

# La cuisine africaine \*

## Soyez les bienvenus : à table !

En Afrique, le visiteur est toujours le bienvenu dans le cadre familial à se joindre aux **convives** déjà attablés. Souvent, le repas est servi dans de la vaisselle en **émail chinois** et se mange dans l'assiette commune sans couverts et à la main. Avant et après le repas, les mains sont lavées soigneusement. On donne à chacun, tour à tour, une petite **cruche** pour faire couler l'eau sous laquelle les mains se sont lavées. A la fin du repas on sert du thé (vert ou noir) dont on est censé de boire toujours trois verres, ni moins, ni plus.

## La cuisine fait partie de la culture

En Afrique, on peut entrer dans les **gargotes**, pour ceux qui n'ont pas le temps de rentrer chez eux à midi, ou prendre un petit **coupe-faim** dans la rue auprès des **vendeuses ambulantes**. Les **maquis** d'Abidjan sont des lieux de rencontre et de convivialité. Les travailleurs peu fortunés sont habitués à venir manger là-bas leur riz pour une poignée de francs **CFA**. C'est en voyageant en **brousse** et en circulant en ville qu'on peut découvrir les habitudes alimentaires et tout ce qui tourne autour de la cuisine africaine.

## Les interdictions alimentaires

Chaque pays africain a des rites, tabous et coutumes alimentaires qui peuvent nous paraître étranges. En Burundi par exemple, la viande de **singe** est souvent réservée aux hommes et les femmes et les enfants en sont exclus. Au Sénégal pourtant, la viande de singe n'est pas consommée, car on pense que cela ressemble trop à l'homme. Dans certains pays, l'homme ne doit jamais consommer que les repas préparés par sa femme s'il se trouve dans le village. Et il lui est interdit de faire la cuisine lui-même où qu'il en soit, car cuisiner est une affaire des femmes.

Source : Villiers, A. ; Delaroziere, M.-F. 1995. Cuisine d'Afrique. Edisud, Aix-en-Provence.

## L'histoire d'Osoko

« Ma mère m'appelle après s'être reposée un moment devant la **case** toute neuve. C'est qu'il y a beaucoup d'**ouvrage à abattre**, et on a besoin de tous les bras pour avoir fini à la nuit. Les femmes de la famille **pilent** les **grains de mil** inlassablement, en **scandant** avec leurs **pilons** un rythme entraînant, qui chasse la fatigue. Le mil réduit en farine est la base de notre nourriture. Pendant ce temps, mes compagnes et moi, allons au marché avec dans nos **calebasses** toutes sortes de choses à vendre : de petits **piments**, des graines de mil, des cacahuètes, un peu de lait. Nos calebasses sont des **réceptifs** faits avec des **courges** coupées en deux et évidées. »

Extrait de livre « Osoko, petite fille du fleuve. » Helene et Jean-Jacques Ducos. Editions G.P., Paris.1972.

## Les actualités

**De plus en plus de gens devront faire face à des pénuries de nourriture à l'avenir.** Le développement des biocarburants, loin de diminuer la faim dans le monde va l'aggraver : brûler de la nourriture et la transformer en carburant risque d'entraîner une concurrence entre nourriture et **carburant**. Un exemple : pour produire 50 litres de bioéthanol, il faut brûler 230 kg de maïs, alors que 250 kg est ce qui permet de nourrir une personne pendant une année. La crise économique aura un effet dévastateur sur les vies de certains des habitants les plus pauvres de la planète.

## Sanasto

**Biocarburant** (m.) = biopolttoaine  
**Brousse** (f.) = syrjäseutu, maaseutu  
**Calebasse** (f.) = pullokurpitsa, (ei syötävä hedelmälaaji) josta tehdään, koosta riippuen, kauhoja tai isojakin säilytysastioita esim. maidolle.  
**Carburant** (m.) = polttoaine  
**Case** (f.) = (olki)maja  
**CFA** = **CFA-frangia** eli **CFA** (ransk. franc CFA, "céfa") on 14 Länsi- ja Keski-Afrikan maan käyttämä valuutta, jonka arvo on sidottu euroon Ranskan takaamana. Yksi euro on 655,957 CFA-frangia.  
**Convive** = kutsuvieras, pöytäkumppani  
**Coupe-faim** (m.) = välipala  
**Courge** (f.) = kurpitsa  
**Gargote** (f.) = eräänlainen pieni ravintola tai kanttiini kaupunkikeskuksissa

**Ouvrage à abattre** (m.) = työpanos, työ, paiskia töitä  
**Émail chinois** (m.) = emalinen astia  
**Grain** (m.) = siemen  
**Maquis** (m.) = tyypillinen pieni ravintola Norsunluurannikolla ja erityisesti sen pääkaupungissa Abidjanissa  
**Mil** (m.) = hirssi  
**Pénurie** (f.) = puute, pula  
**Piler** = survoa, murskata  
**Piment** (m.) = pippuri, chilippuri  
**Réceptif** (m.) = astia, säiliö  
**Scander** = tehdä rytmikkäästi jotakin  
**Singe** (m.) = apina  
**Vendeuse ambulante** (f.) = kiertelevä myyjä, katumyyjä



© Nina Patanen



© Nina Patanen



© Nina Patanen



© Nina Patanen

1. Connaissez-vous les noms en finnois des produits suivants ? Vous les avez dégustés ?

a) Sorgho =

b) Manioc =

c) Mil =

d) Igname =

e) Huile de palme =

f) Papaye =

g) Mangue =

h) Patate douce =

i) Fonio =

j) Gombo =

k) Arachide =



© Nina Patanen



© Jarno Laitinen



© Nina Patanen

2. Remplissez

1.												
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
11.												
12.												
13.												

- Afrikassa yleisesti kasvava hedelmä
- Kaupunkikeskuksissa (Abidjan) sijaitseva pieni ravintola
- Sitä survotaan, jotta saadaan esim. jauhhoa
- Ilmansuunta, jossa useimmat ranskankieliset Afrikan maat sijaitsevat
- Astia, josta vettä kaadetaan
- Perinteinen länsiafrikkalainen asumus
- Maaseutu Afrikassa
- Liikkuva myyjä, vendeuse ~
- Pieni katuravintola Norsunluurannikolla
- Siitä on pulaa jo monissa paikoissa maailmassa
- Länsi-Afrikan valuutta
- Eläin, jonka lihan syöminen on joissakin maissa kielletty
- Tätä saadaan polttoaineeksi esim. maissista