

Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun)¹

Henry Tourneux

Linguiste

Le lait est, avec le « mil », la base de l'alimentation traditionnelle des Peuls, et le nombre des préparations culinaires répertoriées pour le Foûta sénégal-mauritanien, par exemple, est assez restreint (Sall, 2003). On s'attendrait donc à trouver la même chose chez les Peuls du Diamaré. Effectivement, si l'on s'en tient aux fondamentaux, le choix n'est guère plus vaste au Diamaré. Pourtant, le simple examen de dictionnaires fait apparaître de nombreux mots inattendus, que j'ai classés dans la catégorie des douceurs et des encas. On y constate que les Peuls du Diamaré, au cours de leur longue migration (Seignobos, Iyébi-Mandjek, 2000), et principalement en pays hausa et kanuri, ont appris à se nourrir autrement, multipliant les nouvelles recettes. Grâce à une étude étymologique, on peut savoir, dans bien des cas, dans quelle région ils les ont acquises. Dans le présent article, je partirai systématiquement du dictionnaire qui fait référence pour le dialecte peul du Diamaré (Noye, 1989). Chaque entrée relative au sujet sera suivie d'un commentaire établi à l'aide des autres sources disponibles et de mes propres enquêtes. Les informations de D. Noye seront ainsi validées, contestées ou complétées. D'autre part, j'ajouterai, marquées par une astérisque (*), quelques entrées non répertoriées par D. Noye, ou citées avec un sens trop divergent par rapport à mes propres données.

¹ Dans l'étude étymologique qui suit, nous citerons le hausa d'après sa graphie standard (sans tons ni longueurs) ; pour l'arabe, au lieu de faire référence directement à la langue littéraire (Baldi, 1982), nous renverrons de préférence à l'arabe tchadien tel que le définit et le décrit Patrice Jullien de Pommerol (1999).

Dans le commentaire, je ferai appel à d'autres dialectes peuls, parfois géographiquement très éloignés de celui du Diamaré. La référence au pulaar, notamment, permettra de vérifier que le nom de telle préparation appartient bien au fonds peul et n'a pas été emprunté au cours du parcours migratoire ; cependant, il n'est pas dans mon intention d'étudier le devenir du lexique pulaar entre le Foûta Tôro et le Diamaré.

■ Le nom des repas

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

■ Le classement des préparations culinaires

Les préparations purement lactées

kinndirmu : « lait caillé ; syn. **nyallunde** (voir ci-dessous) »
(Noye, 1989, p. 205b²).

² La lettre qui suit immédiatement un numéro de page indique la colonne d'un dictionnaire ; (a), colonne de gauche ; (b), colonne de droite.

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

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

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

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

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

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

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

Le mot est dérivé du radical verbal [fennd-], attesté dans le pulaar du Sénégal (Seydou, 1998, p. 174) « laisser cailler (du lait) ». On notera qu'au Diamaré, seul le dérivé est attesté ; le verbe est inusité. Les traductions données par D. Noye sont erronées. Il ne s'agit ici ni de lait caillé, ni de petit lait, mais de ce que l'on appelle « lait ribot » ou « lait baratté » en français. Voici comment E. Lopez décrit la fabrication de ce lait fermenté : « Pour fabriquer du lait fermenté, on fait bouillir du lait frais, que l'on laisse refroidir. On l'ensemence alors avec du lait déjà fermenté, et on le laisse fermenter d'une nuit à trois jours. Passé ce délai, on transforme en beurre, par barattage, la crème qui surnage ; puis, on homogénéise le lait avec une mouvette » (Résumé de E. Lopez, 1996, dans Tourneux et Yaya 1998, p. 376).

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

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

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

Origine inconnue.

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

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

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

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

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

Le mot se retrouve sur toute l'aire peule et désigne ce que l'on appelle en français du Cameroun, la « boule », et en Afrique de l'Ouest, le « tô ». Certains auteurs le traduisent encore par « bouillie épaisse » (Sall, 2003). C'est la préparation céréalière de base, dont le nom en est arrivé à désigner le repas. Dans le Diamaré, de nos jours, on la réalise également avec de la farine de maïs ; cependant, la « boule » la plus commune au Diamaré est faite avec de la farine de sorgho.

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

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

Les préparations alliant céréales et arachide

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

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

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

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

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

Le mot est dérivé du radical verbal [woor-] « ne pas être assez cuit » ; d'après C. Seydou (1998, p. 805), le radical, avec ce sens, est spécifique des parlers peuls du Nigeria et du Diamaré. On trouve le mot chez De St. Croix avec la définition suivante : « unboiled gruel, fine millet meal and cold water are stirred together ; to the mixture is added steaming hot water (mboordam) stirred in, when cold. The food is similar to **mbosiri** / **kunuuri** ». D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 304), cette préparation ne contient pas de lait ; elle s'appellerait équivalement **mbusiri celemndi** (litt. « bouillie très claire »). Elle est décrite comme « bouillie légère de farine de sorgho et de pâte d'arachide, éventuellement additionnée de bulbes de *Limnophyton* [anjakoore] pilés ». D'après M.J. Eguchi (1975, p. 162), cette préparation contiendrait du lait aigre. Elle serait une variété de **mbusiri** [mbusiri mbordam] caractérisée par la

présence de farine de sorgho combinée à des grains de riz et de petit mil, de la pâte d'arachides rôties et de *Limnophyton*.

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

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

* **peerdeeri** : « bouillie ».

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

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

Les préparations alliant lait et céréales ou consommées avec du lait

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

jollere : cf. *supra*.

laawri : cf. *supra*.

Les sauces

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

Le mot est commun à toute l'aire peule. On trouve la même extension métonymique de sens en pulaar (Gaden 1914, p. 86). Voici l'article consacré à ce vocable par Tourneux et Yaya (1998, p. 172) : « préparation culinaire en sauce, contenant des brèdes, et, éventuellement, de la viande, du poisson, des niébés ... Il existe trois grandes catégories de sauces (mais voir **njaka-njaka**) :

(1) celles qui sont préparées avec des légumes mucilagineux (**haako fotowko**), tels que **basko** (*Abelmoschus esculentus*), **gubudo** (*Ceratotheca sesamoides*), **laalo** (*Corchorus* spp. et *Melochia corchorifolia*) ;

(2) celles qui sont préparées avec des feuilles requérant l'addition de pâte d'arachide (**haako hilfo**), telles que les feuilles de manioc **haako mbay** (*Manihot esculenta*), les feuilles de niébé **haako nyebbe** (*Vigna unguiculata*), les feuilles de *Balanites aegyptiaca* **dubaaho**, *Hibiscus sabbdariffa* **follere**, *Moringa oleifera* **giligannjaaho**, *Momordica charantia* **haabiiru**, *Amaranthus* spp. **haakondiyam**, *Vernonia* spp. **kaadki-maayo**, *Cucurbita maxima* **mborho**, *Cassia obtusifolia* **tasbaaho**, *Hibiscus cannabinus* **wabayre**, *Cleome gynandra* **worbaaho**, *Solanum nigrum* **wuykitiniho** ;

(3) celles qui sont préparées à partir de feuilles séchées (**haako yoorko**), comme **fokko** (feuilles de baobab),

memeyelho (feuilles de *Corchorus fascicularis*), **selekiya** (feuilles d'*Hibiscus articulatus*), **wanko** (feuilles de *Celtis integrifolia*).

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

Les femmes délaissent les sauces gluantes et recherchent l'acidité, (comme celle que procurent *Hibiscus sabdariffa* ou *Hibiscus cannabinus*), ou l'amertume (feuilles de *Balanites aegyptiaca*, *Momordica charantia*, *Vernonia* ...). Les hommes délaissent les sauces à base de **follere**, censées diminuer la virilité, et consomment les sauces gluantes, en relation symbolique évidente avec la puissance sexuelle.

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

Le mot vient du hausa³. Il est construit par redoublement de [yakuwa] « oseille de Guinée » (Bargery, 1934, p. 1101b). Son appartenance à la classe [nga] explique le passage de l'initiale à la prénasalisée [nj-].

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

Viandes et poissons

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

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

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

Origine inconnue.

³ Je dois cette étymologie à R. Blench.

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

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

Les douceurs et les en-cas

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

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

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

aleewa : « pâtisserie légère, en forme de gros bâtonnet, faite de farine et de sucre, parfois pimentée » (Noye, 1989, p. 6a). On retrouve le même mot en hausa [alewa] « a sweet-meat made of (a) boiled honey, (b) boiled sugar, (c) the juice of the fruit of the dinya » (Bargery, 1934, p. 19b). Le kanuri [aléwa] (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 4a) désigne « sweet made locally from sugar and lime ». Si ces deux derniers auteurs ne renvoient pas à l'arabe, les deux précédents le font. Le mot vient, en effet, du collectif arabe [haláwa] « bonbon, sucrerie, friandise » (Jullien de Pommerol, 1999, p. 543b), de l'adjectif [halu], « bon, délicieux, agréable, doux » (*ibid.*, p. 546a).

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

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

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

Origine inconnue.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Du kanuri [manda(w)á] « salé (arachides) » (*cf.* Cyffer et Hutchison, 1990, p. 118b) ; cet adjectif dérive lui-même du kanuri [mándá] « sel ». L'arabe tchadien a emprunté à la même source : [fúl] mandawa] « (arachides) grillées » (Jullien de Pommerol, 1999, p. 820b). On remarquera que l'on est passé de « arachides salées » en kanuri, à « arachides grillées et salées » en fulfulde, et à « arachides grillées » en arabe.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le mot est attesté au Nigeria sous la forme [*tambariire*] dans le sens de « grain of *Eleusine coropora* milled and St. o
gn a

(1) « beignet rond de riz. Prendre du riz. En réduire la moitié en farine, et cuire l'autre moitié à l'eau. Mélanger. Refroidir. Ajouter de la levure et laisser fermenter une nuit. Mettre en boules. Frirer. (D'après Lopez, 1996, p. 172-174.) »

(2) « beignet de farine de froment aux œufs. Mélanger de la farine de froment avec de l'eau, du sucre, de la levure, des œufs, du piment. Laisser fermenter 1 h. Mettre en boules. Frirer. (*ibid.*) »

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

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

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

■ Les ingrédients principaux

Céréales

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

– L'emprunt le plus important à signaler est celui du « sorgho repiqué » [**muskuwaari**], dont la technique et le vocable viennent de chez les Kanuri. En conséquence, il n'est pas étonnant de voir que

plusieurs variétés de sorgho repiqué ont des noms d'origine kanuri [ajagamaari, sulkeeri, (cf. Mohammadou, 1997 et Tourneux et Yaya 1998) ; d'autres portent un nom d'origine arabe [safraari] ou tupuri [mbabuuri]...

– Le riz [maaroori] a le même nom au Diamaré et au Sénégal oriental [maaro] (Gaden, 1914, p. 125), mais c'est un emprunt probable au soninké ou à une autre langue d'Afrique de l'Ouest.

– Le maïs [masarru] tire son appellation du nom arabe de l'Égypte, alors qu'en pulaar, il vient du nom de La Mecque [makka].

Légumes

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

Tubercules et bulbes

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

– **bulumwu** : igname (*Dioscorea* spp., Dioscoreaceae) ; emprunt au tchadique ;

– **dankali** : patate douce (*Ipomoea batatas* L., Convolvulaceae) ; emprunt au hausa [dankali] (Bargery, 1934, p. 221b) ; selon cet auteur, le nom a commencé par désigner uniquement la variété rouge avant de désigner indifféremment la blanche et la rouge ;

- **kudaku** : patate douce ; emprunt au hausa [kudaku] (Bargery, 1934, p. 628a) – qui a dû le prendre à une langue du sud du Nigeria (Burkill, 1985 donne pour *I. batatas* le *yoruba* [kuékuénduènkúén] ; Sachnine 1997 donne [oèşduènkúén]) – ; Bargery donne ce nom comme synonyme de [dankali] ;
- **tandawre** : taro (*Colocasia esculentum* Schott., Araceae) ; réputé d'origine inconnue. Je me risquerai cependant à rapprocher ce mot du hausa [tandawara], au pluriel [tandawarai], qui, selon Bargery (1934, p. 990a) désigne une petite outre en peau de chèvre (*a small goat-skin bag for water*) – l'emprunt est formé sur le pluriel, dont la terminaison [-rai] a été interprétée comme un suffixe [-re] en fulfulde. Il y a une double similitude entre l'outre et le tubercule de taro, de forme (renflée en sa partie centrale) et d'aspect (épaisse peau brune rugueuse et velue).

Graines de légumineuses

Deux graines de légumineuses ont une importance alimentaire particulière, l'arachide [mbiriiwu/biriiji] et le niébé [nyewre/nyebbe]. Ce nom pour « arachide » est attesté au Nigeria, au Niger oriental et dans l'Adamaoua (Zoubko, 1996, p. 311b). Le nom du niébé est commun au wolof et au peul. Une troisième légumineuse joue un certain rôle alimentaire, à savoir le pois de terre [ngalaawu/galaaji], dont le nom est emprunté au kanuri.

Animaux

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

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

Matières grasses

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

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

Épices et aromates

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

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

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

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

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

Le mot n'est même pas attesté à Garoua. Il semble restreint au Diamaré. Réputé d'origine inconnue. Cependant, je pense à un rapport possible sinon probable avec le hausa [gishiri], terme générique pour désigner toute sorte de sel (Bargery, 1934, p. 392a). Il faudrait alors postuler une

métathèse entre les deux premières consonnes, phénomène courant en tchadique. D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 98-99) : « sel ou saumure obtenue par lixiviation de cendres d'origine végétale. Pour fabriquer cette saumure, on utilise les cendres de tiges de sorgho, de petit mil, de maïs, et de bois divers, ainsi que celles de tiges et de carpelles de cotonnier. Elle sert à assaisonner les sauces. L'utilisation de cette solution salée ne dispense cependant pas d'incorporer du sel à la préparation culinaire. L'adjonction de **cukkuri** à une sauce permet de la conserver du matin au soir sans qu'elle ne fermente ».

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

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

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

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

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

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

mannda : « sel » (Noye, 1989, p. 239a-b).

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

mbuujaare : « gâteau de graines de **follere** (oseille) et de **gabayji** (chanvre) (que l'on fait macérer, puis que l'on réduit en

poudre et que l'on met ensuite en boulettes, utilisées pour les sauces) » (Noye, 1989, p. 46a).

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

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

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

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

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

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

Conserves

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

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

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

[balbūla] « orge brisée, mouillée, cuite à la vapeur ». (Cohen D. *et al.*, 1994, p. 65 ; (Seignobos, Tourneux, 2002, p. 36-37.)

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

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

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

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

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

Attesté dans le fulfulde du Nigeria (De St. Croix 1998, p. 165) et en hausa (Bargery, 1934, p. 393a). Identifié par N. Skinner (1996, p. 86) comme un emprunt à l'arabe [ji'a]

٤٢١

b` 8 Ce mot arabe n'a pas de réflexes dans l'arabe
o tMyp

mixing millet meal with wheat and malt and leaving to stand until sour (about two days), then heating with water (and peanut paste ?), mixing, and squeezing out the liquid ; drunk with red pepper and sugar (or sugar may be added to the millet meal from the beginning) [...] (1975, p. 165).

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

Manifestement, kundurku et kunu sont deux choses bien différentes, la première subissant un début de fermentation. On trouve en mafa [kwondúrkwá] « bière de mil non fermentée (Barreteau et Le Bléis 1990, p. 204), mais les auteurs laissent entendre qu'il s'agit peut-être d'un emprunt.

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

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

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

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

Conclusion et tableau récapitulatif

Voici un tableau récapitulatif (tableau 1) qui classe par langues l'origine du nom des préparations culinaires sommairement décrites dans notre article.

On constate, sans étonnement, que les préparations qui incluent lait et/ou céréales sont majoritairement peules dans leurs dénominations. Pour ce qui est des douceurs et des en-cas, la moitié des appellations provient du hausa. Si, par ailleurs, on faisait un tableau analogue concernant le vocabulaire spécialisé de l'agriculture, on y

Préparations culinaires	fulfulde	hausa	kanuri	autre	Total
Préparations purement lactées	5		1 ⁴		6
Préparations purement céréalières	5	1	1	2	9
Préparations céréales + arachide	3	1		1	5
Préparations lait + céréales	7	2 ⁵			9
Sauce	1	1			2
Viandes et poissons	1		1	1	3
Douceurs et en-cas	6	10	1	3	20
Brevages	2 ⁶	1		9	12
<i>Total</i>	<i>30</i>	<i>16</i>	<i>4</i>	<i>16</i>	<i>66</i>

Tableau 1
Préparations culinaires par langue d'origine.

⁴ Xénisme (Fremdword).

⁵ Dont un xénisme, qui double un mot fulfude.

⁶ Brevages non alcoolisés (bouillons).

- SALL, IBRAHIMA ABOU, 2003 —
« Les céréales et le lait au Fuuta
Tooro (Mauritanie, Sénégal) : un
métissage culinaire ». In Chastanet
M., Fauvelle-Aymar F.-X., Juhe-
Beaulaton D. éd. : *Cuisine et Société
en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-
faire*. Paris, Karthala : 191-204.
- SANI, SOULEYMANE, 1978 —
Kanembu-Deutsch-Wörterbuch.
Universität des Saarlandes,
Saarbrücken.
- SEIGNOBOS C.,
IYÉBI-MANDJEK O. éd., 2000 —
*Atlas de la province Extrême Nord
Cameroun*. Paris, IRD Éditions.
- SEIGNOBOS C., TOURNEUX H., 2002 —
*Le Nord-Cameroun à travers
ses mots : Dictionnaire de termes
anciens et modernes relatifs à la
région*. Paris, Karthala/IRD Éditions.
- SEYDOU C., 1998 —
*Dictionnaire pluridialectal
des racines verbales du peul,
peul-français-anglais, A Dictionary of
Verb Roots in Fulfulde Dialects,
Fulfulde-French-English*. Paris,
Agence de la Francophonie, Karthala.
- SKINNER N., 1993 —
Supplement. In Bargery G.P. 1934
(2nd éd.) : *A Hausa-English Dictionary
and English-Hausa Vocabulary*. Zaria
(Nigeria). Ahmadu Bello University
Press : 1227-1280.
- SKINNER N., 1996 —
Hausa Comparative Dictionary.
Cologne, R. Köppe.
- TAUXIER L., 1937 —
Mœurs et histoire des Peuls.
Paris, Payot.
- TAYLOR F.W., 1932 —
A Fulani-English Dictionary.
Oxford, Clarendon Press.
- TOURNEUX H., SEIGNOBOS C., 1997 —
« Origine et structure du lexique
botanique peul du Diamaré
(Cameroun) ». In Barreteau D.,
Dognin R., von Graffenried C. éd. :
*L'homme et le milieu végétal dans
le bassin du lac Tchad. Man and
Vegetation in the Lake Chad Basin*.
Paris, Orstom : 195-216.
- TOURNEUX H., YAYA D. 1998 —
*Dictionnaire peul de l'agriculture et
de la nature (Diamaré, Cameroun),
suivi d'un index français-fulfulde*.
Paris, Karthala / Wageningen, CTA /
Montpellier, Cirad.
- TOURNEUX H., YAYA D., 1999 —
*Vocabulaire peul du monde rural
(Maroua-Garoua)*. Paris / Karthala ;
Garoua / DPGT.
- ZOUBKO G., 1996.
Dictionnaire peul-français. Senri
Ethnological Reports 4. Osaka,
National Museum of Ethnology.