèrent dire : **kusel gulaangel bee abaakuru**. Normalement, à l’origine, cette préparation est faite à base de viande séchée ».

Le mot est passé par le *hausa* [kilishi] : « thin strips of meat, dried in the sun, sprinkled with pounded monkey-nuts and condiments, re-dried in the sun, then dipped in a decoction of monkey-nuts again and again dried in the sun and finally near a fire » (Bargery 1934, p. 603a). Seignobos & Tourneux (2002, p. 153) en proposent une étymologie possible : « probablement de l’arabe [qals], “corde”, qui aurait donné en arabe tchadien [kiliš] et [cilis] ..., “lanière de viande séchée” d’où le *hausa* [kílishíí] ... et le *kanuri* [cílís], “viande séchée et épicée”... »

**koyla** (et enfantin **azara koyla**) : confiserie faite de suc de canne à sucre ou de tige de sorgho, mélangé à de la farine (Noye 1989, p. 209a).

L’étymologie de ce mot est inconnue. On trouve bien dans le parler *hausa* du Gobir [kwaila] qui signifie « small children » (Bargery 1934, p. 668b) ; cela pourrait laisser entendre qu’une telle confiserie est (ou était) spécialement destinée aux jeunes enfants.

**laawturu** : « pâte de courge sucrée, à la pâte d’arachide et aux miébés (ces derniers étant facultatifs) » (Tourneux & Yaya 1998, p. 258).

Le nom de cette préparation consistante est purement peul, dérivé intensif de la racine [laaw-] « remuer (nourriture) », ce qui laisse entendre que la pâte est particulièrement épaisse et difficile à remuer.

**maase** : « galette de riz épaisse » (Tourneux & Yaya 1998, p. 286).

Le nom est accordé dans la classe « nga » ; c’est un emprunt au *hausa* [masa / mashe] « a small round cake of flour of guinea-corn, maize, bulrush-millet, or rice » (Bargery 1934, p. 776a). En voici la recette : « On cuit du riz dans de l’eau sucrée. On le met à refroidir dans un récipient large. On y ajoute une part égale de farine de riz et de farine de blé, avec de la levure ou du lait fermenté. On bat longuement la pâte, qu’on laisse reposer pendant toute une nuit. On dispose ensuite la pâte à cuire sur une plaque de terre (carrée ou rectangulaire) compartimentée, préalablement huilée » (*ibid*).

**makala** : beignet (Noye 1989, p. 237a).

L’accord de ce nom en classe « nga » signe l’emprunt. Il s’agit, en effet, d’un mot qui vient du *sango* [màkàlà] « beignet de riz, de maïs, de mil ou de blé » (Bouquiaux *et al.* 1978, p. 205a).

**mandawaawu / mandawaaji** : « arachides grillées et salées » (Noye 1989, p. 239b).

Du *kanuri* [manda(w)á] « salé (arachides) » (*cf.* Cyffer & Hutchison 1990, p. 118b) ; cet adjectif dérive lui-même du *kanuri* [mándá] « sel ». L’arabe tchadien a emprunté à la même source : [fûl] mandawa] « (arachides)

grillées » (Jullien de Pommerol 1999, p. 820b). On remarquera que l'on est passé de « arachides salées » en *kanuri*, à « arachides grillées et salées » en *fulfulde*, et à « arachides grillées » en arabe.

**manduudfa** : « pâte de pois de terre (galaaji) ou de haricots (nyebbe) » (Noye 1989, p. 239a).

Mot d'emprunt dont l'origine n'a pas encore été découverte.

**naakiyaari** : « galette de farine de sorgho, avec du miel et de l'huile (à l'occasion d'un mariage, ou comme provision de route) » (Noye 1989, p. 257b).

Le mot vient du *hausa* [nakiya] « a sweetmeat consisting of ground rice, honey, and peppers ; it may also be made with guinea-corn or bulrush-millet flour, in place of rice » (Bargery 1934, p. 812b).

Tourneux & Yaya 1998 (p. 318) en donnent la description suivante : « gâteau de miel. Farine de sorgho ou de riz, mélangée avec du sucre et une part égale d'huile, de miel et d'eau, cuite dans une marmite. La cuisson dure de deux à trois heures. On découpe ensuite en morceaux. Ce gâteau, que l'on doit obligatoirement préparer pour un mariage ou pour la fête de clôture du Ramadan, peut se conserver une ou deux semaines ».

**ndoondo** : « gâteau de farine et de miel » (Noye 1989, p. 86a).

Le mot, qui s'accorde en classe « nga », est manifestement un emprunt.

**njemma-waye** : « provisions de route » (Noye 1989, p. 399a).

Littéralement : « allons-y, mon ami ! » [< njehen-ma, waye !].

D'après Tourneux & Yaya (1998, p. 349) « boulettes de pâte de mil sèches (**dakkere**) pilées avec du sucre, du piment et de la pâte d'arachide ; syn. *kuroori njareteendi*. Se consomme dissous dans de l'eau ou dans du lait. Peut servir de provisions de voyage ».

**taara-pott-en** : « petit gâteau en forme de couronne » (Noye 1989, p. 340b).

Composé à partir de deux radicaux verbaux : [taar-] « entourer, mettre autour » et [fott-] « rencontrer ». D'après Tourneux & Yaya (1998, p. 427) : « beignet de niébé (ou de farine de froment), en forme de couronne ».

**tambaliire** : « boulette fabriquée avec des graines de coton écrasées et de la farine de mil (se mange, après cuisson, seule ou avec du lait) » (Noye 1989, p. 337b).

Le mot est attesté au Nigeria sous la forme [tambariire] dans le sens de « grain of eleusine coracana » (St. Croix 1998, p. 434a). Il s'agit d'un emprunt au *hausa* [tamba] (Bargery 1934, p. 986b), qui désigne l'*Eleusine coracana* (Poaceae) (voir Dalziel 1937, p. 527).

Voici ce qu'en disent Tourneux & Yaya (1998, p. 429) : « galette de farine de coton et de sorgho. On prend de la farine de graines de coton (**mbi''iri**) et du sorgho (**safraari**) réduit en farine avec son tégument. On délaie ces farines dans de l'eau froide et on en fait des boulettes qu'on aplatit en galettes de cinq cm de diamètre. A part, avec le reste de farine, on fait une bouillie épaisse, à l'eau. On fait bouillir avec du natron et on jette les galettes dedans. On laisse cuire pendant une heure. On sort ensuite les galettes une à une et on les met à refroidir sur les parois internes d'une grande calebasse. Peut se consommer tel quel, ou dans du lait fermenté ».

**tamseere** : « galette (de pâte fermentée, cuite sur une poêle ; distribuée à l'occasion des funérailles, et en fin de période de deuil » (Noye 1989, p. 338a).

Le mot est attesté au Nigeria (St. Croix 1998, p. 435b) : « a cake (of guinea-corn, wheat or other flour or meal). D'après Taylor, il signifie « miche de pain » (1932, p. 189a). Il est dérivé d'un verbe *hausa* [tamsa] « pound corn to flour with the addition of water (dial. Katsina et Daura) » (Bargery 1934, p. 988b). Je soupçonne le *hausa* d'être lui-même un emprunt à l'arabe [tms] : voir l'arabe tchadien [tammas] « enfoncer dans l'eau » (Jullien de Pommerol 1999, p. 1586b).

Tourneux & Yaya (1998, p. 430) en donnent la définition et la recette suivantes : « beignet de riz et de farine. On cuit du riz en grains. On le mélange à de la farine (de sorgho ou de riz), à du sucre et à de la levure. Quand la pâte commence à lever, on en verse par petites quantités dans de l'huile bouillante. On prépare ce beignet uniquement pour les cérémonies de deuil ».

**wayna** : « petit gâteau (fait avec de la farine de riz, de mil ou de froment, des œufs, du lait, du natron et de la levure) » (Noye 1989, p. 375b).

Le mot est d'origine *hausa* ; [waina] « small cakes made from guinea-corn or other flour » (Bargery 1934, p. 1074a). Tourneux & Yaya (1998, p. 469) en donnent deux définitions : « (1) beignet rond de riz. Prendre du riz. En réduire la moitié en farine, et cuire l'autre moitié à l'eau. Mélanger. Refroidir. Ajouter de la levure et laisser fermenter une nuit. Mettre en boules. Frire. (D'après Lopez 1996, pp. 172-174.) — (2) beignet de farine de froment aux œufs. Mélanger de la farine de froment avec de l'eau, du sucre, de la levure, des œufs, du piment. Laisser fermenter 1 h. Mettre en boules. Frire. (*Ibid.*) »

Mot emprunté aussi par le *kanuri* [wainá] « a variety of cake made of grain flour fried in oil » (Cyffer & Hutchison 1990, p. 181a).

**yaabaande** : « Galette de farine de jujube sauvage » (Noye 1989, p. 398a).

Attesté depuis le Sénégal (Kâ 1997, p. 42). Mot peut dérivé de la racine nominale [yaa6-] « *Zizyphus mauritiana* Lam. (Rhamnaceae) » (Tourneux & Yaya 1998, p. 202). Les mêmes auteurs donnent (p. 484) une recette de préparation de cette galette : « Avec de la farine de jujubes sauvages sèches, délayée dans de l'eau, on fabrique de petites galettes rondes. On les dispose dans un trou, tapissé de feuilles de *Calotropis*. On couvre le tout avec d'autres feuilles de *Calotropis* et l'on recouvre de terre. On allume alors un feu par-dessus, et les galettes cuisent ainsi à l'étouffée. Se mange tel quel ».

## Les ingrédients principaux

### Céréales

- Le terme générique pour désigner le sorgho est le même dans toute l'aire peule [gawri]. En revanche, le terme pour « mil pénicillaire » [yadfiiri] semble être propre au Nord-Cameroun. La plante est évidemment connue sur toute l'aire peule (en *pulaar*, [gawri muutiri], Kah 1997, p. 101).

- L'emprunt le plus important à signaler est celui du « sorgho repiqué » [muskuwaari], dont la technique et le vocable viennent de chez les Kanuri. En conséquence, il n'est pas étonnant de voir que plusieurs variétés de sorgho repiqué ont des noms d'origine kanuri [ajagamaari, sulkeeri, (cf. Mohammadou 1997 et Tourneux & Yaya 1998) ; d'autres portent un nom d'origine arabe [safraari] ou tupuri [mbabuuri]...
- Le riz [maaroori] a le même nom au Diamaré et au Sénégal oriental [maaro] (Gaden 1914, p. 125), mais c'est emprunt probable au soninké ou à une autre langue d'Afrique de l'Ouest.
- Le maïs [masarru] tire son appellation du nom arabe de l'Égypte, alors qu'en *pulaar*, il vient du nom de La Mecque [makka].

### *Légumes*

Plusieurs des plantes alimentaires qui entrent dans la composition des sauces ont des noms d'emprunt. Par exemple, les noms des deux brèdes suivantes [mendekho, memeyelho] proviennent du Tchadique et leur usage alimentaire n'était probablement pas connu des Peuls avant leur arrivée dans le Diamaré. Notons cependant que ce n'est pas parce que la plante a un nom d'origine non peule qu'elle n'était pas connue auparavant. On citera [kinaski], nom d'honneur de *Cleome gynandra* L. (Capparidaceae), qui vient du *kanuri* [kənáski] « succulent weed with flower, used in soup » (Cyffer & Hutchison 1990, p. 91b) ; la plante est connue des Peuls du Burkina Faso, par exemple, sous le nom de [cellebodo] (Kintz & Toutain 1981) ; au Diamaré, elle a aussi un autre nom, très probablement emprunté encore [worba].

### *Tubercules et bulbes*

Les tubercules passent peu ou prou pour une nourriture de non-musulmans. Cependant, leur consommation se développe. On peut dire que tous les noms de tubercules sont empruntés (Tourneux & Seignobos 1997). En voici quelques exemples :

- **bulumwu** : igname ; emprunt au Tchadique ;
- **dankali** : patate douce ; emprunt au *hausa* ;
- **kudaku** : patate douce ; emprunt au *hausa* (qui a dû le prendre à une langue du sud du Nigeria) ;
- **tandawre** : taro ; origine inconnue.

### *Graines de légumineuses*

Deux graines de légumineuses ont une importance alimentaire très importante, l'arachide [mbiriiwu / biriji] et le niébé [nyewre / nyebbe]. Ce nom pour « arachide » est attesté au Nigeria, au Niger oriental et dans l'Adamawa (Zoubko 1996, p. 311b). Le nom du niébé

est commun au *wolof* et au peul. Une troisième légumineuse joue un certain rôle alimentaire, à savoir le pois de terre [ngalaawu / galaaji], dont le nom est emprunté au *kanuri*.

### *Animaux*

La viande la plus fréquemment consommée est celle de bœuf ; vient ensuite celle de mouton. Les interdits islamiques sont évidemment respectés en ce domaine, et un animal qui n'aurait pas été égorgé rituellement serait impropre à la consommation. Le poulet est consommé, bien sûr, mais pas le canard domestique. La volaille n'entre pas dans la catégorie de la viande proprement dite, [kusel]. Notons que le mot [husere], en *pulaar*, désigne un morceau de viande (et non la viande, qui se dit [teew]). (Niang 1997, p. 203b). Ce dernier mot est connu également au Diamaré, sous la forme [teewu], mais il est moins usité de nos jours que [kusel].

Quant au poisson, les habitudes alimentaires varient. Beaucoup refusent de consommer les poissons sans écailles. L'étymologie des noms de poissons reste à faire. Il est certain que les noms ont beaucoup bougé depuis le Sénégal oriental ou le Mali.

### *Matières grasses*

Le beurre [leeɓol] est la matière grasse la plus prisée ; il est conservé sous forme liquide [leeɓol kaynaangol] après réduction. Le mot pour « beurre » est bien sûr d'origine peule ; on notera cependant que [leeɓol] dans le sens de « beurre frais » ne se retrouve pas sur toute l'aire peule.

Les matières grasses d'origine végétale sont regroupées sous l'appellation de [nebbam]. Dans le *pulaar* du Sénégal, [nebam] désigne toute matière grasse, y compris le beurre. Pour spécifier le beurre frais, on a [nebam keccam] (Gaden 1914, p. 138).

### *Épices et aromates*

**albasarre** : « ail » (Noye 1989, p. 5b).

Vient du nom arabe de l'oignon, [basal] (Jullien de Pommerol 1999, p. 254b). Traditionnellement, l'ail avait plutôt un usage médicinal, mais il se retrouve maintenant couramment dans les sauces.

**citta** : « poivre, piment » (Noye 1989, p. 317a).

Le mot vient de l'arabe ; cf. [šatte] « piment », Jullien de Pommerol 1999, p. 318a-b (orthographié « cetta »). Cet emprunt semble être restreint au Nigeria et au Cameroun.

**cukkuri** : « eau filtrée à travers des cendres pour en extraire la potasse et utilisée comme condiment » (Noye 1989, p. 64b).

Le mot n'est même pas attesté à Garoua. Il semble restreint au Diamaré. Origine inconnue ; peut-être une création locale. D'après Tourneux & Yaya (1998, pp. 98-99) : « sel ou saumure obtenue par lixiviation de cendres d'origine végétale. Pour fabriquer cette saumure, on utilise les cendres de tiges de sorgho, de petit mil, de maïs, et de bois divers, ainsi que celles de tiges et de carpelles de cotonnier. Elle sert à assaisonner les sauces. L'utilisation de cette solution salée ne dispense cependant pas d'incorporer du sel à la préparation culinaire. L'adjonction de **cukkuri** à une sauce permet de la conserver du matin au soir sans qu'elle ne fermente ».

**daddawa** : « boulettes de farines de mimosées [*Parkia biglobosa*] servant de condiment pour les sauces » (Noye 1989, p. 67a).

Le mot et la recette viennent de chez les Haoussa : [dadaɓa / daddawa] « black cakes made from the fermented seeds of the locust-bean tree, used for flavouring soups » (Bargery 1934, p. 182b). Ce condiment est parfois appelé dans la littérature « moutarde de néré », « condiment indigène » ou « arôme Maggi indigène » (Seignobos & Tourneux 2002, p. 84).

**kilbu** : « natron » (Noye 1989, p. 205a).

Emprunt au *kanuri* [kálbu / kálwu] « natron (Cyffer & Hutchison 1990, p. 89b).

**kimmba** : « piment noir de Guinée, *Xylopiya aethiopica* » (Noye 1989, p. 205b).

Nom pris au *hausa* [kimba] (Bargery 1934, p. 604b). La plante ne pousse pas localement. Elle a des gousses noires cylindriques, contenant des graines noires lisses et brillantes, que l'on ôte lors de l'utilisation culinaire.

**mannda** : « sel »

Du *kanuri* [mándá] « sel » (Cyffer & Hutchison 1990, p. 118b). Le sel est connu sur toute l'aire peule, mais son nom est souvent construit sur une racine [lamm-] « être salé, amer, acide » (Seydou 1998, p. 385).

**mbuujaare** : « gâteau de graines de *follere* (oseille) et de *gabayji* (chanvre) (que l'on fait macérer, puis que l'on réduit en poudre et que l'on met ensuite en boulettes, utilisées pour les sauces). (Noye 1989, p. 46a).

L'origine du mot n'a pu être déterminée. Il est cité par Taylor (1932, p. 20b) sous la forme [mbuuja] « a cake of baobad seeds ». Attesté uniquement dans les dialectes de l'Adamawa.

Tourneux & Yaya (1998, p. 308) apportent les précisions suivantes : « condiment à base de graines d'*Hibiscus sabdariffa*. On fait cuire légèrement les graines (**maciyaare**) et on les laisse fermenter ; puis, on les pile et on fait des boulettes avec la pâte obtenue. Utilisé pour remplacer la viande dans une « sauce ». Vendu sous forme d'épaisses galettes noires de 7 ou 8 cm de diamètre. Les Peuls n'en consomment pas ».

**mogoyokri** : « saumure végétale résultant de la lixiviation de cendres de tiges de mil pénicillaire » (Tourneux & Yaya 1998, p. 311).

Terme inconnu en dehors du Diamaré. Le radical [mogoyok-] a une consonance nettement tchadique. Même usage que [cukkuri].



**tijeere** : « oignon » (Noye 1989, p. 349b) ; on entend couramment de nos jours **tinyeere**.

Le mot est propre aux parlers de l'Adamawa et du Nigeria. Origine inconnue.

### *Conserves*

Le procédé le plus répandu pour la conservation des ingrédients est la dessiccation.

**tukunoore** : « ingrédients pour les sauces (i.e. viande, poisson, feuilles séchées que l'on garde en réserve pour préparer les sauces) » (Noye 1989, p. 356).

Origine inconnue. G. Zoubko (1996, p. 484b) atteste le mot uniquement pour les parlers de l'Adamawa avec le sens de « conserves par dessiccation ». Tourneux & Yaya (1998, p. 447) restreignent le sens à « viande sèche, pilée ou non, que l'on garde pour l'utiliser plus tard ».

### **Quelques breuvages**

Celles des boissons qui contiennent de l'alcool, dont les noms sont cités ci-dessous, ne sont pas consommées par les Peuls, en principe.

**alme** : « eau de tamarin (boisson sucrée et pimentée où l'on a fait macérer des gousses de tamarin) » (Noye 1989, p. 8b).

L'auteur précise que le mot, d'origine arabe, est généralement employé seul, au lieu de l'expression [alme ardep]. L'arabe [almi/alme ardeb] signifie littéralement « eau de tamarin ». P. Jullien de Pommerol en signale une recette moderne, dans la composition de laquelle le tamarin n'entre plus : « boisson préparée à base de fleurs d'Hibiscus » (p. 107a). Tourneux & Yaya (1998, p. 33), en donnent une recette couramment employée à Maroua : « boisson pimentée à la citronnelle et au gingembre. On fait caraméliser du sucre dans une marmite, puis on verse de l'eau par-dessus. A ébullition, on y jette des feuilles de citronnelle (**hudo-ti**), du piment, du gingembre (**citta-af**), et des gousses de *Xylopi* (**kimmba**). On peut, si l'on veut, y ajouter du tamarin (**jabbe**). On filtre, on sucre et on laisse refroidir. Vendu en bouteilles de 33,5 ou 67,5 cl ».

**baaraasa** : « alcool, boisson alcoolique » (Noye 1989, p. 38a).

Le mot semble être quasiment sorti de l'usage actuellement. En tout cas, il vient directement du *hausa* [barasa] : « trade gin ; alcohol in almost any form. (So called because originally supposed to be made by the people of Brass in Niger Delta, where a large quantity was imported.) » (Bargery 1934, p. 83b). Le mot est donc d'origine toponymique. D. Noye lui donne à tort une étymologie arabe, via le *hausa*.

**bilbil** : « variété de bière, faite avec des grains de millet » (Noye 1989, p. 41b).

Ce nom de bière n'est connu que des Peuls du nord du Cameroun et du Tchad. Évidemment, la bière ne fait pas partie des boissons qu'un Peul peut boire. Le mot vient du *sar* [bilbil], « bière de mil » (Palayer 1992,

p. 142). On peut sans doute rapporter ce mot à la racine sémitique BLBL, qui comporte une idée de « mélanger » ; voir l'amharique [būlbulla] « miel délayé dans l'eau », arabe maghrébin [balbūla] « orge brisée, mouillée, cuite à la vapeur ». (Cohen D. et collab., 1994, *Dictionnaire des racines sémitiques*, fascicule 2, p. 65, s.l., Peeters.) (Seignobos & Tourneux 2002, pp. 36-37.)

**camcam** : « variété de bière de fabrication locale » (Noye 1989, p. 61b).

L'origine de ce mot n'est pas absolument certaine, mais elle provient très probablement du tchadique. Voir le *mafa* [cém-cém], par exemple : « boisson obtenue en délayant dans l'eau un reste de boule de mil et en y ajoutant de la farine de mil germé » (Barreteau & Le Bléis 1990, p. 104).

**doldu** : « variété de bière de mil » (Noye 1989, p. 85b).

Le mot, accordé en classe « ndu », pourrait venir du bambara [dòlò] « bière de mil », vocable qui a fait florès dans le français d'Afrique de l'Ouest. D. Noye laisse entendre que le mot désigne une boisson alcoolisée, puisqu'il le traduit par « bière ». On notera cependant que, dans le français en usage actuellement dans la région, « dolo » désigne une boisson sans alcool préparée par les femmes musulmanes ou protestantes (Seignobos & Tourneux 2002, p. 93).

**giya** : « bière de mil » (Noye 1989, p. 136a).

Attesté dans le *fulfulde* du Nigeria (St. Croix 1998, p. 165) et en *hausa* Bargery 1934, p. 393a). Identifié par N. Skinner (1996, p. 86) comme un emprunt à l'arabe [ji'a] « bière ». Ce mot arabe n'a pas de réflexes dans l'arabe tchadien.

**hoyoro** : « boisson sucrée rouge, préparée par décoction de sépales de fleurs d'*H. sabdariffa* de la variété rouge uniquement » (Tourneux & Yaya 1998, p. 189).

Le premier sens du mot est « sépales de fleurs d'*Hibiscus sabdariffa* ». Les non-Peuls peuvent appeler cette boisson **ndiyam follere**, litt. : « eau d'*H. sabdariffa* ». L'origine du mot est inconnue.

**kundurku** : « boisson à base de farine (sucrée ou salée) fermentée et légèrement acide » (Noye 1989, p. 210a).

Le mot est, de toute évidence, un emprunt en *fulfulde*. Il ne semble pas attesté au Nigeria. M.J. Eguchi décrit ainsi la préparation de cette boisson : « gruel-like drink made by mixing millet meal with wheat and malt and leaving to stand until sour (about two days), then heating with water (and peanut paste ?), mixing, and squeezing out the liquid ; drunk with red pepper and sugar (or sugar may be added to the millet meal from the beginning) [...] (1975, p. 165).

L'auteur (M.J. Eguchi) se demande si cette préparation est équivalente du *kunu* des Haoussa. Le *hausa* [kunu] « a kind of gruel made with flour of guinea-corn, bulrush-millet or rice, and flavoured with groundnuts, potash, tamarind juice, or the mealy pulp found in locust-bean pods » (Bargery 1934, p. 647a) a donné [kunuuri] dans le *fulfulde* du Nigeria « gruel of (usually) millet meal, taken with soured milk or tamarind juice (St. Croix 1998, p. 271a) ; cependant, il ne semble pas attesté dans le parler peul du Diamaré.

Manifestement, *kundurku* et *kunu* sont deux choses bien différentes, la première subissant un début de fermentation.

On trouve en *mafa* [kwondúrkwá] « bière de mil non fermentée (Barreteau & Le Bléis 1990, p. 204), mais les auteurs laissent entendre qu'il s'agit peut-être d'un emprunt.

**mbal** : « bière de mil » (Noye 1989, p. 35a).

M.J. Eguchi donne la traduction suivante : « general term for alcoholic drinks » (1975, p. 165). Le mot est attesté au Nigeria (St. Croix 1998, p. 39a). C'est manifestement un emprunt au Tchadique ; voir le *giziga* [mbaʒa] « Bier (aus weissem Getreide zubereitet) » (Lukas 1970, p. 128).

**mbambakam** : « bouillon de sorgho, (eau dans laquelle on a fait bouillir du sorgho rouge ou jaune simplement concassé, où l'on a ajouté du beurre et du natron, et que l'on donne à l'enfant quelques semaines après sa naissance) ; cf. **ndolliri** » (Noye 1989, p. 36b).

L'origine du mot est inconnue. D'après Taylor (1932, p. 9), il désigne des « rinçures de gratin de fond de marmite ». Selon Tourneux & Yaya (1998, p. 299), il s'agit de « sorgho concassé, cuit à l'eau, égoutté, et additionné de lait ou d'eau sucrée. On le fait manger aux enfants en âge de prendre une nourriture solide ».

**ndolliri** : « bouillon de sorgho » (Noye 1989, p. 85b).

Mot dérivé du radical verbal [doll-] « faire bouillir, faire cuire dans un liquide » (Noye, *ibid.*). Le verbe n'est attesté dans ce sens qu'au Nigeria et dans l'Adamawa (Seydou 1998, p. 116). Il existe cependant au Mali avec un sens proche : « faire cuire dans du sucre, confire » (Seydou 1998, *ibid.*). Selon Tourneux & Yaya (1998, p. 329), le mot désigne une « eau de sorgho natronée. On cuit du sorgho concassé dans de l'eau additionnée de natron ; après cuisson, on tamise pour séparer le liquide du solide. La partie liquide, appelée **ndolliri**, est donnée aux bébés. La partie solide entrera dans la préparation appelée **mbambakam**, qui est donnée aux plus grands.

**nyeeekam** : « bouillon gras (i.e. eau de cuisson de viande) » (Noye 1989, p. 275a).

Mot peul, attesté en *pulaar* (Gaden 1914, p. 144) dans le sens de « sorte d'écume qui se forme à la surface du beurre quand on le fait fondre ». Niang (1997, p. 77b), toujours pour le même parler, donne le sens de « sauce » sans autre précision. Ne figure pas dans le dictionnaire de St. Croix (1998).

### Autres produits consommés

On trouve encore dans le dictionnaire mention de **buroodi** « pain » (Noye 1989, p. 44b), qui vient de l'anglais *bread*, via le *hausa* [burodi] (Bargery 1934, p. 136b). Ce terme est maintenant concurrencé par l'emprunt au français **peñ**. Signalons à Garoua l'emploi d'une autre forme de l'emprunt à l'anglais, **bureet**, ainsi que **mappa**, du portugais « pão », avec probablement un préfixe bantu « ma- » de classe 6 — voir *sango* [mápà] « pain » (Bouquiaux *et al.* 1978, p. 208b), *lingala* [límpa] (Edema 1994, p. 73) et arabe tchadien [mappa] « pain allongé » (Jullien de Pommerol 1999, p. 824b).

Il ne faut pas oublier non plus le pain de mie et le pain brioché, appelés **pen-gato**, généralement importés du Nigeria dans des sachets en plastique transparent (Tourneux & Yaya 1999, p. 94).

### Conclusion et tableau récapitulatif

Voici un tableau récapitulatif qui classe par langues l'origine du nom des préparations culinaires sommairement décrites dans notre article :

	<i>fulfulde</i>	<i>hausa</i>	<i>kanuri</i>	<i>autre</i>	<i>Total</i>
préparations purement lactées	5		1 <sup>4</sup>		6
préparations purement céréalières	5	1	1	2	9
préparations céréales + arachide	3	1		1	5
préparations lait + céréales	7	2 <sup>5</sup>			9
sauce	1	1			2
viandes et poissons	1		1	1	3
douceurs et en-cas	6	10	1	3	20
breuvages	2 <sup>6</sup>	1		9	12
<i>Total</i>	<i>30</i>	<i>16</i>	<i>4</i>	<i>16</i>	<i>66</i>

On constate, sans étonnement, que les préparations qui incluent lait et/ou céréales sont majoritairement peules dans leurs dénominations. Pour ce qui est des douceurs et des en-cas, la moitié des appellations provient du *hausa*. Si, par ailleurs, on faisait un tableau analogue concernant le vocabulaire spécialisé de l'agriculture, on y verrait une forte importance des mots d'origine *kanuri*, et une présence quasiment nulle du vocabulaire d'origine *hausa* ; le *kanuri*, dans le domaine culinaire, a, paradoxalement, une influence très faible, alors que le *hausa* est présent dans chaque catégorie de préparation, mis à part, semble-t-il le secteur des viandes et poissons.

---

4. Xénisme (Fremdwort).

5. Dont un xénisme, qui double un mot *fulfulde*.

6. Breuvages non alcoolisés (bouillons).

## Bibliographie

- Abraham R.C.**, 1962 (2<sup>e</sup> éd.). *Dictionary of the Hausa Language*. London. University of London Press. XXVII + 992 p.
- Baldi S.**, 1982. *Les emprunts arabes en swahili et haoussa*. Thèse de 3<sup>e</sup> cycle. Paris. Université Paris III et INALCO. 2 vols. 250 + 387 p.
- Bargery G.P.**, 1934. *A Hausa-English Dictionary and English-Hausa Vocabulary*, with some notes on the Hausa people and their language, by D. Westermann. London. Oxford University Press. LIV + 1226 p.  
[Voir Skinner 1993 pour les références de la réédition nigériane.]
- Barreteau D. & Le Bléis Y.**, 1990. *Lexique mafa*. Paris. P. Geuthner-ORSTOM. 473 p.
- Beïdi**, Boubakar Hama. 1993. *Les Peuls du Dallol Bosso*. Saint-Maur. Sépia. 188 p.
- Bouquiaux L.**, 1978 (avec la coll. de J.-M. Kobozo et M. Diki-Kidiri). *Dictionnaire sango-français*. Paris. SELAF. 667 p.
- Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. & Juhe-Beaulaton D.** (éds.), *Cuisine et Société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris, Karthala.
- Cyffer N.**, 1994. *English-Kanuri Dictionary*. Cologne. R. Köppe, XIII + 226 p.
- , 1998. *A Sketch of Kanuri*. Cologne. R. Köppe. 80 p.
- Cyffer N. & Hutchison J.** (éds.), 1990. *Dictionary of the Kanuri language*. Dordrecht / Nigeria, Foris / University of Maiduguri. XX + 200 p.
- Cyffer N. & Geider T.** (éds.), 1997. *Advances in Kanuri Scholarship*. Cologne. R. Köppe. 353 p.
- Dalziel J.M.**, 1937, *The Useful Plants of West Tropical Africa*, London, The Crown Agents for the Colonies, 612 p.
- Dauzats A.**, 1934. *Éléments de langue peule du Nord-Cameroun*. Yaoundé. Imprimerie du Gouvernement. 100 p.
- , 1939. *Petit lexique peul-français*. Yaoundé. Imprimerie du Gouvernement. 120 p.
- De St. Croix, F. W., & The Centre for the Study of Nigerian Languages**, Bayero University, Kano, 1998. *Fulfulde-English Dictionary*. Kano. The Centre for the Study of Nigerian Languages. XXII + 536 p.
- Diallo**, Maïmouna, 1979. *Etude du vocabulaire technique de l'art culinaire peulh*. (Mémoire de Diplôme de fin d'études supérieures, Institut polytechnique Gamal Abdel Nasser). Conakry. 107 p.
- Eguchi M. J.**, 1973. Aspects of the life style and culture of women in the Fulbe districts of Maroua. *Kyoto University African Studies*, pp. 17-92.

- , 1975. A Fulfulde word list for use in the study of the alimentation and cuisine of Maroua and surrounding areas. *Kyoto University African Studies*, pp. 139-175.
- Gaden H.**, 1914. *Le poular : dialecte peul du Fouta sénégalais. T. 2 : Lexique poular-français*. Paris. Leroux. 263 p.
- Jullien de Pommerol P.**, 1999. *Dictionnaire arabe tchadien – français, suivi d'un index français-arabe et d'un index des racines arabes*. Paris. Karthala. 1.640 p.
- Kâ**, Fary Silate / [Kah, Fari Siilat], 1997. *Saggotirde fannuyaykoore : Lekde e pudi*. [Dictionnaire thématique : arbres et plantes]. Dakar. ARED. 104 p.
- Kah**, Fari Siilat ; **Dem**, Abuu Bakri ; **Jallo**, Yero Dooro, 2000. *Saggotirde fannuyaykoore : Taariindi – Demal – Ngaynaaka (Pulaar - Pulaar - Farayse)*. [Dictionnaire thématique : environnement, élevage, agriculture]. Dakar. ARED. 167 p.
- Kintz D. & Toutain B.**, 1981, *Lexique commenté peul-latin des flores de Haute-Volta*, (Maisons-Alforts), IEMVT, 44 p.
- Koelle S.**, 1854. *African Native Literature [...] and a Kanuri-English Vocabulary*. London. Church Missionary House. xv + 434 p.
- Lopez E.**, 1996. *Organisations et stratégies des petites entreprises agroalimentaires à Maroua (Nord-Cameroun)*. Thèse de Doctorat, Université de Paris X Nanterre. 444 p., très nombreux tableaux hors pagination.
- Lukas J.**, 1970. *Studien zur Sprache der Gisiga (Nord-Kamerun)*. Afrikanistische Forschungen IV. Glückstadt. J.J. Augustin. 155 p.
- Mijingini**, Abdou, 1994. *Karamin kamus na hausa zuwa faransanci*. [Printed in Nigeria by Institute of Education Press, Zaria.] (Niamey, Niger) SP-CNRE/PS - UNESCO, 501 p.
- Mohammadou Eldridge**, 1997. Kanuri imprint on Adamawa Fulbe and Fulfulde. in Cyffer N. & Geider T.(éds.). *Advances in Kanuri Scholarship*. Cologne. Rüdiger Köppe. pp. 257-311.
- Newman P. & Newman R.M.** (compil.), 1977. *Modern Hausa-English Dictionary*. Ibadan - Zaria. Oxford University Press. XIII + 153 p.
- Niang M.**, 1997. *Pulaar-English / English-Pulaar Dictionary*. New York. Hippocrene Books. XXIV + 276 p.
- Noye D.**, 1989. *Dictionnaire foulfouldé-français. Dialecte peul du Diamaré. Nord-Cameroun*. Paris, P. Geuthner / Garoua, Procure des Missions. 425 p.
- Osborn D.W., Dwyer D.J. & Donohoe J.I. Jr.**, 1993. *Lexique fulfulde (Maasina) - anglais -français : Une compilation basée sur racines et tirée de sources existantes, suivie de listes en anglais-fulfulde et français-fulfulde*. East Lansing. Editions Michigan State University. XX + 688 p. (format 21,5 x 28 cm).
- Palayer P.**, 1992. *Dictionnaire sar-français, Tchad*. Paris. P. Geuthner. 1041 p.
- Parietti G.**, [1997]. *Dictionnaire français-foulfouldé, et index foulfouldé, complément au dictionnaire foulfouldé-français de*

- Dominique Noye*. Guidiguis (Cameroun). Mission catholique. [Diffusion Karthala, Paris]. 488 p.
- Sall**, Ibrahima Abou, 2003. Les céréales et le lait au Fuuta Tooro (Mauritanie, Sénégal) : un métissage culinaire. In Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. & Juhe-Beaulaton D. (éds.), *Cuisine et Société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris, Karthala.
- Sani**, Souleymane, 1978. *Kanembu-Deutsch-Wörterbuch*, Universität des Saarlandes, Saarbrücken, 185 p.
- Seignobos C. & Iyébi-Mandjek O.** (éds.), 2000. *Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun*, avec un CD-Rom. Paris. IRD Éditions. MINREST/INC. 172 p., 32 cartes couleur, format 58 x 60 cm.
- Seignobos C. & Tourneux H.**, 2001, *Le Nord-Cameroun à travers ses mots : Dictionnaire de termes anciens et modernes relatifs à la région*, Paris, Karthala / IRD Editions, 333 p.
- Seydou C.**, 1998, (en collaboration avec D.W. Arnott, H. Bocquené, S. Fagerberg-Diallo, F.S. Ka, M. McIntosh, O. Ndoudi, A.M. Yattara). *Dictionnaire pluridialectal des racines verbales du peul, peul-français-anglais, A Dictionary of Verb Roots in Fulfulde Dialects, Fulfulde-French-English*. Paris. Agence de la Francophonie - Karthala. LIII + 895 p.
- Skinner N.**, 1993. Supplement. in Bargery G.P. (2<sup>nd</sup> ed.). *A Hausa-English Dictionary and English-Hausa Vocabulary*, with some notes on the Hausa people and their language, by D. Westermann, and Supplement by A.N. Skinner. Zaria (Nigeria). Ahmadu Bello University Press. pp. 1227-1280.
- , 1996. *Hausa Comparative Dictionary*. Cologne. R. Köppe. xxxi + 339 p.
- Tauxier L.**, 1937. *Mœurs et histoire des Peuls*. Paris. Payot. 419 p.
- Taylor F.W.**, 1932. *A Fulani-English Dictionary*. Oxford. Clarendon Press. 242 p.
- Tourneux H. & Seignobos C.**, 1997. Origine et structure du lexique botanique peul du Diamaré (Cameroun). in Barreteau D., Dognin R., von Graffenried C. (éds.). *L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad. Man and Vegetation in the Lake Chad Basin*. Paris. Éditions de l'ORSTOM. pp. 195-216.
- Tourneux H. & Yaya Daïrou**, 1998. *Dictionnaire peul de l'agriculture et de la nature (Diamaré, Cameroun), suivi d'un index français-fulfulde*. Paris, Karthala / Wageningen, CTA / Montpellier, CIRAD. 547 p.
- Tourneux H. & Yaya Daïrou**, 1999. *Vocabulaire peul du monde rural (Maroua-Garoua)*. Paris / Karthala ; Garoua / DPGT. 248 p.
- Zoubko G.**, 1996. *Dictionnaire peul-français*. Senri Ethnological Reports 4. Osaka. National Museum of Ethnology. XIV + 552 p.