

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

- 1 *Tə Borogwá, aa cívid ndé á Jingliya,*
2 *ngwáza ngidá ízlámbádə ná Welivé*
3 *á ngərdangə ke aa ná t́y sukwiý índíy ké.*

4 MÁVÁR

- 5 Ndá táw aá vogú kátá.
6 Ayi bálədó yim dəf á sídef.
7 Á ka píy vogwa méne.
8 Nhúbétə yim sé mába, ayi cídek á gúfə mábə
9 pədá ápə méne ; tízlímnda aapa ; húbátəkaná áwúda tə géf.
10 Kə cídek á gúvté á ka lámánə zehed-zehed-zehedde kátá.
11 Áyí cukwasla ícukweslə kwadə-kwadə 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 cəďak á gídúwís ménə ká,
17 saďat saďat saďata méne.
18 Kabat kabat ká bewə 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 brassée, 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 mپی á súkwíy kátə mába,
21 ndokw-ndokwanə lák á vézay.
22 Á ka hálkádá áwúdá á nda sá ndíya mónokwa.
23 Mávər daw ánasa.

24 **MARAS**

25 Pác kátə kalá á ríngíy marəs
26 aa vogu sə mába,
27 kə pədə sukwiyy ngaya aa vogú méne.
28 Ayí đugum-đuguma sukwiyy ngayí kátá.
29 Ayí cidek á sukwiyy ngaya.
30 “Í wurə sukwiyy gə n̄wəwurə pácəna” aa kə ba.
31 Ká dađanə vandá á díy kátə ménə
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' aavəná.
36 Ayí cidek á gádə méné.
37 Ámán n đugumá' aapa aa sukwiyy ngayi sə má,
38 kəzluwur kəzluwur wura sukwiyy ngayí méne.
39 Gədə á wúrəm kátə mába.
40 Ayí kətak kətak ká ndíya mónokwa.

41 **Yaw. N̄wəwurə ánasə mé kede. Mán m̄pápəđīy ké ?**

42 Tásədə sukwiyy ngaya aa vogwa.
43 Ká gadə “Í pánə 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 délayes 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 sukwiý gá árə sa

46 a i pədíya kátə gunokwa” aa ka

47 Tásədə sukwiý ngaya aapə ba.

48 Ká pədíy sukwiý ngayá árə sə mónokwa

49 *MÈRÉWÙD MBÁZA*

50 Ká wura meréwuđ ngaya.

51 Cidek á bilím mán n cukwasla ncukweslő méne.

52 Kərd-kərda'a. Paná á dáy. Cədak á mbəzə kucukudá ápa.

53 Wúr-wura' aavóná.

54 *Á gáw ké ? cílwúre de ?*

55 Á gíy aa ncílwúre' azəbay.

56 Awáy cílwúr-wúrre' aa meréwuđ amácá,

57 ndá kelədə ndá mbəza ápa aá bilím kátə ba,

58 azən ká gadə “nárə dəf dé”

59 aa kó kázl-kázl-kázl-kázzla kátá.

60 A n gə ná ápá

61 árə mán a dəfa kátə ba.

62 Á ka bewe kabat-kabat-kabatta ba,

63 biy bəng á tíy cílwúre' azəbáy,

64 ndá kelədə mbəza ápə kátá á fáda'a.

65 *A n gə na aa ndof-dofofa'a ?*

66 heng. A n gə na aa ndof-dofofa'

67 á ka céke' nceke.

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 Kə báləkaná á ndu mótókun ngayí méne
 73 a n síya kuβec-kuβecce kátá.
 74 Mán “Í wurə sukwi y ga a i síya gine”
 75 aa ka. Wura'a. Kalədanə bilim á díy kátə ba.
 76 Wur-wura sukwi y ngayí cukwasləká kátá.
 77 Səhatəká sukwi y ngayí méne. Pəpəkwe sukwi y ngaya.
 78 Tá ká síya méne. Á meréwud bilim á nənga'a.

79 HWABÌY-HWABA

80 Aya amáca' amán ka hasla vanda ngayí ba,
 81 mán gwógŭm ba, tánə sám.
 82 Ayi cáka mávər ngayí kátá, ndokudə yim a sidéf.
 83 Wác-wácədə mávər ápa. Cəɖak á sukwi y sə mámacə méne.
 84 Handaf-handaf-handaf-handafa'a.
 85 Səhataná á gíd' aapə kátá. Tízlímɗa aapə méne.
 86 Ayí ngwasla-ngwasla-ngwasla-ngwasla-ngwasla má :
 87 mbár á dé ává mónokwa.
 88 Ayí ká gadə “ásə n ta'
 89 á sukwi y gə mé kedə” aa ké
 90 səhatəká sukwi y ngayá á kwokwáy mónokwa.
 91 Á ka sá ndíya kətak-kətak-kətakka kátá.

92 Ká vaná á báki y 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 frémissse.
 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 unealebasse 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 nó bá

96 á ndíya gine.

97 N̄WÚRÉGÁY

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

99 Mán hucəd ngayá, mán bamó bamó ba,

100 mán tə nghala mán slawur á zé,

101 ganə slawur á díy wúhhe kátá.

102 Takana. Ndóépóédókukanó sukwiý na.

103 Tá á sá ndíy sukwiý na

104 aá gid nó mónokwá, ndá za hayidé va

105 aa mávər n̄wúré á gíy dé ?

106 Ndá tíya' avátíy dé ?

107 Á n̄wúrégíya dé ? kebet kátó gine.

108 Lák r̄mbála' ámán ndá tíya' aapa.

109 Lák r̄mbála mónokwá, lákə me ?

110 Ka ngwácó kílíf mán á zé.

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

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

113 Aa mávər n̄wúrégíy 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 kərɔ́ɔ́ sa.
119 Vanda ngayí bæ ka súla' amáca'a.
120 Á diy mán ka hasla' á ka dá gíya'
121 aavónə sə ménə cák-cáka'a.
122 Dadəɔ́ɔ́ á yim celó ménó
123 cidɛk á bóɫáslə ngayi mámacə ménó
124 dadəká gúfə paná á dáy.
125 Ayí bəsám-bəsáma' aavóná,
126 wácəɔ́ɔ́ á pə wúrdádádád kátə ménó cú vanda
127 wácaná á dáy.

128 Ká wácəɔ́ɔ́ á má ?

129 Á sidif á gíd á yim vogu sa'a.
130 Á gíd á meréwúɔ́ mán ká wurdá á pə sa'a.
131 Ayí wusdá á pə kátá.
132 Cidɛk á vanda ngayí wácaná á díy
133 ńwéwécə ńwéwécə ńwéwécə kátə méne.
134 Kileng á ka wure' aavónə méne.
135 Bóɫásl ánasə má.

136 Gíd ngidé áaba ? Diy má tá pápáyá

137 Mé ! Ká gadá á diy mán
138 ndá húlú téndelik pándár.
139 Diy mán ngidé á bəsáma gúfá, áá vandá,
140 a n ga kap-kappa máɔ́kwá.
141 Ayá á nda húlú téndelik pándár,
142 á nda pəɔ́ɔ́ á sidɛf.

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 délaies 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 amácə bæ mán váhə gúdəv á zé

145 (á və váhə gúdəv mán aa gíɗ ngwiy gáy),

146 mbərza wutə má ká.

147 Aa ngidé á nda páɗəɗá ápa

148 á nda páɗəɗá ápa á nda páɗəɗá ápa.

149 Váhə mpezlézłə ké ?

150 N̄ gáw mpezlezle, n gáw gúdəv ba,

151 ngá gíya ághala' aa váhə gúdəv satá

152 á ka mbombukudá ápa.

153 Ayá á ka páɗa sukwiɣ ngayí méne.

154 Á nda dá pəda

155 aa téndelik pandər sə kátə tə sɪɗɛf.

156 Á ka lébésləɗá ápa méne.

157 Cɪɗɛk á yɪm ndœkwəná á vəzay.

158 Ká búsoṃó sa aá vandá keɗe.

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

ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl-ngúsl kátə bæ

160 dé súkwíy aa ká tíya ba.

161 Ayá ákíziyé á ka hálkádá áwudá

162 á ka ndíya ká, cáɓ-cáɓ-cáɓba kátá

163 Á jiná ɗé ?

164 Á jen. Mán vandá déná á díy

165 á jiná ginə kaɓiy 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'emballes 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 jinó tə diy njinó ba

167 ámán ká páḍa sa.

168 Ámán ká páḍa' á ka pəda

169 aa tēndelik pāndər sa.

170 Á diy və nónɡa sá,

171 ká ɡəsdá á ríy bə lósóma'

172 áró mán a mbárə vanda sa.

173 Ámán mbárə ná á takana

174 aa dəba aa dəbó kátá.

175 Ke aa ndá táw mokwayím ké ?

176 Ká zláha bóku ngayí ba, cuwah-cuwahədá á sidíf mónokwá,

177 ndokwanó yim á vózíy kátó méne.

178 Ngá súnó ndá bamá

179 á nga gíya' á díya de ?

180 Nónɡa' ámán ngá taká ménó ngúsl-ngúsl-ngússla méne.

181 Dízká gíde kátó mába, “nga ndókwanó kátó méne”

182 Ndú mán á mbáha aa lák tə díy ba,

183 ngəsáná á dáy.

184 Ndú mán á mbáhə ɓay :

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

186 duc-ducé sukwiw ná á mokwayima mónokwa.

187 Á mokwayim ánaša.

188 Á mokwayim bókw ánaša 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 daďəďá á sidif aá yima gine.

192 Ayá á ka kəďaha' aa gádə gine.

193 Ayí kərdəká bamə ngayí mába,

194 paná á díy kátə gine.

195 Ághala sá bamá á zí ginə dé ?

196 Slawur á də ná áamá.

197 ngá súnə wúsár báy, sáy slawur á zé.

198 Slawur á kine tíya' aavənə

199 Á nda tíya' aavənə mbəhhha'a.

200 Mókwátəb gwógum ké ?

201 Ngá gáw áré sa gine.

202 Mókwátəba bə nsətáď gine. Ká hasla sukwiý ngayá

203 á ka kəďaha sukwiý ngayí ba.

204 Cəďak á bamə ngaya.

205 Ganá á díy áré sá gine.

206 Nsətáď aa mókwátəb gine.

207 Mókwátəb mətúwúz ké ?

208 Ká səda mónokwa. Daď-daďa sukwiý ngaya.

209 Dízdə yima' á siďef. Cidek á ziya səhatəďá áwúsá.

210 Ayi ká kidehe méne. Ká kidehe méne.

211 Vanda ngayá á zé, daďaná 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 Hẹ. Ká ganá á diy biy

216 í dá fádəkakə mé ?

217 Ke aa ndá táw lákə mbəzə ke ?

218 Ká cəkəká mbəzə ngayá

219 á ka kalədá á sidíf aa vogwá

220 á ka gánə yim á vəziy 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 wúrláslásláslásla sə méne.

225 Ayi ká gadə : “Ásə n kədahá'

226 aa sukwi y gə mé keđe” aa kə

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 Nđélə ná ánasə ménə ndá pty sukwi y ngidə

232 á díya' ásabə de ?

233 Ká bərca gəliyda ngaya aá mitid ngayá

234 á ka paná á gíd mónokwa.

235 Nđá paná á gíd tə sidíf də ?

236 A ngidə bə n jakabədá á sidíf ba

237 ámbə gine. N jakabədá ápə ba,

238 “í səhatəkáná á gíd tə gandaf”

239 aa ná 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 pářəká lákə ngaya. Á ka pára tásl təpa.

242 Á ka sá wúzda aa diy pác

243 a m búta ná mbéla-mbéla.

244 Mán m búta kiléng,

245 á nda ngəda aa vogwá á nda tíya mónokwa.

246 Á nda cákána á díy mééme

247 a n jin me ?

248 dokw ndá pədá nánga'

249 á sidíf kátə gine a n jin dé ?

250 Ká pədá á sidíf méne.

251 Ká ngwácə misiyí paná á díy méne.

252 A n jinkáda aa misiyi sə mónokw,

253 ká za wáyí níkalədaná 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 kátə méne.

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

259 Ndá páw á díya ke ?

260 Ndá páw á díya tə sidíf dé ?

261 Ámán gəliyda mágasə méne, ká gáda :

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

263 ká paná á díy tə sedef.

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 ganó sukwiý ngayá á díy

266 tə gandəf kátə ba ámbə gine.

267 Láka hwosokú ké ?

268 Ayí ntíy tə nsətád télé kátə mónokwa.

269 Ndá gíy súkwíy á díy a nánga' ázəbə də ?

270 “ayí í tíya' aa húcád” aa ké ba.

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

272 badəkánə yim ngayí ndúfa' á gíd méne.

273 Ganó mətúwuz ngayá á díy aa gəliyda ngayí méne.

274 Vəziy gandəf ké ?

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

276 *ágídémán ntíy nánga sá wúdíy təpə kətə 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) húcəd ngayá á dáy.

283 Gíy mé mába, cidək á ləkə ngayí

284 ganá á díy ménə mán ká gadə

285 “Í pánə lək á dáy” aa ké mónokwa.

286 Ká wáyí ncíhká nánga' aa gíd ná

287 á ka ndíya də ?

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 ?

288 Ká pakánó láka' á díy təpə mónokwa.

289 Á ngidé, á ka dada vanda ngayí kátá

290 á ka dúfka yim ngaya

291 aa ləkə ngayí kátə ba,

292 səhatəkanó sukwiw ngayá á gíd ba,

293 jakaḃəḃá ápa aá bamə ngayí təpə ba ámbə gine.

294 Ndá slánó vóziy gandəf ahəme ?

295 Ndá slánó vóziy gandəf á nənga'a.

296 Nənga ndá tíya yaw áaba.

297 Áré mán á mókwátəḃ á nda kidehe' ázəba.

298 Ndá táw tə gandəf kátə giné

299 áré ígedə 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 dadəḃá á sídíf ba,

304 á húbáta sətád tə sídíf ba.

305 Pané gəliyda ná á dáy.

306 Pané mətúwuz ná á dáy.

307 Səhatəkaḃa aavə ná ámbə gine.

308 Ləkə ígazlə-gazlə mé ké ?

309 Ayí ləkə ígazlə-gazlə mába, ká dáná á sukwiw ngayá

310 á ka kaləḃá á sídef.

311 Dəkwánó (ndəkwénó) yim á vóziy kətə méne.

312 Ayí ká kidehe méne.

Tu ajoutes la sauce dedans seulement.

Autrement, tu délaies 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 délaie 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.

313 Ká kidehe méne. Ká kidehe méne.

314 Á ka gíy ɗokwánó (ndokwánó) húcáɗ á dáy.

315 Gánó yim á vó mába.

316 Gəliyda ngayi mámacá á ze aá mətúwuz ngayá

317 á ka ganá á díy kátó mába ámbó méne.

318 Ká ngwácó tə sœkwér, mán tə mited.

319 Paná á díy a n nguɓakó mónokwa.

320 Bamə ngayá á zé

321 ámacó zeremá á díy kátó mónokwa.

322 Lákə cəcáw ké ? Ndá táw nónga mé ké ?

323 Ká taká ləkə ngaya aá misiyi ngayí ba.

324 Á ka ɓálanó sukwiɣ ngayá á díy gine.

325 Ndá ɓóla á díya tə gandəf kileng dé ?

326 Hẹ. Tə gandəf ánónɡa gine.

327 Ndá gíy nónga' á sidif ázəɓa.

328 ʔóhw ɓóhw mbóhwa kátó gine.

329 Ndá kidehé nónga' áaɓíy sám dé ?

330 Ndá kidehe' áaɓíy sám. Á cəcáwu díya sa.

331 Sáy ńgəzlə-gəzlá ámán ndá kidehe gine.

332 Lákó ńndelúwéng mé ké ?

333 Mán aa ńndelúwéngə gwógum só mé dé ?

334 Ká taká gwáliɣ ləkə ngayá

335 á ka kabatəká sukwiɣ ngayá

336 á ka ganá á díy gine.

Tu remues. Tu remues.

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.

337 Yíh-yíh-yíhha' á nónga giné,
338 ká dá kəḏahá langa giné,
339 á kəḏa' nýíh-yíhhə nónga.
340 Ámán ríndelúwéngə gwógum sa.
341 Sáy íngazlə-gazlá ámán ndá kidehe ginə biy bə.
342 Mán mán á gwógum aa ké
343 kabat aa ká gaká sukwiý ngayí nehə kátó gine :
344 cáḅ cáḅ cáḅ aa gwógum só kátá,
345 ngərzluw-ngərzluwwa kátó bə
346 mbár aa gíde gúnokw kátó ba.
347 Ayí ké ḏew kitewuká sukwiý ngaya.
348 Ganá á díy á ləkə ngayí kátó méne.

349 Kwá ləkə váh bə

350 ndá gíya' á díya ginə dé ?

351 Kwá ləkə váh bə ndá gíya' á díya gine.
352 Á gidesə lək áaḁay, aa ríndelúwéngə gwógum ázəḁa.

353 Ləkə ríndal-pambáz ké ?

354 Ká gaká sukwiý ngayá ámán n huslá só mába.
355 Ká kəḏaha nónga' árə mán á íngazl-gazlə sa.
356 Á ka panə ndá gwáliy lək á dáy.
357 Ávə nə ndá mətúwúz aa ndá díya mágasá
358 á ka bərcaná á dáy.

359 Ləkə səkúr ké ?

360 Ká gá sukwiý ngaya

Quand il est en bouillonnant,
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

361 aá gəliydá' aá mətúwúza kátə ba,
362 dúfa ndá yim ngaya aa húcəǝf ngaya.
363 Ganá á gíd tə gandəf gine.
364 Mán biy bamə ngayá á zí ba,
365 kərdəná á díy kátá. Wététə kátə mónokwa.

366 Lákə mitíd ba árə sə dé ?

367 Aa mitid sa katak.
368 “soekwer” aa ndá gadə sə á nsótádďa gine.

369 Ayikwa.

370 Hẹ. Nsótád gine :
371 soekúr mán á n ngubə lək ánana.
372 Mitid ánanə mán á ntíy aa lək
373 á nónɡa kátá.

374 Ke aa ndá táw ngazlə-gazlə ké ?

375 Mán aa ndá gadə ngazlə-gazlə sə dokw,
376 ka ngácəká hútid ngaya ; ká ngwácə dokur ngaya.
377 Á ka ta hútéd.
378 Á ka kalədə sukwi y á sedef.
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 nó mé kede”
383 aa ká. (ká ngəra'a : ká ndá lúmə sətád gine).
384 Ayí ké cidək á vanda ngayí
385 hasl hasl hasla ménə dévədaná á dáy.

avec les haricots cassés et la graine d'oseille,
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.

386 Wur wur wurdá ápé méne.

387 Cédak tədə á zládíy gíy nǎnta.

388 Á huslǎ ná ápé méne.

389 Ndá vǎdá á zládíy gíy ahǎme ?

390 Ndá da' á gíy áabǎ de ?

391 A n huslǎ na.

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

393 Árá sáy á huslǎ ná díy dé ?

394 “A n husló yaw.

395 Á pác a n jáná” aa ndáy.

396 A n húbátáká yaw. Nhúbétǎ nó tǎpé méne,

397 ayí ndirwuǎ nde sukwiý ngayí méne.

398 Dí tánǎ sǎm ahuwa ahuwa. Sák á mbáhá áabáy.

399 Mán kǐné dá nja aa bákiy ngayá

400 á mbáhǎ bay.

401 Ahǎme ?

402 Á pǎrdǎ mutúrdíy ápá.

403 Ká ngǎská sukwiý ngayá áhad.

404 Mán “ngá dá njíy aa bákiy gǎ sǎ keǎe”

405 aa ká, ká ngǎská sukwiý ngayá áhǎǎ méne.

406 Ayá á ka kǎǎaha sukwiý ngayí

407 kǎǎah kǎǎah kǎǎahha méne. Bǎrcánǎ gǎliýda ngayá á díy

408 áá mitíǎ ngayá mónokwa. Ngǎzlǎ-gǎzlǎ ánasǎ má.

409 Cǎcǎw ké ? Ndá táw nánga ke ?

410 Cǎcǎw á mámacǎ mán í gǎǎakǎ :

Tu tournes, tournes, tournes l'ensemble.

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

411 “ndá tíy nǎnga' ázəbay,

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

413 Ndá gə mé á n ndíy aa cǎcǎw mé ?

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

415 Á ka pávəká legedire' áwúda

416 á ka pədá á sídíf gine.

417 Ká dǎkwánə (ndokwánə) yim á díy méne.

418 Áyí cidék á váhə ngayí pana aa má,

419 á váhə mpezlézlə ngayí ménə ká,

420 tízlímdə sukwiyy ngaya aapə méne

421 a n huslə na. Ayí bǎc-bǎc-bǎcsa méne.

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

423 á díy á lák kátə gine.

424 Ndelúwéng ké ? Á ndelúwéngə gwógum sa ?

425 Ndá ganə gwógum sá ké

426 á nda gíya' á ndelúwéngə sá ké ?

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

428 Á ka júrbə'a.

429 Gíde íngalúw-ngalúwwa sá ámbəbay.

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

431 Ká mədanə yim á gíd makár.

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

433 də bujokudə sukwiyy ngayá á húrdádá.

434 Áyá á ka gúrsledá ápa aa gádə méne

435 a n huslə ná ápə méne.

qu'on ne les cuit pas,

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.

436 Ayí ndú mán bamə slawur ná
437 á zí tə nǵhala mába,
438 mán á wáyí nǵhuslə sé ménə
439 kə sudukwanə bamə slawur ngayá á géd,
440 á véziy bamə slawur nkázl-kázzla' nǵhala sa.
441 Ayí ndirwuď ndidə 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 sé mábə mbár aá gid nə
446 ngər-ngərcáca kátə méne.
447 Ká gaďa : “a i dúzə gíde sé ba,
448 a i za dá ganá á díy á lák
449 árə nívə nə mán mbárə sé dé”
450 aa kə ba.

451 *Nndal-pambəz ké ? Ndá táw ké ?*

452 Ká kəďaha gine...

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

454 Mán á ka gíya' á nndal-pambəz sé mé dé ?

455 *Hə*

456 Ká gaká pambəz zlí mónokw,
457 nndal-pambəz aa ndiy sé
458 ndá gə pambəz zlí má kabə de.
459 Ká gəďa á sɪdeɸ.
460 Á ka súla'a.

Alors celui qui avait du natron
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.

461 Á ka wusa' á ka wusa méne.

Et tu tournes et tu tournes seulement.

462 Bezló ménó 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 gánó 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 Daḏaná á díy kátó méne.

Tu les incorpores

467 Á ka pízlənə 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+imper. - 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 - calebasse - 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 abutifolia - comment
 150 il+acc. - faire+perf. - abutifolia - il+acc. - faire+perf. - sycomorus - même
 151 nous+inacc. - faire+imperf.+déf. - autrefois - avec - feuille+de - abutifolia+de - dém.
 152 et - tu+acc. - emballer+loc. - dedans.
 153 puis - et - tu+acc. - enrouler+tot. - chose+de - pr.cop.intr.2sg. - seuelement
 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+rapp. - seulement - à feu doux - seulement
 181 prélever+rapp. - 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+rapp. - 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+rapp.+p.o.i.2sg. - quoi
 217 comment - quant à - pr.subst.incl. - préparer+perf. - sauce+de - graisse - comment
 218 tu+inacc. - prendre morceau+rapp. - 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+rapppr.+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+rapppr. - pr.subst.3sg. - sur - tête+de - pr.cop.intr.3sg.
 287 et - tu+inacc. - manger+imperf.+déf. - interr.
 288 tu+inacc. - mettre+rapppr.+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+rapppr. - eau+de - pr.cop.intr.2sg.
 291 avec - sauce+de - pr.cop.intr.2sg. - ainsi - même
 292 transvaser+rapppr.+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+rapppr. - 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+rapp. - 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+rapp. - 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+rapp. - 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+rapp. - 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