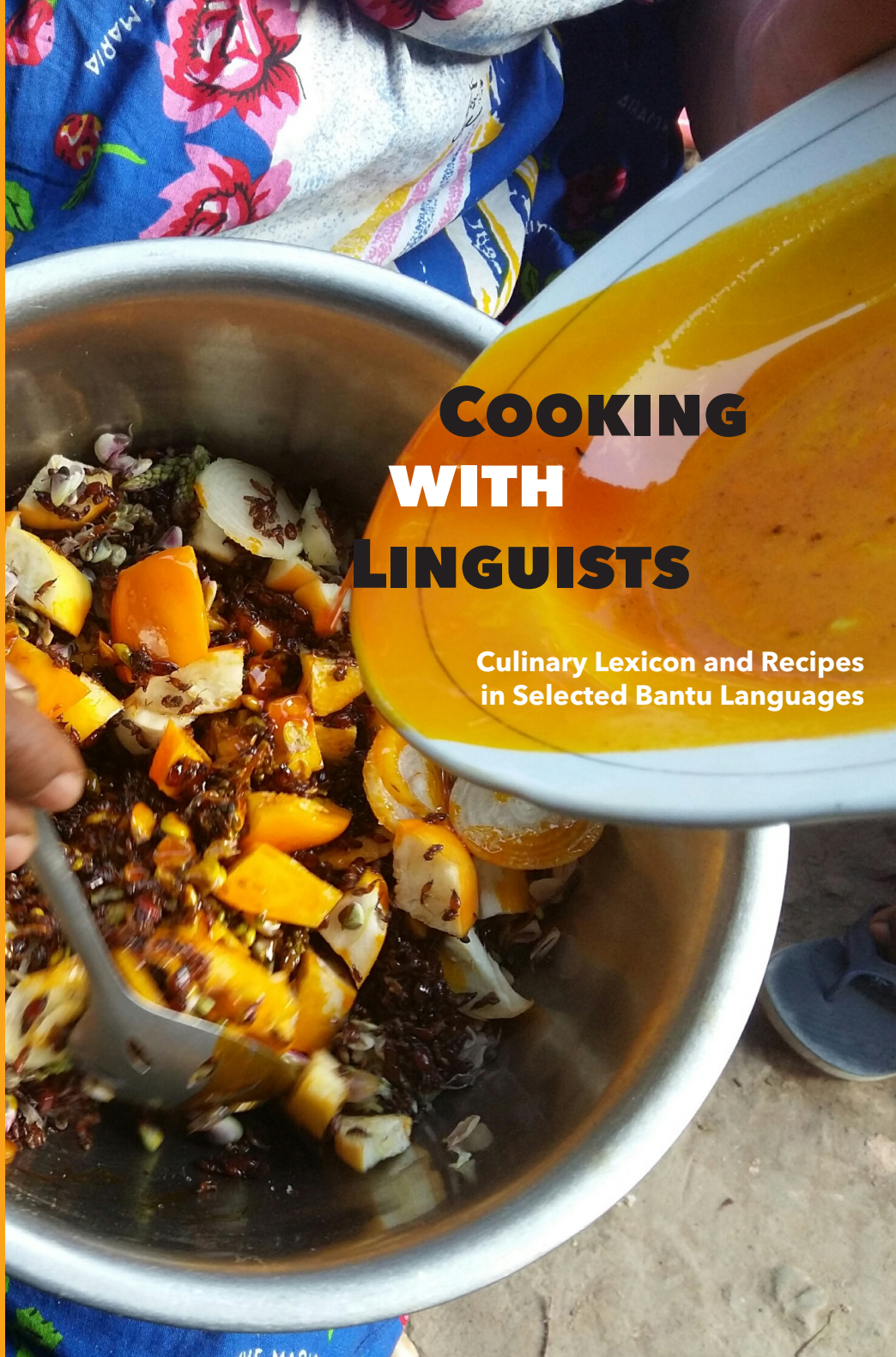


Tervuren Series for
African Language Documentation and Description



COOKING WITH LINGUISTS

**Culinary Lexicon and Recipes
in Selected Bantu Languages**

**MAUD DEVOS &
BIRGIT RICQUIER (EDS)**

AFRICA
museum

Cover: Preparation of red ant salad *amakèèj*
(Photo de Michael Kasombo Tshibanda @ UNILU.)

Revision:
E. Divinagracia (RMCA), E. Simons

Layout:
M. Garsou (RMAC)

This book has been peer reviewed

ISBN : 978-9-4926-6974-2
Legal deposit: D/2022/0254/49

Royal Museum for Central Africa, 2022
13, Leuvensesteenweg
3080 Tervuren, Belgium
www.africamuseum.be

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 3.0 License
(<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Printed copies are available at
Publications Service, Royal Museum for Central Africa
publications@africamuseum.be

Tervuren Series for African Language Documentation and Description

Cooking with linguists

Maud Devos & Birgit Ricquier (eds)

AFRICA
museum

Contents

Introduction

Maud Devos et Birgit Ricquier

Appetizer	7
Mise en bouche	11
Aperitivo	15
1. Cuisiner ruwund à Kanincin : des mots pour le dire et des mets à savourer avec les linguistes	21
Michaël Kasombo Tshibanda	
2. La cuisine aux bords du fleuve Congo : lexique et recettes en lokele, foma, topoke, heso et mbuza	101
Birgit Ricquier, Odette Ambouroue et Nicolas Mombaya Liwila	
3. Cooking in Kagulu	149
Malin Petzell	
4. Makwe cooking. A laborious journey from crop to plate	179
Maud Devos	
5. Alguns elementos de culinária changana	251
Ezra Alberto Chambal Nhampoca	
6. Culinary vocabulary in Oshikwanyama	291
Riikka Halme-Berneking	

Appetizer

The idea for the present book originated many years ago. We had both assembled culinary lexicons and recipes during fieldwork campaigns. Relevant data had been used for language description and historical linguistic research, respectively, but more data never left our archives. Given the interest for the link between food and language (e.g., Newman 2009; Hosking 2010; Buccini 2012; Cavanaugh *et al.* 2014; Jurafsky 2015; Karrebæk *et al.* 2018; Riley & Paugh 2018) as well as the documentation of endangered knowledge (e.g., Boon & Hens 2007; Koni Muluwa 2014; Mawere 2014; Sirih-Nagang 2020), we believe that the data are valuable in their own right, in a publication that documents specialized vocabulary with reference to its ethnographic context as well as its linguistic habitat, that is, recipes. Considering that our own data stem from different parts of Bantuphone Africa and that fellow linguists may have collected similar data, we contacted colleagues working on other Bantu languages so as to include even more variety, both in linguistic terms and in culinary traditions. Several contributors indeed had culinary wordlists and recipes amongst their data. Others were more than willing to include some cuisine-related questionnaires in their programmed linguistic fieldwork. The present volume addresses food and languages from the Democratic Republic of the Congo, Tanzania, Mozambique and Namibia.

Most languages treated in this volume are minority languages and received little documentation or description. Makwe, for instance, only counts an estimated 22,000 speakers and next to two articles by Rzewuski (1989; 1991), Maud Devos is the only linguist to have documented the language thus far (Devos 2008; Devos 2014). The importance of the documentation of minority languages has been highlighted by UNESCO. The organization has drawn global attention to the preservation and promotion of minority languages, first during the International Year of Indigenous Languages (IYIL 2019), resulting in the on-going International Decade of Indigenous Languages (IDIL 2022-2032)¹. The endangerment of the world's linguistic diversity has led to the emergence of a discipline called "Language Documentation" (Himmelmann 1998). Language documentation does not only aim at describing human linguistic behavior (in grammars and dictionaries) but sees languages as vehicles of intangible cultural heritage, and wishes to preserve "the unique cultural wisdom of a people" through language (UNESCO 2003)². Each

1. See <https://en.iyil2019.org/> and <https://en.unesco.org/idil2022-2032>

2. See <https://ich.unesco.org/en/convention>

chapter in this book offers information on the localization and sociolinguistic situation of the language(s) discussed, basic insights into the language's phonology and morphology, lexicon and linguistically analyzed texts in the form of recipes. This volume furthermore contributes to the preservation, via language, of an essential human knowledge, the one related to food processing, in the world's most linguistically diverse continent.

Despite the large-scale interest in food, resulting in a whole array of cookbooks and literature on culinary traditions and their history, few publications have been dedicated to the foodways of Central and southern Africa. Moreover, the available cookbooks usually cover the entire African continent (e.g. Gibbon 1999-2007, *The Congo Cookbook*, which also includes West and East African dishes) or, when narrowed down, bring a sense of national cuisine (e.g. Snyman 1998, *Rainbow Cuisine. A Culinary Journey through South Africa*). Descriptions of culinary traditions of a specific African community are rare. The present book is in line with the approach of Cuypers (1970), Ankei (1990), and Roulon-Doko (2001) who all combine an ethnographic survey of culinary practice with a detailed lexical description. Of course, the contributions to this book are less elaborate. They are not the result of long periods of fieldwork dedicated to culinary practice, as was the case for the aforementioned works. Most contributions are by-products of more general linguistic fieldwork, or the result of a short-term linguistic interest in cuisine in the context of this publication. Nevertheless, we offer here the first documentation of the culinary traditions, lexicon and recipes of the peoples concerned.

Each chapter starts with a brief introduction of the language, its sociolinguistic context and the natural and sociocultural environment. The subsequent pages are dedicated to a description of culinary traditions as observed by the linguist in the field. Next comes the culinary lexicon, grouped thematically and preceded by a brief introduction into the phonology and morphology of the language or languages. Each chapter ends with a selection of recipes that are representative of the local cuisine. The recipes are translated and glossed. As such, they serve the interests of both foodies and linguists. The chapters are written in French, English or Portuguese.

This volume starts with a journey to the southern Democratic Republic of the Congo. Michaël Kasombo Tshibanda introduces us to Kanincin, a dialect of Ruwund (L53) and spoken in the Chefferie In Kanintshin, Lomami Province. The area, covered with shrubby savanna and forest galleries, is an important provider of agricultural products to nearby urban centers such as Mwene-Ditu and Mbuji-Mayi. Products for export to the cities mentioned include cassava, maize, peanuts, beans and potatoes. The recipes in this chapter present local specialties such as a cake of squash seeds (*diitènd dà kweng n'ampùr*), an ant salad (*makeej mâ kusang ni r'lând*), and a dish made of the stomach contents of fresh game (*wufàc wà nnam*).

The following chapter stays in the Democratic Republic of the Congo, but exchanges the savannas for tropical rainforest, along the Congo River and its tributaries between Bumba and Kisangani. Birgit Ricquier, Odette Ambouroué and Nicolas Mombaya Liwila present culinary lexicons in five languages, namely Lokele (C55), Foma (C56), Topoke (C53), Heso (C52) and Mbuza (C37). The regional menu revolves around diverse cassava preparations and oil palm products, complemented with fish from the rivers and forest ponds, greens, chicken, or forest

bounty such as wild plants, bush meat or caterpillars. The recipes present staples such as a porridge of cassava and plantains (*litúmá*), cassava sticks (“chikwangué”, *lòmàtà*), and the preparation of greens, for instance sweet potato leaves (*bátèmbélé*).

The culinary journey continues eastward, to the mountainous Morogoro region in Tanzania. Malin Petzell describes Kagulu (G12) language and cuisine. For the Kagulu, maize is an important staple. It is usually prepared as stiff porridge (*gali*), known as “ugali” in the wider region, for which the Kagulu developed a particular stirring technique. African cereals, namely sorghum, finger millet and pearl millet, are cultivated as well. If most ingredients are widespread, berries known as *mbu* are a local special treat. In this chapter, we also get a sweet recipe, for “banana bread” (*chinolo*).

The two following chapters address Mozambican cuisine. With Maud Devos’ chapter on Makwe, a language close to Makonde (P20) as well as Swahili (G42), we arrive at the Swahili coast with its specific traditions and ingredients. No palm nut sauce here, but ‘coconut milk’ (*tuúí*) squeezed out of grated coconut and seafood like crab and octopus. If the daily menu usually consists of cassava and fish, a larger variety is presented during Ramadan after a day of fasting. The chapter provides a detailed account of the processing of cassava and cereals including recipes like *mayáng’áamba* ‘sweet cassava flour balls’ and *ñkúúla*, a ‘mixture of cooked sorghum and cowpeas’.

From the north of Mozambique we travel to the south to halt in the arid Gaza province. Ezra Alberto Chambal Nhampoca describes how the Changana have a special preference for stiff maize porridge (*vúsvá*) accompanied by green leaves (*matsavú*) from a wide variety of vegetables and tuber plants. From January to March, when the marula tree bears fruit, people enjoy a gourd of low-alcohol marula beer (*vukanyí*). Special attention is paid to ideophones related to eating, drinking and cooking.

The final chapter is set in Angola. Riikka Halme-Berneking presents culinary traditions and lexicon in Kwanyama (R21). The speakers of this language would be “meat eaters” as the ethnonym suggests. Indeed, they are cattle-herders. Milk thus also appears on the menu and is much appreciated when mixed with porridge. Another special ingredient is marula oil (*odjove*). The chapter and this volume end with the recipe for a beverage, namely a mildly fermented millet drink (*oshikundú*). Cheers!

We had a wonderful time chatting with women whilst they were preparing dinner. No time is idle time, as is demonstrated in this publication. We hope this book may inspire you to document culinary lexicon and recipes during your next linguistic fieldwork, and to savor the flavors served in your host’s kitchen.

Enjoy!

Maud Devos & Birgit Ricquier

Mise en bouche

L'idée du présent ouvrage est née il y a plusieurs années. Nous avons alors toutes les deux constitué des lexiques et des recettes culinaires au fil de nos campagnes de travail sur le terrain. Les données pertinentes avaient été utilisées respectivement pour la description de la langue et la recherche linguistique historique, mais d'autres n'ont jamais quitté nos archives. Étant donné l'intérêt suscité par le lien entre la nourriture et la langue (par exemple, Newman 2009 ; Hosking 2010 ; Buccini 2012 ; Cavanaugh *et al.* 2014 ; Jurafsky 2015 ; Karrebæk *et al.* 2018 ; Riley & Paugh 2018) ainsi que la documentation de connaissances en voie de disparition (par exemple, Boon & Hens 2007 ; Koni Muluwa 2014 ; Mawere 2014 ; Sirih-Nagang 2020), nous estimons que ces données sont précieuses en elles-mêmes, dans une publication qui traite du vocabulaire spécialisé en référence à son contexte ethnographique ainsi qu'à son contexte linguistique, c'est-à-dire des recettes. Comme nos propres données proviennent de différentes parties de l'Afrique bantu et que d'autres linguistes ont pu recueillir des éléments similaires, nous avons contacté des collègues travaillant sur d'autres langues bantu afin d'inclure encore plus de variété, tant en termes linguistiques que de traditions culinaires. Plusieurs contributeurs avaient effectivement parmi leurs données des listes de mots et des recettes culinaires. D'autres étaient tout à fait disposés à inclure des questionnaires sur la cuisine dans leur programme de travail de terrain linguistique. Cet ouvrage traite des aliments et des langues en République démocratique du Congo, en Tanzanie, au Mozambique et en Namibie.

La plupart des langues dont il est question dans ce volume sont des langues minoritaires, peu documentées ou décrites. Le makwe, par exemple, ne compte qu'environ 22 000 locuteurs et, à côté de deux articles de Rzewuski (1989 ; 1991), Maud Devos est à ce jour la seule linguiste à avoir étudié cette langue (Devos 2008 ; Devos 2014). L'importance de la documentation des langues minoritaires a été soulignée par l'Unesco. L'organisation a attiré l'attention du monde entier sur la préservation et la promotion des langues minoritaires, d'abord lors de l'Année internationale des langues autochtones (AILA 2019), puis lors de la Décennie internationale des langues autochtones (DILA 2022-2032)¹. La mise en péril de la diversité linguistique mondiale a conduit à l'émergence d'une discipline appelée « documentation linguistique » (Himmelman 1998). Cette dernière ne vise pas seulement à décrire le comportement linguistique humain (dans des grammaires et

1. Voir <https://fr.iyil2019.org/> et <https://en.unesco.org/idil2022-2032>

des dictionnaires), mais considère également les langues comme des véhicules du patrimoine culturel immatériel et souhaite préserver « la sagesse culturelle unique d'un peuple » à travers la langue (Unesco 2003)². Chaque chapitre de ce livre propose des informations sur la localisation et la situation sociolinguistique de la ou des langues abordées, des aperçus de base sur la phonologie et la morphologie de la langue, le lexique et des recettes analysées linguistiquement. De plus, cet ouvrage contribue à la préservation, par le biais de la langue, d'un savoir humain essentiel, celui de la transformation des aliments, sur le continent le plus diversifié en matière de linguistique.

Malgré l'intérêt généralisé pour l'alimentation, qui s'est traduit par une multitude de livres de cuisine et de littérature sur les traditions culinaires et leur histoire, peu de publications ont été consacrées aux habitudes alimentaires de l'Afrique centrale et australe. En outre, les livres de cuisine disponibles couvrent généralement l'ensemble du continent africain (par exemple, Gibbon 1999-2007, qui comprend également des plats d'Afrique de l'Ouest et de l'Est) ou, lorsqu'ils sont plus restreints, donnent une idée de la cuisine nationale (par exemple, Snyman 1998). Les descriptions des traditions culinaires d'une communauté africaine spécifique sont rares. Le présent ouvrage s'inscrit dans la lignée de la démarche de Cuypers (1970), Ankei (1990) et Roulon-Doko (2001), qui combinent tous une enquête ethnographique sur la pratique culinaire avec une description lexicale détaillée. Il va de soi que les contributions à ce livre sont moins élaborées. Elles ne sont pas le résultat de longues périodes de recherche de terrain consacrées à la pratique culinaire, comme c'était le cas pour les ouvrages précités. La plupart des textes sont des dérivés d'un travail de terrain linguistique plus général, ou le résultat d'un intérêt linguistique à court terme pour la cuisine dans le cadre de cette publication. Néanmoins, nous proposons ici la première documentation sur les traditions culinaires, le lexique et les recettes des peuples concernés.

Chaque chapitre commence par une brève présentation de la langue, de son contexte sociolinguistique et de l'environnement naturel et socioculturel. Les pages suivantes sont consacrées à une description des traditions culinaires telles qu'observées par le linguiste sur le terrain. Vient ensuite le lexique culinaire, organisé par thèmes et précédé d'une brève introduction à la phonologie et à la morphologie de la ou des langues. Chaque texte se termine par une sélection de recettes représentatives de la cuisine locale. Les recettes sont traduites et munies de gloses interlinéaires. À ce titre, elles servent à la fois les intérêts des gastronomes et des linguistes. Les contributions sont rédigées en français, en anglais ou en portugais.

Ce volume commence par un voyage dans le sud de la République démocratique du Congo. Michaël Kasombo Tshibanda nous présente le kanincin, un dialecte du Ruwund (L53), parlé dans la chefferie In Kanintshin, province de la Lomami. La localité, couverte de savane arbustive et de galeries forestières, est un important fournisseur de produits agricoles pour les centres urbains voisins tels que Mwene-Ditu et Mbuji-Mayi. Les produits destinés à l'exportation vers les villes mentionnées comprennent le manioc, le maïs, les arachides, les haricots et les

2. Voir <https://ich.unesco.org/fr/convention>

pommes de terre. Les recettes de ce chapitre présentent des spécialités locales telles qu'un gâteau de graines de courge (*diitènd dà kweng n'ampùr*), une salade de fourmis (*makeej mâ kusang ni r'lând*) et un plat composé du contenu de l'estomac de gibier frais (*wufààc wà nnam*).

Le texte suivant reste en République démocratique du Congo, mais troque les savanes pour la forêt tropicale humide, le long du fleuve Congo et de ses affluents entre Bumba et Kisangani. Birgit Ricquier, Odette Ambourou et Nicolas Mombaya Liwila présentent des lexiques culinaires dans cinq langues, à savoir le lokele (C55), le foma (C56), le topoke (C53), le heso (C52) et le mbuza (C37). Le menu régional s'articule autour de diverses préparations à base de manioc et de produits dérivés du palmier à huile, complétées par des poissons provenant des rivières et des étangs forestiers, des légumes verts, du poulet ou des produits de la forêt tels que des plantes sauvages, de la viande de brousse ou des chenilles. Les recettes présentent des aliments de base tels qu'une bouillie de manioc et de bananes plantains (*litímá*), des bâtons de manioc (« chikwangue », *lòmàtà*), et la préparation de crudités, par exemple des feuilles de patate douce (*bátèmbélé*).

Le voyage culinaire se poursuit vers l'est, dans la région montagneuse de Morogoro en Tanzanie. Malin Petzell décrit la langue et la cuisine kagulu (G12). Pour les Kagulu, le maïs est un aliment de base important. Il est généralement préparé sous forme de bouillie (*gali*), appelée « ugali » dans la région, pour laquelle les Kagulu ont développé une technique de pétrissage particulière. Les céréales africaines, à savoir le sorgho, le millet à doigts et le millet perlé, sont également cultivées. Si la plupart des ingrédients sont bien répandus, les baies connues sous le nom de *mbu* sont une spécialité locale. Dans cette contribution, nous avons également droit à une recette sucrée, celle du « pain aux bananes » (*chinolo*).

Les deux chapitres suivants traitent de la cuisine mozambicaine. Avec celui de Maud Devos sur le makwe, une langue proche du makonde (P20) ainsi que du swahili (G42), nous arrivons à la côte swahili avec ses traditions et ses ingrédients spécifiques. Pas de sauce aux noix de palme ici, mais du « lait de coco » (*tuúii*) obtenu à partir de noix de coco râpée et de fruits de mer comme le crabe et le poulpe. Si le menu quotidien se compose habituellement de manioc et de poisson, une plus grande variété est présentée pendant le ramadan, après une journée de jeûne. Le texte présente un compte rendu détaillé de la transformation du manioc et des céréales, y compris des recettes comme *mayáng'áamba*, des « boules de farine de manioc sucrées » et *ñkúúla*, un « mélange de sorgho et de niébé cuits ».

Depuis le nord du Mozambique, nous nous dirigeons vers le sud pour faire une escale dans la province aride de Gaza. Ezra Alberto Chambal Nhampoca décrit comment les Changana ont une préférence particulière pour la bouillie de maïs ferme (*vúsvá*) assortie de feuilles vertes (*matsavú*) de toute une variété de légumes et de plantes à tubercules. De janvier à mars, lorsque le marula porte ses fruits, les gens dégustent une gourde de bière de marula faiblement alcoolisée (*vukanyí*). Une attention particulière est accordée aux idéophones liés au manger, au boire et au cuisiner.

Le dernier chapitre se déroule en Angola. Riikka Halme-Bernecking présente les traditions et le lexique culinaires en kwanyama (R21). Selon l'ethnonyme, les locuteurs de cette langue seraient des « mangeurs de viande ». En effet, ce sont

des éleveurs de bétail. Le lait figure donc également au menu et est très apprécié lorsqu'il est mélangé à la bouillie. Un autre ingrédient privilégié est l'huile de marula (*odjove*). Le texte et ce volume se clôturent par la recette d'une boisson, à savoir une boisson de millet légèrement fermentée (*oshikundú*). Santé !

Nous avons passé des moments merveilleux à discuter avec les femmes pendant qu'elles préparaient le dîner. Comme le montre cette publication, il n'y a pas de temps mort. Nous espérons que ce livre vous incitera à documenter le lexique et les recettes culinaires lors de votre prochaine mission de terrain linguistique, et à apprécier les saveurs servies dans la cuisine de votre hôte.

Bon appétit !

Maud Devos & Birgit Ricquier

Aperitivo

A ideia da presente obra nasceu há vários anos. Ambas tínhamos então constituído léxicos e receitas de culinária ao longo das nossas campanhas de trabalho no terreno. Os dados pertinentes haviam sido utilizados respetivamente para a descrição da língua e para a pesquisa linguística histórica, mas outros nunca chegaram a sair dos nossos arquivos. Dado o interesse suscitado pela ligação entre a alimentação e a língua (por exemplo Newman 2009; Hosking 2010; Buccini 2012; Cavanaugh *et al.* 2014; Jurafsky 2015; Karrebæk *et al.* 2018; Riley & Paugh 2018), assim como a documentação de conhecimentos em vias de desaparecimento (por exemplo Boon & Hens 2007; Koni Muluwa 2014; Mawere 2014; Sirih-Nagang 2020), julgamos que estes dados são preciosos *de per se*, numa publicação que trata do vocabulário especializado em referência ao seu contexto etnográfico, assim como ao seu contexto linguístico, ou seja, das receitas. Como os nossos próprios dados provêm de diferentes partes da África bantu e que outros linguistas recolheram elementos similares, contactámos colegas trabalhando sobre outras línguas bantu de modo a incluir ainda mais variedade, quer em termos linguísticos, quer de tradições culinárias. Com efeito, vários contribuidores possuíam, entre os dados de que dispunham, listas de palavras e de receitas culinárias. Outros estavam completamente dispostos a incluírem questionários sobre culinária nos seus programas de trabalho de campo linguístico. Esta obra trata dos alimentos e das línguas na República Democrática do Congo, na Tanzânia, em Moçambique e na Namíbia.

A maior parte das línguas que estão em causa neste volume são línguas minoritárias, pouco documentadas ou descritas. O makwe, por exemplo, conta apenas com 30 000 falantes e, juntamente com dois artigos de Rzewuski (1989; 1991), Maud Devos é até hoje a única linguista a ter estudado esta língua (Devos 2008; Devos 2014). A importância da documentação das línguas minoritárias foi sublinhada pela Unesco. A organização chamou a atenção do mundo inteiro para a preservação e a promoção das línguas minoritárias, em primeiro aquando do Ano internacional das línguas autóctones (AILA 2019), a seguir durante a Década internacional das línguas autóctones (DILA 2022-2032)¹. As ameaças que recaem sobre a diversidade linguística mundial conduziram à emergência de uma disciplina chamada “documentação linguística” (Himmelman 1998). Esta última não visa apenas descrever o comportamento linguístico humano (em gramáticas

1. Ver <https://fr.iyil2019.org/> e <https://fr.unesco.org/idil2022-2032>

e dicionários), mas considera igualmente as línguas como veículos do património cultural imaterial e deseja preservar “a sabedoria cultural única de um povo” através da língua (Unesco 2003)². Cada capítulo deste livro propõe informações sobre a localização e a situação sociolinguística da(s) língua(s) abordada(s), aspetos gerais sobre a fonologia e a morfologia da língua, o léxico e receitas analisadas linguisticamente. Para além disso, esta obra contribui, através da língua, para a preservação de um saber humano essencial, o da transformação dos alimentos, no continente mais diversificado em termos linguísticos.

Apesar do interesse generalizado pela alimentação, que se traduziu por uma multitude de livros de culinária e de literatura sobre as tradições culinárias e a sua história, poucas publicações foram consagradas aos hábitos alimentares da África Central e Austral. Para além disso, os livros de culinária disponíveis abrangem geralmente o conjunto do continente africano (por exemplo Gibbon, 1999-2007, que integra igualmente pratos de África Ocidental e Oriental) ou, quando são mais restritos, dão uma ideia da culinária nacional (por exemplo Snyman 1998). As descrições das tradições culinárias de uma comunidade africana específica são raras. A presente obra inscreve-se na esteira da abordagem de Cuypers (1970), Ankei (1990) e Roulon-Doko (2001), que combinam todos uma investigação etnográfica sobre a prática culinária com uma descrição lexical detalhada. É evidente que as contribuições para este livro são menos elaboradas. Não são o resultado de longos períodos de pesquisa no terreno consagradas à prática culinária, como era o caso para as obras anteriormente citadas. A maior parte dos textos são derivados de um trabalho de campo linguístico mais geral, ou o resultado de um interesse linguístico a curto prazo pela cozinha no âmbito desta publicação. Propomos aqui, no entanto, a primeira documentação sobre as tradições culinárias, o léxico e as receitas dos povos em causa.

Cada capítulo começa por uma breve apresentação da língua, do seu contexto sociolinguístico e do seu ambiente natural e sociocultural. As páginas seguintes são dedicadas a uma descrição das tradições culinárias tais como elas são observadas pelo linguista no terreno. Segue depois o léxico culinário, organizado por temas e precedido por uma breve introdução à fonologia e à morfologia da(s) língua(s). Cada texto termina com uma seleção de receitas representativas da gastronomia local. As receitas são traduzidas e acompanhadas por glosas interlineares. Nessa qualidade, servem simultaneamente os interesses dos gastrónomos e dos linguistas. As contribuições estão redigidas em francês, em inglês ou em português.

Este volume começa por uma viagem ao sul da República Democrática do Congo. Michaël Kasombo Tshibanda apresenta-nos o kanincin, um dialeto do ruwund (L53), falado na chefatura In Kanintshin, província de Lomami. A localidade, coberta de savana arbustiva e de galerias florestais, é um importante fornecedor de produtos agrícolas para os centros urbanos vizinhos, tais como Mwene-Ditu e Mbuji-Mayi. Os produtos destinados à exportação para as vilas mencionadas compreendem a mandioca, o milho, os amendoins, os feijões e as batatas. As receitas desse capítulo apresentam especialidades locais tais como um bolo de sementes de abóbora (*diitènd*

2. Ver <https://ich.unesco.org/fr/convention>

dà kweng n'ampùr), uma salada de formigas (*makeej mâ kusang ni r'lând*) e um prato composto pelo conteúdo do estômago de caça fresca (*wufâac wâ nnam*).

O texto seguinte permanece na República Democrática do Congo, mas troca as savanas pela floresta tropical húmida, ao longo do rio Congo e dos seus afluentes entre Bumba e Kisangani. Birgit Ricquier, Odette Ambouroué e Nicolas Mombaya Liwila apresentam léxicos culinários em cinco línguas, nomeadamente o lokele (C55), o foma (C56), o topoke (C53), o heso (C52) e o mbuza (C37). A ementa regional articula-se em torno de diversas preparações tendo por base a mandioca e produtos derivados do dendezeiro, completadas por peixes provenientes dos rios e lagoas florestais, legumes verdes, frango ou produtos da floresta, tais como plantas selvagens, carne do mato ou lagartas. As receitas apresentam alimentos de base tais como uma papa de mandioca e de bananas-da-terra (*litúmá*), paus de mandioca (“chikwangue”, *lòmàtà*), e a preparação de vegetais crus, por exemplo folhas de batata doce (*bátèmbéle*).

A viagem culinária continua para leste, na região montanhosa de Morogoro na Tanzânia. Malin Petzell descreve a língua e a cozinha kagulu (G12). Para os kagulu, o milho é um alimento de base importante. É geralmente preparado sob a forma de papa (*gali*), a que chamam “ugali” na região, e para a qual os kagulu desenvolveram uma técnica de amassar particular. Os cereais africanos, como o sorgo, o milheto painço de dedo e o milheto-pérola, são igualmente cultivados. Se a maior parte dos ingredientes estão bem espalhados, as bagas conhecidas sob o nome de *mbu* são uma especialidade local. Nesta contribuição, temos também direito a uma receita doce, a do “pão de banana” (*chinolo*).

Os dois capítulos seguintes incidem sobre a cozinha moçambicana. Com o de Maud Devos sobre o makwe, uma língua próxima do makonde (P20), assim como do suaíli (G42), chegamos à costa suaíli, com as suas tradições e os seus ingredientes específicos. Aqui não há molho de nozes de palma, mas antes “leite de coco” (*tuúú*) obtido a partir de noz de coco ralada e de marisco como o caranguejo e o polvo. Se a ementa quotidiana é composta habitualmente por mandioca e peixe, uma maior variedade é apresentada durante o Ramadão, após um dia de jejum. O texto apresenta um registo pormenorizado da transformação da mandioca e dos cereais, incluindo receitas como *mayáng'áámba*, “bolas de farinha de mandioca doces”, e *ñkúúla*, uma “mistura de sorgo e de feijão-nhemba cozidos”.

A partir do norte de Moçambique, dirigimo-nos para sul, para fazer uma paragem na província árida de Gaza. Ezra Alberto Chambal Nhampoca descreve como os changanas têm uma preferência particular pela papa de milho grossa (*vúsvá*) combinada com folhas verdes (*matsavú*) de toda uma variedade de legumes e de plantas com tubérculos. Entre janeiro e março, quando o canhoiro dá frutos, as pessoas degustam um cantil de cerveja de canho com baixo teor de álcool (*vukanyí*). Uma atenção especial é dada aos ideofones relacionados com os atos de comer, beber e cozinhar.

O último capítulo tem lugar em Angola. Riikka Halme-Berneking apresenta as tradições e o léxico culinários em kwanyama (R21). Segundo o etnónimo, os falantes desta língua seriam “comedores de carne”. Eles são, com efeito, criadores de gado. Por conseguinte, o leite consta também do menu e é muito apreciado quando misturado com a papa. Um outro ingrediente privilegiado é o óleo de canho (*odjove*). O texto e este volume encerram com a receita de uma bebida, a saber, uma bebida de milhete ligeiramente fermentada (*oshikundú*). Saúde!

Passámos momentos maravilhosos a conversar com as mulheres enquanto preparavam o jantar. Como o demonstra esta publicação, não há tempos mortos. Esperamos que este livro incite o leitor a documentar o léxico e as receitas culinárias durante a sua próxima missão de campo linguística, e a apreciar os sabores servidos na gastronomia do seu anfitrião.

Bom apetite!

Maud Devos & Birgit Ricquier

References

- Ankei, T. 1990. 'Cookbook of the Songola: an anthropological study on the technology of food preparation among a Bantu-speaking people of the Zaïre Forest'. *African Study Monographs* Suppl. 13: 1-174.
- Boon, E.K. & Hens, L. (eds) 2007. *Indigenous Knowledge Systems and Sustainable Development: Relevance for Africa*. Haryana: Kamla Raj Enterprises.
- Buccini, A.F. 2012. 'Linguistics and food studies: structural and historical connections'. In K. Albala (ed.), *Routledge International Handbook of Food Studies*. London: Routledge, pp. 146-158.
- Karrebæk, M.S., Riley, K.C. & Cavanaugh, J.R. 2018. 'Food and language: production, consumption, and circulation of meaning and value'. *Annual Review of Anthropology* 47: 17-32. DOI: <http://dx.doi.org/10.1146/annurev-anthro-102317-050109>
- Cavanaugh, J.R., Riley, K.C., Jaffe, A., Jourdan, C., Karrebaek, M.S. & Paugh, A. 2014. 'What words bring to the table: the linguistic anthropological toolkit as applied to the study of food'. *Journal of Linguistic Anthropology* 24: 84-97.
- Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. & Juhé-Beaulaton, D. (eds) 2002. *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris: Karthala.
- Cuypers, J.-B. 1970. *L'Alimentation chez les Shi*. Tervuren: RMCA (series 'Annales de Sciences sociales et humaines, in 8°', no. 67), 250 p.
- Devos, M. 2008. *A Grammar of Makwe (Palma: Mozambique)*. München: Lincom Europa.
- Devos, M. 2014. 'Melodic H in Makwe'. *Africana Linguistica* 20: 81-99.
- Gibbon, E. 1999-2007. *The Congo Cookbook*. Online: <http://www.congocookbook.com/> (consulted on 27/02/2014).
- Himmelmann, N. 1998. 'Documentary and descriptive linguistics'. *Linguistics* 36: 161-195.
- Hosking, R. (ed.) 2010. *Food and Language. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*. Devon: Prospect Books.
- Jurafsky, D. 2015. *The Language of Food: a Linguist Reads the Menu*. New York: W.W. Norton & Company.
- Koni Muluwa, J. 2014. *Noms et usages de plantes, animaux et champignons chez les Mbuun, Mpiin, Ngong, Nsong et Hungan en RD Congo*. Tervuren: RMCA (series 'Tervuren Series for African Language Documentation and Description'), 167 p.
- Mawere, M. 2014. *Culture, Indigenous Knowledge and Development in Africa: Reviving Interconnections for Sustainable Development*. Bamenda: Langaa Research & Publishing CIG.
- Newman, J. (ed.) 2009. *The Linguistics of Eating and Drinking*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins.
- Riley, K.C. & Paugh, A.L. 2018. *Food and Language. Discourses and Foodways across Cultures*. London: Routledge.
- Roulon-Doko, P. 2001. *Cuisine et nourriture chez les Gbaya de Centrafrique*. Paris: L'Harmattan.

- Rzewuski, E. 1989. 'Origins of the Tungi sultanate (Northern Mozambique) in the light of local traditions'. In S. Pitaszewicz & E. Rzewuski (eds), *Unwritten Testimony of the African Past*. Warsaw: Warsaw University Press (series 'Orientalia Varsoviensia', no. 2), pp. 193-213.
- Rzewuski, E. 1991. 'Mother tongue/father tongue convergence: on swahilization and deswahilization in Mozambique'. In J.R. Dow & T. Stolz, *Akten des 7. Essener Kolloquiums über 'Minoritätensprachen/Sprachminoritäten'*. Bochum: Brockmeyer, pp. 267-305.
- Sirih-Nagang, N.N. 2020. *Linguistic Salvage – Isubu and Wovea (Bantu A231): Phytonyms and Zoonyms. Including a Grammatical Sketch*. Köln: Rüdiger Köppe.
- Snyman, L. 1998. *Rainbow Cuisine. A Culinary Journey through South Africa*. Houtbay: S & S Publishers.

Cuisiner ruwund à Kanincin : des mots pour le dire et des mets à savourer avec les linguistes

Michaël Kasombo Tshibanda¹

Introduction

Kanincin, contrée à vocation agricole et commerciale, est restée longtemps peu connue et mal identifiée à cause de l'exiguïté du territoire occupé et de l'assimilation de la population tantôt aux Lunda, tantôt aux Kete, voire aux Kanyok. Rares sont les monographies consacrées au peuple de cette chefferie enclavée et confinée dans l'intersection de trois anciennes provinces : le Kasai-Oriental, le Kasai-Occidental et le Katanga, aujourd'hui éclatées en trois provinces pour chacune des deux premières et en quatre pour la dernière. Sur le plan administratif, la Chefferie des In-Kanintshin² est située dans le Territoire de Luilu (ex-Mwene-Ditu), dans la Province du Haut-Lomami en République Démocratique du Congo (RDC).

Le wiin-kanincin, glossonyme autonome, est la langue parlée dans cette chefferie. Les glossonymes hétéronymes sont : wutubey, selon les Aruwund (Lunda) ; wiin-tubey, selon les Abaket (Kete sud) ; bwiin-tubey/ciin-tubey, selon les Kanyok, tous voisins immédiats et tubeya-lunda/cyena tubeya, selon l'administration coloniale influencée par le ciluba, langue véhiculaire imposée dans les Provinces du Kasai. D'après les recherches linguistiques menées jusqu'à ce jour (Stappers 1954 ; Vincke 1966 ; Nash 1992 ; Kasombo 1983 ; 2005 ; 2009), nul doute qu'il s'agisse d'une des variantes dialectales du ruwund nucléaire auquel il reste spatialement intégré.

En effet, comme l'indique Nash (1992 : 8) que nous traduisons en le paraphrasant, les Iin-Kanincin, appelés Atubey et la langue utubey par les Aruwund de Musumba, constituent un sous-groupe ruwund politiquement autonome juste au nord de Kalamb. Ce dialecte ruwund est généralement compréhensible pour les

1. Département des Lettres et Civilisations Africaines et Congolaises, Université de Lubumbashi, B.P. 1825, Lubumbashi, RDC. michelkasombo@gmail.com

2. Nous respectons ici la notation administrative officielle des entités administratives en RDC. Celles-ci, lorsqu'on les cite nommément, ont une initiale en majuscule selon les pratiques administratives datant de la période coloniale. De même, la consonne « c », selon les linguistes, est notée plus généralement par « tsh », rarement par « ch », selon l'administration. De même, nous notons la longueur vocalique en tant que linguistes. Les traditions administratives l'ont ignorée.

gens de Musumba bien qu'il contienne quelques voyelles inhabituelles et quelques mots de vocabulaire différents. Au niveau populaire, le wiin-kanincin est parfois considéré comme une langue différente, essentiellement à cause de l'audacieuse indépendance du peuple kanincin vis-à-vis de la cour impériale ruwund et de son actuelle localisation de l'autre côté de la frontière administrative provinciale.

Le ruwund (rund, ruund ou lunda) est une langue bantu siglée L53 (Maho 2011). Génétiquement, la langue relève de la zone K (Doneux 1965). C'est une langue transfrontalière de la RDC, de l'Angola et de la Zambie. Le foyer originel se situe en RDC, principalement dans la Chefferie de Mwant Yav, Territoire de Kapanga, Province de Lualaba (une des nouvelles provinces de l'ancienne Province du Katanga). Le continuum comprend notamment une portion du Territoire de Sandoa dans le Lualaba et toute la Chefferie des In-Kanintshin. La diaspora ruwund en RDC englobe quelques villages disséminés dans les Territoires de Sandoa et de Dilolo dans le Lualaba ; dans les Territoires de Luiza et de Kamonia (ex-Tshikapa) dans la Province du Kasai. Elle comprend surtout des régions assez étendues et des villages disséminés dans la lointaine ex-Province de Bandundu, plus particulièrement dans les Territoires de Feshi, de Kahemba, de Kasongo-Lunda, de Kenge et de Popokabaka dans la nouvelle Province du Kwango. Dans la nouvelle Province du Kwilu, on signale quelques poches dans le Territoire de Gungu (Mukuna *et al.* 2012). Dans cette diaspora, le ruwund nucléaire est encore d'usage, même s'il est fortement influencé par les langues environnantes. Dans le Territoire de Kenge cependant, le ruwund n'est plus parlé comme tel. En Angola, la diaspora ruwund³ conserve la langue originelle et occupe la partie orientale du pays, notamment les Provinces de Moxico, Lunda Norte et Lunda Sul. En Zambie, le ruwund à l'état résiduel est signalé dans le nord-est du pays dans le Luapula comme c'est le cas dans la vallée de ladite rivière dans le continuum du Haut-Katanga en RDC. L'occupation de cet espace tellement vaste fait suite à l'expansion de l'empire lunda dont l'apogée a été atteinte au XVIII^e siècle (Nash 1992 : 14).

Le terme « lunda » prête souvent à confusion du fait de sa connotation davantage politique. Sur le plan linguistique, le glossonyme « lunda » désigne le cindembu parlé en Zambie tandis que la langue qui nous concerne ici est identifiée sous le glossonyme autonome de « wuRuwend » afin de dissiper toute ambiguïté.

L'enquête pour la présente étude aurait pu porter sur l'ensemble de l'espace ruwund tel que circonscrit. Faute de temps et de moyens conséquents, nous avons limité le terrain à la seule Chefferie des In-Kanintshin. Les résultats pourraient cependant être extrapolés et appliqués à l'ensemble de cet espace moyennant certaines variations linguistiques d'ordre dialectal et quelques particularités culinaires dues à la diversité géographique et culturelle des Aruwund dans la diaspora. Pour les mêmes raisons évoquées ci-dessus, nous n'avons pu nous rendre dans le terroir à Kanincin. Nous nous sommes contenté d'interroger des informateurs disponibles

3. Probablement, un euphémisme pour tout un peuple que l'administration coloniale a séparé par des limites administratives. Une bonne partie de la communauté ruwund se retrouve en Angola, notamment, du fait du tracé des limites administratives par les colons. Elle est bien nombreuse et présente dans plus d'une province comme indiquée précédemment. Néanmoins la tradition orale et de nombreuses recherches historiques parlent d'une dispersion à la naissance de l'empire lunda.

sur place à Lubumbashi. En saison sèche (avril-octobre), la mobilité est grande et cela nous a permis d'entrer en contact avec des personnes fraîchement venues du village pour compléter et actualiser les données. Celles-ci ont été recueillies sur base du questionnaire ethnolinguistique compilé par Birgit Ricquier du Musée royal de l'Afrique centrale (MRAC) à Tervuren et complété par nous au point de vue des particularités de la contrée étudiée. Depuis mars 2014, nous avons soumis ledit questionnaire à un informateur principal qui nous a assisté jusqu'à la finalisation du manuscrit en décembre 2021.

Le questionnaire consistait en une liste de mots, regroupés par thèmes (quatorze au total), que l'informateur a traduits en kanincin. Linguiste africaniste formé, il a lui-même transcrit les mots sur la liste et nous avons pris le soin de tout vérifier ensemble. Par ailleurs, des informateurs occasionnels vivant à Lubumbashi ont été mis à contribution. En ce qui concerne les recettes, nous avons plutôt réalisé des enregistrements avec trois mamans ; une venue du village et installée à Lubumbashi depuis cinq ans ; une vivant au village, en vacances à Lubumbashi, et interviewée en juin 2014 et une autre vivant sur place depuis 1985. Cette dernière garde cependant la pratique courante de la cuisine ruwund de Kanincin, puisque certains produits alimentaires de la contrée d'origine sont disponibles à Lubumbashi. De même, elle garde la pratique courante du kanincin en famille et avec les membres de la communauté vivant dans cette ville. Nous avons en tout réalisé huit enregistrements correspondant à huit recettes choisies parmi les plus caractéristiques de la contrée. Cinq cependant ont été retenues pour illustrer la diversité des préparations et des particularités géographiques et culturelles. Un vieux papa, âgé de 88 ans, résidant au Katanga depuis plusieurs années, nous a accordé de nombreux entretiens sur la tradition kanincin en la matière et nous a aussi aidé pour la vérification du lexique. Véritable bibliothèque vivante, il nous a renseigné notamment sur les aspects ethnographiques de la cuisine et de l'alimentation. En vacances à Lubumbashi jusqu'en ce mois d'avril 2020, une femme venue du terroir nous a renseigné sur les pratiques alimentaires actuellement en cours dans un milieu en pleine mutation au regard de nouveaux contacts interculturels et du modernisme agissant.

Le kanincin reflété dans les données présentes contient quelques interférences avec les langues environnantes, au terroir comme dans la diaspora à Lubumbashi. Au terroir, il faut stigmatiser l'influence croissante du ciluba, langue véhiculaire des provinces issues du démantèlement des anciennes Provinces du Kasai-Oriental et Occidental. Nous avons cependant choisi des informateurs d'un âge à témoigner d'une plus grande compétence dans la langue originelle. Les locuteurs jeunes pratiquent une variante comportant de nombreux emprunts sur le plan lexical, se démarquant parfois du système phonologique du kanincin. Toutefois, le kanincin n'est pas un parler tout à fait homogène. Il comporte quelques six sous-variantes dialectales correspondant aux subdivisions claniques⁴. Le français, langue officielle du pays, ne manque pas d'influence sur le kanincin même dans le terroir. Dans la diaspora du Katanga, à Lubumbashi notamment, c'est le kiswahili qui marque de son influence la langue kanincin. Nous ne manquerons pas, le cas échéant, de signaler de telles interférences.

4. Pour de plus amples détails sur les sous-variétés dialectales, cf. Kasombo 1983.

1. Cuisiner ruwund à Kanincin : cadre physique, humain, socio-culturel et socio-économique

1.1. Cadre physique

Sur le plan géographique, le kanincin est parlé dans une aire comprise entre le 8° parallèle et 23° 30' de longitude E, soit une superficie de 1200 km² (Musas 1974 : 120). Des cours d'eau, d'orientation sud-nord, permettent de délimiter la Chefferie des In-Kanintshin : la Rangaj (Luangaji) au nord-ouest ; la Raac (Luatshi) au nord-est ; la Wiyaa (Yabuyi) et la Cikweeleng (Tshikwelenge) à l'est ; la Yambeej (Yambeji)⁵, la Kajidijj (Kajidiji) et la Nkalaany (Kalanyi) ou Wiit Mujim, Wiivij ou Mbujimayi, selon les populations qui longent l'un ou l'autre tronçon de cette rivière à l'ouest. Au sud, aucune limite naturelle ne sépare la Chefferie des In-Kanintshin de celle des Aruwund de Mwant Yaav (Mwant Yav, Mwata Yanvua/Yanvo). Cela occasionne souvent des disputes au sujet des terres entre membres des mêmes clans selon que les uns et les autres se réclament du pouvoir de Mwant Yaav ou du Mwina Kanincin (Mwina Kanintshin).

En ce qui concerne la végétation et le climat, « [l]a collectivité (pour *chefferie* [*sic*]) de Kanincin est située à la limite nord du plateau lunda. Dans sa majeure partie elle est constituée de plaines aux hautes herbes, traversées par de larges galeries forestières. La seule colline digne de ce nom, le Dyur a Murundj (pour *Diwur'a Murundw* [*sic*]), s'élève au nord-ouest du pays. Plus au nord s'étend une forêt dense » (Wicimeejj 1989 : 5).

Le long de la plupart des rivières se développent une sorte de marée argilo-boueuse et une forêt aux arbres moins gigantesques qui abonde en bambous à raphia *jintomb* très caractéristiques de la région.

Tout comme celle de Mwant Yav, la Chefferie des In-Kanintshin « est localisée dans sa totalité dans la zone intertropicale et sous un climat tropical à deux saisons : la saison sèche qui dure trois mois, soit de mai à juillet et la saison des pluies qui dure neuf mois, soit d'août à avril. Les pluies sont abondantes et atteignent 1300 mm par an. La température moyenne annuelle est de 23 °C, le maximum est de 33 °C, l'humidité relative se situe entre 65 et 70 % et les vents sont variables et de courte durée [...] La végétation est caractérisée par la prédominance d'herbes, marquée par la présence des arbustes et de quelques grands arbres » (Mwangal 2009 : 15).

Des sols meubles, latéritiques et faradiques rouges ainsi que des sols argileux à tendance grise dominant les sols argilo-sablonneux. D'où l'absence quasi totale d'érosions. Pauvres par endroits à l'état naturel dans les plaines, les sols sont en général riches dans les forêts.

Nous ne saurions clôturer ce point sans évoquer la non moins remarquable présence sur toute l'étendue de la Chefferie des In-Kanintshin, et au-delà chez les Aruwund directement voisins dits Ayipak et chez les Kanyok de Itond surtout, des *yipak* ou *riin*. Il s'agit de « fortifications de forme circulaire creusées en vue de protéger chaque village contre les invasions extérieures [...] Elles consistent

5. Cette rivière aurait prêté son nom au Zambezi ou Zambèze et donc à la Zambie par l'entremise des émigrés lunda, selon une version populaire ruwund.

essentiellement en une enceinte de fossés appelée riin, qui entoure le village. [...] Mais même si on trouve de ces enceintes dans d'autres collectivités, elles ne sont nulle part aussi nombreuses, à Kanincin chaque village autonome possédant son propre *riin*. De ce fait elles constituent en quelque sorte une caractéristique spécifique de la collectivité de Kanincin » (Wicimej 1989 : 8-13).

1.2. Cadre humain

La population qui occupe la Chefferie des In-Kanintshin est essentiellement constituée des Iin-Kanincin, à part quelques familles d'origine kanyok, kete sud ou ruwund de Mwant Yaav établies depuis de longues années. Aujourd'hui, on signale une importante communauté de Baluba du Kasai établis pour des raisons de commerce et même d'agriculture. Selon le fichier électoral nettoyé de la CENI (Commission électorale nationale indépendante) de 2018, la population en âge de voter est estimée à un total de plus ou moins 132 800 âmes.

Le peuple kanincin appartient historiquement à la tribu ruwund en particulier, à l'empire lunda en général. La tradition orale tout comme les différentes sources écrites s'accordent sur ce fait. Nzeng (2010 : 174) note :

« le pouvoir du chef mwiin Kaninchin provient de la Nkalany. Kanenchin est le nom d'une plaine (dans le territoire de Kapanga, [sic]), l'homme fut KABEY ; tel est le nom qu'il portait depuis la Nkalany au village de Mwirung. Il fut frère à Ruwej a Nkond. Alors comme il avait construit dans la plaine de Kanechin, on commença à l'appeler mwiin Kanechin (traduction de notre part du livre écrit en ruwund). »

Devenu autonome, le chef Kanincin résista aux multiples tentatives d'assujettissement de la part du Mwant Yaav. C'est à ce défi lancé par un minuscule État voisin au reste du grand empire lunda que Nash (1992 : 8) fait allusion pour dire qu'au niveau populaire, le kanincin est parfois perçu comme une langue différente du ruwund. Une telle opinion populaire est entretenue aussi bien par des extrémistes ruwund de Mwant Yaav que par ceux de Kanincin.

Les données démographiques pas tout à fait fiables indiquent que la population kanincin s'élèverait à 179 953 habitants selon un rapport administratif de 2002. Le recensement de la population qui a précédé les dernières élections présidentielles de 2011 indiquerait un total de 200 000 personnes en âge de voter. Kangaj (2013 : 17) parle d'une population d'environ 300 000 habitants avec une densité de 250 habitants/km².

1.3. Cadre socio-culturel

La famille et le clan constituent le socle sur lequel est bâtie la vie communautaire : solidarité, hospitalité, partage, respect mutuel, respect des biens d'autrui, etc. sont la règle d'or.

Sur le plan culturel, les Iin-Kanincin n'ont pas un don spectaculaire dans le domaine artistique. La sculpture se limitait à quelques statuettes sans grande originalité tandis que la peinture consistait en la sobre décoration extérieure et intérieure des maisons avec de l'argile blanc *yimpèmb* et/ou de l'argile rouge *yingîl*.

Le tissage produisait des pagnes en raphia *madiy*, des nattes en jonc *yikang* ou en écorces de bambous *yisees*. Du tissage provenaient également des paniers *yimpaay*, des tamis *mayimbang*, des pièges à poissons *midjfy*, au petit gibier et aux rats *jincind*, etc.

La poterie s'est assez bien développée à la faveur de la remarquable présence de l'argile *kam*. On fabriquait ainsi des vases divers : marmites, *manûng mà kam* ; cruches, *ansâb* ; gros vases pour la conservation d'eau ou de farine, *misangam*. Dans le même registre, des Calebasses obtenues à partir de la culture d'une courge spécifique sont soigneusement aménagées pour y recueillir et y conserver de l'eau, du vin de bambou ou du vin de palme. D'autres, de grandeur moyenne, sont coupées en deux légèrement au-dessus du milieu et l'intérieur aménagé pour servir de casserole ou de tasse, si la coupe de la calebasse est faite dans le sens transversal. Plus original, le *diifukw* : une calebasse aménagée de manière spéciale pour la conservation des aliments fumés ou séchés (cf. Kasombo 2014 : 235 pour plus de détails). Le mobilier est fabriqué sur base des bambous à raphia *midid* ou avec du bois.

La littérature est riche en genres mineurs et majeurs, poétiques ou narratifs : proverbes, devinettes, énigmes : *yishîmw* ; contes, fables et fabliaux, légendes : *twangâny* ; récits épiques et récits historiques : *jinsang*, etc.

La musique et la danse, au rythme et aux sonorités propres à l'espace lunda, accompagnent toute manifestation de joie ou de tristesse.

L'habitat des hommes ainsi que celui des animaux domestiques et de la volaille étaient construits en pisé avant l'époque coloniale, mais depuis lors il l'est en adobes, la charpente et le plafond étant montés avec des *sticks* de la forêt ou avec des bambous à raphia. De manière générale, l'habitat des hommes consiste en une grande maison couverte de chaumes. Un plafond en bambous à raphia est aménagé et un orifice est prévu pour l'accès à ce plafond qui sert de lieu de dépôt pour quelques récoltes et quelques autres effets de valeur. Derrière la grande maison, la cuisine : une pièce de trois ou quatre mètres carrés construite de la même manière que la grande maison. C'est le domaine de la maman et de ses filles qui y préparent les repas. Au centre, trois pierres ou trois morceaux de brique circonscrivent le foyer et servent de trépied pour recevoir les casseroles et les marmites. Ce trépied est, le cas échéant, posé sur une plaque métallique ronde, prélevée d'un fût, pour empêcher l'érosion du sol à l'endroit du foyer. Au-dessus de celui-ci est suspendu à plus ou moins deux mètres, à l'aide de quatre cordes solides fixées à la toiture, l'étagère rectangulaire *kanzweng* où sont séchés quelques produits de la récolte, de la cueillette et du ramassage. On y dépose aussi quelques casseroles et marmites contenant des mets accompagnant le fofou, pour les tenir à l'abri des prédateurs (chiens, chèvres, poules...) et même des enfants qui s'adonnent au vol d'aliments. Souvent aussi, des cubes de savon y sont entreposés en vue de les fumer, le durcissement allongeant leur usage à la lessive. Les différents ustensiles sont rangés à même le sol, le long des murs de la cuisine.

Derrière la cuisine, on peut voir l'habitat du bétail domestique : le bâtiment réservé aux chèvres et/ou moutons, le poulailler et le pigeonier. Les poules qui couvent trouvent leur logis dans la cuisine, parfois dans la grande maison, dans un coin bien aménagé. Plus loin derrière, un W.C. bien construit et une chambrette

en paille, non couverte, servant de douche. Autrefois, celle-ci se faisait plutôt à la rivière.

Cuisiner est un art que toute fille est censée acquérir dès le jeune âge auprès des vieilles mamans. Le milieu écologique évoqué ci-dessus détermine les mets consommés par les Iin-Kanincin. La culture principale demeure le manioc, dont on produit selon trois techniques la farine qui sert à la préparation du fougou, nourriture de base. Depuis l'avènement de la colonisation, le maïs a fait son entrée et le fougou est aussi obtenu à base de farine de cette céréale seule. Mais le traitement du maïs par des procédés traditionnels pour obtenir la farine est laborieux. En général, les Iin-Kanincin recourent à la farine de maïs juste pour le bouillon préliminaire, la farine de manioc intervenant pour consolider la pâte elle-même. Il nous revient que de nos jours, les nattes en jonc ont presque disparu et que le séchage de la farine se fait sur des plastiques et sur des bâches, encore que les moulins remplacent de plus en plus le mortier et le pilon. Le fougou est consommé avec des mets d'accompagnement, à savoir la viande de gibiers *jinnam à mpat* ; la viande des animaux domestiques et de la volaille *jinnam jà poôl* ; des animaux aquatiques : les poissons, les crabes, les crevettes et autres varans, crocodiles, etc. ; les légumes sauvages ou cultivés, dont certains sont prisés sous forme de salades à l'huile de palme et autres condiments ; des chenilles, des larves de bambous à raphia, de palmier à huile ou de marée et autres insectes, dont les sauterelles et criquets, les cigales, des coléoptères ; des fourmis ailées et non ailées ; le bouillon de haricots frais dépiautés en purée ; des graines de courge réduites en une poudre cuite par bouillon sous forme de purée ou de boulettes, viande boucanée, poisson fumé, chenilles et larves asséchées y étant souvent mélangés. Tout comme cette poudre de graines de courge peut être cuite mélangée aux fourmis ailées dans les feuilles sous forme de *chikwangué* ou cuite mélangée aux larves de bambous à raphia sous forme de gâteau ou de « pizza », toujours pour accompagner le fougou. D'autres cultures vivrières comprennent : le maïs, le haricot, le riz, la pomme de terre, la patate douce, la banane, l'igname, l'ananas, la canne à sucre, la papaye, la mangue, l'orange, la mandarine, l'avocat, le citron, etc. À part le maïs qui entre de plus en plus dans la préparation du fougou, tous ces produits sont consommés comme déjeuner et surtout comme dessert. Aussi, à la question « As-tu déjà mangé ? » un enfant kanincin qui a pris, par exemple, des haricots à la patate douce, répondra invariablement « Non ». Le repas, c'est le fougou avec ses accompagnements, rien d'autre.



Figure 1. *Silures answônzw*. (Photo Rubain Mwamb Kampandjil © UNILU.)

La cuisine ruwund est un art. En effet, pour emprunter à Kangaj (2013 : 11-12) et la paraphraser, toute femme digne de ce nom doit être capable de concocter et mijoter des mets susceptibles d'appâter et de retenir l'être convié. La cuisine kanincin est longue : les aliments passent directement du champ en brousse, en forêt ; de la rivière, de la chasse, du ramassage, de la cueillette, de l'étable, du poulailler, etc. à la cuisine. Cela nécessite encore quelques ajustements avant toute mise en casserole : il faut savoir tremper le manioc dans l'eau, le retirer de l'eau, le sécher, l'éplucher, le moulin et en obtenir la farine ; il faut savoir allumer le feu de bois, faire une pâte de manioc convenable ; il faut savoir tuer les bestiaux, ébouillanter et déplumer la volaille, suspendre et éventrer le gibier ; écailler et éviscérer le poisson ; détacher les feuilles de légumes de leurs tiges, les nettoyer à l'eau chaude ou froide, les piler ou les découper avec précaution au couteau qu'il faut savoir aiguiser à la pierre ; il faut savoir manipuler et traiter avec délicatesse les larves, les chenilles, les fourmis et autres insectes ; il faut savoir griller ou cuire en entretenant une chaleur qui cuit, mais ne brûle pas sans oublier les étapes préliminaires qui consistent à cultiver, élever, chasser, cueillir, pêcher, fumer. Il faut donc savoir, savoir, savoir.

Quelques interdits alimentaires existaient tant au niveau clanique qu'au niveau de la communauté toute entière. Chaque clan avait son totem et de ce fait l'animal ou la bestiole concernée était proscrite dans le régime alimentaire. C'était notamment le cas de la civette, du varan, de tout petit animal ou tout oiseau qui n'était pas encore doté de la vue. Au niveau communautaire, il est généralement interdit de consommer des animaux domestiques comme le chat et le chien, ainsi que des serpents, etc. Dans le cadre prénatal, les femmes enceintes ne peuvent manger la viande de certains animaux comme le singe, le varan, etc., de peur que l'enfant ne ressemble à ces bêtes affreuses. Dans le cadre des soins de santé, des malades se voyaient interdire par le guérisseur ou le voyant la consommation de mets de toutes

sortes, et cela définitivement ou pour une période déterminée. Lors de l'imposition de l'interdit tout comme à sa levée, des cérémonies spéciales étaient organisées. Parmi les mets régulièrement bannis se trouvaient ceux qualifiés de *yiswùmân* (ce qui mord), dont les fourmis (surtout les fourmis rouges non ailées), les larves, les sauterelles, les poissons, la viande de sanglier, de lièvre ; certains légumes, les feuilles de manioc notamment. Souvent, le malade avait ses propres casseroles pour les mets d'accompagnement du fofou. On entendait souvent dire *kàdangang pend mu manûng*, littéralement il ne mange pas dans les marmites, c'est-à-dire qu'il a ses propres casseroles, il observe des interdits alimentaires. Cette pratique était aussi courante chez une certaine catégorie de personnes au sein de la communauté : les chefs de village, les guérisseurs, les devins, les chasseurs professionnels, etc. qui observaient des interdits alimentaires permanents. Souvent, le lieu du repas était aussi interdit au public. Aussi, le chef mangeait-il dans une maison spéciale *mbâl*.

1.4. Cadre socio-économique

Toute l'économie kanincin repose sur l'agriculture et le commerce qui l'accompagne. Stratégique, la localisation de la chefferie à l'intersection de trois provinces lui permet de jouer le rôle de carrefour commercial important grâce au réseau routier, aussi défectueux soit-il, qui les relie. Wikong, paroisse catholique érigée en 1941 après le transfert de la mission de Cyaawut (Tshawut ou Tshabuta) créée en 1936 par les missionnaires de Scheut, constitue le point focal de toute l'activité commerciale de la chefferie.

Sur le plan agricole, malgré l'état médiocre de toutes les routes, « les véhicules chargent des tonnes et des tonnes de maïs, de manioc, d'arachides, de haricots et de pommes de terre vers des grands centres de consommation : Mwene-Ditu, Mbuji-Mayi, etc. » (Katem *et al.* 1981 : 56). Ce qui fait de Kanincin un des grands greniers agricoles des Provinces du Haut-Lomami et du Kasai-Oriental.

Quant à l'élevage, la concession bovine de la paroisse de Wikong qui approvisionnait régulièrement toute la contrée en viande de vache a fait faillite suite à la mauvaise gestion et aux vols de bétail après le départ des missionnaires belges. Néanmoins, depuis de longues années, chaque famille est propriétaire, selon les moyens et les aptitudes, de petit bétail domestiqué chez soi. Le gibier, jadis abondant dans la région, a été exterminé. La flore qui offrait également divers produits de cueillette et de ramassage a été presque décimée. Poissonneuses, les rivières fournissaient également quelques espèces aujourd'hui rares.

Pour ce qui est du commerce, très tôt à l'époque coloniale, les Kanincin se sont distingués précocement dans l'acquisition de camions par rapport à tous leurs voisins directs et cette situation se maintient jusqu'à ce jour. Ce qui a favorisé un développement rapide et surprenant de la chefferie. Aujourd'hui, Wikong, cité de près de 100 000 habitants, ne compte presque plus de maisons en chaume. Tous les villages ont emboîté le pas. Le grand marché de Wikong a pris une ampleur inimaginable, réunissant des commerçants et marchands venus des lointaines contrées des trois provinces. Un tel développement, inclinant toute une communauté vers un modernisme irréversible ne peut manquer d'avoir un impact sur les habitudes alimentaires. C'est notamment le cas de la consommation de la viande de chien et de boa chez les jeunes.

2. Lexique

Afin de faciliter la compréhension du lexique développé dans ce point et celle des recettes exposées dans le point qui suivra, il est nécessaire de faire une esquisse du kanincin, limitée à des éléments phonologiques et morphologiques susceptibles d'apporter un éclairage sur le fonctionnement dudit parler. Le temps et l'espace ne peuvent permettre de le caractériser systématiquement par rapport au ruwund. Si nécessaire, des observations seront faites dans ce sens. Par exemple, le kanincin emprunte quelques mots au ciluba, langue véhiculaire de l'ancienne Province du Kasai-Oriental à laquelle il était rattaché administrativement. Tandis que le ruwund emprunte quelques fois au kiswahili du Sud Katanga (Copperbelt Swahili), langue véhiculaire de cette ancienne province à laquelle il était administrativement rattaché jusque récemment.

Sur les plans phonétique et phonologique, il faut noter d'emblée l'absence de voyelles finales ; /a/ est cependant bien perceptible dans des contextes précis et très limités (infinitifs dissyllabiques et verbes conjugués au passé, prédicatifs et mots minimaux). Assourdie et atone à la finale, /u/ est notée /w/ (/i/ aurait pu être notée /y/ ; dialectal en kanincin comme en ruwund, ce cas ne figure pas dans le corpus).

Le ton de la voyelle, disparue ou assourdie, est reporté sur la syllabe qui précède. En syllabes brèves, les voyelles du premier degré /i/ et /u/ sont toujours réduites. Réalisées comme des centrales [i] et [u], elles sont peu audibles, donc élidées exception faite dans les préfixes. Dans le préfixe *ru-* cependant, /u/ est réduite y compris dans les suffixes en contact avec /r/. Même la centrale [a] est réduite et élidée dans les préfixes (cas dialectal en kanincin et non repris ici) ou dans les suffixes (cas général en kanincin, mais absent en ruwund). Toutes ces réductions vocaliques justifient des séquences de consonnes séparées par l'apostrophe dans l'orthographe courante, appendice à l'élision interne des voyelles active dans la langue. Les seules voyelles pertinentes, retenues dans l'orthographe simplifiée restent : /i, e, a, o, u/.

Le consonantisme est rude avec une espèce de sifflement et chuintement dus à la triple articulation secondaire (rétrofléchie, labiale et aspirée) qui accompagne généralement les consonnes dentales plosives ([d], [t]), les consonnes fricatives alvéolaires ([z], [s]) ou palatales ([ʒ], [ʃ]) et les affriquées ([dʒ], [tʃ]) au contact de la voyelle [u] qui suit. On a ainsi respectivement des sons réalisés comme : [d^{wh}u], [t^{wh}u], [z^{wh}u], [s^{wh}u], [ʒ^{wh}u], [ʃ^{wh}u], [dʒ^{wh}u], [tʃ^{wh}u]. Au contact de la voyelle [u] qui suit, le phénomène est neutralisé. Ceci est à l'origine d'un dualisme orthographique que nous simplifions de la manière suivante, [u] n'ayant pas de pertinence sur le plan phonologique : *du, tu, zu, su, ju, shu, dju, tshu* pour les cas où il n'y a pas d'articulations secondaires accompagnant la consonne, p. ex. *Diitûw* 'patte d'insecte' ; *dwu, twu, zwu, swu, jwu, shwu, djwu, tshwu* lorsque la consonne est réalisée avec des articulations secondaires, p. ex. *diitwuw* 'igname sp'. Nous pouvons interpréter la voyelle [u] comme manifestation de la voyelle historique **u** tandis que [u] comme la manifestation de la synchronique **u**.

Il faut noter une variation si pas libre alors diastratique (en kanincin comme en ruwund) entre dentales, fricatives alvéolaires d'une part et palatales, affriquées d'autre part, toutes labio-rétrofléchies et aspirées. Soit les alternances libres ou diastratiques *dwu/djwu, twu/tshwu, zwu/jwu, swu/shwu*. D'où une simplification

orthographique supplémentaire avec l'élimination des palatales *jwu*, *shwu* et des affriquées *djwu*, *tshwu*.

L'orthographe des autres consonnes est simplifiée comme suit :

ny en lieu et place de [ɲ]

ng en lieu et place de [ŋ]

nk en lieu et place de [ŋɡ] (en ruwund on a [ŋk] et non [ŋɡ] sauf dans les idéophones et onomatopées)

j en lieu et place de [ʒ]

sh en lieu et place de [ʃ]

c en lieu et place de [tʃ]

dj en lieu et place de [dʒ]

Au total 18 consonnes : /m, n, ny, ng, b, d, p, t, k, v, f, z, s, j, sh, dj, c, l, r/

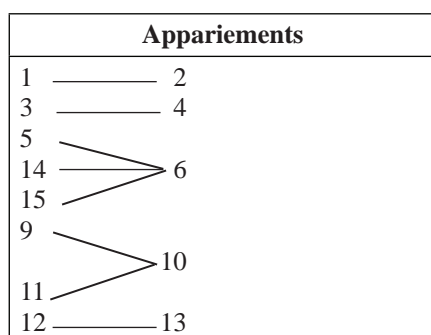
La longueur vocalique est pertinente pour toutes les voyelles sauf celles du second degré /e/ et /o/ toujours longues sauf dans les mots d'emprunt. Nous les notons redoublées sauf devant NC. Après CS, l'allongement n'est pas garanti. Nous doublons la voyelle en cas d'allongement avéré.

Au niveau tonal, deux tons sont pertinents : le haut (á) et le bas (à). La séquence HB est la combinaison d'un H et d'un B après élision de voyelle qui précède (*rú-in_v* : *rîîn* 'fosse de fortification'), en cas de semi-vocalisation de la voyelle qui précède (*mú-àn_v* : *mwaân* 'enfant') ou en cas de déplacement sur la voyelle qui précède d'un B de la voyelle finale disparue (*ká-bák_v* : *kabâk* 'maïs'). Dans ces conditions, le D affecte presque exclusivement la syllabe finale fermée de mots et de verbes à radicaux CVC sans longueur vocalique et sans suffixes, p. ex. *kukâm* 'presser', *kukamin* 'presser pour'. C'est aussi le cas pour la voyelle /a/ des infinitifs dissyllabiques, p. ex. *kudâ* 'manger'. Sinon, tout radical verbal est haut. Les fluctuations en termes d'abaissement de tonalités sont le résultat de la propagation d'un ton bas adjacent ou sous-jacent qui se situe à la limite du morphème initial, p. ex. *waatîlîp* 'tu en découpes de petites tranches', mais *wàtîlîp* 'il en découpe de petites tranches'. Cette propagation du ton bas demeure la principale caractéristique du ruwund comme du kanincin sur le plan tonal, même si les règles se réalisent différemment dans les deux variantes, les démarquant ainsi clairement l'une de l'autre. À part les quelques variations évoquées dans le phonétisme vocalique, la différence essentielle entre le ruwund et le kanincin se situe dans la conjugaison. C'est dans ce contexte de propagation qu'apparaissent des tons modulés (descendant ou montant), le ton montant ne se limitant qu'aux verbes conjugués et à quelques formes pronominales. Sinon la séquence BH est en principe exclue.

Sur le plan morphologique, le système des classes en comprend 18, avec un préfixe nominal (PN) qui commande les accords adjectivaux, pronominaux et verbaux. Le préfixe comporte de manière générale un ton haut y compris celui du verbe à l'infinitif. Le préfixe du verbe conjugué a cependant un ton haut aux personnes et un ton bas aux classes en ce qui concerne la conjugaison absolutive. Dans la conjugaison relative, on a la situation inverse. Les PN sont éventuellement précédés d'éléments de forme *ay-*, *a-*, *yí-*, *jí-* régissant souvent les accords en lieu et place du préfixe qui suit, les deux derniers étant obligatoires en classes 9 et 10 devant N. Il s'agit des PN 2 (*ay*)a-, p. ex. (*ay*)ântw 'des personnes'; PN 4 (*a*)mi-, p. ex. (*a*)misàny 'poissons';

PN 6 (a)ma-, p. ex. (a)maâny ‘huile’ ; PN 8 (a)yi-, p. ex. (a)yikîl ‘tilapias’ ; PN 9 yiN-, p. ex. yimpèmb ‘argile blanc’ ; PN 10 jiN-, p. ex. jingoow ‘joncs’ ; PN 12 (a)ka-, p. ex. (a)kajîl ‘oiseau’ ; PN 13 (a)twu-, p. ex. (a)twujîl ‘oiseaux’. Seuls les préfixes du pluriel 4 (a)mi-, 6 (a)ma-, (a)yi-, (a)twu- sont attestés de la même manière en ruwund, tous les autres sont la particularité du kanincin. Les éléments des classes 9 yi- et 10 ji-, obligatoires en kanincin devant N, rejaillissent pourtant en ruwund dans tous les accords (PA, PP, PV) à ces classes et sont obligatoires, p. ex. mpèmb yaâm ‘mon argile blanc’, ngoow jaâm ‘mes joncs’ (en kanincin on a plutôt yimpèmb yââm ‘mon argile blanc’, jingoow jââm ‘mes joncs’). À titre de rappel, la voyelle /u/ du PN 11 ru- est réduite et donc généralement élidée sauf si la syllabe qui suit contient la même voyelle /u/, p. ex. r’tomb ‘palmier bambou à raphia’, r’f ‘la mort’, mais rukw ‘foufou’. La voyelle /u/ de ce préfixe s’élide aussi systématiquement devant la voyelle de thème, laquelle s’allonge, p. ex. raal (rú- ál-_v) ‘van’. Cette voyelle est perçue comme /i/ devant un thème dont l’initiale est /y/, p. ex. rîy (rú-y_v) ‘pitié’. Signalons sur le plan morphophonologique l’assimilation vocalique régressive très active dans cette langue comme dans kusimik ‘enfoncer, brancher, fourrer’, de kusam ‘enfoncer, fourrer’ où la voyelle a du radical sam s’harmonise avec la voyelle i du suffixe impositif -ik. Ci-dessous le tableau des classes en kanincin également valable pour le ruwund moyennant les quelques observations relevées ci-dessus. Nous y joignons aussi le système de l’appariement des classes pour opposer le singulier au pluriel.

Classes	PN	PA	PP	PV [SBJ;OBJ]
1	mu-	mu-	wu-	wu-/a-/mu-
2	a(ya)-	a-	a-/ya(-)	a-
3	mu-	wu-	wu-	wu-
4	(a)mi-	yi-	yi-	yi-
1	dii-/i-	di-	di-	di-
5	(a)ma-	ma-	ma-	ma-
6	ci-	ci-	ci-	ci-
7	yi-	yi-	yi-	yi-
8	(yi)N-	yi-	yi-	yi-
9	(ji)N-	ji-	ji-	ji-
10	ru-	ru-	ru-	ru-
11	(a)ka-	ka-	ka-	ka-
12	twu-	twu-	twu-	twu-
13	wu-	wu-	wu-	wu-
14	ku-	ku-	ku-	ku-
15	pa-	pa-	pa-	pa-
16	ku-	ku-	ku-	ku-
17	mu-	mu-	mu-	mu-



2.1. Termes génériques

diijúkw à kâsw *n.* 5/6 foyer, lit. ‘foyer de feu’.

diiikâl *n.* 5/6 braise.

kâsw *n.* 12/13 feu.

koov [aussi **koowish**] *v.* laver.

kubang jinkûny/tukûny *v.* couper le bois de chauffage. • *Ruwund* : *kucaay nkûny*.

kudâ *v.* manger.

kunâ *v.* boire.

kuswâ *v.* être cuit, être prêt à être mangé.

kuwanz kâsw *v.* allumer le feu de bois.

kwiiswik *v.* préparer les aliments, cuisiner, faire la cuisine.

(ku)malal [archaïsme] *n.* 6 (à la) cuisine. Aujourd’hui on a *cikukw n.* 7/8, emprunt au *cilubà cikukù* plus courant que *mpiish n.* 9/10, emprunt au swahili *mpishi* via le *ruwund*.

rukûny/kakûny *n.* 11/10 ou 12/13 bois de chauffage.

2.2. Techniques spécifiques

kubwiik maâr *v.* laisser fermenter une pâte en vue de fabriquer des boissons alcoolisées.

kudjiish maâr *v.* brasser, fabriquer des boissons alcoolisées.

kujÿ rûkw *v.* préparer la pâte de fougou, remuer la farine dans l’eau. Aussi *kupât rûkw*.

kukâs muvumb *v.* faire la papillote, emballer les aliments dans des feuilles, lit. ‘lier la papillote’. Aussi *kuswiik muvumb*.

kutwâ jingâj *v.* extraire de l’huile de palme, lit. ‘piler les noix de palme’. • *Ruwund* : *kutwâ ngâj*.

2.3. Techniques de cuisson

koosh *v.* 1. griller avec ou sans claie, au-dessus du feu. *wòdshang jinnam piijúkw* il grille la viande au feu, lit. ‘il grille la viande sur le foyer’. • *Ruwund* : *wòdshìn mbÿj piijúkw*. 2. cuire dans/sous les cendres/braises. *wòdshang mboôt mu wûtw* il cuit la patate douce sous la cendre. • *Ruwund* : *wòdshìn ntâmb mu wûtw*.

kubwabul *v.* brûler superficiellement des aliments, un gibier ou un oiseau, mal rasé ou mal déplumé. *kubwabul nseej* brûler légèrement le lièvre afin d’éliminer des menus poils avant de le dépecer.

kudiish yinnûng piijúkw *v.* ôter un pot du feu. • *Ruwund* : *kudoosh nnûng piijúkw*.

kudjakat *v. onom.* bouillir avec le bruit *djak djak djak*. *yinnûng yààdjàkataal* la marmite bout déjà. • *Ruwund* : *nnûng yààdjàkat kal*.

kudjakatish *v. onom.* faire bouillir

jusqu’au bruit *djak djak djak*. *djakatishûkw kaamw yinnûng* fais bouillir assez la marmite. • *Ruwund* : *djakatishâkw kaamw nnûng*.

kukadish *v.* réchauffer un repas refroidi. Aussi *kuswaanish*.

kukang *v.* frire, rôtir à sec dans un récipient. *kukang ampasw* frire les sauterelles.

kupalpal *v.* cuire rapidement et sans grand succès les aliments, ‘bricoler’ la cuisine.

kupeepil *v.* fumer, cuire à la vapeur. *kupeepil jinnam* fumer la viande. • *Ruwund* : *kupeepil mbÿj*.

kurabwat *v. onom.* bouillir avec le bruit *rabw rabw rabw*. *yinnûng yiràbwatang* la marmite est en train de bouillir. • *Ruwund* : *nnûng yiràbwatin*.

kurabwatish *v. onom.* faire bouillir.

lîk àrabwatisha kaamw yinnûng laisse qu'il fasse bouillir assez la marmite.

• *Ruwund* : *lîk àrabwâtisha kaamw nnûng*.

kusîl *v.* rôtir plus ou moins à sec (une très petite quantité d'eau est souvent nécessaire), dans un récipient, les fourmis avec du sel et sans huile. *kusîl atwulâng* rôtir les fourmis ailées atwulang.

kuswiish *v.* cuire à l'eau, avec du sel et sans huile, en vue d'une conservation, en attendant une cuisson en bonne et due forme ou une consommation ultérieure.

kuteek yinnûng piijúkw *v.* mettre un pot sur le feu. • *Ruwund* : *kuteek nnûng piijúkw*.

kuvumb *v.* cuire des aliments emballés dans des feuilles vertes. *kuvumb amisaany* cuire les poissons dans la papillote.

kweng *v.* cuire au four traditionnel. *diitènd dà kweng ni ampûr* pâte de graines de courge cuite au four et mélangée aux larves ampûr (cf. Section 3.1).

kweng kambid *v.* chauffer l'huile sur une poêle jusqu'à combustion en vue d'une sauce plus agréable.

kwiiiswik *v.* cuire à l'eau, dans un liquide.

2.4. Ustensiles

cikang *n.* 7/8 natte en jonc sur laquelle on étale du maïs, manioc épluché et découpé ou de la farine en vue de les sécher au soleil. On étale aussi la natte au sol ou sur le lit pour y dormir.

cimaamin *n.* 7/8 spatule à manche court servant à modeler la pâte de fofou.

cimbwiîy *n.* 7/8 hache.

cimpaay *n.* 7/8 panier pour la conservation des aliments, mais aussi pour le transport de poids assez légers. Aussi citwung.

cin *n.* 7/8 mortier. *kacin kà matàmb* petit mortier pour y piler les feuilles de manioc.

cindjang *n.* 7/8 machette.

cisook *n.* 7/8 hache.

citaây *n.* 7/8 calebasse.

citembw *n.* 7/8 calebasse moyenne dont on a coupé dans le sens transversal la partie supérieure et dont on a nettoyé l'intérieur pour l'utiliser comme pot, comme casserole où mettre le fofou. Voir kutembul (actions et états liés aux ustensiles). Aussi cibaay. *kupwiishûp cibaay a rûkw* vider un pot de fofou.

• *Ruwund* : *kupwiishûp cibaay à rûkw*.

civaâd *n.* 7/8 casserole.

ciyooy *n.* 7/8 tôle (souvent la tôle ronde du fond d'un fût) de support du foyer empêchant la terre de s'éroder sous l'action du feu à cet endroit permanent.

cyoôpw *n.* 7/8 calebasse moyenne coupée dans le sens longitudinal et dont l'intérieur des deux parties est nettoyé pour servir de large tasse à eau, à vin.

diicîy à kâsw *n.* 5/6 trépied, pierre du foyer, lit. 'morceau de brique du feu'.

diilong *n.* 5/6 assiette.

diisâns *n.* 5/6 panier spécial de forme allongée destiné au transport de denrées pesantes : épis de maïs, tubercules, noix de palme, etc. La base du panier est renforcée avec des tiges plates aménagées à partir d'écorces de bambous à raphia.

diisêng *n.* 5/6 nasse, panier de forme allongée utilisé par les femmes pour attraper le poisson.

diiyînd *n.* 5/6 étable. *diiyînd dà ampemb* étable pour chèvres.

kanshid *n.* 12/13 (pl. twanshid) grenier. • *Ruwund* : *kasik 12/13 en plus de kanshid*.

kanying *n.* 12/13 tamis moderne.

kanzwêng *n.* 12/13 (pl. twanzwêng) étalage suspendu au-dessus du foyer dans la cuisine pour séchage de manioc roui ou d'autres aliments et pour entreposage de quelques ustensiles (du verbe kuzwengil être suspendu, se balancer en l'air).

kapâk *n.* 12/13 couteau. • *Ruwund* : mpâk 9/10 couteau.

kasees *n.* 12/13 petit étalage suspendu ou sur pieds pour fumer des aliments (poissons, viande, insectes, champignons, etc.)

kasông [archaïsme] *n.* 12/13 couteau.

kasook *n.* 12/13 petite hache.

kataâl *n.* 12/13 poulailler. *kataâl kâ anzòòl* poulailler pour poules. *kataâl kâ atwankudîmb* pigeonnier.

kataat *n.* 12/13 passoire.

kupakat *v.* porter, sous les aisselles, un sac dont deux extrémités sont nouées à une corde. *cibînd wûpàkàtil mudaâd/ yinsâpw mwinkampw* le chasseur porte une gibecière sous l'aisselle. *mwinsâpw mwà mufaameês/mpuut-à-meês*, littéralement 'dans la gibecière d'un mourant des yeux', c'est-à-dire, dans la gibecière d'un aveugle. En effet, un bien contenu dans la gibecière d'un aveugle est comme un bien sans maître, n'importe qui peut s'en servir sans que le propriétaire ne s'en rende compte.

mayij à muvumb *n.* 6/5 feuilles de jonc, de rotin ou d'autres plantes servant à faire des papillotes.

mbwiikidij *n.* 9/10 (pl. ambwiikidij) couvercle.

mfooy *n.* 9/10 (pl. amfooy) gobelet.

mpân *n.* 9/10 poêle.

mupaaj *n.* 3/4 spatule à long manche pour remuer la pâte de fofou.

musâns *n.* 3/4 panier spécial de forme allongée, aéré au moyen de petites fenêtres sur toutes les parois et avec des ourlets resserrés au moyen de fils, où l'on enferme la volaille ou des petits

animaux domestiques, voire du petit gibier en vue de les protéger ou de les transporter.

musend *n.* 3/4 lame servant à l'extraction de vin.

musim *n.* 3/4 brochette. • *Ruwund* : musamw.

musir'1 *n.* 3/4 long et solide stick muni d'une fourche à l'extrémité supérieure, pour soulever partiellement et maintenir ouverte la toiture afin d'accéder au grenier.

muswîny *n.* 3/4 manche. *muswîny wâ kapâk wâàbàrikaal* le manche du couteau est fendu. • *Ruwund* : *muswîny wâ mpâk wâbàrik kal*.

mutomp *n.* 3/4 pipe spéciale sous forme de petite calebasse à long bec aménagé de façon que l'eau qui la remplit à moitié atténue la dose de nicotine.

mwiish *n.* 3/4 pilon.

mwintandîil *n.* 18 au fond de la cuisine. *mwàâneëy teêk malong mwintandîil* toi là, mets les assiettes au fond de la cuisine.

nkut *n.* 9/10 cuillère. Emprunt au cilubà nkutu. • *Ruwund* : rupaw N 11/10. Emprunt au kiswahili upao ou lupao en kiswahili du Katanga).

nsâmw *n.* 9/10 fourchette.

ntaat *n.* 9/10 machette.

raal *n.* 11 van, panier plat pour vanner.

r'bung *n.* 11/10 calebasse.

r'lông *n.* 11 entonnoir.

r'sâmb *n.* 11/10 [aussi **kasâmb**] claie pour griller ou cuire à la vapeur. • *Ruwund* : rusâmbw *n.* 11/10.

r'tâl *n.* 11 plafond fait de bambous à raphia et aménagé dans la grande maison pour servir à entreposer des produits agricoles et autres biens de valeur. Il comporte une petite ouverture permettant un accès avec ou sans échelle.

r'tengil *n.* 11/10 (pl. jintengil) grand éventaire sur pieds pour séchage au soleil du manioc roui et d'autres aliments.

yimbàng *n.* 9/6 (pl. mabàng) tamis pour farine fait de brindilles bien tissées en forme de petit panier allongé avec ourlet au bout du cou un peu rétréci. • *Ruwund* : mbàng 9/10.

yimpâk *n.* 9/10 machette [archaïsme]. *yimpâk à kaàs* machette à double tranchant qu'on glisse dans un fourreau.

yinnûng *n.* 9/3 pot, marmite. • *Ruwund* : nnûng *n.* 9/10.

yinsâpw *n.* 9/10 gibecière. Le chasseur cibînd y transporte souvent discrètement ses proies. Il peut s'agir de petites bêtes (gazelles, singes, rats, etc.) pouvant aller jusqu'à la taille d'une antilope, d'oiseaux,

de poissons, de champignons, bref des prises de la chasse, de la pêche ou de la cueillette. *Jinsâpw jaawôns w jiwààpidiil mash*, littéralement : 'gibecières toutes deviennent bonnes pour le sang', c'est-à-dire, une gibecière est inutile si elle ne porte aucune tache de sang. Autrement dit, tout chasseur dont la gibecière ne porte aucune tache de sang n'en est pas un. Aussi mudaâd/ midaâd *n.* 3/4.

yinswûp *n.* 9/10alebasse.

yinzenzil *n.* 9 véranda. *kwîswikil mwîzenzil* faire la cuisine dans la véranda. *taâng diilong kwîzenzil* place une bassine sous la véranda pour recueillir l'eau de pluie (du verbe *kuzenz* goûter de manière continue).



Figure 2. Gibecière *yinsâpw* ou *mudaâd* dans laquelle on transporte tout butin de chasse, de pêche ou de cueillette. (Photo Rubain Mwamb Kampandjil © UNILU.)

2.4.1. Actions et états liés aux ustensiles

kubinik v. état d'une lame dont le tranchant a été endommagé par des coups secs y ayant créé des dentelles.

kubinin v. endommager le tranchant par des coups secs créant des dentelles sur la lame.

kubumb v. façonner, faire la poterie. *cibùmb à nnùng* mouche maçonne, lit. 'le façonneur de pots, de marmites'.

kubuur'l v. découvrir, ôter le couvercle. *buur'l mbwiik'dij pa civaâd* ôte le couvercle de la casserole.

kubuswul v. trouer un récipient, une paroi au moyen d'un instrument, d'une action volontaire ou involontaire. *civaâd cyâbuswukil nangaloôsh* la casserole a été trouée hier.

kudâ nshîsh v. être troué par les vers de calebasse. lit. 'manger le ver de calebasse'. *citaây cyâkâdang nshîsh* la calebasse a déjà été trouée par les vers. lit. 'la calebasse a déjà mangé le ver'.
• *Ruwund* : *citaây cyâdiil kal nshîsh*.

kudiish/kudoosh (pa) v. enlever (de). *dîsh wûtw pa ciyooy* enlève la cendre de la tôle du foyer. • *Ruwund* : *doôsh wûtw pa ciyooy*.

kudjâ v. suinter. *citaây cikâât kudjâ* la calebasse suinte.

kufot'kan v. être défoncé (un ustensile en métal ou tissé avec des joncs, des rotins...). *leêt civaâd cifôdtkiina* apporte une casserole (qui est) défoncée.

kujîk v. boucher. *jîk pa citaây nî wèndj* bouche (le trou de) la calebasse avec de la résine d'encens.

kukwiikij v. munir une lame d'un manche en bois.

kulemb v. ramollir, se flétrir à la chaleur du soleil ou du feu. *lembishùkw mayÿj kurûtw kwâ kuswiik muvumb* ramollis un peu les feuilles vertes avant de lier la papillote.

kulembat v. être recourbé vers la pointe (une lame flexible : couteau, machette...).

kulembur'l v. redresser une lame flexible dont une partie est recourbée.

kupucish v. écraser. *puçîsh ndwûng nî nsamw* écrase le piment avec la fourchette.

kuputwutw v. être émoussé, ne pas être tranchant. *kapâk oôkw kùputwutw !* le couteau quel manque de tranchant !
• *Ruwund* : *mpâk oôkw kùputwutw !*

kusaawuj v. aiguïser. *kusaawuj kapâk* aiguïser un couteau. • *Ruwund* : *kusaawuj mpâk*.

kushid'kan v. être usé, s'effriter (une lame qui se voit rétrécie).

kushirish (pa) v. enlever, faire descendre de. *kushirish kandîng pa r'tengil* enlever, faire descendre le manioc de l'étalage extérieur.

kusir'l kanshid v. soulever la toiture d'un grenier avec un stick spécial (musir'l) pour accéder à la réserve.

kusombur'l v. tailler en pointe, rendre pointu. *kusomburl musim* tailler en pointe une tige (pour brochette) en écorce de bambous à raphia.
• *Ruwund* : *kusomburl musamw*.

kusong v. tailler. *kusong cin* tailler un mortier.

kuswubul [aussi **kuswur'l**] v. délier, dénouer.

kutembul v. couper soigneusement les calebasses dans le sens transversal pour en faire des pots. *ansând twùmûdaany kaar'l a yitembw* jeunes gens mangeons le 'videur de pots de fufou' (viande de porc).

kwaal [aussi **kwaadij**] v. étaler. *kwaadij cikang pâns* étaler la natte par terre. *kwaal mayÿj à mutwûngûr pâns* étaler les feuilles de l'*Aframomum alboviolaceum* par terre.

kwaarl v. enlever ce qui est étalé. *kwaarl wung pa cikang* enlever la farine étalée sur la natte. *kwaarl masas* clôturer les festivités de naissance, d'intronisation ...

kwambuk *v.* être tranchant. *kapâk kâmbùkil cikâsh* le couteau est très tranchant. • *Ruwund* : *mpâk yâmbùkin nakâsh*.

kwanzwuk (pa) *v.* placer sur, au-dessus de. *kwanzwuk kandîng pa r'tengil* placer le manioc au-dessus de l'étalage extérieur.

2.5. Nourriture et préparations

cikwâng *n.* 7/8 bâton de banane, *chikwangue*.

citumbûl *n.* 7/8 beignet.

dâmp *n.* 5/6 pain. Emprunt au cilubâ djampâ. Aussi *mukat n.* 3/4. Emprunt au kiswahili *mkate*.

mayîij mà rûkw *n.* 6 aliments d'accompagnement du fougou. *dâng rûkw, jônd mayîij* mange du fougou, consomme avec parcimonie les aliments d'accompagnement.

mukâm *n.* 3/4 sorte de *chikwangue* faite uniquement de fourmis ailées. *maakw wûswikang mukâm wâ atwulâng* maman a préparé (cuit) la *chikwangue* aux fourmis ailées sp.

musâbw *n.* 3 bouillie. *nangûp naaw musâbw wâ kabâk* bois aussi un peu de bouillie de maïs. Aussi *buûy n.* 14. Emprunt au français. • *Ruwund* : *nangâp naaw musâbw wâ kabâk*.

musâj *n.* 3 sauce. *djiîk civâk à rûkw mu musâj* trempe la boulette de fougou dans la sauce. Aussi *suûpw n.* 9 sauce. Emprunt au français soupe. • *Ruwund* : *djiîk civûk à rûkw mu musâj*.

muwumb *n.* 3/4 mets cuits à la cendre,

emballés dans des feuilles, dans une papillote.

rûkw *n.* 11 pâte de farine cuite, fougou. *rûkw râswâkal, eêz twûdaany* le fougou est prêt (cuit), venez que nous mangions.

yakudâ *n.* 8 (les choses) à manger, nourriture. *yakudâ yâpwâkal* la nourriture est épuisée, lit. 'les choses à manger sont finies'. • *Ruwund* : *yâkudâ yâpwâkal*.

yakudânc [forme abrégée de *yakudâ nînc/nic*] *n.* 8 aliments d'accompagnement du fougou. • *Ruwund* : *yâkudâ nic*.

yakunâ *n.* 8 (les choses) à boire, boissons.

yakunânc [forme abrégée de *yakunâ nînc/nic*] *n.* 8 aliments accompagnant des boissons, amuse-gueules. *yakunânc maruv/yakunâ nînc maruv* les amuse-gueules pour le vin. • *Ruwund* : *yâkunâ nic maruv*.

yidâaj *n.* 8 (les choses) mangeables, nourriture. *lîk mwânt, yaawòns wîdaaja* ! oublie (laisse tomber) monsieur, tout est nourriture !

2.5.1. Actions, produits et états liés à la nourriture et aux préparations

bam ! *ideo.* très dur !

civâk à rûkw *n.* 7/8 boulette de fougou coupée avec la main et pétrie. • *Ruwund* : *civûk à rûkw*.

diibâm à rûkw *n.* 5/6 très grosse boule de fougou.

kafûmw *n.* 12/13 aliment gâté, moisi, particulièrement la farine, le fougou.

kucakuny *v.* mâcher.

kudjaat rûkw ni cimaamin *v.* modeler le fougou dans le pot avec une spatule sp., lit. 'piétiner le fougou avec une spatule'.

kubootish rûkw *v.* pétrir, ramollir le morceau de fougou avec la main, les doigts pour mieux l'avaler.

kubwatat *v.* être, devenir très mou, se ramollir exagérément. Aussi kuzwuninik, kulembuk.

kufɿ *v.* se faire mal lorsque les aliments passent par la petite trachée ; ce qui s'accompagne de toussotements.

kufumuk *v.* se gâter, être moisi. *wung wàâfùmukaal mulong wà kukangany kuwanyik ku mutèèn* la farine s'est gâtée du fait de ne l'avoir pas séchée au soleil.

• *Ruwund* : *wung wàâfùmuk kal mulong wà kukangany kuwanyik ku mutèèn*.

kukas'kan *v.* devenir dur, durcir. *rûkw r'dà kukas'kan cing bam* ! un fougou très dur ! • *Ruwund* : *rûkw rûda kukaskan cing bam* !

kukatat *v.* adhérer, coller, être collant (un fougou mal cuit). *rûkw rûkâtatang* le fougou colle à la main. • *Ruwund* : *rûkw rûkâtâtin*.

kuswaan *v.* être, devenir chaud. *rûkw r'dà kuswaan cing swa* ! un fougou très chaud ! • *Ruwund* : *rûkw rûda kuswaan cing swa* !

kutalal *v.* devenir froid, se refroidir.

kuvâk *v.* couper une boulette de fougou avec la main. *kuvâk civâk à rûkw cijim* couper avec la main une grosse boulette de fougou. • *Ruwund* : *kuvûk civûk à rûkw cijim*.

mapud *n.* 5/6 très petites boulettes de farine non cuites dans un fougou mal remué. *Karaâj wûkât kwiiswikang rûkw rà mapud mapud* Karaâj prépare souvent un fougou plein de boulettes de farine non cuites.

yikatât (à rûkw) *n.* 7 couche de fougou refroidi, laquelle s'est durcie. *koôl yikatât mu civaâd* gratte les déchets de fougou durcis restés collés dans la casserole.

yintaliil *n.* 9 fougou ayant dépassé au moins une nuit et donc refroidi. *ûkâtîlîng (rûkw rà) yintaliil* il aime d'habitude un fougou refroidi. • *Ruwund* : *ûkâtîlîng (rûkw rà) ntaleel*.

2.6. Féculents

cirung *n.* 7/8 igname.

diikônd *n.* 5/6 banane plantain. *diikônd dà mbud*, lit. 'la banane de l'antilope de marais' sp. ; *diikônd dà kazenz* la banane kazenz, etc.

diitwûw *n.* 5/6 igname sp. de couleur mauve portée par une tige rampante, *Discorea bulbifera*.

jinyûmw *n.* (11)/10 arachides (sg. rinyûmw) • *Ruwund* : *nyûmw n. 10*.

jinyûmw à mûw *n.* (11)/10 pistaches de terre, *Vigna subterranea*. Lit. 'arachides de l'année'. • *Ruwund* : *ndooj n. 10*.

kabâk *n.* 12 maïs.

kandîng *n.* 12 manioc, nom générique.

makûnd *n.* (5)/6 haricots.

masàng *n.* 6 millet, sorgho.

matabâl *n.* 6/5 taro, *Colocasia esculenta*.

mboôt *n.* 9 patate douce (en kanincin surtout ; archaïsme en ruwund).

r'djijy *n.* 9/10 (pl. jindjiy) igname amère sp., dont, après épluchage, des tranches fines sont trempées pendant un jour dans une eau courante (rivière), pour éliminer la toxine avant la consommation, au mieux avec des arachides sèches crues, *Discorea alata*. Très prisées, les jindjiy sont très douces au goût.

roôs *n.* 11 riz. *Ruwund* : *mucel n. 3/4*. Emprunt au kiswahili mchele.

r'tâmb *n.* 11/10 patate douce (archaïque en kanincin : dans les proverbes notamment).

2.6.1. Actions, produits et états liés aux féculents

cibur *n.* 3/4 tubercule, chose de forme rondelette, cubique. *cibur* à *kandîng* tubercule de manioc. *cibur* à *sabâng* cube de savon. *cibur* à *nkûs* un pou rebondi. **cikooy** [aussi *cyoôl*] *N* 7/8 écorce, enveloppe d'emballage. *cikooy/cyoôl* à *kandîng* écorce de manioc. *cikooy/cyoôl* à *kabâk* enveloppe de maïs.

diibûtw *n.* 5/6 champ mis en jachère.

dijjiy à kandîng *n.* 5/6 étang de rouissage de manioc.

diipûmpw *n.* 5/6 épi. *diipûmpw* à *kabâk* épi de maïs.

jinseng *n.* 10 gros grains de farine qui restent après le tamisage. *rûkw* à *jinseng* fougou dont la farine n'a pas été tamisée ; donc fougou contenant de gros grains, fougou de mauvaise qualité consommé par des familles pauvres qui ne misent que sur la quantité.

kasêng *n.* 12 bouillie de haricots frais écosés.

koosh *v.* griller à la chaleur, cuire à la vapeur au-dessus d'un feu. *kandîng wâ koosh* le manioc grillé à la chaleur.

kubar'l *v.* couper dans le sens longitudinal.

kubool *v.* 1. écosser. *kubool makînd* écosser les haricots. 2. éplucher. *kubool diikônd* éplucher une banane.

kubur'kut [aussi *kuburutw*] *n. onom.* 14 croquer sous le bruit brutw brutw. *kubur'kut kandîng/mukank* croquer du manioc frais.

kubutwur'l *v.* alterner les cultures dans un même champ.

kubwabul *v.* brûler, griller superficiellement à la chaleur au-dessus d'un feu. *kubwabul jinyûmw* griller superficiellement les arachides en passant au-dessus la flamme allumée à la paille. • *Ruwund* : *kubwabul nyîmw*.

kubwiit kandîng *v.* récolter le manioc ; tirer, arracher le manioc du sol. *kubwiit masâl* arracher les plumes. • *Ruwund* :

kubwiit mavuj. kubwiit wuvij arracher les poils. • *Ruwund* : *kubwiit wuvuj*.

kudjâ *v.* dégoutter (manioc roui à peine sorti de l'eau). *kandîng wûkàt kudjâ* le manioc dégoutte.

kujoor'l *v.* déterrer un produit bien coincé dans le sol. *kujoor'l mboôt* déterrer les patates douces. • *Ruwund* : *kujoor'l ntâmb*.

kukatwul *v.* couper dans le sens transversal.

kupeep *v.* vanner les céréales, mais aussi les fourmis ailées. *kupeep/kuzwupul atwulang* vanner les fourmis ailées sp. Aussi *kuzwupul*.

kusaawur'l *v.* tamiser. Aussi *kuningurl, kushîk*.

kushoon kabâk *v.* récolter le maïs.

kusong *v.* éplucher. *kusong kandîng* éplucher le manioc frais ou séché.

kusool *v.* vanner les céréales. *kusool kabâk* vanner le maïs.

kutwâ *v.* piler.

kuvumbul *v.* déterrer. *kuvumbul mboôt* déterrer les patates douces. • *Ruwund* : *kuvumbul ntâmb*.

kuvund jinyûmw *v.* récolter les arachides. • *Ruwund* : *kwangul nyîmw*.

kuwucik *v.* tremper dans l'eau, rouir. *kuwucik kandîng* rouir le manioc. *kuwucik jindjiy* rouir les ignames sp.

kuwund *v.* semer. *kuwund kabâk* semer le maïs.

kuzaaz *v.* écraser. *kuzaaz kandîng* écraser, piler un manioc assez frais et donc non ramolli. Aussi *kusân*.

kuzawul *v.* retirer de l'eau ce qui y trempait. *kuzawul kandîng* retirer de l'eau le manioc roui. *kuzawul jinnam/jimbîj mwinnîng* retirer la viande de la marmite. • *Ruwund* : *kuzawul mbîj mwinnîng*.

kuzwuwul *v.* dépiauter. *kuzwuwul kandîng* dépiauter le manioc roui de sa pelure superficielle. *kuzwuwul cikit cyâ*

nmam dépiauter (la peau d') un animal, dépouiller un animal.

kwanyik *v.* sécher au soleil ou au feu.

mazaaz *n.* 6 manioc, maïs assez frais, non ramollis et pilés ; la farine ou le fofou qui en résulte. *rûkw rà mazaaz* fofou résultant d'une farine issue d'un mélange de manioc frais, de manioc frais séché et de maïs sec trempé dans l'eau, le tout pilé ensemble.

murung *n.* 3/4 tubercule. *murung à kandîng* tubercule de manioc.

musâsh *n.* 3 fofou au goût aigre issu de

mazaaz décrit ci-dessus. *rûkw rà musâsh* fofou très nutritif issu de la technique *kuzaaaz*.

muzâmb *n.* 3/4 odeur quelque peu nauséabonde du manioc roui à peine tiré de l'eau. *kandîng wûkàat kununk muzâmb* le manioc roui sent une odeur nauséabonde. Désigne aussi le manioc lui-même dans cet état.

wung *n.* 14 farine.

yisaawriil *n.* 8 déchets de farine qui restent après le tamisage.

2.7. Légumes

diitènd *n.* 5 courge, *Cucurbita pepo*. Fruit de forme ronde avec des graines plates, allongées (10 à 15 mm de longueur et 7 à 10 mm de largeur) et dures, de couleur blanche. Les graines sont séchées au soleil et décortiquées en faisant éclater les enveloppes dures qui les renferment.

Elles sont pilées, puis la poudre est cuite sous forme de bouillon consommé ainsi seul ou en mélange avec des aliments fumés (viande, poisson, chenilles, larves). Pétrie à l'eau, la poudre est introduite motte par motte dans l'eau bouillante de la casserole afin d'obtenir des boulettes cuites seules ou comme condiment dans de la viande, du poisson, des chenilles, des larves fumés (cf. recette n° 1).

diiyâng *n.* 5/6 1. courge sp., citrouille ou potiron, *Cucurbita maxima*. Cuite, on en mange la chair jaune comme dessert.

2. courgette verte qu'on pile fraîche comme condiment dans les feuilles de manioc. On peut aussi la découper en fines tranches (*yilengleng*) qu'on cuit avant de les sécher. Celles-ci peuvent par la suite subir une cuisson assaisonnée, seules ou mélangées aux chenilles ou aux fourmis sèches et servir de mets d'accompagnement au fofou.

jimpùng *n.* 10 (sg. *rupùng n.* 11) plante,

liane sp. qui pousse dans les champs de forêt et dont l'écorce sert de corde dans le montage de haies, de charpentes, de plafonds, etc. avec des *sticks*, des bambous et des roseaux, *Triumfetta cordifolia*. Tendres, les jeunes pousses au bout de la tige sont coupées, pilées pour obtenir une pâte visqueuse. Celle-ci est cuite pour servir de mets d'accompagnement au fofou.

jimpeet *n.* 10 fleurs d'un arbuste sauvage sp. qui pousse dans la prairie, fleurs semblables à celle du *Petersianthus macrocarpus*. Pilées, elles sont consommées seules comme salade assaisonnée au sel. La poudre (*museng*) grattée sur le tronc de l'arbuste *mupèp* est aspergée sur des silures à fumer en vue de leur meilleure conservation.

jindjang *n.* 9 légumes sauvages sp. qui poussent dans la forêt, dont on consomme les feuilles jeunes et tendres du bout de la tige dites *jindèng*. Découpées en petites tranches, elles sont consommées toutes seules ou mélangées aux fourmis non ailées rouges comme salade à l'huile de palme. Goût acide, aigre.

kaasiirùng *n.* 9 arbre de forêt dont

les feuilles vertes sont pilées. La pâte visqueuse obtenue est cuite et consommée comme mets d'accompagnement du foufou.

kalembwii *n.* 9 feuilles de patate douce, *Ipomea batatas*. Légume cuit seul comme mets d'accompagnement de foufou ou comme condiment dans du poisson fumé, notamment. Aussi mayiij à mboôt *n.* 6.

kanjiranjir *n.* 12/13 (pl. twanjiranjir) tomates amères, petites aubergines rondes et très amères, *Solanum aethiopicum*. Consommées à l'état naturel pour accompagner le foufou ou comme dessert.

kapànd *n.* 9 fleurs en forme de gombo, produites par un arbre sp. de forêt. Découpées en petits morceaux et pilées jusqu'à obtenir une pâte visqueuse. Des ingrédients sont ajoutés (oignons, *Aframomum alboviolaceum*, sel). Elles sont consommées comme mets d'accompagnement du foufou.

katand *n.* 9 courgette jaune oblongue, *Momordica charantia*. On la découpe fraîche en petits morceaux à cuire et à servir comme légume pour accompagner le foufou. On peut l'ajouter comme condiment dans des aliments frais ou séchés (chenilles, fourmis, larves, viande).

kateet *n.* 3 amarantes amères.

katoôl *n.* 9 oseille, hibiscus de plusieurs variétés (*Hibiscus mechowii*, *Acetosella*, *Cannabinus*). Aussi wus *n.* 14 wus wûsâs hibiscus aigre, au goût acide.

matàmb *n.* 6 feuilles de manioc.

mbung a mbùng *n.* 9 légumes sauvages sp. qui poussent dans la forêt. Découpés en petites tranches, ils sont consommés seuls comme salade à l'huile de palme. Séchés, ces légumes servent de condiment dans les plats de viande et de poisson fumés.

mpung à mpuriil *n.* 9 plante sp. et ses fleurs de couleur mauve serrées à la manière de grains au bout de la tige, un peu à la manière de celles de *Psophorcarpus scandens*. Très prisées et consommées sous forme de salade, seules ou en mélange avec les légumes r'land, des aubergines et des fourmis rouges, le tout à l'huile de palme (cf. recette n° 2). Elles peuvent être servies comme amuse-gueules accompagnant les boissons ou comme mets d'accompagnement du foufou. Consommées aussi cuites comme condiments dans de la viande et du poisson fumés. D'un mouvement prolongé de la paume de la main refermée sur la partie de la tige portant lesdites fleurs, on les étire (kupur'l) pour les mettre dans une assiette. Aussi nsang à mpuriil.

muleng *n.* 3 amarantes douces, *Amaranthus cruentus*. Aussi kalendj *n.* 9 • Ruwund : muleny. *muleng wà mfumb* jeunes pousses d'amarantes, tendres, d'une cuisson facile et d'un goût plus agréable.

mulengâleng *n.* 3 fougère. Les jeunes pousses sont découpées en petits morceaux et cuites pour servir de mets d'accompagnement du foufou. *kubukun mulengâleng* rompre les fougères. Fig. : verge, pénis (dans les chants des jumeaux).

mwiilembw *n.* 3 gombo. Aussi mbààz *n.* 9.

nyèèz à diikônd *n.* 3 fleurs de bananier enveloppées dans une boule à l'extrémité du régime de bananes. L'enveloppe est ouverte feuille par feuille, les fleurs extraites et débarrassées de tout déchet avant d'être cuites. Le légume sert de mets d'accompagnement du foufou.

r'land *n.* 11 légumes sauvages sp. qui poussent dans la prairie. On les découpe en petites tranches, qui sont consommées comme salade, seules ou en mélange avec le *mpung* à *mpuriil*, les aubergines et les fourmis rouges *amakèèj*, le tout à l'huile de palme (cf. recette n° 2). Elles peuvent être servies comme amuse-gueules accompagnant les boissons ou comme mets d'accompagnement du fougou. Consommées aussi cuites comme condiments dans de la viande et du poisson fumés.

r'shîy (à kateet) *n.* 11/10 (pl. *jinshîy* ou *nshîy*) aubergine. On en mange crues et à l'état naturel ou découpées en petits morceaux et mélangées aux autres légumes comme le *r'land*, le *mpung* à *mpuriil* et/ou aux fourmis rouges *makèèj*, le tout assaisonné à l'huile de palme, aux

oignons et au piment. Peuvent être servies comme accompagnement du fougou ou comme amuse-gueules accompagnant les boissons (cf. Section 3.2). Cuites, on peut y ajouter des chenilles ou des fourmis sèches. Elles servent aussi de condiment dans les feuilles de manioc.

yishàash *n.* 8 légumes, lit. 'feuillage'.

yizilil *n.* 8 légumes visqueux, nom générique.

wuburukutw *n.* 14 champignon sp. qui pousse sur les troncs d'arbres morts.

wubw *n.* 14 champignon. On peut les cuire frais ou les sécher préalablement pour servir de légumes d'accompagnement du fougou. Séchés, ils sont utilisés comme condiments dans de la viande, des chenilles ou des fourmis fumées.



Figure 3. Salade de légumes sauvages *r'land* aux soldats *amakej*.
(Photo Michaël Kasombo Tshibanda © UNILU.)

2.7.1. Actions, produits et états liés aux légumes

cibwiik a mpamp *n.* 7 lit. ‘qui couvre le cœur’. Recette consistant en des feuilles de manioc cuites sans sel et qui éviteraient les palpitations ou en soulageraient.

kubar’l *v.* couper dans le sens longitudinal.
kubar’l r’shîy couper l’aubergine dans le sens longitudinal.

kubukun *v.* rompre. *kubukun mulengâlēng* rompre les fougères.

kubwiit *v.* arracher. *kubwiit wubw* arracher les champignons.

kufâ pa mbàng *v.* lit. ‘mourir sur les mâchoires’. Détester, bouder les légumes comme accompagnement du fofou et leur préférer la viande.

kufutwul matâmb *v.* tremper et nettoyer à l’eau chaude les feuilles de manioc avant de les piler. Aussi *kutump*, emprunt au *ciluba kutûmpà*.

kuleng *v.* couper un fruit en tranches fines et rondes. *kuleng diiyâng* couper la courgette en tranches fines et rondes pour mieux la sécher.

kupembalal *v.* Manquer d’être bien cuit et avoir un goût spécifique. Ceci ne concerne que les feuilles de manioc.

kupur’l *v.* étirer, d’un mouvement prolongé de la paume de main refermée, des aliments attachés à une tige servant d’axe. *kupur’l ampûr ku musim* retirer d’un mouvement de main prolongé les larves *ampûr* de la tige à brochette. • *Ruwund* : *kupur’l ampûr ku musamw*.

kusang *v.* mélanger des fourmis à l’eau et à d’autres condiments (sel, oignon) afin de les consommer comme accompagnement du fofou.

kuswâ *v.* être cuit, finir d’être cuit et donc être prêt à être manger. *matâmb màswâkal*

les feuilles de manioc sont cuites. Aussi, être mûr en ce qui concerne les fruits. *diiyâng dâswâkal* le potiron est mûr.

kufît *v.* découper en petites tranches et dans le sens transversal un légume ou une botte de légumes.

kuvîy *v.* mélanger différents aliments frais (légumes, fourmis rouges) à l’huile de palme et d’autres condiments, faire de la salade à l’huile de palme. Cette salade peut accompagner le fofou ou servir d’amuse-gueules.

kuvundwul *v.* malaxer, mélanger. *kuvundwul rûkw* malaxer la pâte de fofou.

kwaakur’l *v.* trier les feuilles de légumes en les détachant des tiges et en écartant celles qui sont impropres à la consommation. *kwaakurl matâmb* trier les feuilles de manioc. Le verbe s’applique aussi au tri des insectes, dont on arrache les ailes. *kwaakurl masâl mà ampasw* dépouiller les sauterelles de leurs ailes (ne peut cependant être appliqué aux insectes). Aussi *kukasalal*.

kwand *v.* récolter, couper les légumes au champ à main nue. *kwand kateet* récolter l’amarante amère au champ.

• *Ruwund* : *kupool*.

mfumb *n.* 9 toute jeune pousse de légume (particulièrement l’amarante douce et le champignon) qui sort à peine du sol et est donc très tendre. *wubw wâ mfumb* jeune pousse de champignon.

yilengleng *n.* 8 tranches fines et rondes de courgette.

2.8. Condiments

cifankfank *n.* 9 légume au goût de tabac, de moutarde, *Brasica carinata*. Consommé comme condiment dans l'amarante douce muleng.

jinyûmw *n.* 11/10 (sg. rinyûmw, rinyûmw) arachides. • *Ruwund* : nyîmw.

jinshîy *n.* 11/10 (sg. r'shîy) aubergines. • *Ruwund* : nshîy.

kamac *n.* 12/13 (pl. twumac) tomate. Emprunt au français.

kansânsh (ndwûng wa) *n.* 9 ou 12 piment capsique, petit piment sp. très chatouillant, *Capsicum frutescens*. Dérivé de kusansan chatouiller.

kansengansèng *n.* 12 basilic commun, *Ocimum basilicum*. Plante aromatique sp. à petites feuilles utilisées pour assaisonner des mets d'accompagnement du fougou (poulet, viande fraîche de chèvre, etc.). On les utilise aussi dans les haricots pour éviter les troubles digestifs. Aussi cinunk *n.* 8. Dérive du verbe kununk dégager l'odeur, l'arôme.

kasashîl *n.* 12/13 citron, nom dérivé de kusâs avoir un goût acide, aigre.

kasââkw *n.* 9 sésame, *Sesamum orientale*. Les graines sont pilées et pétries à l'eau pour en faire une pâte qu'on consomme avec des tubercules cuits (patate douce, manioc, etc.).

maâny *n.* 6 huile, graisse ; nom générique.

maâny a mîs *n.* 6 huile de palmiste. Pour les soins du corps.

maâny a mpâc *n.* 6 huile de safou.

maâny a ngâj *n.* 6 huile de palme.

malèng *n.* 6/5 roseaux. On récolte les jeunes plants tout tendres qu'on pile dans les feuilles de manioc. Consommés comme condiment seulement.

masòmbw *n.* 6 courgette ronde couverte d'excroissances en forme d'épines. Pilée dans les feuilles de manioc et consommée surtout comme condiment. Aussi *katand wa masombûr*.

mîm à mung *n.* 3 sel végétal liquide obtenu à partir de la distillation de cendre de rameaux de palmier à huile.

mung *n.* 3 sel, terme générique.

mung wa cibâtw *n.* 3 sel végétal solide sp. obtenu à partir de cendre de rameaux de palmier à huile.

mung wusâs *n.* 3 sel végétal solide sp. obtenu à partir de cendre de rameaux de palmier à huile. Lit. 'sel acide, aigre'.

mufâmpèmb *n.* 9 lit. 'le mourant de chèvre'. Arbre de forêt dont les feuilles, pilées, servent de condiments dans certains plats. Ces feuilles seraient toxiques pour les chèvres. Pour plus de détails, cf. Kasombo (2014 : 229).

ndwûng *n.* 9 piment.

pinaâr *n.* 9 épinard. Emprunt au français.

pwaâro *n.* 9 poireau. Emprunt au français.

sabòòl *n.* 9 oignon. Emprunt au portugais cebola.

seleeri *n.* 9 céleri. Emprunt au français.

2.8.1. Actions, produits et états liés aux condiments

diiseng *n.* 5 [aussi **museng** *n.* 3/4] poudre. *ndwung wa diiseng* piment en poudre.

kambid *n.* 12 huile chauffée jusqu'à combustion.

kubwal'kiish *v.* mélanger.

kudjiishil *v.* faire tomber par gouttelettes dans.

kudjukul *v.* déverser en secouant un liquide pâteux (huile de palme dormante) contenu dans un récipient à bec rétréci et allongé au bout duquel se

trouve l'orifice (bouteille,alebasse).

kukatwul v. couper dans le sens transversal. *kukatwul kamac* couper la tomate.

kumwanj v. renverser par mégarde sur le sol. *kumwanj mung* renverser par mégarde du sel par terre. • *Ruwund* : kumwang.

kupucish v. écraser, réduire en poudre. *kupucish ndwung* écraser du piment.

kusamp v. pétrir avec les mains ou avec les pieds. *kusamp diitènd* pétrir avec les mains la poudre de graines de *Cucurbita pepo* mélangée à l'eau.

kusankiish v. mélanger. • *Ruwund* : kusankeesh.

kuswukul/kuswukwiil v. verser (dans). *kuswukwiil mung mwinnûng* verser du sel dans la marmite.

kwengur'l v. liquéfier un liquide pâteux et dormant. *kwengur'l maâny* liquéfier l'huile dormante.

kweng v. 1. chauffer l'huile jusqu'à combustion. *kweng kambid* chauffer l'huile jusqu'à combustion en vue de rehausser la qualité de la sauce d'un plat. 2. cuire au four. *kweng diitènd* cuire la pâte de graines de *Cucurbita pepo* au four (cf. recette n° 1).

kwengur'l v. liquéfier un liquide pâteux et dormant. *kwengur'l maâny* liquéfier l'huile dormante.

mabuj n. 5/6 (sg. diibuj) fruit. *ndwung, kamac wa mabuj* du piment, de la tomate sous forme du fruit même (puisqu'il y en a en poudre et en liquide).



Figure 4. Fruits de plantes sauvages (genre ficus, resequables) *kantèmbw*. (Photo Rubain Mwamb Kampandjil © UNILU.)

2.9. Fruits

avoôka *n.* 9 avocat. Emprunt au français.

bwinkond *n.* 14 papaye. Emprunt au cilubà bûnkondè. *Ruwund* : diipapaây *n.* 5/6. Emprunt au français via le kiswahili.

diidîm *n.* 5/6 orange • *Ruwund* : diilal (dâ oranj) *n.* 5/6. Emprunt au kikongo malala ? et au français.

diikônd *n.* 5/6 banane. Suivi d'un déterminant pour préciser l'espèce : quel type de banane, de dessert ou plantain. (*diikond* dâ) *kamband kinswîmp* lit. '(la banane de la) femme chétive', musa sp. *diikônd* dâ *mbud* grosse banane plantain. (*diikond* dâ) *kamband kinswîmp* lit. '(la banane de la) femme chétive', musa sp. *diikônd* dâ *mbud* grosse banane plantain sp. lit. 'banane de l'antilope de marais mbud'.

diingeây *n.* 5/6 (pl. mangeây) mangue. Emprunt au français. • *Ruwund* : mupâc *n.* 3/4.

jimpâc *n.* 11/10 (sg. r'pâc) noix de safou, *Dacryodes edulis*. • *Ruwund* : mpâc. *n.* 3/4.

jingâj *n.* 11/10 noix de palme (sg. ringâj). • *Ruwund* : ngâj.

jintwîndw *n.* 11/10 petits fruits rouges de la savane ou de la forêt au goût acide, *Aframomum alboviolaceum*. • *Ruwund* : ntwîndw.

kantêmbw *n.* 9 petit fruit jaune lorsque

mûr et de goût acide, aigre. Porté par un arbre sp. kantêmbw qui pousse dans la forêt, mais qu'on sème également dans la savane à partir des pépins.

kavîc *n.* 9 noix de palme sans palmiste. • *Ruwund* : kavûc.

makâl'bâng *n.* 6/5 fruits sauvages portés par un arbre de forêt dit *cikalâmbangalal*, arbre à pain indigène, *Myriantus arboreus*. Petits et de forme conique, les fruits sont fixés en grappe autour d'un gros noyau. On les égraine un à un.

mandariîn *n.* 6 mandarine. Emprunt au français. • *Ruwund* : diilal (dâ *mandariîn*) *n.* 5/6, emprunt au kikongo : malala et au français.

manyaâmw *n.* 6/5 fruits sauvages sp. portés par un arbre qui pousse en forêt en bordure de rivière. Prisé par les singes, mais également par les hommes.

marûndw *n.* 6/5 fruits sauvages portés par une tige grimpante en forêt. Prisé par les singes, mais également par les hommes.

mwêndj wâ diibuj *n.* 3/4 ananas, lit. 'ananas – fruit, ananas de forme ronde'. Aussi *mwêndj wâ cikâk*.

mwêndj wâ manugin *n.* 3/4 canne à sucre, lit. 'ananas à articulations'. Aussi *mwêndj wâ mutônd*, lit. 'ananas de l'arbre'. • *Ruwund* : mwêny.

2.9.1. Actions, produits et états liés aux fruits

caâj a ngâj *n.* 7/8 régime de noix de palme.

caâpw a diikônd *n.* 7/8 main d'un régime de bananes.

diisôm *n.* 5/6 fibres des noix de palme pilées et trempées dans de l'eau contenant encore de l'huile ou hors d'usage. Sèches, ces fibres aident à allumer et à attiser le feu de bois.

kufukut *v.* appliquer avec force un stick sur le pédoncule d'un fruit pour le cueillir en exerçant un mouvement répété du bas vers le haut.

kujaal *v.* être vert, être cru, non mûr. Lit. 'être noir'.

kukâm *v.* presser. *kukâm disôm* presser (avec les mains ou à la machine) les fibres des noix de palme pilées et

trempées dans l'eau en vue d'en extraire de l'huile.

kupuwul *v.* cueillir. • *Ruwund* : kupool.

kuswâ *v.* mûrir, devenir mûr.

kuswusw *v.* sucer.

yîsw *adj.* cru, non mûr. *diikônd diyîsw/dâ wuyîsw* une banane verte.

kutongun [aussi **kutongan**] *v.* égrainer, détacher les grains un à un de leur axe d'attache.

kutwur'l *v.* décrocher, descendre quelque chose, un fruit ; ramener en bas ce qui est placé haut ; cueillir.

kuvâk *v.* couper un régime de fruits

(bananes, noix de palme). • *Ruwund* : kuvûk.

kuyiswuk *v.* ne pas être bien cuit, rester quasiment cru. *matâmb màyiswukang* les feuilles de manioc cuites sont restées comme crues.

mupîc *n.* 3/4 noyau d'un fruit, palmiste.

wuyîsw *n.* 14 crudité, état de ce qui est vert, qui n'est pas mûr. *diikônd dâ wuyîsw* une banane verte.

muzomb (a diikônd) *n.* 3/4 régime de bananes.

2.10. Produits d'origine animale

cibônd *n.* 9/10 (pl. ayibônd) cochon, porc.

diibuc *n.* 5/6 (pl. mabuc/amabuc) minuscules fourmis ailées blanches qui vivent dans de très petites termitières qu'on détruit au moindre coup de pied. On les recueille et on les consomme toute jeunes, avant qu'elles ne portent des ailes, crues et assaisonnées.

diikeej *n.* 5/6 (pl. makeej/amakeej) fourmi non ailée rouge, gros soldat avec mandibules.

diincind *n.* 5/6 (pl. mancind/amancind) fourmis ailées qui sortent de termitières assez grandes. On les recueille au mois d'octobre (qui en porte le nom⁴), nuitamment à l'apparition de la lune. La technique de récolte consiste à les orienter dans un trou illuminé à l'encens. On les consomme cuites assaisonnées ou cuites assaisonnées et séchées. On peut aussi les consommer crues assaisonnées, mais elles provoquent parfois la nausée chez certaines personnes. • *Ruwund* : mankind/amankind. Utilisées comme appât dans le piègeage des oiseaux.

diingông *n.* 5/6 (pl. mangông/amangông) fourmis ailées blanches qui vivent dans des termitières assez grandes dans lesquelles on creuse à la houe pour accéder à la chambre. On les recueille et on les consomme cuites assaisonnées, toutes jeunes avant qu'elles ne développent des ailes pour s'envoler. On peut aussi les consommer crues assaisonnées, mais elles provoquent parfois la nausée chez certaines personnes.

diinsèès *n.* 5/6 (pl. mansèès/amansèès) fourmis ailées qui sortent de termitières assez grandes. On les recueille au mois de septembre (qui en porte le nom), nuitamment à l'apparition de la lune. La technique de récolte consiste à les orienter dans un trou illuminé à l'aide d'encens. On les consomme cuites assaisonnées ou cuites assaisonnées et séchées. On peut aussi les consommer crues assaisonnées, mais elles provoquent parfois la nausée chez certaines personnes. Utilisées comme appât

4. Pour plus de détails sur les mois lunaires et leurs dénominations se référant aux fourmis, aux insectes, etc. en ruwund, voir Kasombo (2014 : 223-236).



Figure 5. Grillons *amazez*. (Photo Rubain Mwamb Kampandjil © UNILU.)

dans le piégeage des oiseaux.

diisend *N* 5/6 (pl. (a)masend) larves qui se développent dans les troncs de palmiers à huile pourris (dans ce cas elles sont assez grosses), dans la paille pourrie, sous terre dans des touffes d'herbes pourrissantes ou dans des marais (dans ces cas elles sont assez petites), *Oryctes* sp. Parfois, elles se déplacent sur le dos.

diïsh *n.* 5/6 (pl. meêsh/ameêsh) chenille.

diiyèèl *n.* 5/6 (pl. mayèèl) pis, mamelle. Au pluriatif le mot désigne le lait.

diizèèz *n.* 5/6 (pl. (a)mazèèz) [aussi iizèèz, kazèèz 12/13 surtout en ruwund] grillon, *Brachytrupes* sp.

diy *n.* 5/6 (pl. (a)may) œuf.

jinnam *n.* 10 viande (sg. *n.* 9 yinnam la viande). *jinnam* â *mpât* viande de gibier, lit. 'viande de la brousse'. *jinnam jâ poôl* viande d'animaux domestiques, lit. 'viande de la cour'. Aussi *jimbîj*.
• *Ruwund* : *mbîj jâ mpât*, *mbîj jâ poôl*.

kaburûk *n.* 12/13 ou 9/10 (pl. atwuburûk) gazelle.

kajîl *n.* 12/13 ou 9/10 (pl. atwujîl) oiseau.

kalâng *n.* 9/10 (pl. atwulâng) fourmis ailées les plus populaires qui sortent de termitières assez grandes. On les recueille

nuitamment à l'apparition de la lune aux mois de novembre et de décembre (qui en portent le nom, soit Kalâng pour novembre et Kacirikin Kalâng 'retour, reprise des fourmis Kalâng' pour décembre). La technique de récolte consiste à les orienter dans un trou illuminé à l'aide d'encens. On les consomme cuites assaisonnées ou cuites assaisonnées et séchées. On peut aussi les consommer crues assaisonnées, mais elles provoquent parfois la nausée chez certaines personnes. Utilisées comme appât dans le piégeage des oiseaux. Aussi *jînsw* [archaïsme].

kant *n.* 12/10 (pl. atwant) cigale.

katomp *n.* 9/10 (pl. atwutomp) boa.

kêndj *n.* 12/13 ou 12/9 (pl. twêndj/atwêndj) petites fourmis ailées diurnes très noires au goût amer. Elles sortent de terre aux mois de mars et d'avril trois jours après une forte pluie matinale dite *mudjînszw*. Au lendemain de cette pluie, la sortie des fourmis ailées non comestibles *bumbaâsh* assure que le surlendemain les *atwêndj* seront au rendez-vous. On les recueille

dès qu'elles sortent du sol avant qu'elles ne s'envolent. On les consomme surtout crues, assaisonnées. Parfois on les grille.
mbangalal *n.* 9/10 (pl. ambangalal) coléoptère, coccinelle (nom générique).
mbâw *n.* 9/10 (pl. ambâw) buffle.
mil *n.* 4 (sg. mul) intestins.
mpasw *n.* 9/10 (pl. ampasw) sauterelles, criquets.
mpemb *n.* 9/10 (pl. ampemb) chèvre.
mpûc *n.* 9/10 (pl. ampûc) abeille.
 • *Ruwund* : mpûk.
mpûkw *n.* 9/10 (pl. ampûkw) rat (souris sauvage comestible). Il en existe de plusieurs espèces : de savane (ngîr/angîr, cimbènd/ayimbènd) et de forêt (katêndènd/atwutêndènd, mushîj/amishîj). On les grille frais, ou mieux

après les avoir cuits et séchés au feu pendant quelques jours, pour servir de mets très adulé accompagnant le foufou. On les attrape dans trois types de pièges au moins : le kapit (piège traditionnel fait d'un stick frais et d'une corde : *kutâ kapit ka ampûkw* tendre un piège aux rats) ; le kaâmw (piège à rats métallique) ou le r'cînd. Une expression populaire : *kubudil mpûkw ku diijîng*, littéralement 'frapper un rat à la brousse', veut dire tenter d'attraper un rat alors qu'il se trouve encore dans la brousse, dans son milieu naturel de prédilection où il a toutes les possibilités de vous échapper. C'est donc entreprendre une tâche inutile.



Figure 6. Rats *ampûkw*, ici l'espèce *angîr* à côté de leur nourriture préférée, le manioc *kandîng*. (Photo Rubain Mwamb Kampandjil © UNILU.)

mpûr *n.* 9/10 (pl. ampûr) grosses larves jaunâtres très succulentes qui se développent dans le palmier bambou à raphia r'tomb (cf. Section 3.1).

mukook *n.* 9/10 (pl. amikook) mouton.

musaâny *n.* 3/4 ou 9/10 (pl. amisaâny) poisson, nom générique pour tous les poissons à écailles.

musèèv *n.* 9/10 (pl. amisèèv) varan.

ndjông à ndjiy *n.* 9/10 (pl. *andjông à ndjiy*) petite coccinelle très succulente qui se développe sous terre dans les ignames (ji)ndjiy. Ndjông désigne une espèce de criquet très succulent.

ngândw *n.* 9/10 (pl. angândw) crocodile.

ngânsh *n.* 9/10 poisson, nom générique pour tous les poissons avec ou sans écailles (pl. angânsh). • *Ruwund* : însn *n.* 9/10 (pl. ânsh).

ngomb *n.* 9/10 (pl. angomb) vache.

ngurûng *n.* 9/10 (pl. angurûng) antilope.

nkâl *n.* 9/10 (pl. ankâl) crabe.

nseêj *n.* 9/10 (pl. anseêj) lièvre.

nsîs *n.* 9/10 (pl. ansîs) crevette.

nswînd *n.* 9/10 (pl. answînd) sanglier.

nswônzw *n.* 9/10 (pl. answônzw) [aussi **nsônzw**] petit silure effilé comme un serpent. Recueillies vivantes dans les marées, on peut les cuire et les consommer fraîches de manière particulière, associées à l'oseille comme accompagnements de fofou. Pour les conserver longtemps voire les commercialiser, on les transperce, vivantes, avec des *sticks* assez fins de manière à en faire des brochettes. On les parsème de la poudre de l'arbuste de savane mupèp dont la vertu est d'assurer une bonne et longue conservation. On sèche les brochettes au-dessus d'un feu de bois assez doux. Les brochettes paraissent comme recouvertes de poussière et donc sales.

nzòôl *n.* 9/10 (pl. anzòôl) poule.

r'bemb *n.* 11/10 (pl. jimbemb ou ambemb) fourmis ailées vespérales qui sortent de la terre ou de miniscules

termitières aux mois d'avril et de mai. On les recueille ainsi le soir dès qu'elles sortent du sol ou de la termitière avant de s'envoler. On les consomme surtout crues assaisonnées au sel et aux oignons, mais on les grille parfois. Beaucoup sont utilisées comme appât dans le piégeage des oiseaux.

r'cînd [aussi **r'kînd/jînkînd**] *n.* 11/10 (pl. jîncînd) piège aux rats de savane ou aux poissons. C'est une nasse de forme allongée utilisée selon le type de proie. Pour les rats, on introduit des nasses spécifiques sur leurs sentiers habituels et les chasseurs battent la brousse devant le piège pour les débusquer. En se sauvant, les proies entrent dans les nasses assez étroites d'où elles ne peuvent sortir et on les recueille. En ce qui concerne les poissons, on érige d'abord sur la rivière une espèce de barrage fait de *sticks* et de paille ou de rameaux. Au bas du barrage on introduit les nasses spécifiques aux poissons de manière à ce que l'orifice soit dirigé vers l'amont de la rivière d'où les poissons sont supposés provenir pour descendre vers l'aval. Alors, dès qu'ils entrent par l'orifice ils sont pris dans le piège et ne peuvent en ressortir.

r'doôl *n.* 11/10 (pl. jîndoôl ou andoôl) fourmis ailées qui sortent de la terre au mois d'avril (qui en porte le nom : Kadoôl). On les recueille pendant le jour dès qu'elles sortent du sol ou lorsqu'elles tombent par terre après s'être envolées. On les consomme cuites assaisonnées. On peut aussi les consommer crues assaisonnées, mais elles provoquent parfois la nausée chez certaines personnes. Utilisées comme appât dans le piégeage des oiseaux.

twîsâmpûr *n.* 13 très petites larves jaunâtres très succulentes qui se développent dans le palmier bambou à

raphia r'tomb. Lit. 'petits yeux des larves ampûr' ? (diîs œil, twiîs petits yeux).
woôc *n.* 14 miel.
wufaâc *n.* 14 excrétiens liquides retirées directement de l'estomac du gibier, tamisées et utilisées dans la préparation d'une sauce spéciale (cf. Section 3.4).
yaâmùnd *n.* 5/6 tout ce qui est dans le ventre d'un animal. • *Ruwund* : yàmwimvum.

2.10.1. Actions, produits et états liés aux produits d'origine animale

cipîp *n.* 7/8 queue de poisson.
diifukw *n.* 5/6 calebasse dans laquelle on a ménagé une ouverture, refermée avec le morceau soigneusement découpé. L'intérieur est nettoyé pour servir de lieu de conservation d'aliments fumés, séchés. La calebasse et son contenu sont placés au-dessus du foyer régulièrement entretenu.
diikakal *n.* 5/6 écaille. *makakal mâ ñnàk* écailles de serpent. • *Ruwund* : *makakal mâ ñnàk*.
diilûw *n.* 5/6 hameçon. • *Ruwund* : diilûw.
diisâl *n.* 5/6 aile d'oiseau ou d'insecte. • *Ruwund* : mavuj 'ailes d'oiseau'.
komb may [aussi **kombil may**] *v.* pondre les œufs.
konz *v.* visiter les pièges pour voir s'il y a une prise. *konz twupit* visiter des pièges.
koowur'1 (cikit) *v.* dépouiller un animal de sa peau.
kubûl *v.* frapper. *kubûl ampasw* attraper des sauterelles en se servant d'un bâton pour les frapper.
kubuouswul *v.* faire une ouverture, trouer. *kubuouswul mil* trouer les intestins pour purger les matières fécales.
kubûz *v.* [aussi **kubûs**, dialectal] écraser, croquer. *kubûz mafîp* croquer des os.
kudâ *v.* récolter, recueillir, lit. 'manger'. *kudâ woôc* récolter, recueillir du miel. *kudâ ampûr*, recueillir les larves ampûr dans les palmiers bambous à raphia jintomb.
kudjiish *v.* exciter les fourmis ailées à sortir au moyen de plantes aromatiques afin de les recueillir. *kudjiish atwulang* aller recueillir les fourmis ailées atwulang.
kufukish jinnam/mbîj *v.* faire pourrir un peu la viande boucanée en vue d'obtenir un goût particulier à la consommation.
kujooyik [aussi **kujook**] *v.* être résistant à la découpe avec les dents (la viande cuite notamment).
kukool *v.* gratter. *kukool makakal* gratter les écailles.
kukwaat *v.* attraper. *kuwaat jinnâm/mbîj* attraper du gibier.
kulaadil (may) *v.* couvrir (les œufs), lit. 'dormir sur les œufs'.
kulîm *v.* être lourd, un peu pâteux. *wufaâc wulîmina* la sauce à base d'excréments tirées de l'estomac de gibier, sauce lourde. • *Ruwund* : *wufaâc wulîmina*.
kulûw *v.* pêcher à la ligne. • *Ruwund* : kulûw.
kununk *v.* sentir, dégager une odeur désagréable, nauséabonde.
kupembul *v.* être à la recherche de gibier et d'insectes dans une plaine incendiée.
kupund *v.* creuser. *kupund (a)makeej* creuser une termitière pour recueillir les fourmis non ailées rouges.
kupwampul *v.* être à la recherche de gibier, d'insectes, de fourmis, de larves, bref de tout ce qui sert de mets d'accompagnement de fougou, exception faite des légumes.
kusaay *v.* dépiauter un animal.
kusang *v.* mélanger, malaxer des salades, des fourmis rouges à l'huile

de palme en y ajoutant des condiments (sel, oignons, piment, etc.). *kusang r'land ni makèj* faire la salade de la plante r'land aux fourmis rouges makeej, le tout à l'huile de palme. *kusang ambemb/jimbemb* faire le mélange des fourmis ailées ambemb et des condiments (sel, oignons, piment) avec un peu d'eau. Aussi *kuvíy*.

kusees v. grouper, partager en petits tas ; vendre au détail. *kusees jinnâm/mbíj pa cíik* vendre la viande au détail au marché.

kusheek v. couper de manière continue, ininterrompue, le couteau restant maintenu à l'endroit même.

kuswíny v. presser avec la main ou avec les doigts. *kuswíny mil* presser les intestins avec les doigts pour purger les matières fécales.

kuswûw v. ériger un barrage sur la rivière afin d'attraper le poisson retranché dans les flaques d'eau en aval. Les femmes vident l'eau de ces flaques (*kuswûw míim* ou *meêm*) pour attraper le poisson qui reste à nu.

kufâ v. faire la chasse, poser les pièges.

kutandwul (mil) v. vider, notamment les intestins, de leur contenu (matières fécales) en se servant d'un couteau qu'on y introduit et avec lequel on les déchire de manière continue dans le sens longitudinal.

kutoot v. découper à petits coups répétés quelque chose qui est éventuellement placé sur un support dur (pierre, tronc d'arbre, etc.). Un bruit sec se fait ainsi entendre, dont l'onomatopée est *to to to*.

kutoot (may) v. éclore (les œufs).

kutwung ku musim v. percer (viande, insectes, larves, etc.) d'une brochette.

kuvíy v. mélanger, malaxer des salades, des fourmis rouges à l'huile de palme en y ajoutant des condiments (sel, oignons, piment, etc.). *kuvíy r'land ni makèj* faire la salade de la plante r'land aux fourmis rouges makeej, le tout à l'huile de palme. Aussi *kusang*.

kuvund v. pourrir. *jinnâm jivùndila* viande pourrie. • *Ruwund* : *mbíj jivùndila*.

kwaar'l v. enlever ce qui est étalé, ôter du nid. *kwaar'l wung pa cikang* enlever la farine de la natte. *kwaar'l twaân a twujíl pa ciswaal* ôter les oisillons du nid.

kwanzwanzw v. flotter au-dessus de l'eau, p. ex. les insectes qu'on nettoie.

mufund wung n. 3 état d'une viande boucanée qu'on a sciemment fait un peu pourrir en vue d'obtenir un goût particulier. *jinnam/mbíj jà mufund wung* viande boucanée rendue un peu pourrie, lit. 'viande de l'écrivain la farine' (*kufund* écrire, *wung* farine).

rees n. 11 odeur de la graisse animale, cette graisse elle-même. *mpemb oôw wùnùnkang rees* cette chèvre-ci sent la graisse. • *Ruwund* : *mpemb oôw wùnùnkil rees*.

ríc n. 11 odeur de poisson frais.

zwukzwuk *ideo.* très lourd. *kuím zwukzwuk* être très lourd.

2.11. Boissons

diishind dà mputw *n.* 5/6 citronnelle, *Cymbopogon citratus*, lit. ‘la touffe de paille du Portugal’. Consommée comme tisane.

kasar *n.* 9 hydromel.

maâr *n.* 6 bière, whisky. *maâr a nshaâkw* bière de maïs fermenté. *maâr a kâsw* (aussi *rutukw*) whisky de maïs fermenté et distillé, lit. ‘bière de feu’. • *Ruwund* :

maâr à nshaâkw, maâr à kâsw/rutukw.

maruv *n.* 6 vin. *maruv mâ diîbw* vin de palme. *maruv mâ jintomb* vin de bambou. (*maruv mâ*) *cikâr* vin de palmier abattu • *Ruwund* : *maruv mâ diîbw, maruv mâ ntomb, (maruv mâ) cikâr.*

miîm (aussi **meêm**, surtout en ruwund) *n.* 6 eau.

2.11.1. Actions, produits et états liés aux boissons

diishîy *n.* 6 fond lourd et pâteux de vin (lie), déchets de vin.

kapwâpw *n.* 12/13 ou 9/10 (pl. *atwupwâpw*) petits insectes parasites qu’on trouve notamment dans du vin.

karûndw *n.* 12 ou 9 rouille d’une eau au fond de l’ustensile ou de la rivière. *miîm mâkwàâtaal karûndw* l’eau est rouillée • *Ruwund* : *meêm mâkwàât kal karûndw.*

kubâs *v.* extraire du vin. *kubâs jintomb/ntomb* extraire du vin de palmier bambou à raphia.

kubasilûp [aussi *kubasilâp*, surtout en ruwund] *v.* manquer d’extraire du vin au jour prévu, passer un jour sans extraire du vin en causant ainsi un petit dommage quant à la qualité de la boisson.

kukatwul mûtw *v.* consommer (le servant) le premier verre de vin, de bière, de whisky se trouvant au niveau du bec de l’ustensile avant que d’autres personnes n’en consomment, signe que la boisson est saine, non empoisonnée.

kulaadik(umw/amw) *v.* nettoyer le trou d’extraction de vin taillé dans la fleur de palmier le soir.

kulongij *v.* déverser de manière continue de l’eau ou des grains dans un récipient à long bec à travers un petit orifice se trouvant au bout. *kulongij miîm/meêm mu rubung* déverser de manière continue de l’eau dans une calebasse.

kumwanj *v.* déverser un liquide, mais aussi autre chose qu’un liquide. *kumwanj kabâk pâns* déverser du maïs par terre. • *Ruwund* : *kumwang kabâk pâns.*

kupongur’1 *v.* transvaser un liquide.

kuseng(umw/amw) *v.* nettoyer le trou d’extraction de vin taillé dans la fleur de palmier dans l’après-midi (on le fait trois fois par jour : le matin où l’on recueille le vin, l’après-midi et le soir où l’on ne recueille pas le vin, la quantité étant encore minime).

kusweej *v.* être fort (vin, bière, whisky), lit. ‘gronder’. *aâm maâr mâswèj ciyîmp/nayîmp* cette bière-ci est très forte, lit. ‘cette bière-ci gronde mal’.

kuswind *v.* servir du vin en passant le verre à chaque consommateur à tour de rôle.

kutaat *v.* distiller, passer par la passoire.

kutubul *v. onom.* déverser un liquide d’un récipient à travers un orifice situé au bout du bec. Ce qui s’accompagne d’un bruit du genre *tubw tubw*. *tubwîl maruv mu mulônd wujim* déverse du vin dans la grande cruche.

kuviit *v.* puiser. *kuviit miîm/meêm* puiser de l’eau. Aussi *kuviit jinyûmw/nyîmw* puiser des arachides.

kuvumbul v. déterrer. *kuvumbul diîbw* déterrer un palmier pour en extraire du vin.

kuzenz v. verser de l'eau en la laissant couler, dégoutter de manière continue. *nzênzilaakw miîm ku moðkw* verse-moi un peu d'eau aux mains • *Ruwund* : *nzênzilaakw meêm ku makâs*.

kweng maâr v. distiller de la bière, du whisky au four.

kwiicish v. déverser, surtout les liquides. *kwiicish miîm pâns* déverser de l'eau par terre. • *Ruwund* : *kwiicil meêm pâns*.

kwinzwul v. se remplir, être plein.

masîs n. 6 (singulatif diîsîs) vin extrait de la fleur de palmier, vin de palme.

mit ! ideo. plein ! *kwinzwul mit !* être très plein.

(maruv mâ) mulàâl n. 3 vin de palme qui a passé une nuit sans être consommé, donc un peu altéré et très fort.

yisambàmb n. 8 ensemble constitué de fibres et d'eau qui restent comme déchets après extraction de l'huile de palme.

yishakât n. 8 la pâte de maïs fermenté qui reste comme déchets après distillation de la bière ou du whisky.

yishooshootil n. 8 les déchets (pailles, brindilles, etc.), notamment ceux qui flottent au-dessus du vin.

2.12. Goûts

kucabur'k v. avoir un goût quelconque et quelque peu désagréable. *miîm/meêm màcâbûrkin mukan* l'eau est sans goût dans la bouche puisque tiède.

kubikis v. avoir un goût d'aliments contenant des grains de sable, ce qui provoque des grincements de dents. *matàmb màbikisang* les feuilles de manioc contiennent de grains de sable. • *Ruwund* : *matàmb màbikisil*.

kufumuk v. avoir un goût de moisissure. Aussi *kafûmw* n. 12.

kupeep v. avoir un goût d'aliments avariés et donner l'impression de souffler (*kupeep*) dans la bouche.

kurâl v. avoir un goût amer. *kurâl mûd diîsòðl* avoir un goût amer comme l'arbre *diîsòðl*, *Veronia amygdalina* (ses feuilles sont utilisées dans les soins de plusieurs maladies). • *Ruwund* : *kurâl mûd diîsòðl*.

kusans(an) v. avoir un goût chatouillant, piquant. *kusansan mûd ndwûng* avoir un goût chatouillant comme du piment.

kusâs v. avoir un goût acide, aigre. *kusâs mûd katoðl* un goût aigre comme de l'oseille.

kusatakan v. avoir un goût très salé.

matàmb màsàtàkîin (mung) les feuilles de manioc sont très salées. • *Ruwund* : *matàmb màsàtàkeen (mung)*.

kushîl v. avoir le goût de ce qui est calciné.

kuswaan v. avoir un goût chaud, chatouillant.

kutalal v. avoir un goût frais, doux.

kuzilil v. avoir un goût visqueux. *kuzilil mûd mwûlembw* être visqueux comme du gombo.

kuzizim v. avoir le goût aqueux d'un tubercule jeune, non mûr. *yîrung yîcizizimang* les ignames sont encore jeunes, elles sont aqueuses au goût. • *Ruwund* : *yîrung yîcâzâzâmin*.

wukaw n. 14 goût quelque peu collant à la bouche (de certains fruits charnus, de certaines écorces d'arbres, de certains légumes crus, etc.). *r'land rûd wukaw wukaw mukan* la salade *r'land* est collante à la bouche.

yîsw adj. [aussi N + PP + *wuyîsw* n. 14] vert, cru, non mûr, non cuit. *matàmb màyîsw/matàmb mà wuyîsw* feuilles de manioc crues ou à moitié cuites. *wuyîsw* crudité.

2.13. Actions, faits et états liés à la nourriture

cizalzal *n.* 9 faim permanente. *mwaân oôw wùdìng nì cizâlzâl* cet enfant-ci a faim à tout bout de champ.

kavâmbw *n.* 9 faim malade, famine. *mpemb wa kavâmbw* une chèvre qui a une faim malade, qui ne cesse d'embêter pour manger.

kombiil mukan *v.* manger avec avidité les mets d'accompagnement du fougou. *mwaân oôw wùkààt kombilang mukan* cet enfant-ci ne conserve jamais longtemps les mets d'accompagnement du fougou.

kuburutw *v.* croquer. *kuburutw mafûp* croquer les os.

kucâny *v.* écraser, mastiquer avec les molaires.

kudâ [aussi **kudyâ**] *v.* manger.

kudjâny *v. inform.* manger abondamment. *kudjâny jinyûmw/nyûmw* manger abondamment les arachides.

kudjiik *v.* tremper un morceau d'aliment dans la sauce. *djiik rûkw mu musâj* trempe le fougou (la boulette) dans la sauce.

kufûm *v.* manifester ouvertement de l'insatisfaction quant au repas offert, estimer qu'il est insuffisant (se dit surtout des petits enfants).

kujond *v.* manger avec parcimonie. *dâng rûkw, jond jinnâm/mbij* mange du fougou et conserve longtemps la viande.

kulâsh *v.* lécher. *kulâsh pa diilong* lécher sur l'assiette.

kulikit *v.* lécher ce qu'on a au bout du doigt après l'avoir trempé (sel, sauce, etc.) pour goûter. *kulikit mung* lécher, goûter du sel du bout du doigt.

kukondwul *v.* rincer l'assiette, la casserole de restes (pâte, sauce, soupe) avec un doigt (l'index surtout, dit d'ailleurs *cikondwul mwinnûng*) et lécher. *kukondwul mwinnûng* ramasser la sauce restant dans la casserole avec un doigt et le lécher.

kunyaamun *v. onom.* mâcher en produisant bruit du genre nyaamw nyaamw nyaamw.

kupâk *v.* goûter. *kupâk mù manûng* goûter dans différentes casseroles.

kupâl mukan *v. inform.* manger matinalement comme pour laver la bouche, lit. 'brosser, laver la bouche'. Aussi *koov mukan*.

kusaakul *v. inform.* manger. *eêz twûsaakulàny* venez que nous mangions.

kuswaadil [aussi **kuswaal**, surtout en ruwund] *v.* quémander à manger.

kusweecil *v. onom.* prendre avec délectation une bouillie ou une soupe en produisant un bruit du genre sweec sweec sweec.

kutawul *v.* roter. *nikaat kutawul ciyîmp/nayîmp* je renvoie bruyamment par la bouche un gaz qui sent mauvais.

kwaak r'dîm *v.* donner de l'appétit, lit. 'accueillir la langue'. *kateet wàngaakaal r'dîm ciyîmp* l'amarante amère m'a donné un grand appétit. • *Ruwund* : *kateet wàngaak kal r'dîm nayîmp*.

kwaar'l yitembw *v. inform.* vider les pots (de fougou), manger abondamment. Aussi *kwaar'l yibaay*.

kwiikut *v.* être rassasié. *niikutaal ciyîmp* je me suis mal rassasié. • *Ruwund* : *niikut kal nayîmp*.

kwiisan'kiish *v.* se mordre la langue, notamment en mangeant. • *Ruwund* : *kwiisanakesh*.

muswaayil *n.* 3 *inform.* faim généralisée, pressante. *noovaal/noov kal muswaayil* je sens une faim généralisée et pressante. *noovaal/noov kal muswaayil* je sens une faim généralisée et pressante.

mwaâsw *n.* 3/4 bâillement. *kwaaswul* avec ta faim.
mwaâsw bâiller. **yinzal** *N* 9 [aussi **nzal**] faim. *koov*
waaw *n.* 14 *inform.* faim. *wayâkal* *yinzal/koov nzal* avoir faim, sentir la
kwèèy ni waâw weêy désolé, tu t'en vas faim.

2.14. Termes liés aux interdits

cijil *n.* 7/8 interdit alimentaire suite à une maladie ou à une pratique fétichiste.

diinsaâny *n.* 5/6 mets destiné à lever l'interdit (on apprête l'aliment qui était justement frappé d'interdiction. Le concerné le mange en guise de retour à l'ancien régime).

kudâ mu manûng *v.* manger indistinctement les repas cuits dans toutes les casseroles, manger à n'importe quelle cuisine. *kâdangangûp kwend/kâdangang pend kwend mu manûng* il ne mange pas des repas cuits dans n'importe quelle casserole, il a ses propres casseroles, il est soumis à des 'interdits alimentaires'.

• *Ruwund* : *kâkudangâp kwend mu manûng*.

kujudik *v.* interdire un aliment à cause d'une maladie ou d'une pratique fétichiste.

kujoor'1 (cijil) *v.* lever l'interdit alimentaire, lit. 'déterrer (l'interdit)'.

kukwaat'kan *v.* être occupé, être en train de manger (verbe remplaçant *kudâ* par euphémisme, signe de discrétion, de politesse, de bonne éducation, de sagesse). *taâtukw wûcikwâât'kîin* papa est encore occupé (il mange encore).

• *Ruwund* : *taâtukw wûcikwâât'akeen*.

masas *n.* 6 repas spécial offert à l'occasion d'une naissance, d'un deuil, d'une intronisation. *kwaar'1 masas* lever le festin à l'occasion d'une naissance, d'un deuil, d'une intronisation (en débarrassant les feuilles étalées par terre, les assiettes où a été servi le repas).

mbal *N* 9/10 maison sacrée où ne mange que le chef, l'initié.

mujil *n.* 3/4 interdit alimentaire clanique, totem clanique. *mujil nshimb à cipoôd* la civette comme totem clanique et interdit alimentaire.

3. Recettes

3.1. *Diitènd dà kweng n'ampûr* – pizza d'accompagnement de foufou

Diitènd dà kweng n'ampûr est une sorte de pizza qui sert de manière générale de mets spécial d'accompagnement du foufou, un mets pas très courant qui se consomme en de rares occasions compte tenu de la technicité qu'exige sa cuisson. Sa base est un légume très populaire *diitènd*, les graines de la courge *Cucurbita pepo*.

Ces graines, pilées et pétries, servent régulièrement de condiment dans plusieurs aliments fumés accompagnant le foufou (viande, poisson, chenilles, larves, etc.). Ils peuvent aussi servir eux-mêmes d'aliment principal d'accompagnement du foufou, alors on peut y ajouter comme condiments des chenilles, des larves, des fourmis, le tout séché.

Comme aliment principal d'accompagnement de foufou, ces graines font l'objet de quatre recettes, comme l'indique Kangaj (2013 : 25-26) que nous paraphrasons :

le bouillon en purée, le bouillon en petites boules, la pâte durcie cuite dans les feuilles sous forme de *chikwangue*, la pâte durcie cuite avec ou sans larves en forme de gâteau ou pizza. C'est cette dernière recette qui est présentée ci-dessous. Sa préparation est délicate vu qu'elle nécessite non seulement l'usage de feuilles (de bananier ou de rotin), de larves de palmier bambou à raphia *ampûr* (larves occasionnelles, donc précieuses et chères), d'œufs (éventuellement), mais aussi d'un four spécial constitué d'une poêle spéciale *ciyooy* que l'on recouvre avec une bonne quantité de sable (poussière) au-dessus duquel on pose des feuilles et le gâteau lui-même supporté également par des feuilles et recouvert avec d'autres, la poêle et tout son contenu étant placé au-dessus d'un feu bien entretenu. On prend alors soin de retourner le gâteau jusqu'à ce que les deux faces aient une apparence dorée.



Figure 7. Gâteau aux graines de courge *diitènd dà kweng*.
(Photo Pétronelle Kangaj Chimani © ISP Gombe Kinshasa.)

1. Ciwàmp taatúkw. Diitènd dà kweng n'ampûr dàawiy eéd. Cyâ kusambish, yikimb nikalinc diitènd dààm. Naabòòl diitènd daam bool bool, nididdòsh mu yoól, niditèèk mu cin, naatwâ. Naapwùsh kuditwâ, naateèkûmw mùng, naatitilûmw sabòòl wààm tit tit tit. 5. Kadwùng kaam naateèkûmw. Naatwaâwur'l kând twang eee, yôns yààshààl cing wung. Àlè ! naaswukwùl éé pa mayiij mà makônd aâm aâp mâ jingoow, nimoòvàngààl ciwàmp aâm nimaâdijàngààl pânsh. Àlè ! aâm naaswukwùlûp diin diitènd dààm aâd, naateekilûp miim piin pa mayiij aâp. Piin pa mayiij aâp pàây panitèèkilàâp amiim, aâm nidisâmp samp samp samp. 10. Naapwùsh kудisâmp, àlè ! kataâk aâm nidaâdij piin pa mayiij aâp mutâp wufàànyiidila ànc dààwàànyin pa cyengil. Ancing naakât aâm naabuzilûp diy a nzòòl eéd. Nibuzil piin pa diitènd dà kusamp aâp, pàây panibùzilâ diin diy aâd. Aâm naasamp'î'l kând samp samp samp, àlè aâm niidaâdij ciwàmp piin pa mayiij mààm aâp. Katataâk aâm naanùun ampûr aâm, niyoovàngààl, aâm niyikâtwùlool pakâc aâp cyaakwèèl muung wiïyandâm.

1. Très bien papa. La recette de graines de courge cuites au four avec les larves de bambous à raphia la voici. Premièrement, il faut que j'aie mes graines de courge. Je décortique mes graines de courge, je décortique, je décortique, je les enlève des enveloppes, je les mets dans le mortier, je pile. Je finis de les piler, j'y mets du sel, j'y découpe mon oignon, je découpe, j'y découpe, j'y découpe. 5. J'y mets un peu de mon piment. Je pile de nouveau, je pile, tout se réduit en poudre. Du coup, je déverse sur les feuilles de bananiers ou de rotins sp., les ayant déjà bien lavées et les ayant déjà étalées par terre. Du coup, j'y déverse cette poudre de graines de courge, j'y déverse un peu d'eau à partir de ces feuilles. C'est à partir de ces feuilles que j'y déverse un peu d'eau, et je la pétris, je la pétris, je la pétris, je la pétris. 10. Je termine de la pétrir, eh bien ! Maintenant je l'étale sur ces feuilles de façon qu'elle convienne sur la poêle. Si je veux, j'y écrase un œuf. Je l'écrase sur cette pâte de graines de courge pétrie, c'est là-dessus que j'écrase cet œuf-là. Et je la pétris de nouveau pétris, pétris, pétris, eh bien ! Je l'étale convenablement sur mes feuilles. Maintenant je prends mes larves, les ayant déjà lavées entretemps, je les découpe légèrement au milieu pour que le sel les pénètre.

15. Nikatwul nisimik mwiïn mu diitënd daam dâ kusamp aâd ; nikatwul nisimik, nikatwul nisimik. Nisimik palêmp palêmp mùlong piikîl iïn ampûr aâm aây inzwiil pa ndônd yimwîng. Naapwûish, àlè kataâk aâm naanuunàngàl rufumfut, kakuk amâv aâm màây manikùkâ naatèèk piïn pa ... pa ciyooy cyaâm aâp, naateekàngàl piijûkw. Katataâk aâm naazambùl amayîj mà makônd naateekûp piïn pa ciyooy panaatèèkangâ kal rufumfut aâp. Aâm naazambùl diïn diitënd daam aâd naatwùl piïn pa mayîj madâ pa ciyooy aâm. 20. Ciyooy ni cyaâwiy cid kwaaw cing piijûkw à kâsw. Naanùun mayîj makwââw aâm naabwiikûp, naabwiik piïn pa diitënd daam aâd. Dishic kwaaw dikâat kusay, dikâat kusay, dikâat kusay. Naapwûish naakarùmùn mutâmb wukwââw. Ânc naamân ànc dàâbèèm'r'kaal, aâm naakar'mùn mutâmb wukwââw ; ni mayîj kukar'mun naateekûp. 25. Naanuun'î'làngàl mayîj makwââw naateekûp piïn pa rufumfut r'dâ pa ciyooy aâr. Disây kwaâw, disây kwaâw. Ancing naamân ànc dàâswâàkal ciwâmp mitâmb yôns yàâdîng, àlè aâm nididiîshûp, niditwùl kwaâm pa ndônd. Naabuur'l mayîj naatâl, dàâswâàkal. Kwââpwâàkal, cyâd kwaaw kûda.

15. Je découpe et j'enfonce dans ma pâte de courge pétrie ; je découpe et j'enfonce, je découpe et j'enfonce. J'enfonce par-ci par-là pour que mes larves en question ne puissent pas être concentrées en un seul endroit. Je finis, eh bien ! Maintenant ayant déjà pris entretemps de la poussière, étant déjà allé recueillir cette poussière, c'est celle-ci que je rassemble et que je place sur... sur ma tôle du four que j'ai déjà placée au-dessus du foyer allumé. Maintenant je prends les feuilles de bananiers et je les pose au-dessus de ladite tôle du four où j'ai déjà placé de la poussière. Je prends ma pâte de graines de courge apprêtée et je la pose sur les feuilles qui sont sur la tôle du four. 20. La tôle du four quant à elle, elle est toujours sur le foyer allumé. Je prends d'autres feuilles et je couvre au-dessus, je couvre ma pâte de graines de courge. Elle reste là en train de chauffer, en train de chauffer, en train de chauffer. Ensuite je retourne de l'autre côté. Si je constate que la pâte de graines de courge devient dorée, je retourne de l'autre côté ; et même les feuilles il faut les changer et les remplacer. 25. J'aurai entretemps déjà pris d'autres feuilles que je place sur la poussière au-dessus de la tôle du four. La pâte chauffe, elle chauffe, elle chauffe. Si je vois qu'elle est bien cuite de deux côtés, eh bien ! Je l'enlève du four, je la dépose quelque part. Je découvre les feuilles d'emballage et je vérifie, elle est cuite. C'est fini, il ne s'agit plus que de manger.

30. *Ânc kàpak kaam naanùùn, naakatwùlòòl katwòòl katwòòl mu yikûnk mu yikûnk, nangiinaal kwaâm ayantw àcidanc kwaaw rûkw ràdàw kwàâpwàkal. Wàðwiy mwaân mutâp eē wudà diitènd dà kweng n'ampùr.*

30. S'il s'agit de mon couteau, je le prends, je découpe, découper, découper en plusieurs parties, je distribue aux gens qui la mangent avec leur fougou, c'est fini. C'est comme ça cher papa que se présente la recette de la pâte de courge cuite aux larves sous forme de gâteau ou de pizza.

- (1) **ciwàmp ø-taatûkw dii-tènd dà**
 bien PN₁-papa PN₅-courge CONN₅
 'très bien papa la courge de'

kw-eng-ø n' a-m-pùr
 PN₁₅-cuire_au_four-INF avec PN₂-PN₁₀-larves
 'cuire au four avec les larves de bambou à raphia'

daawiy eéd
 PRO₅ DEM.P₅
 'la voici'

- (2) **câ ku-sambish-ø yì-kìmb-ø**
 CONN₇ PN₁₅-commencer-INF MS₈-chercher-PRS
 'premièrement il faut que'

ni-ikal-ø-inc dii-tènd di-ààm
 MS_{1SG}-être-SBJV-avec PN₅-courge PP₅-POSS_{1SG}
 'j'ai avec ma courge (mes graines de courge)'

- (3) **n-aa-bòòl-ø dii-tènd di-ààm**
 MS_{1SG}-TAM-décortiquer-NARR PPN₅-graine.de.courge PP₅-POSS_{1SG}
 'je décortique ma courge (mes graines de courge)'

bòòl bòòl ni-di-dòòsh-ø
 décortiquer décortiquer MS_{1SG}-OBJ₅-enlever-NARR
 'je décortique je décortique j'enlève les graines de courge'

mu y-oôl ni-di-tèèk-ø mu
 LOC₁₈ PN₈-écorce MS_{1SG}-OBJ₅-placer-NARR LOC₁₈
 'des écorces je les place dans'

ci-n n-aa-tw-â
 PN₇-mortier MS_{1SG}-TAM-piler-NARR
 'le mortier je pile'

- (4) **n-aa-pwiish-ø ku-di-tw-â**
 MS_{1SG}-TAM-finir-NARR PN₁₅-MO₅-piler-INF
 'je finis de (la) les piler'

n-aa-tèèk-ø-ùmw mu-ung
 MS_{1SG}-TAM-mettre-NARR-LOC₁₈ PN₃-sel
 'j'y mets du sel'

- n-aa-tit-il-ø-ûmw** **ø-sabòòl** **w-ààm**
 MS_{1SG}-TAM-découper-APPL-NARR-LOC₁₈ PN₉-oignon PP₁-POSS_{1SG}
 ‘j’y découpe mon oignon’
- tit** **tit** **tit**
 découper découper découper
 ‘autant que je peux’
- (5) **ka-dwùng** **ka-am** **n-aa-tèèk-ø-ûmw**
 PN₁₂-piment PP₁₂-POSS_{1SG} MS_{1SG}-TAM-mettre-NARR-LOC₁₈
 ‘un peu de piment j’y mets’
- (6) **n-aa-tw-a-âw-urul** **kànd** **tw-ang-ø** **eee**
 MS_{1SG}-TAM-piler-NARR-?-REP encore piler-SFX-INF longtemps
 ‘je pile de nouveau je pile longtemps’
- y-òns** **y-àà-shààl-ø** **cing** **wu-ng**
 PP₈-tout MS₈-TAM-rester-NARR seulement PN₁₄-farine
 ‘tout se réduit en farine’
- (7) **àlè** **n-aa-swukw-ìil-ø** **éé** **pa**
 EX MS_{1SG}-TAM-déverser-APPL-NARR HES LOC₁₆
 ‘eh bien je déverse sur’
- ma-yìij** **mà** **ma-kònd** **aâm** **aâp**
 PN₆-feuilles CONN₆ PN₆-bananiers DEM.E₆ ou
 ‘les feuilles de bananiers ou’
- mâ** **jin-oow** **n-ii-m-oôv-àng-ààl** **ciwàm**
 CONN₆ PN₁₀-rotins MS_{1SG}-TAM-MO₆-laver-PST-PFV bien
 ‘de rotins les ayant déjà bien lavées’
- aâm** **n-ii-ma-âdij-àng-ààl** **pâ-n-sh**
 DEM.E₆ MS_{1SG}-TAM-MO₆-étaier-PST-PFV PN₁₆-PN₉-terre
 ‘les ayant déjà étalées par terre’
- (8) **àlè** **aâm** **n-aa-swukw-ìil-ø-ûp**
 EX PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-déverser-APPL-NARR-LOC₁₆
 ‘eh bien j’y déverse’
- diîn** **dii-tènd** **d-aam** **aâd**
 DEM₅ PN₅-courge PP₅-POSS_{1SG} DEM.E₅
 ‘ma dite pâte de courge’
- n-aa-teêk-il-ø-ûp** **m-iîm** **piîn**
 MS_{1SG}-TAM-mettre-APPL-NARR-LOC₁₆ PN₆-eau PA₁₆-même
 ‘j’y mets de l’eau’
- pa** **ma-yìij** **aâp**
 LOC₁₆ PN₆-feuilles DEM.E₁₆
 ‘sur ces feuilles’

- (9) **piîn pa ma-yiij aâp**
 DEM₁₆ LOC₁₆ PN₆-feuilles DEM.E₁₆
 ‘sur ces feuilles mêmes’
- pàa(wi)y pa-ni-tèèk-il-àà-p a-m-iîm**
 PRO₁₆ PP₁₆-MS_{1SG}-mettre-APPL-NARR-LOC₁₆ PN₂-PN₆-eau
 ‘c’est là-même que j’y mets de l’eau’
- aâm ni-di-sâmp-ø samp samp samp**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-MO₅-pétrir-NARR pétrir pétrir pétrir
 ‘et je la pétris autant que je peux’
- (10) **n-aa-pwiish-ø ku-di-sâmp-ø àlè kataak**
 MS_{1SG}-TAM-finir-NARR PN₁₅-MO₅-pétrir-INF EX maintenant
 ‘je finis de la pétrir eh bien maintenant’
- aâm n-ii-d-aâdij-ø piîn pa**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-MO₆-étaler-NARR PA₁₆-même LOC₁₆
 ‘moi je l’étale sur ces’
- ma-yiij aâp mu-tâp wu-fàan-idiil-a**
 PN₆-feuilles DEM.E₁₆ PN₃-façon MS₃-resssembler-APPL-REL
 ‘feuilles-là de telle façon que’
- ànc d-àà-wààn-in-ø pa cy-engil**
 que MS₅-TAM-convenir-APPL-SBJV LOC₁₆ PN₇-poêle
 ‘qu’elle convienne sur la poêle’
- (11) **an cingn-aa-kât-ø aâm**
 si MS_{1SG}-TAM-vouloir-NARR PRO_{1SG}
 ‘si je veux’
- n-aa-buz-il-ø-ûp di-y**
 MS_{1SG}-TAM-casser-APPL-NARR-LOC₁₆ PN₅-œuf
 ‘j’y écrase l’œuf’
- â n-zòl eêd**
 de PN₉-poule DEM.P₅
 ‘de cette poule(-ci)’
- (12) **ni-buz-il-ø piîn pa di-tènd**
 MS_{1SG}-casser-APPL-NARR PA₁₆-même LOC₁₆ PN₆-courge
 ‘je casse sur la pâte de graines de courge’
- da ku-samp-ø aâp pàa(wi)y**
 CONN₅ PN₁₅-pétrir-INF DEM.E₁₆ PRO₁₆
 ‘pétirie même c’est là-même’
- pa-ni-bùz-il-â diîn di-y aâd**
 PP₁₆-MS_{1SG}-casser-APPL-REL PA₅-mêmePN₅-œuf DEM.E₅
 ‘c’est là-même que je casse cet œuf-là’

- (13) **aâm n-aa-samp-î'l-ø kànd samp samp samp**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-pétrir-REP-NARR encore pétrir pétrir pétrir
 'je pétris de nouveau je pétris autant que je peux'
- àlè aâm n-ii-d-ààdij-ø ciwàmp**
 EX PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-MO₅-étaler-NARR bien
 'eh bien je l'étale bien'
- piîn pa ma-yiij mà-ààm aâp**
 PA₁₆.même LOC₁₆ PN₆-feuilles PP₆-POSS_{1SG} DEM.E₁₆
 'sur mes feuilles-là'
- (14) **katataak aâm n-aa-nùùn-ø**
 maintenant PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-ramasser-NARR
 'maintenant je prends'
- a-m-pûr à-ààm n-ii-y-oôv-àng-ààl**
 PN₂-PN₁₀-larves PP₂-POSS_{1SG} MS_{1SG}-TAM-MO₂-laver-PST-PFV
 'mes larves de bambous à raphia les ayant déjà lavées'
- aâm n-i-yi-kàtwul-ool-ø pakâc aâp**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-MO₂-couper-INT-NARR PN₁₆-au_milieu DEM.E₁₆
 'je les découpe les unes et les autres au milieu'
- cy-aa-kw-èèl-ø mu-ng w-ii-y-andâm-ø**
 PP₇-CONN-PN₁₅-faire-INF PN₃-sel MS₃-TAM-MO₂-entrer-SBJV
 'afin que le sel les pénètre'
- (15) **ni-katul-ø ni-samik-ø mwiîn mu**
 MS_{1SG}-couper-NARR MS_{1SG}-enfonceur-NARR PA₁₈.même LOC₁₈
 'je découpe j'enfonce dans'
- dii-tènd d-aam dá ku-samp-ø**
 PN₅-courge PP₅-POSS_{1SG} CONN₅ PN₁₅-pétrir-INF
 'ladite pâte de graines de courge pétrie'
- aâd ni-katul-ø ni-samik-ø**
 DEM.E₅ MS_{1SG}-couper-NARR MS_{1SG}-enfonceur-NARR
 'je découpe j'enfonce'
- ni-katul-ø ni-samik-ø**
 MS_{1SG}-couper-NARR MS_{1SG}-enfonceur-NARR
 'je découpe j'enfonce'
- (16) **ni-samik-ø pa-lèmp pa-lèmp**
 MS_{1SG}-enfonceur-NARR LOC₁₆-long LOC₁₆-long
 'j'enfonce à distance'
- mùlong piikil iîn a-m-pûr a-aam aây**
 afin_que PROH AP₂.même PN₂-PN₁₀-larves PP₂-PODD_{1SG} DEM.E₂
 'afin que mes larves de bambous à raphia en question ne puissent'

- à-inzw-iîl-ø** **pa** **n-dônd** **yî-mw-îng**
 MS₂-remplir-APPL-SBJV LOC₁₆ PN₉-place PP₉-un-SFX
 ‘s’entasser en un seul endroit’
- (17) **n-aa-pwiîsh-ø** **àlè** **kataak** **aâm**
 MS_{1SG}-TAM-finir-NARR EX maintenant PRO_{1SG}
 ‘après eh bien maintenant moi’
- n-aa-nuun-àng-àâl** **r’-fumfut**
 MS_{1SG}-TAM-ramasser-PST-PFV PN₁₁-poussière
 ‘ayant déjà rassemblé de la poussière’
- ka-ku-kw-ø** **a-ma-v** **aâm** **màà(wi)y**
 MOT-PN₁₅-rassembler-INF PN₂-PN₆-terre DEM.E₆ PRO₆
 ‘je m’en vais rassembler la poussière c’est elle’
- ma-ni-kuk-â** **n-aa-tèèk-ø**
 PP₆-MS_{1SG}-rassembler-REL MS_{1SG}-TAM-placer-NARR
 ‘que je rassemble je place’
- piîn** **pa** **pa** **ci-yooy** **cy-aâm** **aâp**
 PA₁₆.même LOC₁₆ LOC₁₆ PN₇-tôle_de_four PP₆-POSS_{1SG} DEM.E₁₆
 ‘sur (sur) ma tôle-là de four’
- n-aa-teek-àng-àâl** **p-ii-jûkw**
 MS_{1SG}-TAM-placer-PST-PVF LOC₁₆-PN₅-foyer
 ‘l’ayant déjà placée au feu’
- (18) **katataâk** **aâm** **n-aa-zambul-ø** **a-ma-yiîj**
 maintenant PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-prendre-NARRPN₂ PN₆-feuilles
 ‘maintenant je prends les feuilles’
- mà** **ma-kônd** **n-aa-teek-ø-ûp**
 CONN₆ PN₆-bananier MS_{1SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₆
 ‘de bananiers je les y place’
- piîn** **pa** **ci-yooy**
 PP₁₆.même LOC₁₆ PN₇-tôle.de.four
 ‘sur la tôle de four’
- pa-n-aa-tèèk-ang-â** **kal**
 PP₁₆-MS_{1SG}-TAM-placer-PST-REL déjà
 ‘là où j’ai déjà placé’
- r’-fumfut** **aâp**
 PN₁₁-poussière DEM.E₁₆
 ‘la poussière (ici)’
- (19) **aâm** **n-aa-zambul-ø** **diîn** **dii-tènd**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-prendre-NARR PP₅.même PN₅-courge
 ‘je prends cette pâte de graines de courge’

- d-aam aâd n-aa-twuul-ø piîn pa**
 PP₅-POSS_{1SG} DEM₅ MS_{1SG}-TAM-déposer-NARR PA₁₆.même LOC₁₆
 ‘à moi-là je dépose sur’
- ma-yiij ma-di-â pa ci-yooy aâm**
 PN₆-feuilles MS₆-être-SBJV LOC₁₆ PN₇-tôle_de_four DEM.E₆
 ‘les feuilles-là qui sont sur la tôle de four’
- (20) **ci-yooy ni cyâ(wi)y cî-dî kw-aaw**
 PN₇-tôle_de_four et DEM₇ MS₇-être PP₁₇-POSS₂
 ‘la tôle.de.four quant à elle elle est toujours’
- cing pa-ii-jûkw à kâ-sw**
 seulement LOC₁₆-PN₅-foyer CONN₁₆ PN₁₂-feu
 seulement sur le feu’
- (21) **n-aa-nùùn-ø ma-yiij ma-kwààw**
 MS_{1SG}-TAM-ramasse-NARR PN₆-feuilles PA₆-autre
 ‘je prends d’autres feuilles’
- aâm n-aa-bwiik-ø-ûp n-aa-bwiik-ø**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-couvrir-NARR-LOC₁₆ MS_{1SG}-TAM-couvrir-NARR
 ‘je couvre là-dessus je couvre’
- piîn pa dii-tènd d-aam aâd**
 PA₁₆.même LOC₁₆ PN₅-courge PP₅-POSS_{1SG} DEM.E₅
 ‘sur ma pâte-là de graines de courge’
- (22) **dî-shic-ø kw-ààw dî-kààt-ø**
 MS₅-asseoir-NARR PP₁₇-POSS₂ MS₅-être_en_train-NARR
 ‘elle reste là en train de’
- ku-say-ø dî-kààt-ø ku-say-ø**
 PN₁₅-chauffer-INF MS₅-être_en_train-NARR PN₁₅-chauffer-INF
 ‘chauffer en train de chauffer’
- (23) **n-aa-pwiish-ø n-aa-karùmùn-ø**
 MS_{1SG}-TAM-finir-NARR MS_{1SG}-TAM-retourner-NARR
 ‘je finis je retourne’
- mu-tàmb wu-kwààw**
 PN₃-côté PA₃-autre
 ‘de l’autre côté’
- (24) **ânc n-aa-màn-ø ànc d-àà-bèèm-’r’k-aal**
 SIMS_{1SG}-TAM-voir-NARR que MS₅-TAM-rougir-REP-PFV
 ‘si je vois qu’elle devient dorée’
- aâm n-aa-karùmùn-ø mu-tàmb wu-kwààw**
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-TAM-retourner-NARR PN₃-côté PA₃-autre
 ‘je retourne de l’autre côté’

ni ma-yìj ni-karùmùn-ø
 avec PN₆-feuilles MS_{1SG}-retourner-NARR
 ‘même les feuilles je change’

n-aa-teek-ø-ûp
 MS_{1SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₆
 ‘je replace là-dessus’

- (25) **n-aa-nuun-’r’l-àng-ààl ma-yìj ma-kwààw**
 MS_{1SG}-TAM-ramasser-REP-PST-PFV PN₆-feuilles PA₃-autre
 ‘ayant déjà pris de nouveau d’autres feuilles’

n-aa-teek-ø-ûp- piïn pa
 MS_{1SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₆ PA₁₆.même LOC₁₆
 ‘y ayant placé’

r’-fumfut r’-di-â pa ci-yooy aâr
 PN₁₁-poussière MS₁₁-être-SBJV LOC₁₆ PN₇-tôle.de.four DEM.E₁₁
 ‘la poussière en question qui se trouve sur la tôle du foyer’

- (26) **dì-sày-ø kw-ààw**
 MS₅-chauffe-NARR PP₁₇-POSS₂
 ‘elle chauffe seulement’

dì-sày-ø kw-ààw
 MS₅-chauffe-NARR PP₁₇-POSS₂
 ‘elle chauffe’

- (27) **anc-ìng n-aa-mân-ø ànc d-àà-sw-à-kal**
 si-SFX MS_{1SG}-TAM-VOIR-NARR que MS₅-TAM-mûrir-NARR-PFV
 ‘si je vois qu’elle est cuite’

ciwàmp mi-tàmb y-òns y-àd-ing àlè
 bien PN₄-côté PA₄-tout PP₄-deux-SFX EX
 ‘très bien tous les deux côtés eh bien moi’

aâm ni-di-diïsh-ø-ûp ni-di-twùl-ø
 PRO_{1SG} MS_{1SG}-MO₅-enlever-NARR-LOC₁₆ MS_{1SG}-MO₅-enlever-NARR
 ‘je l’en enlève je la dépose’

kw-aâm pa n-dônd
 PP₁₇-POSS_{1SG} LOC₁₆ PN₁₆-place
 ‘seulement quelque part’

- (28) **n-aa-buur’l-ø ma-yìj**
 MS_{1SG}-TAM-déballer-NARR PN₆-feuilles
 ‘je déballe les feuilles’

n-aa-tâl-ø d-àà-sw-à-kal
 MS_{1SG}-TAM-regarder-NARR MS₅-TAM-murir-NARR-PFV
 ‘je vérifie elle est tout à fait cuite’

(29) **kw-àà-pw-à-kal**

MS₁₇-TAM-finir-NARR-PFV
 ‘c’est fini’

cyaād kw-ààw kù-di-â
 sur_le_point PP₁₇-POSS₂ PN₁₅-manger-INF
 ‘il ne reste plus qu’à manger’

(30) **ânckà-pak ka-aam n-aa-nùùn-ø**

siPN₁₂-couteau PP₁₂-POSS_{1SG} MS_{1SG}-TAM-ramasser-NARR
 ‘s’il s’agit de mon couteau je le ramasse’

n-aa-katwùl-òòl-ø katw-òòl-ø
 MS_{1SG}-TAM-couper-INT-NARR couper-INT-NARR
 ‘je découpe autant que possible’

katw-òòl-ø mu yi-kúnk mu yi-kúnk
 couper-INT-NARR LOC₁₈ PN₈-morceau LOC₁₈ PN₈-morceau
 ‘en plusieurs morceaux’

n-a-ang-iin-aal kw-aâm a-ya-ntw
 MS_{1SG}-TAM-partager-APPK-PFVPP₁₇ POSS_{1SG} PN₂-PN₂-homme
 ‘je distribue aux gens’

à-cì-di-aanc kw-aaw
 MS₂-POT-manger-avec PP₁₇-POSS₂
 ‘ils peuvent alors manger avec’

rû-kw ì-ààw kw-àà-pw-à-kal
 PN₁₁-foufou PP₁₁-POSS₂ MS₁₇-TAM-finir-PST-PFV
 ‘leur foufou c’est fini’

(31) **wàà(wi)y mwaän mu-tâp ééé**

DEM₃ RES PN₃-façon HES
 ‘c’est donc cela la façon s’il vous plaît’

wu-di-â dii-tènd dà kw-eng-ø
 MS₃-être-SBJV PN₅-courge CONN₅ PN₁₅-cuire_au_four-INF
 ‘que se présente la recette de la pâte de graines de courge cuite au four’

n’a-m-pùr
 avecPN₂-PS₁₀-larves
 ‘garnie de larves de palmiers bambous à raphia’

3.2. *Makeej mâ kusang ni r'lând aâp ni jînshiy aâp ni nsangâmpurîil* – salade aux fourmis rouges et à l'huile de palme

Il s'agit d'une salade variée très populaire chez les Aruwund en général, les Iin-Kanincin en particulier. Le mets, facilement accessible en toute saison, est à la portée de tous. Il peut servir d'accompagnement de fougou, mieux d'un fougou *rûkw rà yîntaliil* (*rûkw rà ntaleel*, en ruwund), un fougou refroidi pour dater de plus d'une nuit. Tout comme il sert aussi couramment d'amuse-gueule autour d'un verre de vin de bambou à raphia ou de palme.



Figure 8. Une salade mixte aux fourmis rouges *amakèèj*. (Photo Michael Kasombo Tshibanda © UNILU.)

En dépit du fait que les fourmis rouges (*makeej*) passent en tête de l'intitulé, la recette repose en fait sur la plante sauvage comestible dite *r'länd*, puisque celle-ci peut à elle seule suffire pour la recette du fait de sa disponibilité en toute saison alors que les autres ingrédients sont saisonniers. Il s'agit des fourmis rouges elles-mêmes indisponibles par moment tout comme des aubergines (*jîshiy*) et des fleurs sauvages comestibles mais cultivables (*nsangâmpurîl*).



Figure 9. Ingrédients de la macro-salade.
(Photo Michael Kasombo Tshibanda © UNILU.)

Le procédé consiste à creuser si possible une termitière *mûsw*, à recueillir les fourmis rouges et à les laver en les débarrassant des impuretés. Elles mordent bien sûr, mais à force d'expérience les mamans ont développé tout un art. On les met dans une assiette propre et on y découpe en petites tranches (*kutitilûp*) les feuilles de la plante *r'lând*. Celles-ci auront déjà été soigneusement détachées de leurs tiges (*kwaakur'l*) et apprêtées. On peut aussi y découper, souvent en sens longitudinal (*kubaariilûp*) et parfois dans le sens transversal (*kutitiilûp*), des aubergines si elles sont disponibles. Tout comme on peut y égrainer d'un geste continu et prolongé (*kupuriilûp*) les fleurs *nsangâmpuriil*, dites aussi *mpungâmpuriil* à Kanincin, axées autour d'une tige, lesquelles auront déjà été recueillies en brousse ou au champ quand elles sont disponibles (avril, mai, juin).



Figure 10. Bottes de légumes sauvages *r'lând* et *nsangâmpuriil* (les deux bottes à droite). (Photo Michael Kasombo Tshibanda © UNILU.)

Impérativement, on y découpe (*kutitiilûp*) des oignons, on assaisonne de sel et de piment (*kuteekûp mung nî ndwûng*), on y verse (*kuswukwiilûp*) de l'huile de palme *maany â ngâj* dite aussi *maâny masuûz* ou *maâny mabeêm* 'huile rouge' et on mélange, on malaxe le tout (*kusang*). La salade multi-ingrédients est prête.

Comme on peut le remarquer, cette macro-salade peut se décomposer en six micro-salades : le *r'lând* seul, le *r'lând* aux fourmis rouges *makeej*, le *r'lând* aux aubergines *jinchîy*, le *r'lând* aux fleurs *nsangâmpuriil*, le *r'lând* aux fourmis rouges *makeej* et aux aubergines *jinchîy*, le *r'lând* aux fourmis rouges *makeej* et aux fleurs *nsangâmpuriil*. La recette maximale est donc le *r'lând* aux fourmis rouges *makeej*, aux aubergines *jinchîy* et aux fleurs *nsangâmpuriil*. Dans tous les cas, l'oignon, le sel et le piment demeurent des condiments indispensables. Mais il faut préciser que les fourmis rouges *makeej* peuvent aussi être consommées seules, assaisonnées à l'oignon, au sel, au piment et malaxées à l'huile de palme. Celle-ci a comme vertu de rendre inoffensives les fourmis rouges, leurs mandibules étant neutralisées ; néanmoins leurs mandibules peuvent blesser la langue quand on les mange, c'est parfois le prix à payer pour cette recette. Notons dans ce dernier cas qu'il ne s'agit plus d'une salade comme telle, les fourmis rouges étant consommées seules.

1. Mwààning, makeej ma kusang ni r'lând mu cyâ kuul kwèètw màd muâm. ânc waayààny mwimpât, waapundààny makeej, weezaany ni makèèj meên aâm, wiimoovààny kusambishil mwiîn mwimpât mwà. ânc weezaany waashikààny poól, kataat pa kusang makeej waanùun makeej meèy aâm wumatèèk mu diulong, waatitlûp sabòòl twukèmp twukèmp twukèmp. ânc wukwiît r'lând waasènd waatitlûp pîin pa makeej mèèy aâp. 5. ânc kwîikil r'lând, wasènd nsangâmpurîil, wamupûr'l bien, wamutèèk mwiîn mu makeej meèy aâm. ânc wûkwîitpèènd nsangâmpurîil, waasènd éé jinshîy waabarîlûp pîin pa makeej peèy aâp. âncing wukwiît yaawòns : r'lând, nsangâmpurîil ni jînshîy, wuteekûp kweèy yòns aây pîin pa makeej meèy aâp. ânc waapwîishààl kuteek mwiînàâm, katataâk eèy waanùun ndwûng, wamutwà mu cin ni mûng. waatapûl ndwûng waatèèk pîin pa makeej meèy aâp. 10. ânc waapwîishààl, waasènd mung waatèèkûp, waasènd miim a mûng waatèèkûp, waasènd maany a ngâj waatèèkûp, eèy waasàng makeej meèy aâm. Waapwîish kusang, àlè eèy waatwùil. ânc waatwuulààl, eèy ânc wiiswukangaal rûkw rèèy aâr, waasènd kataat yakùdâ yeèy aây, rûkw ni makèèj, eèy wangiin ayantw éé àsâmbish kwaâw kudâ. Wààwiy mutâp wutwudiilingâ mwààn makeej ni r'lând kuûl kwòòtw.

1. Oui s'il vous plaît, la recette des fourmis rouges mélangées aux légumes r'lând à la manière de chez nous se présente comme suit. Si vous allez au champ, vous creusez une termitière à fourmis rouges, vous venez avec vos fourmis rouges en question, vous les lavez à partir même du champ. Si vous rentrez et vous arrivez au village, maintenant pour faire la salade aux fourmis rouges tu prends tes fourmis rouges en question, tu les mets dans une assiette. Tu y découpes l'oignon en petites tranches. Si tu disposes de légumes r'land, tu les prends et tu les découpes en petites tranches sur tes fourmis rouges en question. 5. S'il n'y a pas de légumes r'land, tu prends le légume nsangâmpurîil, tu l'égraines bien, tu le mets dans tes fourmis rouges en question. Si tu n'as pas de légume nsangâmpurîil, tu prends les aubergines tu les découpes sur tes fourmis rouges en question. Si tu as tout : le légume r'land, le légume nsangâmpurîil et les aubergines, tu peux tout mettre sur tes fourmis rouges en question. Si tu finis d'apprêter tout ainsi, maintenant tu prends du piment, tu le piles dans un mortier avec du sel. Tu prends à la cuillère ce piment et tu le mets sur tes fourmis rouges en question. 10. Si tu finis, tu prends du sel minéral tu y mets, tu prends du sel végétal liquide tu y mets, tu prends de l'huile de palme tu y mets et tu mélanges tes fourmis rouges en question. Tu finis de mélanger, eh bien tu déposes. Si tu déposes et si tu as déjà préparé ton fougou, tu prends maintenant ton repas en question, le fougou et la salade aux fourmis rouges, tu distribues aux gens qui peuvent alors les consommer. C'est de cette façon que nous consommons la salade aux fourmis rouges et au légume r'land chez nous.



Figure 11. Une jeune dame ruwund servant la macro-salade aux fourmis rouges.
(Photo Michael Kasombo Tshibanda © UNILU.)

- (1) **mwààn-ing ma-keej mâ ku-sang-ø**
 RES-oui PN₆-fourmis rouges CONN₆PN₁₅-mélanger-INF
 ‘oui s’il vous plaît la recette des fourmis rouges mélangées’
- ni r’-lând mu cyâ ku-ûl kw-èètw**
 avec PN₁₁-légume LOC₁₈ CONN₇ LOC₁₇-village PP₁₇-POSS_{1PL}
 ‘avec le légume *r’lând* à la manière de chez nous’
- mà-d muúmw**
 MS₆-être ainsi
 ‘se présente de la manière suivante’
- (2) **ânc w-aa-y-ø-ààny mw-in-pât**
 si MS_{2PL}-TAM-aller-NARR-PRO_{2PL} LOC₁₈-PN₉-plaine
 ‘si vous allez au champ’
- w-aa-pund-ø-ààny ma-keej**
 MS_{2PL}-TAM-creuser-NARR-PRO_{2PL} PN₆-fourmis rouges
 ‘vous creusez une termitière pour recueillir les fourmis rouges’
- w-eez-ø-ààny ni ma-kèèj m-eên**
 MS_{2PL}L-venir-NARR-PRO_{2PL} avec PN₆-fourmis rouges PP₆-POSS_{2PL}
 ‘vous venez avec vos fourmis rouges’
- aâm w-ii-m-ooov-ø-ààny**
 DEME₆ MS_{2PL}-TAM-MO₆-laver-NARR-PRO_{2PL}
 ‘en question vous les lavez’

- ku-samb-ish-il-ø** **mwîîn** **mw-in-pât**
 PN₁₅ -commencer-CAUS-APPL-INF PA₁₈.même LOC₁₈ -PN₉-plaine
 ‘à partir du champ même’
- mwà**
 DEM.EII18
 ‘là-bas’
- (3) **ânc w-eez-ø-ààny** **w-aa-shik-ø-ààny**
 si MS_{2PL} -venir-NARR-PRO_{2PL} MS_{2PL} -TAM-creuser-NARR-PRO_{2PL}
 ‘si vous venez et vous arrivez’
- p-oôl** **kataat** **pa** **ku-sang-ø**
 LOC₁₆ -village maintenant LOC₁₆ PN₁₅ -mélanger-INF
 ‘au village maintenant pour mélanger’
- ma-keej** **w-aa-nùùn-ø** **ma-keej**
 PN₆ -fourmis.rouges MS_{2SG} -TAM-ramasser-NARR PN₆ -fourmis.rouges
 ‘les fourmis rouges tu prends tes fourmis rouges’
- m-eèy aâm wu-ma-tèèk-ø** **mu** **dii-long**
 PP₆ -toi DEM₆ MS_{2SG} -MO₆ -placer-NARR LOC₁₈ PN₅ -assiette
 ‘en question tu les mets dans une assiette’
- w-aa-tit-il-ø-û** **pø-sabòòl**
 MS_{2SG} -TAM-découper-APPL-NARR-LOC₁₆ PN₉ -oignon
 ‘tu y découpes l’oignon’
- twu-kèmp** **twu-kèmp** **twu-kèmp**
 PA₁₃ -petit PA₁₃ -petit PA₁₃ -petit
 ‘en petites tranches’
- (4) **ânc wu-kwiît-ø** **r’-land** **w-aa-sènd-ø**
 si MS_{2PL} -avoir-NARR PN₁₁ -légume MS_{2PL} -TAM-prendre-NARR
 ‘si tu as le légume *r’lànd* tu prends’
- w-aa-tit-il-ø-ûp** **piîn**
 MS_{2SG} -TAM-découper-APPL-NARR-LOC₁₆ PA₁₆.même
 ‘tu découpes en très petites tranches’
- pa** **ma-keej** **m-eèy** **aâp**
 LOC₁₆ PN₆ -fourmis_rouges PP₆ -POSS_{2SG} DEM.E₁₆
 ‘sur tes fourmis rouges en question’
- (5) **ânc kw-îikil-ø** **r’-land**
 si PN₁₅ -manquer-INF PN₁₁ -légume
 ‘s’il n’y a pas de légume *r’lànd*’
- w-aa-sènd-ø** **n-sangâmpurîl**
 MS_{2PL} -TAM-prendre-NARR PN₉ -légume
 ‘tu prends le légume *nsangâmpurîl*’

- w-aa-mu-pùrùl-ø** **bien**⁷
 MS_{2SG}-TAM-MO₁-égrainer-NARR bien
 ‘tu l’égaines bien’
- w-aa-mu-tèèk-ø** **mu** **ma-keej** **m-èèy** **aâm**
 MS_{2SG}-TAM-MO₁-placer-NARR LOC₁₈ PN₆-fourmis PP₆-POSS_{2SG} DEM.E₁₈
 ‘(et) tu le mets dans tes fourmis rouges en question’
- (6) **ânc wù-kwiit-ø-pènd** **n-sangâmpurîil**
 si MS_{2SG}-avoir-NARR-NEG PN₁₁-légume
 ‘si tu n’as pas de légumes’
- w-aa-sènd-ø** **éé** **jin-shîy**
 MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR HES PN₁₀-aubergine
 ‘tu prends les aubergines’
- w-aa-bar-îil-ø-ûp** **piîn**
 MS_{2SG}-TAM-fendre-APPL-NARR-LOC₁₆ PA₁₆-même
 ‘tu y découpes’
- ma-keej** **m-èèy** **aâp**
 PN₆-fourmis.rouges PP₆-POSS_{2SG} DEM.E₁₆
 ‘sur tes fourmis rouges en question’
- (7) **ânc-îng wu-kwiit-ø** **y-awòns** **r’-lànd**
 si-SFX MS_{2SG}-avoir-NARR PA₈-tout PN₁₁-légume
 ‘si tu disposes de tout le légume r’lànd’
- ni n-sangâmpurîil ni jîn-shîy**
 et PN₁₁-légume et PN₁₀-aubergine
 ‘le légume *nsangâmpurîil* et l’aubergine’
- wu-teek-ø-ûp** **kw-èèy** **y-òns** **aây**
 MS_{2SG}-placer-NARR-LOC₁₆ PP₁₇-POSS_{2SG} PA₈-tout DEM.E₈
 ‘tu mets seulement tout cela’
- piîn ma-keej m-èèy aâp**
 PA₁₆-même PN₆-fourmis_rouges PP₆-POSS_{2SG} DEM.E₁₆
 ‘sur tes fourmis rouges en question’
- (8) **ânc w-aa-pw-ish-ààl** **ku-teek-ø**
 si MS_{2SG}-TAM-finir-CAUS-PFV PN₁₅-faire-INF
 ‘si tu as fini de faire’
- wiînâmw katataâk eèy w-aa-nùùn-ø**
 ainsi maintenant PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-ramasser-NARR
 ‘ainsi maintenant tu prends’

7. Il s’agit ici d’un adverbe emprunté au français.



Figures 12 et 13. Préparation de la macro-salade.
(Photos Michaël Kasombo Tshibanda © UNILU.)

n-dwung **w-aa-mu-tw-à** **mu** **ci-n**
 PN₉-piment MS_{2SG}-TAM-MO₁-piler-NARR LOC₁₈ PN₇-mortier
 ‘du piment tu le piles dans un mortier’

ni **mù-ng**
 avec PN₃-sel
 ‘avec du sel’

(9) **w-aa-tapul-ø** **n-dwung**
 MS_{2SG}-TAM-puier.avec.cuillère-NARR PN₉-piment
 ‘tu prends des cuillerées de piment’

w-aa-tèèk-ø **piîn** **pa** **ma-keej**
 MS_{2SG}-TAM-placer-NARR PA₁₆-même LOC₁₆ PN₆-fourmis.rouges
 ‘tu mets sur tes fourmis rouges’

m-èèy **aâp**
 PP₆-POSS_{2SG} DEM.E₁₆
 ‘en question’

(10) **ânc** **w-aa-pw-ish-ààl** **w-aa-sènd-ø**
 si MS_{2SG}-TAM-finir-CAUS-PFV MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR
 ‘si tu as fini tu prends’

mu-ng **w-aa-tèèk-ø-ûp** **w-aa-sènd-ø**
 PN₃-sel MS_{2SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₆ MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR
 ‘du sel tu en mets tu prends’

m-iim **a** **mù-ng** **w-aa-tèèk-ø-ûp**
 PN₆-eau de PN₃-sel MS_{2SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₆
 ‘du sel végétal liquide tu en mets’

w-aa-sènd-ø **ma-âny**
 MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR PN₆-huile.de.palme
 ‘tu prends de l’huile de palme’

w-aa-tèèk-ø-ûp **eây** **w-aa-sàng-ø**
 MS_{2SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₆ PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-mélanger-NARR
 ‘tu en mets et tu mélanges’

ma-keej **m-èèy** **aâm**
 PN₆-fourmis.rouges PP₆-POSS_{2SG} DEM.E₆
 ‘tes fourmis rouges en question’

(11) **ânc** **w-aa-pw-ish-ààl** **ku-sang-ø**
 si MS_{2SG}-TAM-finir-CAUS-PFV PN₁₅-mélanger-INF
 ‘si tu as fini de mélanger’

àlè **eây** **w-aa-twùùl-ø**
 EX PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-déposer-NARR
 ‘alors tu déposes’



Figures 14 et 15. Préparation de la macro-salade.
(Photos Michaël Kasombo Tshibanda © UNILU.)

- (12) **ânc w-aa-twuu-ààl eêyânc**
 si MS_{2SG}-TAM-déposer-PFV PRO_{2SG}si
 ‘si tu déposes et si’
- w-ii-iswuk-ang-aal rû-kw r-eêy aâr**
 MS_{1SG}-TAM-cuire-PST-PFV PN₁₁-foufou PP₁₁-POSS_{2SG} DEM.E₁₁
 ‘ayant déjà préparé ton foufou’
- w-aa-sènd-ø kataat éé**
 MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR maintenant HES
 ‘tu prends maintenant’
- yâ ku-di-â y-eêy aây**
 CONN PN₁₅-manger-INF PP₈-POSS_{2SG} DEM.E₈
 ‘tes histoires à manger en question’
- rû-kw ni ma-kèèj**
 PN₁₁-foufou avec PN₆-fourmis.rouges
 ‘le foufou et la salade aux fourmis rouges’
- eêy w-aa-ang-iin-ø a-ya-ntw**
 PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-distribuer-APPL-NARR PN₂-PN₂-personne
 ‘tu distribues aux gens’
- à-à-sambish-ø ku-di-a**
 MS₂-TAM-commencer-NARR PN₁₅-manger-INF
 ‘qui commencent à manger’
- (13) **wàà wiymu-tap ééé**
 PRO₁₄ PN₃-façon HES
 ‘c’est donc cela la façon’
- wu-twu-di-iling-â mwààn ma-keej**
 PP₃-MS_{1PL}-manger-HAB-REL RES PN₆-fourmis.rouges
 que nous mangeons s’il vous plaît, les fourmis rouges’
- ní r’lànd ku-ûl kù-òòtw**
 avec PN₁₁-légumes LOC₁₆-village PP₁₆-nous
 ‘au légume *r’land* chez nous au village’



Figure 16. Reine de tous les termites.
(Photo Rubain Mwamb Kampandjil © UNILU.)

3.3. *Mukâm wà atwulâng* – *chikwangué* à base de fourmis ailées

Cette recette est saisonnière, liée à l'apparition des fourmis noires dites *atwulâng*. Celles-ci apparaissent aux mois de novembre et de décembre. Elles sortent de leur fourmilière pendant la nuit dès les premières lueurs de la lune. On les recueille dans un trou aménagé au bas de la fourmilière. Une tige, au bout de laquelle un morceau de résine d'encens est accroché, est plantée au fond du trou. Allumée, la résine d'encens donne une flamme qui éclaire le trou en y attirant du coup les fourmis ailées (y compris quelques fourmis rouges qui s'y mêlent et blessent souvent) que l'on recueille dans des paniers.

La recette proprement dite consiste à débarrasser les fourmis de leurs ailes en les soufflant au moyen d'un van (*kupeepil*). Bien propres, on les pile toute fraîches dans un mortier. On peut y ajouter des graines de courge (*diitènd*) et même certains légumes, notamment un type d'oseille (*wus wâ myônj*), les feuilles d'un arbre sauvage poussant en prairie (*muzembalal*). On pile le tout ensemble. La pâte assez compacte est répartie en mottes sur des feuilles de l'*Aframomum alboviolaceum* (*mayiïj à mutwîngûr*) bien propres. On emballe les différentes mottes sous forme de *chikwangué* et on les cuit au feu dans une marmite. Lorsqu'en touchant les paquets on les sent plus compacts, on les sèche au feu. La *chikwangué* est prête pour être consommée avec du fofou.

1. *Mwààning, mukâm wà atwulâng wààwiyooôw. Waakwàat atwulâng eÿy aây, wiyidòòsh masâl, àtòòk tòdò. Wuyipèèpil pa diilong aâp pa raal aâp. Teekîl kaamw pa diilong eÿy waapèèp zwupw zwupw zwupw bwâ kwèl éé àdookala masâl, àshaâl cing tòdò. 5. Kataâk eÿy wiyitèk mu cin waatwâ. Âncîng waamàn ànc ààswàkal kaâm w ciwàmp, eÿy waazawîl wuyitèk pa ndond. Ânc wukatîl kuteekîmw nànsh diitènd wudiitèk mu cin wààtwâ dààswâ ni daâwiy ciwàmp. Ânc waalîk diitènd, nànsh yishààsh nànsh wus woôtw wâ myônj oôw, wâ mwimpât oôw, wàây wutwutâmbwîlingâ, nànsh muzembalal oôw waapurîlîmw purîl purîl, waatèk mu cin waatwâ twang twang twang, wààswâ. Eÿy waanûn atwulâng eÿy aây waaswukwîlîmw, waaswukwîl mwiîn mu muzembalal aâp mu wus aâmw waatwâ dung dung yààswâ, waazawîl.*

1. Oui s'il vous plaît, la recette de la *chikwangué* aux fourmis ailées *atwulâng* la voici. Tu recueilles tes fourmis ailées *atwulâng*, tu les dépouilles des ailes, elles restent toutes propres. Tu les vannes dans une bassine ou sur un van. Tu les places dans une bassine et tu vannes soigneusement pour qu'elles soient débarrassées des ailes et qu'elles soient bien propres. 5. Alors tu les mets dans un mortier et tu piles. Si tu vois qu'elles sont bien réduites en pâte, tu les enlèves et tu les mets quelque part. Si tu veux y ajouter par exemple les graines de la courge *Cucurbita pepo*, tu les mets dans le mortier et tu piles jusqu'à obtenir une bonne poudre. Si tu ne veux pas de graines de courge, alors tu peux penser aux légumes comme l'oseille sauvage grimpante, nous y recourons souvent et même les feuilles de l'arbre sauvage *muzembalal*, tu en dépouilles le feuillage, tu mets dans le mortier, tu piles jusqu'à obtenir une bonne pâte.

10. *Waatambùlamayìjmeeymamutwungûr, eÿy waaviit waateekûp, waaviit waateekûp. Waakâs mikâm mikâm mikâm eÿy wiyitèèk mwinnîng wiyiiswùk. Wee, ancîng yààswà wiyikwàat yààkâsakanaal bam, yààswâkal, eÿy wiyidiishûp. Álé, kataâk wiyitèèkûkw pa kâsw. Wiyianyikûkw, yààdjâ mîm, yààwùmûkw muûmw. 15. Caâd kûsarumun kwaâw éé kuyidâ. Caâd kûnuun kwaâw rûkw reÿy eêr, wiiswukangâal waateekângâal. Waazambùl mukâm weÿy waatèèk pa diilong, waabukîinûp bukûn bukûn muntw wôns wâànûnûp, muntw wôns wâzâmbulûp, waadaanyâal kweên rûkw reên aâr ni wiîn mukâm weên aâw. Mwâawiy mutwukââtâ kûsâlâng mukâm ââ.*

Tu prends alors tes fourmis ailées tu les y déverses, tu déverses dans la pâte de l'arbre *muzembalal* ou dans celle de l'oseille sauvage et tu piles jusqu'à obtenir une bonne pâte, alors tu enlèves la pâte du mortier. 10. Tu prends tes feuilles d'*Aframomum alboviolaceum*, tu prends des poignées (ou des cuillerées) de la pâte, tu en places autant que tu peux. Tu lies des paquets de chikwangué que tu mets dans une marmite et tu cuis. Le temps qu'ils soient cuits, tu les touches et tu sens qu'ils ont vraiment durci, alors tu les sors de la marmite. Eh bien maintenant tu les places un peu au-dessus du feu. Tu les sèches un peu, ils dégouttent un peu de leur eau, ils sèchent un peu. Il ne reste plus qu'à commencer à les manger. 15. Il ne reste plus qu'à prendre ton fougou que tu auras déjà apprêté. Tu prends ta chikwangué et tu la déposes sur une assiette, tu la découpes en morceaux et chaque participant au repas en prend, chacun y ramasse son morceau et vous avez ainsi mangé votre fougou avec votre chikwangué en question. C'est de cette manière que nous apprêtons la recette de la chikwangué aux fourmis ailées *atwulâng*.

- (1) **mwààning** **mu-kâm** **wà** **a-twu-lâng**
 RES PN₃-chikwangué CONN₃ PN₁₀-PN₁₃-fourmis.ailée
 'oui s'il vous plaît la recette de la *chikwangué* à base des fourmis ailées'

wààw **iyooôw**
 PRO₃ DEM.P₃
 'la voici'

- (2) **w-aa-kwàat-ø** **a-twu-lâng** **eÿy**
 MS_{2SG}-TAM-atrapper-NARR PN₁₀-PN₁₃-fourmi.ailée PRO_{2SG}
 tu recueilles tes fourmis ailées'

aây **w-i-yi-dòòsh-ø** **ma-sâl**
 DEM.E₁₀ MS_{2SG}-TAM-MO₁₀-enlever-NARR PN₆-aile
 'tu les dépouilles des ailes'

- (6) **ânc wu-kat-il-ø ku-teek-ûmw nànsh⁹**
 si MS_{2SG}-aimer-APPL-NARR PN₁₅-placer-LOC₁₈ même
 ‘si tu veux y mettre même’
- dii-tènd eêy wu-di-tèèk-ø mu**
 PN₅-courge PRO_{2SG}MS_{2SG} MO₅-placer-NARR LOC₁₈
 ‘la courge (ses graines) tu la mets dans’
- ci-n w-aa-tw-â d-àà-sw-à**
 PN₇-mortier MS_{2SG}-TAM-piler-NARR MS_{2SG}-TAM-murir-NARR
 ‘le mortier tu piles et elle se réduit en poudre’
- ni daâwiy ciwàmp**
 et PRO₅ bien
 ‘elle aussi bien’
- (7) **ânc w-aa-lik-ø dii-tènd**
 si MS_{2SG}-TAM-refuser-NARR PN₅-courge
 ‘si tu ne veux pas de la pâte de graines de courge’
- nànsh yi-shààsh nànsh wu-s w-oôtw**
 même PN₈-feuillage même PN₁₄-oseille PP₁₄-nous
 ‘même des légumes même de l’oseille’
- wâ my-ônj oôw wâ mw-im-pât**
 CONN₁₄ PN₄-cordes DEM₁₄ CONN₁₄ LOC₁₈-PN₉-plaine
 ‘grimpante et sauvage’
- oôw wàà(wi)y wu-twu-tàmbw-iìl-ing-â**
 DEM.P₁₄ PRO₁₄ PP₁₄-MS_{1PL}-prendre-APPL-HAB-NARR
 ‘c’est elle que nous prenons’
- nànsh mu-zembalal oôw**
 même PN₃-arbre DEM.P₃
 ‘même les feuilles de l’arbre sauvage de prairie *muzembalal* ici’
- w-àà-puriil-ø-ûmw puriil puriil**
 MS_{2SG}-TAM-dépouiller-NARR-LOC₁₈ dépouiller dépouiller
 ‘tu les dépouilles des branchages autant que possible’
- w-aa-tèèk-ø mu ci-n**
 MS_{2SG}-TAM-placer-NARR LOC₁₈ PN₇-mortier
 ‘tu mets dans le mortier’
- w-aa-tw-â tw-ang tw-ang w-àà-sw-à**
 MS_{2SG}-TAM-piler-NARR piler-SFX piler-SFX MS₃-TAM-murir-NARR
 ‘tu piles autant que possible il (l’arbre ses feuilles) se réduit en poudre’
- (8) **eêy w-aa-nùùn-ø a-twu-lâng**
 PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-ramasser-NARR PN₁₀-PN₁₃-fourmi.ailée
 ‘et tu prends tes fourmis ailées’

9. Il s’agit d’une préposition d’emprunt au ciluba L31 où *nànshà* signifie ‘même’.

à-èy aây w-àà-swuk-iil-ø-ûmw
 PP₁₀-POSS_{2SG} DEM.E₁₀ MS_{2SG}-TAM-déverser-APPL-NARR-LOC₁₈
 ‘et tu les y déverses’

w-àà-swuk-iil-ø mwiîn mu mu-zembalal
 MS_{2SG}-TAM-déverser-APPL-NARR PA₁₈.même LOC₁₈ PN₃-arbre
 ‘tu déverses dans la poudre même des feuilles de l’arbre *muzembalal*’

aâp wu-s aâmw w-aa-tw-â
 ou PN₁₄-oseille DEM.E₁₈ MS_{2SG}-TAM-piler-NARR
 ‘ou dans la pâte de l’oseille en question et tu piles’

dung dung dung y-àà-sw-à
 IDEO IDEO IDEO MS₈-TAM-murir-NARR
 ‘autant que tu peux jusqu’à ce que tout soit au point’

w-aa-zawùl-ø
 MS_{2SG}-TAM-retirer-NARR
 ‘et tu retires tout du mortier’

- (9) **w-aa-tambùl-ø a-ma-yiij m-eêy ma**
 MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR PN₂-PN₆-feuille PP₆-POSS_{2SG} CONN₆
 ‘tu prends tes feuilles de’

mu-twungûr eêy w-aa-viit-ø
 PN₃-plante PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-puiser-NARR
 ‘l’*Aframomum alboviolaceum* et tu puises’

w-aa-teek-ûp w-aa-viit-ø
 MS_{2SG}-TAM-placer-LOC₁ MS_{2SG}-TAM-puiser-NARR
 ‘tu y places tu puises’

w-aa-teek-ûp
 MS_{2SG}-TAM-placer-LOC₁₆
 ‘tu y places’

- (10) **w-aa-kâs-ø mi-kâm mi-kâm**
 MS_{2SG}-TAM-lier-NARR PN₄-chikwangué PN₄-chikwangué
 ‘tu emballes en plusieurs mottes sous forme de chikwangué’

eêy w-i-yi-tèèk-ø mw-in-nûng
 PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-MO₁₀-placer-NARR LOC₁₈-PN₉-marmite
 ‘et tu les mets dans la marmite’

w-i-yi-iswûk-ø
 MS_{2SG}-TAM-MO₁₀-cuire-NARR
 ‘et tu les cuis’

- (11) **wééé ânc-îng y-àà-sw-à**
 IDEO si-SFX MS₈-TAM-murir-NARR
 ‘pendant longtemps et si elles sont cuites’

w-i-yi-kwààt-øMS_{2SG}-TAM-MO₁₀-tenir-NARR

‘tu les tiens et tu sens qu’elles ont bien durci’

y-àà-kàasakan-aal bamMS₈-TAM-durcir-PFVIDEO**y-àà-sw-à-kal**MS₈-TAM-mûrir-FIN-PFV**eây**PRO_{2SG}**w-i-yi-diîsh-ûp**SBJ_{2SG}-TAM-MO₁₀-enlever-LOC₁₆

‘elles sont cuites alors tu les en retires’

- (12)
- álé kataâk w-i-yi-tèèk-ûkw**

EX maintenant

MS_{2SG}-TAM-MO₁₀-placer-LOC₁₇

‘eh bien maintenant tu les places un petit moment’

pakâ-swLOC₁₆PN₁₂-feu

‘au feu’

- (13)
- w-i-y-anyik-ûkw y-àà-dj-à**

MS_{2SG}-TAM-MO₁₀-sécher-LOC₁₇MS₈-TAM-suinter-NARR

‘tu les sèches un peu et elles laissent dégoutter’

m-iîmPN₆-eau**y-àà-wùm-ûkw**MS₈-TAM-sécher-LOC₁₇**muûmw**

ainsi

‘l’eau et elles sèchent un peu’

- (14)
- cyaâd kù-sarumun-ø kw-àà wééé**

sur_le_point

PN₁₅-commencer-FINPP₁₇-POSS₂

HES

‘il ne s’agit plus que de commencer’

ku-yi-di-àPN₁₅-MO₁₀-manger-INF

‘à les manger’

- (15)
- cyaâd kù-nuun-ø kw-ààw rû-kw**

sur_le_point

PN₁₅-ramasser-INFPP₁₇-POSS₂PN₁₁-foufou

il ne s’agit plus que de prendre ton foufou’

r-eâyPP₁₁-POSS_{2SG}**eêr**DEM.P₁₁**w-i-iswuk-ang-aal**MS_{2SG}-TAM-cuire-PST-PFV

‘à toi l’ayant déjà préparé’

w-aa-teek-àng-ààlMS_{2SG}-TAM-placer-PST-PFV

‘l’ayant déjà déposé’

- (16)
- w-aa-zambùl-ø mu-kâm w-eây**

MS_{2SG}-TAM-prendre-NARRPN₆-chikwanguéPP₆-POSS_{2SG}

‘tu prends ta chikwangué’

- (17)
- w-aa-tèèk-ø**

MS_{2SG}-TAM-placer-NARR**pa**LOC₁₆**dii-long**PN₇-assiette

‘tu déposes sur l’assiette’

w-aa-buk-iîn-ø-ûp		buk-ûn	buk-ûn
MS _{2SG} -TAM-casser-APPL-NARR-LOC ₁₆		casser-ASSO	casser-ASSO
'tu la morcèles autant que tu peux'			
mu-ntw	w-ôns	w-àà-nùùn-ø-ûp	
PN ₁ -personne	PA ₁ -toute	MS ₁ -TAM-ramasser-NARR-LOC ₁₆	
'chacun en prends son morceau'			
mu-ntw	w-ôns	w-àà-zâmbul-ø-ûp	
PN ₁ -personne	PP ₁ -tout	MS ₁ -TAM-prendre-NARR-LOC ₁₆	
'chacun en prends son morceau'			
w-aa-di-aany-àal		kw-eên	rû-kw
MS _{2PL} -TAM-manger-PRO _{2PL} -PFV		PP ₁₇ -POSS _{2PL}	PN ₁₁ -foufou
'vous avez mangé ainsi votre foufou'			
r-eên	aâr	ni	wiîn
PP ₁₁ -POSS _{2PL}	DEM.E ₁₁	avec	PA ₃ -même
'en question avec'			
mu-kâm		w-eên	aâw
PN ₃ -chikwangué		PP ₃ -POSS _{2PL}	DEM.E ₃
'votre chikwangué en question'			
(18) mwààwiy	mu-twu-kààt-â	kù-sâl-àng-ø	
PRO ₁₈	PP ₁₈ -MS _{1PL} -AUX-FIN	PN ₁₅ -faire-HAB-INF	
'c'est comme ça que nous fabriquons'			
mu-kâm	âââ		
PN ₃ -chikwangué	EX		
'la chikwangué'			

3.4. *Wufààc wà nnam* – sauce à base d'excréments de gibier

Il s'agit d'une recette spéciale réalisée après une partie de chasse d'où l'on ramène du petit gibier frais : lièvre, gazelle, antilopes naines, voire du gros gibier : grosses antilopes, buffle, etc. Elle est la spécialité des femmes expérimentées, assistées préalablement par des hommes qualifiés qui dépècent le gibier et extraient soigneusement les excréments pâteux de l'estomac ou des intestins.

La recette consiste à tremper les excréments fraîches de gibier dans l'eau contenue dans un récipient, à les y remuer et à les tamiser soigneusement à travers une passoire. Le liquide purifié, débarrassé de déchets fibreux est déversé dans la marmite où bout la viande déjà placée sur le feu. On s'assure d'une bonne cuisson au terme de laquelle une sauce quelque peu pâteuse et très succulente est obtenue moyennant un assaisonnement à volonté. Une quantité d'eau aromatisée aux excréments peut même être soigneusement conservée dans un récipient bien fermé (calebasse, bouteille) et servir aux prochaines cuissons de ce même gibier ou d'un autre. Question de se rémémorer le goût du gibier adulé.

1. Mwààning, wufààc wà nnam twukaat kusalang muĩmw. Âncing èèzang nĩc nnam wufaanyidiil kweel ànc wũkwũt wufààc: nsej, twusadiling wufààc; kaburũk, twusadiling wufààc; ngurũng, twusadiling wufààc; nànsh annam ajim aáy: mbâw, àmùsadiling wufààc. Âncing kùd jinnam jitàlalà jaakwàatanguwàl, eéy ànc leél ñdaap kabĩj à wufààc, waanũn wufààc wèèy aâw, twũj twà wiĩn nnam waasaayanguwàl aâw, àmũbuswulangaal yâ mùnd, twàà twuwutèkâ mu miĩm, wutwusamp samp samp samp samp, eéy wutwuzènz nànsh pa kanying. Wuzenzil pa diilong, yiĩn yishaâkât yaatw yiĩn yiyĩmp aáy yààshàl mu nany oôw, mààshàl miĩm mà mwaâmw miĩn mawaatàatakal aâm. 5. Eéy waanũn wufààc waaswukwũl mwinnũng mudâ jinnam jiwaatèèkangâkâl piijũkw peey aáj. Jinnam jààtwũpuk, jààtwũpuk wee ni mujèèzâ kuswâ. Eéy waadiishũp waatèèk pânsh, kwààpwâkal. Caâd kwaaw kùda rũkw ni wiĩn wufààc aâw, suũpw wũd kulĩm zwuk zwuk. Wufààc ànc wũikal wâ nnam mujim àkàat kulamang, ùwũteek nànsh mu mulaany, ùwũlamĩn. 10. Wũshic kwaaw ã, mùlong ànc wààmànàngupàl kabĩj kend kamũkatilâ ndiy wàànũn wààzãmbul wiĩn wufààc wend aâw éé wààswũkwũil mwũn mu kabĩj aâmw, wààdiilũkw. Wàày mutâp wutwukàatâ kusalang wufààc wà nnam ã.

1. Oui s'il vous plaît, pour avoir la sauce à base d'excréments de gibier nous faisons ceci. Si l'on a ramené un gibier qui mérite qu'on ait une sauce à base d'excréments : le lièvre, nous en faisons la sauce à base d'excréments ; la gazelle, nous en faisons la sauce à base d'excréments ; l'antilope, on en fait la sauce à base d'excréments ; même les gros gibiers : le buffle, on en fait la sauce à base d'excréments. Ce qu'il faut c'est prendre tes excréments, s'il y a un gibier frais qu'on a attrapé et tu te dis qu'aujourd'hui il me faut prendre une viande à la sauce d'excréments, tu prends alors tes excréments en question, c'est-à-dire les cacas de l'animal qu'on a déjà dépecé et dont on a déjà ouvert les intestins, c'est ce que tu mets dans l'eau, tu les pétris jusqu'au bout et tu les distilles même à travers une passoire. Tu déverses dans une assiette et les déchets inutiles restent dans la passoire, il ne restera plus que le liquide seul que vous avez distillé. 5. Et tu prends l'eau aromatisée aux excréments en question, tu la déverses dans la marmite où se trouve la viande que tu as déjà placée au feu. La viande bout, elle bout jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Et tu l'enlèves, tu déposes par terre, c'est fini. Il ne s'agit plus que de manger le fofou avec la viande à la sauce aux excréments, une sauce bien pâteuse. Si l'eau ainsi aromatisée est celle d'un gros gibier, on la conserve, on la place même dans une bouteille et on la conserve. 10. Elle reste longtemps, car si quelqu'un a pu avoir un gibier qui lui plaît, il prend cette eau excrémentée et il la verse dans la viande du gibier en question et il en mange. C'est la façon dont nous réalisons la sauce à base d'excréments de gibier.

- (1) **mwààn-ing wu-fààc wà n-nam**
 RES-oui PN₁₄-sauce.aux.excréments CONN₃ PN₉-animal
 ‘oui s’il vous plaît la sauce à base d’excréments d’animal’

twu-kaat-ø ku-sal-ang-ø muúm
 MS_{1PL}-AUX-FIN PN₁₅-faire-HAB-INF ainsi
 ‘nous la faisons de la manière suivante’

- (2) **ânc-ing ø-èèz-ang nïc n-nam**
 si-SFX MS₂-venir-IMM avecP N₉-animal
 ‘si on a amené un gibier’

wu-faany-idiiil-ø kw-eel-ø ànc
 MS₁-ressembler-APPL-REL PN₁₅-dire-INF que
 ‘qui mérite qu’on dise qu’

wù-kwiit-ø wu-fààc n-seěj
 MS₁-avoir-PRS PN₁₄-sauce.aux.excréments PN₉-lièvre
 ‘il a des excréments susceptibles de servir à la sauce le lièvre’

twu-sad-il-ing wu-fààc ka-burük
 MS_{1PL}-faire-APPL-HAB PN₁₄-sauce.aux.excréments PN₁₂-gazelle
 ‘nous en faisons la sauce aux excréments la gazelle’

twu-sad-il-ing wu-fààc n-gurûng
 MS_{1PL}-faire-APPL-HAB PN₁₄-sauce.aux.excréments PN₉-antilope
 ‘nous en faisons la sauce aux excréments l’antilope’

twu-sad-il-ing wu-fààc nànsh
 MS_{1PL}-faire-APPL-HAB PN₁₄-sauce.aux.excréments même
 ‘nous en faisons la sauce aux excréments même’

a-n-nam a-jim aây n-bâw
 PN₂-PN₉-animal PA₂-grand DEM₂ PN₉-buffle
 ‘les gros gibiers comme le buffle’

à-mù-sad-il-ing wu-fààc
 MS₂-MO₁-faire-APPL-HAB PN₁₄-sauce.aux.excréments
 ‘on en fait la sauce aux excréments’

- (3) **ânc-ing kù-d-ø jin-nam ji-tàlal-â**
 si-SFX MS₁₇-être-FIN PN₁₀-animal PP₁₀-être.humide-REL
 ‘s’il y a du gibier frais’

j-aa-kwààt-àng-uw-ààl-ø eêy ànc leél
 PP₁₀-TA-atrapper-PST-PRO₂-PFV-REL PRO_{2SG} que aujourd’hui
 ‘qu’on a déjà attrapé et tu dis qu’aujourd’hui’

n-di-a-ap ka-bîj kà
 MS_{1SG}-manger-SBJV-LOC₁₆ PN₁₂-viande CONN₁₂
 ‘que je mange un peu de viande à la’

wu-fààc

PN₁₄-sauce.aux.excréments
 ‘sauce aux excréments tu prends’

w-aa-nùùn-ø

MS_{2SG}-TAM-ramasser-NARR

wu-fààc

PN₁₄-sauce.aux.excréments
 ‘tes excréments à sauce en question les excréments’

w-èèy

PP₁₄-POSS_{2SG}

aâw

DEM₁₄

twû-j

PN₁₃-excréments

twà

CONN₁₃

wiîn

PP₁-même

n-nam

PN₉-animal

‘de l’animal même’

w-aa-saay-ang-uw-ààl-ø

PP₁-TAM-dépécer-PST-PRO₂-PFV-REL
 ‘qu’on a déjà dépéché et dont ils ont déjà ouvert’

aâw

DEM₁

à-mù-buuswul-ang-aal

MS₂-MO₁-trouer-PST-PFV

yâ

CONN₉

mù-nd

LOC₁₈-ventre

twàà(wiy)

DEM₁₃

twu-wu-tèèk-â

PP₁₃MS_{2SG}-placer-REL

‘les entrailles ce sont ces excréments que tu mets’

mu

LOC₁₈

m-iîm

PN₆-eau

wu-twu-sâmp-ø

MS_{2SG}-MO₁₃-pétrir-NARR

sâmp

pétrir

sâmp

pétrir

sâmp

pétrir

‘dans l’eau tu les pétris jusqu’au bout’

eêy

PRO_{2SG}

wu-twu-zènz-ø

MS_{2SG}-MO₁₃-dégoutter-NARR

nànsh

même

pa

LOC₁₆

ka-nying

PN₁₂-tamis

‘et tu les distilles même à travers le tamis’

(4) **wu-zenz-il-ø**

MS_{2SG}-dégoutter-APPL-NARR
 ‘tu distilles dans une assiette’

pa

LOC₁₆

dii-long

PN₅-assiette

yiîn

PA₈-même

yi-shaâkât y-a-atw

PN₈-asseoir

PP₈-CONN-DEM₁₂

yiîn

PA₈-même

yi-yimp

PA₈-mauvais

aây

DEM.E₈

‘leurs mauvais déchets en question’

y-àà-shààl-ø

MS₈-TAM-rester-NARR

mu

LOC₁₈

nany

truc

oôw

DEM.P₁

mà-àà-shààl-ø

MS₆-TAM-rester-NARR

‘restent dans le truc (passoire) il ne restera plus que’

m-iîm

PN₆-eau

mà

CONN₆

mwaâmw

rienP

miîn

A₆-même

‘l’eau (propre) seule’

ma-w-aa-tààt-a-kal

PP₆-MS_{2SG}-TAM-distiller-FIN-PFV

aâm

DEM.E₆

‘que tu as déjà distillée’

(5) **eêy**

PRO_{2SG}

w-aa-nùùn-ø

MS_{2SG}-TAM-ramasser-NARR

wu-fààc

PN₁₁-sauce.aux.excréments

‘tu prends l’eau excrémentée’

w-aa-swukw-iil-ø

MS_{2SG}-TAM-déverser-APPL-NARR
 ‘tu déverses dans la marmite’

mw-in-nûng

LOC₁₈-PN₉-marmite

mu-d-â

MS₁₈-être-REL

jin-nam

PN₁₀-viande

ji-w-aa-tèèk-ang-â-kàl

PP₁₀-MS_{2SG}-TAM-placer-PST-FIN-PFV

‘où il y a la viande en question que tu as déjà placée’

p-ii-jûkw

LOC₁₆-PN₅-foyer

p-eeey

LOC₁₆-PRO_{2SG}

aâj

DEM.E₁₀

‘sur ton feu’

(6) **jin-nam**

PN₁₀-viandeMS₁₀-TAM-bouillir-NARR

j-àà-twùpuk-ø**j-àà-twùpuk-ø**

MS₁₀-TAM-bouillir-NARR

‘la viande bout elle bout’

wee

IDO

ni

avec

mu-j-èèz-â

PP-MS₁₀-venir-REL

ku-sw-â

PN₁₅-mûrir-INF

‘longtemps jusqu’au moment où elle sera cuite’

(7) **eëy**

PRO_{2SG}

w-aa-diish-ûp

MS_{2SG}-TAM-enlever-LOC₁₆

w-aa-tèèk-ø

MS_{2SG}-TAM-placer-NARR

‘tu enlèves du feu tu déposes’

pâ-n-sh

LOC₁₆-PN₉-terre

kw-àà-pw-à-kal

MS₁₅-TAM-finir-FIN-PFV

‘par terre c’est fini’

(8) **cyaâd**

sur.le.point

kw-aaw

PP₁₇-POSS₂

kù-di-â

PN₁₅-mangerINF

rû-kw

PN₁₁-foufou

‘il ne s’agit plus que de manger le foufou’

ni

avec

wiîn

PA₁₁.même

wu-fààc

PN₁₁-sauce.aux.excréments

aâw

DEM.E₁₁

‘avec la sauce aux excréments en question’

ø-suûp

PN₉-sauce

wwû-d-ø

MS₁-être-REL

ku-lîm-ø

PN₁₅-peser-INF

zwuk

IDEO

zwuk

IDEO

‘une sauce très pâteuse’

(9) **wu-fààc**

PN₁₁-sauce.aux.excréments

ânc

si

w-î-ikal-ø

MS₁₁-TAM-être-FIN

wâ

CONN₁₁

n-nam

PN₉-animal

‘si l’eau aux excréments est celle d’

mu-jim

PA₁-grand

à-kààt-ø

MS₂-AUX-PRS

ku-lam-ang-ø

PN₁₅-garder-HAB-INF

‘un grand gibier on la conserve habituellement’

- à-wù-teek-ø¹⁰** **nànsh** **mu** **mu-laany**
 MS₂-MO₁₁-placer-NARR même LOC₁₈ PN₃-bouteille
 ‘on la met même dans une bouteille’
- à-wù-lam-în**
 MS₂-MO₁₁-garder-IMM
 ‘on la garde’
- (10) **wù-shìc-ø** **kwaaw** **ã** **mùlong**
 MS₁₁-asseoir-NARR PP₁₇-POSS₂ EX car
 ‘elle reste seulement là parce que’
- ânc** **w-àà-màn-àng-up-ààl** **ka-bīj**
 sis BJ₁-TAM-VOIR-PST-LOC₁₆-PFV PN₁₂-viande
 ‘s’il a obtenu la viande d’un gibier’
- k-end** **ka-mù-kat-il-â** **ndiy**
 PP₁₂-PRO₁ MS₁₂-MO₁-aimer-APPL-SBJV PRO₁
 ‘à lui qui lui plaît alors lui’
- w-àà-nùùn-ø** **w-àà-zambul-ø** **wiîn**
 MS₁-TAM-ramasser-NARR MS₁-TAM-soulever-NARR PA₁₁-même
 ‘il prend’
- wu-fàèc** **w-end** **aâw** **ééé**
 PN₁₁-sauce.aux.excréments PP₁₁-PRO₁ DEM.E₁₁ HES
 ‘son eau aux excréments en question’
- w-àà-swùkw-iil-ø** **mwiîn** **mu** **ka-bīj**
 MS₁-TAM-déverser-APPL-NARR PA₁₈-même LOC₁₈ PN₁₂-viande
 ‘il déverse dans la viande du gibier en question’
- aâmw** **w-àà-d-iil-ø-ukw**
 DEM.E₁₈ MS₁-TAM-manger-APPL-NARR-LOC₁₇
 ‘il en mange (en l’accompagnant de fougou)’
- (11) **wàà(wi)y** **mu-tâp** **mu-twu-kààt-â**
 DEM₃ PN₃-façon PP₁₈-MS_{1PL}-AUX-REL
 ‘c’est comme ça la manière dont nous’
- ku-sal-ang-ø** **wu-fàèc** **wà**
 PN₁₅-faire-HAB-INF PN₁₁-sauce.aux.excréments CONN₁₁
 ‘faisons la recette de la sauce aux excréments de
- n-nam** **ââ**
 PN₉-gibier EX
 ‘gibier !’

10. La voyelle *a* (MS₂) devient *u* par assimilation régressive de la voyelle *u* présente dans le mo objet **wu-**. Cette règle d’assimilation est parfois optionnelle.

3.5. *Katoôl* – l’oseille

L’oseille est l’un des légumes les plus courants et les plus prisés dans la région. Ce légume est d’une cuisson très rapide, ce qui fait de lui un mets de dépannage en cas d’urgence.

La recette consiste à détacher les feuilles de l’oseille de leurs tiges (*kwaakur’l*) et à les nettoyer soigneusement à l’eau propre. Les feuilles sont directement placées dans une marmite (*yinnûng*) ou dans une casserole qu’on met sur le feu. On n’a pas besoin d’y mettre de l’eau pour la cuisson. On fait bouillir un tout petit peu (*kutwupushukw*) le légume et on égoutte (*kuzenz*) par terre l’eau qui s’est constituée dans la casserole afin d’atténuer un tant soit peu l’aigreur (*kusas*) du légume. La casserole peut être remise alors au feu. Pendant ce temps, on apprête les condiments à y ajouter : *sabôdl*, l’oignon ; *kamac*, la tomate qu’on découpe en petits morceaux ; *mung*, du sel et *maâny masuûz*, l’huile de palme. Le tout est déversé dans la marmite bien couverte qui bout pendant quelque temps. On enlève la marmite du feu, on la place au sol et, au moyen d’une longue spatule (*mupaaj*) ou d’une courte spatule (*cimaamin*), on écrase (*kupucish*) le légume pour le rendre pâteux. On replace la marmite au feu et lorsqu’on constate que le mets est prêt, on retire la marmite du feu et on le sert aux gens comme accompagnement du fofou. De manière générale, le *katoôl* est très prisé à côté des mets fumés (viande et poisson) pour mieux accompagner le fofou.



Figure 17. L’oseille (*katoôl*), un des légumes les plus populaires chez les Aruwund.
(Photo Michael Kasombo Tshibanda © UNILU.)

1. *Mwààning, katoôl twukaat kumwiiswukang éé muûmw. Wamwaâkûr'l katoôl weey aâw. Waapwîish kumwaakur'l, waamòòv eéy waatèèk mwinnûng. Pîikil waatèèkûmw miim bwât. 5. Ânc wamutèèk mwinnûng, eéy wamutwûpûshûkw pakèmp. Kupwâ wamuzènz miim mùlong kusas kùkeepaakw. Eéy wamucîrish mwinnûng. Waakatwûl sabòòl, waakatwûl kamac, waatèèkûmw. Waasènd maâny mèètw mazùùz aâm, waatèèkûmw. 10. Waasènd mung, waatèèkûmw eéy waabwîikûp kwèèy. Wééé, waapwîish waatwûl pânsh, waasambish kutwâ ni mupàâj aâp ni cimâmin caakwèèl àpucîk. Â waapwîish kumutwâ, wamutèèk'r'l pijîukw wééé, â waamàn ànc wâðswâkal, eéy waadooshûp kweey waatwûl pânsh. Waasambish kwangan, waatèèkil antw mu diilong ààdâ ni rukwâ. Wââwiy mutâp wutwîiswûkîlîng éé katoôl kuûl kwèètw.*

1. Oui s'il vous plaît, l'oseille nous la préparons de la manière suivante. Tu détaches tes feuilles d'oseille des branchages. Après les avoir détachées, tu les laves et tu les mets dans une marmite. Il ne faut pas y ajouter de l'eau. 5. Si tu mets l'oseille dans la marmite, tu la chauffes un peu. Après, tu en déverses l'eau afin que l'aigreur diminue un peu. Alors tu remets l'oseille dans la marmite. Tu découpes l'oignon en petites tranches, tu découpes la tomate en petites tranches, tu les y mets. Tu prends l'huile de palme, tu les y ajoutes. 10. Tu prends du sel, tu l'ajoutes et tu couvres. Après un temps, tu déposes la marmite par terre, tu écrases l'oseille avec une grande ou une petite spatule pour en faire une pâte. Après l'avoir écrasée, tu remets au feu pendant un temps jusqu'à ce que tu constates que c'est bien cuit et tu l'enlèves du feu, tu déposes par terre. Tu distribues aux gens sur les assiettes et ils en prennent avec du fougou. C'est la manière dont nous préparons la recette d'oseille chez nous.

- (1) **mwàan-ing ka-toôl twu-kààt-ø ku-sal-ang-ø**
 RES-oui PN₁₂-oseille MS_{1PL}-AUX-NARR PN₁₅-faire-HAB-INF
 'oui s'il vous plaît l'oseille nous l'apprenons'

muûmw

ainsi

'de la manière suivante

- (2) **w-a-mw-aakur'l-ø ø-katoôl**
 MS_{2SG}-TAM-MO₉-détacher.des.branchages-NARR PN₉-oseille
 'tu les détaches des branchages, tes feuilles d'oseille'

w-èèy aâw

PP₁-POSS_{2SG} DEM.E₁

'en question'

- (3) **w-aa-pwîish-ø ku-mw-aakur'l-ø**
 MS_{2SG}-TAM-finir-NARR PN₁₅-MO₉-détacher.des.branchages-INF
 'lorsque tu finis de les détacher des branchages'

w-aa-m-ooV-ø **eây** **w-aa-tèèk-ø**
 MS_{2SG}-TAM-MO₉-laver-NARR PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-placer-NARR
 ‘tu les laves et tu les mets’

mw-in-nûng

LOC₁₈-PN₉-marmite
 ‘dans la marmite’

(4) **piikil** **w-aa-tèèk-ûmw** **m-iîm** **bwät**
 PROH MS_{2SG}-TAM-placer-LOC₁₈ PN₆-eau non
 ‘il ne faut pas y ajouter de l’eau’

(5) **ânc** **w-a-mu-tèèk-ø** **mw-in-nûng**
 si MS_{2SG}-TAM-MO₁-placer-NARR LOC₁₈-PN₉-marmite
 ‘si tu les places dans la marmite’

eây **w-a-mu-twùpùsh-ûkw** **pa-kemp**
 PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-MO₁-bouillir-LOC₁₆ PA₁₆-petit
 ‘tu les cuis un peu’

(6) **ku-pw-â** **w-a-mu-zènz-ø** **m-iîm**
 PN₁₅-finir-INF MS_{2SG}-TAM-MO₁-dégoutter-NARR PN₆-eau
 ‘après tu en déverses l’eau’

mùlong **ku-sas** **kù-keep-a-akw**
 afin.que PN₁₅-aigreux MS₁₅-devenir.petit-INF-LOC₁₇
 ‘afin que l’aigreux diminue un peu’

(7) **eây** **w-a-mu-cir-ish-ø** **mw-in-nûng**
 PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-MO₁-remettre-CAUS-NARR LOC₁₈-PN₉-marmite
 ‘tu les remets dans la marmite’

(8) **w-aa-katwùl-ø** **ø-saboôl** **w-aa-katwùl-ø**
 MS_{2SG}-TAM-découper-NARR PN₉-oignon MS_{2SG}-TAM-découper-NARR
 ‘tu découpes en petites tranches l’oignon tu découpes en petites tranches’

ka-mac **w-aa-tèèk-ûmw**
 PN₁₂-tomate MS_{2SG}-TAM-placer-NARR.LOC₁₈
 ‘la tomate tu y mets’

(9) **w-aa-sènd-ø** **ma-âny** **m-èètW**
 MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR PN₆-huile PP₆-POSS_{1PL}
 ‘tu prends notre huile’

ma-suûz **aâm** **w-aa-tèèk-ø-ûmw**
 PA₆-rouge DEM.E₆ MS_{2SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₈
 ‘de palme ici tu en mets’

(10) **w-aa-sènd-ø** **mu-ung** **w-aa-tèèk-ø-ûmw**
 MS_{2SG}-TAM-prendre-NARR PN3-sel MS_{2SG}-TAM-placer-NARR-LOC₁₈
 ‘tu prends du sel tu en mets’

eêyw-aa-bwiik-ø-ûpkw-èèy

PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-COUVRII-NARR-LOC₁₆ PP₁₇-POSS_{2SG}
 ‘et tu couvres seulement’

- (11) **wééé** **w-aa-pwiish-ø** **w-aa-sambish-ø**
 IDEO MS_{2SG}-TAM-finir-NARR MS_{2SG}-TAM-commencer-NARR
 ‘aussi longtemps que possible après tu commences’
- ku-mu-tw-â** **ni** **mu-pààj** **aâp** **ni**
 PN₁₅-MO₁-piler-INF avec PN₃-longue_spatule ou avec
 ‘le piler avec une longue spatule ou avec’
- ci-màamin** **caâkweel** **à-puc-îk-ø**
 PN₇-courte_spatule pour_que MS₁-écraser-stat-SBJV
 ‘une courte spatule pour qu’elle soit réduite en pâte’
- (12) **â** **w-aa-pwiish-ø** **ku-mu-tw-â**
 si MS_{2SG}-TAM-finir-NARR PN₁₅-MO₁-piler-INF
 ‘si tu finis de l’écraser’
- w-aa-mu-tèèk-’r’l-ø** **p-ii-jûkw** **wééé**
 MS_{2SG}-TAM-MO₁-placer-REP-NARR LOC₁₆-PN₅-foyer IDEO
 ‘tu la places de nouveau au feu aussi longtemps que possible’
- ã** **w-aa-màn-ø** **ànc** **w-àà-sw-à-kal**
 si MS_{2SG}-TAM-VOIR-NARR que MS₁-TAM-murir-FIN-PFV
 ‘si tu vois qu’elle est bien cuite’
- eêy** **w-aa-dòòsh-ûp** **kw-èèy**
 PRO_{2SG} MS_{2SG}-TAM-enlever-LOC₁₆ PP₁₇-POSS_{2SG}
 ‘et tu enlèves seulement’
- w-aa-twùùl-ø** **pâ-n-sh**
 MS_{2SG}-TAM-déposer-NARR LOC₁₆-PN₉-terre
 ‘tu déposes par terre’
- (13) **w-aa-samb-ish-ø** **kw-angan-ø**
 MS_{2SG}-TAM-commencer-NARR PN₁₅-distribuer-INF
 ‘tu commences à distribuer’
- w-aa-teek-il-ø** **a-ntw** **mu** **dii-long**
 MS_{2SG}-TAM-placer-APPL-NARR PN₂-homme LOC₁₈ PN₅-assiette
 ‘tu mets pour les gens dans l’assiette’
- à-àà-d-à** **kw-aaw** **ni** **ru-kwà**
 MS₂-TAM-manger-FIN PP₁₇-POSS₂ avec PN₁₁-foufou
 ‘ces derniers en mangent seulement avec du foufou’

- (14) **wàà(wi)y** **mu-tâp** **wu-tw-iiswùk-ilng** **ééé**
 PRO₃ PN₃-façon PP₃-MS_{1PL}-cuire-HAB HES
 ‘c’est de cette manière que nous préparons la recette d’
- ka-toôl** **k-uûl** **kw-èèt看**
 PN₁₂-oseille LOC₁₇-village LOC₇-POSS_{1PL}
 ‘oseille chez nous (au village)’

Abréviations (non reprises sur la liste de Leipzig)

ASSO	associatif
CONN	connectif
DEM.E	démonstratif éloigné
DEM.E _{II}	démonstratif éloigné deuxième série
DEM.P	démonstratif proche
EX	exclamation
HAB	habituel
HES	hésitation
IDEO	idéophone
IMM	immédiat
INT	intensif
inform.	informel
MOT	motionnel
NARR	narratif
MO	marqueur objet
PA	préfixe adjectival
PN	préfixe nominal
POT	potentiel
PP	préfixe pronominal
PRO	pronom absolu
PROH	prohibitif
REP	répétitif
RES	respect
MS	marqueur sujet
SFX	suffixe
STAT	statif
TAM	marqueur inflection verbale

Remerciements

La réalisation de cette étude a été rendue possible grâce au concours de plusieurs personnes à qui j'adresse mes vifs remerciements.

Je pense d'abord à Monsieur Bernard Musas Kampamp Kaatum Mvul, né à Wikong en 1954 et originaire du village Piikond Pool. Licencié en langues et littératures africaines de l'Université de Lubumbashi, il a de bonnes connaissances en linguistique africaine, atout qui nous a permis de constituer rapidement et efficacement le lexique culinaire kanincin. Je lui suis très redevable.

Je pense ensuite à de généreuses femmes qui ont volontiers accepté l'enregistrement de leurs voix et qui m'ont fourni de nombreuses recettes culinaires kanincin parmi lesquelles j'en ai choisi quelques-unes à titre illustratif pour les besoins de cette étude. Il s'agit d'abord de Madame Alexie Kad, née à Kanincin (Piikond Pool) au début des années 1940. Séjournant à Lubumbashi depuis 2012, elle est un témoin privilégié des pratiques culinaires de son terroir natal. J'ai retenu d'elle les recettes suivantes : *Diitènd dà kweng n'ampùr* (Section 3.1), *Mukâm wà atwulâng* (Section 3.3) et *Wufà wà nnam* (Section 3.4). Je lui en sais gré. Il s'agit ensuite de Madame Denise Kamong, née en 1959 à Wikong et originaire du village Piikond Pool. Elle réside à Lubumbashi depuis 1985 et enseigne à l'école primaire. Elle garde tout de même une bonne pratique de l'art culinaire kanincin dont témoigne la recette *Makèj m̄ kusang* (Section 3.2) que j'ai obtenue auprès d'elle. Il s'agit enfin de Madame Marie-Jeanne Kawond a Musas née en 1958. Originaire du village Piikond Pool, elle réside néanmoins depuis de longues années au village Raân où elle est mariée. En séjour à Lubumbashi, elle m'a livré la recette *Katoôl* (Section 3.5). Je lui exprime toute ma gratitude pour sa disponibilité. J'en profite pour remercier son frère Paty Mpatsh qui m'a facilité le contact avec elle autant qu'avec leur père, feu Monsieur Pierre Musas a Ngand, âgé alors de 88 ans et originaire de Piikond Pool, établi au Katanga depuis de longues années. Malgré tout, il demeurait un monument vivant de l'histoire et de la culture kanincin. Il m'avait de son vivant fourni de nombreuses et pertinentes informations ethnographiques en rapport avec les pratiques culinaires kanincin. A titre posthume, je lui en suis très reconnaissant.

Lors de mon séjour à Kinshasa, du 22 mai au 6 juin 2014, j'ai eu également l'opportunité d'échanger avec Madame Pétronelle Kangaj Chiman qui non seulement pratique la cuisine kanincin, mais a rédigé un travail de fin d'études sur cette cuisine. Elle m'a même offert un exemplaire de son travail qui m'a édifié sur le plan technique et a contribué de manière substantielle à la bonne finalisation de cette étude. Je l'ai revue pour contrôler des données en septembre et octobre 2019 lors de mon dernier séjour à Kinshasa. Toute ma sincère gratitude à elle.

Je remercie enfin Madame Kangaj Charlotte, venue alors fraîchement (en 2018) de Wikong et en séjour à Lubumbashi, pour avoir accepté de revérifier et d'actualiser les données de terrain.

Références

- Doneux, J.-L. 1965. « Bibliographie du programme Lolemi ». *Africana Linguistica* 25 : 203-221.
- Kangaj Chimani, P. 2013. « Gastronomie congolaise : préparation des graines de courge aux larves chez le peuple kanincin (au Kasai Oriental) ». Travail de fin d'études, Institut supérieur pédagogique de la Gombe, Kinshasa.
- Kasombo Tshibanda, M. 2014. « Expression de la biodiversité à travers l'onomastique. Cas des Aruwund de la République démocratique du Congo ». In M. Amuri Mpala Lutebela (éd.), *Des symphonies pour la croissance verte. Littérature et dynamique de l'environnement*. Paris : L'Harmattan, pp. 214-238.
- Kasombo Tshibanda, M. 2005. « La Flexion verbale simple en piikond pol et son impact sur le statut de certaines unités prosodiques ». Mémoire de DEA, Université de Lubumbashi.
- Kasombo Tshibanda, M. 2009. « Le Kanincin : analyse grammaticale et interprétation prospective des unités prosodiques ». Thèse de doctorat, Université de Lubumbashi.
- Kasombw Ciband sa Mayang. 1983. « Étude sociolinguistique des parlers wii-kanincin ». Mémoire de licence, Université de Lubumbashi.
- Katem Muswil Lumpung *et al.* 1981. *Kaninchin au fil du temps*. Lubumbashi.
- Lehmann, A. & Martin-Berthet, F. 2008. *Introduction à la lexicologie : sémantique et morphologie*. Paris : Armand Colin.
- Maho, J. 2001. « The Bantu area: towards clearing a mess ». *Africa & Asia* 1 : 40-49.
- Mukuna Tshipela, R. (éd.). 2012. *L'Atlas linguistique de la R.D.C. The Language Mapping of the D.R.C.* Lubumbashi : Presses universitaires de Lubumbashi.
- Mwangal Mpalang'a Maruv, L. 2009. « Évolution du pouvoir coutumier lunda. Réactions et adaptations face aux puissances coloniales (1874-1960) ». Mémoire de DEA, Université de Lubumbashi.
- Nash, J.A. 1992. « Aspects of Ruwund Grammar ». PhD dissertation, University of Illinois.
- Stappers, L. 1954. « Een Ruwund dialekt de taal der Beena Tubeya ». *Kongo Overzee* 20 : 369-375.
- Vincke, J.-L. 1966. « Aspects de la phonologie et de la morphologie de la langue lunda (ruund) ». Thèse de doctorat, Université officielle du Congo, Élisabethville.

La cuisine au bord du fleuve Congo : lexique et recettes en lokele, foma, topoke, heso et mbuza

Birgit Ricquier¹, Odette Ambouroué² et Nicolas Mombaya Liwila³

Introduction

La forêt équatoriale d'Afrique centrale est présentée tout à la fois comme un paradis et comme un empire des ténèbres. La richesse de sa faune et de sa flore est souvent présente de manière romancée, suggérant que la nourriture y est abondante. Mais la forêt étant difficilement accessible, le cœur du continent a, en fait, fait l'objet de peu d'études. En matière de langues, la forêt montre aussi une grande diversité. Différents groupes et familles linguistiques y sont représentés (voir Grégoire 2003). Mais les linguistes ont peu exploré la région, en raison des obstacles que sont le transport et les conflits armés. En 2010, un consortium de trois institutions belges (le Musée royal de l'Afrique centrale, le Jardin botanique national de Belgique et l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique) et l'Université de Kisangani ont célébré l'année de la biodiversité et le cinquantenaire de l'indépendance de la République démocratique du Congo en réalisant une expédition sur le fleuve Congo. Durant deux mois, une équipe de 67 scientifiques a exploré des sites situés le long du fleuve et de ses tributaires entre Bumba et Kisangani afin de documenter la biodiversité dans le bassin du Congo. Le Musée royal de l'Afrique centrale, le seul partenaire à posséder des sections vouées aux sciences humaines au sein de son institution, y a également envoyé une équipe de linguistes et d'archéologues, la « team village⁴ ». Même si les lieux de débarquement étaient choisis en fonction de critères relevant des sciences naturelles, les linguistes ont pu en profiter pour étudier les langues parlées sur place et dans les environs, à savoir le lokele, le foma,

1. Centre d'Anthropologie culturelle, Université libre de Bruxelles, 44, avenue Jeanne, CP 124, B. 1050 Bruxelles (birgit.ricquier@ulb.be).

2. CNRS-LLACAN UMR 8135, 7, rue Guy Môquet, F. 94801 Villejuif (ambouroue@vjf.cnrs.fr).

3. Département des Lettres et Civilisations africaines, Université de Kisangani, RDC (nicolasmombaya@gmail.com).

4. Le premier auteur était membre de l'équipe linguistique et a mené les enquêtes sur le vocabulaire culinaire. Les transcriptions des données ont été réalisées, en 2012, par le deuxième auteur, dans le cadre d'un projet financé par la Politique scientifique fédérale belge (BELSPO). Le troisième auteur, linguiste à l'Université de Kisangani, s'est chargé des analyses linguistiques des recettes.

le topoke, le heso et le mbuza. Il s'agit de langues peu documentées pour lesquelles il n'existe aucun dictionnaire.

Le temps passé sur le terrain était bref, allant d'une visite ne dépassant pas un après-midi à un séjour de neuf jours. De plus, le but était de récolter une documentation linguistique générale. En conséquence, le temps consacré à l'enregistrement du vocabulaire culinaire fut limité. Le lexique offre cependant les principaux mots liés à la cuisine dans les cinq langues, et du vocabulaire plus spécialisé en lokele et en heso. Les recettes sont, quant à elles, toutes lokele.

La première interview sur le vocabulaire culinaire a été réalisée à Moenge, un village situé au bord de l'Itimbiri, non loin de Bumba. La visite a duré une journée et l'interview a consisté principalement en un questionnaire relatif à la traduction d'une liste de vocabulaire culinaire. La langue parlée à Moenge est le mbuza, classé C37 (Maho 2009), une langue du sous-groupe Congo Rivers (Bastin *et al.* 1999 : 128). L'étape suivante de l'expédition fut le village Yangwa, localité de Bomaneh, au bord de l'Aruwimi. Comme il s'agissait d'un séjour de cinq jours, les enquêtes sur la cuisine disposèrent de davantage de temps et les interviews ont consisté non seulement en questionnaires, mais également en observations ethnographiques. La langue parlée à Yangwa est le heso (C52). À Lieki, un village situé au bord de la Lomami, les entretiens culinaires combinèrent le questionnaire et des observations ethnographiques. Le séjour y fut plus long (neuf jours), ce qui explique le plus grand nombre de données récoltées pour le lokele (C55), recettes incluses. Lors du séjour à Lieki, nous avons fait deux excursions, l'une à Yaosayo, un village foma (C56) situé en forêt, et l'autre à Yamfira, un village topoke (C53) situé sur l'autre rive de la Lomami, mais plus éloigné des bords de la rivière. Les enquêtes y reposèrent sur des observations et des questions ethnographiques en cuisine, complétées d'éléments du questionnaire. Toutes les langues du groupe C50 appartiennent au sous-groupe Congo Basin (Bastin *et al.* 1999 : 128).

Les langues véhiculaires dans la région sont le lingala et le swahili, ce dernier étant présent surtout vers Kisangani. Les deux langues exercent une influence importante sur les langues locales. À Yaosayo, par exemple, on emploie souvent le mot swahili *búngà* pour 'farine de manioc' au lieu du mot foma *pòtòtè*. Mais l'influence ne se limite pas au vocabulaire emprunté. À Lieki, le lingala gagne du terrain au détriment du lokele. En 2010, les parents déclaraient ne plus parler la langue locale avec leurs enfants.

1. La cuisine au bord du fleuve Congo, entre Bumba et Kisangani

Cuisiner au bord du fleuve s'interprète parfois littéralement. À Lieki, nous avons pu visiter une cuisine (en lokele : *itòndòwù*) située sur la rive de la Lomami, derrière la maison de la cuisinière⁵. La cuisine en question était une grande véranda ouverte sur ses quatre faces, abritant plusieurs foyers, le fût pour distiller de l'alcool et suffisamment de place pour permettre à un grand nombre de femmes d'y exécuter les

5. N'ayant pas procédé à une étude approfondie de la cuisine dans la région, nous éviterons de faire des généralisations, et nous nous contenterons simplement de décrire nos observations.

actions préparatoires, à savoir déchirer les feuilles de manioc, piler, etc⁶. La cuisine n'est cependant pas toujours aussi grande. Nous avons également vu des femmes cuisiner sous la véranda formée par le toit de la maison. La cuisine visitée à Yangwa, Bomaneh, se trouvait dans une cour derrière la maison. Les actions préparatoires se faisaient dans la cour, mais pour la cuisson on passait à la « cuisine » (en heso : *hãpíká*), un foyer situé sous un toit disposé contre la clôture de la cour.



Figure 1. Préparation de feuilles de manioc dans la cuisine. 23/05/2010, Yangwa.
(Photo Birgit Ricquier © MRAC.)

Au-dessus du foyer se trouvait une étagère (*mwàlà*) sur laquelle on fumait le poisson dans un panier. Sur l'étagère avaient également été placés quelques ustensiles, comme un gril (*mòkpàhà*), et de la chikwangué (*iyèmbò*). Une partie de la cuisine était fermée et on y stockait le bois de chauffage. Dans la cour, il y avait également un poulailler, et l'enquêtée conservait d'importantes quantités de noix de palme dans de grands paniers sous la véranda formée par le toit de la maison. Si, à Lieki et à Yangwa, les cuisines étaient ouvertes ou à moitié ouvertes, à Yaosayo, la cuisine où fut fait l'enregistrement était un bâtiment en bois, fermé. Il y avait à nouveau une étagère au-dessus du foyer pour fumer des aliments, mais aussi pour conserver de la nourriture et stocker des ustensiles.

6. Cette véranda n'était pas seulement une cuisine, mais aussi l'endroit où l'on cousait des vêtements, réparait les filets de pêche, etc.



Figure 2. Pot en terre cuite produit localement combiné à un couvercle importé en métal, positionné sur un trépied, Lieki, 29/05/2010.
(Photo Birgit Ricquier © MRAC.)

À côté des maisons, on trouve souvent un petit potager. On y plante des ciboules, quelques légumes-feuilles comme l'épinard, l'amarante et/ou la patate douce, des poivres, et quelques chaumes de maïs. Les principales plantes cultivées se trouvent sur le champ, qui est avant tout une plantation de manioc. Quelques autres aliments sont insérés entre le manioc, entre autres la patate douce, des ignames, des poivres, des haricots, des tomates, etc. Des arbres utiles, comme des bananiers, des palmiers, des safoutiers, des caféiers, etc., des plantes d'ananas et de la citronnelle sont placés entre et derrière les maisons. Dans la région, on trouve également des plantations de palmiers à huile, qui dateraient de l'époque coloniale. À Yangwa, par exemple, on passait d'abord par les plantations de palmiers avant d'atteindre les champs.

À Lieki, comme dans les villages foma et topoke avoisinants, le foyer consistait en un trépied (en lokele : *lipiká*) qui supporte les marmites et trois bûches (*tòwálà*) placées en forme d'étoile entre les « pieds ».

Le trépied remplace les trois pierres du foyer traditionnel, que l'on trouve, par exemple, à Yangwa et à Moenge. Les marmites peuvent être en métal (*disàsó*), mais la fabrication des pots en céramique (*èkókó*) n'a pas été abandonnée. À Yaosayo, le village foma, on explique que les pots traditionnels sont réservés à la préparation des feuilles de manioc, mais à Yangwa, on les utilise aussi pour d'autres préparations en petite quantité. Les pots en métal sont fabriqués localement ou industriellement. Les premiers sont plus lourds et sont utilisés pour de nombreuses préparations, entre autres pour la pâte de farine de manioc. À Yaosayo, on spécifie que les pots industriels sont utilisés pour les sauces.

Il existe deux types de mortiers dans cette région, l'un en forme de vase, l'autre en forme d'auge. À Lieki, on emploie seulement le premier type de mortier (*lòkùlù*). Il se présente sous différentes dimensions, par exemple un grand pour piler les tubercules de manioc, un moyen pour les feuilles de manioc, et un petit pour les tomates. À Yangwa, on utilise aussi l'auge (en heso : *lòhótó*), qui existe, elle aussi, en différentes dimensions. On peut piler la pâte de chikwangué dans une grande auge, et les feuilles de manioc dans une auge de taille plus réduite. L'autre type de mortier (en heso : *hèlingí*) y est également employé, entre autres pour piler les noix de palme. Si les pilons ne sont généralement pas décorés, à Yangwa, la femme du chef possédait un pilon peint et un pilon sculpté.

Bien que la forêt équatoriale ait la réputation d'être un paradis en termes de nourriture, le menu n'y est pas très varié⁷. Souvent, on se contente de manioc (en lokele : *isòngú*), de tubercules préparés sous la forme de chikwangués (*lòmàtà*), comme féculent, et de feuilles de manioc (*bápòyà*), comme plat d'accompagnement. Pour transformer le manioc en chikwangué, des femmes lokele racontent qu'elles font rouir les tubercules pendant trois jours. Ensuite, elles les épluchent et les pilent. La pâte, transformée en boules, est enveloppée dans des feuilles. On laisse fermenter les chikwangués pendant quelques jours. La chikwangué peut apparaître sous différentes formes. Sur le marché de Moenge, on vend de la chikwangué en boudins d'une longueur d'un mètre. À Lieki, on prépare de la chikwangué en boudins, alors dénommés *tòkóngé*, et en boules, *tòtàkápá*.

7. L'étude de Termote (2012 : 182) a montré que, malgré la biodiversité, peu de plantes sauvages figurent au menu chez les Turumbu (qui parlent aussi une langue du groupe C50), à l'exception du safou, qui offre une source importante d'énergie.



Figure 3. Chikwangue en forme de boules et de boudin. 29/05/2010, Lieki. (Photo Birgit Ricquier © MRAC.)



Figure 4. « Usine traditionnelle » pour l'extraction de l'huile de palme. 04/06/2010, Lieki. (Photo Birgit Ricquier © MRAC.)

La chikwangue se prépare toujours en grandes quantités, le surplus pouvant être vendu. Il est par conséquent possible d'acheter de la chikwangue au village. Un mets similaire à la chikwangue est fait de manioc râpé, roui et présenté sous forme de boules recouvertes de feuilles.

Un autre féculent très apprécié est le *litúma*. C'est une pâte faite à partir de tubercules de manioc doux pelés, coupés en petits morceaux, bouillis dans un peu d'eau (*kàlàngà*) avec une banane plantain mûre (*diyàmbà*), le tout étant ensuite pilé dans un mortier (voir aussi recettes). On cultive également plusieurs variétés d'ignames, des patates douces, du riz et du maïs. Le maïs (*dímùndí*) ne constitue pas un aliment de base, mais sert plutôt de coupe-faim. Sur le marché on peut trouver des épis rôtis ou des beignets plats de maïs.

Le plat d'accompagnement est généralement constitué de légumes-feuilles, surtout de feuilles de manioc. À Lieki, les feuilles de manioc peuvent être torréfiées (*kàlàngà*) sur l'*èkàlàngèlò*, pilées dans le mortier (*lòkùlù*), puis bouillies. Une autre façon de les préparer est de les déchirer à la main (*pínyà*) sur le van (*lúngù*), de les bouillir (*sòkèsè*), d'y ajouter du vinaigre (*bàltyá bá likù*), puis de la viande ou du poisson et des condiments, comme le piment (*m̀bàsè*), l'ail (*lòngówù*), etc., et, finalement, de l'huile de palme (*bàtá á mbílà*). À Yangwa, les feuilles de manioc sont préparées dans un peu d'eau, mélangées à la main, puis pilées dans l'auge, mélangées à nouveau à la main, et ensuite remises sur le feu. À Lieki, les autres légumes-feuilles sont coupés en julienne, bouillis, et assaisonnés, par exemple, avec des ciboules et des feuilles de laurier (voir aussi recettes). Pour les feuilles de patate douce, il est nécessaire d'enlever la peau des tiges. D'autres légumes, comme l'aubergine et la courge, sont coupés en morceaux et bouillis dans l'eau (voir recette).

Le condiment principal dans la région est l'huile de palme (*bàtá á mbílà*). L'huile est obtenue par pressage, soit dans une « usine traditionnelle », soit dans une presse de type européen. Le pressage traditionnel est effectué par les femmes, tandis que la presse moderne est manipulée par les hommes. Les noix de palme sont d'abord cuites dans un fût (*pípà*). Suivant la technique traditionnelle, elles sont ensuite pilées dans un trou creusé dans le sol (*mbèlà*) qui est tapissé de grands morceaux de bois solides (*bàlúkú*). Les déchets de noix de palme (*bàámí*) sont mis sur une plaque en métal (*lòtòndà*) et pressés (*ámá*) dans un tissu de raphia (*inyá*). L'huile est recueillie dans une grande marmite (*òámèlò*).

Si le pressage se fait dans la presse moderne, les noix de palme sont mises dans un grand bassin en métal et deux hommes poussent les « bras » de la presse pour la faire tourner. L'huile sort alors d'un trou et est recueillie dans un seau en métal. Ensuite, les déchets des noix de palme (*bàámí*) sont lavés (*sólá*) afin d'en extraire l'huile qui y reste encore. L'action finale consiste à cuire l'huile ainsi pressée. L'huile obtenue par la méthode traditionnelle est réservée aux préparations assaisonnées avec le vinaigre local, comme, par exemple, les plats de champignons. Pour toutes les autres préparations, on utilise l'huile pressée par les hommes.

Les noix de palme peuvent aussi être transformées en sauce. À Yangwa, pour obtenir la sauce, on fait bouillir les noix de palme (en heso : *mbílà*) dans un pot en céramique (*ndíò*), on les pile ensuite dans le mortier appelé *hèlìngí*, on y ajoute de l'eau et on mélange les noix avec l'eau en les pressant à la main (*hámì*). Le liquide

est versé dans une marmite (*lisàsó*) et éventuellement filtré (*yòngèlì*) avec un tamis en métal (*iyòngfìlò*). La sauce est ensuite réchauffée et on peut y ajouter du poisson, des légumes ou d'autres aliments. Un autre condiment est le « vinaigre » (en lokele : *bàlìyá bá lìkù*). Il s'agit d'un liquide à base de cendres végétales (*dyùkù*).



Figure 5. Extraction de « vinaigre » à base de cendres végétales. 24/05/2010, Yangwa. (Photo Birgit Ricquier © MRAC.)

Les cendres peuvent provenir des déchets des régimes de palme, des bananes, du maïs, des déchets de cocotier, etc. Un dernier condiment est une sauce à base de pépins de courge (en foma : *sèlè*), préparée, entre autres, à Yaosayo.

Vivre au bord du fleuve, c'est manger du poisson (en lokele : *swí*). Les Lokele sont des pêcheurs réputés. À Lieki, on a donc pu observer quelques préparations de poisson. Celui-ci peut être préparé en papillote (*dìóké*) sur les cendres du feu. Pour le conserver, le poisson peut être fumé sur une grille placée sur un grand anneau provenant d'un fût (*dìnyànjà*). Ainsi, les flammes ne peuvent pas toucher le poisson. Une autre technique de conservation est la salaison.

La viande, les chenilles et les escargots fournissent également des protéines. La viande provient des animaux élevés, surtout des poules, mais aussi de la chasse. On trouve, par exemple, du gibier fumé sur les marchés, entre autres du singe. À Lieki, on nous a informé que certaines personnes, surtout des hommes branhamistes, mangent aussi du chien et du chat⁸. On mange également des œufs, bouillis dans l'eau ou frits.

Les beignets (*bèkàtì*) constituent un coupe-faim doux et populaire. Ils peuvent être préparés à base de farine de riz, de farine de manioc ou de bananes plantains.

8. Les branhamistes sont des chrétiens qui suivent le message du prophète Branham. Le message prophétique de William Marrion Branham a été introduit en RDC entre 1975 et 1980 par l'Allemand Frank. En matière d'alimentation, les branhamistes peuvent manger de tout, y compris des escargots et des chiens, mais ils doivent manger la viande sans sang, car le sang est égal à la vie (Kitopi Kimpinde, comm. pers.).

Parfois, du piment y est ajouté. Un autre type de beignet, appelé *òmáíndé*, est préparé avec de la farine de manioc et de la levure chimique européenne. Les beignets sont frits dans l'huile de palme.

Des boissons, autres que l'eau, sont chaudes, comme le café et les tisanes, ou alcoolisées. Les tisanes se font, par exemple, à base de citronnelle (*ínyási*). Dans la région, on cultive le café. À Yaosayo, les Foma torréfient (en foma : *kàlàngà*) les fruits du caféier (*tùmà twá kàpé*) sur un morceau de pot appelé *èkàlàngèlò* puis les pilent.

Les boissons alcoolisées sont les produits du palmier ou bien des distillats. Le vin de palme est extrait soit de palmiers dans lesquels des incisions sont pratiquées, soit d'un arbre abattu. Le vin de palme, c'est-à-dire le vin du palmier à huile, est peu populaire à Lieki. On lui préfère le vin de raphia, ou un alcool très fort (en lokele : *bànyà á njàlé*) à base de vin de palme ou de vin de raphia fermenté ou chauffé pour la distillation. En revanche, le vin de raphia n'est pas consommé à Yangwa. On lui préfère le vin de palme. On distille de l'alcool (*lòtòkò*) à base de farine de maïs et de manioc. À Lieki, on tamise la farine dans le panier *ikúndúkú*. L'alcool est distillé dans des fûts reliés à l'aide de tuyaux.

Même si la forêt équatoriale peut sembler entraver la mobilité, le commerce est bien organisé le long du fleuve Congo et de ses affluents (voir Takamura 2015). À Yamfira, un marché organisé une fois par semaine est visité par des gens des villages avoisinants, mais également par des citadins de Kisangani. Sur le marché, on peut acheter des vivres tels que des tomates, différents légumes-feuilles, de l'ail et du sel. Le manioc y est vendu sous forme de chikwangué ; la viande et le poisson sont vendus fumés. On y trouve également des chenilles et des escargots, de même que des marchandises importées, telles que des pots en métal et des cubes Maggi. Enfin, on y trouve plusieurs femmes assises à côté d'une marmite contenant de l'huile de palme dans laquelle elles font frire des beignets.

2. Lexique

Le lexique présente le vocabulaire culinaire en lokele (*ya mboso*), avec les mots correspondants en foma, topoke, heso et mbuza. L'ordre de présentation des langues dans le lexique a été décidé sur la base de la proximité géographique et linguistique des langues mentionnées. Le foma, classification C56 selon Maho (2009), est souvent considéré comme un dialecte lokele, classé C55 ; ces langues ont effectivement beaucoup de vocabulaire en commun. Il faut préciser que la variété de foma décrite ici est parlée dans un village de forêt très proche d'un village lokele situé au bord de la Lomami. La variété de topoke (C53) enregistrée ici est parlée sur l'autre rive de la Lomami, à une distance de 6 km de la variété de lokele. Le heso (C52) est parlé au bord de l'Aruwimi et est aussi linguistiquement plus éloigné des variétés mentionnées. Le mbuza (C37), enfin, est parlé plus vers l'ouest. Les enregistrements ont été faits à Moenge au bord de l'Itimbiri, dans les environs de Bumba. Il s'agit d'une langue appartenant, non au sous-groupe Congo Basin, mais au sous-groupe Congo Rivers, un autre sous-groupe bantu (voir Bastin *et al.* 1999)⁹.

9. Dans la classification de Grollemund *et al.* (2015), les sous-groupes des langues du bassin

Dans les paragraphes suivants, nous donnerons quelques indications sur la phonologie et la morphologie des langues concernées. Il ne s'agit pas d'une description exhaustive. Nous présenterons seulement les éléments pertinents afin de mieux comprendre le lexique.

Nous avons choisi de simplifier l'orthographe, notamment de substituer, là où c'était possible, les caractères spéciaux à des lettres de l'alphabet romain. Seules les voyelles de troisième degré sont écrites avec le caractère phonétique correspondant. Voici la valeur phonétique de quelques consonnes :

- b, d** souvent réalisé implosif, [ɓ] et [ɗ], sauf en position prénasalisée
- c** [tʃ]
- h** en heso : une fricative sourde avec une place d'articulation qui varie de la vélaire [x] jusqu'à la glottale sourde [h], fonctionne également comme glide entre deux voyelles
dans les autres langues : la fricative glottale sourde [h]
- j** [ɕ]
- l** devant la voyelle fermée antérieure [i] /ɪ/ est souvent réalisé comme une rétroflexe [ɭ] ou [ʎ]. Il faut noter que dans cette position, [d] ou [ɗ] est également un allophone libre de [l] en lokele, foma, topoke et mbuza
- ng, nk** [ŋg], [ŋk]
- ny** [ɲ]
- p** lokele, foma, topoke, heso : réalisé comme la fricative [ɸ], sauf s'il s'agit de la consonne initiale d'un mot en classe 9 ou 10, ainsi que dans quelques emprunts. La notation phonétique sera donnée en cas d'exception aux règles mentionnées
en mbuza, /p/ est toujours réalisé comme une occlusive : [p]
- sh** [ʃ]

Bien que ces langues attestent le hiatus, on note néanmoins des phénomènes phonologiques de contact tels que la semi-vocalisation et l'assimilation vocalique : la voyelle du deuxième degré /e/ ou /o/ du préfixe nominal change au troisième degré devant un thème nominal qui contient une voyelle du troisième degré, donc /e/ ou /o/. Un autre phénomène important est l'élision. Celle-ci touche aussi bien les voyelles que les consonnes (voir ci-dessous).

Au niveau tonal, on note deux tons phonologiques, le ton haut (á) et le ton bas (à). On relève des séquences BH et HB qui sont la combinaison d'un ton haut et d'un ton bas lorsqu'il y a eu élision ou semi-vocalisation de la voyelle qui précède. La séquence BH est soit simplifiée en un ton haut simple soit réalisée haut-abaisée lorsqu'elle est précédée d'un ton haut. La séquence HB, en revanche, n'est jamais simplifiée.

Finalement, les langues concernées attestent une longueur à la syllabe pénultième que nous avons décidé de ne pas noter dans le présent texte car elle est prévisible et n'a aucune pertinence au niveau phonologique.

du Congo, alors dénommées « Central-Western », diffèrent de ceux de Bastin *et al.* (1999), mais le mbuza y est également classé dans un autre sous-groupe que les langues avec le sigle C50.

Pour ce qui est de la morphologie, le système de classes nominales est similaire en lokele, foma et topoke. En lokele et foma, les préfixes des classes 1, 2, 3 et 6 sont sujets à l'élision à l'intérieur d'une phrase (voir recettes). Mais aussi en élicitation, la consonne initiale est souvent affaiblie (/w/) ou élidée. Nous avons choisi ici de respecter la prononciation donnée dans les interviews. Les mots de la classe 3 peuvent donc se trouver avec le préfixe *bò-*, *wò-* ou *ò-*. Le préfixe de la classe 5 peut être réalisé *lì-* ou *đì-*. Il s'agit des allomorphes non conditionnées par le contexte. À nouveau, la prononciation dans les interviews a été respectée. Dans toutes les langues, la voyelle des préfixes peut être sujette à la semi-vocalisation devant une base à initiale vocalique. Les mots de classes 9 et 10 sont prénasalisés si la consonne initiale de la base est sonore. Dans le cas de consonnes sourdes, le préfixe est \emptyset . Il faut noter que les mots de classe 9 sont parfois précédés de la voyelle *ì-*, p. ex. *ìswí* 'poisson'. Les préfixes portent généralement le ton bas. Néanmoins, le lexique contient quelques exemples avec ton haut, comme *đípɔ̀yà* 'feuille de manioc'.

Classes	PN				
	lokele	foma	topoke ¹⁰	heso	mbuza
1	<i>bò-</i> , <i>w-</i> , \emptyset -		<i>bò-</i>	<i>mò-</i>	<i>mò-</i>
2	<i>bà-</i>		<i>bà-</i>	<i>bà-</i>	<i>wà-</i>
3	<i>bò-</i> , <i>wò-</i> , <i>ò-</i>	<i>bò-</i> , <i>ò-</i>	<i>bò-</i>	<i>mò-</i>	<i>mò-</i>
4	<i>bè-</i>	<i>bè-</i>	<i>bè-</i>	<i>mè-</i>	<i>mì-</i>
5	<i>đì-</i> , <i>lì-</i>	<i>đì-</i>	<i>lì-</i> , <i>đì-</i>	<i>lì-</i>	<i>đì-</i>
6	<i>bà-</i> , <i>à-</i>	<i>bà-</i>	<i>bà-</i>	<i>hà-</i>	<i>mà-</i>
7	<i>è-</i>	<i>è-</i>	<i>gè-</i>	<i>hè-</i>	<i>è-</i>
8	<i>bì-</i>	<i>bì-</i>	<i>bì-</i>	<i>bì-</i> , <i>wì-</i>	<i>wì-</i>
9	(i)N-	(i)N-	N-	N-	N-
10	N-	N-	N-	N-	N-
11	<i>lò-</i>	<i>lò-</i>	<i>lò-</i>	<i>lò-</i>	<i>lò-</i>
13	<i>tò-</i>	<i>tò-</i>	<i>tò-</i>	<i>tò-</i>	-
14	-	-	-	<i>bò-</i>	<i>ò-?</i>
15	<i>ó-</i>	<i>o-</i>	<i>ò-</i>	?	<i>ò-?</i>
19	<i>ì-</i> , <i>sh-</i>	<i>ì-</i> , <i>sh-</i>	<i>ì-</i>	<i>ì-</i>	-

10. Comme l'interview sur le vocabulaire culinaire ne contient pas de mots de classes 1 et 2, le tableau réfère pour lesdites classes aux variétés étudiées par Stoop (1977) et Tassa (1994) qui ont un système de classes nominales presque identique à celui de la variété de Yamfira, décrite ici. La variété décrite par Motingea Mangulu (2012), parlée sur l'autre rive du fleuve Congo, est plus divergente.

Appariements	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	
19	13

Les verbes ont été notés à l’infinitif, mais sans préfixe de la classe nominale concernée, notamment de la classe 15 en lokele, foma et topoke, de la classe 14 en heso et de la classe 14 ou 15 pour le mbuza¹¹. Par conséquent, les verbes lokele, foma et topoke se présentent avec la finale *-a*, en heso avec la finale *-ì* et en mbuza avec la préfinale *-ák* suivie de la finale *-é*. Dans les recettes, en lokele, l’infinitif est généralement précédé de l’assertif *nda-* (voir Motinga 2012 : 227). Selon Carrington (1972 : 25), le morphème donne une valeur emphatique à l’infinitif.

Finalement, nous tenons à rappeler que la brièveté du séjour dans chaque village ne nous a pas permis de mener une étude approfondie des langues documentées. Il est donc possible que le lexique contienne des erreurs, par exemple en matière de niveau tonal, de degré des voyelles, ou de classes nominales.

2.1. Termes génériques

àhàndá (*heso*) *n.* ? arbre sp., utilisé pour le bois de chauffage.

bálà (*foma*) *n.* 6 les braises. • *Topoke* : ligálà 5/6 ; *heso* : lihálè 5/6 charbon.

dìlí *n.* 5 nourriture, repas.

dìtùmbé *n.* 5/6 la préparation des aliments.

hèhwé (*heso*) *n.* 7/8 partie de la cuisine où on dépose le bois de chauffage.

ìtòndòwù *n.* 19/13 cuisine, lieu où on prépare les aliments. • *Foma* : bàpíkà 6 ; *topoke* : bàpíkà 6 ; *heso* : mbàù 9/10, hǎpíkà [hǎpíkà] 6 ; *mbuza* : kúkù.¹²

ìyálà *n.* 19/13 (pl. tòwálà) bois de chauffage. • *Foma* : ìyálà 19/13 ; *topoke* :

lògí, ògòí 11/10 ; *heso* : ikándàyí 19/13 ; *mbuza* : kúlà 9 ?.

kèlà ìtùmbé *v.* faire le ménage.

kòtá *v.* grignoter. *ìlè ndókòtá ndòlá* je suis en train de grignoter, manger un casse-croûte.

là *v.* manger.

lám bà *v.* cuire dans l’eau. *ìkólámbá lòmàtá* je cuis la chikwangué. • *Foma* :

lám bèlà faire la cuisine ; *topoke* : lám bà ; *heso* : lám bì òtùmà faire la cuisine ; *mbuza* : lám bàkè préparer, cuisiner, cuire.

limúkù (*heso*) *n.* 5/6 pierre du foyer. • *Mbuza* : dicúkà 5/6.

11. Nous n’avons pas assez de données mbuza pour déterminer la classe du préfixe ò-.

12. Si la notation phonétique pour le mot en heso semble identique, elle ne l’est pas : le /p/ se prononce généralement comme un fricatif. La notation phonétique est indiquée, ici et ailleurs dans le lexique, pour signaler que l’informateur prononce le son comme un explosif au lieu d’un fricatif.

líyò *n.* 5/6 (pl. bàiyò) le foyer, se dit aussi : *líyò já ósá* lit. foyer du feu. • *Foma* : òyò líyò ósá ; *topoke* : libú 5/6 ; *mbuza* : òyò líyò ósá ; *heso* : libú 5/6.

lòpàtò (*heso*) *n.* 11/10 (pl. pàtò) peau (de fruit, légume, des tiges de patate douce), coquille d'œuf.

lòsò *n.* 11/10 (pl. m̀b̀s̀s̀) écorce, p. ex. des tubercules de manioc, des fruits de safou.

méyè (*heso*) *n.* ? fumée.

nyàngó wá ditùmbé *n.* 1/2 (pl. bànyàngó bá àtùmbé) femme spécialisée dans la cuisine. • *Heso* : mòlám̀b̀ m̀ó wím̀à 1/2.

pílíkì [pílíkì] (*heso*) *n.* 9/10 pierre du foyer.

wòkòtè *n.* 3/4 casse-croûte. Se dit aussi : *yèkà y'òkòtè* lit. chose à grignoter.

wósá [aussi **ósá**] *n.* 3/4 (pl. yósá) feu.

• *Foma* : (w)ósá 3/4 ; *topoke* : ímbé 19/13 ; *heso* : iyóhé 19.

wùtá *n.* 3/4 (pl. yùtá) cendre. • *Foma* : ùtá 3/4 (pl. yùtá) ; *topoke* : bùtá 3 ; *heso* : mútá 3/4 (pl. myùtá), hàhálè 6 ; *mbuza* : cúúcú 9.

yákì *n.* 19/13 (pl. twáki) morceau. *yákì yá lítúmà* morceau de pâte de manioc. *yákì ís̀ng̀ú* morceau de manioc.

yáyí *n.* 9/10 mets, repas. *yáyí yá ǹng̀ó* repas du matin. *yáyí yá midí*, *yáyí yá lówá* repas du midi. *yáyí yá òkòkò*, *yáyí yá sípù* repas du soir. • *Mbuza* : mòláká 3/4 préparation culinaire.

yéká *n.* 7/8 (pl. yíkà) repas. • *Foma* : yèkà 7/8 (pl. byèkà) nourriture, lit. objet, *yèkà yá òlákò* provisions, lit. objets du maquis ; *heso* : bím̀à 8 ; *mbuza* : wìhókò 8 repas, nourriture.

2.2. Techniques de préparation

ámà *v.* presser. *ndámá mbílà nd'nyà* presser les noix de palme dans le tissu de raphia. • *Foma* : ámàkà ; *heso* : p̀t̀t̀ [p̀t̀t̀], hámi ; *mbuza* : gámáké.

ányá ndá lówà *v.* sécher au soleil (*lówà*). *ìndwányá mùndí ndá lówà* sécher le maïs au soleil. • *Foma* : ányá ndá lówà ; *topoke* : (w)ánègà ; *heso* : p̀t̀t̀ ; *mbuza* : (w)ányáké á m̀óí.

átàkà *v.* fendre, couper dans le sens de la longueur. *ndátáká òbèlèzínè* fendre l'aubergine. • *Foma* : átàkà couper le manioc ; *topoke* : òndá déchirer le manioc à l'aide d'un couteau.

ètèkè *v.* couper en petits morceaux.

fáláká t̀s̀ng̀ú *v.* gratter les tubercules de manioc. • *Topoke* : pálà ; *mbuza* : háláké râper.

kàndá lòmàtá *v.* emballer la chikwangue. • *Foma* : kàndáká lòmàtá ; *topoke* : wàndà mò kási.

kàc'ásàngà *v.* brasser l'alcool, distiller. • *Mbuza* : (w)énéké.

kìkòlá *v.* nettoyer. *ndókikòlá ndíká* l'ámí nettoyer les noyaux de palme avec les déchets de noix de palme.

kìkòkòlá *v.* ndókikòkòlá bàtèmbèlè remuer les feuilles de patate douce.

k̀nd̀òlì (*heso*) *v.* égrainer le maïs. • *Mbuza* : t̀ng̀wèké.

kòtá ẁb̀áyè (*topoke*) *v.* rouir le manioc. • *Heso* : íní ; *mbuza* : (w)ínáké.

kùmbá òkòkòláké (*foma*) *v.* faire une papillote (de poisson). • *Heso* : ùmbì ; *mbuza* : ǹng̀áké.

lìhútú (*heso*) *n.* 5/6 endroit où l'on fait le rouissage. • *Mbuza* : èlìndò 7/8.

lìndyá (*mbuza*) *v.* fermenter, rouir (intr.).

lítá *v.* fumer. *ndólítá swí* fumer le poisson. • *Foma* : lítà ; *topoke* : lítà fumer, pìcà fumer le maïs ; *heso* : p̀t̀t̀ ; *mbuza* : (w)ányáké.

mòmòlà *v.* peler, p. ex. aubergine. *ndòmòmòlà mb̀s̀s̀ là kèmbè* peler le fruit avec un couteau.

mwá v. enlever les intestins. *ilè ndómwá swí* j'enlève les intestins du poisson.

nùhì (*heso*) v. moudre. • *Mbuza* : níkáké.

ówá v. *ndówá máyítà* extraire de l'huile de façon traditionnelle. • *Heso* : ómòlì háfíná ; *mbuza* : kàngóláké.

pèpyè [aussi *pèpyà*] v. vanner, tamiser. *ndòpèpyè ndá lúngù* vanner dans le van. • *Foma* : pèpyà vanner en secouant, p. ex. le riz, yòngòlà tamiser ; *topoke* : pépyà vanner ; *heso* : pépì vanner, yòngèlì tamiser ; *mbuza* : hèhéké.

pínyà v. déchirer les feuilles de manioc avec les mains en les tordant ; presser les noix de palme.

sàndànèsà (*topoke*) v. mélanger.

sókóláká òtémá w'ísòngù v. enlever le cœur du manioc.

sólá v. laver. *ilè ndósólá swí* je suis en train de laver le poisson. *ndósólá ríbílà* laver les noix de palme pour extraire la dernière huile. • *Foma* : sólà ; *topoke* : sògòlà.

téwì (*heso*) v. écraser les noix de palme pour obtenir le noyau.

tínyà v. couper, couper en petits morceaux. *ndótínyàkà* couper dans le sens de la largeur. • *Foma* : tínyàkà ; *topoke* :

tínyá ; *heso* : ténì couper, ténàtèni découper, couper en petits morceaux, p. ex. manioc, èsì couper en très petits morceaux, pèndì couper, p. ex. le poisson ; *mbuza* : ténáké.

tòbà v. peler, éplucher. *ilè ndótòbá isòngù* je suis en train d'éplucher le manioc. • *Foma* : tòwà peler p. ex. la banane, le manioc, éndè peler avec les dents, p. ex. les pépins sélé ; *topoke* : pòhà peler avec un couteau ; *heso* : kòsì lòpàtò peler ; *mbuza* : háláké, tàbwáké éplucher la banane, le manioc, écosser.

tòmbólò, tòmbòlò v. enlever les feuilles des tiges ou l'écorce des tiges, p. ex. des feuilles de patate douce (*bàtèmbèlè*). • *Heso* : kòndélá mókíndá détacher les feuilles de manioc.

tòtòlá bèsìsá (*topoke*) v. enlever les racines.

twâ v. enlever les feuilles des tiges. *twáká á mùndí* enlever les graines de maïs.

twàngà v. piler. *ilè ndótwangá litúamá* je pile la pâte. • *Foma* : twàngà ; *topoke* : twàngà piler le riz, kpàngà piler p. ex. le litúamá ; *heso* : tútì ; *mbuza* : cúáké.

2.3. Techniques de cuisson

bélà (*topoke*) v. être cuit. *isòngù òbélà* manioc cuit.

kàlàngà v. frire ; braiser, faire bouillir dans une petite quantité d'eau ; torrifier, rôtir à sec. *ndókàlàngá bàtù* chauffer l'huile. • *Foma* : kàlàngà rôtir à sec, p. ex. les grains de café ; *topoke* : kàlàngà frire.

kálingé v. préparer dans un récipient sans liquide, peut désigner rôtir à sec ou frire. *ndókálingá ikátí* frire les beignets. • *Foma* : kálingá frire ; *topoke* : kálingélá rôtir à sec, torrifier ; *heso* : kálingì frire ; *mbuza* : kálingáké frire.

kàcà v. mettre le pot sur le feu. *ndókàcá ndá ápòyà ndá ósà* mettre [le pot avec] les feuilles de manioc sur le feu. • *Mbuza* : tályáké.

lámà v. cuire dans l'eau. *ikólámá lòmàtá* je cuis la chikwangué.

lòhì (*heso*) v. cuire en papillote, à la vapeur ou bien dans les cendres.

pínyá mútèké v. remuer la farine de manioc dans l'eau bouillante, préparer la pâte. • *Foma* : pínyá òkádi ; *topoke* : pínyà. *heso* : pùlùngì ; *mbuza* : hínáké.

pòpá ósá v. souffler le feu.

sàolé èkókó *v.* enlever le pot du feu.

• *Topoke* : t̄là ; *mbuza* : s̄ukwáké.

s̄òk̄ò *v.* bouillir (intr.). • *Foma* : s̄òk̄ò.

s̄òk̄èsè *v.* faire bouillir, cuire dans l'eau.

nd̄òs̄òk̄èsè àttà cuire l'huile, dans le processus de fabrication de l'huile de palme. • *Foma* : s̄òk̄èsè yá bàdíyâ faire bouillir l'eau ; *topoke* : bwèndèsà ; *heso* : t̄k̄èsì cuire des aliments dans l'eau, k̄tèsì faire bouillir un liquide ; *mbuza* : héléséké chauffer les aliments, faire bouillir.

tèmbésá *v.* *nd̄òtèmbésá ósá* diminuer le

feu. *nd̄òtèmbésá òsàsò l'áttà* refroidir la marmite d'huile.

t̄umbá *v.* cuire dans les braises.

nd̄òt̄umbá òk̄é cuire la papillote de poisson dans les braises. • *Foma* : t̄umbà rôtir sur le feu, cuire dans les braises ; *topoke* : t̄umbà ; *heso* : l̄hì ná hàhálè cuire en papillote dans les cendres, bábì rôtir, griller ; *mbuza* : l̄láké cuire à la vapeur, cuire dans les cendres, bábáké, griller.

2.4. Ustensiles

bàmbòlà, mambòlà *n.* 6 trépied.

bòl̄k̄ì *n.* 3/4 corde. *bòl̄k̄ì wá lit̄úmá* la corde qui sert à fendre la pâte. • *Topoke* : bòl̄fì 3/4 corde, p. ex. avec laquelle on emballe la chikwange.

bòsóngó *n.* 3/4 pilon. Le nom est aussi utilisé pour la partie tournante de la presse à huile (voir *mbélà*). • *Foma* : òsóngó 3/4 ; *topoke* : bòsóngó 3/4 ; *heso* : mòtè mó h̄èl̄ngí 3/4 lit. bâton de mortier ; *mbuza* : mòhèní 3/4.

d̄ibáyá *n.* 5/6 planche.

d̄ihòkò (*mbuza*) *n.* 5/6 cruche.

d̄ik̄átélè *n.* 5/6 grand objet en métal pour fermenter l'alcool.

d̄ik̄émbélé *n.* 5/6 couteau, utilisé pour dépecer la viande ou le poisson (syn. : *wòkpè*, voir aussi *kèmbè*).

d̄ik̄útú *n.* 5/6 objet pour fumer le poisson et que l'on peut fermer avec une planche (*d̄ibáyá*).

d̄il̄injá *n.* 5/6 couvercle, bouchon.

d̄inyànjà *n.* 5/6 fût.

d̄isàsò *n.* 5/6 pot en métal. *lisàsò d̄yá sík̄inì* grand pot, pot qui pèse. *lisàsò d̄yá k̄ip̄ùl̄t̄yà* petit pot moderne. • *Foma* : d̄isàsò 5/6, *d̄isàsò d̄yá sík̄inì* pot en aluminium de fabrication locale, *d̄isàsò d̄yá k̄ip̄ùl̄t̄yà* pot en aluminium de fabrication industrielle ;

topoke : lisàsò 5/6 ; *heso* : lisàsò 5/6 marmite en métal, non décorée, ìbàk̄ùl̄i 19/13 petit pot en métal, coloré et décoré ; *mbuza* : lisàsú 5/6.

d̄itángá (*foma*) *n.* 5/6 panier, dans lequel on peut transporter des aliments. *d̄itángá lyá k̄àpè* filtre à café.

d̄iyóngá *n.* 5/6 petit tabouret.

èdzàngá (*mbuza*) *n.* 7/8 panier qu'on porte à l'épaule, utilisé par les hommes pour la chasse ou la pêche.

ègisèli (*mbuza*) *n.* 7/8 coin dans la maison où l'on conserve les aliments et des ustensiles de cuisine.

èk̄àlàngèlò *n.* 7/8 grand objet rond en métal utilisé entre autres pour griller ou pour torrifier les feuilles de manioc.

èk̄àlàngèlò (*foma*) *n.* 7/8 récipient qui sert à rôtir les grains de café, en fait un tesson.

èkókó *n.* 7/8 marmite. • *Foma* : èkókó pot traditionnel 7/8 ; *topoke* : p̄èl̄i 9/10 pot en céramique ; *heso* : òndyò/òndíò pot en céramique 9/10 ; *mbuza* : (h̄) t̄éyí 9/10.

èlám bèlò yá k̄àpè (*foma*) *n.* 7/8 petite casserole pour préparer le café.

ènikèli (*mbuza*) *n.* 7/8 meule.

èpòlò *n.* 7/8 tamis, utilisé pour filtrer des cendres végétales en vue de la fabrication d'une sorte de vinaigre.

èsàkà (*mbuza*) *n.* 7/8 panier utilisé par les femmes pour rouir le manioc dans la rivière.

ikòkò (*topoke*) *n.* 19/13 brochette avec laquelle on prend les beignets. • *Mbuza* : mwàndzà 3/4.

ikólè *n.* 19/13 Calebasse. Les calebasses sont utilisées pour le vin de palme, le vin de raphia ou l'eau. • *Foma* : ikólè 19/13 ; *heso* : sòhà 9/10 ; *mbuza* : èkókó 7/8.

ikòngú *n.* 19/13 type de feuille sauvage qu'on trouve en forêt et qui est utilisée pour emballer la chikwangue.

ikúndúkú *n.* 19/13 tamis en vannerie, un panier tressé de manière espacée qui sert à tamiser la farine pour la distillation du *lòtòkò*. Le même panier est utilisé par les enfants pour emmener des provisions au champ. • *Heso* : líyèmbà 5/6 (pl. háèmbà) même type de panier, ici utilisé pour rouir des morceaux de manioc amer, pour la préparation du *másèlé*.

inyá *n.* 19/13 objet en raphia avec lequel on presse les noix de palme.

ipàlá *n.* 19/13 panier pour transporter les aliments de la forêt au village. Le panier est porté sur le dos ou, avec un ruban, sur la tête (voir aussi *wúkà*).

ipátà *n.* 19/13 calebasse (voir *ikólè*).

itúngà *n.* 19/13 panier qu'on utilise pour apporter le poisson au marché. *itúngà shá swí* panier de poisson.

kàlàngbá *n.* 9/10 bâton, utilisé lors du pressage de l'huile traditionnelle. *kàlàngbá yò líkòlò* bâton attaché au tissu de raphia qu'on tient à la main. *kàlàngbá yò sè* l'objet qui presse la chair des noix de palme.

kásá yá àkòndò *n.* 10 feuilles de bananier.

kátínyì *n.* 9/10 seau dans lequel on prend l'huile. Emprunt. • *Topoke* : ìngèmbá 19/13 seau en métal.

kèmbè *n.* 9/10 couteau. • *Foma* : kèmbè 9/10 ; *topoke* : lihàmbá 5/6 grand couteau, ìlòndé 19/13 petit couteau ; *Heso* : hèlyá 7/8 ; *mbuza* : mpàlò 9/10, mbèlí 9/10 couteau, sp.

kikáyà *n.* 9/10 ? grand objet rond avec un trou qu'on met entre le pot et le feu pour ne pas salir le pot. • *Topoke* : kikáyà 9/10 objet courbé en métal pour torréfier les feuilles de manioc ou le café.

kìyànglò *n.* 19/13 (pl. tòkìyànglò) tamis en métal, sert à tamiser la farine pour la pâte (comparez avec *ikúndúkú*). Emprunt ? Préfixes nominaux divergents. • *Foma* : kiyànglò 9/10 ; *heso* : iyònglò 19/13 ; *mbuza* : kiànglù 9.

kópò [kópò] (*heso*) *n.* 9/10 ? gobelet. Emprunt ?

kótò (*heso*) *n.* 9/10 panier utilisé par les hommes.

línàngò (*heso*) *n.* 5/6 objet qui sert à découper le manioc.

lipíkà *n.* 5/6 trépied, objet en métal qui remplace les trois pierres du foyer. Peut être emmené en pirogue pour y chauffer le repas. • *Foma* : dipíkà 5/6 ; *topoke* : lipíkà 5/6.

litálè (*heso*) *n.* 5/6 pierre pour mouder.

lòkèlé *n.* 11/10 cuillère. • *Foma* : lòkèlé 11/10 (pl. kèlé) ; *topoke* : lòpàò 11/10 emprunt au portugais via le swahili ? ; *heso* : lòkèlé 11/10, àngèlé 9/10 ? ; *mbuza* : kèlé, òkèlé 9 ?.

lòkúlù *n.* 11/10 mortier. *lòkúlù lá lítúmá* le mortier pour la pâte. • *Foma* : lòkúlù 11/10 ; *topoke* : lòtúpá 11/10 ; *heso* : hèlìngí 7/8 ; *mbuza* : èbókà 7/8.

lòtòndà *n.* 11/10 plaque en métal sur laquelle on met les déchets de noix de palme pour le pressage traditionnel, réfère aussi à la tranchée d'une presse moderne (voir *mbèlà*).

ló(h)ótó (*heso*) *n.* 11/10 (pl. mbótó) mortier en forme d'auge pour piler les feuilles de manioc et la pâte de chikwangué. *môté mó lóótó* pilon pour ce type de mortier.

lúngù *n.* 11/10 (pl. púngù) van, panier plat et rond, utilisé entre autres pour vanner. • *Foma* : lúngù 11/10 (pl. púngù) ; *topoke* : lúngù 11/10 (pl. púngù) ; *heso* : lúngù 11/10 (pl. yúngù) ; *mbuza* : lúngù 11/10.

mbàlá [aussi ìmbàlá] *n.* 9/10 couvercle d'un pot en métal. • *Foma* : òlìyò 3/4 ; *topoke* : gèlùbò 7/8 ; *heso* : lòpìpì 11/10 ; *mbuza* : èbúbá 7/8.

mbéla, **mbèlà** *n.* 9/10 machine, usine (moderne ou traditionnelle) d'extraction d'huile. Le nom réfère en principe au trou dans lequel les noix de palme sont pilées, mais par extension aussi à la presse moderne. Ce trou est creusé dans le sol et est tapissé avec des morceaux de bois (*bàlúkú*). *dìòndò lá mbèlà* lit. trou de l'usine traditionnelle. La machine moderne consiste en un grand bassin avec, en son milieu, la partie tournante (*bòsóngò*), qui repose sur deux piliers (*bàkòlè*), et qui est tourné en poussant les deux « bras » (*kàlàngá*). Les noix de palme sont pressées par les rayons en métal (*káyí*) à l'intérieur de la presse. L'eau sort par un trou (*dìpólá*) et coule par une tranchée (*lòtòndà*) au bassin (*màlòbè*). L'huile est recueillie dans un seau (*kàtínyì*). Au-dessus de la tranchée, un morceau de bois (*bòtàngò*) permet aux hommes de traverser quand ils font tourner la presse.

mòhólò (*heso*) *n.* 3/4 pierre qui sert à piler les noyaux de noix de palme.

mòkpàhà (*heso*) *n.* 3/4 gril en métal, pour fumer ou griller le poisson.

ndíò (*heso*) *n.* 9/10 tout objet en céramique, p. ex. cruche, pot.

òámèlò *n.* 3/4 (pl. biámèlò) marmite utilisée pour réceptionner l'huile.

pípà [**pípà**] *n.* 9/10 fût. Emprunt ? • *Heso* : pípà [pípà] 9/10.

sàáni (*heso*) *n.* 9/10 assiette. Emprunt au swahili.

wòkàlà *n.* 3/4 étagère, grille. • *Foma* : òkàlà 3/4 ; *topoke* : bòlà 3/4 grille, gètálá 7/8 étagère ; *heso* : mwàlà 3/4 (pl. myàlà) ; *mbuza* : mòtáláká 3/4.

wòkpè *n.* 3/4 couteau (syn. : *dikémbélé*).

wònyòngò *n.* 3/4 bassine.

wòpápá *n.* 3/4 (pl. bèpápá) spatule, sert à remuer la farine dans l'eau bouillante afin d'obtenir une pâte.

• *Foma* : bòpápá 3/4 spatule pour la pâte, grande cuillère en bois pour remuer les feuilles de manioc ; *topoke* : bòpápá 3/4 ; *heso* : mòpúlúngù 3/4 ; *mbuza* : mòkpákpá 3/4.

wúkà *n.* 3/4 (pl. yúkà) grand panier rond. Le panier a la même fonction qu'*ipàlá*. L'usage de l'un ou l'autre dépend de la préférence des femmes. Les deux paniers sont fabriqués à Lieki. • *Heso* : h(è)yóli 7/8 (pl. byóli), lyàmbà 5/6 panier de l'ethnie bango avec la même fonction ; *mbuza* : múkà 3/4 panier pour femme qu'elle met sur le dos pour transporter ses effets.

hèbèndé (*heso*) *n.* 7/8 (pl. wibèndé) petit pilon en métal qui sert à briser les noyaux de noix de palme.

hèkòlò (*heso*) *n.* 7/8 grand panier rond, pour conserver les provisions à la maison, ou pour transporter des choses au marché. • *Mbuza* : èkòlò 7/8 panier, gén.

hèlyá (*heso*) *n.* 7/8 machette, surtout utilisée sur le champ, p. ex. pour couper les mauvaises herbes, le bois de chauffage ou pour déterrer des tubercules.

hésà (*heso*) *n.* 7/8 panier utilisé pour vider les nasses, donc pour transporter les poissons.

2.5. Féculents

- bòpòngà** [aussi **òpòngà**] *n.* 3/4 riz. • *Foma* : òpòngà 3/4 ; *topoke* : bòpòngà 3/4 ; *heso* : lòpùngà 11/10 ; *mbuza* : lósò 11.
- bòsisá** (*topoke*) *n.* 3/4 racine.
- bòtèmà w'ísòngú** *n.* 3/4 (pl. bêtémà tòsòngú) cœur du tubercule de manioc.
- bèùndú** (*topoke*) *n.* 3/4 (pl. bèùndú) épi de maïs.
- dìkòndò** *n.* 5/6 banane plantain verte. • *Foma* : dìkòndò 5/6 ; *topoke* : lyési 5/6 (pl. bàési) ; *heso* : límíngà 5/6 ; *mbuza* : èwàngá 7/8.
- dímùndí** [aussi **mùndí**] *n.* 5/6 maïs. • *Foma* : díngbìndí 5/6 ; *topoke* : dìsàngú 5/6 ; *heso* : líkòkò 5/6 ; *mbuza* : mòndóngó 3/4.
- dìsílè** *n.* 5/6 taro, *Xanthosoma sagittifolium*. On en mange les feuilles et les tubercules.
- dìpàlápàlá** *n.* 5/6 pelure sous l'écorce des tubercules de manioc, doit être enlevée à cause de son goût amer.
- dìtòlò** *n.* 5/6 tubercule qui pousse dans des environnements marécageux, *Cyrtosperma senegalense*. Le tubercule est préparé comme les ignames.
- dìyàmbà** *n.* 5/6 banane plantain mûre. • *Foma* : dìyàmbà 5/6 ; *topoke* : liòndò 5/6 (pl. bàndò) ; *heso* : libò 5/6.
- èsòngá** *n.* 7/8 igname rouge. • *Foma* : èsòngá 7/8 igname jaune ; *topoke* : ìndóló 19/13 ; *heso* : mòsòndí 3/4 igname rouge ou jaune.
- ikúsé** *n.* 19/13 igname sauvage, *Dioscorea batatas*.
- ìmòlà** (*topoke*) *n.* 19/13 épi de maïs.
- ìmómóngò** (*foma*) *n.* 19/13 igname ronde, petite et blanche.
- ìndóló** *n.* 19/13 tubercule de patate douce, variété de patate douce aussi cultivée pour ses feuilles (bàtèmbélè). • *Foma* : shòndóló 19/13 (pl. tòndóló) ; *topoke* : dínyàngó 5/6, cf. ìndóló 19/13 igname rouge ; *heso* : libèngé 5/6 (pl. màbèngé) ; *mbuza* : dìbèngé 5/6¹³.
- ìpómà** *n.* 19/13 variété d'igname plus petite et plus sèche.
- ìsòngú** *n.* 19/13 manioc, tubercule de manioc. • *Foma* : ìsòngú 19/13 ; *topoke* : ìpàlá 19/13, ìsòngú ìlìbè 19/13 manioc amer, ìsòngú yólá 19/13 manioc doux, lit. manioc à manger, ìpàlá yólá 19/13 manioc doux, lit. manioc à manger ; *heso* : mòkéléngá 3/4 plante de manioc, ìyèmbò íká 19/13 tubercule de manioc, ìyèmbò íká ìlyàsè 19/13 manioc amer ; *mbuza* : díkòkò 5/6.
- líká** *n.* 5/6 (pl. bàíká) tubercule de taro (bàsílè). • *Heso* : ìyèmbò íká 19/13 (pl. tàyèmbò tóká) tubercule de manioc.
- líkèngè, kèngé** òkálí (*foma*) *n.* ? morceau de tubercule de manioc.
- litíkà** *n.* 5/6 (pl. bitíkà) banane sp., *Musa nana*. On en mange également les jeunes feuilles (bèlòké) qui sont encore roulées.
- mbólòkó** *n.* 9/10 fruit à pain, *Artocarpus incisa*. Les fruits peuvent se substituer au manioc et aux bananes et sont préparés de la même façon, sous forme de pâte.
- òtítí** (*foma*) *n.* 3/4 épi de maïs.
- pèpétà** *n.* 9/10 déchet(s) de maïs.
- sòngò** (*heso*) *n.* 9/10 type de tubercule amer qui est également cultivé.
- wòsòndí** *n.* 3/4 igname, terme générique. • *Foma* : yáyí 9/10 (gén., comparez avec yáyí), òsòndí 3/4 igname bleue ; *topoke* : gyómà 7/8 ; *heso* : ákó ? (pl. bàkó) ; *mbuza* : m̀bòmá 9/10.
- yò** *n.* 9/10 igname blanche qui aurait le goût du riz. • *Foma* : yéò 9/10.

13. En heso, le pluriel irrégulier *màbèngé* pourrait révéler qu'il s'agit d'un emprunt, par ex. au lingala.

2.6. Légumes

béyékòngò *n.* 4 marantacée sp., *Megaphrynium macrostachyum*. On prépare du vinaigre ou de la soupe avec les jeunes feuilles. On les cuit d'abord dans l'eau, puis on les presse ou on les coupe, et on les grille ou on les ajoute à la préparation.

bìcùngúlù *n.* ? (pl. bàcùngúlù) poireau. Plante de la famille des oignons dont on utilise les feuilles et les bulbes.

bìsíló *n.* 8 ? grande fougère, *Pteridium aquilinum*. Les jeunes tiges sont bouillies et ensuite pressées ou coupées en petits morceaux.

dìkàwù *n.* 5/6 rotin, *Laccosperma secundiflorum*. Il s'agit d'une liane de la famille des palmiers (*Areceaceae*). **bòlòkè wá** *dìkàwù* jeune bourgeon de rotin. On prépare les jeunes bourgeons en tant que légumes, bouillis ou rôtis dans les braises. Ils servent de coupe-faim. On peut également couper la liane pour boire l'eau qui se trouve à l'intérieur. La même liane est utilisée pour fabriquer le panier **èsàkà**.

dípòyà [aussi **lípòyà**] *n.* 5/6 (généralement au pluriel) feuille de manioc. • *Foma* : ómbòlò 3/4 ; *topoke* : dípòyà 5/6 ; *heso* : mókíndá 3/4 ; *mbuza* : pòndú 9/10.

dísìngò *n.* 5/6 épinard sauvage, *Talinum triangulare*. Légume-feuille préparé comme les épinards.

dítákàmbùlì *n.* 5/6 plante de la famille des *Araceae*. Les jeunes feuilles sont préparées de la même façon que d'autres légumes-feuilles.

dìtèmbèlè *n.* 5/6 feuilles d'une variété de patate douce (voir recette), *Ipomoea batatas*. • *Heso* : ngótò é màbèngê 9/10 ; *mbuza* : màtèmbèlè 6.

ikélé *n.* 19/13 tige. **ikélé shà ápòyà** tige de feuilles de manioc. • *Heso* : mòkéléngá (mó mókíndá) 3/4.

kéléngé *n.* 19/13 (pl. tòkéléngé) bouture.

libòkè *n.* 5/6 courge, *Cucurbita maxima*. • *Heso* : liwòkè 5/6.

lòkóbó *n.* 11/10 plante sp., légume-feuille préparé de la même façon que les épinards.

lòndwá (*heso*) *n.* 11/10 (pl. òndwá) champignon, pl. aussi : légume, gén.

lòsúkè *n.* 11/10 aubergine, *Solanum aethiopicum*. • *Foma* : lòsúkè 11/10.

lòtòmbó *n.* 11/10 espèce de la famille des *Asteraceae*, préparée comme légume-feuille, *Crassocephalum sarcobasis*. Réserve à des occasions spécifiques : après une période d'isolement, p. ex. après avoir perdu sa femme. Les femmes les plus âgées du village les préparent avec du poisson, afin d'éviter à la personne en question tous les risques qu'elle pourrait encourir.

ngàíngàì *n.* 9/10 plante sauvage, *Hibiscus sabdarifa*.

òbèlèzínè *n.* 3/4 l'aubergine pourpre importée. Emprunté au français.

pìnàlì [pìnàlì] *n.* 9/10 épinard. Emprunté au français. • *Topoke* : pìnàlì [pìnàlì] 9/10 ; *mbuza* : lípàpá 5/6.

pólé *n.* 9/10 amarante, l'amarante verte, *Amaranthus viridis*. Le terme peut aussi être utilisé pour d'autres légumes-feuilles, sauf pour les feuilles de manioc. • *Heso* : lònèngè amarante, lísingù légume-feuille, gén. 5/6.

tòmátè *n.* 9/10 tomate.

vínà (*heso*) *n.* 9/10 haricot, de couleur rouge, noire ou jaune.

2.7. Condiments

bàità [aussi **àità**] *n.* 6 huile, graisse. **bàità á mbílà** huile de palme. **bàità á swí** graisse de poisson, utilisée comme l'huile de palme. **kèlá bàità** lit. faire l'huile, c'est-à-dire extraire l'huile dans une usine (voir **ówá**). • *Foma* : **bàità** 6 ; *topoke* : **bàíná** 6 ; *heso* : **hàinà** 6 ; *mbuza* : **mítà** 6.

bàlyá bá likù *n.* 6 vinaigre, lit. liquide des cendres. • *Foma* : **èpòlò** 7/8.

bòkpá [aussi **òkpá**] *n.* 3 sel. Le mot référerait auparavant à une poudre qui servait comme médicament. **bòkpá wá àsò** sel indigène. **bòkpá wá pótó** sel d'Europe. **yèkà yécó òkpá** l'objet qui est salé. • *Heso* : **mòwà** 3/4.

bòliká *n.* 3/4 amande située dans le noyau des noix de palme.

dyùkù [aussi **lyùkù**] *n.* 5/6 (pl. **bàùkù**) cendres végétales, par exemple des feuilles de palmier ou des peaux de banane, desquelles on extrait le vinaigre (**bàlyá bá likù**). • *Foma* : **òkpá èpòlò** 3.

èsásáká (*mbuza*) *n.* 7/8 matière grasse.

ìkàngò (*heso*) *n.* 19/13 déchets de noix de palme.

ìsàsì *n.* 19/13 chair de noix de palme.

kàlàpúlù *n.* 9/10 arbre esp. Les feuilles aromatiques servent d'assaisonnement dans la soupe. On peut aussi en faire du thé.

liámí *n.* 5/6 déchets de noix de palme, la chair de noix de palme ne contenant plus d'huile. • *Heso* : **njiká** 9/10.

litòkò *n.* 5/6 le palmier à huile. • *Foma* : **ditòkò** 5/6.

lòflà *n.* 11/10 (généralement au pl. : **mbílà**) noix de palme. • *Foma* : **lòflà** 11/10 (pl. **mbílà**) ; *topoke* : **lòbílà** 11/10 ; *heso* : **lòwílà** 11/10 (pl. **mbílà**) ; *mbuza* : **mbíyà** 9/10.

lòkásí *n.* 11/10 feuille, réfère aussi aux feuilles utilisées comme condiment, p. ex. le laurier, que l'on ne peut acheter qu'au marché. • *Topoke* : **lòásí** 11/10 (pl. **kásí**).

lòngówú *n.* 11/10 (pl. **ngówú**) condiment sous forme de feuilles qui sent fortement l'ail.

litùngúlù (*heso*) *n.* 5/6 (pl. **màtùngúlù**) ciboulette, le préfixe du pluriel indique qu'il s'agit d'un emprunt. • *Mbuza* : **màtùngúlù** 6.

mbásè *n.* 9/10 (11 : un seul) le piment, *Capsicum frutescens*. **mbásè ikékè**, **mbásè yá tòkpákùndù** le petit piment, plus piquant. • *Heso* : **ìwákè** 19/13.

ndiká *n.* 9/10 noyau, p. ex. de noix de palme. • *Heso* : **móndyà** 3/4.

ópilí *n.* 3/4 arbre à ail, *Scorodophloeus zenkeri*. Ses feuilles ont l'odeur de l'ail. On les utilise, ainsi que l'écorce, en tant que condiment.

sélé (*foma*) *n.* 9/10 pépin et fruit d'une plante rampante. On appelle les pépins également « haricots de sauce » puisqu'on les utilise comme condiment pour en faire une sauce.

sùkàlì *n.* 9 ? sucre.

tòkèsàtà yǎyí *n.* 13 condiments (du repas). **tàkà tòkèsàtà yàyt** assaisonner, ajouter des condiments.

2.9. Produits animaliers

èkókólòkò *n.* 7/8 coq.

ìtétè *n.* 19/13 poisson, sp.

kàndóló *n.* 9/10 mouton. • *Foma* : kàndóló 9/10.

kèbà *n.* 9 ? poisson salé, afin de le conserver.

kókó yà òlómé *n.* 9/10 coq, lit. poule mâle.

kòkò yà wálí *n.* 9/10 (pl. *kòkó yá yálí*) poule (femelle). • *Foma* : kókó yá wádi 9/10 ; *heso* : kókó 9/10.

libátà *n.* 5/6 canard. • *Foma* : dibátà 5/6 ; *heso* : lìwátà 5/6.

liké *n.* 5/6 (pl. bàké) œuf. • *Foma* : diké 5/6 ; *heso* : mòkè 3/4.

mbétè (*foma*) *n.* 9/10 silure de forêt.

m̀b̀ú̀l̀ì [aussi **ìmb̀ú̀l̀ì**] *n.* 9/10 chèvre. • *Foma* : mb̀ú̀l̀ì 9/10.

mòké m̀ók̀wá (*heso*) *n.* 3/4 blanc d'œuf.

mòké m̀óng̀bá (*heso*) *n.* 3/4 jaune d'œuf.

m̀ú̀s̀ì *n.* 9/10 chat.

ñj́ [aussi **ìnj́**] *n.* 9/10 serpent, terme générique.

ng̀bá [aussi **ìng̀bá**] *n.* 9/10 chien.

ng̀ómbè (*foma*) *n.* 9/10 vache.

ng̀úl̀ù *n.* 9/10 cochon. • *Foma* : ng̀úl̀ù 9/10.

nyàngó wà òlwé *n.* 1/2 (pl. *bànyàngó bá òlwé*) abeille, lit. mère de miel. • *Topoke* : b̀òl̀ògè 3/4 ; *heso* : l̀ònd̀òhè 11/10.

súé yángalé (*heso*) *n.* 9/10 poisson fumé.

swí [aussi **ìswí** pour le singulier] *n.* 9/10 poisson, nom générique. • *Foma* : ìswí 9/10 ; *topoke* : swè 9/10 ; *heso* : súé 9/10.

ẁinyò *n.* 3/4 (pl. *nyínyò*) viande, réfère aussi à la chair d'un fruit. • *Foma* : ẁinyò 3/4 (pl. *b̀inyò*) ; *topoke* : b̀òl̀ù̀yò 3/4.

ẁòlwé *n.* 3/4 (pl. *bèlwé*) miel. • *Foma* : òlwé 3/4 ; *topoke* : b̀ógè 3/4 (pl. *byógè*) ; *heso* : b̀òhè 14 ; *mbuza* : m̀òb̀óná 3/4.

2.10. Préparations

bàkùsà *n.* 6 pâte de maïs. • *Topoke* : b̀òt̀èkè 3/4, b̀òkálè 3/4 fougou.

dióké *n.* 5/6 (pl. *bàóké*) papillote, mets préparé dans des feuilles, p. ex. poisson assaisonné enveloppé dans des feuilles et cuit dans les braises. • *Foma* : dióké 5/6 ; *topoke* : dyàmbù 5/6 ; *heso* : lisá 5/6 (pl. *hàisá*).

ditúma, litúma *n.* 5/6 pâte à base de manioc, soit le manioc doux pilé en purée, soit une pâte à base de farine de manioc. Dans les deux types de préparation, on ajoute souvent des bananes. • *Foma* : ditúma 5/6 pâte pilée, l̀òkèkè 11 pâte à base de farine de manioc ; *topoke* : litúma 5/6 ; *mbuza* : díb̀òmbí 5/6.

ib̀ó̀b̀ó *n.* 19/13 boule, p. ex. de chikwangue.

ikóngé *n.* 19/13 chikwangue, bâton de manioc en forme de boudin.

itàkpá *n.* 19/13 chikwangue, bâton de manioc en forme de boule.

límíngà (*heso*) *n.* 5/6 banane plantain pilée.

lípà (*mbuza*) *n.* 5/6 pain européen.

lòmàtá *n.* 11/10 (pl. *m̀m̀àtá*) chikwangue, bâton de manioc, nom générique. • *Foma* : lòmàtá 11/10 ; *topoke* : ìh̀ò̀mà 19/13 ; *heso* : iyèmb̀ò 19/13 ; *mbuza* : s̀óná 3 ?/4.

lúcángàcángà *n.* 11 préparation à base de feuilles de manioc, sous forme de soupe. Peut être complétée avec du poisson, des poireaux, du piment, etc. (voir recette 3.1.).

másèlè (*heso*) *n.* 6 préparation de manioc. Le manioc amer est bouilli, découpé en petits morceaux avec le *línàngò* et placé dans de l'eau courante dans le panier *liyèmbà*. Emprunt ?

mútèké *n.* 3/4 (pl. *mítèké*) farine de manioc, « farine indigène ». Emprunt : préfixes nominaux divergents. • *Foma* : *pòtòtè* 9/10. *heso* : *mótèké* 3/4 farine, pâte de manioc ou de maïs ; *mbuza* : *pùmbúci* 9/10.

òmáíndé *n.* 3/4 beignet fait avec de la farine de manioc et de la levure chimique européenne.

pùtì yǎ mùndí *n.* 9/10 farine de maïs. • *Topoke* : *pùtùrú* 9 ; *heso* : *mótèké* *mó líkòkò* 3/4.

wòkátì [aussi *bòkátì*] *n.* 3/4 beignet à base de banane et de farine de manioc. *wòkátì wó òpòngà* beignet fait avec de la farine de riz et de la farine de manioc.

• *Foma* : *òkátì* 3/4 ; *topoke* : *bòkátì* 3/4.

wòsúkú *n.* 3/4 sauce de noix de palme.

• *Heso* : *mòsáká* 3/4.

yèkà èlávù *n.* 7/8 (pl. *yìkà yìlávù/ yèkà bilávù*) sauce, lit. bonne chose.

• *Foma* : [súpù]/súbù 9/10 ? ; *mbuza* : *mòngò* 3/4 soupe, sauce.

2.11. Boissons

báná *n.* 6 boisson, terme générique. • *Foma* : *báná* 6 ; *mbuza* : *máná* 6.

bànyà á njalé [aussi *ànyǎ njalé*] *n.* 6 alcool très fort à base de vin de raphia ou de palme.

bàsàngà [aussi *àsàngà*] *n.* 6 liquide, boisson alcoolisée. • *Mbuza* : *kócó* 9/10 ?.

cái *n.* 9/10 thé.

dibóndò *n.* 5/6 vin de raphia.

kèsàkèsà *n.* 9/10 alcool très fort à base de canne à sucre et de vin de palme.

lòlèngà *n.* 11/10 (pl. *nnèngà*) vin de palme. • *Foma* : *báná bá àdíyà* 6 ; *topoke* : *bàgáná* 6 ; *heso* : *hàaná* (*há séngélé*) 6 ; *mbuza* : *bòbò* ?.

lòtòkò *n.* 11/10 boisson alcoolisée forte, distillée à base de farine de maïs et de manioc. • *Foma* : *lòtòkò* 11/10 ; *heso* : *lòtòkò* 11/10.

mángbé (*mbuza*) *n.* 6 boisson alcoolisée forte, p. ex. bière forte.

màyá (*mbuza*) *n.* 6 eau.

Vocabulaire en heso relatif à la récolte du vin de palme, Yangwa, Bomaneh :

hàaná há séngélé *n.* 6 vin de palme.

hèlyá *n.* 7/8 couteau avec lequel on coupe le palmier abattu.

héndé lèhèlèhè *n.* 7/8 goût très sucré (du vin de palme du matin).

hèwílà *n.* 7/8 palmier.

hèti *v.* couper le palmier déjà abattu.

hyáù *n.* 7/8 corde dont on se sert pour monter sur un palmier.

ìkéké *n.* 19/13 paille avec laquelle on verse le vin de palme dans le pot.

kànépù *n.* 9/10 couteau avec lequel on fait une incision dans le palmier.

kpámì *v.* fermenter, devenir fort alcoolisé.

lílì *v.* grimper, monter sur le palmier.

litó *n.* 5/6 hache.

lòtombé *n.* 11/10 vin de palme récolté d'un palmier abattu.

lwándá *n.* 11 paille qui permet l'écoulement du vin du palmier dans le pot.

òpì séngélé *v.* récolter le vin de palme.

séngélé *n.* 9/10 palmier dont on obtient le vin de palme.

téni séngéle *v.* couper le palmier, faire une incision dans l'arbre.

tíndì *v.* abattre. *nètíndá hèwílà* j'abats le palmier.

títímì *v.* descendre du palmier.

2.12. Goûts

bòlèngì *n.* 3 le piquant, lit. la méchanceté.

bòlòlò [aussi **òlòlò**] *n.* 3 (le) pourri.

bòsàú *n.* 3 (le) fade. • *Topoke* : òtèmbú ?, mósá lyègé.

ésókàkà *n.* 7/8 chose gâtée, pourrie.

lòbábá *adj.* piquant, comme le piment.

• *Heso* : kpámì piquant (piment), fort (alcool).

lwèté *n.* 11 (le) sucré. *yèkà yá lwèté* chose sucrée. *topoke* : lyègé ?.

ngàyi *adj.* aigre, acide, p. ex. vin de palme fermenté, citron, chikwangué gâtée, etc.

nyè *n.* 9/10 goût sucré, bon goût, p. ex. des oranges. *yèkà yá nyèè* chose sucrée, douce.

wòlòlò *adj.* amer.

wólyò òlèngì *n.* 3 goût aigre.

3. Recettes

3.1. *Lúcéngàcángà* – préparation à base de feuilles de manioc sous forme de soupe

Le plat d'accompagnement est généralement un plat de légumes-feuilles, principalement de feuilles de manioc. D'autres légumes-feuilles sont, par exemple, les feuilles d'amarante, les épinards, et les feuilles de patate douce (voir recette 3.2.). La préparation des feuilles de manioc diffère de celle des autres légumes-feuilles ; elle est plus élaborée, afin d'enlever les toxines que contiennent les feuilles.

1. *My'óná íyósi nínì, íkèly'áfòyà. Ìsòs, isótèngóló báfòyà. My'óná isókàlàngà, isókàlàngà, isókàlàngà. Ìsòs lókùlù, isòtwángà, isòtwángà, isòtwángà. 5. Ásólèmbé báó, isótá ndá ìsàsó, nd'èkókó, isótá nd'èkókó. Ìsòt'ómó, isótá àllyá. My'óná isótá ndá ósá. Ìsòkàndá óllyò. Ìsòlíf'èkókó. 10. Ìsótá ndá ósá. Bàsòsòkò, Bàsòsòkò, Bàsòsòkò. Ìsòs Bàítà. Ìsòt'ómó. Bàsòsòkò, Bàsòsòkò, ìlèmbè ndòtá swí mí kòtá, là pwàró, ìnínì, là mbásé.*

1. Me voilà, j'ai pris, quoi, j'ai préparé les feuilles de manioc. J'ai pris, j'ai épluché les feuilles de manioc. Je les ai torréfiées, torréfiées, torréfiées. J'ai pris le mortier, j'ai pilé, pilé, pilé. 5. Quand elles sont devenues molles, je les ai mises dans la marmite, plutôt dans un pot en terre cuite, j'ai mis dans un pot en terre cuite. J'ai mis de l'eau là-dedans. Je l'ai mis sur le feu. J'ai fermé le couvercle. J'ai couvert le pot en terre cuite. 10. J'ai mis sur le feu. Elles ont bouilli, bouilli, bouilli. J'ai pris de l'huile. Je l'ai mise là-dedans. Elles ont bouilli, bouilli, si je veux mettre du poisson, je le mets, comme du poireau et du piment.

- ndá è-kókó ì-sá-ò-t-á ndá è-kókó**
 PRÉP PN₇-pot.sp PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₇-pot.sp
 ‘dans un pot en terre cuite j’ ai mis dans un pot en terre cuite’
- (6) **ì-sá-ò-t-á òmó ì-sá-ò-t-á à-líyá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF LOC₁₈ PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PN₆-eau
 ‘j’ ai mis là-dedans j’ ai mis de l’eau’
- (7) **mí ò-ná ì-sá-ò-t-á ndá ó-sá**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘me voilà j’ ai mis sur le feu’
- (8) **ì-sá-ò-kànd-á ó-liyò**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-fermer-VF PN₃-couvercle
 ‘j’ ai fermé le couvercle’
- (9) **ì-sá-ò-lif-á è-kókó**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couvrir-VF PN₇-pot.sp
 ‘j’ ai couvert le pot en terre cuite’
- (10) **ì-sá-ò-t-á ndá ó-sá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘j’ ai mis sur le feu’
- (11) **ḡà-sá-ḡ-sòk-ḡ (x3)**
 PV₆-PRF-PN₁₅-bouillir-VF
 ‘elles ont bouilli bouilli bouilli’
- (12) **ì-sá-ḡ-ḡs-ḡ ḡà-ítà**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₆-huile
 ‘j’ ai pris de l’huile’
- (13) **ì-sá-ò-t-á òmó**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF LOC₁₈
 ‘j’ ai mis là-dedans’
- (14) **ḡà-sá-ḡ-sòk-ḡ (x2) í-lèmb-è ndá-ò-t-á Ø-swí**
 PV₆-PRF-PN₁₅-bouillir-VF PV_{1SG}-vouloir-VF ASR-PN₁₅-mettre-VF PN₉-poisson
 ‘elles ont bouilli bouilli si je veux mettre du poisson’
- mí kò-t-á là Ø-pwàró ìnìni là m-básé**
 SUBST_{1SG} CONS¹⁵-mettre-VF et PN₉-poireau quoi et PN₉-piment
 ‘moi je mets et le poireau et du piment’

15. Le morphème *kò-* est utilisé dans certaines recettes pour des actions consécutives. Il est possible que le morphème consiste en réalité en un préfixe comme *ka-* suivi du préfixe de l’infinitif, mais nous ne disposons pas de suffisamment de données pour confirmer cette hypothèse. Il existe aussi la construction *la-* plus infinitif pour former le consécutif (voir note 17). Le choix de l’une ou de l’autre forme du consécutif, ou l’usage du consécutif tout court, semble dépendre du locuteur en question.

- (15) **ì-èkà kôngó è-è è-tá-ò-lèmb-é mì**
 PN₇-chose seulement PN₇-DEM_I PV₇-FUT-PN₁₅-vouloir-VF SUBST_{1SG}
 ‘chose quelle qu’elle soit seulement que je voudrais’
- mí kò-t-á òmó**
 SUBST_{1SG} CONS-mettre-VF LOC₁₈
 ‘moi je mets là-dedans’
- (16) **mí ò-nà ì-sá-ò-kànd-à**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-fermer-VF
 ‘me voilà j’ai fermé’
- (17) **bà-sá-ò-sòk-ò (x4)**
 PV₆-PRF-PN₁₅-bouillir-VF
 ‘elles ont bouilli bouilli bouilli bouilli’
- (18) **iníni í-é-kòt-à ìmí ò-ká-lì [f] òl-à¹⁶**
 quoi PV_{1SG}-?-essayer-VF SUBST_{1SG} PN₁₅-MOT-ouvrir-VF
 ‘quoi si j’essaie moi je vais ouvrir’
- mí kò-sìngàn-á á-sá-ò-ngàl-á b̃áo òmó**
 SUBST_{1SG} CONS-regarder-VF PV₁₆-PRF-PN₁₅-devenir-VF SUBST₆ LOC₁₈
 ‘moi je regarde comment cela est devenu là-dedans’
- mí kó-lifòl-à**
 SUBST_{1SG} CONS-ouvrir-VF
 ‘moi j’ouvre’
- kò-sìngàn-à kè á-sá-ò-ngàl-á b̃á-f̃yà òmó**
 CONS-regarder-VF CONJ PV₁₆-PRF-PN₁₅-devenir-VF PN₆-feuille.sp LOC₁₈
 ‘je regarde comment les feuilles de manioc sont devenues là-dedans’
- ndá ndá è-kókó**
 PRÉP PRÉP PN₇-pot.sp
 ‘dans dans le pot’
- (19) **é-íy-à mbò é-sá-ò-éngán-á ndá-ò-él-á**
 PV₃-venir-VF CONJ PV₇-PRF-PN₁₅-convenir-VF ASR-PN₁₅-cuire-VF
 ‘s’il vient que c’est convenu d’être cuit’
- ìmí kò-ús-ús mí kò-sókól-á ndá ó-sá**
 SUBST_{1SG} CONS-prendre-VF SUBST_{1SG} CONS-enlever-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘moi je prends moi j’enlève du feu’
- (20) **mí kò-òs-ò Ø-sǎní**
 SUBST_{1SG} CONS-prendre-VF PN₁₀-assiette
 ‘moi je prends les assiettes’

16. Prononcé *òkálìyòlà*, mais probablement *òkálifòlà*.

- (21) **mí** **kò-kàból-á** **Ø-yáyì** **là** **lì-ḡótà** **lì-tòínà**
 SUBST_{1SG} CONS-partager-VF PN₁₀-repas avec PN₅-famille PA₅-DET
 ‘moi je partage le repas avec toute la famille’
- (22) **mí** **kó-kày-á** **ndá** **lì-ḡótà** **lì-tòínà**
 SUBST_{1SG} CONS-partager-VF PRÉP PN₅-famille PA₅-DET
 ‘moi je partage avec toute la famille’
- (23) **ísó** **kò-l-á**
 SUBST_{1PL} CONS-manger-VF
 ‘nous mangeons’

3.2. *Bátèmbéḡe* – préparation de feuilles de patate douce

Les feuilles de patate douce doivent être enlevées de la tige, puis on retire la peau dure des pétioles. Pour couper les feuilles, on en fait un paquet, dans lequel on tranche pour ainsi obtenir des lanières. Les aubergines utilisées dans cette recette sont les aubergines pourpres importées (*bàḡèrḡínè*), pas les aubergines locales.



Figure 6. Couper les feuilles de patate douce en lanières. 04/06/2010, Lieki.
 (Photo Birgit Ricquier © MRAC.)

1. *Ìkèndíkí nd'élàngà. Ìsòkátwá bátèmbélè. My'óná isóyá là yáo, isósólà. Ìsósólà isótòngòlè, isótòngòlè, isótòngòlè, ésósílà. 5. Ìsókèndé là'ó liási. Ìsòkákèlè ndá liànd'isósólà, isótá ndá lúngù isósólà. Ìsóyá là yáo, isótìnyà, isótìnyà, isótìnyà. Ìsósó bátá isótá ndá ósá. Ìsótìnyà, isótìnyà, là bàðbèrzingè, là bàpìnàrì, isótìnyà, isótìnyà. 10. My'àsòsílèsà isòsókólá bátá ndá ósá, básòélà. Ìsòsèlèndá, ndányèlè. Bàtá bàsóngò, bàsòtèmbà ósá. My'òn'isós' àtèmbélè, isótá ndá, ndá àtá. My'óná isòkàtjá ndá, ndá ósá. 15. Ìsòkèlè, isòlìfá òlìyò, básòsòkò, básòsòkò, básòsòkò, básòsòkò, àlè ndòkàlìngà. Ndòkikòkòlè, ndòkikòkòlè, ndòkikòkòlè. básòtawà, my'òn'isós iswí. Ìsós tòmatè isós pwàro isòt'ómó. Òbèrzingè isòt'ómó. 20. My'òn'isòlìyá òlìyò là twèkà tòtòtínà twèkà lyàmbé. Ìsós òmó iswí yikà itòiná isótá òmó. Ìsòlìyá. bátèmbélè bàsòsòkò ndá ósá ànì téé básòélà. Ìsòsùdà. 25. Ìsòsókólá ndá ósá. Ìsòkàyá isó àtòtínà tòsòlè. L'è límòkò òlì. è àkó yá Tèlìlè òsòlè ìmòkò. Là yá Brìgítè òsòlè ìmòkò.*

1. Je suis partie au champ. Je suis allée cueillir les feuilles de patate douce. Me voilà, je suis venue avec ça, je les ai lavées. J'ai lavé, j'ai retiré les pétioles, retiré, retiré. 5. Je suis allée avec ça encore. Je suis allée laver au fleuve, je les ai mises dans le van, j'ai lavé. Je suis venue avec ça, j'ai coupé, coupé, coupé. J'ai pris de l'huile, j'ai mis sur le feu. J'ai coupé, coupé, et les aubergines, et les épinards, j'ai coupé, coupé. 10. Une fois terminé, j'ai enlevé l'huile du feu, c'est cuit. Je l'ai déposé par terre. L'huile est devenue bonne, l'huile est refroidie. Me voilà, j'ai pris les feuilles de patate douce, j'ai mis dans l'huile. Je l'ai accroché sur le feu. 15. J'ai couvert le couvercle, ça a bouilli, bouilli, bouilli, allez, frit. Remue, remue, remue. Quand c'est devenu mou, j'ai pris du poisson. J'ai pris des tomates, j'ai pris des poireaux, j'ai mis là-dedans. L'aubergine, je l'ai mise là-dedans. 20. J'ai couvert le couvercle avec toutes les choses, six choses. J'ai pris là-dedans du poisson, toutes les choses, je les ai mises là-dedans. J'ai couvert. Les feuilles de patate douce ont bouilli sur le feu comme ça, longtemps, jusqu'à ce que ce soit cuit. Je l'ai descendu du feu. 25. J'ai enlevé du feu. J'ai partagé, nous tous nous avons mangé. Et toi aussi, tu as mangé. Toi, toi, yaya Telila, tu as mangé aussi. Et yaya Brigitte, tu as mangé aussi.

(1) **ì-kènd-íkí** **ndá** **é-làngà**
 PV_{1SG}-partir-PAS_{II} PRÉP PN₇-champ
 'je suis partie au champ'

(2) **ì-sá-ò-ká-tw-á** **bá-tèmbélè**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-MOT-cueillir-VF PN₆-feuilles.de.patate.douce
 'je suis allée cueillir les feuilles de patate douce'

- (3) **mí** **ò-ná** **ì-sá-ò-y-á** **là** **yàó**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-venir-VF avec SUBST¹⁷
 ‘me voilà je suis venue avec ça’
- ì-sá-ò-sól-à**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-laver-VF
 ‘j’ai lavé’
- (4) **ì-sá-ò-sól-à** **ì-sá-ó-tòngòl-ò¹⁸** (x3)
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-laver-VF PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-retirer.pétioles-VF
 ‘j’ai lavé j’ai retiré les pétioles retiré retiré’
- é-sá-ò-síl-à**
 PV₇-PRF-PN₁₅-finir-VF
 ‘c’est fini’
- (5) **ì-sá-ò-kènd-é** **là** **(yà)ó** **liási**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-partir-VF avec SUBST encore
 ‘je suis allée avec ça encore’
- (6) **ì-sá-ò-ká-kèl-á** **ndá** **li-ándé** **ì-sá-ò-sól-à**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-MOT-faire-VF PRÉP PN₅-fleuve PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-laver-VF
 ‘je suis allée faire au fleuve j’ai lavé’
- ì-sá-ò-t-á** **ndá** **ló-úngùì-sá-ò-sól-à**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₁₁-vanPV_{1SG}-PRF-PN₁₅-laver-VF
 ‘j’ai mis dans le van j’ai lavé’
- (7) **ì-sá-ò-y-á** **là** **yáó** **ì-sá-ò-tìny-à** (x3)
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-venir-VF avec SUBST PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couper-VF
 ‘je suis venue avec ça j’ai coupé coupé coupé’
- (8) **ì-sá-ò-òs-ò** **bà-ítà**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₆-huile
 ‘j’ai pris de l’huile’
- ì-sá-ò-t-á** **ndá** **ó-sá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘j’ai mis sur le feu’
- (9) **ì-sá-ò-tìny-à** (x2) **là** **bà-òbèrǝínè** **là** **ǝà-pìnàrì**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couper-VF et PN₆-aubergine et PN₆-épinards
 ‘j’ai coupé coupé et les aubergines et les épinards’

17. La forme du substitutif *yáó* est souvent utilisée quand le référent est indéterminé. Motingea (2012 : 208-209) suggère qu’il s’agit du préfixe *e-* qu’il attribue provisoirement à la classe 16. Nous avons décidé ici de ne pas indiquer de classe puisque la forme demande plus d’analyses.

18. Dans la première tentative faite pour enregistrer la recette, le mot *tòmbòlò* est utilisé, comme vous le trouverez aussi dans le lexique.

- ì-sá-ò-tiny-à (x2)**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couper-VF
 ‘j’ai coupé coupé’
- (10) **mí i-ò á-sá-ò-síl-ès-à**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-finir-CAUS-FV
 ‘me voici terminé’
- ì-sá-ò-sókól-á b̀à-ítà ndá ó-sá b̀á-sá-ò-él-à**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-enlever-VF PN₆-huile PRÉP PN₃-feu PV₆-PRF-PN₁₅-cuire-VF
 ‘j’ai enlevé l’huile du feu c’est cuit’
- (11) **ì-sá-ò-sèl-é ndá ndá ny-èlè**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-déposer-VF PRÉP PRÉP PN₉-terre
 ‘j’ai déposé par terre’
- (12) **b̀à-ítà b̀à-sá-ò-b̀ng-ò b̀à-sá-ò-tèmb-à ó-sá**
 PN₆-huile PV₆-PRF-PN₁₅-devenir.bon-VF PV₆-PRF-PN₁₅-diminuer-VF PN₃-feu
 ‘l’huile est devenue bonne a diminué le feu (chaleur)’
- (13) **mí ò-ná ì-sá-ò-òs-ó**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF
 ‘me voilà j’ai pris’
- b̀à-tèmbéle ì-sá-ò-t-á ndá (x2) b̀à-ítà**
 PN₆-feuilles.de.patate.douce PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₆-huile
 ‘les feuilles de patate douce j’ai mis dans l’huile’
- (14) **mí ò-ná ì-sá-ò-kàtf-á ndá (x2) ó-sá**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-accrocher-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘me voilà j’ai accroché sur sur le feu’
- (15) **ì-sá-ò-kèl-à ì-sá-ò-lij-á (b)ò-liyò**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-faire-VF PV_{1SG}-couvrir-VF PN₃-couvercle
 ‘j’ai fait j’ai couvert le couvercle’
- b̀á-sá-ò-sòk-ò (x6) àlè ndá-ó-káling-à**
 PV₆-PRF-PN₁₅-bouillir-VF allez ASR-PN₁₅-frire-VF
 ‘ça a bouilli (x6) allez frire’
- (16) **ndá-ó-kikòkòl-à (x3)¹⁹**
 ASR-PN₁₅-remuer-VF
 ‘remuer remuer remuer’
- (17) **b̀á-sá-ò-tàw-à**
 PV₆-PRF-PN₁₅-devenir.mou-VF
 ‘c’est devenu mou’

19. Du verbe *kikòl*, syllabe doublée pour insister.

- mí** **ò-ná** **ì-sá-ò-ús-ó** **Ø-ìswí**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₉-poisson
 ‘me voilà j’ai pris du poisson’
- (18) **ì-sá-ò-ús-ó** **Ø-tòmáté**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₁₀-tomate
 ‘j’ai pris des tomates’
- ì-sá-ò-ús-ó** **Ø-pwàró** **ì-sá-ò-t-á** **ômó**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₁₀-poireau PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF LOC₁₈
 ‘j’ai pris des poireaux j’ai mis là-dedans’
- (19) **Ø-òbèrǵínè** **ì-sá-ò-t-á** **ômó**
 PN₅-aubergine PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF LOC₁₈
 ‘l’aubergine j’ai mis là-dedans’
- (20) **mí** **ò-ná** **ì-sá-ò-ly-á** **ò-lyò** **là**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couvrir-VF PN₃-couvercle avec
 ‘me voilà j’ai couvert le couvercle avec’
- tò-èkà** **tò-tòtíná** **tò-èkà** **liàmbé**
 PN₁₃-chose PA₁₃-tout PN₁₃-chose six
 ‘toutes les choses six choses’
- (21) **ì-sá-ò-ús-ó** **ômó** **Ø-ìswí** **yì-kà** **ì-tòiná**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF LOC₁₈ PN₉-poisson PN₉-chose PA₉-tout
 ‘j’ai pris là-dedans du poisson toutes les choses’
- ì-sá-ò-t-á** **ômó**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF LOC₁₈
 ‘j’ai mis là-dedans’
- (22) **ì-sá-ò-ly-à**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couvrir-VF
 ‘j’ai couvert’
- (23) **ǵà-tèmbéǵè** **ǵà-sá-ó-sòk-ó** **ndá** **ó-sá**
 PN₆-feuilles.de.patate.douce PV₆-PRF-PN₁₅-bouillir-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘les feuilles de patate douce ont bouilli sur le feu’
- ání** **téé** **ǵà-sá-ò-él-á**
 ADV ADV PV₆-PRF-PN₁₅-cuire-VF
 ‘comme ça longtemps c’est cuit’

- (24) **ì-sá-ò-sùòl-à**
 PV_{1SG} -PRF-PN₁₅ -descendre.du.feue-VF
 ‘j’ ai descendu du feu’
- (25) **ì-sá-ò-sókól-á** **ndá** **ó-sá**
 PV_{1SG} -PRF-PN₁₅ -enlever-VF PRÉP PN₃ -feu
 ‘j’ ai enlevé au feu’
- (26) **ì-sá-ò-kày-á** **ísó** **(b)à-tòtínà** **tò-sá-ò-l-à**
 PV_{1SG} -PRF-PN₁₅ -partager-VF SUBST_{1PL} PA₆ -tout PV_{1PL} -PRF-PN₁₅ -manger-VF
 ‘j’ ai partagé nous tous nous avons mangé’
- (27) **là** **èhè** **ímókò** **ò-l-í**
 et SUBST_{2SG} aussi PV_{2sg} -PN₁₅ -manger-PAS₁
 ‘et toi aussi tu as mangé’
- (28) **èhè** **àkó** **Ø-(yà)yá** **Tèlílà**
 SUBST_{2SG} DEM? PN₁ -grande.sœur Tèlílà
 ‘toi toi yaya²⁰ Telila’
- ò-sá-ò-l-á** **(l)ímókò**
 PV_{2sg} -PRF-PN₁₅ -manger-VF aussi
 ‘tu as mangé aussi’
- (29) **là** **Ø-(yà)yá** **Brizítè** **ò-sá-ò-l-à** **(l)ímókò**
 et PN₁ -grande.sœur Brigitte PV_{2sg} -PRF-PN₁₅ -manger-VF aussi
 ‘et yaya Brigitte tu as mangé aussi’

20. Dans les habitudes de la région, on désigne par *yáyá*, qui signifie au départ « grand frère » ou « grande sœur », toute personne digne de respect.

3.3. *Litúamá*

Au bord du fleuve Congo, le manioc est le féculent par excellence. En contraste avec d'autres préparations de manioc, le *litúamá* se prépare à base de manioc doux dont les tubercules ne doivent pas être rous. Le *litúamá* est un mariage de manioc doux et de banane plantain mûre pilés.



Figure 7. Préparation du *litúamá*. 04/06/2010, Lieki.
(Photo Birgit Ricquier © MRAC.)

1. Tòngàlìkí là t̄s̄ngú ná ndákò, my'ás̄s̄s̄,
is̄bàndá ndótòbà. Ìs̄tòbá t̄s̄ngú is̄fálá.
Ìs̄ótáká lìm̄kò ndòsókólá ètémà. Mby'ás̄s̄s̄
bàllá ndòsólá là láó, ás̄s̄lá mì ndòsólá, mí
l̄s̄s̄ lis̄àsò lètá t̄s̄ng'òmó, l̄wèlè lìm̄kò
bàllá, my' ás̄wèlè lìm̄kò bàllá òmó, is̄lìfá
òlìò.

1. Nous avons des maniocs à la maison, moi, je les ai pris, j'ai commencé à peler. J'ai pelé les tubercules de manioc, j'ai gratté. Je les ai fendus aussi pour enlever les cœurs. Après que j'ai pris de l'eau pour les laver, après avoir fini de laver, j'ai pris la marmite, j'ai mis les maniocs là-dedans, j'ai versé aussi de l'eau, après, j'ai couvert le couvercle.

5. *Ìsòkàcá ndá ósá. Ásókàcá mbì ndá ósá yáo Ìsòkó téé. My'ásòkásíngàná éselà, my'ásòsókólá yáo ndá ósá, ìswákólá ndótwángà liàmbá. Liàmbà Ìsòlèmbè. Mí àsòsá Ìmókò tósòngú, my'ásòtwángà liási, áswéné mbì mbò tósòngú tósósílá ndólèmbè, my'ásòtá bàyàmb'ómó liási, mí y'àsòtwángà tsíí, ìsòtwángà liási.* 10. *Ásòéné mbì mbò éswíyá òláwú, mí àswátáká lítúmá, màamá àsókàyá ndá fàmìyè ísò yàtòtínà tòlìkì èndé è Ìmókò. Ìyà àsókàyá ndá fàmìyè ísò bà básólá èndé Ìmókò màdámé brìzì. Ìyà àsókàyá ndá lí[ót]ò, èndé Ìmókò màdámé brìzítè tèlìlà àlìkì Ìmókò lá ásw'èsèké émitó.*

5. J'ai accroché sur le feu. Après, ça a bouilli longtemps. Quand je suis allée regarder, c'est cuit, après je l'ai enlevé du feu, j'ai commencé à piler la banane plantain. La banane plantain est devenue molle. Après j'ai pris aussi des tubercules de manioc, j'ai pilé encore, puis j'ai vu que les tubercules de manioc sont devenus mous, j'ai mis des bananes plantains là-dedans encore, ensuite j'ai pilé longtemps, j'ai pilé encore. 10. Quand j'ai vu que c'est devenu bien, j'ai fendu la pâte, après maman a partagé en famille, nous tous nous avons mangé, même toi aussi. Quand maman a partagé en famille, nous avons mangé, même madame Brigitte aussi. Quand maman a partagé en famille, même madame Brigitte Telila a mangé ensemble avec nous.

- (1) **tò-ngàl-íkí là tó-sòngú n[d]á n-dákò**
 PV_{1^{PL}}-être-PST avec PN₁₃-manioc PRÉP PN₉-maison
 'nous avons des tubercules de manioc à la maison'
- mí í-ò à-sá-ò-òs-ó**
 SUBST_{1^{SG}} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-prendre-VF
 'me voici je l'ai pris'
- ì-sá-ò-bànd-á ndá-ò-tòb-à**
 PV_{1^{SG}}-PRF-PN₁₅-commencer-VF ASR-PN₁₅-peler-VF
 'j'ai commencé à peler'
- (2) **ì-sá-ò-tòb-á tó-sòngú ì-sá-ò-fál-á**
 PV_{1^{SG}}-PRF-PN₁₅-peler-VF PN₁₃-manioc PV_{1^{SG}}-PRF-PN₁₅-gratter-VF
 'j'ai pelé les tubercules de manioc j'ai gratté'
- (3) **ì-sá-ò-áták-á Ìmókò ndá-ò-sókól-á è-témà**
 PV_{1^{SG}}-PRF-PN₁₅-fendre-VF aussi ASR-NP₁₅-enlever-FV PN₄-cœur
 'j'ai fendu aussi pour enlever les cœurs'
- (4) **mbí í-ò à-sá-ò-òs-ó bà-líá ndá-ò-sól-á**
 SUBST_{1^{SG}} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₆-eau ASR-PN₁₅-laver-FV
 'me voici j'ai pris de l'eau pour laver'
- là làó**
 avec SUBST
 'avec cela'

- á-sá-ò-síl-á** **mì** **ndá-ò-sól-à**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-finir-VF SUBST_{1SG} ASR-PN₁₅-laver-VF
 ‘quand j’ai fini de laver’
- mí** **là-ò-ṣs-ṣ²¹** **lì-sàsó**
 SUBST_{1SG} CONS-PN₁₅-prendre-VF PN₅-marmite
 ‘moi je prends la marmite’
- là-ò-t-á** **tó-sòngú** **òmó**
 CONS-PN₁₅-mettre-VF PN₁₃-manioc LOC₁₈
 ‘je mets les tubercules de manioc là-dedans’
- là-ò-wèl-é** **limókò** **bà-líá**
 CONS-PN₁₅-verser-VF aussi PN₆-eau
 ‘je verse aussi de l’eau’
- mì** **ì-ò** **à-sá-ò-wèl-é** **limókò** **bá-líá** **òmó**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-verser-VF aussi PN₆-eau LOC₁₈
 ‘me voici après avoir versé aussi de l’eau là-dedans’
- ì-sá-ò-líf-á** **ò-lió**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couvrir-VF PN₃-couvercle
 ‘j’ai couvert le couvercle’
- (5) **ì-sá-ó-kà-ác** **ndá** **ó-sá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-accrocher-VF PRÉP PN₃-feu
 ‘j’ai accroché sur le feu’
- (6) **á-sá-ó-kàc-á** **mbi** **ndá** **ó-sá**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-mettre.sur.le feu-VF SUBST_{1SG} PRÉP PN₃-feu
 ‘quand moi j’ai accroché sur le feu’
- yáo** **là-ò-sòk-ó** **téé**
 SUBST CONS-PN₁₅-bouillir-VF longtemps
 ‘ça a bouilli longtemps’
- (7) **mí** **ì-ò** **à-sá-ò-ká-síngàn-á** **é-sá-ò-él-á**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-MOT-regarder-VF PV₇-PRF-PN₁₅-cuire-VF
 ‘me voici quand j’ai regardé c’est cuit’
- mí** **ì-ò** **á-sá-ó-sókól-á** **yáo** **ndá** **ó-sá**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-enlever-VF SUBST PRÉP PN₃-feu
 ‘me voici je l’ai enlevé du feu’

21. Le préfixe *la-* suivi de l’infinitif exprime une action qui suit une autre action alors exprimée par un verbe au participe passé. C’est la forme du consécutif mentionné par Motingea (2012 : 228) pour le lokele des Mboso.

- ì-sá-ó-ákól-á** **ndá-ó-twáng-à** **lì-àmbá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-commencer-VF ASR-PN₁₅-piler-FV PN₅-banane.plantain
 ‘j’ai commencé à piler la banane plantain’
- (8) **lì-àmbà** **lí-sá-ò-lèmb-è**
 PN₅-plantain PV₅-PRF-PN₁₅-ê.mou-VF
 ‘la banane est devenue molle’
- (9) **mí** **ì-ò** **à-sá-ò-òs-á** **límókò** **tó-sòngú**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-prendre-VF aussi PN₁₃-manioc
 ‘après que j’ai pris aussi des tubercules de manioc’
- mí** **ì-ò** **á-sá-ò-twáng-á** **liási**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-piler-VF encore
 ‘après que j’ai pilé encore’
- á-sá-ò-én-é** **mbì**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-voir-VF SUBST_{1SG}
 ‘après que j’ai vu’
- mbò** **tó-sòngú** **tó-sá-ò-síl-á** **ndá-ò-lèmb-è**
 CONJ PN₁₃-manioc PV₁₃-PRF-PN₁₅-finir-VF ASR-PN₁₅-ê.mou-VF
 ‘que les tubercules de manioc sont devenus mous’
- mí** **ì-ò** **à-sá-ò-t-á** **bà-yàmbá** **ómó**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-mettre-VF PN₆-banane.plantain LOC₁₈
 ‘après que j’ai mis des bananes plantains là-dedans’
- liási** **mí** **ì-ò** **à-sá-ò-twáng-à** **tsí**
 encore SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-piler-VF longtemps
 ‘encore après que j’ai pilé longtemps’
- ì-sá-ó-twáng-á** **liási**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-piler-VF encore
 ‘j’ai pilé encore’
- (10) **á-sá-ò-én-é** **mbì** **mbò** **é-sá-ò-íy-á** **òláwú**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-voir-VF SUBST_{1SG} CONJ PV₇-PRF-PN₁₅-arriver-VF bien
 ‘après que j’ai vu que c’est devenu bien’
- mí** **ì-ò** **à-sá-ò-áták-á** **lì-túmá**
 SUBST_{1SG} PP₁-DEM₁ PV₁₆-PRF-PN₁₅-fendre-VF PN₅-pâte.sp
 ‘après que j’ai fendu la pâte’
- Ø-màamá** **à-sá-ó-kày-á** **ndá** **Ø-fàmiyè**
 PN₁-maman PV₁₆-PRF-PN₁₅-partager-VF PRÉP PN₁-famille
 ‘après maman a partagé en famille’
- ísó** **yà-tòtínà** **tò-l-ìkì** **éndé** **èhè** **límókò**
 SUBST_{1PL} PA₂-tout PV_{1PL}-manger-PAS_{II} même SUBST_{2SG} aussi
 ‘nous tous nous avons mangé même toi aussi’

- (11) **ì-yà** **á-sá-ò-kày-á** **ndá** **Ø-fàmiyè**
 PN₁-grande.sœur PV₁₆-PRF-PN₁₅-partager-VF PRÉP PN₁-famille
 ‘quand maman a partagé en famille’
- ísó** **bà** **bá-sá-ò-l-á** **éndé** **límókò**
 SUBST_{1PL} DEM₁ PV_{3PL}-PRF-PN₁₅-manger-VF même aussi
màdámè **brìzì**
 madame Brigitte
 ‘nous voici qui avaient mangé même madame Brigitte aussi’
- (12) **ì-yà** **à-sá-ò-kày-á** **ndá** **lí- [ót] ò**
 PN₁-grande.sœur PV₁₆-PRF-PN₁₅-partager-VF PRÉP PN₅-famille
 ‘quand maman a partagé en famille’
- éndé** **límókò** **màdámè** **brìzítè** **tèlìlà** **à-l-íkí** **límókò**
 même aussi madame Brigitte Telila PV_{3SG}-manger-VF aussi
 ‘même madame Brigitte Telila (nom attribué) aussi a mangé’
- lá** **ású** **é-sèké** **é-mító**
 avec SUBST_{1PL} PN₇-place PA₇-certain
 ‘avec nous à la même place (ensemble)’

3.4. *Lòmàtá* ou chikwangue

Les tubercules de manioc amer sont généralement transformés en chikwangue. Ce plat est largement répandu en Afrique centrale et connaît différentes méthodes de préparation. Chez les Lokele et les peuples voisins, les tubercules de manioc sont pilés, transformés en boudins de différentes formes et formats puis enveloppés. La nécessité de rouir les tubercules pendant plusieurs jours et le caractère élaboré de la préparation font que l’on en prépare toujours une grande quantité et que l’on vend le surplus au village.

1. *Ìkèndíkí nd’èlàngà, ndòkúfá t̀s̀s̀ngú.* 1. Je suis allée au champ, pour aller déterrer des tubercules de manioc.
Ìsòkúfá t̀s̀s̀ngú nd’èlàngà. My’óná isòténáká Je suis allée déterrer des tubercules de manioc au champ. J’ai coupé les têtes. J’ai mis dans le panier *it̀ng̀à*. 5.
ètó. Ìsòtá ndá it̀ng̀à. 5. *Ìsòtá ndá ùkà.* J’ai mis dans le panier *ùkà*. J’ai mis dans le panier *òfàlá*. J’ai fermé, je l’ai transporté, je suis allée le verser dans l’eau. Après, j’ai mis dans l’eau ; le troisième jour, je suis allée l’enlever. Après que je l’ai enlevé, j’ai pelé, j’ai enlevé la peau.

10. Èsòsíláná mbòsò, ìsòtá ndá búkà. Ásòtá mì ndá úkà, ìsòílá líkòlò ìsòyá lá yáò. Ásòyá mí là yáò, ìsòyá sèlè ná ndákò. Éswètá bàllyá, bàllyá bá lòmàtá báswètá. Ásòsílá bàllyá bá lòmàtá ndwètá, ìsòtá ndá èkèlèngé.
 15. Ìsòtwàngà, ìsòtwáng', ìsòtwáng', ìsòtwáng', ìsòtwàngà. Lósòsílá ìsòták', ìsòták', ìsòtákà. Ìsòsò tòbòbò, tòbòbò, tòbòbò. My'ò'n'ìsòsò kásá là ndíkì. Ìswá ndókàndàkà, ìswá ndókàndàkà, ìswá ndókàndàk', ìswá ndókàndàkà. 20. Lósòsílá wá ìsòsèlè ná ndákò. Ndòmbákéla nòngó. Nòngó èsèngàna. My'ò'ná ìsòlámhá lòmàtá ndá ósá ndá fí. Ìsòlámhá ndá pípà, ìsòlámhá ndá pípà. 25. Lòmàtá lóná lósòsòkò, lósòsòkò, lósòsòkò. Ìsòsímèlè lósòlèlè. Ìsòsòkólá ndá ósá. Èkèlì mbilé ísátò. Mbilé ísátò ndá ósá. 30. Ìsòsòkólá ndá ósá, èb'ásòmbí íyò lòsòmbà. Èyè lól'ísó, ísò lólá. Èyè lókàbèlí my'átò, èyè ífí my'átò mí lòfá. Láo lóná lósòsílá.

10. Une fois les peaux enlevées, j'ai mis dans le panier. Après, je l'ai transporté, je suis venue avec ça. Ensuite, je suis venue le déposer dans la maison. C'est passé, l'eau, l'eau de la chikwangu est passée. Quand l'eau de la chikwangu a fini de passer, je l'ai mise dans le mortier. 15. J'ai pilé, pilé, pilé, pilé, pilé. Cela est fini, j'ai placé, placé, placé, placé. J'ai pris des boules, des boules. J'ai pris des feuilles et des fils. Je suis venue attacher, attacher. 20. Une fois fini, je l'ai placée dans la maison. Il faut attendre jusqu'au matin. Le matin est arrivé. Me voilà, j'ai préparé la chikwangu sur le feu dans le fût. J'ai préparé dans le fût. 25. La chikwangu a bouilli, bouilli, bouilli. J'ai regardé, c'est cuit. Je l'ai enlevée du feu. Ça a fait trois heures. Trois heures sur le feu. 30. J'ai enlevé du feu, ceux-là qui ont acheté, ils achètent. Ce que nous avons mangé, nous le mangeons. Ce que nous avons partagé avec les gens, ce que j'ai donné aux gens, je le donne. Le voilà, c'est fini.

- (1) **ì-kènd-íkí** **ndá** **é-làngà** **ndá-ò-ká-úf-á**
 PV_{1SG} -aller-PAS_{II} PRÉP PN₇-champ ASR-PN₁₅-MOT-déterrèr-VF

tó-sòngú

PN₁₃-manioc

'je suis allée au champ pour aller déterrèr des tubercules de manioc'

- (2) **ì-sá-ò-ká-úf-á** **tó-sòngú** **ndá** **é-làngà**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-MOT-déterrèr-VF PN₁₃-manioc PRÉP PN₇-champ
 'je suis allée déterrèr des tubercules de manioc au champ'

- (3) **mí** **ò-ná** **ì-sá-ò-ténák-á** **è-tó**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-couper-VF PN₇-tête
 'me voilà j'ai coupé les têtes'

- (4) **ì-sá-ò-t-á** **ndá** **ì-túngà**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₁₉-panier.sp
 'j'ai mis dans le panier ìtúngà'

- (5) **ì-sá-ò-t-á** **ndá** **Ø-úkà**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₉-panier.sp
 ‘j’ai mis dans le panier *úkà*’
- (6) **ì-sá-ò-t-á** **ndá** **ì-pàlá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₁₉-panier.sp
 ‘j’ai mis dans le panier *ìpàlá*’
- (7) **mí** **ò-ná** **ì-sá-ò-kàndàk-à**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-fermer-VF
 ‘me voilà j’ai fermé’
- è-sá-ò-íl-á** **líkòlò**
 PV₇-PRF-PN₁₅-arriver-VF haut
 ‘j’ai soulevé en haut (transporté)’
- ì-sá-ò-kà-wèl-é** **ndá** **bà-líyá**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-MOT-verser-VF PRÉP PN₆-eau
 ‘je suis allée verser dans l’eau’
- (8) **à-sá-ò-kà-wèl-é** **mì** **ndá** **(b)à-líyá**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-MOT-verser-VF SUBST_{1SG} PRÉP PN₆-eau
 ‘après que je suis allée verser dans l’eau’
- ì-sá-ò-t-á** **ndá** **à-líyá** **lí-có** **lá** **ísátò**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₆-eau PN₅-jour CONN₅ trois
 ‘j’ai mis dans l’eau le troisième jour’
- ì-sá-ò-kà-sókòl-à**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-MOT-enlever-VF
 ‘je suis allée enlever’
- (9) **á-sá-ò-kà-sókól-á** **mì** **ì-sá-ò-mòmòl-à**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-MOT-enlever-VF SUBST_{1SG} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-peler-VF
 ‘après que j’ai enlevé j’ai pelé’
- ì-sá-ò-sókól-á** **m-bòsò**
 PV_{1SG}-PRF-NP₁₅-enlever-VF PN₉-peau
 ‘j’ai enlevé la peau’
- (10) **è-sá-ò-síl-án-á** **m-bòsò**
 PV₇-PRF-PN₁₅-finir-VF PN₁₀-peau
 ‘les peaux étant finies’
- ì-sá-ò-t-á** **ndá** **β-úkà**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₃-panier.sp
 ‘j’ai mis dans le panier’
- (11) **á-sá-ò-t-á** **mì** **ndá** **Ø-úkà**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-mettre-VF SUBST_{1SG} PRÉP PN₃-panier.sp
 ‘moi après avoir mis dans le panier’

- ì-sá-ò-íl-à** **likòlò** **ì-sá-ò-y-á** **lá** **yáo**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-soulever-VF haut PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-venir-VF avec SUBST
 ‘j’ai soulevé en haut je suis venue avec ça’
- (12) **á-sá-ò-íy-á** **mí** **là** **yáo**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-arriver-VF SUBST_{1SG} avec SUBST
 ‘moi étant arrivée avec ça’
- ì-sá-ò-y-á** **sèl-é** **ná²²** **n-dákò**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-venir-FV déposer-VF PRÉP PN₉-maison
 ‘je suis venue déposer dans la maison’
- (13) **é-sá-ò-ét-á** **ɓà-líyá**
 PV₇-PRF-PN₁₅-passer-VF PN₆-eau
 ‘c’est passé l’eau’
- ɓà-líyá** **ɓá** **lò-màtà** **bá-sá-ó-ét-à**
 PN₆-eau CONN₆ PN₁₁-chikwangu PV₆-PRF-PN₁₅-passer-VF
 ‘l’eau de la chikwangu est passée’
- (14) **á-sá-ò-síl-á** **ɓà-líyá** **bá** **lò-màtà** **ndá-ó-ét-à**
 PV₁₆-PRF-PN₁₅-finir-VF PN₆-eau CONN₆ PN₁₁-chikwangu ASR-PN₁₅-passer-FV
 ‘quand l’eau de la chikwangu a fini de passer’
- ì-sá-ò-t-á** **ndá** **è-kèlèngé**
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-mettre-VF PRÉP PN₇-mortier
 ‘j’ai mis dans le mortier’
- (15) **ì-sá-ò-twáng-à** (x5)
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-piler-VF
 ‘j’ai pilé pilé pilé pilé pilé’
- (16) **ló-sá-ò-síl-à** **ì-sá-ò-ták-à** (x4)
 PV₁₁-PRF-PN₁₅-finir-VF PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-placer-VF
 ‘cela (la chikwangu) est fini j’ai placé placé placé placé’
- (17) **ì-sá-ò-ʒs-ʒ** **tò-ɓóɓó** (x4)
 PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₁₃-boule
 ‘j’ai pris des boules des boules des boules des boules’
- (18) **mí** **ò-ná** **ì-sá-ò-ʒs-ʒ** **Ø-kásá** **là** **n-díki**
 SUBST_{1SG} PP_{1SG}-DEM_{II} PV_{1SG}-PRF-PN₁₅-prendre-VF PN₁₀-feuille et PN₁₀-fils
 ‘me voilà j’ai pris des feuilles et des fils’

22. Influence du lingala ? Ce devrait plutôt être *ndá* en lokele.

- (30) **ì-sá-ò-sókól-á** **ndá** **ó-sá**
 PV_{1SG} -PRF-PN₁₅ -enlever-VF PRÉP PN₃ -feu
 ‘j’ai enlevé du feu’
- è-bà** **bá-sómb-í** **íyó** **là-ò-sómb-à**
 PP-DEM PV_{3PL} -acheter-PAS_I SUBST_{3PL} CONS-PN₁₅ -acheter-VF
 ‘ceux-là qui ont acheté ils l’achètent’
- (31) **è-è** **là-ó-l-í** **ísó** **ísó** **là-ò-l-á**
 PP₇ -DEM_I CONS-PN₁₅ -manger-VF SUBST_{1PL} SUBST_{1PL} CONS-PN₁₅ -manger-VF
 ‘ce que nous avons mangé nous le mangeons’
- (32) **è-è** **là-ó-kàbél-í** **mì** **à-tó**
 PP₇ -DEM_I CONS-PN₁₅ -partager-VF SUBST_{1SG} PN₂ -personne
 ‘ce que nous avons partagé avec les gens’
- è-è** **í-f-í** **mì** **à-tó**
 PP₇ -DEM_I PV_{1SG} -donner-PAS_I SUBST_{1SG} PN₂ -personne
 ‘ce que j’ai donné aux gens’
- mí** **là-ò-f-á**
 SUBST_{1SG} CONS-PN₁₅ -donner-VF
 ‘je le donne’
- (33) **láo** **ló-ná** **ló-sá-ò-síl-à**
 SUBST₁₁ PP₁₁ -DEM_{II} PV₁₁ -PRF-PN₁₅ -finir-VF
 ‘la voilà (la chikwangu) qui est finie’

3.5. *Mótèkè*

Le manioc amer est également préparé sous forme de pâte faite à partir de farine de manioc. La pâte à base de farine, connue sous le nom de *fufu* en lingala ou *ugali* en swahili, se prépare dans une grande partie de l’Afrique subsaharienne²³. En Afrique orientale et australe, la farine est faite généralement de maïs, tandis qu’en Afrique centrale, il s’agit avant tout de manioc. Malgré cette large distribution, cette pâte dénommée *mótèkè* en lokele n’est pas aussi populaire que la chikwangu au bord du fleuve Congo et de ses affluents.

1. *Ndóké nd’élàngà. Ndóúwòlà, ndóúwólá tósòngú. Kòsélé tósòngú sé. Kòsò lífàmbá, kòmòmólá là láó, kòmòmólá là láó. 5. Kòmòmólá mbòsò, ndòsókólá mbòsò. Kòsílá ndòmòmólá mbòsò. Kòtá ndá úkà. Kòkátá ndá bálíyá. Kòkátá ndá bálíyà bàcò bámbàlé.*

1. Allez au champ. Déterrez les tubercules de manioc. Placez les tubercules de manioc en bas. Prenez le couteau, pelez avec ça. 5. Pelez les peaux, enlevez les peaux. Terminez de peler les peaux. Mettez dans le panier. Allez le mettre dans l’eau. Mettez-le deux jours dans l’eau

23. Voir Ricquier 2013 ou Ricquier 2014 sur l’histoire de cette préparation.

- (7) **kò-ká-t-á** **ndá** **ɓà-líyá**
 CONS-MOT-mettre-VF PRÉP PN₆-eau
 ‘aller mettre dans l’eau’
- (8) **kò-ká-t-á** **ndá** **ɓà-líyà** **ɓà-có** **bá-mbàlé**
 CONS-MOT-mettre-VF PRÉP PN₆-eau PN₆-jour PA₆-deux
 ‘aller mettre deux jours dans l’eau’
- (9) **kò-sókòl-à** **kò-y-á** **là** **yáo**
 CONS-enlever-VF CONS-venir-VF avec SUBST
 ‘enlever venir avec ça’
- (10) **kó-y-á-t-á** **ndá** **ó-kàlà** **kò-lif-à**
 CONS-venir-VF-mettre-VF PRÉP PN₃-étagère CONS-COUVRIR-VF
 ‘venir mettre sur l’étagère couvrir’
- (11) **lìlì** **lá** **à-có** **á-mbàlé** **kò-lifól-á** **Ø-kásá**
 après CONN PN₆-jour PP₆-deux CONS-ouvrir-VF PN₁₀-feuille
 ‘après deux jours ouvrir (enlever) les feuilles’
- èókà** **yá** **ló-wà**
 pour CONN PN₁₁-soleil
 ‘pour le soleil’
- (12) **é-y-à** **mbò** **é-sá-ò-óm-èl-à**
 PV₇-venir-VF CONJ PV₇-PRF-PN₁₅-sécher-APPL-VF
 ‘s’il vient que ça a séché’
- kò-t-á** **ó-sá** **lò-sé**
 CONS-mettre-VF PN₃-feu ?
 ‘mettre le feu en bas’
- (13) **yáo** **kó-kèl-á** **ndá** **là** **ló-wá** **ndá** **là** **ó-sá**
 SUBST CONS-faire-VF PRÉP CONJ PN₁₁-soleil PRÉP CONJ PN₃-feu
 ‘cela faire et au soleil et au feu’
- (14) **é-sá-ò-óm-èl-à**
 PV₇-PRF-PN₁₅-sécher-APPL-VF
 ‘ça a séché’
- (15) **í-lèmb-è** **ndá-ò-lámb-à** **kò-ús-ó**
 PV_{1SG}-vouloir-VF ASR-PN₁₅-préparer-VF CONS-prendre-VF
 ‘si je veux préparer je prends’
- kò-mòmól-á** **là** **Ø-kèmbè**
 CONS-peler-VF avec PN₉-couteau
 ‘je pèle avec le couteau’

- (16) **kò-fál-á** **là** **Ø-kèmbè** (x2)
 CONS-gratter-VF avec PN₉-couteau
 ‘gratter avec le couteau gratter avec le couteau’
- (17) **kò-twáng-à** (x3) **té** **wáo** **kò-lèmb-è**
 CONS-piler-VF jusque SUBST₂ CONS-ê.mou-FV
 ‘piler piler piler jusqu’à ce que ça devienne mou’
- (18) **é-y-à** **mbò** **ó-sá-ó-lèmb-è** **kò-śs-ś** **kì-yàngìlò**
 PV₇-venir-VF CONJ PV₃-PRF-PN₁₅-ê.mou-VF CONS-prendre-VF PN₇-tamis
 ‘s’il vient que c’est devenu mou prendre le tamis’
- (19) **kò-fèfy-á** **lá** **yáo** **kò-fèfy-à** (x2)
 CONS-tamiser-VF avec SUBST CONS-tamiser-VF
 ‘tamiser avec ça tamiser tamiser’
- yáo** **kò-ngàl-á** **Ø-pùtùlú** **likàmà**
 SUBST CONS-être-VF PN₉-poudre beaucoup
 ‘cela devient beaucoup (suffisamment) de poudre’
- (20) **kò-lámb-á** **à-líyá** **ndá** **ó-sá**
 CONS-préparer-VF PN₆-eau PRÉP PN₃-feu
 ‘préparer de l’eau sur le feu’
- (21) **ba-líyá** **kò-tòk-à**²⁴
 PN₆-eau CONS-bouillir-VF
 ‘l’eau bout’
- (22) **kò-sókól-á** **ò-túkú** **é-y-à** **mbò**
 CONS-enlever-VF PN₃-surplus PV₇-venir-VF CONJ
 ‘enlever le surplus s’il vient que’
- à-líyá** **ba-íy-à** **likàmà** **kò-sókól-á** **á-mòyì**
 PN₆-eau PV₆-devenir-VF beaucoup CONS-enlever-VF PN₆-certain
 ‘l’eau devienne beaucoup enlever d’autres’
- (23) **ndé** **ba-sá-ò-śòk-ò** **kò-t-á** **mó-tèké** **ómó**
 déjà PV₆-PRF-PN₁₅-bouillir-VF CONS-mettre-VF PN₃-farine LOC₁₈
 ‘déjà ça a bouilli mettre la farine là-dedans’
- (24) **kò-śs-ś** **ò-fáfá** **kò-fíny-á** **lá** **yáo** (x3)
 CONS-prendre-VF PN₃-spatule CONS-remuer-VF avec SUBST
 ‘prendre la spatule remuer avec ça remuer avec ça remuer avec ça’
- (25) **é-y-à** **mbò** **ó-sá-ò-él-á** **kò-sókòl-à**
 PV₇-venir-VF CONJ PV₃-PRF-PN₁₅-cuire-VF CONS-enlever-VF
 ‘S’il vient que c’est cuit enlever’

24. Mot lingala.

è-sá-ò-éngán-á

PV₇-PRF-PN₁₅-convenir-VF
 ‘ça convient pour manger’

ndá-ò-l-à

ASR-PN₁₅-manger-VF

Abréviations

ASR	assertif, précède souvent l’infinif
CONS	consécutif
DEM _I	démonstratif : référence proche
DEM _{II}	démonstratif : référence éloignée
DET	déterminatif
PAS _I	passé récent
PAS _{II}	passé éloigné
PN	préfixe nominal
PV	préfixe verbal

Remerciements

Avant tout, nous tenons à remercier les femmes et les hommes rencontrés à Moenge, Yangwa (Bomaneh), Lieki, Yaosayo et Yamfira, d’avoir pris le temps de nous renseigner sur leur langue et leurs traditions culinaires. Nous sommes très reconnaissants aux organisateurs de l’expédition « Boyekoli Ebale Congo 2010 » de nous avoir offert cette occasion de documenter des langues peu connues dans la littérature. Nous aimerions remercier Eric Verheyen et Hilde Keunen pour l’organisation sur place, Jacky Maniacky de nous avoir invités à bord dans l’équipe des linguistes, Emmanuel Ngbanga Bandombele pour les traductions effectuées sur place, et Jean-Bosco Ndjango pour l’identification botanique des plantes sauvages. Les transcriptions ont été facilitées par un financement de la Politique scientifique fédérale belge (Belspo). Enfin, nous souhaitons remercier Adalbert Kitopi Kimpinde pour la correspondance échangée à propos des branhamistes.

Références

- Bastin, Y., Coupeuz, A. & Mann, M. 1999. *Continuity and Divergence in the Bantu Languages: Perspectives from a Lexicostatistic Study*. Tervuren : MRAC.
- Carrington, J.F. 1972. « Esquisse de grammaire lokele. Kisangani », inédit.
- Grégoire, C. 2003. « The Bantu Languages of the Forest ». In D. Nurse & G. Philippson (éd.), *The Bantu Languages*. Londres/New York : Routledge, pp. 349-370.
- Grollemund, R., Branford, S., Bostoen, K., Meade, A., Venditti, C. & Pagel, M. 2015. « Bantu expansion shows that habitat alters the route and pace of human dispersals ». *Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS)*. DOI : <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1503793112>
- Maho, J.F. 2009. *NUGL Online. The online version of the New Updated Guthrie List, a referential classification of the Bantu languages*.

- Motingea Mangulu, A. 2012. *Contributions aux études linguistiques sur le haut Congo. Esquisses du soa, mbesa, tofoké et lokelé*. Coll. « ILCAA Language Monograph Series », 6. Tokyo : Tokyo University of Foreign Studies, Research Institute for Languages and Cultures of Asia and Africa (ILCAA).
- Ricquier, B. 2013. « Porridge deconstructed: A comparative linguistic approach to the history of staple starch food preparations in Bantuphone Africa ». Thèse de doctorat, Bruxelles : Université libre de Bruxelles/MRAC.
- Ricquier, B. 2014. « The history of porridge in bantuphone Africa, with words as main ingredients ». *Afriques* 5. <https://journals.openedition.org/afriques/1575>
- Stoop, H. 1977. « Le lyombo, un dialecte des Topoké. Wenge-Bas ». Document inédit.
- Takamura, S. 2015. « Reorganizing the distribution system in post-conflict society: A study on Orientale Province, the Democratic Republic of the Congo ». *African Study Monographs* suppl. 51 : 77-91.
- Tassa, O.-L.G. 1994. « Esquisse de description phonétique, phonologique et morphologique du tofoke (C53) ». Mémoire, Bruxelles : Université libre de Bruxelles.
- Termote, C. 2012. « Wild edible plant use in Tshopo district, Democratic Republic of Congo ». Thèse de doctorat, Gand : Université de Gand.

Cooking in Kagulu

Malin Petzell¹

Introduction

The Kagulu language is spoken in the Morogoro region in Tanzania by approximately 340,000 speakers (Languages of Tanzania Project 2009). It is classified as G12 following Guthrie's classification (1967/1971). The endonym, i.e. what the speakers themselves call their language, is *Chikagulu* or *Chimegi*. *Megi* is a name the Maasai gave to the Kagulu. It was allegedly a pejorative term used by the Maasai to refer to the Kagulu, meaning 'contempt' or 'scorn', but has now been accepted by the Kagulu (Petzell 2008: 24). Nowadays, its former condescending meaning is not extensively known and the language name *Chimegi* is frequently used among the Kagulu.

The Kagulu people constitute one of approximately 120 language groups in Tanzania. This oft-repeated number is based on a spoken declaration made by the late president Nyerere² in 1960 (Taylor 1963: 176). Higher numbers of language varieties (150 languages) are stated in later studies such as a survey of the Tanzanian linguistic situation by the Languages of Tanzania Project (2009), while the *Ethnologue* (Lewis 2009) as well as Maho and Sands (2003) both declare 126 living languages. The reason for the divergent numbers is that drawing the line between languages and dialects is not straightforward, and the Tanzanian situation is "characterized by a dialect continuum" (Legère 2007: 43). Many of the languages are rather similar, and there may also be quite a lot of glossonyms (language names) that denote the same language. Additionally, the glossonyms do not always correspond to the endonyms of the languages.

The Kagulu area is in east-central Tanzania, approximately 300 kilometres inland from Dar es Salaam on both sides of the main road to Dodoma. The area has lowlands and a plateau where most of the Kagulu live, but also mountains called Itumba. The climate varies within the region and, especially for the people residing on the plateau, the amount of rainfall is of vital importance. Many of the Kagulu are farmers (Petzell 2008: 23).

1. Department of Languages and Literatures, University of Gothenburg (Box 200, 40530 Gothenburg, Sweden). malin.petzell@sprak.gu.se

2. Julius Nyerere was the first president of Tanzania and is often referred to as *Baba wa Taifa* 'Father of the Nation'.



Figure 1. Rozadina peeling potatoes. (Photo M. Petzell © GU)

The Itumba Mountains are considered to be the cultural and spiritual heart of the land (Beidelman 1970: 90) together with Mamboya and Berega where a pure version of Kagulu is spoken (Petzell 2008: 23). Gairo is also mentioned, but since it is on the main road, people speaking other languages pass by and also settle there. The most linguistically homogeneous villages are in the Kilosa district in the Morogoro region, but there are towns in the Dodoma region where Kagulu is spoken as well, such as Kongwa and Mpwapwa. The further away from the heart of the Kagulu area, the more amalgamation takes place between Kagulu and the neighbouring languages and, as mentioned above, Kagulu can consequently be said to be part of a dialect continuum.

The Kagulu speakers who contributed to these recipes were Rozadina and Sauli Lengoliga. Rozadina did all the cooking while Sauli helped with the transcription and translation of the recipes. They are both Kagulu speakers and even though they live in Morogoro town (where mainly Luguru and Swahili are spoken) they still speak Kagulu at home to their children. Swahili is the national language in Tanzania and is also the language that is taught in school, which means that the vast majority of the population is bilingual. This of course affects the Kagulu speakers, and code-switching between Swahili and Kagulu is ubiquitous.

Rozadina was born in 1982 in a village called Chanjale, which is situated in the Kagulu area outside the town of Gairo. Both her parents are Kagulu speakers. She lived in Chanjale until 2004, when she married Sauli and they moved in together, just outside Morogoro town. I have worked with Sauli since 2003 and he was the main contributor to the Kagulu grammar book (Petzell 2008). At this particular time, I visited them for 3 days in February 2014 while we recorded these recipes. The culinary data presented here, i.e., the recipes and the ethnographic observations, were collected especially for this volume and have never been published. The word list, however, originates from previous work and field trips that were carried out between 2002-2007, with the addition of culinary terms from the culinary questionnaire by Ricquier (this volume). The interviews consisted both of open-ended questions, such as “Please describe how you cook this dish,” as well as detailed questions like “What is the plural of ‘ladle’ in Kagulu?”. Rozadina and I spent the first day cooking and on the two following days we talked through the recipes and translated them into Swahili and English with the help of Sauli. Rozadina cooked four typical Kagulu dishes: *dibote* ‘mashed potatoes with beans’, *mboga ya ngogwe* ‘African eggplant’, *chinolo* ‘a type of banana bread’ and *gali* ‘stiff porridge’ (i.e., ‘ugali’ in Swahili). The dish *dibote*, which is very filling, has its own Kagulu proverb: *Iyakwimile dibote kakuhungulila ifuhi*. ‘S/he who holds back *dibote* from you has saved you from overfeeding.’ A freer translation would be ‘too much of anything is harmful’.

This chapter will continue with some culinary observations. Then a brief grammar sketch of Kagulu will ensue, followed by a culinary word list (thematically structured). Finally, you will find the recipes first as plain text and then segmented and annotated.

1. Culinary observations

Cooking is an outdoor activity. Everything is done outside: the preparations such as washing, peeling (Figure 1), sorting (Figure 2), cutting, pounding (Figure 3) and chopping; the actual cooking (Figure 4); and the washing up (Figure 5). The only thing usually done inside is eating the food. Many houses have a small garden where the family cultivates useful plants. Common plants here are papaya, lime, oranges, guavas or bananas depending on the area, but also non-edible plants such as trees to give shade. In the family field, usually further away from the house, cassava, maize and beans are common crops. The Kagulu also grow (and pick wild varieties of) small leafy vegetables which are called *dihombo* in Kagulu and *mlenda* in Swahili. Since the name is a generic name for leafy vegetables, in the word list below, the translation simply says ‘leaf that becomes slimy when chopped and cooked’. Millet and sorghum are also grown in the Kagulu area. *Muhoni* ‘finger millet’ is cultivated all over, while *wele* ‘pearl millet’ requires less rain and is only grown in the semi-arid area bordering on the Dodoma region. The type of sorghum that is grown is a drought-tolerant type, namely white sorghum: *lugugu* or *hembra* in Kagulu, depending on the dialect. All grains are eaten; usually pounded and cooked to a stiff porridge, but they can also be used for brewing local (alcoholic) beer.



Figure 2. Rozadina sorting beans. (Photo M. Petzell © GU.)



Figure 3. Young man pounding bananas. (Photo M. Petzell © GU.)



Figure 4. Rozadina boiling potatoes. (Photo M. Petzell © GU.)



Figure 5. Rozadina washing a ladle. (Photo M. Petzell © GU.)



Figure 6. Rozadina breaking firewood. (Photo M. Petzell © GU.)

The fire is lit using twigs (Figures 6 and 7) or, if one can afford it, charcoal. Boiling is the most common cooking technique, but there is also frying and baking. There is a special stirring technique which is used especially when cooking the stiff porridge called *gali*. The stirring or mixing tool is called *muhaga* (Figure 8) and is rotated by rubbing the palms of your hands back and forth. While the dish itself is customary all over Tanzania (and in large parts of East Africa), this stirring technique appears to be typically Kagulu. Other utensils used when cooking porridge, as well as many other dishes, include *difiga* ‘hearthstone’, *nyungo* ‘pot’ or *diselo* ‘traditional pot’ and *mutela* ‘wooden ladle’.



Figure 7. Base for starting a fire. (Photo M. Petzell © GU.)

Measuring is not very common in traditional Kagulu cooking, but there are nonetheless a few ways of measuring the ingredients, such as by using spoons. There are also two kinds of larger measurements that originate from Kenya. One is simply called *kenya* (the same in the plural) and it refers to half a kilo. Originally, it was most likely a container of some sort of cooking fat that contained half a kilo on which the word ‘Kenya’ was written. The empty tin then became a measurement for 500 grams. A similar story goes for *dikimbu*, *makimbu* ‘kilo/litre, kilos/litres’. This stems from the popular Kimbo, a saturated fat that is still used in Tanzania (Figure 9). It usually comes in containers of one kilo or litre.



Figure 8. Rozadina stirring ugali with a *muhaga* 'mixing stick'. (Photo M. Petzell © GU)



Figure 9. Kimbo is a saturated fat.
(https://www.bidcoafrika.com/bidco_products/kimbo-white-fat/)

The Kagulu commonly eat three meals a day (depending on their financial situation). The typical Kagulu breakfast consists of boiled potatoes or cassava. Black tea with milk and sugar is the most common drink; coffee is rare. Lunch may consist of various items. Common foodstuffs are vegetables or peas or beans that are usually eaten with ‘stiff porridge’ (i.e. *gali*). This stiff porridge, usually made from maize flour, is the staple food in most of East Africa. It is eaten with vegetables or beans, or even meat. The traditional method of eating ‘ugali’ is to form a lump with the right hand, and then dip it into a sauce or stew of vegetables or beans, or even meat. A recipe for cooking ‘ugali’ is included below. Another common dish is *msange*, which is a mixture of millet or sorghum with beans or cow peas that are boiled together. The evening meal is similar to lunch, but can also include any of the dishes described in the recipes below. It may also consist of sorghum or millet. On major holidays, the Kagulu may possibly eat rice, but since it is not cultivated in the Kagulu area, it is considered luxurious and not consumed every day.

As for drinks, some people drink local beer (alcoholic) at parties and at weekends, but during the week most people drink water, or soft drinks if they are available. There is not much juice in the Kagulu area, but there is *itogwa*, which is a maize-based drink like *uji* ‘gruel’, with honey in it. This is what children drink when the grownups drink the local beer. In-between meals, various snacks are consumed. Many Kagulu snacks are roasted, such as roasted corn or peanuts. Peanuts may of course also be eaten as they are. Fruit consumption depends on where one lives. In some areas, fruits are scarce, but outside of Gairo, near the mountains, there are plenty. The fruits that are available are found in the entire region (bananas, mangoes and papayas) but there is one small, berry-like fruit called *mbu* which is typically Kagulu. If a *mbu* tree is too full of fruit and the birds do not eat it, neither do people, since they think it must be poisonous. Our cook Rozadina’s husband Sauli learnt this when he was a shepherd as a young boy. If the birds eat from a tree, it is safe for you too, his father told him.

There are some eating taboos depending on which clan or subgroup one belongs to, although these are not always very strict nowadays. The clan system is extremely complex. In brief, every person has three different clan identities which are passed down from the parents, and these may involve different eating taboos. One identity, the one that is usually related to eating taboos, is *mulongo*. This is normally from the line of the father, and so is the identity *welekwa*. The identity from the line of the mother is called *ikungugo*. Hence, any pure *mkagulu* person has three identities, namely *mulongo*, *ikungugo* and *welekwa*. To give an example concerning Rozadina’s family: Rozadina (i.e., the cook of these recipes) has two children, one girl and one boy. They belong to different groups within different clans. The boy’s future children would belong to a group called *sehaba* (a *mulongo*) which means that they are not allowed to eat *chipehema* ‘pit of the stomach’ of goats, cows, pigs or sheep, while the girl’s future children will obtain the *mulongo* of her future husband. Rozadina’s husband Sauli is allowed to eat *chikofe* ‘small snail’, although Rozadina herself and also Sauli’s mother may not. Rozadina’s eating taboo is that she may not eat very young animals that have not opened their eyes yet, *bofu mudula*.

Table 1. Graphemes and phonemes in Kagulu

Grapheme	Phoneme
a	a
b	b
ch	$\widehat{tʃ}$
d	d
e	e
f	f
g	g
h	h
i	i
j	$\widehat{dʒ}$
k	k
l	l
m	m
mb	^m b
mh	$\underset{\circ}{m}$
n	n
nd	ⁿ d
nj	ⁿ $\widehat{dʒ}$
nh	$\underset{\circ}{n}$
ng'	ŋ
ng	^ŋ g
ng'h	$\underset{\circ}{ŋ}$
ny	ɲ
o	o
p	p
s	s
sh	ʃ
t	t
u	u
w	w
y	j

2. Culinary lexicon, preceded by a brief grammatical sketch

In the following paragraphs you will find a very brief sketch of Kagulu phonology and nominal morphology. The orthography used in this work follows Swahili spelling conventions. All graphemes and phonemes are listed in Table 1. When there are sounds not represented in Swahili, i.e., the voiceless nasals, the informants' choice of writing was compared with neighbouring languages. The outcome was to depict the voicelessness of nasals with an <h> as in *mheho* 'wind', *nhitu* 'dark' and *ng'hulu* 'big'. In Swahili as well as in Kagulu, the <ng> symbolizes a single phoneme and therefore has its own entry in the wordlist further below.

In Kagulu, as in most Bantu languages, there is glide formation, so the back high unrounded vowel <u> becomes <w> before vowels in Kagulu. The same is true of the front high rounded vowel <i>, which becomes the rounded glide <y> when a vowel follows. In the noun class prefixes for classes 1 and 3, the vowel *u-* is sometimes dropped, depending on how influenced the speaker is by Swahili and on the speaker's age. Older speakers and rural speakers tend to use the full *mu-*, while younger speakers and urban settlers are more inclined to use the Swahili *m-*. Unlike most Bantu languages, tones are not distinctive in meaning in Kagulu (neither lexical nor grammatical) and are therefore not marked in the present work. As for the noun class system, Kagulu is a fairly typical Bantu language, with a total of 16 noun classes, including three locative classes. It is a canonical system, meaning that it has "about six classes paired for singular and plural, plus about the same number of classes that are not paired (e.g., infinitive and locative classes)" (Katamba 2003:108). The nouns are made up of a stem and a mandatory prefix. There is also an optional prefix that emerges before the obligatory noun class prefix, called the *augment prefix*, as seen in *i-fi-gonha* 'plates' where the initial *i-* is the augment prefix, *fi-* is the noun class prefix for class 8 and *-gonha* is the root. In Table 2, the augment prefix, the noun class prefix and some example nouns are listed.

The noun classes can be said to follow some semantic categories, but these appear at times to be arbitrary. What is evident is that classes 1/2 mostly refer to humans, but animals may also be included. Classes 3/4 include, for instance, body parts and some plants such as *mutama* 'maize plant', while the actual ear of maize is in class 5 (*itama*). Class 3 also contains the uncountable mass noun *mpanda* 'beans', which has no plural. Classes 5/6 contain the names of various animals, natural phenomena and fruits, as well as body parts. Some liquids are found in class 6, such as *meji* 'water' and *mafuta* 'oil'. The noun class prefix of class 5, *di-*, is often abbreviated to *i-*.³ Classes 7/8 typically encompass tools and instruments like *chiya* 'vessel' and *chisege* 'basket'. What is more, these classes contain the word for 'item' or 'thing', namely *chinhu*, *finhu* 'thing, things'. Therefore, class 8 is used in the verb phrase as the default subject marker as well as the object marker when items from different noun classes are involved.

3. The full prefix can be seen in the glossing.

Table 2. Noun classes in Kagulu

Class	Example	Augment prefix	Noun class prefix
1	munhu, mwana ‘person, child’	i-	mu-
2	wanhu, wana ‘persons, children’	a-	wa-
3	m(u)lango, muhogo ‘door, cassava’	u-	m(u)-
4	milango, mihogo ‘doors, cassavas’	i-	mi-
5	dimudyo, (d)ibiki ‘fruit, tree’	i-	(d)i-
6	mamudyo, mabiki ‘fruits, trees’	a-	ma-
7	chinhu, chali ‘thing, child’	i-	chi-
8	finhu, fyali ‘things, children’	i-	fi-
9	singo, mhene ‘neck, goat’	i-	(N-)⁴
10	singo, mhene ‘necks, goats’	si-⁵	(N-)
11	lusigi, lwanda ‘rope, river’	u-	lu-
14	usalu, utamu ‘pearl, disease’	---	u-
15	kutola, kwina ‘to marry, to call’	---	ku-
16	hanhu ‘place’	a-	ha-
17	(hanhu)⁶	---	ku-
18	(hanhu)	---	m(u)-

Note: --- means absent from the language

It is difficult to give a general statement of what noun classes 9/10 contain, since these classes embrace an assortment of nouns. If a common denominator need be used, it would be that some nouns are loans, mainly from Swahili. Class 11 traditionally includes long, thin entities in Bantu languages. In Kagulu there are only a few examples of this, like *lusigi* ‘string’ and possibly *lwanda* ‘river’. Most of the nouns in class 11 have no plural, like *lukasi* ‘walls’ or more likely ‘frame of walls’ and *lukolo* ‘clan’. The few that take a plural do so in class 10, as seen in *lusigi, sigi* ‘string, strings’. As in many Bantu languages, class 14 contains abstract

4. The capital *N-* refers to a homorganic nasal, i.e., a nasal that changes according to the following consonant. On some nouns, especially loans, there may be a \emptyset noun class prefix.

5. Occasionally, this augment prefix is preceded by an additional augment prefix from class 9, resulting in *i-si-*. The reason is most likely the lack of an overt noun class prefix, so another augment prefix is added by analogy.

6. The prefixes for classes 17 and 18 are not found with the word *hanhu*, but do occur attached to other words.

nouns. Unlike the other classes, the noun class prefix may occasionally be dropped, as in *gimbi* ‘beer’ or *gali* ‘porridge’, although this phenomenon is limited to a small number of examples. Class 15 contains only the infinitive form of verbs and includes no actual nouns at all. Classes 16, 17 and 18 are locative classes. Only one noun, *hanhu* ‘place’, is found in class 16. In classes 17 and 18 there are no inherent nouns. The most common plural pairings can be found in Table 3. The dotted lines in the table imply that these pairings are less common.

Table 3. Plural pairings

1		2
3		4
5		6
7		8
9		10
11		
14		

As in most Bantu languages, the verbal morphology is rich. The verbal structure in Kagulu is morphologically complex, even though the minimal shape for a verb is merely a root and a final vowel (Petzell 2008: 97). Even so, in these recipes the morphologically simple forms of the imperative and the present tense are the most frequently occurring. They usually consist of a subject marker (optional for the imperative), a tense marker (not in the imperative), the verb root and a final vowel. For the most part, the final vowel is the ‘default’ *a*, i.e., the indicative, but it can also be *-e* in the subjunctive (sometimes used in polite commands). Also, negative clauses and dependant clauses such as relatives have a perfective final *-ile* sometimes shortened to *-e*. See examples below of the imperative and the present tense for the verb stems *sunh* ‘wash’ and *gum* ‘pour’ respectively. The second verb in the present tense begins with the subject marker *u-* followed by the tense marker for the non-past, namely *ku-*.

sunha
sunh-a
 wash-FV

ukuguma
u-ku-gum-a
 SM_{2SG}-PRS-pour-FV

After the Kagulu word “in the word list”, the numbers indicate what noun class a noun belongs to. For instance, “*diembe n. 5/6* mango” signifies that it is a noun in classes 5/6; thus, the plural is *maembe* ‘mangoes’. A hyphen denotes that the word needs a prefix, and only stems are listed for adjectives. For verbs, only the verb root and the final vowel are given, as in *ambika* ‘cook’.

2.1. General terms

bisi *adj.* raw, unripe.
chakudia *n.* 7/8 food.
chichanja *n.* 7/8 granary.
chididi *n.* 7/8 paste.
chidulu *n.* 7/8 parcel/wrap.
chidulu *n.* 5/6 parcel.
dijiko *n.* 5 kitchen.
hanhu ha kwambikila *n.* 16 kitchen.
lita *n.* 9/10 litre. This is an English loan via Swahili.
mlongo *n.* 3/4 taboo food.
mnyu *n.* 3 salt.

moto *n.* 3/4 (the plural mimoto is very rarely used) fire.
mukasingo *n.* 3 (rarely used in the plural) deep fried or roasted item.
mulile *n.* 3 (no plural) sweetness.
ndiya *n.* 9/10 (not clear if it can be pluralized) food.
njala *n.* 9/10 hunger.
sito *adj.* heavy, i.e., either of great weight, or filling with regard to food.
usungu *n.* 14 grief, bitterness, poison.
wambikaji *n.* 14 cooking.

2.2. Preparation and cooking techniques

ambia *v.* prepare food (in general).
ambika *v.* cook.
anika *v.* set out to dry, spread in the sun.
asa *v.* set fire to, light.
asa moto *v.* heat up, make fire.
bansula *v.* peel (e.g., peel beans).
beta *v.* bend, winnow.
bunda *v.* pound, grind.
chekecha *v.* sieve.
chinja *v.* slaughter.
chuja *v.* filter.
dega *v.* tear.
delenga *v.* cut into pieces.
diya *v.* eat.
doda *v.* rot, decay.
dudula *v.* thresh.
dumula *v.* cut in half. When reduplicated, it means ‘cut into pieces’.
enga *v.* brew.
enga gimbi *v.* brew an alcoholic beverage.
fukisa *v.* cover a hole, give out smoke (compare with fukula ‘dig up’).
fuluka *v.* be finished, be ready.
fumbika *v.* bake in ashes.
fusha *v.* steam, smoke.
geleka *v.* put on fire. It can also be kwika.

gelesa *v.* pour, fill.
gesa *v.* try, taste.
gida *v.* pour.
gina *v.* become well nourished (of animals).
gola *v.* reap, harvest.
golosa *v.* make, repair, arrange, do.
gubik *v.* cover.
gubula *v.* uncover.
guma *v.* pour, put.
hagasa *v.* rotate, mix something with simmering water.
halula *v.* grate.
hasa *v.* mix.
hela *v.* finish, tie.
helesa *v.* pass on, give back.
hola *v.* cool down.
honda *v.* pulverise, pound, knead.
huta *v.* mix thick porridge.
ifa *v.* ripen, be well cooked.
ihula *v.* take a pot from the fire.
ika *v.* put, make a wrap.
kama *v.* squeeze, wring, milk, press.
kama mafuta *v.* extract oil.
kangala *v.* be fully grown, mature.
kasika *v.* roast.
kasinga *v.* fry.

kologa *v.* stir.
koma *v.* kill.
kuka *v.* start to boil.
kumbila *v.* eat without working for it.
lakala *v.* become burnt.
loweka *v.* ret, soak.
namha *v.* lick, taste with the tongue
nyala *v.* dry, be barren.
nyuwa *v.* peel with hands.
omola *v.* (take from fire and) put on a plate.
ongesa *v.* increase, add up.
pima *v.* measure.
puta *v.* blow.
sasa *v.* turn sour, ferment.
sesa *v.* peel with knife.

sigasa *v.* leave food for tomorrow, cause to remain.
somela *v.* roast.
song'hela *v.* inflame.
sukula *v.* sieve.
sunga *v.* separate large bits from small.
sunha *v.* wash.
tiga *v.* stir, mix.
togosa *v.* make sth boil, cook in water.
togota *v.* boil (up).
twanga *v.* pound, grind, polish (rice).
wamba *v.* stretch over, tighten skin, ferment.

2.3. Utensils

chekeche *n.* 9/10 sieve.
chibaba *n.* 7/8 measure.
chibada *n.* 7/8 spoon made of bark. If big, it is called dibada 5.
chigonha *n.* 7/8 plate.
chikalango *n.* 7/8 clay pan.
chikoso *n.* 7/8 hearth.
chisege *n.* 7/8 basket.
chisiga *n.* 7/8 frying pan.
dibuyu *n.* 5/6 calabash, gourd. If small, it is called chibuyu 7.
dichese *n.* 5/6 spark.
difiga *n.* 5/6 hearthstone.
dikala *n.* 5/6 charcoal.
dikimbu *n.* 5/6 litre, kilo. There are 1 litre/1 kilo tins of fat or cooking oil (made in Kenya) called kimbo. The empty tin is used as a measurement.
dikopo *n.* 5/6 tin can.
diselo *n.* 5/6 traditional pot, winnowing basket.
dituli *n.* 5/6 mortar.
diwe dya kusaga *n.* 5/6 grindstone.
kenya *n.* 9/10 half a kilo. There was a

time when 1/2 kilo tins of fats or other products (probably from Kenya) were sold. When the contents had been used the tins were used for measuring.
kibiki *n.* 7/8 skewer. This is the diminutive of dibiki 'tree'.
lusigi *n.* 11/10 string.
mbuzi *n.* 9/10 stool for grating.
muhaga *n.* 3/4 mixing stick (for porridge). It is T-shaped. If small, it is called chihaga 7.
mutela *n.* 3/4 wooden ladle. If big, it is called ditela 5.
mutwango *n.* 3/4 pestle.
nduwano *n.* 9/10 fishhook. This can also be ndiwano.
ng'hata *n.* 9/10 head-pad.
ngodi *n.* 9/10 bundle of firewood.
ng'onha *n.* 9/10 type of plate, smaller than the one used for winnowing.
nyungu *n.* 9/10 pot.
saso *n.* 9/10 strainer.
umage, mimage *n.* 14/4 knife.

2.4. Fruit, plants and vegetables

chisafu *n.* 7/8 cassava leaf.
chitunguu *n.* 7/8 onion.
dibamila *n.* 5/6 okra.
dibiki *n.* 5/6 tree.
dibote *n.* 5/6 mash with beans.
didalu *n.* 5/6 banana plant.
diembe *n.* 5/6 mango.
dihamba *n.* 5/6 banana leaf.
dihombo *n.* 5/6 leaf that becomes slimy when chopped and cooked. These can be different species.
dihuwa *n.* 5/6 squash. Informant says it is a 'young pumpkin'.
dikombe *n.* 5/6 fruit skin.
dilamba *n.* 5/6 leaf.
dilenge *n.* 5/6 pumpkin. *Chali cha ilenge* 'child of pumpkin'.
dimudyo *n.* 5/6 fruit. Swahili *matunda* is also used.
dinanasi *n.* 5/6 pineapple.
dinyanya *n.* 5/6 tomato.
dipapayu *n.* 5/6 papaya.
dipela *n.* 5/6 baobab fruit.
diyowe *n.* 5/6 peanut.
luboga *n.* 11 vegetable (generic).
mahanda ga mpanda *n.* 6 bean leaves.
matembele *n.* 6 (this exists only in the

plural) sweet-potato leaves.
mbeyu *n.* 9/10 seed.
mboga *n.* 9/10 vegetable.
mgwa *n.* 3/4 sugarcane.
mhumbwiji *n.* 9/10 wild growing leaf. There is no English or Swahili word. It is rich in calcium according to the informant.
mpanda *n.* 3 beans. This is mostly uncountable (a mass noun). *mpanda mkefu* a few beans.
mpela *n.* 3/4 baobab tree.
munafu *n.* 3 leaf. This leaf could possibly be *Solanum nakurense* in Latin.
muwese *n.* 3/4 palm tree for oil.
ng'hunde *n.* 9/10 bean, cowpea.
nghunde *n.* 9/10 pigeon pea.
ngogwe *n.* 9/10 African eggplant, *Solanum macrocarpon*.
nhyafe *n.* 9 (not used in the plural) cowpea leaf.
parachichi *n.* 9/10 avocado. This is a loan from Swahili. The plural could also be in class 6.
umheja *n.* 14 sesame.
uyoga *n.* 14 mushroom.

2.5. Starchy food

chilasi *n.* 7/8 potato.
chinolo *n.* 7/8 Kagulu banana bread.
digonjo *n.* 5/6 yam. A type of yam that grows crawling along trees.
dihimbi *n.* 5/6 yam. A type of yam with broad leaves.
dihutwa *n.* 5/6 thick porridge.
dindolo *n.* 5/6 sweet potato.
ditama *n.* 5/6 ear of maize.
hemba *n.* 11 sorghum. In Berega village, *hemba* is called *lugugu*.
inole *n.* 5/6 bread.
lugugu *n.* 11 sorghum. This appears to be dialectal and it is usually called

hemba 'sorghum'.
mbuguni *n.* 9/10 maize flower.
mhogo *n.* 3/4 cassava.
mhule *n.* 9/10 grain.
mkate *n.* 3/4 bread. This is probably Swahili.
mpunga *n.* 3/4 unhusked rice (no plural), rice plant.
mtama *n.* 3/4 maize. This is either the plant or the kernel.
muchele *n.* 3 husked or cooked rice.
muhoni *n.* 3/4 finger millet.
ng'hande *n.* 9 (no plural) food from polished maize mixed with beans.

ng'howo *n.* 9/10 banana (generic).

ubaga *n.* 14 gruel. This is more watery than uji 'gruel'.

ugali *n.* 14 maize porridge.

uji *n.* 14 gruel.

usage *n.* 14 flour.

uwele *n.* 14/6 pearl millet.

2.6. Animal products

dibahila *n.* 5/6 feathers, fur (in plural, 'fur' is uncountable).

dibata *n.* 5/6 duck.

didege *n.* 5/6 bird.

digadu *n.* 5/6 crab.

diguha *n.* 5/6 bone.

dijogolo *n.* 5/6 rooster.

dijongolo *n.* 5/6 millipede.

dikofe *n.* 5/6 snail.

diponge *n.* 5/6 piece of meat.

ditagi *n.* 5/6 egg.

ditoga *n.* 5/6 liver.

kumbikumbi *n.* 9/10 flying termite.

mbuguma *n.* 9/10 female goat or cow.

mhene *n.* 9/10 goat.

msua *n.* 3 (there is no plural) termite. In the main informant's dialect, 'termite' is mmehe.

ng'hanga *n.* 9/10 helmeted guinea fowl.

ng'holo *n.* 9/10 sheep.

ng'huku *n.* 9/10 hen.

ng'ombe *n.* 9/10 cow.

ng'onoyo *n.* 9/10 ant.

nguluwe *n.* 9/10 pig.

njuki *n.* 9/10 bee. This can also be nyuki.

nyama *n.* 9/10 meat. There is also diponge 'big piece of meat'.

nyama ya mbago *n.* 9/10 game.

samaki *n.* 9/10 fish. This is Swahili. The original Kagulu word (not commonly used) is somba.

somba *n.* 9/10 fish.

uki *n.* 14 (no plural) honey.

2.7. Liquids

ditogwa *n.* 5/6 drink made of cereals.

mafuta *n.* 6 oil.

maji ga mheho *n.* 6 cold water.

mawese *n.* 6 oil from palm.

meji *n.* 6 water.

mele *n.* 6 milk.

mjuhuo *n.* 3 broth, sauce.

ugimbi *n.* 14/4 beer. This can occur without the noun class prefix: gimbi.

3. Recipes

3.1. *Dibote* – mash with beans

Dibote 'mash with beans' is a typical Kagulu dish made up of potatoes and beans. It can be made with either sweet potatoes, regular potatoes or plantains which are mashed and mixed with some salt and any type of bean or pea. In this particular recipe, cow peas were used.

1. *Dibote ni filasi au mandolo gahasisigwe na mpanda na kugumigwa munyu. Ukukonga kwambika mpanda (aina yoyose) kwa chigele cha isaa dimwedu mumeji ga lita imwedu. Kamei hasa ne filasi au mandolo (au ng'howo) sinyuwigwe na kudelengigwa, na kugumigwa munyu chiasi cha chibada chiwedu na kenya ya meji. Afino fyose fitogote mumoto kwa chigele cha dakika selasini (makumi madatu). 5. Kamei kologa au tiga-tiga fyose hamwedu. Inghahanangika yongesa meji makefu inghwa dibote isitosi.*

1. *Dibote* is a mix of boiled potatoes or sweet potatoes and beans with salt. First you boil half a kilo of dried beans (any kind) for one hour in half a litre of water. Then you put the peeled and chopped potatoes (or bananas) on top and one tablespoon of salt and add half a litre of water. This should boil for half an hour. 5. Then stir or mash it all together. If needed add some water if the *dibote* (mash) is thick.

- (1) **di-bote** **ni** **fi-lasi** **au** **ma-ndolo**
 NP₅-mash.with.beans COP NP₈-potato or NP₆-sweet.potato
 ‘dibote is potatoes or sweet potatoes’

ga-has-igw-e **na** **m-panda**
 SM₆-mix-PASS-REL.PFV CONJ NP₃-beans
 ‘that are mixed with beans’

na **ku-gum-igw-a** **m-nyu**
 CONJ NP₁₅-P-put-PASS-INF NP₃-salt
 ‘and salted’

- (2) **u-ku-kong-a** **ku-ambik-a**
 SM_{2SG}-PRS-start-FV NP₁₅-COOK-INF
 ‘you start by cooking the beans’

m-panda **aina** **i-o** **i-ose**
 NP₃-beans NP₉-type PP₉-REF PP₉-any
 ‘beans of any type’

ku-a **chi-gele** **chi-a** **di-saa** **di-mwedu**
 PP₁₇-CONN NP₇-time PP₇-CONN NP₅-hour NP₅-one
 ‘for a period of one hour’

mu-meji **ga-a** **lita** **i-mwedu**
 NP₁₈-NP₆.water PP₆-CONN NP₉.liter NP₉-one
 ‘in a litre of water’

- (3) **kamei** **has-a** **ne** **fi-lasi** **au** **ma-ndolo**
 then mix-FV CONJ NP₈-potato or NP₆-sweet.potato
 ‘then you mix the potatoes or sweet potatoes’

au ng’howo si-nyuw-igw-e na
 or NP₁₀.banana SM₁₀.peel-PASS-REL.PFV CONJ
 ‘(or bananas) that are peeled and’

ku-deleng-igw-a na ku-gum-igw-a
 NP₁₅-cut into pieces-PASS-INF CONJ NP₁₅-POUR-PASS-INF
 ‘cut into pieces with’

m-nyu chiasi chi-a chi-bada chi-mwedu
 NP₃-salt almost PP₇-CONN NP₇-spoon.made.of.bark NP₇-one
 ‘almost one bark spoon (the equivalent of a tablespoon) of salt’

na kenya i-a meji
 CONJ NP₉.half.a.kilo PP₉-CONN NP₆.water
 ‘with half a litre of water’

- (4) **a-fi-no fi-ose fi-togot-e mu-moto**
 IV-NP₈-DEM PP₈-all SM₈-boil.(up)-SBJV NP₁₈-NP₃.fire
 ‘all this should boil’

ku-a chi-gele chi-a
 PP₁₇-CONN NP₇-time PP₇-CONN
 ‘for a period of’

dakika selasini (ma-kumi ma-datu)
 NP₁₀.minute thirty NP₆-ten NP₆-three
 ‘thirty minutes (‘thirty’ in old Kagulu)’

- (5) **kamei kolog-a au tig-a-tig-a fi-ose ha-mwedu**
 then stir-FV or mix-FV-mix-FV PP₈-all NP₁₆-one
 ‘then mash it all together’

- (6) **i-ng’ha-hanang-ik-a i-onges-a meji**
 SM₉-COND-want-NEUT-FV ?⁷-increase-FV NP₆.water
 ‘if needed increase the amount of water’

ma-kefu i-ng’ha-uw-a di-bote di-sito-si
 NP₆-a.few SM₉-COND-be-FV NP₅-bean NP₅-heavy-AUG
 ‘a bit if the mash is thick’

3.2. *Mboga ya ngogwe* – african eggplant

African eggplant is a type of aubergine. It is smaller than other aubergines, and in this case, the colour is not purple but green. In this dish, the eggplant is boiled together with tomatoes, ground peanuts and salt.

7. This so-called *stabilizer* is semantically empty; see Petzell (2008: 91-92).

1. *Sunha kenya ya ngogwe na kenya ya manyanya. Delenga na guma munyungu au muchikalango hamwedu na ikimbu dimwedu dya meji na chibada chimwedu au fili fya munyu. Togosa kwa chigele cha dakika selasini. Chigele fikutogota bunda mayowe na kusunga. 5. Kamei guma usage wa mayowe munyungu iikutogota na leka fitogote fyose kwa chigele cha dakika singi selasini. Fosikuhela isidakika selasini ihule inyungu. Ikuwa tayali uifa.*

1. Rinse half a kilo of African eggplant and half a kilo of tomatoes. Cut and put in a pan with a litre of water and 1-2 tablespoons of salt. Boil for half an hour. In the meantime, grind the peanuts and strain them. 5. Then put the peanut flour in the pot which is boiling and let it boil for another half an hour. When it finishes boiling after thirty minutes take away the pot. Then it is ready to eat.

- (1) **mboga** **i-a** **ngogwe**
 NP₉.vegetable PP₉-CONN NP₁₀.African.eggplant
 ‘african eggplant’
- sunh-a** **kenya** **i-a** **ngogwe**
 wash-FV NP₉.half.a.kilo PP₉-CONN NP₁₀.African.eggplant
 ‘rinse half a kilo of African eggplant’
- na** **kenya** **i-a** **ma-nyanya**
 CONJ NP₉.half.a.kilo PP₉-CONN NP₆-tomato
 ‘and half a kilo of tomatoes’
- (2) **deleng-a** **na** **gum-a** **mu-nyungu** **au**
 cut.into.pieces-FV CONJ put-FV NP₁₈-NP₉.pot or
 ‘cut (them) into pieces and put (them) in a pot’
- mu-chi-kalango** **ha-mwedu** **na**
 NP₁₈-NP₇-clay.pan NP₁₆-one CONJ
 ‘or a clay pan together with’
- di-kimbu** **di-mwedu** **di-a** **meji**
 NP₅-liter NP₅-one PP₅-CONN NP₆.water
 ‘one litre of water’
- na** **chi-bada** **chi-mwedu**
 CONJ NP₇-spoon.made.of.bark NP₇-one
 ‘or one bark spoon’
- au** **fi-ili** **fi-a** **m-nyu**
 or NP₈-two PP₈-CONN NP₃-salt
 ‘or two of salt’
- (3) **togos-a** **ku-a** **chi-gele**
 make.sthg.boil-FV PP₁₇-CONN NP₇-time
 ‘make it boil for’

- chi-a** **dakika** **selasini**
 PP₇-CONN NP₁₀.minute thirty
 ‘thirty minutes’
- (4) **chi-gele** **fi-ku-togot-a** **bund-a**
 NP₇-time SM₈-PRS-boil.(up)-FV grind-FV
 ‘in the meantime grind’
- ma-yowe** **na** **ku-sung-a**
 NP₆-peanut CONJ NP₁₅-strain-INF
 ‘the peanuts and strain (them)’
- (5) **kamei** **gum-a** **u-sage** **u-a** **ma-yowe**
 then put-FV NP₁₄-flour PP₁₄-CONN NP₆-peanut
 ‘then put the peanut flour’
- mu-nyungu** **i-i-ku-togot-a** **na** **lek-a**
 NP₁₈-NP₉.pot REL-SM₉-PRS-boil.(up)-FV CONJ let-FV
 ‘in the pot which is boiling and let them’
- fi-togot-e** **fi-ose** **ku-a** **chi-gele**
 OM₈-boil.(up)-SBJV PP₈-all PP₁₇-CONN NP₇-time
 ‘boil for a period’
- chi-a** **dakika** **si-ingi** **selasini**
 PP₇-CONN NP₁₀.minute NP₁₀-many thirty
 ‘of another half an hour’
- (6) **fo-si-ku-hel-a** **i-si-dakika** **selasini**
 REF-SM₁₀-PRS-finish-FV IV-IV-NP₁₀.minute thirty
 ‘when they are finished after thirty minutes’
- i-ihul-e** **i-nyungu**
 OM₉-take.a.pot.from.the.fire-SBJV IV-NP₉.pot
 ‘take away the pot from the fire’
- (7) **i-ku-uw-a** **tayali** **i-if-a**
 SM₉-PRS-be-FV ready SM₉-be.well.cooked-FV
 ‘then it is well cooked (i.e. ready to be eaten)’

3.3. *Chinolo* – Kagulu banana bread

Chinolo or *chinole* is also called Kagulu banana bread. It is something between cake and bread and is usually eaten at the end of the meal. It consists of mashed sweet bananas that are mixed with a bit of flour (in this case maize flour) and then cooked inside a wrap or parcel made of banana leaves. There are not many historical sources of the Kagulu language, but in one of the few – an anthropological text from 1963 (Beidelman) – *chinolo* ‘banana-bread’ is mentioned.

- (3) **u-ku-kong-a** **ku-nyuw-a** **si-ng'howo** **si-if-ile**
 SM_{2SG}-PRS-start-FV NP₁₅-peel-INF IV-NP₁₀.banana SM₁₀-ripen-PFV⁸
 'you start by peeling the banana (sweet)'
- na** **ku-si-hond-a** **hond-a** **mu-di-tuli**
 CONJ NP₁₅-NP₁₀-pound-INF pound-FV NP₁₈-NP₅-mortar
 'and pounding it in a mortar'
- (4) **i-chi-gele** **u-ku-hond-a** **si-ng'howo**
 IV-NP₇-time SM_{2SG}-PRS-pound-FV IV-NP₁₀.banana
 'while you pounded the bananas'
- has-a** **na** **u-sage** **u-a** **mu-tama** **au** **hembra**
 mix-FV CONJ NP₁₄-flour PP₁₄-CONN NP₃-maize or NP₁₁.sorghum
 'mix with flour of maize or sorghum'
- noho** **u-uw-e** **di-hutwa** **di-ku-fung-ik-a**
 so that SM₁₄-be-SBJV NP₅-thick porridge SM₅-PRS-close-NEUT-FV
 'so that it will be thick porridge that can be wrapped'
- (5) **kamei** **kangal-is-a** **ma-hamba** **ga-a**
 then mature-INTS-FV SM₆-banana.leaf PP₆-CONN
 'then heat the leaves of'
- ng'howo** **mu-moto** **ku-kom-a** **fi-ng'onoyo** **na**
 NP₁₀.banana NP₁₈-NP₃.fire NP₁₅-kill-INF NP₈-NP₉.ant CONJ
 'banana on the fire to kill small insects (i.e. bacteria) and'
- ku-ga-golos-a** **ma-hamba** **ga-ng'ha-deg-ek-e**
 NP₁₅-OM₆-make-INF NP₆-banana.leaf SM₆-NEG-tear-NEUT-SBJV
 'make the leaves not tear'
- (6) **u-ku-lond-a** **chiasi** **chi-a** **si-ng'howo**
 SM_{2SG}-PRS-take-FV almost PP₇-CONN IV-NP₁₀.banana
 'you take almost (half) of the banana'
- si-hond-igw-e** **na** **u-u-sage** **kamei**
 SM₁₀-pound-PASS-REL.PFV CONJ IV-NP₁₄-flour then
 'which is pounded with flour and then'
- u-ku-gum-a** **mu-ma-hamba**
 SM_{2SG}-PRS-put-FV NP₁₈-NP₆-banana.leaf
 'you put it on the leaves'
- ga-a** **i-si-ng'howo** **na** **ku-heles-a** **chi-dulu**
 PP₆-CONN IV-IV-NP₁₀.banana CONJ NP₁₅-pass.on-INF NP₇-parcel/wrap
 'of banana and make a parcel/wrap'

8. Note that 'sweet bananas' (or 'dessert bananas') are referred to as 'ripe bananas' in Kagulu and that *ng'howo mbisi* 'unripe bananas' are actually 'plantains'.

- (7) **u-ku-gum-a** **chiasi** **chi-ingi**
 SM_{2SG}-PRS-put-FV almost NP₇-many
 ‘you put the other half’
- i-chi-sigal-e** **mu-ma-hamba** **ga-ingi**
 REL-SM₇-remain-SBJV NP₁₈-NP₆-banana.leaf NP₆-many
 ‘which remains on the leaves’
- ga-a** **i-si-ng’howo** **na** **ku-heles-a** **chi-dulu**
 PP₆-CONN IV-IV-NP₁₀-banana CONJ NP₁₅-pass.on-INF NP₇-parcel/wrap
 ‘of banana and make a wrap’
- (8) **i-ng’ha-uw-a** **ku-in-a** **sigi**
 SM₉-COND-be-FV NP₁₅-exist-INF NP₁₀-string
 ‘if there exists a strip’
- si-a** **ng’howo** **u-ku-si-lond-a**
 PP₁₀-CONN NP₁₀-banana SM_{2SG}-PRS-OM₁₀-take-FV
 ‘of banana leaf take it’
- u-ko-hel-a** **mu-fi-dulu**
 SM_{2SG}-NON_PST-tie-FV NP₁₈-NP₈-parcel/wrap
 ‘and tie the parcels/wraps’
- (9) **kamei** **u-ku-ik-a** **ma-hamba** **ma-lamba**
 then SM_{2SG}-PRS-put-FV NP₆-banana.leaf NP₆-leaf
 ‘then you put banana leaves’
- ga-monga** **ku-nyungu** **ku-si** **ng’halika**
 PP₆-another NP₁₇-NP₉-pot NP₁₇-down if
 ‘together at the bottom of the pot’
- fi-nolo** **fi-ng’ha-lakal-a**
 NP₈-Kagulu.banana.bread SM₈-COND-become.burnt-FV
 ‘the banana breads may burn’
- i-meji** **ga-ng’ha-nyal-a** **chimwande**
 IV-NP₆-water SM₆-COND-dry-FV quickly
 ‘if the water dries up quickly’
- (10) **kamei** **u-ku-ik-a** **fi-dulu** **fi-ako** **mu-nyungu**
 then SM_{2SG}-PRS-put-FV NP₈-parcel/wrap PP₈-2SG.POSS NP₁₈-NP₉-pot
 ‘then you put your parcels/wraps in the pot’
- (11) **u-ku-gum-a** **meji** **ma-kefu**
 SM_{2SG}-PRS-pour-FV NP₆-water NP₆-a.few
 ‘You pour a bit of water’

di-kimbu **di-mwedu** **nheifo** **kamei** **lek-a**
 NP₅-litre NP₅-one like.that then leave-FV
 ‘(like one litre) then leave’

ga-togot-e **mbaka** **meji** **fo-ga-ku-nyal-a** **ni**
 SM₆-boil.(up)-SBJV until NP₆,water REF-SM₆-NON_PST-dry-FV COP
 ‘it to boil until the water dries’

chi-gele **chi-a** **di-saa** **di-mwedu**
 NP₇-time PP₇-CONN NP₅-hour NP₅-one
 ‘for a period of one hour’

(12) **kamei** **u-ku-dohol-a** **fi-dulu** **fi-ako**
 then SM_{2SG}-PRS-untie-FV NP₈-parcel/wrap PP₈-2SG.POSS
 ‘then untie your parcels/wraps’

u-ku-fi-lek-a **fi-put-igw-e** **na** **i-mheho**
 SM_{2SG}-PRS-OM₈-leave-FV SM₈-blow-PASS-SBJV CONJ IV-NP₉,cold
 ‘and leave them to air in the cold’

ku-a **chi-gele** **chi-a** **dakika** **di-kumi na shano**
 PP₁₇-CONN NP₇-time PP₇-CONN NP₁₀,minute NP₅-ten CONJ five
 ‘for a period of fifteen minutes’

ha-lek-a **fi-hol-e** **noho**
 SM₁₆-leave-FV SM₈-cool.down-SBJV so.that
 ‘and leave cool down so that they’

fi-uw-e **tayali** **ku-diy-igw-a**
 SM₈-be-SBJV ready NP₁₅-eat-PASS-INF
 ‘become ready to eat’

3.4. *Gali* – stiff porridge

This stiff porridge (‘ugali’ in Swahili) is the staple food in large parts of eastern and southern Africa. It can be called many different things in different regions such as ‘nshima’, ‘pap’, or ‘sadza’. It is usually rolled into a lump or ball with the right hand and then dipped into or eaten together with other foodstuffs such as vegetables, beans on festive occasions, poultry or meat.

1. Kwambika gali: Ukulonda ikimbu dimwedu dya meji na chibaba chimwedu cha usage wa mutama (au hembra/lugugu). Ukukonga kwika nyungu ya meji mumoto. Inyungu foikuka ukuguma usage, ukuhagasa na muhaga noho ubaga uwe ukihasa digoya. Kamei, ukuleka utogote kwa chigele cha dakika makumi mashano. 5. Kamei ukuguma usage na kukonga kutiga ne ditela kwa chigele cha dakika makumi mashano singi (mbaka ugali foukwifa). Foukumala kutiga kwa chigele chicho ugali ukomolela mung'onha (muchiya cha kudiila) tiyali ufuluka kwa kudiigwa.

1. To cook stiff porridge, you need 1 litre of water and half a litre of maize or sorghum flour. Start by bringing the water to boil. When the water starts to boil, you add the flour and stir with the stirring tool so that the gruel is smooth. Then you leave it to boil for fifteen minutes. 5. Add some more flour and stir with a ladle for another fifteen minutes until the stiff porridge is well cooked. After this, take the stiff porridge from the pot and put it on a plate. It is ready to be eaten.

- (1) **ku-ambik-a** **gali** **u-ku-lond-a**
 NP₁₅-COOK-INF NP₁₄.maize.porridge SM_{2SG}-PRS-take-FV
 'to cook maize porridge: You take'
- di-kimbu** **di-mwedu** **di-a** **meji** **na**
 NP₅-litre NP₅-one PP₅-CONN NP₆.water CONJ
 'one litre of water and'
- chi-baba** **chi-mwedu** **chi-a** **u-sage**
 NP₇-measure NP₇-one PP₇-CONN NP₁₄-flour
 'one measure of flour'
- u-a** **m-tama** **au** **hembra**
 PP₁₄-CONN NP₃-maize or NP₁₁.sorghum
 'of maize or sorghum'
- (2) **u-ku-kong-a** **ku-ik-a** **nyungu** **i-a**
 SM_{2SG}-PRS-start-FV NP₁₅-put-INF NP₉.pot PP₉-CONN
 'you start by putting the pot with'
- meji** **mu-moto**
 NP₆.water NP₁₈-NP₃.fire
 'on the fire'
- (3) **i-nyungu** **fo-i-kuk-a** **u-ku-gum-a**
 IV- NP₉.pot REF-SM₉-start.to.boil-FV SM_{2SG}-PRS-put-FV
 'when the pot starts to boil put (in)'
- u-sage** **u-ku-hagas-a**
 NP₁₄-flour SM_{2SG}-PRS-mix.sthg.with.simmering.water-FV
 'the flour and mix'
- na** **mu-haga** **noho**
 CONJ NP₃-stirring.stick.(for.porridge) so.that
 'with the stirring stick so that'

- u-baga** **u-uw-e** **u-ki-has-a** **digoya**
 NP₁₄-gruel.from.millet SM₁₄-be-SBJV SM₁₄-REC-mix-FV well
 ‘the porridge becomes well mixed (i.e. nice consistency)’
- (4) **kamei** **u-ku-lek-a** **u-togot-e** **ku-a**
 then SM_{2SG}-PRS-leave-FV SM₁₄-boil.(up)-SUBJ PP₁₇-CONN
 ‘then, you leave it to boil’
- chi-gele** **chi-a** **dakika** **di-kumi** **na** **shano**
 NP₇-time PP₇-CONN NP₁₀.minute NP₅-ten CONJ five
 ‘for a period of fifteen minutes’
- (5) **kamei** **u-ku-gum-a** **u-sage** **na** **ku-kong-a**
 then SM_{2SG}-PRS-put-FV NP₁₄-flour CONJ NP₁₅-start-INF
 ‘then you put in the flour and start’
- ku-tig-a** **na** **i-di-tela** **ku-a**
 NP₁₅-stir-INF CONJ IV-NP₅-wooden.ladle PP₁₇-CONN
 ‘to stir with the wooden ladle’
- chi-gele** **chi-a** **dakika**
 NP₇-time PP₇-CONN NP₁₀.minute
 ‘for a period of’
- di-kumi** **na** **shano** **si-ingi** **mbaka**
 NP₅-ten CONJ five NP₁₀-many until
 ‘fifteen minutes until’
- u-gali** **fo-u-ku-if-a**
 NP₁₄-maize.porridge REF-SM₁₄-NON_PST-be.well.cooked-FV
 ‘the maize porridge is well cooked/ready’
- (6) **fo-u-ku-mal-a** **ku-tig-a** **ku-a**
 REF-SM_{2SG}-NON_PST-finish-FV NP₁₅-stir-INF PP₁₇-CONN
 ‘when you finish stirring’
- chi-gele** **chi-chi-o** **u-gali**
 NP₇-time PP₇-PP₇-REF NP₁₄-maize.porridge
 ‘this time the maize porridge’
- u-ka-omol-el-a** **mu-ng'onha**
 2SG-FUT-(take.from.fire.and).put.on.a.plate-APPL-FV NP₁₈-NP₉.type.of.plate
 ‘you take it from the fire and put it on the plate’
- mu-chi-ya** **chi-a** **ku-diy-il-a** **tayali**
 NP₁₈-NP₇-DEM PP₇-CONN NP₁₅-eat-APPL-FV ready
 ‘(the one for eating)’
- u-fuluk-a** **ku-a** **ku-diy-igw-a**
 SM₁₄-be.ready-FV PP₁₇-CONN NP₁₅-eat-PASS-INF
 ‘then it is ready to be eaten’

Abbreviations (not in Leipzig glossing rules)

ASSOC	Associative (also connexive)
AUG	Augmentative
CONJ	Conjunction
INT	Intensive extension
NEUT	Neuter extension
AUP	Augment prefix

Acknowledgements

I would like to extend my sincere gratitude to Rozadina and Sauli Lengoliga for teaching me how to cook Kagulu food and taking the time to painstakingly answer all my questions. I would also like to thank the anonymous reviewers of this paper. For the proofreading, I would like to thank Mary Chambers. Any remaining mistakes are of course my own.

References

- Beidelman, T.O. 1963. 'Kaguru time reckoning: an aspect of the cosmology of an East African people.' *Southwestern Journal of Anthropology* 19: 9-20.
- Beidelman, T.O. 1970. 'Myth, Legend and Oral History: A Kaguru Traditional Text.' *Anthropos* 65 (1/2): 74-97.
- Guthrie, M. 1967/71. *Comparative Bantu: an introduction to the comparative linguistics and prehistory of the Bantu languages. 4 vols.* Farnborough: Gregg Press.
- Katamba, F. 2003. 'Bantu nominal morphology.' In D. Nurse & G. Philippson (eds), *The Bantu languages*. London & New York: Routledge, pp. 103-120.
- Languages of Tanzania Project. 2009. *Atlasi ya Lugha za Tanzania*. Dar es Salaam: Mradi wa Lugha za Tanzania, Chuo Kikuu cha Dar es Salaam.
- Legère, K. 2007. 'Vidunda (G38) as an Endangered Language?' *Selected Proceedings of the 37th Annual Conference on African Linguistics*: 43-54.
- Lewis, M.P. (ed.). 2009. *Ethnologue: Languages of the World, Sixteenth edition*. <http://www.ethnologue.com>, retrieved 20/09/2014.
- Maho, J. & Sands, B. 2003. *The languages of Tanzania: a bibliography*. Göteborg: Acta Universitatis Gothoburgensis.
- Petzell, M. 2008. *The Kagulu language of Tanzania: grammar, texts and vocabulary*. Cologne: Rüdiger Köppe Verlag.
- Taylor, J.C. 1963. *The political development of Tanganyika*. Stanford, California: Stanford University Press.



Figure 1. Makwe men going out fishing. (Photo M. Devos © RMCA.)

Makwe cooking. A laborious journey from crop to plate

Maud Devos¹

Introduction

Makwe is a coastal Bantu language spoken in the northernmost district of the Pemba province of Mozambique. Palma district is separated from Tanzania by the Ruvuma river. The number of Makwe speakers in Mozambique has been estimated at 22,000 (Ngunga & Faquir 2012)². Makwe shows affinities with Makonde (P20) varieties of the interior as well as with Swahili (G42) varieties of the East-African coast. Most Makwe people have some knowledge of Swahili, Makonde, Mwani and to a lesser extent also Portuguese, the ex-colonial language. Portuguese is the language used in local administration and primary schools but literacy rates are low, especially among women. High proficiency in Swahili is mainly found with men. Whereas Makwe is the language of the homestead and is learned by all children, Swahili functions as a status symbol. To speak Swahili is to be connected to the (Swahili) world outside Palma. Older men are even known to almost exclusively use Swahili. Conversations with women, who mostly only have a passive knowledge of Swahili, may be carried out in two languages. The link between Makwe and Swahili is not of a purely linguistic nature. Makwe people are clearly part of the larger Swahili culture characterized by houses made of mangrove wood, mud or occasionally coral lime and palm frond thatching, an economy based on fishing, farming, gardening and some trade, and last but not least Islam (Nurse & Spear 1986).

The data for this chapter were collected during two fieldwork trips of more or less 8 months each, one in 1999 and the other in 2000/2001. The fieldwork was part of my PhD and resulted in a descriptive grammar of Makwe, which was defended in 2004 and published in 2008 (Devos 2008). Culinary vocabulary and recipes were never the focus of my research. Still, as I chose to work mainly with women, I became naturally interested in their daily routines which typically revolve around food: the cultivation of staple food, vegetables and beans, the processing and cooking of the food and the distribution and actual consumption of cooked food between extended families.

1. Culture & Society, Royal Museum for Central Africa (maud.devos@africamuseum.be), and African Languages & Cultures, Ghent University, Blandijnberg 2, 9000 Gent (maud.devos@ugent.be).

2. Note that recent off-shore and on-shore liquid gas exploitations as well as raids by extremist Islamist factions might have affected population numbers in the region.



Figure 2. A *nnúmba* full of fish. (Photo M. Devos © RMCA.)

1. Culinary observations

My linguistic research on the Makwe language was mainly carried out in Palma, the northernmost Mozambican town just south of the border with Tanzania. Palma is a predominantly Muslim community contrary to the Makonde communities of the interior. Still, only a small percentage of the inhabitants, especially older men, profess the religion on a daily basis. However, almost all people participate in important religious events like fasting during the Ramadan.

Makwe men go out fishing and are in charge of the coconut plantations. They provide the main ingredients for the most typical Makwe side-dish (i.e., fish in coconut gravy). Fishing is mainly done from sailing boats (*ngaláwá*) in shallow waters in the vicinity of the coral reefs. Fish are caught with a large rectangular net (*kavóogo*) which has a large bag (*ñnúúmba*) in the middle. Fishermen all get their part of the catch and what remains is sold at the local market or directly on the beach. When fishermen go out fishing from one of the nearby islands (e.g., Tecomaji /*Tekámááji*), they stay there for a few days and dry their catch. The nearby islands do not have fresh water so long stays or permanent habitation is impossible. People also tend to have some livestock, mostly chickens, some ducks and a few goats, which run around in town during the day. However, the consumption of meat is reserved for special occasions (e.g., funerals, weddings, to welcome guests).

Makwe women work on the fields and are the sole providers of staple food, simply referred to as *cákúulya* 'food'. The most common staple food is cassava (*ñmóogo*) followed by rice (*ñpuúnga*) and maize (*malóombe*). These introduced crops have almost entirely replaced indigenous crops like sorghum (*ntáama*), pearl millet (*líkuutwe*) and finger millet (*utaáni*). Nowadays the use of sorghum (and pearl millet?) appears to be restricted to rituals, whereas finger millet seems to be on its way to becoming a lost crop. Women can also provide the ingredients for a number of vegetarian side dishes (with beans (*maaláagi*), cowpeas (*ng'úúnde*), the leaves of cassava or pumpkin plants (*mboówa*), etc.) and non-vegetarian side dishes (with octopus (*mweéja*), small fish (*madaáda*) or different types of shellfish (e.g., *mbáale* 'oyster'). Women do not participate in outshore fishing activities but they do catch small fish close to the shore with nets referred to as *léedi*. Women and children harvest shellfish and swimming crabs (*mikítiti*) when the tide is out. The women living in the nearby village Quiwia (*Kiwíya*) are well-known for mastering the art of catching octopuses with a pointed stick (*síima*).

As has become clear, Makwe people can provide for themselves for almost all the ingredients of their everyday meals. This is also necessary because the local market has very little fresh produce for sale³. The main foodstuffs purchased at the market are fish, spices, garlic, onions, imported rice, maize flour, wheat flour, (sesame) oil, tea and locally-made bread.

3. During my stays, fresh fruits and vegetables were even scarcer at the market because the breakdown of the ferry crossing the Rovuma had interrupted all trade with Tanzania.



Figure 3. Bi Asha harvesting cassava tubers. (Photo M. Devos © RMCA.)



Figure 4. Children harvesting shellfish and swimming crabs at low tide. (Photo M. Devos © RMCA.)

Only women are in charge of the processing, the cooking and the distribution of foodstuffs in a homestead and it is their main occupation during the day. If there is no food shortage of any kind, three meals are served a day. Breakfast is some gruel, some bread or leftovers from the day before. Tea, which may just be water and sugar if tea leaves are lacking, usually accompanies the first meal of the day. Little variation exists between the two other meals and the most typical dish by far consists of cassava (either cooked fresh cassava roots or porridge made from dried cassava roots) and fish. The fish can be fried or roasted but is mostly served in a coconut gravy. In the period of the rice harvest, the cassava may be replaced by coconut rice. Little is eaten between meals but people can nibble on dried cassava roots, dried mangos or pounded popped grains (sometimes mixed with sugar and grated coconut). Depending on the seasons, domesticated (e.g., mangoes (*maeémbe*), papayas (*mapapáaya*), guavas (*mapéela*)) and wild fruits (e.g., fruit of the *Saba senegalensis* (*matíli*)) may be available. Home-made pastries like cakes and bread are mostly sold at the market or given to people who are about to travel. The Portuguese noun/adjective *doce* for jam/sweet is used to refer to honey-sweet snacks like a pastry of peanuts mixed with sugar typically cut in squares and sold at the market.

Even though enough ingredients are available to provide people with a varied diet, I mostly observed monotonous eating habits. The ingredients of the daily dish of cassava and fish are hardly ever substituted. This can mostly be attributed to very strong preferences for this particular signature dish. I remember almost having to beg to get some cassava leaves, cowpeas or beans instead of the daily portion of fish⁴. The monotony is breached during the Ramadan when a great variety of dishes is served after a day of fasting and fish is less popular as it is said to provoke thirst during the day. Another possible reason for the lack of variation in the daily diet lies in the fact that some erstwhile popular ingredients have been lost to international trade. Cashews are the best example of this. Older people still remember recipes for gravies of unripe (*tígu*) or ripe cashew nuts (*kolósho*). Also, (pounded) cashew nuts (*liyuúka* or *nakiúlo*) used to be added to different types of gravies. Nowadays cashew nuts are mainly exported and they are no longer used for local cooking. The fruits (*mabúbo*) are still eaten or their juice is added to gruel (*uláaka*) or fermented and then turned into an alcoholic drink (*kocóoko* or *núpa*)⁵.

Makwe women usually cook in a shed in the garden or in a separate space in the house. The most important utensils for the processing of food are the mortar (*ncíndu*) with the pestle (*muúti*) and the coconut grater (*mbuúzi*). The latter consists mostly of a foldable stool with a metal grater attached to it. The kitchen is organized around the three stone (*mawíya*) cooking fire (*cuúúli*). Women use a mixture of traditional and modern kitchenware. The traditional, handcrafted kitchen utensils

4. Walsh (2009) evokes a possible reason for strong preferences for a single signature dish. During the 1971/1972 famine on Zanzibar and Pemba people resorted to coconuts, mangoes, edible leaves of (mostly) cultivated plants, cassava peelings, wild tuber, etc. This shows that in case of need diversification does arise but famine foods tend to remain strongly dispreferred foods.

5. Other locally-made alcoholic beverages include gruel/beer made from fermented sorghum (*utiúulwa*) and coconut palmwine (*siúula*).

are mostly made by craftsmen and women from nearby Makonde villages. Next to the imported metal pots (*sefuliyya*), women still make use of earthenware pots (*vilóongo*). At least 6 different clay pots could be distinguished:

kikalaángo	‘pot for cooking gravy’
kiteleéko	‘pot for cooking cereals’
simíika	‘big pot for storing drinking water’
nkúungi	‘deep plate for serving food’
nkéébe	‘can for drinking water or burning incense’
nníingi	‘water jar’



Figure 5. Freshly made earthenware pots. (Photo M. Devos © RMCA.)

When the food is ready it is divided among the different members of the extended family. Men eat separately from women and are served first, mostly on separate plates. If coconut rice is served, the drier upper layer is removed and the men are served from the oilier inner layer. Women and children tend to eat from one and the same pot. Husband and wife can also eat together. There is even a name for a meal that is set aside for a married couple and is eaten in their room: *masíndíkóodo*. Children are said to look at it in vain (*masíndíkóodo yákúlólélé wányááce kodo* ‘the conjugal meal, children look at it until their eyes fall out’). People eat with their right hands rolling balls (*madóonge*) of the staple food and dipping it into the gravy (*ñcúuzi*). Most meals, except for breakfast, are served with water.

Ritual food or food consumed at special occasions (funerals, weddings, Ramadan) differs from daily food mainly as to the ingredients that are used. It was already mentioned that meat is preferred over fish at special occasions. During the Ramadan there is a preference for side dishes based on beans and vegetables. I also

observed the ritual use of sorghum during a healing session which aimed to appease ghosts said to have come from the interior. The possessed woman was served a dish consisting of cooked sorghum and gravy. The *ng'opéedi* recipe transcribed below (Section 4.2.7) is another example of a ritual use of sorghum and so is the use of fermented sorghum beer/gruel (*undúmbi*) during initiation rites (Devos 2008: 448-449).

2. Makwe profile

This section summarizes some phonological and morphological characteristics of Makwe. Table 1 lists the consonants in the orthography used in this chapter. Where necessary, IPA values are given between brackets. Consonants in parentheses are rare.

Table 1. Consonant inventory

p	t	c [tʃ]	k
b	d	j [dʒ]	g
f	s	sh [ʃ]	
v	z		(h)
	(r)		
	l		
		y [j]	w
m	n	ny [ɲ]	ng' [ŋ]
mb	nd	nj [ɲdʒ]	ng [ŋg]
(mv)	nz		

Makwe has a five-vowel system: **i e a o u** without lexical vowel length. Orthographic long vowels either belong to different syllables or are the result of automatic penultimate lengthening at the end of a phonological phrase, illustrated in (1a-b), or lengthening induced by the addition of an enclitic (mostly short demonstratives), for which an example is given in (2). Note that the latter example involves both automatic penultimate lengthening on /*malómbe*/ and lengthening triggered by the demonstrative enclitic which does not phrase together with the host noun. In the lexicon, full words (e.g., full nouns, ideophones, invariables) are given as they are pronounced when elicited in isolation, i.e., with penultimate lengthening. Stems are given without penultimate lengthening.

- (1) a. **malóombe|** 'maize'
 b. **malómbé yaángu|** 'my maize'
 (2) **malóombeéya/ma-lómbe| = yá/** 'this maize'

Makwe has what has been referred to as a predictable tone system (Odden 1989). Nouns as well as adjectives, pronouns and other minor word categories have lexical tone. Verbs, on the other hand, have melodic tone (Odden & Bickmore 2014), i.e.,

one out of 5 melodies are assigned to the verb stem depending on tense-aspect-mood (Devos 2014). The tone bearing unit in Makwe is the mora. Each mora has a definite value for tone, i.e., either H or L. Only H tones are marked, except on syllabic nasals, where we mark H and L tones alike to distinguish between moraic nasals and prenasalization.

As is common for Bantu languages, Makwe nouns are divided in classes, each class containing nouns that trigger the same agreement. Table 2 gives an overview of the nominal prefixes per noun class in Makwe and the ensuing agreement system.

Table 2. Noun class prefixes and agreement system (adapted from Devos 2008)

class	NPx (noun)	NPx (adjectives /numerals)	PPx (verbs & minor word categories)
1/1a	mu-∅	mu-	a-/mu-/i-/yu-/u-⁶
3	mu-	mu-	u-
11	u- (lu-)		
2	wa-	wa-	wa-
5	li-	li-	li-
6 ⁷	ma-	ma-	ya-
7	ci- (ki-)	ci-	ci-
8	vi-	vi-	vi-
4	mi-	mi-	i-
9	∅	i-/N-	
10/10a/10b	ji-/∅/jiN-	ji-/N-	ji-
13	ka-	ka-	ka-
15	ku-	ku-	ku-
17			
16	pa-	pa-	pa-
18	mu-	mu-	mu-

6. Class 1 has five different PPx's. The subject and the object marker of class 1 are *a-* and *mu-* respectively. The variant *i-* is selected by the series III demonstrative *aiyá* and by the bound substitutive (or short pronoun) *-ye* (an alternative form *-we* with the PPx *u-* is also attested). Series I and II demonstratives select *yu-* (e.g., *aáyu*, *aáyo*). The fifth variant *u-* occurs with the remaining minor word categories, with the exception of the interrogative form *-lida* 'which', which has *a-* in class 1.

7. The nominal prefix of class 6 is sometimes added to the full singular noun. Addition rather than substitution is indicated by '+' after the class number.

Another feature which Makwe shares with many Bantu languages is the morphological complexity of inflected verb forms which contain a verb root preceded and followed by more or less extended strings of prefixes and suffixes, respectively. The template of an inflected Makwe verb form is presented in Table 3.

Table 3. Template of an inflected verb form

1	2	3	4	5	6	7	8
Pre Initial	Initial	Post- Initial	TM	OM	VB	Final	Post Final
NEG REL	SM ku- (inf)	NEG	TAM	OM	root DER	TAM	-ni (plural addressee)

The verb forms given in (3) and (4) respectively minimally and maximally fill the slots presented in Table 3.

- (3) 6 7
yum **-a!**
 buy IMP
 ‘Buy!’

- (4) negative non-subject relative past imperfective form
- | | | | | | | | | |
|------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 6 | 7 | 8 |
| cá- | á- | ka- | ci- | ku- | yúm | -íl | -aá | -ni |
| REL7 | SM1 | NEG | PST | OM2SG | buy | APPL | FV | PLA |
- ‘[the thing] which she did not buy for you (pl)’

The verbal base minimally consists of a verb root. As can be seen in (4) it can be extended by derivational suffixes. Table 4 lists productive derivational suffixes (and their variants). Unproductive derivational extensions are mostly lexicalized. They include extensive *-al*, positional *-am*, impositive *-ik* and the separative extensions *-uk* (intransitive) and *-ul* (transitive). In the wordlist we mention productive derivational suffixes. Unproductive ones are indicated when they can be omitted and/or substituted by another derivational suffix.

Table 4. Productive derivational suffixes

stative	-ik
associative	-an
causative	-i, -ish, -iy, -ij, -iz
excessive	-iy
applicative	-il
passive	-w-, -iw-
pluractional	-ang-



Figure 6. Rice harvest with three generations of women.
(Photo M. Devos © RMCA.)



Figure 7. A *kitáala* at the rice fields. (Photo M. Devos © RMCA.)

3. Lexicon

The Makwe culinary lexicon presented in this section has three parts. The first part (Section 3.1) gives an overview of the available foodstuffs. Some vocabulary pertaining to the cultivation, gathering, fishing and hunting of these foodstuffs is included as well. The vocabulary given in the second part (Section 3.2) concerns the act of preparing and cooking the food. The third part (Section 3.3) brings together vocabulary for serving, eating and appreciating the food. A small subsection is dedicated to food served in ritual contexts. The entries are built as follows: grammatical information is followed by a translation equivalent or definition in English and illustrative materials which consist of true illustrative sentences, definitions of the entry given by my language consultants, or names of subspecies.

3.1. Foodstuffs

3.1.1. Harvesting the fields

cikwílíli *n.* 7 illness which affects the sorghum plant if it catches rain before ripening. *ntáama wácikwílíli* ‘sorghum infected by -’*ntáama ukakojúja mbuúla ukanáamba kung’únúúla* ‘if the sorghum catches rain before it starts to ripen’. *ntáama wácikwílíli unádímbe kaáma wataite máctíli* ‘sorghum infected by - is black as if they put soot on it’.

kikoóta *n.* 7/8 stalk of sorghum plant which is not fully grown and tastes very sweet (like sugarcane). *kikoóta cinaléléeya kaáma múuwa* ‘the young stalk of a sorghum plant is sweet like sugarcane’.

kipweepwe *n.* 7 cold season when sorghum is harvested.

kitáála *n.* 7/8 temporary hut built in the vicinity of the fields.

licéende *n.* 5/6 weaver bird known for destroying the rice harvest. *licéende alyá mpúúnga* ‘the weaver bird eats rice’

lidiimba *n.* 5/6 rice field (in a valley or close to a river).

likwaáti *n.* 5/6 side shoot of rice or maize.

lima *v.* cultivate, clear a field.

lipelekaáno *n.* 5/6 act of helping each other in turn with the harvest. cf. pelekana ‘send each other’.

lishuúke [also **lishuúki**] *n.* 5/6 head of rice plant or sorghum plant.

lituúto *n.* 5/6 raised bed (for planting potatoes etc.).

liúundu lyá cítéema *n.* 5/6 field which produces crops for the second time in a row (with cassava and some other crops).

liúundu lyá likúlúkúúlu *n.* 5/6 field which produces crops for the third time in a row (with mainly cassava and some other crops at the sides, towards monoculture).

liyáláani *n.* 5/6 stalk of rice plant.

liyóoci *n.* 5/6 stalk of rice plant which remains on the field after harvesting.

mapulúula *n.* 6 rice not yet harvested (last remaining stalks). *kupúlúlá mápúlúlá* ‘to harvest the last remaining rice on the field’. cf. pulula.

mapúuta *n.* 6 sorghum plant that fails to produce grain. *ntáama úkáténdíite cínu* ‘sorghum that did not do a thing (i.e., that did not produce anything)’

mbílingo *n.* 1a/2 bird (bronze manikin?) known for destroying the rice harvest. *mbílingo alyá mpúúnga* ‘the bronze manikin (?) eats rice’

muúnda *n.* 3/4 (pl. mínda) field.



Figure 8. Kinyadi bringing in the harvest. (Photo M. Devos © RMCA.)

nandeénga *n.* 9 first rice to be harvested. *kusínjá nándéénga na akúsha kuvúna mpúúnga* ‘to cut the first rice and then to harvest the rice (in big quantities)’.

nandeénga *n.* 1a/2 name of a mainland spirit.

ndífima *n.* 9/10a strip of land which is cultivated or harvested in one go. cf. *lima*.

ngayaaya *n.* 9/6 maize flower.

ntéema *n.* 3/4 field which produces crops for the first time, it has a mixture of crops and cassava at the sides (polyculture).

ng’unula *v.* start to ripen (of sorghum).

nyocóola *n.* 9/10a rice field after clearing but before cultivation. *kulmá nyócóola* ‘to clear a rice field’.

pala *v.* scrape up/off. *kupálá nteesa /njúúgu.* ‘to scrape up peanuts/groundnuts’.

pulula *v.* harvest last remaining rice on the field. *kupúlúla mápúlúula* ‘to harvest the last remaining rice on the field’. cf. *mapúlúula*.

siinde [no tonal information] *n.* 9/6 peanut and groundnut field (after harvesting it is left fallow for up to three years).

tema *v.* break off (typically of stalks of crops). *ntáama uuyá unkutéema* ‘that sorghum, you break it off’.

tendeka *v.stat.* be ripe, ready for use. *ntáama uniténdéeka unikómáala univúntúwa* ‘the sorghum is done, it is fully ripe and it is harvested’.

tomolesha *v.* give part of the harvest to the people who helped you harvest. *kukólá káazi yá kuvúúna kugááwa kwa mwénémúúnda wacema kútómóléésha* ‘to do the job of harvesting, the division [of the yields] by the field owner is called -’.

tupula *v.* pull out of the ground (with a lot of force, typically of cassava). *ninkutúpúlá mmóogo* ‘I am pulling cassava out of the ground’.

ukula *v.* dig, dig up. *kuúkúla nkáambe* ‘to dig up potatoes’.

unjeúúnje *n.* 11 maize brush.

upámbáai *n.* 11/4 stalk of sorghum plant.

vuna *v.* harvest (generic term).

yanjila *v.* harvest sorghum by cutting the heads from the stalks.

yaanja *n.* 9/10a high wooden bed with ladder constructed in the vicinity of the fields (especially when there are a lot of mosquitoes; the mosquitoes tend to keep low to the ground where it is moist, also higher up there is more wind and so fewer mosquitoes).

3.1.2. Tubers

kiíndíimbwa *n.* 7/8 inedible extremity of cassava root.

kindúumbwe *n.* 7/8 short and thick cassava root or potato.

kitúupa *n.* 7/8 necklacepod, shore plant with edible tubers which need to be soaked before consumption, they are also used for washing and as poison for catching fish (cf. *kilúumba*, Section 3.1.6), *Sophora tomentosa*.

lipááta *n.* 5/6 stem of cassava plant or trunk of coconut tree.

mmóogo *n.* 3/4 (pl. *myóogo*) sweet cassava root, sweet cassava plant,

Manihot esculenta (at least 18 different types are distinguished: *bwaáni*, *kanyaále*, *kibáa*, *kigomammáfiya*, *kifulucanáazi* (litt.: hard shell of coconut), *likoónde* (said to be especially suitable for drying), *máfiya*, *mashakaugaáli* (litt.: trouble [for] porridge), *mwendowalóoya nancinyáaya*, *nicemushiíye* (litt.: boil me!), *ñjingaajúuwi*, *ntikiínda*, *ntimasuúdi* (high plant), *ntwáála*, *saideasumaáni*, *súupa* (the same name is used to designate a specific type of rice, cf. *mpúúnga*), *walimbaánga*).

ngoógo *n.* 9/10 (pl. jingoógo) seed of cassava plant.

ñkáambe *n.* 3/4 potato, potato plant, ñkáambe wákunóowa ‘sweet potato’.

umbwa *v.* be spoilt (typically of cassava).

mmóogo uníumbwa ‘the cassava is spoilt’.

úng’óoko *n.* 11/4 unidentified tuber, boiled in its skin. *kuúkúúla ndi kusáúlangá mísáangi ndi kutéléeka bílla kupápááya upapaya kúnó úulya* ‘to dig them up, brush off the sand and boil them without peeling them, you peel them while eating’.

3.1.3. Cereals

cikwaakwa *n.* 7/8 maize cob.

kítiípi *n.* 7 rice which was harvested two years ago. *mpuúnga wákítiípi* ‘rice of two years ago’, *mpuúnga wákuláílá múgúnííta myáaka miwíli* ‘rice that has been lying in a bag for two years’.

likuutwe *n.* 5/6 pearl millet, *Pennisetum glaucum*.

malóombe *n.* 6 maize, maize plant, *Zea mays*.

mpuúnga *n.* 3/4 rice (with hull), rice plant, *Oryza sativa* (at least 14 types are distinguished: faáya, gwíndiimba (red hull), kaníiki, kolowáai, liboteéya,

ligandamoója, magandamaáne, maláaya, motowang’áambu (dark brown hull), mulogóolo, sabatéele, sinziígo, súupa (white hull, the same name is used to designate a specific type of cassava, cf. mmóogo), tundúulu).

ntáama *n.* 3/4 sorghum, sorghum plant, *Sorghum bicolor* (at least 4 types are distinguished: lingólóomwa, namwétéele, ng’áanga (black, litt.: guinea fowl), tolóopa).

utaáni *n.* 11 finger millet, *Eleusine coracana*.



Figure 9. Sorghum harvest drying in the sun before being threshed.
(Photo M. Devos © RMCA.)

3.1.4. Vegetables and beans

bíinda *n.* 9/6 okra.

cindúúli [also **cíndúúli**] *n.* 7 leaves of cassava or pumpkin plant, cooked leaves of cassava or pumpkin plant (said to be an archaism, mboówa is more regularly used)

liboóga *n.* 5/6 pumpkin.

litepweédi *n.* 5/6 tasteless, watery pumpkin, also used as a form of abuse against women. *liboóga lyákuúmbálá méedi* 'a pumpkin that is full of water'.

litóongwa *n.* 5/6 inedible lump inside pumpkin or watermelon.

maaláagi *n.* 6 common bean, *Phaseolus vulgaris*.

mbéedu *n.* 3/4 pumpkin which is soft inside. *liboóga lyá kunáama* 'a soft pumpkin'.

mbóoga *n.* 3/4 pumpkin plant.

mbwáanda *n.* 9/10 bean (unidentified).

mmweédo *n.* 3/4 mung bean plant.

mweédo *n.* 9/10 mung bean, *Phaseolus mungo*.

njuúgu *n.* 9/10 groundnut.

ñkúumbu *n.* 3/4 bean pod. *jing'únde jámikúumbu* 'cowpeas cooked in their pods'.

ñkwáangu *n.* 3/4 pumpkin which is very hard and difficult to peel. *liboóga lyá kunónópa kulengá kwáake unabeéda* 'a hard pumpkin, to peel it you have to chop little pieces off'.

ñnéema *n.* 3/4 unripe cowpeas.

ñnjuúgu *n.* 3/4 groundnut plant.

ñng'úunde *n.* 3/4 cowpea plant.

ñteesa *n.* 3/4 peanut, peanut plant. *ñteesa miwílli* 'two - '.

ng'úunde *n.* 9/10 cowpea, *Vigna unguiculata*.

uwoówa *n.* 11 mushroom. *uwoówa mwíngi* 'a lot of - ', *uwóowa mitaátu* 'three - '.

uyáangu *n.* 11/4 bean, bean plant (unidentified, wild species are inedible). *uyáangu wámunnyítu* 'wild beans (inedible)', *uyáangu miwílli* 'two - '

3.1.5. Trees, fruits and nuts

bíci *adj.* unripe. Also -wíi.

boboa *v.* throw something out of a tree (mostly fruit). *ciyeépo cinibóbóleéwa* 'the fruit is thrown out of the tree'.

ciyeépo *n.* 7/8 fruit (generic term). cf. *yepa*.

eémbe *n.* 9/6 (pl. also 10a: *eémbe*) mango.

kifuúlu *n.* 7/8 hard shell of a coconut, the halves are often used to carry burning charcoal from one household to another (to light fire). *kifuúlu kikóongwe* 'the female half', *kifuúlu kilúúme* 'the male half'.

kiléenge *n.* 7/8 very ripe red mango. *eémbe yá kutókóóta pakúulu kúwá nyékúundu* 'a very ripe mango which is red'. Also: *kilengeleési*.

kilengeleési *n.* 7/8 very ripe red mango.

kinanáasi *n.* 7/8 pineapple.

kitítí *n.* 7 time when all the mangoes are ripe. *eémbe jikatókótaánga joóte* 'the mangoes, when they are all ripe'.

kitóolo *n.* 7/8 wild fruit (unidentified).

kipúkúuswa *n.* 7/8 small banana. *ndízi ndóogo* 'a small banana, small bananas'.

koókwa *n.* 9/10 (pl. also 10a: *koókwa*) kernel of fruit.

kolóosho *n.* 9/10a cashew nut.

komala *v.* be fully ripe, be fully grown. *eémbe jinikómáala* 'the mangoes are fully ripe'.

koweka *v.* 1) pick fruit with a hooked stick. *ñnikówéeka lipéela na*

ñngówékóówe 'I picked a guava with a hooked stick'. 2) get stuck.

libíibo *n.* 5/6 cashew fruit.

libibocoóle *n.* 5/6 red cashew fruit.

libúusha *n.* 5/6 silky leaves at the bottom of a coconut branch used to light a fire or paraffin light. *kwa kukóléjá tááa iyake úpéesi* 'to light a paraffin light so it starts burning easily'.

libúuyu *n.* 5/6 baobab fruit, calabash.

licúungwa *n.* 5/6 orange.

lidááfu *n.* 5/6 green coconut.

lidíifu *n.* 5/6 fibrous outer shell of a coconut used as firewood, especially for baking.

likángáwíi *n.* 5/6 unripe cashew fruit.

likolóoma *n.* 5/6 coconut of which nutty part is forming and milk is decreasing.

likumbíila *n.* 5/6 watermelon.

likumbuuka *n.* 5/6 plantain.

likwááju *n.* 5/6 tamarind fruit.

lipapáaya *n.* 5/6 papaya.

lipéela *n.* 5/6 guava.

lipolóoza *n.* 5/6 coconut just before being fully ripe, it does not bind the sauce as well as a fully ripe one. *líkáluunga* 'the one that does not bind the sauce'.

lisóngóómwa *n.* 5/6 Indian plum.

litééele *n.* 5/6 cucumber.

litíili *n.* 5/6 wild fruit of *Saba senegalensis*.

litóópe *n.* 5/6 cherimoya, *Annona cherimola*.

litopekáaya *n.* 5/6 type of cherimoya.

málíyányúuni *n.* 6 last fruit to ripen, litt.: wealth of the birds. *yanípa mala yákwáanza yaníyúuka yakáapa mala yápíli maliyányúuni* '[the fruits] have grown a first time, they all ripenend and then they started growing again, this is [called] -'.

mbéeyu *n.* 9/10 seed (generic term).

mbíibo *n.* 3/4 cashew tree. Also: ñkolóosho.

mbúuyu *n.* 3/4 baobab tree.

míindi *n.* 9/10 piece of sugar cane.

mmúlúwaáka [also *mmuluwaaka*, *mmuluwaáka*] *n.* 3/4 ochre seeds of a

watermelon.

mmweémbe *n.* 3/4 (pl. *myeémbe*) mango tree (at least 6 types are distinguished: *mmwembedódo*, *mmwembefaláansa* (litt.: French mango tree), *mmwembekáamba* (litt.: rope mango tree), *mmwembekinúki*, *mmwembendóogo* (litt.: small mango tree), *mmwembesandúuku* (litt.: box mango tree)).

motoka *v.* fall out of a tree of ripe fruit. *ndíizi jinimótóoka* 'the bananas have fallen out of the tree', *ciñu cikatokóota ñcáanya cikayangúuka cinimótóoka* 'if something ripens high [in a tree] and then falls down, it has -'.

mpapáaya *n.* 3/4 papaya tree.

mpéela *n.* 3/4 guava tree.

muíina *n.* 3 at a reachable height in a tree. *eémbe yámuíina ukawéeza kukámúlá na makóono* 'a mango of -, if you can grasp it with your hands'.

múuwa *n.* 3/4 (pl. *myúuwa*) sugar cane. cf. *míindi*.

mwánúbáabe *n.* 1/2 (pl. *wánúbáabe*) small mango with a flat kernel. *eémbe idóogo iwéele na kóokwa yákubóoba* 'a small mango which has a dented kernel'.

nacíyáaku *n.* 9 green banana. *ikatokóota aikunduwáali* 'when it ripens, it does not become red'. Cf. *nacíyáaku* *n.* 1a/2 1) girl before initiation. 2) spirit of the sea which talks like a child. *atongola kínyááce* 'it talks like a child'.

nánkásikáasi [also *nánkásíkáasi*] *n.* 1a/2 carved cashew fruit.

náazi *n.* 9/10 coconut.

ñcúungwa *n.* 3/4 orange tree.

ñdáabwa *n.* 3/4 mango which fell out of the tree before being ripe. *eémbe yá kuyángúká iweele itéete ikandambwáanda ucemá ñdáabwa* 'a mango which fell out of the tree when unripe, if it is soft, you call it a -'.

- ndízi** *n.* 9/10 (pl. also 10a: ndízi) banana, plantain.
- ndóolo** *n.* 9/10a small and unripe mango used to make azéedo ‘dried mango (cf. condiments)’.
- ngóomba** *n.* 3/4 banana plant, also used to refer to a particular pattern of the black and white strips (m̄paángo) of a home-plaited mat (lidáámbi).
- ngówékóowe** *n.* 3/4 (pl. mingówékóowe) hooked stick for picking fruit. cf. koweka.
- nkándáala** *n.* 3/4 red seeds of a watermelon.
- nkolóosho** *n.* 3/4 cashew tree. Also: mbíibo.
- nkóngawáneembo** *n.* 3 long banana (litt.: trunk of an elephant).
- nkumbíila** *n.* 3/4 watermelon plant.
- nkúnáazi** *n.* 3/4 Buffalo thorn, *Ziziphus mucronata*.
- nkúungu** *n.* 3/4 bunch of bananas.
- ñkwááju** *n.* 3/4 tamarind tree. Also referred to as: ñkwááju wáuláaya ‘European tamarind tree’ (which probably refers to a particular species as the *Tamarindus indica* is an indigenous tree (Dharani 2002: 170).
- ñnanáasi** *n.* 3/4 pineapple plant.
- ñnáazi** *n.* 3/4 coconut palm.
- ñsóngóómwa** *n.* 3/4 Indian plum tree, *Flacourtia indica*.
- ñtíili** *n.* 3/4 shrub with edible fruit, *Saba/Landolphia senegalensis*.
- ñtíini** *n.* 3/4 black seeds of watermelon.
- ñtóolo** *n.* 3/4 shrub with edible fruit (unidentified, probably type of *Saba/Landolphia*).
- ñtóope** *n.* 3/4 cherimoya tree.
- sosa** *v.* pick fruit with a stick. *víyéépo kucókólá na ñnáandi kucáanya* ‘to poke at fruits high in a tree’.
- tíigu** *n.* 9/10a unripe cashew nut.
- tokota** *v.* be ripe, become ripe, be cooked/done, be tasty.
- uluúlu** *n.* 11 resin of cashew nuts.
- wíi** *adj.* unripe. Also -bíci.
- yangula** *v.* throw down fruit, make fruit fall out of a tree. *ñniyangúula mapéela* ‘I have thrown guavas out of a tree’.
- yepa** *v.* pick, gather. *kuyépa víyéépo* ‘to pick fruit’.
- yuuka** *v.* ripen of last fruit in a load. *eémbe jíníla jinitókóota ndi kuyúúuka m̄páaka jüilé joóte* ‘the mangoes are finished, they ripened and the last ones too ripened until they were all finished’.

3.1.6. Seafood

- caambo** *n.* 7/8 fish bait.
- caangu** *n.* 7/8 emperor fish, *Lethrinus*.
- mbogapwáani** *n.* 9/10a edible shore plant: seaside purslane, *Sesuvium portulacastrum*.
- cikwáaku** *n.* 7/8 pelvic fin. *pantítma pásamáaki* ‘at the heart of the fish’.
- kavoógo** *n.* 9/6 big, rectangular fishing net with small holes and a big bag in the middle.
- káaza** *n.* 5/6 (sg. also likáaza) shellfish: penn shell.
- kibabíilo** *n.* 7/8 operculum of shellfish.
- kidóono** *n.* 7/8 slipper lobster.
- kilúumba** *n.* 7/8 roots of kitúupa (cf. Section 3.1.2) used for poisoning fish.
- kipéeto** *n.* 7/8 caudal fin.
- kishéewa** *n.* 7/8 grouper fish (at least 4 types are distinguished: kishéwákítáapwi, kishéwángáláwáála, kishéwánjóombo, kishéwánzúungu (litt.: grouper white person).
- kisiímbo** *n.* 7/8 string to thread caught octopus on.
- léedi** *n.* 9/10 (pl. also 10a) small fishing net used by women when

fishing close to the shore. cf. *tanda*.

licéemba *n.* 5 sticky liquid inside shellfish. *licéemba linitápúuka* ‘the - is sticky’.

lidaáda *n.* 5/6 small fish, mostly sardine or anchovy (caught by women mainly).

lidáang’u *n.* 5/6 fish jaw.

lidéema *n.* 5/6 basket trap.

likaláalu *n.* 5/6 shellfish: mussel.

likóome *n.* 5/6 shellfish: rock shell (at least 4 different types are distinguished: *likóménámíwa* (litt.: rock shell with thorns), *likóménáúkóombe* (litt.: rock shell with nail), *likóménáúundo* (litt.: rock shell with hammer), *likómébwábwáala*).

liseéle *n.* 5/6 fish egg.

liséléng’ééndo *n.* 5/6 claw of crab.

linyéeta *n.* 5/6 shellfish: clam.

lusa *v.caus.* lift the net to remove the fish when catching fish close to the shore (of women). cf. *tanda*.

lwaándo *n.* 11/6+. fence trap.

mabúúng’u *n.* 6. intestines, gut of fish (inedible).

makúpúkúúpu *n.* 6 pectoral fin.

mbáale *n.* 9/10 shellfish: oyster (at least 1 specific type is distinguished: *mbaléyámwáamba* (litt.: oyster of the rock).

míiwa *n.* (pl. *míiwa~myíiwa*) 3/4 fish-bone. *míiwa yá pamoóngo* ‘dorsal fin’.

mwééja *n.* 1a/2 octopus.

mwembáamba *n.* 1a/2 spiny lobster.

mwíinyo *n.* 3/4 (pl. *miínyo*) tentacle of squid or octopus. *mwíinyo wángúsi* ‘a tentacle of a squid’.

naúkáána *n.* 1a/2 tiger cowrie.

nduwána *n.* 9/10 (pl. also 10a) fish hook.

ngaláawa *n.* 9/10a (pl. also 6 mangaláawa) sailing boat.

ngáamba *n.* 1a/2 prawn, shrimp.

ngambángáamba *n.* 1a/2 furry lobster.

ngíisi *n.* 1a/2 squid (at least 2 specific types are distinguished: *ngísímóóngo* (litt.: back squid), *ngísínkóoba* (litt.: bag

squid)).

njaána *n.* 9/6 emperor fish (at least two specific types are distinguished: *njánácaangu* (litt.: emperor emperor fish), *njánálfbáaka* (litt.: spotted emperor fish)).

ñkíiti *n.* 3/4 swimming crab (caught by children mainly).

ñkúndáaji *n.* 3/4 goatfish.

ñkúúnga *n.* 3/4. bony fish (at least 2 specific types are distinguished: *ñkúngánásúwi* (litt.: bony fish of ray), *ñkúngápáapa* (litt.: bony fish of saw fish))

ñséenge *n.* 3/4 forked stick to catch crabs with.

ñshíipi *n.* 3/4 fishing line.

ñtuúmbwi *n.* 3/4 dug-out canoe.

nyáavu *n.* 9/10 (pl. also 10a) fishing net.

nyamawancíia *n.* 1a/2 ray (generic term, at least 9 specific types are distinguished: *bóoco*, *kapúungu*, *likuulwe*, *násúúwi*, *néenga*, *nyíimbi*, *ng’óowa*, *saláwáánzi*, *sesékúúti*)

ng’áala *n.* 1a/2 crab.

ng’úumbwa *n.* 9/10 shellfish, *Arcidae* (at least 2 specific types are distinguished: *ng’úmbwákookwa* (litt.: kernel shellfish), *ng’úmbwándúúme* (litt.: male shellfish), the empty shell is referred to as *ng’óombwe*).

poóno *n.* 9/6 parrotfish (at least 2 specific types are distinguished: *ponófúkúula*, *pónóng’óombe* (litt.: cow shellfish)).

púúju *n.* 9/6 humpback unicornfish.

sáala *n.* 9/10a (pl. also 2 wasáala) small fish (caught by women mainly).

samáaki *n.* 9/10a fish (generic term).

síima *n.* 9/10a pointed stick for catching octopus. *kancokoole mweéja na síima* ‘go poke at octopus with -’.

soóle *n.* 9/6 small basket trap. *lidéema lidóogo* ‘a small basket trap’.

sung’ila *v.appl.* chase fish towards

the net when catching fish close to the shore (of women). cf. *tanda*.

tambiza *v. caus.* fish with a line.

tanda *v.* catch fish with a net in shallow water close to the shore (of women).

táasi *n.* 9/6 rabbitfish (at least 1 specific type is distinguished: *tásímáléenge*).

toóo *n.* 9/6 convict surgeon fish (?).

uvilííma *n.* 11 small fish (caught by women mainly). *uvilííma mwíngi* ‘many -’ *uvilííma wataátu/mitaátu* ‘three -’.

vua *v.* fish with a net (of men).

yoómba *n.* 1a/2 fish (generic term, said to be an archaism, *samáaki* is more regularly used).

3.1.7. Other animal products

asááli *n.* 9 honey.

cikúúngo *n.* 7/8 bird trap. *ñnítéeya cikungó cáangu wakamuke wányéee* ‘I set my trap for the birds to get caught’.

ciyúulu *n.* 7/8 big termite hill.

cunga *v.* herd

inikilila *v.* set a trap. *aniínkililila ñtéego* ‘he set a trap’.

kondóoo *n.* 9/6 sheep.

kongola *v.* empty a trap. *ñnítéeya miteego éelo ñnínkóngoóla nyaáama* ‘I set traps today and took out an animal’.

libaáata *n.* 5/6 duck (at least 1 specific type is distinguished: *libatanziínga* ‘knob-billed duck’).

licécénéeka *n.* 5/6 big termite.

liwíndíili *n.* 5/6 small termite hill, sometimes used as cooking stones.

liyaái *n.* 5/6 egg.

mazííwa *n.* 6 milk.

mbúúzi *n.* 1a/2 goat.

mpaámbo *n.* 3/4 animal caught in a trap. *ñnítéeya ñtéego ñnípáata mpaámbo* ‘I set a trap and got an animal’.

mpátiila *n.* 3/4 rucksack made of dried

palm leaves and used to transport trapped game.

ñcúunga *n.* 1/2 herdsman.

ñtíyóólí *n.* 3 meat starting to rot. *nyaáama yákuwánzá kúúúnda* ‘meat which is starting to rot’.

nyaáama *n.* 9 meat.

nyaáama *n.* 1a/2 animal.

nyéee *n.* 1a/2 bird (generic term).

nyúúci *n.* 1a/2 bee.

ng’áánga *n.* 1a/2 guineafowl.

ng’óombe *n.* 1a/2 cow.

ng’úuku *n.* 1a/2 chicken (at least 1 specific type is distinguished: *ng’úuku golóólí*).

onda *v.* check on a trap. *ankíuka kunáóonda mwiná wáake* ‘he is going to check his trap’

sinja *v.* slaughter, cut.

teya *v.* set a trap.

uceéce *n.* 11 small termite. *uceéce wawillí* ‘two -’.

usiínjo *n.* 11/4 piece of meat given to the slaughterer. cf. *sinja*.

winda *v.* hunt.

3.1.8. Condiments

azéedo *n.* 9 dried small unripe mango, used to flavor gravy. cf. *ndóolo*.

bizáali *n.* 9 curry powder.

ilíiki *n.* 9 cardamon.

kalafúúu *n.* 9 cloves.

kitungusaúúmu *n.* 7/8 garlic.

viyúúngo *n.* 8 spices.

likwáájú *n.* 5/6 fruit of tamarind tree, used to flavor gravy.

líiso *n.* 5/6 floodplain where salt is extracted.

liyúúka *n.* 5 pounded seeds or nuts added to a gravy of ripe or unripe cashew nuts. *jimbéeyu jákuttípúlá jiweele*

jiwííi ndi kulúngá múkólóosho bílá nyaáma kuténdá ñcúzi ‘raw pounded seeds, you stir them into cashew nuts without meat to make a gravy’. *ukatipúula kolóosho, ñteesa, uleénde unataáya mutíigu, mukolóosho* ‘when you pound cashew nuts, peanuts or sesame seeds and add them to [a gravy of] unripe or ripe cashew nuts’.

lyaátu *n.* 5/6 (pl. *maátu*) 1) ear. 2) dried ripe mango, used to flavor gravy.

mauúta *n.* 6 (sesame) oil, coconut oil is also made but *tuúí* ‘coconut milk’ is more regularly used as a fatty substance.

muúnyu *n.* 3 salt.

nakíilo *n.* 9 seeds or nuts which are added to cooked cassava roots or a gravy preferably of dried fish, octopus, shellfish or cassava leaves. *ñnitákíila nakíilo*

mumboówa ‘I have added the - to the cassava leaves’. *ñteesa, jimbéeu, uleénde, kolóosho wakatáaya mumboóa, mummóogo, mung’óonda, mumwééja, mujimbáále jákuyúúma* ‘peanuts, seeds, sesame, cashew nuts, if they add them to cooked cassava (leaves), cooked dried fish, octopus or oysters’.

nyáanya *n.* 9/10a tomato.

pilipíili *n.* 9 pepper.

sukáali *n.* 9 sugar.

tuúí *n.* 9 coconut milk, squeezed out of grated coconut. *tuúí ya kwáanza, ya píili* ‘first press, second press of -’.

tangáwíizi *n.* 9 ginger.

uléénde *n.* 11 sesame. *uléénde miwíili* ‘two -’.

3.2. Preparing and cooking the food

3.2.1. Kitchen and kitchenware

bakúúli *n.* 9/6 metal bowl for serving gravy.

bilíika *n.* 9/6 tea can.

búuli *n.* 9/6 (pl. also *10a*) tea pot.

cekecéeke *n.* 9/10a sieve.

cilóongo *n.* 7/8 earthenware pot.

cóombo *n.* 7/8 tool, vessel, kitchenware.

cuúúli *n.* 7/8 fireplace, kitchen. *awele kúcúúli* ‘she is in the kitchen’, *wika pácúúli* ‘put [the pot] on the fire’.

jiíko *n.* 5/6 kitchen, cooking place.

kijiíko *n.* 7/8 small spoon.

kikalaángo *n.* 7/8 earthenware pot for cooking *ncúzi* ‘gravy’. cf. *kalanga*.

kikáapu *n.* 7/8 basket.

kipépéeta *n.* 7/8 small fan for stirring the fire. cf. *pepetela* (cf. cooking techniques).

kipúula *n.* 7/8 knife (said to be an archaism, *kiísu* is more regularly used).

kiísu *n.* 7/8 knife.

kiteleéko *n.* 7/8 earthenware pot for cooking *máánda* ‘cooked polished grains’. cf. *teleka*.

kitúungu *n.* 7/8 small winnowing basket.

kiyeélo *n.* 7/8 winnowing basket.

liceéé *n.* 5/6 granary made of dried grass. *waluká na wáai liwa líkúubwa kaáma simíika kaanya iwa ídóogo* ‘they plait it with dry grass until it is as big as a *simíika* but with a small mouth/opening.’

licingidíilo *n.* 5/6 cup formed with both hands to measure things.

lidáámbi *n.* 5/6 multicolour mat plaited by women.

likáála *n.* 5/6 charcoal.

lingóndíingo *n.* 5/6 beer jar.

liwíiya *n.* 5/6 cooking stone. *ñníwéena kwáke máama níkakóoja wáimba wataátu* (riddle) = *mawíiya* ‘I went to my mother and found three lions there = the three cooking stones’.

liyáanga *n.* 5/6 stone. *kuúmyá ñnyéele paliyáanga wacema kúyáláanga paliyáanga* ‘to polish rice on a stone is called to grind on a stone’.

liyóonjo *n.* 5/6 potsherd (sometimes used to roast grains/beans on).

lyaámbi *n.* 5/6 big whole-coloured mat plaited by men (often sat upon when winnowing grains to prevent the bran from falling on the ground, also used to put things out in the sun to dry).

minisáaya *n.* 9/10a brown bottle used for storing beer or oil.

mbúúzi *n.* 9 coconut grater.

móoto *n.* 3 fire.

muúi *n.* 3/4 (pl. *miíi*) pestle.

mwaálo *n.* 3/4 (pl. *myaálo*) midrib of coconut or date palm frond placed in a cooking pot to prevent the fish from sticking to the bottom.

mwaáo *n.* 3/4 ladle.

ñcǎindu *n.* 3/4 mortar.

ñcuújo [uncertain data] *n.* 3/4 strainer.

ñkalapuula *n.* 3/4 big knife.

ñkéebe *n.* 3/4 earthenware can for drinking or to burn incense in.

ñkúćkúucu *n.* 9/10 (pl. *jǎng'úćung'úucu*, also 4 *mikúćkúucu*) midrib of palm frond, used as toothpick, to make broom or fence trap. In the kitchen it is used as a piercer (to check whether food is done). Also: *nyúkíili*.

ñkúungi [also **ñkúungwi**] *n.* 3/4 earthenware deep plate for serving food.

ñníngi *n.* 3/4 (pl. *milíngi*) earthenware water jar.

ñsoómo *n.* 3/4 skewer. *ñnitótómeéka ñsoómo musamáaki* 'I have put a - through the fish'.

ñtíiko *n.* 3/4 stirring stick for stirring *ugaáli* 'porridge'.

nyúkíili *n.* 9/10 (pl. *jinyúkíili*, also 4 *minyúkíili*) midrib of palm frond, used as toothpick, to make broom or fence trap. In the kitchen it is used as a piercer (to check whether food is done). Also: *ñkúćkúucu*.

pamóoto *n.* 16 fireplace. *animónyóola cilóongo átéúula pamóoto* 'she broke the pot when taking it from the fire'.

simíika *n.* 9/10a big earthenware pot for storing drinking water.

sefulíiya *n.* 9/6 metal cooking pot.

súusu *n.* 9/10a contrivance for hanging food up in a room out of reach of rats and insects.

ukúúni *n.* 11/10b firewood.

ulúungu *n.* 11/6+ (pl. also 10 *jilúungu*) drying frame for fish, pots, cassava.

úuma *n.* 11 frying pan.

unéng'éene *n.* 11/10 small firewood, dead wood.

upáanga *n.* 11/4 machete.

upwáawa *n.* 11/10b (pl. *jimwáawa*, also 10 *jipwáawa*, 4 *mipwáawa*) spoon (often metal) for stirring gravy.

utáata *n.* 11/4 drying frame for pots (only). *pamááli páwáyánúka vyoómbó wakasaúula* 'a place where they let the pots dry after washing them'.

wíiko *n.* 11/4+ (pl. also *miíko*) spoon.

3.2.2. Processing the food

bana *v.* squeeze, press.

banika *v.* fix fish between sticks to roast or smoke them on or around a fire. *samáaki wanibánikiíwa* 'the fish are smoked / roasted'.

cuula [also *culula*] *v.* take out of water, drain.

beda *v.* chop off shell, skin or bark. *kuyéla kúúsu eéma upáanga yáyángúuka makáai madikimádúiki* 'to throw a knife or a

machete making small pieces of shell, skin, bark come off'.

cándúidi *n.* 7 pounding with more than two persons. *tinkutwángá cándúidi* 'we are pounding with more than two persons'.

canja *v.* cut into, make an incision.

cekeca *v.* [also *cekeceya v.exce*] sift flour with a sieve.

cetula *v.* winnow in order to separate

polished grains from whole grains, the polished grains are removed by hand and the whole grains are returned to the mortar. *kugáwánúfísha ñnyéele uwene mbééle jing'úlúumu jiwene pányúúma* 'to divide causing the polished grains to go to the front [of the winnowing basket] and the whole grains to stay in the back [of the winnowing basket]'.
cidududiílo *n.* 7/8 last portion of food that lasted some time. *cákúulya léelo ñnimálúla muguniá cáléeloóci cidududiílo* 'the food, I finished the bag today, today's portion is the - '. cf. dududa.

cocota *v.* pound rice for the first time in order to remove husks.

cokola *v.* 1) poke, pick at. *kucókólá míkúti na nséenge* 'to poke at crabs with a stick'
 2) pound maize or sorghum for the first time in order to remove the husks.

conga *v.* cut, adze. *kucóngá mágáaga* 'to peel dried cassava by adzing off small pieces of its skin (peeling technique used when great quantities of cassava are harvested)'.
cuja *v.* wring out, press through a sieve.

dadaya *v.* sift flour until it is very fine, soft, pure. *uínga ñnidádáaya* 'I have sifted the flour until it was very fine'.
dadaika *v.stat.* be fine, pure, soft (of flour). *uínga unidádáika* 'the flour is pure'.
dedeya *v.* peel dry beans or grains with your hands.

deng'ula *v.* separate polished or cracked grains by throwing them up with the winnowing basket and catching them by hand. *ñnyéele uuyela kucáanya na ciéelo ndi kudáká na makóono* 'you throw the polished rice up with the winnowing basket and catch it with your hands'.
dududa *v.* pound the last remaining pieces of dried cassava, or last remaining cracked grains to get flour. *kutúpúlá mágáaga kidoógo* 'to pound a small amount of dried cassava'.

gema *v.* extract palm wine from fruit stem of coconut palm. *kugémá súula* 'to extract palm wine'.

idula *v.* pound last grains/last flour which is stuck to the mortar. *unítwáanga eéma unítípúula ukateúula vikanamatúla ñkaáti muncúndu kidoógo ukatípúula eéma ukatwáanga na muíyí téena wacema kúidúúla* 'you have pounded (to polish or to obtain flour), when emptying the mortar some bits remain stuck to the mortar and you pound again with the pestle, this is called - '.

kanda *v.* knead.

kata *v.* cut.

keketa *v.* cut out. *kukékétá jimbáále* 'to cut out oysters'.

kisóombe *n.* 7 smell that persists after cleaning or eating fish. *kunúng'á kísóombe* 'to smell of fish'.

kipáláamba *n.* 7/8 small part of unevenly opened coconut/papaya. *náazi unkutúmbúúla autúmbwíle katikaáti upáande unáawa ñdóógo wóote kipalaamba* 'a coconut, you open it but you have not opened it in the middle, whichever part is the smallest, is called - '.

kitúumbu *n.* 7/8 smoked and dried fish.

kitúuti *n.* 7 smell of rotten fish or meat. *kunúng'á kítúuti* 'to smell of rotten fish'.

kobola *v.* peel beans, groundnuts, etc. after cooking them. *kupápáyá jing'úunde, njuúgu baada yákútélééka* 'to peel cowpeas, groundnuts after cooking [them]'.
koja *v. caus.* 1) meet. 2) heat. *kukójá méedi yámóoto* 'to heat water'.

- kola** v. 1) seize, grasp. *inaníkóola ndala* ‘I am hungry’ (litt.: ‘hunger seizes me’). 2) be sharp (of knife). *kiisu cinikóola* ‘the knife is sharp’. 3) have enough salt, sugar etc. *múumyu unákóola* ‘there is enough salt in the food’ 4) *kola móoto* ‘be heated, be warm’. *wika méedi pamóoto yakole móoto* ‘put the water on the fire to heat it’.
- kolotoka** v. break off when grating. (of big pieces of copra). *náazi aikómééle ukakwáanga inakólótoóka* ‘the coconut is not ripe, when you grate it big pieces come off’.
- kuna** v. grate. *kukúná náazi* ‘to grate coconut’. cf. kwanga.
- kulula** v. 1) remove seed from fruit. *kuúmyá jimbéeyu mulipápáaya eéma litétééle* ‘to remove the seeds from a papaya or a cucumber’ 2) remove thread from a piece of cloth.
- kumilana** v. *appl.-asso.* pound with two persons.
- kupula** v. pound sorghum or maize for the second time in order to remove the husks and obtain whole grains. *kutwángá ntáama kuléká na jing’úlúumu jitúupu* ‘to pound sorghum to obtain whole grains only’.
- kwanga** v. grate. *kukwángá náazi* ‘to grate coconut’. cf. kuna.
- lenga** v. peel with a knife.
- ligáaga** n. 5/6 dried cassava roots.
- ligaámba** n. 5/6 fish scale.
- liíinda** n. 5/6 first, second, ... portion of pounded rice, sorghum or maize. *mpungá wáangu ñnútwáanga maíinda maáne* ‘I have pounded four portions of my rice’.
- likáai** n. 5/6 shell, skin, peel, chaff, husk.
- likóolo** n. 5 1) amount of rice, maize or sorghum put in the mortar to be pounded for the first time. 2) first flour of popped grains.
- limbááandu** n. 5/6 step cut into the trunk of a coconut palm tree. *kumbándúlá limbááandu* ‘to cut steps in the trunk of a coconut palm tree’.
- litíimba** n. 5 flour of green unhusked maize, used to make ugaáli ‘porridge’.
- liwata** [also **luwata**] v. press, thread upon.
- lowama** v. *posi.* be soaked, be retted. *uloweéke ukalowáama* ‘you should soak it [the rice] so that it is soaked’.
- loweka** v. *impo.* soak, ret.
- macfíca** n. 6 grated and squeezed out coconut, used as chicken fodder.
- makálámbáale** n. 6 husks of rice, maize, sorghum. cf. naminaámi.
- mandúumbwe** n. 6 cooked whole grains of sorghum. *ukateléeka jing’úlúumu já ntáama* ‘if you cook whole grains of sorghum’.
- mang’ónyóola** n. 6 cooked whole grains of maize. *ukateléeka jing’úlúumu jámalóombe bila kusáaga* ‘if you cook whole grains of maize without polishing them by grinding’.
- mbandula** v. 1) cut out a piece of bark 2) cut steps in the trunk of a coconut palm tree to make climbing easier (especially when the tree is selected for palm wine production).
- mbwéembwe** n. 9/10 small pieces of cashew nut or peanut.
- naminaámi** n. 9/10 sorghum husks.
- neng’eneka** v. be very/too dry (of grains), they crack when pounded. *mpuínga wákuvínúwa ukayanúka ukayúuma pakúulu ukatwáanga ukatemekáanga uninéng’éneéka* ‘if you spread harvested rice out in the sun to dry, if it dries a lot and you pound it, it breaks, it has dried too much.’
- ñkúumbu** n. 3/4 pod. *jing’úunde jámikúumbu* ‘cowpeas cooked in their pods’.
- ñnyáawi** n. 1/2 1) sorcerer. 2) grain that refuses to shed its husks no matter how many times it is pounded.
- ñnyéele** n. 3/4. polished, pearled grains of rice, maize, sorghum. *ñnyéele*

mwíngi 'a lot of polished rice (maize, sorghum)', *miyéele mitáatu* 'three grains of polished rice (maize, sorghum)'.

ñnyóoma *n.* 3/4 cooked whole grains of maize or sorghum (generic term). cf. mang'onyóola.

nola *v.* sharpen a knife.

ñsínji *n.* 3/4 small fish which is dried in its entirety. cf. sinja 'cut'.

ñtáanda *n.* 3/4 piece of dried ray.

ng'óoko *n.* 9/10 lump/chunk in flour. *uímbwe unowa kújng'óoko* (proverb) 'when you grow old, you appreciate your good health more than when you were young (litt.: the best flour of popped grains is the one from the chunks, i.e., the second flour)'.

ng'óonda *n.* 1a/2 fish which was cut open and then dried for preservation.

ng'úlúumu *n.* 9/10 whole grain or berry of rice, maize or sorghum.

pala *v.* scrape off/up. *kupálángá mágáamba* 'to scrape off the fish scales'.

papaya *v.* peel with one's hands.

pamana *v.* crack a nut.

pembula *v.* winnow in order to separate cracked grains from polished grains and whole grains. *jiyéenga kutáyá páake ñnyéele kutáyá páake na jing'úlúumu kutáyá páake* 'to put the cracked grains, the polished grains and the whole grains aside.' cf. cetula, deng'ula.

peta *v.* winnow, remove husks or bran which came loose through pounding by shaking and tossing the winnowing basket. cf. yungulula, wembeluya (same goal, different movement).

ponda *v.* crush by pounding. *kupónda mbóowa* 'to crush cassava leaves (in a mortar)'.

puka *v.* 1) pop of cashew nuts which are being roasted in order to remove their shells. *kolóosho jinípúuka jinínúmbwínyíila maíúta* 'the cashew nuts are popping, they are spattering oil on me'. 2) gain weight after having lost a lot of weight.

pukuyula *v.* strip maize from cob. *kupúkúyúlá málóombe* 'to strip off maize'. Also: tika.

punda *v.* 1) pound rice for the second time in order to remove husks. 2) pass, overtake.

pwapwaya *v.* pound (whole) rice for the second time (or a small amount of it) in order to polish it, i.e., to remove the bran. cf. pwaya.

pwaya *v.* pound (whole) rice for the first time in order to polish it, i.e., to remove the bran.

saga *v.* grind. cf. yalanga, timba.

salali *v.* cut into strips, shred.

saula *v.* clean. *kusáulá vyóombo* 'to do the dishes'.

sinja *v.* slaughter, cut. *kusínjá mbúúzi* 'to slaughter a goat', *kusínjá mpúúnga* 'to cut rice stalks'.

tigula *v.* open an unripe cashew nut. *kutígúulá tígu* 'open an unripe cashew nut', *kutwálá ñnáandi kuyóngólá saána kutígúúla kuúmyá tígu ñkaáti muuyá* 'to take a branch, to sharpen it well and to open it in order to remove the unripe cashew nut from within'.

tika *v.* 1) put/carry on your head. 2) wash your hair. 3) remove maize from cob. Also: pukuyula.

timba *v.* 1) grind to get flour. *kuúmyá úúnga paliyáanga wacema kútúimba* 'to grind flour on a stone is called -'. 2) frequent a place. 3) teach/learn with perseverance. cf. saga.

tindingulila [also **tindiula**] *v.* to pound making circular movements with the pestle.

ting'inda *v.* 1) rub, brush. *kutíng'índa nguúo* 'to rub the clothes' 2) thresh rice or sorghum by walking on it or rubbing it with one's hands. *kutíng'índa mpúúnga na mauúlu* 'to thresh rice with one's feet'.

tipula *v.* pound to get flour. *ninkutípúlá mágáaga nipate úúnga niteleke úgáli*

'I am pounding the dried cassava to get flour and to cook porridge'. cf. *dududa*.

tumbula v. cut open. *kutúmbúlángá útúúmbo* 'to remove intestines'.

twanga v. pound cereals to remove husks or bran (generic term). cf. *cocota*, *punda*, *pwaya*, *pwapwaya* (for rice), *cokola*, *kupula*, *yalanga* (for maize/sorghum).

ukáana n. // bran of rice, maize, sorghum.

ula v. 1) thresh sorghum or rice by beating the heads. *kuúlá ñtáama* 'to thresh sorghum'. 2) take off clothes.

uúnga n. // flour. cf. *úuu*.

úuu n. // flour. cf. *uúnga*.

vilinga v. knead, press into balls/rolls.

vumbika v. 1) bury fruit in the ground or cover them with leaves etc. to accelerate the ripening process or to conserve them.

ñnivúmbúka ndízi 'I have buried the bananas (for them to ripen)'. 2) smoke fish in burning ashes. 3) smoke with the burning part of the cigarette in one's mouth (of women). *ñnivúmbúka sigáala* 'I smoked cigarettes the other way around'.

wauka v. come off in one piece when being peeled (of cassava skin). *ñmóogo unawáúuka* 'the cassava is easy to peel', *kuléngá ñmóogo makáai yaayá yakaúuma yoóte unawáúuka* 'to peel', *kuléngá ñmóogo makáai yaayá yakaúuma yoóte unawáúuka* 'to peel the cassava, when its skin comes off in a single go'.

wáaye n. // sorghum bran. *ukapéeta ñtáama uumya wáaye na jinaminaámi* 'when winnowing the sorghum you remove its bran and its husks'.

wembeluya v. 1) let something be carried away by a current of air. 2) winnow out husks or bran by letting the pounded grains fall out of the winnowing basket onto a mat. *ninkúká kúnáwémbélúuya wáaye wántáama* 'I am going to winnow out the husks of the sorghum'.

windika v. put vegetables or fruit aside to let them ripen.

yalanga v. pound or grind whole grains of maize or sorghum in order to polish them. *ñtáama ukatwáanga bílá kupwáwá jíng'úluumu uniyálangúka* 'if you pound sorghum and no whole grains remain, the sorghum is -', *kuúmyá ñnyéele paliyáanga wacema kúyááláanga paliyáanga* 'to withdraw polished grains from a stone is called -'.

yandaja v.caus. spread out (to dry). *ulembele lidáambi uweéne ukayánúka uyandaáje vyáúmínyíte viiyá* 'you should look for a mat and you go put it [cassava] in the sun to dry, you spread it out'.

yanika v. spread out in the sun to dry. *kuyánúka páldúúwa* 'to spread out in the sun to dry'.

yanula v.sepa collect things that were put out in the sun to dry.

yéénga n. 9/10 cracked grains, skitters of rice, maize, sorghum.

yeyena v. sift flour using a winnowing basket. *utipuúle úyéyéena jiyéénga útáaya muncúndu ñpáaka kumálúla* 'you should pound and sift putting the cracked grains back into the mortar until it is finished'.

yololoka v. remain whole after pounding (of polished rice). *ukatwáanga ñpuúnga ukatwáanga ñpuúnga autemekáangi, cínu cizúuli* 'when you pound rice and it does not break, a good thing'.

yomola v. take out of a bag/recipient (ex.: some grains, salt). *kuyómólá ñtáama muguniá* 'to take some sorghum out of a bag'.

yulula v. leak out, drain.

yuma v. be dry, become dry.

zungulula v. 1) separate coarse, dirty entities. *méedi yakáawa macáafu ucáafu ukaikáala pacáanya kuúmyá úcáafu na kuyááa ndi kuyúngúluúla* 'if the water is dirty and the dirt sits on top, to remove

the dirt and throw it away is called - '. 'you caught swimming crabs earlier, 2) winnow making circular movements and thus causing the husks to come on top so that they can be removed by hand. **yuya** [also **lula**] *v.* dry out shellfish or crab when they are not prepared soon after being caught. *mikúti uniyókóola taangu iníkáala unkutéléká lyúúlo iníyúya*

3.2.3. Cooking the food.

amíla *n.* 9 yeast.

canganya [also **canganyisha**] *v. caus.* mix, put together. *kukwángá náazi kucángányá múúúnga* 'to grate the coconut and mix it under the flour'.

bwebwenela *v.* collapse of bread before being baked. *mikáate ikanáamba kucóméewa kubwáaka* 'loaves of bread, if they collapse before being baked'.

cákúulya *n.* 7/8 food, staple food.

cándanáána *n.* 7/8 bread kept aside for one's own consumption, i.e., not to be sold.

cemuka *v.* boil, rise. cf. *yauka*.

cemusha *v. caus.* (make) boil (in) a liquid.

cibwíibwi *n.* 7 dessert made of flour of the first harvested rice with grated copra and sugar (said to be an archaism, *ngóodo* is more regularly used).

coma *v.* roast, bake in/on ashes, embers.

kucómá mikáate 'to bake bread'. cf. *yoca*.

cuca *v.* cook in too small a pot. *kutéléká máánda ikaumbáala mukiloóngo aitokóoti inícúuca* 'to cook rice (or other polished grain), if it fills the pot completely and is not well-done, it is - '.

dóose *n.* 9/10 sweet food like syrup made from ripe mangoes or a pastry made of peanuts, sesame or coconut mixed with sugar. < Port. *doce* 'jam, sweet'.

kakamiza *v. caus.* dry out fish or meat by cooking it (for preservation).

kalanga *v.* fry.

kipwééng'e *n.* 7 mixture of cooked polished sorghum, maize or rice and cowpeas.

kolela *v.* burn (of lamp, fire).

kolowa *v.* stir.

kukumuka *v.* rise out of its recipient. *ñkaté wáangu `nnicóoma unikúkúmuúka uniúmbáala musefúllia* 'my bread, I baked it and it has risen until filling up the pot entirely'.

kumbanya *v.* lay a fire. *kukúmbányá móoto* 'to lay a fire'.

kupa *v.* stir.

kunduwala *v.* 1) be/become red. 2) be done, become brown when baking. *limbúmbúunda ukaóona linikúndúwaála pyú* 'the cassava bread, when you see that it has turned brown'.

likányáámbi *n.* 5/6 bread that has not risen.

likóolo *n.* 5 1) first flour of pounded popped grains (maize, sorghum, rice). cf. *uúmbwe*. 2) amount of rice, maize or sorghum put in the mortar to be pounded for the first time.

likoópa *n.* 5/6 dried cassava roots which are soaked overnight and then cooked. *kulówéká mágága usúku kulówáama kutélééka* 'to soak the dried cassava roots overnight until they are soaked and to cook them'.

likotombwiflo *n.* 5 mixture of cooked raw cassava tubers and cowpeas.

limbúbúunda *n.* 5/6 bread made of flour of dried cassava roots.

lipumúuna *n.* 5/6 roasted cassava. *ñmóogo wá kucóoma inakúbídi upumuúne* ‘roasted cassava, you need to dust it [before eating it]’. cf. *pumuna* ‘dust off’.

liúundu *n.* 5 flour of young whole rice. *kutúpúlá mpúúnga ñtééte na ukáana* ‘to pound young rice with its bran’.

liyélééma *n.* 5/6 cassava root which does not become soft with cooking. *ñmóogo úkánáama* ‘cassava that is not soft’.

lunga *v.* 1) close, tie. 2) bind, thicken gravy typically by adding *tuúi* ‘coconut milk’ but also by adding *liyúúka* ‘pounded seeds or nuts’ or *nakíílo* ‘seeds or nuts’.

makálikááli *n.* 6 children’s cooking.

maáki *n.* 6 firm bread. *ñkááte uwelé na nyaáma nyíngi ñkaáti* ‘the bread has a lot of meat inside’.

masááza *n.* 6 gruel made of flour, cracked grains or bran or a mixture (of rice/maize/sorghum).

matelekaáji *n.* 6 cooking, way of cooking. cf. *teleka*.

mayáng’áamba *n.* 5 sweet balls made of flour of dried cassava roots.

máánda *n.* 9 cooked polished grains (typically rice but also sorghum or maize). cf. *ñkúúla*, *nyálángúula*.

mbandangula *v.* uncover hastily or in an odd manner. *kuúnikúúlá na nguúvu pamóoto cilóongo cítókóota pawele na móoto mwíngi* ‘to uncover [a pot] forcefully on a fire, the pot is warm, there is a lot of heat’.

meng’enyuka *v.* 1) burn with a lot of charcoal (of fire). *móoto uniméng’ényuúka* ‘the fire has a lot of charcoal’. 2) put on a lot of weight *muúnu akanenéepa sáana animéng’ényuúka* ‘if a person puts on a lot of weight, s/he has -’.

miminila *v.appl.* pour onto, into.

mwadila *v.appl.* pour out, spill.

mpondéela *n.* 3 name for a type of cassava porridge which is made in times famine: instead of waiting for the

cassava tubers to dry completely (cf. *ligáaga*), the cassava is peeled on the field, brought home, pounded (cf. *ponda*) and spread out in the sun for it to dry more rapidly. After three days the pounded cassava is dry and can be pounded again (cf. *tipula*) this time to obtain the flour with which the cassava porridge is made. *ugaáli wa mpondéela* cf. also referred to as *ugaáli wa kinyáanya*.

ñcúuzi *n.* 3/4 gravy, sauce accompanying the staple food.

ñgóodo *n.* 3/4 dessert made of flour of the first harvested rice with grated copra and sugar. cf. *cibwíibwi*.

ñkangáala *n.* 3 maize bran with sugar.

ñkááte *n.* 3/4 bread made of flour of rice/sorghum/maize and yeast. Whereas bread of maize flour alone is common, rice and sorghum flour are often mixed when making bread. *ñkááte wá ñtáama na wá mpúúnga* ‘bread sorghum and rice [flour]’, *ñkááte wa malóombe* ‘bread of maize [flour]’.

ñkondoloole *n.* 3 name for a type of cassava porridge which is made in times of famine: instead of waiting for the cassava tubers to dry completely (cf. *ligáaga*), the cassava is peeled on the field, brought home, and soaked (cf. *loweka*) for three days, it is then squeezed out (cf. *minya*) and put out in the sun to dry. Soaked and squeezed out cassava tubers dry quickly. After two days they can be pounded (cf. *tipula*) to obtain the flour with which the cassava porridge is made. *ugaáli wa ñkondoloole*.

ñkongóowu *n.* 3 gruel made of flour of dried cassava. *úuji wámagáága* ‘gruel of dried cassava’.

ñkúúla *n.* 3 cooked maize or sorghum which was dry roasted but not polished *máánda yá ñkúúla*.

ñtáale *n.* 3/4 notch which is made in fish before frying it. *kutáyá mñtáale* ‘to make notches’.

nuútu *n.* 9/10 popped maize/sorghum/ rice, flour of popped maize. cf. *tuta*.

nyálángúula *n.* 9 cooked polished maize or sorghum. *máánda ya nyálángúula*.

nyunya *v.* throw some flour on water to make it boil more rapidly. *méedi unñnyúunya?* ‘the water, have you - it?’ *kutwálá úúnga kidoógo kutáyá ñménédi muuyá yatokoté na mapéema* ‘to take a little bit of flour and to put it on the water so it will boil quickly’.

palila *v.* take some charcoal from between the cooking stones and spread it on the lid of the pot (to bake food like in an oven). *kupáílá mákáála* ‘to - charcoal’.

pembekeja *v.* stir up a fire when it is almost extinguished. *móoto ukabáaki likáála limoója eéma likáála kidoógo ukawéeya ñpáaka ukakoléela wacema kúpémbékéjeja* ‘if there is only one charcoal or a little bit of charcoal left of a fire and you blow it until it takes fire again, they call it -’.

pepetela *v.* fan, stir a fire.

piliya *v.caus* dry roast (typically fish). *kukáláanga bíla kutáyá máúúta méedi yanáúuma* ‘to fry without using oil for the water to evaporate’.

pomoka *v.* boil over. *unipómókeéla ñcúuzi pamóoto* ‘the gravy boiled over onto the fire’.

pwalapwata *v.* puff of thick boiling substance (ex.: porridge). *ugaáli unkupwálápwáata* ‘the porridge is puffing’.

pwalapwaya *v.caus.* make puff, cook with the right amount of water. *kutélééka bíla kukámúsha cákúulya cipwalapwaáte citokoté na méedi cinakáame* ‘to cook without drying out the food, it should puff and cook with water and not be too tight’.

songa *v.* stir porridge (*ugaáli*).

takila *v.* add seeds or nuts to a sauce preferably of cassava (leaves), dried fish, octopus or shellfish. *ñnitákíla nakíilo mumboóa* ‘I have - to the cassava leaves’.

tapata *v.* be too liquid (of cooked polished grains). *máánda inítápáata* ‘the cooked rice (sorghum/maize) is too liquid’.

taya *v.* put inside. *utaya mucilóongo* ‘You put it in the pot’.

teleka *v.* cook food (generic term).

tewula *v.* take down (mostly of pot from fire or of flour/grains from mortar).

timbila *v.* 1) add pepper to sauce. *unitímbíla pilípíli muncúuzi* ‘you have - pepper to the gravy’. 2) fetch in several goes.

totóoli *n.* 9 stiff gruel. *úuji wákukáama* ‘gruel that is stiff’.

tuta *v.* pop (of maize/sorghum/rice). *ntáama unkutúúta* ‘the sorghum is popping’. *malóombe yankutúúta* ‘the maize is popping’.

tutumuka *v.* rise while boiling. *kwídá pácáanya páúwúka pamóoto* ‘to rise [of food] when you put it on the fire’.

twala *v.* take.

ugaáli *n.* 11 porridge of flour from cassava (typically) or cereals (rice, sorghum, maize). cf. *ugaáli wa ñpondeéla/wa kinyáanya, ugaáli wa ñkondoloole*.

úuji *n.* 11 gruel (generic term). cf. *ñkongóowu, masááza, utúulwa, undúumbi*.

uúmbwe *n.* 11 second flour of pounded popped grains. cf. *likóolo*.

ukija *v.* cook without firewood or with moist firewood. *kutéléká cákúulya pamóoto bíla kupwáwá jing’úúni eéma jing’úúni jiwíí, ñniúkíja* ‘to cook food without firewood or with moist firewood, I have -’.

uláaka *n.* // gruel to which juice of cashew fruit is added.

uláanga *n.* // starch. The most common type of starch is *uláanga wánkondoloole*. When the cassava tubers are soaked and squeezed out, the water is kept aside. When the starch has sunk the water is poured off and the starch is put in a winnowing basket to dry. When dry, it can be mixed with cassava flour to make cassava porridge. Another type of starch is *uláanga wákítúupa*. The roots of this shore plant are grated, put into water and squeezed out. When the starch has sunk, the water is poured off up to 5 times. After the fifth time the starch flour is spread out to dry. It is now ready to be cooked.

umuka *v.* rise (of dough). *kwídá pácáanya páwéele iwíí* 'to rise while being uncooked'.

umula *v.* remove some firewood or charcoal to reduce the fire. *kuúmúlá jing'úúni pacuúúli* 'to remove some firewood from the fireplace'.

unukula [also **bunukula**] *v.* uncover pot, take off (lid or pot used as lid).

utúulwa *n.* // gruel made of germinated sorghum. cf. undúumbi (Section 3.3.2).

vuluga [also **vruga**] *v.* stir, mix with water. *kuvúlúgá úúnga uyá unáawe na*

meedi méengi na waalá unakáame 'to stir the flour, it should not be watery but it should not be stiff either'.

wika *v.* put, place. *kuwíká pámóoto* 'to put on the fire'.

winika [also **bwinika**] *v.* cover a pot by putting it upside down.

winikila [also **bwinikila**] *v. appl.* cover a pot with a lid or with another pot. *kutwáá cóombo cínji kuwíníkílá pácáanya* 'to take another pot and to put it on top [of the first pot]'.

yaduya *v. caus.* dry roast (typically beans/grains and often on a potsherd). *ñiyádúuya jing'úúnde* 'I have dry roasted the cowpeas'.

yauka *v.* boil. *ukayaúuka unatáaye móoto* (proverb) 'when you have problems do not add to them by saying that you will get better (litt.: when you are boiling do not add fire)'.

yaukila *v. appl.* rise while boiling. *kutókótá cákúulya kwa nguúvu ñpáaka kwídá kú cáanya ndi kuyáúúká* 'when the food is heated a lot and begins to rise this is - '. cf. tutumuka.

yoca *v.* roast.

zinza *v.* stir gravy after adding *tui* 'squeezed out coconut milk'.

3.3. Serving, eating and appreciating the food

3.3.1. Serving the food

gawana *v.* divide. *kugáwáána muwaánu kuúlya* 'to divide it [the food] between the people and eat it'.

ndambya *v.* put a small amount of staple food on a plate. *kutáyá máánda, ugaáli kidoógo musaááni* 'to put a little bit of cooked rice or porridge on a plate'.

pakula *v.* dish up food, unload.

vyukutula *v.* cut up (food) unevenly. *sinja éembe upáande uulyé upáande unilekéele ukasínja pakúulu univyúkútuúla* 'cut the mango, eat one part and leave the other

one for me, if you cut a big part, you have - '.

wandikila *v.* serve food.

wija *v. appl. -caus.* distribute big portions, it seems as if you are able to give more than you have. *muúnu wákúpákúlá cákúulya ndi kuímá cínji* 'a woman who, when serving food, serves a lot'. *tiníshúba cákúulya aniwíja* 'we are satisfied, she - '. *atishíbíte cákúulya awíjítje* 'we are not satisfied, she did not - '.

3.3.2. Drinks

acáali *n.* 9 lemon juice.

cáai *n.* 9 tea.

didimila *v.appl.* be refreshing, tasty (of drinking water). *méedi yanadídímúla* ‘the water is tasty’.

kaááwa *n.* 9 coffee.

kambika *v.* be squeezed out (when only fibres remain). *ñnúmúnya ñpáaka yanikámbúka* ‘I squeezed [the fruit] until it was squeezed out. cf. makáámbi.

kíiima *n.* 7/8 well.

kocoóko *n.* 9 local beer made of fruit of the cashew tree.

kumbila *v.* drink

kungumula *v.* drink something warm in the morning. *kutáyá cínu cá móoto lyáamba ñmatuúmbó* ‘to put something warm in one’s stomach in the morning’.

lalama *v.* be salty (of drinking water). *méedi yanaláláama* ‘the water is salty’.

lukulila *v.appl.* drink with food in one’s mouth. *ñnikúmbúla méedi na ñmóogo ñkaanya ñnilúkúliila* ‘I drank water with cassava in my mouth, I -’. cf. lukula ‘spit

out food’.

lundunda *v.* drink a lot without having eaten first.

likáámbi *n.* 5/6 fibrous material which remains after squeezing all the juice out of fruits (ex.: cashew fruits, sugar cane). *libúbo ukataúuna ukayúuna wacema líkáámbi* ‘when you chew on a cashew fruit, what you spit out is called -’. *ukamúnya yabáaki yaayá wacema mákáámbi* ‘when you squeeze fruit out, the things that remain are called -’.

méedi *n.* 6 water.

ncaicáai *n.* 3/4 lemon grass plant, its leaves are used for making tea.

níipa *n.* 9 local beer made of sugarcane, maize or fruit of cashew tree.

poómbe *n.* 9 commercial beer.

súula *n.* 9 palm wine from the fruit stem of the coconut palm. *kugémá súula* ‘to extract palm wine’.

teka *v.* draw water. *kutéka méedi* ‘to draw water’.

3.3.3. Eating and appreciating

cicima *v.* be tart (of banana, cashew fruit). *cákúulya cákuwáyá ñkaanya* ‘food that itches in the mouth’.

cóoca *n.* 7 smell of food starting to burn. *máánda inkunúng’á cóoca* ‘the cooked rice smells burnt’.

copola *v.* 1) pull out. 2) pick at food. *unúlya uníshúba cákúulya unacopolaánga unkuléeka* ‘You have eaten, you are satisfied, you are just picking at the food and leaving it.’

dededa (kuntíima) *v.* be very sweet (at the heart). *kunanidédeéda kuntíima* ‘it is very sweet (litt.: at my heart sweetens me)’.

dibwaja *v.* be oily (of gravy). *ñcúuzi uninídibwaája nyaáma inínúuna* ‘I find the gravy (too) oily, the meat is greasy’.

dibwilika *v.* be rich (of gravy). *ñcúuzi wá kutáyá kítúngúúo, nyáanya, maúúta kulúngá na náazi ... unidíbwíliika* ‘a gravy with onions, tomatoes, oil, and thickened with coconut is -’.

didí *adj.* cold, fresh, sweet. *méedi madiídi* ‘cold water’. *ñmóogo madiídi* ‘sweet cassava’.

domola *v.* pinch off a small amount of food. *uída údómóola doomó* ‘you come and pinch of a small amount of food!’

ikuta *v.* be satisfied, have enough to eat (said to be an archaism, shiba is more regularly used). *ñnyeéni yoloóka wénékáaya waikuúte* (proverb) ‘guests come so the locals can have enough to eat’.

kacapwika *v.* taste bad (of staple food

mainly). *cákúulya cocóote cíkánóowa walá cíkákóléela náazi walá cíkápíkáana na ñcúuzi walá cíkákúbáali múuny* ‘whichever food that does not taste well: if it does not bind with the coconut or if it does not agree with the gravy nor with the salt’.

kalala *v.* be bitter. *ñmóogo unikáláala* ‘the cassava is bitter’.

kalalila *v. appl.* be a little bitter. *ñmóogo unikáláliila* ‘the cassava is a little bitter’.

kandila *v.* 1) give a massage (mostly to children). 2) like to eat fish every day. *wakakunowéela samáaki kila síku unakandiila* ‘if fish pleases you every day, you -’.

kang’a [also **kang’ula**] *v.* stuff, cram food. *aníkáng’a cákúulya coóte* ‘s/he stuffed her/himself with all the food’.

kóobo *ideo.* when eating food up to the last bit. *ñnimálíla kóobo* ‘I ate each and everything’.

koka *v.* 1) be mixed. 2) be thick, be creamy (of gravy). *ñcúuzi uníkóoka* ‘the gravy is thick and creamy’.

kokota *v.* clear the pots, eat all the food.

kola *v.* 1) be tasty, have enough salt, sugar etc. *múuny unákóola* ‘there is enough salt in the food’ 2) seize, grasp. *inaníkóola ndala* ‘I am hungry’ (litt.: ‘hunger seizes me’). 3) be sharp (of knife). *kíisu ciníkóola* ‘the knife is sharp’. 4) *kola móoto* ‘be heated, be warm’. *wika méedi pamóoto yakole móoto* ‘put the water on the fire to heat it’.

kondowija *v.* dip the same piece of food several times in the gravy.

kowa *v.* eat stiff gruel with hands. *úuji wá kukáama ukáalya na makóono wacema kúkóowa* ‘a stiff gruel, if you eat it with your hands, they call it -’.

kwayuja *v.* be tasty (of gravy, salty food). *ñcúuzi inikwáyúuja* ‘the sauce is tasty’.

kwayula *v.* taste gravy, salty food. *nimeele jimbaále nikwayuúle jinakwáyúuja* ‘give me some of the oysters so that I taste

them, they are tasty.’

lambalamba (lóoo) *v.* 1) be very sweet (litt.: to lick the soul). *ciínu cá kuléléyá pakúulu cinalámbálaamba lóoo* ‘something that is very sweet licks the soul’ 2) shine very strongly (of sun).

leleya *v.* be sweet. *eembe inaléléeya* ‘the mango is sweet’.

libáau *n.* 5 habit of liking to eat alone. *muúnu wá kúnnówela cákúulya kúlyá weéka awelé na libáau* ‘a person who likes to eat alone has -’.

lidóonge *n.* 5/6 kneaded ball, chunk, lump. *lidóonge lyágaáli* ‘a kneaded ball of porridge’. cf. *nóonge*.

li-onga *v.refl.* eat something for the first time that year. *ñnilíóonga nandénga* ‘I ate the first rice of this year’.

lipúúli *n.* 5/6 lump, chunk (in porridge). *úuji uwelé na mapúúli* ‘the gruel is lumpy’.

lukula *v.* spit out food. *ugaáli nililé na móoto ñníóona kupwétééka ñnilúkúula* ‘I ate the porridge too hot, it hurt and I spat it out’.

luma *v.* bite.

lumija *v.caus.* bite on sand while eating. *páútáúuma cákúulya unkutáúúna pamoója na ñsaáangi wacema kúlúmíja* ‘when you bite on sand while you are eating food, they call it -’. cf. *luma* ‘bite’.

lumilila *v.appl.* eat food without gravy (ex.: fried fish with cooked cassava or bread). cf. *luma* ‘bite’.

lya *v.* eat.

mamanala *v.* be very solid, dense. *ñkáate wa ñtáama wá bíila kucángányá na ñpuúnga unamámánaála* ‘sorghum bread that is not mixed with rice [flour] is (too) dense.’

masíndíkóodo *n.* 6 food set aside for husband and wife. *cákúulya cá kúwíká kúkáati cá kúlyá múúnu na ñtwááwe* ‘food which is set aside in the room to be eaten by a person and her husband’.

masíndíkóodo yákúlólélá wányááce kodo ‘food at which the young children look in vain’.

meya *v.* tear off, pinch off with one’s hand. *kuméyá úgááli* ‘to pinch off some porridge’.

mila *v.* swallow.

ndaála *n.* 9 hunger. *inikolite ndáála* ‘I am hungry’.

ndóodo *n.* 3 food eaten without gravy. *máánda ndóodo* ‘cooked rice without gravy’ *ugaáli ndóodo* ‘porridge without gravy’.

ñkáláálu *n.* 3 1) dryness 2) food or drink eaten without accompaniment. *ninkutáúiná ñkááte wánkáláálu* ‘I am eating my bread dry’. *ninkukúmbílá cáai cánkáláálu aciwélé ñkáate* ‘I am drinking my tea dry, there is no bread’.

nóonge *n.* 9/10 (pl. also 10a nóonge) kneaded ball, chunk, lump. cf. *lidóonge*.

nowa *v.* be tasty. *máánda inánóowa* ‘the cooked rice tastes good’, *ñkáambe wá kunóowa* ‘sweet potatoes’.

nuna *v.* be greasy, be fatty (of fish/meat). *samáaki anínúuna* ‘the fish is greasy’.

nyóótwa *n.* 9 *inikolite nyóótwa* ‘I am thirsty’.

pola *v.* cool down. *ñnyoóma uuyá uteuíle upole móoto* ‘those cooked maize kernels, you take them from the fire, so they can cool down’.

shiba *v.* be satisfied, have enough to eat.

takatwija *v.caus.* wake someone to come and eat. *kúntákatuya múúnu aiíde aalyé*

‘to wake someone to come and eat’. cf. *takatuya* ‘wake someone’.

tauna *v.* nibble, chew.

taunila *v.appl.* eat food without gravy (ex.: fried fish with cooked cassava or bread). cf. *tauna* ‘chew’.

titimbula *v.* spread out cooked food to cool down.

titula *v.* eat with your mouth directly (like an animal). *kúlyá na kaanya* ‘eat with your mouth’.

tosa *v.caus.* throw something into the water.

towija [also *towejija*] *v.caus.* dip food in gravy.

ukóoko *n.* 11. hard burnt food at the bottom of the cooking pot.

wambula *v.* take a big piece of meat/fish and eat it in one mouthful.

ukatwála upáande ñziíma kutáúiná kwa wakáati ñmoója unawambuúla ‘If you take a whole piece and you eat it in one go, you -’.

wila *v.* eat flour of popped grains (by throwing it in your mouth). *anikáláanga jinuútu anitípúula antwíla* ‘she popped grains pounded them and ate them’.

yaya *v.* be spoiled (said of leftovers). *cákúulya cá kuláála cikanúung’a ciníyáaya* ‘if food from the day before smells bad it is -’. *ciyáaya úunji anawéeza kúúlya úunji awéezi* ‘spoiled food some can eat it, others cannot’.

yayama *v.* be sour.

yeja *v.* taste.

3.3.4. Ritual food

cáano *n.* 7/8 food eaten by people who are possessed by spirits. *cákúulya camájiíni* ‘food of the spirits’.

dáaku *n.* 9 last food taken before dawn during the Ramadan.

funga *v.* fast during Ramadan.

futáli *n.* 9 first meal after a day of fasting during the Ramadan.

futulu *v.* eat first meal after a day of fasting during the Ramadan. cf. *futáli*.

ñkááte wá saabá *n.* 3 bread that is sent to the boys during initiation after the first seven days of seclusion. *akawéena kunnyítu mwáana ikawíka siku sáaba mámáaye mwáana anatéléeka ñkááte anámáaya kaáma siku sáaba iníwíka*

ininíbúdi nilifinge ‘the mother should wash herself and the child, when receiving the bread, knows that seven days have passed and that he should wash himself.’

ñnáálya *n.* 3 food (rice, chicken and medicine, no salt) eaten by mothers and sons before the latter leave the village. *cákúulya cá kúúlya wáli na māmá zaáo lyáamba wáli wáwéena kunnyítu kutímúúla, walila múcélélo.* ‘food eaten by the boys and their mothers on the morning that the boys leave town to go into the bush, they eat from the winnowing basket’.

ñnóopa *n.* 3 blood of chicken or goat drunk by people who are possessed by spirits.

ng’ópéedi *n.* 9 flour, preferably of sorghum, that is used in a ritual aiming at obtaining the consent of the ancestors *kutípúlá ñtáama uúnga uuyá kúnátáaya paliyaámba lyángóomba kulúúnda* ‘to pound sorghum and to pour out the obtained flour conewise on a banana leaf’.

undúumbi *n.* 11 gruel of germinated sorghum drunk during initiation rites. *utúulwa wákujaándo* ‘gruel of the boys’ initiation’.

tapiísi *n.* 9 medicine drunk by girls at the end of their initiation, it is poisonous and has to be thrown up. cf. *tapika* ‘threw up’.

totóoli yáníli *n.* 9 gruel drunk after spitting out ritual medicine (*tapiísi*).

4. Recipes

As I was taught Makwe by women more so than by men, I became particularly interested in the growing, processing and preparation of different kinds of staple food, which explains the bias towards recipes involving either cassava (Section 4.1) or cereals (Section 4.2). Additional fully glossed Makwe recipes can be found in Devos (2008: 437-450). They include *ñkondoloole* (squeezed cassava), *limbúmbúunda* (sweet cassava bread), *ñgóodo* (sweet pounded rice), *utúulwa* (sorghum beer/gruel) and *litímba* (porridge made of unripe, unhusked maize).

4.1. *Mmóogo* – cassava

A *muúnda* field which is cultivated for the first time (referred to as *ñtééma*) typically involves mixed cropping including different types of cereals, tubers, beans, peas, groundnuts, peanuts, pumpkins and melons. The following years (the field is referred to as *liúundu lyácintéema* and *liúundu lyálikúúkúúlu* in the second and third year, respectively) the diversity is reduced with cassava becoming increasingly dominant. Cassava is by far the most important staple food in the region. It is preferably propagated through cuttings in the rainy season but women put pieces of the stem in the soil the whole year through. Harvest depends on the growth of the plant but there is usually a big harvest in the dry season when the tubers can be pulled out of the ground, peeled and put in the sun to dry. The variety planted in the region is sweet cassava. When freshly harvested, it can be eaten raw. Most recipes based on cassava involve drying of the roots. The dried roots are either cooked whole (cf. *makoópa*, Section 5.1.1) or pounded to obtain cassava flour. With the cassava flour a stiff porridge known as *ugaáli* is made, the most common main dish by far. *ugaáli* can also refer to a stiff porridge made of flour obtained through pounding cereals. In fact,

the technique of drying and pounding the cassava into flour was probably inspired by the preparation of cereals (Ricquier & Bostoen 2010: 265). Fresh cassava is also prepared directly. It can be roasted (*lipumúuna*) or cooked and eaten as a snack (with or without (fried) fish). When cooked in coconut milk (*tuúí*), fresh cassava can be eaten as breakfast or as a full meal with cowpeas added to it (*likotombwílo*). Table 5 gives an overview of the processing of cassava roots and plants in order to prepare eight cassava-based dishes. For three of these dishes, recipes are given below: *makoópa* (Section 4.1.1), *mpondéela* (Section 4.1.2) and *mayáng'áamba* (Section 4.1.3). The fourth recipe describes the preparation of the necklapepod tuber.

Table 5. Cassava cuisine

	m̄móogo (cassava root)			mboówa/ c̄indúúli (cassava leaves)
ret	lowama			
pound		ponda		ponda
dry	yanika			
1 st result	ñkondoloole	m̄pondéela	ligáaga	
pound	tipula			
2 nd result	uúnga			
recipe	ugaáli ñkongóówu limbúbúunda mayáng'áamba		makoópa	lipu- muúna likoto- mbwiflo mboówa/ c̄indúúli

4.1.1. *Makoópa* – cooked dried cassava

Cassava which is harvested during the dry season is peeled and put out in the sun to dry in great quantities⁸. When dry, the tubers are put in bags or baskets and stored. The dried tubers are either pounded into flour or cooked whole. In the latter case they are referred to as *makoópa*. *makoópa* can be eaten as such or accompanied by roasted or fried fish. A more elaborate preparation involves the addition of coconut milk and sugar for a sweet dish or fish for a salty dish.

8. If the cassava roots are meant to be pounded into flour, they may be sliced or shredded (*salali*) before putting them out in the sun to dry.

- (4) **kw-ídá náayo ku-káaya**
 NP₁₅-COME-INF with-REF₆ NP₁₇-NP₉.TOWN
 ‘you come home with it’
- u-nku-lémbél-á kú-télék-á má-kóopa**
 SM_{2SG}-PRO-want-FV NP₁₅-COOK-INF NP₆-soaked.dried.cassava
 ‘and you want to cook *makopa*’
- (5) **ndi u-twal-a ma-gáaga úyóyayayáyá**
 COP SM_{2SG}-take-PRI.CJ NP₆-dried.cassava DEM_{INC6}
 ‘so you take that very (dried) cassava’
- yá = kú-yúúm-a ly-uúlo u-tay-a mucilóongo**
 CONN₆=NP₁₅-dry-INF NP₅-evening SM_{2SG}-take-PRI.CJ NP₁₈-NP₇-pot
 ‘which is dry and in the evening you put it in a pot’
- (6) **u-nku-ték-á m-éedi u-nku-tááy-a**
 SM_{2SG}-PRO-draw-FV NP₆-water SM_{2SG}-PRO-put.into-FV
 ‘you draw water and you pour it in the pot’
- u-nku-yá-léek-a ku-láál-a**
 SM_{2SG}-PRO-OM₆-leave-FV NP₁₅-sleep-INF
 ‘and you leave them to sleep’
- (7) **ly-áamba u-nku-sáúl-ááng-a yayá ma-gáaga**
 NP₅-morning SM_{2SG}-PRO-clean-PLUR-FV DEM_{INC6} NP₆-dried.cassava
 ‘in the morning you clean those dried cassava roots’
- ku-táy-á téena mu-ci-lóongo**
 NP₁₅-put.into-INF again NP₁₈-NP₇-pot
 ‘and you put them in the pot again’
- ku-wík-á pá-m-óoto ku-tókóót-a**
 NP₁₅-put.into-INF NP₁₆-NP₃-fire NP₁₅-be.done-INF
 ‘you put the pot on the fire and you let them cook’
- (8) **u-ka-ya-óon-a kaáma ya-ni-tókóót-a**
 SM_{2SG}-SUBS-OM₆-see-FV if SM₆-PRP.DJ-be.done-FV
 ‘when you see that they are done’
- ñ-kaáti w-eúúpe a-u-paáli u-nku-téúúl-a**
 NP₁₈-inside NP₁₁-white NEG-SM₁₁-exist.PFV SM_{2SG}-PRO-take.down-FV
 ‘that there is no whiteness left inside you take them from the fire’
- (9) **u-ka-lembéel-a ku-táúún-a úyóviyaviyá u-na-tauún-a**
 SM_{2SG}-SUBS-want-FV NP₁₅-chew-INF thus SM_{2SG}-PRI.DJ-want-FV
 ‘if you want to eat them like that you eat them’
- (10) **kaáma a-u-táamw-a ku-táún-á úyóviyaviyá**
 if NEG-SM_{2SG}-want-PRI NP₁₅-chew-INF thus
 ‘if you do not want to eat them like that’

- báada yá = kú-téúú-l-a** **u-na-mimin-ííl-a** **mu-n-kúungi**
 after CONN₉=NP₁₅-take.down-INF SM_{2SG}-PRI.DJ-pour-APPL-FV NP₁₈-NP₃-plate
 ‘after taking them from the fire you pour them out on a plate’
- (11) **ndi ku-lémbél-á kí-sú c-áako**
 COP NP₁₅-want-INF NP₇-knife PP₇-POSS_{2SG}
 ‘then you look for your knife’
- ndi ku-kát-ááng-a vi-páande vi-páande vi-páande**
 COP NP₁₅-cut-PLUR-INF NP₈-piece NP₈-piece NP₈-piece
 ‘and you cut them into pieces pieces pieces’
- (12) **vi-páande ku-táy-á téena mu-sefulíia eéma mu-ci-lóongo**
 NP₈-piece NP₁₅-put-INF again NP₁₈-NP₉.metal.pot or NP₁₈-NP₇-pot
 ‘the pieces you put them again in a metal or an earthenware pot’
- (13) **ku-kwáng-á náazi ku-cúj-ííl-a aápa**
 NP₁₅-grate-INF NP₉.COCONUT NP₁₅-wrench-APPL-INF DEM₁₁₆
 ‘you grate a coconut and you wrench it out on the side’
- (14) **pá-ú-cúj-ííl-a náazii-pa**
 REL₁₆-SM_{2SG}-wrench-APPL-PRI NP₉.COCONUT-DEM₁₁₆
 ‘when you are wrenching out the coconut on the side’
- u-ka-lembél-a ku-cángányísh-á na samáaki**
 SM_{2SG}-SUBS-want-FV NP₁₅-mix-INF with NP₉.fish
 ‘if you want to add fish’
- u-na-taáy-a úmóomó n-kaati-mó**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-put.into-FV DEM_{11E18} NP₁₈-inside-DEM₁₁₈
 ‘you put it inside [the cassava pieces]’
- ku-télék-él-á ku-moója yaámbi na náazi**
 NP₁₅-COOK-APPL-INF NP₁₇-one now with NP₉.coconut
 ‘and now you cook everything together with the coconut’
- (15) **u-ka-lembél-a ku-táy-á súkaali u-na-taáy-a**
 SM_{2SG}-SUBS-want-FV NP₁₅-put.into-INF NP₉.sugar SM_{2SG}-PRI.DJ-put.into-FV
 ‘if you want to add sugar you add it’
- (16) **ku-téléék-a ku-ííl-a**
 NP₁₅-COOK-INF NP₁₅-end-INF
 ‘you cook them, it is finished’
- (17) **ku-téúú-ááng-a kuú-ly-a**
 NP₁₅-take.down-PLUR-INF NP₁₅-eat-INF
 ‘you take them from the fire and eat’
- (18) **walá a-ya-w-élé káazi íinji téena**
 nor NEG-SM₆-be-PRP NP₉.work NP₉.other again
 ‘there is no other work left’

aayó ndi ma-telekaáji yá = má-koópa
 DEM_{III6} COP NP₆-cooking CONN₆=NP₆-soaked.dried.cassava
 ‘his is the cooking of *makopa*’

4.1.2. *Mpondéela* – cassava porridge made of dried crushed cassava roots

The drying of cassava roots is a time-consuming process. When hunger strikes, there are two ways of shortening the drying process. The first involves peeling and soaking the cassava roots. After three days of soaking the cassava is squeezed out and put in the sun to dry. It takes the squeezed cassava bits two days to dry completely. They are then ready to be pounded into flour (*ñkondoloole*, cf. Devos 2008: 438-442). The squeezed-out water is left to rest. When the starch (*ulánga*) has sunk to the bottom, the water is drained and the starch is spread out in a winnowing basket and put in the sun to dry. The dried starch is mixed with the flour from the squeezed-out cassava bits. The second way of reducing the length of the drying process is referred to as *mpondéela*, which is derived from the verb *ponda* ‘crush by pounding’. The cassava is peeled, brought home and pounded in a mortar. The crushed cassava is then put out in the sun to dry. The drying process now takes three to four days. When dry, the crushed cassava is pounded into flour.

1. *Mpondéela ndi ñmóogo úyóviyaviyá. Mpondéelaáu unkuténdíwa sabáábu yá ndáála muwaánu inínkólaáni. Ndi pámuúúuka kunátéenda mpondéela ajíli mpondéela catitééndéela mpondéela akiíni ndi magáaga úyóviyaviyá. Sabáábu kíwá unkuténdíwa kábúula báado kuwíklá wakáati wá kúcóngá mágáaga.*
 5. *Unaweéna kumiínda kúnátúpúula mapátá yaáko ishiliíni kwáali ishiliíni na táano. Unkuúkáála unkuléénga yaámbi kuyáníká úyóviyaviyá ukanáamba kusálálísáláali auyúumi na mapeéma. Ajíli ndaála inikúkólaáni kukáaya na wána unanyakuúla ñmóogo ñmíí kumiínda kwídá náao kukáaya. Kutáyá múncúndu kupóonda ñpáaka upondeéke unamikaánge. Uteuúle utwale lídáambi uwike páldúúwa utwale ñmóogo waúpóndúite uuyá uyaniúke uyaniúke uleéke.*
 10. *Kaáma lidúúwa linipwáawa ndi siku taátu síku yá ñíne unkuyúúma. Ukayúuma kutípúúla téena muncúndu kucékécéyá na cekekéke kupátikáníká úúnga. Kutéléká úgáali kuúlya. Ndi mpondéela.*

1. *Mpondela* is also made of cassava. *Mpondela* is made when people are suffering from hunger. When hunger strikes *mpondela* is made. But it is also made of dried cassava. It is made before the time of peeling and slicing the cassava. 5. You go to the field and uproot your cassava, twenty or maybe twenty-five plants. You sit down, peel them and put them out in the sun to dry like that, before slicing them. The cassava will not dry quickly. Because your family is hungry, you bring the raw cassava roots home. You put them in a mortar and you pound them, until they are crushed and mushy. You look for a mat, spread it out in the sun. You take the cassava mush out of the mortar and spread it out on the mat, you spread it out and you leave it. 10. If there is enough sun, the cassava will dry in three to four days. When dry, you put it in the mortar again, pound it and sieve it until you obtain flour. You make porridge out of the flour and eat it. This is *mpondela*.

úyóviyaviyá u-ka-náamba ku-sálálí-sáláali
 thus SM_{2SG}-NEG-YET.SIT_{PRO} NP₁₅-shred.INF-RED
 ‘just like that before cutting them into strips’

a-u-yúum-i na mapeéma
 NEG-SM₃-dry-PRS with early
 ‘it does not dry fast’

- (7) **ajíili ndaála i-ni-kú-kól-aá-ni**
 NP₉-reason NP₉-hunger SM₉-PRP.DJ-OM_{2SG}-hold-FV-PL
 ‘since hunger is holding you’

ku-káaya na w-ána
 NP₁₇-NP₉-home with NP₂-child
 ‘at home and the children’

u-na-nyakuúl-aàm-óogo ñm-ííi ku-míí-nda
 SM_{2SG}-PRI.DJ-take-FV NP₃-cassava NP₃-raw NP₁₇-NP₃-field
 ‘you take the raw cassava from the field’

kw-íd-á náa-o ku-káaya
 NP₁₅-come-FV with-REL₃ NP₁₇-NP₉-home
 ‘and come home with it’

- (8) **ku-táy-á mú-n-cíindu ku-póond-a**
 NP₁₅-put-FV NP₁₈-NP₃-mortar NP₁₅-pound-FV
 ‘you put it in the mortar and you crush it’

mpáaka u-pond-eék-e u-nam-ik-aáng-e
 until SM₃-pound-STAT-SBJV SM₃-be.soft-STAT-PLUR-SBJV
 ‘until it is crushed until it is soft’

- (9) **u-teuúl-e u-twal-e lí-dáambi**
 SM_{2SG}-remove-SBJV SM_{2SG}-take-SBJV NP₅-mat
 ‘you take it out of the mortar and you fetch a mat’

u-wik-e pá-lí-dúúwa
 SM_{2SG}-place-SBJV NP₁₆-NP₅-sun
 ‘and you put it in the sun’

u-twal-e ñm-óogo wa-ú-pónd-íite uuyá
 SM_{2SG}-put-SBJV NP₃-cassava REL₃-SM_{2SG}-pound-PRP DEM_{III3}
 ‘you fetch the cassava which you crushed’

u-yaniík-e u-yaniík-e u-leék-e
 SM_{2SG}-spread-SBJV SM_{2SG}-spread-SBJV SM_{2SG}-leave-SBJV
 ‘and you spread it out in the sun, you spread it out and you leave it’

- (10) **kaáma li-dúúwa li-ni-pwáawa ndi siku taátu**
 if NP₅-sun SM₅-PRP.DJ-be.present-FV COP NP_{10A}-day NP_{10A}-three
 ‘if there is sun, it is three days’
- síku yá = nńne u-nku-yúúm-a**
 NP₉-day CONN₉=PP₉-four SM₃-PRO-dry-FV
 ‘and on the fourth day it dries’
- (11) **u-ka-yúúm-a ku-típúúl-a téena mu-n-cíindu**
 SM₃-SUBS-dry-FV NP₁₅-pound-FV again NP₁₈-NP₃-mortar
 ‘when it dries, you pound it again in the mortar’
- ku-cékécéy-á na cekecéeke ku-pátíkán-ík-á úú-nga**
 NP₁₅-sift-FV with NP₉-sieve NP₁₅-pound-STAT-FV NP₁₁-flour
 ‘you sift it with a sieve, flour is obtained’
- (12) **ku-télék-á ú-gááli kuú-lya**
 NP₁₅-cook-FV NP₁₁-porridge NP₁₅-eat-FV
 ‘you cook porridge and you eat it’
- (13) **ndi ñ-pondéela**
 COP NP₃-pounded.dried.cassava
 ‘this is *mpondela*’

4.1.3. *Mayáng’áamba* – sweet cassava flour balls

Desserts are a rare treat in the Makwe diet. Whereas *ngóodo*, a dessert made of pounded freshly harvested rice, marks the beginning of the rice harvest and is thus at least made once a year, I have never seen *mayáng’áamba* being prepared. They are made of cassava flour. The whitest dried cassava tubers are pounded into flour for this recipe. Sugar and some hot water are added to get dough which can be kneaded into balls. The balls are cooked in coconut milk.

1. *Mayáng'áamba ndi únga wámagáaga. Unatondoóla magáaga meúúpe. Kutípúúla kuyéyéena kutwálá únga kutíndíúúla na sukáali. Kukójá méedi yámóoto kutáya kupóonda. 5. Kupóonda kumálíla kutéúúla ndi kubákí úméeya únga uuyá kidoógo kuméeya kuvílínga. Ukamalíla unakoója méedi pamóoto kutwáala kutóosa kuyánúka eéma kaama ukójélélé na méedi yámóoto autóosi téena ñméedi yámóoto. 10. Ukwanga náazi nankumalila kúvílínga kucúuja tuú kuwúka pamóoto kutwálá mádóongi yákúvílínga yaayá kutóosa kutwálá súkáali kutáya kutéúúla kupákúúla kuúlya.*

1. Cassava balls are made of dried cassava flour. You select white dried cassava roots and pound and sift them. You mix the resulting flour with sugar while pounding. You heat some water and add it to the flour and sugar mixture while you keep on pounding. 5. When you are done pounding, you remove the dough from the mortar. What is left now is to pinch off little parts of that dough and press them into balls. When you are done making balls, you heat some water, take the balls, dip them into the water and spread them out to dry. However, if you added warm water in the beginning, you do not dip them in hot water again. 10. Instead you start grating a coconut. After you finish making balls you squeeze out the coconut milk and heat it on a fire. You add the balls and some sugar and then take everything from the fire, dish up the balls and eat them.

- (1) **ma-yáng'áamba ndi ú-nga wá-ma-gáaga**
 NP₆-cassava.ball COP NP₁₁-flour CONN₁₁=NP₆-dried.cassava
 'cassava balls are [made of] flour of dried cassava'
- (2) **u-na-tondoól-a ma-gáaga m-eúúpe**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-select-FV NP₆-dried.cassava NP₆-white
 'you select white dried cassava roots'
- ku-típúúla ku-yéyéén-a**
 NP₁₅-pound-FV NP₁₅-sift-FV
 'and you pound them and sift them'
- (3) **ku-twál-á ú-nga ku-tíndíúúla na sukáali**
 NP₁₅-take-FV NP₁₁-flour NP₁₅-pound-FV with NP₉,sugar
 'you take the flour and you pound it together with the sugar'
- (4) **ku-kój-á m-éedi yá = m-óoto**
 NP₁₅-heat-FV NP₆-water CONN₆=NP₃-fire
 'you heat some water'
- ku-tááy-a ku-póond-a**
 NP₁₅-put-FV NP₁₅-pound-FV
 'you add it and you pound'

- (5) **ku-póónd-a ku-málííl-a ku-téúúíl-a**
 NP₁₅-pound-FV NP₁₅-end-FV NP₁₅-remove-FV
 ‘you finish pounding and you remove [the flour from the mortar]’
- (6) **ndi ku-bákí ú-méey-a uú-nga uuyá ki-doógo**
 COP NP₁₅-remain SM_{2SG}-pinch.off-SIT_{IPFV} NP₁₁-flour DEM_{iii1} NP₇-little
 ‘then you pinch off some of that flour’
 SM_{2SG}-knead-SIT_{IPFV}
 ‘and you press it into balls’
- (7) **ku-mééy-a ku-vílííng-a**
 NP₁₅-pinch.off-FV NP₁₅-knead-FV
 ‘you pinch off and you press into balls’
- (8) **u-ka-malííl-a u-na-koój-a m-éedi pa-m-óoto**
 SM_{2SG}-SUBS-finish-FV SM_{2SG}-PRI.DJ-heat-FV NP₆-water NP₁₆-NP₃-fire
 ‘when you are done, you heat water on a fire’
ku-twáál-a ku-tóós-a ku-yáníík-a
 NP₁₅-take-FV NP₁₅-throw.in.water-FV NP₁₅-spread-FV
 ‘and you take [the balls] throw them in the water and spread them out to dry’
- (9) **eéma kaáma u-kój-él-él-é**
 or if SM_{2SG}-heat-APPL-APPL-PRP.CJ
na m-éedi yá-m-óoto
 with NP₆-water CONN₆=NP₃-fire
 ‘or if you heated them with warm water’
a-u-tóos-i téena ìm-m-éedi yá-m-óoto
 NEG-SM_{2SG}-throw.in.water-PRS again NP₁₈-NP₆-water CONN₆=NP₃-fire
 ‘you do not throw them in warm water again’
- (10) **u-kwang-a náazi**
 SM_{2SG}-grate-PRI.CJ NP₉.coconut
 ‘you grate a coconut’
- (11) **nanku-malil-a kú-vílííng-a**
 RES-finish-FV NP₁₅-knead-FV
 ‘and when you are done making balls’
ku-cúuj-a tuúí ku-wíík-a pa-m-óoto
 NP₁₅-wrench-FV NP₉.coconut.milk NP₁₅-place-FV NP₁₆-NP₃-fire
 ‘you wrench out the coconut milk and put it on a fire’
- (12) **ku-twál-á má-dóongi yá-kú-vílííng-a yaayá**
 NP₁₅-take-FV NP₆-ball CONN₆=NP₁₅-knead-FV DEM_{iii6}
 ‘you take those kneaded balls’

ku-tóós-a **ku-twál-á** **súkáali** **ku-tááy-a**
 NP₁₅-throw.in.water-FV NP₁₅-take-FV NP₉-sugar NP₁₅-put-FV
 ‘you throw them [into the coconut milk] you take sugar you add it’

ku-téúúl-a **ku-pákúúl-a** **kuú-ly-a**
 NP₁₅-remove-FV NP₁₅-dish.up-FV NP₁₅-eat-FV
 ‘you take them from the fire, dish them up and eat them’

4.1.4. *Kitúupa* – necklacepod tuber

kitúupa refers to the tuber of a shoreplant (necklacepod). In order to be consumable, it needs to be grated, soaked and drained up to five times. It is said not to be eaten anymore and is nowadays mainly used as a fish poison in which case it is referred to as *kilúumba*.

1. *Ukaóona kaáma ñkáambe ñmóogo vitungúúo viikala páái. Unaukuúla kukááta ndi kukwáanga. Kutáyá méedi kumfínyá macicá yaáke yaayá kuyááa. Kucújá méedi méedi yanalcúuja wéene yalicuja úunga kuikálá páái méedi kucáanya. 5. Ndi kunámwádíla méedi yaayá. Kumwadílá kwáake wacema kúcúúúla. Unamwadíla mala táano méedi. Ukamwadíla mala mbíli tú unaáwa. Uúnga uuyá wacema úláanga. 10. Uyaniúke uteleéke uulyé. Yaámbi apaáli áalya. Ukatwáala na kutáyá ñméedi muuyá kumwáani wacema kíúumba wawe sámáki.*

1. *Kitupa* are like sweet potatoes, cassava or onions in that they grow in the ground. You dig them up, cut them and grate them. You add some water to the grated *kitupa* and squeeze it out throwing the fibres away. Now the flour will sink to the bottom with the water sitting on top of it. 5. You go pour out the water. This process is called *kuculula* (to drain). You repeat the draining process five times. If you drain away the water only twice, you will die. The obtained flour is called *ulanga* (starch). 10. You spread it out to dry, you cook it and you eat it. These days no one eats it anymore. Still you can use it as a fish poison. It is then called *kilumba*.

(1) **u-ka-óon-a** **kaáma** **ñ-káambe** **ñm-óogo** **vi-tungúúo**
 SM_{2SG}-SUBS-see-FV like NP₃-sweet.potato NP₃-cassava NP₈-onion
 ‘when you see them they are like sweet potatoes cassava or onions’

vi-ikal-a **páái-i**
 SM₈-sit-FV NP₁₆-ground
 ‘which live in the ground’

(2) **u-na-ukuúl-a** **ku-káát-a** **ndi** **ku-kwááng-a**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-dig.up-FV NP₁₅-cut-FV COP NP₁₅-grate-FV
 ‘you dig them up you cut them and you grate them’

(3) **ku-táy-á** **m-éedi** **ku-mííny-a**
 NP₁₅-put-FV NP₆-water NP₁₅-squeeze.out-FV
 ‘you add water and squeeze them out’

ma-cíca yaáke yaayá ku-yáá-a
 NP₆-fibre PP₆-POSS₁ DEM_{III6} NP₁₅-throw.away-FV
 ‘its fibres you throw them away’

- (4) **ku-cúj-á m-éedi m-éedi ya-na-lí-cúuj-a w-éene**
 NP₁₅-wring-FV NP₆-water NP₆-water SM₆-PRI.DJ-REFL-wring-FV NP₂-self
 ‘you wring out the water the water wrings itself out’

ya-li-cuj-a úú-nga
 SM₆-REFL-wring-PRI.CJ NP₁₁-flour
 ‘it wrings out flour’

ku-íkál-á páá-i m-éedi ku-cáanya
 NP₁₅-sit-FV NP₁₆-ground NP₆-water NP₁₇-top
 ‘sitting on the bottom with the water on top’

- (5) **ndi ku-ná-mwádíil-a méedi yaayá**
 COP NP₁₅-DIS-pour-FV NP₆-water DEM_{III6}
 ‘you go pour out that water’

- (6) **ku-mwadil-á kw-áake wa-cem-a kú-cúlúúl-a**
 NP₁₅-pour-FV PP₁₅-POSS₁ SM₂-call-PRI.CJ NP₁₅-drain-FV
 ‘its pouring out is called ‘to drain’’

- (7) **u-na-mwadiíl-a mala táano**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-pour-FV NP_{10A}.turn NP_{10A}.five
 ‘you drain it five times’

- (8) **m-éedi u-ka-mwadiíl-a mala mbíli tú u-naá-w-a**
 NP₆-water SM_{2SG}-SUBS-pour-FV NP_{10A}.turn NP_{10A}.two only SM_{2SG}-PRI.DJ-die-FV
 ‘the water if you drain it twice only you will die’

- (9) **uú-nga uuyá wa-cem-a ú-láanga**
 NP₁₁-flour DEM_{III11} SM₂-call-FV NP₁₁-starch
 ‘that flour is called starch’

- (10) **u-yaniík-e u-teleék-e uu-ly-é**
 SM_{2SG}-spread-SBJV SM_{2SG}-cook-SBJV SM_{2SG}-eat-SBJV
 ‘you should spread it out in the sun to dry cook it and eat it’

- (11) **yaámbi a-paáli áa-ly-a**
 now NEG.SM₁-exist.PRP.CJ SM₁-eat-PRI.REL
 ‘now there is no one who eats it’

- (12) **u-ka-twáal-a na ku-táy-á ñ-m-éedi muuyá**
 SM_{2SG}-SUBS-take-FV and NP₁₅-put-FV NP₁₈-NP₆-water DEM_{III18}
 ‘if you take it and you put it in the water there’

ku-mwáani NP ₁₇ -NP ₉ .COAST 'at the sea they call it <i>kilumba</i> '	wa-cem-a SM ₂ -call-PRI.CJ	kí-lúumba NP ₇ - <i>kitupa</i> .tuber
wa-w-e SM ₂ -die-SBJV 'for the fish to die'	sámáaki NP _{1A} .fish	

4.2. Cereals

Different types of cereals are known and consumed by Makwe people. The most popular cereals are the introduced crops rice and maize. Rice is cultivated in rainfed lowlands (*lidiimba*) mostly some distance away from the village. Whereas men may participate in the cultivation of the fields, women are in charge of planting and harvesting processes. When the field is far away, women stay in a hut (*kitáála*) close to the field during the whole harvest. I participated in one such rice harvest with three generations of women. During the day the rice is harvested and threshed and at night riddles and stories are exchanged.



Figure 10. Nu Zula threshing rice. (Photo M. Devos © RMCA.)

When returning to the village men jokingly ask the women to be given their *ngóodo*. This rice dessert is preferably made from *nandeénga*, the first rice to be harvested, and marks the coming of freshly harvested rice. Maize is grown in the *miúnda* fields together with cassava and other crops. Three indigenous cereals are known: sorghum, pearl millet and finger millet. Although I have seen sorghum and more rarely also pearl millet on the *miúnda* fields, finger millet appears to be extremely rare and is even described as appearing haphazardly rather than being cultivated. Still, the following riddles show that at least the outlook of both millet plants is well known.

yongol-a ú-píinde ti-nnyóom-e ñnuúngu (li-kuutwe)
 sharpen-IMP NP₁₁-arrow SM_{1PL}-OM₁-pierce-SBJV NP₁.God (NP₅-pearl.millet)
 ‘Sharpen the arrow, so we can pierce God! (pearl millet)’

ma-kóono talaambwa talaambwa
 NP₆-hand IDEO IDEO

ka = nnuúngu u-yúw-áá = ci (u-taáni)
 CONN₁₇=NP₁.God SM_{2SG}-beg-PRS=DEM₁₇ (NP₁₁-finger.millet)
 ‘With your hands folded open what do you want from God? (finger millet)’

The cereals themselves probably once formed an integral part of the Makwe diet but they are increasingly being replaced by rice and maize, both of which can be bought on the local markets as well. After being threshed, cereals are subjected to an elaborate process of pounding and sifting.



Figure 11. Mama Mwanasa threshing sorghum. (Photo M. Devos © RMCA.)



Figure 12. Mama Hadija grinding maize. (Photo M. Devos © RMCA.)

In a first phase the cereals are pounded and sifted to remove the inedible husks (*makálámbáale*). The resulting whole grains (*ng'úlúumu / jing'úlúumu*) can be prepared as such (cf. *ñnyóoma*, *mandúumbwe*, *mang'ónyóola*) or they can be pounded and sifted again to obtain edible bran (*ukáana*) and broken grains (*yéénga*) on the one hand, and (whole) pearled grains (*ñnyéele*) on the other hand. The bran and the broken grains are mostly used for the preparation of liquid porridges (*masááza*), whereas the (whole) pearled grains are typically cooked in coconut milk (*máánda*). Moreover, the pearled grains can be pounded and sifted again to obtain flour which can be used for the preparation of stiff porridge (*ugaáli*), gruel and different types of bread (*ñkááte*).

Below special attention is paid to preparations involving sorghum as they might well be on their way out of the Makwe diet. The vocabulary for pounding tends to differ depending on whether rice, on the one hand, or maize or sorghum, on the other hand, is involved. Names of outcomes of pounding and sifting processes (whole grains, broken grain, bran, etc.) and names of preparations tend to be rather uniform. Still, people know more specialized vocabulary for sorghum (which is sometimes extended to maize)⁹:

inedible husks:	<i>makálámbáale</i> , for sorghum also <i>naminaámi</i>
bran:	<i>ukáana</i> , for sorghum also <i>wáaye</i>
cooked whole grains:	<i>ñnyóoma</i> , for sorghum also <i>mandúumbwe</i> , for maize also <i>mang'ónyóola</i>
cooked pearled grains:	<i>máánda</i> , for sorghum (/maize) also <i>nyálángúula & ñkúúla</i>



Figure 13. Makwe women winnowing rice to separate pearled grains from broken grains.(Photo M. Devos © RMCA.)

9. The names of old indigenous crops (like sorghum, pearl millet and finger millet) have often been transferred to newly introduced crops (like maize) (cf. Bostoen (2007a:186), Blench (2006:215)). In Makwe the transfer does not concern the names of the crops themselves but rather the terminology for the processing of the cereals.

In Table 6 the vocabulary around the processing of cereals is schematized.

Table 6. Preparing cereals

	ñpuúnga (rice)	ñtaáma (sorghum)	malóombe (maize)	recipes
1 st pounding	cocota & punda	cokola & kupula		
1 st winnowing	peta or yungulula or wembeluya			
1 st result	ng'úlúumu			<u>ñnyoóma</u> mang'onyóola mandúumbwe nuútu <u>ñkúúla</u>
	makálámbáale/namináami uyaáwi			inedible, used as fodder
2 nd pounding / grinding	pwaya & pwapwaya	yalanga	saga	
2 nd winnowing	peta & pembula or cetula or deng'ula			
2 nd result	ñnyéele			máánda <u>nyálángúula</u>
	yéénga			masááza
	ukaána/wáaye			masááza <u>ñkangáala</u>
3 rd pounding	tipula			
3 rd winnowing / sieving	yeyena/cekeceya			
3 rd result	uúnga			ugáli, ngóodo <u>ñkááte</u> masááza

For the first and the second stage of pounding, the generic verb *twanga* can be used. Specific verbs exist depending on the type of cereals that are pounded. Moreover, within each of these stages successive pounding sessions are denoted by different verbs. Pounding verbs referring to the pounding of the last remaining grains or to pounding with more than one person are not included in the table. They can be found in the wordlist (Section 4.2.2). For the pounding into flour there seems to be only a single verb, i.e., *tipula*. Each pounding stage is followed by a winnowing stage.



Figure 14. Makwe women pounding rice for the meal at the end of a 40-day mourning period. (Photo M. Devos © RMCA.)

The first winnowing stage aims at the removal of the coarse husks and other inedible parts. What remains are whole grains which are returned to the mortar. The three verbs refer to different techniques to achieve this goal. The second winnowing stage aims at the removal (*peta*) of the edible bran and the separation of whole grains from polished and cracked grains. The whole grains are returned to the mortar. Again three techniques for achieving the separation of the different grains exist. If the grains are pounded into flour, there is a third winnowing stage. However, flour is more typically sieved (*cekeceya*) by using a sieve (*cekecéeke*). Detailed explanations of the different terms can be found in the vocabulary (Section 4.2.2). In the following sections recipes are given for the underlined terms in the last column.



Figure 15. Makwe women winnowing rice to remove bran.
(Photo M. Devos © RMCA.)

4.2.1. *Máánda yányálángúula* – cooked sorghum or maize

nyálángúula is cooked sorghum or maize. The name contains the verb *yalanga* referring to the pounding or grinding of whole sorghum or maize grains. The most typical *máánda* (‘cooked pearled grains’) is the one made of rice. I only saw *máánda* of sorghum being made in ritual contexts¹⁰.

1. *Nyálángúula ndi ñtáama nyálángúula malóombe. Vínúuví viwelé na nyálángúula. Nyálángúula ndi máánda yá ñtáama yá bííla kukálángíwa. Ntáama uniténdéeka unikómáala univíníwa uniúlíwa unitáyíwa muguniya.* 5. *Yaámbi kuyómóola tú muguniya muuyá kúká kúnátwáanga kutéléká máánda. Ndi yáwácéema nyálángúula.* 1. *nyalangula* can be made of sorghum or of maize. *nyalangula* is cooked sorghum that has not been roasted beforehand. The sorghum has ripened, has been harvested, threshed and put into a bag. 5. Now it is taken out of the bag, it is pounded and cooked. That is what people call *nyalangula*.

- (1) **nyálángúula** **ndi ñ-táama** **nyálángúula** **ma-lóombe**
 NP₉,cooked.sorghum COP NP₃-sorghum NP₉,cooked.sorghum NP₆-maize
 ‘*nyalangula* is sorghum *nyalangula* is maize’
- (2) **ví-núu-ví** **vi-w-elé** **na** **nyálángúula**
 NP₈-thing-DEM₁₈ SM₈-be-PRP.CJ with NP₉,cooked.sorghum
 ‘these things have *nyalangula*’
- (3) **nyálángúula** **ndi máánda** **yá = n-táama**
 NP₉,cooked.sorghum COP NP₉,cooked.cereals CONN₉=NP₃-sorghum
 ‘*nyalangula* is cooked sorghum’
- yá = bííla** **ku-káláng-íiw-a**
 CONN₉=without NP₁₅-fry-PASS-FV
 without being fried’
- (4) **ñ-táama** **u-ni-ténd-éek-a** **u-ni-kómáal-a**
 NP₃-sorghum SM₃-PRP.DJ-do-STAT-FV SM₃-PRP.DJ-be.ripe-FV
 the sorghum is done it is fully ripe’
- u-ni-vún-íiw-a** **u-ni-úl-íiw-a**
 SM₃-PRP.DJ-harvest-PASS-FV SM₃-PRP.DJ-thresh-PASS-FV
 harvested threshed’
- u-ni-táy-íiw-a** **mu-guniya**
 SM₃-PRP.DJ-put-PASS-FV NP₁₈-NP₉,bag
 and put in a bag’

10. Blench 2006 mentions that indigenous/older grains tend to become restricted to ritual uses. Lost Crops of Africa (1996) also stresses the overall preference for indigenous grains over introduced grains for ritual applications.

- (5) **yaámbi ku-yómóól-a tú mu-guniía muuyá**
 now NP₁₅-take.out-FV only NP₁₈-NP₉,bag DEM_{III18}
 ‘now you take it out of that bag’
- k-úk-á kú-ná-twáang-a ku-télék-á máánda**
 NP₁₅-go-FV NP₁₅-DIS-pound-FV NP₁₅-cook-FV NP₉,cooked.cereals
 ‘you go and pound it and you cook it’
- (6) **ndi yá-wá-céem-a nyálángúula**
 COP REL₉-SM₂-call-PRI NP₉,cooked.sorghum
 ‘that is what they call *nyalangula*’

4.2.2. Máánda yánkúúla – cooked whole sorghum

ñkúúla is cooked sorghum as well. The name contains the verb *ula* ‘thresh’. The sorghum is harvested before being fully ripe. It is put out in the sun to dry, threshed and roasted on a potsherd. The next day it is again put out in the sun to dry. The sorghum is now ready to be pounded. Normally the pounding of sorghum is very laborious but after the threshing, drying and roasting the sorghum only needs to be pounded once. The resulting whole grains are cooked together with cowpeas if available.

1. *Ñkúúla ndi ñtáama úyóviyaviiyá. Ukatumbulúuka ñtáama ñtáama yákúwánzá kúténdééka ukanáamba kuyúúma ñtáama uuyá unkutééma. Kutéema ñtáama kuyániká palidúúwa uyanika palidúúwa ñpáaka ucimuúke ung’unuúle ñtáama uuyá. Lyuúlo unkucáápa na ñnáandi wacema kúúla uuúle upeéte utwaále. 5. Uwené náalyo liyóonjo pamóoto utwalé ñtáama utaáye ukalaánge wacema kúyádúuya uyaduúye uuúmye pamóoto. Uwené náawo palidúúwa lyambá lyáake téena uyuúme kidoógo. Kutáyá múncúndu lyuúlo utwaánge. Ñkúúla auyalángi unakúpúuka tú. Aapó auyalangíki kukúpúúka tú. 10. Ukáawa na jing’úúnde ucanganyíshe. Wacemá ñkúúla.*
1. *Nkula* is made of sorghum too. The grain heads are broken from the stalk when they are not fully ripe yet and put out in the sun to dry. The sorghum grains start coming out of the glumes and ripen. 5. In the evening they are threshed and winnowed and roasted on a pice of potsherd. The next morning they are put in the sun to dry a little bit more and then they are ready to be pounded. *Nkula* is pounded only once. 10. If you have cowpeas you can mix them with the whole sorghum grains. This is called *nkula*.

- (1) **ñ-kúúla ndi ñ-táama úyóviyaviiyá**
 NP₃-cooked.sorghum COP NP₃-sorghum thus
 ‘*nkula* is sorghum as well’
- (2) **u-ka-tumbulúuk-a ñ-táama**
 SM₃-SUBS-put.leaves-FV NP₃-sorghum
 ‘when the sorghum plant puts on leaves’

̀n-táama yá-kú-wánz-á kú-ténd-éék-a

NP₃-sorghum REL₉-NP₁₅-start-INF NP₁₅-do-STAT-FV
‘sorghum which is starting to be done’

u-ka-náamba ku-yúúm-a ̀n-táama uuyá u-nku-téém-a

SM₃-NEG-YET.SIT_{PRO} NP₁₅-dry-INF NP₃-sorghum DEM_{III3} SM_{2SG}-PRO-break-FV
‘and is not yet dry that sorghum you break it off’

(3) **ku-téém-a ̀n-táama ku-yáník-á pá-lí-dúúwa**

NP₁₅-break-INF NP₃-sorghum NP₁₅-spread-INF NP₁₆-NP₅-sun
‘you break off the sorghum and you spread it out in the sun to dry’

u-yanik-a pá-lí-dúúwa ̀mpáaka u-cim-uúk-e

SM_{2SG}-spread-PRI.CJ NP₁₆-NP₅-sun until SM₃-close-SEPA₁-SBJV
‘you spread it out in the sun to dry until it opens’

u-ng’unuúú-e ̀n-táama uuyá

SM₃-start.ripen-SBJV NP₃-sorghum DEM_{III3}
‘and starts to ripen that sorghum’

(4) **ly-uúlo u-nku-cááp-a na ̀n-náandi**

NP₅-evening SM_{2SG}-PRO-break-FV with NP₃-tree
‘in the evening you hit it with a branch’

wa-cem-a kú-úl-a u-uúú-e

SM₂-call-PRI.CJ NP₁₅-thresh-INF SM_{2SG}-thresh-SBJV
‘they call it *kuula* you thresh it’

u-peét-e u-twaál-e

SM_{2SG}-winnow-SBJV SM_{2SG}-take-SBJV
‘you winnow it and you take it’

(5) **u-wen-é náa-lyo li-yóonjo pa-m-óoto**

SM_{2SG}-go-SBJV with-REL₅ NP₅-potsherd NP₁₆-NP₃-fire
‘you take a potsherd to the fire’

u-twal-é ̀n-táama u-taáy-e

SM_{2SG}-take-SBJV NP₃-sorghum SM_{2SG}-put-SBJV
‘you take the sorghum and you put it [there]’

u-kalaáng-e wa-cem-a kú-yádúuy-a

SM_{2SG}-fry-SBJV SM₂-call-PRI.CJ NP₁₅-dry.roast-INF
‘you roast it they call it *kuyaduya*’

u-yaduúy-e u-uúmy-e pa-m-óoto

SM_{2SG}-dry.roast-SBJV SM_{2SG}-remove.CAUS-SBJV NP₁₆-NP₃-fire
‘you roast it and you take it from the fire’

(6) **u-wen-é náa-wo pa-li-dúúwa ly-ambá ly-áake téena**

SM_{2SG}-go-SBJV with-REL₃ NP₁₆-NP₃-sun NP₅-morning PP₅-POSS₁ again
‘the next morning you take it to the sun again’

u-yuúm-e **ki-doógo**
 SM₃-dry-SBJV NP₇-little
 ‘so it dries a bit more’

(7) **ku-táy-á** **mú-n-cíindu** **ly-uúlo** **u-twaáng-e**
 NP₁₅-put-INF NP₁₈-NP₃-mortar NP₅-evening SM_{2SG}-pound-SBJV
 ‘you put it in the mortar and in the evening you pound it’

(8) **ñ-kúúla** **a-u-yaláang-i**
 NP₃-cooked.sorghum NEG-SM_{2SG}-pound.twice-PRS
 ‘you do not pound *nkula* twice’

u-na-kúpúuk-a **tú**
 SM₃-PRI.DJ-pound.SEP₁-FV only
 ‘it is pounded only once’

(9) **aapó** **a-u-yalang-iik-i** **ku-kúpúúk-a** **tú**
 DEM_{III6} NEG-SM_{2SG}-pound-STAT-PRS NP₁₅-pound.SEP₁-INF only
 ‘here it is not pounded twice it is pounded only once’

(10) **u-káa-w-a** **na** **ji-ng’úúnde** **u-canganyiísh-e**
 SM₃-SUBS-be-FV with NP₁₀-cowpea SM_{2SG}-mix.CAUS-SBJV
 ‘if you have cowpeas you can add them’

(11) **wa-cem-á** **ñ-kúúla**
 SM₂-call-PRI.CJ NP₃-cooked.sorghum
 ‘they call it *nkula*’

4.2.3. Ñnyoóma – cooked whole sorghum or maize grains

Cooked whole maize or sorghum grains are eaten as a quick snack and are usually reserved for children.

1. Ñnyoóma unipwáawa mala mbiili unipwáawa ñnyoóma wá malóombe na aánta ñtáama úwóowó wanátéenda ñnyoóma. Malóombe yá kukómáála yanivúniúwa yaniíngfíla muguniía áúlá awanáamba kupúkúyúúla yali pácáanya. Unatwaála malóombe mataátu maáñne unatiika áúlá kupúkúyúúla manénó mawiili kutíika eéma kupúkúyúúla. Unatiika utaye múcílóongo upukuyúúle uíile utaye múcílóongo. 5. Uteke méedi utaáye uwike pámóoto utokoóte. Ukanáamba kutápáata uteuúle upole móoto. Kupólá móoto kutáyá ñmábákúuli kutáúina.

1. There are two types of *nyoma*: *nyoma* of maize and *nyoma* of sorghum. Fully grown maize has been harvested and put into bags. The maize grains are still on the cobs. You take three to four maize cobs and you remove the grains. You pull off the grains and you put them in a pot. 5. You add water and put them on a fire to cook. Before they start sticking together, you take them from the fire and let them cool down. Then you put them in bowls and eat them.

- (1) **ñ-nyoóma u-ni-pwáaw-a mala mbiíli**
 NP₃-cooked.berry SM₃-PRP.DJ-be.present-FV NP₁₀.time NP₁₀.two
 ‘there are two types of *nyoma*’
- u-ni-pwáaw-a ñ-nyoóma wá = ma-lóombe**
 SM₃-PRP.DJ-be.present-FV NP₃-cooked.berry CONN₃=NP₆-maize
 ‘there is *nyoma* of maize’
- na aánta ñ-táama úwóowó wa-ná-téend-a ñ-nyoóma**
 and even NP₃-sorghum DEM_{EH3} SM₂-PRI.DJ-do-FV NP₃-cooked.berry
 ‘and even sorghum they make *nyoma* out of it’
- (2) **ma-lóombe yá = ku-kómáál-a ya-ni-vún-íiw-a**
 NP₆-maize CONN₆=NP₁₅-be.ripe-INF SM₆-PRP.DJ-harvest-PASS-FV
 ‘ripe maize is harvested’
- ya-ni-íngíil-a mu-guniía**
 SM₆-PRP.DJ-enter-FV NP₁₈-NP₉.bag
 ‘and has entered the bag’
- áúlá a-wa-náamba ku-púkúyúúl-a ya-li pá-cáanya**
 OR NEG-SM₂-YET.PRS NP₁₅-stripp.off-INF SM₆-be.PFV NP₁₆-top
 ‘or they have not yet stripped them off they are on top’
- (3) **u-na-twaál-a ma-lóombe ma-taátu maá-nne**
 SM₂-PRI.DJ-take-FV NP₆-maize NP₆-three NP₆-four
 ‘you take three to four maize cobs’
- u-na-tíik-a áúlá ku-púkúyúúl-a**
 SM₂-PRI.DJ-wash.hair-FV OR NP₁₅-strip.off-INF
 ‘you strip the maize off or *kupukuyula*’
- ma-nénó ma-wiíli ku-tíik-a eéma ku-púkúyúúl-a**
 NP₆-word NP₆-two NP₁₅-wash.hair-INF OR NP₁₅-strip.off-INF
 ‘two words *kutika* or *kupukuyula*’
- (4) **u-na-tíik-a u-tay-e mú-cí-lóongo**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-take-FV SM_{2SG}-put-SBJV NP₁₈-NP₇-pot
 ‘you strip off the maize and you put them in a pot’
- u-pukuyúúl-e u-íil-e u-tay-e mú-cí-lóongo**
 SM_{2SG}-strip.off-SBJV SM_{2SG}-finish-SBJV SM_{2SG}-put-SBJV NP₁₈-NP₇-pot
 you strip them off you finish and you put them in a pot’
- (5) **u-tek-e m-éedi u-taáy-e**
 SM_{2SG}-fetch-SBJV NP₆-water SM_{2SG}-put-SBJV
 you fetch water you add it’
- u-wik-e pá-m-óoto u-tokoót-e**
 SM_{2SG}-place-SBJV NP₁₆-NP₃-fire SM₃-cook-SBJV
 and you put it on the fire and let it cook’

- (6) **u-ka-náamba** **ku-tápáát-a** **u-teuúl-e**
 SM₃-NEG-YET.SIT_{PRO} NP₁₅-be.liquid-INF SM_{2SG}-remove-SBJV
 ‘when it is not yet too liquid you take it from the fire’
- u-pol-e** **m-óoto**
 SM₃-cool-SBJV NP₃-fire
 ‘to let it cool down’
- (7) **ku-pól-á** **m-óoto** **ku-táy-á** **ñ-má-bákúuli** **ku-táúún-a**
 NP₁₅-cool-INF NP₃-fire NP₁₅-put-INF NP₁₈-NP₆-bowl NP₁₅-chew-INF
 ‘it cools down and you put it in bowls to nibble them’

4.2.4. *Ñkááte wámalómbe* – maize bread

Different types of bread (*ñkááte/mikááte*) are made by Makwe women: cassava bread (*limbúmbúunda*, cf. Devos 2008: 439-442), maize bread, sorghum and rice bread, and wheat bread rolls. Except for cassava bread, they all involve the addition of yeast (*amíla*). Bread is mostly made to be sold on the market or at home by children of the household.

Still, scraps or small bits and pieces are often kept aside for home consumption (*cándánáána*). Bread is not part of the typical diet and is mostly eaten when traveling or as a snack during the day. Maize bread is very heavy bread. It is cut in squares and preferably eaten with tea.



Figure 16. Maize bread to be sold at the local market. (Photo M. Devos © RMCA.)

1. Unatwaála malóombe kutwáanga kulówéeka kaáti yákúlówéeka yaikalá siku mbiili. Ñkááte auikáali malóombe ñméedi siku tátu eéma siku ñíne ñkááte unánúung'a. Unítwáanga kaáma léelo unkutáyá méedi yankushíndá léelo na lúúndu ñtóóndo unkucúúúla yayulule méedi kutáyá téena muncúndu unkutípúúla útípúula úyeyéena uúnga útípúula úyeyéena uúnga. 5. Ukamalíla uúnga uuyá auyaníki unayuúma amílá yáako nazí yáako sukalí yáako kutwálá uúnga uuyá báada yákútípúúla kukwángá náazi kucángányá múúúnga kutáyá múncúndu kutíndúúla kucángányá na náazi iiyá kutáyá múcílóongo uúnga uuyá kutéká méedi madiídi yákáwíkwíje pamóoto kutéká méedi kuvúlúgá uúnga uuyá unáawe na meedi méengi na waalá unakáame uwe káwááta tú uwike pálídúúwa. 10. Utwale ámíla uvulugile múkíkóombe. Utaye úmómuyá uvulugíle moója_ka_moója. Ukawíka palidúúwa. Sukáali ukanáamba kutáaya. Uwike pálídúúwa. Úíkáala úwéena kunálóla. Úíkáala úwéena úlóla ukaóona kaáma tayáali uniaanza kuyáúkiíla palidúúwa paayá unkunyákúla síkáali unkúká kúnácángányísha unkúká kúnácángányísha kaáti yákúcángányísha na kukwáanga nazí yáako tayáali kumínya tuí yáako mala mbiili tu. 15. Kuwíká músífúliia kuwíká pá móoto tuúii iiyá inkuwáanza kucémúúka eéma kuyáúkiíla na kunyákúla uúnga wáúvúluuge uuyá kumúíníla úmómuyamuuyá na kuwíníkiíla tayáali na kupálángá móoto paáúpa kutáyá pácáanya baási kuíkáala úwéena kunálóla kuóona unikúndúwaála unkucókóola kaáma auúmíte na uúnga unitókóota. 20. Kutéúúla kuwíkáapó kukátáanga muwaánu kutáúúna ndi ñkááte wámalóombe.

1. The maize grains are pounded and soaked for two days. If you let them soak for more than two days, the bread will smell. If you pound today, you add water and the maize grains stay in the water today and tomorrow. The day after tomorrow you take the grains out of the water and you drain them. You put them in the mortar again and you pound and sift, you pound them into flour. 5. When you are finished, you do not put the flour in the sun to dry. You go and buy yeast, a coconut and sugar. You grate the coconut and mix it under the flour by making circular movements with the pestle. You put the flour with the grated coconut in a pot and you add some cold water. You add an average amount of water, not too much not too little and you put the pot in the sun. 10. You take the yeast and you mix it in a cup. You add it to the flour mixture and mix it carefully. You do not add the sugar yet. You leave everything in the sun. You wait and go and check several times. When you see that the mixture has started to rise, you take the sugar and you mix it with the other ingredients. You grate the other half of the coconut and squeeze out coconut milk twice. 15. You put the coconut milk in a pot on the fire and when it starts boiling and rising, you take the flour mixture and you add it to the heated coconut milk. You cover the pot and take some burning charcoal from underneath the pot and put it on top. You wait and go check the bread regularly. When you see that it has become red, you pierce it and when no dough sticks to the piercer, the bread is ready. 20. You take it from the fire and put it down. You cut it and divide under the people to eat. This is how you prepare maize bread.



Figure 17. Kinyadi leaving to sell maize bread at the market.
(Photo M. Devos © RMCA.)

- (1) **u-na-twaál-a ma-lóombe ku-twááng-a ku-lów-éék-a**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-take-FV NP₆-maize NP₁₅-pound-INF NP₁₅-soak-STAT-INF
 ‘you take maize you pound it and you soak it’
- kaáti yá-kú-lów-éék-a ya-ikal-á siku mbiñli**
 while CONN₉=NP₁₅-soak-STAT-FV SM₆-sit-PRI.CJ NP_{10A}.day NP_{10A}.two
 ‘when being soaked it sits two days’
- (2) **ñ-kááte a-u-ikáal-i ma-lóombe ñ-méedi**
 NP₃-bread NEG-SM₃-sit-PRS NP₆-maize NP₁₈-NP₆.water
 ‘maize [for bread] does not sit in water’
- siku tátu eéma siku ññ-ne**
 NP_{10A}.day NP_{10A}.three or NP_{10A}.day NP_{10A}.four
 ‘for three or four days’
- ñ-kááte u-ná-núung’-a**
 NP₃-bread SM₃-PRS-smell-FV
 ‘or it will smell’
- (3) **u-ní-twáang-a kaáma léelo u-nku-táy-á méedi**
 SM_{2SG}-PRP.DJ-pound-FV like today SM_{2SG}-PRO-put-FV NP₆.water
 ‘if you have pounded today you add water’
- ya-nku-shínd-á léelo na lúúndu**
 SM₆-PRO-remain-FV today and tomorrow
 ‘and it stays today and tomorrow’
- (4) **ñ-tóóndo u-nku-cúúúl-a ya-yulul-e méedi**
 NP₃-after.tomorrow SM_{2SG}-PRO-take.out.water-FV SM₆-drain-SBJV NP₆.water
 ‘after tomorrow you take it out of the water and let it drain’
- ku-táy-á téena mu-n-cíindu u-nku-típúúl-a**
 NP₁₅-put-FV again NP₁₈-NP₃-mortar SM_{2SG}-PRO-pound-FV
 ‘then you put it in the mortar again and you pound it’
- ú-típúul-a ú-yéyéen-a uú-nga**
 SM_{2SG}-pound-SIT_{IPFV} SM_{2SG}-sift-SIT_{IPFV} NP₁₁-flour
 ‘you pound and sift the flour’
- ú-típúul-a ú-yéyéen-a uú-nga**
 SM_{2SG}-pound-SIT_{IPFV} SM_{2SG}-sift-SIT_{IPFV} NP₁₁-flour
 ‘you pound and sift the flour’
- (5) **u-ka-malíil-a uú-nga uuyá a-u-yaníik-i**
 SM_{2SG}-SUBS-finish-FV NP₁₁-flour DEM_{III1} NEG-SM_{2SG}-spread-PRS
 ‘when you are finished you do not spread that flour out in the sun to dry’
- u-na-yuúm-a amilá y-áako nazí y-áako**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-buy-FV NP₉.yeast PP₉-POSS_{2SG} NP₉.coconut PP₉-POSS_{2SG}
 ‘you buy your yeast your coconut’

sukalí y-áako

NP₉-sugar PP₉-POSS_{2SG}

‘and your sugar’

ku-twál-á úú-nga uuyá bááda yá-kú-típúúl-a

NP₁₅-take-FV NP₁₁-flour DEM_{III1} after CONN₉=NP₁₅-pound-FV

‘and you fetch your flour after pounding it’

(6) **ku-kwáng-á náazi ku-cángány-á mú-úú-nga**

NP₁₅-grate-FV NP₉-coconut NP₁₅-mix-FV NP₁₈-NP₁₁-flour

‘you grate your coconut and mix it under the flour’

ku-táy-á mú-n-cíindu ku-tíndíúúl-a

NP₁₅-put-FV NP₁₈-NP₃-mortar NP₁₅-pound-FV

‘and you put it in the mortar and you pound’

ku-cángány-á na náazi iiyá

NP₁₅-mix-FV with NP₉-coconut DEM_{III9}

‘to mix it with that coconut’

(7) **ku-táy-á mú-cí-lóongo uú-nga uuyá**

NP₁₅-put-FV NP₁₈-NP₇-pot NP₁₁-flour DEM_{III1}

‘you put that flour in a pot’

ku-ték-á méedi ma-diídi yá-ká-wík-íw-íije pa-m-óoto

NP₁₅-fetch-FV NP₆-water NP₆-fresh SM₆-NEG-place-PASS-PRP NP₁₆-NP₃-fire

‘and you fetch fresh water that has not been put on the fire’

(8) **ku-ték-á méedi ku-vúlúg-á úú-nga uuyá**

NP₁₅-fetch-FV NP₆-water NP₁₅-stir-FV NP₁₁-flour DEM_{III1}

‘you fetch water and mix it with that flour’

u-náa-we na meedi méengi

SM₁₁-NEG-be-SBJV with NP₆-water NP₆-many

‘it should not have a lot of water’

na waalá u-na-káam-e

and nor SM₁₁-NEG-be.tight-SBJV

‘and it should not be dry either’

u-w-e káwáíida tú

SM₁₁-be-SBJV normal just

‘it should just be normal’

(9) **u-wik-e pá-lí-dúúwa**

SM_{2SG}-place-SBJV NP₁₆-NP₅-sun

‘you put it in the sun’

(10) **u-twál-e ámíila u-vulug-il-e mú-kí-kóombe**

SM_{2SG}-take-SBJV NP₉-yeast SM_{2SG}-stir-APPL-SBJV

NP₁₈-NP₇-cup

‘you take the yeast you mix it with water in a cup’

u-tay-e **úmómuuyá** **u-vulug-ífl-e** **moója_ka_moója**
 SM_{2SG}-put-SBJV DEM_{III18} SM_{2SG}-stir-APPL-SBJV in.one.go
 ‘and you put it in there mixing it immediately’

- (11) **u-ka-wíik-a** **pa-li-dúúwa**
 SM_{2SG}-SUBS-place-FV NP₁₆-NP₅-sun
 ‘you put it in the sun’

sukáali **u-ka-náamba** **ku-tááy-a**
 NP₉.sugar SM_{2SG}-NEG-YET.SIT_{PRO} NP₁₅-put-FV
 ‘when you have not added the sugar yet’

- (12) **u-wik-e** **pá-lí-dúúwa**
 SM_{2SG}-place-SBJV NP₁₆-NP₅-sun
 ‘you put it in the sun’

ú-íkáal-a **ú-wéen-a** **ku-ná-lóol-a**
 SM_{2SG}-sit-SIT_{IPFV} SM_{2SG}-go-SIT_{IPFV} NP₁₅-DIS-watch-FV
 ‘you sit and you go to look at it’

ú-íkáal-a **ú-wéen-a** **ú-lóol-a**
 SM_{2SG}-sit-SIT_{IPFV} SM_{2SG}-go-SIT_{IPFV} SM_{2SG}-watch-SIT_{IPFV}
 ‘you sit and you go look at it’

- (13) **u-ka-óon-a** **kaáma** **tayáli** **u-ni-áanz-a**
 SM_{2SG}-SUBS-see-FV like ready SM₁₁-PRP.DJ-begin-FV
 ‘when you see that it has already started to’

ku-yáúkíil-a **pa-li-dúúwa** **paayá**
 NP15-rise-FV NP16-NP5-sun DEM_{III16}
 ‘rise in the sun over there’

u-nku-nyákúl-á **súkáali** **u-nk-úk-á** **kú-ná-cángányiish-a**
 SM_{2SG}-PRO-take-FV NP₉.sugar SM_{2SG}-PRO-go-FV NP₁₅-DIS-mix-FV
 ‘you take your sugar and you go and mix it’

u-nkúk-á **kú-ná-cángányiish-a**
 SM_{2SG}-PRO.go-FV NP₁₅-DIS-mix-FV
 ‘you go and mix it’

- (14) **kaáti** **yá-kú-cángányiish-a**
 while CONN₉=NP₁₅-mix-FV
 ‘while you are mixing’

na **ku-kwááng-a** **nazí** **y-áako** **tayáli**
 and NP₁₅-grate-FV NP₉.coconut PP₉-POSS_{2SG} ready
 ‘you are already grating your coconut’

ku-míiny-a **tuí** **y-áako** **mala** **mbíili** **tu**
 NP₁₅-squeeze-FV NP₉.coconutmilk PP₉-POSS_{2SG} NP_{10A}.turn NP_{10A}.two only
 ‘and squeezing out your coconut milk twice only’

- (15) **ku-wík-á mú-súfúlia ku-wík-á pá-m-óoto**
 NP₁₅-place-FV NP₁₈-NP₉-pot NP₁₅-place-FV NP₁₆-NP₃-fire
 ‘you put it in a pot you put it on the fire’

tuúi iiyá i-nku-wáanz-a ku-cémúúk-a eéma ku-yáúkííl-a
 NP₉-COCOMILK DEM_{m9} SM₉-PRO-begin-FV NP₁₅-boil-FV or NP₁₅-rise-FV
 ‘and the coconut milk is starting to boil or to rise’

- (16) **na ku-nyákúl-á úú-nga wá-ú-vúlúug-e uuyá**
 and NP₁₅-take-FV NP₁₁-flour REL₁₁-SM_{2SG}-stir-PRP DEM_{m11}
 ‘then you take the flour which you stirred’

ku-mímíníl-á úmómuyamuuyá na ku-wíníkííl-a tayáli
 NP₁₅-pour-FV DEM_{cm18} and NP₁₅-cover-FV ready
 ‘and you pour it in there and you cover the pot’

- (17) **na ku-pál-áng-á m-óoto p-aáíí-pa**
 and NP₁₅-scrape-PLUR-FV NP₃-fire NP₁₆-ground-DEM₁₁₆
 ‘you scrape some fire from underneath’

ku-táy-á pá-cáanya
 NP₁₅-put-FV NP₁₆-top
 ‘and put it on top’

- (18) **baási ku-íkáál-a ú-wéen-a ku-ná-lóol-a**
 so NP₁₅-sit-FV SM_{2SG}-go-FV NP₁₅-DIS-look-FV
 ‘so you sit and you go to look at it’

- (19) **ku-óón-a u-ni-kúndúwaál-a u-nku-cókóól-a**
 NP₁₅-see-FV NP₃-PRP.DJ-be.red-FV SM_{2SG}-PRO-poke-FV
 ‘when you see that it has become red you prick it’

kaáma a-u-úm-ííte na uú-nga u-ni-tókóot-a
 when NEG-SM₃-come.out-PRP with NP₁₁-flour NP₃-PRP.DJ-be.done-FV
 ‘when it does not come out with flour it is ready’

- (20) **ku-téúúl-a ku-wík-áa-pó**
 NP₁₅-remove-FV NP₁₅-place-FV-DEM₁₁₆
 ‘you take it from the fire and you put it aside’

ku-kát-ááng-a mu-waá-nu ku-táúún-a
 NP₁₅-cut-PLUR-FV NP₁₈-NP₂-person NP₁₅-chew-FV
 ‘you cut it between the people and you eat it’

- (21) **ndi ñ-kááte wá-ma-lóombe**
 COP NP₃-bread CONN₃=NP₆-maize
 ‘that is maize bread’

4.2.5. *Ñkááte wántáama* – sorghum (& rice) bread

The preparation of sorghum bread is very similar to the preparation of maize bread. Instead of using only sorghum flour, people prefer to mix rice and sorghum flour in order for the bread to be less dense.

1. *Ñkááte wántáama na wámpúúnga kutéléká kwaáke ndi namúúna moója úyóiviyá wámpúúnga wántáama wámalóombe ndi sawasáawa. Úyóiyaviyá vyoóte wateleka na amíla. yaámbi waánu wéengi sána kuwánówelá nkááte wámpúúnga na wántáama kucángáanya sabáabu ntáama uuyá unamámánaála. Ñkaté wáake ukatelekeéla páake weéka bíla kucángányángá na ñpúúnga ñkááte unamámánaála. 5. Malóombe unaweéza kutéléeka ñkááte ñmoója tí malómbé weéka bíla kucángányíshá na ciínu téena sabáabu malóombe yanánaama. Akiíni ñtáama ñkááte unamámánaála. na ñpúúnga unaweéza ukateléeka ñkááte weéka tí akiíni tí aupendéezi pakúúmbwa sabáabu unamá pakúúmbwa. Ndi páucángányáanga ñtáama na ñpúúnga aáú ñkátéú wanacángányísha. 10. Ílá kuteleká kwáake ndi sawasáawa kaáma vyáútéléeka ñkááte wá malóombe woóte píia. Unatwáanga ñtáama kutwángá na ñpúúnga kutwáanga. kutwáala kulóweéka. Kaáti yákulóweéka kutípúúla ñpúúnga uúnga kuwíká páake. Kutípúúla ñtáama uúnga kuwíká páake. 15. Nakiísa uúnga kucángányáanga ndi kutáyá múncíndu ndi kugóngánísha úyóiyaviyá na náazi kumoója ndi kuvúlúgá na amíla ñpáaka kucémúúka palídúúwa paayá. Kutwáala síkálá kutáaya. Kutwáala máúúta kutáyá múséfíllia. Kutwáala uuyá kíká kíndámínílla na kuímúlá móto paáti kutáyá pácáanya. Ndi ñkááte wántáama na malóombe na ñpúúnga. 20. Kutéléeka ndi kumoója úkókuyakuuyá.*

1. Sorghum bread, rice bread and maize bread are made in the same way. They are all made with yeast. Still, many people like mixed rice and sorghum bread because bread made of sorghum alone is very dense. If you make bread of sorghum flour alone without adding rice flour, it will be very heavy. 5. Maize can be used on its own to make bread because maize is less heavy but sorghum bread is dense. You can also make bread of only rice flour but it is not very nice because rice bread is too light. That's why you mix sorghum and rice. That's why the bread is mixed. 10. Still, its preparation does not differ from maize bread. You pound the sorghum and you pound the rice and soak the pearled grains. After soaking, you pound the grains into flour and you set the flour aside. 15. You mix the rice flour with the sorghum flour and put the mixture in the mortar. You pound it together with the grated coconut and you add the yeast. You leave the dough to rise in the sun. You add sugar. Then you put some oil in a pot. You fetch the dough and pour it out in the pot. You take some burning charcoal from underneath the pot and put it on top. This is bread of sorghum, maize and rice. 20. They are prepared in the same way.



Figure 18. Mama Mwanasa baking sorghum bread.
(Photo M. Devos © RMCA.)

- (1) **̀n-kááte wá = n-táama na wá = m-púúnga**
 NP₃-bread CONN₃=NP₃-sorghum and CONN₃=NP₃-rice
 ‘bread of sorghum and rice’
- ku-télék-á kw-aáke ndi namúúna moója**
 NP₁₅-COOK-INF PP₁₅-POSS₁ COP NP₉,manner PP₉,one
 ‘its cooking is one and the same’
- úyóiviiyá wá = m-púúnga wá = n-táama wá = ma-lóombe**
 also CONN₃=NP₃-rice CONN₃=NP₃-sorghum CONN₃=NP₆-maize
 ‘as that of rice bread sorghum bread and maize bread’
- ndi sawasáawa úyóviyaviiyá**
 COP same.RED also
 ‘it’s all the same’
- (2) **vy-oóte wa-telek-á na amíila**
 PP₈-all SM₂-COOK-PRS with NP₉, Yeast
 ‘they are all cooked with yeast’
- (3) **yaámbi waá-nu wéengi sána**
 now NP₂-person PP₂-many very
 ‘now many people’
- ku-wá-nówel-á ̀n-kááte wá = m-puúnga**
 NP₁₅-OM₂-please-INF NP₃-bread CONN₃-NP₃-rice
 ‘what pleases them is bread of rice’

na wá = n-táama ku-cángány-a

and CONN₃=NP₃-sorghum NP₁₅-mix-INF

'and sorghum mixed together'

sabáábu ñ-táama uuyá u-na-mámánaál-a

because NP₃-sorghum DEM_{III3} SM₃-PRI.DJ-be.dense-FV

'because sorghum is very dense'

- (4) **ñ-katé w-áake u-ka-telek-éel-a páake weéka**

NP₃-bread PP₃-POSS₁ SM_{2SG}-SUBS-COOK-APPL-FV PP₁₆-POSS₁ alone

'its bread if you cook it on its own'

biíla ku-cángányáng-á na ñ-puúnga

without NP₁₅-mix.PLUR-FV with NP₃-rice

'without mixing it with rice'

ñ-kááte u-na-mámánaál-a

NP₃-bread SM₃-PRI.DJ-be.dense-FV

'the bread is very dense'

- (5) **ma-lóombe u-na-weéz-a ku-téléék-a ñ-kááte ñ-moója tú**

NP₆-maize SM_{2SG}-PRI.DJ-can-FV NP₁₅-COOK-INF NP₃-bread NP₃-one only

'maize you can make bread out of it'

ma-lómbé wéeka biíla ku-cángányísh-á na cínu téena

NP₆-maize alone without NP₁₅-mix.CAUS-INF with NP₇-thing again

'maize alone without mixing it with something else'

sabáábu ma-lóombe ya-ná-náam-a

because NP₆-maize SM₆-PRI.DJ-be.soft-FV

'because maize is less dense'

- (6) **akíini ñ-táama ñ-kááte u-na-mámánaál-a**

but NP₃-sorghum NP₃-bread SM₃-PRI.DJ-be.dense-FV

'but sorghum bread is very dense'

- (7) **na ñ-puúnga u-na-weéz-a u-ka-téléék-a**

and NP₃-rice SM_{2SG}-PRI.DJ-can-FV SM_{2SG}-SUBS-COOK-FV

'and rice you can make'

ñ-kááte wéeka tú

NP₃-bread alone only

'bread out of it alone'

- (8) **akíini tú a-u-pendééz-i pa-kúúbwa**

but only NEG-SM₃-appeal-PRS NP₁₆-big

'but it is not very nice'

sabáábu u-nam-á pa-kúúbwa

because SM₃-be.soft-PRI.CJ NP₁₆-big

'because it is very light'

- (9) **ndi pá-ú-cángányáang-a ñ-táama na ñ-puúnga**
 COP REL₁₆-SM_{2SG}-mix.PLUR-PRI NP₃-sorghum with NP₃-rice
 ‘and so that is why you mix sorghum and rice’

aáu ñ-kátée-ú wa-na-cángányiish-a
 or NP₃-bread-DEMI₃ SM₂-PRI.DJ-mix.caus-FV
 ‘or why this bread is mixed’

- (10) **ílá ku-telek-á kw-áake ndi sawasáawa**
 but NP15-cook-INF PP15-POSS1 COP same.RED
 ‘still its cooking is the same’

kaáma vyá-ú-téléek-a ñ-kááte wá = ma-lóombe
 like REL₈-SM_{2SG}-COOK-PRI NP₃-bread CONN₃=NP₆-maize
 ‘just like you cook maize bread’

w-oóte píiya
 PP₃-all all
 ‘both of them’

- (11) **u-na-twaáng-a ñ-táama ku-twáng-á**
 SM_{2SG}-PRI.DJ-pound-FV NP₃-sorghum NP₁₅-pound-INF
 ‘you pound sorghum you pound it’

na ñ-puúnga ku-twááng-a
 and NP₃-rice NP₁₅-pound-INF
 ‘and you pound rice’

- (12) **ku-twáál-a ku-lówéék-a**
 NP₁₅-take-INF NP₁₅-soak-FV
 ‘you take them and you soak them’

- (13) **kaáti yá = kú-lówéék-a ku-típúúl-a ñ-puúnga**
 while CONN₉=NP₁₅-soak-INF NP₁₅-pound-INF NP₃-rice
 ‘after soaking you pound the rice into flour’

uú-nga ku-wík-á p-áake
 NP₁₁-flour NP₁₅-put-INF PP₁₆-POSS₁
 ‘and put the flour aside’

- (14) **ku-típúúl-a ñ-táama**
 NP₁₅-pound-INF NP₃-sorghum
 ‘you pound the sorghum into flour’

uú-nga ku-wík-á p-áake
 NP₁₁-flour NP₁₅-place-INF PP₁₆-POSS₁
 ‘and put the flour aside’

- (15) **nakiísa uú-nga ku-cángányáang-a**
 then NP₁₁-flour NP₁₅-mix.PLUR-INF
 ‘then you mix the flour’
- ndi ku-táy-á mú-n-cíindu**
 COP NP₁₅-put-INF NP₁₈-NP₃-mortar
 ‘and you put it in the mortar’
- ndi ku-góng-án-úish-a úyóviyaviiyá na náazi ku-moója**
 COP NP₁₅-put-ASSO-CAUS-INF also with NP₉-coconut NP₁₇-one
 ‘and you pound it together with the coconut’
- ndi ku-vúlúg-á na amíila**
 COP NP₁₅-mix-INF with NP₉-yeast
 ‘and you mix in the yeast’
- mpáaka ku-cémúúk-a pa-lí-dúúwa paayá**
 until NP₁₅-rise-INF NP₁₆-NP₅-sun DEM_{III}
 ‘until it starts rising there in the sun’
- (16) **ku-twál-á súkáali ku-tááy-a**
 NP₁₅-take-INF NP₉-sugar NP₁₅-put-INF
 ‘you take sugar and you add it’
- (17) **ku-twál-á má-úúta ku-táy-á mú-séfúliia**
 NP₁₅-take-INF NP₆-oil NP₁₅-put-INF NP₁₈-NP₉-pot
 ‘you take oil and you put it in a pot’
- (18) **ku-twáál-a uuyá**
 NP₁₅-take-INF DEM_{III}
 ‘you take the dough’
- k-úk-á kú-ná-mímíníil-a**
 NP₁₅-go-INF NP₁₅-DIS-pour.APPL-INF
 ‘you go and pour it out [in the pot]’
- na ku-úmúl-á m-óoto paái**
 and NP₁₅-remove.fire-INF NP₃-fire NP₁₆-ground
 ‘and you remove some burning charcoal from underneath’
- ku-táy-á pá-cáanya**
 NP₁₅-put-INF NP₁₆-top
 ‘and put it on top’
- (19) **ndi ñ-kááte wá = n-táama na ma-lóombe na ñ-puúnga**
 COP NP₃-bread CONN₃=NP₃-sorghum and NP₆-maize and NP₃-rice
 ‘this is bread of sorghum and maize and rice’
- (20) **ku-téléék-a ndi ku-moója úkókuyakuuyá**
 NP₁₅-cook-INF COP NP₁₇-one DEM_{III}
 ‘its cooking is one and the same’

4.2.6. *Ng'ópéedi* – a cone-shaped sorghum heap

The following text does not really concern a recipe but rather the ritual use of sorghum flour when begging the ancestors for something. After the ritual, gruel is made from the sorghum flour.

1. *Kutípúlá ñtáama uúnga uuyá kúnátáaya paliyaámba lyángóomba kulúúnda kuyómóóla kidoógo úlúunda ñpáaka iyongoleéke. Kulúúnda kuyómóóla kidoógo úlúunda ñpáaka iyongoleéke utwale cílóongo cikúulu ubwinikiíle utaya lyuúlo lyáamba ukabúnúkuúle. 5. Ukakóoja iniyóngoléeka kaáma vyáútáyíte umwéene uumya kumwísho úkóokuuyá kwákúyóngóléeka. Ndi kubákí múpákáala dawa yakuyúwá cínu uúnga ubakíya wateleka úuji wazéé.*

1. You pound the sorghum and you put the flour on the leaf of a banana tree. You make a heap with the flour, each time taking a bit of flour and adding it to the heap to create a cone-shaped heap. Then you take a large pot and cover the heap with it. You place the pot in the evening and in the morning you go uncover the heap. 5. If you find the heap in the same shape as you left it, you take a little bit of the flour, the very tip of the heap and you apply it as a medicine to obtain what you wished for. The elders make gruel out of the remaining flour.

- (1) **ku-típúl-á** **ñ-táama**
 NP₁₅-pound-FV NP₃-sorghum
 ‘you pound sorghum’

uú-nga **uuyá** **kú-ná-táay-a** **pa-li-yaámba** **lyá-n-góomba**
 NP₁₁-flour DEM_{III1} NP₁₅-DIS-put-FV NP₁₆-NP₅-stone CONN₅=NP₃-banana.tree
 ‘and you go put the flour on the leaf of a banana tree’

- (2) **ku-lúúnd-a** **ku-yómóól-a** **ki-doógo** **ú-lúund-a**
 NP₁₅-heap-FV NP₁₅-remove-FV NP₇-little SM_{2SG}-heap-SIT_{IPFV}
 ‘you make a heap you remove a little making a heap’

mpáaka **i-yongol-eék-e**
 until SM₉-sharpen-STAT-SBJV
 ‘until it ends in a sharp point’

- (3) **u-twal-e** **cí-lóongo** **ci-kúulu** **u-bwinikiíle**
 SM_{2SG}-take-SBJV NP₇-pot NP₇-big SM_{2SG}-cover-SBJV
 ‘you take a big pot and you cover the heap with it’

u-tay-a **ly-uúlo**
 SM_{2SG}-put-FV NP₅-evening
 ‘you put the flour in the evening’

- (4) **ly-áamba** **u-ka-búnúkuúl-e**
 NP₅-morning SM_{2SG}-SUBS-uncover-SBJV
 ‘in the morning you go and uncover it’

- (5) **u-ka-kóoj-a** **i-ni-yóngól-eék-a**
 SM_{2SG}-SUBS-meet-FV NP₉-PRP.DJ-sharpen-STAT-FV
 ‘if you find a pointed heap’
- kaáma** **vyá-ú-táy-íte** **u-mw-éene**
 like REL₈-SM_{2SG}-put-PRP PP_{2SG}-NP₁-self
 ‘just as you put it yourself’
- uummy-a** **ku-mw-íisho** **úkóokuuyá**
 remove.CAUS-IMP NP₁₇-NP₃-end DEM_{III}
 ‘you remove some at the far end’
- kwá-kú-yóngól-éék-a**
 CONN_{17=NP₁₅}-sharpen-STAT-INF
 ‘where it is pointed’
- (6) **ndi** **ku-bákí** **mú-pákáal-a**
 COP NP₁₅-remain.INF SM_{2PL}-apply-SIT_{IPFV}
 ‘and then you apply it’
- (7) **dawa** **ya-ku-yúw-á** **cíi-nu**
 [NP₉,medicine]_{PL} CONN_{9=NP₁₅}-beg-FV NP₇-thing
 ‘it’s a medicine to beg for something’
- (8) **úú-nga** **u-bakíiy-a** **wa-telek-a** **úu-ji** **wa-zéée**
 NP₁₁-flour SM₁₁-remain-PRI.REL SM₂-COOK-PRI.CJ NP₁₁-gruel NP₂-elder
 ‘with the remaining flour the elders make gruel’

Abbreviations (not in the Leipzig list)

/	end of phonological phrase
[] _{PL}	predicative lowering
ASSO	associative
CJ	conjoint
COP	copula
DEM _I	demonstrative series 1: close to speaker
DEM _{II}	demonstrative series 2: close to addressee
DEM _{III}	demonstrative series 3: far from speaker and hearer
DIS	distal
DJ	disjoint
FV	final vowel
PL	plural addressee marker
PLUR	pluractional
POSS	possessive
PRI	present imperfective
PRP	present perfective
RED	reduplication
SEPA _I	separative intransitive
SEPA _T	separative transitive

SIT _{IPFV}	situative imperfective
SIT _{PRO}	situative progressive
STAT	stative
SUBS	subsecutive

Acknowledgements

I am deeply grateful to all the Makwe women who took me along to their fields, let me enter their kitchens and never tired of my questions. Very special thanks go out to *nu* Zula, who on my behalf collected words which she knew I would not know (she was always right) and which she explained to me while we were seated on her porch after a hard day's work. I would have missed many of the words in this chapter if it were not for her. I therefore dedicate this contribution to her memory. I am furthermore indebted to Rozenn Guérois and Birgit Ricquier who took the time to carefully read this chapter and give many useful comments and suggestions. The usual disclaimers apply.

References

- Blench, R. 2006. *Archeology, language and the African past*. Oxford: AltaMira Press.
- Bostoën, Koen. 2007. 'Pearl millet in early Bantu speech communities in Central Africa: A reconsideration of the lexical evidence'. *Afrika und Übersee* 89: 182-213.
- Devos, M. 2008. *A grammar of Makwe (Palma: Mozambique)*. München: Lincom Europa.
- Devos, M. 2014. 'Melodic H in Makwe'. *Africana Linguistica* 20: 81-99.
- Dharani, N. 2002. *Fuuld guide to common trees & shrubs of East Africa*. Cape Town: Struik Publishers.
- Lost Crops of Africa: Volume 1. Grains*. 1996. Board on Science and Technology for International Development, National Research Council. Washington DC: National Academy Press.
- Ngunga, A. & Faquir, O.G. 2012. *Padronização da Ortografia de Línguas Moçambicanas: Relatório do III Seminário*. Maputo: Centro de Estudos Africanos/Universidade Eduardo Mondlane.
- Nurse, D. & Spear, T. 1985. *The Swahili. Reconstructing the History and Language of an African Society, 800-1500*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Odden, D. 1988. 'Predictable tone systems in Bantu'. In H. van der Hulst & N. Smith (eds), *Autosegmental Studies on Pitch Accent*. Dordrecht: Foris, pp. 225-251.
- Odden, D. & Bickmore, L. 2014. 'Melodic Tone in Bantu: overview'. *Africana Linguistica* 20: 3-13.
- Ricquier, B. & Bostoën, K. 2010. 'Retrieving food history through linguistics: Culinary traditions in early Bantuphone communities'. In R. Hosking (ed.), *Food and language. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*. Devon: Prospect Books, pp. 258-269.
- Walsh, M. 2009. 'The use of wild and cultivated plants as famine foods on Pemba island, Zanzibar'. *Études Océan Indien* 42-43: 217-241.

Alguns elementos da culinária changana

Ezra Alberto Chambal Nhampoca¹

Introdução

O presente trabalho tem como objectivo apresentar um vocabulário básico da culinária changana. Assim como se observará, ao longo deste trabalho, o vocabulário analisado é circunscrito ao distrito do Chókwè, localizado na província de Gaza, sul de Moçambique. Portanto, não se trata de uma recolha exaustiva e acabada dos termos da culinária changana. O nosso grande objectivo é dar a conhecer parte do que constitui a alimentação diária do povo changana, apresentando este pequeno vocabulário referente aos seus alimentos, pratos, bebidas, frutos, utensílios, assim como algumas técnicas de preparação de alimentos e bebidas.

Os changanas do distrito de Chókwè têm como fonte de subsistência a agricultura e a pecuária. As culturas mais praticadas são o milho, o arroz, verduras e legumes. A alimentação dominante é a *vúsvá* (uma papa leve ou grossa feita com base no milho), mais conhecida no português de Moçambique como *xima*, tendo como acompanhante o *ncóvélo* (caril, molho, ou conduto) que pode ser de *nyama* (carnes) ou *matsavú* (verduras), basicamente. Para além da *vúsvá* e *ncóvélo* consomem também uma variedade de produtos que geralmente eles próprios produzem.

Na cultura changana a questão da divisão do trabalho é ainda muito forte. Os homens geralmente trabalham fora de casa, nas machambas, ultimamente já noutros empregos. São os homens que cuidam do gado, constroem as casas, as casas de banho, as latrinas, os currais, as capoeiras, cuidam da vedação dos quintais e em regiões onde ainda se caça, são eles que normalmente vão à caça. Às mulheres, para além de trabalharem também na machamba, reserva-se-lhes os trabalhos domésticos. São elas que cuidam da culinária das famílias, preparam as refeições, buscam água e lenha, lavam a roupa, cuidam dos filhos, etc.

O povo changana possui três refeições básicas ao dia, *xifhlúlu* (pequeno-almoço), *dína* (almoço) e *xilálélo* (jantar). Entre estas três refeições, é normal consumir outros alimentos como frutos, maçarocas, amendoim, pastas, etc., sobretudo em tempo de colheita desses alimentos e/ou de fartura. O pequeno-almoço, *xifhlúlu*, geralmente é

1. Universidade Eduardo Mondlane (UEM), Faculdade de Letras e Ciências Sociais, Departamento de Línguas, Secção de Línguas Bantu, Campus Principal, Avenida Julius Nyerere, 3453, Maputo, Moçambique/ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Centro de Estudos em Letras (CEL), Quinta dos Prados, 5000-801 Vila Real, Portugal.



Figura 1. Prato de xima e cacana. (Foto Cristina Cossa.)

a comida que resta na véspera, *xikókó*, que pode ser a *vúsvá*, *tihove* (prato preparado com milho fresco, feijão e amendoim inteiro e moído), *xiginyá* (prato preparado com batata-doce cozida com amendoim pilado e reduzida numa massa espessa; ou com mandioca cortada em pedacinhos e cozida com amendoim pilado e por vezes com cacana) ou outros alimentos. O pequeno-almoço também pode ser com base em batata-doce ou mandioca. De salientar que, nos últimos tempos, isto tende a mudar, pois já há variedade de alimentos que podem ser usados para o pequeno-almoço e há também a tendência de se seguir outras culturas. Por exemplo, muitas famílias já fazem habitualmente o pequeno-almoço com alimentos mais modernos como pão e saladas, manteiga, por exemplo. O almoço é geralmente servido ao meio-dia e é basicamente constituído de duas iguarias: *vúsvá* ou arroz e o *ncóvélo* (caril). Já o jantar é servido no início da noite e não tem sido muito diferente da refeição do almoço, pois também é constituído, em geral, de duas iguarias.

Este trabalho organiza-se da seguinte forma: na secção 1 encontra-se a introdução, em que se apresentam dados sobre vários aspetos da língua changana, as fontes de recolha de dados e o local a que os dados se circunscrevem. A secção 2 debruça-se sobre o vocabulário da culinária changana, trazendo os seguintes pontos: termos genéricos, técnicas gerais e específicas de preparação de alimentos, técnicas de culinária, utensílios usados, alimentos de origem vegetal e animal, condimentos, frutos e bebidas. Na secção 3 apresentam-se os ideofones ligados à culinária changana. Por fim, são apresentadas, na secção 4, três receitas básicas da culinária changana.

1. O changana em Moçambique

O Changana (S53) é uma língua bantu. De acordo com Siteo (2011: III): “O Changana pertence ao grupo de três línguas mutuamente intelegíveis, designado por tsonga, oxitshwa e oronga também fazem parte deste grupo”. Em Moçambique, o changana é falado nas províncias de Maputo, Gaza, Inhambane e na zona meridional das províncias de Manica e Sofala (Siteo e Ngunga 2000). Ainda segundo estes autores, esta língua é também falada em alguns países vizinhos, nomeadamente na África do Sul, Suazilândia e Zimbabué. De acordo com o Censo Populacional de 2017, o Changana é a segunda língua bantu mais falada em Moçambique, depois do Emakhuwa. É falado por cerca de 1.926.879 habitantes de cinco anos de idade ou mais, correspondente a 8,7 da população moçambicana. O Changana possui as seguintes variantes: 1) *Xihlanganu*, esta variante é falada a sudoeste de Moçambique, nos Montes Libombos, abrangendo parte dos distritos de Namaacha, Moamba e Magude; 2) *Xidzóngá* ou *Xitsóngá* que é falada nos distritos de Magude, Bilene e parte de Massingir; 3) *Xin'wálungu*, variante falada no distrito de Massingir; 4) *Xibilá*, falada no distrito de Limpopo e parte do distrito de Chibuto; 5) *Xihléngwé* que é falada nos distritos de Xai-Xai, Manjacaze, Chibuto, Guijá, Chicualacuala, Panda, Morrumbene, Massinga, Vilanculo e Govuro. A variante de referência é o *Xidzóngá*. De salientar que, segundo Siteo (1996), devido a grandes e frequentes movimentações das populações, torna-se cada vez mais difícil a localização precisa destas variantes. Para este trabalho tomámos como referência a variante *Xidzóngá*, uma vez que os dados foram recolhidos num local onde esta variante prevalece.

2. Classes nominais e concordância

O Changana possui um sistema em que os nomes estão organizados em classes nominais, de acordo com os seus prefixos nominais e marcas de concordância (Siteo 2011). Portanto, uma classe nominal é um conjunto de nomes com o mesmo prefixo e/ou o mesmo padrão de concordância (Ngunga, 2004: 108). Isto possibilita que, dentro de um sistema de classes, os nomes possam ser agrupados em género. Siteo (2011) alerta para o facto de que o termo género, aqui, não insere noção de distinção de sexos, mas sim designa as séries constituídas de raízes nominais idênticas, relacionadas com diversos prefixos nominais, por exemplo, os do singular e plural, onde, convencionalmente, o primeiro membro é a classe que indica o singular e o segundo, o plural. Segue-se o quadro das classes nominais do changana.

Quadro 1. As classes nominais do changana (adaptado de Siteo 2011)

SINGULAR/PLURAL	NÃO CONTÁVEL
1. mu/2. va	6. ma
3. mu/4. mi	14. vu
5. ri/6. ma	15. ku
5. ri/11. ti	
7. xi/8. svi	
9. yi (N)/10. ti	
11. ri/10. ti	LOCATIVAS
21. ji/10. ti	16. ha
	17. ku
	18. mu

Nesta língua, em geral, palavras que pertencem à mesma classe nominal exibem um certo tipo de conteúdos semânticos que as aproximam. Os nomes regem a concordância de todos os elementos da frase com eles relacionados, tais como verbos, adjetivos, possessivos, demonstrativos, etc. A referida concordância gramatical é operada por meio de marcas de concordância (Siteo 2011).

Quadro 2. As marcas de concordância do changana (adaptada de Siteo 2011)

Classes	MS/MS-a	MO	Adj.	Pos.	Pron.	Part. Ref.	Dem.
1 sing.	ndzi/ndza ni/na	ndzi ni	mu, m, n	wa	mina	ndzo/ ndze no/ne	lweyi, lweyo, lwiya
1 plural	hi/ha	hi	va	va	hina	ho/he	lava, lavo, lavaya
2 sing.	u/wa	ku	mu, m, n	wa	wena	we	lweyi, lweyo, lwiya
2 plural	mi/ma	mi	va	va	n'wina	n'we	lava, lavo, lavaya
1. mu, Ø	a/wa	mu	mu, m, n	wa	yena	ye	lweyi, lweyo
2. va	va/va	va	va	va	vona	vona	lava, lavo, lavaya
3. mu, Ø	wu/wa	wu	wu	wa	wona	wo	lowu, lowo, lowuya
4. mi	mi/ma, yi/ya	mi, yi	mi, yi	ya	yona	yo	leyi, leyo, liya
5. ri, Ø	ri/ra	ri	ri	ra	rona	ro	leri, lero, leriya
6. ma	ma/ma	ma	ma	ya	wona	wo	lawa, lawo, lawaya
7. xi	xi/xa	xi	xi	xa	xona	xo	lexi, lexo, lexiya
8. svi	svi/sva	svi	svi	sva	svona	svo	lesvi, lesvo, lesviya
9. yi(N), Ø	yi/ya	yi	yi	ya	yona	yo	leyi, leyo, liya
10. ti(N)	ti/ta	ti	ti	ta	tona	to	leti, leto, letiya
11. ri	ri/ra	ri	ri	ra	rona	ro	leri, lero, leriya
14. vu/ wu ²	bzi/bza	bzi	bzi	bza	bzona	bzo, ro	lebzi, lebzo, lebziya
15. ku	ku/ka	ku	ku	ka	kona	ko	loku, loko, lokuya
16. ha ³							
17. ku							
18. mu							
21. ji	ji/ja	ji	ji	ja	jona	jo	leji, lejo, lejiya

2. Muitas vezes nomes na classe 14 concordam com a classe 5.

3. As classes locativas 16/17/18 concordam numa só classe, ou seja, a classe 17.

3. Apresentação do tom

O Changana é uma língua tonal. Apresenta o tom contrastivo gramaticalmente e lexicalmente, tendo dois tons básicos, alto e baixo. (Siteo 2011). Nesta língua, considera-se, basicamente, quatro critérios para a marcação do tom, a saber: 1) marcar os dois tons (alto e baixo); 2) marcar apenas os tons altos; 3) marcar apenas os tons baixos e 4) não marcar nenhum. Para o presente trabalho, no vocabulário, assim como nas receitas, recorreu-se ao critério 2, portanto, serão marcados os tons altos. Optou-se por este critério pelo facto de a ocorrência do tom alto ser de baixa frequência em relação ao tom baixo, contribuindo desta forma para não sobrecarregar o texto com uma massiva marcação dos tons.

4. As fontes e os dados

Para a recolha de dados efetuou-se uma pesquisa bibliográfica, baseada, principalmente, nas seguintes obras: *Antropologia: Aspectos Culturais do Povo Changana e Problemática Missionária* (Ribeiro 2010) – onde se fez a recolha de dados relativos às receitas e alguns aspetos da cultura do povo changana –, *Dicionário Changana-Português*, da autoria de Siteo (2011) – para obter significados dos termos e verificar os tons; *Padronização da Ortografia de Línguas Moçambicanas: Relatório do III seminário* (Ngunga e Faquir 2011) – para extrair informação sobre a situação do Changana em Moçambique. Recorreu-se também a um banco de dados em elaboração de um dicionário de Changa, banco este que teve o início da sua elaboração em 2009, na Bélgica, durante um estágio em Lexicografia da língua changana, no MRAC, e ao banco de dados elaborado no âmbito da dissertação de Mestrado de Nhampoca (2010). Este último serviu para a extração dos ideofones do changana ligados à culinária (cf. § 3). E, por fim, referir que se efetuou igualmente um levantamento de dados junto de falantes de changana, no distrito de Chókwe, província de Gaza, Moçambique. O levantamento consistiu em recolher o vocabulário básico e os seus significados.

5. Vocabulário básico de culinária changana

Nesta secção apresenta-se o vocabulário básico, na seguinte sequência: termos genéricos, técnicas de preparação e técnicas específicas de preparação de alimentos, técnicas de culinária, utensílios, alimentos (de origem vegetal, de origem animal, condimentos, frutos e bebidas). E no final, segue um apêndice onde se apresenta um vocabulário básico de ideofones ligados e usados na culinária changana.

No corpo do vocabulário, as palavras serão apresentadas por ordem alfabética. Para cada palavra, apresenta-se a sua categoria gramatical e a classe a que pertence. Os verbos não serão apresentados com o respetivo prefixo (*ku-*). Serão introduzidos por um hífen em substituição do (*ku-*), para evitar sobrecarregar a secção da letra *k* no vocabulário. Seguidamente, indica-se se o verbo é transitivo ou intransitivo. No que respeita ao tom, como já se mencionou, serão marcados apenas os tons altos.

5.1. Termos genéricos

bává *v.i.* ser/estar amargo.

bengú *n.* 5/6 pedaço, naco (alimentos).

bólu *n.* 5/6 bolo. Sin. ximbundzwá.

chukela *n.* 5/6 açúcar.

cóvéla *v.t.* molhar o alimento no caril, condimentar alimentos com molho.

akányela *n.* 5/6 planta nova que cresceu depressa demais e por isso fraca.

dzaha *v.t.&i.* fumar, tomar uma pitada de rapé.

dzahela *v.t.* inalar.

dzová *n.* 5/6 lenha ainda verde cortada e armazenada.

dzukuta *v.i.* tornar-se azedo; ficar tocado (diz-se dos alimentos).

dzúmá [também **dzunga**] *v.i.* ser salobra (diz-se da água).

dzúví *n.* 3/4 1) água em que se fermentaram cereais para posteriormente serem pilados ou moídos. Sin. ntsúví. 2) espuma. Sin. dúví, khúví, nghwévhú, vimbí, xikhúví.

fahlamela *v.i.* crepitar (como o óleo a fritar).

fehla *v.i.* arder; ser picante (como o piri-piri).

fíhlúlá *v.i.* tomar o pequeno-almoço.

fíhlútá *v.t.* servir o pequeno-almoço.

fómá *v.t.* zumbir, chiar (como a água prestes a ferver).

funya *v.t.* comer qualquer coisa granulada ou em pó (por exemplo, o açúcar).

fúrhá *n.* 5/6 gordura.

gozínyá [também **kozínyá**] *n.* 5/6 cozinha < Port. Sin. khixi.

hakatimba *n.* 5/6 escama, carapaça.

hlámpfúnhá *v.t.* mastigar.

hísá *v.t.&i.* queimar; estar/ser quente.

hlúlúká *v.i.* estar/ser/tornar-se aguado.

huhuma *v.i.* transbordar, deitar-se fora (diz-se dos líquidos).

jámu *n.* 5/6 compota.

kaha *v.t.* tirar uma porção de alimentos.

kamba *n.* 5/6 1) casca 2) folha.

kándzá *v.t.* pilar (geral).

khálá *n.* 5/6 (geralmente usado no plural: makhálá) carvão.

khixi *n.* 5/6 cozinha. Sin. gozínyá, kozínyá.

mafanjara *n.* 6 comida deliciosa, sobretudo preparada com óleo. Sin. mafehlefehleh.

mafúrhá *n.* 6 óleo.

manténga *n.* 6 manteiga.

mantlhantlha *n.* 6 migalhas de alimentos.

mbawula *n.* 9/10 lareira para se aquecer.

mbhonya *v.t.* tapar.

mbísí *n.* 3/4 cru; verde (não maduro).

mbuva *n.* 9/10 farnel, merenda, lanche, mantimentos.

mpfundzé *n.* 3/4 borralho, cinza quente, restos de fogueira com cinza.

munya *v.t.* absorver, chupar, sugar.

múnyú *n.* 3/4 sal.

múnyúngéla *v.i.* estar/ser salgado; ter sabor ácido.

múnyúngéta *v.t.* chupar, sugar.

murhu *n.* 3/4 caril, molho, caldo. Sin. ncóvélo.

musvékí *n.* 1/2 cozinheiro.

ncóvélo [também **mucóvélo**] *n.* 3/4 caril, molho, caldo. Sin. murhu.

ndzilo *n.* 3/4 1) fogo, lume; fogueira 2) energia elétrica.

ngholónyi *n.* 10 côdea, crosta, a parte queimada da comida que fica no fundo da panela.

nkhuhlé *n.* 3/4 carolo de milho.

nkuma *n.* 3/4 cinza.

ntsutsu *n.* 3/4 gema de ovo cozido, polpa de batata-doce farinhenta.

ntsúví *n.* 3/4 água em que se pôs os grãos a fermentar, vinagre, bebida feita de farelo. Sin. dzúví.

- nyóngóvéla** *v.i.* derreter (por exemplo, o açúcar no chá).
- nyóngwa** *n.* 9/10 bílis.
- nyunge** *n.* 9/10 caroço, pevide.
- pfurha** *v.i.* arder (o lume).
- phórhá** *v.t.* mastigar, roer, triturar (com os dentes).
- phunga** *n.* 5/6 cheiro (pode ser mau ou bom).
- phunga** *v.t.* sorver, beber um líquido quente.
- phúzá** *v.t.* beber.
- rhámbú** *n.* 5/6 osso.
- rihúnyí** [também **lihúnyí**] *n.* 5/10 lenha.
- rimitsu** *n.* 11/10 raiz.
- ripiko** *n.* 11/10 asa.
- ritlhavula** *n.* 5 época em que o milho começa a amadurecer, período em que amadurecem os primeiros frutos da época.
- sópa** *n.* 5/6 sopa, caldo.
- svákuja** *n.* 8 comida, alimento.
- svéká** *v.t.* cozinhar.
- tlálelwa** *n.* 3/4 comida meio malcozida.
- svitshóngó** *n.* 8 sobremesa.
- tsakama** *v.i.* estar/ser tenro, verde, molhado.
- tsátsávéla** *v.t.* ser ácido.
- tsémá** *v.t.* cortar.
- tsokombela** *v.i.* estar/ser doce, açucarado. Sin. tsokotsa.
- vila** *v.i.* ferver (geral); fermentar (alimentos e bebidas).
- voyá** *n.* 5/6 pelo (de animais e plantas).
- vusvékí** [também **wusvékí**] *n.* 14 culinária.
- wólóvá** [também **ólóvá**] *v.i.* estar/ser mole, estar/ser tenro, estar/ser macio.
- wómá** [também **ómá**] *v.i.* secar, não estar/ser verde, amadurecer.
- wúpfá** *v.t.* amadurecer, ficar cozido.
- xáwúlá** *v.i.* petiscar comida saborosa ou picante.
- xéru** *n.* 5/6 cheiro.
- xévá** *v.t.* comer o molho acompanhado de qualquer outro alimento sólido.
- xibubutela** *n.* 7/8 bolinho frito, bolo, bolacha, biscoito.
- xibnundzwá** *n.* 7/8 bolo. Sin. bólu.
- xidónsaná** *n.* 7/8 rebuçado.
- xifihlulo** *n.* 7/8 pequeno-almoço.
- xikókó** *n.* 7/8 1) crosta, a parte queimada da comida que fica no fundo da panela. Sin. ngholónyi 2) comida da véspera usada ao pequeno-almoço.
- xilálélo** *n.* 7/8 jantar.
- xitíkó** *n.* 7/8 1) lareira, lugar onde se faz o fogo para cozinhar 2) forja.
- xitlhavelo** *n.* 7/8 matadouro.
- xjantara** *v.i.* jantar. Sin. -lálélá.
- xjantári** *n.* 5/6 jantar. Sin. xilálélo.
- xjélu** *n.* 5/6 pedra de gelo.
- xúrhá** *v.i.* saciar-se, fartar-se, encher o estômago.
- xúngwálá** *v.i.* tornar-se aguada ao cozer (por exemplo, a batata-doce).

5.2. Técnicas de preparação/Técnicas específicas de preparação de alimentos

- bávúléla** [também **bávúlélá**] *v.t.* pilar os grãos de milho pela segunda vez, depois de os peneirar e separá-los do farelo.
- bóhélá** *v.t.* embrulhar. Sin. -phutsela.
- bóxá** *v.t.* furar.
- búlá** *v.t.* debulhar. Sin. -hula.
- chela** *v.t.* verter, deitar.
- chulula** *v.t.* despejar.
- comela** *v.t.* fazer fermentar, levedar. Sin. -vilisa, -kándzélá.
- gávázéla** *v.t.* cortar os alimentos em pequenos pedaços (verduras).
- gavela** *v.t.* cortar em pequenos pedaços (por exemplo, carne ou vegetais para meter numa panela).

- gotseka** *v.t.* servir um pouquinho de comida a alguém.
- gwávúlá** *v.t.* destapar, abrir.
- hákúlá** *v.t.* tirar (por exemplo, favos de mel de um buraco, milho pilado no pilão).
- hálá** *v.t.* raspar.
- hlela** *v.t.* peneirar para separar o grão do farelo. Sin. pépérhá, héhérhá, phéphérhá.
- hluta** *v.t.* coar (líquidos). Sin. sefa.
- hlúhlúrhá** *v.t.* peneirar com ajuda do vento que separa o farelo dos grãos.
- hlunguhla** [também **hlungula**] *v.t.* peneirar agitando a peneira com movimentos circulares para que o farelo se separe dos grãos e venha ao de cima.
- hluta** *v.t.* coar, refinar líquidos. Sin. sefa.
- hluva** *v.t.* depenar.
- húlá** *v.t.* debulhar.
- jómbísá** *v.t.* destilar.
- kámá** *v.t.* espremer (por exemplo, o limão).
- kándzá** *v.t.* pilar para reduzir cereais à farinha.
- kándzélá** *v.t.* fazer fermentar, levedar. Sin. comela, vilisa.
- khaya** *v.t.* colher (frutos, hortaliças, vagens e vegetais).
- khayela** *v.t.* separar do caule (por exemplo, as folhas de batata-doce).
- khédzá** *v.t.* peneirar com movimentos circulares.
- khema** *v.t.* partir, tirar uma porção (por exemplo o pão).
- khúmúzélá** *v.t.* debulhar com a mão.
- khuvuta** *v.t.* pilar frutos, vegetais, raízes, etc., para os esmagar (por exemplo, tubérculos).
- khweva** *v.t.* beber, sorver, tomar um líquido quente.
- kúfúméla** *v.t.* estar morno.
- kúfúméta** *v.t.* aquecer, esquentar (os alimentos). Sin. kenta.
- kúngéla** *v.t.* embrulhar.
- kúngétá** *v.t.* apoiar (por exemplo, a panela ao lume com pedras para não cair).
- loveka** *v.t.* demolhar, pôr de molho.
- pandzela** *v.t.* rachar (a lenha).
- pépérhá** [também **phéphérhá, héhérhá**] *v.t.* peneirar para separar o grão do farelo. Sin. -hlela.
- pfurheta** [também **pfurhetela**] *v.t.* atçar o lume.
- pfuva** [também **vhuva**] *v.t.* amassar.
- phamela** *v.t.* servir os alimentos, a comida.
- phutsela** *v.t.* embrulhar. Sin. -bóhélá.
- phuveka** *v.t.* assar desajeitadamente, em cinzas quentes ou em lume ardente.
- pshámá** *v.i.* estar/ser insípido (por exemplo, a comida, por ter sido mal preparada ou por não ter sal).
- psemula** *v.t.* esfolar.
- punya** *v.t.* comer sem conduto (por exemplo, o pão), comer sem molho ou caril (por exemplo, as papas).
- sálúlá** *v.t.* ferver água.
- sefa** *v.t.* coar, filtrar líquidos. Sin. hluta.
- séngá** *v.t.* ordenhar.
- sila** *v.t.* moer no almofariz ou alguidar.
- tlhokola** *v.t.* pilar para triturar e separar os grãos do farelo.
- tséméléla** *v.t.* cortar em pedaços.
- tsémétéla** *v.t.* cortar em pedacinhos.
- tseleka** *v.t.* pôr ao lume.
- tsúmbúká** *v.i.* reduzir-se a pó.
- tsúmbúlá** *v.t.* pilar até reduzir a pó.
- vandla** *v.t.* descascar.
- vandzekela** *v.i.* 1) aquecer, esquentar lentamente os alimentos, colocando ao lado do lume 2) cozer em água.
- vilisa** *v.t.* fazer fermentar. Sin. comela, kándzélá.
- wólóvísa** [também **ólóvísa**] *v.t.* 1) amolecer, amaciar 2) demolhar.

wólóvísa [também **ólóvísa**] *v.t.* 1) com movimentos circulares para fazer amolecer, amaciar 2) demolhar. com que o farelo venha à superfície.
wungula [também **ungula**] *v.t.* 1) tirar espuma ou qualquer sujidade que esteja à superfície de um líquido 2) peneirar **yánéká** *v.t.* pôr os alimentos a secar ao sol.
yevula *v.t.* esfolar, pelar, tirar a pele.

5.3. Utensílios

bángá *n.* 5/6 catana, facão.
bányi *n.* 5/6 lata de um litro geralmente usada para medir os alimentos (cereais e líquidos).
bazíya *n.* 5/6 bacia.
béwula [também **béyila**] *n.* 5/6 machado.
botá *n.* 5/6 panela de ferro fundido com três pés (geralmente usada para preparar papas grossas de milho (xima)).
churí [também **tshurí**] *n.* 5/6 pilão, gral, almofariz.
cíkiri *n.* 5/6 chávena, xícara.
fugáwu *n.* 9/10 fogão. < Port. Sin. xitófu.
galáza *n.* 5/6 panela de barro grande.
hlambeto [também **hlembeto**] *n.* 3/4 panela. Sin. panéla, mbitá.
hongoríya *n.* 5/6 tambor plástico grande geralmente usado para conservar água e fermentar bebidas.
kaníká *n.* 5/6. caneca.
khalángu *n.* 5/6 caçoila, caçarola, panela de barro.
khápi *n.* 9/10 chávena, púcaro.
khíngélo *n.* 5/6 cada uma das três pedras em que se assenta a panela ao lume. Sin. svékó.
khuwáni [também **khuwána**] *n.* 5/6 cântaro ou pote de barro, geralmente usado para conservar água fresca, demolhar os alimentos ou fermentar bebidas.
makhíngélo *n.* 6 conjunto das três pedras em que se assenta a panela ao fogo. Sin. masvékó.
máparati *n. pl.* 5/6 loiça.
masvékó *n. pl.* 5/6 conjunto das três pedras em que se assenta a panela ao fogo. Sin. makhíngélo.
mbitá *n.* 9/10 1) panela (no geral) 2) panela de barro.
méza *n.* 3/4 mesa.
mugqómú *n.* 3/4 lata de 20 ou 25 litros, geralmente usada para buscar água ou medir cereais.
musi *n.* 3/4 1) pau de pilar ou de moer 2) pilão.
ndhíchi *n.* 9/10 1) prato 2) porção de comida servida no prato.
ndzhava *n.* 3/4 cesto.
ndzhékó *n.* 3/4 cabaça.
ngéló [também **njéló**] *n.* 9/10 prato de madeira, tigela, gamela.
nkambani [também **nkambana**] *n.* 3/4 1) prato, tigela 2) alimentação.
nkómbé *n.* 3/4 colher de pau.
panéla *n.* 5/6, 9/10 panela de alumínio ou de esmalte; qualquer panela.
pání *n.* 5/6 frigideira para assar e/ou torrar alimentos.
pánu *n.* 9/10 toalha de mesa.
paratu [também **parati**] *n.* 5/6 prato.
ridzimo *n.* 11/10 espeto que se fixa ao chão com carne ou peixe a secar ou assar ao lume. Sin. risíméló, ritháthé, ritoto.
rihísó [também **xihísó**] *n.* 7/8 almofariz, alguidar.
rihlelo *n.* 11/6 peneira.
rikóka *n.* 11/10 rede de pesca.

- risíméló** *n.* 11/10 espeto que se fixa ao chão com carne ou peixe a secar ou assar ao lume. Sin. ridzimo, ritháthé, ritoto.
- ritháthé** *n.* 11/10 espeto que se fixa ao chão com carne ou peixe a secar ou assar ao lume. Sin. ridzimo, risíméló, ritoto.
- ritoto** *n.* 11/10 espeto que se fixa ao chão com carne ou peixe a secar ou assar ao lume. Sin. ridzimo, risíméló, ritháthe.
- saká** *n.* 5/6 saco grande (geralmente para pôr cereais, açúcar, etc.).
- svékó** *n.* 5/6 1) cada uma das três pedras em que se assenta a panela ao lume. Sin. khíngélo. 2) fundo da panela.
- svibza** *n.* 8 utensílios domésticos, loiça.
- tafula** *n.* 5/6 mesa.
- tambóri** *n.* 5/6 tambor, bidão grande.
- tshákú** *n.* 5/6 base, fundo (por exemplo, da panela, do cesto, etc.).
- xichurhání** *n.* 7/8 pequeno almofariz para esmagar alho.
- xigayo** [também **xigayu**] *n.* 7/8 moinho, engenho para moer cereais.
- xigubugubu** [também **xingumbungumbu**] *n.* 7/8 bidão pequeno geralmente usado para acarretar água.
- xifirijelo** *n.* 7/8 frigideira < Port.
- xihlelwana** *n.* 7/8 peneira pequena geralmente usada para escolher o arroz.
- xihlungulu** *n.* 7/8 peneira.
- xihluto** [também **xihluto**] *n.* 7/8 coador, passador. Sin. xihlutelo.
- xihlutelo** *n.* 7/8 coador, passador. Sin. xihluto.
- xihogo** *n.* 7/8 forno.
- xikandarinya** *n.* 7/8 chaleira.
- xikhwá** *n.* 7/8 faca, navalha.
- xikútsú** *n.* 7/8 vasilha (não para líquidos).
- xilovekelo** *n.* 7/8 vasilha onde se fermentam cereais.
- ximbhonyo** *n.* 7/8 tampa.
- xipúnú** [também **xipíní**] *n.* 7/8 colher.
- xirhárhú** *n.* 7/8 ralador.
- xirhúndzú** *n.* 7/8 1) cesto cónico de vime, alqueire 2) cabaz.
- xisefo** | **xisefu** *n.* 7/8 coador, filtro.
- xitítiméti** *n.* 7/8 geleira, frigorífico. Sin. xjeléra.
- xitlhatu** *n.* 7/8 mesinha que geralmente é usada para secar a loiça, mas que se pode usar também para secar alimentos (por exemplo, para conservar a matapa).
- xitlhavo** [também **xitlhavu**] *n.* 7/8 espeto, garfo.
- xitófu** *n.* 7/8 fogão. Sin. fugáwu.
- xjeléra** *n.* 5/6 cul. geleira, frigorífico. < Port. Sin. xititiméti.
- xitewana** *n.* 7/8 pequena peneira.
- xitséká** *n.* 7/8 vasilha onde se fermentam os cereais.
- xitsorí** *n.* 7/8 panelina de barro.
- xiwoxelo** *n.* 7/8 grelha.

5.4. Técnicas de culinária

- bámbátéla** *v.t.* alisar (alimentos) com movimentos repetidos usando as mãos ou um instrumento como uma colher (geralmente colher de pau).
- bávúlélá** [também **báwúlélá**, **vávúlélá**] *v.t.* pôr ao lume para tirar o pelo (como se faz com certos ratos comestíveis).
- b'ondha** [também **vondza**] *v.t.* mexer/ amassar papas ou outro produto consistente para torná-lo homogéneo.
- bzabza** *v.i.* ferver com um ruído característico (líquidos), do som de líquidos a ferver. Sin. bzabzamela.
- bzakabzaka** *v.i.* ferver (líquidos).
- fafazela** *v.t.* borrifar, polvilhar. Sin. n'wán'wásá, n'wán'wáséla].
- firijela** *v.t.* fritar.
- fuhula** *v.t.* dar meia cozedura aos alimentos. Sin. fúsá.

- gúrumbéla** [também **kúrúngéla**] *v.t.* mexer com movimentos circulares as papas de milho antes de chegar a fase de amassar.
- hakasa** *v.t.* mexer (por exemplo, a comida ao lume com uma colher).
- huhuma** [também **pupuma**, **phuphuma**] *v.i.* transbordar, extravasar (diz-se dos alimentos ao ferver).
- hungela** *v.t.* remexer com uma colher para evitar que o molho fique talhado ou que transborde. Sin. **pungisa**.
- kándlá** *v.t.* espremer para obter líquido. Sin. **kámá**.
- kándzélá** *v.t.* temperar, condimentar a comida.
- kátíngá** *v.t.* 1. fritar. 2. torrar 3. assar numa panela ou caçarola.
- khóvólá** *v.t.* cozer papas de milho sem nenhum condimento.
- khóvótána** *v.i.* ficar pastoso, empapar no pilão (por exemplo, o amendoim ao pilar).
- lálélá** *v.i.* jantar.
- lunga** *v.t.* salgar, temperar os alimentos com sal.
- manyisa** *v.t.* pôr qualquer coisa entre duas fatias de pão para fazer sanduíche.
- mbísana** *n.* 3/4 comida malcozida.
- minyá** *v.t.* escoar água da cozedura dos alimentos; coar, filtrar, passar por um filtro.
- nun'hwela** *v.i.* cheirar bem.
- n'wán'wásá** *v.t.* polvilhar. Sin. **n'wán'wáséla**.
- n'wela** *v.t.* adicionar um líquido (caril ou molho) na comida.
- pétélá** *v.t.* meter ingredientes na panela ao lume.
- pfángá** *v.t.* juntar, misturar. Sin. **pfángányéta**, **pfángányísa**.
- pfuva** *v.t.* amassar.
- phatseka** *v.t.* pôr, atirar, cobrir com qualquer coisa mole ou em pó.
- phula** *v.t.* tirar a panela do lume.
- phuveka** *v.t.* assar no borrarho, em cinzas quentes.
- pungisa** *v.t.* mexer o molho de amendoim, cozinhar molho de amendoim. Sin. **hungela**.
- rhárhá** *v.t.&i.* ralar (por exemplo, o coco).
- svéká** *v.t.&i.* cozinhar, cozer (alimentos).
- tírká** *v.i.* tomar o gosto e a cor do chá ou do café.
- tírkísa** *v.t.* pôr folhas de chá ou café na água quente para infusão.
- tlálá** *v.i.* ficar malcozido.
- tlátá** *v.t.* cozer/cozinhar mal os alimentos.
- tlatleka** *v.t.* pôr ao lume (por exemplo, a panela ao lume). Sin. **tseleka**.
- tlévá** *v.t.* despedaçar a comida para receber o molho.
- tsavula** *v.t.* tirar os alimentos da água.
- tseleka** *v.t.* pôr ao lume. Sin. **tlatleka**.
- tshákátá** *v.t.* cozer verduras sem nenhum tempero ou condimento.
- tshimbela** *v.t.* pôr um condimento (por exemplo, o amendoim pilado ou moído no caril). Sin. **kándzélá**.
- vilisa** *v.t.* 1) ferver alimentos e líquidos em água 2) fazer fermentar, levedar. Sin. **cómela**, **kándzélá**.
- woxa** [também **oxa**] *v.t.* assar na brasa, na assadeira, na grelha.
- wungula** [também **ungula**] *v.t.* tirar espuma, farelo ou qualquer sujidade que esteja à superfície.
- wúpfá** *v.i.* estar maduro; estar cozido.
- wúpfísá** *v.t.* fazer cozer, cozer, estar na fase da colheita.

5.5. Alimentos

5.5.1. Alimentos/produtos de origem vegetal

- bajíya** *n.* 5/6 bolo frito de feijão-nhamba.
- b'ángála** *n.* 5/6 pequeno arbusto usado na preparação de molho.
- bederere** *n.* 5/6 pequeno arbusto usado na preparação de molho ou caldo.
- búlukwá** *n.* 5/6 grão de milho estalado ao lume, pipoca.
- bvóvo** *n.* 5/6 amendoim com boa casca, mas sem amêndoa dentro, por má formação ou por ter sido colhido prematuramente.
- chólon'wá** *n.* 5/6 batata-doce insípida e aguada (imprópria para consumo).
- dledlele** *n.* 5/6 planta de batata-doce; caril feito de folhas de batata-doce.
- dzóvo** *n.* 9/10 milho pilado e reduzido ao tamanho dos grãos de arroz.
- fáfá** *n.* 5/6 farinha de milho processada na moageira.
- farínya** *n.* 5/6 farinha. Sin. mpumpu, mapa.
- farínyatrígu** *n.* 5/6 farinha de trigo. Sin. fúláho, trígu.
- fijawu** *n.* 9/10 feijão manteiga, feijão branco (*Phaseolus lunatus*).
- fúláho** [também **fúláhu**] *n.* 5/6 farinha de trigo. Sin. trígu, farínyatrígu.
- ginyá** *n.* 5/6 papas de farinha de mandioca.
- gúxe** *n.* 5/6 pequeno arbusto com cujas folhas se prepara um caril/molho viscoso que se come com a vúsvá.
- hlámpfu** *n.* 5/6 grão de cereal; a parte nutritiva do cereal.
- hove** *n.* 9/10 grão de milho de um prato preparado de milho fresco, amendoim inteiro e moído.
- jámu** *n.* 5/6 compota.
- káhá** *n.* 5/6 moínha, palha (fragmento) depois da debulha, farelo (fragmento) depois da debulha.
- khófu** *n.* 5/6 couve (geralmente usado no plural).
- kwémbé** *n.* 5/6 variedade de abóbora.
- lifási** *n.* 5/6 alface.
- linhí** *n.* 9/10 caule de mandioqueira.
- madledlele** *n.* 6 folhas de batata-doce; caril feito de folhas de batata-doce. Sin. matshimbo.
- mapa** *n.* 6 1) farinha (genérico) 2) farinha fina de milho moída no pilão. Sin. mugayo.
- mathápa** *n.* 6 1) folhas da mandioqueira. 2) caril feito das folhas da mandioqueira.
- matsavú** *n.* 6 1) folhas de aboboreira. 2) hortaliças e vegetais em geral.
- mavelé** *n.* 6 milho.
- mbaweni** *n.* 9/10 feijão-nhamba (*Vigna unguiculata*).
- mbhachá** [também **mbvhachá**] *n.* 10 milho torrado, pipoca.
- mbílá** *n.* 9/10 creme de cereais moídos crus, massa de farinha.
- mbokazi** *n.* 9/10 papas de farinha amarela.
- mbowa** *n.* 9/10 1) tipo de verdura que se usa para preparar o molho/caril. 2) hortaliças e legumes em geral.
- mpunga** *n.* 3/4 arroz; grão de arroz; planta de arroz.
- mpupu** *n.* 3/4 farinha moída na moageira.
- mub'abhana** [também **mub'abhani**] *n.* 3/4 papa grossa feita de farinha de mandioca.
- mugayo** *n.* 3/4 1) farinha (genérico) 2) farinha fina de milho moída no pilão. Sin. mapa.
- muhúngu** *n.* 3/4 farelo; papas de farelo.
- mukápu** *n.* 3/4 papas leves de milho.

- munyantsí** *n.* 3/4 óleo de polpa de mafura.
- múnywáná** *n.* 3/4 certa erva cuja cinza é usada como sal.
- muphungu** *n.* 3/4 papa leve de qualquer cereal. Sin. ntlátú.
- mutuku** *n.* 3/4 papas azedas.
- muvandlelwa** *n.* 3/4 comida de amendoim ou feijão cuidadosamente descascados.
- ndhándhe** *n.* 9/10 quiabo.
- ndluvú** *n.* 9/10 feijão jugo.
- ndojí** *n.* 9/10 variedade de feijão.
- ndzhóhó** [também **ndzóhó**] *n.* 9/10 1) grão (em geral); semente 2) milho partido e limpo.
- ngholokotso** *n.* 9/10 variedade de feijão trepador.
- ngumú** *n.* 3/4 espigas de milho malformadas.
- nhláta** *n.* 3/4 batata-doce. Sin. n'hwambu.
- n'hwambu** *n.* 3/4. batata-doce. Sin. nhláta.
- nkáka** *n.* 3/4 espécie de absinto, planta trepadeira (*Momordica balsamina*), de folhas comestíveis, com sabor amargo.
- nkululu** *n.* 3/4 feijão-nhema tenro e fresco.
- nkwakwa** *n.* 3/4 polpa seca do fruto do estricno. Syn. xipámbana.
- n'qombó** *n.* 3/4 pasta de milho cozida com amendoim.
- ntlátú** *n.* 3/4 papa leve de qualquer cereal. Sin. muphungu.
- ntsumbula** *n.* 3/4 mandioca, mandioqueira.
- n'wevu** *n.* 3/4 primeiras espigas de milho da época.
- nyálá** *n.* 9/10 cebola.
- nyangána** *n.* 9/10 folhas de feijoeiro (feijão-nhema), caril feito de folhas de feijoeiro (feijão-nhema).
- papa** *n.* 5/6 papas de milho.
- pawa** *n.* 5/6 pão, alimento.
- rhanga** *n.* 5/6 1) abóbora 2) tubérculo.
- rigaga** *n.* 5/6 fruto verde.
- rihokwe** *n.* 5/6 variedade de mapira (sorgo).
- rikwémbé** *n.* 5/10 aboboreira.
- rivhíilha** *n.* 5/10 ervilha.
- sakáni** *n.* 9/10 feijão sacana.
- saláda** *n.* 5/6 salada; alface.
- svibotela** *n.* 8 amendoim ainda não desenvolvido até ao tempo da colheita.
- tihove** *n.* 10 prato preparado de milho fresco com amendoim inteiro e pilado.
- tivú** *n.* 5/6 variedade de nenúfar comestível.
- trígu** *n.* 5/6 farinha de trigo. Sin. farínyatrígu, fúláho.
- tshimbo** *n.* 5/6 rama de batata-doce.
- vúsvá** [também **wúsvá**] *n.* 5/6 1) xima, massa/papa grossa preparada com creme de milho (mbílá) que constitui a base de alimentação do povo changana; massa grossa de farinha ou creme de qualquer cereal 2) alimentação.
- xibasé** *n.* 7/8 massa de milho moído no pilão e não na moageira.
- xib'ehé** *n.* 7/8 polpa seca de mafurra.
- xib'ondhela** *n.* 7/8 papas de abóbora misturadas com um pouco de creme de milho.
- xib'owa** *n.* 7/8 nenúfar.
- xibubutela** *n.* 7/8 bolinho frito; bolo; bolacha; biscoito.
- xibundzwá** *n.* 7/8 bolo. Sin. bólu.
- xidlamutana** *n.* 7/8 papas de mapira (sorgo).
- xifake** [também **xifaki**] *n.* 7/8 maçaroca; espiga de milho fresco.
- xigavazalo** *n.* 7/8 abóbora nova; prato feito de abóbora nova.
- xiginya** *n.* 7/8 prato preparado com batata-doce cozida com amendoim pilado e reduzida numa massa espessa; ou com mandioca cortada em pedacinhos e cozida com amendoim pilado e por vezes com cacana ou outros alimentos.

- xigúgu** *n.* 7/8 pasta de milho e amendoim torrados misturados com açúcar ou mel.
- xihókwaná** *n.* 7/8 variedade de mapira (sorgo).
- xikhédzela** *n.* 7/8 papa de sémola de milho.
- xikhwevu** *n.* 7/8 espiga de mapira (sorgo).
- xikómbé** *n.* 7/8 variedade de mapira (sorgo).
- ximangé** *n.* 7/8 variedade de mandioca.
- ximátí** *n.* 7/8 tomate.
- xikhwevu** *n.* 7/8 espiga de mapira (sorgo).
- xikókó** *n.* 7/8 1) crosta, a parte queimada da comida que fica no fundo da panela 2) comida da véspera usada ao pequeno-almoço.
- xikómbé** *n.* 7/8 variedade de mapira (sorgo).
- ximangé** *n.* 7/8 variedade de mandioca.
- xinkwa** *n.* 7/8 bolo cozido de farinha de milho integral; broa; pão; bolo.
- xipábana** *n.* 7/8 polpa seca do fruto de estricno. Sin. nkwakwa.
- xipungu** *n.* 7/8 molho de amendoim sem mais nenhum outro ingrediente.
- xitshákátu** *n.* 7/8 caril de verduras sem ou com pouco amendoim ou outro condimento.
- xitshumbe** *n.* 7/8 variedade de feijão.
- xungwa** *n.* 5/6 batata-doce aguada que coze mal (imprópria para consumo).
- zambana** [também **zambhana**] *n.* 5/6 batata-reno (batata comum).

5.5.2. Alimentos/produtos de origem animal

- bífi** *n.* 5/6 bife; fatia de carne assada (em grelha, frigideira ou em brasas).
- bengú** *n.* 5/6 1) bife 2) fatia/naco de carne assada em grelha, frigideira ou brasas.
- dzukwa** *n.* 5/6 peixe apanhado morto.
- hálá** *n.* 9/10 caranguejo.
- hantí** *n.* 5/6 camarão.
- hluvi** *n.* 5/6 pedaço de carne.
- homú** *n.* 9/10 boi, o caril, molho, caldo preparado com carne de vaca.
- húkú** *n.* 9/10 galinha, o caril, molho, caldo preparado com galinha/frango.
- kéxju** *n.* 5/6 queijo.
- khumba** *n.* 5/6 porco, o caril, molho, caldo preparado com carne de porco. Sin. nguluve.
- khútla** *n.* 5/6 rã comestível.
- léti** *n.* 5/6 leite (não humano). Sin. ntswámhá.
- malusu** *n.* 6 dobrada. Sin. marhumbu.
- mánga** *n.* 3/4 peixe-tigre. Sin. muvángá.
- marhumbu** *n.* 6 dobrada. Sin. malusu.
- masi** *n.* 6 leite (não humano), leite coalhado.
- masimapa** *n.* 6 leite em pó.
- mbeva** *n.* 9/10 espécie de ratazana comestível.
- mbútí** *n.* 9/10 cabrito, o caril, molho, caldo preparado com carne de cabrito.
- meleko** *n.* 6 leite condensado.
- mpfúndla** *n.* 3/4 coelho, lebre, o caril, molho, caldo preparado com carne de coelho, lebre.
- mudlomú** *n.* 3/4 variedade de peixe da água doce.
- mugongó** *n.* 3/4 variedade de peixe da água doce.
- mundlé** *n.* 3 camarão miúdo.
- mungambí** *n.* 3/4 variedade de peixe da água doce.
- mungéya** *n.* 3/4 variedade de peixe da água doce.
- mutlhuthu** *n.* 3/4 caril de peixe fresco feito só com água e sal (às vezes adiciona-se tomate e cebola).
- muvángá** *n.* 3/4 peixe-tigre. Sin. mánga.

- muxavana** *n.* 3/4 variedade de peixe da água doce.
- nguluve** *n.* 9/10 porco, o caril, molho, caldo preparado com carne de porco. Sin. khumba.
- nhluvi** *n.* 3/4 uma porção de carne sem ossos.
- nhlampfi** *n.* 9/10 peixe (em geral da água doce ou sem escamas).
- nhlampfincílá** *n.* 9/10 peixe-barba.
- nhlampfintímá** *n.* 9/10 peixe-sapateiro.
- nsokodzo** *n.* 3/4 leite obtido na segunda ordenha.
- ntete** *n.* 9/10 gafanhoto.
- ntóngá** *n.* 3/4 carne seca previamente cortada em tiras.
- ntswámbá** *n.* 3/4 leite (não humano). Sin. léti.
- nyama** *n.* 9/10 carne em geral (geralmente usado no singular).
- nyanyana** *n.* 9/10 pássaro.
- nyémpfu** [também **nyímpfu**] *n.* 9/10 carneiro, o caril, molho, caldo preparado com carne de carneiro.
- nyóxi** *n.* 9/10 abelha.
- patu** *n.* 5/6 pato, o caril, molho, caldo preparado com carne de pato.
- pháphati** *n.* 5/6 variedade de peixe da água doce.
- phehlwá** *n.* 5/6 leite coalhado, nata de leite, manteiga.
- qathá** *n.* 5/6 naco, pedaço de carne.
- rifúrhá** *n.* 5/6 carne gordurosa.
- rivengo** [também **livengo**] *n.* 5/6 baço.
- sengana** [também **sengani**] *n.* 5/6 variedade de rato comestível.
- tandzá** *n.* 5/6 ovo.
- vhóndhwe** *n.* 5/6 variedade de rato comestível, dos canaviais.
- vulombe** [também **wulombe**] *n.* 14 1) mel 2) açúcar.
- xidluwana** *n.* 7/8 peixe (em geral da água salgada ou com escamas).
- xidongodi** *n.* 7/8 variedade de lagarta comestível que se encontra na batata-doce.
- xigonyo** *n.* 7/8 camarão seco depois de limpo.
- xihlenga** *n.* 7/8 favo de mel.
- xihlwénga** *n.* 7/8 variedade de galinha.
- xihúhu** *n.* 7/8 clara de ovo.
- xihulula** *n.* 7/8 variedade de ratazana comestível.
- xikókolá** *n.* 7/8 galinha poedeira.
- xikutsamaribze** *n.* 7/8 variedade de peixe que vive no fundo da água.
- xikwata** [também **xikwati**] *n.* 7/8 peixe seco.
- xikwavi** *n.* 7/8 pedaço de carne assada no espeto.
- ximondzo** *n.* 7/8 variedade de peixe da água doce.
- xindzhembhá** *n.* 7/8 galinha de pernas curtas.
- xinyanyana** [também **xinyanyani**] *n.* 7/8 pássaro, passarinho.
- xitlalú** *n.* 7/8 galinha de penas eriçadas.
- xiwoso** [também **xiwoxo**] *n.* 7/8 carne assada no espeto.

5.5.3. Condimentos

- comela** *n.* 5/6 fermento para bebidas caseiras.
- khanakhana** *n.* 5/6 espécie de tempero.
- khókho** *n.* 5/6 coco.
- manga** *n.* 9/10 amendoim (geralmente usado no plural).
- mongó** *n.* 9/10 amêndoa de canho.
- múnyú** *n.* 3/4 sal.
- n'hwémbé** *n.* 9/10 semente de abóbora (também usado para condimentar alimentos).
- nkarósi** *n.* 9/10 amêndoa de caju.

sovori *n.* 6 malagueta, piri-piri.
svichelá *n.* 7/8 ingredientes.
svinándzhísi *n.* 8 condimentos, temperos.
témpura *n.* 9/10 tempero.

vhinágri *n.* 5/6 vinagre.
xikukumuxi *n.* 7/8 fermento (para bolos, pão, etc.).
xinyáláná *n.* 7/8 alho.

5.5.4. Frutos

banáná *n.* 9/10 banana. Sin. nkompfá.
bomú *n.* 5/6 limão. Sin. xikaváva.
d'okómelá [também **dokómelá**] *n.* 5/6 espécie de fruto silvestre comestível.
himbí *n.* 5/6 fruto vermelho-aurora que amadurece no mês de dezembro.
huhlu *n.* 5/6 mafura (o grão).
kanyí *n.* 5/6 fruto do canhoeiro (caffra), canho, marula.
khalávátla *n.* 5/6 melancia.
matséngélé *n.* 6 fruto silvestre de cor vermelha.
mová *n.* 3/4 cana-de-açúcar.
mpshínxa [também **pshínxa**] *n.* 5/6 espécie de fruto silvestre de sabor acre.
nkompfá *n.* 9/10 banana. Sin. banáná.
nkompfá *n.* 3/4 bananeira.
nrhompfa *n.* 3/4 ateira silvestre.
ntoma *n.* 9/10 fruto de uma espécie de ébano.
payipáyi *n.* 5/6 papaia.
peciso *n.* 5/6 pêssego.

pfílwa *n.* 5/6 espécie de fruto silvestre.
rhompfa *n.* 5/6 ata, anona silvestre.
rimbisaná *n.* 5/10 fruto colhido ainda verde.
riwá *n.* 5/6 espécie de melancia.
sám *n.* 5/6 maçã.
svitsómbé *n.* 8 fruta seca.
thúndhulúkwa *n.* 5/6 variedade de fruto.
tobó *n.* 5/6 espécie de melão.
úvha [também **wúvha**] *n.* 5/6 uva.
vukuhlu [também **wukuhlu**] *n.* 5/6 fruto de mafurreira (*Trichilia emetica*), mafura.
xi'dosá *n.* 7/8 fruto maduro e o mais bem formado da árvore.
xikavava [também **xikwavava**] *n.* 7/8 limão. Sin. bomú.
xiketse *n.* 7/8 ananás, abacaxi. Sin. xilalasi.
xilalasi *n.* 7/8 ananás, abacaxi. Sin. xiketse.

5.6. Bebidas

bavítsoko *n.* 5/6 vinho de ananás ou de gengibre.
bzalá *n.* 5/6 bebida alcoólica (em geral).
dzova *n.* 5/6 sumo de canho ainda não fermentado.
dzuwa *n.* 5 água salobra.
jambaráwu *n.* 5/6 vinho de caju.
khofí *n.* 5/6 café.
mahéwu *n.* 6 bebida (não alcoólica) muita espessa de farinha de milho, parcialmente fermentada.
makhápítelá *n.* 6 sumo doce de canho.

masese *n.* 6 resídeos de cerveja; sedimentos de cerveja.
masi *n.* 6 leite coalhado.
mátí *n.* 6 água.
ncokovhana *n.* 3/4 variedade de cerveja (feita de água e fermento).
nghóvhu *n.* 9/10 cerveja feita de farinha ou de farelo de milho.
nhlówa *n.* 3/4 vinagre; sumo concentrado de canho.
nthonthóntho *n.* 9/10 aguardente. Sin. sope.

- ntsúví** *n.* 3/4 1) água em que se pôs grão a fermentar 2) bebida feita de farelo grosso.
- saravhêxja** *n.* 5/6 cerveja.
- sope** *n.* 5/6 aguardente. Sin. nthonthóntho.
- súmu** *n.* 5/6 sumo.
- svákunwa** *n.* 8 bebidas.
- tíya** *n.* 5/6 chá.
- vhínyu** *n.* 5/6 vinho.
- vucema** *n.* 14 vinho de palma.
- vukanyí** [também **vukanyú**] *n.* 14 canhoada, sumo de canho.
- vuputsu** *n.* 14 cerveja feita de milho.
- vusurha** *n.* 14 vinho de palma.
- xichichimelana** *n.* 7/8 bebida de melão (cana de açúcar).
- xihúví** *n.* 7/8 o primeiro leite da vaca, depois de parir.
- xijambaráwu** *n.* 7/8 vinho de caju.
- xijómbisa** *n.* 7/8 aguardente.
- xikándzámalémbé** *n.* 7/8 cerveja feita do primeiro milho da época.
- xikanjú** *n.* 7/8 cajuada, sumo de caju.
- xikhalabísi** *n.* 7/8 cerveja feita de farelo e açúcar.
- xikukúmuká** *n.* 7/8 bebida muito espessa de farinha de milho meio fermentada.
- ximátáná** *n.* 7/8 cerveja feita de água e fermento.
- ximbvému** *n.* 7/8 cerveja feita de farelo de milho.
- ximinyá** *n.* 7/8 resíduos de bebida; últimos goles de bebida.
- ximovaná** [também **ximovaní**] *n.* 7/8 vinho feito de cana de açúcar.
- xipáwáná** [também **xipáwání**] *n.* 7/8 cerveja feita de pão e açúcar.
- xisusavuloyi** *n.* 7/8 gole de bebida que se bebe antes dos convidados (para mostrar que a bebida não é prejudicial).
- xitsákátsela** *n.* 7/8 água da fervura da batata-doce (usada como remédio de dores de dentes).
- xiwetsetse** *n.* 7/8 cerveja feita de farelo de milho.

6. Ideofones ligados à culinária changana

Nesta secção apresenta-se uma lista de ideofones relacionados com a culinária changana. Decidiu-se incluir ideofones neste trabalho por considerar que eles têm uma grande importância discursiva na língua e cultura changanas. Os ideofones na língua changana fazem parte das partes do discurso da língua (Siteo 2011). Foi Doke (1935) que pela primeira vez os nomeou ideofones. Langa (2004: 59) defende que Doke “nomeou-os de ideofones por se ter apercebido que a terminologia que considera cinco categorias lexicais principais a saber: N(ome), V(erbo), ADJ(etivo), ADV(érbio) e PREP(osição) não cobre a semântica que estas palavras transportam”. Semanticamente, “os ideofones estão ligados a campos diversos, tais como ações, sons, cheiros, posturas, atitudes, gestos, etc.” (Siteo 1996: 345). Ribeiro (2010) acrescenta que “é difícil sintetizar e classificar o sentido destas palavras, tão largo é o seu campo”. Para Ribeiro toda a noção verbal, no changana, pode ser também expressa por meio de um ideofone. Por esta razão, o autor considera que os ideofones constituem uma classe de palavras sem correspondente nas gramáticas europeias; estas palavras já foram, erradamente, classificadas de advérbios, descritivos, interjeições, onomatopéias, substantivos onomatopaicos, raízes primitivas, etc. (Torrend s.d., Junod s.d. apud Ribeiro 2010: 129). Em muitos casos, os ideofones ocorrem com exemplos, sobretudo naqueles em que se achar necessário recorrer a exemplos para que o seu significado seja facilmente acessível. O texto referente aos

exemplos aparece em itálico e, logo a seguir, o equivalente em português. Muitos desses exemplos já apareciam no banco de dados de Nhampoca (2010) e alguns foram criados pela autora, porque falante nativa do changana, no âmbito deste trabalho.

bo *id.* de arrotar. *ájé áxhúrhá ágámá áku bo* ‘comeu, fartou-se até arrotou’.

búndlu *id.* de arrebrantar, de cumprir num gesto rápido. *átelí búndlu payipáyi* ‘comprimiu a papaia; de comer algo mole e apetitoso que se esmaga na boca’, *áte timanga tá kúwóxtwa búndlu!* ‘e comeu amendoim assado/torrado!’

bvávu-bvávu *id.* de engolir ruidosamente ao comer. *ungalí bvávu-bvávu ingí wóvá mbzáná* ‘não engulas ruidosamente como se fosses um cão’.

bvé *id.* de gases emitidos ruidosamente pelo ânus. *ujá ngópfu svífáki níwusíku utótírhá ku bvé* ‘estás a comer muita maçarroca e à noite só irás soltar gases’.

zbabza *id.* do som do líquido a ferver. *makwémbé, zbabza boténi* ‘as abóboras estão a ferver na panela’.

capucapu *id.* de ser mole como a comida cozida demais: *mintsumbula leyi yó capucapu, yíwúpfé kutlúlá mpímu* ‘esta mandioca está muito mole, cozeu demais’.

chachacha *id.* do ferver de coisas pouco espessas. *muphungu wá n’wana wúli chachacha* ‘a papa da criança está a ferver’.

co-co-co *id.* de voltar da caça ou da pesca de mãos vazias (sem nada). *vhíki leri hínkwalu tatáná ávítya hí kuhloteni na co-co-co* ‘esta semana toda o pai volta sem nada da caça’.

fahlafahlafahla *id.* do crepitar (como o óleo a fritar). *hótwa hí mafúrhá máku fahlafahlafahla* ‘só ouves o óleo a crepitar’.

fokofoko *id.* de ser fofo. *xifáki lexi axísétýélá xó fokofoko* ‘esta maçarroca ainda é tenrinha’.

fóó *id.* de zumbir, chiar (como água prestes a ferver). *lókó máti máku fóó* ‘quando a água estiver prestes a ferver’.

fóve *id.* de ser mole. *timbaweni leti tó fóve* ‘estes feijões são moles’.

gabí-gabí *id.* de beber atirando a água à boca com a mão em concha. *mufána áli gabí-gabí máti* ‘o rapaz bebe água usando a concha da mão’.

gúgúrhúgúgúrhú *id.* de fazer um ruído característico ao mastigar (por exemplo, bolacha, pipocas, etc.) *ntsongwáná álimá gúgúrhúgúgúrhú mapipóka* ‘a criança mastiga ruidosamente as pipocas’.

gúrúgúrú *id.* de ralar no ralador. *áte khókho gúrúgúrú* ‘e ralou o coco; de moer no almofariz’, *áte timanga gúrúgúrú* ‘e moeu o amendoim no almofariz’.

gwíd’o *id.* de engolir um pedaço grande de alimento sem mastigar. *átéké qathá rá nyáma ákurí gwíd’o* ‘pegou num pedaço de carne e engoliu sem mastigar’. Sin. gwínci.

gwínci *id.* de engolir um pedaço grande de alimento com ruído. *átewu gwínci nhláta sê áb’indzítwá* ‘engoliu um pedaço grande de batata-doce e engasgou-se’. Sin. gwíd’o.

gwínci-gwínci *id.* do ruído na garganta ao beber.

kámpfu *id.* de cuspir, de tirar da boca às pressas. *n’wáná átexí kámpfu xidónsana* ‘a criança tirou o doce da boca, às pressas’.

kentú *id.* de dar uma dentada, de trincar. *Maríya áteri kentú sám* ‘a Maria deu uma dentada na maçã’.

kétse *id.* do estalido resultante do ato de mastigar um grão de areia na comida.

khú *id.* de cobrir ou tapar os alimentos para conservar o calor (por exemplo um forno, uma panela). *wóyí khú mbitá yá míntsúmbúla*. ‘tape totalmente a panela de mandioca’.

khwámbu *id.* de colher as folhas tenras de vegetais. *átesvi khwámbu svitsagwána* ‘colheu folhas de abóbora tenrinhas’.

kíjokíjo *id.* de engolir produzindo um ruído. *lókó ámintá áli kíjokíjo* ‘quando engole produz um certo ruído’.

kílíkíjo *id.* do som produzido ao engolir um pedaço grande de alimento.

koyo *id.* de estar carregado de frutos (diz-se das plantas). *lémbé leri nkuhlu lowu wúyó koyo* ‘este ano a mafurreira produziu muito/tem muita mafura’. Sin. *ngoyo*.

mbví *id.* do cheiro agradável (por exemplo, da comida). *usvéká svónándzihá, kô mbví lómú gozínýéni ká wena!* ‘estás a cozinhar coisas gostosas/saborosas, a tua cozinha cheira muito bem’.

mintí *id.* de engolir. *átéma mintí marhí* ‘e engoliu saliva’.

mpsóm *id.* de chupar, de sugar.

ncáku *id.* de mastigar.

ndíri *id.* de não fermentar (por exemplo, a bebida devido ao frio). *mahéwu máte ndíri* ‘o mahewu não fermentou por causa do frio’.

ngéye *id.* de trilhar um grão de areia na comida. *svákuja svá Maríya i wú ngéye!* ‘a comida preparada pela Maria tem grãos de areia’.

nkha *id.* de sabor muito forte de uma bebida ou alimento. *sovorhí leri ró nkha* ‘este piripíri é muito picante’.

phúziyani *id.* de beber bruscamente. *mufána lókó ávóné tatána wá yena átebzí phúziyani bzalá lébzí áatamélilé* ‘o rapaz quando viu o pai, bebeu bruscamente a bebida que tinha em mãos’.

tsokotsoko *id.* de estar açucarado, de ser doce.

xáwu *id.* de ser apetitoso, com sabor um tanto forte e picante; de petiscar uma comida saborosa. *ávácíná na váku xáwu* ‘dançavam enquanto petiscavam’.

xórhoxórho *id.* de roer, mastigar ruidosamente (por exemplo, mandioca crua). *muxavisi áaku xórhoxórho nhláta* ‘o vendedor mastigava/roía uma batata-doce crua’.

7. Receitas

7.1. *Vúsvá* –xima

Vúsvá é um dos pratos principais e mais importantes, é portanto uma indispensável iguaria do povo changana. Ela é feita de milho que passa por um complexo e longo processo de preparação, envolvendo a fase do *kutlhokola* o milho (pilar no almofariz), *kuloveka* (pôr de molho), do *kusila* (moer), do *kusvéká* (cozinhar) e por fim do *kuphamela* (servir e distribuir). Mais detalhes podem ser encontrados na receita descrita abaixo.



Figura 2. Os noivos mexendo xima no casamento. (Foto Suzana Macuvele © UEM.)

1. Nilává kumijóndztsá kusvéká vúsvá, svákujá svá risímá rikúlú svinéné ká xihéna xá Váchángána. Vúsvá rá mávelé, kunándzŭha ká rona! Rítlhéla rínámárhá rirím! 5. Kámbe rísvékísíwá kuyíní? Núsá mávelé, hí ntséngó wóyénétá njangu hínkwáwu, úchéla churíni, úchéla svimátáni svitsóngó, sê útlhókólá hí ntámu. Ndzháku ká nkámányána, mátavé na máwúpfilé. 10. Lókó máwúpfilé úmaphúlá, úmapépérhá akuvá úmasúsá muhúngu ní kuhámbánísá mbvhuché ní mikúngúlú, ndzhákú ká lesvo úphíndhélsá mikúngúlú achúríni, úyibávúléla, kumbe kuyitlhokóla ká vumbirhí. 15. Lókó mikúngúlú ywúpfilé úpátsányétá mbvhuché, sê útlhókólányána, ndzhákú ká nkámányána úphúlá, útlhéla úpépérhá akuvá úhámánísá tündzohó ní muhúngu. 20. Ndzháku ká lesvo, lókó sê úrí ní tündzohó, útilovéká hí mátí yá kukúfúmela, ká xitséká kumbe xibza xín'wáni, útitshíká xitsékéni tówólóvá hí xipimu xá síkú rín'wé kumbe mambirhí. 25. Lókó tündzohó tówólóvilé títavúle, útihlámpsá tíbasa, sê útisílá xihíswéni, tízá títéndlá mbílá. Lókó sê úní mbílá í nkarhí wá kusvéká vúsvá! 30. Úhlámpsá panéla kumbe mbitá, sê útshívéla ndzilo wá wena, úmínyá ntsúví, úchéla ntsúví wóringána panéleni kumbe mbiténi, sê útséléká, útshívélálá svinéné. 35. Lókó panéla yí lé kusúhí ní kúvíla, útéká nkómbé úwúngúlá khúví lérí ríhúmaká henhlá. Lókó sê yívlá, núsányána mbílá úchéla ká tixjéla kumbe xibaztyáni, úchéla svimátáni, údúngéla yízá mbílá yíringanana.

1. Quero ensinar vocês a cozinhar a vúsvá (xima), prato fundamental na cultura changana. Vúsvá de milho, como é saborosa! Até cola na língua! 5. Como se prepara? Separe uma quantidade de milho suficiente para a família, deite o milho no almofariz, misture um pouco de água, pile com vigor. Depois de algum tempo, o milho já se encontra mais ou menos partido. 10. Quando o milho estiver partido, tire-o e peneire-o para tirar o farelo e separar o *mbvhuché* (milho partido e mais fino) dos *mikúngúlú* (milho que não foi partido ainda). Os *mikúngúlú* novamente no almofariz pilados pela segunda vez. 15. Depois de os *mikúngúlú* estarem bem partidos, junte o *mbvhuché* e pile mais um pouco, retire do almofariz, peneire novamente para separar os *tündzohó* (milho limpo e partido) do *muhúngu* (farelo). 20. Quando já tiver o milho partido, coloque de molho, em água morna, numa vasilha chamada *xitseká*, ou noutro recipiente, deixe na vasilha a amolecerem por um ou dois dias. 25. Quando o milho partido estiver mole, retire da água, lave até ficar limpo, moa num alguidar, para se fazer a *mbílá* (massa fina com a qual se prepara a *vúsvá* (xima)). Quando já tiver a *mbílá* preparada, é hora de preparar a *vúsvá* (xima). 30. Lave uma panela, prepare o fogo, com o *ntsúví* (a água fermentada em que estiveram de molho os *tündzohó*) e na panela, coloque a água fermentada suficiente, leve ao lume, atice bem o fogo. 35. Quando estiver quase a ferver, com uma colher de pau, tire a espuma que aparece à superfície. Quando ela já ferve, ponha um pouco de *mbílá* numa tigela ou numa bacia, coloque uma quantidade suficiente de *mbílá* e mexa até ficar homogénea.

40. *Lókó mbílá sê yíringanánílé, úyichéla panélení hí kúhátílsa, na úkúringéla hí kúhátílsa svinéné, akuvá úngayéndlí magadí, lesvi svíchíwá sváku i kúkúringéla.*
 45. *Úkúringéla kambirhí kumbe kanháru, Ndzháku ká lesvo úchéle mbílá léyí yísáleké akuvá úttýsá vúsvá, na úrib'óndhá kahlé rízá ríttyá sê úrtshíká rífómá hí xipimo xá chúme kumbe chúmé rá tíménéti ní ntlháu.* 50. *Lókó sê ríwúpfílé, útlhéla úrib'óndhá kahlé sê úriphúlá, úriphaméla, na úribámátéla hí nkómbé wóhundzisiwa hí le máttíni. Vúsvá, hí ntólóvelo, rjíwa ní ncóvélo.*

40. Deite a *mbílá* rapidamente na panela com a água a ferver, mexendo rapidamente, com movimentos circulares para não se formarem bolhas.
 45. Esta operação repete-se entre duas a três vezes. Coloque o resto da *mbílá*, para engrossar a *vúsvá*, enquanto mexe bem, até engrossar, depois deixe por cerca de quinze minutos para completar a cozedura. 50. Mexa novamente com força, retire do lume e sirva, alisando-a com uma colher de pau. Geralmente, a *vúsvá* é servida com o *ncóvélo*.

- (1) **ni-láv-á** **ku-mi-jóndz-ís-á**
 MS_{1sg}-querer-PRS PN₁₅-MO_{2pl}-ensinar-CAUS-INF
 'quero vos ensinar'
- ku-svék-á** **vú-svá**
 PN₁₅-cozinhar-INF PN₁₄-xima
 'a cozinhar/preparar a *vúsvá* (xima)'
- (2) **svákujá** **svá** **ri-símá** **ri-kúlú** **svinéné** **ká**
 PN₈-comida CONN₈ PN₅-valor PN₅-grande muito PREP
 'um prato fundamental'
- xi-héna** **xá** **vá-chángána**
 PN₇-costume CONN₇ PN₂-changana
 'na cultura changana'
- (3) **vú-vsá** **rá** **ma-velé**
 PN₁₄-xima CONN₅ PN₆-milho
 'vúsvá feita de milho'
- ku-nándzih-a** **ká** **rona**
 PN₁₅-ser_saboroso-INF PREP PRON₅
 'como é saborosa'
- (4) **rí-tlhél-a** **rí-námárh-á** **ri-rímí**
 MS₅-voltar-SEQ MS₅-colar-SEQ PN₁₁-língua
 'até cola na língua'
- (5) **kámbe** **rí-svék-ís-íw-á** **kuyíní**
 CONJ MS₅-cozinhar-CAUS-PASS-SEQ como
 'como se prepara'

- (6) **nús-á má-velé hí n-tséngó wó-yénét-á**
 separar-IMP PN₆-milho PREP PN₃-medida MS₃.PRS.EXCL-bastar-VF
 ‘separe uma quantidade de milho suficiente’
- n-jangu hínkwá-wu**
 PN₃-família todo-REF₃
 ‘para toda a família’
- (7) **ú-chél-á churíni ú-chél-á**
 MS_{2SG}-deitar-SEQ PN₅.almofariz.LOC MS_{2SG}-deitar-SEQ
 ‘deita-se o milho no almofariz misture’
- svi-má-táni svi-tsóngó**
 PN₈-PN₆-água.DIM PN₈-pouco
 ‘um pouco de água’
- (8) **sê ú-tlhókól-á hí n-támu**
 CONJ MS_{2SG}-pilar-SEQ PREP PN₃-força
 ‘e pile com vigor’
- (9) **ndzhákú ká n-kámányána**
 depois PREP PN₃-tempo.DIM
 ‘depois de algum tempo’
- má-ta-v-é na má-wúpf-ílé**
 MS₆-FUT-estar-SBJV COM MS₆-amadurecer-PST.SEQ_{DJ}
 ‘o milho já se encontra partido’
- (10) **lókó má-wúpf-ílé**
 Quando MS₆-amadurecer-PST.SEQ_{DJ}
 ‘quando o milho estiver partido’
- ú-ma-phúl-á sê ú-ma-pépérh-á**
 MS_{2SG}-MO₆-tirar-SEQ CONJ MS_{2SG}-MO₆-peneirar-SEQ
 ‘tire-o milho e peneire-o’
- (11) **akuvá ú-ma-sús-á mu-húngu**
 para MS_{2SG}-MO₆-tirar-SEQ PN₃-farelo
 ‘para tirar dele o farelo’
- (12) **ní ku-hámbán-ís-á m-bvhuché**
 COM PN₁₅-separar-CAUS-INF PN₃-milho.partido
 ‘e separar o milho partido’
- ní mi-kúngúlú**
 COM PN₄-milho.não.partido
 ‘do milho não partido’

- (13) **ndzhákú ká lesvo ú-phíndhél-ís-á**
 depois PREP DEM₈ MS_{2SG}-retornar-CAUS-SEQ
 ‘depois é novamente colocado’
- mi-kúngúlú churíni**
 PN₄-milho.não.partido PN₅-almofariz.LOC
 ‘o milho não partido no almofariz’
- (14) **ú-yi-bávúlél-á, kumbe**
 MS_{2SG}-MO₄-pilar-SEQ ou
 ‘e são pilados’
- ku-yi-tlhokól-a ká vu-mbirhí**
 PN₁₅-MO₄-pilar-INF PREP PN₁₄-dois
 ‘pela segunda vez’
- (15) **lókó mi-kúngúlú yí-wúpf-ílé**
 quando PN₄-milho.não.partido MS₄-amadurecer-PST.SEQ_{DJ}
 ‘depois de o milho não partido estar bem partido’
- (16) **ú-pátsányét-á m-bvhuché**
 MS_{2SG}-juntar-SEQ PN₃-milho.partido
 ‘junte o milho partido’
- (17) **sê ú-tlhókól-á-nyána**
 CONJ MS_{2SG}-pilar-SEQ-DIM
 ‘e pile mais um pouco’
- (18) **ndzhákú ká n-kámá = nyána ú-phúl-á**
 depois PREP PN₃-tempo=DIM MS_{2SG}-retirar-SEQ
 ‘depois retire do almofariz’
- ú-tlhél-á ú-pépérh-á**
 MS_{2SG}-voltar-SEQ MS_{2SG}-peneirar-SEQ
 ‘e peneira-se novamente’
- (19) **akuvá ú-hámbán-ís-á tin-dzóhó**
 para MS_{2SG}-separar-CAUS-SEQ PN₁₀-milho.partido
 ‘para separar o milho limpo e partido’
- ní mu-húngu**
 ASSO PN₃-farelo
 ‘do farelo’
- (20) **ndzhákú ká lesvo**
 depois PREP DEM₈
 ‘depois disso’
- lókó sê ú-rí ní tin-dzóhó**
 quando já MS_{2SG}-ser COM PN₁₀-milho.partido
 ‘quando já tiver o milho partido’

- (21) **ú-ti-lovék-á** **hí** **má-tí** **yá** **ku-kúfúmél-a**
 MS_{2SG}-MS₁₀-demolhar-SEQ PREP PN₆-água CONN₆ PN₁₅-estar.morno-INF
 ‘coloque-o de molho, em água morna’
- (22) **ká** **xi-tséká** **kumbe** **xi-bza** **xí-n’wáni**
 PREP PN₇-vasilha ou PN₇-recipiente PN₇-outro
 ‘numa vasilha ou noutro recipiente’
- (23) **ú-ti-tshík-á** **xi-tsékéni** **tí-wólóv-á**
 MS_{2SG}-MO₁₀-deixar-SEQ PN₇-vasilha.LOC MS₁₀-amolecer-SEQ
 ‘deixe na vasilha a amolecerem’
- (24) **hí** **xi-pimo** **xá** **síkú** **rí-n’wé** **kumbe** **ma-mbirhí**
 PREP PN₇-medida CONN₇ PN₅.dia PN₅-um ou PN₆-dois
 ‘por um ou dois dias’
- (25) **lókó** **tin-dzóhó** **tí-wólóv-ílé** **tí-tsavúl-e**
 quando PN₁₀-milho.partido MS₁₀-amolecer-PST.SEQ_{DJ} MO₁₀-retirar-SBJV
 ‘quando o milho partido estiver mole, retire-o da água’
- (26) **ú-ti-hlámpe-á** **tí-bas-a**
 MS_{2SG}-MO₁₀-lavar-SEQ MS₁₀-estar.limpo-SEQ
 ‘lave-o até ficar limpo’
- (27) **sê** **ú-ti-síl-á** **xi-híswéni**
 CONJ MS_{2G}-MO₁₀-moer-SEQ PN₇-alguidar.LOC
 ‘e moa-o num alguidar’
- tí-zá** **tí-yéndl-á** **mbílá**
 MS₁₀-ATÉ MS₁₀-fazer-SEQ PN₉.massa
 ‘até obter uma massa fina’
- (28) **lókó** **sê** **ú-ní** **mbílá**
 quando CONJ MS_{2SG}-COM PN₉.massa
 ‘quando já tiver a massa fina preparada’
- (29) **í** **n-karhí** **wá** **ku-svék-á** **vú-svá**
 COP PN₃.tempo CONN₃ PN₁₅-cozinhar-INF PN₁₄-xima
 ‘é hora de preparar a xima’
- (30) **ú-hlámpe-á** **panéla** **kumbe** **mbitá**
 MS_{2SG}-lavar-SEQ PN₉.panela ou PN₉.panela
 ‘lave uma panela’
- (31) **sê** **ú-tshívél-á** **n-dzílio** **wá** **wena**
 CONJ MS_{2SG}-acender-SEQ PN₃-lume CONN₃ PRON_{2SG}
 ‘prepare o seu fogo’

- (32) **ú-míny-á** **n-tsúví**
 PN_{2SG}-COAR-SEQ PN₃-água.fermentada
 ‘coa a água fermentada’
- (33) **ú-chél-á** **n-tsúví** **wó-ríngán-a**
 MS_{2SG}-deitar-SEQ PN₃-água.fermentada MS₃.PRS.EXCL-ser_suficiente-VF
 ‘coloque água fermentada suficiente’
- (34) **panélení** **kumbe** **mbiténi**
 PN₉.panela.LOC ou PN₉.panela.LOC
 ‘na panela’
- (35) **ú-tselék-á** **ú-tshívélé-á** **svinéne**
 MS_{2SG}-pôr.ao.lume-SEQ MS_{2SG}-acender-SEQ muito
 ‘leve ao lume e atice bem o fogo’
- (36) **Lókó** **panéla** **yí-lé** **kusúhí** **ní** **kú-víl-a**
 quando PN₉.panela MS₉-ser ADV COM PN₁₅-ferver-INF
 ‘quando estiver quase a ferver’
- (37) **ú-ték-á** **n-kómbé** **ú-wúngúl-á** **khúví**
 MS_{2SG}-levar-SEQ PN₃-colher.de.pau MS_{2SG}-tirar-SEQ PN₅.espuma
 ‘com uma colher de pau tire a espuma’

léri **rí-húm-aká** **henhlá**
 DEM₅ MS₅-sair-REL.PREP acima
 ‘que geralmente aparece à superfície’
- (38) **lókó** **sê** **yí-víl-á,** **nús-á = nyáná** **mbíla**
 quando já MS₉-ferver-SEQ tirar-IMP=DIM PN₉.massa.de.milho
 ‘quando ela já ferve, põe um pouco de massa de milho’

ú-chél-á **ká** **tixjéla** **kumbe** **xi-bazíyaní**
 MS_{2SG}-deitar-SEQ PREP PN₅.tigela ou PN₇-PN₅.bacia.DIM
 ‘numa tigela ou numa bacia pequena’
- (39) **ú-chél-á** **svi-má-tání**
 MS_{2SG}-deitar-SEQ PN₈-PN₆-água.DIM
 ‘deita-se um pouco de água’
- (40) **ú-dúngél-á** **yí-zá** **mbíla** **yí-ríngán-án-á**
 MS_{2SG}-mexer-SEQ MS₉-ATÉ PN₉.massa MS₉-ser.uniforme-ASSO-SEQ
 ‘mexe-se até ficar homogénea’
- (41) **lókó** **mbíla** **sê** **yí-ringán-án-ílé**
 quando PN₉.mbíla já MS₉-ser.uniforme-ASSO-PST.SEQ_{DJ}
 ‘quando a massa já estiver homogénea’
- (42) **ú-yi-chél-á** **panélení** **hí** **kúhátlísa**
 MS₁-MO₉-deitar-SEQ PN₉.panela.LOC PREP rapidamente
 ‘deite-a rapidamente na panela’

- (43) **na** **ú-kúrúngél-á** **hí** **kúhátlísa** **svinéne**
 enquanto MS_{2SG}-mexer-SEQ PREP rapidamente muito
 ‘mexendo rapidamente com movimentos circulares’
- (44) **akuvá** **ú-nga-yéndl-í** **ma-gadí**
 para MS_{2SG}-NEG-fazer-NEG.SBJV PN₆-bolha
 ‘para não se formarem bolhas’
- (45) **lesvi** **sví-ch-íw-á** **sváku** **i** **ku-kúrúngél-a**
 DEM₈ MS₈-chamar-PASS-SEQ CONJ COP PN₁₅-mexer-INF
 ‘esse processo designa-se mexer’
- (46) **ú-kúrúngél-á** **ka** **mbirhí** **kumbe** **ka** **nháru**
 MS_{2SG}-mexer-SEQ PREP PN₁₀-dois ou PREP PN₁₀-três
 ‘mexe entre duas e três vezes’
- (47) **ndzhákú** **ká** **lesvo** **ú-chél-á**
 depois PREP DEM₈ MS_{2SG}-deitar-SEQ
 ‘depois coloque’
- mbíla** **léyí** **yí-sál-eké**
 PN₉-massa DEM₉ MS₉-restar-REL.PFV
 ‘o resto da massa’
- (48) **akuvá** **ú-tíyís-á** **vú-svá**
 para MS_{2SG}-engrossar-SEQ PN₁₄-xíma
 ‘para engrossar a xíma’
- (49) **na** **ú-ri-b’óndh-á** **kahlé** **rí-zá** **rí-tiy-a**
 enquanto MS_{2SG}-MO₅-mexer-SEQ bem MS₅-ATÉ MS₅-engrossar-SEQ
 ‘enquanto mexe bem até engrossar’
- (50) **sê** **ú-ri-tshík-á** **rí-fóm-á** **hí** **xi-pimo**
 CONJ MS_{2SG}-MO₅-deixar-SEQ MS₅-chiar-SEQ PREPPN₇-medida
 ‘depois deixa-se por cerca’
- xá** **chúmé** **rá** **tí-ménéti** **ní** **n-tlhánu**
 CONN₇ PN₅-dez CONN₅ PN₁₀-minuto COM PN₃-cinco
 ‘de quinze minutos para completar a cozedura’
- (51) **lókó** **sê** **rí-wúpf-ílé**
 quando CONJ MS₅-cozer-PST.SEQDJ
 ‘quando está cozida’
- ú-tlhél-á** **ú-ri-b’óndh-á** **kahlé**
 MS_{2SG}-voltar-SEQ MS₁-MO₅-mexer-SEQ bem
 ‘mexa novamente com força’
- (52) **sê** **ú-ri-phúl-á** **ú-ri-phamél-á**
 CONJ MS_{2SG}-MO₅-retirar-SEQ MS_{2SG}-MO₅-servir-SEQ
 ‘retire do lume e sirva’

(53) **na** **ú-ri-bámbátél-á** **hí** **n-kómbé**
 enquanto MS_{2SG}-MO₅-alisar-SEQ PREP PN₃-colher.de.pau
 ‘alisando-a com uma colher de pau’

wó-hundz-is-iw-a **hí** **le** **má-tíni**
 MS₃.PRS.EXCL-passar-CAUS-PASS-VF PREP LOC PN₆-água.LOC
 ‘molhada de leve’

(54) **vú-svá** **hí** **n-tólóvélo**
 PN₁₄-xima PREP PN₃-hábito
 ‘geralmente a xima’

rí-j-íw-a **ní** **n-cóvélo**
 MS₃-comer-PASS-SEQ COM PN₃-caril
 ‘é servida com o caril’

7.2. *Ncóvélo* – caril

O *ncóvélo* é o molho, caril, caldo ou conduto que acompanha a *vúsvá*. Pode ser à base de verduras, carnes ou peixe. Devido à grande variedade de tipos de *ncóvélo*, aqui apresenta-se apenas a *nkáka* ‘cacana’.



Figura 3. Prato de xima e cacana. (Foto Cristina Cossa © UEM.)

- (5) **ndzhákú ká lesvo**
depois PREP DEM₈
'depois disso'
- chél-á svi-má-tání panéléni**
deitar-IMP PN₈-PN₆-água.DIM PN₉.panela.LOC
'deite um pouco de água na panela'
- (6) **ú-tselék-á**
MS_{2SG}-levar.ao.fogo-SEQ
'leve ao fogo'
- (7) **lókó sê panéla yí-víl-á**
quando CONJ PN₉.panela MS₉-ferver-SEQ
'quando a panela estiver a ferver'
- ú-hlámpe-á n-káka ú-wu-pét-á**
MS_{2SG}-lavar-SEQ PN₃-cacana MS_{2SG}-MO₃-meter-SEQ
'lave as folhas da cacana e meta-as na panela'
- (8) **u-wu-tshík-á wú-víl-á = nyáná n-tlhánú wá tí-ménéti**
MS_{2SG}-MO₃-deixar-SEQ MS₃-ferver-SEQ=DIM PN₃-cinco CONN₃ PN₁₀-minuto
'deixe a cozer por cinco minutos'
- (9) **sê ú-wu-phúl-á**
CONJ MS_{2SG}-MO₃-retirar-SEQ
'e retire do fogo'
- (10) **lókó sê ú-wu-phul-ílé n-káka**
quando CONJ MS_{2SG}-MO₃-tirar-PST.SEQDJ PN₃-cacana
'após ter tirado a cacana'
- wú-chulúl-e ká tixjéla kumbe xi-bazíyaní**
MO₃-deitar-SBJV PREP PN₅.tigela ou PN₇.bacia.DIM
'coloque-a numa tigela ou pequena bacia'
- (11) **sê ú-síl-á kumbe ú-kándz-á tí-mánga**
CONJ MS_{2SG}-moer-SEQ ou MS_{2SG}-pilar-SEQ PN₁₀-amendoim
'depois moa ou pile amendoim'
- ti-mongó ti-kanjú**
PN₁₀-canho PN₁₀-caju
'amêndoas dos canhos, castanha de caju'
- kumbe svi-tshimbelo sví-n'wáni**
ou PN₈-condimento PN₈-outros
'ou outro condimento'

- (12) **ndzháku chél-á svi-mátání ká tí-mánga**
 depois deitar-IMP PN₈-PN₅-água.DIM PREP PN₁₀-amendoim
 ‘misture um pouco de água com o amendoim’
- (13) **ú-tselék-á ú-húngél-á**
 MS_{2SG}-pôr.ao.lume-SEQ MS_{2SG}-mexer-SEQ
 ‘leve ao lume e vá mexendo’
- (14) **ú-ti-tshík-á tí-víl-á tí-zá tí-wúpf-á**
 MS_{2SG}-MO₁₀-deixar-SEQ MS₁₀-ferver-SEQ MS₁₀-ATÉ MS₁₀-COZER-SEQ
 ‘deixe ferver até que o amendoim coza’
- (15) **lókó sê kú-sál-é mu-rhu wá**
 quando CONJ PN₁₇-restar-PST.SEQcj PN₃-caril CONN₃
 ‘depois de ficar com um molho’
- kú-yénél-a pét-á n-káka**
 PN₁₅-ser.suficiente-INF meter-IMP PN₃-cacana
 ‘suficiente coloque a cacana’
- lówú ú-wu-svék-eké ndzháku**
 DEM₃ SM_{2SG}-OM₃-cozinhar-REL.PFV antes
 ‘que cozinhou antes’
- (16) **sê ú-lúng-á**
 CONJ MS_{2SG}-temperar.com.sal-SEQ
 ‘tempera-se com sal a gosto’
- (17) **ú-hákás-á sê ú-wu-tshík-á wú-víl-á = nyáná**
 MS_{2SG}-mexer-SEQ CONJ MS_{2SG}-MO₃-deixar-SEQ MS₃-ferver-SEQ=DIM
 ‘mexa e deixe ferver’
- n-tlhánú wá tíménéti**
 PN₃-cinco CONN₃ PN₁₀-minuto
 ‘por cinco minutos’
- (18) **akuvá wú-páts-án-á khwátsi ní tí-mánga**
 para MS₃-misturar-ASSO-SEQ bem COM PN₁₀-amendoim
 ‘para que a cacana se misture bem com o amendoim’
- (19) **ndzháku ú-phúl-á ú-phámél-á**
 depois MS_{2SG}-retirar-SEQ MS_{2SG}-servir-SEQ
 ‘depois retire do lume e sirva’
- (20) **hí n-tólóvélo wú-j-íw-a ní wú-svá**
 PREP PN₃-hábito MS₃-comer-PASS-SEQ COM PN₁₄-xima
 ‘geralmente serve-se com a wúsvá (xima)’



Figura 4. Tony feliz com o seu prato de xima e cacana e já pronto para comer.
(Foto Cristina Cossa © UEM.)

7.3. *Vukanyí* – a bebida de canho

O *vukanyí* é uma bebida tradicional feita com base em frutos do canho. É de baixo teor alcoólico e apresenta muito valor sociocultural entre os changanas e outros povos da região sul de Moçambique, principalmente das províncias de Maputo e Gaza, uma das razões que faz com que seja muito apreciada pelas comunidades dessas regiões. É uma bebida de época, sendo consumida entre os meses de janeiro a março.

1. *Hí kúgáma áhíyendléni xókárho xá kuphúzú, áhíyendléni vukanyí, bzalá rá xínto rá kuyendliwa hí makanyí, bzalá rá kurhándzúwá ngópfu hí Váchángána.* 5. *Lókó kúfíká ngúvú yá vukanyí, makanyí amákhayíwí, mówa há wóxe, lókó máwá mórholéltíwa mápátsúwá ndháwú yín'wé. Lókó sê mátálílé, í nkarhí wá kubóxá makanyí.* 10. *Ékubóxéni utirhisa xiphenyi, xikhwá kumbe xibza xín'wáni xótírhléla kubóxá. Ubóxá makanyí há rín'wé hí rín'wé. Úbóxá na úchéléltéla tnyúnge ni máti yá koná ká khuwáni, khalángu kumbe xibza xín'wáni.* 15. *Ndzhákú ká kubóxá makanyí, máphóse kumbe kukámá tnyúnge tá makanyí, akuvá kuhúma vukanyí léri rósúngúlá, ángá nhlówa. Sê úrimbhónyá úrivéká ndhawíni yóhlayíséka. Ndzháku úchéla máti ká tnyúnge útlhéla úkámá svinéne kúzú kúhéla ntsutsu wá makanyí,* 20. *Sê úkámá tnyúnge sê útisúsá akuvá kúsálá ntséná vukanyí rá vumbirhí sê úripátsá ní nhlówa. Hí xá mundzuku xá koná útlhéla úbóxányáná makanyí matsóngó, sê úpátsá vukanyí rá koná ní leri úribóxeke hí xá tólo* 25. *Sê úritshíká rívilá hí xipimo xá síkú kumbe masíkú mambirhí, nkarhí lowo vukanyí sê í dzóvú, ánga vukanyí léri rósómbéla kumbe rókálá ríngasíbávú. Lókó ríhúndzá ká vúdzóva, ríyá rívilá hí kutsóngotsóngo rízú rífíká láhá sê ríngáphúzúwaká.* 30. *Lókó sê rívililé, kúrhámbíwá máxáka, vayákéláni ní vánhánu, akuvá ríphúzúwá. Ríchéltíwa khuwánini. Na ríngasínáphúzúwá, kú-sús-ítw-á khúví áhenhlá ká rona* 35. *Ndzháku vásúngúlá kuphúzú, hí náwu, wún'wé ká vona hí yená áchelélaká lává vótálá, hí xihéna ríphúzúwá hí ndzhékó. Ríphúzúwá há hombé, ékútsákéni lókukúlú.*

1. Por fim, vamos fazer uma bebida, o *vukanyí* (canho), bebida tradicional feita com base em frutos do canho, muito apreciada entre os povos changanas. 5. Quando chega à época do canho, os canhos não são colhidos, eles caem por si e à medida que caem, vão sendo recolhidos e juntados num lugar. Depois de se juntar uma quantidade suficiente, chega o momento de furar os frutos. 10. Para furar os frutos do canho, use um furador, uma faca ou outro instrumento perfurante; furam-se os canhos, um a um; ao furar, vá colocando os caroços e o suco num *khalángu* (pote) ou outro recipiente. 15. Depois de furados os frutos, faz-se o *kúphósá*, ou seja, espremer os frutos dos canhos, para extrair o primeiro sumo, chamado *nhlówa*, então tape e guarde num lugar limpo e seguro. Depois misture água aos frutos e esprema extraindo toda a polpa. 20. Depois esprema os caroços e retire-os, deixando o segundo suco, e misture-o com o *nhlówa*. No dia seguinte faça uma pequena quantidade e misture com a quantidade maior do dia anterior. 25. E deixe a fermentar por um ou dois dias, nesta fase a bebida denomina-se dzova, o canho ainda agridoce ou não fermentado totalmente. Quando passa desta fase, vai fermentando pouco a pouco, até atingir a fermentação total. 30. Quando já estiver fermentado, convidam-se familiares, vizinhos e amigos para ser consumido. É colocado num pote chamado *khuwáni*. Antes de se iniciar a toma, tira-se uma espécie de espuma, que se encontra geralmente à superfície do pote. 35. Depois começam a beber, organizadamente, um dos presentes serve para os restantes, normalmente usa-se o *ndzhékó* (cabaça). Bebe-se sem pressa, num ambiente de festa.

- (1) **hí kú-gám-a á-hí-yendl-é = ní**
 PREP PN₁₅-terminar-inf HORT-MS_{1PL}-fazer-SBJV=PLA
 ‘por fim vamos fazer’
- xó-kárhi xá ku-phúz-á**
 PN₇-tal CONN₇ PN₁₅-beber-INF
 ‘uma bebida’
- (2) **á-hí-yendl-é = ní vu-kanyí**
 HORT-MS_{1PL}-fazer-SBJV=PLA PN₁₄-canho
 ‘vamos fazer o vukanyí (canho)’
- (3) **bzalá rá xí-nto**
 PN₅.bebida CONN₅ PN₇-tradição
 ‘uma bebida tradicional’
- rá ku-yendl-iw-a hí ma-kanyí**
 CONN₅ PN₁₅-fazer-PASS-INF PREP PN₆-canho
 ‘feita com base em frutos do canho’
- (4) **bzalá rá ku-rhándz-íw-á ngópfu hí vá-chángána**
 PN₅.bebida CONN₅ PN₁₅-gostar-PASS-INF muito PREP PN₂-Changana
 ‘uma bebida muito apreciada entre os povos changana’
- (5) **lókó kú-fík-á ngúvá yá vu-kanyí**
 quando PN₁₅-chegar-INF PN₉.época CONN₉ PN₁₄-canho
 ‘quando chega a época do canho’
- (6) **ma-kanyí a-má-khay-íw-í**
 PN₆-canho NEG-MS₆-arrancar-PASS-PRS
 ‘os canhos não são colhidos’
- mó-w-a há wó-xe**
 MS₆.PRS.EXCL-cair-VF PREP REF₆-sozinho
 ‘eles caem por si’
- (7) **lókó má-w-á mó-rhólél-íw-a**
 quando MS₆-cair-SEQ MS₆.PRS.EXCL-apanhar-PASS-VF
 ‘e à medida que caem, vão sendo recolhidos’
- má-páts-íw-á ndháwú yí-n’wé**
 MS₆-juntar-PASS-SEQ PN₉.lugar PN₉-um
 ‘e juntados num lugar’
- (8) **lókó sê má-tál-ílé**
 quando CONJ MS₆-estar.cheio-PST.SEQDJ
 ‘depois de se juntar uma quantidade suficiente’
- (9) **í n-karhí wá ku-bóx-á ma-kanyí**
 COP PN₃-momento CONN₃ PN₁₅-furar-INF PN₆-canho
 ‘chega o momento de furar os frutos’

- (10) **é-ku-bóx-éni** **u-tirhis-a** **xi-phenyi,** **xi-khwá**
 LOC-PN₁₅-furar-INF.LOC MS_{2SG}-usar-SEQ PN₇-furador PN₇-faca
 ‘para furar os frutos do canho usa-se um furador uma faca’
- (11) **kumbe xi-bza** **xí-n’wáni** **xó-tírhél-á** **ku-bóx-á**
 ou PN₇-recipiente PN₇-outro MS₇.PRS.EXCL-servir-VF PN₁₅-furar-INF
 ‘ou outro instrumento perfurante’
- (12) **ú-bóx-á** **ma-kanyí** **há** **rí-n’we** **hí** **rí-n’we**
 MS_{2SG}-furar-SEQ PN₆-canho PREP PN₅-um PREP PN₅-um
 ‘fure os canhos um a um’
- (13) **ú-bóx-á,** **na** **ú-chélétél-á** **tí-nyúnge**
 MS_{2SG}-furar-SEQ enquanto MS_{2SG}-deitar-SEQ PN₁₀-caroço
 ‘ao furar vá colocando os caroços’
- ní** **má-tí** **yá** **koná** **ká** **khuwáni** **khalángu**
 COM PN₆-água CONN₆ respetivo PREP PN₅.pote PN₅.khalángu
 ‘e o suco num pote khalángu’
- (14) **kumbe** **xi-bza** **xí-n’wáni**
 ou PN₇-recipiente PN₇-outro
 ‘ou outro recipiente’
- (15) **ndzhákú** **ká** **ku-bóx-á** **ma-kanyí** **má-phós-é**
 depois PREP PN₁₅-furar-INF PN₆-canho MO₆-espremer.com.força-SBJV
 ‘depois de furar fruto faz o kúphósá’
- (16) **kumbe** **ku-kám-á** **tí-nyúnge** **tá** **ma-kanyí**
 ou PN₁₅-espremer-INF PN₁₀-canho CONN₁₀ PN₆-canho
 ‘ou espremer os frutos dos canhos’
- (17) **akuvá** **kú-húm-á** **vu-kanyí** **léri** **ró-súngúl-á**
 para PN₁₅-sair-INF PN₁₄-canho DEM₅ MS₅.PRS.EXCL-ser.primeiro-VF
 ‘para extrair o primeiro suco’
- ángá** **n-hlówa**
 REL PN₃-sumo
 ‘chamado nhlówa’
- (18) **sê** **ú-ri-mbhóny-á** **ú-ri-vék-á**
 CONJ MS_{2SG}-MO₅-tapar-SEQ MS_{2SG}-MO₅-pôr-SEQ
 ‘então tape-o e guarde-o’
- ndhawíni** **yó-hláyísék-a**
 PN₉.lugar.LOC MS₉.PRS.EXCL-ser.seguro-VF
 ‘num lugar limpo e seguro’
- (19) **ndzháku** **ú-chél-á** **má-tí** **ká** **tí-nyúnge**
 depois MS_{2SG}-deitar-SEQ PN₆-água PREP PN₁₀-fruto
 ‘depois misture água aos frutos’

- ú-tlhél-á** **ú-kám-á** **svinéne** **kú-zá**
 MS_{2SG}-voltar-SEQ MS_{2SG}-espremer-SEQ muito PN₁₅-ATÉ
 ‘e esprema muito’
- kú-hél-á** **n-tsutsu** **wá** **ma-kanyí**
 PN₁₅-acabar-INF PN₃-polpa CONN₃ PN₆-canho
 ‘extraíndo toda a polpa’
- (20) **sê** **ú-kám-á** **tí-nyúnge** **sê** **ú-ti-sús-á**
 CONJ MS_{2SG}-espremer-SEQ PN₁₀-fruto CONJ MS_{2SG}-MO₁₀-retirar-SEQ
 ‘depois esprema os caroços e retire-os’
- (21) **akuvá** **kú-sál-á** **ntséná** **vu-kanyí** **rá** **vu-mbirhí**
 para PN₁₅-restar-INF apenas PN₁₄-canho CONN₅ PN₁₄-dois
 ‘deixando o segundo suco’
- (22) **sê** **ú-ri-páts-á** **ní** **n-hlówa**
 CONJ MS_{2SG}-MO₅-misturar-SEQ COM PN₃-sumo
 ‘misture-o com o sumo de canho’
- (23) **Hí** **xá** **mu-ndzuku** **xá** **koná**
 CONJ CONN₇ PN₃-amanhã CONN₇ respetivo
 ‘no dia seguinte’
- tlhél-a** **ú-bóx-á = nyáná** **ma-kanyí** **ma-tsóngó**
 voltar-IMP MS_{2SG}-furar-SEQ=DIM PN₆-canho PN₆-pouco
 ‘faça uma pequena quantidade’
- (24) **sê** **ú-páts-á** **vu-kanyí** **rá** **koná**
 CONJ MS_{2SG}-misturar-SEQ PN₁₄-canho CONN₅ respetivo
 ‘e misture’
- ní** **leri** **ú-ri-bóx-eké** **hí** **xá** **tólo**
 COM DEM₅ MS_{2SG}-MO₅-furar-REL.PFV CONJ CONN₇ ontem
 ‘com a quantidade maior do dia anterior’
- (25) **sê** **ú-ri-tshík-á** **rí-víl-á** **hí** **xi-pimo**
 CONJ MS_{2SG}-MO₅-deixar-SEQ MS₅-fermentar-SEQ PREP PN₇-medida
 ‘e deixe a fermentar por’
- xá** **síkú** **kumbe** **ma-síkú** **ma-mbirhí**
 CONN₇ PN₅-dia ou PN₆-dia PN₆-dois
 ‘um ou dois dias’
- (26) **n-karhí** **lowo** **vu-kanyí** **sê** **í** **dzóvá**
 PN₃-momento DEM₃ PN₁₄-canho CONJ COP PN₅-sumo
 ‘nesta fase a bebida denomina-se dzóvá’

- ángá** **vu-kanyí** **léri** **ró-tsómbél-a**
REL PN₁₄-canho DEM₅ MS₅.PRS.EXCL-ser.doce-VF
'canho ainda agridoce'
- (27) **kumbe** **ró-kál-á** **rí-nga-sí-báv-á**
ou MS₅.PRS.EXCL-falhar-VF MS₅-NEG-PST.YET-ser.amargo-VF
'ou não fermentado totalmente'
- (28) **lókó** **rí-húndz-á** **ká** **vú-dzóva**
quando MS₅-passar-SEQ PREP PN₁₄-ser.agridoce
'quando passa desta fase'
- rí-y-á** **rí-víl-á** **hí** **kutsóngotsóngo**
MS₅-ir-SEQ MS₅-fermentar-SEQ CONJ pouco.a.pouco
'vai fermentando pouco a pouco'
- (29) **rí-zá** **rí-fík-á** **láhá** **sê** **ri-ngá-phúz-íw-aká**
MS₅-ATÉ MS₅-chegar-SEQ DEM₁₆ CONJ MS₅-POT-beber-PASS-REL
'até atingir a fermentação'
- (30) **lókó** **sê** **rí-vil-ílé**
quando CONJ MS₅-fermentar-PST.SEQ
'quando já estiver fermentado'
- (31) **kú-rhámb-íw-á** **má-xáka** **va-yákéláni** **ní** **vá-nghánu**
PN₁₅-convidar-PASS-INF PN₆-familiar PN₂-vizinhos COM PN₂-amigo
'convidam-se familiares, vizinhos e amigos'
- (32) **akuvá** **rí-phúz-íw-á**
para MS₅-beber-PASS-SEQ
'para ser consumido'
- (33) **rí-chél-íw-a** **khuwáníni**
MS₅-deitar-PASS-SEQ PN₅.pote.LOC
'é colocado num pote'
- (34) **na** **rí-nga-síná-phúz-íw-á,** **kú-sús-íw-á**
CONJ MS₅-NEG-PST.YET-beber-PASS-VF PN₁₅-tirar-PASS-INF
'antes de se iniciar a toma tira-se'
- khúví** **áhenhlá** **ká** **rona**
PN₅.espuma cima PREP PRON₅
'uma espécie de espuma que geralmente se encontra à superfície do pote'
- (35) **ndzháku** **vá-súngúl-á** **ku-phúz-á** **hí** **náwu**
depois MS₂-começar-SEQ PN₁₅-beber-INF PREP ordem
'depois começam a beber organizadamente'

- (36) **mu-n'we ká vona hí yená á-chelél-aká**
 PN₃-um PREP PRON₂ PREP PRON₁ MS₁-servir-REL.PRS
 'um dos presentes serve'
- lává vó-tál-á**
 DEM₂ MS₂.PRS.EXCL-ser.muito-VF
 'para os restantes'
- (37) **hí xi-héna rí-phúz-íw-a hí n-dzhékó**
 PREP PN₇-costume MS₃-beber-PASS-SEQ PREP PN₃-cabaça
 'normalmente usa-se o ndzhékó'
- (37) **rí-phúz-íw-a há hombé**
 MS₃-beber-PASS-SEQ PREP devagar
 'bebe-se sem pressa'
- é-kú-tsák-éni ku-kúlú**
 LOC-PN₁₅-estar.alegre-INF.LOC PN₁₅-grande
 'num ambiente de alegria'

Lista de abreviaturas

n.	nome
id.	ideofone
v.i.	verbo intransitivo
v.t.	verbo transitivo
v.t&i.	verbo transitivo e intransitivo
ASSO	associativo
CJ	conjunto
COM	comitativo
CONJ	conjunção
CONN	conectivo
DEM	demonstrativo
DIM	diminutivo
DJ	disjunto
EXCL	exclusivo
LOC	locativo
MO	marca de objeto
MS	marca de sujeito
PLA	marcador de destinatário plural
PN	prefixo nominal
POT	potencial
PREP	preposição
PRS	presente
PRON	pronome (absoluto)
REF	referencial
SEQ	sequencial

Referências

- Langa, D. 2013. *Morfofonologia do Verbo em Changana*. Maputo: Centro dos Estudos Africanos.
- Moçambique – Instituto Nacional de Estatística (INE). 2020. “Resultados do Censo 2017”. Disponível em www.ine.gov.mz
- Ngunga, A. 2004. *Introdução à Linguística Bantu*. Maputo: Imprensa Universitária – Universidade Eduardo Mondlane.
- Ngunga, A. e Faquir, O. 2011. *Padronização da Ortografia de Línguas Moçambicanas: Relatório do III Seminário*. Maputo: Centro dos Estudos Africanos.
- Nhampoca, E. 2010. “Uma Proposta Metodológica para a Compilação de um Dicionário de Ideofones”. Dissertação de Mestrado em Linguística (não publicada). Maputo: Universidade Eduardo Mondlane, Faculdade de Letras e Ciências Sociais.
- Ribeiro, A. 1998. *Antropologia: Aspectos culturais do Povo Changana e Problemas Missionários*. Maputo: Paulinas.
- Ribeiro, A. 2010. *Dicionário Gramatical Changana*. Maputo: Paulinas, 2010.
- Sitoe, B. 1996. *Dicionário Changana-Português*. Maputo: Instituto Nacional do Desenvolvimento da Educação (INDE).
- Sitoe, B. 2011. *Dicionário Changana-Português*. Maputo: Texto Editores.
- Sitoe, B. & NGUNGA, A. 2000. *Padronização da Ortografia de Línguas Moçambicanas: Relatório do II Seminário*. Maputo: NELIMO.

Culinary vocabulary in Oshikwanyama

Riikka Halme-Berneking¹

Introduction

Oshikwanyama (R21), a variety of Oshiwambo, is spoken by about half a million people in Namibia and Angola. I collected these data in 2014 in Ondjiva, Angola, with Kirsti Malua, a teacher, a wife and a mother who has lived in the city for many years. She has taught Oshikwanyama at school and is involved in language development and promotion. Her brother, Isak Malua, a pastor, a husband and a father who lives in Namibia, helped with the analysis and translation of these texts. For Oshikwanyama, I follow the official Angolan orthography but also mark the tone in the recipes and in the lexicon.²

1. Ovakwanyama – The ones of mat

Oshikwanyama speakers are known for cattle herding and cultivation of millet. The name of the language *Oshikwanyama* and the name of the people who speak it *Ovakwanyama* are derivative nouns that use as their base the Oshiwambo noun *onyama* ‘meat’.³ According to Zimmermann and Hasheela (1998: 48), this word became taboo for the Oshikwanyama speakers, and *ombelela* or *oshivelelwa* is used instead. These words are derived from the verb *okuvelela* “to dip food in sauce”. Indeed, meat is the most-favored dish to accompany *oshifimá*, the staple food of Oshikwanyama speakers.

1. United Bible Societies/Finnish Bible Society P.O. Box 54, 00241 Helsinki, Finland.
rhalme-berneking@biblesocieties.org

2. The difference between Angolan and Namibian orthographies for Oshikwanyama lies in the conjunctive vs. disjunctive writing of verbs, respectively. Neither orthography marks tone.

3. The Kwanyama nouns *oshikwanyámá* and *ovakwanyámá* consist of the noun class prefixes *oshi-* (class 7 that is used for names of languages), and *ova-* (class 2 that is used for peoples), respectively, the derivative particle *kwá-*, and the noun *onyama* ‘meat’, which is not used as such in present-day Kwanyama, but is a common word in the closely-related Ndonga, for example. The reconstructed Proto-Bantu stem **nyama* has cognates in many Bantu languages.

Oshifimá is thick millet porridge that is prepared just before eating, traditionally over an open fire but nowadays often on a gas or electric stove. The porridge is so thick that it can be eaten with the hands and is dipped in sauce. This daily porridge is accompanied by vegetable sauce, beans, meat or fish. *Oshifimá* combined with milk is comfort food to many. According to Turvey, Zimmermann & Taapopi (1977: 98), pieces from the root of the shepherds' tree (*omunghudi*, *Boscia albitrunca*) help preserve the milk and give it a slightly bitter taste. The process of mixing milk with *oshifimá* is referred to by the verb *okulunga*. According to Ndeutapo (2005: 3), this verb is reflected in the name of God *Kalunga*, also called *Nakulunga* 'the-one-who-combines-porridge-with-milk'. God is the one who knows how to prepare a perfect mix for the nourishment of God's children.



Figure 1. *Oshifimá* and chicken and ombidi (evandá) is served. 2020, Olukondo, Namibia. (Photo Teija Lievonen © Felm.)

The most common drink is the non-alcoholic millet drink *oshikundú*, which is brewed every day. It is drunk between meals and offered to guests. Sometimes, it is a meal substitute, and something that people working in the field – or attending meetings – would drink during a break to provide them with restored energy. Both *oshikundú* and *oshifimá*, as well as any other food, is complimented as 'sweet' *shinyenye* when it is particularly tasty.

Tönjes (1911/1996: 77) describes the traditional order of eating: the male head of the household eats first along with guests and/or other male members of the household, and then the women and children eat in the kitchen whatever is left. This traditional hierarchy is no longer strictly followed, but it is not uncommon for the one who prepared the food to wait until others have eaten and only eat afterwards. According to an Oshiwambo saying, *Omuteleki ohakuta komwifi*, ‘the cook gets full from the smoke’.

Each married woman has her own kitchen (*epata*) within her husband’s house, which traditionally includes a number of separate buildings inside a large enclosure. Often there is an open-air kitchen for the dry season and an enclosed kitchen for the rainy season. The word *epata* ‘kitchen’ also means ‘family’. In the matrilineal Kwanyama culture, the woman’s family, *epata*, is comprised of her children, her mother and maternal uncles and aunts, her siblings born of the same mother, her maternal nephews and nieces, her maternal grandmother, great-uncles and great-aunts etc. The three cooking stones (*omafiya*) that form the hearth (*ediko*) can be stones or old clay pots that are no longer used for cooking. The word *ediko* is used in the phrase *okutula ombiya pediko* ‘to put a pot on the fire’. *Efiya*, singular of *omafiya*, can also be used to refer to the kitchen and to a modern electric or gas stove.

I grew up in Angola, eating *oshifimá* and drinking *oshikundú*, and I enjoy the local food items every time I go there. Rarely, though, do I get to eat in the traditional way, using fingers and eating with others from the same platter and clay pot. Although the eating habits have been changing over the past decades, the basic menu is the same: a proper meal must include *oshifimá* and at least one side dish. For guests and at any festive meal, there must be meat, preferably several different kinds of meat: chicken, goat, beef, pork. The precious oil *odjove*, extracted by pounding the kernels of marula fruit of the *omwoongo* tree (*Sclerocarya birrea*), is said to be the food of royalty because it takes a lot of time and effort to prepare it. Not only is the pounding and pressing hard work, but the extraction of kernels from the hard shell is arduous and time-consuming. *Odjove* gives a refined taste to *oshifimá* and any condiments that come with it. Tripe and intestines are a special treat, and, in the rainy season, frogs are a delicacy. If you want to express your gratitude to somebody, you can say *Odula nailoke ndikukwatele omafuma*. ‘May the rain come so that I can catch frogs for you.’ Different food items are dried for storage: vegetable cakes (*omavanda*), meat, caterpillars (*omaungu*), fruits.

In the following pages, I give recipes for *oshifima* and a side dish using a dried vegetable cake *evandá* made of wild spinach *Gynandropsis gynandra* (*ombidi*). I also give the recipe for *oshikundú* which is usually drunk only after finishing the meal or between meals. No measurements are given in these recipes, because women don’t use them. Estermann (1976: 100) gives an aphoristic phrase *Evandá olo ombelela yovaenda* ‘*Evandá* is the meat of visitors’ and notes that this cheap food is not served to friends and illustrious visitors but to unknown visitors and mere acquaintances. On the other hand, Munyika (2004: 188) highlights the tradition that *evandá* symbolizes these positive aspects: fortune, permanency and belonging. In the first instance, just as *evandá* is flat, the ones eating *evandá* wish to be flat: able to hide from danger. Secondly, eating *evandá* with one’s future parents-in-law reflects their permanent relationship. Finally, Munyika notes that a visitor is not

normally served *evandá*, but when this happens, it is a sign that the guest is no longer considered an outsider but one belonging to the household. I myself have been told in several occasions in Angola that a meal of *oshifimá* and *ombidi* is typically offered as a farewell meal, as an appeal to the one leaving to return for a fuller meal. When guests or a member of the family come to visit after a long time, it is common to kill one of the chickens to welcome the guest. He or she gets to eat the best pieces of the chicken or even the whole chicken.



Figure 2. Making oshifimá porridge. 2018, Eenhana, Namibia.
(Photo Teija Lievonen © Felm.)

2. Lexicon

Before presenting a list of common Oshikwanyama lexical items related to food and its preparation, I make some introductory remarks about the distinctive features of Oshikwanyama phonology, morphology and orthography. For a more detailed description of Oshikwanyama phonology and morphology, see Halme (2005).

Oshikwanyama affricates are voiceless [tʃ], represented in the orthography by <ty>, voiced [dʒ], represented by <dj> and prenasalized voiced [ndʒ] represented by <ndj>. The symbol <x> is used for the voiceless velar fricative [x].

In Oshikwanyama, the voiceless counterparts of the voiced prenasalized obstruents are devoiced or voiceless nasals [m̥], [ŋ̥], [ɲ̥] and [ɽ̥] that are represented in the orthography by the symbols <mh>, <nh>, <nhy> and <ngh>, respectively.

Oshikwanyama operates with two tones, high (H) and low (L), that are lexically assigned to each stem. Tone is important in Oshikwanyama verbal inflection, and it plays a role in the marking of the syntactic roles of nouns. However, tonal minimal pairs are not very frequent and most of the ambiguities created by tones can be solved based on the context. All tones shift one syllable to the right. In sections 3 and 4, I mark the surface High tone (realized as the same or higher pitch than the previous syllable) with an accent ´. The tonal pattern given in the lexicon is the one attested in any phrase-initial non-predicative noun. I also give the lexical tone of the root for verbs and the lexical tone of the nominal stems for nouns in small caps for each item in this list. I use the predicative tone pattern for the Oshikwanyama nouns in section headings under Recipes.

In the Oshikwanyama verbs, the final vowel is subject to vowel harmony in the Present, Negative Present, Habitual, Negative Habitual and Recent Past tenses, and this harmonic vowel is partly unpredictable, as illustrated in Halme (2006). In the lexicon, I provide the harmonic vowel of each verb in parentheses, and I also mark the harmonic vowel in the interlinearization. In addition, I mark the Optative and the Imperative in the slot of the final vowel and identify the irregular verbs, because their verbal inflection does not follow the regular patterns.

The noun class system of Oshikwanyama comprises 14 basic noun classes (noun classes 1-12 and 14-15) and three locative classes (noun classes 16-18). Most of the times the plural noun class prefix replaces the singular noun class prefix. However, in class pairings 3/10+, 11/6+, 12/6+ and 14/6+ the singular noun class prefix is retained also in the plural form of the noun. I mark this with a + sign. I give the noun class prefixes and the attested singular-plural pairings of the noun classes in the tables below.

Noun class	Prefix
1	omu-, omw-
2	ova-
3	omu-, omw-
4	omi-, omy-
5	e-
6	oma-
7	oshi-, osh-
8	oi-, oy-
9	oi-, oy-
10	oN-, o-
11	eeN-, ee-
12	oka-
14	ou-, ow-
15	oku-, okw-
16	pu-, p-
17	ku-, k-
18	mu-, m-

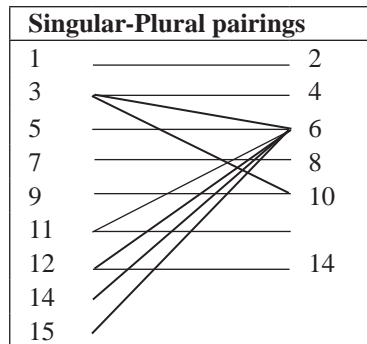




Figure 3. Millet on the threshing floor. 2018, Oniipa, Namibia.
(Photo Teija Lievonen © Felm.)

The lexicon below is divided into six categories: Food; Drinks; Grains; Fruit and vegetables; Preparation of food; and Cooking utensils and mealtimes.

2.1. Food

eefa *n.* 10 °L termites.

eeshi *n.* 10 °H fish.

ei *n.* 5/6 °H egg.

elonga *n.* 5 °LH dark honey produced by brownish dark insects called *eedi delonga*

etepi *n.* 5/6 °LH watery oshifimá porridge.

etete *n.* 5/6 °LL gruel.

evandá *n.* 5/6 °HH dry vegetable cake made of wild spinach.

odi *n.* 9/10 °L sheep, mutton.

odjove *n.* 9 °L marula oil. This oil is extracted from the kernel of the marula (*Sclerocarya birrea*) fruit and is considered a precious condiment used as a topping.

oikulya *n.* 8 °LH food. The word is derived from the verb *lya* ‘to eat’.

omaadi *n.* 6 °LH oil, butter.

omaadi eenyíkí *n.* 6 °LH honey produced by *eenyíkí* ‘bees’, or, during the dry hot season, by little insects called *okahaúpapuká*.

omafumá *n.* 6 °HL frogs.

omandjadjá *n.* 6 °HH entrails.

omaotékwa *n.* 6 °HLH thick buttermilk. This contains roots of the shepherds’ tree *omunghudí*. The word is derived from the verb *otá* ‘to thicken’.

omashikwa *n.* 6 °LH churn buttermilk. This contains roots of the shepherds’ tree *omunghudí* and is the watery end-product of churning butter. The word is derived from the verb *shika* ‘to churn’.

omashiní *n.* 6 °HH milk. This is a generic name for milk, primarily used for fresh milk or buttermilk that is mixed into oshifimá and is regarded a food item, not a drink.

omashiníshiní *n.* 6 °HLHL fresh milk.

omaungu *n.* 6 °LH caterpillars.

ombelela *n.* 9/10 °LLL meat. The word is derived from the verb *velela* 'to dip in sauce'.

ombolotó *n.* 9/10 °LHH bread. This word is a loan from German *Brot* 'bread'.

omunghoka *n.* 3/4 °LH sauce.

omunghoka *n.* 3/4 °LH sauce.

omungomé *n.* 3/4 °HH millet cake made of millet, water, salt, sugar, oil and marula kernel, often taken on journeys.

omwai *n.* 3/10+ °LH crushed marula kernels.

omwongwa *n.* 3 °LH salt.

ongobe *n.* 9/10 °LL cow, beef.

ondobo *n.* 9/10 °LH meal made from millet.

oshifimá *n.* 7/8 °HH thick porridge usually made of millet.

oshikombó *n.* 7/8 °HH goat.

oshimbobó *n.* 7/8 °HH thin porridge.

oshingali *n.* 7/8 °LL thin porridge-like dish prepared from beans.

oshingulú *n.* 7/8 °HH pig, pork.

oshitaka *n.* 7/8 °LL thick millet porridge oshifimá mixed with either fresh milk or buttermilk.

oshivelelwa *n.* 7/8 °LLL any dish that accompanies thick millet porridge oshifimá. The word is derived from the verb *velela* 'to dip in sauce'.

oxuxwá *n.* 9/10 °HH chicken.

2.2. Drinks

eheté *n.* 5/6 °HH thick residue at the bottom of oshikundu.

oikunwa *n.* 8 °LH beverages. This is derived from the verb *nwa* 'to drink'.

omalodu *n.* 6 °LL beer.

omalunga *n.* 6 °LL palm wine extracted from the real fan palm or makalani palm. The same stem is used in different noun classes for the fruit *ondunga* 9/10 and for the tree *omulunga* 3/4, *Hyphaene petersiana*.

omaongo *n.* 6 °LH alcoholic marula fruit drink. The same stem is used in different

noun classes for the fruit *ongongo* 9/10 and for the tree *omwoongo* 3/4, *Sclerocarya birrea*.

omevá *n.* 6 °HH water. The final vowel of the noun class prefix *oma-* has merged with the stem-initial vowel: *oma + iva*.

oshikundu *n.* 7/8 °LL home-brewed millet drink.

oshinwa *n.* 7 °H non-alcoholic drink made with marula (*Sclerocarya birrea*) fruit. This is derived from the verb *nwa* 'to drink'.

2.3. Grains

epungú *n.* 5/6 °HH maize, *Zea mays*.

oilya *n.* 8 °H generic term for edible grain.

oilyaválá *n.* 8 °HHH sorghum, *Sorghum*.

olwishí *n.* 11 °HH rice. This is not

cultivated by the Kwanyama people.

omahangú *n.* 6 °HH pearl millet, *Pennisetum spicatum*.

oufila *n.* 14 °LL flour.

2.4. Fruit and vegetables

edamaté *n.* 5/6 °LHH tomato.

eefukwa *n.* 10 °LH bambara ground nuts, *Vigna subterranea*.

eembudufukwa *n.* 10 °LLLL peanuts, *Arachis hypogea*.

eenhanga *n.* 10 °LL pumpkin seeds.

ekanúwá *n.* 5/6 °HHH watermelon, *Citrullus lanatus*.

ekundé *n.* 5/6 °HH bean, *Vigna unguiculata*.

ekwa *n.* 5/6 °H baobab fruit. Plural omakwa is used for the edible part of the fruit of omukwa, *Adansonia digitata*.

enyangwá *n.* 5/6 °HH pumpkin.

enyoto *n.* 5/6 °LH tomato.

epapáya *n.* 5/6 °HLH papaya, *Carica papaya*.

etilá *n.* 5/6 °HH squash, *Cucurbita*.

euni *n.* 5/6 °LH monkey orange or wild orange. This is the fruit of omuuni, *Strychnos cocculoides*.

oikwambídí *n.* 8 °HHH vegetables. Derived from ombidí ‘spinach’.

okahaúxwililí *n.* 12 °HLLHH small mushroom.

okandobó *n.* 12 °HH pineapple, *Ananas comosus*.

ombe *n.* 9/10 °H bird plum. Usually the plural eembe is used to refer to the fruit of omuve, *Berchemia discolor*.

ombidí *n.* 9/10 °HH wild spinach. *Ombidí yómhúngú*, *Gynandropsis gynandra* is used for making the dried cake evandá; ekwakwa spinach is only used fresh.

omwengé *n.* 3/4 °LH (plural omyengé) sugarcane.

ondunga *n.* 9/10 °LL real fan palm or makalani palm fruit. This is the fruit of omulunga, *Hyphaene petersiana*.

ondungú *n.* 9 °HH pepper, *Capsicum frutescens*.

ongongo *n.* 9/10 °LH marula fruit. This is the fruit of omwoongo, *Sclerocarya birrea*. *Omaxuku eengóngo* ‘marula kernel’ is used to make odjove.

onyandi *n.* 9/10 °LL fruit of omwandi, red milkwood tree, *Diospyros mespiliformis*.

onyangá *n.* 9/10 °HH onion.

oova *n.* 3/6 °HH large mushroom.

oshikapa *n.* 7/8 °LL sweet potato.



Figure 4. Millet being pounded. 2018, Oniipa, Namibia.
(Photo Teija Lievonen © Felm.)

2.5. Preparation of food

edikó *n.* 5 °HH hearth, stove. This is where one cooks, in the middle of the three cooking stones.

efiyá *n.* 5/6 °HH cooking stone, stove, kitchen.

ekalá *n.* 5/6 °HH charcoal. This word is used in plural when referring to charcoal in general.

epatá *n.* 5/6 °HH kitchen, family.

nyenyé *adj.* °HH sweet, tasty.

okaanda *n.* 12/6 °LL granary.

okapapi *n.* 12/14 °LL flat cake.

okudinda *v.* (i) °L to strain.

okudungá *v.* (u) °H to brew.

okufifa *v.* (a, i) °L to sieve.

okufulúká *v.* (a) °H to boil INTR. The transitive counterpart is the causative *fulúkifá* ‘to boil TR’.

okuhaúlá *v.* (a) °H to dilute.

okuhonga *v.* (o) °L to peel.

okuka *v.* (e) °H cut to down.

okukamá *v.* (e) °H to press, to squeeze.

okukangá *v.* (e) °H to fry.

okukashá *v.* (e) °H to dry INTR.

okukeshúká *v.* (a) °H to be spoiled INTR.

okukukútíká *v.* (e) °H to dry. This verb is derived from the verb *kukútá* ‘to dry (INTR)’.

okulula *v.* (u) °L to become bitter or sour. The adjective *lula* uses the same stem.

okulunga *v.* (u) °L to combine milk and the thick porridge *oshifimá* before eating.

okuma *v.* (e) °H to knead, to shape.

okunyanéká *v.* (e) °H to set to dry.

okupilula *v.* (a) °L to mix.

okupya *v.* (i) °H to be ready/cooked, to ripen, to ferment, to burn (INTR). The causative derivation *pifá* has the meaning ‘to ferment (TR)’.

okuteléká *v.* (e) °H to prepare food, to cook, to bake.

okutetá *v.* (e) °H to cut.

okutilá *v.* (e) °H to pour.

okututika *v.* (e) °L to soak. This verb is derived from the verb *tuta* ‘to get wet’.

okutwa *v.* (u) °H pound.

okutwimikila *v.* (e) °L to smoke.

okuvandá *v.* (e) °H to press between palms, make flat. The same stem is found in the noun *evandá* ‘vegetable cake’.

okuxwa *v.* (u) °H to thresh.

okuyela *v.* (e) °L to winnow.

okuyeleka *v.* (e) °L to measure, to be the right amount.

okuyenga *v.* (e) °L to grind or press oil.

okuyofa *v.* (a) °L to grill.

okuyuuna *v.* (a) °L to shell.

omundilo *n.* 3/4 °LL fire.

ongudo *n.* 9/10 °LL fermentation starter made of millet and sorghum.

onhiti *n.* 9/10 °LH lump in porridge.

oshikuní *n.* 7/8 °HH firewood. This word is used in plural as a collective noun when referring to firewood.

2.6. Cooking utensils and mealtimes

eliló *n.* 5/6 °HH a platter woven with dried palm leaves.

etití *n.* 5/6 °HH clay pot.

oluko *n.* 11/6+ °L stirring stick. This is used for stirring porridge.

ombelé *n.* 9/10 °HH knife.

ombiya *n.* 9/10 °LH pot. A frying pan is literally ‘a pot of frying in’: *ombiya yókukángélá*.

omushalo *n.* 3/4 °LL sieve.

omushi *n.* 3/4 °L pestle.

omwishá *n.* 3/10+ °HH lunch.

ongutó *n.* 9/10 °HH spoon.

oshidindifo *n.* 7/8 °LL strainer. Derived from the verb *dinda* ‘to strain’.

oshikola *n.* 7/8 °LL calabash.

oshikwatélwa *n.* 7/8 °HLH container. Derived from the verb *kwatá* ‘to hold’.

oshimbalé *n.* 7/8 °HH a bowl-shaped basket woven with dried makalani palm leaves. Derived from the noun *oluvalé* ‘leaf of omulunga’.

oshini *n.* 7/8 °L mortar.

oshituviko *n.* 7/8 °LLL lid. Derived from the verb *tuvika* ‘cover’.

oshiyaxa *n.* 7/8 °LH plate.

oshiyofifo *n.* 7/8 °LLL grid for grilling. Derived from the verb *yofa* ‘to grill’.

oshuumbúlúwa *n.* 7 °HHLH breakfast. This is derived from the verb *umbúlúlá* ‘to eat up the following morning food left over from previous night’.

ouvaléló *n.* 14/6+ °HHL dinner.



Figure 5. *Oshifimá* is ready. 2018, Eenhana, Namibia.
(Photo Teija Lievonen © Felm.)

3. Recipes

3.1. *Oshifimá* – thick millet porridge

Oshifimá is the staple food that is consumed every day. Leftovers can be eaten for breakfast, but usually the porridge is prepared fresh for each meal. In her Namibian cook book, Finnish author Kuusipalo (2004: 19) gives the measurements for the ingredients of millet porridge as follows: 6 dl millet meal, 1.5 l water. She also mentions salt, which is actually never added to *oshifimá*. The salt and spices come from the side dishes.

1. *Okuningá oshifimá, ótótulá ómévá mómbya, tótulámó ngoó okuyeleva kutya ówáhála óshifimá shífiké péni. Omevá tááfúlúká. Omevá éshí afulúká, tokúfa ómévá mátalálá, toníngílémó óúfíla toúpílulilémó. Ashiké ináukálá wapamá únené, opo shíhapáméké ómévá éli mómbya. 5. Náshikálé shayelekáfáná nóméva éli mómbya, shíhakálé shápamá únené, sho shíhakálé shayula únené. Kónimá éshí watulámo ókálumbolólo ókó wapilulilá mómevá mátalálá, otópilulilé née mómevá mápyu, tótéélélé tááfúlúká. Tákápi nátángo óulé weemínuté díli ómúlóngó. Todúlú ókúkalá ngoó hotalémó, óvé totíulákó, óvé totívikékó, ósheshí otáshidúlú ókúfulúkílá pedu. Kónimá, ókátéte oko eshi kapyá – ótáshikálá sháfa shíli mólúpe lokatété, ndishi – sháa kápi, tokúfa óúfíla totulámó káshoná na káshoná, ftyó táshiyá pomúndódo ówó wahala ókútya shápamá shífike peni. 10. Kákele kútya ínashikálá shapamá únené. Sháa wápilulá éfimbó, tópilulilé kómúngulo wombyá, óvé totívikékó váli nátángo. Osháúfwa née kútya “pílulá komúngúlo wombyá”, ópó úkufémo éénhiti, oufíla winyá háukálámó wélikwatá. Totívikékó nánde éémínuté díli nhátú ílé nheé, tótíulákó, tópilulámó váli, tótívikékó, tópilulámó váli. Konimá óúfíla shaa wapílémó óúshíweté kútya óshélikwatá, ónima áishé yelikwatá náwa, yápya náwa. 15. Tóshíkúfa mómbya, tóshítúlá móshíkwátelwa omó wahala shákwátelwá.*

1. To prepare millet porridge, put enough water in the pot in order to prepare the amount of porridge you want. Bring the water to a boil. While the water is boiling, dissolve some flour in cold water. Do not let this mixture get too thick, so that it will not thicken the water boiling in the pot. 5. It must be the right amount in relation to the boiling water, not too thick or too thin. Then, once you have added the mixture of flour and water, stir it into the boiling water and bring it back to a boil. Let it cook for ten minutes. Every so often remove the lid and check it to make sure it does not boil over. When it becomes like thin porridge, add flour a little at a time until desired consistency. 10. But do not let it get too thick. Stir for some time against the side of the pot, then cover it again. Stirring against the side of the pot ensures that the flour does not get lumpy. Cook it covered for three to four minutes, then uncover it to stir it, and cover it again; stir it again. You will know the flour has cooked when the porridge is thick; everything has cooked together, and it is ready. 15. Remove it from the pot and put it in the serving container of your choice.



Figure 6. *Oshifimá* millet porridge on a serving plate.
2017, Olukonda, Namibia. (Photo © Päivi Repo.)

- (1) **oku-ning-á** **oshi-fimá** **ó-tó-tul-á** **ómé-vá**
 INF-make-FV NP₇-millet.porridge IV-PRS.SM_{2SG}-put-HV NP₆-water
 ‘to make millet porridge you put water’
- m-óm-biya** **tó-tul-á = mó** **ngóó** **oku-yelek-a** **ku-ty-a**
 NP₁₈-NP₉-pot PRS.SM_{2SG}-put-HV=LOC₁₈ SO INF-measure-FV INF-say-FV
 ‘in the pot you put just measuring that’
- ó-w-á-hál-a** **óshí-fimá** **shí-fiké** **péni**
 IV-SM_{2SG}-PST-want-FV NP₇-millet.porridge SM₇-reach.IRREG where
 ‘you want millet porridge reaching where’
- (2) **ome-vá** **tá-á-fúlúk-á**
 NP₆-water PRS-SM₆-boil-HV
 ‘water boils’
- (3) **ome-vá** **éshí** **a-fulúk-á** **to-kúf-a** **ómé-vá** **má-találá**
 NP₆-water DEMI₇ PST.SM₆-boil-FV PRS.SM_{2SG}-take-HV NP₆-water AP₆-cold
 ‘water when boiled you take cold water’
- to-níng-íl-é = mó** **óú-fíla** **to-ú-pílul-íl-é = mó**
 PRS.SM_{2SG}-do-APPL-HV=LOC₁₈ NP₁₄-flour PRS.SM_{2SG}-OM₁₄-Stir-APPL-HV=LOC₁₈
 ‘you put in there flour you stir it in.’
- (4) **ashiké** **i-ná-u-kál-á** **w-a-pam-á** **ú-nené** **opo**
 but NEG-HORT-SM₁₄-be-FV SM₁₄-PST-be.thick-FV ADV-big so.that
 ‘but let it not be very thick so that’

- shí-ha-pám-ék-é** **ómé-vá** **é-li** **m-óm-biya**
 NP₇-NEG-be.thick-IMPOS-OPT NP₆-water SM₆-be.IRREG NP₁₈-NP₉-pot
 ‘it does not thicken the water that is in the pot’
- (5) **ná-shi-kál-é** **sh-a-yelek-áfán-á** **n-ómé-va** **é-li**
 HORT-NP₇-be-OPT SM₇-PST-measure-REC-FV with-NP₆-water SM₆-be.IRREG
 ‘let it be a suitable amount for the water that is’
- m-óm-biya** **shí-ha-kál-é** **sh-á-pam-á** **ú-nené**
 NP₁₈-NP₉-pot NP₇-NEG-be-OPT SM₇-PST-be.thick-FV ADV-big
 ‘in the pot it should not be very thick’
- sho** **shí-ha-kál-é** **sh-a-yul-a** **ú-nené**
 PRON₇ NP₇-NEG-be-OPT SM₇-PST-be.thin-FV ADV-big
 ‘and it should not be very thin’
- (6) **kónimá** **éshí** **w-a-tul-á = mo** **óká-lumbolólo** **ókó**
 after DEMI₇ SM_{2SG}-PST-put-FV=LOC₁₈ NP₁₂-mixture DEMI₁₂
 ‘after when you have put the little mixture that’
- w-a-pilul-íl-á** **m-óme-vá** **má-talála** **o-tó-pilul-íl-é**
 SM_{2SG}-PST-stir-APPL-FV NP₁₈-NP₆-water AP₆-cold IV-PRS.SM_{2SG}-stir-APPL-HV
 ‘you stirred in cold water you stir in’
- née** **m-óme-vá** **má-pyu** **tó-téélél-é** **tá-á-fúlúk-á**
 then NP₁₈-NP₆-water AP₆-hot PRS.SM_{2SG}-wait-HV PRS-SM₆-boil-HV
 ‘then in hot water you wait it boils’
- (7) **tá-ká-pí** **nátángo** **óu-lé** **wee-mínuté** **dí-li**
 PRS-SM₁₂-cook.HV still NP₁₄-length CONN₁₄.NP₁₀-minute SM₁₀-be.IRREG
 ‘it cooks still length of minutes that are’
- ómú-lóngo**
 NP₃-ten
 ‘teni’
- (8) **to-dúl-ú** **ókú-kal-á** **ngoó** **ho-tal-é = mó**
 PRS.SM_{2SG}-be.able-HV INF-be-FV well HAB.SM_{2SG}-look-HV=LOC₁₈
 ‘you can be well you keep looking into it’
- óvé** **to-túul-á = kó** **óvé** **to-túvik-é = kó** **ósheshí**
 you PRS.SM_{2SG}-uncover-HV=LOC₁₇ you PRS.SM_{2SG}-cover-HV=LOC₁₇ because
 ‘and you uncover it and you cover it because’
- o-tá-shi-dúl-ú** **ókú-fulúk-íl-á** **p-e-du**
 IV-PRS-SM₇-be.able-HV INF-boil-APPL-FV NP₁₆-NP₅-ground
 ‘it may boil over on the ground’
- (9) **kónimá** **óká-téte oko** **eshi** **ka-py-a**
 after NP₁₂-gruel DEMI₁₂ DEMI₇ SM₁₂.PST-cook-FV
 ‘then gruel that when it has cooked’

- **ó-tá-shi-kál-á sh-á-f-a shí-li m-ólú-pe**
 IV-PRS-SM₇-be-HV SM₇-PST-resemble-FV SM₇-be.IRREG NP₁₈-NP₁₁-appearance
 ‘it resembles it is in the appearance’
- loka-tété ndishi - sháa ká-pi to-kúf-a**
 CONN₁₁.NP₁₂-gruel you.know once SM₁₂.PST-cook.HV PRS.SM_{2SG}-take-HV
 ‘of gruel you know – once it has cooked you take’
- óú-fílá to-tul-á = mó ká-shoná na ka-shoná**
 NP₁₄-flour PRS.SM_{2SG}-OM₁₄-put-HV=LOC₁₈ ADV-little and ADV-little
 ‘flour you put in it little by little’
- fiyó tá-shí-y-á p-omú-ndódo ówó w-a-hal-a**
 until PRS-SM₇-come-HV NP₁₆-NP₃-level DEMII₃ IV-SM_{2SG}-PST-want-FV
 ‘until it gets to the level that you want’
- ókú-ty-a sh-á-pam-á shí-fíke peni**
 INF-say-FV PST-SM₇-be.thick-FV SM₇-reach.IRREG where
 ‘that it is thick reaching where’
- (10) **kákele kú-ty-a í-ná-shi-kál-á sh-a-pam-á ú-nené**
 only INF-say-FV NEG-HORT-SM₇-be-FV PST-SM₇-be.thick-FV ADV-big
 ‘only that let it not be very thick’
- (11) **sháa w-á-pílul-á é-fímbó tó-pílul-íl-é k-ómú-nghulo**
 once SM_{2SG}-PST-stir-FV NP₅-time PRS.SM_{2SG}-stir-APPL-HV NP₁₇-NP₃-side
 ‘once you have stirred some time you stir to the side’
- wom-biyá óvé to-túvik-é = kó váli nátángo**
 PP₃.of.NP₉-pot you PRS.SM_{2SG}-cover-HV=LOC₁₇ again still
 ‘of the pot and you cover it again’
- (12) **o-sh-á-úf-w-a née kú-ty-a “pílul-á k-omú-nghúlo**
 IV-SM₇-PST-determine-PASS-FV SO INF-say-FV stir-IMP NP₁₇-NP₃-side
 ‘it is said that stir to the side’
- wom-biyá” ópó ú-kuf-é = mo éé-nhiti**
 PP₃.of.NP₉-pot so.that SM_{2SG}-take-OPT=LOC₁₈ NP₁₀-lump
 ‘of the pot so that you take away lumps’
- ou-fila winyá há-u-kál-á = mó w-é-li-kwat-á**
 NP₁₄-flour DEMIII₁₄ HAB-SM₁₄-be-HV=LOC₁₈ SM₁₄-PST-REFL-hold-FV
 ‘the flour that usually is in it clumped up’
- (13) **to-túvik-é = kó nánde éé-mínuté dí-li nhátú**
 PRS.SM_{2SG}-cover-HV=LOC₁₇ say NP₁₀-minute SM₁₀-be.IRREG NUMP₁₀-three
 ‘you cover it say minutes that are three’
- ílé nheé tó-túul-á = kó tó-pílul-á = mó**
 or NUMP₁₀-four PRS.SM_{2SG}-uncover-HV=LOC₁₇ PRS.SM_{2SG}-stir-HV=LOC₁₈
 ‘or four you uncover it you stir it again’

váli, tó-túvik-é = kó **tó-pílul-á = mó** **váli**
 again PRS.SM_{2SG}-COVER-HV=LOC₁₇ PRS.SM_{2SG}-Stir-HV=LOC₁₈ again
 ‘you cover it, you stir it again’

(14) **konimá óú-fíla shaa w-a-píl-é = mó**
 after NP₁₄-flour once SM₁₄-PST-COOK-APPL-HV=LOC₁₈
 ‘then flour once it has cooked in it’

ó-ú-shí-weté kú-ty-a ó-sh-é-lí-kwat-á
 IV-SM_{2SG}-OM₇-See.IRREG INF-say-FV IV-SM₇-PST-REFL-hold-FV
 ‘you see it that it has stuck together’

ói-nima áishé y-e-li-kwat-á náwa y-á-py-a náwa
 NP₈-thing all₈ SM₇-PST-REFL-hold-FV well SM₈-PST-cook-FV well
 ‘all things are holding together well have cooked well’

(15) **tó-shí-kúf-a m-óm-biya tó-shí-túl-á**
 PRS.SM_{2SG}-OM₇-take-HV NP₁₈-NP₉-pot PRS.SM_{2SG}-OM₇-put-HV
 ‘you remove it from the pot you put it’

m-óshí-kwátelwa omó w-a-hal-a sh-á-kwat-él-w-á
 NP₁₈-NP₇-container DEMII₁₈ SM_{2SG}-PST-want-FV SM₇-PST-hold-APPL-PASS-FV
 ‘in the container in which you want it been kept’

3.2. *Evandá* – dried vegetable cake

The spinach used for preparing *evandá* is not cultivated; it grows wild and is gathered in the rainy season, and then made into dried cakes for storage and consumption throughout the year.

1. *Evandá lóvené ohálitamekwá tóké ómbídí yómhúngú, ndéé tóitéléké tété, taipi náwanáwanáwa, úweté náánaa kútya óyápyá. Ináikálá ina óiti thapú únené, óiti ngéé yápya, óúwéte kútya ómbídí óyápyá lalaléla. Sháa ómbídí yápya, toídíndi ómévá ámwe. Ombidí ótóikámé káshoná, ndeé tóimélé peké, iníngé okaima káfa ókápápi. 5. Evandá ótólinyánéké née pómutenyá ftyó táilkáshéléléla. Otálidúlú ókúkashá oule womafikú nánde ókúllí atatú ílé ane. Shaa úwéte kútya ólákasha lalaléla - ínálikálá lina óúnené unené tawúmbi ómhépo fyé méni – okudja ópó, shaá lakashá, ópúwo, owánínga évandá lóyé osho.*

1. This is how to prepare vegetable cakes: first cut and cook the wild spinach (*Gynandropsis gynandra*), cook the spinach thoroughly, making sure it is well cooked. It is thoroughly cooked when the stems are tender. Once the spinach has cooked, drain some of the water. Press some spinach in your hand and mold it into a small, flat cake. 5. Set the vegetable cake in the sun to dry completely. It can dry three to four days. Once you see that it has dried completely – let it not be too thick so that the thickness won't prevent the wind from blowing through it – now, when it has completely dried, that's it, you have made your vegetable cake.

- (1) **e-vandá** **lóvéné** **o-há-lí-tamek-w-á** **tó-ké**
 NP₉-vegetable.cake itself₅ IV-HAB-SBJ₅-start-PASS-HV PRS.SM_{2SG}-cut.HV
 ‘vegetable cake itself is started you cutting’

óm-bídí **yómhúngú** **ndéé** **tó-í-télék-é** **téte**
 NP₉-spinach CONN₉.NP₉.omhungu and PRS.SM_{2SG}-OM₉-cook-HV first
 ‘spinach of [name of the species] and you cook it first’

ta-í-pí **náwanáwanáwa** **ú-weté** **náanáa** **kú-ty-a**
 PRS-SM₉-cook.HV well~INT SM_{2SG}-see.IRREG exactly INF-say-FV
 ‘it cooks very well indeed you see exactly that’

ó-y-á-py-á

IV-SM₉-PST-cook-FV
 ‘it has cooked’

- (2) **i-ná-i-kál-á** **i-na** **óí-ti** **í-hapú** **ú-nené**
 NEG-HORT-SM₉-be-FV SM₉-have.IRREG NP₈-stick NP₈-many ADV-big
 ‘let it not have very many sticks’

óí-ti **ngéé y-á-py-a** **ó-ú-wéte** **kú-ty-a** **óm-bídí**
 NP₈-stick if SM₉-PST-cook-FV IV-SM_{2SG}-see.IRREG INF-say-FV NP₉-spinach
 ‘sticks when have cooked you see that the spinach’

ó-y-á-py-á

lelaléla
 IV-SM₉-PST-cook-FV indeed~INT
 ‘has cooked thoroughly’

- (3) **sháa** **óm-bídí** **y-á-py-a** **to-í-dínd-i**
 once NP₉-spinach SM₉-PST-cook-FV PRS.SM_{2SG}-OM₉-drain-HV
 ‘once the spinach has cooked you drain from it’

ómé-vá

á-mwe
 NP₆-water PP₆-some
 ‘some water’

- (4) **om-bídí** **ó-tó-i-kám-é** **ká-shoná** **ndéé**
 NP₉-spinach IV-PRS.SM_{2SG}-OM₉-press-HV ADV-little and
 ‘the spinach you press it a little and’

tó-í-m-él-é

p-e-ké **i-níng-é** **oka-ima**
 PRS.SM_{2SG}-OM₉-mold-APPL-HV NP₁₆-NP₅-hand SM₉-do-OPT NP₁₂-thing
 ‘you mold it in hand so that it turns into a little thing’

ká-f-a

óká-pápi
 SM₁₂-PST-resemble-FV NP₁₂-flat.cake
 ‘that looks like a flat cake’

- (5) **e-vandá** **ó-tó-li-nyánék-é** **née** **p-ómu-tenyá**
 NP₅-vegetable.cake IV-PRS.SM_{2SG}-OM₅-set.to.dry- HV SO NP₁₆-NP₃-daylight
 ‘the vegetable cake you set it dry in the sun’

fíyó **tá-lí-káshéléél-á**
 until PRS-SM₅-dry.completely-HV
 ‘until it dries completely’

- (6) **o-tá-li-dúú-ú** **ókú-kash-á** **ou-le**
 IV-PRS-SM₅-be.able-HV INF-dry-FV NP₁₄-length
 ‘it can dry the length’

woma-fíkú **nánde** **ó-kú-lí** **a-tatú** **ílé** **a-ne**
 CONN₁₄-NP₆-day say IV-SM₆-be.IRREG NUMP₆-three or NUMP₆-four
 ‘of for example three or four days’

- (7) **shaa** **ú-wéte** **kú-ty-a** **ó-l-á-kásh-a** **lélaléla**
 once SM_{2SG}-see.IRREG INF-say-FV IV-SM₅-PST-dry-FV indeed~INT
 ‘once you see that it has dried thoroughly’

- í-ná-li-kál-á **li-na** **óú-nené** **u-nené** **ta-wíímb-i**
 NEG-HORT-SM₉-be-FV SM₉-have.IRREG NP₁₄-big ADV-big PRS-SM₁₄-block-HV
 ‘– let it not have much largeness that blocks’

ómhépó **í-y-é** **méni - oku-dj-a** **ópó** **shaá** **l-a-kash-á**
 NP₉-wind SM₉-go-OPT inside INF-leave-FV DEMII₁₆ once SM₅-PST-dry-FV
 ‘the wind from going inside – from there once it has dried’

ópúwo **o-w-á-níng-a** **é-vándá** **lóyé** **osho**
 done IV-SM_{2SG}-PST-do-FV NP₅-vegetable.cake PP₅-POSS_{2SG} DEMII₇
 ‘that’s it you have made your own vegetable cake’

3.3. Okutéleká evandá – cooking the vegetable cake

The flavor of *evandá* is strong and goes well with *oshifimá*. The proportions of the ingredients to prepare this dish can be varied based on preferred taste. This dish can be the only condiment to *oshifimá* or paired with a meat, fish or bean dish.

1. Okuteléká evandá óshélikoléléla kwáashí uholé. Ngeéngé óúwéte kútya óláfá likukútú únéné, otólitútiké mangá óulé weemínuté díshoná momevá máshoná. Totúlámó ómadamáte nókanyánga nómaáadí shifiké opo uhólé, nomwongwá shifiké pókutya óúhóle shifiké peni ómóngwa. Otálipi náwa. 5. Kákele kútya ínálintíngá ngoó unené ókatéte, shaa áshíke lapyá úweté kútya ólápýá layeleká, ópúwo. Kaliná náánaa ónima íhapú. Oláwána ngáhó.

1. Cooking a vegetable cake depends on your taste. If the cake seems too dry, first soak it for a few minutes in a little water. Add tomatoes and a little onion and oil to taste; add salt according to your taste. Let it cook thoroughly. 5. But don’t let it get too thin, just make sure it gets done. It doesn’t really have many ingredients. That is all there is to it.



Figure 7. Cooking. 2018, Eenhana, Namibia. (Photo Teija Lievonen © Felm.)



Figure 8. Riikka H.-B. and Tiina Harju enjoyed the meal. 2020, Olukonda, Namibia. (Photo Teija Lievonen © Felm.)

- (1) **oku-telék-á e-vandá ó-sh-é-lí-kolél-él-á**
 INF-cook-FV NP₅-vegetable.cake IV-SM₇-PST-REFL-depend-APPL-FV
 'to cook vegetable cake depends on'
- kwááshí u-holé**
 NP₁₇-DEMI₇ SM_{2SG}-like.IRREG
 'what you like'
- (2) **ngeéngé ó-ú-wéte kú-ty-a ó-l-á-f-á**
 if IV-SM_{2SG}-see.IRREG INF-say-FV IV-SM₅-PST-resemble-FV
 'if you think that it looks like'
- li-kukútú ú-nené o-tó-li-tút-ik-é mangá óú-lé**
 AP₅-hard ADV-big IV-PRS.SM_{2SG}-OM₅-be.wet-IMPOS-HV while NP₁₄-length
 'it is very hard you soak it a while the length'
- wee-mínuté dí-shoná m-ome-vá má-shoná**
 CONN₁₄-NP₁₀-minute AP₁₀-little NP₁₈-NP₆-water AP₆-little
 'of a few minutes in little water'
- (3) **to-túl-á = mó óma-damáte n-óka-nyánga n-óma-ádí**
 PRS.SM_{2SG}-put-HV=LOC₁₈ NP₆-tomato and-NP₁₂-onion and-NP₆-fat
 'you put in tomatoes and a little onion and oil'
- shi-fiké opo u-hólé n-omwongwá shi-fiké**
 SM₇-reach.IRREG DEMI₁₆ SM_{2SG}-like.IRREG and-NP₃-salt SM₇-reach.IRREG
 'reaching where you like and salt reaching'
- p-óku-ty-a ó-ú-hóle shí-fiké peni ómwóngwa**
 NP₁₆-INF-say-FV IV-SBJ_{2SG}-like.IRREG SM₇-reach.IRREG where NP₃.salt
 'at how much salt you like'
- (4) **o-tá-li-pí náwa**
 IV-PRS-SM₅-cook.HV well
 'it cooks well'
- (5) **kákele kú-ty-a í-ná-li-níng-á ngoó u-nené**
 only INF-say-FV NEG-HORT-SM₅-become-FV so ADV-big
 'only that let it not become so much'
- óka-téte shaa áshíke l-a-py-a ú-weté kú-ty-a**
 NP₁₂-gruel once only SM₅-PST-cook-FV SM_{2SG}-see.IRREG INF-be-FV
 'gruel once it just has cooked you see that'
- ó-lá-py-á la-yelek-á ópúwo**
 IV-SM₅-PST-cook-FV SM₅-PST-measure-FV done.COP
 'it has cooked it has met the measure that's it'

- (6) **ka-li-ná** **náánaa** **óí-nima** **í-hapú**
 NEG-SM₅-have.IRREG exactly NP₈-thing AP₈-many
 ‘it does not have exactly many things’
- (7) **o-l-á-wán-a** **ngáhó**
 IV-SM₅-PST-be.enough-FV like.that
 ‘it is enough like that’

3.4. *Oshikundú* – millet drink

Oshikundú is a refreshing drink that relieves both thirst and hunger. Its consistency is grainy, and often a residue *eheté* is left on the bottom of the glass. If you are very hungry you can eat that, but usually it is discarded. *Oshikundú* is prepared almost every day, as it lasts only a day. The fermentation starter is made of millet and sorghum, and previously fermented *oshikundú* can also be used as a starter. Some people add a little sugar when preparing it, but if the ingredients are of good quality and the fermentation is successful, then sugar does not need to be added.



Figure 9. *Oshikundú* drink. 2018, Eenhana, Namibia.
 (Photo Teija Lievonen © Felm.)

1. Okudungá oshikundu, otótulá ómévá pédikó, óvé totúlá óúfílá mokavela. Eshi omevá áfulúká, toátílé moúfíla topílulá tóéndelélé, ópó shíhaníngé éénhiti shó shíhaníngé étépi. Áshiké omevá náakalé afulúká, ópó shíhaníngé étépi shíhakalé sháningá okándobo. Shaa óúfíla wapwilámo léla, ná óúwéte kútya óshínima óshánínga sháfa óshífimá, ópó néé totúlámó óngudó yayeleká, ínáikálá ihapú únené. 5. Shaa wátulámó óngúdó, oshikundu oháshíalulúká kúshó véné, oháshíníngí ómévá kúshó véné. Topílulá néé fiyó táshítáldálá. Kónimá, éshí uweté kútya káshíná válí oupyu léla, pámwé tóshíkwátá shína áshiké okulómoka, opo tódulú okúshiháulá. Ngéé wéshiháulá shípyu, ótáshikéshúká, óháshílulu díva. Oshipifó osho háshílikolélélé néé kútya ótáshípí óúlé wéfímbó péni. 10. Ngééngé ngáashí okúná nande úúpyu, óshíkúndu oháshídulú okúpya díva. Ngee okúná outalálá, óháshídulú okúpulá éfímbó lílé kashoná. Nande tútyé, ngéé wéshídúngú nánde óúfíku, eshi tamúkápénduka ongula, opo ngóo nee shápya. Ngéé wéshídúngú nánde óngúlá, otáshídulú okúkapyá kómatangó.

1. To brew millet drink, start heating water on the stove and place flour in a large container. Once the water has boiled, pour it into the flour while stirring vigorously to prevent lumps; don't let it get too thin. Make sure the water has boiled, so that it does not get too watery, like millet meal. Once you have stirred the flour completely into the water, and it looks like millet porridge, add the correct amount of fermentation starter, not too much! 5. Once you've added the starter, the mixture usually will dissolve by itself and turn to liquid. Stir the liquid until cool. Test to see if it is lukewarm, then you can dilute it. If you dilute it while it is still hot, it tends to get bitter quickly. The length of time it ferments depends on the starter. 10. For example, if it is hot outside, the drink can be ready quickly. If it is cold, it may take a little longer. For example, if you brew it in the evening, when you wake up in the morning, it will be ready. Or, if you brew it in the morning, it may be ready in the afternoon.

- (1) **oku-dung-á oshi-kundu, o-tó-tul-á ómé-vá p-é-dikó**
 INF-brew-FV NP₇-millet.drink IV-PRS.SM_{2SG}-put-HV NP₆-water NP₁₆-NP₅-stove
 'to brew millet drink you put water on the stove'

óvé to-túl-á óu-fílá m-oka-vela
 you PRS.SM_{2SG}-put-HV NP₁₄-flour NP₁₈-NP₁₂-bucket
 'and you put flour in a bucket'

- (2) **eshi ome-vá á-fulúk-á to-á-tíl-é m-óú-fíla**
 DEMI₇ NP₆-water PST.SM₆-boil-FV PRS.SM_{2SG}-OM₆-pour-HV NP₁₈-NP₁₄-flour
 'when the water has boiled you pour it in the flour'

to-pílul-á tó-énd-el-él-é ópó shí-ha-níng-é
 PRS.SM_{2SG}-stir-HV PRS.SM_{2SG}-walk-APPL-APPL-HV DEMI₁₆ SM₇-NEG-do-OPT
 'you stir fast so that it does not turn into'

éé-nhiti shó shí-ha-níng-é é-tépi
 NP₁₀-lump PRON₇ SM₇-NEG-do-OPT NP₅-watery.porridge.
 'lumps and it does not turn into watery porridge'

- (3) **áshiké ome-vá ná-a-kál-é a-fulúk-á ópó**
 only NP₆-water HORT-SM₆-be-OPT PST.SM₆-boil-FV DEMII₁₆
 ‘but water let it be boiled so that’

shí-ha-níng-é é-tépi shí-ha-kál-é shá-ning-á
 SM₇-NEG-do-OPT NP₅-watery.porridge SM₇-NEG-be-OPT SM₇-PST-do-FV
 ‘it does not turn into watery porridge, that it does not turn into’

óká-ndobo

NP₁₂-millet.meal
 ‘millet meal’

- (4) **shaaóú-fíla w-a-pw-il-á = mo léla ná ó-ú-wéte**
 once NP₁₄-flour SM₁₄-PST-end-APPL-FV=LOC₁₈ indeed and IV-SM_{2SG}-see.IRREG
 ‘once flour has dissolved in it thoroughly and you see’

kú-ty-a óshí-nima ó-sh-á-níng-a sh-á-f-a
 INF-be-FV NP₇-thing IV-SM₇-PST-do-FV SM₇-PST-resemble-FV
 ‘that the thing has turned into what resembles’

óshí-fimá opó néné to-túl-á = mó ón-gudó
 NP₇-millet.porridge DEMII₁₆ so PRS.SM_{2SG}-put-HV=LOC₁₈ NP₉-starter
 ‘millet porridge that is when you put in starter’

y-a-yelek-á í-ná-i-kál-á i-hapú ú-nené
 SM₉-PST-measure-FV NEG-HORT-SM₉-be-FV AP₉-many ADV-big
 ‘measured let it not be exceedingly much’



Figure 10. *Oshikundú* millet drink ready to be served.
 2017, Olukonda, Namibia. (Photo © Päivi Repo.)

- (5) **shaa w-á-tul-á = mó ón-gú dó oshi-kundu**
 once SM_{2SG}-PST-put-FV=LOC₁₈ NP₉-starter NP₇-millet.drink
 ‘once you have put in the starter the millet drink’
- o-há-shí-alulúk-á kú-shó véne o-há-shí-ning-í ómé-vá**
 IV-HAB-SM₇-retract-HV NP₁₇-PRON₇ itself IV-HAB-SM₇-do-HV NP₆-water
 ‘usually retracts by itself, it usually turns into’
- óme-vá kú-shó véne**
 NP₆-water NP₁₇-PRON₇ itself
 ‘water by itself’
- (6) **to-pílul-á néé fiyó tá-shí-tálál-á**
 PRS.SM_{2SG}-stir-HV so until PRS-SM₇-be.cold-HV
 ‘you stir so until it cools down’
- (7) **kónimá éshí u-weté kú-ty-a ká-shi-ná válí**
 after DEMI₇ SM_{2SG}-see.IRREG INF-be-FV NEG-SM₇-have.IRREG yet
 ‘then when you see that it does not have anymore’
- ou-pyu léla pá-mwé tó-shí-kwát-á shí-na áshiké**
 NP₁₄-heat indeed AP₁₆-some PRS.SM_{2SG}-OM₇-hold-HV SM₇-have.IRREG only
 ‘heat really maybe you touch it and it is only’
- oku-lómok-a opo tó-dul-ú ókú-shi-hául-á**
 INF-be.lukewarm-FV DEMI₁₆ PRS.SM_{2SG}-be.able-HV INF-OM₇-dilute-FV
 ‘lukewarm that is when you can dilute it’
- (8) **ngéé w-é-shí-hául-á shí-pyu ó-tá-shi-késhúk-á**
 if SM_{2SG}-PST-OM₇-dilute-HV AP₇-hot IV-PRS-SM₇-be.spoiled-HV
 ‘if you dilute it hot it is spoiled’
- ó-há-shí-lul-u díva**
 IV-HAB-SM₇-get.bitter-HV soon
 ‘it tends to become bitter fast’
- (9) **oshi-pif-ó osho há-shí-li-kolélél-é néé kú-ty-a**
 NP₇-COOK.CAUS-DER DEMI₇ HAB-SM₇-REFL-determine-HV so INF-say-FV
 ‘the ferment is what usually determines that’
- ó-tá-shi-pí óú-lé we-fimbó péni**
 IV-PRS-SM₇-COOK.HV NP₁₄-length PP₁₄.Of.NP₅-time where
 ‘it ferments what length of time’
- (10) **ngéenge ngáashí ó-kú-ná nande úú-pyu óshí-kundu**
 if say IV-SM₁₇-have.IRREG say NP₁₄-heat NP₇-millet.drink
 ‘if say there is for instance heat, the millet drink’
- o-há-shí-dul-ú ókú-py-a díva**
 IV-HAB-SM₇-be.able-HV INF-cook-FV soon
 ‘may be ready fast’

- (11) **ngee o-kú-ná ou-találá ó-há-shí-dul-ú ókú-pul-á**
 if IV-SM₁₇-have.IRREG NP₁₄-cold IV-HAB-SM₇-be able-HV INF-ask-FV
 ‘if it is cold it may take’

é-fímbó lí-lé ka-shoná
 NP₅-time AP₅-long ADV-little
 ‘a little long time’

- (12) **nande tú-ty-é ngéé w-é-shí-dúng-ú nánde**
 say SM_{1PL}-say-OPT if SM_{2SG}-PST-OM_{2SG}-brew-HV say
 ‘for example we could say if you brew it say’

óú-fíku eshi ta-mú-ká-pénduk-a on-gula opo ngóo nee
 NP₁₄-night DEMI₇ PRS-SM_{2PL}-FUT-awake-FV NP₉-morning DEMI₁₆ SO SO
 ‘in the evening when you will wake up in the morning, so then’

sh-á-py-a
 SM₇-PST-COOK-FV
 ‘it is ready’

- (13) **ngéé w-é-shí-dúng-ú nánde ón-gúlá**
 if SM_{2SG}-PST-OM_{2SG}-brew-HV say NP₉-morning
 ‘if you brew it say in the morning’

o-tá-shi-dúl-ú ókú-ka-py-a k-óma-tangó
 IV-PRS-SM₇-be.able-HV INF-FUT-COOK-FV NP₁₇-NP₆-sun
 ‘it may be ready in the afternoon’

Abbreviations (not in the Leipzig list)

AP	adjectival prefix	INT	intensive
DER	derivative affix	IRREG	irregular verb
HAB	habitual	IV	initial vowel
HV	harmonic vowel	NP	noun class prefix
HORT	hortative	NUMP	numeral prefix
IMPOS	impositive	OPT	optative

Acknowledgements

I want to thank Kirsti Malua and Isak Malua for their invaluable input to this article. I also want to thank Alice Nghipunduka for patiently explaining to me some Kwanyama vocabulary and Steve Berneking for help in English translation. To all of you, I use a traditional Kwanyama saying to express gratitude: *Kulupa nomesho, omayoo ndikutaafinineko*. ‘As you grow old, may your eyes stay clear; I will be the teeth to chew your food.’



Figure 11. Millet field. 2018, Oniipa, Namibia. (Photo Teija Lievonen © Felm.)

References

- Estermann, C. 1976. *The Ethnography of Southwestern Angola. Volume I: The Non-Bantu Peoples. The Ambo Ethnic Group*. New York: Africana Publishing Company.
- Halme, R. 2005. *A Tonal Grammar of Kwanyama*. Cologne: Rüdiger Köppe Verlag.
- Halme, R. 2006. 'Harmonic Versus Non-Harmonic Final Vowel in the Verbal Inflection of Kwanyama'. In L. Harjula & M. Ylänkö (eds), *Africa in the Long Run. Festschrift in the Honour of Professor Arvi Hurskainen. Studia Orientalia 103*. Helsinki: Finnish Oriental Society, pp. 159-171.
- Kuusipalo, H. 2004. *Namibialainen keittokirja*. Helsinki: Suomi-Namibia-Seura.
- Munyika, V. 2004. *A Holistic Soteriology in an African Context. Utilising Luther's Theology and the Owambo Traditions to Overcome a Spiritualised and Privatised Concept of Salvation in the Evangelical Lutheran Church in Namibia (ELCIN)*. Pietermaritzburg: Cluster Publications.
- Ndeutapo, N. 2005. *Onakudiwa ya-IELA 1871-2000. Ondjokonona yOngeleki Onghwaevangeli paLuther yomuAngola*. Windhoek: Gamsberg Macmillan.
- Turvey, B.H.C., Zimmermann, W. & Taapopi, G.B. (eds). 1977. *Kwanyama-English Dictionary*. Johannesburg: Witwatersrand University Press.
- Tönjes, H. 1911/1996. *Ovamboland. Country, People, Mission. With Particular Reference to the Largest Tribe, The Kwanyama*. Windhoek: Namibia Scientific Society.
- Zimmermann, W. & P. Hasheela. 1998. *Oshikwanyama Grammar*. Windhoek: Gamsberg Macmillan.