

# **SOLT French Module 6 Lesson 5**

## **Student Manual**



**Culture and Traditions**



At the end of this lesson, you will review some topics related to culture and traditions of Francophone Africa and be able to engage in cultural activities.

**Discuss Cultural Activities and Holidays**

- Discuss weddings
- Discuss religions
- Discuss funerals
- Discuss customs, protocol, and courtesies
- Discuss holidays and celebrations
- Discuss historical events
- Discuss food in French-speaking Africa
- Discuss national costumes

**Tip of the day: eating at a Senegalese home**

Eating with one's hands is common practice in Senegal. So if you are invited in a Senegalese home, you should not expect to use a fork or a spoon (even though your hosts would be glad to provide you with one, if you choose to). Meals are shared together in a big bowl around which the whole family sits. Before partaking of the meal, a special container is brought along with a kettle full of water. People take turns washing their hands with soap. The older persons wash their hands first. When a guest is present, he is given the honor to go before everyone else. After this, the big bowl is presented in the middle of the circle and people start eating. Senegalese meals are always served with the meat or fish on the middle of the bowl. The custom is that no one should touch it the first time they dip in the bowl.

When eating with your hands, it is easier to use your three middle fingers to pick up your food. Then, mold it in your palm until it becomes one single round ball and proceed to put it in your mouth. That way, you will not drop food on your clothes or on the floor. It might take 2 or 3 meals and expert advice to learn the skill. However, once mastered, eating with one's hands seems to add a special flavor to the already succulent Senegalese dishes. After the meal, green tea, touffam (sweetened buttermilk) or fruits (mostly mangoes) are served as dessert.

You have already learned about many cultural and traditional aspects of West Africa, specifically, Senegal. For a review of different types of foods, dress, events, etc. and an insight into additional facts about historical figures, this lesson will provide you with supplementary information and perhaps new ideas about the culture and people where French is spoken.

**Discuss weddings**



**Scenario:**

Amadou and Penda are visiting a friend on the occasion of her wedding. Your instructor will ask 3 students to read the following conversation aloud.

**Amadou et Penda:** Nous sommes venus te présenter nos voeux à l'occasion de ton mariage. Qu'Allah bénisse cette union !

**Coumba:** Amen.

**Amadou et Penda:** Prions que ce soit Allah qui ait d'abord décidé de ce mariage et tout ce qu'on a fait est de le suivre dans sa sagesse infinie.

**Coumba:** Amen.

**Amadou et Penda:** Qu'Allah vous bénisse d'une famille nombreuse et heureuse !

**Coumba:** Amen.

**Amadou et Penda:** Qu'Allah vous accorde tous les deux longue vie et bonne santé jusqu'à ce que vous jouissez du plaisir d'être entourés par vos enfants, petits-enfants, et arrière petits-enfants !

**Coumba:** Amen. Qu'Allah vous récompense pour ces prières !

**Amadou et Penda:** Amen.

**Coumba:** Qu'il vous accorde, vous aussi, longue vie et bonne santé jusqu'à ce qu'on célèbre la même occasion pour vos enfants, petits-enfants et arrière -petits-enfants !

**Amadou et Penda:** Amen.

**Exercise 1 (Class Work)**

Discuss the answers for each one of the four true / false questions.

1. Amadou and Penda are presenting their wedding wishes to Coumba. T / F
2. Wedding wishes are presented only to the bride's parents. T / F
3. Amadou and Penda wish Coumba a large and happy family. T / F
4. Amadou and Penda and their friend wish each other a long life and good health. T / F

**Tip of the day: Wolof Traditions**

Before the wedding takes place, there is the "Loading of the Bride" or the (Epp). This Wolof practice is the process whereby the elders of the village assemble with the bride to offer advice and bring gifts.

**Exercise 2 (Pair Work)**

You just got married. What would you like your Senegalese friend to wish you? Make a list of what you'd like him to say. Your partner will come up with a logical response. Present these to the class.

**Exercise 3 (Pair Work)**

You are helping your friend prepare for the wedding. You are required to write an invitation card and to write a fax to reserve a room in the hotel for your friend. Write an invitation card for the wedding and send a 'fax' to a certain hotel to reserve a room. Make sure you confirm the reservation. Share your invitation and fax with your classmates.

**Examples:**

Maria & Cédric  
Ont la Joie de vous annoncer leur Mariage  
Qui sera célébré le 12 Juin 2002.

La cérémonie civile aura lieu à la Mairie d'Allauch à 10h00,  
Suivie de la Bénédiction Nuptiale en l'église de Plan-de-Cuques à 11h00

---

C'est avec joie que Camille et Cédric vous invitent  
à assister à leur mariage qui sera célébré  
en la cathédrale de Notre Dame  
le samedi douze Août deux mille deux à quinze heures.  
Après la cérémonie, ils seront heureux de vous accueillir  
au Château des Orchidées, route d'Avignon  
où une réception sera donnée en leur honneur.

**Tip of the day: Polygamy**

Although officially illegal, polygamy is widely practiced in Hausaland (Niger, Côte d'Ivoire) and monogamy is rare among the wealthy. The number of one's wives and children determine his status, respect of command, and to some extent economic opportunities. People with large families are given special consideration because they have greater liabilities. Those in favor of polygamy believe it allows all of the females in a community to be married, whereas monogamy will leave many females without husbands. The anti-polygamists argue that it causes bickering and conflicts among the wives. The pro-polygamists counter with the argument that such conflicts usually arise when the husband is not fair in his dealings with all of the wives. Before a man is allowed to marry more than one wife, he must be certain to have the ability to treat and provide for them equally. A man may marry up to four (4) wives and keep as many concubines as he can afford. However, due to the universal abolishment of slavery, the station of concubine is now an extinct institution because only slaves can serve as concubines.



**A newly-wed Nigerian couple**

**Exercise 4 (Group Work)**

Read what the Président Abdoulaye Wade of Senegal thinks about polygamie. Share your ideas in class. What does he say about religion and the future of Senegalese women?

**Que pensez-vous des conséquences de la polygamie telle qu'elle est vécue aujourd'hui et ses conséquences sur l'épanouissement des familles? Ne faudrait-il pas légiférer et la limiter à deux épouses par exemple. Et quels moyens mettez vous en place pour aider les femmes à mieux maîtriser leur maternité ?**

**A.W** : Nous avons déjà pris des décisions courageuses dans la constitution. Par exemple, sur le mariage précoce et l'excision, désormais interdits. La polygamie est un phénomène très important. Peut-être pouvons-nous, au lieu de la combattre, envisager cette question sous l'angle du père. Celui-ci est obligé de subvenir aux besoins de sa famille. Avec des salaires très bas, comment peut-il faire ? Même les femmes sénégalaises ne se sont jamais prononcées clairement sur ce problème. Le Coran autorise jusqu'à quatre femmes, mais pose des conditions, notamment sur l'obligation de répondre aux besoins de sa famille. Il faut tous ensemble y réfléchir.

[www.rfi.fr](http://www.rfi.fr)

### **Exercise 5 (Group Work)**

With another pair, work together on this reading about wedding preparations. Discuss any cultural differences and / or similarities between the French customs and American ones.

Donc voilà, donc, on, on a choisi date, lieu. Ma mère, donc, a, en effet, a trouvé la salle tout de suite, 'fin, « tout de suite », quelques jours après l'annonce. Et puis, et puis, après, on est descendus. Donc, un mois après qu'on ait choisi tout ça, on est descendus dans le Sud-Ouest pour, pour prendre rendez-vous avec la mairie, avec l'église, pour savoir quels papiers il fallait qu'on ait, et tout ça. Et voilà. Donc on a pris les papiers et, en remontant sur Dakar, on a commencé à faire les quelques préparatifs obligatoires pour le mariage.



**Discuss funerals**

**Départ des villageois pour des funérailles**

It is Saturday afternoon. Penda and Amadou are going to Pikine to present their condolences to their cousin Yéro whose mother passed away. Read the scenario before a class discussion.

**Amadou et Penda:** Assalamou Allaikoum.

**Yéro:** Wa Allaikoum Assalam. Comment allez-vous mes chers cousins?

**Penda et Amadou:** Très bien. Nous sommes venus te présenter nos condoléances.

**Yéro:** La perte est la nôtre à nous tous.

**Penda et Amadou:** Qu'Allah ait pitié d'elle et qu'il lui pardonne !

**Yéro:** Amen.

**Penda et Amadou:** Qu'Allah l'accepte dans son paradis !

**Yéro:** Amen.

**Penda et Amadou:** Qu'elle soit accueillie par de bonnes mains !

**Yéro:** Amen.

**Penda et Amadou:** Que sa nouvelle demeure lui soit préférable à celle qu'elle vient de quitter !

**Yéro:** Amen.

**Penda et Amadou:** Qu'Allah la place parmi ses servantes préférées !

**Yéro:** Amen.

**Penda et Amadou:** La vie est ainsi faite. Aujourd'hui c'est elle et demain c'est nous. Tout va disparaître sauf le royaume d'Allah.

**Yéro:** C'est vrai. Qu'Allah vous récompense pour ces prières !

**Penda et Amadou:** Amen.

**Yéro:** Que cette dette reste entre nous longtemps sans être payée !

**Penda and Amadou:** Amen.

**Exercise 6 (Class Work)**

Answer these questions about the preceding dialogue with the help of your instructor.

- A. What do the various formulaic sentences starting with “que” that Amadou and Penda use mean? Explain them.
- B. What is the appropriate answer to these formulaic sentences?
- C. What is the debt that Yéro refers to in his last statement?

**Discuss customs, protocol, and courtesies**

You have learned many facts about etiquette in Senegal and how this relates to developing relationships within the culture. With your instructor, go over these basic customs:

- Greetings include handshakes and a fair amount of time inquiring about health and family. Negative responses are not appreciated.
- Until you get to know someone better, it is wise to avoid discussing politics.
- The left hand should be restricted in its use as locals think that its purpose is to take care of dirtying things such as emptying the trash. As a result, it is recommended to avoid eating with your left hand, or taking, giving objects with the left hand.
- Because Muslims do not drink alcohol, we recommend you avoid offering them alcoholic beverages.
- When eating fish it is customary to drop the bones to the floor, but you may want to watch your host's example before doing this.
- Plan on staying for a few hours after dinner to spend time conversing with your host or hostess.

**Exercise 7 (Class Work)**

Discuss the above codes of behavior with your classmates. Include examples of each point from earlier lessons and share the difficulties that could occur as an “outsider”. Continue with additional information on protocol and culture.

**Exercise 8 (Group Work)**

Discuss how to “receive” guests in a Senegalese home based on the reading below. What are the most common practices, how does the dinner table appear at first glance? How does the meal end?

***Recevoir à la sénégalaise***

Lorsque vous entrez dans la salle à manger, la coutume veut de se verser de l'eau sur les mains avant de les essuyer sur un linge de coton. Ensuite, chaque convive prend sa place à la table. On peut recevoir comme dans un grand restaurant sénégalais avec une longue liste d'entrées, un potage riche et copieux, une entrée abondante - yassa, maffé, couscous - et un dessert. Mais on peut aussi recevoir à la villageoise, en plein air, alors que l'on cuit les aliments sur des tournières, un petit hibachi local.

À la maison, on opte pour le ragoût - un thiou au poulet, un maffé aux arachides ou un théboudienne au poisson - chacun servi dans des assiettes creuses en terre cuite vernie et pouvant contenir une portion pour 3 ou 4 personnes. Chaque convive plonge trois doigts de sa main droite pour prendre le morceau de son choix. Le repas se termine tout simplement par un fruit suivi d'un café servi au salon.

***La table***

Généralement, la table est richement colorée: une nappe de couleur vive et des serviettes de couleur contrastante produisent l'effet escompté. Placez un centre de table composé de fleurs rouges et jaunes qui évoquent les couleurs dominantes des marchés. Ajoutez une sculpture africaine et prenez votre temps pour manger. C'est le temps d'échanger et de se reposer dans la fraîcheur du soir.

**Exercise 9 (Group Work)**

In groups of 4, detail at least 7 major differences between an American host and a Senegalese host and how a meal or dinner is served. How much preparation is required and how does this custom relate to culture and / or familial values? Share your group ideas with the others and then make a combined version of the ideal reception based on these 2 cultures: US and Senegal.

**Exercise 10 (Class Work)**

How do these factors affect or revolve around customs and protocol when visiting Francophone Africa? Make a comprehensive list and discuss you list with your classmates.

Greetings and Introductions / Names and Titles / Proper Manners / Developing Relationships / Proper Conversations / Dress / Exchanging Favors / Being on Time / Communication Style / Negotiating / Gift Giving / Entertainment

**Exercise 11 (Pair Work)**

Write a short article for a newsletter entitled “Recevoir à l’américaine.”

**Discuss holidays and celebrations**

You have already learned about the major holidays in Francophone Africa, times and days when many civil and religious celebrations occur. Here are some festival names in Senegal that you may not be familiar with:

**FESTIVALS**

Arts du Sous-verre - traditional and contemporary glass painting- yearly at the end of January;

Dak’art - Painting, sculpture, interior design from all over Africa - Every other year (1998, 2000 ...), the second week of May;

Le Printemps des Cordes - African Festival of traditional string instruments - Every year in May at the French Cultural Center;

Recidak - African film festival. Yearly at the end of June;

Saint Louis Jazz Festival - Every year in late May or June.

**Cultural Note to remember:**

Being mainly Islamic, most of the celebrations in Senegal centre around such events as Moulid an-Nabi which celebrates the prophet Mohammed's birthday around May, and the Grand Magal pilgrimage and celebration, held in Touba 48 days after Ras as-Sana in March. Of international interest is the 10,000km./ 6200miles motor race, the Paris-Dakar Rally, finishes in Dakar around the second week of January.

**Discuss historical events / figures**

Read the following information for an overview of some important facts (dates) and people in Senegalese history. Your instructor will guide you:



L'histoire du Sénégal est très riche, et même si nous n'avons pas de traces écrites, les différents récits ainsi que les légendes montrent à quel point grands hommes, guerres et conquêtes font de ce pays ce qu'il est actuellement. Le symbole du passé du Sénégal est bel et bien les fameux mégalithes que l'on trouve dans la région du Saloum et qui n'ont d'équivalent en Afrique qu'en République Centrafricaine. Le royaume Djolof, noyau de l'actuel Sénégal a été fondé par un Ndiaye (ce nom de famille existe encore !). Le Roi Ndiadian Ndiaye, aurait ainsi rassemblé les tribus wolof au début du 14e siècle. D'après des écrits précis de missionnaires portugais, ce royaume aurait disparu en 1549, à cause du Roi Amari Fall (notez également ce nom omniprésent de nos jours), prince du Kayor (contrée du Djolof) qui annexa le Baol (contrée du Kayor).

Les décennies suivantes marquent une certaine instabilité qui renforcera le pouvoir colonial portugais. En 1456, les portugais dirigés par un le Commandant Molto (vénitien), débarquent au Cap Vert. Néanmoins le premier véritable comptoir commercial est ouvert par les Hollandais en 1617, avec la construction de deux forts sur l'île de Gorée. Plus au Nord c'est St Louis qui est convoitée pour sa position stratégique à l'embouchure du fleuve Sénégal qui ouvre la porte de l'exploration des terres via le fleuve. Français et Anglais convoiteront St Louis. En 1677, Les Français deviennent définitivement maîtres du Sénégal avec la prise de Gorée que les Anglais tenteront (et parfois réussiront momentanément) de prendre jusqu'en 1815. L'année 1659 marque l'implantation militaire et commerciale des Français à St Louis (île de Ndar). Jusqu'en 1816, date du Traité de Vienne, la position stratégique de St Louis et de Gorée pour le commerce des esclaves feront qu'elles tomberont régulièrement aux mains de la couronne britannique. (photo de droite Canar FALL, chef du Baol Occidental en 1904).

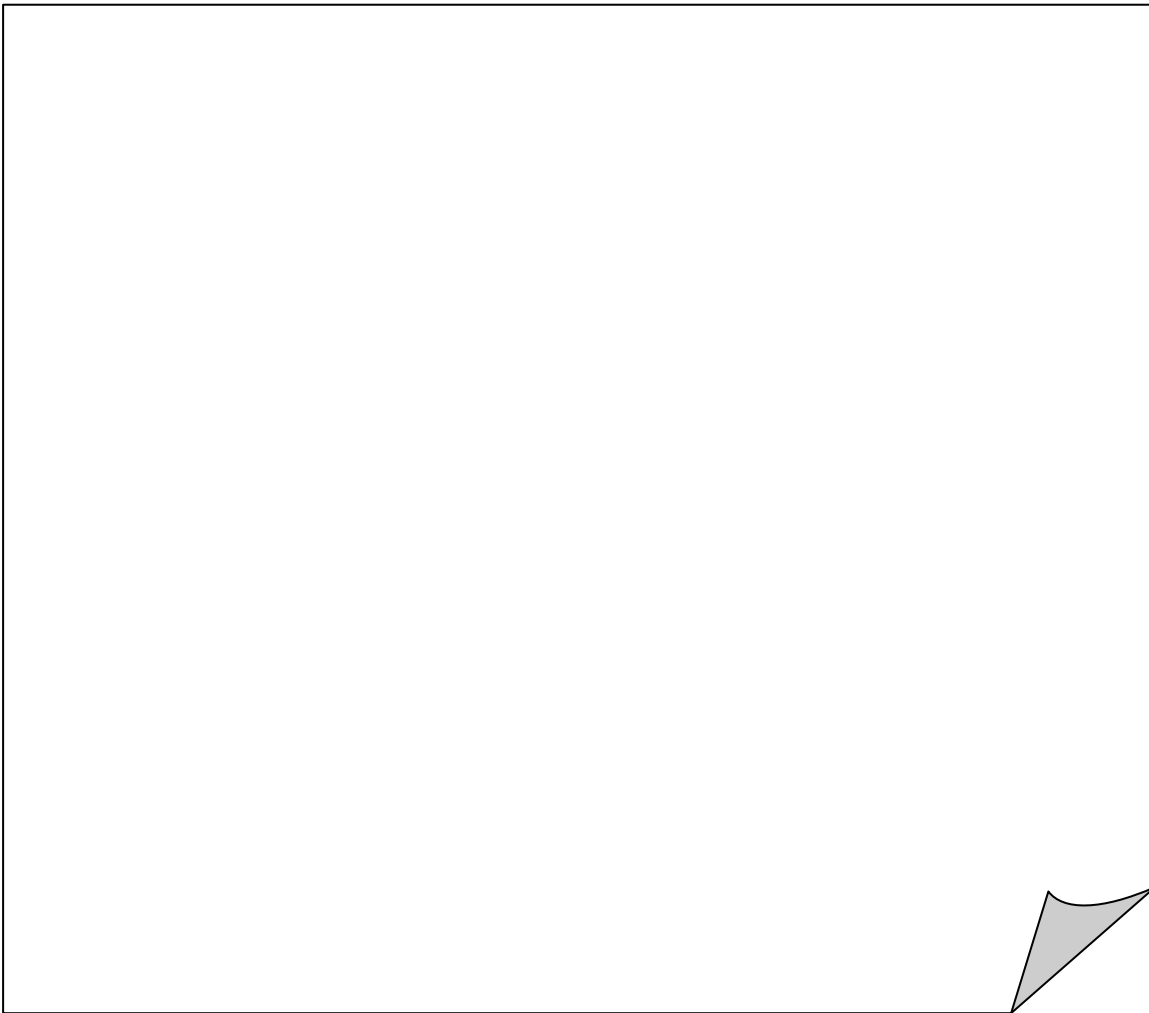


**Exercise 12 (Pair Work)**

The class will be divided into pairs for this exercise. Working with your partner, read the text again and follow these steps:

- A. Determine the **most important** historical events based on this information. Then associate the dates with the national holidays.
- B. Determine the reforms accomplished and say whether each reform is political, social, cultural or educational.
- A. Share your findings with your classmates.

Notes:



**Discuss food in French-speaking Africa**

L'arachide est la principale culture et dans le bassin arachidier, dans la morne plaine du Nord, les plants poussent par milliers, secs et petits. Partout où vous allez, l'arôme des arachides rôties vous poursuit. Dans les marchés, on vend des biscuits recouverts de beurre d'arachide et d'arachides grillées mais l'arachide se faufile dans toute la cuisine, dans le potage, l'entrée, relevée de piment, de girofle. Son huile remplace le beurre et parfume viandes et poissons.

Le poisson est l'élément de base de la diète quotidienne; le poulet, l'agneau ou le boeuf sont parfois au menu, mais il n'y a pas de porc car 90% de la population est musulmane. Dans le village de Soumbédioune, les pêcheurs apportent les poissons qui serviront au thieboudienne (ou thieb), mijoté avec des patates douces et servi sur une montagne de riz blanc. Mais le village le plus coloré est sans contredit M'Bour. En fin d'après-midi, tous ceux qui ne sont pas partis pêcher se rendent sur la plage, un seau à la main, pour choisir gratuitement le poisson du dîner. Sur la plage, des centaines de mètres de branchages attendent pour le fumage des poissons. Des milliers de maquereaux, sardines, bonites et daurades seront séchés sur feu de bois dans le rougeoiement du crépuscule et le reflet des boubous roses des femmes s'activant autour des feux.

**Exercise 13 (Class Work)**

After you go over the above readings, answer the true / false questions.

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Peanut is the main crop in Senegal.                  | T / F |
| 2. Peanuts are not commonly used in Senegalese cuisine. | T / F |
| 3. Senegalese eat more fish than chicken, lamb or beef. | T / F |
| 4. Pork is widely consumed in Senegal.                  | T / F |
| 5. Soumbédioune is a fishing village.                   | T / F |
| 6. Senegalese in general do not like smoked fish.       | T / F |

**Exercise 14**

Write a short paragraph describing the typical American diet.



Below are some images and names of traditional dishes in Senegal. You may recognize some of these from Module 3 Lesson 1. Read over the names and continue with the exercises about food and culture.

### Senegalese dishes



### Exercise 15 (Class Work)

Read the introduction + recipe below for a common Senegalese dish. Do not be concerned with every single word in the passage. Look for meaning and essential words for making each dish. Go to the true false questions and then continue to the next exercise for a comparison of traditional foods.

### Recette: Yassa au poulet

On le sert généralement sur un lit de riz dans un grand plat de service placé au centre de la table et les convives le dégustent avec les doigts.

Au Sénégal, on a l'habitude de battre chaque morceau avec un couperet pour l'attendrir avant de le déposer dans sa marinade.

**un couperet = a cleaver**

**les convives = invites ; guests**

**Temps de préparation:** moins de 30 min.

**Temps de marinade:** 12 heures

**Temps de cuisson:** 40 min.

**Ingrédients :**

- 1 gros poulet découpé en morceaux
- 500 g d'oignons + 1 oignon pour la marinade
- 1 piment frais
- 125 g d'huile d'arachide
- 10 citrons verts
- sel, poivre, thym, laurier

### Préparation

Déposer le poulet dans la marinade: jus des 10 citrons verts, oignon et piment coupés en lamelles; assaisonner (sel, poivre, thym, laurier) et laisser mariner 12 heures; retirer le poulet de la marinade; éponger; faire griller sur le gril ou dans un four bien chaud pendant 45 à 60 min.; pendant ce temps, préparer la sauce: chauffer l'huile dans une casserole; ajouter les oignons, la marinade (préalablement passée au chinois) et porter à ébullition; ajouter le poulet et laisser mijoter 15 min.; servir avec du riz.

**Extrait de Saveurs du Monde:** <http://saveurs.sympatico.ca> de Michèle Serre

- |   |       |
|---|-------|
| 1. The <i>Yassa au Poulet</i> is served with bread.     | T / F |
| 2. The Yassa is usually eaten with the fingers.         | T / F |
| 3. The marinade takes 45-60 minutes.                    | T / F |
| 4. It takes 40 minutes for the actual cooking of Yassa. | T / F |
| 5. You can cook Yassa without using onions.             | T / F |

### **Exercice 16 (Pair Work)**

With a partner, compare the *Yassa* recipe with the following *Mafé* one. Both are chicken dishes with different preparations and ingredients. Discuss the differences and decide which one *you* would prefer. Share your reasons why with the class.

**Mafé au poulet fumé**

Le mafé traditionnel est considéré comme une sauce d'accompagnement pour le riz. Dans cette sauce on cuit un peu de poulet, de boeuf ou de mouton selon les moyens du bord.

Un thé à la menthe accompagne fort bien ce plat.

**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 20 mn**

**Repos : 0 mn**

**Temps total : 30 mn**

**Difficulté : Facile**

Pour 6 personnes :

- 1 poulet fumé
- 3 oignons (ou 5-6 échalotes) hachés
- 3 tomates coupées en dés
- 2 cuillerées à soupe de pâte d'arachide (appelée aussi beurre de cacahuètes)
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 50 cl d'eau chaude
- un peu d'huile (olive ou arachide)

**Préparation**

1. Hacher menu les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile sans les brûler.
2. Diminuer le feu et ajouter la pâte d'arachide. Faites fondre à feu doux sans cesser de mélanger.
3. Lorsque la pâte d'arachide a fondu et est bien mélangée avec les oignons, ajouter les tomates coupées en dés. Remuer.
4. Parsemer de 2 cubes de bouillon de volaille émiettés et ajouter 50 cl d'eau chaude. Facultatif : passer la sauce au mixer (pied à soupe), elle n'en sera que plus fine et onctueuse.
5. Augmenter le feu. Dès ébullition, ajouter le poulet coupé en morceaux et laisser mijoter à couvert une dizaine de minutes.
6. Servir bien chaud avec un riz basmati.

**Et voilà...**



**Exercise 17**

Write the recipe of your favorite dish. Then read it to the class and see if they can guess what dish it describes. Next work with a partner and compare your recipes. Have a class discussion about the way traditional dishes reflect the different cultures. Give examples.

**Discuss national costumes**

It is Tabaski day. John is spending the day with Amadou and his family. The Senegalese couple, along with their children, is wearing traditional clothes. John sees other members of the Diola group wearing their own traditional costume.



**Jeunes Diolas en habit traditionnel**

**John:** Amadou, tu **ressembles** à une toute autre personne dans tes habits traditionnels.

**Amadou:** Vraiment?

**John:** Oui. Comment s'appelle cette **tenue**?

**Amadou:** Ça s'appelle un boubou. Le mot dans **ma langue maternelle** est le wouté. C'est un mot connu de tout le monde ici au Sénégal. La chemise qui se trouve en bas est le tourki. Comme tu le vois, le pantalon est aussi d'un style unique. Il s'appelle le thiaya. Les gens portent plus souvent la tenue traditionnelle au village qu'à Dakar.

**John:** Mais ta tenue semble être un peu différente de celle de Penda.

**Penda:** Oui, les hommes et les femmes ont des tenues différentes. Ce que je porte s'appelle également un boubou (wouté), mais il est d'un autre style. Par exemple, il y a une grande poche **au niveau de** la poitrine sur le boubou porté par les hommes. Cette poche n'existe pas sur le boubou des femmes. L'ouverture au niveau du cou est aussi différente. Les femmes n'ont pas de chemise particulière qu'elles portent sous leur boubou. Cependant, elles ont une sorte de jupe longue qui s'enveloppe autour de leurs **hanches**. Ça s'appelle un pagne. Dans la langue locale c'est le woudéré.

**Amadou:** J'espère que tu as une idée de ce qu'on porte ici traditionnellement. Maintenant on peut commencer à manger.

**Exercise 18 (Pair Work)**

Find the meaning for each of the words in bold and then go over the definitions in class. Check your vocabulary list if you need to.

**Exercise 19 (Pair Work)**

Before you return to the US, you want to buy a traditional Senegalese outfit for yourself and your wife. Go to a market and ask for these outfits. Alternate the roles of client and vendor with your partner.

**The subjunctive (continued)**

You have seen in some of the dialogues in this lesson that some sentences started with *que* and contained the subjunctive, without being preceded by a main clause. This use of the subjunctive depends on an elliptic clause, in other words, that the main clause is **implied**.

**Note:** For **que + subjunctive** and the **fixed expressions**, the subjunctive is needed because the original main clause has been dropped, leaving what used to be a subordinate clause to stand alone.

Example: Qu'Allah bénisse cette union.      *May Allah bless this marriage.*

In this example, the (elliptic clause) could be:

(Je prie) qu'Allah bénisse cette union.      *(I pray) that Allah blesses this marriage.*  
(Je souhaite) qu'Allah bénisse cette union.      *(I wish) that Allah blesses this marriage.*  
(Faites) que cette union soit heureuse.      *(Make) this marriage a happy one.*

The following conjunctions **do not** take the subjunctive, because they express facts which are considered certain:

<b>ainsi que</b>	just as, so as
<b>alors que</b>	while, whereas
<b>après que*</b>	after, when
<b>aussitôt que*</b>	as soon as
<b>car</b>	since, because
<b>en même temps que</b>	at the same time that
<b>depuis que</b>	since
<b>dès que*</b>	as soon as, immediately
<b>lorsque*</b>	when
<b>parce que</b>	because
<b>pendant que</b>	while
<b>plutôt que</b>	instead of, rather than
<b>puisque</b>	since, as
<b>quand*</b>	when
<b>tandis que</b>	while, whereas
<b>une fois que*</b>	once

\*These conjunctions are followed by the future tense.



**Exercise 1 (Class Work)**

How will you express wishes for the following? Write full sentences, and then see if the main clause can be ellided. Share your answers in class.

1. Nous réussissons nos examens de français.
2. Mon équipe favorite gagne le championnat.
3. Notre nouveau capitaine est sympathique.
4. Le gouvernement augmente nos salaires.
5. Il fera beau demain.

**Exercise 2 (Pair Work)**

Find the English equivalent for these « special case » subjunctives.

Que Dieu bénisse l'Amérique.	
Qu'ils mangent de la brioche !	
Qu'elle finisse avant midi !	
Que le bonheur vous sourie.	
Qu'il ait menti : il ne faut pas le punir.	

**Exercise 3 (Pairs)**

Continue with the English meaning for these sentences.

1. Depuis qu'il habite ici, il y a toujours des problèmes.
2. Je l'achèterai dès qu'il arrivera.
3. Il vient quoique sa mère soit malade.
4. Quoi qu'il fasse, c'est du bon travail.
5. J'étudie pendant qu'il fait la cuisine.

Accueillir (verb)	<i>To welcome</i>
Agneau (n.m)	<i>Lamb</i>
Arachide (n.f)	<i>Peanut</i>
Assaisonner (verb)	<i>To season</i>
Aubergine (n.f)	<i>Eggplant</i>
Avoir pitié	<i>To have pity</i>
Bénir (verb)	<i>To bless</i>
Boeuf (n.m)	<i>Beef</i>
Chou (n.m)	<i>Cabbage</i>
Condoléances (n.f.pl.)	<i>Condolences</i>
Cuire (verb)	<i>To cook</i>
Décès (n.m)	<i>Death</i>
Déguster (verb)	<i>To taste, to enjoy</i>
Demeure (n.f)	<i>House</i>
Déposer (verb)	<i>To deposit</i>
Digérer (verb)	<i>To digest</i>
Diluer (verb)	<i>To dilute</i>
Disparition (n.f)	<i>Disappearance, death</i>
Essuyer (verb)	<i>To wipe</i>
Félicitations (n.f)	<i>Congratulations</i>
Feu (n.m)	<i>Fire</i>
Gombo (n.m)	<i>Okra</i>
Goyave (n.f)	<i>Guava</i>
Griller (verb)	<i>To grill</i>
Habit (n.m)	<i>Cloth, outfit</i>
Laurier (n.m) (feuille de)	<i>Bay (leaf)</i>
Mangue (n.f)	<i>Mango</i>
Melon (n.m)	<i>Melon</i>
Naissance (n.f)	<i>Birth</i>
Pagne (n.m)	<i>Loin cloth</i>
Pamplemousse (n.f)	<i>Grapefruit</i>
Papaye (n.f)	<i>Papaya</i>
Perte (n.f)	<i>Loss</i>
Piler (verb)	<i>To crush, pulverize</i>
Piment (n.m)	<i>Red hot chili pepper</i>
Poivre (n.m)	<i>Pepper</i>
Prière (n.f)	<i>Prayer</i>
Récompenser (verb)	<i>To reward</i>
Ressembler + à (verb)	<i>To resemble</i>
Riz (n.m)	<i>Rice</i>
Tenue (n.f)	<i>Outfit, uniform</i>
Tremper (verb)	<i>To soak</i>
Verser (verb)	<i>To drain</i>
Voeu (n.m)	<i>Wish</i>

**\*Note that some of these words are a review from earlier lessons.**

Battre (verb)	<i>To beat</i>
Blé (n.m)	<i>Wheat</i>
Boisson gazeuse (n.f)	<i>Soft drink</i>
Bouillie (n.f)	<i>Porridge</i>
Convive (n.m)	<i>Guest</i>
Coutume (n.f)	<i>Custom, habit</i>
Crépuscule (n.m)	<i>Dusk</i>
Entourer (verb)	<i>To surround</i>
Éplucher (verb)	<i>To peel</i>
Gratuitement (adv.)	<i>Freely</i>
Habitude (n.f)	<i>Habit</i>
Hanche (n.f)	<i>Hip</i>
Jouir de (verb)	<i>To enjoy, love</i>
Laitue (n.f)	<i>Lettuce</i>
Langue maternelle (n.f)	<i>Native language</i>
Mortier (n.m)	<i>Mortar</i>
(Au) Niveau de	<i>At (the level of)</i>
Pain (n.m)	<i>Bread</i>
Pâtes (n.f)	<i>Pasta</i>
Poursuivre (verb)	<i>To follow up</i>
Pousser (verb)	<i>To grow</i>
Rapatriement (n.m)	<i>Repatriation</i>
Ressortissant (n.m)	<i>National</i>
Rôtir (verb)	<i>To roast</i>
Seau (n.m)	<i>Bucket</i>
Sécher (verb)	<i>To dry</i>

### Traditional Family Dishes

In the following excerpt, Prof. Mbodj from Senegal recalls, not without nostalgia, his childhood, the quality times he spent with his family and the succulent dishes he used to partake of with them:



In the small village of Djeol, Mauritania, where I grew up, mealtimes were almost the only occasions children shared quality time with their parents. We lived a life of *insouciance* because our parents did not worry about predators, kidnappers and the like. Every inch of the village and its vicinity were safe places. Consequently we were allowed to roam all day long without any direct adult supervision. In fact, our mothers encouraged us to leave home as soon as they fed us so that they could attend to their overwhelming daily chores. A child who purposefully stayed home brought immediate suspicion of either being sick or in some trouble with the rest of his peers. The whole village knew each other; consequently, our mothers were updated of our whereabouts and our actions regularly through their

grapevine exchanges behind wooded fences. We only came back home to eat or run a few errands for our parents.

My childhood was organized around meals, games and small chores, usually my family's errands. Rice with fish, sorghum porridge, or grits with milk constituted most of our midday meals. For dinner, I usually had stewed meat in a sauce over sorghum couscous, or fried fish. At breakfast, I usually had herbal tea, milk, and butter on French bread. In the rural areas, breakfast still consists of leftovers from the previous night's dinner, or porridge (or grits) with milk. Villagers tend to eat more locally grown cereals while city dwellers are accustomed to rice imported from Indochina. The most common dish today in the cities, especially at lunchtime, is cooked rice accompanied by fish and vegetables stewed in a tomato sauce. It is considered to be a national dish, along with chicken marinated in lemon juice over steamed rice, and peanut butter sauce over steamed rice. Peanut and palm oils serve widely for the cooking.

After meals, plain water is the main way to quench one's thirst. But for visitors, there are always soft drinks made out of fruits such as mango, the fruit of a rubber tree, the fruit of the baobab tree, etc., or the industrially made pop drinks. The most common local soft drink is extracted from red sorrel leaves: its appearance explains its nickname, 'Senegalese Red Vine'. After meals, the guests often share kola nuts. Imported from as far as Liberia or the Ivory Coast, they have a digestive and stimulant action. Kolas also have

some sacred value, as they are usually shared to seal deals, to celebrate weddings or baptisms, to perform divinations, etc.

My preferred time used to be the tea session after most meals. Gathered around a small charcoal burner and a tea pot, the whole family and guests would spend an hour and a half to two hours, drinking slowly three small glasses of a sweet hot decoction of Chinese green tea and peppermint leaves, eating salted roasted peanuts, fresh bread, or dried meat. These were precious moments to discuss, to make decisions, to laugh, to share warmth.”

*Contributed by:  
Mohamed Mbodj  
Associate Professor  
History Department  
Columbia University  
New York NY 10027*

### **National Costumes**

The elements of culture are so common among the different ethnic groups, that one can hardly distinguish them by their clothing. The basic fabric is local cotton. The printed fabric is usually worn for everyday life. Clothes in dyed or hand woven fabrics are reserved for special occasions. Dyeing is a highly valued skill passed from mother to daughter. The various processes use vegetal chemicals, especially indigo. Weaving skills are transmitted between males within the family. The dress varies depending on the occasion. But the long Muslim gown ('bubu') is usually worn after work. Under the 'bubu,' men wear a short blouse or a shirt over short trousers. They can complete it with a red Fez hat, a grass hat, or decorated woven cotton one, and leather loafers. Women usually have a head-tie assorted to the design and color of their 'bubu' and a sarong-type wrapper around the waist. They like radiant colors and complicated ties. Sandals or leather loafers complete the apparel. The variety of combinations, the sophistication of designs, and the delicacy of patterns are combined in such a way as to put the Senegalese men and women at the forefront of fashion in Black Africa.

Hairdressing is another area of importance. As young as a few months old, girls often have braids ornamented with beads and other small objects. A young boy has his head shaved, more or less accordingly to his family's style; however, Muslims generally prefer to keep it bare. Among some groups in the South, even boys have braids. Hairstyles vary with age, and with ethnic identity. Another important element of the dress is jewelry in gold, silver, iron, and copper, particularly for important occasions. In fact, the Senegalese tailor, hairdresser, and jeweler are among the most exported talents to Africa, Europe and the Americas.

*Contributed by:  
Mohamed Mbodj*





Discussing fashion and wearing elegant clothes are one of the favorite hobbies of young ladies in Senegal. The country's designers have been able to combine the traditional with the modern to give fashion lovers a wide range of choices, as shown in this collection by Dasha and Colle Ardo Sow, two of Senegal's most creative designers.

### **Funerals in Senegal**

Attending funerals is not only a religious duty that Senegalese Moslems take seriously, but it also has become an important cultural feature in the country. Upon the announcement of a death, the Senegalese stop everything to attend the funeral and to be by the side of a grieving friend or relative. When a death occurs in a neighborhood, it is reported to the mosque where it is announced on loud microphones for everybody to hear. Simultaneously, notices are sent to the national radio headquarters. This serves as a notification for friends and relatives who live far, in other cities or countries. The Senegalese National Radio features two daily obituaries programs (morning and evening) and these are very popular because they constitute, for many people within Senegal or in the neighboring countries, a way to find out in a timely manner, whether or not a death happened in the family.

Burials in Senegal, as recommended by Islam, are very simple and in general, the deceased is buried the same day he dies. After the prescribed ritual washing, the deceased is wrapped in a white shroud and put into his grave. The marabout then recites Koranic verses asking Allah to accept him in his paradise. After the funeral, all head back to the deceased house to formally present their condolences to the family. Only men attend interments. Women usually go directly to the deceased's home to also present their condolences.

Perhaps more than during weddings or naming ceremonies, visiting a bereaved friend or relative is a must in the Senegalese society if you wish to maintain a relationship with the latter and his circle of family members and friends.

One criticism of funerals in Senegal is that the deceased's family not only has to deal with the death of a loved one, but also they find themselves financially ruined in the end. Indeed, most funerals have become feasting opportunities and unfortunately the deceased's family is left to foot the bill alone. Often hiding behind the pretext of helping the family welcome the crowd of condolence presenters, some people spend days and nights with the grieving family which has to feed and find boarding for them. Visitors from out of town have to be fed and given accommodations as well. Despite the outcry of the marabouts that prohibit non-essential people from spending more than an hour at the grieving family's home, the practice is still going on unabated.

### **Weddings in Africa**

Weddings in Africa are family affairs and involve intense negotiations between the bride and groom's families. Two types of marriages exist in Africa: the arranged marriages in which parents determine in advance who will marry their son or daughter and the marriages of consent which are initiated by the future couple itself.

While the percentage of prearranged marriages has been declining noticeably, they still prevail in certain parts of Africa and are practiced more by certain ethnic groups than others. The Pulaars in Senegal, for example, are reputed to have hung on to this custom despite the changing socio-cultural context in the country. In prearranged marriages, parents and relatives instruct the couple, without their prior approval, that they will marry each other. Because of the primacy of collective interest over individual fulfillment in most African societies, the couple is conditioned to accept this decree as an unavoidable fact. Prearranged marriages are observed among co-ethnics and are known to involve first and second cousins. However, despite claims that unhealthy children result from such close blood unions, and despite centuries of such continued practice, the incidence of physical malformations or mental diseases is not higher among ethnic groups that widely practice close blood unions than among those that do not.

In prearranged marriages, the role played by parents and relatives is more important than the one played by the couple itself. In many cases, the two are completely kept out of the negotiations until their wedding day. In marriages of consent, the boy chooses his future bride. However, this does not mean that his family will give him the green light to seal the deal. As in prearranged marriages, his family gets involved in every stage of the union.

First the boy confides in one his parents or relatives about his decision to get married. Then, his family conducts its own research to find out about the girl's morality, her parents' reputation and whether she belongs to a social caste that is worth marrying. After the investigation is completed and the parents are satisfied with the outcome of their probe, they would send a go-between, usually a griot, to inform the girl's parents of their desire to come and formally present their boy's marriage intentions. The girl's family would in turn initiate their own character background investigation to decide whether the boy is worthy of their daughter. After the date of the meeting has been set, the boy's family goes to see the girl's parents and asks for her hand. They might be given



an answer on the spot or they might be told that they will be given one later. In case of a successful proposal, the boy's family takes a gift (usually monetary) to the future bride's family as a token of the boy's engagement to their daughter. The two families may decide on the wedding date at that time or they may leave it for later.

The next step in the engagement process would be the religious consecration of their social engagement. In this regard, the girl's parents will choose the imam of their mosque to bless the future union. The most important aspect of the religious ceremony is the fixing of the dowry that the groom needs to give to the bride. Once the amount, nature and modality of the dowry have been ironed out, kola nuts are distributed to seal the whole thing. From an Islamic point of view, the bride and the groom can lawfully consummate their marriage from then on if they choose to. However, for many parents, they have to wait until the wedding day so that big celebration parties may be thrown on their behalf. No rings are exchanged at the religious ceremony or at the wedding celebration itself. In Senegal, the absence of a wedding ring on someone's finger does not necessarily denote an unmarried status. However, an increasing number of young couples are wearing rings as a direct result of Western influence. Likewise, more and more brides are wearing white gowns on the eve of their wedding when they throw a party for their friends.

In Islam, a marriage is not valid until the groom has paid or agreed to pay a dowry to the bride. The minimum acceptable dowry is a quarter of a Dinar, (piece of gold); there is no maximum limit that may or must be paid. The "walliyy" (guardian, ally, supporter, protector) determines the dowry. A "walliyy" is a bride's close relative appointed by her father to represent him in entering the marriage contract. In practice, the amount of dowry requested depends upon the groom's wealth. However, it cannot be written off even if the groom is extremely poor. He has to pay the minimum that is required.

**Activity 1**

Below is the recipe of Senegal's national dish. Write a shopping list of all the ingredients you need for this recipe.

**RECETTE DE THIEBOUDIENNE POUR SIX PERSONNES****INGREDIENTS (à titre indicatif )****PREPARATION**

1. Coupez les oignons et un piment frais et mettez les de côté.
2. Diluez la tomate concentrée dans un bol moyen avec un demi-verre d'eau et mettez-la de côté.
3. Pilez dans un mortier le piment séché et le poivre. Ajoutez le persil émincé et la gousse d'ail pour faire la farce. Ajoutez le sel et au besoin un cube Maggi.
4. Faites des petits creux par endroits dans le poisson et mettez-y la farce.
5. Epluchez les légumes et trempez-les dans un bol rempli d'eau.  
Préchauffez l'huile dans une marmite assez large pour contenir les condiments et mettez-y du sel. Faites cuire le poisson farci au préalable pendant quelques minutes. Retirez-le de l'huile et mettez-le de côté.
6. Faites revenir dans l'huile chaude le yët, les oignons et le piment. Laissez cuire pendant 5 minutes. Ne laissez pas les oignons trop dorer.
7. Ajoutez maintenant la tomate concentrée et quelques morceaux de tomates fraîches.

8. Laissez cuire le tout pendant 10 minutes. Ajoutez par moments un peu d'eau, afin d'éviter la formation de sucs.
9. Mettez ensuite le poisson, et faites-le cuire des deux côtés pendant 15 minutes.
10. Mettez tous les légumes dans la cuisson, et versez un litre et demi d'eau. Laissez cuire jusqu'à ébullition.
11. Enveloppez le poisson séché avec les feuilles de bissap et introduisez-les dans la cuisson.
12. Rincez le riz et cuisez-le à la vapeur. Retirez-le.
13. Retirez le poisson et les légumes de la cuisson, ainsi qu'une louche du bouillon.
14. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel ou un cube Maggi et faites cuire le riz dans la cuisson, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit.
15. Servez dans un plat et décorez avec les légumes et le poisson à votre guise.

### Activity 2

Listen to your instructor read an announcement that appeared in a newspaper and circle the event it announces.

- a. a death                      b. a birth                      c. a wedding

### Activity 3 (Pair Work)

You host a cooking show on the local TV channel. Give a demonstration on how to prepare a meal.

### Activity 4 (Class Work)

Describe national costumes of the US (i.e cowboys, Native Americans...). Share your descriptions in class.

### Activity 5

Read the text about the place of cereals in the Senegalese diet and answer the questions that follow.

#### Les céréales, base de l'alimentation

Vous trouverez partout du **riz**, le plus souvent importé, parfois produit localement. Il est ancré dans les habitudes alimentaires depuis la colonisation. À cette époque, la France incitait les Sénégalais à produire de l'arachide et importait du riz d'Asie. Céréale consommée par presque tous les Dakarais à midi et souvent le soir, il fait également une entrée en force dans l'alimentation des villages. Une particularité cependant : les Sénégalais consomment essentiellement du riz brisé, base de la plupart des plats, moins cher bien sûr que le riz entier, mais surtout plus apprécié, notamment le riz parfumé.

Le blé est également entré dans les habitudes alimentaires, au travers du **pain** et dans une moindre mesure des pâtes et du couscous " marocain ". Vous trouverez du pain dans tous les quartiers, dans tous les villages, avec cependant des différences de forme et de goût. Les boulangeries modernes de Dakar vous offriront souvent un pain industriel proche du pain français. Dopé par les améliorants, il est souvent gonflé et peu consistant, mais fraîchement cuit, il sera quand même de qualité acceptable. Vous trouverez quelques boulangeries traditionnelles, encore attachées à la production de la "bonne baguette française", et aussi du pain "riche" qui contient un peu de mil ou de maïs. Dans les villages, savourez le "pain de brousse", plus petit et plus dense, souvent cuit au feu de bois.

Enfin, vous ne pouvez pas quitter le Sénégal sans goûter un plat à base de **mil**, le plus souvent du couscous, même si son goût un peu acide et sa granulométrie très fine vous étonneront. Selon les régions, le couscous de mil, plat traditionnel consommé encore très souvent le soir et le matin dans les villages, n'aura pas le même goût : plus acide et fermenté chez les Sérères du centre du pays, il est plus doux dans les régions du Nord. Le mil est également utilisé pour faire des granulés plus gros que le couscous (karaw, thiakry), consommés sous forme de bouillies avec du lait caillé (lakh) et parfois une sauce à base d'arachide et de bouy (pain de singe, fruit du baobab) appelée ngalakh (bouillie préparée notamment par les chrétiens à Pâques et offerte aux voisins). Si vous vous promenez dans le sud du pays, goûtez les plats à base de **maïs** (couscous, brisures utilisées comme du couscous ou en bouillie), que peu de dakarais connaissent; mais surtout, demandez, en Casamance ou dans le pays Bassari, qu'on vous prépare du **fonio**, céréale traditionnelle de ces régions. Très digeste et au goût très fin, vous l'apprécierez à coup sûr.

1. Which cereal is eaten at least once daily in Senegal?
2. Which cereal is used to make bread?
3. Which cereals are used in specialties in the south of the country?

### Activity 6 (Pair Work)

Your neighbor just got married. Go and congratulate him. Then switch roles using different expressions.

**Activity 1**

Listen to an announcement (read by your instructor) and select the correct answer for each statement.

1. This announcement is about a
  - a. death
  - b. wedding
  - c. birth
2. Luc Bouabanzili's nationality is
  - a. French
  - b. Ivorian
  - c. Congolese
3. This announcement is made by
  - a. the president of Congo
  - b. The Bouabanzili family
  - c. the Congolese Students' Association

### Activity 2 (Group Work)

Get in groups of 4. Each member is responsible for one of the segments below. Your group is in charge of preparing a short description and advice leaflet about food in Senegal. Read the text below, extract the main information and write a short briefing for newcomers. Present to the class.

#### Les corps gras, souvent en excès dans les plats sénégalais

En goûtant les plats sénégalais, vous serez sans doute surpris par la quantité d'huile utilisée. C'est une habitude, et également un signe de richesse tant l'huile est devenue un produit cher. Le Sénégal produit de l'huile d'arachide, mais en exporte une grande partie et, en contrepartie, importe de l'huile végétale meilleur marché. C'est donc probablement celle-ci que vous consommerez dans les plats. Cependant, vous trouverez aussi fréquemment dans les plats casamançais de l'huile de palme (huile extraite des fruits du palmier, au goût particulier, parfois difficile à digérer par des estomacs non habitués) et plus rarement de l'huile de sésame dont la production est récente au Sénégal et cantonnée dans une partie de la Casamance.

#### Les boissons

Bien sûr vous trouverez, dans presque tout le Sénégal, les boissons gazeuses d'origine américaine qui envahissent les rayons des supermarchés et les étagères des frigos européens, mais il serait dommage de ne pas goûter les boissons locales, parfois plus difficiles à trouver dans le commerce. La plus connue est sans aucun doute **le jus de bissap** (décoction de calices de fleur rouge au goût acidulé) mais vous pourrez aussi goûter **le jus de tamarin** et **le jus de gingembre** également très répandus; ce dernier ayant un goût piquant qui ne plaira pas à tout le monde. Les vendeuses dans la rue et les restaurants proposent également des boissons plus originales mais plus difficiles à trouver: **jus de goyave, mangue, ditakh...**

#### Des légumes variés, disponibles une partie de l'année seulement

Le Sénégal est un des plus gros consommateurs de légumes de l'Afrique de l'Ouest, même si sa consommation demeure modeste. Sa culture y a été introduite depuis longtemps, mais les légumes restent cependant un ingrédient annexe, mis dans la sauce parfois uniquement pour la parfumer et consommé en petites quantités selon les ressources financières (**carottes, choux, navets, manioc, gombo, aubergines diakhatou** – aubergines amères). Vous n'en trouverez pas beaucoup pendant l'été, car leur production est difficile en raison de fort taux d'humidité, de la température et des attaques de parasites qui détruisent les récoltes. Ils commencent à être consommés à Dakar en salade. Vous trouverez dans tous les marchés dakarois de la laitue, et plus rarement de la frisée, de la scarole, des feuilles de chêne, ... Ils ont souvent mauvaise réputation, la plupart des guides recommandent de ne pas les consommer frais, mais plutôt cuits. S'il est vrai que les conditions de production à Dakar n'assurent pas toujours une qualité sanitaire irréprochable, les restaurants qui en proposent font quand même souvent attention à leur source d'approvisionnement et désinfectent les produits. Dans les villages, les conditions de production sont souvent meilleures. Ne soyez donc pas trop inquiets.

Profitez de votre séjour pour consommer aussi les légumes dits "européens", les **haricots verts** par exemple (ils sont essentiellement destinés à l'exportation, car produits pendant l'hiver en France, et absolument pas adoptés par les Sénégalais). **Les avocats** en entrée avec quelques crevettes seront appréciés. Les Sénégalais commencent à en consommer, mais avec du lait concentré sucré, essayez, c'est curieux, mais pourquoi pas !

**Les condiments, feuilles et sauces**

Le cube "Maggi" a fait une entrée fracassante dans la cuisine sénégalaise, notamment à Dakar, et quelques grosses sociétés se battent, à coup de spots publicitaires et de formules spéciales (goût poulet, crevette, piment), pour gagner ou conserver des parts de marché. On l'utilise dans les sauces, dans le roff (oignons, laurier et ail pilé, introduit dans la chair du poisson ou de la viande), dans les vinaigrettes... Il reste cependant quelques produits traditionnels dont le goût souvent particulier, parfois fort, peut être apprécié même des étrangers ! Nous citerons en premier lieu **le nététo** (graines d'une gousse d'un arbre le néré, fermentés) mis dans la sauce ou proposé dans un petit bol à part, **le tamarin** (gousse ou goût acidulé) utilisé de la même façon dans certains plats, **le beuc, sauce de feuille de bissap** (oseille de Guinée au goût également acidulé, généralement bien apprécié), **le poisson fumé ou séché et le yet** (gastéropode fermenté et séché – parfois surnommé "fromage sénégalais") au goût très fort, cuit dans la sauce, réservé au chef de maison ou à l'invité de marque qui n'appréciera pas toujours cette marque de sympathie tant le produit est loin des habitudes alimentaires européennes, **le diwu nor** ou "beurre de lait" (beurre liquide au goût fermenté) et **l'huile de sump** – balanites – au goût très amer, deux produits de la zone Nord du pays que vous n'aurez sans doute pas l'occasion de goûter. La liste des ingrédients utilisés dans certaines régions est longue, tant les Sénégalais ont introduit dans leurs plats de plantes, de feuilles, de fruits du terroir dont vous ne devinerez pas nécessairement la présence.

**source: <http://www.arc.sn/ausenegal/art/marche.htm>**

**Activity 3 (Pair Work)**

Play the matchmakers. You work in a dating service. Go over the personal ads below. Decide which man you will introduce to the only woman who placed an ad. Then play the roles of the couple during their first meeting, during which they should discuss marriage issues.

**cherche**  
**Vie commune en France**  
J.H. Français à Paris - 37 ans, physique agréable, recherche J. F. ivoirienne (jolie 18/23 ans) pour vie commune en France. Me téléphoner au 01.42.01.49.24 (France)  
Paris, France - date: 15/08/00 21:10:37 - Annonce n° 4649

**cherche**  
**Rencontre - détail de l'annonce**  
Je suis une Ivoirienne de 36ans, célibataire avec deux enfants, cherchant un homme pour une relation sincère, voire mariage  
Abidjan, Côte d'Ivoire - date: 11/08/00 15:17:51 - Annonce n° 4598

**cherche**  
**Mariage - détail de l'annonce**  
Je suis Africain, vivant en Allemagne et de nationalité ivoirienne, désire correspondre avec une fille métisse âgée de 18 à 35 ans. J'ai 31 ans, 1m69, 65kg. et très beau. Bisous.  
Mannheim, Allemagne - date: 10/08/00 08:14:41 - Annonce n° 4575

**annonce**  
**Mariage - détail de l'annonce**  
JH ivoirien âgé de 46 ans avec 4 enfants, célibataire, sachant parler l'anglais, ex-banquier actuellement à la recherche d'une Américaine, Canadienne ou Anglaise âgée de 35 ans ou plus pour lier amitié sincère et durable, voire mariage si possible  
Abidjan, Côte d'Ivoire - date: 09/08/00 12:08:28 - Annonce n° 4559



#### Activity 4

You just read the following announcement in the newspaper. You used to be a friend of Désiré. Write a short note appropriate for the circumstance.

##### **Remerciements - détail de l'annonce**

Dali Désiré Appolinaire remercie tous les Ivoiriens de la communauté ivoirienne au Danemark qui lui ont apporté leur soutien moral et matériel lors du rappel à Dieu de son grand frère bien-aimé Dali Jean-Christal, survenu le 25 janvier 2000 des suites d'une longue maladie. Deux mois après cette tragique disparition, il demande à ceux qui ont connu Jean-Christal d'avoir une pensée pieuse pour lui.

#### Activity 5

Look at the announcement below. You live next to the Koffi family in Bouaké. Your partner will play the role of a member of the Koffi family. Go and present your condolences. Then switch roles. You are a member of the Zouzou family and your partner plays your neighbor.

##### **Disparition - détail de l'annonce**

Les familles Koffi et Zouzou à Bouaké et à Abidjan ont la douleur de vous annoncer la disparition de leur fille et petite fille Koffi "MIMI" Euruidice, décès survenu le dimanche 24 octobre 1999. Nous vous demandons à tous de nous rejoindre dans nos prières pour le repos de son âme.

**Activity 1 Track 80**

CD. Listen to the dialogue and circle the correct response to the question below.  
Listen again and write down different subjunctive verbs that you hear. What do these mean?

This dialogue is taking place after    a. a wedding                      b. a funeral

**Activity 2 Track 81**

CD. Listen to the following announcement and check whether the statements below are true or false.

- |  |       |
|--|-------|
| 1. This announcement is about Cardinal Emile Biayanda's death. | T / F |
| 2. The deceased was a seminarist.                              | T / F |
| 3. The death happened in Congo.                                | T / F |

**Activity 3**

You are editing a fashion catalog for a Senegalese designer. Write a caption for each picture below to describe what the people are wearing.



**Activity 4**

Read the text below about fruit in Senegal and find 1 or 2 sentences in the text that determine (or prove) the correct answers.

**Des fruits à découvrir**

Le Sénégal n'est pas un grand producteur de fruits en raison d'une pluviométrie faible sur une bonne partie du pays, mais on trouve tout de même des productions locales de **mangues** (préférez les variétés greffées, fruits plus gros, plus charnus et moins fibreux – notamment en Casamance, essayez la mangue verte coupée en tranches saupoudrée de sel et de piment que des femmes vendent pendant une courte période de l'année), **des pamplemousses** (les roses sont meilleurs), **des papayes** (la variété Solo, à la chair rose et de plus petite taille, sera appréciée avec un filet de citron), **des oranges** (souvent peu juteuses, mais bonnes consommées à la sénégalaise, pressées entre les dents), **des melons**, surtout destinés à l'exportation, **des corossols et des goyaves**, surtout dans la région du fleuve, au parfum délicat et exotique, **des mads** (fruits contenant de grosses graines entourée de pulpe, vendues dans la rue mélangés à du sucre), **des bananes** produites en petites quantités et souvent importées de Côte d'Ivoire, comme l'ananas.

1. How is the rainfall in Senegal?
2. Is Senegal a great producer of fruits?
3. Does Senegal produce fruits locally?
4. Is pineapple produced in Senegal?

**Activity 5**

Read the news excerpt below and select the appropriate answer.

**Mariage princier au Pays-Bas**

Le mariage religieux du prince Bernard d'Orange Nassau et d'Annette Sekrève a eu lieu dans l'église du Dôme d'Utrecht en présence de 600 invités. Bernhard d'Orange Nassau van Hollenhoven, 30 ans, est le deuxième fils de la princesse Margriet des Pays-Bas, soeur de la reine Beatrix. Il a épousé samedi une Néerlandaise de 28 ans, Annette Sekrève, avec qui il vit depuis plusieurs années à Amsterdam. La reine Beatrix et son mari le prince Claus étaient bien présents à la cérémonie à laquelle assistait également le prince héritier Willem-Alexander.

1. The religious wedding took place in
  - a. a mosque
  - b. a synagogue
  - c. a church
  
2. Prince Bernhard Nassau is
  - a. 30
  - b. 28
  - c. 33
  
3. The prince married
  - a. Beatrix
  - b. Annette
  - c. Claus

**Activity 6**

Your Senegalese neighbor's wife passed away. You call to present your condolences, but get the answering machine. Leave a message. You have one photo of her to remember her by and hope to say something meaningful. Take your time with the message and prepare a short note for a card to hand him.

