

Les Amis du Muséum National d'Histoire Naturelle

Publication Trimestrielle

N° 183 - Septembre 1995

Les plantes alimentaires des indiens mixtèques du Mexique

*Esther KATZ, ethnologue,
chargée de recherche à l'ORSTOM,
associée à l'URA 882 du CNRS
(Laboratoire d'Ethnobiologie-
Biogéographie
du Muséum national d'histoire naturelle)*



S O M M A I R E

Esther KATZ, Les plantes alimentaires des indiens mixtèques du Mexique	33
Marie-Claude BOMSEL-DEMONTOY, Vétérinaires sans frontières, conservation des espèces <i>ex situ</i>	36
Jean-Louis HEIM, Quelques réflexions sur l'acquisition de la forme humaine	38
Echos	40
Nous avons lu pour vous	44
Programme des conférences et manifestations du quatrième trimestre 1995	48

Les opinions émises dans cette publication n'engagent que leur auteur.

Les Amis du Muséum national d'histoire naturelle

Bulletin d'information de la Société des Amis
du Muséum national d'histoire naturelle
et du Jardin des Plantes

57, rue Cuvier, 75231 Paris Cedex 05
Tél. : (1) 43 31 77 42

Secrétariat ouvert de 14 h à 17 h
sauf dimanche, lundi et jours fériés

Rédaction :
Jacqueline Collot, Jean-Claude Juppy

Le numéro : 18 F - Abonnement annuel : 65 F

Tout le monde sait que les Mexicains mangent du maïs et du piment. Mais encore ? Les récits de voyageurs comme les études ethnographiques ont souvent restreint leurs descriptions à ces deux aliments. Seuls quelques érudits espagnols du XVI^e siècle, peu de temps après la découverte du nouveau continent, ont observé très finement les usages des plantes par les Indiens de la Nouvelle-Espagne (1). Dans les dernières décennies, des archéologues, ethnologues, agronomes et botanistes, qui se sont lancés dans des études précises d'archéo et ethno-botanique, ont démontré la diversité de la flore et de l'usage du végétal au Mexique, ainsi que l'importance de cette région du monde en tant que foyer d'origine de l'agriculture.

Le Mexique est un pays plein de contrastes, avec une grande diversité non seulement végétale, mais aussi géographique et ethnique. Afin de parler des plantes alimentaires de manière plus concrète, le sujet sera ici circonscrit à une région du sud du pays, le pays mixtèque, où j'ai mené une recherche de terrain approfondie (2).

Cette région est tout aussi montagneuse que le reste du Mexique et comporte également une grande variété de paysages, entre la côte du Pacifique, baignée par l'humidité et la chaleur tropicale, et les

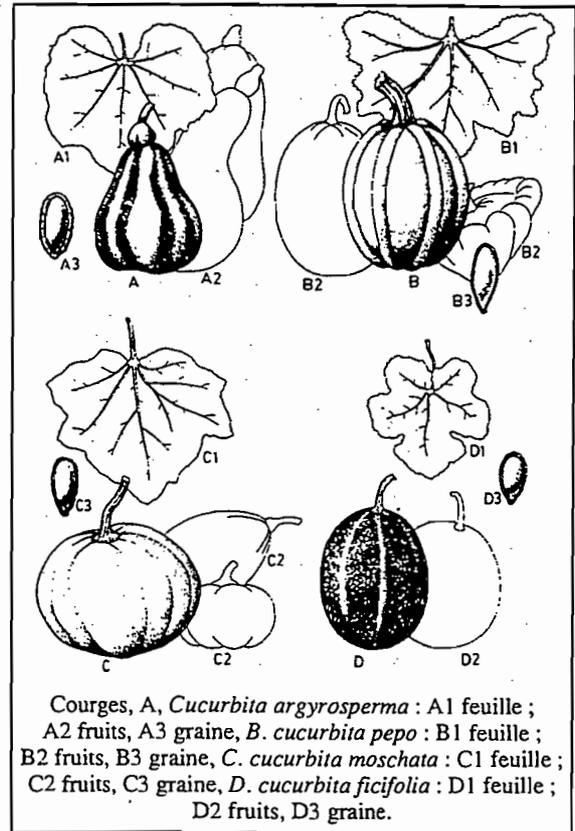
(1) En particulier le moine Fr. B. de Sahagún et le médecin Francisco Hernández.
(2) Je n'alourdirai pas ce texte avec des noms vernaculaires ou des listes exhaustives de plantes. Ceux qui sont intéressés par ces informations peuvent les trouver dans mon article de 1994.

hauts plateaux, froids et arides ou boisés. Elle est peuplée par des Indiens, en majorité mixtèques (mais aussi triquis, amuzgos et chocho-popolocas) et des métis d'Espagnols et d'Indiens ; en fait, toute la population a reçu une certaine influence culturelle espagnole, tout en conservant des traditions indigènes. Nous allons voir comment cela s'exerce dans le domaine de l'interaction hommes-plantes.

Le maïs est en effet la principale plante cultivée et la base de la subsistance de tous les paysans du Mexique. Il est aussi consommé quotidiennement par les citadins et dans toutes les classes de la société mexicaine. Le système agricole de la **milpa**, culture du maïs (*Zea mays*) en association avec des haricots (*Phaseolus* spp.) et des courges (*Cucurbita* spp.), est un des traits caractéristiques des civilisations mésoaméricaines. Dans chaque région, il existe de nombreuses variétés de ces plantes, adaptées à chaque micro-climat. En pays mixtèque, on cultive à toutes les altitudes *Phaseolus vulgaris* (le haricot commun) ; dans les hautes terres, *Phaseolus coccineus*, *Cucurbita ficifolia* (courge de Siam) et *Cucurbita pepo* (courges, courgettes et citrouilles de diverses variétés) ; dans les basses terres, *Cucurbita argyrosperma*. Dans chaque lieu, il existe diverses variétés de chacune de ces plantes ; dans un seul village, j'ai ainsi collecté six variétés de maïs, deux sous-espèces de *Ph. coccineus* et dix variétés (ainsi qu'une sous-espèce sylvestre) de *Ph. vulgaris*. Le maïs et les haricots font partie du régime alimentaire quotidien. Les haricots sont généralement bouillis, tandis que le maïs donne lieu à des préparations variées et élaborées. La plus commune est la quotidienne galette, la **tortilla**, faite de grains de maïs cuits à la chaux, rincés et moulus avec de l'eau sur une meule en basalte afin d'obtenir une pâte lisse, qui est ensuite façonnée en galettes, grillées sur une plaque de terre cuite. Mais il y a aussi le **tamale**, pâte de maïs fourrée avec d'autres ingrédients (haricots, viande en sauce pimentée, etc.), enveloppée dans des spathes de maïs ou des feuilles de bananier et cuite à la vapeur ; le **pozole**, grains de maïs cuits à la chaux, rincés, puis longuement bouillis et servis avec de la viande en sauce pimentée ; la **masa**, grains de maïs cuits à la chaux, rincés, concassés et cuits avec du piment et de la graisse animale sur le feu ou au four de terre ; l'**atole**, entre bouillie et boisson ; et d'autres encore, moins courants.

Le piment (*Capsicum annuum*) est la principale épice du Mexique, consommée partout et avec tout (il aromatise même les fruits coupés en tranches vendus dans les rues). Dans la Mixteca, non seulement on en met dans le plat, mais encore on le sert sur la table, entier, en petits morceaux, en tranches ou sous forme de **salsa**, la sauce piquante ; ou bien, on en confectionne une sauce épaisse mêlée au bouillon d'une viande ou d'un légume, le **mole**, plat festif par excellence. L'Etat d'Oaxaca est connu pour ses **moles**. Les Mixtèques — et leurs voisins Zapotèques — sont les spécialistes du **mole amarillo**, à base d'un piment orangé et de pâte de maïs. Ils apprécient aussi le **mole negro**, à base de piments rouge foncé, de noix, d'amandes, de graines de courge, de **tortilla** carbonisée et d'une pointe de cacao, et le **mole verde**, à base de piment vert, de graines de courge moulues, d'herbes et de légumes verts. Depuis quelques décennies, on cultive aussi dans les hautes terres mixtèques une autre espèce de piment (*Capsicum pubescens*), piquante et charnue, et mieux adaptée aux hautes altitudes, car venue des Andes.

Les "tomates" entrent également dans la composition des sauces piquantes, avec l'ail et l'oignon. La tomate que nous connaissons (*Lycopersicon esculentum*) est rarement cultivée localement et provient de régions voisines. Le coqueret



Courges, A, *Cucurbita argyrosperma* : A1 feuille ; A2 fruits, A3 graine, B, *cucurbita pepo* : B1 feuille ; B2 fruits, B3 graine, C, *cucurbita moschata* : C1 feuille ; C2 fruits, C3 graine, D, *cucurbita ficifolia* : D1 feuille ; D2 fruits, D3 graine.

(*Physalis philadelphica*), cultivé ou adventice, et appelé au Mexique "tomate à enveloppe" — **tomate de cascara** — ou "tomate verte" — **tomate verte** — est plus à la portée des paysans car moins fragile (il ne pourrit pas sous les averses torrentielles de la saison des pluies).

Le cacao (*Theobroma cacao*), cultivé au XVI^e siècle dans toutes les basses terres mixtèques, a été délaissé par les paysans dès qu'il a cessé d'être exigé en tribut. Au XVIII^e siècle déjà, il ne fait plus partie du paysage et il est bien rare aujourd'hui. Il a toutefois conservé un statut rituel en tant qu'offrande sur l'autel des morts, à la Toussaint.

L'agave (*Agave* spp.), cultivé sur tous les hauts plateaux du Mexique central, est une plante à usage multiple. Non seulement on tire de la fibre des feuilles et on utilise les tiges comme poteaux, mais on mange ses inflorescences bouillies, la base de ses feuilles (qui regorge de sucre) cuite au four de terre, et avec sa sève on confectionne une boisson fermentée, le **pulque**, et dans d'autres régions, des boissons distillées, le **mezcal** et la **tequila**.

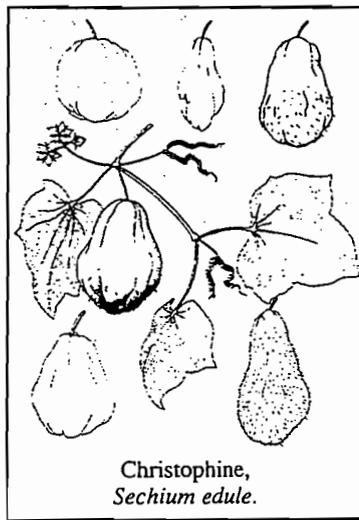
Du figuier de barbarie (*Opuntia* spp.) on consomme non seulement les fruits, mais aussi les raquettes, après en avoir ôté les épines, bien sûr !

La christophine (*Sechium edule*) pousse dans tous les jardins mixtèques. On en mange le fruit bouilli (entre les repas ou comme légume), les jeunes pousses et la racine.

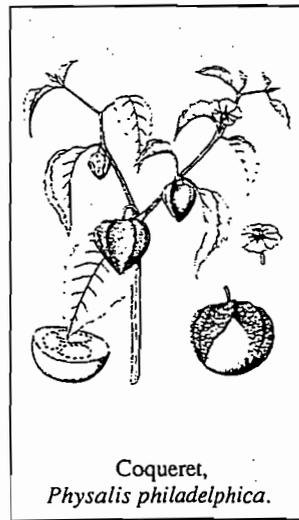
La patate douce (*Ipomea batatas*) est mangée entre les repas, bouillie avec du sucre, de même que les autres tubercules cultivés localement (ma-



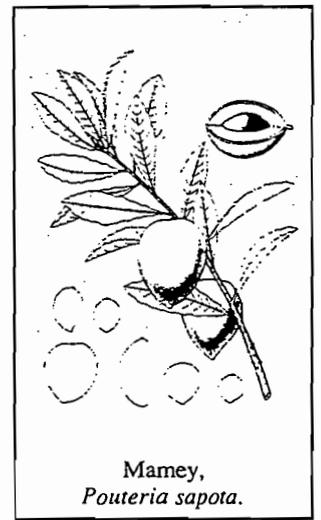
Epazote, *Chenopodium ambrosioides*.



Christophine, *Sechium edule*.



Coqueret, *Physalis philadelphica*.



Mamey, *Pouteria sapota*.

nioc, taro américain — *Xanthosoma sagittifolium*), tandis que la pomme de terre, d'usage récent, est mangée en légume.

L'arboriculture a en Mésoamérique une longue histoire. L'avocatier faisait partie des premières plantes domestiquées dans cette région du monde. On trouve dans la Mixteca plusieurs variétés d'avocats ; de l'une d'elle, à peau couleur aubergine et au goût légèrement anisé, on utilise les feuilles comme aromate. Les espèces de fruits sont nombreuses. Pommiers, pruniers et pêchers implantés par les Espagnols au XVI^e siècle voisinent avec d'autres rosacées, les cerisiers du Mexique (*Prunus serotina*) et les **tejocotes** (*Crataegus pubescens*), agrumes et bananiers introduits à la même époque se fondent dans le paysage, manguiers importés au XIX^e siècle côtoient les arbres de goyave (*Psidium guajava*), de mombin (*Spondias mombin*), de corossol (*Annona muricata*), de **mamey** (*Pouteria sapota*), de **zapote negro** (*Diospyros digina*) et **zapote blanco** (*Casimiroa edulis*).

Les Mixtèques utilisent aussi des plantes spontanées. Les fruits et graines sauvages sont plutôt appréciés par les enfants : espèces locales de mûres (*Rubus adenostichos*), goyaves et mombins sauvages, fruits sucrés de la "graine à sarbacane" (**cerbatana**), une *Actinidiaceae* (*Saurauia oreophila*) ou des "couilles de chat" (**huevos de gato**), une solanée arborée (*Cestrum* sp.), graines de deux légumineuses : le **mezquite** (*Prosopis juliflora*) et le **guamuchil** (*Pithecoellobium dulce*), etc. L'essentiel de la cueillette porte sur les jeunes pousses d'herbes et de lianes (ou éventuellement d'arbustes), pour la plupart adventices, appelées en espagnol local **quelites**, consommées cuites, comme des épinards, ou crues, comme des herbes aromatiques ; les Mixtèques y incluent leur principale plante aromatique, l'**epazote** (*Chenopodium ambrosioides*), ainsi que des jeunes pousses de plantes cultivées, comme les feuilles et tiges de haricot, de courge ou de christophine. Ces plantes sont généralement cueillies au cours des travaux agricoles (en particulier le désherbage). Elles sont très fréquemment consommées, et bien qu'elles connotent la pauvreté, elles sont appréciées. Le nombre des espèces employées varie de dix à cinquante selon les terroirs. Les plus communes sont *Amaranthus hybridus*, *Solanum americanum*,

Porophyllum rudérale, *Anoda cristata*, *Crotalaria pumila*, *Chenopodium berlandieri* et *Leucaena* spp. (dont on mange aussi les grains).

Petite curiosité : les Mixtèques (et les Mexicains en général) mangent des fleurs ; fleurs de courge surtout, mais aussi de haricots et d'autres légumineuses (*Diphysa* sp., *Erythrina americana*), ainsi que de *Yucca elephantipes*, etc. Elles sont frites ou bouillies, comme les **quelites**.

Quant aux champignons, les Mixtèques ne les perçoivent pas comme des végétaux, mais comme une catégorie à part. Ils en consomment au moins une vingtaine d'espèces : Amanite des césars, bolets, lactaires, clavaires, russules, etc., qu'ils préparent comme de la viande : grillés, en bouillon, en mole, ou en **tamales**. Le domaine des champignons comestibles au Mexique reste à mieux explorer, car les scientifiques ont porté jusqu'à présent plus d'intérêt aux champignons hallucinogènes, très exotiques certes.

Le pays mixtèque est une des régions les plus pauvres du Mexique et des plus escarpées. Les grandes monocultures de plantes hybrides l'ont par conséquent en grande partie épargné. La variété d'altitudes et de micro-climats et les savoirs agricoles millénaires des paysans en font, pour les plantes alimentaires, un conservatoire de biodiversité.

BIBLIOGRAPHIE

KATZ E., 1992 a : Deux solanées rouges de l'Amérique à l'Europe : piment et tomate. *Cahiers d'Outre-Mer*, 45 (179-180) : 285-300 ; 1992 b : La cueillette des adventices comestibles au Mexique. *Ecologie Humaine*, 10 (1) : 25-41 ; 1993 : Forest food resources in the tropical mountains of the Mixtec Highlands, Mexico. In Food and nutrition in the tropical forest : bi-cultural interactions. C.M. Hladik *et al.* (eds). Man and the Biosphere series, vol. 15, Paris, UNESCO/Parthenon Publishing Group, pp. 199-204 ; 1994 : Du mûrier au caféier : histoire des plantes introduites en pays mixtèque (XVI^e-XX^e siècle). *JATBA (Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée)*, 36 (1) : 209-244.

Sources historiques citées :

HERNÁNDEZ F., 1959. Historia natural de la Nueva España. Mexico, UNAM, T.2 et T.3 (traduction du texte latin rédigé en 1571-76).

SAHAGÚN Fr. B. (de), 1975. Historia General de las Cosas de Nueva España. México, Porrúa, 1093 p. (1582).