

# Entretien avec Ouélivé, une femme de Borogoua, à propos de la cuisine mafa

1 Tə Borogwá, aa cívid́ níde á Jingliyá,

2 ngwázə ngidá́ nízlámbádə ná Welívé

3 á ngərdangə ke aa ná tíy sukwiy níndíy ké.

## 4 MÁVÁR

5 Ndá táw aá vogú kátá.

6 Ayi bálədé yim dəf á sídef.

7 Á ka píy vogwa méne.

8 Ńhúbétə yim sə mába, ayi cídek á gúfə mábə

9 pədá ápə méne ; tízlímda aapa ; húbátəkaná áwúda tə géd.

10 Kə cídek á gúvté á ka lámánə zehed-zehed-zehedde kátá.

11 Áyí cukwasla nícukweslə kwada-kwada méne.

12 Ayí ndərzl-ndərzl-ndərzla méné.

13 Ayi n ndərzlá mé ce : pánə vogwa.

14 Súla' aa vocukw á síké áwúda təpə méne.

15 Ayí za ndərzla za gine.

16 Ayí cəɗak á gídúwís ménə ká,

17 sabat sabat sabata méné.

18 Kabat kabat ká bewé mónokwa.

*A Borogoua, sur le chemin de Djingliya,*

*une femme nommée Ouélivé*

*nous explique comment elle prépare à manger.*

## LA BOULE DE MIL

On la cuisine sur le feu comme ceci.

Verse l'eau de cuisson dans une marmite.

Et tu allumes le feu.

Une fois que l'eau bout, alors prends la farine

mets-la dans l'eau ; couvre ; en bouillant, l'eau la recouvre.

Tu prends la mouvette et tu remues très lentement.

Quand elle bouillonne bruyamment,

alors brasse brasse brasse-la seulement.

Quand elle est bien brassuée, mets-la un peu sur le feu.

Un nuage de fumée s'en échappe.

Alors brasse-la encore et encore.

Alors prends un morceau de calebasse

et aplanis-la bien, c'est tout.

Tu la décolles en faisant des boules simplement

19 Á ka gíy bábawa méne.  
20 Ayí ípíy á súkwíy káté mába,  
21 ndokw-ndokwanə lák á vózay.  
22 Á ka hálkádá áwúdá á nda sá ndíya mónokwa.  
23 Mávər daw ánasa.

#### 24 **MARAS**

25 Pác káté kalá á íngíy marés  
26 aa vogu sé mába,  
27 kə pədé sukwiý ngaya aa vogú méne.  
28 Ayí ðugum-ðuguma sukwiý ngayí kátá.  
29 Ayí cidék á sukwiý ngaya.  
30 “Í wuré sukwiý gə íwéwuré pácəna” aa kə ba.  
31 Ká ðaðanə vandá á díy káté méné  
32 kəzluwur kəzluwur aa ká wura'a.  
33 Ndú mán á gada :  
34 “Á jáyí tə hwád” aa na.  
35 Kalədanə bilim á dáy. Ta' aavóná.  
36 Ayí cidék á gádə méné.  
37 Ámán n ðugumá' aapa aa sukwiý ngayi sé má,  
38 kəzluwur kəzluwur wura sukwiý ngayí méne.  
39 Gədə á wúrəm káté mába.  
40 Ayí kətak kətak ká ndíya mónokwa.

#### 41 **Yaw. Íwéwuré ánasé mé kede. Mán ípápədíy ké ?**

42 Tásədé sukwiý ngaya aa vogwa.  
43 Ká gadé “í páné daw áva

Et tu grattes avec soin.  
Alors, une fois que tu as fait cela,  
tu en enrobes le fond de sauce.  
Tu la retires et on la mange immédiatement.  
Il s'agit là de la boule de mil.

#### **Les haricots blancs**

A l'heure de mettre les haricots blancs  
sur le feu,  
tu mets ton produit sur le feu sans plus.  
Puis tu la laisses mijoter lentement.  
Et tu la sors du feu.  
Tu te dis "aujourd'hui je fais un mélange bien homogène".  
Tu délaies des arachides dedans comme ça simplement  
tu tournes, tu tournes, tu mélanges le tout.  
Si quelqu'un dit :  
"Ca me fait mal au ventre"  
Ajoutes-y du natron. Cuis-le avec.  
Puis tu prends un bâton  
Quand le natron a bien mijoté dessus  
tu tournes, tu tournes, tu mélanges ton affaire seulement.  
Tu la mets dans un plat.  
Et puis tu la manges.

#### **Bien. Il s'agit là de celle qui est bien mélangée. Et celle que l'on croque ?**

Ton affaire est posée sur le feu.  
Tu te dis “J'y ajoute du mil

44 a i pədíya' aavóná” aa kó ba. Ká.

45 Ázəbíy. “Í tíy sukwiyy gá áré sa

46 a i pədíya kátə gunokwa” aa ka

47 Tásədə sukwiyy ngaya aapə ba.

48 Ká pədíy sukwiyy ngayá áré sə mónokwa

#### 49 **MÈRÉWÙD MBÁZA**

50 Ká wura meréwud ngaya.

51 Cidék á bilím mán n cukwasla ícukweslé méne.

52 Kərd-kərdə'a. Paná á dáy. Cəđak á mbəzə kucukudá ápa.

53 Wúr-wura' aavóná.

#### 54 **Á gáw ké ? cílwúre de ?**

55 Á gíy aa ícílwúre' ázəbay.

56 Awáy cílwúr-wúrre' aa meréwud amácá,

57 ndá kelədə ndá mbəza ápa aá bilím kátə ba,

58 azón ká gadə “nárə dəf dé”

59 aa kó kázl-kázl-kázl-kázzla kátá.

60 A n gə ná ápá

61 áré mán a dəfa kátə ba.

62 Á ka bewe kabat-kabat-kabatta ba,

63 biy bəng á tíy cílwúre' ázəbáy,

64 ndá kelədə mbəza ápə kátá á fádə'a.

#### 65 **A n gə na aa ndof-dofofa' a ?**

66 heng. A n gə na aa ndof-dofofa'

67 á ka céke' íceke.

#### 68 **MÈRÉWÙD BÌLÈM**

afin de croquer le tout ensemble”. Bon.

Sinon tu te dis "je cuis mon produit dans cet état

et je le croque comme ça seulement”.

Quoi qu'il en soit, ton produit est posé sur le feu.

Tu te contentes de le croquer ton affaire.

#### **La bouillie de graisse**

Tu as fini de mélanger ta bouillie.

Tu prends le sel quand elle bout bien seulement.

Tu le mouds finement. Tu l'ajoutes. Tu prends la graisse, tu la jettes dedans

Tu mélanges bien le tout.

#### **Elle est comment ? Très liquide ?**

Elle ne devient pas liquide.

Même si tout-à-l'heure la bouillie était très liquide

une fois incorporés graisse et natron comme ça,

après tu dirais qu'elle est comme une boule de mil

avec de la graisse en surface.

Et elle ressemble

à une boule de mil comme ça.

Et tu la sers en grosses louchées,

car elle ne reste pas liquide en cuisant,

le fait d'y mettre de la graisse la rend consistante.

#### **Et elle devient consistante ?**

Oui, elle devient consistante

et tu en fais des morceaux.

#### **La bouillie de sel.**

69 meréwud bilím mán ká wure kas  
70 á ndu mótókún ba, ká wura cílwúre méne.  
71 Kərdanə bilim á díy mába.  
72 Kó báləkaná á ndu mótókun ngayí méne  
73 a n síya kubec-kubecce kátá.  
74 Mán “Í wuré sukwiý ga a i síya gine”  
75 aa ka. Wura'a. Kalədanə bilim á díy kátə ba.  
76 Wur-wura sukwiý ngayí cukwasləká kátá.  
77 Səhatəká sukwiý ngayí méne. Póepəkwe sukwiý ngayá.  
78 Tá ká síya méne. Á meréwud bilím á nəngá'a.  
**79 HWABÌY-HWABA**  
80 Aya amáca' amán ka hasla vanda ngayí ba,  
81 mán gwógǔm ba, tánə sám.  
82 Ayí cáka mávər ngayí kátá, ndokudé yim a sidéf.  
83 Wác-wácədé mávər ápa. Cəđak á sukwiý sə mámacé méne.  
84 Handaf-handaf-handaf-handafa'a.  
85 Səhataná á gíd aapə kátá. Tízlímnda aapə méne.  
86 Ayí ngwasla-ngwasla-ngwasla-ngwasla-ngwasla má :  
87 mbár á dé ává mónokwa.  
88 Ayí ká gadé “ásə n ta'  
89 á sukwiý gə mé kedé” aa kó  
90 səhatəká sukwiý ngayá á kwokwáy mónokwa.  
91 Á ka sá ndíya kətak-kətak-kətakka kátá.

**92 Ká vaná á bákiy ngayí dé ?**

La bouillie avec sel que tu tournes  
pour un malade : après l'avoir mélangée à l'état liquide  
tu émiettes du sel à l'intérieur.  
Tu la sers à ton malade simplement  
pour qu'il le boive à petites gorgées.  
Si ton intention est seulement d'en tourner une pour la boire,  
Tu la tournes. Tu y jettes du sel aussi.  
Tu la tournes bien jusqu'à ce qu'elle frémisses.  
Tu la transvases. Tu la laisses refroidir.  
Alors tu la bois. Voilà pour la bouillie avec sel.

### ***Le "hwabi-hwaba"***

Tout-à-l'heure, quand tu as écrasé ta pâte d'arachide  
ou de sésame, tu l'as réservée.  
Alors tu partages ta boule de mil, tu mets un fond d'eau dans la marmite.  
Tu mets des morceaux de boule de mil dedans. Tu prends la pâte de tout-à-l'heure  
simplement.  
Tu la ramollis.  
Tu la verses dessus comme ça. Tu recouvres le tout seulement.  
Alors ça mousse :  
l'huile pénètre à l'intérieur.  
Puis tu te dis "ça y est, la voilà cuite,  
ma pâte, cette fois",  
tu verses ton produit dans une calebasse seulement donc.  
Et tu la grignotes aussitôt.

***Tu la donnes à ton mari ?***

**93 dé ká ndíy sukwiý ngayí dé ?**

94 Ká vaná á bákiy ngaya.

95 Ndú mán : “gid ga aapa” aa ná bá

96 á ndíya gine.

**97 ÑWÚRÉGÁY**

98 Ayí ká takaná á bákiy ngayá á nónga'a.

99 Mán hucəd ngayá, mán bamé bamé ba,

100 mán tə íghala mán slawur á zé,

101 ganə slawur á díy wúhhe kátá.

102 Takana. Ndóépóédóékukané sukwiý na.

103 Tá á sá ndíy sukwiý na

104 aá gid ná mónokwá, ndá za hayidó va

105 aa mávər nówúré á gíy dé ?

**106 Ndá tíya' avátíy dé ?**

107 Á nówúrégíya dé ? kebet káté gine.

108 Lák rímbóla' ámán ndá tíya' aapa.

109 Lák rímbóla mónokwá, lákə me ?

110 Ka ngwácó kílíf mán á zé.

111 Ka ngwácó ndá sóekur ngidé, aa ndá mitid' ngide.

112 Taká sukwiý ngayí wététe'e, aá mətúwúz təpa.

113 Aa mávər nówúrégíy ánasa.

**114 BÉLÁSL**

**115 bálásl ké ? Ke aa ndá taw nónga ke ?**

116 Ká wura meréwuđ ngaya amáca'a.

117 Ká wáca sukwiý ngayí kátá á ka ganə vandá

**Ou tu la manges ?**

Tu donnes à ton mari.

Celui qui en a envie

n'a qu'à en manger.

**"Le petit déjeuner"**

Alors, lui, tu le prépares pour ton mari.

Quand tu as du sel liquide, ou du vrai sel même,  
comme dans l'ancien temps où il y avait du natron,  
tu y répands du natron pour donner du goût.

Tu la cuis. Tu lui apportes sa part.

Puis il mange

tout seul, est-ce qu'on se réunit encore  
pour le petit déjeuner ?

**Est-ce qu'on en prépare beaucoup ?**

De la boule de petit déjeuner ? Seulement une petite dose.

Une bonne sauce, c'est ce qu'on met dessus.

Une bonne sauce, c'est une sauce de quoi ?

Tu trouves du poisson quand il y en a

Tu trouves une plante à sauce, avec de la poudre de gombo.

Tu cuisines ton affaire avec un peu de sel, et de la graine d'oseille dedans.

Voilà pour ce qui est du petit déjeuner.

**La boule de mil chandelle.**

**Et la boule de mil-chandelle ? Comment la prépare-t-on ?**

Tu as mélangé toute ta bouillie auparavant

Tu en as fait des parts et tu as ajouté des arachides

118 á díy á díy mán ka kərđa sa.  
119 Vanda ngayí bæ ka súla' amáca'a.  
120 Á diy mán ka hasla' á ka dá gíya'  
121 aavónə só ménə cək-cáka'a.  
122 Dadədə á yim celó ménó  
123 cidək á bólaslə ngayi mámacó ménó  
124 dadəká gífə paná á dáy.  
125 Ayí bósám-bósáma' aavóná,  
126 wácədə áþə wúrdádádád káté ménó cú vanda  
127 wácaná á dáy.

**128 Ká wácədə á má ?**

129 Á sidif á gíd á yim vogu sa'a.  
130 Á gíd á meréwúđ mán ká wurdá áþə sa'a.  
131 Ayí wusdá áþə kátá.  
132 Cidək á vanda ngayí wácaná á díy  
133 n̄wéwécé n̄wéwécé n̄wéwécé káté méne.  
134 Kileng á ka wure' aavónó méne.  
135 Bólasl ánasó má.

**136 Gíd ngidé áaba ? Diy má tá pápáyá ....**

137 Mé ! Ká gadá á diy mán  
138 ndá húló téndelik pándár.  
139 Diy mán ngidé á bósáma gífá, aá vandá,  
140 a n ga kap-kappa máđokwá.  
141 Ayá á nda húló téndelik pándár,  
142 á nda pədə á sidéf.

partout au-dessus après les avoir réduites en poudre.  
Tes arachides elles-mêmes, tu les avais grillées auparavant.  
Et celles que tu as réduites en pâte  
pour les utiliser plus tard, tu en prends une part.  
Tu la délayes dans une eau claire,  
tu prends ta boule de mil chandelle,  
tu y ajoutes la farine délayée.  
Alors tu en fais une boule de pâte,  
tu en fais des petits morceaux comme ça seulement, tu prends des arachides,  
tu les émiettes dessus.

**Où les émiettes-tu ?**

Dans la marmite, sur l'eau chaude.  
Sur cette bouillie que tu as mélangée là-dedans.  
Tu les jettes à la volée dedans.  
Tu prends tes arachides tu les émiettes dessus  
en émiettant en émiettant en émiettant comme ça simplement.  
Et tu la mélanges.  
La boule de mil-chandelle, c'est vraiment ça.

**Il n'y a pas une autre façon de faire ? Celle où on pose une charpente..**

Comment ! Tu veux parler de celle pour laquelle  
on utilise des entre-noeuds de tige de mil.  
Celle où quelqu'un a fait une pâte avec de la farine et des arachides,  
et l'a bien étalée.  
Alors on prend des entre-noeuds de tige de mil  
et on les met dans la marmite.

143 Ayá á nda gáw kap-kap-kap-kapəda aapa.

144 Mán amácó bæ mán váhə gúdəv á zé

145 (á və váhə gúdəv mán aa gid ngwiw gáy),

146 mbərza wutó má ká.

147 Aa ngidé á nda páďədə́ á pá

148 á nda páďədə́ á pá á nda páďədə́ á pá.

### **149 Váhə mpezlézlá ké ?**

150 Ñ gáw mpezlezle, n gáw gúdəv ba,

151 ngá gíya ághala' aa váhə gúdəv satá

152 á ka mbombukudá ápa.

153 Ayá á ka páďa sukwiw ngayí méne.

154 Á nda dá pəda

155 aa tэндelik pandər sé káté tə sidəf.

156 Á ka lébéslədə́ á pá méne.

157 Cidək á yim ndøkwená á vəzay.

158 Ká búśómó sa aá vandá keďe.

159 Ayí ká tíya ménə ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl-

ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl káté bæ

160 dé súkwíy aa ká tíya ba.

161 Ayá ákízíyé á ka hálkádá áwudá

162 á ka ndíya ká, cáď-cáď-cáďba kátá

### **163 Á jiná ďé ?**

164 Á jen. Mán vandá déná á díy

165 á jiná giná kabiy ba,

Et puis on étale les moceaux de pâte, on les étale, on les étale, on les étale dessus.  
Celle [la pâte] de tout-à-l'heure, s'il y a une feuille de ficus

[comme la feuille de Ficus sycomorus qu'on trouve sur le toit de la maison],  
celle-là, tu la plies, c'est le moment.

Avec une autre, on l'enroule dedans

on l'enroule dedans on l'enroule dedans.

### **Et la feuille du Ficus abutifolia ?**

Sycomorus ou Abutifolia, qu'importe,

autrefois ça se faisait avec une feuille d'Abutifolia.

Tu l'emballés dedans.

Puis tu enroules ton affaire seulement.

Et on va la mettre

sur ces entre-noeuds de tige de mil comme ça dans la marmite.

Et tu la retournes.

Tu mets de l'eau au fond.

Tu mélanges avec des arachides, n'est-ce pas.

Et tu laisses cuire à feu doux

jusqu'à ce que ce soit cuit à ton goût.

Puis plus tard tu le sors

et tu le manges collant comme ça.

### **Est-ce que c'est bon ?**

C'est bon. S'il y a assez d'arachides dedans,

ce n'est pas seulement bon,

166 á jiné tə diy n̄jiné ba

167 ámán ká páda sa.

168 Ámán ká páda' á ka pəda

169 aa tэндelik pándər sa.

170 Á diy və n̄nga sá,

171 ká gəsdá á r̄iy bə l̄səma'

172 árə mán a mbárə vanda sa.

173 Ámán mbárə ná á takana

174 aa dəba aa dəbə kátá.

**175 Ke aa ndá táw mokwayim ké ?**

176 Ká zláha bókú ngayí ba, cuwah-cuwahədə á sidíf mónokwá,

177 ndokwané yim á v̄z̄iy káté méne.

178 Ngá súné ndá bamá

179 á nga gíya' á díya de ?

180 N̄nga' ámán ngá taká méné ngúsl-ngúsl-ngússla méne.

181 Dízká gíde káté mába, “nga ndókwané káté méne”

182 Ndú mán á mbáha aa lák tə díy ba,

183 ngəsáná á dáy.

184 Ndú mán á mbáhə bay :

185 “í ndíya' aa nduc-dutca'a” aa nó ba,

186 duc-ducé sukwiyy ná á mokwayima mónokwa.

187 Á mokwayim ánasa.

188 Á mokwayim bókúw ánasá ámán

189 ká zlóhú tə giy ngaya.

c'est ce qu'il y a de meilleur

si tu l'as bien enroulée.

Si tu l'as bien enroulée et mise

sur ces entre-noeuds de tiges de mil.

A travers cette feuille,

tu la prends dans la main, onctueuse

comme cette huile d'arachide.

A condition que l'huile soit bien cuite

sur toute la surface.

**Comment prépare-t-on le bouillon de viande ?**

Supposons que tu égorges une chèvre, tu découpes la viande dans la marmite simplement,

tu mets de l'eau au fond.

Nous connaissons le sel

nous en mettons n'est-ce pas.

Nous le laissons cuire à feu doux.

On prélève le dessus dès maintenant, nous mangeons.

Celui qui aime avec beaucoup de sauce,

il se sert à volonté.

Celui qui n'aime pas,

qui préfère manger en trempant des morceaux dedans, disons,

il trempe son affaire dans le bouillon seulement.

Voilà pour ce qui est du bouillon de viande.

Voilà comment on fait le bouillon de viande de chèvre

quand tu l'as égorgée chez toi.



**190 Ndá táw mókwátəb vandá ké ?**

191 Ayi ká dadədá á sidif aá yima gine.

192 Ayá á ka kəfaha' aa gádə gine.

193 Ayí kərdəká bamə ngayí mába,

194 paná á díy kátə gine.

**195 Ághala sá bamá á zí giná dé ?**

196 Slawur á də ná áamá.

197 ngá súnə wúsár báy, sáy slawur á zé.

**198 Slawur á kíne tíya' aaváná**

199 Á nda tíya' aavánə mbəhhha'a.

**200 Mókwátəb gwógum ké ?**

201 Ngá gáw áré sa gine.

202 Mókwátəba bə nsətád' gine. Ká hasla sukwiý ngayá

203 á ka kəfaha sukwiý ngayí ba.

204 Cəfak á bamə ngaya.

205 Ganá á díy áré sə gine.

206 Nsətád' aa mókwátəb gine.

**207 Mókwátəb matúwúz ké ?**

208 Ká sáda mónokwa. Dad-dada sukwiý ngaya.

209 Dízdə yima' á sidif. Cidek á ziya səhatədə áwúsá.

210 Ayi ká kidehe méne. Ká kidehe méne.

211 Vanda ngayá á zé, dadaná á dáy.

212 Ta sukwiý ngaya aa mókwátəb,

213 gánə bamə mámacá á dáy.

**214 Ndá za ganə vandá áva za de ?**

**Comment cuisine-t-on la sauce d'arachide ?**

Eh bien tu les délayes dans la marmite avec de l'eau seulement.

Et tu le mélanges avec un bâton.

Tu écrases finement ton sel maintenant,

tu le répands dessus comme ça.

**Autrefois il y avait du sel ?**

Le natron continue d'être utilisé.

Nous ne connaissions pas le sel, il n'y avait que du natron.

**Le natron avec lequel vous cuisiniez ?**

On cuisine avec en l'écrasant avec les doigts

**Et la sauce de sésame ?**

On fait de la même manière.

La sauce en question est unique. Tu écrases ton affaire

et tu la mélanges, voilà.

Tu prends ton sel.

Tu l'y ajoutes seulement.

Il n'y a qu'une manière de faire la sauce.

**Et la sauce de graine d'oseille ?**

Tu as moulu la graine seulement donc. Tu la délayes à fond.

Tu retires l'eau de la marmite. Tu prends le résidu, tu le jettes dehors.

Alors tu le mélanges, tu le mélanges simplement.

Si tu as des arachides, tu les incorpores.

Cuisine ton affaire avec la sauce,

mets-y le sel de tout-à-l'heure à volonté.

**On y ajoute des arachides encore ?**

215 Hę. Ká ganá á diy biy

216 n dá fádakaké mé ?

**217 Ke aa ndá táw lákə mbózə ke ?**

218 Ká cákəká mbózə ngayá

219 á ka kalədá á sidif aa vogwá

220 á ka gánó yim á vóziy kété.

221 Ayá á ka kidehe méne.

222 Ka kidehe méne. Ka kidehe méne.

223 Á yim sa a n si ná ápə ndís-ndís-ndísse'e.

224 Á gíy wúrsláslásláslásla só méne.

225 Ayi ká gadó : “Ásə n kədahá'

226 aa sukwiy gó mé keđe” aa kó

227 dáná á húcəđ ngayí ndokwaná á géd.

228 Dáná á yim ngayí ganá ávə kátá.

229 Dey-déy aa ká lívé ndá húcəđ ginə biybə

230 ka dá gáw húcəđ kumba aapá ámbəba.

**231 Nndélə ná ánasə ménə ndá píy sukwiy ngidé**

**232 á díya' ásabə de ?**

233 Ká bərcə gəliyda ngaya aá mitid ngayá

234 á ka paná á gíd mónokwa.

**235 Ndá paná á gíd tə sidif dé ?**

236 A ngidə bə n jakabədə á sidif ba

237 ámbə gine. N jakabədə ápə ba,

238 “í səhatəkáná á gíd tə gandaf”

239 aa nó ba ámbə gine

Oui. Si tu n'en ajoutes pas,

qu'est-ce qui lui donnera sa consistance ?

**Comment prépare-t-on une sauce de graisse animale ?**

Tu prends un morceau de graisse,

tu le jettes dans une marmite sur le feu

et tu lui mets un peu d'eau au fond.

Alors tu mélanges simplement.

Tu mélanges, tu mélanges seulement;

Et cette eau est absorbée.

Ca se met à grésiller.

Alors tu te dis "voilà qu'elle est bien mélangée,

ma sauce maintenant, ça y est"

tu vas chercher ton sel liquide et tu lui en mets dessus.

tu vas chercher ton eau tu en ajoutes.

Quant à toi, mesure bien le sel liquide seulement sinon

si tu mets trop de sel ce sera mauvais.

**C'est fini comme ça seulement, on ne met rien d'autre en plus ?**

Tu écrases tes haricots avec ton gombo

et tu mets le mélange dessus donc.

**On le met au-dessus dans la marmite ?**

Soit c'est mélangé dans la marmite elle-même

c'est bien. Soit ce n'est pas mélangé dedans,

la personne préfère le verser dans un bol

c'est bien aussi.

**240 Lákə váh ké ?**

241 Ká pàrəká lákə ngayá. Á ka pára tásl təpa.

242 Á ka sá wúzda aa diy pác

243 a m búttə ná mbólá-mbólá.

244 Mán m búttá kiléng,

245 á nda ngəda aa vogwá á nda tíya mónokwa.

**246 Á nda cákáná á díy mééme**

**247 a n jin me ?**

**248 dókə ndá pədá nánga'**

**249 á sidíf kátó gine a n jín dé ?**

250 Ká pədá á sidíf méne.

251 Ká ngwácə misiyí paná á díy méne.

252 A n jinkáda aa misiyi sé mónokw,

253 ká za wáyí nkalədaná á díy mé ?

**254 Ndá gəliyda aá mətúwúz ké ?**

255 gəliyda ngayá á zí ba, paná á dáy.

256 Mətúwuz ngayá á zí ba,

257 paná á díy kátó méne.

258 Mətúwúz mán ká ta' aa mətúwúz modo sé má.

**259 Ndá páw á díya ke ?**

**260 Ndá páw á díya tə sidíf dé ?**

261 Ámán gəliyda mágasé méne, ká gáda :

262 “a n takádə na aava'a” aa ké mába,

263 ká paná á díy tə sifef.

264 Ayí mán mətúwúz ba,

**Et la sauce de feuilles ?**

Tu cueilles tes feuilles de sauce. Tu leur enlèves les nervures.

Et tu les étales au soleil

pour qu'elles sèchent bien.

Quand elles ont fini de sécher,

on les met sur le feu et on les cuisine alors.

**Et on y ajoute quelque chose**

**pour que ça ait du goût ?**

**est-ce qu'on les met**

**dans la marmite comme ça seulement et c'est bon ?**

Tu mets dans la marmite simplement.

Si tu as de l'oseille, mets-en dedans.

Cette oseille lui donne un bon goût

que veux-tu jeter dedans en plus ?

**Les haricots, les graines d'oseille ?**

Si tu as des haricots cassés, ajoutes-en.

Si tu as de la graine d'oseille aussi,

mets-en dedans comme ça simplement.

Cette graine d'oseille que tu as cuite et qui a fermenté maintenant.

**Comment on l'ajoute ?**

**On l'ajoute dans la marmite ?**

Pour ce qui est des haricots cassés de tout-à-l'heure, si tu penses

le cuire avec [la sauce] cette fois,

tu l'ajoutes dans la marmite.

Pour la graine d'oseille,

265 ká sá gané sukwiý ngayá á díy

266 tə gandəf kátə ba ámbə gine.

**267 Lákə hwosokú ké ?**

268 Ayí ntíy tə nsótád télé kátə mónokwa.

269 Ndá gíy súkwíy á díy a nónga' ázəbə de ?

270 “ayí í tíya' aa húcád” aa ké ba.

271 Ká : “í tíya aa nkílébe” aa ké ba,

272 badəkánə yim ngayí ndúfa' á gid méne.

273 Gané mətúwuz ngayá á díy aá gəliyda ngayí méne.

**274 Vəziy gandəf ké ?**

**275 Ntə kám, wúdíy tə nónga kété-kétə mádokw, ngamá ágídémé**

?

**276 ágídémán ntíy nánga sá wúdíy təpə kété ba.**

277 Á vəziy gandəfa mé dé ?

**278 Hə. Ke aa ndá táw nánga ke ?**

279 Ayá amán “í tíya' aa vəziy gandaf”

280 aa ké ba.

281 Ká dadədə sukwiý ngayá á sidíf mába,

282 cəslenə (cáslanə) húcəf ngayá á dáy.

283 Gíy mé mába, cidék á ləkə ngayí

284 ganá á díy ménə mán ká gadé

285 “Í pánə lək á dáy” aa ké mónokwa.

286 Ká wáyí ncíhká nónga' aa gid ná

287 á ka ndíya de ?

288 Ká pakánə láka' á díy təpə mónokwa.

tu l'ajoutes

dans le bol comme ça, ça suffit.

**Et la sauce de légumes desséchés ?**

La manière de cuisiner est la même pour toutes [les sauces de légumes].

Est-ce qu'on n'y ajoute rien ?

Tu veux cuisiner avec du sel liquide, supposons,

ou tu veux cuisiner avec un mélange de feuilles de légumes, par exemple,

tu verses ton eau chaude dessus simplement.

Tu ajoutes ta graine d'oseille et tes haricots cassés seulement.

**Et le "fond de bol" ?**

**Celle-là, elle est un peu difficile ... pourquoi ?**

**Parce que cuisiner celle-ci n'est pas difficile!**

Il s'agit de la sauce de haricots écrasés et arachides maintenant ?

**Oui, comment la cuisine-t-on, elle ?**

Tu te dis : “je cuisines 'fond de bol”

Tu délaies ton affaire dans la marmite,

tu l'arroses de ton sel liquide.

Tu fais tout ce qu'il faut, tu prends ta sauce [de légumes]

tu l'ajoutes si tu veux

y mettre de la sauce en plus.

Tu veux la verser dessus

pour la manger ?

Tu ajoutes la sauce dedans seulement.

289 Á ngidé, á ka daɗa vanda ngayí kátá  
290 á ka dúfka yim ngaya  
291 aa lákə ngayí kátə ba,  
292 səhatəkanə sukwiɣ ngayá á gíd ba,  
293 jakaɓəɗá ápa aá bamə ngayí təpə ba ámbə gine.

**294 Ndá slánə vəziɣ gandəf ahəme ?**

295 Ndá slánə vəziɣ gandəf á nənga'a.  
296 Nənga ndá tíya yaw áaba.  
297 Áré mán á mókwátəɓ á nda kidehe' ázəɓa.

**298 Ndá táw tə gandəf kátə giné**

**299 áré nígedə ndá dúfa yim**  
**300 á nda badaná á gíd tə gandəf dé ?**

301 Ndá dúfa yim á nda badaná  
302 á gíd tə gandaf.  
303 Ndú mán n daɗəɗá á sidíf ba,  
304 á húbáta sətád tə sidíf ba.  
305 Panə gəliɣda ná á dáy.  
306 Panə mətúwuz ná á dáy.  
307 Səhatəkaɗa aavə ná ámbə gine.

**308 Lákə nígazlə-gazlə mé ké ?**

309 Ayí lákə nígazlə-gazlə mába, ká dáná á sukwiɣ ngayá  
310 á ka kaləɗá á sidéf.  
311 Dəəkwánə (ndəəkwénə) yim á vəziɣ kətə méne.  
312 Ayí ká kidehe méne.  
313 Ká kidehe méne. Ká kidehe méne.

Autrement, tu délayes tes arachides comme ça  
et tu chauffes ton eau  
avec ta sauce comme ça,  
tu verses ton affaire (les arachides) dessus,  
tu mélanges avec ton sel dedans, ça suffit.

**Pourquoi l'appelle-t-on "fond de bol"**

C'est lui qu'on appelle "fond de bol".  
On ne le cuisine pas vite.  
C'est comme la sauce "mokwatab" qu'on ne fouette pas.

**On prépare dans un bol comme ça seulement**

**c'est-à-dire qu'on chauffe toute l'eau  
et on la verse dessus dans un bol ?**

On chauffe toute l'eau et on la verse  
dessus dans un bol.

Il y en a qui, après avoir délayé dans une marmite,  
font bouillir une première fois dans une marmite aussi.

Ils ajoutent les haricots cassés.

Ils ajoutent les graines d'oseille.

Ils servent le tout en même temps, c'est bien.

**Parlons maintenant de la sauce de viande faisandée.**

Bon, la sauce de viande faisandée, tu vas chercher ton produit  
et tu le jettes dans la marmite.

Tu lui mets un peu d'eau au fond.

Tu remues.

Tu remues. Tu remues.

314 Á ka gíy ðokwáné (ndokwáné) húcéd á dáy.

315 Gáné yim á vé mába.

316 Gəliyda ngayi mámacá á ze aá mətúwuz ngayá

317 á ka ganá á díy káté mába ámbé méne.

318 Ká ngwácé tə səkwér, mán tə mited.

319 Paná á díy a n ngubaké mónokwa.

320 Bamə ngayá á zé

321 ámacé zeremá á díy káté mónokwa.

322 Lákə cécáw ké ? Ndá táw nónga mé ké ?

323 Ká taká lákə ngaya aá misiyi ngayí ba.

324 Á ka báláné sukwiý ngayá á díy gine.

325 Ndá bólá á díya tə gandəf kileng dé ?

326 Hẹ. Tə gandəf ánónga gine.

327 Ndá gíy nónga' á sidif ázəba.

328 Bóhw bóhw mbóhwa káté gine.

329 Ndá kidehé nónga' áabíy sám dé ?

330 Ndá kidehe' áabíy sám. Á cécáwu díya sa.

331 Sáy ígazlə-gazlá ámán ndá kidehe gine.

332 Láké ndelúwéng mé ké ?

333 Mán aa ndelúwéngə gwógum sé mé dé ?

334 Ká taká gwáliy lákə ngayá

335 á ka kabatəká sukwiý ngayá

336 á ka ganá á díy gine.

337 Yíh-yíh-yíhha' á nónga giné,

Tu lui ajoutes un peu de sel liquide tout autour.

Tu lui mets un peu d'eau par-dessus.

Tes haricots de tout-à-l'heure et tes graines d'oseille

et tu les ajoutes comme ça, c'est bien.

Si tu as du Grewia villosa, ou du gombo en poudre

tu en ajoutes pour qu'ils te l'épaississent simplement.

Tu as du sel

ajoutes-en (?) ensuite.

Et la sauce de haricots écrasés ? Comment la cuisine-t-on, elle ?

Tu prépares ta sauce avec ton oseille elle-même.

Et tu verses ton affaire dessus seulement.

On verse (l'eau) par-dessus dans un bol et c'est tout ?

Oui. Pour elle (cette sauce), c'est dans le bol.

Elle, on ne la fait pas dans la marmite.

?

Elle, on ne la remue pas du tout ?

On ne la remue pas du tout.

Il n'y a que la sauce de viande faisandée qu'on remue

Et la sauce de sang de boeuf et arachides ?

Celle qu'on fait avec le mélange de sang de boeuf et d'arachides et du sésame ?

Tu prépares ta sauce (de feuilles de légumes, NdT) habituelle,

tu prends une portion de ton produit (le mélange de sang de boeuf et d'arachides, NdT)

et tu l'y ajoutes.

Quand il est en bouillonnant,

338 ká dá kəɖahá langa giné,  
339 á kəɖa' nýíh-yíhhə nónɡa.  
340 Ámán nínɖelúwéngə gwógum sa.  
341 Sáy nɔ́gəzlə-gəzlá ámán ndá kidehe ginə ɓiy bə.  
342 Mán mán á gwógum aa kó  
343 kabat aa ká gaká sukwiɣ ngayí nehə kátə gine :  
344 cáɓ cáɓ cáɓ aa gwógum sə kátá,  
345 nɔ́rəzluw-nɔ́rəzluwwa kátə bə  
346 mbár aa gíde gúnokw kátə ba.  
347 Ayí kə ɖew kitewuká sukwiɣ ngaya.  
348 Ganá á díy á ləkə ngayí kátə méne.  
**349 Kwá ləkə váh bə**  
**350 ndá gíya' á díya giná dé ?**  
351 Kwá ləkə váh bə ndá gíya' á díya gine.  
352 Á gidesə lək áaɓay, aa nínɖelúwéngə gwógum ázəɓa.  
**353 Ləkə nínɖal-pambáz ké ?**  
354 Ká gaká sukwiɣ ngayá ámán n huslá sə mába.  
355 Ká kəɖaha nónɡa' árə mán á nɔ́gəzlə-gəzlə sa.  
356 Á ka panə ndá gwáliɣ lək á dáy.  
357 Ávə nə ndá mətúwúz aa ndá díya mágasá  
358 á ka ɓərcaná á dáy.  
**359 Ləkə səkúr ké ?**  
360 Ká gá sukwiɣ ngaya  
361 aá gəliɣda' aá mətúwúza kátə ba,

tu le mélanges tout de suite seulement,  
ça arrête le bouillonnement.  
Voilà pour ce "ndeluweng" avec sésame.  
Il n'y a que la sauce de viande faisandée qu'on remue sinon attention !  
S'il s'agit de celle où on ajoute du sésame, dont tu parles,  
tu en prends une portion comme ça seulement :  
c'est gluant avec ce sésame  
luisant même,  
l'huile ressort sur le dessus comme ça.  
Alors tu sors ton produit d'un coup de louche.  
Tu l'ajoutes à la sauce.  
**Quelle que soit la sauce de feuilles,**  
**on l'y ajoute.**  
Quelle que soit la sauce de feuilles, on l'y ajoute seulement.  
Il ne "gaspille" pas la sauce, le mélange de sang de boeuf et d'arachides avec le sésame  
**Et la sauce de sang d'animal ?**  
Tu laisses vieillir ton produit.  
Tu le remue comme pour la viande faisandée.  
Tu lui ajoutes une sauce.  
En plus de cela, de la graine d'oseille et les haricots de tout-à-l'heure  
écrasés grossièrement.  
**Et la sauce de Grewia ?**  
Tu fais ton produit  
avec les haricots cassés et la graine d'oseille,

362 dúfa ndá yim ngaya aa húcəf ngaya.

363 Ganá á gíd tə gandəf gine.

364 Mán biy bamə ngayá á zí ba,

365 kərđaná á díy kátá. Wététə kátə mónokwa.

### **366 Lákə mitíd ba árá sə dé ?**

367 Aa mitíd sa katak.

368 “soəkwer” aa ndá gadə sá á nsətáđđá gine.

### **369 Ayikwa.**

370 Hẹ. Nsətád gine :

371 soəkúr mán á n ngubə lák ánana.

372 Mitíd ánanə mán á ntíy aa lák

373 á nónɡa kátá.

### **374 Ke aa ndá táw ngazlə-gazlə ké ?**

375 Mán aa ndá gadə ngazlə-gazlə sə đokw,

376 ka ngácəká hútid ngaya ; ká ngwácə dokur ngaya.

377 Á ka ta hútéd.

378 Á ka kalədə sukwiy á sidéf.

379 Á ka bálánə yim celé á dáy.

380 Á ka səhatədá ápa aá yim mán

381 ká táw aavónə sa.

382 Ayá “ásə dey-déy aa mmenə nə mé kedé”

383 aa ká. (ká ngəra'a : ká ndá lúmə sətád gine).

384 Ayí ké cidék á vanda ngayí

385 hasl hasl hasla ménə dévədaná á dáy.

386 Wur wur wurdá ápə méne.

tu chauffes ton eau avec ton sel liquide.

Tu verses (le mélange) dessus dans un bol seulement.

Sinon, si tu as du sel,

tu en mets une pincée dessus comme ça. Comme ça c'est salé.

### **La sauce de gombo en poudre, c'est le même procédé ?**

La sauce de gombo en poudre, c'est bien ça.

le "Grewia", dont ont a parlé, c'est le même procédé.

### **Ah bon ?**

Oui. C'est le même.

Le Grewia est celui qui lie la sauce.

Le gombo séché, c'est lui qui cuit dans la sauce,  
lui.

### **Comment cuisine-t-on la viande faisandée ?**

Ce qu'on appelle "viande faisandée" donc,

tu as trouvé ta couenne : tu as ta patte.

Tu cuis la couenne.

Tu jettes l'affaire dans une marmite.

Tu verses de l'eau claire à ta convenance.

Et tu transvases avec l'eau  
de cuisson.

Quand tu penses que le nombre de jour est suffisant

(tu comptes : tu commences à manger seulement après une semaine)

Tu prends tes arachides,

tu en fais une belle pâte, tu les précipites dedans.

Tu tournes, tournes, tournes l'ensemble.



387 Cádak tədə á zlárdiy gíy ívənta.

388 Á huslə ná ápə méne.

**389 Ndá vədə á zlárdiy gíy ahəme ?**

**390 Ndá da' á gíy áabə de ?**

391 A n huslə na.

392 Nhusla' ákíziyé, azér ndá da' á gáy.

**393 Árá sáy á huslə ná díy dé ?**

394 “A n huslə yaw.

395 Á pác a n jáná” aa ndáy.

396 A n húbátəká yaw. Nhúbétə nó təpə méne,

397 ayí ndirwuđ nde sukwiý ngayí méne.

398 Dí tánó sém ahuwa ahuwa. Sák á mbáhá áabay.

399 Mán kíné dá nja aa bákiy ngayá

400 á mbáhə bay.

**401 Ahəme ?**

402 Á párdə mutúrdíy ápá.

403 Ká ngəská sukwiý ngayá áhad.

404 Mán “ngá dá njíy aa bákiy gə só keđe”

405 aa ká, ká ngəská sukwiý ngayá áhad méne.

406 Ayá á ka kəđaha sukwiý ngayí

407 kəđah kəđah kəđahha méne. Bərcánə gəliýda ngayá á díy

408 aá mitidí ngayá mónokwa. Ngəzlə-gəzlá ánasə má.

**409 Cécáw ké ? Ndá táw nánga ke ?**

410 Cécáw á mámacə mán í gádakə :

411 “ndá tíy nánga' ázəbay,

Tu le prends, tu le mets à un endroit à l'ombre de la maison comme celui-ci.

Il y faisande seulement.

**Pourquoi le met-on à l'ombre de la maison ?**

**On ne le porte pas dans la maison ?**

Pour qu'il faisande.

Quand il a faisandé quelque temps, après on le rentre dans la maison.

**C'est seulement pour qu'il faisande d'abord ?**

Pour qu'il faisande vite

et que le soleil le chauffe, c'est ce qu'on dit.

Et qu'il bouille vite. Une fois qu'il bout seulement,

alors tu fermes hermétiquement ton affaire.

Puis mets-le n'importe où. L'emplacement n'a pas d'importance.

Si tu vas coucher avec ton mari,

c'est mauvais.

**Pourquoi ?**

Ca fait sortir les chenilles.

Tu détruis ton affaire.

Si tu vas coucher avec ton mari je, c'est sûr

Tu détruis ton affaire.

alors - et - tu+acc. - mélanger+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.

Mélange, mélange, mélange avec soin. Casse tes haricots par-dessus

avec ta poudre de gombo seulement. On y est, c'est cela le "ngal-galda"

**Comment on cuisine les haricots écrasés ?**

Les haricots écrasés, je t'ai dit tout-à-l'heure

qu'on ne les cuit pas,

412 ndá bálaná á díy gine” aa yi sá ké.

**413 Ndá gə mé á ñ ndíy aa cácw mé ?**

414 Ndá bərcə díyá. Mbircə díya sá á páva sáya'a.

415 Á ka pávəká legedire' áwúda

416 á ka pədá á sidíf gine.

417 Ká dɔkwánə (ndokwánə) yim á díy méne.

418 Áyí cidék á váhə ngayí pana aa má,

419 á váhə mpezləzlə ngayí ménə ká,

420 tízlímdə sukwiyy ngaya aapə méne

421 a n huslə na. Ayí bác-bác-bácsa méne.

422 Máh-máh-máhha' (móh ?) á nda gíya'

423 á díy á lák kátə gine.

**424 Nndelúwéng ké ? Á nndelúwéngə gwógum sa ?**

**425 Ndá ganə gwógum sá ké**

**426 á nda gíya' á nndelúwéngə sá ké ?**

427 Ká dúfa yim vogwá, bálaná á gíd á gwógwam.

428 Á ka júrba'a.

429 Gíde nngalúw-ngalúwwa sá ámbəbay.

430 Nárə derə sukwiyy ngidə kátá. Á ka dízdá áwúsá.

431 Ká mədanə yim á gíd makár.

432 Ayí “kiléng njurba mé cíké” aa ké méne,

433 də bujokudə sukwiyy ngayá á húrdádá.

434 Áyá á ka gúrslədə ápa aa gádə méne

435 a n huslə ná ápə méne.

436 Ayí ndú mán bamə slawur ná

qu'on les recouvre d'eau seulement.

**Que fait-on qui se mange avec le "tsatsaw"**

On écrase les haricots. Une fois ces haricots écrasés, on les vanne ... ?

tu retires les résidus

et tu mets les haricots dans une marmite.

Tu ajoutes de l'eau.

Tu prends ta feuille tu l'en recouvres

la feuille de ficus bien sûr,

tu recouvres ton plat simplement

pour qu'il fermente. Jusqu'à ce qu'il sente fort.

... et on l'ajoute

à la sauce, c'est tout.

**Et le "ndeloueng" ? Ce "ndeloueng" de sésame ?**

**Que fait-on à ce sésame**

**pour en faire un "ndeloueng" ?**

Tu chauffes l'eau, tu la verses sur le sésame.

Et tu enlèves la graisse

Cette couche de graisse au-dessus est très mauvaise.

C'est comme du poison. Tu la prélèves entièrement.

Tu lui changes l'eau trois fois.

Alors tu te dis "il est bien dégraissé cette fois",

il est temps de transvaser ton affaire dans un pot à graisse.

Tu l'accroches avec un bâton et tu le mets dedans simplement

pour qu'il y fermente.

Alors celui qui avait du natron

437 á zí tə níghala mába,  
438 mán á wáyí níhuslə só méné  
439 kə sudúkwanə bamə slawur ngayá á géd,  
440 á vóziy bamə slawur níkázl-kázzla' níghala sa.  
441 Ayí ndirwuđ ndidó sukwiyy ngayá ápə méne.  
442 Tá á ka njáy ngayí díy méne  
443 a n huslə ná ápə méne.  
444 Áyá á ka dá ngəská kətə ba,  
445 gíde só mábə mbár aá gid nə  
446 ngər-ngərcáca kátə méne.  
447 Ká gađa : “a i dúzə gíde só ba,  
448 a i za dá ganá á díy á lák  
449 árə nívə nə mán mbárə só dé”  
450 aa kə ba.

**451 *Níndal-pambəz ké ? Ndá táw ké ?***

452 Ká kəđaha gine...

**453 *Mán á ka gíya' á níndal-pambəz sa.***

454 Mán á ka gíya' á níndal-pambəz só mé dé ?

**455 *Hə***

456 Ká gaká pambəz zlí mónokw,  
457 níndal-pambəz aa ndiy só  
458 ndá gə pambəz zlí má kabə de.  
459 Ká gədá á sídef.  
460 Á ka súla'a.  
461 Á ka wusa' á ka wusa méne.

autrefois,  
s'il voulait cette fermentation  
il l'enveloppait de natron  
une couche de natron luisante, comme autrefois.  
Tu enfermes hermétiquement ton produit là-dedans.  
Puis tu le laisses  
fermenter dedans simplement.  
Après tu en goûteras un peu,  
le dessus c'est de l'huile seulement,  
c'est trop salé.  
Tu te demandes si tu prélèves le dessus  
pour l'ajouter une nouvelle fois dans la sauce  
comme si c'était de l'huile ordinaire.

***Le sang d'animal ? Comment on le cuit ?***

***Qu'est-ce que tu lui fais, à ce sang d'animal ?***

Qu'est-ce que tu lui fais, à ce sang d'animal ?

***oui***

Tu as du sang de boeuf donc,  
on l'appelle "ndal-pambaz",  
c'est du sang de boeuf dans le cas précis n'est-ce pas.  
Tu le mets dans la marmite.  
Et tu le fais frire.  
Et tu tournes et tu tournes seulement.

- 462 Bezló méné ndíská yim sá áwúda méne. Wúláslaslasla méne. Un peu après, tu enlèves toute l'eau. Tu prends les morceaux avec une pique.
- 463 Bujokudó sukwiw ngayá á húrdádá, tu transvases ton produit dans le pot à graisse.
- 464 gáné yim á díy méne. Tu lui ajoutes un peu d'eau.
- 465 Áyí cidék á vanda ngayá, hasl-haslaná á díy méne. Alors tu prends tes arachides, tu les réduis en pâte.
- 466 Dadaná á díy kátó méne. Tu les incorpores
- 467 Á ka pízlenə má á húrdádá méne. Kátá. et tu fermes le col du pot à graisse seulement. Voilà.

ligne	mot à mot
1	dans - Borogoua - sur - chemin - aller NVI - à - Djingliya
2	femme+de - une - nom+de - pr.cop.intr.3sg. - Ouelivé
3	elle+inacc. - expliquer+tot.+p.o.i.1pl. - comment - quant à - pr.subst.3sg. - préparer+imperf. - chose+de - manger NVI - comment
4	
5	incl.+inacc. - préparer+perf. - avec - feu - ainsi
6	alors - puiser+loc. - eau+de - boule de mil - dans - marmite
7	et - tu+acc. - mettre+imperf. - feu+déf. - seulement
8	bouillir NVI+de - eau+de - dém. - certes - alors - prendre - à - farine - certes
9	mettre+loc. - là-dedans - seulement - boucher+loc. - là-dessus - bouillir+rapp.+p.o.i.3sg. - hors de - dans - tête
10	tu+inact. - prendre - mouvette - et - tu+acc. - toucher+part.+p.o.i.3sg. - lentement-lentement-lentement - comme ça
11	alors - frémir+tot. - frémir NVI - bruyamment - seulement
12	alors - brasser+brasser+brasser+tot. - seulement.
13	puis - elle+acc. - brasser+passif - cette fois - n'est-ce pas - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - feu
14	ressortant - quant à - fumée - elle+inacc. - venir - hors de - là-dedans - seulement
15	alors - encore - brasser+tot. - encore - seulement.
16	alors - prendre - à - morceau de calebasse - seulement - vrai -
17	aplanir - aplanir - aplanir+tot. - seulement
18	en boule - en boule - tu+inacc. - décoller+imperf.+déf. - c'est tout
19	et - tu+acc. - faire+imperf. - doubl.+gratter+tot. - seulement
20	alors - mettre+imperf. - à - chose - ainsi - c'est vrai
21	doubl.+enrober - sauce - à - fond
22	et - tu+acc. - prendre+rapp. - hors de - et - incl.+acc. - imméd. - manger+imperf.+déf. - donc
23	boule+de - mil - act.+pr.dém.
24	Haricots blancs
25	soleil - ainsi - partir - à - enfoncer+imperf. - haricots blancs
26	sur - feu+de - dém - certes
27	tu+inact. - mettre+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - sur - feu - simplement
28	alors - mijoter-mijoter+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi
29	alors - prendre - à - chose+de - pr.cop.intr.2sg.
30	je+inacc. - tourner+imperf. - chose+de - tourner NVInt - aujourd'hui - quant à - pr.subst.2sg. - même
31	tu+inacc. - délayer+tot.+p.o.i.3sg. - arachide - à - oeil - ainsi - simplement
32	tourne - tourne - quant à - pr.subst.2sg. - tourner+tot.
33	homme - sub. - il+inacc. - dire
34	il+inacc. - faire mal+part.+p.o.i.1sg. - dans - ventre - quant à - pr.subst.3sg
35	jeter+tot.+p.o.i.3sg. - natron - à - supplément. - cuire+tot. - avec elle
36	alors - prendre - à - bâton - simplement
37	act.+sub. - il+acc. - mijoter+passif - là-dessus - quant à - chose+de - pr.cop.intr.2sg.+de - dém. - pour de bon
38	tourne - tourne - tourner+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - simplement
39	faire+loc. - dans - plat - ainsi - cette fois même
40	alors - grignoter - grignoter - tu+inacc. - manger+imperf.+déf. - donc
41	d'accord - mélanger NVInt - act.+pr.dém. - cette fois - c'est vrai - sub. - croquer NVInt. - comment
42	poser+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - sur - feu
43	tu+inacc. - dire - je+inacc. - mettre+part.+p.o.i.3sg. - mil -

44 et - je+acc. - croquer+imperf.+déf. - avec elle - quant à - pr.subst.2sg. - même - vraiment  
45 nég. - je+inacc. - cuire+imperf. - chose+de - pr.cop.intr.1sg. - comme - dém.  
46 et - je+acc. - croquer+imperf.+déf. - ainsi - seulement donc - quant à - pr.subst.2sg.  
47 poser+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - là-dessus - même  
48 tu+inacc. - croquer+imperf. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - comme - dém. - seulement donc.  
49 bouillie+de - graisse  
50 tu+inacc. - mélanger+tot. - bouillie+de - pr.cop.intr.2sg.  
51 prendre - à - sel sp. - sub. - il+acc. - bouillir+tot. - bouillir NVI - simplement  
52 moudre+moudre+tot. - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - prendre - à - graisse - tomber+loc. - là-dedans  
53 mélanger+mélanger+tot. - avec elle  
54 il+inacc. - faire+perf. - comment - très liquide - interr  
55 elle+inacc. - faire+imperf. - en - nom.+liquide - nég.  
56 que - liquide - quant à - bouillie - tout-à-l'heure  
57 nom.+fut. - jeter+imperf. - pr.subst.incl. - graisse - là-dedans - avec - natron - ainsi - même  
58 après - tu+inacc. - dire - comme - boule de mil - interr.  
59 quant à - pr.subst.2sg. - luisant+luisant+luisant+luisant - ainsi  
60 et - elle+acc. - faire - pr.cop.intr.3sg. - là-dedans  
61 comme - sub. - réf.3sg. - boule de mil+déf. - ainsi - même  
62 et - tu+acc. - servir+imperf.+déf. - grosses louchées - même  
63 car - elle+inacc. - cuire+imperf. - liquide - nég.,  
64 nom.+fut. - jeter+imperf. - graisse - là-dedans - ainsi - il+inacc. - épaissir+tot.  
65 et - elle+acc. - faire - pr.cop.intr.3sg. - en - nom.+consistant  
66 oui - et - elle+acc. - faire - pr.cop.intr.3sg. - en - nom.+consistante  
67 et - tu+acc. - partager+imperf.+déf - partager NVI  
68 Bouillie de sel.  
69 bouillie+de - sel - sub. - tu+inacc. - tourner+imperf.+déf. - alors  
70 à - homme+de - maladie - même - tu+inacc. - tourner+tot. - liquide - simplement  
71 émietter+tot.+p.o.i.3sg. - sel - dans - oeil - certes.  
72 tu+inact. - puiser+rapp. +p.o.i.3sg. - à - homme+de - malade+de - pr.cop.intr.2sg. - seulement  
73 et - il+acc. - boire+imperf.+déf. - petites gorgées - ainsi  
74 sub. - je+inacc. - tourner+imperf. - chose+de - mienne - et - je+acc. - boire+imperf.+déf. - seulement  
75 quant à - toi - tourner+tot. - jeter+tot.+p.o.i.3sg. - sel - à - oeil - ainsi - même  
76 tourner+tot. - chose+de - tienne - bouillonner+rapp. - ainsi  
77 transvaser+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - seulement - doubl.+refroidir+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
78 alors - tu+inacc. - boire+imperf.+déf. - seulement - act. - bouillie+de - sel - act. - pr.subst.3sg.  
79 HWÀBÌY-HWÀBÀ  
80 Alors - tout-à-l'heure+déf. - act.+sub. - tu+acc. - réduire en pâte+tot. - arachide+de - pr.cop.intr.2sg. - même  
81 sub. - sésame - même - mettre+part.+p.o.i.3sg. - endroit  
82 alors - partager+tot. - boule de mil+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi - enrober le fond+loc. - eau - à - marmite  
83 découper+découper+loc. - boule de mil - là-dedans - prendre - à chose+de - dém.+de - tout-à-l'heure - simplement  
84 ramolli+ramolli+ramollir+ramollir+tot.  
85 verser+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête - là-dessus - ainsi. - boucher+loc. - là-dessus - seulement  
86 alors - mousser+mousser+mousser+mousser+mousser+tot. - pour de bon  
87 huile - elle+inacc. - aller+imperf. - à l'intérieur - seulement donc

- 88 alors - tu+inacc. - dire - voilà que - il+acc. - cuire+tot.  
89 act. - chose+de - pr.cop.intr.1sg. - cette fois - hein - quant à - pr.subst.2sg.  
90 verser+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - à -alebasse - donc  
91 et - tu+acc. - imméd. - manger+imperf.+déf. - grignotant - ainsi  
92 tu+inacc. - donner+tot.+p.o.i.3sg. - à - mari+de - pr.cop.intr.2sg. - interr.  
93 interr. - tu+inacc. - manger+imperf. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - interr.  
94 tu+inacc. - donner+tot.+p.o.i.3sg. - à - mari+de - pr.cop.intr.2sg.  
95 homme - sub. - tête+de - pr.cop.intr.1sg. - là-dessus - quant à - pr.subst.3sg. - même  
96 il+inacc. - manger+imperf.+déf. - seulement  
97 s'activer de bonne heure - à - maison  
98 alors - tu+inacc. - cuisiner+rapp.+p.o.i.3sg. - à - mari+de - pr.cop.intr.2sg. - act. - pr.subst.3sg.  
99 sub. - sel liquide+de - pr.cop.intr.2sg. - sub. - sel - sel - même  
100 sub. - dans - autrefois - sub. - natron - il+inacc. - exister  
101 faire+tot.+p.o.i.3sg. - natron - à - oeil - répandre - ainsi  
102 cuire+rapp.+p.o.i.3sg. - préparer ration+tot.+p.o.i.3sg. - chose+de - p.o.i.3sg.  
103 puis - il+inacc. - imméd. - manger+imperf. - chose+de - p.o.i.3sg.  
104 avec - tête+de - p.o.i.3sg. - seulement donc - incl.+inacc. - encore - réunir+caus. - corps  
105 sur - boule de mil+de - s'activer NVI - à - maison  
106 incl.+inacc. - préparer+perf.+déf. - beaucoup - interr.  
107 act. - s'activer NVI - à - maison+déf. - interr. - un peu - ainsi - seulement  
108 sauce - nom.+être bon - act.+sub. - incl.+inacc. - mettre+imperf.+déf. - là-dessus  
109 sauce - nom.+être bon - seulement donc - sauce+de - quoi ?  
110 tu+acc. - trouver+perf. - poisson - sub. - il+inacc. - exister  
111 tu+acc. - trouver+perf. - pr.subst.incl. - plante à sauce+de - autre - avec - pr.subst.incl. - poudre de gombo+de - autre  
112 cuisiner+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - légèrement salé - avec - graine d'oseille - là-dedans  
113 quant à - boule de mil+de - peti déjeuner - voilà  
114 Boule de mil chandelle  
115 boule de mil chandelle - comment - comment - quant à - pr.subst.incl. - préparer+perf. - pr.subst.3sg. - comment  
116 tu+inacc. - tourner+tot. - bouillie+de - pr.cop.intr.2sg. - auparavant  
117 tu+inacc. - découper+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi - et - tu+acc. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - arachides  
118 à - oeil - act. - celui+de - sub. - tu+acc. - écraser+tot. - dém.  
119 arachides+de - pr.cop.intr.2sg. - même - tu+acc. - griller+tot. - auparavant  
120 et - celui+de - sub. - tu+acc. - réduire en pâte+tot. - et - tu+acc. - fut. - faire+imperf.+déf.  
121 avec elles+de - dém. - simplement - prendre une part+prendre une part+tot.  
122 délayer+loc. - dans - eau+de - claire - simplement  
123 prendre - à - boule de mil chandelle+de - pr.cop.intr.2sg.+de - tout-à-l'heure - seulement  
124 délayer+rapp. - farine - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil.  
125 alors - faire une pâte+faire une pâte+tot. - avec cela  
126 faire des parts+loc. - là-dedans - très petit - ainsi - seulement - prendre+perf. - arachides  
127 faire des parts+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil  
128 tu+inacc. - émietter+loc. - où ?  
129 dans - marmite - à - tête - à - eau+de - feu+de - dém.+déf.  
130 sur - tête - à - bouillie - sub. - tu+inacc. - mélanger+loc. - là-dedans+de - dém.  
131 alors - jeter à la volée+loc. - là-dedans - comme ça

- 132 prendre - à - arachide+de - pr.cop.intr.2sg. - émietter+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil  
133 émietter NVInt - émietter NVInt - émietter NVInt - ainsi - seulement  
134 fini - et - tu+acc. - mélanger+imperf.+déf. - avec cela - simplement  
135 boule de mil-chandelle - voilà - pour de bon  
136 manière+de - autre - nég. - celle+de - sub. - ils+inacc. - poser charpente+...  
137 comment - tu+inacc. - dire - act. - celle+de - sub.  
138 incl.+inacc. - prendre+perf. - entre-noeuds+de - tige de mil  
139 celle+de - sub. - autre - il+inacc. - faire une pâte+tot. - farine - avec - arachides  
140 et - elle+acc. - faire+tot. - étalé - seulement donc.  
141 alors - et - incl.+acc. - prendre+perf. - entre-noeuds+de - tige de mil  
142 et - incl.+acc. - mettre+loc. - à - marmite  
143 alors - et - incl.+acc. - faire+perf. - étaler+étaler+étaler+étaler+loc. - là-dessus  
144 sub. - tout-à-l'heure - même - sub. - feuille+de - ficus - il+inacc. - exister  
145 act. - corps+de - feuille+de - ficus - sub. - sur - tête+de - maison+de - case  
146 plier+tot. - celui-là - pour de bon - c'est vrai  
147 avec - autre - et - incl.+acc. - enrouler+loc. - là-dedans  
148 et - incl.+acc. - enrouler+loc. - là-dedans - et - incl.+acc. - enrouler+loc. - là-dedans  
149 feuille+de - ficus abatifolia - comment  
150 il+acc. - faire+perf. - abatifolia - il+acc. - faire+perf. - sycomorus - même  
151 nous+inacc. - faire+imperf.+déf. - autrefois - avec - feuille+de - abatifolia+de - dém.  
152 et - tu+acc. - emballer+loc. - dedans.  
153 puis - et - tu+acc. - enrouler+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - seulement  
154 et - incl.+acc. - fut. - mettre+loc.  
155 sur - entre-noeuds+de - tige de mil+de - dém. - ainsi - dans - marmite.  
156 et - tu+acc. - retourner+loc. - là-dedans - seulement  
157 prendre - à - eau - entourer+tot.+p.o.i.3sg. - à - fond.  
158 tu+inacc. - mélanger+perf. - dém. - avec - arachides -  
159 et - tu+inacc. - cuire+imperf.+déf. - seulement - bruit de cuisson - ainsi - même  
160 assez - chose - quant à - pr.subst.2sg. - cuire+imperf.+déf. - même  
161 puis - plus tard - et - tu+acc. - prendre+rapp. - hors de  
162 et - tu+acc. - manger+imperf.+déf. - collant - ainsi  
163 il+inacc. - avoir bon goût - interr.  
164 il+inacc. - avoir bon goût - sub. - arachides - dans - oeil  
165 il+inacc. - avoir bon goût - seulement - nég. - même  
166 il+inacc. - avoir bon goût - dans - oeil+de - avoir bon goût NVI - même  
167 act.+sub. - tu+inacc. - enrouler+tot. - dém.  
168 act.+sub. - tu+inacc. - enrouler+tot. - et - tu+acc. - mettre+loc.  
169 sur - entre-noeuds+de - tige de mil+de - dém.  
170 à - oeil+de - corps+de - pr.subst.3sg.+de - dém.  
171 tu+inacc. - saisir+loc. - dans - main - même - onctueux  
172 comme - sub. - réf.3sg. - huile+de - arachide+de - dém.  
173 act.+sub. - huile+de - pr.cop.intr.3sg. - elle+inacc. - mettre+rapp.+p.o.i.3sg.  
174 sur - dos - sur - dos - ainsi.  
175 comment - quant à - pr.subst.incl. - préparer+perf. - bouillon de viande - comment



176 tu+inacc. - égorger+tot. - chèvre+de - pr.cop.intr.2sg. - même - doubl.+découper - dans - marmite - seulement donc  
177 entourer+tot.+p.o.i.3sg. - eau - dans - fond - ainsi - seulement  
178 nous+inacc. - connaître+perf. - pr.subst.incl. - sel  
179 et - nous+acc. - faire+imperf.+déf. - dans - à - intérieur+déf. - interr.  
180 pr.subst.3sg. - act.+sub. - nous+inacc. - cuire+rappr. - seulement - à feu doux - seulement  
181 prélever+rappr. - tête+déf. - ainsi - maintenant même - 1pl.duel - manger+inj.1pl. - ainsi - seulement  
182 homme - sub. - il+inacc. - convenir - avec - sauce - dans - intérieur - même  
183 avaler+part.+p.o.i.3sg. - à - oeil  
184 homme - sub. - il+inacc. - convenir - nég.  
185 je+inacc. - manger+imperf.+déf. - avec - nom.+doubl.+tremper+passif - quant à - pr.subst.3sg. - même  
186 doubl.+tremper - chose+de - pr.cop.intr.3sg. - dans - bouillon - seulement donc  
187 act. - bouillon de viande - act.+dém.  
188 act. - bouillon de viande+de - chèvre - act.+dém. - act.+sub.  
189 tu+inacc. - égorger+perf. - dans - maison+de - p.o.i.3sg.  
190 incl.+inacc. - cuisiner+perf. - sauce+de - arachide - comment  
191 alors - tu+inacc. - délayer+loc. - dans - marmite - avec - eau+déf. - seulement  
192 alors - et - tu+acc. - mélanger+tot. - avec - bâton - seulement  
193 alors - moudre finement+rappr. - sel+de - pr.cop.intr.3sg. - maintenant même  
194 mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - ainsi - seulement  
195 autrefois - dém. - sel - il+inacc. - exister - seulement - interr.  
196 natron - il+inacc. - aller - pr.cop.intr.3sg. - en avant  
197 nous+inacc. - connaître+perf. - sel - nég. - seulement - natron - il+inacc. - exister  
198 natron - et - vous+acc. - cuisiner+imperf.+déf. - avec lui  
199 et - incl.+acc. - cuisiner+imperf.+déf. - avec lui - pressant  
200 sauce+de - sésame - comment  
201 nous+inacc. - faire+perf. - comme - dém.+déf. - seulement  
202 sauce+déf. - même - unique - seulement - tu+inacc. - pétrir+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
203 et - tu+acc. - mélanger+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - même.  
204 prendre - à - sel+de - pr.cop.intr.2sg.  
205 faire+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - comme - dém. - seulement  
206 unique - quant à - sauce - seulement  
207 sauce+de - graine d'oseille - comment  
208 tu+inacc. - moudre+tot. - seulement donc - doubl.+délayer+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
209 prélever+loc. - eau+déf. - dans - marmite - prendre - à - résidu+déf. - verser+loc. - en-dehors  
210 alors - tu+inacc. - mélanger+imperf.+déf. - seulement - tu+inacc. - mélanger+imperf.+déf. - seulement  
211 arachides+de - pr.cop.intr.2sg. - il+inacc. - exister - incorporer+tot.+p.o.i.3sg. - dans - oeil  
212 cuisiner+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - avec - sauce  
213 faire+tot.+p.o.i.3sg. - sel+de - tout-à-l'heure - à - oeil  
214 incl.+inacc. - encore - faire+tot.+p.o.i.3sg. - arachides - en plus - encore - interr.  
215 Oui - tu+inacc. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - nég.  
216 rel. - fut. - épaissir+rappr.+p.o.i.2sg. - quoi  
217 comment - quant à - pr.subst.incl. - préparer+perf. - sauce+de - graisse - comment  
218 tu+inacc. - prendre morceau+rappr. - graisse+de - pr.cop.intr.2sg.  
219 et - tu+acc. - jeter+loc. - dans - marmite - sur - feu

220 et - tu+inacc. - faire+part.+p.o.i.3sg. - eau - dans - fond - un peu  
221 alors - et - tu+acc. - mélanger+imperf.+déf. - seulement  
222 tu+inacc. - mélanger+imperf.+déf. - seulement - tu+inacc. - mélanger+imperf.+déf. - seulement  
223 et - eau+de - dém. - et - elle+acc. - tarir - pr.cop.intr.3sg. - là-dedans - épuisé  
224 il+inacc. - faire+imperf. - grésillement - dém. - seulement  
225 alors - tu+inacc. - dire - voilà - il+acc. - mélanger+passif  
226 quant à - chose+de - pr.cop.intr.1sg. - maintenant - hein - quant à - pr.subst.2sg.  
227 aller chercher - à - sel liquide+de - p.o.i.2sg. - enrober+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête  
228 aller chercher - à - eau+de - p.o.i.2sg. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - en plus - ainsi  
229 assez - quant à - pr.subst.2sg. - mesurer+part. - pr.subst.incl. - sel liquide - seulement - nég. - même  
230 tu+acc. - fut. - faire+perf. - sel liquide - beaucoup - là-dessus - c'est mauvais  
231 finir NVI+de - pr.cop.intr.3sg. - act.+dém. - seulement - incl.+inacc. - mettre+imperf. - chose+de - autre  
232 à - oeil+déf. - nég. - interr.  
233 tu+inacc. - écraser gros+tot. - haricot concassé - avec - gombo en poudre  
234 et - tu+acc. - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête - seulement donc  
235 incl.+inacc. - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête - dans - marmite - interr.  
236 réf.3sg. - autre - même - il+acc. - mélanger+loc. - dans - marmite - même  
237 c'est bien - seulement - il+acc. - mélanger+loc. - là-dedans - même  
238 je+inacc. - verser+rapppr.+p.o.i.3sg. - à - tête - dans - bol  
239 quant à - pr.subst.3sg. - même - c'est bien - seulement  
240 sauce+de - feuille - comment  
241 tu+inacc. - cueillir+rapppr. - sauce+de - pr.cop.intr.2sg. - et - tu+acc. - enlever+tot. - os - là-dedans  
242 et - tu+acc. - imméd. - étaler+loc. - sur - oeil+de - soleil  
243 et - elle+acc. - sécher - pr.cop.intr.3sg. - très bien  
244 sub. - il+acc. - sécher+passif - fini  
245 et - incl.+acc. - enfoncer+loc. - sur - feu - et - incl.+acc. - cuisiner+imperf.+déf. - seulement donc  
246 et - incl.+acc. - attribuer+part.+p.o.i.3sg. - à - oeil - quoi-quoi  
247 et - il+acc. - avoir bon goût - quoi  
248 donc - incl.+inacc. - mettre+loc. - pr.subst.3sg.  
249 dans - marmite - ainsi - seulement - et - il+acc. - interr.  
250 tu+inacc. - mettre+loc. - dans - marmite - seulement.  
251 tu+inacc. - trouver+perf. - oseille - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - seulement  
252 et - il+acc. - avoir bon goût+rapppr. - quant à - oseille+de - dém. - seulement donc  
253 tu+inacc. - encore - vouloir - nom.+jeter+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - quoi  
254 incl. - haricot cassé - avec - graine d'oseille - comment  
255 haricots cassés+de - pr.cop.intr.2sg. - il+inacc. - exister - même - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil  
256 graine d'oseille+de - pr.cop.intr.2sg. - il+inacc. - exister - même  
257 mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - ainsi - seulement  
258 graine d'oseille - sub. - tu+inacc. - cuisiner+tot. - en - graine d'oseille - fermenté - dém. - maintenant  
259 incl.+inacc. - mettre+perf. - à - oeil+déf. - comment  
260 incl.+inacc. - mettre+perf. - à - oeil+déf. - dans - marmite - interr.  
261 act.+sub. - haricot cassé+de - tout-à-l'heure - seulement - tu+inacc. - dire  
262 et - il+acc. - cuisiner+rapppr. - pr.cop.intr.3sg. - avec+déf. - quant à - toi - maintenant même  
263 tu+inacc. - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - dans - marmite

264 alors - sub. - graine d'oseille - même  
265 tu+inacc.- imméd. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - à - oeil  
266 dans - bol - ainsi - même - c'est bien - seulement  
267 sauce+de - légumes desséchés - comment  
268 alors - cuisiner NVI - dans - même manière - tout - ainsi - seulement donc  
269 incl.+inacc. - faire+imperf. - chose - à - oeil - réf.3sg. - pr.subst.3sg. - nég. - interr.  
270 alors - je+inacc. - cuisiner+imperf.+déf. - avec - sel liquide - quant à - pr.subst.2sg. - même  
271 pr.subst.2sg. - je+inacc. - cuisiner+imperf.+déf. - avec - mélange de feuilles sp. - quant à - pr.subst.2sg. - même  
272 verser+rapp.+p.o.i.3sg. - eau+de - pr.cop.intr.2sg. - chauffer NVP - à - tête - seulement  
273 faire+tot.+p.o.i.3sg. - graine d'oseille+de - pr.cop.intr.2sg. - à - oeil - avec - haricots cassé+de - pr.cop.intr.3sg. - seulement  
274 fond+de - bol - comment  
275 dém. - vraiment - force - dans - pr.subst.3sg. - un peu - donc - combien - pourquoi  
276 parce que - cuisiner+de - pr.subst.3sg. - force - là-dedans - un peu - nég.  
277 act. - fond+de - bol+déf. - maintenant - interr.  
278 oui - comment - quant à - pr.subst.incl. - cuisiner+perf. - pr.subst.3sg. - comment  
279 alors - act.+sub. - je+inacc. - cuisiner+imperf.+déf. - quant à - fond+de - bol  
280 quant à - pr.subst.2sg. - même  
281 tu+inacc. - délayer+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - dans - marmite - maintenant même  
282 arroser+tot.+p.o.i.3sg. - sel liquide+de - pr.cop.intr.2sg. - à - oeil  
283 faire+imperf. - quoi - maintenant même - prendre - à - sauce+de - pr.cop.intr.2sg.  
284 faire+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - seulement - sub. - tu+inacc. - dire  
285 je+inacc. - mettre+part.+p.o.i.3sg. - quant à - pr.subst.2sg. - seulement donc.  
286 tu+inacc. - vouloir - nom.+verser+rapp. - pr.subst.3sg. - sur - tête+de - pr.cop.intr.3sg.  
287 et - tu+inacc. - manger+imperf.+déf. - interr.  
288 tu+inacc. - mettre+rapp.+p.o.i.3sg. - sauce+déf. - à - oeil - là-dedans - seulement donc  
289 act. - autre - et - tu+acc. - délayer+tot. - arachide+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi  
290 et - tu+acc. - chauffer+rapp. - eau+de - pr.cop.intr.2sg.  
291 avec - sauce+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi - même  
292 transvaser+rapp.+p.o.i.3sg. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - à - tête - même,  
293 mélanger+loc. - là-dedans - avec - sel+de - pr.cop.intr.2sg. - là-dedans - même - c'est bien - seulement  
294 incl.+inacc. - chanter+part.+p.o.i.3sg. - fond+de - bol - pourquoi  
295 incl.+inacc. - chanter+part.+p.o.i.3sg. - fond+de - bol - act. - pr.subst.3sg.  
296 pr.subst.3sg. - incl.+inacc. - cuisiner+imperf.+déf. - vite - nég.  
297 comme - sub. - act. - sauce d'arachide - et - incl.+acc. - fouetter+imperf.+déf. - nég.  
298 incl.+inacc. - cuisiner+perf. - dans - bol - ainsi - seulement  
299 comme - dire NVI - incl.+inacc. - chauffer+tot. - eau  
300 et - incl.+acc. - verser+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête - dans - marmite - interr.  
301 incl.+inacc. - chauffer+tot. - eau - et - incl.+acc. - verser+tot.+p.o.i.3sg.  
302 à - tête - dans - bol  
303 homme - sub. - il+acc. - délayer+loc. - dans - marmite - même  
304 il+inacc. - bouillir+tot. - un - dans - marmite - même.  
305 mettre+tot.+p.o.i.3sg. - haricots cassés+de - pr.cop.intr.3sg. - à - oeil  
306 mettre+tot.+p.o.i.3sg. - graines d'oseille+de - pr.cop.intr.3sg. - à - oeil  
307 transvaser+rapp. - avec - pr.subst.3sg. - c'est bien - seulement

308 bouillon+de - viande faisandée - maintenant - comment  
309 alors - sauce+de - viande faisandée - maintenant même - tu+inacc. - aller chercher - à - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
310 et - tu+inacc. - jeter+loc. - dans - marmite  
311 entourer+part.+p.o.i.3sg. - eau - dans - fond - ainsi - seulement  
312 alors - tu+inacc. - remuer+imperf.+déf. - seulement  
313 tu+inacc. - remuer+imperf.+déf. - seulement - tu+inacc. - remuer+imperf.+déf. - seulement  
314 et - tu+acc. - faire+imperf. - entourer+part.+p.o.i.3sg. - sel liquide - à - oeil  
315 faire+part.+p.o.i.3sg. - eau - à - corps - maintenant même.  
316 haricot cassé+de - pr.cop.intr.2sg.+de - tout-à-l'heure - il+inacc. - exister - avec - graine d'oseille+de - pr.cop.intr.2sg.  
317 et - tu+acc. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - ainsi - maintenant même - c'est bien - seulement  
318 tu+inacc. - trouver+perf. - dans - Grewia sp. - sub. - dans - gombo en poudre  
319 mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - et - il+acc. - épaissir+tot.+p.o.i.2sg. - seulement  
320 sel+de - pr.cop.intr.2sg. - il+inacc. - exister - tout-à-l'heure  
321 tout-à-l'heure - ? - à - oeil - ainsi - seulement donc  
322 sauce+de - haricots écrasés - comment - incl.+inacc. - cuisiner+perf. - pr.subst.3sg. - maintenant - comment  
323 tu+inacc. - préparer+rapp. - sauce+de - pr.cop.intr.2sg. - avec - oseille+de - pr.cop.intr.2sg. - même  
324 Et - tu+acc. - verser+tot.+p.o.i.3sg. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - à - oeil - seulement  
325 incl.+inacc. - verser+perf. - à - oeil+déf. - dans - bol - fini - interr.  
326 Oui - dans - bol - act.+pr.subst.3sg. - seulement  
327 incl.+inacc. - faire+imperf. - pr.subst.3sg. - dans - marmite - nég.  
328 ?  
329 incl.+inacc. - remuer vivement+imperf. - pr.subst.3sg. - nég. - vraiment - interr.  
330 incl.+inacc. - remuer vivement+imperf.+déf. - nég. - vraiment - interr.  
331 seulement - sauce de viande faisandée - act.+sub. - incl.+inacc. - remuer+imperf.+déf. - seulement  
332 sauce+de - mélange de sang de boeuf et d'arachides - maintenant - comment  
333 sub. - avec - sang de boeuf et arachides+de - sésame+de - dém. - maintenant - interr.  
334 tu+inacc. - préparer+rapp. - parents+de - sauce+de - pr.cop.intr.2sg.  
335 et - tu+inacc. - prendre une portion+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
336 et - tu+inacc. - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - seulement  
337 bouillonnant - act. - pr.subst.3sg. - seulement  
338 tu+inacc. - fut. - mélanger+part. - aussitôt - seulement  
339 il+inacc. - tuer+tot. - glouglou+de - pr.subst.3sg.  
340 act.+sub. - sauce sp.+de - sésame+de - dém.  
341 seulement - sauce de viande faisandée - act.+sub. - incl.+inacc. - remuer+imperf.+déf. - seulement - nég. - même  
342 sub. - sub. - act. - sésame - quant à - pr.subst.2sg.  
343 prendre une portion - quant à - pr.subst.2sg. - faire+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - marquer d'un trait ? - ainsi - seulement  
344 gluant - gluant - gluant - quant à - sésame+de - dém. - ainsi  
345 brillant - ainsi - même  
346 graisse - sur - tête+déf. - seulement donc - ainsi - même  
347 alors - tu+inact. - prendre avec louche - accrocher+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
348 faire+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - à - sauce+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi - simplement  
349 indéf. - sauce+de - feuille - même  
350 incl.+inacc. - faire+imperf.+déf. - à - oeil+déf. - seulement - interr.  
351 indéf. - sauce+de - feuille - même - incl.+inacc. - faire+imperf.+déf. - à - oeil+déf. - seulement

352 il+inacc. - abîmer+imperf. - sauce - nég. - quant à - "ndeluweng"+de - sésame - nég.  
353 sauce+de - sang d'animal - comment  
354 tu+inacc. - faire+rapp. - chose+de - pr.cop.intr.3sg. - act.+sub. - il+acc. - pourri+passif - dém - maintenant même  
355 tu+inacc. - mélanger+tot. - pr.subst.3sg. - comme - sub. - act. - viande faisandée+de - dém.  
356 et - tu+acc. - mettre+tot.+p.o.i.3sg. - incl. - parent+de - sauce - à - oeil  
357 en plus+de - pr.subst.3sg. - incl. - graine d'oseille - avec - incl. - haricot+de - tout-à-l'heure  
358 et - tu+acc. - écraser gros - à - oeil  
359 sauce+de - grewia sp. - comment  
360 tu+inacc. - faire+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg.  
361 avec - haricots cassés - avec - graine d'oseille+déf. - ainsi - même  
362 chauffer+tot. - incl. - eau+de - pr.cop.intr.2sg. - avec - sel liquide+de - pr.cop.intr.2sg.  
363 faire+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête - dans - bol - seulement  
364 sub. - nég. - sel+de - pr.cop.intr.2sg. - il+inacc. - exister - même  
365 émietter+tot.+p.o.i.3sg. - dans - oeil - ainsi - salé - ainsi - seulement donc  
366 sauce+de - gombo en poudre - même - comme - dém. - interr.  
367 quant à - sauce de gombo en poudre+de - dém. - c'est bien ça  
368 Grewia - quant à - incl. - dire - dém. - act. - même+déf. - seulement  
369 ah bon  
370 oui - unique - seulement  
371 Grewia - sub. - act. - rel. - lier+imperf. - sauce - act.+dém.  
372 gombo en poudre - act.+dém. - sub. - act. - cuisiner NVI - en - sauce  
373 act. - pr.subst.3sg. - ainsi  
374 comment - quant à - incl.+inacc. - préparer+perf. - viande faisandée  
375 sub. - quant à - pr.subst.incl. - dire - viande faisandée+de - dém. - donc  
376 tu+acc. - trouver+rapp. - couenne+de - pr.cop.intr.2sg. - tu+inacc. - trouver+inacc. - patte+de - pr.cop.intr.2sg.  
377 et - tu+acc. - cuire+tot. - couenne  
378 et - tu+acc. - jeter+loc. - chose - dans - marmite  
379 et - tu+acc. - verser+tot.+p.o.i.3sg. - eau - claire - à - oeil  
380 et - tu+acc. - transvaser+loc. - là-dedans - avec - eau - sub.  
381 tu+inacc. - cuire+perf. - avec elle - dém.  
382 alors - voilà - suffisant - quant à - passer la journée NVI - pr.cop.intr.3sg. - maintenant - vraiment  
383 quant à - pr.subst.2sg. - tu+inacc. - compter+tot. - tu+inacc. - manger+part. - semaine - une - seulement  
384 alors - tu+inacc. - prendre - à - arachides+de - pr.cop.intr.2sg.  
385 réduire en pâte+tot. - simplement - précipiter+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil  
386 tourner+loc. là-dedans - simplement  
387 prendre - mettre+loc. - à - ombre+de - maison - comme celui-ci  
388 il+inacc. - faisander - pr.cop.intr.3sg. - là-dedans - seulement  
389 incl.+inacc. - poser+loc. - à - ombre+de - maison - pourquoi  
390 incl.+inacc. - porter+tot. - à - maison - nég. interr.  
391 et - il+acc. - faisander - pr.cop.intr.3sg.  
392 faisander NVP - quelque temps - après - incl.+inacc. - porter+tot. - à - maison  
393 comme - seulement - il+inacc. - faisander - pr.cop.intr.3sg. - d'abord - interr.  
394 et - il+acc. - faisander+passif - vite.  
395 et - soleil - et - il+acc. - chauffer+part.+pr.cop.intr.3sg. - quant à - pr.subst.incl.

396 et - il+acc. - bouillir+rappr. - vite - bouillir NVI+de - pr.cop.intr.3sg. - là-dedans - seulement  
397 alors - hermétiquement - boucher+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - seulement  
398 puis - mettre+part.+p.o.i.3sg. - lieu - où - où - place - elle+inacc. - plaire - nég  
399 sub. - vous+inacc. - fut. - rester - avec - mari+de - pr.cop.intr.2sg.  
400 il+inacc. - être bien - nég.  
401 pourquoi  
402 il+inacc. - lâcher+loc. - chenilles - là-dedans.  
403 tu+inacc. - répandre+rappr. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - à terre  
404 sub. - nous+inacc. - fut. - rester+imperf. - avec - mari+de - pr.cop.intr.1sg.+de - dém. - c'est vrai  
405 quant à - pr.subst.2sg. - tu+inacc. - répandre+rappr. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - à terre - seulement  
406 alors - et - tu+acc. - mélanger+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. -  
407 mélanger - mélanger - mélanger+tot. - seulement - casser+part.+p.o.i.3sg. - haricots+de - pr.cop.intr.2sg. - à - oeil  
408 avec - gombo en poudre+de - pr.cop.intr.2sg. - seulement donc - "ngal-galda" - act.+dém. - maintenant  
409 haricots écrasés - comment - incl.+inacc. - cuisiner+perf. - pr.subst.3sg. - comment  
410 haricots écrasés - act. - tout-à-l'heure - sub. - je+inacc. - dire+tot.+p.o.i.2sg. -  
411 incl.+inacc. - cuire+imperf. - pr.subst.3sg. - nég.  
412 incl.+inacc. - verser+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - seulement - quant à - pr.subst.1sg+de - dém. - comment  
413 incl.+inacc. - faire+tr.impl. - quoi - act. - rel. - manger+imperf. - avec - haricots écrasés - quoi  
414 incl.+inacc. - écraser gros+tr.impl. - haricot - écraser NVI+de - haricot+de - dém. - il+inacc. - vanner+tot. - ?  
415 et - tu+acc. - vanner+rappr. - poussière+déf. - dehors  
416 et - tu+acc. - mettre+loc. - dans - marmite - seulement  
417 tu+inact. - entourer+part.+p.o.i.3sg. - eau - à - oeil - seulement  
418 alors - saisir - à - feuille+de - pr.cop.intr.2sg. - mettre+tot.+pr.cop.intr.3sg. - sur - bouche  
419 act. - feuille+de - ficus+de - pr.cop.intr.2sg. - simplement - vraiment  
420 couvrir+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - là-dessus - seulement  
421 et - il+acc. - pourrir - pr.cop.intr.3sg. - alors - nauséabond - seulement  
422 [saumâtre ?] - et - incl.+acc. - faire+imperf.+déf.  
423 à - oeil - à - sauce - ainsi - seulement  
424 mélange de sang de boeuf et d'arachides - comment - et - mélange...+de - sésame+de - dém.  
425 incl.+inacc. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - sésame+de - dém. - comment  
426 et - incl.+acc. - faire+imperf.+déf. - à - mélange...+de - dém. - comment  
427 tu+inacc. - chauffer+tot. - eau+de - feu - verser+tot.+p.o.i.3sg. - à - tête - à - sésame  
428 et - tu+acc. - enlever le gras+tot.  
429 tête+déf. - nom.+gras - dém. - ce n'est pas bon  
430 comme - poison+de - chose+de - autre - ainsi - et - tu+acc. - prélever+loc. - entièrement  
431 tu+inacc. - bouger+tot.+p.o.i.3sg. - eau - à - tête - trois  
432 alors - fini - éponger NVP - cette fois - n'est-ce-pas - quant à - pr.subst.2sg. - simplement  
433 il est temps de - transvaser+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - dans - pot à graisse  
434 alors - et - tu+acc. - accrocher+loc. - là-dedans - avec - bâton - seulement  
435 et - il+acc. - fermenter - pr.cop.intr.3sg. - là-dedans - seulement  
436 alors - homme - sub. - sel+de - natron+de - pr.cop.intr.3sg.  
437 il+inacc. - exister - dans - nom.+autrefois - certes  
438 sub. - il+inacc. - vouloir - fermenter NVI+de - dém. - seulement  
439 tu+inact. - enfoncer+tot.+p.o.i.3sg. - sel+de - natron+de - pr.cop.intr.2sg. - à - tête

440 act. - fond+de - sel+de - natron+de - nom.+brillant - nom.+autrefois - dém.  
441 alors - hermétiquement - boucher+loc. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - là-dedans - seulement.  
442 Puis - et - tu+acc. - arrêter - pr.cop.intr.2sg. - d'abord - seulement  
443 et - il+acc. - fermenter - pr.cop.intr.3sg. - là-dedans - seulement  
444 alors - et - tu+acc. - fut. - avaler+rapp. - un peu - même  
445 tête+déf. - dém. - certes - huile  
446 avec - tête+de - p.o.i.3sg. - ? - ainsi - seulement  
447 tu - dire - et - je+acc. - prélever - tête+déf. - dém - même  
448 et - je+acc. - encore - fut. - faire+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - à - sauce  
449 comme - image+de - pr.cop.intr.3sg. - sub. - huile+de - dém. - interr.  
450 quant à - pr.subst.2sg. - même  
451 sans d'animal - comment - incl.+inacc. - cuisiner+perf. - comment  
452 tu+inacc. - remuer+tot. - seulement  
453 sub. - et - tu+acc. - faire+imperf.+déf. - à - sang d'animal+de - dém.  
454 sub. - et - tu+acc. - faire+imperf.+déf. - à - sang d'animal+de - dém. - maintenant - interr.  
455 oui  
456 tu+inacc. - faire+rapp. - sang+de - boeuf - seulement donc  
457 "sang d'animal" - quant à - pr.subst.incl.+de - dém.  
458 incl.+inacc. - faire+tr.impl. - sang+de - boeuf - cette fois - nég. - interr.  
459 tu+inacc. - faire+loc. - à - marmite  
460 et - tu+acc. - frire+tot.  
461 et - tu+acc. - tourner+tot. - et - tu+acc. - tourner+tot. - seulement  
462 un peu après - seulement - assécher+rapp. - eau+de - dém. - hors de - seulement - piquer avec un couteau - seulement  
463 transvaser+loc. - chose+de - pr.cop.intr.3sg. - dans - pot de graisse  
464 faire+part.+p.o.i.3sg. - eau - à - oeil - seulement.  
465 alors - saisir - à - arachides+de - pr.cop.intr.2sg. - doubl.+réduire en pâte+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - seulement  
466 incorporer+tot.+p.o.i.3sg. - à - oeil - ainsi - seulement  
467 et - tu+acc. - fermer+tot.+p.o.i.3sg. - bouche - à - pot à graisse - seulement - ainsi