

La sauce épaisse. Remarques sur les relations sociales songhaïs

Paul Stoller and Cheryl Olkes

Volume 14, Number 2, 1990

Les « cinq » sens

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/015128ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/015128ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (print)

1703-7921 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Stoller, P. & Olkes, C. (1990). La sauce épaisse. Remarques sur les relations sociales songhaïs. *Anthropologie et Sociétés*, 14(2), 57–76.
<https://doi.org/10.7202/015128ar>

Article abstract

Thick Sauce

Notes on Songhay Social Relations

In this article, we examine the relationship between taste and social relations among the Songhay of Niger, suggesting that the qualities of sauces measure degrees of social proximity. In Songhay, socially distant guests should be served thick zesty sauces; close relations should expect thin tasteless sauces. Sauce makers, however, often scramble these expectations (serving thin sauces to guests and thick sauces to relatives) to express socially significant themes. In this paper we also suggest that anthropologists should add more sauce to their descriptions, to make them really "thick".

LA SAUCE ÉPAISSE

Remarques sur les relations sociales songhaïs

Paul Stoller et Cheryl Olkes



Depuis Aristote, la vue constitue le sens privilégié de la tradition philosophique occidentale. Mais d'autres cultures peuvent préférer d'autres sens (le goût, l'ouïe, le toucher) pour classer leur expérience. Chez les Songhaïs du Niger, le goût joue un rôle important dans la catégorisation sociale. Dans cet article nous examinons le rapport entre le goût et les relations sociales chez les Songhaïs, et nous suggérons que la qualité des sauces servies lors des repas donne la mesure du degré de proximité sociale. Au Songhaï, il *faut* servir des sauces épaisses et épicées aux invités qui sont socialement éloignés : les proches ne *doivent* s'attendre qu'à des sauces claires et insipides. Cependant, les cuisinières brouillent souvent ces normes (en servant des sauces claires aux invités et des sauces épaisses aux proches) dans le but d'exprimer des thèmes à pertinence sociale.

Dans tous les cas, il est possible d'évaluer des degrés toujours changeants d'intégration sociale en prenant en compte la présence ou l'absence de certains ingrédients ainsi que les mélanges de viande, de légumes, d'huile, de beurre et d'épices de toutes sortes dans une sauce donnée. Nous commençons par narrer l'un des incidents qui nous amena à faire cette découverte, puis nous décrivons dans le détail l'assortiment d'ingrédients qui indique la distance sociale chez les Songhaïs. Nous nous servons ensuite de cette « recette » pour montrer comment les Songhaïs utilisent le sens du goût et de l'odorat pour classer autrui.

La querelle

En 1984, nous nous sommes trouvés mêlés à une querelle dans la famille d'Adamu Jenitongo, sorcier et prêtre de possession renommé de Tillabéri, un village situé à l'ouest de la république du Niger¹. Le point culminant de la dispute fut atteint la veille de notre départ : on nous servit ce que nous ne pouvons décrire

1. Cet article est basé sur de longs séjours au Songhaï, en république du Niger, en 1976-77, 1979-80, 1981, 1982-83, 1984, 1985-86, 1988-89. Les institutions suivantes ont financé ces missions de recherche : the Department of Education (bourse Fulbright-Hays de dissertation doctorale), the Wenner Gren Foundation for Anthropological Research, the National Science Foundation, the American Philosophical Society et West Chester University. Nous remercions aussi le gouvernement du Niger qui nous a accordé la permission d'effectuer des recherches ethnographiques, et tout particulièrement Diouldé Laya, Arouna Sidikou et Boubé Gado, directeurs successifs de l'Institut de recherche en sciences humaines de l'Université de Niamey.

autrement que comme une très mauvaise sauce. Cet événement porta atteinte à l'honneur de la famille, tout en nous conférant un nouveau statut social : nous étions devenus assez intimes pour servir de cible au courroux culinaire d'une femme de la famille.

L'origine de l'incident remonte à 1982. Djebo, la jeune femme qui a confectionné cette mauvaise sauce, était la maîtresse de Moru, le fils cadet d'Adamu Jenitongo, chez qui elle vint habiter, à la grande honte de la famille. Bien que les jeunes Songhaïs soient sexuellement actifs, ils affichent rarement ainsi leurs relations sexuelles au vu et au su de leurs familles. Quand Stoller arriva, fin 1982, Djebo était visiblement enceinte, ce qui aggravait l'humiliation publique d'Adamu Jenitongo. Moru voulait épouser sa maîtresse, mais son père souhaitait qu'il épousât une Songhaï et Ramatu, la mère de Djebo, voulait pour sa fille un Fulan, un homme de sa propre ethnie. C'est ainsi que furent semées les graines de la discorde. Chez son père, Moru féconda sa maîtresse, une Fulan, ce qui prêtait d'autant plus à scandale que depuis longtemps la méfiance et l'hostilité règnent entre les Fulan et les Songhaïs. Pour leurs parents, le mariage de Moru, descendant patrilinéaire de Sonni Ali Ber (roi songhaï du XV^e siècle), et de Djebo, une Fulan de naissance noble, était inacceptable. Djebo menaça de se donner la mort. Moru persista à vouloir l'épouser. Finalement, le mariage eut lieu, ce qui démoralisa la famille. La naissance du premier enfant, Djamilla, n'atténua pas l'hostilité d'Adamu Jenitongo et de sa famille envers Djebo. Avant de venir habiter chez eux, Djebo avait été une adolescente rebelle, désagréable, maussade et butée. Comment Moru pouvait-il avoir épousé une femme — une Fulan de surcroît ! — qui n'avait même pas appris à faire la cuisine ? Néanmoins, comme elle était la plus jeune « belle-fille » de la maison, la majeure partie des travaux ménagers lui incombait. Elle allait tirer l'eau au puits voisin, nettoyait la cour, lavait les ustensiles de cuisine, pilait le riz et le millet, préparait les repas et les servait aux hommes et aux femmes de la maison. Et pendant que Djebo s'acquittait de ces tâches ingrates, Jemma et Hadjo, les épouses d'Adamu Jenitongo, assises sur le seuil de leurs cases respectives, la critiquaient à voix haute tout en mâchant du kola.

En 1984, Djebo était donc aux prises avec ses « mères » chicanières qui, comme beaucoup de belles-mères, étaient d'avis qu'elle ne faisait jamais rien comme il faut : la sauce n'était pas assez cuite ; la sauce était trop cuite ; la sauce était trop salée ; elle ne l'était pas assez ; la viande était dure ; la viande n'avait plus de goût ; le feu était trop fort, elle gaspillait du bois ; le feu n'était pas assez fort pour cuire les aliments, etc. Djebo avait aussi affaire à son mari, Moru, qui avait l'habitude d'inviter à dîner de soi-disant amis, en réalité presque tous des pique-assiette. Quand la nouvelle se répandit que les « Européens » s'étaient installés, la foule des pique-assiette se multiplia. Djebo eut plus de riz, plus d'épices, plus de viande, plus de bois à aller acheter ; Djebo eut plus d'eau à rapporter du puits, pour boire et pour faire la cuisine ; Djebo eut encore plus d'ustensiles à nettoyer. Pour couronner le tout, Djebo avait aussi affaire aux « Européens », à qui de « bonne sauces » étaient dues.

Surchargée de travail, dépréciée, Djebo se dit que nous devrions la rémunérer pour ses services. Après tout, les « Européens » qui vivent au Niger emploient

souvent des cuisinières qu'ils payent pour leurs services. La dernière après-midi de notre visite, Djebo nous prépara une sauce succulente à la tomate et à la viande, à la douce saveur de feu de bois. Quand elle vint ramasser nos bols vides, nous lui fîmes l'éloge de ses efforts culinaires. Djebo revint nous voir une heure plus tard ; ce fut la seule fois qu'elle nous rendit visite seule durant notre séjour de deux semaines chez son beau-père. Au Songhaï, ceux qui veulent de l'argent viennent souvent ainsi sur le pas de la porte, et s'y attardent jusqu'à ce qu'ils aient reçu ce qu'ils voulaient. Nous savions ce que Djebo voulait, bien qu'elle ne nous eût rien demandé. Comme nous étions les hôtes de son beau-père qui, malgré sa pauvreté, mettait son point d'honneur à donner toutes les apparences de la générosité, il nous sembla inapproprié de donner de l'argent directement à Djebo ; cela aurait constitué une infraction aux lois de la politesse. Olkes l'avait déjà emmenée au marché pour lui acheter des vêtements. En outre, chez les Songhaïs, l'argent doit toujours être remis au chef de famille ; c'est lui qui le redistribue. En agissant autrement, il nous semblait que nous aurions manqué de respect envers Adamu Jenitongo, nous lui aurions même véritablement fait injure. Aussi Djebo ne reçut-elle jamais l'argent qu'elle avait silencieusement réclamé, ce qui la mit sans doute hors d'elle. Mais au lieu de montrer sa colère, elle retourna chez elle et prépara l'une des sauces les plus immangeables qu'il nous ait jamais été donné de goûter en Afrique.

Nous avons goûté toutes sortes de sauce (*hoy* en songhaï) lors de nos séjours au Songhaï. Il en est de très relevées, généreusement assaisonnées de piment à la saveur âcre, que nous apprécions particulièrement malgré leur effet anesthésiant sur la langue et les lèvres. Elles font partie des « sauces épaisses », qui contiennent de nombreux ingrédients (viande, volaille et un assortiment d'épices relativement chères). La *mare bi hoy* est une sauce épaisse, plutôt aromatique que relevée, dont l'ingrédient principal, *mare fumbu*, ou « oseille puante », dégage une odeur âcre, assez proche de celle du cirage à chaussure qu'on trouve en boîte même dans les magasins nigériens. À l'opposé, les « sauces claires » contiennent peu d'ingrédients et sont consommées tous les jours. La sauce de Djebo, une *fukko hoy*, était une sauce claire, sans viande et seulement assaisonnée de sel et de feuilles fraîches de *fukko*, qui ont un goût de vinaigre. Pour les Songhaïs, une sauce claire aigrit un contexte cérémonial (épais). Aussi, en nous servant une sauce claire (et de plus une *fukko hoy* au goût aigre), Djebo avait-elle aigri une situation sociale « épaisse », puisque nous étions les hôtes de la famille. Sa sauce prouvait que les sauces songhaïs sont porteuses de messages gustatifs qui peuvent aussi bien contredire que renforcer les messages verbaux. Ces messages gustatifs constituent des ingrédients clefs dans la recette des relations sociales songhaïs, ainsi que nous avons l'intention de le montrer dans cet article.

Depuis longtemps les anthropologues débattent de l'importance de la nourriture dans la culture. Des fonctionnalistes comme Radcliffe-Brown (1922) ont étudié la *fonction sociale* de la nourriture, qui exprimerait des émotions renforçant l'appartenance de l'individu à sa communauté. Audrey Richards (1939) a examiné comment, chez les Bemba, les échanges d'aliments cuits fournissent un index de leurs relations sociales. Des structuralistes comme Lévi-Strauss (1964) ont insisté sur la *fonction sémiotique* de la nourriture, particulièrement sur la transformation du cru en cuit, une transformation cruciale pour l'analyse

structurale des mythes. Peu préoccupé de savoir quelle est la place des aliments dans le contexte social local, Lévi-Strauss, en bon rationaliste, s'attache plutôt à montrer comment la cuisson des aliments, qu'ils soient bouillis ou grillés, reflète certaines opérations logiques (présumées universelles). De cette façon, il réduit les aliments à des données qui trouvent leur place dans ses schémas universalistes et englobants. Jack Goody (1982) prend ses distances par rapport aux approches fonctionnelles et structurales de l'analyse de la nourriture. Il leur substitue une analyse de la production locale, des classes sociales et de l'économie politique internationale. Dans toutes ces études, la nourriture est visualisée.

Un livre de recettes illustré peut certes servir d'introduction intellectuelle et visuelle à une recette donnée ; mais c'est seulement en préparant et en goûtant le plat en question que l'on peut faire l'expérience de son odeur, de son goût et de sa consistance. Dans cet article, nous ne voulons pas seulement « observer » les sauces songhaï, mais aussi les goûter, par le biais de descriptions « épaisses » des techniques et des contextes sensoriels de leur production. De cette façon, nous montrons comment différentes préparations culinaires constituent au Songhaï une gamme de messages gustatifs à conséquences sociales. En même temps, nous entreprenons de critiquer les notions de « thick description » et de « deep play » élaborées par Clifford Geertz dans son ouvrage séminal, *The Interpretation of Cultures* (1973). L'un des thèmes les plus importants de l'anthropologie interprétative de Geertz est qu'une culture est un ensemble de *textes* que les anthropologues s'efforcent de lire par-dessus l'épaule de leurs informateurs. Cette approche n'est pas tant fautive que limitée. Le « textualisme » qui résulte de cette lecture culturelle exclut de nos descriptions et de nos analyses de la vie sociale les sens chimiques (le goût et l'odorat) qui sont dévalorisés dans le discours occidental depuis le siècle des Lumières (Howes 1988 et 1990, Stoller 1989b). Si, en tant qu'anthropologues, nous nous contentons simplement d'*observer* ou de « lire » la vie sociale, nos descriptions seront sans relief et ne réussiront qu'à donner le goût du papier sur lequel elles sont écrites. Si au contraire nous goûtons aux événements et que nous cherchons à les évoquer le plus richement possible, nos descriptions seront pleines des goûts, des consistances et des odeurs que la plupart de nos informateurs savourent. En route donc pour une excursion gustative au Songhaï.

Dernier grand empire sahélien dont les rois, en particulier Sonni Ali Ber (qui régna de 1463 à 1591) et Askia Mohammed, dominèrent d'immenses territoires de l'Afrique occidentale, le Songhaï était gouverné par les nobles, descendants patrilinéaires d'Askia Mohammed. D'après les spécialistes, cet élément généalogique joue encore un rôle important pour déterminer qui doit devenir chef, aussi bien à l'échelle du village que de la région. Les hommes ont la réputation d'être braves, fanfarons et chamailleurs. La plupart d'entre eux cultivent le riz ou le millet et certains font du commerce pendant la saison creuse (de novembre à mai). Durant cette période, de nombreux jeunes gens émigrent vers les villes ou des pays comme le Togo et la Côte-d'Ivoire, à la recherche de travail salarié. Quelques-uns choisissent de conserver leur emploi, mais la majorité revient au Niger pour travailler aux champs de riz ou de millet familiaux. Les Songhaï sont théoriquement musulmans, mais nombre d'entre eux croient aux pouvoirs surnaturels des esprits pré-islamiques (*holley*) et des sorciers.

À propos des sauces et des femmes

Les ouvrages historiques (cf. es-Saadi 1900; Kati 1913; Boulnois et Hama 1953; Hama 1968; Kimba 1981; Fugelstad 1985), ou ethnographiques (cf. Rouch 1953a, 1953b, 1960; Olivier de Sardan 1982, 1984; Stoller et Olkes 1987; Stoller 1989a, 1989b), sur le Songhaï en donnent une idée incomplète car ils ne révèlent pas grand-chose de la vie sociale des femmes. L'étude sociologique de Diarra (1976) est l'exception notable : les résultats d'un questionnaire concernant l'attitude des femmes envers les hommes, le mariage et les enfants y sont analysés. Mais même cette étude ne fournit guère d'informations sur les relations entre hommes et femmes à l'intérieur des enceintes familiales.

Ce ne sont pas seulement les femmes qui sont oubliées dans les études sur le Niger; personne n'écrit grand-chose sur les sauces songhaïs non plus. Il n'y a là rien d'étonnant. Les sauces ont leur place dans les livres de recettes, non dans les dissertations d'universitaires. Comment peut-on mettre en rapport une chose aussi terre à terre que les sauces, bonnes ou mauvaises, et la politique, les rites et les relations sociales ? Mais les sauces sont importantes pour les hommes et les femmes que nous avons rencontrés dans leurs villes et villages. En tout cas, ils s'intéressent au goût de leurs sauces; ils les *dégustent*. Certaines sont âcres, d'autres épicées. Certaines ne contiennent pas de viande, d'autres sont constituées d'un mélange de viande et de légumes bouillis. De nombreuses mères de famille nous ont affirmé qu'une femme qui ne tire aucune fierté de ses sauces manque d'amour-propre. D'autres nous ont vanté la beauté des membres les plus gras de leur famille, témoignant ainsi de leur estime pour les talents culinaires des femmes qui les nourrissent. En 1976-77, Stoller loua les services d'une des plus célèbres cuisinières du Songhaï, Bankano de Mehanna. Ses maîtres songhaïs affirmèrent à Stoller que Bankano, une Songhaï née à Gao, dans la république du Mali, n'avait pas sa pareille au Songhaï. « Quand un homme s'assoit pour déguster la pâte de millet (*korba-korba*) de Bankano, recouverte de sa sauce à l'okra (*la hoy*) », lui dit un ancien de Mehanna avant qu'il n'engageât Bankano, « il connaît le paradis sur terre. Il ne se relèvera pas avant d'avoir raclé le fond du bol jusqu'au dernier morceau, Dieu m'est témoin ! »

En fin connaisseur des choses culinaires, Stoller prit Bankano à son service. Celle-ci, ravie de son nouvel emploi, lui prépara régulièrement ses plats préférés : la fameuse pâte de millet à la sauce à l'okra, une sauce au poisson délicieusement aromatisée à l'huile de beurre et à la farine d'oignons et servie avec du riz, un mélange de riz et de viande (d'habitude du bœuf) cuite dans une sauce tomate au poivre (*surundu*), enfin et surtout, du poulet dans une savoureuse sauce de sésame. Contrairement à la plupart de ses collègues universitaires au Niger, Stoller ne perdit pas de poids lors de ses visites; il prit même du ventre. Bankano n'était pas peu fière de cette bedaine croissante, qui renforçait sa réputation de cuisinière.

Repas et sauces

La qualité de l'alimentation au Niger dépend de la proximité du fleuve Niger. Dans les villages éloignés, comme Wanzerbe, situé à plus de 120 kilomètres à l'ouest du fleuve, le nombre de sauces qu'il est possible de préparer est limité. Comme le fleuve fournit à la fois une source d'eau permanente et un moyen de transport, les villages riverains, tels que Mehanna et Tillabéri, dans lesquels nous avons le plus longtemps séjourné, constituent d'excellents postes d'observation pour l'étude des sauces songhaïes. Dans tous les villages songhaïes, la nourriture de base est le millet et le sorgho, mais dans les villes riveraines le riz, moins cher et plus abondant, est en train de remplacer rapidement le millet, par commodité plutôt que par choix. Sous des formes variées, le millet est l'ingrédient principal des repas de l'après-midi et du soir. L'après-midi, les femmes préparent de la bouillie de millet, appelée *doonu*. Il y a deux sortes de *doonu*. Pour préparer la bouillie *ferkususu*, les femmes pilent le millet dans les mortiers et l'additionnent d'eau pour obtenir une boule de pâte, qu'elles font cuire dans une marmite d'eau bouillante pendant une vingtaine de minutes. Le millet une fois cuit, elles le remuent dans unealebasse emplie d'eau ou d'un mélange d'eau et de lait caillé, jusqu'à ce qu'elles obtiennent une bouillie épaisse. Beaucoup de gens ajoutent à ce mélange au goût légèrement aigre une poignée de morceaux de sucre. Dans la recette du *labduru*, l'autre sorte de bouillie de millet, la boule de pâte n'est pas cuite. De nombreuses femmes boivent de grandes quantités de cette bouillie de millet « crue » pour engraisser.

Dans la plupart des maisonnées, le repas du soir consiste en pâte de millet ou *korba-korba* (« remue-remue »). La préparation débute des heures auparavant, lorsque les femmes réduisent les grains de millet en farine très fine qu'elles étalent sur un tapis de feuilles de palmier pour qu'elle sèche toute l'après-midi au soleil. Une fois sèche, on la tamise et on la fait bouillir dans une grande marmite. Les femmes ajoutent de petites quantités de farine à l'eau bouillante tout en remuant vigoureusement le mélange à l'aide d'un bâton. Quand toute la farine a été versée dans la marmite, les femmes en ont encore pour une quinzaine de minutes à tourner le lourd bâton, qu'elles tiennent des deux mains, dans la marmite chaude, jusqu'à ce qu'il tienne debout dans la pâte. Le millet est habituellement servi avec une sauce à l'okra ou à l'arachide. Dans les régions occidentales du Songhaï, le grain d'une graminée sauvage, *genssi* (*Panicum anibaptiscum*), est réduit en farine et préparé de la même façon que le millet². N'étant abondant qu'à la suite d'une saison des pluies particulièrement humide, le *genssi* est un mets recherché qu'on réserve pour les occasions spéciales.

Le repas du matin se compose habituellement des restes réchauffés de la veille. Dans certaines familles, le petit déjeuner comprend, en plus du millet et de la sauce réchauffés, l'un des aliments suivants : *koko* (un gruau léger de millet et d'eau), *haini maasa* (des gâteaux de millet frits), *saala* (des gâteaux de millet de fève à l'oignon), et du lait frais, s'il y en a.

2. Toutes les classifications scientifiques de plantes proviennent de Peyre de Fuegeunes (1979).

Les sauces

Les sauces constituent le trait distinctif de la cuisine songhaï, dont les aliments de base, le millet, le sorgho et le riz, ne varient pas. Comme il a été dit plus haut, les sauces peuvent être divisées en deux catégories : avec ou sans viande. Les sauces à la viande peuvent contenir des morceaux de bœuf, de poulet, de mouton, de chèvre, de chameau, du poisson (*ham isa*, ou « viande de rivière ») ou du gibier (*genji ham*, ou « viande de brousse », celle des animaux sauvages qui ont été égorgés pour passer de la catégorie des aliments défendus à celle des aliments comestibles). Les Songhaïs se délectent des sauces à la viande, car dans de nombreuses familles, il n'y a de la viande qu'une fois ou deux par semaine : le vendredi, jour du sabbat musulman, et les jours de marché. Dans les villages plus éloignés, il se peut que la consommation de viande soit encore moins fréquente. Les Songhaïs boivent de la bouillie de millet à midi et mangent de la pâte de millet accompagnée d'une sauce sans viande le soir.

Les sauces sans viande

Les Songhaïs appellent les sauces sans viande *hoy komo* (littéralement « sauce sans »). Ces sauces varient selon les préférences régionales et selon les épices disponibles. À l'est du Songhaï, la préférée est la *gunda hoy* (*Cerathoteca sesamoides*) : on fait revenir des oignons et de l'ail dans de l'huile d'arachide, on ajoute de l'eau, puis, au moment de l'ébullition, des feuilles pulvérisées de *gunda*. Il en résulte une sauce noire et visqueuse, riche en calcium. Traditionnellement, la sauce est assaisonnée avec du sel, de la caroube (*dosomare*) en petite quantité, et un peu de piment.

Les habitants des régions riveraines préfèrent la sauce à l'okra (*la hoy*). Elle est préparée de la même façon que la *gunda hoy*, sauf que c'est de la poudre d'okra qui est ajoutée au mélange bouillant. Cela donne une sauce visqueuse, d'un vert terne, au goût légèrement aigre, assaisonnée de sel, de caroube, de piment rouge dans des proportions diverses, et de *gebu*, un mélange d'oignon et de farine de sésame. Une autre sauce, moins appréciée, est faite à partir de feuilles pulvérisées de baobab (*Adansonia digitata*). Préparée de la même façon que les autres sauces sans viande, cette sauce vert lime et au goût légèrement sucré, appelée *ko hoy*, est une source importante de calcium. Comme la *gunda hoy*, la sauce sans viande aux feuilles de baobab n'est pas très relevée.

À l'ouest du Songhaï, les habitants consomment en grande quantité de la sauce à l'okra assaisonnée de *mare bi*, une pâte noire au goût très prononcé faite à partir de graines d'oseille fermentées. Pour beaucoup dans cette région, une sauce, même une sauce sans viande, n'est pas complète sans *mare bi*. De nombreux habitants des régions occidentales et riveraines en détestent l'incomparable saveur. Nous appartenons à cette dernière catégorie. Beaucoup ne prennent jamais goût au *mare bi*.

Des sauces comme la *fukko hoy* (*Corchorus tridens*) et la *gisima hoy* (*Hibiscus sabdariffa*), ou feuilles d'oseille, ne sont servies que pendant la saison des pluies (de juin à septembre), lorsque ces plantes peuvent être cueillies ou

achetées fraîches au marché. La sauce à l'oseille peut être un mets très raffiné. Une *fukko hoy* assaisonnée seulement de sel, ainsi que Djebo nous la servit, vous ratatine la langue : c'est une sauce qu'on doit servir si et seulement si on n'a rien d'autre à offrir.

La tomate

Avant la colonisation française, la tomate était presque inconnue au Songhaï. Dans les régions les plus peuplées du Niger, en particulier sur les rives du fleuve Niger, elle fut graduellement introduite et cultivée pour la vente lors de la saison sèche et froide (de novembre à février). Plus tard, les Français se mirent à importer des boîtes de purée de tomates. La *tomati*, en vente dans les magasins des villes les plus importantes, devint peu à peu un ingrédient important dans les sauces avec ou sans viande. Les restaurants se mirent à servir la *tomati hoy* ou la *hoy cirey* (sauce rouge), et beaucoup de gens furent d'avis que le goût des sauces au *gunda*, au *baobab* et à l'*okra* s'en trouvait amélioré.

De nos jours, il existe deux façons de préparer les sauces tomate. D'habitude, les femmes achètent une mesure à whisky de purée de tomates à l'étalage d'épices du marché, juste ce qu'il faut pour le repas de midi ou celui du soir. Dans les régions rurales, elles achètent des tomates sèches qu'elles mettent au garde-manger. Réduites en farine et additionnées d'eau, ces tomates sèches se transforment en sauce tomate maison. Cependant la popularité de la sauce tomate n'est pas universellement répandue au Songhaï. Certains, comme Soumana Youcouba, un herboriste de Niamey, la capitale du Niger, ont des goûts beaucoup plus traditionnels. Soumana croit, par exemple, que les sauces tomate occasionnent les maladies gastro-intestinales. « Quand j'en mange », expliqua-t-il à Stoller en janvier 1989, « j'en ai l'estomac tout retourné et je deviens tout faible.

— Quelles sont les sauces que vous préférez ? lui demanda Stoller.

— Je mange de la *hoy bi* (*gunda hoy*), de la sauce à l'*okra*, ou au baobab. Ce sont des sauces nourrissantes. Votre *tomati* européen, insista-t-il, n'a aucune force. Je ne comprend pas pourquoi les jeunes l'aiment tant. »

Les sauces à la viande

Autrefois, d'après feu Adamu Jenitongo, on ajoutait rarement la viande à la sauce ; il était plus courant de la faire griller ou de la faire sauter avec des oignons et de l'ail et de la servir séparément du plat de base et de la sauce. Cette pratique est toujours courante dans les régions les plus isolées du Songhaï. Lors de nos visites à Wanzerbe et à Simiri-Sohanci, on ne nous servit jamais de viande dans la sauce, mais toujours à part. Il nous semble probable que, du fait qu'un repas avec viande est rare dans ces régions, l'hôte tient à souligner l'événement en servant la viande séparément. Cependant l'un de nos hôtes à Wanzerbe nous affirma que la viande gâte le goût de la sauce et doit pour cette raison être servie à part. À Tillabéri, nous mangions des sauces à la viande si nous achetions de la viande pour le repas. Mais si un client d'Adamu Jenitongo lui donnait un animal pour le sacrifice, nous le mangions séparément, qu'il s'agit de poulet, de mouton, de

chèvre ou de bœuf. Adamu Jenitongo ne nous donna jamais d'explication à ce sujet, mais nos propres papilles gustatives ethnocentriques nous confirment ce que notre hôte nous avait dit : la viande ne s'apprête pas bien avec les sauces à l'okra, au baobab ou au *gunda*.

La part de la viande dans l'alimentation songhaï s'est accrue dans les villes, où il est facile de s'en procurer. Dans les villes les plus importantes, on trouve des bouchers à résidence, des Hausa qui, contrairement à la plupart des Songhaïs, sont prêts à découper les carcasses recouvertes des inévitables mouches pour les vendre au marché. À Mehanna, un gros village de marché sur la rive ouest du fleuve Niger, la guilde des bouchers hausa abat deux à trois moutons ou chèvres par jour. Le Jumma, le jour du sabbat musulman (le vendredi), ils abattent une ou deux vaches et trois ou quatre moutons ou chèvres. Tous les jours, les bouchers vendent de petites portions de bœuf que les femmes font cuire dans leurs sauces pour l'après-midi ou le soir.

Les marchands de produits secs et d'épices, souvent Hausa, résident également dans ces villes songhaïs, ce qui permet aux femmes d'aller tous les jours à l'étalage d'épices, avec ses pyramides noires de *mare bi*, ses dunes de poivre en poudre orangé, ses rochers de sel, et d'en acheter de minuscules portions. Le nombre et l'odeur des étalages d'épices décuplent les jours de marché. Avec la chaleur, une vague d'arômes puissants s'élève crescendo et engloutit le badaud dans un torrent de gingembre, d'ail, d'anis, de poivre noir, de piment, de gâteaux d'arachide, de caroube, de *gurundugu* à l'odeur de muscade, et d'oignon. Comme c'est à ces mêmes marchands que les femmes achètent la purée de tomates, celle-ci est devenue la base de la majorité des sauces à la viande dans ces villes. Pour préparer une sauce à la viande typique, les femmes font revenir la viande avec des oignons coupés en lamelles et de l'ail dans une grande marmite. Puis elles ajoutent la purée de tomates. Quand la viande a bien bruni, elles additionnent le tout d'une demi-marmite d'eau et portent à ébullition. Pendant ce temps, elles pilent dans un mortier un mélange de noix de caroube, de piment, de sel et de toute autre épice qu'elles désirent utiliser pour assaisonner la sauce. Environ cinq minutes avant que la sauce soit « mûre », comme disent les Songhaïs, elles y incorporent de la farine de manioc ou de la courge écrasée (selon la saison), pour la faire épaissir. Il en résulte une sauce piquante au bœuf, au mouton ou à la chèvre. Ces sauces à la viande sont d'habitude servies l'après-midi, avec du riz, qu'il est également facile de se procurer dans les régions urbaines et riveraines.

Le poulet

Les Songhaïs consomment du poulet et autres volailles (pintade, outarde, caille, canard, oie) moins souvent que du mouton, du bœuf ou de la chèvre. Les poulets, qu'on ne trouve jamais chez les bouchers du marché, sont tués à deux occasions : en l'honneur d'un invité, et pour offrir en sacrifice aux esprits. Quand une volaille est tuée, les femmes la plument, la flambent et la vident. La plupart du temps, les poulets sont rôtis à l'huile d'arachide et épicés. Dans les villes riveraines, cependant, le poulet est parfois cuit dans une sauce tomate. De nos

jours, les plus populaires de ces sauces sont le poulet cuit dans une sauce tomate à l'arachide ou à la courge. À l'ouest du Songhaï, il est soit rôti, soit cuit dans une sauce au sésame (sans tomate). Lors de notre séjour chez Adamu Jenitongo, nous avons consommé une quantité inhabituelle de poulets. En sa qualité de sorcier et de prêtre de possession, Adamu Jenitongo recevait des poulets sacrificiels trois à quatre fois par semaine. Certains Songhaïs affirment que plus on mange de viande, plus on vit vieux. Quand nous demandions qu'on nous expliquât la longévité des membres de la famille d'Adamu Jenitongo — lui-même décéda en 1988, à l'âge de 106 ans —, la réponse était invariablement que les sorciers mangent plus de viande.

Les pintades remplacent souvent le poulet dans les sauces, mais jamais pour les sacrifices, car la couleur des plumes du poulet est un élément important du message sacrificiel. Les oiseaux sauvages sont consommés beaucoup moins souvent. La tourterelle (*kolney*, *Stigmatopelin senegelensis*), par exemple, ne peut être mangée par les sorciers et leurs familles (*sorko*, ceux qui chantent les louanges des esprits, et *do*, les sorciers des eaux, descendants des premiers habitants de la vallée du fleuve Niger), pour qui elle est totémique.

Les sauces au poisson

Les sauces au poisson constituent une catégorie à part, du fait des limites géographiques de l'approvisionnement en poisson. Les Songhaïs qui habitent loin des rives du fleuve Niger trouvent parfois le *desi* (*Heterobranchus birdosales*, une sorte de poisson-chat) à chair rouge dans les puits ou dans les étangs isolés. Beaucoup d'entre eux se refusent à en manger. Certains, tout simplement, n'apprécient pas son goût légèrement faisandé ; pour d'autres, comme les *sorko* et les *do* dont nous venons de parler, le *desi* est tabou, car ils croient que leurs ancêtres se métamorphosent en *desi*.

Le fleuve Niger regorge de nombreuses espèces de poissons succulents, et ceux qui habitent le long de ses rives enrichissent leur alimentation de ces trésors de la rivière. Du poisson sauté (*soye ye*) et assaisonné de poivre rouge constitue l'un des en-cas favoris en fin d'après-midi. L'odeur fétide, étouffante, des poissons séchés ou fumés au soleil et vendus au marché est encore surpassée par celle, infecte, des poissons mis à pourrir au soleil pendant trois ou quatre jours. Le poisson avarié (*ham isa fumbu*) est un mets délicat pour certains — pas pour nous.

La hiérarchie des sauces

Les sauces, bien entendu, ne sont pas servies partout. Les cuisinières songhaïs sont limitées aux ingrédients qu'elles ont à leur disposition. Par exemple, à l'est du Songhaï, les fermiers ne pratiquent généralement pas la culture du sésame. À l'ouest, le *gunda* n'est pas aussi abondant qu'à l'est. Les condiments et les épices se trouvent en plus grande quantité dans les villes que dans les villages éloignés. La taille des communautés représente un autre facteur de limitation, en ce qu'elle influe sur l'approvisionnement quotidien en viande, en

condiments de certaines sortes et en purée de tomates. Il existe aussi des fluctuations saisonnières. Lors de la saison des pluies (de juin à septembre), on peut cueillir ou acheter au marché des ingrédients frais (en particulier l'oseille et le *fukko*). On mange des courges à la fin de la saison sèche et froide (en janvier et février). Enfin le prix des ingrédients exerce aussi une influence sur les sortes de sauce que préparent les cuisinières songhaï. C'est souvent lui qui détermine si les sauces seront avec ou sans viande. Si la cuisinière prépare une sauce à la viande, c'est encore le prix qui détermine si elle va utiliser des filets, des côtelettes ou des abats. La région, la taille de la communauté, la saison et le prix des ingrédients constituent donc quatre variables d'importance quant à la distribution des sauces au Songhaï.

La hiérarchie des sauces au Songhaï oriental

En janvier 1989, Stoller séjourna à Sohanci, un petit village situé au cœur du *Zermagunda*, dans le Songhaï oriental. Ses 75 habitants se disent descendants, en ligne patrilinéaire, de Sonni Ali Ber. Celui-ci légittima son règne par la pratique de la sorcellerie, dont la science se transmet ensuite de génération en génération. De nos jours, ses descendants sont appelés *Si hamey* ou « petits-enfants » de Sonni Ali Ber. Un petit nombre de *Si hamey* deviennent *sohanci*, sorciers, et se font les gardiens de la science de leur célèbre ancêtre.

Stoller offrit en cadeau du tabac et du kola et fut reçu chaleureusement. Son hôte tua deux poulets en son honneur et ordonna à sa femme de préparer un bon repas. Quelques heures plus tard, on servit à Stoller une assiette fumante de riz recouvert de sauce à l'okra, d'un vert terne, sans tomate et assaisonnée de *gurundugu*, dont la saveur de muscade réduit le goût légèrement aigre de la sauce. Le poulet, rôti, fut servi à part. L'hôte de Stoller lui offrit aussi de la bouillie de millet sans lait, mais Stoller refusa poliment, en expliquant qu'il n'aimait pas la bouillie de millet. Le même soir, la cuisinière prépara une grande marmite de pâte de millet avec de la sauce au *gunda* sans viande. On apporta encore de la bouillie de millet. Contrairement au repas de l'après-midi, celui-ci était tout à fait ordinaire, un repas de tous les jours, avec une sauce au *gunda*, claire et épicée, qui sentait les feuilles brûlées. Pour le petit déjeuner le lendemain matin, les cuisinières firent réchauffer les restes de la veille. Stoller se fit du café instantané. En bref, les hôtes de Stoller soulignèrent son statut d'invité en servant du poulet à son premier repas, mais les repas suivants ne furent pas marqués. Cette séquence s'explique par l'isolement de Sohanci et par la pauvreté de son hôte. Il n'avait que cinq poulets et en tua deux en l'honneur de Stoller. Il avait récolté beaucoup de millet et d'okra cette année-là, et ses femmes et ses filles avaient ramassé de grandes quantités de *gunda*. En conséquence, il offrit ce qu'il put à son invité, et s'assura que Stoller mangeât un repas chaud à midi. Normalement, sa famille et lui buvaient de la bouillie de millet à midi et attendaient le soir pour manger du millet et de la sauce.

Dans ces régions rurales du Songhaï oriental, les sauces au *gunda* ou à l'okra, sans tomate, sont appropriées pour les invités. Ces sauces épaisses doivent être relevées de sel, de poivre fort et de caroube. Au moins un repas doit comporter un

plat séparé de viande grillée ou sautée, du poulet de préférence. Les sauces légères ne sont pas accompagnées de viande et ne sont pas non plus épicées avec du caroube, du gingembre ou du piment. Dans les villes (Simiri, Ouallam), la hiérarchie des sauces est plus élaborée du fait de la disponibilité des viandes, de la purée de tomate, du riz et de douzaines d'épices. Là encore, les sauces épaisses, les sauces qui expriment la considération, la règle et la distance sociale, seront en toute probabilité servies avec de la viande et de la tomate. Tout en haut de l'échelle se trouve la sauce tomate à la viande servie avec du riz, un mets rare loin des rives du fleuve. Mais aussi bien dans les villes que dans les villages, les sauces les moins marquées, claires, sans viande, sans tomate, au goût aigre, et servies avec du millet, se trouvent au plus bas échelon. Ces sauces expriment la proximité sociale et sont consommées dans des circonstances ordinaires. Les moins considérées seraient la *gunda hoy* ou la *fukko hoy* au goût aigre et à l'odeur âcre.

La hiérarchie des sauces au Songhaï occidental

Comme dans les régions rurales du Songhaï oriental, au Songhaï occidental l'inclusion de viande dans un repas, qu'il s'agisse de bœuf, de mouton, de chèvre ou de poulet, constitue une marque d'honneur pour l'invité. Comme les conditions de vie étaient généralement bonnes dans cette région lors des séjours qu'il y fit en 1977, 1979-80 et 1982-83, Stoller y mangea beaucoup de viandes grillées et de pâte de millet recouverte de *mare hoy*, la sauce de prédilection. Comme dans les régions rurales du Songhaï oriental, Stoller partagea sa viande avec ses hôtes. Quand la provision de viande diminua, ses hôtes lui servirent du millet avec de la sauce à l'oseille fermentée ou de la sauce à l'okra.

Durant notre séjour de 1984, année de famine, l'hospitalité de nos hôtes se trouva limitée par le manque de provisions. Les conditions climatiques et la disette avaient obligé les habitants à réduire leur consommation de nourriture à un repas par jour et même, dans certains cas, à un repas tous les deux jours. Cette année-là, au mois de juillet, le mois de notre séjour, il ne restait même plus de millet. Nous ne nous attendions pas à de grandes démonstrations d'hospitalité et avons apporté de la nourriture pour garnir le garde-manger familial. Malgré tout, nos hôtes égorgèrent des poulets en notre honneur. Une femme relativement aisée nous invita à manger chez elle. Elle tua trois poulets qu'elle nous servit avec du *genssi*, un mets d'une grande rareté, et prépara également un plat de sauce tomate au baobab — au total, une marque de considération, de respect et de distance sociale.

Après avoir discuté avec des dizaines de cuisinières de la région, nous pouvons affirmer que les variables dans la préparation des sauces sont les mêmes au Songhaï oriental et occidental : le prix des ingrédients, leur disponibilité, la saison, la taille du village et le contexte social. Plus le village est petit et moins on y établit de distinctions pour évaluer si telle ou telle sauce est socialement appropriée. Comme au Songhaï oriental, les cuisinières du Songhaï occidental préparent de la pâte de millet dans presque toutes les occasions. Parfois elles préparent une sauce à l'okra, parfois une sauce au baobab, mais rarement une

gunda hoy. On préfère la sauce à l'oseille fermentée, laquelle est peu utilisée à l'est. Les aliments les plus recherchés par nos cuisinières du Songhaï occidental étaient le riz, qui est rare et cher, et le *genssi*, la graine de graminée sauvage, qui est encore plus rare. Les repas comportant de la viande sont très appréciés, le poulet étant la viande la mieux considérée. Les sauces les moins estimées sont toujours la sauce sans viande à l'okra, qui a un goût aigre, la sauce tomate au *fukko*, sans viande, et la sauce tomate simplement assaisonnée de sel.

La hiérarchie des sauces au Songhaï riverain

La plupart de nos séjours au Songhaï se sont déroulés dans des villages riverains : Mehanna, Ayoru et Tillabéri. L'alimentation quotidienne y est beaucoup plus variée que dans les régions éloignées des rives du Niger. L'aliment de base est le riz, dont les hautes tiges se balancent doucement dans les bas-fonds du Niger, élevant des murs verts et onduleux autour des chenaux empruntés par les canots. On le récolte deux fois par an, aussi est-il abondant et bon marché. Les riverains en mangent une ou deux fois par jour. Le poisson, ainsi que les légumes cultivés dans les jardins au bord de l'eau, complètent une alimentation à base de riz et de sauce. Les riverains consomment également du millet, mais en bien moins grande quantité qu'à l'est et à l'ouest. Idrissa Dembo, originaire de Wanzerbe mais établi à Mehanna, se plaignait qu'il mangeait trop de riz : « Le riz n'a pas de force, il ne donne aucune énergie. Le millet en donne, mais ici personne n'en cultive ; tout ce qu'ils veulent, c'est du riz. »

Le régime alimentaire varie, bien entendu, selon la saison et la taille du village. Durant la saison sèche et froide (de novembre à février), les maraichers kurtey et wogo chargent un vaste assortiment de légumes européens (tomates, laitues) et locaux (plusieurs sortes de courge, du manioc) dans leurs canots, et viennent les vendre au marché. Les Kurtey et les Wogo sont des groupes ethniques habitant les îles et qui partagent la langue et la culture songhaï malgré leur histoire sociale distincte. En saison, les fruits et légumes cultivés localement foisonnent et sont bon marché. Le poisson est plus abondant durant la saison sèche et chaude (de mars à juin), lorsque les eaux du Niger baissent. Dans les villages les plus gros, comme Mehanna et Tillabéri, on peut acheter de la viande tous les jours.

Les sauces préparées pour des occasions qui exigent que la distance sociale soit signalée (les sauces épaisses) contiennent de la purée de tomates, des oignons, de l'ail, une pincée de farine d'arachide et de caroube pulvérisée mélangée de *gurundugu*, du gingembre, du poivre noir et un peu de piment. Pendant la saison des pluies, lorsque la brousse est couverte d'herbe et que les bergers fulan y font paître leur bétail, il peut arriver qu'une sauce épaisse soit enrichie d'huile de beurre. Il s'agit de sauces à la viande, de ragoûts de viande très relevés. Le poisson est également très apprécié dans une sauce tomate épicée. Les sauces qui signalent la proximité sociale (les sauces claires) sont sans viande, sans tomate, assaisonnées simplement de sel et de poivre noir ou de piment, et servies avec du riz, parfois de la pâte de millet. À peine épicées, les sauces claires sont beaucoup moins aromatiques que les sauces épaisses.

À partir de ces observations, nous pouvons établir un ensemble de relations entre sauce et catégorie sociale :

Plus un événement est marqué...

1. Par la présence de personnes ayant un statut social élevé (un noble, un Européen ou un invité étranger);
2. À l'occasion de rituels avec sacrifices et de repas de cérémonie à l'intérieur de la famille.

Plus la sauce est épaisse...

1. Plus il est probable que les cuisinières ajouteront de la viande de qualité à la sauce, le poulet conférant le statut social le plus élevé à l'invité et à ses hôtes;
2. Plus il est probable que les cuisinières prépareront une sauce tomate épicée avec un assortiment de condiments aromatiques et non pas aigres (*gurundugu*, poivre blanc et noir, anis, caroube);
3. Plus il est probable que les cuisinières ajouteront de la courge ou du manioc en flocons pour épaissir la sauce;
4. Plus il est probable que les cuisinières feront cuire des aliments hors de l'ordinaire (du riz au Songhaï oriental ou occidental, du *gensî* au Songhaï occidental, du poisson cher, tel que la perche du Nil, au Songhaï riverain).

Comment jouer avec les sauces

Les anthropologues devraient offrir des descriptions épaisses des sauces épaisses. Jusqu'ici, nous avons décrit un phénomène social très répandu, au Songhaï comme ailleurs. Il n'est guère original de suggérer que des sauces et des mets spéciaux sont préparés pour marquer des événements rituels ou pour rendre hommage à des invités importants. Mais il ne s'agit encore que des ingrédients de base de notre « recette analytique ». Comment les cuisinières songhaï jouent-elles avec les sauces ? Comment manipulent-elles les ingrédients, les goûts et les consistances dans le but d'envoyer des messages à signification sociale ? Dans la plupart des cas, elles utilisent les ingrédients « corrects », pour que le goût et la consistance de la nourriture soient appropriés à la situation sociale. Mais au cours de nos séjours au Niger, nous avons observé ou participé à des repas incongrus, où les cuisinières préparèrent délibérément une sauce claire pour une occasion sociale épaisse, au grand dégoût et à la honte de l'hôte.

C'est un incident de ce genre qui eut lieu la veille de notre départ de Tillabéri en 1984, lorsque Djebo, rappelons-le, nous servit une sauce (*fukko hoy*) sans viande, sans tomate et sans épices. En fait, elle se servit de sa sauce pour protester. Sa situation politique dans la famille d'Adamu Jenitongo était une impuissance complète. Comme elle était d'un groupe ethnique différent et la plus jeune adulte de la famille, ses protestations verbales étaient ignorées. En nous servant une « sauce claire » dans une « situation épaisse », elle réussit à attirer

l'attention de tout le monde. La mauvaise sauce de Djebo émettait des messages emphatiques : (1) elle était mécontente de sa position dans la famille : et (2) elle était mécontente de notre présence, qui avait transformé une situation sociale claire, durant laquelle il lui arrivait souvent de ne pas préparer de repas, en situation sociale épaisse, où les règles de l'étiquette l'obligeaient à passer une grande partie de son temps à préparer des sauces épaisses. Elle s'acquittait de sa tâche avec soumission, malgré les critiques de sa belle-famille pour qui elle échouait toujours à préparer de bonnes sauces. Ses sauces étaient théoriquement épaisses, mais elles manquaient de finesse. Elles n'étaient pas assez cuites. Elles étaient trop cuites. Elles étaient trop épicées. Elles n'étaient pas assez épicées. Il y avait trop de viande. Il n'y avait pas assez de viande. La viande était dure. À la fin de notre séjour, Djebo en avait assez et prépara sa *fukko hoy*, claire et répugnante, qui, comme nous le disons ailleurs (Stoller et Olkes 1986), constituait un équivalent socio-culturel de vomir.

Il va sans dire que Djebo agissait en toute connaissance de cause. Au début, elle protesta contre sa situation en jouant avec les ingrédients « corrects » pour concocter des sauces épaisses mais déficientes. Il y eut des murmures de mécontentement dans la famille, mais personne ne voulait aller jusqu'à la réprimander, car ses sauces étaient correctes : elles étaient épaisses, elles étaient aromatiques, et elles contenaient de la viande. Quand finalement elle prépara une sauce claire et déficiente, son action mit le feu au poudre : disputes, réprimandes, insultes et excuses, car la famille avait honte de l'injure faite à ses invités. Le fils aîné d'Adamu Jenitongo, Moussa, reconnut : « Elle vous traite comme elle nous traite : maintenant vous faites partie de la famille. » Autrement dit, la sauce de Djebo avait changé notre catégorie sociale de marquée en non marquée. En fait, la qualité des sauces ne montra aucun signe d'amélioration au cours des visites ultérieures de Stoller. En 1987, elles étaient tellement mauvaises que Moussa prenait presque tous ses repas en ville et, lors de la visite de Stoller, il s'arrangea pour que la fille de la sœur de son père, Ramatu, préparât le repas de l'après-midi, qu'ils prenaient chez elle. Moussa n'oubliait pas d'apporter une portion de sauce à son père, dont l'alimentation laissait à désirer. Pour Moussa, qui n'était pas encore marié, la seule solution au problème des repas était le mariage. Sa nouvelle femme remplacerait Djebo comme cuisinière principale de la famille.

Ce qu'il est important de noter ici, c'est que la dynamique des relations sociales à l'intérieur de la famille ne reposait pas tant sur les « termes de parenté », la « structure des affects » ou toute autre formule réductiviste tant appréciée des anthropologues, que sur la qualité — ou sur le manque de qualité — des sauces, dont le goût, comme nous l'avons vu, est lié à l'époque de l'année, à la taille du village, à sa situation géographique, à la richesse relative de l'hôte, au contexte social et au bon vouloir de la cuisinière. À partir de tous ces facteurs dont elle était la réceptrice, Djebo utilisait les sauces pour émettre un ensemble de messages significatifs au sujet des relations sociales dans la famille.

« Le goût de quelque chose dans quelque chose »

Les Djebo de ce monde ne sont pas rares. Ainsi que l'ont noté nombre d'anthropologues, les gens se servent de toutes sortes d'ingrédients pour concocter des messages socio-culturels importants. À Bali, comme l'a montré Geertz, le combat de coqs « dit quelque chose sur quelque chose » ; le « sur quelque chose » est la culture balinaise (Geertz 1973 : 412-455). Les combats de coqs balinais constituent une métaphore pour Geertz, mais celui-ci développe son analyse des combats de coqs en une approche interprétative générale de l'analyse culturelle. Les deux métaphores clés de cette analyse sont « la lecture » et « le texte ». Faisant écho à Max Weber et à Paul Ricœur, Geertz écrit :

The culture of a people is an ensemble of texts, themselves ensembles, which the anthropologist strains to read over the shoulders of those to whom they properly belong... To regard such forms as « saying something of something », and saying it to somebody, is at least to open the possibility of an analysis which attends to their substance rather than to reductive formulas professing to account for them.

Geertz 1973 : 452

Ce passage, le manifeste de l'anthropologie interprétative-herméneutique, réduit l'analyse anthropologique à la *lecture* d'un ensemble d'événements : combats de coqs, batailles de coups de poing, raids, vols, naissances, morts, sacrifices, transes, sauces, en fait toute action sociale est conceptuellement transmuée en mots arrangés, d'une façon ou d'une autre, sur une page imprimée — un texte. Dès lors les anthropologues deviennent les lecteurs en profondeur de textes culturels qu'ils analysent de la même façon qu'un critique littéraire analyse un roman, une pièce ou un poème.

À première vue, l'analyse interprétative des « textes culturels » semble constituer un programme de recherche des plus prometteurs. Les membres d'un grand nombre de sociétés étudiées par les anthropologues sont en effet producteurs de textes. Certains de nos informateurs écrivent des romans, des pièces ou des poèmes, d'autres nous récitent des poèmes épiques ou des proverbes qui, transcrits et traduits, deviendront des textes. Il est ensuite possible d'appliquer à ces textes toutes sortes de méthodes de critique littéraire : nouvelle critique, critique structuraliste, post-structuraliste et même post-moderne.

Un examen plus attentif de l'analyse des textes culturels révèle cependant ses limites. Le rituel décrit dans le roman de Chinue Achebe, qui fait désormais partie d'un texte publié, diffère en qualité du texte d'un rituel semblable que « l'anthropologue s'efforce de lire par-dessus les épaules » des Igbo du Nigeria. Peut-on appliquer les mêmes normes critiques à des « textes » qui diffèrent autant en substance ? Une limite plus grave encore réside dans le fait que la transformation de l'expérience culturelle en textes limite l'analyse culturelle au sens de la vue³. C'est de nos yeux dont nous nous servons pour lire des textes.

3. Cette approche réduit aussi le domaine de recherche en anthropologie. Si les cultures sont des ensembles de textes produits dans un monde post-colonial où les anthropologues ont perdu leur autorité, l'anthropologie devient un discours de meta-meta-textes au sujet des meta-textes écrits par les anthropologues qui se sont efforcés de lire les textes originaux par-dessus l'épaule de leurs informateurs. (Voir, par exemple, Geertz 1988 ; voir aussi Howes [1988]).

C'est de nos yeux dont nous nous servons pour transformer des rituels, dont la signification dépend peut-être d'autres sens que la vue, en textes visuels qu'il est possible de disséquer et d'analyser. Nous pourrions dire que la cuisine de Djébo constitue, comme les combats de coq balinais, un texte socio-culturel. Les ingrédients dont elle se sert pourraient être les éléments de ce texte. Mais une telle analyse ne représenterait qu'une petite portion de la situation. Les membres de la famille d'Adamu Jenitongo utilisent la vue pour discerner si les sauces contiennent de la viande ou pas, si elles contiennent des morceaux de courge bouillie ou non, etc. Il est vrai que ces ingrédients servent à distinguer certaines sauces. Les couleurs peuvent également jouer un rôle important. La sauce au baobab sans tomate est d'un vert très vif; la sauce à l'okra sans tomate est d'un vert terne. Mais qu'en est-il des goûts des sauces ? Sont-elles sucrées, aigres, rances, épicées, très relevées ? Et qu'est-ce que ces différences de saveur révèlent du contexte social dans lequel elles sont préparées ? Chez les Songhaïs, nous l'avons vu, un goût aigre aigrit une situation socio-culturelle épaisse et ne convient guère aux contextes clairs non plus. Les sauces épicées et relevées sont grandement appréciées, même si les invités (nous) ne supportent pas « l'oseille puante ».

Une analyse textuelle basée sur la vue nous coupe du monde du goût, de l'odorat, de l'ouïe et du toucher. Certaines des sociétés que nous étudions montrent un penchant visuel dans leurs perceptions du monde; d'autres, au contraire, privilégient l'ouïe, l'odorat, le goût ou le toucher. Qu'en est-il de la validité de nos analyses culturelles si nous suivons nos penchants visuels pour analyser une société comme celle des Songhaïs, qui accorde plus de poids aux catégories non visuelles ?

Au cours des dix dernières années, le caractère scientifique de l'anthropologie a été le sujet de vifs débats. Les tenants de l'anthropologie critique ont mis en doute la prétention des anthropologues, héritée du siècle des Lumières, de « trouver » ou de « découvrir » la culture en adoptant les méthodes scientifiques prescrites. Ils ont également remis en question les méthodes scientifiques de leur discipline, qu'ils considèrent inspirées de postulats eurocentriques, fonctionnalistes ou structuralistes, selon lesquels il est possible de découvrir des « règles » universelles. Récemment, ils ont examiné les postulats rhétoriques des textes anthropologiques classiques et ont conclu que le langage des ethnographes tend lui aussi à être eurocentrique, ce qui remet en question la capacité des anthropologues, à leur tour, de *représenter* un monde autre, une culture autre. Pour certains, cette incapacité à représenter un autre de plus en plus autonome marque la fin de l'anthropologie (cf. Clifford 1988; Clifford et Marcus 1986; Marcus et Fischer 1986; Geertz 1988; Malcomson 1989).

Les anthropologues qui critiquent l'anthropologie critique en ont accusé les tenants de « cogner sur la science ». Ce faisant, ils ont renoué avec les pratiques passées et les valeurs du siècle des Lumières. Dans le feu du débat théorique, cependant, la centralité de l'ethnographie se perd dans un dédale d'impasses textuelles. À notre avis, cette effervescence intellectuelle n'entraînera ni la fin de l'anthropologie ni le recul des sciences sociales qui ont fait leurs preuves. Elle nous renvoie au contraire à une pratique et à des descriptions ethnographiques

basées sur les principes suivants : (1) que les ethnographes fassent des séjours fréquents et prolongés sur le terrain ; (2) qu'ils accordent leurs sens au diapason des fréquences non visuelles, surtout dans les sociétés qui font montre d'un penchant sensoriel non visuel ; et (3) qu'ils réintroduisent les sens non visuels dans leurs descriptions ethnographiques.

Il faut parfois des années de travail assidu pour découvrir de simples principes élémentaires, comme un penchant sensoriel par exemple. Nous avons découvert l'importance du goût dans les relations sociales des Songhaïs quelque huit années après avoir commencé à séjourner chez eux. Cette découverte nous a poussés à prêter plus d'attention aux goûts, aux odeurs, aux consistances et aux sons qui nous entourent sur le terrain et qui nous ont permis de saisir plus en profondeur la société et la culture songhaï, et d'en offrir une représentation plus fidèle dans nos publications. Peut-être est-il temps qu'un plus grand nombre d'anthropologues retrouvent l'usage de leurs sens.

(Texte inédit en anglais traduit par Claude Grangier)

Références

- BOULNOIS J. et B. Hama
1953 *L'empire de Gao. Magie, coutume et religion.* Paris : Maisonneuve.
- CLIFFORD J.
1988 *The Predicament of Culture.* Cambridge, Mass. : Harvard University Press.
- CLIFFORD J. et G.E. Marcus (éd.)
1986 *Writing Culture.* Berkeley : University of California Press.
- DIARRA A.
1976 *Femmes Songhay-Zerma.* Paris : Éditions Anthropos.
- ES-SAADI M.
1900 *Tarikh al-Soudan.* Paris : Maisonneuve.
- FUGELSTAD F.
1985 *The Colonial History of Niger.* Londres : Cambridge University Press.
- GEERTZ C.
1973 *The Interpretation of Cultures.* New York : Basic Books.
1988 *Works and Lives.* Stanford, Ca. : Stanford University Press.
- GOODY J.
1982 *Cooking, Cuisine and Class.* Londres : Cambridge University Press.
- HAMA B.
1968 *L'Histoire Songhaï.* Paris : Présence Africaine.
- HOWES D.
1988 « On the Odor of the Soul : Spatial Representation and Olfactory Classification in Eastern Indonesia and Western Melanesia », *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde*, 124 : 84-113.

- [1988] « The Shifting Sensorium : A Critique of the Textual Revolution in Contemporary Anthropological Theory », article lu au 12^e Congrès international des sciences anthropologiques et ethnologiques, Zagreb, Yougoslavie, 26 juillet 1988.
- 1990 « Controlling Textuality : A call for a return to the senses », *Anthropologica*, 32 (à paraître).
- KATI M.
1913 *Tarick al Fattach*. Paris : Maisonneuve.
- KIMBA I.
1981 *Guerres et sociétés*. Niamey : Université de Niamey.
- LÉVI-STRAUSS C.
1964 *Le cru et le cuit*. Paris : Plon.
- MALCOMSON S.L.
1989 « How the West Was Lost : Writing and the End of the World », *Voice Literary Supplement*, Avril : 11-14.
- MARCUS G.E. et M. Fischer
1986 *Anthropology as Cultural Critique*. Chicago : University of Chicago Press.
- OLIVIER DE SARDAN J.P.
1982 *Concepts et conceptions Sonay-Serma*. Paris : Nubia.
1984 *Société Sonay-Serma*. Paris : Karthala.
- PEYRE DE FUEGEUNES
1979 *Les Plantes du Niger*. Niamey : Gouvernement du Niger.
- RADCLIFFE-BROWN A.R.
1922 *The Andaman Islanders*. Cambridge : Cambridge University Press.
- RICHARDS A.
1939 *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia : An Economic Study of the Bemba Tribe*. Londres : Oxford University Press et International Institute of African Languages and Cultures.
- ROUCH J.
1953a *Les Songhay*. Paris : Presses Universitaires de France.
1953b *Essai sur l'histoire songhay*. Dakar : Institut Français d'Afrique Noire.
1960 *La Religion et la magie songhay*. Paris : Presses Universitaires de France.
- STOLLER P.
1989a *Fusion of the Worlds : An Ethnography of Possession Among the Songhay of Niger*. Chicago : University of Chicago Press.
1989b *The Taste of Ethnographic Things : The Senses in Anthropology*. Philadelphia : University of Pennsylvania Press.
- STOLLER P. et C. Olkes
1986 « Bad Sauce, Good Ethnography », *Cultural Anthropology*, 1, 3 : 336-352.
1987 *In Sorcery's Shadow : A Memoir of Apprenticeship Among the Songhay of Niger*. Chicago : University of Chicago Press.

RÉSUMÉ/ABSTRACT*La sauce épaisse**Remarques sur les relations sociales songhaï*

Dans cet article, nous examinons la relation entre le goût et les relations sociales chez les Songhaï du Niger, et nous suggérons que la qualité des sauces indique le degré de proximité sociale. Au Songhaï, il faut servir des sauces épaisses et épicées aux invités qui sont socialement éloignés ; les proches ne doivent s'attendre qu'à des sauces légères et insipides. Cependant, les cuisinières brouillent souvent ces normes (en servant des sauces claires aux invités et des sauces épaisses aux proches) dans le but d'exprimer des thèmes à pertinence sociale. Dans cet article nous suggérons également aux anthropologues de pimenter leurs descriptions, de les amener à la consistance et à l'épaisseur voulues.

*Thick Sauce**Notes on Songhay Social Relations*

In this article, we examine the relationship between taste and social relations among the Songhay of Niger, suggesting that the qualities of sauces measure degrees of social proximity. In Songhay, socially distant guests *should* be served thick zesty sauces ; close relations *should* expect thin tasteless sauces. Sauce makers, however, often scramble these expectations (serving thin sauces to guests and thick sauces to relatives) to express socially significant themes. In this paper we also suggest that anthropologists should add more sauce to their descriptions, to make them really « thick ».

*Paul Stoller et Cheryl Olkes
Department of Anthropology and Sociology
West Chester University
West Chester, Pennsylvania 19383
United States*