



HAL
open science

Approche ethnolinguistique dans le domaine des techniques culinaires : l'exemple du gbayà 'bodoe de Centrafrique

Paulette Roulon-Doko

► **To cite this version:**

Paulette Roulon-Doko. Approche ethnolinguistique dans le domaine des techniques culinaires : l'exemple du gbayà 'bodoe de Centrafrique. Robert Nicolai. Leçons d'Afrique, Filiations, ruptures et reconstitution des langues, un hommage à Gabriel Manessy,, Peeters,, pp.285-303, 2001, Coll. Afrique et langage. hal-00511945

HAL Id: hal-00511945

<https://hal.science/hal-00511945v1>

Submitted on 27 Aug 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.

Paulette ROULON-DOKO*

Approche ethnolinguistique dans le domaine des techniques culinaires : *l'exemple du gbaya'bodoe de Centrafrique*

Résumé :

L'auteur y présente les verbes qui prennent en charge en gbaya l'expression des gestes techniques relevant de d'épluchage et du découpage dans le domaine de la préparation alimentaire. La description précise de chacun de ces gestes fait apparaître les éléments qui sont retenus comme pertinents dans cette culture pour définir chaque verbe. Cela permet ensuite de percevoir l'organisation conceptuelle qui s'en dégage, ainsi qu'une perception épurée du geste qui représente souvent le noyau sémantique du verbe qui, dans d'autres domaines, va développer des sens qui pouvaient sembler au premier abord différents.

Mots-clefs :

Ethnolinguistique, R.C.A, Gbaya, 'bodoe, alimentation, techniques culinaires, épluchage, découpage.

Abstract :

The author presents the verbs which in Gbaya express technical gestures concerning peeling and cutting in the domain of food preparation. The precise description of each of these gestures bring out the elements which are pertinent in this culture to define each verb. This enables us to perceive the conceptual organization that comes out, and also to show the structure of each gesture that often represents the semantic nucleus of the verb which, in other domains, will develop meanings that, at the first sight, could have looked different.

Keywords :

Ethnolinguistic, Gbaya, 'bodoe, foods, culinary technics, peeling, cutting.

* LLACAN : UMR 7594 du CNRS, roulon@vjf.fr.

Dans son introduction aux *Tâches quotidiennes et travaux saisonniers en pays bwa*, Gabriel MANESSY présentait son travail comme une illustration du principe acquis auprès d'André LEROI-GOURHAN selon lequel « le goût des réalités concrètes et la certitude que l'enquête linguistique et l'observation des techniques sont deux modes d'accès privilégiés à l'intelligence des cultures » (Manessy, 1960:VIII). De fait ce livre a été pour moi le premier ouvrage qui associait étroitement la langue à la description des techniques, fondant en cela même le modèle d'une approche ethnolinguistique que je vais tâcher d'illustrer à propos du vocabulaire de quelques techniques culinaires en gbaya¹.

Sur le plan lexical, ce sont principalement des verbes qui manifestent les gestes culturellement retenus, et le linguiste ne peut en saisir le sémantisme s'il n'y associe l'observation concrète. Quant aux gestes dont André LEROI-GOURHAN souligne que « la description [...] est une des parties les plus inconnues de l'ethnologie, les voyageurs décrivent ou rapportent des couteaux ou des tasses mais rarement exposent-ils la manière de les employer » (1945:193), leur importance est ici fondamentale.

LES TECHNIQUES D'EPLUCHAGE

En français, tous les verbes qui réfèrent à ce domaine sont formés sur des bases nominales poil [pilus] (éplucher), chair [cortex] (décortiquer, écorcher), peau [pel-] (peler), cosse (écosser) par rapport auxquelles le verbe correspondant exprime le fait de l'ôter. En gbaya 'bodoe, les différents verbes qui traduisent tous une activité d'épluchage comprennent bien sûr l'idée qu'on ôte quelque chose, mais se différencient en fonction du *geste technique* et pas, comme en français, en fonction de ce qui est ôté.

Une vingtaine de verbes prennent en charge ce domaine sémantique qui s'organise autour de cinq gestes techniques fondamentaux. Ce sont le fait de casser, le fait de tirer, le fait de frotter, le fait de presser et le fait de brûler, ce qu'aucun verbe n'exprime tel quel. Chaque verbe ne retient qu'une modalité précise qui concrétise le geste dans sa réalité d'exécution.

Eplucher en cassant un élément

ŋo « casser, briser »

Ce geste consiste à casser quelque chose de creux en appuyant globalement dessus. Il s'applique aux gousses d'arachides (fig. 1) aux fruits à capsule comme les *Aframomum gbéré* ou aux fruits à coque comme les *Landolphia dôn* :

¹ Le gbaya appartient, selon la classification de Greenberg, au groupe 1 de la branche orientale de la sous-famille 6 "Adamawa oriental" de la famille Niger-Congo, plus volontiers appelé Oubanguien dans les études plus récentes.

ʔám ʔó zàánù ʔàtàk-ʔàtàk

(je/*Inac*+casser/arachide/bruit du craquement)³

« J'épluche les arachides dont la gousse craque sous les doigts » (fig. 1).



Figure 1 (GD)²

Dans tous ces cas, la partie cassée [contenant] est jetée et le contenu est gardé.

Par ailleurs il s'applique aux poteries et aux Calebasses qu'on casse, ou sont cassées dans le cas d'une construction intransitive qui réfère également à la façon dont s'estompent les boutons de varicelle :

z'éé-gèdà ʔòò tóp-tóp

(varicelle/*Acc*+~/+*D*/idée de distance)

« La varicelle disparaît » ("se casse", en langage familier)

ʔéđí « casser les tiges une à une »

Il s'agit d'un geste effectué à la main, il s'applique :

✧ aux feuilles de *Gnetum africanum* pour désigner l'action de détacher une à une les feuilles de la tige afin d'en constituer un tas bien ordonné :

ʔéí ʔéđí ʔòtó, ʔèì nék

(on/*Inac*+~/+*Gnetum africanum*//*Subordinatif*+on/*Inac*+aligner)

« On cueille une à une les feuilles de *Gnetum* et on les met en tas »

✧ à l'épluchage qui sépare les feuilles des arachides des gousses au moment de la récolte des arachides, ʔéđá zàánù (~/*arachide*) ;

✧ à la cueillette de certains fruits (*Landolphia*, mangue) qu'on cueille un à un pour lequel il est synonyme du verbe ʔí « cueillir ».

ʔémeí « faire tomber »

Ce geste consiste à faire tomber un élément fragile. Il s'applique aux pattes et aux ailes des plus gros individus de coléoptères et de sauterelles :

ʔéí ʔémeí náḡáà ʔín búmáà

(on/*Inac*+~/+*ped*+*D*/cela/et+*D*/aile+*D*+cela)

« On fait tomber leurs pattes et leurs ailes »

Il s'applique par ailleurs à la chute des poils du chien ou des cheveux, qu'elle soit spontanée ou produite par une maladie, comme la teigne, par exemple.

² Les dessins signalés (GD) ont été faits par Gangan DOKO et ceux signalés par (DM) ont été faits par Danièle MOLEZ, et ceux sans mention particulière sont de l'auteur.

³ Abréviations du mot à mot :

<i>Acc</i>	= Réel accompli	<i>D</i>	= marque tonale de détermination
<i>Inac</i>	= Réel inaccompli	+	= amalgame
<i>I.</i>	= Infinitif	/ et //	= séparation entre termes et propositions

ḅḅj « briser en pinçant entre les doigts, peler »

Ce geste permet de réduire la matière d'un tout en lui ôtant des éléments que l'on conserve, ou qu'au contraire on jette, conservant alors la partie réduite. Il peut s'effectuer soit à la main, soit au couteau.

A la main, il consiste à pincer entre les bouts de doigts la partie qu'on détache, et s'applique :

- ✧ aux ailes des coléoptères ou des sauterelles,
 - ✧ aux graines de *Citrullus lanatus* **mbéé**⁴ dont on ôte l'enveloppe,
- dans tous ces cas, la partie détachée est celle qu'on jette :

ʔà ḅḅj mbéé ʔéték-ʔéték

(elle/*Inac*+~/course *sp.*/bruit de grignotement)

« Elle épluche les graines de *Citrullus lanatus* qui font entendre des petits bruits secs »

- ✧ à l'égrenage d'un épi de maïs,
- ✧ à l'épluchage des feuilles de manioc (fig. 2) et des feuilles-légumes (*Solanum*, *Amaranthus* et *Corchorus*),

dans ces cas là, la partie détachée est au contraire ce que l'on conserve.

Au couteau, il consiste à tailler la partie nécessairement mentionnée qu'on veut ôter et s'applique :

- ✧ au pelage l'igname **sàḅà**, dont on ôte « la peau » **sàḅà** :

wà ḅḅj sàḅà sàḅà yúné nè pàyà

(elles/*Inac*+~/enveloppe+*D*/igname *sp.*/en ôtant/avec/couteau)

« Elles épluchent les ignames au couteau »

mais aussi aux flèches dont on taille « la pointe » **nú** :

ʔám béḅá nú ndòḅò

(je/*Acc*+~/+*D*/bout+*D*/flèche)

« J'ai taillé la pointe de la flèche »

d'où l'emploi intransitif de ce même verbe avec le sens de « être pointu » :

yàngòà béḅá ḅḅj

(menton+*D*+lui/*Acc*+~/+*D*/énonciatif)

« Il a le menton pointu »

Dans le domaine de la parole, cette réduction de la matière de l'élément de base donne lieu au sens de « se mettre d'accord », soulignant qu'il faut pour cela avoir ôté les points de divergences :

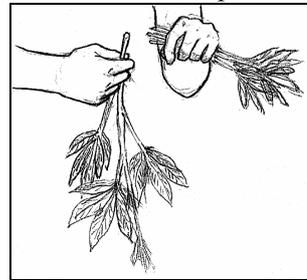


Figure 2 (GD)

⁴ Pour d'autres graines de courges, telle **múnú** *Lagenaria vulgaris*, dont l'enveloppe est plus épaisse et gonflée, on pourra aussi désigner cet épluchage par ʔo.

wà bɛ́nám mɔ́-hà mà mɔ́ hám

(ils/Acc+~+D+moi/I.virtuel+donner/une certaine/chose/à+moi)

« Ils se sont mis d'accord pour me donner quelque chose »

Récapitulatif

Les trois premiers verbes désignent le fait de casser à la main en le spécifiant en fonction de la nature l'élément cassé :

ʔo « casser une forme creuse [en appuyant globalement] »

bɛdĩ « casser les tiges une à une »

bɛmɛi « faire tomber un élément fragile »

En revanche le verbe **bɛɣi** prend en compte le but visé par cet épluchage, considérant l'élément à éplucher comme un tout dont il convient de réduire la matière. Le geste technique qui en résulte sera fonction de l'instrument employé – main ou couteau – et du point d'application ou de la partie conservée :

bɛɣi « ôter de la matière à un tout »	
+ main	+ couteau
« éplucher en pinçant entre les doigts » ✧ en jetant la partie ôtée [graines de courges, coléoptères] ✧ en conservant ce qu'on retire « éplucher » [feuilles] « égrener » [grains de maïs]	« tailler une partie spécifiée » ✧ la peau « peler » ✧ la pointe « tailler en pointe »

De ce point de vue il est intéressant de considérer la façon d'exprimer l'épluchage des coléoptères qui consiste à leur ôter les ailes. Le plus souvent c'est la réduction de matière qui est prise en compte **ʔɛ́i bɛ́ɣi búmá kálé** (on/Inac+~/ailes+D/coléoptère) « on ôte les ailes des coléoptères », mais lorsqu'il s'agit de très gros coléoptères, l'élément à ôter est individualisé et perçu comme une partie fragile qu'on « fait tomber », d'où l'emploi particulier, pour ce épluchage, du verbe **bɛmɛi** (*cf.* exemple, *infra*).

Eplucher en tirant sur un élément

ʔaj « effiler, éplucher »

Ce geste consiste à tirer à la main sur un élément qui se détache facilement. Il s'applique :

✧ aux feuilles de citrouille qui sont débarrassées des filandres qu'elles contiennent. On peut indifféremment dire **ʔájá kèkà** [ou **vùj kèkà**] (~/feuilles

de courge [ou fibres+D/feuilles de courge]) (fig. 3) ;
 ✧ aux pousses de roseaux qu'on dégage de leur enveloppe de feuilles, **ʔáná sàá-tòrò** (~pousses de roseaux) ;
 ✧ au pelage à la main du fruit du rônier ou de la banane et dans ces deux cas, on mentionne nécessairement la partie ôtée, à savoir « la peau » **sàdà** ;
 ✧ aux branches du gluant **gbé-wòdò** dont on mentionne nécessairement la partie ôtée, à savoir « les fibres » **vúí** ;
 ✧ aux chapeaux de certains champignons dont on ôte la pellicule extérieure également nommée **vúí**.



Figure 3 (GD)

taj « ôter en tirant »

Ce geste concerne en particulier la peau d'un animal qu'on retire en la tirant fortement à la main, On dépouille ainsi un animal pour en faciliter le boucanage par exemple.

dak « tirer »

Ce geste consiste à tirer à la main un élément tout en exerçant une secousse. Il s'applique au fait de plumer oiseaux et poulets :

ʔéí dák búmá kòrá
 (on/Inac+~/poil+D/poule)
 « On plume le poulet »

Il s'applique aussi intransitivement pour signifier la façon dont certains parasites rongent le toit.

ba « détacher la peau, détacher l'écorce »

Ce geste consiste à « suivre une ligne directrice » qui peut être le passage de quelqu'un, les traces d'un animal, une parole pour l'expliquer. Dans le cas du dépouillage ou de l'écorçage la ligne directrice est la jointure naturelle entre l'élément enlevé et ce sur quoi il était attaché. Dans le cas des gibiers à poils dont on veut conserver la peau, on utilise un couteau :

ʔéí bàá kòtó dùà yúné
 (on/Acc+~/D/peau+D/cabri/en ôtant)
 « On dépouille le cabri de sa peau » (fig. 4)

C'est par contre à la main qu'on détache un grand morceau d'écorce d'un tronc d'arbre pour confectionner une « écope » **kùkù** par exemple.

En détachant un élément de son support, on ouvre en grand, le long de cette ligne directrice, un



Figure 4 (GD)

espace. Cette notion d'ouvrir en grand est alors le support d'un autre sens de ce verbe, celui de « bailler » littéralement « ouvrir grand la bouche » **ba nú** (~/bouche).

Récapitulatif

Dans tous les cas, on ôte un élément en tirant dessus, mais le geste nommé prend à chaque fois en compte une modalité spécifique :

ʔaj	sans effort			« effiler, éplucher »
taj	avec effort		à la main	« dépouiller »
dak	avec une secousse			« tirer »
ba	en suivant la démarcation		au couteau	« ôter la peau »

Eplucher en frottant l'élément avec ou contre quelque chose

sɔ « frotter, enduire »

Ce verbe s'applique aux chenilles dont on ôte les poils en les frottant avec de l'herbe ou du sable :

ʔéí sɔ dǒk-nàà-tá-kòngà nè yò-mbòyó há búmáà ʔá nù.
 (on/Inac+~/chenille sp./avec/herbe sp.//pour que/poil+D+cela/Inac+jeter/à terre)
 « On frotte les chenilles nàà-tá-kòngà avec l'herbe *Loudetia arundinaceae* pour faire tomber leurs poils ».

nij « frotter en rond »

Ce verbe désigne un mouvement circulaire. Lorsqu'il consiste à « faire rouler » quelque chose entre les deux mains, il s'applique :

✦ aux gousses de gombo qu'on roule entre les mains avant de les ouvrir pour qu'ensuite la tige centrale s'en détache facilement (fig. 5) :

ʔéí níj hàrngbàí nijí
 (on/Inac+~/gombo/énonciatif)

« On fait rouler entre les paumes des mains le gombo »

✦ au sésame ou aux arachides frottés entre les paumes des mains pour les débarrasser l'un de son son, l'autre de sa peau.

Lorsqu'il est utilisé pour imprimer le mouvement circulaire au produit contre quelque chose, il s'applique :

✦ aux feuilles de manioc pour les flétrir à la chaleur en les frottant avec un mouvement circulaire contre la paroi chauffée de la marmite (fig. 6).

✦ aux chenilles qu'on nettoie en les faisant tourner à la

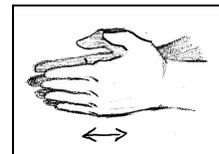


Figure 5 (GD)

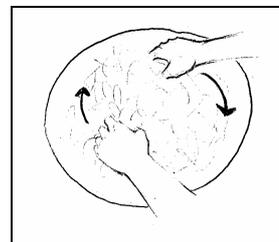


Figure 6 (GD)

main dans du sable ou dans herbes. Dans cet usage il est un synonyme du verbe précédent sɔ.

niḃiri « frotter entre les doigts »

Ce verbe désigne un mouvement circulaire effectué par les seuls doigts. Il s'applique aux graines grillées d'*Omphalocarpus* ou d'arachide pour les débarrasser de leur peau (fig. 7).

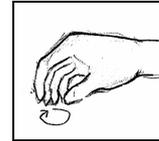


Fig.7 (GD)

sukpi « secouer avec un mouvement de va et vient »

Le mouvement de va et vient indique la façon de secouer quelque chose dans un contenant, un liquide dans un récipient, une pirogue sur l'eau. Il s'applique ici aux chenilles **ngàkà** pour lesquelles le simple fait d'être secouées dans un panier suffit à les débarrasser de leur poils :

ʔéí súkpí ngàkà há búmáà béméí
(on/*Inac*+~/chenille *sp.*//pour que/poils+*D*+cela/*Inac*+tomber)

« On secoue les chenilles ngàkà [dans un panier] pour que leurs poils tombent »

Lorsque ce verbe est employé avec la mention d'un outil, ce même mouvement de va et vient appliqué au bras qui tient l'outil permet de désigner le fait d'« écraser menu » :

ʔà súkpí gédà nè gbáá-sér
(elle/*Inac*+~/manioc/avec/batte-pilon)

« Elle écrase menu le manioc à la batte-pilon » (fig. 8)

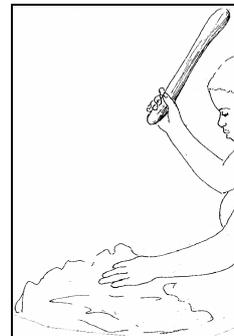


Figure 8 (DM)

gber « racler »

Ce geste nécessite un outil. Ce peut être un couteau, comme dans le cas :

- ✦ des pieds des champignons pour les nettoyer ;
- ✦ de la peau d'un macabo grillé pour l'éplucher ;
- un coupe-coupe, dans le cas
- ✦ de la chenille **nàá-gbèr-mbòsò** pour l'époiler ;
- un simple bois, dans le cas
- ✦ du corps de l'aulacode qu'on vient de flamber pour l'époiler.

Récapitulatif

Les différentes modalités prises en compte sont :

sɔ	« frotter »
niḃ	« frotter en rond »
niḃiri	« frotter entre les doigts »
sukpi	« secouer avec un mouvement de va et vient »
gber	« racler » (= frotter rudement avec un outil)

*Eplucher en pressant sur un élément***hjk** « faire glisser en pressant »

Ce geste consiste à « imprimer une pression par un mouvement »⁵. Ici le geste précis consiste à pincer entre le pouce et l'index une tige pour en détacher ce qu'elle porte. Il s'applique, lorsque le geste va vers le bas :

✧ à vider les excréments des intestins du cabri par exemple (fig. 9) ;

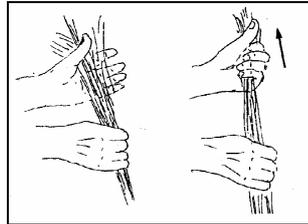


Figure 10

✧ à l'épluchage des feuilles du *Solanum ngágò* ;

✧ à la façon de récolter les soldats de termites qu'on tire à la paille.

et, lorsque le geste va vers le haut :

✧ à la façon de récolter les coléoptères *kàjà-dò* sur les tiges d'herbes (fig. 10) ;

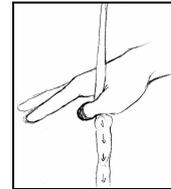


Figure 9 (GD)

hɔfi « faire glisser, laisser tomber »

Ce geste s'applique un revêtement prêt à se détacher. Il permet ainsi de désigner la floraison des graminées ou la mue des invertébrés :

dóyà hɔfá

(sauterelle/Acc+~)

« La sauterelle a mué » (= laisse tomber sa mue)

En ce qui concerne l'épluchage, il est utilisé pour la peau du manioc bien roui qui glisse et part sous la simple pression de la main :

?à hɔfá sàdá gèdà yúné

(elle/Acc+~/peau+D/manioc/en ôtant)

« Elle fait glisser la peau du manioc roui »

bar « presser fort à la main ou entre les mains »

Ce geste consiste à imprimer une forte pression, parfois accompagnée d'une torsion, qui permet soit d'ôter une partie en surface, soit d'exprimer un liquide contenu à l'intérieur. Il s'applique :

✧ à l'épluchage du manioc roui qui est ainsi débarrassé de son enveloppe. Il s'agit d'une désignation globale pour référer à cet épluchage qui techniquement peut être exprimée, comme cela a été déjà dit, par le verbe **hɔfi** « faire glisser » lorsque la simple pression des doigts suffit, et par les verbes **me** « couper des lanières » ou **sək** « tailler » lorsqu'il convient d'utiliser un couteau (*cf.* ci-après "le découpage").

⁵ Pour une présentation plus exhaustive de ce verbe, voir P. Roulon-Doko (1998b).

- ✧ au pelage de l'oignon ;
- ✧ au fait d'ôter les ongles de la poule et de l'aulacode :
 ?ám b́ar né tí sèè náj b́ía
 (je/*Inac*+~/valorisateur/avant+D/centre+D/pied+D/aulacode)
 « J'ôte les ongles de l'aulacode » (= appuyer fort dessus)

- ✧ au fait de presser la pâte dont on veut extraire l'huile (fig. 11).

Il s'applique, par ailleurs, pour désigner l'essorage à la main du linge et, employé intransitivement, à la mue des serpents⁶ ou au dégagement du ciel.

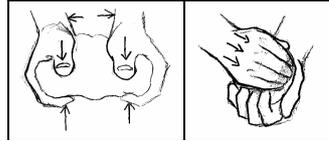


Figure 11 (GD)

nukuri « malaxer, faire rouler en écrasant »

Ce verbe s'applique :

- ✧ au piment sec qu'on fait ainsi ouvrir pour en récupérer les graines comme semences ;
- ✧ aux feuilles de *Cassia occidentalis* ou d'*Hillera latifolia* qu'on lave ainsi pour en extraire leur goût trop prononcé.
- ✧ au manioc roui qu'on malaxe entre les mains pour en détacher la moelle centrale qu'on rejette (fig. 12) ;

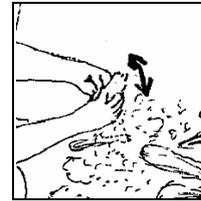


Figure 12 (DM)

soti « vider par pression »

C'est le geste qu'on fait pour faire sortir le pus d'un abcès. Ici il s'applique à la façon dont on vide les chenilles, en leur pressant sur le ventre pour faire sortir par l'anus le contenu de leurs intestins (fig. 13).

Dans un autre domaine, ce verbe réfère au fait de vider un abcès ou un bouton en pressant dessus.

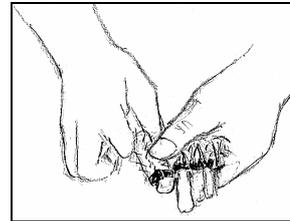


Figure 13 (GD)

Récapitulatif

Tous ces gestes sont effectués à la main, c'est la qualité de la pression ou la nature de ce sur quoi elle s'applique qui est ici retenue :

- | | |
|--------|--|
| hík | « faire glisser en pressant » |
| hɔ́fi | « faire glisser un revêtement prêt à se détacher » |
| b́ar | « presser fort » |
| nukuri | « malaxer, faire rouler en écrasant » |
| soti | « vider par pression » |

⁶ Contrairement aux invertébrés qui « glissent » hɔ́fi de leur ancienne peau, les vertébrés, eux, « s'arrachent » b́ar de leur peau lors de la mue.

*Eplucher en brûlant***gui « passer au feu, boucaner »**

Il s'applique au fait de passer au feu les pattes du poulet ou de la tortue pour les nettoyer. Lorsque ce passage au feu dure, il permet alors de faire sécher à la fumée de la viande, par exemple, c'est la technique du « boucanage » **gúyá sàdi** (~/animal).

bufi « flamber »

Il s'applique aux gibiers qu'on passe au feu pour brûler leur revêtement de poils qu'on ôte ensuite en le raclant.

Récapitulatif

Ces deux termes qui peuvent être également être rendus par « flamber » en français se distinguent selon le but visé :

bufi	« faire brûler un revêtement externe »	pour épiler
gui	« passer au feu »	pour nettoyer

Au terme de cette présentation des verbes exprimant l'épluchage, il ressort que certains traits sémantiques qui ne semblent pas *a priori* fondamentaux acquièrent en gbaya une pertinence dans ce champ d'application. Telles la facilité d'exécution du geste attestée pour **hɔfi** « faire glisser », **femei** « faire tomber » et **ʔaj** « effiler », ou l'existence d'une ligne directrice pour **ba** « détacher la peau » et **nin** « frotter en rond », par exemple. Ces points de vue qui sont bien perceptibles dans le geste technique nous donnent des indices pour la compréhension globale du noyau sémantique de chaque verbe.

LES TECHNIQUES DE DECOUPAGE

Il s'agit d'examiner ici l'ensemble des verbes qui réfèrent aux techniques de découpage. Ces activités de découpage suivent généralement les activités d'épluchage⁷. et précèdent les activités de cuisson ou de préparation à froid dans la chaîne de la préparation alimentaire.

Avec un outil tranchant

Pour analyser la percussion j'utiliserai les distinctions suivantes⁸ :

⁷ Sauf dans le cas du tubercule roui de manioc qu'on épluche au couteau et pour lequel on utilise des verbes spécialisés dans le découpage.

⁸ Reprises d'après A. Leroi-Gourhan (1943:45-58).

posée / lancée	selon qu'il y a ou non une trajectoire avant l'impact.
linéaire / diffuse	selon que la partie percutante de l'outil est tranchante ou au contraire une masse assez large.
perpendiculaire / oblique	selon l'angle d'attaque – perpendiculaire ou aigu – de l'outil sur la matière

gɔn « couper (percussion posée) »

Ce verbe⁹ désigne une percussion linéaire perpendiculaire posée, effectuée avec un couteau dont le mouvement de va et vient demande un effort, qui peut être explicité par l'emploi de l'adverbe-adjectif **ɲɛ̀kɛ̀dɛ̀-ɲɛ̀kɛ̀dɛ̀** qui signifie « avec un mouvement de va et vient ». On l'utilise pour couper :

- ✧ la base des côtes d'un gibier ;
- ✧ le dos des grosses larves pour les vider ;
- ✧ la capsule au sommet du fruit du gombo ;
- ✧ les pousses de fougères ;
- ✧ les champignons et les pieds de certains d'entre eux..
- ✧ les branches de gluant, dans ces deux derniers cas deux gestes sont possibles (fig. 14) ;

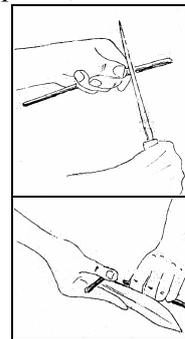


Figure 14 (DM)

Dans d'autres registres, il s'applique aux fruits et aux bulbilles qu'on coupe pour les récolter, à un trou qu'on découpe dans le sol. Employé intransitivement il produit divers sens dont celui de « se découper », pour l'année qui termine ou le ciel où pointe l'aube, celui de « être haché » pour les feuilles de manioc qui viennent d'être pilées.

gɔm « couper (percussion lancée) »

Ce verbe désigne une percussion perpendiculaire lancée. Cette percussion est linéaire lorsqu'elle est effectuée avec un coupe-coupe, un grand couteau ou une hache. Ce terme s'applique au fait de couper un arbre, et aussi :

- ✧ pour désigner globalement le découpage d'un gibier **gómá bíá** (~/aulacode) « découper l'aulacode » ;
- ✧ plus spécifiquement pour couper la tête du gibier qu'on détache ainsi du corps.

La percussion est diffuse lorsqu'elle est effectuée au pilon-battoir pour écraser sur la pierre le manioc roui.

Ce terme s'applique par ailleurs au débroussaillage du champ de forêt, au picorage des poules et signifie, employé intransitivement « surgir, faire irruption ». Ce dernier emploi souligne bien le critère définitoire de l'existence d'une trajectoire lancée pour ce verbe.

⁹ Pour une présentation plus exhaustive des verbes *gɔn* et *gɔm*, voir Roulon-Doko 1998b.

wək « briser menu »

Il désigne une série de percussions perpendiculaires linéaires lancées. Il s'applique, par exemple, à la façon dont on martèle au coupe-coupe les côtes pour les briser et permettre ensuite un découpage au couteau.

bir « découper, couper en morceaux »

Ce verbe désigne une percusion perpendiculaire linéaire qui est indifféremment posée ou lancée selon l'outil utilisé¹⁰. Il en résulte des morceaux. Il s'applique au découpage de la viande en morceaux (cuisse, cou, bras, etc.).

ʔám bir né kú bíá

je/Inac+découper/valorisateur/cuisse+D/~//

« Je découpe la cuisse de l'aulacode » (fig. 15)

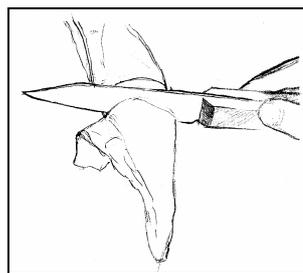


Figure 15 (GD)

mbaŋ « fendre, casser »

Ce verbe désigne une percusion perpendiculaire linéaire, Elle est posée ou lancée selon l'outil utilisé. Par contre, elle coupe la matière dans le sens de la longueur et jamais transversalement comme c'est le cas des verbes précédents (fig. 16). Il s'applique :

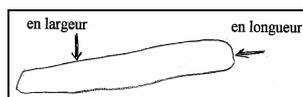


Figure 16

- ✧ aux gousses de gombo ;
- ✧ aux pousses de fougères, (fig. 17) ;
- ✧ aux fruits de **gbé-wòd** ;
- ✧ aux courges **sàà** ;
- ✧ aux cuisses de gibier¹¹ ;
- ✧ au poitrail du poulet¹² ;
- ✧ à la tête de l'aulacode.

au couteau

au coupe-coupe

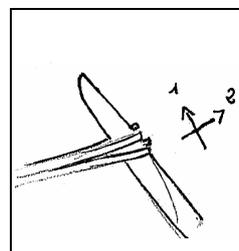


Figure 17 (DM)

Dans tous ces cas, la découpe produit toujours une division complète entre les éléments qui en résultent.

Employé intransitivement, il signifie « se casser » et s'applique en particulier à l'éclosion des œufs, au tonnerre (éclater). Il est intéressant de signaler que ce même verbe prend le sens de « se souvenir » :

¹⁰ Le coupe-coupe est l'outil le plus utilisé en percusion lancée. Quant au couteau, il est l'instrument des percussions posées bien que pour certains grands couteaux, ils puissent servir à une percusion lancée.

¹¹ Dans ce cas, le découpage permet de séparer la cuisse du tronc, et la distinction entre découpe transversale ou en longueur n'est pas ici pertinente.

¹² Pour ce faire, le couteau est le plus souvent lancé et non posé.

těm mbàngá
 (corps+D+moi/Acc+~)
 « Je me souviens » (= mon corps se divise)

gba « fendre en deux, inciser »

Ce verbe désigne, comme le verbe précédent **mbañ**, une percussion perpendiculaire linéaire qui s'effectue toujours dans le sens de la longueur du produit coupé. Il spécifie qu'il y a une séparation des éléments d'un tout créant une ouverture qui peut conduire ou non à une division complète. Elle est posée ou lancée en fonction de l'outil utilisé.

ʔéí gbá gúá nè kpǐí [percussion lancée]
 (on/Inac+~/bois de feu/avec/hache)

« On fend le bois à la hache »

ʔéí gbá zàŋ bíá nè tòrò [percussion posée]
 (on/Inac+~/intestin+D/aulacode/avec/*Pennisetum purpureum*)

« On fend les boyaux de l'aulacode avec une herbe à éléphant » (fig. 18)

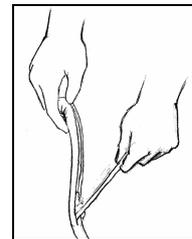


Figure 18 (GD)

Dans un autre registre, il signifie « inciser » en référence au tatouage **gba dāp** (inciser/tatouage) et « opérer ».

Employé intransitivement, il signifie « se disperser » et exprime aussi le mal de tête :

zǔm gbá gbàá
 (tête+D+moi/Inac+~/énonciatif)
 « J'ai mal à la tête » (= ma tête se divise)

sek « tailler »

Ce verbe désigne une percussion linéaire posée ou lancée selon l'outil utilisé. Il s'agit le plus souvent d'une percussion oblique qui entraîne une perte de substance. Il s'applique :

✧ au fait de peler au couteau en les taillant dans la longueur les tubercules de manioc roui (fig. 19), synonyme ici de me (cf. ci-après).

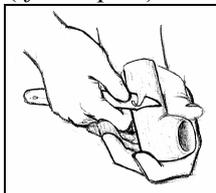


Figure 20 (GD)

Dans d'autres domaines, il s'applique au fait de tailler un tambour, un mortier, une pipe (fig. 20).

Il désigne aussi une percussion perpendiculaire lancée dans l'axe longitudinal de l'objet à couper et s'applique :

✧ au fait de découper la colonne vertébrale d'un gibier, au coupe-coupe, en en suivant l'axe.



Figure 19 (DM)

dɛn « trancher ce qui saille pour obtenir une surface unie »

Ce verbe désigne une percussion oblique, posée ou lancée. Il s'applique chaque fois qu'on tranche un élément saillant d'une surface (morceau d'os, par exemple).

Il s'applique aussi pour désigner la façon dont on affûte la lame des outils tranchants contre une pierre.

me « trancher »

Ce verbe réfère à une percussion linéaire posée, qui est toujours effectuée par un couteau dont le mouvement se fait facilement, d'un trait. Lorsque cette percussion est perpendiculaire à la matière, il en résulte des tranches, des lanières ou des rondelles. Il s'applique :

✧ au découpage en lanières des feuilles-légumes [*Amaranthus*, *Solanum* et *Corchorus*, feuilles de courges (fig. 21)] et du *Gnetum africanum* ;

✧ au découpage en rondelles des ignames **sàŋà** et des bananes ;

Lorsque la percussion est oblique, ce geste réfère au fait de peler au couteau. Il s'applique :

✧ aux patates douces ou à du manioc roui.

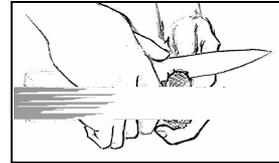


Figure 21 (GD)

ho « faire sortir »

Ce verbe réfère à une percussion linéaire posée, effectuée au couteau qui suit les articulations. Il s'applique à la façon de découper le dos, la queue, la mâchoire et la tête du fémur des gibiers.

?à hɔ́ dòm bíá
(il/Acc+~/queue+D/aulacode)

« Il dégage la queue de l'aulacode » (fig. 22)

Il est aussi utilisé pour désigner la façon dont on dégage le rejet d'un bananier.

Dans un autre registre, ce verbe signifie employé intransitivement « arriver, atteindre, sortir ».

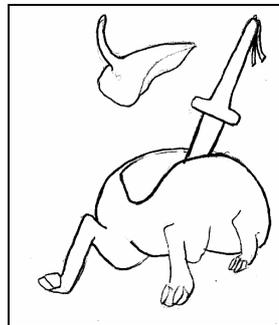


Figure 22 (GD)

hɔr « découper selon un cercle »

Ce verbe réfère à diverses découpes qui toutes suivent une ligne courbe. Il s'applique :

✧ à la façon de découper au couteau la partie lisse du ventre et le tendron des gibiers ;

✧ au découpage de la boule de manioc à l'écuelle.

Dans un autre domaine, il s'applique au fait de d'isoler à la main une portion d'eau stagnante pour y mettre du manioc roui, et au découpage à la houe-bêche ou au coupe-coupe d'une cavité dans le sol.

zik « tourner »

Ce verbe est utilisé pour référer au découpage au couteau d'une viande en une longue lanière pour la faire boucaner. (fig. 23)

ʔéí zík sàdì
(on/*Inac*+~/viande)

« On découpe la viande en une longue lanière »

On emploie également ce verbe lorsqu'on épluche une orange de façon à ce que le zeste fasse une longue bande.

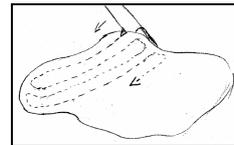


Figure 23

Dans un autre registre il signifie « tourner », « tourner autour » et, employé intransitivement « être rond ».

sg « couper en détachant de l'os »

Ce verbe prend en compte le fait « d'extraire une partie d'un tout ». Il est ainsi utilisé lorsque l'on découpe la viande de façon à la séparer des os.

Par ailleurs, il s'applique au fait de détacher les mains de bananes du tronc et au fait de faire sortir les poissons pris dans une nasse.

Récapitulatif

La distinction entre percussion lancée ou percussion posée n'est pertinente que pour les deux verbes **gɔn** « couper (perc. posée) » et **gom** « couper (perc. lancée) » qui désignent l'un et l'autre à une percussion linéaire perpendiculaire.

Percussion lancée (type gom)

Le verbe **wok** « briser menu » ajoute à l'action de **gom** « couper (perc. lancée) » un élément répétitif. Il désigne une série de percussions perpendiculaires lancées.

Percussion posée (type gɔn)

Quatre verbes spécifient l'action de **gɔn** « couper (perc. posée) » prenant chacun en compte le tracé suivi par le couteau qui le caractérise : **ho** « faire sortir » qui exprime un découpe qui suit les articulations, **hor** « découper selon un cercle », **zik** « tourner » qui désigne un découpage qui en faisant tourner le produit de base permet d'en obtenir une longue lanière, et enfin **sg** « couper en détachant de l'os ».

Enfin le verbe **me** « trancher » combine la percussion posée avec d'une part une attaque perpendiculaire [trancher] et d'autre part une attaque oblique [peler].

Percussion indifféremment posée ou lancée

Pour les cinq verbes suivants la distinction entre percussion lancée ou percussion posée est manifestée par l'outil utilisé, coupe-coupe pour la première et couteau pour la seconde et non par l'emploi d'un verbe spécifique.

Le verbe **bir** « découper » combine les gestes exprimés par **gɔn** et **gɔm**, les orientant sur la production de morceaux.

Les verbes **mɓaŋ** « fendre, casser » et **gba** « fendre, inciser » ont la particularité de référer à une percussion perpendiculaire qui intervient sur la partie attaquée selon sa longueur et non transversalement. Ils se distinguent en fonction du résultat obtenu, le premier produit une division totale, le second produit une ouverture qui peut ou non aller jusqu'à la division.

Le verbe **dɛn** « trancher ce qui saille » réfère à une percussion oblique qui vise à ôter un élément qui dépasse d'une surface.

Enfin le verbe **sɛk** « tailler » peut, comme le verbe **mɛ** « trancher », combiner d'une part une attaque perpendiculaire (découper selon l'axe osseux) et d'autre part une attaque oblique (tailler dans la masse).

Le tableau ci-après permet de visualiser cette organisation sémantique.

Verbes ↓	percussion		perpendiculaire / oblique		Spécificité du découpage
	posée	lancée	largeur	longueur	
gɔn	x		x		percussion posée
gɔm		x	x		percussion lancée
wɔk		x	x		répétition de gɔm
hɔ	x				selon les articulations
hɔr	x				selon un cercle
zik	x				en une longue bande
sɛ	x				en détachant la chair de l'os
mɛ	x		x		• trancher en rondelles • peler
bir	x	x	x		découper en morceaux
mɓaŋ	x	x		x	atteint la division totale
gba	x	x		x	ouverture ± division totale
dɛn	x	x		x	en ôtant un élément saillant
sɛk	x	x		x	• découper selon l'axe osseux • peler, tailler

Absence d'outil tranchant

Il s'agit ici d'un découpage qui concerne uniquement des végétaux.

baɓari « tordre »

Ce verbe désigne le fait de tordre à la main un produit pour le morceler. Il s'applique aux pieds de certains champignons.

ʔək « déchirer »

Ce verbe désigne le fait de déchirer à la main pour couper en morceaux. Il s'applique aux feuilles de citrouille, aux feuilles de manioc (fig. 24), aux feuilles de *Gnetum africanum*, aux chapeaux des champignons.

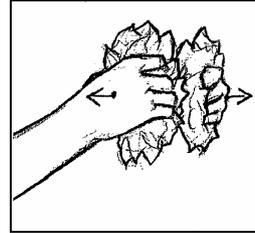


Figure 24 (GD)

EN CONCLUSION

La très forte polysémie verbale est en gbaya tout à fait déconcertante pour celui qui l'étudie. En effet, les verbes sont porteurs d'une valeur notionnelle qui s'applique dans divers contextes où, à chaque fois, elle prend un sens précis. Seule la prise en compte de l'ensemble de ces contextes permet au chercheur d'en cerner l'invariant que je considère comme le noyau sémantique de chaque verbe.

Le locuteur, lui, maîtrise cette valeur notionnelle et, sans jamais l'exprimer en tant que telle¹³, lui donne une réalisation précise chaque fois qu'il l'emploie, aidé en cela par une logique culturelle qu'il a acquise depuis sa plus tendre enfance. Celui qui de l'extérieur étudie la langue doit, à partir des seules réalisations découvrir ce noyau sémantique dont il n'a *a priori* aucune idée. C'est là que l'étude des gestes techniques joue un rôle important. La description d'un geste permet un découpage arbitraire en fonction d'une grille d'analyse, comme je l'ai fait pour les types de percussions par exemple. Parallèlement l'examen des termes utilisés par les locuteurs permet de saisir l'organisation de ces divers éléments et surtout le niveau de pertinence de chacun d'eux dans cette culture. Peu à peu se dessine, pour chaque geste le ou les éléments qui sont pris en charge par le verbe, dans le champ sémantique circonscrit. Les usages de ce même verbe dans d'autres domaines viennent affiner le noyau sémantique. Je n'en donnerai qu'un exemple. Le verbe **gom** qui réfère, dans le domaine du découpage au fait de « couper avec une percussio

¹³ Bien qu'il soit conscient qu'il s'agit d'un seul et unique terme.

« surgir, faire irruption » et dont le noyau sémantique sera « mouvement en trajectoire lancée ».

L'étude des gestes et en particulier des gestes techniques est donc une voie d'accès privilégiée à la compréhension des éléments pertinents que retient la langue dans son lexique pour la fabrication notamment de ses verbes.

Références bibliographiques

- LEROI-GOURHAN, A., 1943. *Evolution et techniques. T.I : L'homme et la matière*, Paris, Albin Michel, (Coll. Sciences d'aujourd'hui).
- (1945), *Evolution et techniques. T.II: Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel, (Coll. Sciences d'aujourd'hui).
- MANESSY, G., 1960. *Tâches quotidiennes et travaux saisonniers en pays bwa*, Dakar, Publications de la section de Langues et Littératures, n°5, Université de Dakar.
- ROULON-DOKO, P., 1996. *Conception de l'espace et du temps chez les Gbaya de Centrafrique*, Paris, L'Harmattan.
- (1998a). *Chasse, cueillette et culture chez les Gbaya de Centrafrique*, Paris, L'harmattan.
- (1998b). Noyau sémantique et variations dans le verbe : le cas du gbaya de République Centrafricaine, *Actes du 16ème congrès International des Linguistes, Paris 20-25 juillet 1997*, Caron B. (éd.), Oxford, Elsevier, CD Rom (6p.).