



**HAL**  
open science

## La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb

Monique Chastanet

► **To cite this version:**

Monique Chastanet. La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb. Horizons Maghrébins, 2008, n° 59, numéro spécial " Manger au Maghreb ", pp.47-73. halshs-00506609

**HAL Id: halshs-00506609**

**<https://shs.hal.science/halshs-00506609>**

Submitted on 28 Jul 2010

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

En Europe, le nom de Tombouctou évoque une ville restée longtemps inaccessible. Il résonne encore d'un passé prestigieux, lié à son rôle de carrefour commercial et de haut lieu de la culture islamique. Au Mali, la renommée de Tombouctou est, de plus, associée à une tradition culinaire raffinée. Le commerce régional et le commerce à longue distance, qui ont fait la prospérité de cette ville, ont profondément marqué son mode de vie. L'originalité et la richesse de sa cuisine proviennent de la rencontre de plusieurs influences, sahélo-soudaniennes, sahariennes et maghrébines, que ce soit au niveau des ingrédients utilisés comme des techniques de préparation ou de cuisson. On voit ainsi comment cette ville, bâtie aux confins du désert, a su tirer parti de milieux écologiques contrastés, durant plusieurs siècles d'échanges entre le Maghreb et l'Afrique subsaharienne<sup>1</sup>.

Cet article repose sur l'analyse de sources écrites et d'un recueil de recettes «traditionnelles», réalisé par une habitante de Tombouctou, Niaber Haïdara<sup>2</sup>. C'est la collaboration à ce recueil, sous forme d'une introduction historique, qui m'a incitée à travailler sur cette cuisine. Je n'ai pas fait d'enquêtes sur place, mais j'ai séjourné à Tombouctou il y a plusieurs années. Étant arrivée par bateau et ayant fait quelques déplacements autour de la ville, j'ai pu me faire une idée de son environnement. J'ai pu aussi goûter à sa cuisine: elle m'est apparue assez différente de celle des autres régions du Mali que je connaissais déjà, impression confirmée par ce recueil de recettes. Ce travail doit également beaucoup à mes échanges avec Mohamed Oubahli, spécialiste de l'histoire de l'alimentation dans l'Occident musulman.

Les textes arabes, écrits entre le milieu du XIV<sup>e</sup> et le début du XVI<sup>e</sup> siècle, montrent que plusieurs composantes de cette cuisine étaient déjà présentes à cette époque, entre ressources locales et influences maghrébines, celles-ci s'étant sans doute renforcées après la conquête marocaine de 1591<sup>3</sup>. Ces auteurs font allusion à certains plats, mais nous renseignent surtout sur les produits de base. Quant aux chroniques de Tombouctou, elles nous informent essentiellement sur les crises alimentaires du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il faut attendre les témoignages européens du XIX<sup>e</sup> siècle pour avoir une idée plus précise des préparations culinaires. C'est la cuisine des milieux aisés de la ville qui est la mieux documentée. C'est celle aussi qu'évoquent les recettes réunies par Niaber Haïdara. Certaines sources écrites, cependant, donnent quelques indications sur les habitudes alimentaires des autres milieux sociaux. Après cette approche historique, je dégagerai les traits distinctifs de cette cuisine, qui reflète à sa

## la cuisine de tombouctou (mali), entre afrique subsaharienne et maghreb

monique chastanet

manière l'histoire de Tombouctou, et donnerai quelques exemples de recettes.

**L'APPORT DES SOURCES ARABES :  
VOYAGEURS ET CHRONIQUES LOCALES  
(XIV<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE)**

*Les nourritures du « royaume de Mali »  
et de la boucle du Niger d'après les auteurs arabes  
(milieu XIV<sup>e</sup>-début XV<sup>e</sup> siècle)*

Que ces auteurs s'appuient sur le témoignage de voyageurs et de commerçants, comme Al 'Umari<sup>4</sup>, ou qu'ils se soient rendus sur place, comme Ibn Battuta<sup>5</sup> et Léon l'Africain, ils nous apportent des informations précieuses sur l'alimentation de l'Afrique sahélienne. Celle-ci leur apparaît tantôt familière, tantôt exotique, que ce soit au niveau des produits ou des plats consommés.

Décrivant les ressources de l'ancien « royaume de Mali » en 1342-1349, Al 'Umari<sup>6</sup> évoque certains ingrédients qu'on utilise encore aujourd'hui à Tombouctou : le riz, un des « principaux aliments », le sorgho, *durra*<sup>7</sup>, et plus rarement le froment<sup>8</sup> (Cuoq, 1975 : 266). Il mentionne plusieurs fruits et légumes, les uns cultivés comme les courges, l'ail et l'oignon<sup>9</sup>, les autres étant des produits de cueillette comme les fruits du baobab et la *muluxiya* « sauvage ». Les fruits du baobab sont remplis d'une « substance ressemblant à la farine de froment d'une blancheur parfaite, d'un goût un peu acidulé et agréable<sup>10</sup> » (Cuoq, 1975 : 267). Quant à la *muluxiya*, il s'agit de la corète, *Corchorus sp.*, dont il existe plusieurs espèces en Afrique subsaharienne, cultivées et de cueillette. C'est le *fakuhoy* songhay, plante de cueillette dont on utilise les feuilles comme légume, et qui donne son nom à une « sauce » très réputée de la cuisine de Tombouctou<sup>11</sup>. Précisons qu'en Afrique subsaharienne, une céréale accompagnée d'une « sauce », ou d'un laitage, constitue encore le plat de base et le

modèle alimentaire le plus courant. Je reviendrai plus loin sur les composantes des « sauces » (viande et/ou poisson, légumes, épices et condiments<sup>12</sup>). Al 'Umari décrit également la préparation et les usages du beurre de karité, *khariti*<sup>13</sup> : en plus de son utilisation dans la cuisine, « on en blanchit les maisons, on le brûle dans les lampes et les veilleuses, on en fait du savon ». On le conserve dans des « récipients faits avec des courges (calebasses) » (Cuoq, 1975 : 267-268). Alors que la corète vient dans la région de Tombouctou, les fruits du baobab et le beurre de karité sont des produits caractéristiques de régions méridionales<sup>14</sup>.

Quelques années plus tard, en 1352-1353, Ibn Battuta nous informe sur la région située entre Oualata et la boucle du Niger<sup>15</sup>. On y trouve facilement de la nourriture, aussi les voyageurs, venant de Oualata, emportent seulement avec eux du sel<sup>16</sup> et « quelques produits aromatiques », produits rares qu'on échange facilement contre des vivres : « ce qui plaît le plus aux (Sudan) c'est le girofle, le mastic et le *tasarghant* qui est leur encens » (Cuoq, 1975 : 298)<sup>17</sup>. Ibn Battuta mange du couscous et différentes sortes de bouillies de céréales, épaisses ou liquides : il mentionne le mil, le sorgho, le fonio et le riz (Cuoq, 1975 : 295, 298). Il consomme également des « graines comme des fèves », qu'on fait griller, de la « farine de dolique<sup>18</sup> », de la « farine de *nabq*<sup>19</sup> », et de la '*asida*, bouillie épaisse préparée avec un tubercule qu'il présente comme « une chose ressemblant à la *qalqas* appelée *qafi* » (Cuoq, 1975 : 297-298, 302)<sup>20</sup>. À « Mali<sup>21</sup> », on lui offre comme repas de bienvenue « trois pains ronds, une pièce de viande de bœuf<sup>22</sup> frit au *gharti* [karité]<sup>23</sup> et une calebasse contenant du lait caillé » (Cuoq, 1975 : 303). Il signale aussi un fruit qu'on vend sur les marchés entre Oualata et « Mali » : il se présente comme « un melon », rempli d'une « substance semblable à de la farine ». Il s'agit sans doute du fruit du baobab, déjà évoqué dans des termes voisins par Al 'Umari (Cuoq, 1975 : 297 ; Lewicki & Johnson, 1974 : 68).

Ibn Battuta est le premier auteur à parler de Tombouctou, qui « depuis le début du XIII<sup>e</sup> siècle, [prend] de plus en plus d'importance comme carrefour des caravanes sur le Niger » (Cuoq, 1975 : 22). Il semble avoir séjourné dans cette ville, située à « quatre milles<sup>24</sup> » du fleuve et dont « la majorité [des] habitants sont des Massufa, porteurs du *litham*<sup>25</sup> ». Il ne nous dit rien sur la vie quotidienne, mais nous renseigne sur les fonctions commerciales, religieuses et intellectuelles de cette cité en mentionnant la présence de deux tombeaux de personnages célèbres. Il s'agit d'un grand commerçant originaire d'Alexandrie, Siradj al-Din, et du « poète illustre Abu Ishak al-Sahili al-Gharnati, connu dans son pays sous le nom d'al-Tuwaydj<sup>26</sup> », poète et architecte andalou qui fit construire la mosquée de Jingereber dans les années 1320 (Cuoq, 1975 : 314-315; Cissoko, 1974 : 39-40). En poursuivant son voyage sur le Niger, Ibn Battuta se voit offrir une « pastèque » et une « boisson à eux appelée *daknu* » dans une localité située entre Tombouctou et Gao. Il s'agit d'une « eau contenant du sorgho concassé<sup>27</sup>, mélangé avec un peu de miel ou de lait aigre<sup>28</sup> ». Ses hôtes « boivent cela à la place de l'eau car, pour eux, boire de l'eau pure leur fait mal ». Sous ce terme arabe *hassaniyya*, on peut reconnaître le *doon* songhay, dont Niaber Haïdara nous donne plusieurs recettes<sup>29</sup>. C'est une préparation qui a beaucoup marqué les voyageurs, à tel point qu'on la retrouve dans la plupart des témoignages, évoquée tantôt comme une boisson, tantôt comme une nourriture liquide<sup>30</sup>. Ce n'est pas un hasard puisqu'elle peut jouer le rôle de nourriture de voyage, une fois séchée puis réhydratée. Ibn Battuta ajoute que lorsque ses hôtes « ne trouvent pas de sorgho, ils mélangent [l'eau] avec du miel ou du lait aigre » (Cuoq, 1975 : 315). Le lait caillé allongé d'eau est une boisson répandue encore aujourd'hui en milieu sahélien<sup>31</sup>. Quant à l'eau additionnée de miel, Niaber Haïdara nous en donne une recette plus élaborée, puisqu'elle com-

prend en outre du jus de tamarin, des piments frais ou séchés, des citrons séchés et de la cannelle. Cette « eau de miel », *yuu hari* en songhay, est une boisson qu'on prépare en saison chaude (2005 : 96)<sup>32</sup>. Tout en mentionnant à la suite le *daknu* et l'eau additionnée de lait ou de miel, Ibn Battuta souligne le fait qu'on peut consommer l'une à défaut de l'autre. Je reviendrai plus loin sur ce mets et ces boissons. À Gao, Ibn Battuta note qu'on y « trouve en abondance du riz, du lait, des poules et du poisson », ainsi que des « melons appelés *'inami* qui n'ont pas leur pareil » (Cuoq, 1975 : 316).

Si le pain de blé est pour lui une nourriture familière, il n'aime pas le riz<sup>33</sup>, connu au Maghreb mais moins répandu à l'époque qu'en Afrique sahélienne. D'une façon générale, en dehors des « melons » de Gao, il n'aime guère la nourriture du « Pays des Noirs » et n'apprécie pas à leur juste valeur les marques d'hospitalité dont il fait l'objet.

Il faut attendre les voyages de Léon l'Africain à Tombouctou au début du XVI<sup>e</sup> siècle<sup>34</sup>, pour avoir des informations directes sur cette ville. Simple campement touareg au XII<sup>e</sup> siècle, elle a supplanté Oualata à la fin du XV<sup>e</sup> siècle comme carrefour commercial (Abitbol, 1979 : 33). Le XVI<sup>e</sup> siècle marque aussi l'apogée de son rayonnement religieux et intellectuel (Cissoko, 1974 : 181-226). Selon Léon l'Africain, « les grains et les bestiaux [s'y trouvent] en très grande abondance, si bien que la consommation de lait et de beurre est considérable ». Mais « on manque beaucoup de sel » car celui apporté des mines de « Tegaza » est vendu très cher<sup>35</sup>. Il n'existe autour de la ville « aucun jardin ni aucun verger ». Une grande partie des vivres, le poisson en particulier, proviennent de Kabara, son port situé à quelques kilomètres sur un bras du Niger. Il avait noté auparavant la richesse du royaume de Mali, le « Melli », qui fournit les villes de Djenné et de Tombouctou en « bien des produits » (1956 : 466). Mais « ce qui nuit beaucoup » à la ville de Kabara, « ce sont les fréquentes maladies dues à la qualité des aliments qu'on y

mange, poisson, lait, beurre et viande, le tout mélangé» (1956 : 470). Quant aux habitants de Tombouctou, ils sont « fort riches, surtout les étrangers établis dans le pays ». Les « marchands de Berbérie » y apportent notamment des « étoffes d'Europe » et « beaucoup de livres manuscrits » : « on tire plus de bénéfice de [la vente de ces livres] que de [celle de] tout le reste des marchandises ». On utilise comme monnaie « des morceaux d'or pur et, pour les achats minimes, des cauris », c'est-à-dire des coquillages provenant de l'Océan Indien. Léon l'Africain note aussi le rôle des femmes esclaves dans la vente de « toutes les choses que l'on mange ». À Gao, « le pain et la viande y sont en extrême abondance, mais on n'y peut trouver ni vin ni fruits. En vérité les melons, les concombres, les courges excellentes y abondent et le riz y est en quantités énormes ». Léon l'Africain a déjà noté la consommation de pain à Djenné (1956 : 465) : il a sans doute oublié d'en parler pour Tombouctou et Kabara.

Ce texte appelle plusieurs remarques. L'absence de « jardin [et de] verger » à Tombouctou est étonnante : l'auteur avait probablement à l'esprit les produits des régions méditerranéennes qu'il connaissait bien. On peut rapprocher ce passage de ce qu'il écrit à propos de Djenné : « aucun arbre fruitier ne pousse dans la région, aussi n'y voit-on aucun fruit en dehors des dattes qu'on importe de Gualata [Oulata] ou de Numidie<sup>36</sup> » (1956 : 465). De même que l'absence de vin notée à Gao, ces différentes observations sont vraisemblablement destinées aux lecteurs européens pour lesquels Léon l'Africain écrivit en Italie sa *Description de l'Afrique*<sup>37</sup>. Aussi faut-il comprendre plutôt qu'il n'existe pas dans ces villes les mêmes cultures qu'en Espagne, en Italie et au Maghreb<sup>38</sup>. Quant aux maladies des habitants de Kabara, qu'il attribue à une nourriture malsaine, on peut y voir une méconnaissance du paludisme, lié à la proximité du fleuve et à l'abondance des moustiques. Et surtout une réaction négative face à certaines habi-

tudes alimentaires de l'Afrique subsaharienne, inconnues aussi bien au Maghreb qu'en Europe, comme le mélange dans un même plat de viande et de poisson.

Du côté des céréales, les textes arabes montrent que le blé est présent depuis plusieurs siècles au sud du Sahara, à côté du mil, du sorgho et du riz. Selon le botaniste et agronome Auguste Chevalier, sa culture existait vraisemblablement dans la région avant la conquête marocaine (1932 : 75)<sup>39</sup>. Mais qu'il soit cultivé en petites quantités au Sahel ou importé du Maghreb, il est resté longtemps le privilège des milieux urbains aisés et des communautés marchandes. Sa culture à Tombouctou a probablement été développée par les Armas, sans pour autant se répandre en milieu rural<sup>40</sup>.

Quant au riz évoqué par les auteurs arabes, il s'agit de l'espèce africaine, *Oryza glaberrima*, domestiquée dans le delta intérieur du Niger. Lorsque l'espèce asiatique, *Oryza sativa*, a été introduite dans la région, autour des années 1920<sup>41</sup>, on cultivait à Tombouctou une douzaine de variétés locales d'*Oryza glaberrima*, offrant des caractéristiques agronomiques et gustatives différentes<sup>42</sup>. Qu'il s'agisse de riz africain ou de riz asiatique, cette céréale est aujourd'hui présente dans un grand nombre de recettes de Tombouctou. La diversité de ses utilisations, en grains entiers, concassés ou en farine, témoigne d'une longue histoire, agricole et culinaire.

Parmi les sources arabes, on dispose aussi de chroniques locales, qui nous apportent quelques informations sur l'alimentation.

#### ***Vivres et pénuries d'après les chroniques de Tombouctou (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)***

Après la conquête marocaine et la chute de l'empire songhay, des lettrés de Tombouctou rédigèrent en arabe des chroniques historiques : le *Tarikh es-Soudân*, le *Tarikh el-Fettach* et le *Tedzkiret en-Nisiân*. Les deux premières ont été écrites au XVII<sup>e</sup> siècle par des membres du patriciat urbain,

alliés à l'ancienne dynastie songhay. La troisième est un dictionnaire biographique des pachas, marocains puis armas, qui gouvernèrent Tombouctou de 1590 à 1750. Des travaux récents sur les inscriptions funéraires de la boucle du Niger, datées du XI<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, amènent à reconsidérer le *Tarikh es-Soudân* et le *Tarikh el-Fettach*. À la lumière de ces sources épigraphiques, ils apparaissent comme des textes écrits en réaction contre le pouvoir des Marocains, puis des Armas<sup>43</sup>. Il faut donc peut-être relativiser l'image de prospérité que ces *Tarikh-s* nous donnent de Tombouctou avant 1591. Elle semble confirmée cependant par le témoignage de Léon l'Africain, au début du XVI<sup>e</sup> siècle du moins. Si l'objectif de ces chroniques est surtout politique, elles évoquent aussi, incidemment, certaines cultures et certains produits alimentaires, comme le blé, le riz, le mil ou encore « les fruits de la brousse ». Elles nous informent

surtout sur les disettes, famines et épidémies, ainsi que sur certaines nourritures de substitution. Elles témoignent également, comme le feront René Caillié et Heinrich Barth au XIX<sup>e</sup> siècle, de la vulnérabilité de Tombouctou en matière de ravitaillement.

Pour le XVI<sup>e</sup> siècle, le *Tarikh es-Soudân* et le *Tarikh el-Fettach* mentionnent des épidémies en 1536 et en 1548, ainsi qu'une famine suivie d'une épidémie en 1582-1583. Ces différentes crises firent de nombreux morts. Le tableau est plus sombre pour le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle : les sécheresses, inondations et invasions acridiennes furent aggravées par l'instabilité politique et les fréquentes razzias des pachas de Tombouctou dans les régions voisines. Si bien que les disettes localisées, phénomènes récurrents en milieu sahélien, se transformèrent souvent en graves famines, comme le montre la chronologie suivante<sup>44</sup> :

1616-1617	grande famine à Tombouctou et dans la boucle du Niger
1639-1643	grande famine à Djenné, à Tombouctou et dans la boucle du Niger
entre 1657 et 1659	grave épidémie à Tombouctou
1669-1671	famine à Tombouctou
1688	épidémie à Tombouctou
1695	disette à Tombouctou
1704	disette (ou famine ?) et épidémie à Tombouctou
1711-1717	grande famine à Djenné, à Tombouctou et dans la boucle du Niger
1721-1722	disette à Tombouctou
1738-1744	grande famine, suivie d'une épidémie, à Tombouctou et dans la boucle du Niger, et plus largement grande famine dans tout le Soudan occidental <sup>45</sup>
1748-1749	épidémie à Tombouctou
1758-1759	épidémie à Tombouctou
1762	épidémie à Tombouctou et dans le Soudan occidental
1770-1771	famine à Tombouctou <sup>46</sup>

Les gens riches parviennent parfois à faire face à la cherté des vivres en vendant leurs biens. Mais lorsque la famine s'installe durablement, toutes les catégories sociales sont touchées. Ainsi dans les années 1741-1744, selon le *Tedzkiret en-Nisiân*

(1966 : 117-118), le blé devint si cher et la crise si grave qu'il y eut de nombreux morts et que, pour survivre, « des gens mangèrent des cadavres d'animaux et d'êtres humains et du sang coagulé en poudre », c'est-à-dire des nourritures interdites.



Avant d'en être réduits à cette extrémité, « les gens les plus distingués ne mangeaient autre chose que des graines de *kelb el-hachich* que nous nommons dans notre pays *danaï* ou d'autres graines d'herbes [...] d'ordinaire mangée[s] par les gens les plus vils et les plus misérables » (*ibidem*). Il s'agit probablement du cram-cram, *Cenchrus sp.*, appelé *daaney* en songhay (Heath, 1998)<sup>47</sup>. On apprend ainsi qu'à côté des céréales cultivées – blé, riz et mil, les deux premières étant les plus valorisés –, les graminées de cueillette constituaient la nourriture habituelle des indigents, en dehors même des périodes de crise. Plus proche de nous, le témoignage d'un lettré malien du <sup>xx</sup>e siècle, Almamy Maliki Yattara, qui évoque à la fois la somptuosité de la cuisine de Tombouctou et une période de grave famine (au début des années 1940)<sup>48</sup>, montre bien que cette ville peut connaître des situations extrêmes sur le plan alimentaire (Yattara et Salvaing, 2000 : 178-180, et *ibidem*, 2003 : 231-232), sans parler des différences dues au statut économique et social.

Tombouctou ayant été longtemps inaccessible aux Occidentaux, il faut attendre le <sup>xix</sup>e siècle pour avoir des informations de source européenne. Les séjours des explorateurs René Caillié et Heinrich Barth ont coïncidé avec des périodes d'insécurité, où la ville était sous la pression des Touaregs et des Peuls. Tous deux évoquent cette situation et la perturbation du commerce qui peut en résulter<sup>49</sup>. L'image qu'ils nous donnent alors de la vie quotidienne à Tombouctou diffère sans aucun doute de ce qu'elle était au <sup>xvi</sup>e siècle, à son âge d'or.

#### COMMERCE ET ALIMENTATION À TOMBOUCTOU D'APRÈS LES SOURCES EUROPÉENNES (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> SIÈCLE)

*Les témoignages de René Caillié  
et d'Heinrich Barth au <sup>xix</sup>e siècle*

À son arrivée à Tombouctou en 1828, René Caillié est accueilli par son hôte, Sidi Abdallahi,

avec « un très bon couscous de mil<sup>50</sup> à la viande de mouton ». Par la suite, celui-ci lui fait porter, deux fois par jour, « du couscous et du riz très bien assaisonnés avec de la viande de bœuf ou de mouton » (1979, II : 213, 216). S'il apprécie la cuisine de Tombouctou, il nous laisse malheureusement sur notre faim quant à la composition de ces assaisonnements... Il observe que les gens aisés « font leur déjeuner<sup>51</sup> avec du pain de froment, du thé et du beurre de vache ». Il note, par ailleurs, que seuls les habitants « d'une classe inférieure mangent du beurre végétal », c'est-à-dire du beurre de karité (1979, II : 224-225). C'est à Djenné qu'il a découvert ces « petits pains » qu'il apprécie beaucoup (1979, II : 140). Il retrouve là, en effet, une nourriture à laquelle les Européens sont très attachés, à la fois sur le plan gustatif et symbolique<sup>52</sup>.

Tombouctou, peuplée de « dix ou douze mille habitants, tous commerçants », est l'une des plus grandes villes qu'il ait vues en Afrique (1979, II : 220). Son commerce lui paraît cependant « bien moins considérable que ne le publie la renommée ». En plus de la population locale, des « Maures » originaires du Maghreb séjournent à Tombouctou, quelques mois ou quelques années<sup>53</sup>, mais on n'y trouve pas comme à Djenné « ce grand concours d'étrangers venant de toutes les parties du Soudan ». Si la réalité de Tombouctou ne correspond pas à l'image que René Caillié s'en faisait, la ville reste néanmoins « le principal entrepôt de cette partie de l'Afrique » (1979, II : 213-218). Son activité repose sur ses échanges avec le Sahara et le Maghreb, d'un côté, avec Djenné de l'autre. Son approvisionnement en vivres en dépend aussi, dans une large mesure. Le sel des mines de Taoudénit, apporté par des caravanes à dos de chameaux, représente l'essentiel de ses ressources. Viennent également du Nord des marchandises européennes, telles que « verroteries, ambre, corail, soufre, papier, et divers autres objets ». Il remarque « trois boutiques tenues dans de petites chambres, assez bien fournies en étoffes

des manufactures européennes», avec des briques de sel exposées en évidence à leur porte (1979, II: 214, 218). C'est de Djenné que proviennent «le mil, le riz, le beurre végétal, le miel, le coton, les étoffes du Soudan, les effets confectionnés, les bougies, le savon, le piment, les oignons, le poison sec, les pistaches<sup>54</sup>, etc.» (1979, II: 220). Lors de son séjour dans cette ville, il a déjà noté que les commerçants expédient à Tombouctou de grandes embarcations chargées de «zambalas<sup>55</sup>, tamarins<sup>56</sup>, piment, poivre long<sup>57</sup>, feuilles et fruits du baobab, gombos, pistaches, haricots<sup>58</sup>», apportés par les peuples des environs<sup>59</sup>. S'y ajoutent des «calebasses [et des] pots en terre pour faire la cuisine» (1979, II: 145-146). Cette dépendance commerciale est cause d'une grande vulnérabilité: en effet, si les bateaux venant de Kabara étaient interceptés par des Touaregs, «les habitants de Tombouctou seraient dans la plus affreuse disette». Aussi veillent-ils à ce que «leurs magasins soient toujours amplement fournis de toute espèce de comestibles», notamment de riz, «grain qui se conserve beaucoup plus longtemps que le mil» (1979, II: 220). L'eau et le combustible sont des produits rares:

«Le bois à brûler est d'une grande rareté aux environs; on va très près de Cabra pour s'en procurer; on en fait un objet de commerce, et les femmes le vendent au marché. Les riches seuls en brûlent; les pauvres font usage de fiente de chameau. L'eau se vend également sur le marché; les femmes en donnent une mesure d'environ un demi-litre pour un cauris<sup>60</sup>» (1979, II: 220).

Par ailleurs, on nourrit les chevaux, bœufs, moutons et chèvres élevés à Tombouctou avec du fourrage conservé sur le toit des maisons. Il s'agit du *burgu*, un ensemble de graminées (*Echinochloa sp.*, etc.) qui poussent abondamment dans la zone inondable du Niger. Elles constituent un excellent pâturage et jouent un rôle important dans l'économie pastorale de la région<sup>61</sup>. Les habitants de Kabara récoltent ces herbes «dans les marais et

[les] font sécher pour [les] vendre aux personnes de la ville qui ont des bestiaux à nourrir» (1979, II: 223-224). On confectionne avec leurs tiges sucrées une boisson appelée *kundu*.

Avant d'arriver à Kabara en pirogue, René Caillié a observé des gens en train de récolter le *burgu* pour préparer cette boisson: «ils [le] font sécher au soleil, puis [le] passent légèrement à la flamme pour brûler les feuilles; ils ne réservent que les tiges; ils en font de gros paquets qu'ils emportent sur leur tête jusque dans leurs habitations». Il voit aussi plusieurs ânes qui en sont chargés. Ses compagnons de voyage lui expliquent comment les femmes préparent le «koundou<sup>62</sup>»: elles le lavent bien, le font sécher puis le réduisent en une «poudre aussi fine que possible». Ensuite on met cette poudre «dans un grand vase en terre fait exprès, avec de petits trous au fond; on jette par-dessus de l'eau chaude: en filtrant, l'eau emporte tout le suc de la plante», qui est très sucré et donne «une couleur violette» à l'eau<sup>63</sup>. C'est une boisson «très estimée». Les Maures «la coupent toujours avec du lait aigre». Bien que cette boisson soit légèrement fermentée, les «mahométans se permettent sans scrupule d'en faire usage» (1979, II: 191-192)<sup>64</sup>. Cette boisson très appréciée à Tombouctou, où on la consomme bien fraîche, est devenue rare aujourd'hui du fait de la diminution des ressources en *burgu* (Haïdara, 2005: 93).

Avant de quitter Tombouctou pour Araouane, René Caillié est invité à «déjeuner» chez son hôte, de thé, de pain frais et de beurre. Celui-ci lui donne des vivres pour la route: «deux outres en cuir pour garder [sa] provision d'eau, du dokh-nou, du pain de froment cuit au four comme notre biscuit, du beurre animal fondu, et une bonne quantité de riz». Voici comment on consomme ce pain, très dur, qui a subi une double cuisson: ses compagnons de voyage le font tremper dans un peu d'eau, avec du beurre et du miel. On obtient ainsi une «bouillie» qui lui paraît «délicieuse»



(1979, II: 251-253). Mais leur souper consiste le plus souvent en quelques poignées de « dokhnou », un mélange de farine de mil et de miel, délayé dans une calebasse d'eau (1979, II: 253). On reconnaît dans cette préparation le *daqnu* d'Ibn Battuta. Selon René Caillié, pain recuit et « dokhnou » sont des nourritures de choix, réservées aux commerçants de la caravane, les esclaves n'ayant droit qu'à du « sanglé accommodé avec du beurre et du sel », c'est-à-dire une bouillie épaisse à base de semoule ou de farine de mil<sup>65</sup> (1979, II: 253). Il faut noter, par ailleurs, qu'à la différence d'Ibn Battuta René Caillié présente le « dokhnou » comme une nourriture et non comme une boisson, même si sa consistance est un peu liquide. Ce sera le cas aussi d'Heinrich Barth, quelques années plus tard, comme nous le verrons plus loin. En fait, en Afrique subsaharienne, le clivage entre nourriture et boisson ne renvoie pas seulement à une question de consistance mais aussi à des différences de « manières de table »: s'il est grossier de parler en mangeant, boire est en revanche le moment privilégié des échanges<sup>66</sup>.

Tombouctou constitue également l'objectif du voyage d'Heinrich Barth, qui y séjourne dans les années 1850<sup>67</sup>. Il demeure d'abord quelques jours à Kabara, où sont amarrées « sept embarcations d'une taille considérable ». C'est une « petite ville de 2000 habitants presque tous Sonrhaï, les fonctionnaires seuls étant Foulbe ». Il y a de nombreux entrepôts pour le commerce, ainsi que « deux petits marchés destinés, l'un à la vente de marchandises de toute espèce, l'autre au débit exclusif de la viande » (1861, III: 331, 333). Quant à Tombouctou, sa population ne s'élève à « guère plus de 13 000 âmes », mais « pendant la saison des affaires, c'est-à-dire de novembre à janvier, il [y vient] de 5000 à 10000 étrangers ». Ce sont des Maures du Sahara, des marchands « arabes » d'Afrique du Nord, et, parmi les populations soudano-sahéliennes, des Mossis et surtout des « Wangaraoua ou Mandingues » (1861, IV: 40). Les

activités commerciales de la ville s'organisent autour de trois axes: le fleuve, en amont de Kabara, et les routes transsahariennes, en direction du Maroc et de Ghadamès. L'or du Bambouk et du Bouré, régions situées dans le haut Sénégal et le haut Niger, constitue « le principal objet de ce trafic », suivi par le commerce du sel de Taoudénit, et par celui des noix de kola, provenant des zones forestières du golfe de Guinée (1861, IV: 99, 101-103).

L'alimentation et, par conséquent, la cuisine de Tombouctou sont largement tributaires de ces échanges. Ainsi la production locale de céréales ne suffisant pas aux besoins, on en importe des villages voisins et du Niger supérieur. Autres produits recherchés, originaires d'Afrique subsaharienne, le beurre de karité qu'on utilise pour cuire certains aliments et qui remplace le beurre animal chez les indigents, ainsi que « le poivre et le gingembre<sup>68</sup>, dont il se fait une très grande consommation » (1861, IV: 104). Heinrich Barth signale quelques ressources locales, comme l'élevage et l'agriculture qu'il a vu pratiqués à Kabara sur les rives du fleuve: « du riz, un peu de coton, du *bamia* (*Corchorus olitorius*)<sup>69</sup> et diverses sortes de melons » (1861, III: 333). Revenant sur les lieux deux mois plus tard, il découvre que la plaine s'est couverte d'une « verdure nouvelle » grâce aux pluies de septembre et d'octobre<sup>70</sup>. Et près de Kabara, « tous les champs sont couverts de pastèques, que les habitants [...] cultivent sur une grande échelle ». En revenant à Tombouctou, il visite deux petites plantations de dattiers, situées à proximité de la ville (1861, IV: 55). Mais il note que la plupart des dattes qu'on y consomme sont apportées par les caravanes transsahariennes.

Auprès de ces marchands, on peut se procurer aussi du sucre, du thé et, parfois, quelques grenades venant du Maroc (1861, IV: 77-78). Si le thé et le sucre, importés du Maghreb, ne sont pas à la portée des gens du pays, ce sont des articles « de grande consommation parmi les Arabes établis à

Tombouctou et dans les environs ». Ils aiment « prendre une tasse de thé et possèdent, lorsqu'il est possible, un appareil complet pour la préparation de ce breuvage » (1861, IV : 105). René Caillié, quant à lui, s'était vu offrir quatre tasses de thé à Djenné (je reviendrai plus loin sur ce témoignage). Le rituel des « trois verres » que l'on connaît aujourd'hui ne semble donc pas encore établi... René Caillié et Heinrich Barth témoignent ainsi des débuts de la diffusion du thé en Afrique sahélienne, à Tombouctou et Djenné, alors qu'il est resté un produit de luxe au Maroc jusqu'aux années 1840-1850 (Huetz de Lemps, 2001 : 533-535)<sup>71</sup>. Proviennent également d'Afrique du Nord « le drap rouge, les ceintures, les miroirs, la coutellerie », ainsi que le calicot, écri ou blanchi, les couteaux et le calicot étant de fabrication anglaise (1861, IV : 104-105).

La nourriture de cette « grande ville civilisée de la Nigritie » est bonne et abondante. Son hôte, le chef kounta Ahmed El Bakay, lui envoie en signe de bienvenue « deux bœufs, deux brebis, deux grands vases contenant du beurre, une charge de chameau de riz et autant de mil<sup>72</sup> » (1861, IV : 45, 76). Il est traité comme un hôte de marque, ainsi qu'en témoigne son « régime alimentaire ». Il « déjeune<sup>73</sup> » habituellement de pain et de lait, parfois de quelques dattes. À deux heures de l'après midi, son hôte lui fait porter un plat de « *kouskoussou* » de blé. Après le coucher du soleil, il mange du mil préparé avec un peu de viande ou assaisonné d'un bouillon de courge. « À une heure avancée de la soirée, souvent même après minuit », son hôte lui fait encore porter un autre plat, qu'il laisse généralement à ses domestiques. Il voit dans ce repas tardif, comme dans l'« excellent pain de froment » qu'on se procure au marché, un trait caractéristique de Tombouctou et une preuve de civilité. Il mange aussi beaucoup de jeunes pigeons, qui « constituent un mets recherché » : c'est effectivement les pigeonneaux que l'on consomme. Autre

« friandise très rare » à Tombouctou et qu'il a eu l'occasion de goûter, ce sont les œufs d'autruche (1861, IV : 76-77).

Par ailleurs, il assiste à la « cérémonie du septième jour », ou baptême<sup>74</sup>, qui suit la naissance d'un enfant du cheikh El Bakay. Celui-ci fait abattre cinq bœufs et la fête dure jusqu'à une heure avancée de la nuit. Le lendemain matin, on fait cuire pour les convives « une masse énorme de riz et de viande », présentée sur des plats dont certains ont « un diamètre de cinq à six pieds<sup>75</sup> et [font] la charge de six hommes ». Heinrich Barth attribue ce service d'apparat à une « coutume des anciens Arabes » (1861, IV : 89-90).

À côté de ces fastes, la vie dans un campement proche de Tombouctou lui paraît bien rude : les vivres y sont rares et le « *dakno* », qui constitue l'ordinaire, lui semble bien fade... On reconnaît le *daqnu* d'Ibn Battuta, le « *dokhnou* » de René Caillié et le *doon* songhay. Mais il apparaît ici comme un simple mélange « de miel et de mil broyé », sans les saveurs que lui confèrent les recettes de Tombouctou proposées par Niaber Haïdara (2005 : 84-89). Heinrich Barth oppose curieusement ce « *dakno* » au « célèbre et substantiel mets du désert, composé de fromage<sup>76</sup> et de dattes et nommé *red-jire* » (1861, IV : 96). On reconnaît là l'*aghajera* des Touaregs (Bernus, 2002 : 208). Il s'agit en fait de la même préparation, qui peut servir de nourriture de voyage, et qui est plus ou moins riche selon les moyens dont on dispose.

Heinrich Barth observe par ailleurs, à la suite de René Caillié, qu'on prépare à Kabara « beaucoup d'hydromel » à base de « *byrgou* » (1861, III : 333). Un peu en amont du port de Tombouctou, il avait noté qu'on tirait de cette plante une « boisson sucrée » ainsi qu'une « sorte de mauvais miel, ou plutôt de sirop » (1861, III : 322)<sup>77</sup>. Lui-même se désaltère tantôt avec du lait frais, du « lait édulcoré de miel » ou du « petit-lait », sans parler du thé qu'il apprécie particulièrement (1861, III : 332 ; 1861, IV : 69, 78-79).

### *Marchés et vendeuses des rues au début du XX<sup>e</sup> siècle*

Lorsqu'Auguste Dupuis-Yacouba<sup>78</sup> décrit les activités de Tombouctou dans les années 1910, il présente lui aussi la ville comme « un immense marché, où l'on achète et où l'on vend en gros ou en détail une infinie variété de marchandises » (1921 : 158). Pour ce qui est des ressources locales, il décrit longuement les techniques de pêche et les différentes espèces de poissons du Niger, ayant lui-même beaucoup pratiqué cette activité. Il évoque l'élevage des bœufs, des moutons et des chèvres, pratiqué par les nomades et quelques sédentaires. Il note aussi qu'à Tombouctou « on élève quantité de pigeons » (1921 : 164-165). Les pluies d'hivernage et la crue du fleuve permettent la culture du mil, du sorgho, du riz et du blé, ces deux dernières céréales faisant l'objet de soins particuliers (contrôle du niveau de l'eau dans les rizières, arrosage des parcelles de blé...). On cultive aussi quelques légumes, des courges, des melons et des pastèques notamment, qui sont vendus au marché (1921 : 166-171). Mais c'est le commerce qui apparaît comme la principale activité puisqu'il concerne « les deux tiers des habitants » (1921 : 161). Le commerce de gros et de demi-gros se fait dans les maisons. Il consiste essentiellement dans l'échange des barres de sel de Taoudénit, transportées à dos de chameau, contre des grains, de la viande et des étoffes, acheminés par bateau sur le Niger. Le commerce de détail se fait sur deux places de marché, et concerne notamment des produits alimentaires. On peut s'y procurer des épices et des condiments, vendus en « petits tas », ainsi que du mil, du riz, du maïs, des arachides et des haricots. Ces produits sont vendus « au moudé, mesure de la contenance d'un kilo de riz décortiqué ». On y trouve aussi du poisson frais ou sec, acheté aux pêcheurs, du lait, du beurre et des noix de kola. Sans oublier des étoffes, du sucre, des boîtes d'allumettes, des pelotes de fil, des perles, etc. Certains revendeurs

parcourent les rues de la ville en annonçant leur marchandise, ou bien vont de maison en maison avec « pagnes, étoffes, vêtements, perles, bijoux d'or, d'argent, de cuivre, etc. » (1921 : 161-162).

Auguste Dupuis-Yacouba complète ce tableau de Tombouctou en évoquant le commerce alimentaire, qu'il s'agisse d'ingrédients ou de mets prêts à consommer. Ce sont les nomades qui apportent chaque jour, matin et soir, le lait de leurs troupeaux. Ils proposent également dans les rues du « beurre fondu qu'on utilise pour la cuisine » et du fromage, ce dernier entrant surtout dans la composition de « la boisson appelée *dôn*<sup>79</sup> ». Pendant la saison des pluies, on trouve aussi du beurre frais au marché (1921 : 4-5). Ce sont les bouchers qui vendent le soir les brochettes et les morceaux de viande qu'ils ont fait rôtir au marché ou chez eux, ainsi que des têtes et des pieds de moutons. Ils se procurent la viande chez les nomades ou dans les villages voisins, et « tuent tous les jours environ 3 ou 4 bœufs et de 25 à 40 moutons ou chèvres » (1921 : 4). Ce sont enfin les marchandes de pains, galettes et friandises, qui attirent les clients en vantant leurs produits dans les rues (1921 : 4-8). C'est ainsi qu'on peut entendre les vendeuses de pains cuits au four, *takula*, « Des pains jaunes, c'est l'objet de tous les vœux ! », les vendeuses de pains cuits à la vapeur, « Qui sont ceux qui désirent des *widyila* ! », ou encore les vendeuses de galettes de riz, *alfinta* ou *sinaasar*, « Elles sont grasses et chaudes<sup>80</sup> ! ». Les vendeuses de beignets de farine de blé « fermentée » ou de farine de niébé attirent ainsi le client : « Des *furme* ! hé ! avec la paix ! le bien-être vient ensuite<sup>81</sup> ! »... Pendant le Ramadan, pour rompre le jeûne, des marchandes proposent des *alkaači*, beignets de blé en forme de huit et trempés dans du miel : aujourd'hui, on les appelle aussi « merveilles de Tombouctou ». On peut encore acheter dans la rue des voandzous<sup>82</sup> ou des arachides grillés, des « *halua* », bonbons à base de miel ou de sirop de *kundu*, différentes boulettes et autres sucreries<sup>83</sup>. À toutes ces activités, directe-

ment liées au commerce alimentaire, il faut ajouter celle des marchands de bois, des fabricants de charbon de bois, des mesureurs de grains, des porteurs d'eau, sans parler des nombreux courtiers qui travaillent « surtout dans le commerce des barres de sel » (1921 : 90, 143-144, 146, 147, 158).

René Caillié avait déjà observé dans les rues de Djenné « une infinité de marchands portant leurs marchandises, et les criant comme on fait en Europe : ce sont des étoffes du pays, des effets confectionnés, noix de colats (*sic*), miel, beurre végétal et animal, lait, bois à brûler » (1979, II : 145). À propos de Tombouctou, il notait que les vendeuses de rue et les commerçantes du marché étaient souvent des esclaves (1979, II : 225). Dans son livre sur la cuisine de Fès au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, Zette Guinaudeau évoque ces petits marchands des rues qui attirent la clientèle par leurs cris : « *lben ! lben !* », pour le lait caillé, « *jaban ! jaban !* », pour le nougat enroulé sur une tige de bambou<sup>84</sup>, « cacahuètes grillées ! »... (2002 : 73, 161, 188). À la suite de René Caillié, on peut rapprocher cette animation de celle qui existait autrefois dans les villes d'Europe. Des marchands vendaient dans la rue toutes sortes de nourritures en les vantant par des formules appropriées, comme en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI<sup>e</sup> siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son *Tableau de Paris* au XVIII<sup>e</sup> siècle (1998 : 38-39)<sup>85</sup>.

Parmi les produits vendus dans les rues de Tombouctou, Auguste Dupuis-Yacouba consacre une attention particulière à la fabrication du pain :

« La confection des galettes<sup>86</sup> de blé (*Takula*) est la spécialité des femmes de toutes classes.

« Le blé, venant des provinces environnantes : Ataram, Tyesu, Arhamgoy, etc., est écrasé entre deux pierres en grès, importées des contrées voisines du lac Faguibine ou du lac Débo.

« La farine obtenue est tamisée le mieux possible au moyen de tamis en toile métallique.

« Le travail de la pâte avec le levain est fait à la main et la masse est divisée en petites galettes de 15 à 20 centimètres de diamètre. Puis celles-ci sont cuites au four.

« Les fours sont généralement bâtis et entretenus à frais communs par les boulangères qui en font usage. On rencontre ces fours dans nombre des rues de la ville. Ils sont chauffés au bois et étant donné leur système de construction la température suffisante est vite atteinte.

« La coupe d'un four [voir figure] montre quel est le procédé employé pour leur construction : on superpose des morceaux assez grands de poteries qu'on laisse dépasser dans l'intérieur ; de l'argile relie le tout et le recouvre entièrement. C'est ainsi que la surface de chauffe se trouve considérablement augmentée<sup>87</sup>.

« La consommation des *takula* est importante en ville. On les mange avec une sauce de ragoût de viande, avec du miel et du beurre, etc.

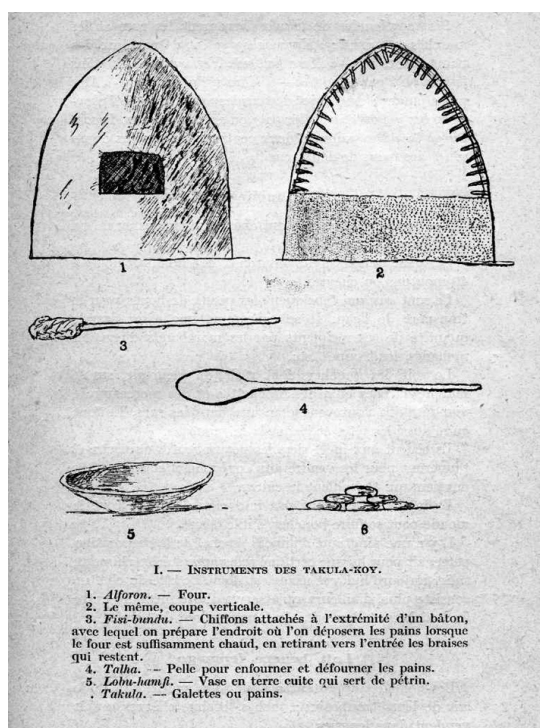
« On les fait même recuire au four après les avoir coupés en deux, afin de pouvoir les emporter en voyage (biscuits) » (1921 : 2).

On retrouve là cette spécialité de Tombouctou et des villes voisines, évoquée par les différents voyageurs depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, consommée sur place ou comme nourriture de voyage. Le terme *takula* est un exemple de mot qui a voyagé en prenant des sens différents d'un lieu à l'autre : chez les Touaregs de l'Aïr, *togalla* désigne une galette de blé cuite sous la cendre (Spittler, 1993 : 413), tandis que chez les Berbères du Sud marocain, *tagulla* est le nom d'une bouillie épaisse d'orge (El Alaoui, 2002 : 153). À Tombouctou, il existe deux sortes de « pains spéciaux » dérivés du pain proprement dit, les *wijila* et les *tukaasu*<sup>88</sup>. Les premiers sont cuits à la vapeur, les seconds dans une sauce. Ces préparations permettent de diversifier les goûts et aussi sans doute d'économiser le combustible<sup>89</sup>, produit rare comme l'a observé René Caillié, et comme le montre la technique de construction du four à pain, décrite ci-dessus. Les



*tukaasu* se préparent généralement avec la « sauce aux douze épices », dont la recette est donnée en annexe : l'ensemble constitue un plat très apprécié, qu'on peut offrir à des hôtes de marque, au même titre qu'un couscous de blé (Haïdara, 2005 : 70). Les *wijila*, quant à eux moins valorisés, peuvent être cuits dans un couscoussier (Haïdara, 2005 : 71) ou « dans un canari dans le fond duquel on a mis un peu de paille avec de l'eau et un morceau de natte sur lequel ils reposent » (Dupuis-Yacouba, 1921 : 5). Enfin si l'auteur précise bien que les boulangères, *takula-koy*, appartiennent à toutes les couches sociales, il ne nous dit rien des femmes qui vendent sur les marchés et dans les rues. Sont-elles surtout des esclaves, comme le notaient Léon l'Africain et René Caillié ?

Après ce détour par les rues et les marchés de Tombouctou, regagnons l'intérieur des maisons et, en particulier, les demeures des milieux aisés.



Four à pain et instruments des boulangères, *takula-koy* (A. Dupuis-Yacouba, *Industries et principales professions des habitants de la région de Tombouctou*, Paris, Larose, 1921, page 3).

## UNE CUISINE URBAINE ET RAFFINÉE

### *L'art de bien recevoir*

Comme on l'a vu plus haut, René Caillié et Heinrich Barth évoquent l'art de l'hospitalité des habitants de Tombouctou et le rôle de premier plan qu'y joue la nourriture. Heinrich Barth décrit cet art aussi bien à travers la manière dont il fut accueilli qu'à propos d'une fête de baptême. Revenons sur un passage du récit de René Caillié : il concerne surtout Djenné, mais son témoignage peut s'appliquer aux milieux aisés des deux villes, à leurs communautés marchandes en particulier. À Djenné, le « chérif<sup>90</sup> Sidy-oulad-Marmou, Maure de Tafilelt », réputé pour sa richesse parmi les « Arabes établis dans le pays » (1979, II : 133), le convie un jour de mars 1828, vers quatre heures de l'après-midi, pour partager un repas avec d'autres marchands, sept « Maures » et un sahélien. Ils s'installent sur le toit en terrasse de la maison, assis sur des coussins ronds en cuir, autour d'une natte :

« Le chérif fit apporter une petite table ronde, très propre, qu'on posa au milieu de nous : elle avait des pieds de trois pouces d'élévation<sup>91</sup> : je la pris d'abord pour une table de jeu, parce qu'elle était garnie de plaques en ivoire et en cuivre arrangées symétriquement ; mais voyant apporter un grand plat en étain, dans lequel il y avait un énorme morceau d'un mouton tué le matin et cuit à l'étuvée avec beaucoup d'oignons, je compris que c'était alors pour partager ce dîner qu'on m'avait fait appeler. Le chérif avait auprès de lui un panier couvert, dans lequel il avait beaucoup de petits pains ronds, d'environ une demi-livre, faits avec de la farine de froment et du levain. Il en cassa plusieurs par morceaux, et en mit quelques-uns devant nous. Quoique ce repas eût quelque chose d'euro péen, nous ne nous servîmes ni de couteaux ni de fourchettes, et chacun mangea avec ses doigts. Je trouvai le pain délicieux ; certes, je ne m'étais pas attendu à faire ce jour-là un repas de ce genre. Nous

mêmes tous la main au plat, mais avec une sorte de politesse<sup>92</sup>» (1979, II: 159-160).

Le côté « européen » que prend ce repas aux yeux de René Caillié tient sans doute à la présence d'une table ouvragée, à la façon dont sont présentés les mets (dans un plat en étain et dans une vannerie couverte), et à ces mets proprement dits qui consistent en une viande accompagnée de pain. Il serait plus juste d'y voir une influence marocaine, que ce soit au niveau de la table basse, du plat de service ou de la nourriture proposée. Cet « énorme morceau de mouton [...] cuit à l'étuvée avec beaucoup d'oignons », fait penser à la recette de Tombouctou notée par Niaber Haïdara sous l'appellation de *haaga korey* (2005 : 47), et donnée ici en annexe. Il s'agit d'une épaule de mouton<sup>93</sup>, revenue avec des oignons, cuite longuement à l'étouffée avec un peu d'eau, qu'on laisse à découvert en fin de cuisson pour réduire la sauce: cela évoque des préparations marocaines de type *tadjin*<sup>94</sup>. Ce plat de fête, où la viande occupe une place centrale, était sans doute commun aux milieux aisés de Djenné et de Tombouctou. C'est en tout cas, malgré sa description approximative par René Caillié, une des rares « recettes » anciennes dont on dispose pour ces deux villes.

Ce repas fastueux s'achève par quatre tasses de thé, préparé avec du sucre blanc, puis par une promenade au bord du fleuve. Pour faire le thé, on apporte « une boîte dans laquelle il y [a] un petit service en porcelaine [que le chérif met] sur un plateau en cuivre: les tasses [sont] très petites; on [les leur sert] posées dans une autre tasse un peu plus grande et ayant un pied, de la forme d'un coquetier » (1979, II: 160). À Tombouctou, René Caillié retrouve des services à thé semblables. Il note également la présence de thières en étain, importées du Maroc. Mais, comme on l'a vu plus haut, la consommation de thé pour le petit-déjeuner ou après un repas ne concerne encore que les riches négociants maghrébins (1979, II: 224-225, 233).

Autre exemple de repas somptueux, celui qui suivit le mariage d'Auguste Dupuis-Yacouba à Tombouctou, à la fin des années 1890, tel que nous le décrit son biographe William Seabrook (1996 : 134-136). Son épouse, Salama, « s'en fut au marché, suivie d'esclaves chargées de paniers d'osier, mais elle fit elle-même l'emplette des provisions ». Et c'est elle qui supervisa la préparation de ce « pantagruélique repas », dont les convives se souviennent encore au début des années 1930. En voici le menu :

- pour commencer, des « melons nains et des concombres nouveaux, servis tout pelés et qu'on mangeait comme des pommes »,
- un poisson froid, un « capitaine » accommodé « avec du gingembre et des épices »,
- un « *foutou* » au poulet, « spécialité fameuse d'Afrique occidentale »,
- un couscous de mouton,
- des boulettes de viande,
- et « pour terminer le festin », des « gâteaux, *furme*, *alfinta*, *alkatye*, etc. ».

Les fruits ou légumes crus servis au début du repas renvoient peut-être à l'ancienne diététique gréco-arabe. À moins qu'il ne s'agisse d'une influence européenne : auparavant, en effet, Salama avait vécu quelque temps avec un français, commandant du poste de Gao (Seabrook, 1996 : 123). Cela pourrait expliquer aussi le poisson mangé froid, pratique inhabituelle en Afrique subsaharienne, et le statut de « gâteaux » donné ici aux beignets de blé, galettes de riz et « merveilles », qui peuvent se consommer en fait à diverses occasions (Haïdara, 2005 : 64, 66 et 77)<sup>95</sup>. Par ailleurs, le « *foutou* » est un plat des régions forestières du golfe de Guinée (Côte d'Ivoire, Ghana, etc.), à base d'igname, de banane plantain ou de manioc<sup>96</sup>: peut-être le premier compagnon français de Salama avait-il été en fonction dans ces régions, ou bien ce plat avait-il déjà une renommée qui dépassait son lieu d'origine? Quoi qu'il en soit de ces influences diverses, ce repas consti-



tué de plusieurs plats recherchés, servis dans un certain ordre, évoque probablement les grands banquets de Tombouctou, dont je n'ai pas trouvé d'autre témoignage écrit pour le moment.

Venons-en maintenant aux recettes réunies par Niaber Haïdara, qui nous permettent d'appréhender les traits caractéristiques de cette cuisine, sans commune mesure avec les textes des voyageurs, dont ce n'était pas la préoccupation essentielle.

#### *L'art de bien manger, selon Niaber Haïdara*

Ce recueil d'une cinquantaine de recettes se veut représentatif d'une tradition culinaire, transmise au sein des grandes familles de la ville. Il témoigne d'une cuisine très recherchée, liée aux milieux aisés de la médina, où l'on cultive depuis longtemps le goût de la bonne chère. Outre une grande diversité de produits – certains locaux, d'autres importés et coûteux –, un grand nombre d'ustensiles et beaucoup de temps sont en effet nécessaires pour élaborer ces préparations complexes, qui combinent souvent plusieurs modes de cuisson<sup>97</sup>. Certaines recettes sont associées à des moments particuliers, cérémonies religieuses ou familiales, réceptions d'hôtes de marque... C'est une cuisine très réputée au Mali, dans la boucle du Niger comme à Bamako. La richesse de ses saveurs provient de la variété de ses ingrédients, de leurs associations et de leur mode de cuisson. Cette cuisine reste néanmoins centrée sur les produits céréaliers, même si la diversité des céréales et de leurs accompagnements la différencie des cuisines villageoises, beaucoup plus simples.

C'est le blé qui est la céréale la plus valorisée et qui, par là même, constitue un marqueur social. On en fait différentes sortes de « pains » – la pâte levée étant cuite au four, à la vapeur ou dans une sauce comme on l'a vu plus haut –, des crêpes, des galettes, des beignets, des bouillies, du couscous de différentes grosseurs et des « vermicelles », appelés *kata*. Le riz, également apprécié,

est consommé sous forme de grains entiers mais aussi de bouillies, de crêpes, de galettes et de couscous. Ce dernier plat, très ancien au Sahel, est préparé généralement avec du mil, du sorgho, du fonio ou du maïs. Dans la vallée du Niger, on en fait aussi avec du riz, en choisissant une variété peu collante<sup>98</sup>. Le mil, céréale sahélienne par excellence, est peu présent dans cet ensemble de recettes, le blé et le riz étant davantage associés à ce milieu de citadins aisés. Il apparaît tout de même, seul ou mélangé à du riz, sous forme de couscous, de bouillies et de « crèmes », appelées *doon*. Ces dernières préparations, évoquées plus haut, peuvent constituer une collation et, sous une forme plus simple, une nourriture de voyage. Niaber Haïdara nous en propose plusieurs, agrémentées de piment, d'épices, de fromage touareg...

Ce sont les sauces qui font aussi la renommée de cette cuisine : comme le dit Almamy Maliki Yattara, elles sont nombreuses et plus savoureuses les unes que les autres (2003 : 232). Elles sont en outre significatives des différents apports qui la constituent, locaux, maghrébins et soudano-sahéliens. La « sauce aux douze épices », *almarga maafe*, réunit des ingrédients d'origine diverse. Aux produits locaux – viande et beurre de vache –, s'ajoutent les dattes, la cannelle, les clous de girofle, l'anis, le cumin et la « mousse de fougère<sup>99</sup> » provenant du Sahara et du Maghreb, ainsi que des ingrédients soudano-sahéliens, les tomates, les oignons frais et séchés, le poivre et le piment. La « sauce au soumbala<sup>100</sup> », *maari maafe*, est un autre exemple de métissage culinaire : elle associe la viande de bœuf ou de mouton avec, d'une part, du beurre de karité, des tomates, des piments, du jus de tamarin et du soumbala, et avec, d'autre part, de l'anis, du cumin, de la cannelle, de la « mousse de fougère » et des dattes. Le *fakuhoy*, en revanche, est davantage représentatif de la cuisine sahélienne, par ses composantes et par la consistance mucilagineuse<sup>101</sup> que lui donne la corète. On

retrouve cette consistance dans le *laahoy*, variante à base de gombo. Les légumes feuilles, cultivés ou de cueillette, comme le *fakuhoy*, ainsi que le gombo sont d'un usage fréquent en Afrique subsaharienne. D'autres plats typiques de la région de Tombouctou sont les sauces à base de graines de pastèque, *musamusa maafe*, ou de graines de coton, *haabu jii maafe*: ce sont des préparations grasses que l'on consomme plutôt en saison froide pour «se réchauffer».

Parmi les caractéristiques de la cuisine de Tombouctou, il faut évoquer également la place importante de la viande et des laitages. La viande peut être grillée, rôtie au four, cuite à la vapeur<sup>102</sup> ou encore mijoter longuement dans une sauce... La viande de mouton est le plus souvent associée à des plats d'origine marocaine. La consommation de pigeonneaux traduit également cette influence. Le lait, frais ou caillé, et le fromage touareg accompagnent bouillies et «crèmes». Le mélange de viande et de poisson séché, dans certaines recettes, constitue un autre trait original de la cuisine africaine, mélange qui parut «malsain» à Léon l'Africain comme on l'a vu plus haut. Dans ce cas, le poisson séché est utilisé en petite quantité et joue le rôle de condiment (50 g de poisson sec pour 1 kg de viande en général). Les sauces à base de poisson uniquement, frais ou séché (en grande quantité cette fois), relèvent d'une cuisine familiale, plus ordinaire. Quant aux matières grasses, on utilise surtout l'huile d'arachide dans les préparations marquées par l'influence marocaine, et le beurre de karité dans les recettes de type plutôt soudano-sahélien. Le «beurre de vache», très apprécié, intervient aussi dans de nombreuses recettes. On l'ajoute parfois en cours de cuisson, mais le plus souvent on en arrose le plat juste avant de le servir<sup>103</sup>. Par ailleurs les produits séchés, tels que poisson, oignon, piment, citron<sup>104</sup> et différents condiments (soumbala, poudre de feuilles de baobab, etc.), témoignent de l'adaptation de cette cuisine à des conditions

contraignantes, où les produits frais sont disponibles pendant une période très limitée.

Du côté des boissons, j'ai déjà parlé de l'«eau de miel», *yuu hari* en songhay, à propos d'un témoignage d'Ibn Battuta. Quant au thé, René Caillié et Heinrich Barth l'ont signalé à plusieurs reprises. Parmi les recettes proposées par Niaber Haïdara, certaines, à base d'oseille ou d'un mélange de citron et de gingembre, sont connues ailleurs au Mali. D'autres sont plus spécifiques de la région de Tombouctou: il s'agit du *kundu* ou *burgu*, évoqué par René Caillié et Heinrich Barth, ou encore du *gorboy hari*, boisson à base de dattes (*gorboy*), de piment et de miel, qu'on consomme en particulier pendant le mois de carême.

Ce parcours historique a permis d'identifier des produits et des préparations culinaires, et de mettre en évidence les différentes influences ayant présidé à l'élaboration de cette cuisine. On peut suivre ainsi, sur plusieurs siècles, certains ingrédients et certains mets. Il est plus difficile, en revanche, d'appréhender une évolution: il faudrait pour cela explorer d'autres sources et procéder à des enquêtes, en se recentrant sur la période contemporaine. Ce qui permettrait aussi d'approfondir l'analyse de cette cuisine. On peut néanmoins noter certains changements récents. La consommation de riz a relativement diminué ces dernières années, puisqu'il ne constitue plus qu'un repas par jour. On assiste au phénomène inverse en Afrique soudano-sahélienne, mais il s'agit le plus souvent de brisures de riz importées et non de riz produit localement. La place de la viande a aussi régressé, du fait de sa cherté. La consommation de légumes «européens» s'est en revanche développée, avec la mise en place de cultures maraîchères. Des pâtisseries, apparues récemment, traduisent également une influence européenne, comme en témoignent certaines recettes du livre de Niaber Haïdara. Mais les anciennes préparations culinaires n'ont pas disparu pour autant. En voici quelques exemples.

## ANNEXE: RECETTES DE TOMBOUCTOU

Pour donner une idée plus concrète de cette cuisine et de ses saveurs, voici quatre recettes qui reflètent sa diversité<sup>105</sup>. Les deux premières portent la marque de l'influence maghrébine. La troisième est typique de la cuisine songhay, mais s'inscrit plus largement dans la « famille » des sauces-feuilles sahélo-soudaniennes. La quatrième enfin se retrouve, sous des formes diverses, dans plusieurs milieux sahélo-sahariens, dans les villes, chez les agriculteurs et chez les nomades, éleveurs ou commerçants.

### *Almarga maafe* ou « sauce aux douze épices »

Les termes *almarga* et *maafe* signifient « sauce », le premier en arabe, le second en peul<sup>106</sup>. On prépare cette sauce pour les hôtes de marque ou à l'occasion de fêtes, telles que baptême, circoncision et mariage. En plus de la viande et de la matière grasse, la recette se compose d'une douzaine de produits (fruits, légumes, sel, épices...), qui jouent le rôle de « condiments » au sens où on l'entend en Afrique subsaharienne, c'est-à-dire d'ingrédients entrant dans la composition d'une sauce<sup>107</sup>. Quant au chiffre douze, témoigne-t-il d'une ancienne composition du *ras el hanout*, ce mélange d'épices typique de la cuisine marocaine et plus largement maghrébine ? Sa codification semble aujourd'hui disparue, puisque la « tête de la boutique » peut être constituée d'une dizaine à une vingtaine d'épices différentes selon les vendeurs<sup>108</sup>.

À Tombouctou, on retrouve ce chiffre dans le nom d'une grande galette de riz, *sinaasar*, autre plat de choix, qu'on prépare pour les mariages et les baptêmes ou encore pour honorer un invité. Selon Niaber Haïdara (2005 : 67), son nom vient de l'arabe « sin-achar » et désigne le dernier des douze plats qui composaient les banquets d'autrefois. Selon Ali Ould Sidi<sup>109</sup>, le mot *sinaasar* vient de l'arabe *ithna 'a shar*, « douze », et désigne les douze

galettes qu'on porte traditionnellement au marabout lors d'un mariage. Ce chiffre douze peut être lié au nombre de mois de l'année et au souhait de « bonne année » qu'on formule pour le nouveau couple. Dans son livre sur la ville de Djenné, dont la cuisine partage certains points communs avec celle de Tombouctou, Charles Monteil donne une autre origine au nom de ce plat, qu'il écrit « *tsein-achra* ». Lors de la prise de la ville par les Marocains en 1592<sup>110</sup>, « la garnison préposée à la garde de la ville, fut composée de noirs de races diverses encadrés par douze gradés marocains. Tous les matins on faisait une galette par Marocain et, faute de savoir, ou de retenir, le nom de ce mets, les noirs ne gardèrent que l'appellation douze pour le désigner ». Toujours selon Charles Monteil, cette galette est cuite dans un moule spécial, dont le centre est convexe, recette et moule étant d'origine marocaine (1932 : 174-175). Ces étymologies multiples reflètent différents aspects de la culture et de l'histoire de cette région : comme c'est souvent le cas, les mots de la cuisine ne parlent pas que du domaine culinaire...

J'ai déjà évoqué les origines diverses des « condiments » utilisés dans cette recette : les épices traduisent une influence maghrébine, les dattes viennent du Sahara, les oignons et les tomates sont cultivés depuis longtemps dans la moyenne vallée du Niger. Quant au lichen appelé *kaabe* ou « mousse de fougère », on a vu plus haut qu'il provient du Maroc mais n'est utilisé comme épice qu'au sud du Sahara. Le mouton et le « beurre de vache », enfin, sont deux produits valorisés en Afrique subsaharienne comme au Maghreb.

#### *Ingrédients :*

- 1 kg de viande (du mouton de préférence)
- 100 g de beurre de vache
- 2 cuillères à café de poudre d'oignons séchés, grillés et pilés
- 4 gros oignons
- une pincée de sel

- une pincée de «mousse de fougère»
- 1 clou de girofle
- un petit morceau de cannelle
- 1 cuillère à café d'anis
- 1 cuillère à café de cumin
- 4 petits piments de Cayenne
- 20 grains de poivre<sup>111</sup>
- 20 dattes sucrées et bien mûres
- 100 g de tomates fraîches ou de concentré de tomate<sup>112</sup>
- 2 litres d'eau

- Faire cuire les dattes à l'eau ou à la vapeur. Enlever les noyaux puis malaxer la pulpe avec de l'eau de cuisson afin d'obtenir une purée très liquide. La tamiser et réserver.

- Découper la viande et la mettre dans une marmite avec les tomates, les oignons, le sel, la «mousse de fougère», le clou de girofle et un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire un certain temps<sup>113</sup>.

- Quand l'eau est presque entièrement évaporée, rajouter le beurre et laisser cuire 5 à 10 mn.

- Piler les épices (anis, cumin, piment, poivre et cannelle). Les tamiser et les mélanger avec les dattes. Ajouter le tout à la préparation et laisser cuire un moment.

- Ajouter enfin 2 litres d'eau et faire cuire à feu doux 45 mn.

On peut servir cette sauce avec du pain, *takula*, du «pain» cuit dans la sauce elle-même, *tukaasu*, des galettes de blé, *alfitati*, différentes galettes de riz, *alfinta* et *sinaasar*, ainsi qu'avec du couscous de blé ou de riz. Cette sauce peut aussi accompagner du riz cuit à l'eau: en ce cas, il faut la lier avec une cuillère à soupe de farine de riz, de préférence, ou de farine de blé. On doit lier également la sauce quand on la sert avec du couscous<sup>114</sup>, mais on utilise moins de farine que pour le riz cuit à l'eau.

### *Haaga korey*

C'est un plat de fête par excellence. En songhay, *haaga* désigne l'action de «saisir» ou de «frir», et

*korey* signifie «blanc». On peut rapprocher cette recette de certains *tadjin* marocains, où l'on fait revenir la viande avant de la laisser cuire à l'étouffée dans la sauce (Villers et Delarozière, 1995 : 180; Zeghloul, 2000 : 53, 56-61). Le découpage de la viande (épaule et côtelettes) est également comparable avec l'usage en vigueur au Maroc (Guinaudeau, 2002 : 101-103). Le qualificatif de «blanc» renvoie probablement à l'absence d'épices et d'autres condiments tinctoriaux. Cette recette pourrait trouver son origine dans les *tadjin t'faya* «blancs», analysés par Mohamed Oubahli dans un article à paraître, ces plats marocains évoquant eux-mêmes une ancienne tradition culinaire perse et arabe du Moyen-Orient<sup>115</sup>. Dans ces préparations, les oignons jouent aussi un rôle central. Comme je l'ai indiqué plus haut, c'est au *haaga korey* que m'a fait penser un plat offert à René Caillié à Djenné.

#### *Ingrédients :*

- viande de mouton (épaule et côtelettes)
- 1/2 litres d'huile
- sel, poivre<sup>116</sup>
- de l'ail
- une feuille de laurier
- 500 g d'oignons

- Faire revenir les oignons émincés dans l'huile bien chaude.

- Ajouter la viande découpée en morceaux, l'ail et le laurier. Laisser rôtir à découvert 10 à 15 mn.

- Saler et poivrer.

- Ajouter un verre d'eau et couvrir la marmite. Rajouter un peu d'eau à plusieurs reprises jusqu'à ce que la viande soit cuite, en ayant soin de laisser la marmite bien couverte.

- En fin de cuisson, laisser cuire à découvert 15 mn pour faire réduire la sauce.

Servir accompagné de pain de blé, *takula*, ou de galettes de riz, *alfinta* ou *sinaasar*. Cette recette peut aussi se faire avec du poulet ou des pigeonneaux.

### **Fakuhoy**

Cette sauce, servie avec du couscous de riz ou de mil<sup>117</sup>, ou bien avec du riz cuit à l'eau, constitue le plat principal des jours de mariage. C'est un plat emblématique de la cuisine de Tombouctou et, plus largement, de la cuisine songhay. Il est connu et apprécié en dehors de la région, à Bamako notamment<sup>118</sup>. Le nom de cette sauce vient d'une de ses principales composantes, le *fakuhoy*, feuilles de différentes espèces de corète, *Corchorus sp.*, cultivées ou de cueillette. C'est une plante utilisée depuis très longtemps en Afrique sahélienne, comme on l'a vu à travers le texte d'Al 'Umari sur le «royaume de Mali» au XIV<sup>e</sup> siècle. Il existe une variante de cette recette, appelée *laahoy*. Elle se prépare comme le *fakuhoy* mais avec des gombos (*laahoy* en songhay, *Abelmoschus esculentus*). Ces derniers peuvent être utilisés frais ou séchés<sup>119</sup>, coupés en morceaux et pilés. *Fakuhoy* et *laahoy* donnent des sauces gluantes, très appréciées en Afrique subsaharienne.

#### *Ingrédients :*

- 1 kg de viande de bœuf ou de mouton
- 100 g de beurre de karité
- 1 kg de *fakuhoy*
- une pincée de sel
- 50 g de poisson séché (du capitaine de préférence)
- 4 petit piments de Cayenne
- 2 gousses de *waakondo*<sup>120</sup>
- 4 boules de *maari* ou soubala
- 2 litres 1/4 d'eau
- du beurre de vache

- Faire chauffer le beurre de karité. Quand il commence à fondre, en retirer la moitié et la malaxer avec le *fakuhoy* préalablement tamisé<sup>121</sup>.

- Faire revenir la viande dans le beurre de karité restant, qui doit être très chaud.

- Ajouter le sel et le poisson séché, les piments, le *waakondo* et le soubala pilés, puis le *fakuhoy* et enfin 1/4 de litre d'eau. Laisser cuire 10 mn.

- Rajouter 2 litres d'eau et laisser mijoter pendant 1 heure. Remuer de temps en temps car cette préparation colle facilement au fond de la marmite. À la fin de la cuisson, le *fakuhoy* noircit et la matière grasse remonte à la surface.

Verser la sauce sur un plat de céréales (couscous de riz ou de mil, riz cuit à l'eau), et arroser le tout de beurre de vache.

### **Koo doon**

Il existe plusieurs recettes de *doon* à Tombouctou, appelé aussi «crème» en français local. Rappelons qu'on dispose de témoignages sur ce type de préparation depuis le XIV<sup>e</sup> siècle. Niaber Haïdara nous donne six recettes de *doon*, à base de mil, de riz ou d'un mélange des deux, agrémentées de piment, d'épices, de fromage touareg... Celle que nous indiquons est la seule qui se conserve, ce qui en fait notamment une nourriture de voyage précieuse. Son nom vient d'un de ses ingrédients, le *koo* ou fruit du baobab, *Adansonia digitata*. À la maison, le *doon* peut être consommé comme plat principal ou comme collation: cela dépend des circonstances et des moyens dont on dispose. C'est un plat à la fois désaltérant et nutritif. Les jeunes filles en âge de se marier, désireuses de prendre du poids, en consomment régulièrement en fin de matinée.

#### *Ingrédients :*

- 2 kg de mil
- 250 g de riz étuvé
- 1 cuillère à café d'anis et/ou de cumin
- 20 grains de *feefe*<sup>122</sup>
- 1 fromage touareg (fromage de chèvre très dur)
- 125 g de poudre de fruit de baobab
- de l'eau

- Piler le mil dans un mortier avec un verre d'eau. Enlever le son à l'aide d'un tamis ou d'un van. Bien laver le mil. L'égoutter et le piler pour obtenir de la farine très fine. La tamiser.



- Piler les épices et les tamiser. Ajouter le sel. Piler ensemble le fromage et le riz, ce dernier ayant été préalablement étuvé, séché, puis humecté: à la différence du mil, fromage et riz sont pilés grossièrement afin qu'on sente les morceaux. Mélanger le fromage et le riz avec les épices et le sel.
- Incorporer cette préparation à la farine de mil.
- Ajouter enfin la poudre de fruit de baobab après l'avoir tamisée.

On peut soit délayer cette farine dans de l'eau et du lait caillé si l'on veut la consommer immédiatement, soit la faire sécher si l'on souhaite la conserver. Le *koo doon* peut, en effet, se garder plusieurs mois et s'utiliser à la maison ou comme nourriture de voyage. On le conserve sous forme de farine et non de boules comme dans d'autres régions<sup>123</sup>. Dans cette recette, le mil est cru.

#### SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

- Abitbol M., 1979, *Tombouctou et les Arma. De la conquête marocaine du Soudan nigérien en 1591 à l'hégémonie de l'empire peul du Macina en 1833*, Paris, Maisonneuve & Larose.
- Ba Konaré A., 2001, *Parfums du Mali. Dans le sillage du wusulan*, Bamako, Cauris éditions.
- Barth H., 1860-1861, *Voyages et découvertes dans l'Afrique septentrionale et centrale pendant les années 1849 à 1855*, traduit de l'allemand par P. Ithier, Paris, A. Bohné, IV tomes.
- Bellakhdar J., 1997, *La pharmacopée marocaine traditionnelle. Médecine arabe ancienne et savoirs populaires*, Paris, Ibis Press.
- Berge G., Diallo D. et Hveem B. (éd.), 2005, *Les plantes sauvages du Sahel malien. Les stratégies d'adaptation à la sécheresse des Sahéliens*, Paris, Karthala.
- Bernus E., 1998, «Les montagnes sahariennes et leurs marges sahéliennes, conservatoires de la nature?», in Chastanet, M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA: 441-458.
- Bernus E., 2002, «Céréales de base, céréales d'appoint chez les Touaregs sahéliens», in Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. et Juhé-Beaulaton, D., (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala: 205-215.
- Bernus E., 2005, «Laits touaregs. Usages et symboles», in Raimond C., Garine E. et Langlois O. (éd.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Paris, IRD Éditions: 399-412.
- Caillié R., 1979 [1<sup>ère</sup> édition 1830], *Voyage à Tombouctou*, Paris, F. Maspero/La Découverte, II tomes.
- Chastanet M., 1991, «La cueillette de plantes alimentaires en pays soninké (Sénégal) depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle: histoire et devenir d'un savoir-faire», in Dupré, G. (éd.), *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala – ORSTOM: 253-287.
- Chastanet M., 2002, «Le "sanglé", histoire d'un plat sahélien (Sénégal, Mali, Mauritanie)», in Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. et Juhé-Beaulaton, D., (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala: 173-190.
- Chastanet M., 2005, «Cuisine et gastronomie à Tombouctou», Introduction à Haïdara N., *Gastronomie à la tombouctienne*, Saint-Jean d'Angély, Impressions J.-M. Bordessoules: 11-23.
- Chastanet M., 2009, «Couscous "à la sahélienne" (Sénégal, Mali, Mauritanie)», in Franconie H., Sigaut F., Chauvet M., Chabrol, D. et Muchnik J. (éd.), *Couscous, boulgour et C<sup>ie</sup>. La diversité des produits de céréales à travers le monde*, Paris, Karthala: 157-194.
- Chevalier A., 1932, *Ressources végétales du Sahara et de ses confins nord et sud*, Paris, Muséum d'Histoire Naturelle, Laboratoire d'Agronomie Coloniale.



- Cissoko S.-M., 1968, « Famines et épidémies à Tombouctou et dans la boucle du Niger du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *BIFAN*, XXX, 3: 806-821.
- Cissoko S.-M., 1974, *Tombouctou et l'empire songhay*, Paris, L'Harmattan.
- Cuoq J. M., 1975, *Recueil des sources arabes concernant l'Afrique occidentale du VIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle (Bilad Al-Sudan)*, Paris, Éditions du CNRS [pour les textes d'Al 'Umari et d'Ibn Battuta].
- Denham D. (major), Clapperton H. (captain) & the late doctor Oudney, 1826, *Narrative of Travels and Discoveries in Northern and Central Africa*, London, John Murray.
- Dupuis-Yacouba A., 1921, *Industries et principales professions des habitants de la région de Tombouctou*, Paris, Larose.
- El Alaoui N., 2002, « Bouillies, pains, galettes et fours dans le sud du Maroc », in Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. et Juhé-Beaulaton, D., (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala: 141-155.
- Fauvelle-Aymar F.-X. et Hirsch B., 2003, « Voyage aux frontières du monde. Topologie, narration et jeux de miroir dans la *Rihla* d'Ibn Battûta », *Afrique & Histoire*, 1: 75-122.
- Gallais J., 1984, *Hommes du Sahel. Espaces, temps et pouvoirs. Le Delta intérieur du Niger (1960-1980)*, Paris, Flammarion.
- Guinaudeau Z., 2002 [1<sup>ère</sup> édition 1957], *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, Malika Éditions.
- Gutierrez M.-L. et Juhé-Beaulaton D., 2002, « Histoire du parc à néré sur le plateau d'Abomey (Bénin). De sa conservation pour la production et la commercialisation d'un condiment, l'*afitin* », *Cahiers d'Outre-Mer*, 220: 453-474.
- Haidara N., 2005, *Gastronomie à la tombouctienne*, préface de B. Salvaing, introduction de M. Chastanet, Saint-Jean d'Angély, Impressions J.-M. Bordessoules.
- Heath J., 1998, *Dictionnaire songhay-anglais-français. Tome I. Koyra chiini*, Paris, L'Harmattan.
- Huetz de Lempis A., 2001, *Boissons et civilisations en Afrique*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux.
- Jacques-Félix H., 1963, « Contribution de René Caillié à l'ethnobotanique africaine au cours de ses voyages en Mauritanie et à Tombouctou (1819-1828) », *JATBA*, X, 8-9: 287-334; *JATBA*, X, 10-11: 448-520; *JATBA*, X, 12: 550-595.
- Jean-Léon l'Africain, 1956 [1<sup>ère</sup> édition par J.-B. Ramusio en 1550], *Description de l'Afrique*, édition traduite de l'italien par A. Epaulard, Paris, Adrien-Maisonneuve.
- Lewicki T. & Johnson M., 1974, *West African Food in the Middle Ages according to arabic sources*, London, Cambridge University Press.
- Luxereau A., 2002, « Variation autour des mils au Niger », in Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. et Juhé-Beaulaton, D., (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala: 217-232.
- Mauny R., 1953, « Notes historiques autour des principales plantes cultivées d'Afrique occidentale », *BIFAN*, XV, 2: 684-730.
- Mauny R., 1967 [1<sup>ère</sup> édition 1961], *Tableau géographique de l'Ouest africain au Moyen Âge d'après les sources écrites, la tradition et l'archéologie*, Amsterdam, Swets & Zeitlinger.
- Mercier L. S., 1998 [1<sup>ère</sup> édition 1781-1788], *Tableau de Paris*, Paris, La Découverte.
- Monteil C., 1932, *Une cité soudanaise, Djenné*, Paris, Société d'Éditions géographiques, maritimes et coloniales.
- Oubahli M., 2003, *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, thèse de doctorat d'Histoire, Paris, EHESS.
- Rabaa C., 2001, *L'Aubergine*, Arles, Actes Sud.
- Rambourg P., 2005, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Éditions Louis Audibert.
- Sall I. A., 2002, « Les céréales et le lait au Fuuta Tooro (Mauritanie, Sénégal): un métissage

- culinaire», in Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. et Juhé-Beaulaton, D., (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala: 191-204.
- Seabrook W, 1996 [1<sup>ère</sup> édition 1934], *Yacouba, le Moine Blanc de Tombouctou (1890-1930)*, Paris, Phébus.
- Second G., 1985, *Relations évolutives chez le genre Oryza et processus de domestication des riz*, Paris, ORSTOM, Collection Études et Thèses.
- Spittler G., 1993, *Les Touaregs face aux sécheresses et aux famines. Les Kel Ewey de l'Air (Niger)*, Paris, Karthala.
- Tarikh el-Fettach, 1913, traduction française de O. Houdas et M. Delafosse, Paris, Leroux.
- Tarikh es-Soudân, 1900, traduit de l'arabe par O. Houdas, Paris, Leroux.
- Tedzkiret en-Nisiân, 1966 [1<sup>ère</sup> édition 1913-1914], texte arabe et traduction française édités par O. Houdas, Paris, Adrien Maisonneuve.
- Triaud J.-L., 2005, «L'éveil à l'écriture: un nouveau Moyen Âge sahélien. À propos de l'ouvrage de Paulo Fernando de Moraes Farias, "Arabic Medieval Inscriptions from the Republic of Mali. Epigraphy, Chronicles and Songhay-Tuareg History"», *Afrique & Histoire*, 4: 195-243.
- Tubiana M.-J., 2002, «Les préparations culinaires des céréales au nord du Tchad: polenta, bouillies, crêpes, "douceurs" et bières», in Chastanet, M., Fauvelle-Aymar, F.-X. et Juhé-Beaulaton, D., (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala: 233-242.
- Villers A. et Delarozière M.-F., 1995, *Cuisines d'Afrique*, Aix-en-Provence, Édisud.
- Yattara A. M. et Salvaing B., 2000, *Almamy. Une jeunesse sur les rives du fleuve Niger*, Brinon-sur-Sauldre, Grandvaux.
- Yattara A. M. et Salvaing B., 2003, *Almamy. L'âge d'homme d'un lettré malien*, Brinon-sur-Sauldre, Grandvaux.
- Zeghloul N., 2000, *Ma cuisine marocaine*, Aix-en-Provence, Édisud.
- Zemon Davis N., 2006, *Trickster Travels. A Sixteenth-Century Muslim Between Worlds*, New York, Hill and Wang.

#### Notes

1. Tombouctou se situe à l'extrême nord de la zone sahélienne. La proximité du Niger compense l'aridité du climat en permettant des cultures irriguées ou de décrue. Néanmoins, comme on le verra à travers plusieurs témoignages, l'alimentation de Tombouctou repose en grande partie sur son activité commerciale.
2. Niaber Haïdara est institutrice. Depuis l'année 2000, elle anime en outre une école de cuisine, où elle transmet des recettes de Tombouctou et d'ailleurs. Cette école a gagné un concours régional en 2002. Le livre de Niaber Haïdara a été publié en 2005. On peut se le procurer dans différentes librairies ou bien en écrivant au Comité de jumelage Saintes-Tombouctou à l'adresse suivante: [tombouctousaintes@wanadoo.fr](mailto:tombouctousaintes@wanadoo.fr). Cet article doit beaucoup à mes échanges avec Niaber Haïdara. Je remercie également, pour leur aide, Pierre Boilley, Jean Boullègue, Alida Boye, George Carantino, Michel Chauvet, Pierre Hiernaux, Claude-Hélène Perrot, Bernard Roussel, Ali Ould Sidi, Françoise Quinsat, Bernard Salvaing, Tal Tamari ainsi que Bernard Césari des Éditions Ibis Press.
3. Sur l'histoire de Tombouctou, depuis sa fondation (au XII<sup>e</sup> siècle) jusqu'à son intégration dans l'empire songhay (du milieu du XV<sup>e</sup> à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle), voir Cissoko (1974). Sur son histoire depuis la conquête marocaine (1591) jusqu'à la domination des Peuls du Macina (1833), voir Abitbol (1979). La domination marocaine prit fin en 1612, mais les descendants des soldats marocains, les Armas, restèrent sur place en exerçant le pouvoir sous le titre de «pacha». Armas, lettrés, juristes, commerçants locaux et maghrébains formaient alors la classe des notables (Abitbol, 1979 : 89, 158-163).
4. Voir notamment Cuoq (1975 : 6, 31).
5. Une étude récente remet en cause la réalité du voyage d'Ibn Battuta au sud de Qualata et donc de son séjour au «Pays des Noirs» (Fauvelle-Aymar et Hirsch, 2003). Pour ma part, je noterai à la suite de Mauny (1967 : 229) que la description du karité d'Ibn Battuta ressemble beaucoup à celle d'Al 'Umari, en moins précis toutefois (Cuoq, 1975 : 297 et 267). On peut faire la même observation pour le fruit du baobab (Cuoq, 1975 : 267 et 297). Peut-être Ibn Battuta – ou celui qui a mis par écrit son récit –, avait-il connaissance du manuscrit d'Al 'Umari, rédigé quelques années auparavant. Quoi qu'il en soit du statut de ce texte, témoignage direct ou recueil d'informations auprès d'autres voyageurs, la relation d'Ibn Battuta conserve toute sa valeur documentaire.
6. Il s'agit des *Itinéraires des regards sur les royaumes des pays civilisés*, dont j'utilise la traduction française publiée par Cuoq (1975). Pour chaque auteur, les termes désignant les différents produits ont été vérifiés dans le texte arabe par Mohamed Oubahli.
7. Al 'Umari utilise le terme *durra* qui est l'appellation arabe du sorgho, *Sorghum bicolor*. Chez les auteurs arabes, le mil, *Pennisetum glaucum*, peut être désigné par le terme arabe *dukhn* ou

par le terme berbère *anili* ou *illan*. Ce dernier mot est d'ailleurs proche du soninké *yille*, qui désigne toutefois le sorgho, le mil se disant *yilli mise*, « petit *yille* ». Ces plantes existaient alors au Maghreb et ont fait l'objet de descriptions. Mais, selon Bellakhdar, les mots *dukhn* et *anili* pouvaient aussi s'appliquer au sorgho dans certains textes (1997 : 438-439 et 442-443). On peut donc se demander si l'utilisation des termes *durra*, d'un côté, *dukhn* ou *anili*, de l'autre, est toujours rigoureuse dans les textes arabes qui concernent l'Afrique subsaharienne.

8. Parmi les principales céréales du « royaume de Mali », il évoque aussi le fonio, *Digitaria exilis*: cette graminée, originaire d'Afrique occidentale, est présente de l'Atlantique au lac Tchad. Elle est surtout cultivée en zone soudanienne et soudano-sahélienne car elle nécessite une certaine humidité.

9. Il signale également le « haricot », le navet, ainsi que deux autres légumes plus « rares », l'aubergine et le chou. Le « haricot » en question peut être le *voandzou* ou pois de terre, *Vigna subterranea*, ou encore le niébé, *Vigna unguiculata*. Le terme arabe *lubiya* désigne aujourd'hui au Maghreb différentes légumineuses, dont le haricot américain, *Phaseolus sp.* (Bellakhdar, 1997 : 316). Mais il vaut mieux parler ici de « légumineuse » plutôt que de « haricot », comme le fait Cuoq, puisque les haricots américains n'étaient pas encore connus à cette époque. Ces différents légumes n'apparaissent pas dans les recettes de Niaber Haïdara, mais René Caillié mentionne les « haricots » parmi les produits importés de Djenné (voir *infra*). Voir aussi plus loin le témoignage d'Auguste Dupuis-Yacouba. Personnellement, j'en ai mangé dans un petit restaurant lors de mon séjour à Tombouctou. Il s'agit vraisemblablement d'une nourriture populaire. René Caillié signale aussi la culture de navet et de chou à Djenné (voir *infra* note 59). Quant à l'aubergine, Al 'Umari utilise le terme *badindjan*: il s'agit donc vraisemblablement de l'espèce d'origine indienne, cultivée au Maghreb et en Andalousie musulmane longtemps avant son adoption dans le reste de l'Europe (Bellakhdar, 1997 : 505; Rabaa, 2001 : 11-15). Le terme arabe a été vérifié par Mohamed Oubahli dans *Masalik al-absar fi mamalik al-amsar*, Publications de Markaz Zayd liturath wa al-tarikh, Émirats arabes unis, 2001, tome IV, page 62. Navet, chou et aubergine étaient sans doute cultivés au sein de la communauté maghrébine vivant en Afrique sahélo-soudanienne.

10. Selon Cuoq, Al 'Umari donne l'appellation berbère du baobab, *tadmut*. Berge et alii (2005 : 288) indiquent *takudust* et *teyduma* comme les noms du baobab en tamachek et en arabe.

11. Selon Niaber Haïdara (*comm. pers.*), les feuilles de *fakuhoy* sont cueillies à la saison des pluies. On les fait sécher avant de les consommer, réduites en poudre. On cultive aussi à Kabara une espèce ou variété de corète dont on utilise les feuilles séchées, puis mélangées à celles du *fakuhoy*. Voir en annexe la recette du *fakuhoy* et d'une variante faite avec des gombos, la *laahoy*.

Notons que le terme *muluxiya* désigne aujourd'hui le gombo au Maroc, alors qu'il s'applique à la corète en Tunisie et au Moyen-Orient (Bellakhdar, 1997 : 384-385 et 517). On le trouve aussi avec le sens de « gombo » chez le major Denham, qui évoque la « *meloheia* » parmi les aliments consommés au Bornou au début du XIX<sup>e</sup> siècle: son indication du terme anglais « ochra de Guinée » dissipe toute confusion (1826 : 316). Les utilisations culinaires du gombo et de la corète, comme leur caractère mucilagineux, peuvent expliquer qu'un même terme s'applique à l'une ou à l'autre plante selon les régions et les auteurs (voir *infra* note 69).

12. Dans certaines régions, les céréales sont remplacées par d'autres féculents (igname, manioc, banane plantain, etc.).

13. C'est la première mention de cet arbre dans un texte arabe. Sous ce terme *khariti*, on reconnaît l'expression soninkée *xari te*, « beurre de *xare* », *Butyrospermum paradoxum*. Cette expression est passée en français sous la forme « karité ». Comme chez Al 'Umari, ce mot désigne alors l'arbre et non plus le produit, qu'on appelle de façon redondante en français « beurre de karité ».

14. Voir plus loin le témoignage de René Caillié sur le commerce entre Djenné et Tombouctou.

15. J'utilise la traduction française de la *Rihla* (« Voyage ») publiée par Cuoq (1975).

16. La rareté et, donc, la cherté du sel en Afrique sahélo-soudanienne ont été relevées par de nombreux voyageurs. Voir plus loin le témoignage de Léon l'Africain.

17. Le terme arabe *al-itariya* désigne à la fois des parfums, des herbes aromatiques et des épices (Lewicki & Johnson, 1974 : 122). Le clou de girofle est utilisé dans la cuisine de Tombouctou, notamment dans la « sauce aux douze épices » donnée en annexe: son appellation en songhay (*kolonfar*) vient de l'arabe *kurunful*. Le mastic est une gomme-résine parfumée, utilisée dans la cuisine maghrébine et arabo-persane. Selon Bellakhdar, les termes *meska* en arabe dialectal et *mastaka* en arabe classique désignent au Maroc le lentisque, *Pistacia lentiscus*, produit importé des îles de la mer Égée (1997 : 141-142). Cuoq identifie le *tasarghant* à une plante odoriférante, la *Corrigiola telephifolia*. Selon Bellakhdar, qui confirme cette identification, le « saghine », appelé *sargina* ou *tassergint* en berbère, est une plante endémique au Maroc, vendue par tous les herboristes (1997 : 238). Le clou de girofle, le mastic et le saghine sont utilisés encore aujourd'hui au Mali pour la fabrication du parfum appelé *wusulan* en malinké et en bambara (Ba Konaré, 2001 : 21, 38, 44, 49).

18. Cette légumineuse est plutôt, sans doute, le *voandzou* ou le niébé (voir *supra* note 9).

19. Cuoq traduit le terme *nabq* par « lotus » mais précise en note qu'il s'agit du jujubier, autrefois appelé « lotus jujubier ». Lewicki & Johnson identifient également le *nabq* ou *nabaq* au jujubier, *Zizyphus sp.* (1974 : 69-70). Les fruits de jujubier sont utilisés au Maroc, comme aliment et médicament : ils sont désignés par différents termes dans les textes anciens, dont *nabeq* (Bellakhdar, 1997 : 464). En Afrique sahélo-soudanienne, c'est un produit de cueillette très important qui provient de différentes espèces, *Zizyphus mauritiana*, *Z. lotus*, etc. (Bernus, 1998 : 450). On consomme les fruits frais, on peut aussi conserver la pulpe séchée. En cas de pénurie de céréales, les fruits tiennent lieu de nourriture de substitution (Chastanet, 1991 : 261-263, 270).

Cette référence au « lotus » a parfois posé problème, suscitant une assimilation de cette plante avec le nénuphar, *Nymphaea lotus*: voir par exemple l'hypothèse de Mauny (1967 : 228). Le nénuphar est, en effet, une autre plante de cueillette très importante en Afrique sahélo-soudanienne, dont on consomme les graines et les tubercules fraîches ou séchées (Chastanet, 1991 : 263, 270-272). René Caillié témoigne de l'usage de ces deux plantes, sans confusion possible. Dans un village proche de Djenné, il achète au marché des « petits pains de lotus », qui « ressemblent par la couleur au pain d'épice », mais sont « un peu acides », saveur caractéristique des jujubes. Il distingue clairement le « lotus », *rhamnus lotus*, ancienne appellation botanique du jujubier empruntée à Mungo Park, du nénuphar,

*nymphæa*, dont il décrit également la consommation (1979, I: 161 et II: 124, 129). Voir *infra* note 83, le témoignage d'Auguste Dupuis-Yacouba sur la consommation du nénuphar à Tombouctou.

20. Selon Cuoq, les termes *qalqas* ou *qulqas* désignent la colocalite ou taro, et *qafi* l'igname. Sur ces identifications, voir aussi Mauny (1953 : 704) ainsi que Lewicki & Johnson (1974 : 49-51).

21. La localisation de cette région pose problème. On peut néanmoins la situer approximativement dans la moyenne vallée du Niger (Mali actuel).

22. Il remarque plus haut que la viande de mouton est abondante à Oualata, et qu'on se procure facilement des poulets dans les villages situés entre cette ville et « Mali » (Cuoq, 1975 : 295, 298).

23. Dans le terme *gharti* utilisé par Ibn Battuta, on reconnaît le *khariti* d'Al 'Umari et le soninké *xari te* (voir *supra* note 13). C'est la seconde mention de cet arbre dans un texte arabe, et non la première comme l'a noté Mauny (1953 : 705) : il a corrigé cette erreur ultérieurement (1961 : 229).

24. Le « mille » arabe équivalait à 2 km environ (Cissoko, 1974 : 141).

25. Ibn Battuta désigne par ce mot différents peuples Berbères : ici il doit s'agir de Touaregs (Cuoq, 1975 : 292, 295; Cissoko, 1974 : 20-22). Le *litham* sert à se voiler le visage (Cuoq, 1975 : 467). Ibn Battuta rapporte également l'investiture d'un chef messoufa par le *farin* mandingue, gouverneur de Tombouctou et représentant de l'empereur du Mali.

26. Selon Mohamed Oubahli, les expressions « al-Sahili » et « al-Gharnati » font référence, respectivement, au Sahel maghrébin (Tunisie actuelle) et à Grenade. Le surnom « al-Tuwaydjî » signifie « le petit tadjin ».

27. Ibn Battuta emploie le terme *durra* (voir *supra* note 7).

28. à Oualata, on lui a déjà servi comme « repas [...] du mil (*anli*) concassé, mélangé avec un tout petit peu de miel et du petit lait », servi dans une calebasse. Il s'agit vraisemblablement de la même préparation, faite tantôt avec du mil, tantôt avec du sorgho. C'est un mets offert en signe d'hospitalité, dont il ne précise pas le nom cette fois. Il l'a « bu » sans aucun plaisir et en a conclu qu'il n'y avait « rien de bon à attendre » de la nourriture de « Pays des Noirs »... Il évoque plus loin les écuelles fabriquées avec des calebasses, et ornées de « beaux dessins » gravés (Cuoq, 1975 : 295, 297).

29. L'une de ces recettes est reproduite en annexe. L'arabe *hasaniyya* est parlé par les Maures. De ces deux termes, *doon* et *daqnu*, il est difficile de savoir si l'un est à l'origine de l'autre. Ce qu'on peut affirmer, c'est que le mot *daqnu* est inusité dans le Maghreb méditerranéen. On peut sans doute rapprocher *doon* et *daqnu* du terme arabe *dukhn* qui, comme nous l'avons vu, désigne le mil et parfois le sorgho (note 7).

30. Voir plus loin les récits de René Caillié et d'Heinrich Barth.

31. Chez les Peuls de la vallée du Sénégal, on appelle *tufam* le lait de vache caillé et coupé d'eau sucrée (Sall, 2002 : 200). Chez les Maures, on offre au visiteur du *zrig*, lait de chamelle ou de chèvre fermenté, battu avec de l'eau et du sucre (Villers et Delarozère, 1995 : 76).

32. Entre Diré et Tombouctou, René Caillié évoque une boisson composée d'eau et de miel, appelée « *jenné-hari* (eau de Jenné) » (1979, II : 200). Par ailleurs, selon Niaber Haïdara, le miel est devenu aujourd'hui un produit rare à Tombouctou (*comm. pers.*).

33. Il écrit notamment que « manger du riz est nuisible aux Blancs » et qu'il vaut mieux consommer du fonio. Il porte le

même jugement négatif sur le beurre de karité (Cuoq, 1975 : 297-298).

34. Léon l'Africain est né à Grenade entre 1489 et 1495, sous le nom d'El-Hasan ben Mohamed el-Wazzân. Sa famille se réfugia à Fès à la fin du xv<sup>e</sup> siècle, après l'expulsion des musulmans d'Espagne. En 1506 ou 1512, et dans les années suivantes, il fit deux séjours à Tombouctou pour le compte du sultan du Maroc. Il effectua le premier avec son oncle et le second seul, ces deux voyages ayant des objectifs politiques et commerciaux (Epaulard, « Introduction », in Jean-Léon l'Africain, 1956 : VII-VIII). Pour sa description de Tombouctou, Kabara et Gao, voir page 467 à 472 de l'édition d'Epaulard (1956). Sur la vie et l'œuvre de Léon l'Africain, ainsi que sur les différentes éditions de sa *Description de l'Afrique*, voir l'étude de Zemon Davis, qui situe par ailleurs ses deux voyages à Tombouctou en 1504 et 1512 (2006 : 4-8, 29-30).

35. La saline de Teghaza est située à 800 km environ au nord-ouest de Tombouctou, et à 160 km environ au nord-ouest de Taoudénit, les deux localités se trouvant dans l'État actuel du Mali. Au milieu du xiv<sup>e</sup> siècle, Ibn Battuta évoque les habitants du « Sudan » qui vont se ravitailler en sel à Teghaza (Cuoq, 1975 : 291). Marocains et Soudano-sahéliens se disputèrent longtemps son contrôle, avant que cette saline ne soit supplantée par celle de Taoudénit au xvi<sup>e</sup> siècle (Mauny, 1967 : 328; Abitbol, 1979 : 30, 44-45). Voir plus loin les témoignages de René Caillié, d'Heinrich Barth et d'Auguste Dupuis-Yacouba sur Taoudénit.

36. Chez Léon l'Africain, le terme « Numidie » désigne « le pays où poussent les palmiers » (1956 : 581).

37. Il composa ce livre en italien, après sa capture par des corsaires à Djerba et son séjour auprès du Pape, qui le fit baptiser. Ce texte a été écrit de mémoire, plusieurs années après ses voyages, ce qui peut expliquer aussi certaines méprises (Epaulard, « Introduction », in Jean-Léon l'Africain, 1956 : VI-X).

38. Sur ce point, voir aussi Zemon Davis (2006 : 28).

39. Selon le même auteur, le blé dur cultivé au xx<sup>e</sup> siècle proviendrait du Maghreb, alors que le blé tendre serait l'héritage d'une culture antérieure et serait apparenté au blé de l'ancienne Égypte. Malheureusement, aucun travail récent ne permet de valider ou non cette hypothèse.

40. Autre exemple d'une culture saharienne du blé dans la « montagne de Baffor » (Adrar mauritanien) : dans les années 1506-1510, l'auteur portugais Valentim Fernandes décrit la culture de cette céréale. On en fait du pain et du couscous pour les invités, les habitants de la région se nourrissant de dattes (cité in Chastanet, 2008 : 165).

41. Voir Gallais (1984 : 95). Sur l'histoire et la génétique des différentes espèces de riz, voir Second (1985).

42. À la même période, on cultive aussi trois variétés de mil et sept variétés de sorgho (Dupuis-Yacouba, 1921 : 169-170). Je reviendrai sur cette étude plus loin. À Djenné, qui bénéficie d'un climat plus humide, Monteil relève une vingtaine de variétés de riz (1932 : 14-15).

43. Voir l'article que Triaud (2005) a consacré à l'ouvrage de P. F. de Moraes Farias.

44. Pour une description précise de ces crises, voir Cissoko (1968) et Abitbol (1979 : 171-177). Dans certains cas, les dates varient légèrement entre les deux auteurs. La famine suivie d'une épidémie de 1582-1583 est signalée par Cissoko (1974 : 93-94).

45. Ces années-là, le Maghreb connut également une grave crise alimentaire (Abitbol, 1979 : 173-174).



46. Cette crise est mentionnée par la « Chronique de Oualata » (Cissoko, 1968 : 819).

47. Abitbol (1979 : 175) fait le rapprochement entre « *danāi* » et *hayni*, qui désigne le mil en songhay, mais cela me paraît erroné. Le cram-cram est une plante de cueillette importante en zone aride, chez les Touaregs notamment. C'est une ressource d'autant plus précieuse qu'elle se répand en période de sécheresse (Bernus, 2002 : 209).

48. Originaire du Macina, il a effectué plusieurs séjours à Tombouctou.

49. Voir Abitbol (1979 : 225-238).

50. René Caillié ne fait pas de distinction claire entre le mil et le sorgho.

51. On dirait aujourd'hui leur « petit-déjeuner ».

52. En Afrique, comme sur d'autres continents, les voyageurs européens ont d'abord recherché ce qui constituait le « pain » des autochtones (voir notamment Chastanet, 2002 : 176-177).

53. La production locale de blé est sans doute insuffisante, puisque ces commerçants font venir du « froment » du Maghreb (Caillié, 1979, II : 232). C'est une céréale qu'ils apprécient évidemment davantage que le mil ou le riz.

54. Ancienne appellation de l'arachide.

55. Il s'agit du « soubala », condiment fabriqué à partir des fruits du néré, *Parkia biglobosa*. A Djenné, selon Monteil, les graines sont « pilées, puis fermentées et additionnées de soude végétale ». Le soubala est employé pour relever la saveur des sauces qui accompagnent les céréales. Monteil le compare à un autre condiment, le « *da-tu*, fait de graines d'oseille bouillies, fermentées, pilées jusqu'à consistance de pâte qu'on laisse fermenter à son tour et dont on fait des boulettes que l'on utilise quand elles sont sèches ». Soubala et « *da-tu* » peuvent être utilisés à la place de poisson séché (1932 : 174). Le condiment préparé avec les fruits du néré, *Parkia biglobosa*, est appelé *netetu* au Sénégal, *afitin* au Bénin, etc. On vend sur tous les marchés ces boulettes noirâtres et odorantes, qui peuvent se conserver de quelques jours à plusieurs mois selon leur technique de préparation (fermentation plus ou moins longue). En plus de relever le goût, ce condiment est très riche sur le plan nutritionnel (Gutierrez et Juhé-Beaulaton, 2002).

Parmi ses différentes appellations, ce produit très important de la cuisine africaine doit sans doute celle de « soubala » au terme arabe *sumbul*, ou *sembel*, qui désigne différentes espèces de nards, *Valeriana sp.*, importées de Dalmatie, d'Inde, etc. Ces nards, mélangés à d'autres plantes, étaient très utilisés autrefois au Maroc, dans les soins de la chevelure ou le traitement de certaines maladies (Bellakhdar, 1997 : 520-521). Selon Mohamed Oubahli, le nard était également utilisé dans la cuisine andalouse.

56. En Afrique soudano-sahélienne, la pulpe des gousses de tamarin, *Tamarindus indica*, sert notamment à faire une boisson. Dans ses recettes, Niaber Haïdara l'utilise pour parfumer « l'eau de miel », comme on l'a vu plus haut, la pâte des beignets de blé appelés *alkaači* ainsi que différentes sauces à la viande ou au poisson (2005 : 45, 48-49, 52, 77 et 96). Ce produit fait également l'objet d'un commerce vers le Maghreb (Bellakhdar, 1997 : 245).

57. De nos jours, on désigne par « poivre long » un poivre originaire d'Inde, le *Piper longum* (Bellakhdar, 1997 : 420). Mais selon Jacques-Félix, René Caillié mentionne sous cette expression un produit de la zone guinéenne, *Xylophia aethiopica*, appelé aujourd'hui « poivre d'Afrique », « poivre d'Éthiopie » ou « poivre de Guinée » (1963 : 472, 500). C'est le *waakondo* son-

ghay (voir en annexe la recette du *fakuho*, pour laquelle on utilise des gousses de *waakondo* : de là vient peut-être l'expression « poivre long »). La caravane que René Caillié suivit de « Timé » (à l'est d'Odiémé, Côte d'Ivoire actuelle) à Djenné transportait notamment ce poivre, destiné au marché de cette ville et à celui de Tombouctou. Les commerçants se procuraient ce produit dans un village situé à plusieurs jours de marche au sud de « Timé » et l'échangeaient à Djenné contre du sel. Cette plante est également utilisée dans la cuisine et dans la pharmacopée marocaine (Bellakhdar, 1997 : 144-145).

58. Il peut s'agir de niébés, de voandzous, ou de haricots d'origine américaine, *Phaseolus sp.*

59. Il a noté, auparavant, la grande fertilité du Macina en « riz, mil, pistaches, melons d'eau, giraumons [courges ou citrouilles], et oignons », sans parler du lait, du beurre animal et des volailles (1979, II : 156). À Djenné même, on cultive des produits locaux (riz, gombo, tabac, « giraumons »), mais aussi « le chou, la carotte et le navet d'Europe », dont on fait venir les graines chaque année du Tafilelt (1979, II : 147-148). Ces légumes, qui traduisent en réalité une influence maghrébine, étaient sans doute consommés dans les milieux aisés, en particulier dans la communauté originaire d'Afrique du Nord (voir *supra* note 9 sur le texte d'Al 'Umari qui témoigne déjà de certaines de ces cultures).

60. À titre comparatif, notons que René Caillié achète un pain de froment pour vingt cauris au marché de Kabara.

61. Sur ce point, voir Gallais (1984 : 85, 88-92).

62. En fait, René Caillié utilise le terme « koundou » pour désigner la plante et la boisson qu'on fait avec.

63. Selon Niaber Haidara, on ne réduit pas les tiges en poudre, mais on les concasse puis on les malaxe avec de l'eau, afin de mieux les tasser au fond de la passoire en vannerie. On peut utiliser aussi un couscoussier, comme dans le cas décrit par René Caillié. Toujours selon Niaber Haïdara, on ne verse pas dessus de l'eau chaude, mais de l'eau tiède, en petites quantités et à intervalles réguliers, ce qui explique la longueur de l'opération (de dix à douze heures). Cet aspect a de l'importance puisque « plus l'écoulement de l'eau est lent, meilleure est la boisson » (2005 : 93).

64. Selon Monteil (1932 : 176), les musulmans de Djenné boivent du « cidre » fait à base de différents fruits : ils considèrent, en effet, que « le Coran ne peut pas avoir défendu de telles boissons faites avec des fruits du pays ». Néanmoins, « pour sauver les apparences », ils en boivent « le soir ou la nuit », ce qui laisse entendre que cela fait objet de critiques...

65. Sur les différentes recettes de « sanglé », voir Chastanet (2002).

66. Toutefois, comme on l'a vu plus haut (note 28), Ibn Battuta évoque aussi un plat composé de mil concassé, de miel et de lait qu'on lui a servi comme repas à Oualata et qu'il a « bu » sans aucun plaisir : il s'agit sans doute de *daqnu*, présenté ici comme une nourriture malgré sa consistance liquide.

67. Il arrive à Kabara le 5 septembre 1853. Il séjourne à Tombouctou et dans la région du 7 septembre 1853 jusqu'au 17 mai 1854.

68. René Caillié signale qu'on cultive du gingembre dans le haut Niger (1979, I : 263). Quant au poivre, il peut s'agir du *Xylophia aethiopica*, le *waakondo* songhay (voir *supra* note 57), ou du *Piper guineense*, *feefe* en songhay, appelé en français « poivre des Ashantis » ou « poivre noir africain » (Mauny, 1953 : 716 ; Heath, 1998). Bellakhdar ne signale pas l'usage du *Piper guineense* au Maroc. Néanmoins, le terme songhay *feefe* vient peut-

être de l'arabe *felfel*, une des appellations du poivre en Afrique du Nord (Bellakhdar, 1997 : 419). Voir en annexe les recettes du *fakuhoy* et du *koo doon*, où l'on utilise respectivement du *waa-kondo* et du *feefe*.

Le « poivre noir », *Piper nigrum*, importé d'Inde au Maghreb et de là au Sahel, est également employé dans la cuisine de Tombouctou. Selon Heath (1998), son appellation en songhay, *alho-robi*, vient sans doute d'un terme arabe. D'après le même auteur, *Piper guineense* et *Piper nigrum* sont souvent utilisés ensemble.

Cette note sur les différents poivres en usage à Tombouctou serait incomplète si l'on n'évoquait pas la « maniguette » ou « malaguette », ou encore « graine de paradis », *Aframomum melegueta*, appelée ((*čilimfir* ou *kilimfir* en songhay (Heath, 1998). Cette Zingibéracée, qui a une saveur poivrée, est appelée « noix saharienne » au Maghreb car elle est importée d'Afrique occidentale : elle entre notamment dans la composition du *ras al-hanut* (Bellakhdar, 1997 : 525). Selon Mauny (1953 : 708-709), le terme français « malaguette » pourrait venir du mot tamoul *milaga* qui désigne le poivre : cet emprunt témoignerait du rôle ancien de l'Inde dans le commerce des épices. Aux <sup>xvi</sup> et <sup>xvii</sup> siècles, l'actuel Libéria fut appelé « Côte de malaguette » par les commerçants européens.

Il est parfois difficile, dans certains textes, de distinguer la maniguette du *Xylopiya aethiopicum* et du *Piper guineense*, les trois produits pouvant être appelés indifféremment « poivre de Guinée ».

69. L'identification de cette plante pose problème : s'agit-il du gombo, *Abelmoschus esculentus*, ou de la corète, *Corchorus olitorius* ? Heinrich Barth mentionne ici le *bamia*, nom arabe du gombo utilisé en Égypte, sous la forme *bâmiya* ou *bamiat* (Bellakhdar, 1997 : 384-385 ; Mauny, 1953 : 702). Cet explorateur parle arabe et a effectué auparavant des fouilles archéologiques dans ce pays. Toutefois le nom botanique qu'il nous donne, *Corchorus olitorius*, désigne la corète comme on l'a vu plus haut (note 11). Rappelons qu'à Tombouctou la corète et le gombo donnent lieu à deux variantes d'une même recette, le *fakuhoy* et le *lahoy* (voir annexe) : la proximité de leurs usages culinaires explique sans doute la confusion d'Heinrich Barth entre ces deux plantes. Au Maghreb, gombo et corète peuvent aussi avoir des appellations voisines (Bellakhdar, *ibidem*).

70. Aux pluies d'hivernage, s'ajoute l'inondation des rives et des bas-fonds, qui permet des cultures de décrue en contre-saison.

71. Au Maroc, le thé est devenu une boisson de citadins dans la seconde moitié du <sup>xix</sup> siècle mais ne s'est répandu en milieu rural qu'au <sup>xx</sup> siècle (Huetz de Lemps, 2001 : 535-538).

72. Heinrich Barth distingue le mil du sorgho. Il parle ici du mil, *Pennisetum glaucum*, auquel il donne son ancienne appellation, *Pennisetum typhoidum* (1861, III : 138). Heureusement qu'il indique la terminologie botanique car Paul Ithier a traduit le terme allemand par « sarrasin »... Quant au beurre, il s'agit vraisemblablement de beurre cuit qui, seul, peut se conserver.

73. Comme René Caillié, Heinrich Barth emploie ce terme pour notre « petit-déjeuner » actuel.

74. Même si les termes « baptême » et « prénom » sont aujourd'hui couramment répandus, il faudrait parler, pour être rigoureux, de « cérémonie d'attribution du nom individuel de naissance », ce dernier étant opposé au nom patronymique.

75. C'est-à-dire entre 1,60 m et 1,90 m environ.

76. À Tombouctou, le fromage touareg est appelé *gaši*. Il est fabriqué avec du lait de chèvre ou de brebis. Il peut être consommé frais, pendant la saison des pluies, ou sec le reste de

l'année. Le fromage sec étant très dur, on doit le piler dans un mortier avant de le mélanger à d'autres aliments. On l'utilise surtout dans différentes recettes de *doon* (Niaber Haïdara, *comm. pers.*). Sur la fabrication et la consommation du fromage dans différents milieux touaregs, voir Bernus (2005 : 408-410) et Spittler (1993 : 43). Dans les régions étudiées par ces auteurs, le fromage est appelé *tikommart* ou *takommar*.

77. Après son départ de Tombouctou, il traverse avec ses compagnons de route des zones marécageuses où poussent des « masses compactes de *byrgou* », qui ralentissent la progression de leurs chevaux. Près du village de Bamba, il observe des « emplacements où l'on [tient] des tas de *byrgou* au-dessus d'un feu médiocre, pour en brûler les jeunes feuilles, et pouvoir extraire plus aisément des tiges desséchées le miel qui y est contenu » (1861, IV : 133-134).

78. Voir la biographie de Seabrook (1996). Arrivé en 1895 à Tombouctou comme Père Blanc, Auguste Dupuis-Yacouba (1865-1945) renonça à ses vœux en 1898. Peu de temps après, il épousa une femme de Kabara, avec laquelle il passa le reste de ses jours à Tombouctou. En 1904, il intégra l'administration coloniale, comme interprète notamment. Il est l'auteur de plusieurs études sur la langue songhay et sur la ville de Tombouctou.

79. Auguste Dupuis-Yacouba présente curieusement le *doon* comme une boisson, alors qu'il connaît bien la nourriture de Tombouctou : sans doute est-il encore marqué par les catégories alimentaires européennes.

80. Ces galettes de riz, d'épaisseur différente, sont cuites dans du beurre de karité (Haïdara, 2005 : 64 et 67). Auguste Dupuis-Yacouba évoque aussi les vendeuses de fines galettes de blé appelées « *alfitati* » : on prépare une pâte levée, dont on enduit les parois intérieures d'un moule spécialement conçu à cet usage. Une fois cuites, ces galettes se tiennent « comme un chapeau » (Haïdara, 2005 : 65).

81. Niaber Haïdara donne une recette de *furmee* (selon la transcription de Heath, 1998) à base de farine de blé et de levure : il s'agit donc dans ce cas d'une pâte levée (2005 : 66). Le niébé, *Vigna unguiculata*, est appelé *dunguri* en songhay.

82. Le voandzou, *Vigna subterranea*, est appelé *damsu* en songhay.

83. Auguste Dupuis-Yacouba signale plusieurs sortes de boulettes à base de riz, de mil, d'arachide, de miel, etc., préparées de différentes manières : il s'agit de *jiminta*, *namti* et « *tawsa* ». Il mentionne aussi des « petites galettes en forme d'anneau », appelées de ce fait « *me-korbo* », *korbo* signifiant « anneau » en songhay : à base de pâte levée, comme pour le pain, elles sont cuites à la vapeur puis trempées dans du miel. Ces recettes ne figurent pas dans le livre de Niaber Haïdara. Auguste Dupuis-Yacouba évoque enfin des « petits tubercules ronds ayant la saveur de la noisette », « *handu-bibi* », et une sucrerie en forme de fer de lance, composée de gomme et de sirop de bourgou, appelée « *deli-nda-katu* ». Selon Heath (1998), *ha-ku* désigne le nénuphar, *Nymphaea lotus*, et *bibi* signifie « noir ». L'expression « *deli-nda-katu* », c'est-à-dire « *deli* et *katu* », est composée du nom de la gomme arabique, *deli*, et d'une autre appellation du sirop de bourgou, *katu* (Heath, 1998).

84. Selon Mohamed Oubahli, certains marchands de *jaban* s'annonçaient par une chanson, que retenaient évidemment les enfants...

85. Sur la « cuisine de rue » au Moyen Âge, voir Rambourg (2005 : 62-64), qui signale notamment les *Crieries de Paris* de Guillaume de La Villeneuve (<sup>xiii</sup> siècle).



86 L'auteur parle indifféremment de « pain » ou de « galette », ce dernier terme renvoyant à la forme ronde et aplatie des pains.

87. Il s'agit d'un four à sole et à voûte, comme il en existe au Maghreb. J'ignore si le « procédé de construction », dont parle Auguste Dupuis-Yacouba, est propre à Tombouctou ou bien si on le retrouve dans certaines régions d'Afrique du Nord.

88. Le mot *wijila* est songhay alors que le terme *tukaasu* dérive de l'arabe. Selon Mohamed Oubahli, *wijila* et *tukaasu* relèvent plutôt de la catégorie des pâtes alimentaires.

89. On retrouve cette même stratégie dans des cuisines paysannes françaises, où « mique », « milhas » et « kig ha farz » tenaient lieu régulièrement de pain. Précisons qu'à Tombouctou *wijila* et *tukaasu* sont à base de pâte levée.

90. Ce terme désigne au Maroc les gens considérés, ou qui se considèrent, comme descendant du Prophète.

91. Ancienne mesure de longueur, équivalent à 2,7 cm.

92. Un peu plus loin, entre Djenné et Tombouctou, René Caillié note avec quelle adresse les Maures (au sens actuel du terme) mangent avec les doigts. Il se fait même réprimander par ses commensaux pour avoir fait « tomber par terre une partie du couscous » (1979, II: 188-189). Ce souci de bien se tenir autour du plat commun et de ne pas gaspiller la nourriture se retrouve dans la plupart des sociétés africaines. En soninké, on désigne ces différentes règles par l'expression « le respect du mil », *yillen daroye* (Chastanet, 1991 : 260).

93. Dans la recette de Niaber Haïdara, la viande est découpée en morceaux. À Tombouctou, seule la viande cuite au four est laissée entière.

94. J'ai pu faire ce rapprochement grâce à mes échanges avec Mohamed Oubahli.

95. Au Maroc, on peut servir certains poissons froids : voir Guinaudeau (2002 : 78-79) et Zeghloul (2000 : 43). Le repas peut aussi se terminer avec des plats sucrés.

96. Pour faire un « foutou », on fait bouillir de l'igname, ou bien un mélange d'igname et de banane plantain, ou encore de manioc et de banane plantain. La deuxième étape fait intervenir deux cuisinières : la première pile la préparation tandis que la seconde la malaxe, entre deux coups de pilon. C'est un travail rapide et très rythmé. Enfin, on travaille la pâte à la main et l'on forme deux grosses boules. On les sert accompagnées d'une sauce. Je dois ces informations à Claude-Hélène Perrot. Quant à W. Seabrook, il présente ce plat comme une « sauce » servie avec du riz ou du maïs : seule l'huile de palme rappelle les origines géographiques de cette recette, devenue pour le moins « fantaisiste »...

97. Même si les femmes de Tombouctou font aujourd'hui elles-mêmes la cuisine, elles se font seconder par une main d'œuvre familiale et domestique. Autrefois, cette aide reposait sans doute en grande partie sur une main d'œuvre servile, comme en témoignent René Caillié (1979, II: 225) et W. Seabrook (voir *supra*).

98. Selon Niaber Haïdara (*comm. pers.*), le couscous de riz est « très ancien ».

99. Cette expression en français local désigne un lichen odorant, *Pseudevernia furfuracea*, appelé *kaabe* en songhay, terme qui veut dire « barbe » (Heath, 1998). Il est importé du Maroc, où il pousse sur les chênes verts et les cèdres du Moyen Atlas. Cette « mousse de chêne » ou « mousse de cèdre » est utilisée comme médicament et comme cosmétique au Maroc. Elle porte différents noms en arabe et en berbère, parmi lesquels certains signifient « barbe de vieillard » (Bellakhdar, 1997 : 132). Le sens

de ces termes a donc été transposé en songhay. En milieu touareg, au Mali, les femmes s'en servent comme parfum (Ba Konaré, 2001 : 53). Il existe également différents lichens en Afrique subsaharienne, qu'on utilise comme épices ou comme parfums.

100. Voir *supra* note 55.

101. En Afrique subsaharienne, on apprécie les sauces visqueuses qui facilitent l'ingestion des céréales. Surtout pour accompagner le mil ou le sorgho, aliments beaucoup plus secs que le blé ou le riz.

102. Selon Mohamed Oubahli, la cuisson de la viande à la vapeur est très répandue au Maroc aujourd'hui.

103. En Afrique sahélo-soudanienne, on distingue le « beurre de vache » du « beurre végétal », qui est généralement du beurre de karité. Le beurre de vache cuit s'appelle *haw jii* en songhay, de *haw*, « vache », et *jii*, « beurre, matière grasse ». Sa cuisson, qui permet sa conservation, lui donne aussi une saveur particulière. Le beurre frais se dit *barakura* en songhay. Je dois ces informations à Niaber Haïdara.

R. Caillié et H. Barth ont noté que le beurre de karité était utilisé dans certains plats et surtout, chez les indigents, à la place de beurre animal. On peut donc se demander ce qu'utilisaient les familles aisées de Tombouctou avant la diffusion de l'huile d'arachide au XX<sup>e</sup> siècle. Selon Monteil, c'est le beurre de vache qui servait à la cuisson dans les milieux aisés de Djenné au début du XX<sup>e</sup> siècle (1932 : 174-175).

104. Le fait qu'on conserve les citrons séchés et non pas confits dans le sel, comme au Maghreb, s'explique sans doute par la cherté du sel, soulignée par plusieurs auteurs.

105. Ces recettes sont extraites du livre de Niaber Haïdara (2005 : 39, 41, 47 et 86). Elles sont reproduites avec l'accord de l'auteur et du Comité de jumelage Saintes-Tombouctou. Pour les termes songhay, j'ai suivi la transcription de Heath (1998), quand ils figurent dans ce dictionnaire.

106. En Afrique de l'Ouest sahélo-soudanienne, le terme *maafe* désigne généralement une sauce à base de pâte d'arachide, servie avec du riz blanc.

107. On regroupe légumes, épices et condiments proprement dits dans cette catégorie. On peut y inclure aussi la viande et le poisson. À Tombouctou, le mot *maafe* désigne la sauce mais aussi les « condiments » qui la composent, au sens large du terme (Heath, 1998). Le regroupement de ces différents produits dans une seule catégorie « condimentaire » s'explique sans doute par le fait qu'on utilise une faible quantité de chacun, et qu'on les perçoit tous comme propres à relever le goût des céréales, aliments de base. À titre comparatif, les Soninkés opposent les « vivres », *biraa* (de *bire*, vivre), c'est-à-dire les céréales, aux « condiments » pour la sauce, *karaado* (de *kari*, tuer, le terme *karaado* désignant d'abord la viande ou le poisson et, par extension, les autres « condiments »). En principe, l'homme doit fournir les « vivres » alors que les « condiments » sont à la charge de la femme, même si dans les faits cette répartition n'est pas toujours aussi stricte (Chastanet, 1991 : 259).

108. À la fin des années 1950, Guinaudeau en relève vingt-sept (2002 : 23-24).

109. Chef de la Mission culturelle de Tombouctou (*comm. pers.*).  
110. Selon Abitbol, « Djenné se rendit d'elle-même début 1592, lorsque le sort de Tombouctou, la ville-sœur dont dépendait son existence, lui fut connu ». Dès lors, « les troupes shariennes ne prirent même pas la peine d'y envoyer un corps expéditionnaire ». Néanmoins une garnison fut installée à Djenné après sa soumission (1979 : 68, 70).

111. Il s'agit là du poivre importé, *Piper nigrum*, appelé *alhorobi* en songhay.

112. Il existe une variante de cette sauce, sans tomates, et appelée de ce fait « sauce claire » (Haïdara, 2005 : 41).

113. Selon Mohamed Oubahli, on peut rapprocher cette sauce de certaines préparations marocaines, de type *m'chermel*, avec un départ de cuisson à froid. D'après une autre version de cette recette, communiquée par Ali Ould Sidi, on fait revenir dans de l'huile la viande, les tomates, les oignons, etc., avant de rajouter de l'eau.

114. Au Maghreb, en revanche, on accompagne le couscous d'un bouillon.

115. Niaber Haïdara donne une autre recette où intervient la notion de blancheur, le *saata korey* (2005 : 63). Elle traduit cette expression par « riz au gras blanc » : le riz est cuit dans un bouillon de viande de mouton avec simplement du sel. C'est un plat qu'on peut manger en famille, mais qu'on donne surtout aux futurs circoncis juste avant l'opération. Heath traduit curieusement *saata* par « riz nature » (1998).

Sur les recettes marocaines, voir Mohamed Oubahli (à paraître) : « Entre viande et bouillon, un plat de la cuisine marocaine, le *t'faya* ».

116. Comme dans la recette précédente, il s'agit du poivre importé, *Piper nigrum*.

117. Il s'agit dans ces recettes de *Pennisetum glaucum*.

118. Un restaurant malien de Paris en propose également, bien que les propriétaires soient originaires d'une autre région.

119. Jusqu'aux cultures maraîchères récentes, on disposait surtout de gombos séchés à Tombouctou.

120. *Xylophia aethiopica* (voir *supra* notes 57 et 68).

121. Selon Mohamed Oubahli, il existe en Tunisie une recette de ragoût à la poudre de corète, où l'on commence par mélanger la corète avec de l'huile, à froid (Mohamed Kouki, 1989, *La cuisine tunisienne*, Tunis).

122. *Piper guineense* (voir *supra* note 68).

123. De ce fait, au Niger, on désigne cette préparation par le terme de « boule » en français local (Luxereau, 2002 : 227). Il faut noter toutefois qu'au Tchad la « boule » désigne plutôt une bouillie épaisse accompagnée d'une sauce ou d'un laitage (Tubiana, 2002 : 234-235).

**Auteur :** Monique Chastanet est historienne, chargée de recherche au CNRS (UMR 8171, CEMAf Paris). Ses travaux concernent essentiellement l'histoire de l'alimentation en Afrique sahélienne. Elle a publié de nombreux articles sur le pays soninké (Sénégal, Mauritanie, Mali) et a coédité, en 2002, *Cuisine et Société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala.

CEMAf (Centre d'Étude des Mondes Africains), CNRS-université Paris-I, Centre de Recherches Africaines, 9 rue Malher, 75004 Paris.

Adresse e-mail : [monique.chastanet@wanadoo.fr](mailto:monique.chastanet@wanadoo.fr)

**Mots clés :** Tombouctou, boucle du Niger, Afrique subsaharienne, Maghreb, commerce transsaharien, récits de voyage, recueil de recettes, produits alimentaires, techniques culinaires, cuisine urbaine.

**Résumé :** Le nom de Tombouctou est surtout associé à son ancien rôle de carrefour commercial et de haut lieu de la culture islamique. Sa renommée au Mali est également liée à sa cuisine. Celle-ci témoigne de la rencontre de plusieurs influences, sahélo-soudaniennes, sahariennes et maghrébines. Du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, voyageurs « arabes » et chroniques locales nous informent sur les principaux produits alimentaires et sur certains plats. Au XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, les voyageurs européens puis les premiers témoignages de la période coloniale évoquent l'animation commerciale de la ville et nous renseignent plus précisément sur certains mets. Enfin un recueil d'une cinquantaine de recettes, publié récemment par une habitante de Tombouctou, nous permet d'appréhender les traits caractéristiques de cette tradition culinaire. À travers ces différentes sources, c'est la cuisine des familles aisées de la ville qui est la mieux documentée. On dispose toutefois de quelques informations sur les habitudes alimentaires des autres milieux sociaux. On peut également « suivre » certaines préparations du XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours, telles que le pain, le couscous ou le « dokhno ».