
La douce cosmologie mbyá-guarani : une ethnographie de savoirs et de saveurs, de Martin Cesar Tempass.

Esther Katz

Tempass, Martin Cesar (2012) *A doce cosmologia
Mbyá-Guarani : uma etnografia de saberes e sabores*,
Editora Appris, [Curitiba (État du Parana, Brésil).
514 pp.]

- 1 Cet ouvrage est basé sur la thèse de doctorat de Martin Tempass, soutenue en 2010 à l'Université Fédérale du Rio Grande do Sul à Porto Alegre, au sud du Brésil, à laquelle se sont additionnées les recherches qu'il a menées ultérieurement, dont une recension bibliographique en Argentine. L'auteur enseigne actuellement à l'Université Fédérale de Pelotas, également dans l'État du Rio Grande do Sul. C'est dans cet État qu'il poursuit des recherches sur l'alimentation de populations rurales de diverses origines, dont les Amérindiens sur lesquels il conduit une étude plus générale dans les pampas de cette région et de l'Uruguay voisin. La présente publication constitue l'un des ouvrages les plus complets entièrement consacré à l'alimentation d'une population amérindienne au Brésil. Basée sur huit années de terrain dans plusieurs communautés mbyá-guarani du Rio Grande do Sul, cette étude donne lieu à des analyses approfondies et originales. L'auteur démontre qu'une analyse minutieuse du système culinaire mbyá-guarani enrichit la compréhension de cette société et de sa cosmologie et que la saveur sucrée qui prédomine dans ce système est au sein des conceptions mbyá-guarani du corps et du cosmos. L'ouvrage se compose de sept chapitres : l'introduction, l'histoire mondiale du sucre (et les systèmes alimentaires indigènes du Brésil), l'obtention des aliments, cuisiner pour atteindre « l'état de perfection de l'être », l'indigeste alimentation des Blancs, le sucré dans l'alimentation guarani et la conclusion. Il comporte une ample bibliographie, un lexique des termes mbyá-guarani, mais pas d'index.

- 2 Tempass présente rapidement les Guarani dans l'introduction. Ce groupe amérindien, sujet de nombreuses études anthropologiques, est démographiquement le plus important au Brésil et dans les basses terres d'Amérique du Sud (en 2008 environ 100 000 personnes au total dont 50 000 au Brésil). Les Guarani se répartissent entre l'Argentine, le Paraguay, la Bolivie, l'Uruguay et le sud du Brésil. Ils se divisent en plusieurs sous-groupes. Au Brésil se trouvent les Mbyá, étudiés ici, les Nandeva et les Kaiowa. En 2008, la population mbyá comptait 7000 personnes au Brésil et au moins 20 000 personnes dans les autres pays. Les Guarani sont entrés en contact avec les Européens dès le XVI^e siècle, ont été évangélisés par les Jésuites. Leurs terres ont été accaparées dès cette période, mais au sud du Brésil plus encore à partir du XIX^e siècle, où des colons européens ont été incités à s'établir dans cette région. Les Guarani y vivent actuellement sur des territoires minuscules et morcelés. Certains d'entre eux résident dans les villes, comme dans la périphérie de Porto Alegre. Ils sont souvent acculés à un grave état de pauvreté. Malgré tous ces siècles de contact avec la société occidentale, ils ne s'y sont pas fondus, ont maintenu leurs pratiques religieuses, leur spiritualité n'a pas été ébranlée. Leur culture est encore dépendante de leurs conceptions chamanico-cosmologiques. Toujours mobiles, ils continuent à circuler entre divers territoires, n'hésitant pas à traverser les frontières. Ces caractéristiques se reflètent dans l'alimentation.
- 3 La fabrication du livre laisse un peu à désirer. Le papier, recyclé, a un aspect grisâtre. La qualité d'impression en noir et blanc des photographies n'est pas très bonne. Le livre, aux lignes trop espacées, contient plus de 500 pages et est encore alourdi par une épaisse couverture cartonnée qui tend, à l'ouverture, à se détacher des pages. Tous ces aspects ne facilitent pas la lecture. Le contenu lui-même aurait aussi gagné à être allégé. L'auteur a voulu à tout prix y consigner tous les détails. Après des digressions trop longues sur l'histoire du sucre (chapitre 2), il n'entre dans le vif du sujet qu'au bout de presque cent pages.
- 4 Dans ce même chapitre, Tempass analyse habilement le fait que l'alimentation des Amérindiens du Brésil a jusqu'à présent été totalement ignorée et que son apport à l'alimentation brésilienne actuelle a été minimisé par des auteurs amplement cités dans ce pays, Gilberto Freyre (1997) et Luiz da Câmara Cascudo (2004). Tempass a cependant tendance à généraliser la situation des Amérindiens et de leur alimentation à partir de l'exemple des Mbyá-Guarani du Rio Grande do Sul. Je pense qu'au contraire les systèmes alimentaires amérindiens du Brésil sont extrêmement variés, tout comme la situation des Amérindiens diffère au sein de cet immense pays en ce qui concerne la culture, le territoire et les ressources naturelles. L'alimentation et le mode de consommation des Mbyá-Guarani leur sont vraiment propres, variant même d'une micro-région à l'autre¹, et cet ouvrage nous en montre l'originalité.
- 5 Ces petits défauts altèrent peu la qualité de l'ouvrage. Par l'analyse de ses données de terrain, Martin Tempass parvient à des résultats réellement novateurs. Il montre que l'alimentation des Mbyá reflète leurs caractéristiques culturelles. Il dépeint la stratégie guarani de maintenir un profil bas, humble, d'arborer auprès des Blancs les marques de leur adaptation au monde occidental et de maintenir en secret leurs pratiques culturelles, ce qui avait déjà été décrit pour leurs pratiques religieuses. Tempass démontre ici que cela s'applique aussi à leurs pratiques alimentaires, ce qu'il n'a pu découvrir qu'après plusieurs mois de terrain. Les Mbyá qu'il a étudiés évitent de cuisiner ou de manger devant des étrangers, et lorsqu'ils doivent inviter des non-Indiens (les *Juruá*) ou partager un repas avec eux, ils font en sorte de préparer ou manger les mêmes choses qu'eux et

avec les mêmes manières de table. Mais loin de leur regard, ils mangent à même le sol, avec les mains, des aliments qui leur sont propres. Et l'ethnologue perçoit qu'ils ne lui ont probablement pas tout dévoilé. Les Mbyá, qui préconisent la mobilité, réduisent au maximum leurs biens matériels, dont font partie les ustensiles de cuisine. Sous influence de la société brésilienne, il leur arrive aujourd'hui de posséder des assiettes et des couverts, mais ils tentent de limiter ces possessions.

- 6 L'auteur consacre le troisième chapitre à l'obtention des aliments. Les Mbyá pratiquent à la fois l'agriculture, la cueillette, la chasse, la pêche, la collecte d'insectes et de miel. Néanmoins, dans les conditions actuelles, il leur est plus difficile de chasser et de pêcher, même s'ils parlent souvent de ces activités. Malgré leur effort de conserver les forêts, la taille de celles qui les entourent est réduite, et ils ont également peu d'accès aux rivières. Dans ce contexte, Tempass n'a pas pu observer toutes leurs techniques traditionnelles de chasse et de pêche, aussi complète-t-il les informations qu'il a recueillies avec des données ethnographiques concernant les Mbyá d'Argentine, et fait de même pour la cueillette, qui porte principalement sur les cœurs de palmier et les fruits. Il est dommage qu'il ne se soit pas associé à des biologistes, car il indique peu de noms scientifiques de plantes et d'animaux. Les savoirs guarani sur les insectes mellifères et la collecte du miel sont exemplaires, mais là aussi, leurs ressources ont diminué. Divers groupes guarani du Brésil, notamment au Mato Grosso do Sul, n'ont actuellement même plus assez de terres pour pratiquer l'agriculture (Silveira, 2007). Les Mbyá étudiés par Tempass réussissent au moins à maintenir leur pratique agricole, même si elle ne suffit pas à combler leurs besoins alimentaires. Dans leurs abattis, ils associent maïs, manioc doux, patate douce, arachide, haricots, courges, canne à sucre, pastèque, tabac, et une canne sucrée locale. Chaque espèce se décline en plusieurs variétés. Le maïs, dont une des variétés est sacrée, est la plante qui revêt pour eux la plus grande importance. Elle donne lieu à diverses préparations, tout comme le manioc et la patate douce. Pour les Mbyá, les humains, tout comme les plantes et les animaux ont une part tellurique et une part sacrée. Plantes et animaux ont pour « maître » une des nombreuses divinités du panthéon guarani et sont associés à une riche mythologie. Ces ressources du milieu naturel, que les Mbyá exploitent avec respect et parcimonie, fournissent des aliments qui permettent d'accéder à l'*aguyje*, « l'état de perfection de l'être ».
- 7 Dans le chapitre 4, l'auteur, qui décrit avec précision les aliments et les plats en s'appuyant constamment sur les termes vernaculaires, accorde une place de choix à la conception du corps et de sa purification en relation avec l'idéal alimentaire des Mbyá-Guarani, leur frugalité et leur pratique du jeûne, ce qui fait écho avec leur idéal spirituel, la recherche de la Terre sans Mal, évoquée par de nombreux ethnologues (dont Hélène Clastres, 1975). Le maté (*Ilex paraguensis*), aujourd'hui consommé par les Indiens comme par les non-Indiens, contribue pour les Guarani à la purification du corps, facilitant la privation de nourriture. Face à cet idéal alimentaire et spirituel, Tempass présente dans le chapitre 5 la confrontation des Mbyá à l'aide alimentaire, thème qui a jusqu'à présent été peu traité. Il y a en effet peu de travaux sur les politiques publiques d'aide alimentaire au Brésil, mais il y en a moins encore sur la façon dont les populations locales perçoivent cette aide. Acculés à accepter l'aide alimentaire, car les ressources dont ils disposent aujourd'hui ne leur permettent pas d'accéder à l'autosuffisance, les Mbyá se font violence en consommant « la nourriture des Blancs ». Non seulement celle-ci ne coïncide pas avec leurs habitudes alimentaires, mais encore elle est totalement contraire à la purification du corps. Lorsque l'ethnologue demande aux Mbyá-Guarani ce qui différencie leur

alimentation de celle des Blancs, ceux-ci mettent en avant le maïs, mais il montre à partir de leurs catégories que leur système alimentaire (*orerembiu*, « notre nourriture ») fonctionne comme un tout.

- 8 Notons deux éléments originaux : l'esthétique culinaire des Mbyá et leur notion des saveurs. Chez les Mbyá, le visuel n'est pas plus interpellé que les autres sens. Leurs récipients et leurs plats ne font pas appel à des jeux de couleur. Au contraire, leur esthétique culinaire se manifeste dans la discrétion et la beauté fait appel à d'autres qualités. Par exemple, le foyer de la cuisine devient « beau » lorsqu'il réunit les membres d'une famille autour de lui. L'esthétique s'exprime alors par la sociabilité. Les saveurs, en particulier la saveur sucrée, sont l'objet du sixième chapitre. Les Mbyá considèrent que leurs aliments traditionnels (le maïs, la patate douce, le manioc,...) ont intrinsèquement une saveur sucrée, qui leur est agréable et qui diffère du goût du sucre industriel. Ils y ajoutent éventuellement du miel. Ils n'ont pas attendu l'arrivée de la canne à sucre au Brésil pour manger sucré. Tandis que les non-Indiens séparent les aliments salés des sucrés et attribuent à ces derniers une faible qualité nutritionnelle, les Mbyá apprécient peu le sel, jugé impur, et considèrent les aliments sucrés comme nutritifs. Lorsqu'ils consomment les « aliments des Blancs », ils préfèrent ceux qui contiennent du sucre, au grand dam des nutritionnistes. En dépit de leurs maigres revenus, ils achètent lors de leurs courses en ville plutôt des bonbons et des sodas que des aliments plus consistants. Étonnamment, l'auteur ne discute pas de l'usage de la stévia, édulcorant récemment popularisé au niveau international, d'usage traditionnel chez les Guarani, du moins au Paraguay. Peut-être est-elle absente dans cette région. En conclusion, les Mbyá se considèrent comme des gens doux, dont l'alimentation est douce et qui établissent des relations douces avec les êtres de la nature et les divinités, afin de vivre dans un monde doux. Hélas le monde des non-Indiens est loin d'être doux, à l'image de leur nourriture, mais les Mbyá doivent constamment le cotoyer et s'y confronter.
- 9 Cet ouvrage représente non seulement une contribution essentielle à l'étude de l'alimentation des populations indigènes des basses terres d'Amérique du Sud, mais aussi à celle de leur culture et à l'anthropologie de l'alimentation en général.

BIBLIOGRAPHY

- CAMÁRA CASCUDO, L. (da) (2004) *História da alimentação no Brasil*, Global, [São Paulo], (1^e éd. 1963).
- CLASTRES, H. (1975) *La Terre sans Mal. Le prophétisme tupi-guarani*. Seuil, [Paris], 153 pp.
- FREYRE, G. (1997) *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. Companhia das Letras, [São Paulo], 215 pp (1^e éd. 1932).
- GIORDANI, R. C. F. (2012) *Les modes alimentaires chez les Guarani. Culture et alimentation/ Comportamento alimentar entre os Mbyá-Guarani. Cultura e alimentação*, Thèse de doctorat en Ethnologie/Sociologie, Université de Paris-Ouest [Nanterre-La Défense]/Universidade Federal do Paraná, [Curitiba], 312 pp.

SILVEIRA, N. H. (2007) Um ponto de vista sobre a segurança alimentar entre os Kaiowá-Guarani de Mato Grosso do Sul. *Itinerarios* [Varsovie], 6, 123-138.

NOTES

1. Par exemple, les Mbyá étudiés par Giordani (2012) dans le Paraná ont accès à des ressources cynégétiques, situation rare pour les Indiens du sud du Brésil.

AUTHOR

ESTHER KATZ

IRD (Institut de Recherche pour le Développement). UMR 208 PALOC IRD/MNHN,
Esther.Katz@ird.fr