

Discutons avec Madou ...



## Dolo et dolotières : bière de mil et pain liquide

A Kita, et ailleurs en Afrique de l'Ouest, on prépare le traditionnel dolo, la bière de mil. Je n'en ai jamais bu, mes parents non plus, car notre religion nous interdit l'alcool.

Mais, j'ai appris, par des voisins, que c'est une boisson si nourrissante que certains l'appellent le "pain liquide" !

### Dolo de loin ...

Le dolo est une boisson faite à base de **sorgho rouge**. Il est "sollicité" lors de nombreuses *manifestations* comme les baptêmes, les funérailles, les mariages, ... En lieu et place de l'argent, on donne aussi souvent du dolo. Mais, il est surtout distribué dans des *cabarets*, qui sont des bars populaires et des lieux de grandes convivialités. Produit vivant et instable, il doit cependant être consommé dès la fin de la fabrication, sinon il s'aigrit.

La confection du dolo est une **tradition** qui remonte à très longtemps. Le procédé de fabrication a un peu changé au fil des années mais le dolo reste toujours aussi *bon*, si on en croit ceux qui le consomment.

L'**apprentissage** commence très tôt. Le plus souvent, les filles, dès leur jeune âge, sont appelées à assister à la préparation du dolo, faite soit par leurs tantes soit par leur mère. Pour respecter les *coutumes*, les jeunes filles sont parfois obligées par leurs parents de préparer et vendre le dolo. La fabrication du dolo se transmet de mères en filles. Les garçons n'ont pas le droit de le confectionner. Le travail des dolotières est très fatigant car elles doivent toujours rester près du feu.

Le dolo est une boisson très **rentable** étant donné que de nombreuses personnes adorent cela, surtout dans les capitales où il est beaucoup plus cher :

- une calebasse de dolo y coûte 50 Francs CFA ;
- une calebasse de dolo dans les autres villes coûte entre 10 et 20 FCFA et souvent moins dans les villages ;
- un seau de dolo coûte 1250 FCFA.

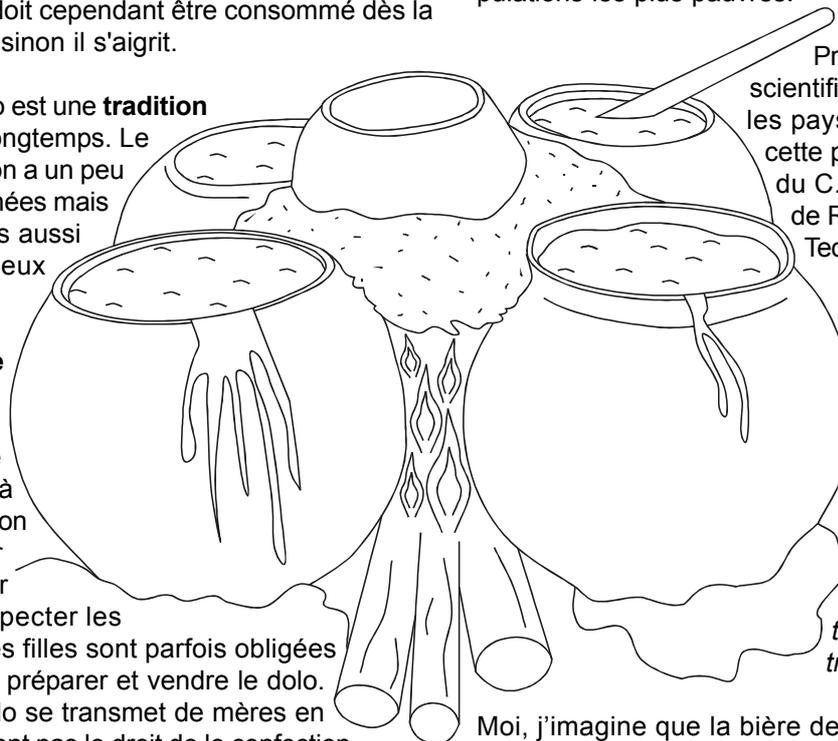
### Dolo de près ...

Voici les trois principales **étapes** de préparation du dolo :

1. On prend, d'abord, du gros mil que l'on met dans un grand *canari* avec de l'eau. On le laisse ainsi plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il ait bien germé. Après cela, on fait sécher le mil au soleil, puis on l'écrase pour en faire une sorte de *farine*.
2. Ensuite, on met la farine dans un gros canari où on la mélange avec de l'eau. La dolotière y ajoute le jus d'une *plante* qui entraîne lentement toute la farine dans le fond. Le lendemain matin, elle recueille l'eau qui est au dessus et elle fait bouillir la farine. Puis, elle filtre le bouillon avec de grands *tamis* en paille. Elle obtient ainsi un nouveau liquide qu'elle mélange avec de l'eau recueillie le matin. Elle fait alors bouillir le mélange et cela donne une boisson très sucrée qui ne contient pas d'alcool appelée "*dolo doux*".
3. Ensuite, pendant toute une nuit les femmes laissent refroidir le dolo. Enfin, quand il est froid, elles y jettent de la levure pour le faire *fermenter*.

Et c'est la fin de la préparation. Là, le dolo est fort et contient de l'*alcool*. Il est prêt à être servi !

On a découvert bien tardivement que cette boisson jouait un **rôle** important du point de vue *nutritionnel* pour les populations les plus pauvres.



Progressivement, des *travaux* scientifiques se développent dans les pays africains pour améliorer cette production, comme au sein du C.N.R.S.T. (Centre National de Recherche des Sciences et Techniques) de Ouagadougou.

Mon père prétend avoir remarqué que c'est dans les quartiers plutôt chrétiens de Kita que l'on chôme et que l'on boit le plus. Il aime souvent reprendre ce que lui a dit un jour l'un de ses habitants en plaisantant : "*Nous, ici, on boit parce qu'on n'a pas de travail ... et on n'a pas de travail parce que l'on boit !*"

Moi, j'imagine que la bière de mil, ça doit être bon, vus tous les gens qui en consomment depuis si longtemps, et que c'est comme pour tout ... il ne faut *pas en abuser*.

En tout cas, elle ne doit pas être plus mauvaise que le Coca-Cola et toutes ces autres boissons qui viennent d'Europe, d'Amérique du Nord et d'ailleurs pour inonder nos pays à grands renforts de *publicité* !

### Sources (et pour aller plus loin) :

Site internet d'Agropolis-Museum (<http://museum.agropolis.fr/index.html>)  
Site internet du Lycée Français Saint-Exupéry de Ouagadougou, Burkina