

## **Transcription : le marché de Moussou**

### **Moussou**

Nous sommes au marché Castors où je fais mes courses habituellement. Allons faire le marché.

C'est le même condiment. Quand il est tout neuf, il est de cette couleur-là et en vieillissant, il prend une couleur noirâtre. Pour assaisonner la sauce. Et ça s'appelle le tamarin.

C'est un mollusque qui vient de la mer qui est très prisé ici, pour assaisonner les sauces aussi.

*Échange avec un commerçant en wolof.*

On connaît le prix, mais on discute quand même.

Ça, c'est le fruit du baobab. On en fait du jus de fruits. Le fruit du baobab, on l'utilise pour faire du jus ou bien pour sucer, tout simplement. On peut le sucer tout simplement.

J'ai ici un fruit de mer ; nous l'appelons « pañe » ; ça ressemble un peu à la moule. Mais c'est sec, c'est séché.

Nous avons ici le beurre de karité qui est très utilisé comme pommade et qui entre dans la préparation culinaire aussi. On l'utilise comme pommade, c'est très gras et très bon pour la peau.

Le gros poisson, il est très prisé dans le plat principal, le tiébou dieune. Donc le poisson arrive de la mer, directement tout frais et les bonnes dames viennent s'approvisionner pour préparer le repas à midi. Et il y a toute une variété de poissons.