

## LES RESSOURCES ALIMENTAIRES DE LA FORÊT dans une région tropicale de montagne : le haut pays mixtèque (Mexique)

Esther KATZ

### Introduction

L'étude de l'utilisation des ressources sylvestres a souvent été négligée dans les sociétés d'agriculteurs, car jugée sans importance. Le Mexique étant un foyer d'origine de l'agriculture, cette activité, comme l'a montré MacNeish (1967), a en effet pris très tôt de l'ampleur par rapport à la cueillette, la chasse et la pêche, sans toutefois les avoir fait disparaître. Comme dans de nombreuses régions mexicaines, ces activités persistent aujourd'hui dans le pays mixtèque, où l'agriculture est pratiquée depuis 5 000 ans (Spores, 1984). Elle serait arrivée au pays mixtèque en provenance de deux régions voisines (Spores, *ibid.*), où les premières traces de cette activité sont antérieures : la vallée de Tehuacan au nord (MacNeish, *ibid.*) et la vallée d'Oaxaca à l'ouest (Flannery, 1986).

### Situation de la région

Le pays mixtèque (ou Mixteca) est situé au sud du Mexique central. Il occupe la moitié occidentale de l'Etat d'Oaxaca et déborde sur les Etats de Puebla et Guerrero. Il est caractérisé par un relief escarpé. Il est soumis à l'alternance entre une saison sèche, d'octobre à avril, et une saison des pluies, de mai à septembre.

Le climat est semi-aride dans la partie nord et subhumide dans la partie sud, orientée vers le Pacifique (les précipitations annuelles vont de 400 à 2 600 mm) ; la température varie en fonction de l'altitude. L'étude a été menée à San Pedro Yosotato (district de Tlaxiaco, Etat d'Oaxaca), au sud du haut pays mixtèque (Mixteca Alta), sur le versant Pacifique (figure 20.1). Le terroir de

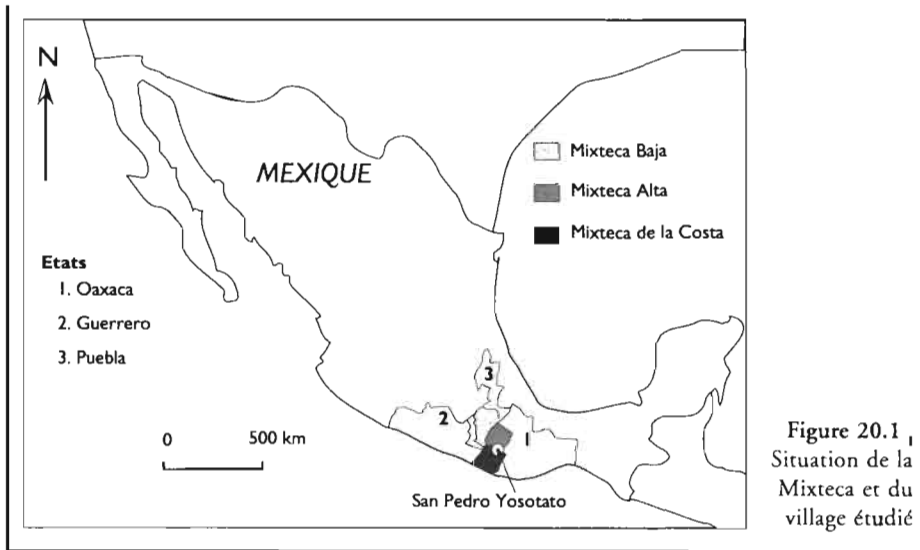


Figure 20.1  
Situation de la  
Mixteca et du  
village étudié

ce village s'étend entre 800 et 2 500 mètres d'altitude et bénéficie par conséquent d'une diversité climatique et végétale (figure 20.2).

La Mixteca est peuplée de métis et d'Indiens, la majorité (328 000 personnes d'après le recensement de 1990) parlant le mixtèque (langue de famille otomangue) et, dans les trois-quarts des cas, également l'espagnol. Dans la communauté étudiée, le mixtèque est en cours d'abandon en faveur de l'espagnol.

### Économie et subsistance

L'économie de la Mixteca est principalement orientée vers une production agricole vivrière qui ne couvre pas les besoins de la population (Romero Peñaloza *et al.*, 1986) – voir le calendrier des ressources sur la figure 20.3. Seules quelques zones humides ou irrigables sont consacrées à des cultures commerciales (*ibid.*), comme à San Pedro Yosotato, où le café est aujourd'hui favorisé par rapport aux cultures vivrières. Les habitants de cette communauté y cultivent sur différentes altitudes plusieurs espèces et/ou variétés de maïs (*Zea mays*), haricots (*Phaseolus spp.*) et courges (*Cucurbita spp.*), qu'ils récoltent entre septembre et décembre dans les terres cultivées sous régime pluvial et en juin-juillet dans les quelques parcelles irrigables (Katz, 1990). Ils en tirent la base de leur alimentation, constituée le plus souvent de galettes de maïs (*shita / tortillas*), d'un plat de haricots bouillis et de piment (consommé tel quel ou sous forme de sauce piquante). Ils cultivent également des arbres, dont les fruits sont mangés entre les repas, et d'autres plantes qui complètent les repas ou les condimentent.

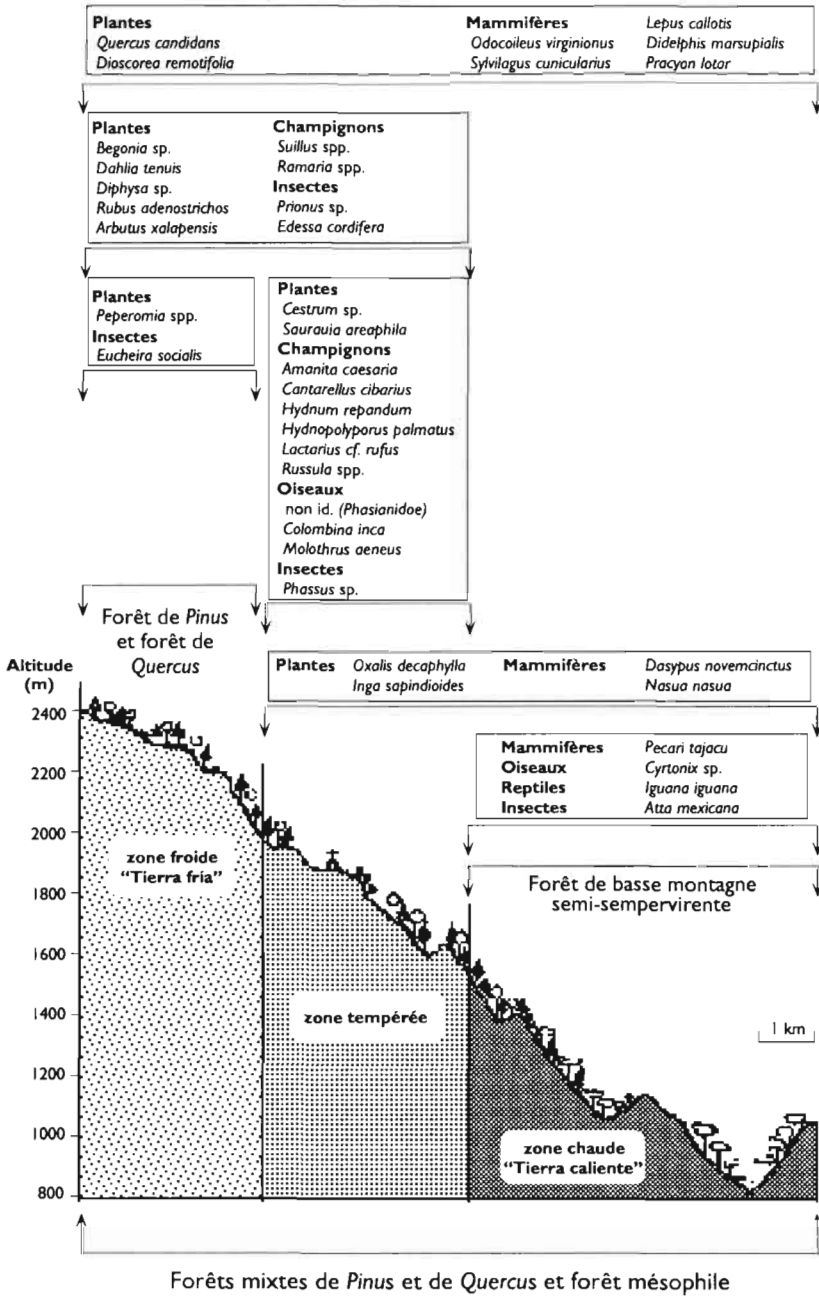


Figure 20.2 ,  
Plantes et animaux sauvages exploités dans différents types de forêt du gradient altitudinal.

Ils consomment occasionnellement leurs animaux d'élevage (volaille, cochons, chèvres et moutons), surtout lors des fêtes, plus nombreuses en saison sèche. La vente du café, récolté entre novembre et février, leur permet actuellement d'acheter de la viande, des oeufs, du fromage, du pain, du riz, des pâtes, des ingrédients pour plats festifs (noix, amandes, condiments particuliers, etc.), des boissons en bouteille, des végétaux qui poussent dans des zones plus chaudes (tel le piment) ou des zones plus froides (telles les pommes de terre), ainsi que du maïs et des haricots, qui ne sont pas produits en quantités suffisantes. Toutefois, l'argent n'est économisé généralement que jusque vers mai-juin, aussi les achats sont réduits tout au long de la saison des pluies, d'autant plus que les communications sont rendues plus difficiles. En même temps, les réserves de maïs et haricots diminuent; en « terres chaudes », où seulement 50 hectares de maïs sont plantés annuellement, les épis mûrissent dès la fin du mois d'août; mais en « terres froides », où se situe la plupart des terrains, les pénuries sont au plus fort en août-septembre; la soudure est alors assurée en partie par les ressources sauvages (Katz, 1996). La pêche est très restreinte dans cette zone où coule une rivière peu profonde. La chasse est actuellement peu fréquente, mais concerne un nombre d'espèces non négligeable.

La collecte d'insectes y est remarquable – et typique des régions à forte population indienne (Ramos-Elorduy, 1982, et chapitre 21 du présent ouvrage). La cueillette joue un rôle important; notamment, une grande variété de jeunes pousses d'adventices sont souvent consommées, comme dans d'autres zones indiennes (Wilken, 1970; Messer, 1978; Bye, 1981; Caballero et Mapes, 1985; Katz, 1992), ainsi que des champignons – la consommation d'insectes et de jeunes pousses avait été remarquée dès l'arrivée des Espagnols par le moine Sahagún (1975). Les trois dernières activités ont lieu dans différents espaces de l'environnement, mais nous nous restreindrons ici à l'étude des ressources alimentaires de la forêt, en examinant leur mode d'obtention et de préparation ainsi que leur importance dans la consommation.

### L'utilisation des ressources de la forêt

Le mode d'exploitation des ressources sylvestres en pays mixtèque diffère de ce qui a lieu dans des régions véritablement forestières, traitées dans cet ouvrage. La forêt est désignée en mixtèque par *yuku* ou *ku'u* et en espagnol local par *monte*; ces termes se réfèrent à tout ce qui est en dehors du contrôle humain: l'espace, les plantes et les animaux sauvages; le terme *yuku* signifie également « montagne ». Pour les habitants, la forêt est souvent destinée à être transformée en champ cultivé. Ces paysans craignent l'espace forestier, lieu du surnaturel et porte de l'au-delà. La forêt est en constant recul

	janv.	févr.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Récoltes vivrières (maïs, haricots, courges)	■	■				■	■		■	■	■	■
Récoltes commerciales (café)	■	■	■	■							■	■
Aliments achetés	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
jeunes pousses	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fleurs de forêt	■											■
Fruits de forêt				■	■	■	■	■				
Tubercules de forêt	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Champignons	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gibier	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Insectes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Miel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Figure 20.3 | Disponibilité saisonnière des ressources

face aux défrichements ; sur le terroir étudié, sa superficie ne représente plus que 150 hectares sur 1850 hectares, auxquels s'ajoutent des poches entre les champs de café, eux-mêmes sous systèmes agro-forestiers ; c'est pourquoi y ont lieu une grande partie de la cueillette et de la chasse. Cependant la forêt joue encore aujourd'hui un rôle au sein des agro-écosystèmes. Elle est exploitée pour le bois de cuisine et de construction, pour les plantes ornementales et pour les plantes et animaux médicinaux et alimentaires. Des arbres utiles de la végétation pionnière sont également conservés dans les champs de maïs et autour des maisons, et les adventices (*ku'ulmonte*) utiles sont favorisées. Le sauvage s'imbrique avec le cultivé (cf. Katz, 1991).

### Les ressources animales

Sur le terroir étudié, nous avons dénombré au moins 40 espèces d'animaux sauvages comestibles (*kiti / animales*), exploitées dans différents endroits : 6 dans la rivière du fond de vallée (1 amphibien, 1 crustacé, 4 poissons) – tous considérés comme des « animaux aquatiques », *kiti nute / animales de agua* – 7 dans les champs (6 insectes, 1 oiseau) et 28 dans les forêts, soit 10 mammifères, 5 oiseaux, 2 reptiles (tableau 20.1) et 11 insectes, auxquels s'ajoute la récolte du miel d'une guêpe (comprise ci-dessus) et de 3 sortes d'abeilles.

Au Mexique, où le végétal occupe une place prédominante, la chasse et la connaissance des animaux sont loin d'être aussi élaborées que dans les sociétés amazoniennes (cf. Grenand P., et Sponsel et Loya, chapitres 41 et 42 du présent ouvrage). De ce fait, ce thème a été très peu étudié. Les animaux occupent toutefois une place particulière dans l'imaginaire des indigènes, comme en témoignent les contes, les mythes, les arts (danses, masques, tissages), la croyance au *nahual* (double animal surnaturel de l'être humain, en mixtèque *teel'ña nubi*), ainsi que l'iconographie préhispanique.

Tableau 20.1 | Animaux consommés.

Nom scientifique	Mixtèque	Espagnol	Français	Mode de préparation
<b>Mammifères</b>				
<i>Odocoileus virginianus</i> – Cervidae	?isu	venado	cerf à queue blanche	mole, tamale, pozole, four
<i>Sylvilagus cunicularius</i> – Leporidae	lexo	conejo	lapin	rôti, mole, tamale, pozole
<i>Lepus callotis</i> – Leporidae	lexo burro	liebre	lièvre	rôti, mole, tamale, pozole
<i>Didelphis marsupialis</i> – Didelphidae	yoko	tlacuache	opossum	rôti
<i>Dasyypus novemcinctus</i> – Dasyppodidae	yakwi	armadillo	tatou	rôti, mole
<i>Nasua nasua</i> – Procyonidae	yiyi	tejón	coati	rôti, four
<i>Sciurus polioopus</i> – Sciuridae	kwañi	ardilla	écureuil	rôti, mole
<i>Procyon lotor</i> – Procyonidae	mā'ā	mapache	raton laveur	rôti
<i>Pecari tajacu</i> – Tayassuidae	kini yuku	jabali	pécari	four
<i>Coendu mexicanus</i> – Erithonizidae	ñañā ?iñu	puerco espín	porc-épic	rôti
<b>Oiseaux (liste non exhaustive)</b>				
indeterminata – Phasianidae	tyu'yu yuku	gallina de monte	poule sauvage	rôti, mole
indeterminata – Columbidae	paloma	paloma	tourterelle	rôti, mole
<i>Colombina inca</i> – Columbidae	kuku	chicuca	pigeon	rôti, mole
<i>Cyrtonix sp.?</i> – Phasianidae	kaa ñu'u	codorniz	caille	rôti
<i>Molothrus aeneus</i> – Emberizidae	saa t'yu /saa na'ma	tache	?	rôti
<b>Reptiles</b>				
<i>Iguana iguana</i> – Iguanidae	ti'či	iguana	iguane (vert)	mole, tamale
<i>Ctenosaura pectinata</i> – Iguanidae	ti'či	iguana	iguane	mole, tamale
<b>Insectes</b>				
<i>Prionex sp.</i>	tikoko	tikako	larve coléoptère	grillé
<i>Atta mexicana</i>	?isu noko	chicatana	reine de fourmis	grillé, sauce, tamale
<i>Edessa cordifera</i>	tia'a	chinche	imago de punaise	grillé, sauce, vivant
<i>Eucheria socialis</i>	lusti	gusano de modroño	chenille	grillé, sauce
<i>Phassus sp.</i>	nyi li'čama	lusti	chenille	grillé, sauce
Vespidae	yoko	panal	larves de guêpe	grillé

Les Mixtèques<sup>(1)</sup> n'emploient pas de terme particulier pour « chasser » ; ils disent « aller chercher des animaux » (*nuku kiti / buscar animales*). En fait, ils se lancent rarement en chasse organisée – chasse individuelle au lièvre, à l'iguane, etc., ou chasse collective au cerf à la battue. Ils tuent plus fréquemment des animaux par chance ou pour défendre les cultures, au cours de leurs trajets et des travaux agricoles (Katz, 1990) ; il s'agit du « *garden hunting* » décrit et analysé par Linares (1976). Des savoirs semblent aussi avoir été perdus. À l'arrivée des Espagnols, la chasse était réservée aux nobles mixtèques et les paysans se contentaient, d'après les chroniqueurs, de « vermine » (*sabandijas*) (oiseaux, taupes, lézards, serpents), ou bien ils étaient invités aux banquets des nobles lors de fêtes religieuses ; il arrivait aussi que certains d'entre eux chassent pour le compte de ces derniers en échange de tissus, d'arcs et de flèches ; les « Relations Géographiques » de 1579–1583 donnent de nombreuses descriptions des chasses menées par les nobles, des animaux chassés et des rites attenants : ils chassaient à la lance, au propulseur de javelot et à la massue, et après la conquête, ils adoptèrent également les armes à feu (Acuña, 1984 ; Dahlgren, 1966). Dans quelques « Relations Géographiques » du XVIII<sup>e</sup> siècle, il est uniquement mentionné que les paysans mixtèques tuent des lièvres et des cerfs et « qu'un Indien sur cent se consacre à la chasse » (Cervantes Lechuga, 1967).

Actuellement, les animaux chassés occupent une place minime dans l'alimentation, en raison de la diminution de la faune. Il y a plusieurs décennies, la consommation du gibier était probablement un peu plus importante, mais tout comme aujourd'hui, elle variait selon les familles, en fonction du goût pour la chasse et du savoir des membres masculins. Du moins à cette époque, les quelques chasseurs trouvaient suffisamment de gibier pour en vendre les excédents dans le village. Ainsi en témoigne une habitante de Yosotato, née vers 1930 : « *Quand j'étais petite, nous étions pauvres, mais nous n'avons jamais eu faim, car mon père était un bon chasseur. Il trouvait toujours des animaux, et en vendait une partie* ». Les hommes chassaient alors surtout à l'aide de pièges faits de lianes. Il est probable que ces techniques, peu mentionnées dans les sources historiques, aient été propres aux paysans.

Le piégeage, encore connu des personnes âgées, est actuellement en voie de disparition ; les paysans chassent plutôt au fusil, ou éventuellement au pistolet (que certains portent toujours sur eux). Il arrive que les femmes assomment un animal à l'aide d'un bâton. Les enfants chassent les oiseaux et les écureuils à l'aide de lance-pierres. Il semble aussi qu'on utilisait des sarbacanes avec, comme projectile, le noyau de *Saurauia oreophila* (petit fruit appelé en espagnol « sarbacane », *cerbatana*).

(1) Pour la transcription du mixtèque : Dans le texte : ['] = arrêt glottal, en phonétique, [ʔ] (dans les tableaux) ; [b] = [b] dans les tableaux

Tout comme les Indiens d'Amazonie et d'autres habitants des forêts tropicales (Redford, chapitre 24 du présent ouvrage), les Mixtèques ont une préférence pour les gros mammifères, en particulier le cerf à queue blanche (*Odocoileus virginianus*). Dans les Relations Géographiques du XVI<sup>e</sup> siècle, la chasse au cerf est souvent mentionnée, et il est dit que les chasseurs rendaient un culte à une divinité de la chasse qu'ils se représentaient comme un cerf (Acuña, *ibid.*). Selon une brève de mythe que nous avons recueillie, « autrefois, avant que les gens ne mangent du maïs, ils mangeaient du cerf ». Dans les basses terres, la chasse à l'iguane est encore ritualisée (Flanet, 1982). Les Mixtèques n'ont jamais cette « faim de viande », caractéristique des peuples chasseurs (cf. de Garine et Pagézy, 1989), ils ont avant tout faim de maïs et considèrent les végétaux comme des aliments plus sains que les animaux. Leur critère dans le choix des animaux consommés est le régime alimentaire de ces derniers ; par exemple, « le *coati*, c'est bon, parce qu'il ne mange que des grains de café et des fruits de la forêt ». Dans les rares occasions où l'on mange encore aujourd'hui du gibier lors d'une fête communautaire, il s'agit de cerf, cuit en four de terre (technique de cuisson parmi les plus antiques) ; mais à la place, on cuisine plus souvent de la chèvre ou du mouton. D'autres animaux sauvages sont aussi cuits en four de terre. Mais, pour la plupart, les animaux chassés sont tout d'abord rôtis à la broche, puis accrochés au-dessus du foyer pendant plusieurs jours (donc fumés) et ensuite bouillis avant d'être accommodés en sauce épaisse pimentée (*neyu 'u'ba / mole*), ou avec une soupe de grains de maïs longuement bouillis (*nuxiya / pozole*) ou encore dans des petits paquets de pâte de maïs enveloppée dans des feuilles, cuits à la vapeur (*tikoo / tamal*). Les animaux domestiques, eux, sont bouillis frais (tableau 20.1).

Il n'existe pas en mixtèque ou dans l'espagnol local de terme pour désigner les insectes ; ils sont juste caractérisés comme des « petits animaux » (*animalitos*). Ils ne forment pas une catégorie séparée des autres animaux, et comme une grande partie du gibier et des plantes, ils sont ramassés au cours des déplacements et des travaux agricoles (Katz, sous presse). Ils sont plus accessibles que le gibier, mais on ne les trouve que pendant de courtes périodes – surtout en saison sèche – et en très petites quantités. Certaines espèces contiennent un fort pourcentage de protéines (Ramos-Elorduy, 1982). Des insectes collectés en forêt, les plus appréciés sont les punaises (*Edessa cordifera*) et les fourmis (*Atta mexicana*) ; la consommation des larves de guêpes, typique de l'État d'Oaxaca (Ramos-Elorduy, *ibid.*), est beaucoup plus occasionnelle. Tout comme les Indiens d'Amazonie (Dufour, 1987), les Mixtèques considèrent les insectes comme une friandise. Ils les mangent surtout entre les repas, le plus souvent grillés, puis éventuellement écrasés et mélangés à une sauce piquante. De plus, les punaises sont mangées vivantes et les fourmis servent à fourrer des *tamales*.



Tableau 20.2, Ressources végétales.

Nom scientifique	Mixtèque	Espagnol	Mode de préparation
<b>Jeunes pousses</b>	<b>yube</b>	<b>quelites</b>	
<i>Peperomia obtusifolia</i> – Piperaceae	yube tyik̄i	quelite de vela	cru
<i>Peperomia quadrifolia</i> – Piperaceae	yube tiniyi	quelite de ardilla	cru
<i>Peperomia</i> sp. – Piperaceae	yube kwii	quelite verde	cru
<i>Peperomia</i> sp. – Piperaceae	yube ndaši	quelite de zopilote	cru
<i>Begonia</i> sp. – Begoniaceae	yube tungaya	caña agria	cru
<i>Oxalis decaphylla</i> – Oxalidaceae	yube nuxiya	xocoyule	cru, bouilli, condiment
<b>Fleurs</b>	<b>?ita</b>	<b>flores</b>	
<i>Diphysa</i> sp. – Fabaceae	t̄y ?iyi	huachipile	bouilli
<b>Fruits</b>	<b>titi biši</b>	<b>frutas</b>	
<i>Rubus adenostichos</i> – Rosaceae	nañu	zarzamora	cru
<i>Cestrum</i> sp. – Solanaceae	ne?ya ñungwi	huevo de gato	cru
<i>Saurauia oreophila</i> – Actinidiaceae	titi sno?o	cerbatana	cru
<i>Arbutus xalapensis</i> – Ericaceae	t̄y yulu	modroño	cru
<b>Graines</b>	<b>titi</b>	<b>semillas</b>	
<i>Inga sapindioides</i> – Mimosaceae	t̄y čakwa	guajinicuile	bouilli, (tégument cru)
<i>Quercus candidans</i> – Fagaceae	t̄y nitu	encino	bouilli
<b>Tubercules</b>	<b>ñami</b>	<b>camotes</b>	
<i>Dahlia tenuis</i> – Asteraceae	?ita ka?yu	dalia montes	cru
<i>Dioscorea remotifolia</i> – Dioscoreaceae	ñami ku?u	camote montes	bouilli
<i>Oxalis decaphylla</i> – Oxalidaceae	yube nuxiya	xocoyule	cru
<i>Tigridia pavonia</i> – Iridaceae	ñami sayi	cebolleja	cru

### Les ressources végétales

Sur 71 plantes sylvestres et adventices cueillies sur l'ensemble du terroir – *yuku-yuku* « arbres-herbes » et *?iyi*, « champignons » – seulement 15 sont ramassées dans les bois ; certaines de ces espèces se trouvent aussi dans les jardins et les champs quand ils s'agit d'arbres héliophiles qui ont été conservés (*Inga*, *Saurauia*, *Cestrum*). Les activités de cueillette sont en fait beaucoup plus fréquentes dans les champs, les friches et au bord des chemins. Elles ont principalement lieu lors des travaux agricoles et des déplacements. On ne fait de détour que pour les champignons. Les plantes cueillies dans la forêt – mais en fait très près des chemins – ont donc une importance bien moindre dans l'alimentation. Elles sont utilisées en cas de disette ou bien uniquement recherchées par les enfants. Des plantes des bois (tableau 20.2), les parties utilisées sont : les fleurs (1), les fruits (4), les graines (2), les tubercules (4) et les jeunes pousses (6) appelées en espagnol

Tableau 20.3 | Champignons consommés.

Nom scientifique	Mixtèque	Espagnol	Substrat	Mode de préparation
<b>Champignons</b>	ʔiʔyi...	<i>hongo de...</i>		
<i>Cantarellus cibarius</i> – Cantharellaceae	b a y a	<i>jibaya</i>	terre noire/argileuse, feuilles	cru, grillé, bouilli, <i>mole</i> , <i>empanada</i> , <i>tamale</i>
<i>indeterminata</i>	k a n i	<i>cuaresma</i>	arbres creux de <i>Clethra mexicana</i>	<i>mole</i> , bouilli
<i>Suillus tamentosus</i> – Boletaceae	k u ñ u	<i>panza</i>	sol, feuilles	grillé
<i>Suillus cembrae</i> – Boletaceae		»	»	»
<i>Phylloporus rhodoxanthus</i> – Paxillaceae		»	»	»
<i>indeterminata</i>	k u š i t a	<i>tortilla</i>	?	<i>tortilla</i>
<i>indeterminata</i>	k w a ñ i	<i>ardilla</i>	arbre sec : <i>Quercus</i> , <i>Inga</i> , <i>Hibiscus</i>	grillé, <i>mole</i> , <i>empanada</i>
<i>Amanita caesaria</i> – Amanitaceae	n a a	<i>jina</i>	sol, feuilles de chêne	<i>mole</i> , bouilli, (grillé)
<i>Lactarius volemus</i> – Russulaceae	š u k w i	<i>leche</i>	terre noire, feuilles pin/chêne	cru, toutes
<i>Ramaria stricta</i> – Clavariaceae	t a k a	<i>cacho de venado</i>	sol, feuilles pin/chêne	bouilli, <i>mole</i> , <i>empanada</i> , <i>tamale</i>
<i>Ramaria concolor</i> – Clavariaceae		»	»	»
<i>indeterminata</i>	t i s u	<i>tiso</i>	sol, feuilles	<i>mole</i> , <i>empanada</i> , <i>tamale</i>
<i>indeterminata</i>	t ɸ	<i>huachipile</i>	?	bouilli, <i>mole</i>
<i>Russula</i> spp. – Russulaceae	y a ʔ a	<i>chile</i>	sol, feuilles	grillé
<i>Hydnum repandum</i> – Hydnaceae	y a a č i l u	<i>lengua de gato</i>	sol, feuilles	grillé
<i>indeterminata</i>	?	<i>gallina</i>	tronc pourri	bouilli, <i>mole</i>
<i>Lactarius rufus</i> ? – Russulaceae	?	<i>pajarito</i>	sol, feuilles	?
<i>Hydnopolyporus palmatus</i> – Polyporaceae	?	?	tronc de <i>Clethra mexicana</i>	bouilli, <i>mole</i>

local « *quelites* » (et en mixtèque *yube*) ; cette dernière catégorie comprend de nombreuses plantes adventices – souvent consommées cuites ; cependant la plupart des espèces de sous-bois se mangent crues. Les plats de racines et tubercules, de fleurs ou de *quelites* bouillis s'ajoutent ou se substituent au plat quotidien de haricots ; les *quelites* crus le condimentent. Les fruits sont mangés entre les repas. Les glands étaient autrefois mélangés à la pâte des galettes de maïs en périodes de disette, mais seuls les personnes âgées s'en souviennent.

Comme la plupart des Indiens du Mexique (Mapes *et al.*, 1981 ; Escalante, 1982 ; Gispert *et al.*, 1984 ; Guzman, 1977 ; Shepard et Arora, 1992), les Mixtèques sont mycophiles, mais les connaissances scientifiques sur l'usage des champignons comestibles dans ce pays sont encore à développer (Shepard, 1994). Parmi les 22 champignons (*'i'yi / hongos*) utilisés à San Pedro Yosotato, la plupart pousse dans les bois, surtout sous les feuilles (12), parfois sur les troncs (4) ; quelques uns poussent dans les prés (1) ou sur des excréments d'ovins (3) (tableau 20.3). Les champignons poussent peu dans les basses terres, car l'évaporation y est trop forte, et sortent uniquement en saison des pluies (à l'exception du « champignon de carême » (*hongo de cuaresma*) qui, comme son nom l'indique, apparaît en mars-avril). Ils comblent alors les manques dûs à l'attente des récoltes. Ils sont extrêmement recherchés et appréciés, et leur cueillette revêt un aspect providentiel qui les rend plus précieux encore. Les Mixtèques ne considèrent les champignons ni comme des végétaux, ni comme des animaux, mais quand ils les mangent, ils les conçoivent comme de la viande (« *es pura carne* »), à laquelle les champignons se substituent lorsque celle-ci fait défaut. Le « champignon de *tortilla* » (*hongo de tortilla*) est mélangé (moulu) à la pâte des galettes de maïs, en périodes de disette, mais aussi par goût. Les autres champignons sont souvent grillés, ou bien servis en bouillon, en *mole*, en *tamales* ou en *empanada* (*tortilla* pliée en deux et fourrée).

## Conclusion

Les ressources alimentaires de la forêt ont une importance minime mais non négligeable dans le régime des Mixtèques. Leur importance était probablement plus grande dans les siècles précédents, étant donné que des aires plus étendues étaient couvertes au XVI<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècles par des forêts (Acuña, *ibid.* ; Cervantes-Lechuga, *ibid.*). Certes, la forêt a totalement disparu du paysage extrêmement érodé de la partie nord de la Mixteca, et dans la partie sud, où l'étude a été menée, elle ne subsiste que sur de petites surfaces et son milieu est très perturbé. Les plantes ici citées sont souvent des espèces pionnières ou héliophiles, voire rudérales. Les espèces végétales et animales utiles qui sont tirées de la forêt témoignent toutefois d'une diversité. Ces aliments comblent les périodes de soudure, apportent une satisfaction psychologique et de la variété au régime. Les plus importants sont les champignons, dont les saveurs sont si appréciées qu'ils « méritent un détour ». Ils fournissent le plat de résistance à une période où les réserves sont au plus bas, et une espèce, le « champignon de *tortilla* », renfloue la pâte des galettes. La chasse suscite aussi des déplacements particuliers, mais plus occasionnels que les champignons, plus variables selon les familles et de plus en plus limités. La

consommation du gibier est actuellement assez rare. Celle d'insectes est bien plus fréquente, mais restreinte en quantité; elle agrmente l'alimentation lors des périodes de relative abondance de la saison sèche. Les plantes sont les aliments de la forêt les moins fréquemment recherchés et les moins diversifiés; elles sont consommées entre les repas par les enfants ou bien utilisées, mais de plus en plus rarement, en période de disette.

Tout comme l'au-delà avec lequel elle est en continuité, la forêt est conçue comme un lieu froid et humide, source de fertilité, où plantes et animaux se reproduisent tous seuls, sans influence de l'homme; c'est le lieu d'origine mythique des plantes cultivées; la fourmi en aurait ramené le maïs aux hommes et « l'oiseau vagabond » (*saa su'u*) le haricot. La forêt est la contrepartie des espaces cultivés avec lesquels elle est en alternance, tout comme, dans les conceptions locales, la saison des pluies alterne avec la saison sèche et la vie alterne avec la mort. Elle est donc nécessaire à l'équilibre de la nature.

### Remerciements

Notre recherche de terrain, réalisée dans le cadre du projet franco-mexicain « Biologie humaine et développement » (IIA-UNAM/CNRS), a été financée entre 1983 et 1987 par une bourse de l'UNAM obtenue par l'intermédiaire des Ministères des Affaires Etrangères français et mexicain, ainsi que par une allocation « jeune chercheur » des Aires Culturelles du Ministère de l'Education Nationale; une mission en 1990 a été financée par le CEMCA (Centre d'Etudes du Mexique et de l'Amérique Centrale).

L'identification des espèces végétales et animales citées a été réalisée par les biologistes de l'Université Nationale Autonome de Mexico auxquels s'adressent nos remerciements. Les végétaux ont été collectés par nos soins et déposés à l'Herbier National du Mexique (MEXU). Les plantes ont été identifiées par R. Bye, A. Campus, A. Delgado, A. Garcia, H. Hernandez, D. Lorence, M.A. Martinez Alfaro, T.P. Ramamoorthy, M. Sousa. Les champignons ont été identifiés par J. Cifuentes. Certains insectes ont été collectés par nous-même et identifiés par J. Ramos Elorduy et ses collaborateurs; ceux dont l'identification est incertaine ont été simplement photographiés ou comparés sur le terrain avec les photographies du livre de J. Ramos (1982). Les mammifères ont été identifiés sur le terrain à partir des illustrations du livre de S. Leopold (1977) et en fonction de leur distribution géographique; les données ont été actualisées par le livre de E.R. Hall (1981). Les oiseaux ont été collectés et identifiés par l'équipe de la collection ornithologique dirigée par L. Navarajo. Les reptiles et amphibiens ont été identifiés par G. Casas en fonction de leur distribution géographique.

## Références

- Acuña, R. (1984). *Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Antequera*. 2 vol. (México : UNAM)
- Bye, R. Jr. (1981). Quelites. Ethnoecology of edible greens. Past, present and future. *Journal of Ethnobiology*. 1, 109-123
- Caballero, J. et Mapes, C. (1985). Gathering and subsistence patterns among the Purepecha Indians of Mexico. *Journal of Ethnobiology*. 5, 31-47
- Cervantes Lechuga, F. L. (1967). *La Mixteca en el siglo XVIII según las Relaciones Geográficas del Siglo XVIII*. Tesis profesional de Licenciatura en Historia. (México : UNAM. Facultad de Filosofía y Letras)
- Dahlgren, B. (1966). *La Mixteca : Su cultura e historia prehispánicas*. (México : UNAM)
- Dufour, D. (1987). Insects as food : a case study from the Northwest Amazon. *American Anthropologist*. 89, 383-397
- Escalante, R. (1982). Clasificación matlatzinka de plantas y hongos. In *Memorias del simposio de etnobotánica*. pp. 110-115 (México : INAH)
- Flanet, V. (1982). *La maîtresse mort. Violence au Mexique*. (Paris : Berger-Levrault)
- Flannery, K. (1986). *Guila Naquitz*. (New York : Academic Press)
- Garine, I de et Pagézy, H. (1989). Faim saisonnière et faim de viande. In Hladik C.M., S. Bahuchet et I. de Garine. *Se nourrir en forêt équatoriale*. pp. 43-44 (Paris : UNESCO/MAB/CNRS)
- Gispert, M., Nava, O. et Cifuentes, J. (1984). Estudio comparativo del saber tradicional de los hongos en dos comunidades de la Sierra del Ajusco. *Bol. Soc. Mex. Mic.* 19, 253-73
- Grenand, P. (1996). Des fruits, des animaux et des hommes : stratégies de chasse et de pêche chez les Wayâpi de Guyane. *Chapitre 41 du présent ouvrage*, pp. 671-684
- Guzman, G. (1977). *Identificación de los hongos. Comestibles, venenosos y alucinantes*. (México : Limusa)
- Hall, E. R. (1981). *The mammals of North America*. (New York : Willy Interscience)
- Katz, E. (1990). Prácticas agrícolas en la Mixteca Alta. In T. Rojas (ed.) *Agricultura indígena : pasado y presente*. pp. 239-274 (México : CIESAS)
- Katz, E. (1991). Représentation de l'environnement et identité chez les Mixtèques du Mexique. *Ecologie Humaine*. 9, 25-37
- Katz, E. (1992). La cueillette des adventices comestibles au Mexique. *Ecologie Humaine*. 10, 25-41
- Katz, E. (1996). Emergency foods of the Mixtec Highlands (Mexico). In S. K. Jain (ed.). *Ethnobiology in human welfare*, pp. 48-51 (New Delhi : Deep Publications)
- Katz, E. (sous presse). Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique). *Anthropozoologica*
- Leopold, S. (1977). *Fauna silvestre de México*. (México : Instituto Mexicano de los Recursos Naturales Renovables)
- Linares, O. (1976). Garden hunting in the American tropics. *Human Ecology*. 4, 331-349

- MacNeish, R. (1967). A summary of subsistence. In Byers D. (ed.) *The prehistory of the Tehuacan Valley*. Vol. I, Chap. 15. (Austin-London : University of Texas Press)
- Mapes, C., Guzman, G., et Caballero J. (1981). *Etnomicología purepecha*. (México : SEP)
- Messer, E. (1978). *Zapotec plant knowledge*. (Ann Arbor : University of Michigan)
- Ramos-Elorduy, J. (1982). *Los insectos como fuente de proteína para el futuro*. (México : Limusa)
- Ramos-Elorduy, J. (1996). Rôle des insectes dans l'alimentation en forêt tropicale *Chapitre 21 du présent ouvrage*, pp. 371–382
- Redford, K.H. (1996). Chasse et conservation des espèces animales dans les forêts néotropicales. *Chapitre 23 du présent ouvrage*, pp. 401–424
- Romero Peñaloza, J., García Barrios, L., Martínez Gonzalez, J., Ramirez Miranda, C., Valencia Olea, R., Reyes Montes, F. et Ramos Maza, T. (1986). *Diagnóstico de la producción agrícola de las Mixtecas oaxaqueñas Alta y Baja*. (Chapingo, Mexico : UACH-CONACYT). Mimeo
- Sahagún, Fr. B. de. (1975). *Historia general de las cosas de Nueva España*. 1582, (Mexico : Porrúa)
- Shepard, G. et Arora, D. (1992). The grace of the flood. The naming and use of mushrooms among the Tzeltal and Tzotzil Maya of Chiapas. Communication. *3rd International Congress of Ethnobiology*. (Mexico)
- Shepard, G. (1994). The forgotten kingdom : mushrooms and ethnobiology. Communication. *4th International Congress of Ethnobiology*. (Lucknow)
- Sponsel, L.E. et Loya, P.C. (1996). La gestion des ressources dans les écosystèmes oligotrophes du Rio Negro (Amazonie Vénézuélienne). *Chapitre 42 du présent ouvrage*, pp. 685–698
- Spores, R. (1984). *The Mixtecs in ancient and colonial times*. (Norman : Oklahoma University Press)
- Wilken, G. (1970). The ecology of gathering in a Mexican farming region. *Economic Botany*. 24, 286-295