

Les goûts et les odeurs en Laari-kikoongo

Elise Solange Bagamboula

► **To cite this version:**

Elise Solange Bagamboula. Les goûts et les odeurs en Laari-kikoongo. Le proche et le lointain : enseigner, apprendre et partager des cultures étrangères, Jun 2016, Paris, France. <hal-01441949>

HAL Id: hal-01441949

<https://hal-inalco.archives-ouvertes.fr/hal-01441949>

Submitted on 20 Jan 2017

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.

Copyright

LES GOUTS ET LES ODEURS EN LAARI-KIKOONGO

Elise Solange Bagamboula,
INALCO-PLIDAM
Université Sorbonne Paris Cité

1. Introduction

En *laari*¹, les locuteurs utilisent différents termes et se servent de plusieurs stratégies pour exprimer les goûts et les odeurs. Quatre catégories de goûts prédominent - *muungwá* « sel », *ndúri* « amertume », *sukári* « sucre », *nsá* « acidité » - tandis que certains aliments particuliers appartiennent à d'autres sous-catégories. À titre d'exemple, *luté* caractérise le goût des viandes crues et du poisson, *nkúunzu* celui des légumes verts, *mbáaya* celui de l'huile, etc. D'autres saveurs sont identifiées par rapport à celles qui leur ressemblent. La texture qui relève aussi du goût, est exprimée par des noms composés ou des idéophones. Les termes olfactifs, quant à eux, sont connotés positivement ou négativement, qu'ils soient d'origine alimentaire, environnementale ou corporelle. Les odeurs pestilentielles forment, quant à elles, une catégorie à part. Les locuteurs recourent à la comparaison pour qualifier les odeurs qui n'ont pas d'appellation particulière. Certains termes spécifiques aux goûts, comme *luté*, servent également à désigner les odeurs. Celles-ci sont omniprésentes dans les contes, contribuant ainsi à planter le décor et à plonger le récepteur dans un univers qui stimule ses émotions.

Nous avons utilisé le dictionnaire du *kikoongo* (Laman Karl : 1936) pour retrouver l'origine de certains termes. Nous avons également enquêté, par entretien, auprès d'une informatrice pour collecter les données de cette étude. Les termes récoltés ont été soumis à l'appréciation d'autres locuteurs. Cette démarche se justifie par le souci de recueillir, sans ambiguïté, un lexique relativement exhaustif des termes de ce domaine. Les contextes dans lesquels ils sont utilisés ont également été précisés.

Après les avoir inventoriés, nous les avons classés par catégorie avec leurs significations respectives. Ces termes ont fait l'objet d'une analyse lexicologique centrée sur l'examen des « notions » que leurs radicaux véhiculent. Celles-ci renseignent sur les réalités culturelles imperceptibles, à première vue, encodées dans la langue :

¹ Langue parlée en République du Congo-Brazzaville.

« Dans le domaine lexical : il faudrait penser en termes de champs sémantiques qui tournent autour d'une racine, d'un ensemble de représentations qui vont varier suivant les langues. [...] Mais quelle que soit la culture dont nous parlons, nous avons toujours un mode, un système de représentations fondé sur des faisceaux de propriétés physico-culturelles, car si elles sont physiques, elles sont presque toujours filtrées par des cultures, et lorsqu'elles sont culturelles, il y a toujours dans le domaine de l'appréhension de la réalité un correspondant [...]. »

Les mots sont en quelque sorte des résumés de ces systèmes de représentation notionnelle. Ce sont des capteurs : par un mot vous pouvez renvoyer à une notion. Il évoque toute une notion mais la relation n'est pas symétrique : une notion va être emprisonnée partiellement dans un mot. Donc une fois de plus il n'y a pas de relation terme à terme : il y a toujours des échappatoires, il y a toujours du surplus. Il y a toujours en fait à partir du mot la possibilité d'avoir un système qui échappe au mot. (Culioli Antoine 1985 : p. 29)

Il s'agit ici d'un système de représentation, qui s'organise selon les critères d'une forte stabilité. C'est cet aspect donc que j'indique au niveau lexical, en montrant que les mots résument, en quelque sorte, ces systèmes de représentation notionnelle. En sa qualité de capteur, chaque mot peut renvoyer à une notion, mais sans toujours y correspondre exactement ; il y a toujours des omissions ou du surplus, et la possibilité, à partir du mot, d'un système qui échappe au mot. »

Culioli ajoute :

« La seconde caractéristique est que les mots sont des espèces de capteurs du point de vue de la signification : ils sont liés à l'histoire et à la culture d'une communauté parlant une langue [...] ce sont de simples supports matériels pour des notions.

Ex. : 'manger' renvoie à une certaine façon de manger, s'opposant à 'dévorer', 'engloutir'. Il y aura également l'opposition entre 'manger' pour des animaux et des humains. » (p. 20 Ibid.)

Notre démarche vise, tant soit peu, à identifier les notions associées aux termes employés pour désigner les goûts et les odeurs. Les procédés de composition des unités ainsi que les classes nominale seront abordés, puisque le *laari*, comme toutes les langues bantoues, est une langue agglutinante qui fonctionne sur la base de ce système.

« La notion de classe nominale comporte avant tout une signification syntagmatique. Le paradigme lexical trouve son fondement et sa signification dans la nécessité syntagmatique qui s'impose aux locuteurs. Cette affirmation revêt une

importance particulière au niveau des classes 8/9² qui, au plan du simple regroupement lexic, seraient indissociables et indissociées. Les classes 1/16³ seraient également confondues. » (Lumwamu, François 1970 : p. 496)

Le laari compte 18 classes nominales.

Tableau 1. Préfixes nominaux et accords de classe

| N° | Préfixes Nominaux | Accords |
|----|-------------------|-----------------|
| 1 | mu | wu |
| 2 | ba | ba |
| 3 | mu | wu |
| 4 | mi | mi |
| 5 | di | di |
| 6 | ma | ma |
| 7 | ci | ci |
| 8 | bi | bi |
| 9 | ∅ | yi |
| 10 | ∅ | zi |
| 11 | lu | lu |
| 12 | tu | tu |
| 13 | - | - |
| 14 | bu | bu |
| 15 | ku | ku ⁴ |
| 16 | ga | ga |
| 17 | ku | ku |
| 18 | mu | mu |
| 19 | fi | fi |

2. Définition des termes

Le terme *nzéenzo* désigne en *kikongo* « douceur, chose sucrée ; qui a bon goût (salé à point ; épices (toutes sortes) » (Laman Karl p. 826 *op. cit.*). Mais de nos jours, la plupart des locuteurs, même ceux du *kikongo* qui parlent également le *laari*, devenu véhiculaire⁵ dans la région du Pool, ne l'utilisent plus. Pourtant, il existe en *kikoongo* le terme *luté* qui signifie « bon goût, goût agréable, friandise » (Laman Karl p. 452 *op. cit.*) et qui veut aussi dire « odeur de poisson, de viande (conservée quelque temps) ou encore viscosité (p. 453 Ibid.). Mais en *laari*, la langue actuelle, ce sens de « bon goût » est tombé en désuétude. Désormais, le goût est désigné par le terme *luwú* (cl. 11) emprunté au français. En dehors de celui-ci, les

² Elles correspondent aux classes 9 et 10 du tableau.

³ Elles renvoient aux classes 1 et 18.

⁴ Tous les verbes sont issus de cette classe.

⁵ De l'avis des locuteurs, ces deux dialectes ne font qu'un. Le *kikongo* qui contient les archaïsmes de la langue, ne se parle plus. Le *laari* serait sa forme simplifiée. Les locuteurs de ces deux dialectes disent parler le *laari*.

locuteurs utilisent aussi le radical *-bote* « bon », ayant *-bí* « mauvais » comme contraire, pour distinguer le bon goût du mauvais.

Bidyá bí bya bíbote/mbi « Cette nourriture est bonne/mauvaise » (*laari*)

Mádyá yáyi ké mbóte/yímbi (*munukutuba*)⁶

Bilyá óyo ezá kitóko(malámu)/mabé (*lingala*)

Ces termes généraux ont un sens qui peut s'appliquer à des réalités concrètes ou abstraites, aux humains comme aux artefacts, etc. Les radicaux *-bote*, *-tóko* et *-lámu* qui renvoient à ce qui est 'bon', signifient aussi « gentillesse », « bonté », « beauté », « douceur », etc. Inversement, *-bí*, associé à ce qui est 'mauvais', signifie également « méchanceté », « laideur », « dureté », « aigreur », etc. Il est probable que les locuteurs se soient sentis contraints de recourir à l'emprunt puisque ces unités contiennent plusieurs connotations alors que le goût requiert de la finesse pour l'apprécier, donc de la précision. Par ailleurs, le radical *-bote* ne s'applique pas à l'idée de 'délicieux' également rattachée à la notion de goût. C'est probablement pour combler ce manque que le *laari*, le *munukutuba* et le *lingala* ont emprunté le mot *goût* au français :

Bidyá bí gú byeé « Cette nourriture a du goût » (*laari*)

Litt. Nourriture cette goût être

Mádyá yáyi ké gú (*munukutuba*)

Litt. Nourriture cette être goût

Bilyá óyo ezá gú (*lingala*)

Litt. Nourriture cette être goût

La vélaire [ɣ], orthographiée *g*, et la voyelle [u] existent en *laari*. Cet emprunt est bien intégré dans la langue. En outre, *g* est prononcé [w] par certains locuteurs devant des voyelles arrondies.

Luwú « le goût » figure dans la classe 11 comme la plupart des lexèmes empruntés au français qui commencent par l'article défini 'le'.

⁶ Nous considérons également ces deux langues pour montrer que les phénomènes que nous décrivons, ne se manifestent pas seulement en *laari* afin de corroborer nos hypothèses.

Français *Laari*

Le goût => *luwú* /lu-wú/ « le goût »

L'hôpital => *lúpitalu* /lú-pitalu/ « l'hôpital »

L'école => *lukólo* /lu-kólo/ « l'école »

Le => *lu* (cl. 11)

Pour le locuteur du *laari*, le terme *luwú* « le goût » a deux acceptions : il signifie « goût » mais aussi ce qui « est bon ».

Le terme *luguzú* exprime ce qui est excessivement bon, succulent. Celui-ci se décompose en *luwú* /lu-wú/ « le goût » (cl. 11) + *zú* /Ø-zú/ « la langue (qui se parle) » (cl. 5) ; *ludími* désigne également « la langue (organe) » (cl. 11). *Zú* « la langue (qui se parle) » est monosyllabique et possède une voyelle arrondie comme *luwú* « le goût ». Ce terme se prête mieux au procédé de composition que *ludími* « la langue (organe) » qui est poly-syllabique avec des voyelles étirées. Pourtant, d'un point de vue sémantique, *ludími* « la langue (organe) », convient mieux car il

Cette manière de déterminer le goût est identique à celle du *munukutuba* et du *lingala*⁷ :

*Mádyá yáyi ké mbóte/yímbi (munukutuba)*⁸

Bilyá oyo ezá kitóko(malámu)/mabé (lingala)

Ces termes généraux ont un sens qui peut s'appliquer à des réalités concrètes ou abstraites, aux humains comme aux artefacts, etc. Les radicaux *-bote*, *-tóko* et *-lámu* qui renvoient à ce qui est 'bon', signifient aussi « gentillesse », « bonté », « beauté », « douceur », etc. Inversement, *-bí*, associé à ce qui est 'mauvais', signifie également « méchanceté », « laideur », « dureté », « aigreur », etc. Il est probable que les locuteurs se soient sentis contraints de recourir à l'emprunt puisque ces unités contiennent plusieurs connotations alors

⁷ Le *laari* et le *munukutuba*, appelé *kikongo ya leta* en République démocratique du Congo, appartiennent au groupe *kongo* (H10). Le *lingala* est une langue du groupe *mbochi* (C20) dans la famille des langues bantoues.

⁸ Nous considérons également ces deux langues pour montrer que les phénomènes que nous décrivons, ne se manifestent pas seulement en *laari* afin de corroborer nos hypothèses.

que le goût requiert de la finesse pour l'apprécier, donc de la précision. Par ailleurs, le radical *-bote* ne s'applique pas à l'idée de 'délicieux' également rattachée à la notion de goût. C'est probablement pour combler ce manque que le *laari*, le *munukutuba* et le *lingala* ont emprunté le mot *goût* au français :

Bidyá bíí gú byeé « Cette nourriture a du goût » (*laari*)

Litt. Nourriture cette goût être

Mádyá yáyi ké gú (*munukutuba*)

Litt. Nourriture cette être goût

Bilyá óyo ezá gú (*lingala*)

Litt. Nourriture cette être goût

La vélaire [ɣ], orthographiée *g*, et la voyelle [u] existent en *laari*. Cet emprunt est bien intégré dans la langue. En outre, *g* est prononcé [w] par certains locuteurs devant des voyelles arrondies.

Luwú « le goût » figure dans la classe 11 comme la plupart des lexèmes empruntés au français qui commencent par l'article défini 'le'.

Français *Laari*

Le goût => *luwú* /lu-wú/ « le goût »

L'hôpital => *lúpitalu* /lú-pitalu/ « l'hôpital »

L'école => *lukólo* /lu-kólo/ « l'école »

Le => *lu* (cl. 11)

Pour le locuteur du *laari*, le terme *luwú* « le goût » a deux acceptions : il signifie « goût » mais aussi ce qui « est bon ».

Le terme *luguzú* exprime ce qui est excessivement bon, succulent. Celui-ci se décompose en *luwú* /lu-wú/ « le goût » (cl. 11) + *zú* /Ø-zú/ « la langue (qui se parle) » (cl. 5) ; *ludími* désigne également « la langue (organe) » (cl. 11). *Zú* « la langue (qui se parle) » est monosyllabique et possède une voyelle arrondie comme *luwú* « le goût ». Ce terme se prête mieux au procédé de composition que *ludími* « la langue (organe) » qui est poly-syllabique

avec des voyelles étirées. Pourtant, d'un point de vue sémantique, *ludími* « la langue (organe) », convient mieux car il est l'organe 'par excellence' du goût. Mais, la longueur du terme a certainement joué en sa défaveur.

Les locuteurs utilisent également l'expression *muleembó tabuká* (Litt. le doigt se couper), c'est-à-dire « à couper le doigt », pour qualifier ce qui est extrêmement bon.

La notion de goût est aussi utilisée pour exprimer l'amour que l'on a pour quelque chose ou pour quelqu'un. Dans ce contexte, le verbe *fiyá* « sucer » est utilisé pour exprimer l'idée d'adorer.

Zebá kafíyaaká « Il adore se promener »

Litt. Se promener il suce souvent

Cinkéni (cl. 7 + 9) le « dégoût », l'aversion que l'on ressent envers une personne, est employé avec le verbe *tá* « mordre » (serpent) qui signifie aussi « dire », « provoquer », etc.

Cinkéni kakúntaaká « Il me dégoûte souvent »

Litt. Le dégoût il me mord souvent

Pour le locuteur, c'est la personne qu'il ne supporte pas, qui l'agresse comme avec des morsures semblables à celles d'un serpent.

Le terme *nsúunga* /~~N~~-súunga/ (cl. 9), propre au laari, est employé avec le radical *-bot* « bon » ou *-bí* « mal » (cl. 9), dans des constructions connectivales pour qualifier une bonne ou mauvaise odeur.

Nsúunga ya mboté/mbí « Bonne/mauvaise odeur »

Litt. Odeur celle de bonne/mauvaise

Certaines odeurs ont des dénominations spécifiques basées sur leurs caractéristiques.

Dans les lignes qui suivent, nous parlerons d'abord des différents goûts qui existent dans la langue laari, avant d'aborder les termes qui se rapportent aux odeurs. Nous verrons également comment elles sont utilisées dans la littérature orale, notamment dans les contes.

3. Les goûts

Les goûts sont regroupés au sein d'une classe limitée qui comprend les principales saveurs suivantes : *muungwá* « salé », *ndúri* « amer », *nzekí* ou *nzeki-nzekí* ou encore *nzeenzekí* « sucré »⁹, *nsá* « aigre ».

*Bidyá bií muunga mpási*¹⁰ « Cette nourriture est très salée »

Litt. Nourriture cette le sel souffrances

Dans l'expression *sá muungwá* (*mettre le sel*), on utilise le mot *muungwá* « sel » et le verbe *sá* « mettre » pour dire qu'une information est commentée de manière à la rendre croustillante.

Nsamú wuú ni yáandi siiri wo muungwá « C'est lui qui en a rajouté dans cette affaire. »

Litt. Affaire cette c'est lui il l'a mis le sel

Nsá /N-sá/ (cl. 9) est utilisé pour désigner les aliments au goût acide. On peut isoler le radical -*sá* que l'on retrouve dans *musá* /mu-sá/ (cl. 3) « l'oseille¹¹ » ou dans *láala dya nsa*, Litt. l'orange celle d'acide, c'est-à-dire, « le citron ». Ce radical est également employé pour exprimer l'état d'une relation qui se détériore :

Loongo lukotéle nsá « La relation conjugale s'est dégradée »

Litt. Le mariage est entré acide

Cela traduit l'idée que l'acidité ronge la relation conjugale comme le ferait l'acide sur une matière molle.

Le terme *ndúri* /N-dúri/ (cl. 9), employé comme substantif, signifie « amertume ». On le trouve redoublé dans le terme *mudúundúri*¹² /mu-N-dúri-N-dúri/ (cl. 3 + 9) « plante florale très amère ». Cette réduplication souligne le caractère excessif de ce goût dans la plante. *Ndúri* « l'amertume » est aussi utilisé pour décrire une relation devenue insupportable.

Loongo lweká ndúri « La relation conjugale est devenue invivable »

⁹ *Sukari* est aussi employé. Il vient du portugais *asúcar* introduit pendant la colonisation de l'ancien royaume *Kongo*.

¹⁰ L'excès est déterminé par ce terme au pluriel. Sa nuisance en est pour quelque chose.

¹¹ Légume et fruit acide.

¹² *Kongó bololo* Litt. Congo amer en lingala.

Litt. Le mariage est devenu amer

Dans cet exemple, la relation conjugale est assimilée à un goût désagréable.

Le substantif *mungwa-ndúri* composé de *muungwá* « le sel » (cl. 3) et *ndúri* « l'amertume » (cl. 9), Litt. le sel l'amertume, signifie « concentré salé », car une solution excessivement salée tend vers l'amertume.

Le terme *nzekí*, avec ses formes composées *nzeki-nzekí* ou *nzeenzekí* et *sukári* (cl. 9), est employé dans le sens de « sucre ». On note ici un allongement par épenthèse « qui consiste à intercaler dans un mot ou un groupe de mots un phonème non étymologique pour des raisons d'euphonie, de commodité articulatoire, par analogie, etc. » (Dubois Jean & al., 2007 : p. 183).

Luwú « le goût » est parfois utilisé pour qualifier un aliment sucré. La notion de bon goût est d'ailleurs associée au sucre, la mieux prisée des saveurs.

Par extension, les locuteurs décrivent la dégradation de la relation conjugale en se servant des termes de goût (sucré, acide et amer) sur une échelle d'appréciation décroissante.

Loongo ga ntenté luwú, ga kati káti nsá, kuna manima ndúri

Litt. le mariage au début sucré, au milieu acide, à l'arrière amer

« La relation conjugale est sucrée au début, aigre après et finit par être amère. »

Le terme sucré renvoie métaphoriquement à la période idyllique des premiers jours, l'aigreur correspond à la désillusion tandis que l'amertume désigne le moment des regrets, lorsque plus rien ne va.

Núungu /~~N~~-úungu/ « piments » (cl. 10) est toujours au pluriel lorsqu'il exprime le goût. Le verbe *tá* « mordre » (serpent), est utilisé avec ce substantif pour décrire la saveur piquante du piment. D'autre part, *núungu* forme avec le verbe *sá* « mettre » une expression qui désigne l'acte de « faire des commentaires pour envenimer une situation ».

Bubí /bu-bí/ « tanin, âpreté » (Laman Karl p. 56) correspond au goût qui est, selon notre informatrice, « ni salé ni amer avec un soupçon de sucre naturel ». On le trouve dans le manioc transformé ou *chikwang*¹³. Seuls les habitués peuvent l’apprécier.

Wunúnu /wun-un-u/ « fade » est toujours utilisé avec la copule *ni* « c’est ».

Bimá byangó byee ní wunúnu « La nourriture en question est fade. »

Litt. Les choses en question sont c’est fade

Le terme *mafutá* /ma-futá/ contient le préfixe *ma* (cl. 6) qui s’accolle aux substantifs désignant des liquides ou ce qui ne peut être dénombré. *Mafutá* signifie « l’huile », tandis que le verbe *futá* a le sens de « payer, récompenser, acquitter, compenser, rembourser, solder » (Laman Karl p. 167).

On emploie le mot *mbáaya* /N-báaya/ « âpreté » (cl. 9) pour décrire la sensation désagréable qu’une huile de mauvaise qualité provoque dans la gorge. Celui-ci désigne aussi ce qui est rude, difficile à supporter ou encore « la rouille », substance rugueuse, également désagréable.

Mbáaya kamóná « Il va en baver »

Litt. L’âpreté il verra

Dans cet exemple, la difficulté est métaphoriquement désignée par l’âpreté.

Tandis que *luté* /lu-té/ (cl. 11) renvoie spécifiquement au goût des viandes crues (volaille, poisson, etc.), *Nkúunzu* /N-kúunzu/ (cl. 9) « le cru » est réservé aux légumes verts crus ou peu cuits. L’expression *móoná nkuunzu* « tout neuf » existe également.

Mulelé wuí wa móoná nkuunzu « Ce pagne est tout neuf »

Litt. Pagne ce il est neuf cru

La crudité et la nouveauté renvoient à la même idée de fraîcheur.

Laambu « préparé », qui caractérise un état, est la forme passive du verbe *laambá* marquée par le suffixe *-u*. *Laambu* s’oppose à *nkúunzu* « cru ».

¹³ Tubercules de manioc, transformés et cuits, qui servent d’aliment de base dans la plupart des pays d’Afrique centrale.

Le verbe *tatá* « cramer » et son passif *táta* « cramé » ne se distinguent en revanche que par l'accentuation de la deuxième ou la première voyelle, ce qui est également le cas de *bolá* « pourrir » et *bóla* « pourri ».

À l'aide du lexème *ncyáana* « comme », les locuteurs recourent à la comparaison pour exprimer les goûts qui n'ont pas de termes spécifiques. On dira de la viande boucanée, par exemple, qu'elle a le goût du gibier tout en sachant qu'elle n'est pas une viande de brousse.

Luwú ncyáana mbízi ya saangí « Le goût est comme celui du gibier »

Litt. Le goût comme viande celle de la brousse

Ce procédé permet d'exprimer les goûts des aliments exotiques. Faute de mieux, le kaki, par exemple, est assimilé à la papaye de par sa couleur et sa texture. Certains vont jusqu'à identifier la saveur du melon à celle de l'ananas à cause de son arôme.

Vúuvúta /Ø-vúuvúta/ « pourrir, devenir vieux, sentir mauvais » (Laman Karl p. 1034) est utilisé pour décrire l'état d'un poisson fumé.

Nkátu /N-kátu/ « sans accompagnement » (cl. 9) est un adjectif employé pour qualifier un aliment de base (pain, riz, patates, etc.) consommé sans accompagnements. En *kikongo*, *nkátu* signifie « rien, point, vide, zéro, pas un mot. C. adj. Adv., vide, inoccupé, désert, vain, sans utilité, pour rien. » (Laman Karl p. 713).

Mbukutú /N-bukut-u/ « sans assaisonnement » (cl. 9) vient de *bukutá* « manger, mâcher en faisant craquer quelque (qqch de dur) » (Laman Karl p. 66), et désigne l'état des feuilles de manioc pilées puis préparées sans condiments ayant un aspect de feuilles mâchées.

4. La texture

La texture, qui relève également du goût, s'exprime par des nominaux, des dérivés, et des composés onomatopéiques ou idéophoniques.

Le terme *fúlu* /Ø-fúlu/ « la mousse », qui véhicule l'idée de débordement (cl. 5), est constitué du radical *-ful-*, présent également dans *fulusá* « remplir » ou *fuluká* « se remplir ». *Maaká* /ma-aká/ « la sève » (cl. 6) caractérise les fruits verts comme la mangue qui n'est pas arrivée à maturité, ou d'autres végétaux.

Kaucú /Ø-kaucú/ « élasticité » (cl. 5) vient du français caoutchouc qui ne présente aucune difficulté de prononciation, la voyelle *u* et la consonne *c* étant également présentes en *laari*.

Pete-peté « mou » dérive du verbe *petá* « se ramollir », tandis que *poto-potó* /Ø-poto-poto/, signifiant « bouillie » (cl. 5), vient d'un substantif formellement identique qui désigne « la boue », a donné son nom à un arrondissement de Brazzaville bâti sur un terrain marécageux.

Yúma « sec » est dérivé du verbe *yumá* « sécher ».

Fúsa « vermoulu » vient de *fusá* « vermouler » (Laman Karl p. 167) et se dit d'un poisson fumé abîmé.

Tiya tumosi /Ø-tíya tu-mosí/ Litt. Feu un seul (cl. 11), est la texture d'un poisson légèrement fumé. Le numéral *mosí* « un » qui s'accorde avec *tíya* « feu » (cl. 13), indique que la fumaison s'est arrêtée à la première phase. On peut donc traduire cette expression par « fumaison au premier degré ».

Qualifiant les aliments qui demandent des efforts de mastication, le terme *makáfi* /ma-Ø-káfi/ (cl. 6) « fibres résistantes », dérive de « *káfutá*, pl. ma-, ~ mangazi, ce qui reste des fibres des noix de palmier dont on a exprimé l'huile » (Laman Karl p. 201).

Leelee qui se prononce [lɛɛlɛ] « visqueux » (en s'écoulant) vient de « *lenzí*, di-, colle, glu, poix, résine ; sève, liquide, salive chargée, (comme chez un malade) ; dégoût de la nourriture » (Laman Karl p. 398). L'adjectif *leelee* est obtenu par la reduplication de la première syllabe, accompagnée d'un allongement et d'une ouverture vocalique¹⁴, la seconde syllabe n'étant pas reprise.

Lenzí => [lɛɛ-lɛ]

Lenzí > *lenzí-lenzí* > *lee-lenzí* > *lee-lee*

On observe un redoublement du terme *lenzí* suivi de la réduction de la première syllabe dans le premier terme du mot composé. Le deuxième terme subit le même type de réduction qui s'accompagne d'une ouverture de la voyelle. Pour exprimer cette texture, les locuteurs utilisent aussi le terme « *dongó-dongó* pl. ma- 'fruit' (Laman Karl p. 129). Cette plante en forme d'épi, également appelée *gombo*, donne une consistance visqueuse à la sauce dans laquelle elle est utilisée.

Le qualificatif *nzaa-nza* veut dire « gorgé d'eau ». Dérivé de *mazá* « eau » (cl. 6), il est composé par un redoublement accompagné de l'allongement de la voyelle de la première syllabe. Les locuteurs l'utilisent pour décrire l'état des patates.

¹⁴ Les voyelles ouvertes ne sont pas phonologiques.

Mámba na mámba Litt. eau avec eau (cl. 6) se traduit par « sans matières grasses ajoutées » et qualifie la consistance d'un bouillon.

Kekekete « croquant » partage la même racine que « *kekete*, ki-, dureté, rudesse, rigidité, fermeté, inflexibilité. » (Laman Karl p. 228). *Bikekekete*, par exemple, signifie *baguettes*, et *kulukutú-kulukutú* traduit ce que fait le broiement d'un os. Ce terme, associé à une notion de difficulté, vient de « *kulukutá*, de *kulu*, mâcher, grignoter, croquer, casser avec, cliqueter, tomber, lutter corps à corps, se battre avec, faire, causer du tumulte, du vacarme, du fracas, du tintamarre ; frapper, claquer une porte » (Laman Karl p. 329).

Le terme [*nyĩĩ*], qualifiant ce qui est « mou » et inélastique à la fois, dérive de *nyeengá* « fondre ».

Bufú-bufú, qui traduit l'idée d'imploser, vient du verbe « *bufuká* n. Pass. de *bufulá* ê. aplati ; mou ; bien digéré ; être bien cuit ; en purée » (Laman Karl p. 62). Ce terme est employé pour les pommes de terre qui cuisent facilement et procurent cette sensation pendant la mastication. [*Nkwĩnzí-nkwĩnzí*] vient de *nkwése* (*sable de la nourriture dans la bouche ; Laman Karl p. 740*) et exprime la difficulté de mâcher certaines tubercules qui restent fermes malgré une longue cuisson, que les locuteurs associent à un grincement.

Ngunzulú-ngunzulú traduit l'idée d'une alternance de bosses et de creux dans le relief d'un aliment au cours de la mastication.

Tsaka-tsaka, dérivé de *tsaká* « couper à la machette », est associé au bruit *tsak* de l'herbe que l'on coupe. La forme redoublée *tsaka-tsaka* est employé pour désigner l'état d'un légume qui n'est pas tendre et produit un bruit similaire.

L'adjectif *Nyefu-nyefu* (mou, léger, *nyeká* ê, ternir mal, pas ferme, être souple, chanceler, équilibre, balancer, Laman Karl p. 814). est par exemple utilisé pour décrire une viande qui se mâche facilement.

Tafi-tafí (état cotonneux de ce qui a été mâché) vient de *tafuná* qui signifie « jouer des mâchoires, [...] manger en claquant la langue ou en faisant claquer les lèvres, mâcher les bouchées aux enfants » (Laman Karl p. 944).

Le terme *furi-furí*, « état de ce qui est réduit en poudre, de ce qui a été mâché » est appliqué aux légumes, aux poissons, etc.

5. Les odeurs

Les termes olfactifs servent à décrire toutes sortes d'odeurs, agréables ou repoussantes. *Nsúunga ya mboté* Litt. odeur celle de bonne ou «bonne odeur » s'oppose à *nsúunga ya mbí* Litt. odeur celle de mauvais ou « mauvaise odeur ». Le champ lexical des odeurs désagréables est plus vaste que celui des bonnes odeurs.

Manciiná /ma-~~N~~-ciiná/ « l'arôme » (cl. 6 + 9) désigne ce qui sent naturellement bon.

Manánási qui vient de *nanasi*, pl. *mananasi* « ananas », a probablement été emprunté au *swahili* et signifie par extension « parfum » (cl. 6). *Cintú* /ci-mu-tú / (cl. 7¹⁵ + 3) Litt. la chose la tête¹⁶ ou « ananas » existe en *laari*.

manánási « parfum »

nanasi « ananas » =

cintú «ananas »

La notion de parfum est associée à l'ananas et non aux fleurs comme c'est le cas en français. En effet, le parfum vendu dans les grandes surfaces n'a pas les mêmes propriétés notionnelles dans les deux langues.

Les odeurs peuvent être d'origine alimentaire, *nsúunga boolá* « odeur d'oignon », animale, *nsúunga nkóombo* « odeur de bouc », ou environnementale, *nsúunga mfuundá* « odeur de moisi », « de poussière », etc.

Mfuundá /~~N~~-fuundá/ « poussière », « moisissure » dérive de *fuundá* « être, devenir pourri, rouillé, gâté, abîmé, détruit, vieillir ». (Laman Karl p. 163 *op. cit.*). On l'emploie également pour désigner la blancheur d'une peau sèche.

Dans la catégorie des odeurs d'origine corporelle, *Nsúunga cíntu* /ci-~~N~~-ítu/ (cl. 7 + 9) Litt. odeur chose corps est ce qui émane du corps, c'est-à-dire « la sueur », d'autre part, *nsúunga lukúbi* /lu-kubi/ (cl. 11) correspond à une odeur quasi indélébile ou difficile à éliminer.

Mfukú « odeur forte », désigne une « mauvaise odeur », « ~ *lusyoto*, odeur comme celle des poissons ou d'une femme en couche ». (Laman Karl p. 740.).

Nsúungá nkuukúta ou simplement *nkunkutá* /~~N~~-kuukutá/ (cl. 9) désigne une odeur très forte qui persiste même après le passage de la personne qui la dégage.

Nsuunga ncyá mpákani, Litt. odeur sous l'aisselle, est spécifique aux émanations issues de cette partie du corps.

¹⁵ Ce préfixe détermine les artéfacts

¹⁶ A cause de la gerbe qu'il porte, au-dessus, comme une tête.

Les odeurs pestilentielles, quant à elles, forment une catégorie distincte. On trouve, dans cet ensemble, *nsúunga bóla* « odeur de pourriture » qui vient de *bóla* « pourrir ». Cette odeur peut être spécifiée : *nsúunga díki dya bolá* « odeur d'œuf pourri », *tutú dya* « de rat pourri », etc. On trouve aussi *nsúunga masubá /ma-subá/* (cl. 6) (odeur d'urine), terme composé du préfixe *ma* (cl. 6) et de *subá* « uriner », Litt. liquide uriner.

Munkusí /mu-kusí/ (cl. 3) signifie « pet sonore », éventuellement sans odeur, tandis que *Mfweelá*, proche du terme *mweelá* « souffle », exprime un pet étouffé et malodorant.

Nsúunga túvi /tu-vi/ (cl. 13) exprime « l'odeur des excréments ».

Les locuteurs recourent aux comparaisons pour désigner les odeurs qui n'ont pas de termes spécifiques. L'expression *nsuungá ncyáana díki dya bolá* « l'odeur est comme celle d'un œuf pourri » qualifie ce qui s'est décomposé et dégage une odeur désagréable semblable.

Toutefois, on observe en laari une association des notions gustatives et olfactives. Certains termes qui désignent les goûts, comme *luté* (employé pour les viandes crues) sont également utilisés pour les odeurs. *Luté* décrit aussi l'odeur d'un chien mouillé sous la pluie ou celle des habits sales laissés dans un endroit humide. *Nsá* « goût aigre » dans *nsúunga nsá* signifie « odeur de sueur piquante ». *Nkúunzu* « cru » est également utilisé pour l'odeur de légumes crus.

Il apparaît, au terme de cette analyse, que les goûts et les odeurs sont surtout exprimés par des substantifs, et les différentes textures par des termes dérivés de verbes décrivant un état.

6. Les odeurs dans les contes

Omniprésentes dans les contes, les odeurs sont propres à transporter le récepteur dans un univers merveilleux qui provoque chez lui de vives émotions. Un conte populaire met en scène une situation où les qualités humaines des personnages sont mises à l'épreuve par des odeurs pestilentielles. C'est l'histoire de deux jeunes filles que tout oppose : la première, orpheline et soumise aux mauvais traitements de sa marâtre est généreuse, tandis que la seconde, choyée par sa mère, est dédaigneuse. Pour avoir brisé la cruche à la rivière, la marâtre ordonne à l'orpheline de ramener l'objet entier. Arrivée au point d'eau, la jeune fille trouve un vieillard couvert de plaies purulentes qui lui demande de l'aide. Elle obtempère sans manifester de dégoût pour son odeur nauséabonde. En récompense, le vieillard lui remet une nouvelle cruche remplie de pièces d'or. Voyant cela, la marâtre demande à sa fille d'en faire autant. Après avoir expressément cassé la cruche, elle revient à la source et trouve le même

vieillard. Lorsqu'il lui demande de l'aide, elle refuse et se bouche le nez, manifestant ouvertement son dégoût. Celui-ci lui remet toutefois une nouvelle cruche, mais en arrivant à la maison, la jeune fille y découvre des reptiles de toutes sortes. L'attitude de la première jeune fille, jugée exemplaire, lui a donc valu d'être récompensée.

7. Conclusion

En laari, le terme *lugú* (cl. 11), signifiant «goût», englobe quatre saveurs principales : *muungwá* « sel », *ndúri* « amertume », *nzekí* « sucre », *nsá* « acidité ». Les goûts intermédiaires sont : *bubí* « âpreté » mélangée à de la fadeur, *núungu* « piments », etc. Certains goûts ne concernent que des aliments particuliers. C'est le cas de *luté* qui est réservé aux viandes crues, de *nkúunzu* qui ne s'applique qu'aux végétaux, et de *mbáaya*, spécifique à l'huile, etc. La texture qui fait aussi partie du goût, est exprimée par des composés ou des idéophones essentiellement dérivés de verbes. C'est le cas de *pete-peté* « mou » qui vient du verbe *petá* « se ramollir », *nzaa-nza* « gorgé d'eau » issu de *mazá* « l'eau », etc. Certains termes comme *mbayá* « âpreté » qui caractérise l'huile ou *luté* employé spécifiquement pour désigner le goût des viandes crues, sont également utilisés pour les odeurs.

Bibliographie

- CULIOLI, A. (1985), *Note de séminaire de DEA 1983 – 1984*, Université Paris 7, Département de Recherche linguistique, 111 p.
- DUBOIS J. (dir.) (2007), *Grand dictionnaire Linguistique et Sciences du langage*, Les Éditions Larousse, Paris, 514 p.
- BOISSON, C. (1997), « La dénomination des odeurs: variations et régularités linguistiques », *Intellectica*, N° 4, Paris, MSH, Janvier, pp 29-49.
- CHIVA, M. (1979), « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, vol. 31, N° 1, Paris, Seuil, pp 107-118.
- DOUGLAS, M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, vol. 31, N° 1, Paris, Seuil, pp 145-170.
- LAMAN, K. E. (1936), *Dictionnaire kikongo-français, avec une étude phonétique décrivant les dialectes les plus importants de la langue dite kikongo*, Bruxelles, G. Van Campenhout (impr. de M. Hayez), 1183 p.
- LUMWAMU, F. (1970), « Sur les classes nominales et le nombre dans une langue bantu », *Cahiers d'Etudes Africaines*, Paris, EHESS, n°40, vol.10, pp 489-529.

FRANDRIN, J.-L. (2003), « Le goût a son histoire », coll. Sciences humaines, Paris, Sciences humaines, N° 135, février, pp 147-158.

MOUELE, M. (1977), « L'apprentissage des odeurs chez les Waanzi », *Enfance*, Paris, PUF, vol. 50, N° 1, pp 209-222.

RENIER, F., MASSULLO, A. (2009), « Obésité, goût et consommation : interprétation des normes d'alimentation sociales, *Revue française de sociologie*. Vol. 50, Mars, pp 747-77.