
La cuisine et sa ritualisation en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique)

Esther Katz

Introduction

- 1 Selon Christine Hugh-Jones (1979), chez les Indiens Barasana de l'Amazonie colombienne, la préparation des aliments est un rituel au quotidien. Tandis que les hommes participent dans cette société à de nombreux rituels, l'univers des femmes se cantonne à l'agriculture et à la cuisine ; or la cuisine est en fait porteuse d'un symbolisme profond, lié au corps et au cosmos. Nous tenterons ici de montrer qu'il en est de même en pays mixtèque. Les Indiens de cette région du sud du Mexique pratiquent une agriculture de subsistance basée, comme dans le reste du pays, sur le maïs. Leurs célébrations religieuses sont liées au calendrier agricole, et il n'y a pas de fête sans nourriture, même si celle-ci vient à manquer au quotidien. Or la préparation des aliments, qu'elle ait lieu au quotidien ou dans un contexte festif, renvoie à la représentation du corps humain, de la fertilité, de la naissance, la vie et la mort, de l'environnement et de l'univers. Les nourritures rituelles ne peuvent être donc comprises en dehors de leur relation à la production, la préparation et la consommation quotidiennes.

Situation de l'étude

- 2 Le pays mixtèque couvre la partie occidentale de l'état d'Oaxaca et les franges orientale de l'état du Guerrero et méridionale de l'état de Puebla (fig. 1). Il s'étend du Pacifique aux hauts plateaux, du niveau de la mer à environ 3000 m d'altitude, dans des milieux variés, de climat subhumide à semi-aride. Les habitants y distinguent les hautes terres ou « terre froide » (*tierra fría*) des basses terres ou « terre chaude » (*tierra caliente*). Au moment de la conquête espagnole, le pays mixtèque était principalement peuplé par des Indiens mixtèques, avec des enclaves de populations chocho-popoloca au nord, triqui au centre et amuzgo au sud, tous locuteurs de langues de la famille otomangue. Les Mixtèques sont

actuellement la troisième population indigène la plus importante du Mexique au niveau démographique (475 000 locuteurs), tandis que les autres groupes de la région ne comptent que 18 000 locuteurs pour les Chocho-Popoloca, 26 000 pour les Triquis et 50 000 pour les Amuzgos (INEGI, 2010)¹. Une partie de la population actuelle de la région est métisse².

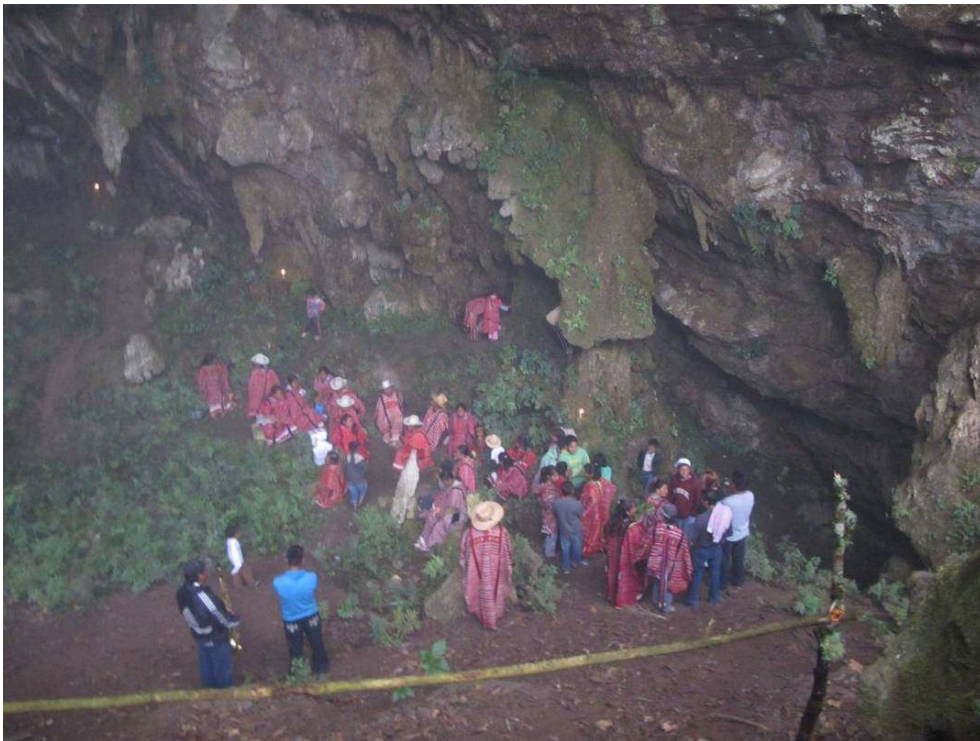
- 3 L'étude a été menée au fil des trente dernières années dans le district de Tlaxiaco, situé dans la Haute Mixtèque (Mixteca Alta), dans l'état d'Oaxaca. Elle a plus particulièrement porté sur le village mixtèque de San Pedro Yosotato, mais d'autres villages mixtèques et triquis avoisinants, des districts de Tlaxiaco et Putla, ont aussi été visités ponctuellement, notamment le village triqui de Chicahuaxtla³ (fig. 2).
- 4 Au début de l'étude, dans les années 1980, la majorité des Indiens vivait de l'agriculture de subsistance et, dans certains villages, de cultures de rente telles que le café dans les zones situées en dessous de 1900 m d'altitude. La région était considérée comme « en marge » du développement du pays. L'exode rural était déjà important dès les années 60-70, mais il s'est accentué au milieu des années 90 en direction des Etats-Unis. Cela a profondément modifié les activités locales et a eu un impact sur les habitudes alimentaires. Néanmoins les nourritures festives sont celles qui ont subi le moins de modifications.

Les célébrations

- 5 Mixtèques et Triquis célèbrent des fêtes civiles, des fêtes du cycle de vie et surtout des fêtes patronales. Les fêtes civiles sont celles de fêtes nationales, de la clôture de l'école, de la fête des mères, ou encore la visite d'un personnage politique important. Les fêtes du cycle de vie sont les baptêmes, les communions, les fêtes de quinze ans, les mariages et les rites funéraires (la veillée mortuaire, l'enterrement, la neuvaine suivant le décès, le premier anniversaire du décès et la fête des morts, qui est à la fois familiale, communautaire et religieuse). Dès les premières années de la colonisation espagnole, les Indiens du pays mixtèque ont été évangélisés. Leurs rites anciens ont été transformés en fêtes du calendrier catholique. Le calendrier des célébrations actuelles indique une continuité depuis l'époque préhispanique dans la relation aux calendriers climatique et agraire. La fête des morts, célébrée les 31 octobre, 1^{er} et 2 novembre, est la célébration la plus importante du calendrier religieux. Elle coïncide, dans cette partie des hautes terres mixtèques, avec la fin de la saison des pluies et la récolte du maïs qui, selon les croyances locales, sont associées aux défunts. Actuellement, les personnes qui ne pratiquent plus l'agriculture à temps plein, ne cultivent qu'une petite parcelle près de leur maison, la plupart des villages étant situés autour de 2000 m d'altitude, pour récolter des épis frais au moment de la Toussaint⁴. Il est attesté que juste après la conquête, les prêtres mixtèques célébraient les prémices des récoltes en faisant des offrandes élaborées à des « idoles » représentant les ancêtres, et que la Toussaint a été associée à ces célébrations dès le milieu du 16^e siècle (Terraciano, 2001 : 311). Selon les représentations mixtèques, qui sont aussi celles d'autres populations indiennes du Mexique⁵, l'âme des défunts réside à l'intérieur de grandes montagnes d'où sont issus les premiers hommes, d'où proviennent les semences et où sont conçus les nuages⁶. Cette matrice terrestre est la source de l'abondance et de la fertilité. C'est pourquoi les rogations pour la pluie ont lieu dans les grottes et au sommet des montagnes (Katz, 2002). Les fêtes de saints qui ont lieu entre le 25 avril (Saint Marc) et le 3 mai (Sainte-Croix), juste avant le début de la saison

pluvieuse, sont des rogations pour la pluie, également dans la continuité de rituels anciens. Les fêtes qui ont lieu ensuite, jusqu'au 25 juillet (Saint Jacques, période d'arrêt momentané des pluies), servent à les confirmer (*ibid.*). Il en existe dans toute la région. Les habitants de Chicahuaxtla vont demander la pluie le jour de la saint-Marc dans une grotte située au sommet d'une montagne et dédiée à la divinité de la foudre (*cf.* photo 1). Ils avaient cessé pendant plusieurs années de célébrer ce rituel qu'ils ont repris récemment. A Yosotato, il existe un sanctuaire sur la cime de la montagne qui surplombe le village, où des habitants ne se rendent plus qu'individuellement. Ils réalisent des processions dans le village avec des images saintes pour la Sainte-Croix (3 mai) et la Saint-Pierre (29 juin), saint patron du village. Si la pluie se fait attendre, c'est l'image de Saint Pierre qu'ils sortent en procession.

1. La Grotte de la Foudre, Rogations pour la pluie, Saint-Marc, 25 avril 2011



- ⁶ L'anthropologue Danièle Dehouve (com. pers., 1990) avait constaté dans les sources historiques de la Montaña du Guerrero, voisine de l'aire mixtèque, que les fêtes patronales de saison sèche avaient pris le dessus au cours du 19^e siècle sur les rogations pour la pluie. Le même processus a pu avoir lieu en pays mixtèque, ou du moins le calendrier religieux semble s'être adapté aux nécessités du temps. Dans la zone étudiée, un plus grand nombre de fêtes catholiques sont célébrées en saison sèche, à partir de la fin octobre et surtout entre décembre et avril et il n'y a quasiment pas de fêtes entre le 25 juillet et la fin de la saison des pluies. Certaines fêtes ont même été déplacées : l'Assomption est célébrée à Tlaxiaco le 15 octobre au lieu du 15 août et la saint-Pierre à San Pedro Siniyuvi (dans une vallée au-dessous de Yosotato) en février au lieu de juin. Les habitants mettent en avant l'accessibilité au village et la disponibilité d'argent, les routes de terre étant plus difficilement praticables en saison des pluies, et le café, principale source de revenus, étant récolté en saison sèche⁷.

- 7 Noël et l'Avent (les *Posadas*) sont célébrés à Yosotato, mais pas dans tous les villages de la région. La Chandeleur joue un rôle plus important dans le calendrier rituel. C'est lors de cette fête que les semences sont portées à l'église pour être bénies par le prêtre⁸. A la fin de la saison sèche est célébré le Carême dont l'austérité s'accorde bien avec le paysage jauni. Chaque village fête l'un des vendredis de Carême (à Yosotato, c'est le troisième) et ses habitants se rendent dans les villages voisins les autres vendredis. Il y a un roulement entre les villages de chaque micro-région. Seul le Second Vendredi de Carême célébré à Santa Catarina Yosonotú pour le *Señor de la Columna* (le Christ de la Colonne) est un pèlerinage qui attire des pèlerins de toute la région, y compris de la Mixtèque de la Côte⁹. La Semaine Sainte est célébrée dans les chefs-lieux des grands villages (Yucuiti et Nuyoo dans le cas de Yosotato). Elle est importante à Chicahuaxtla. L'alternance saison sèche/saison des pluies est fondamentale dans l'organisation des activités de production et des fêtes patronales, et elle se reflète aussi, comme nous allons le voir, dans d'autres domaines tels que la cuisine.

L'alimentation festive

- 8 Les plats de fêtes s'appuient sur les aliments de base (maïs, haricots, piment). Dans cette partie du haut pays mixtèque, Mixtèques et Triquis cuisinent basiquement de la même façon, mais le choix et la répartition des plats selon les fêtes varie d'un village à l'autre, qu'il soit mixtèque ou triqui¹⁰.
- 9 Les haricots (en mixtèque *nuchi*, en triqui *runee*) sont cuisis entiers dans leur bouillon (en mixtèque *neyu nuchi*) ou sous forme de *frijol molido* (« haricot moulu », en mixtèque *nuchi niko*) (haricots grillés, pulvérisés puis bouillis). Le piment (*Capsicum annum*) (*chile*, en mixtèque *ya'a*, en triqui *ya'aj*) est peu consommé dans les fêtes sous forme de sauce piquante d'accompagnement (*salsa*, en mixtèque *nde ya'a*, en triqui *ni'iaj*), indispensable au quotidien, car on y sert plutôt des *moles*, sauces pimentées épaisses (en mixtèque *neyu 'u'wa*) cuisinées avec de la viande ou des haricots. Les *moles* emploient généralement une grande quantité de piment, produit dans les basses terres, et que les habitants des hautes terres doivent acheter au marché. Le *mole* typique du pays mixtèque est le *mole amarillo* (en mixtèque *neyu 'u'wa kwaa*, en triqui *nakinj in*)¹¹, à base de piments secs (trempés et moulus) de couleur rouge clair, de préférence le *chile guajillo*, dont la couleur est éclaircie par de la pâte de maïs, qui donne une consistance épaisse. Autrefois, on utilisait le piment régional de Putla (*chile putleco*), dont la couleur est moins intense. Ce *mole* est aromatisé à l'*epazote* (*Chenopodium ambrosioides*), à la *hierba santa* (*Piper sanctum*) ou aux feuilles d'avocatier (*Persea americana*)¹². A Yosotato, on cuisine aussi du *mole verde* (à base de piment vert et d'herbes) (en mixtèque *neyu 'u'wa kwii*) et du *mole negro* (riche composition à base de piments de couleur foncée, assombrés par de la *tortilla* carbonisée, et mêlés à du cacao, des noix, des amandes, des fruits frais et secs) (en mixtèque *neyu 'u'wa tuu'*, en triqui *moli*) (cf. photo 2). Dans cette zone, ces recettes proviennent des métis, notamment de Tlaxiaco. A Yosotato, une femme dont la mère était de Tlaxiaco a appris à les cuisiner et a transmis son savoir, tandis qu'à Chicahuaxtla, ceux qui souhaitent manger du *mole negro* l'achètent à Tlaxiaco. Les gens cuisinent aussi de temps en temps du *mole amarillo* (et du *mole verde*) avec plus ou moins de piment, mais il est plus rare de consommer du *mole negro* hors d'une fête, car il coûte cher. Même dans des fêtes, il arrive qu'on y mette plus de piment et moins de fruits secs et de noix, si l'on n'a pas les moyens d'acheter les ingrédients les plus coûteux.

2. Elaboration du *mole negro* pour la Chandeleur, Yosotato, février 2004

- 10 Le maïs donne lieu aux plus nombreuses préparations. Au moment des prémices, les Indiens récoltent les épis laitueux (*elotes*, en mixtèque *nishi*), les haricots verts (*ejotes*, en mixtèque *nichi*), les courges tendres. Avec les grains des épis laitueux, ils élaborent des *tortillas* (galettes) *de elote*, des *tamales* (petits paquets de pâte de maïs enveloppée dans des spathes ou des feuilles et cuits à la vapeur) *de elote* (en mixtèque *suwi*) et de l'*atole* (bouillie liquide), un régal saisonnier.
- 11 Le maïs sec, conservé tout au long de l'année¹³, est cuit au quotidien avec de la chaux vive ; c'est ce qu'on appelle le *nixtamal* (en mixtèque *ñe'e*) ; il est ensuite rincé et cuisiné de diverses manières. On peut faire de l'*atole* (en mixtèque *tuli*, en triqui *nakinj in*), non seulement avec le maïs frais, mais aussi avec du maïs concassé non nixtamalisé (*atole de granillo*) ou de la pâte de *nixtamal* finement moulue, touillés tout au long de la cuisson jusqu'à épaissir. L'*atole* est éventuellement aromatisé de piment (*chiliatole*) ou sucré. A Yosotato, il est moins consommé qu'autrefois, car le café tend à s'y substituer.
- 12 La *tortilla* (en mixtèque *shita*, en triqui *chra*) est élaborée à base de pâte de maïs *nixtamalisée* très finement moulue, de maïs blanc, jaune, rouge ou bleu. On façonne à la main une boule de pâte qu'on aplatit entre les deux paumes, puis éventuellement à plat, avec le tranchant de la main, sur une feuille de plastique qu'on fait tourner. On la fait cuire sur un *comal*, plaque de terre cuite ou de métal, d'un côté puis de l'autre. On la garde au chaud dans une serviette, éventuellement placée dans un récipient fait d'une large gourde évidée. Elle est indispensable au quotidien comme dans les fêtes et est servie avec tous les plats, même ceux qui sont aussi composés de maïs. Seuls les *tamales* font double emploi avec les *tortillas* ou leur sont équivalents.
- 13 Les *tamales* sont confectionnés à partir de pâte de maïs *nixtamalisée* moulue relativement finement, en principe de maïs blanc ou jaune (ou, à la récolte, de grains de maïs frais

moulus). Ils peuvent être « blancs » (sans garniture), sucrés et aromatisés de cannelle ou bien fourrés de haricots ou de viande avec du *mole*. A Yosotato, il existe deux sortes de *tamales*, le *tikoo*, de forme rectangulaire, enveloppé dans des spathes de maïs ou des feuilles de bananier (il est appelé *nutaa* en triqui), et le *siu*, de forme triangulaire, enveloppé dans les feuilles aromatiques d'une zingibéracée, la *hoja de torito* (*Renalmia* sp.), et fourré de *frijol molido*. Les *tamales* peuvent aussi être consommés au quotidien, avec toutes sortes d'ingrédients : viande, si on a les moyens d'en manger, gibier, insectes, haricots, champignons (en saison des pluies), herbe de *chipile* (*Crotalaria* sp.), sucre et cannelle,...

- ¹⁴ Le *pozole* (en mixtèque *nuxiya*, en triqui *n'in ganee*¹⁴) est à base de grains entiers de maïs blanc *nixtamalisés*, cuits longuement. On le sert avec de la viande et du *mole amarillo* (à Yosotato aussi avec du *mole negro*) (cf. photo 3). Il est peu communément consommé au quotidien, car sa cuisson est très lente, aussi vaut-il mieux en préparer une grande quantité à la fois.

3. Pozole au *mole amarillo* servi pendant la Semaine Sainte, Chicahuaxtla, 2011



- ¹⁵ La *masa de barbacoa* ou *masa de olla* (en mixtèque *yiki*ⁿ, en triqui *ka'an*¹⁵) est faite de grains *nixtamalisés* concassés (*martajados*), blancs ou jaunes, cuits dans des marmites placées dans un four de terre (*barbacoa*, en mixtèque *itu*ⁿ) ou sur le feu (*masa de olla*). Elle est servie avec de la viande, en principe de la viande de chèvre ou de mouton (et parfois de cerf) cuite en four de terre (au-dessus des marmites) avec des feuilles d'avocatier. L'élaboration d'un four de terre demande du temps, une organisation collective et la participation des hommes, qui tuent les animaux, creusent le four, y installent des pierres, y font brûler le feu, y descendent les marmites chargées de *masa*, répartissent les quartiers de viande au-dessus des marmites sur des feuilles, recouvrent le tout avec des feuilles, puis de la terre, et laissent le tout cuire à l'étouffée pendant plusieurs heures. En revanche, il est plus

facile de cuisiner la *masa* sur le feu de cuisine si l'on en veut une petite quantité dans un contexte quotidien.

- 16 Le *mole amarillo* est à la fois une sauce pimentée et un plat à base de maïs. Nous allons donc revenir sur sa composition. Comme décrit ci-dessus, ce plat se présente actuellement comme une sauce épaisse pimentée de couleur orangée, élaborée à partir de pâte de maïs blanc *nixtamalisé* finement moulue et de piments *guajillo* moulus. Or autrefois, il contenait moins de piment (et du piment moins coloré) et se présentait plutôt comme une bouillie épaisse¹⁶. A Yosotato, il est appelé *neyu 'u'wa*, « mets épais » ou « bouillon épais », *neyu* désignant un plat de haricots, de viande, de légumes, servi dans son bouillon et en même temps « le repas » (son équivalent en triqui est *nihiaa*). C'est donc sa consistance épaisse qui est le trait remarquable. Eventuellement, on précise sa couleur (*neyu 'u'wakwaa*), *kwaa* signifiant « jaune ». A Chicahuaxtla, le *mole amarillo* est appelé en triqui *nia'iaj* (« sauce piquante ») lorsqu'il fourre les *tamales*, mais est nommé *nakinj in (atole)* lorsqu'il constitue un plat (*atole* de viande, *nakin nee*, *atole* de haricots, *nakin runee*), ce qui confirme son origine en tant que bouillie épaisse. En espagnol, les Triquis l'appellent soit *atole*, soit *mole*. Traditionnellement ils l'élaborent à partir de maïs bleu (moins dur que le maïs blanc ou jaune), non *nixtamalisé*. S'il est servi avec des haricots, le maïs est cuit dans leur eau de cuisson avant d'être moulu¹⁷.
- 17 Les habitants de la Mixteca veillent à l'esthétique des plats et à la combinaison des couleurs. Par exemple, le *pozole* est toujours blanc afin de contraster avec la couleur du *mole*. Il en est de même pour les *tamales*, blancs ou jaunes. La *masa de barbacoa* n'est pas associée à une sauce pimentée, mais ne peut pas être faite de maïs bleu ou rouge. Le *mole amarillo* actuel a une belle couleur orangée qui contraste à souhait avec le maïs de couleur claire, tout comme le *mole negro*. Dans les nourritures festives, on utilise peu de piment vert frais (associé symboliquement au renouveau de la végétation en saison des pluies) ; les plats sont surtout élaborés à partir de piment rouge sec (un aliment très « chaud », qui semble être associé à la saison sèche), mais trempé, réhumidifié. Dans diverses cultures indigènes du Mexique, le rouge, couleur du sang, surtout quand il est combiné avec du noir, est associé à la terre, à l'inframonde, à la fertilité (Katz, 2009). Les contrastes de couleur des aliments renvoient à des codes complexes, pas encore complètement déchiffrés.
- 18 La viande constitue l'aliment d'exception présent dans de nombreux plats de fête. Elle provient rarement de la chasse (il s'agit alors de cerf), le plus souvent de l'élevage local ou bien est achetée à l'extérieur. Jusque dans les années 1990, le régime alimentaire des Mixtèques et des Triquis était assez peu carné¹⁸. Dans les années 1980, la majorité des habitants de la région n'en mangeait qu'environ tous les quinze jours ou bien lors des fêtes. Seuls les plus aisés ou bien les quelques familles de chasseurs en consommaient plus. Puis l'émigration vers les Etats-Unis a fortement augmenté, et avec l'argent des migrants, les habitants se sont mis à acheter de la viande plus souvent (Katz, 2008), mais dans les fêtes, les plats carnés gardent toujours leur qualité d'exception. Les poules et dindons sont consommés au quotidien ou dans des fêtes, mais les cochons, les chèvres, les moutons et plus encore les bœufs sont rarement tués en dehors d'un contexte festif. Les viandes sont cuisinées simplement en bouillon, en *mole*, notamment en *mole amarillo*, en four de terre (*barbacoa*), servie dans ce cas avec de la *masa de barbacoa*. Elle peut aussi être servie sur du *pozole* ou dans des *tamales*. Dans certains villages plus pauvres, la viande n'est pas forcément de mise dans toutes les fêtes, et de la *salsa de huevos* (œufs brouillés dans une sauce pimentée) peut s'y substituer. Les habitants âgés de Yosotato racontent

d'ailleurs qu'autrefois, des haricots étaient plus souvent servis dans les fêtes patronales que la viande (du *frijol molido* pour la veillée, et un plat de haricots bouillis le lendemain). A Yosotato, la viande est également prohibée à certaines occasions : veillées mortuaires, premier jour de la Fête des Morts et Pâques.

- 19 Parmi les autres aliments, les courges, cuites avec de l'eau et du sucre sont servies en collation légère. Leur chair, leurs graines ou leurs feuilles entrent éventuellement dans la composition de divers plats, dont des bouillons de viande, mais leur usage est moins important que sur le Plateau Central mexicain. Les fruits, mangés tels quels, servent d'offrandes à la fête des morts. Lorsqu'on reçoit un visiteur dans sa maison, on lui offre des fruits frais ou des boissons (de fruits, de maïs, de courges, du café, des sodas, des boissons alcoolisées).
- 20 En revanche, d'autres aliments consommés au quotidien sont absents des repas festifs. C'est notamment le cas des *quelites*, jeunes pousses d'herbacées, d'arbres ou d'arbustes (en mixtèque *yuwe*, en triqui *kuej*), qui étaient très fréquemment consommés en bouillon, comme complément ou substitut des haricots, mais sont délaissés aujourd'hui par les jeunes qui ont accès à plus de viande et d'aliments industriels. Ayant toujours été considérés comme des « aliments de pauvre », ils n'apparaissent pas non plus dans les repas de fête. Il en est de même des insectes, très appréciés, mais rarement ramassés en grande quantité. Les reines de fourmis *Atta*, qui apparaissent une fois par an, au début de la saison des pluies, donnent éventuellement lieu à des préparations particulières et à des échanges, mais plutôt au sein de la sphère familiale. Les champignons, dont la cueillette est aléatoire, ne figurent pas non plus dans les mets festifs.
- 21 La boisson rituelle la plus traditionnelle est le *pulque* (en mixtèque *nde kwixi*), boisson fermentée d'agave (*Agave* spp.), produite principalement en saison sèche, car de l'eau s'infiltre dans le cœur de l'agave en saison des pluies. Le *tepache*, boisson fermentée de jus de canne à sucre ou de pain de sucre dilué dans l'eau, peut aussi être consommé. L'eau-de-vie de canne à sucre (en mixtèque *nishi*) sert d'offrande, comme le *pulque*, ou est distribuée dans des petits verres. Les boissons industrielles, sodas, bière, brandy, sont aujourd'hui les plus consommées. Le café tend à remplacer l'*atole* et est souvent servi avec des petits pains sucrés (*pan dulce*)¹⁹.
- 22 A Yosotato, sur deux ans d'observation, en 1984-86, puis lors de visites occasionnelles, la viande et la *masa de barbacoa* ont été servis surtout lors de fêtes civiles, le *mole negro* à Noël, la Chandeleur, lors des baptêmes, des fêtes de quinze ans et des mariages (où l'on peut aussi servir de la viande en *barbacoa*, en bouillon ou en *mole amarillo*), les haricots dans les veillées mortuaires et les enterrements, le *pozole* et le bouillon de chèvre au neuvième jour après l'enterrement, les haricots, la viande en bouillon ou en *mole amarillo* et le *pozole* pendant les fêtes de saints, les *tamales* à de multiples occasions, civiles ou religieuses, notamment lors de la fête des morts et les enterrements, le café et le pain sucré ou l'*atole* en tant que collations légères lors des *posadas* et pendant les neuvaines qui suivent un enterrement, le « pain des morts » à la fête des morts. En 2004, du *mole negro* a été cuisiné pour la Chandeleur, en 2011 du *pozole* au *mole amarillo* pour la Sainte-Croix.
- 23 A Chicahuaxtla, en 2011, de la *salsa de huevos* a été servie chez le *mayordomo* le Vendredi Saint, de l'*atole de panela* (*atole* sucré avec des pains de sucre) distribué devant une chapelle après la procession du Vendredi Saint, du *pozole* au *mole amarillo* a été servi chez le *mayordomo* le Dimanche de Pâques (cf. photo 3) avec du *tepache* (*pulque* mélangé à des pains de sucre), du *mole negro* (de Tlaxiaco) avec du rizet du *mole amarillo* ont été servis dans un mariage, des *tamales* de viande au *mole amarillo* et du *pulque* ont été distribués

après les rogations pour la pluie à l'entrée de la « grotte de la foudre » (cf. photo 4), puis des *tamales* ont été servis dans la maison du *mayordomo*. Pour les autres fêtes de saints, des habitants mentionnent la consommation de *pozole*, *masa de barbacoa*, *mole amarillo* et *tamales au mole amarillo*.

4. Tamales de mole amarillo et pulque servis à la sortie de la Grotte de la Foudre, 25 avril 2011



La préparation culinaire festive : un échange de travail

- ²⁴ La fête commence en réalité dès sa préparation. Un ou deux jours à l'avance, ou le matin même, dans la cour, les hommes tuent les animaux, le cochon, les chèvres ou moutons, à l'aide d'un couteau qui va trancher la gorge de l'animal, tel un sacrifice (cf. photo 5). Les femmes se chargent de la volaille à qui elles tordent le cou. Les femmes s'affairent dans leur cuisine ou dans celle du *mayordomo*²⁰ de la fête. Plusieurs femmes amènent des tortillas qu'elles ont confectionnées chez elles et viennent aider l'épouse du *mayordomo*. Elles sont généralement liées par des relations de parenté sociale ou spirituelle et leur participation à la préparation culinaire est conçue comme un échange de travail, similaire à celui des travaux agricoles : la *guezá* (en mixtèque *sa'a*)²¹. A l'occasion d'une autre fête, la femme rendra l'aide reçue en assistant à son tour ses parentes. La maîtresse de maison ou une femme plus expérimentée en cuisine répartit les rôles. Certaines font cuire la viande, d'autres écrasent les ingrédients du *mole*, font tremper des feuilles ou des spathes dans de l'eau chaude pour les *tamales*, ou façonnent la pâte de maïs. Des préparations ont lieu dans la cuisine et d'autres dans la cour. C'était aussi dans la cour que les hommes creusent un four de terre. Lorsque la nourriture est prête, la maîtresse de maison et des femmes d'âge mûr répartissent la nourriture dans des assiettes. Les jeunes filles vont les servir aux convives.

5. La tuerie du cochon pour la Chandeleur, Yosotato, février 2004



La préparation culinaire : un acte rituel ?

- 25 La préparation festive des aliments est-elle si différente de la préparation quotidienne ? Qu'est-ce que la cuisine symbolise ? Dans les représentations mixtèques, le monde des défunts (*ñu ni'i*, « lieu » ou « village des morts »), situé dans des grottes au sein des plus hautes montagnes, est, tel une matrice terrestre, à l'origine des premiers hommes, des premières semences et des nuages qui, transformés ensuite en pluie, fertilisent la terre (Katz, 2002, 2007). Des Mixtèques de Yosotato et Cuquila (et probablement d'autres) décrivent que le « lieu des morts » se trouve à l'intérieur du Yuku Kasa, une montagne située sur la commune d'Itundujía. Ils racontent que les défunts y tiennent un marché où ils ne vendent que du piment, se tenant de dos ou le visage caché. Lorsqu'on s'approche de ce lieu, des vapeurs brûlantes s'échappent du sol (comme d'un bain de vapeur ou d'un four de terre). Les grottes en général sont perçues comme des lieux dangereux où l'on peut être aspiré par le « mauvais vent » si l'on y passe à midi ou à minuit (passages du soleil au zénith et au nadir), où des gens et des animaux disparaissent, où sont cachées des richesses et sont enterrés les êtres païens (*tiumi*) qui vivaient sur terre « à la lumière de la lune », avant la première apparition du soleil²².
- 26 La maison, le bain de vapeur, les marmites sont aussi décrits comme la matrice d'un corps humain (*'ini*, le ventre). La cuisine est sanctifiée par la présence du foyer, dédié à Saint Christophe et Sainte Christine, qui est aussi la patronne du bain de vapeur. Le foyer l'exempt de la présence d'un autel domestique, généralement situé dans une autre pièce, qui, notamment, protège la maison du « mauvais vent ». Le foyer est aussi un lieu « délicat », où la femme qui cuisine est sujette aux forces contraires de l'eau et du feu et à des émotions telle que la colère qui peuvent la rendre vulnérable lorsqu'elle se trouve en

ce lieu. Elle doit veiller à ce que le feu ne se consume pas inutilement, à ce que les aliments cuisent à point, à ce que les bûches ou l'eau ne se renversent pas, ce qui pourrait lui provoquer des « frayeurs » (*espanto*). Le sort de ses futurs accouchements se lit dans la façon dont les aliments cuisent, la cuisson étant analogue à une gestation. La cuisine et ses facultés génésiques sont intimement liées. Ainsi, si les *tamales* collent au fond de la marmite, son prochain accouchement sera difficile (Katz, 2006c).

- 27 Le *metate*, meule à maïs en pierre, bien qu'aujourd'hui de moins en moins utilisé, conserve encore une place près du feu. Offert à la jeune mariée lorsque le couple s'établit dans sa propre maison et destiné à durer tout au long de la vie de la femme, le *metate* symbolise la fondation du foyer. Comparé à des dents qui permettent de pré-digérer les aliments, il les transforme et les rend comestibles et digestibles. Il est essentiellement lié à la maîtresse de maison, qui bien souvent, prend son repas dessus (*ibid.*). Le bain de vapeur, dans lequel se baignent la femme qui vient d'accoucher et le bébé qui vient de naître, est aussi semblable à un corps humain, dans lequel s'opère une nouvelle gestation. Le bain de vapeur sert à « cuire » (*chi'yo*) le corps de la femme et de l'enfant, faire renaître à la vie la femme qui a pu frôler la mort au moment de l'accouchement, rééquilibrer la « chaleur » de son corps, perdue dans l'enfantement, et donner une seconde naissance, cette fois-ci sociale, à l'enfant, tout en lui insufflant la « chaleur » nécessaire à sa croissance (Katz, 1993, 2007). Le bain de vapeur renvoie à la représentation du lieu des morts avec ses nuages, et la vapeur qui s'en échappe, il en est de même de la cuisine, constamment enfumée, des marmites dans lesquelles on fait cuire des *tamales* à la vapeur et du four de terre d'où sort de la vapeur pendant la longue cuisson à l'étouffée. En accomplissant ses tâches culinaires au quotidien, la femme réitère chaque jour la relation de la famille avec son environnement, avec les morts et le cycle de vie.
- 28 Les plats préparés renvoient constamment à ces conceptions du corps et du cosmos. L'alimentation traditionnelle est surtout bouillie, parfois grillée, certains plats sont cuits à la vapeur ou en four de terre. La friture est une technique culinaire introduite. La langue mixtèque distingue les cuissons qui laissent les aliments tendres, humides (*chi'yo*) (bouillir, frire, cuire à la vapeur ou en four de terre) des cuissons qui rendent les aliments secs (*skasu*) (griller en séchant, cuire en laissant s'évaporer l'eau, brûler). Les Mixtèques attribuent aux aliments les qualités « chaud » et « froid » en fonction de leur lieu d'origine (« terre chaude/froide », lieu sec/humide), la saison à laquelle ils sont récoltés, le sec étant « chaud » et l'humide « froid ». Ces qualités varient aussi selon la partie de la plante utilisée (les parties aériennes sont plus « chaudes » que les souterraines), le stade de croissance des aliments (le sec ou le mûr est plus « chaud » que le frais, le vert ou le jeune), la saveur (le piquant et le sucré sont « chauds », l'acide et l'amer « froids ») et la digestibilité (les aliments irritants sont « chauds », ceux gras, lourds ou mal moulus, donc difficiles à digérer, sont « froids »). Le cru est plus « froid » que le cuit. Les aliments asséchés par leur cuisson (*skasu*) sont plus « chauds » (car chauds-secs) que ceux cuits en restant tendres (*chi'yo*) (chauds-humides), qui gardent la consistance des aliments crus (Katz, 2006a). Dans le repas quotidien ou festif, un équilibre doit être maintenu entre des aliments « chauds » et « froids » (par exemple maïs et piment « chauds » et haricots « froids »). Le repas tend vers le « chaud », mais ne doit pas être trop « chaud »²³. Les aliments bouillis amenuisent par exemple la chaleur de ceux qui sont grillés. Ces derniers sont d'ailleurs rarement présents dans la nourriture festive, encore plus « chaude/humide » que la quotidienne. Le « chaud/humide » renvoie à la représentation de la fertilité humaine et terrestre. Le moment adéquat aux semailles du maïs est le tout début de la saison des pluies, lorsque la

terre réchauffée par le soleil de la saison sèche est arrosée par les pluies. Les agriculteurs disent qu'ils ne faut pas trop tarder à semer, sinon « la terre se refroidit » (Katz, 2002). De même, la meilleure période pour faire des enfants est lorsqu'un couple est relativement jeune, dans une période « chaude » de leur cycle de vie, et lorsque l'utérus de la femme est « humide ». Les humains, comme les animaux et les plantes, sont encore froids au moment de leur naissance (d'où la nécessité de prendre un bain de vapeur), et acquièrent progressivement de la chaleur, avec un pic lorsqu'ils sont de jeunes adultes, puis ils la perdent peu à peu, au fur et à mesure du vieillissement. Quant aux femmes stériles ou celles qui utilisent la contraception, les Mixtèques disent que « leur matrice se dessèche » (*ibid.*). Les mets préparés rappellent donc constamment la fertilité de la terre et des humains et la perpétuation de la vie.

- 29 Plus encore, lorsque la *tortilla* est mise à cuire sur la plaque et qu'elle gonfle à la cuisson, les Mixtèques disent « *sube su pancita* », « son ventre gonfle » (comme celui d'une femme enceinte) (*cf.* photo 6). Lorsqu'une jeune fille se met à préparer des *tortillas* pour un homme, cela signifie qu'il y a un lien amoureux entre eux, et autrefois les jeunes mariés devaient partager une *tortilla* lors de la cérémonie de mariage. La *tortilla* en tant que contenant peut représenter le sexe de la femme, de même que deux aliments rituels, le *tamal* et la viande de *barbacoa*. Le sexe de l'homme est représenté par le piment, le plus « chaud » des aliments.

6. Le « ventre » de la tortilla gonfle. Yosotato, 2011



- 30 Le *pulque*, appelé « liquide blanc » (*nde kwixi*), comme le sperme, est aussi comparé à la pluie, à du sang (*es pura sangre*) ou au lait maternel, le latex des plantes, les sèves et le lait maternel étant désignées par un même terme (*shukwi*)²⁴. Le *pulque* est censé aider les femmes qui allaitent à avoir plus de lait. Dans certains villages, on verse du *pulque* sur la terre en faisant une prière avant de semer le maïs, ou l'on boit du *pulque* lors des

rogations pour la pluie (à Chicahuaxtla par exemple) (cf. photo 4). L'eau-de-vie remplit une fonction similaire : on l'offre à la terre lors des semailles ou des rogations de pluie ou pour guérir quelqu'un d'une « frayeur ». Le *pulque* – et l'eau-de-vie – ont une analogie avec le sang et donc avec les sacrifices et auto-sacrifices sanglants qui avaient cours à l'époque préhispanique et ont encore été attestés au début de l'époque coloniale dans des procès d'inquisition (Terraciano, 2001). Dans certaines parties du pays mixtèque, notamment dans la Montaña de Guerrero, les sacrifices sanglants d'animaux sont encore courants, entre autres lors des rites de pluie (Casas *et al.*, 1994, Neff, 1994).

- 31 Le *tamal* est aussi similaire au corps d'un défunt, enveloppé dans des feuilles comme dans une natte de palme (*petate*, en mixtèque *yuwi*) dans laquelle on enveloppait autrefois les morts avant de les enterrer²⁵. Le *tamal* est ainsi l'aliment de prédilection de la fête des morts. La viande est prohibée lors des veillées mortuaires, le premier jour de la fête des morts et le Vendredi Saint (crucifixion du Christ), car « le défunt est de chair ». D'après Arana et Swadesh (1965), le nom du *tamal* est celui du serpent, *tikoo*²⁶. Dans les représentations locales, le serpent à plumes (*koo tumi*), qui se manifeste par une tempête, est l'initiateur de la saison des pluies. L'arc-en-ciel (*koo ye'le*) est aussi un serpent, et des serpents sont censés sortir à la Saint-Barthélémy (24 août) lorsqu'il y a un mois de fortes pluies (Katz, 2002). Comme offrandes pour la pluie, les habitants de la Montaña de Guerrero confectionnent des *tamales* en forme de serpent (Neff, 1994) ou des épis « doubles » appelés en mixtèque « pluie » (*savi*) ou « épis serpents » (*niñi koo*) (Casas *et al.*, 1994).

Les offrandes

- 32 L'examen des aliments et boissons liés aux représentations du corps, de la mort et de la fertilité soulève la question des offrandes. Quels aliments servent d'offrande ? A qui sont-ils offerts ? Selon Monaghan (1995), qui a mené des recherches à Nuyoo, village voisin de Yosotato, les offrandes sont l'équivalent d'un sacrifice (*soko*)²⁷, mais pour les habitants de ce village, le sacrifice c'est « présenter quelque chose à une divinité », afin « que les choses soient plus abondantes ». Cela va de verser une aumône dans un tronc d'église à verser du *pulque* sur la terre. Les habitants de Nuyoo considèrent aussi tout type d'offrande, qu'il s'agisse d'aliments, de bougies ou d'encens, comme de la nourriture. Selon des mythes recueillis par l'auteur, les humains ont fait un pacte avec la terre et la pluie. La terre et la pluie donnent à manger aux humains et, en échange, le corps des défunts doit retourner à la terre pour la nourrir.
- 33 Comparativement aux autres sociétés décrites dans ce numéro ou aux Mixtèques du Guerrero, les Mixtèques de la zone étudiée semblent ne pas avoir autant d'offrandes. Il est possible qu'une partie d'entre elles soient réalisées hors de la vue du public, comme pour les rites de guérison. A Yosotato, certains agriculteurs réaliseraient des rites de pluie à titre individuel, et nous n'avons pas eu l'occasion de les accompagner. Lorsque quelqu'un souffre d'une « frayeur », il faut aller « parler au lieu » pour récupérer les parties de l'âme de la personne qui sont restées sur place et « lever la terre » (*levantar la tierra*). Le guérisseur verse alors de l'eau-de-vie sur la terre²⁸, et dessine des croix sur plusieurs parties du corps de la personne avec de la terre mélangée à l'eau-de-vie, lui fait un balayage rituel du corps (*limpia*) avec un œuf et brûle de l'encens. Il peut s'agir de n'importe quel lieu, mais les croisements de chemin, les bords d'un ruisseau, le foyer ou le bain de vapeur sont particulièrement propices aux « frayeurs ». A Chicahuaxtla, les

femmes qui savent baigner les autres font aussi des offrandes à la « grand-mère du bain de vapeur »²⁹ pour que le bain soit propice aux personnes qui s'y baignent et ne leur cause ni « frayeur » ni autre désagrément. Elles y enterrent une offrande de *mole amarillo* de haricot (*naki'i runee*), avec une petite *tortilla*, et versent du *pulque* ou du *tepache* sur le sol. A San Pedro Molinos, village mixtèque du district de Tlaxiaco, on fait des offrandes au bain de vapeur de haricots, *mole amarillo* de poulet et eau-de-vie (Katz, 1993).

- 34 Les rares hommes de Yosotato et Chicahuaxtla qui détiennent des savoirs sur la chasse (il ne s'agit que de quelques familles dans chaque village) font des offrandes au Maître des animaux s'ils chassent un cerf : ils enterrent sur place des os de l'animal³⁰, en déposent dans une grotte ou un lieu où personne ne passe, et mettent le crâne de l'animal sur l'autel domestique. Ils prennent bien soin de ne pas déposer d'os ou de viande de cerf sur le *metate*, car cet ustensile éminemment féminin (et lié au maïs) annihilerait leur chance à la chasse. A Yosotato et Nuyoo, le Maître des Animaux est identifié à Saint Eustache. Des habitants de Nuyoo le décrivent comme un grand cerf mâle avec une tâche blanche sur la tête (Monaghan, 1995). Des agriculteurs font aussi des offrandes à Saint Eustache avant de défricher un terrain.
- 35 Comme mentionné ci-dessus, le *pulque* ou l'eau-de-vie sont offerts à la terre au moment des semailles ou dans les rites de pluie (accompagnés d'encens, éventuellement de fleurs ou d'ornements, de musique, de pétards). Les habitants de Nuyoo offrent aussi des épis de maïs (*ibid.*). En 2011, le jour de la Saint-Marc, dans la Grotte de la Foudre, à Chicahuaxtla, l'homme chargé des prières pour la pluie a jeté sur les parois de la grotte des œufs et de l'eau de vie. Le 1^{er} mai, les hommes du village mixtèque de San Miguel Progreso (voisin de Chicahuaxtla) qui sont allés demander la pluie à l'entrée de la Grotte de la Pluie (*Kava Savi*) ont versé des sodas et des bières sur la terre avant de les boire et de faire éclater les pétards, puis ont versé du soda sur le rocher où est placé une croix, avant d'orner celle-ci pour demander permission à la terre. Après avoir prié et joué de la musique, ils ont à nouveau versé des sodas sur la terre et fait éclater des pétards. Sur l'autel domestique de la maison du mayordomo, ils ont placé deux assiettes de haricots en *mole amarillo* avec du riz et trois *tortillas* bleues, et un seau de pulque au pied de cette table (*cf.* photo 7).

7. Offrandes pour la pluie chez le *mayordomo* de San Miguel Progreso, 1^{er} mai 2011

- 36 Les offrandes les plus importantes sont probablement celles destinées aux défunts. Comme décrit plus haut, à la fête des morts, les « anges » (enfants défunts) reçoivent des aliments qui leur sont appropriés, ni carnés ni pimentés et plutôt sucrés (*tamales*, *atole*, eau, chocolat, aliments sucrés, « pains des morts » aux formes de personnages, jeunes épis qui sont les prémices des récoltes) ; les adultes reçoivent à leur tour des nourritures et des boissons adaptées à leur goût, carnées, pimentées, alcoolisées (*tamales* carnés, *mole*, eau-de-vie,..). Les offrandes de fleurs et de fruits odoriférants, en particulier les goyaves, sont indispensables à tous (de même que l'encens), car les morts sont censés se nourrir de l'odeur et de la vapeur des offrandes (cf. photo 8). Selon Monaghan (1995), autrefois, les habitants de Nuyoo ne plaçaient sur l'autel des morts que des *tortillas* rouges, et non blanches et jaunes comme aujourd'hui³¹.

8. Offrandes pour la fête des morts. Chicahuaxtla, 1986.



- 37 Lors des veillées mortuaires, des aliments sont aussi placés devant le corps du défunt avant d'être enterrés avec lui. A Chicahuaxtla, selon Otilia Sandoval, femme triqui qui a recueilli pendant des années des informations sur sa culture auprès de personnes âgées, notamment des tisserandes, les morts bénéficient d'offrandes comptées, « les chiffres 7 et 9 signifiant la mort ». Ces aliments les accompagnent lors de leur voyage vers le « village sacré » (*yuma ña'a*), le monde des morts. Pour une femme, on place une serviette brodée contenant 9 *tortillas*, 7 écheveaux de fil, son métier à tisser, une petite marmite, une petite cruche et une petite calebasse qu'elle a utilisées, 7 spathes de maïs contenant 7 grains de maïs chacun et 7 spathes contenant 7 grains de haricots, 7 bouquets d'herbe de pâturage, à remettre au taureau qui l'aidera à passer au lieu des morts. Un homme a aussi droit à une serviette avec 9 *tortillas*, et de l'eau-de-vie et des objets personnels (machette, bâton à fourir,...). A la veillée mortuaire à laquelle nous avons assisté à Chicahuaxtla en octobre 2011, étaient disposés sur un banc devant le cercueil : une serviette brodée contenant des *tortillas*, deux coupelles avec de l'encens, une calebasse d'eau, deux assiettes creuses (*cajetes*) contenant de la *salsa de huevo*, et une bouteille de Pepsi-Cola.

Nourritures rituelles : des aliments archaïques ?

- 38 L'une des caractéristiques d'un certain nombre d'aliments rituels est le fait qu'ils soient des aliments anciens. Selon Good (dans ce numéro), le fait de consommer des aliments anciens dans les rituels serait l'expression d'une résistance culturelle. Nous concordons avec elle, mais la question est : cette résistance est-elle consciente ou inconsciente ? D'autres éléments entrent en compte dans la conservation des nourritures sur le long terme. L'un d'eux est leur place au sein de la société dominante : celle-ci a absorbé plutôt que rejeté les aliments festifs amérindiens, du moins ceux du Plateau central, et les a élevés au rang de la cuisine nationale. Les mets festifs de la Mixteca ont des particularités

régionales, mais aussi des similarités avec ceux du Plateau central. Se rapprochant ainsi du modèle national, ils n'ont pas lieu d'être stigmatisés, ils sont au contraire valorisés aux yeux de tous. Face à la globalisation, et à la disponibilité accrue d'aliments industriels, les habitants du pays mixtèque, plus nombreux à être sortis de la région au cours des deux dernières décennies, valorisent aujourd'hui encore plus ces aliments de fête³². Par ailleurs, les rituels sont aussi l'occasion de perpétuer des modes de préparation anciens qui demandent une organisation collective, comme la cuisson en four de terre.

- 39 Le four de terre est une technique qui remonte à au moins 7000 ans avant JC, avant l'apparition de la céramique et de l'agriculture ; dans les fouilles de Tehuacan, le four de terre est présent tout au long de la chronologie, mais les archéologues le pensent dédiés à la cuisson de l'agave, qui se pratique encore aujourd'hui (McNeish *et al.* : 1972 : 354). En pays mixtèque, à Ocotepec, village voisin de Yosotato, il y a quelques décennies, des habitants cuisaient la *masa de barbacoa* dans des feuilles d'agave à la place de marmites en céramique. Dans les villages des hautes terres, la viande des animaux est placée sur des feuilles d'agave, tandis qu'à Yosotato, les feuilles de bananier sont plus souvent utilisées. L'aromate associé aux préparations en four de terre est la feuille d'avocatier, plante utilisée depuis des périodes anciennes, et peut-être l'une des premières à avoir été domestiquée (Earle Smith, 1969).
- 40 Au fil du temps, les chasseurs-cueilleurs sont devenus agriculteurs, mais la chasse, même si elle est devenue totalement mineure, n'a jamais disparu (Katz, 2006b). L'importance symbolique du cerf a survécu non seulement à l'agriculture mais aussi à la christianisation. D'après une version mixtèque du mythe mésoaméricain de l'origine du feu, l'opossum donne le feu aux hommes afin qu'ils puissent cuire la viande de cerf en four de terre (Cruz, 1946 : 217-220)³³. Lorsqu'on y cuisine du mouton ou de la chèvre, ils sont une substitution du cerf. Selon une femme de Yosotato, « avant de manger du maïs, on mangeait du cerf ». Le cerf, consommé rituellement en four de terre ou en *tamales*, est encore fortement chargé symboliquement et associé au maïs dont il est l'équivalent animal³⁴.
- 41 Selon la même personne, « avant de manger des *tortillas*, on mangeait des *tamales* », et « le *siu* (*tamal* triangulaire) est plus ancien que le *tikoo* ». Selon les archéologues, les *tamales* sont effectivement bien antérieurs à la *tortilla*. Des traces de cuisson de maïs dans de la chaux sont attestées bien des siècles avant que la technologie associée aux *tortillas*, c'est à dire la plaque de terre cuite (*comal*) n'apparaisse. La *tortilla* est, sur une échelle de temps, la préparation de maïs la plus récente, mais son succès a été immense (Sugiura & González de la Vara, 1996)³⁵. En pays mixtèque elle est consommée tous les jours, elle est indispensable, mais dans les fêtes, reviennent tous ces aliments qui existaient avant qu'elle ait été inventée.
- 42 De surcroît, certaines préparations du pays mixtèque qui ne requièrent même pas de *nixtamalisation*, comme l'*atole de granillo* et le *mole amarillo* (selon la recette de *mole de frijol* décrite chez les Triquis) peuvent être plus anciens encore, de même que le *frijol molido*, à base de haricots grillés et pulvérisés. Chez les Mayas, l'élément important du repas, c'est *wah*, qui désigne aujourd'hui la *tortilla*, mais autrefois le *tamal* (Taube, 1992). Chez les Mixtèques et les Triquis, il semble que l'élément central soit *neyu/nihiaa* (traduit en espagnol par *comida*), le plat, plutôt que *shita/chra*, la *tortilla*. L'élément de base était peut-être le *neyu 'u'wa*, la bouillie de maïs (l'*atole* des Triquis), qui s'est transformée en *mole amarillo*.

- 43 Les botanistes Zizumbo-Villareal *et al.* (2012) ont recueilli récemment dans l'ouest du Mexique, où la domestication du maïs a dû avoir lieu, des recettes qu'eux aussi estiment archaïques, à base de maïs, haricot, courge, agave et piment : des préparations telles que le *pinol de frijol* (équivalent du *frijol molido*), des *atoles* et *tamales*, préparés à base de maïs non nixtamalisé, mais trempé et cuit avec de la cendre, certains *tamales* étant cuits en four de terre, tout comme d'autres aliments. Ils émettent l'hypothèse que ces plantes étaient consommées selon ces préparations avant leur domestication, à des époques précédant la céramique. En suivant cette logique, la masa de barbacoa cuite en terre dans des feuilles d'agave pourrait être encore plus ancienne.

La commensalité

- 44 Selon Pitt-Rivers (1983 : 172), « la nourriture et la boisson ont toujours une valeur rituelle de par le lien que crée entre les convives l'ingestion en commun d'une même substance. La commensalité est presque toujours le fondement de la communauté ». Cette affirmation est particulièrement vraie au Mexique où les fêtes religieuses sont généralement des fêtes communautaires, ouvertes à tous les membres de la communauté. Selon Monaghan (1995), qui dédie tout un chapitre de son ouvrage à la commensalité, chez les Mixtèques, une communauté se définit comme des gens « qui mangent la même *tortilla* ». De surcroît, des personnes extérieures à la communauté peuvent aussi participer à des repas communautaires. Il est de principe de ne jamais refuser de nourriture à quelque passant qui soit, et ne pas susciter « l'envie » en mangeant devant d'autres personnes sans leur offrir à manger. Il s'agit souvent de parents ou compères qui viennent de la ville ou d'autres villages, mais toute personne se trouvant au village au moment de la fête ne peut en être exclue. En réalité, la communauté est rarement présente au grand complet lors d'un repas festif. Les gens s'y rendent en fonction de leurs affinités avec la famille du *mayordomo*. Il est courant qu'une cinquantaine de personnes soient présentes. Les hommes sont souvent servis à part à des tables, avec les invités qui viennent de dehors de la communauté ; les femmes mangent sur des nattes ou des bancs contre la maison ou dans la maison, ou encore dans la cuisine.
- 45 Lors de la fête des morts, les aliments sont dressés sur l'autel domestique, où les défunts « en absorbent l'odeur et la vapeur », puis ils sont consommés par la famille et les parents ou amis qui viennent leur rendre visite. A Yosotato, les gens se doivent de rendre visite à leurs parents et faire une tournée des maisons, où il leur faut manger ce qui leur est offert, quitte à souffrir d'indigestion. Le premier jour est dédié aux enfants défunts. Le second jour, on débarrasse l'autel des offrandes aux enfants pour y placer celles des adultes. Le dernier jour, les habitants se rendent au cimetière, placent encore des offrandes sur les tombes, puis se les partagent après la messe donnée sur place en l'honneur des défunts. La commensalité est de rigueur, avec les vivants comme avec les défunts. Nous avons recueilli séparément auprès de deux personnes de Yosotato un récit sur l'obligation de donner à manger aux morts.

Le jour de la Toussaint, un homme dit à sa femme : « à quoi bon préparer un repas pour les défunts ? Laissons-leur simplement un dindon mort sur la table ». Puis il alla couper du bois, mais il se blessa le pied avec sa hache. Ne pouvant plus marcher, il dut rentrer en rampant et fut surpris par la nuit. Il vit alors les défunts qui repartaient du village en portant des *tenates* (paniers à bandeau frontal) remplis des mets qu'ils avaient reçu des vivants. Puis il vit ses parents qui portaient un dindon en se lamentant : « notre fils n'a pas voulu nous nourrir ». Lorsqu'il parvint

enfin à son domicile, il dit à sa femme : « maintenant je te crois, il est de notre devoir de nourrir les défunts ».

Conclusion

- 46 Les aliments rituels mixtèques et triquis sont un conservatoire de pratiques anciennes, tout en ayant intégré progressivement quelques ingrédients et techniques de préparations nouvelles. Ces aliments sont l'expression d'une relation profonde au cosmos, l'harmonie et l'abondance étant constamment recherchées et fomentées tant par la préparation culinaire au quotidien que par la réalisation des fêtes et des offrandes aux divinités et aux défunts. Malgré le choc de la conquête espagnole et la tentative d'anéantissement des pratiques « païennes », les rites associés aux cycles agricole et climatique et au cycle de vie se sont perpétués, car les Mixtèques et les Triquis ont continué à pratiquer l'agriculture, dans l'alternance continue entre la saison sèche et la saison des pluies. Les ustensiles et les techniques culinaires des Indiens ont évolué très lentement, et relèvent encore en partie du Néolithique. Ils se sont surtout modifiés au cours des cinquante dernières années, avec l'avènement des ustensiles de plastique, de métal et l'introduction de l'électricité. Au cours des deux dernières décennies, l'émigration a fortement augmenté, entraînant un abandon de l'agriculture sans pareil. Néanmoins, même quand l'agriculture n'est plus rentable ou qu'ils n'en ont plus besoin pour vivre, les Indiens du pays mixtèque sèment encore une minuscule parcelle pour obtenir des épis frais à la Toussaint. Ils consomment de plus en plus d'aliments industriels au quotidien, mais leurs plats de fête sont loin de changer aussi rapidement. Ceux-ci expriment toujours l'abondance, mais aussi l'identité locale, l'attachement à la terre, et un patrimoine que les habitants, face à la globalisation, valorisent encore plus qu'avant.

BIBLIOGRAPHIE

- ARANA, Evangelina, SWADESH, Mauricio, *Los elementos del mixteco antiguo*, México, INI/INAH, 1965.
- CASAS, Alejandro, VIVEROS, Juan Luis, CABALLERO, Javier, *Etnobotánica mixteca. Sociedad, cultura y recursos naturales en la Montaña de Guerrero*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1994.
- CRUZ, Wilfrido, *Oaxaca recóndita : razas, idiomas, costumbres, leyendas y tradiciones del estado de Oaxaca*, México, Oaxaca, Fondo Editorial Huaxyácac, 1946 (4^e édition, 2002).
- DAHLGREN, Barbro, *La Mixteca, su cultura e historia prehispánica*, México, UNAM, 1966.
- DEHOUE, Danièle, « El venado, el maíz y el sacrificado », *Diario de Campo*, Cuadernos de Etnología 4, mayo-junio, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2008.
- EARLE SMITH, C., « Additional notes on pre-conquest avocados in Mexico », *Economic Botany*, 1969, 23 (2), p. 135-140.

- FOURNIER, Patricia, « El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica », *Boletín de Antropología Americana*, 1998, 32, p. 13-40.
- GOOD, Catharine, « Usos de la comida ritual entre Nahuas de Guerrero », *Cahiers d'ALHIM*, n° 25, 2013, <<http://alhim.revues.org/>>
- HOLLENBACH, Elena, « El mundo animal en el folclor de los triquis de Copala », *Tlalocan*, 1980, 8, p. 437-490.
- HUGH-JONES, Christine, « La fibre et la pulpe », *L'Ethnographie*, 1979, 80 (2), p. 21-46.
- INALI, « Variantes linguísticas », Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, 2010, <<http://www.inali.gob.mx/component/content/article/63-variantes-linguisticas>>.
- INEGI, *Censo de Población y Vivienda 2010*, México, INEGI, 2010. <www.cuentame.inegi.org.mx>.
- JANSEN, Maarten, PEREZ, Gabina Aurora, « Stoombaden in het Mixteekse hoogland », *Verre nasten naderbij* (Leiden), 1980, 3, p. 70-90.
- KATZ, Esther, « El temazcal : entre religión y medicina », in DAHLGREN, B. (ed.), *III^{er} Coloquio de Historia de la Religión en Mésoamérica y Areas Afines*. Mexico, IIA-UNAM, 1993, p. 175-185
- _____, « Rites, représentations et météorologie dans la Terre de la Pluie (Mixteca, Mexique) », in KATZ, E., GOLOUBINOFF, M., LAMMEL, A. (ed.), *Entre ciel et terre : Climat et sociétés*, Paris, Ibis Press/IRD Editions, 2002, p. 63-88.
- _____, « Statut de la chasse et consommation du gibier chez les paysans mixtèques du Mexique. Approche diachronique », in SIDERA, I., VILA, E., ERIKSON, Ph. (éd.), *La chasse. Pratiques sociales et symboliques*, Paris, De Boccard, 2006, p. 181-192.
- _____, « Les normes alimentaires des paysans mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique) », *Journal des Anthropologues*, in SUREMAIN, Ch.-E. (de), CHAUDAT, Ph. (ed.), *Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires*, 2006, p. 106-107, p. 205-223.
- _____, « Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement », *Cahiers de l'OCHA (Observatoire CIDIL des Habitudes Alimentaires)*, 2006, 11, p. 180-190.
- _____, « Rites de vie, rites de mort (enfants mixtèques du Mexique) », in POURCHEZ, L., BONNET, D. (ed.), *Du soin au rite dans l'enfance*, Paris, Erès/IRD Editions, 2007, p. 281-300.
- _____, « Emigration, mutations sociales et changements culinaires dans le haut pays mixtèque (Oaxaca, Mexique) », *Anthropology of Food*, n° S 4, in SUREMAIN, Ch.-E. (de), KATZ, E. (ed.), *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine*, 2008, <<http://aof.revues.org/>>.
- _____, « Chili pepper, from Mexico to Europe. Food, imaginary and cultural identity », in MEDINA, F.X., ÁVILA, R., DE GARINE, I. (ed.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in honour of Helen Macbeth*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, Colección Estudios del Hombre, Serie Antropología de la Alimentación, 2009, p. 213-232.
- _____, BAK-GELLER, Sarah, « Amérique Latine (Tradition du pain en) », in TONNAC, J.-Ph. (ed.), *Dictionnaire Universel du Pain*, Paris, Robert Laffont, 2010, p. 41-46.
- LEON PASQUEL, María de Lourdes (de), *La clasificación semántica del mixteco*, Tesis de Licenciatura, ENAH/INAH/SEP, México, 1980.
- LOPEZ AUSTIN, Alfredo, *Los mitos del tlacuache*. Mexico, Alianza, 1990.

MACNEISH, R.S., PETERSON, F.A., NEELY, J.A., *The prehistory of Tehuacan valley*, vol. 5, *Excavations and reconnaissance*, Austin/London, University of Texas Press, 1972.

MONAGHAN, John D., *The covenants with earth and rain : Exchange, sacrifice and revelation in Mixtec sociality*, Norman (Oklahoma), University of Oklahoma Press, 1995.

NEFF NUIXA, Françoise, *El rayo y el arco iris*, México, INI, 1994.

PASTOR, Rodolfo, *Campesinos y reformas : La Mixteca 1700-1856*, México, Colegio de México, 1987.

PEREIRA, Grégory, BRETON, Alain, « Introduction », « Guerre, chasse et sacrifice en Mésoamérique », *Journal de la Société des Américanistes*, 2008, 94 (1), p. 173-175.

PITT-RIVERS, Julian, *Anthropologie de l'honneur*, Paris, le Sycomore, 1983.

SUGIURA, Yoko, GONZÁLEZ DE LA VARA, Fernan, *La cocina mexicana a través de los siglos*, vol. I, *México antiguo*. Editorial Clío, México, 1996.

TAUBE, Karl, « The maize tamale in classic Maya diet, epigraphy and art », *American Antiquity*, 1989, 54 (1), p. 31-51.

TERRACIANO, Kevin, *The Mixtecs of Colonial Oaxaca : Ñudzahui history, sixteenth through eighteen centuries*, Stanford (California), Stanford University Press, 2001.

ZIZUMBO-VILLAREAL, Daniel, FLORES-SILVA, Alondra, COLUNGA-GARCÍA MARÍN, Patricia, « The archaic diet in Mesoamerica : Incentive for milpa development and species domestication », *Economic Botany*, 2012, 66 (4), p. 328-343.

NOTES

1. Des linguistes ont démontré récemment que le mixtèque n'est pas une langue composée de nombreux dialectes, mais un ensemble d'environ 80 langues ; quant au triqui, il se divise en 4 langues distinctes (INALI, 2010). Les deux langues sont tonales.

2. Une bonne partie des habitants considérés comme métis sont en fait des Indiens qui ont perdu leur langue originelle. A la fin du 19^e siècle, les Indiens formaient 90 % de la population, mais de nombreuses communautés du nord de la région ont abandonné leur langue peu de temps après, dans un contexte de privatisation des terres et de démantèlement des communautés (Pastor, 1987).

3. Les termes vernaculaires seront présentés en mixtèque de Yosotato et en triqui de Chicahuaxtla. Dans les transcriptions des termes vernaculaires. En mixtèque, « ch » se lit « tch », « ' » désigne l'arrêt glotal, « x » est l'équivalent de la « jota » espagnole, « i », dont l'équivalent est « ï » en triqui, désigne une voyelle entre « e » et « i ». Nous remercions Fausto Sandoval, instituteur bilingue à Chicahuaxtla, pour la vérification des termes en triqui.

La recherche a été initiée en 1983 dans le cadre du projet franco-mexicain CNRS/IIA-UNAM « Biologie humaine et développement » et financée entre 1983 et 1987 par une bourse de l'UNAM obtenue par l'intermédiaire des Ministères des Affaires Etrangères français et mexicain, puis une allocation « jeune chercheur » des Aires Culturelles du Ministère de l'Education Nationale. Les dernières missions, en avril-mai et septembre-octobre 2011 (à Yosotato et Chicahuaxtla) ont été financées par le projet Bek(onal)-ENGOV de l'Union Européenne (FP7-2010) (SSH-CT-2010-266.710). Nous remercions les habitants de Yosotato pour leur accueil, et à Chicahuaxtla en particulier la famille Sandoval.

4. Nous avons observé le même phénomène à Yosotato comme à Chicahuaxtla, auprès de gens qui sont salariés (instituteurs par exemple), artisans, détiennent un commerce ou reçoivent de l'argent de leurs parents émigrés.

5. Voir Ragot (2000) sur les « Au-delà aztèques » et l'abondante littérature ethnographique qu'elle cite.
6. Le même terme (*tata*) désigne en mixtèque les semences et les ancêtres.
7. Dans les années 70, les habitants d'un hameau de Yucuiti, village voisin de Yosotato, ont choisi un nouveau saint patron célébré à une date qui coïncidait avec la récolte du café ; ils ont présenté comme argument au prêtre qu'ils disposaient d'argent à cette période.
8. Dans toutes les hautes terres, les récoltes de maïs se terminent en janvier. Les semailles sont réalisées au tout début des pluies, en avril-mai, sauf sur les terres situées au-dessus de 2300 m d'altitude. Les agriculteurs y sèment dès le mois de février une variété de maïs à croissance longue qui bénéficie de l'humidité des nuages qui recouvrent les sommets. Les agriculteurs de Yosotato ne plantent quasiment plus de maïs à cette altitude, mais ceux des villages voisins le font encore, dont les agriculteurs de Chicahuaxtla.
9. Autrefois les habitants de Yosotato allaient aussi à la fête du troisième vendredi de Carême à Copala, un village triqui. Deux autres fêtes patronales attirent des participants à une échelle plus large que la micro-région (qui correspond souvent à une vallée) : la célébration du Niño de Atocha le jour de la saint-Sébastien (20 janvier) à Santiago Nundichi près de Tlaxiaco et celle de l'Immaculée Conception à Santa Maria Cuquila. Cette dernière célébration est le pendant, pour le haut pays mixtèque, de celle de la Vierge de Juquila, près de la côte Pacifique, dans la région des Indiens Chatinos, où se rendent des pèlerins de tout l'Etat d'Oaxaca.
10. Nous disposons de données plus précises sur l'alimentation à Yosotato. Toutes les données n'ont pas encore pu être vérifiées à Chicahuaxtla.
11. Il est aussi cuisiné par les Zapotèques et est actuellement mis en valeur à Oaxaca au titre de la gastronomie régionale.
12. Il s'agit d'une variété d'avocatier des hautes terres, qui donne des petits avocats avec une fine peau violette, et dont les feuilles sont plus aromatiques.
13. Dans les hautes terres mixtèques, les réserves de maïs et haricots s'épuisent au bout de 3 à 6 mois.
14. *Nin gane'e* signifie « maïs bien cuit ». Le *pozole* de cette région ne se présente pas comme une soupe liquide comme dans d'autres régions, il est servi avec peu ou pas d'eau de cuisson.
15. *Ka'an* signifie « concassé ».
16. Dans le village métis de La Hacienda, situé dans une vallée au-dessous de Yosotato et Chicahuaxtla, lorsque un *mole amarillo* n'a pas de couleur, on dit que c'est du « *mole de Indio* », *Indio* étant un terme péjoratif.
17. On cuisine de préférence du *frijol de burro*, haricot à grands grains qui pousse en altitude (*Phaseolus coccineus*, haricot d'Espagne).
18. Au moment de la conquête espagnole, la chasse était d'ailleurs réservée aux nobles, qui, pour les fêtes, se livraient à de grandes chasses et servaient du gibier dans des banquets auxquels étaient parfois conviés les gens du peuple (Dahlgren, 1966).
19. Le pain, introduit par les Espagnols, a acquis non seulement au Mexique, mais aussi dans les Andes un statut d'aliment festif, surtout pour la fête des morts. Il s'est probablement substitué à des aliments à base de maïs ou d'autres plantes (Katz et Bak-Geller, 2010).
20. Le *mayordomo* est l'amphitryon de la fête patronale. Son rôle est inséré dans le « systèmes des charges » propre aux communautés traditionnelles du Mexique. Chaque année la charge de *mayordomo* est attribuée à une nouvelle personne, qui doit prendre à son compte la majeure partie des frais de la fête.
21. Selon Good (dans ce numéro), les Nahuas du Balsas se réfèrent de la même façon à l'échange de travail pour la cuisine cérémonielle.
22. Il s'agit d'un mythe commun chez les Indiens du Mexique sur l'apparition du soleil (López Austin, 1990).

23. En revanche dans des états particuliers du corps, maladie « froide » ou post-partum, on supprime totalement les aliments « froids » pour tenter de récupérer la « chaleur » perdue (Katz, 1996).
24. Les mixtèques distinguent le lait maternel du lait de vache du commerce (*leche* en espagnol et en mixtèque).
25. De même, on naissait sur une natte, et les mariés s'asseyaient sur une natte au moment de la célébration de leur union.
26. Les habitants de Yosotato ne font pas cette association, car ils appellent le serpent *koo* au lieu de *tikoo*, le préfixe *ti* du classificateur sémantique des animaux n'apparaissant pas (cf. de León, 1980).
27. A Yosotato, nous avons relevé le terme *nachisoo* pour « offrandes ».
28. A Nuyoo, ils versent du *pulque* (Monaghan, 1995).
29. Selon des mythes mixtèques (cf. Jansen & Pérez, 1980) et triquis (cf. Hollenbach, 1980), la maîtresse du bain de vapeur est une grand-mère qui était l'épouse d'un cerf et a adopté des enfants jumeaux qui sont devenus le soleil et la lune.
30. Monaghan (1995) mentionne l'offrande d'un cuissot de cerf sur le lieu de la chasse.
31. Nous avons eu l'occasion d'assister à Yosotato en 1984 à l'élaboration, pour un repas de mariage, de *tortillas* teintes en rouge avec des fleurs d'hibiscus.
32. Il existe maintenant une foire annuelle du *pulque* à Tlaxiaco, une foire gastronomique dans un hameau de Cuquila, et probablement d'autres initiatives semblables. A Oaxaca, le tourisme gastronomique est en pleine expansion.
33. De surcroît, la viande est condimentée par de la feuille d'avocatier, plante utilisée depuis des périodes anciennes, et peut-être l'une des premières à avoir été domestiquée (Earle Smith, 1969).
34. Le cerf n'étant consommé qu'occasionnellement dans divers groupes indigènes, ces aspects ont échappé à de nombreux ethnologues. Des études récentes (cf. Pereira & Breton, 2008), notamment celle de Dehouve (2008), mettent en lumière la survivance du symbolisme du cerf dans diverses ethnies.
35. En pays mixtèque, le *comal* est attesté dans des fouilles à partir de 400 avant JC. Sa présence dans des sites archéologiques mésoaméricains est sporadique pour la période pré-classique, et n'implique pas forcément qu'il ait servi à cuisiner des *tortillas*. Il n'est pas très courant non plus au classique, en dehors du site de Teotihuacan, sur le Plateau Central. En revanche, il apparaît fréquemment dans des sites du post-classique, ce qui laisse supposer que la consommation de la *tortilla* s'est généralisée à cette période (Fournier, 1998).

RÉSUMÉS

Chez les Indiens mixtèques et triquis du haut pays mixtèque, au sud du Mexique, il n'est de fête sans nourriture, même si celle-ci vient à manquer au quotidien. Bien que cette région soit connue pour sa pauvreté, sa cuisine quotidienne, et surtout festive, est tout à fait élaborée. Relativement proche de la cuisine du Mexique central, elle s'en distingue par des spécialités locales. La cuisine festive est présente dans les célébrations civiles, du cycle de vie et surtout dans les fêtes patronales qui impliquent l'ensemble de la communauté. Si certains plats sont surtout consommés en contexte festif, tant la cuisine quotidienne que la cuisine cérémonielle sont l'expression d'une relation aux éléments de la nature et au divin, en particulier par

l'intermédiaire des défunts, perçus comme les sources de l'abondance et de la fertilité. La cuisine, au même titre que les rituels, contribue au bon équilibre des forces naturelles et du cycle de la pluie, du maïs et de la vie des humains.

Mixtec and Triqui Indians of the Mixtec highlands, in Southern Mexico never feast without food, even though it may be lacking in daily life. Although the region is known for its poverty, daily and feast cuisines are quite elaborated. Mixtec highlands cuisine is close to the cuisine of Central Mexico, but differs from it by some local specialties. Feast cuisine is served in civic festivals, celebrations of the life cycle and saints festivals celebrated by a whole community. Some dishes are more specifically festive foods, nevertheless daily and feast cuisine both express a relationship with natural elements and the sacred, in particular through the dead, source of abundancy and fertility. Cuisine contributes, like rituals, to the balance of natural forces and of the cycles of rain, corn and human life.

INDEX

Mots-clés : Mexique, alimentation, Haut pays mixtèque, Rituels, Offrandes

Keywords : Mexico, Mixtec highlands, Food, Rituals, Offerings

AUTEUR

ESTHER KATZ

IRD-UMR 208 PALOC IRD/MNHN

Esther.Katz@ird.fr