

# La cueillette des adventices comestibles au Mexique\*

Esther KATZ\*\*

*Au Mexique, parmi les populations rurales de souche indienne, qui ont une longue tradition agricole, la cueillette joue encore un rôle important, mais surtout dans les espaces cultivés. La plupart des adventices sont recherchées pour leurs jeunes pousses comestibles, désignées sous le nom de quelites. Elles sont souvent cueillies au cours des déplacements ou des travaux agricoles. Les caractéristiques de ce type de cueillette et la place des quelites dans l'alimentation des populations concernées sont examinées ici, à partir de données de terrain recueillies chez les Indiens mixtèques et de données bibliographiques sur l'ensemble du pays.*

## INTRODUCTION

La plupart des travaux ethnographiques portant sur les populations indiennes du Mexique ont généralement mis l'accent sur leur agriculture vivrière, centrée sur l'association de trois plantes : le maïs, le haricot et la courge qui, avec le piment, constituent la base du régime alimentaire. L'agriculture vivrière est effectivement l'activité pivot de ces populations, qui la pratiquent depuis plusieurs

\* Ce travail n'aurait pas pu être mené à bien sans l'aide et l'enseignement de mes collègues du laboratoire d'ethnobotanique de l'Institut de Biologie de l'Université Nationale Autonome de Mexico (IB-UNAM). Je remercie tout particulièrement Robert Bye (qui a également révisé cet article), Javier Caballero, Alejandro Casas, Cristina Mapes, Miguel Angel Martínez Alfaro et Juan Luis Viveros. Les plantes que j'ai collectées dans la région mixtèque ont été déposées à l'Herbario Nacional de México (MEXU) et ont été identifiées par R. Bye, A. Campus, A. Delgado, A. García, H. Hernández, D. Lorence, M.A. Martínez Alfaro, T.P. Ramamoorthy, M. Sousa, botanistes à l'IB-UNAM, que je remercie également.

\*\* ORSTOM, Département M.A.A., 213, rue Lafayette, 75010 Paris

*Ecologie Humaine X(1) : 25-41, janvier 1992*

Fonds Documentaire IRD



010026329

Fonds Documentaire IRD

Cote : Bx 26329 Ex : *unif*

milliers d'années. Mais elle n'a pas pour autant fait disparaître la cueillette, dont elle est indissociable. En effet, la plupart des plantes sont cueillies dans des habitats perturbés, en particulier dans les champs de maïs, au cours des déplacements ou des travaux agricoles. Peu de plantes sont cueillies dans les forêts, en dehors des champignons, que les Indiens ne considèrent d'ailleurs pas comme des végétaux. La majorité des adventices recherchées sont des jeunes pousses comestibles d'herbes, de lianes et d'arbustes, désignées en espagnol mexicain sous le nom de *quelites*. Nous examinerons les caractéristiques de cette cueillette à partir de données ethnobotaniques provenant de diverses régions<sup>1</sup>, et plus particulièrement à partir de données de terrain sur la région mixtèque<sup>2</sup>

### LES CARACTERISTIQUES DE LA CUEILLETTE AU MEXIQUE

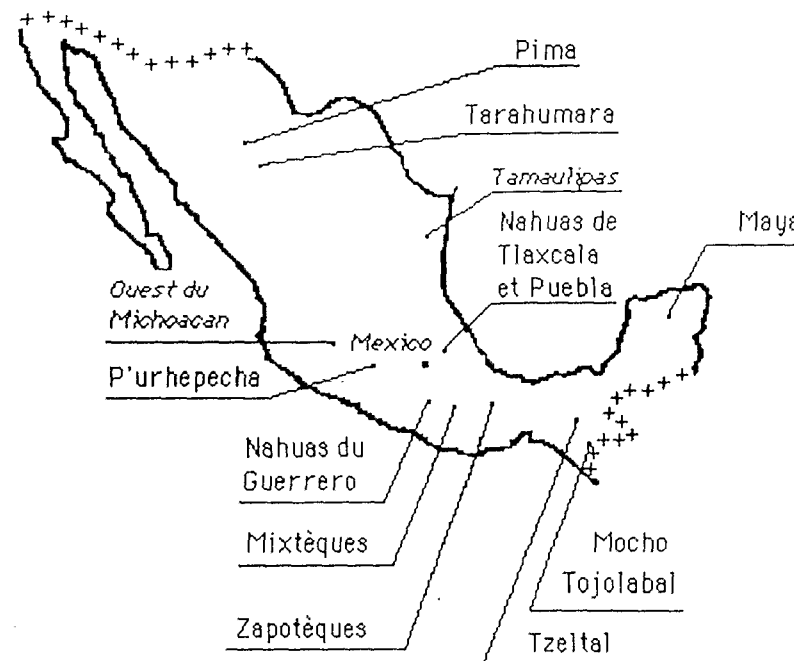
La population du Mexique est composée officiellement de métis et d'indiens ; ces derniers, comptabilisés en fonction de la pratique d'une langue indienne, forment 15% de la population totale ; cependant au centre et au sud du pays, surtout en zones rurales, un grand pourcentage d'habitants, non décomptés car locuteurs d'espagnol, sont de souche indienne et maintiennent souvent les mêmes traditions, telles que la cueillette des adventices<sup>3</sup>, pratique attestée par les sources historiques depuis au moins le XVI<sup>e</sup> siècle (Sahagún 1975, Urbina 1903). Le nord et l'ouest du pays, où la densité de population était très faible avant la

<sup>1</sup> Sur des populations indigènes de langues uto-aztèques : Nahua de Puebla (Mora et al. 1985, Vasquez 1986), de Tlaxcala (Wilken 1970) et du Guerrero (Dehouve 1975), Tarahumara (Pennington 1963, Bye 1979, 1981) et Pima (Laferrère et al. 1991) du Chihuahua. Sur des populations indigènes de langues otomanges : Zapotèques d'Oaxaca (Messer 1972, 1978), Mixtèques d'Oaxaca (Katz 1990) et du Guerrero (Viveros & Casas 1985, Casas et al. 1987). Sur des populations indigènes de langues mayas : Tzeltal (Berlin et al. 1974), Tojolabal (Duchesne & Retière 1984), Mocho (Petrich 1985) du Chiapas, Maya du Yucatan (Lazos à paraître). Sur les Purhépecha (groupe linguistique isolé) du Michoacan (Toledo et al. 1980, Caballero & Mapes 1985). Sur les métis du Tamaulipas (Hurtado & Hernández 1989). Cf. carte.

<sup>2</sup> Mon travail sur les Mixtèques est le résultat de deux ans de terrain menés en 1984-85 et complétés par plusieurs courts séjours entre 1985 et 1992. Cette recherche rentre dans le cadre du projet franco-mexicain "Biologie humaine et développement" (IIA-UNAM/CNRS) et a été financée par une bourse de l'UNAM obtenue par l'intermédiaire des Ministères des Affaires Étrangères français et mexicain, ainsi que par une allocation "jeune chercheur" des Aires Culturelles du Ministère de l'Éducation Nationale.

<sup>3</sup> Les études réalisées par Messer, Viveros & Casas, Vasquez, Wilken et moi-même ont porté à la fois sur des "Indiens" et des "Métis" de souche indienne, celle de Hurtado & Hernández sur des Métis. L'étude de De Suremain (1992) sur les grandes plantations guatémaltèques montre que cette pratique persiste même dans des populations déracinées de leur terroir d'origine depuis plusieurs générations.

conquête espagnole, ont plutôt été occupés par des descendants de colons espagnols qui se sont métissés avec les indiens et dont l'économie s'est axée sur l'élevage extensif. Nous disposons de très peu de données ethnographiques sur ces régions, à l'inverse des zones de population indienne, mais à partir d'une courte enquête que j'ai menée chez des éleveurs de l'ouest de l'État du Michoacan, il apparaît que ces gens ne consomment pas d'adventices. L'utilisation des adventices comestibles dans les régions indiennes varie aussi selon les endroits. Dans la



Localisation des ethnies citées

région mixtèque, j'ai observé que les habitants locuteurs de mixtèque ou d'espagnol, mais dont les ancêtres étaient établis sur les mêmes terroirs depuis des temps très anciens, cueillaient et connaissaient un grand nombre d'adventices comestibles ; les descendants des ouvriers agricoles des anciennes haciendas, d'origines diverses, cueillaient des adventices, mais n'en connaissaient pas autant que les autres habitants de la région. Il s'agit bien d'un savoir traditionnel lié à une bonne connaissance du milieu. Quelques rares groupes indiens ne con-

somment pas d'adventices. Les Indiens Sérís, au Nord-Ouest, qui n'ont pas une tradition agricole, survivent encore en grande partie à partir des plantes et des animaux sauvages du désert et des ressources de la mer (Felger & Moser 1976). Les agriculteurs mayas du Yucatan, curieusement, ne mangent pas non plus de *quelites* et consomment très peu de champignons et d'insectes, dont les Indiens mexicains sont généralement friands (Lazos, à paraître, Bye, com. pers., Caballero, com. pers.).

## LE CONCEPT DE *QUELITE*.

Le terme *quelite* provient du nahuatl *quiltilt*, lui-même issu du mot *quilitic*, qui signifie "vert" (Siméon 1977). Le nahuatl, actuellement parlé par près d'un million et demi de locuteurs, était la langue des Aztèques. Elle s'est largement diffusée au cours de l'expansion de ces derniers et a continué à servir de *lingua franca* pendant la colonie espagnole, époque à laquelle ont pénétré dans le castillan local de nombreux mots nahuatl désignant des animaux, des plantes, des aliments, des objets jusqu'alors inconnus des Espagnols. Une grande partie de la population indienne parle aujourd'hui l'espagnol et utilise le terme *quelite*. Les *quelites* sont des herbes comestibles dont on consomme les jeunes pousses, ce qui inclut les feuilles, la tige et éventuellement les fleurs. Selon les régions, les désignations de ce terme peuvent se réduire à quelques espèces herbacées ou bien s'étendre aux jeunes pousses d'arbres et de lianes ; des fleurs seules peuvent aussi être considérées comme des *quelites* (Basurto 1992). Le terme *quelite* est donc ce que Friedberg (1990) appelle une "catégorie englobante complexe", c'est à dire un terme qui englobe à la fois la désignation d'un type de plante et son usage. Le terme *quelite* ne signifie pas forcément qu'il s'agit de plantes adventices. Souvent, il recouvre aussi des plantes cultivées, utilisées de la même manière, telles que les feuilles de coriandre, et d'autres plantes spontanées, de sous-bois par exemple. Cependant la plupart des espèces désignées comme *quelites* sont des adventices. Certaines même sont des adventices introduites, comme la "moutarde" (*Brassica campestris* ou *Brassica napus*) (Bye 1979). La catégorie *quelite* existe aussi dans d'autres langues indigènes du Mexique, même lorsqu'elles appartiennent à des familles linguistiques différentes. Ce terme correspond bien à une utilisation commune aux populations indigènes du Mexique. Les *quelites* sont appelés *quiltilt/kilit* en nahuatl (Mora et al. 1985.), *yuve/yuwa/yiwa* en mixtèque (langue otomangue) (Casas et al. 1987 ; Katz 1990), *xakua* en p'urhepecha (Caballero & Mapes 1985), *kiribara/guiriba* en tarahumara (langue uto-aztèque, comme le nahuatl) (Pennington 1963 :124 ; Bye 1981). Les Tzeltal (groupe maya) désignent les "feuilles comestibles" par *bok 'itali* (Berlin et al. 1974 :112). Les Zapotèques (de langue otomangue) se réfèrent aux *quelites* en tant qu'herbes (*kwaan*) (Messer 1978). En tojolabal (langue maya) (Duquesne & Retière 1984), les *quelites* ne sont pas désignés par un terme particulier.

Il existe une autre distinction au sein de cette catégorie entre les *quelites* qui se mangent crus et les *quelites* qui se mangent cuits (Sahagún 1975, Lib. XI, §3 : 668-670). En mixtèque, cette distinction existe dans certains dialectes, avec une différence entre *yuwa*, les *quelites* cuits et *nduwa*, les *quelites* crus, terme qui désigne aussi les jeunes pousses et les gousses de *guaje* (*Leucaena*) ; dans les autres dialectes, cette distinction est implicite (Katz 1990). Dans des langues ou des dialectes où le terme *quelite* n'existe pas et/ou il n'y a pas de distinction entre "quelite cru" et "quelite cuit", on retrouve ces notions à travers les catégories du repas. Nous ne disposons malheureusement pas de données pour toutes les familles de langues. Mais en mixtèque (Katz 1990.), tout comme dans plusieurs langues maya (Duquesne & Retière 1984, Petrich 1985), il apparaît que les éléments principaux du repas sont la **galette de maïs et un plat chaud, liquide, salé et pimenté** (de haricots, de viande, de *quelites*, etc.), éventuellement complétés par une sauce piquante ou des aliments crus (du piment vert ou des *quelites* crus) qui relèvent la saveur du plat principal.

## LES ADVENTICES CONSOMMÉES.

Le nombre d'espèces de *quelites* consommés au Mexique est actuellement estimé à trois cent soixante, et aurait été beaucoup plus élevé au XVI<sup>e</sup> siècle (Bye & Linares 1992). A un niveau local, le nombre varie entre neuf et cinquante, le plus petit pour les zones semi-arides, le plus grand pour les zones humides, telle que celle que j'ai étudiée (cf. tableau ci-dessous). Mais même lorsqu'un grand nombre de *quelites* est recensé, seule une dizaine d'espèces est fréquemment consommée. Dans l'ensemble du pays, les "quelites crus" les plus courants sont différentes espèces de *Porophyllum*, connues sous les noms de *papaloquelite* ou *pipicha* (Bretting & Hernández X. 1982), l'*epazote* (*Chenopodium ambrosioides*), considéré selon les populations soit comme un *quelite*, soit comme une plante aromatique au statut particulier (en mixtèque, il est appelé *minu*, tout comme la menthe, et non *yuwe*), la *hierba santa* (*Piper sanctum*), dont la tige est un *quelite* pour certains, mais la feuille est avant tout aromatique, les jeunes pousses de *guaje* (*Leucaena* spp.), le *xocoyule* (*Oxalis decaphylla*), au goût acide. Parmi les nombreux *quelites* qui se mangent cuits, les plus fréquents sont : le *quintonil* (*Amaranthus hybridus*), la *hierba mora* (*Solanum nigrum* et autres espèces apparentées), le *chipile* (*Crotalaria*), le *quelite cenizo* (*Chenopodium berlandieri*), le *quelite violeta* ou *alache* (*Anoda cristata*), la "moutarde" (*Brassica* spp.), le *pourpier* (*verdolaga*) (*Portulaca oleacera*), ainsi que des herbes telles que *Phytolacca icosandra*, *Rumex* spp., *Euphorbia graminea*, *Bidens* spp. (cf. tableau). Le nombre de fleurs consommées au Mexique est estimé à quatre-vingt (Basurto 1992). Les familles les plus courantes sont les légumineuses, les agavacées et les cucurbitacées (ibid. ; Ordóñez & Pardo 1982) ; plusieurs espèces sont cultivées (*Cucurbita* spp.) ou à la fois cultivées et silvestres (*Phaseolus*, *Agave*, *Erythrina*).

## PRINCIPAUX "QUELITES" CUEILLIS AU MEXIQUE

**Amaranthaceae***Amaranthus hybridus* L.

quintonil\*

*Amaranthus* spp.

quintonil\*

**Asteraceae***Bidens* spp.

aceitilla

*Porophyllum* spp.

papaloquelite\*

**Brassicaceae***Brassica* spp.

mostaza

**Chenopodiaceae***Chenopodium ambrosioides* L.

epazote\*

*Chenopodium berlandieri* Moq.

quelite cenizo

**Euphorbiaceae***Euphorbia graminea*

copalquelite\*

**Fabaceae***Crotalaria* spp.

chipile\*

*Leucaena* spp.

guaje\*

**Malvaceae***Anoda cristata* (L.) Schlecht

alache\*

**Oxalidaceae***Oxalis* spp.

xocoyule\*

**Phytolaccaceae***Phytolacca icosandra* L.

jabonera

**Polygonaceae***Rumex* spp.

lengua de vaca

**Piperaceae***Piper sanctum* Micq.

hierba santa

**Portulacaceae***Portulaca oleacera* L.

verdolaga

**Solanaceae***Solanum nigrum* L.

yerba mora

*Solanum* spp.

yerba mora

\* Noms d'origine nahuatl

## EXEMPLE D'UN TERROIR RICHE EN "QUELITES" : San Pedro Yosotato, Mixteca, Etat d'Oaxaca

<b>Amaranthaceae</b>	<i>Amaranthus hybridus</i>	quintonil	yuve iti	cuit	Mh.Mb	a
<b>Apiaceae</b>	<i>Coriandrum sativum</i>	cilantro	yuve cilantro	cru	J	ac
<b>Apiaceae</b>	<i>Daucus montanus</i>	cilantrillo	yuve yava	cru	Ch	
<b>Araceae</b>	<i>Xanthosoma sp.</i>	huachicata	yuve kata	cuit	C	a
<b>Araceae</b>	<i>Xanthosoma sp.</i>	malanga	yuve malanga	cuit	C.J	c
<b>Asclepiadaceae</b>	?	chicañuma	yuve yo'o	cuit	C	a
<b>Asteraceae</b>	<i>Bidens pilosa</i> ?	quelite de caballo	yuve iyu	cuit	Mb C	
<b>Asteraceae</b>	<i>Lactuca brachyrrhyncha</i>	lechuguilla	?	cru, cuit	C	
<b>Asteraceae</b>	<i>Montanoa tomentosa</i>	quelite de borrego	yuve nu'u	cru, cuit	Mh Mb	
<b>Asteraceae</b>	<i>Porophyllum ruderale</i>	papaloquelite	yuve no'su	cru	Mb	a
<b>Asteraceae</b>	?	quelite de guajolote	yuve kolo	cru, cuit	C	a
<b>Asteraceae</b> ?	?	quelite de fierro	yuve tungaa	cru	C	a
<b>Begoniaceae</b>	<i>Begonia bigerrata</i>	caña agria	tungaya	cru	C	
<b>Begoniaceae</b>	<i>Begonia sp.</i>	caña agria	tungaya	cru	B	
<b>Brassicaceae</b>	<i>Brassica napus</i>	mostaza	yuve kuli	cuit	Mh	a
<b>Brassicaceae</b>	<i>Rorripa nasturnium-aquaticum</i>	berro	yuve ty'a'va	cru	R	
<b>Capparidaceae</b>	<i>Poltantia unigtandulosa</i>	quelite de ratón	yuve tñi	cuit	C	

Caryophyllaceae	<i>Drymaria cordata</i>	quelite de rocío	yuve yuyu	cuit	C	
Chenopodiaceae	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	epazote	minu	cuit	J	ac
Chenopodiaceae	<i>Chenopodium berlandieri</i>	quelite de manteca	yuve taka	cuit	Mh	a
Commelinaceae	<i>Commelina sp.</i>	siempreviva	yuve ni'i	cru	Mh	
Convolvulaceae	<i>Ipomea?</i>	quelite de pajarito	yuve saa	cuit	Mb C	
Euphorbiaceae	<i>Manihot angustiloba</i>	quelite de toro	yuve iyu	cuit	Mb	a
Euphorbiaceae	<i>Manihot olfersiana</i>	quelite de cuchi	yuve kini	cuit	Mh	
Fabaceae	<i>Crotalaria sp.</i>	chipile	yuve ishi	cuit	Mb C	a
Fabaceae	<i>Leucaena macrophylla</i>	puntas de guaje	yuve nete	cru	Mb C	a
Fabaceae	<i>Mimosa watsonii</i>	punta de guaje espinuda	yuve iñu	cuit	BR	
Malvaceae	<i>Anoda cristata</i>	quelite de violeta	yuve tyoo	cuit	Mb Mh B Ch	a
Malvaceae	<i>Malva parviflora</i>	malva	?	cuit	Mh	
Onagraceae	<i>Lopezia sp.</i>	granadita	yuve ne'ya	cuit	C	
Oxalidaceae	<i>Oxalis decaphylla</i>	xocoyule	yuve nuxiya	cru	C	
Phytolaccaceae	<i>Phytolacca icosandra</i>	jabonera	yuve viko	cuit	C Ch	a
Piperaceae	<i>Peperomia obtusifolia</i>	quelite de vela	yuve tyiki	cru	B	
Piperaceae	<i>Peperomia quadrifolia</i>	quelite de ardilla	yuve tiniyi	cru	B	
Piperaceae	<i>Peperomia sp.</i>	quelite de zopilote	yuve ndashi	cru	B	
Piperaceae	<i>Peperomia sp.</i>	quelite verde	yuve kwii	cru	B	

Piperaceae	<i>Piper sanctum</i>	hierba santa	yuve noo	cru	J C	a
Polygonaceae	<i>Rumex mexicanus</i>	lengua de perro	yuve yaa sniki	cuit	Mh	
Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i>	verdolaga	yuve skitu	cuit	Mb Mh	
Solanaceae	<i>Solanum americanum</i>	yerba mora	yuve tineso	cuit	Mb Mh C Ch	a
Solanaceae	<i>Solanum nigrescens</i>	yerba mora	yuve tineso	cuit	Mb Mh C Ch	a
Sterculiaceae	<i>Buetneria aculeata</i>	zarzahueca	yuve kuva	cuit	BR	
Violaceae	<i>Hybanthus verticillatus</i>	pierna de vieja	yuve biyu	cuit	Mb	
?	?	chavotillo	yuve shi'ni	cuit	Ch	
?	?	chichicastle	yuve yaa	cuit	?	
?	?	hierba de conejo	yuve ne'yu	cuit	Mh	
?	?	quelite de leche	yuve shukwi	cuit	C	
?	?	quelite de temblor	yuve taa	cru, cuit	Mb Mh C	
?	?	quelite mujer de pobre	yuve ña'a na'vi	cuit	Ch	
?	?	rabo de iguana	yuve yo'o savi	cuit	BR	

Mb : champs de maïs basses terres Mh : champs de maïs hautes terres C : champs de café

B : sous-bois Ch : chemins BR : bords de rivière R : ruisseaux

c : cultivé a : "quelites" les plus appréciés

Agavaceae	<i>Agave spp.</i>	flor de maguey	ita yavi	cuit	a c
Agavaceae	<i>Yucca sp.</i>	flor de huisote	ita nda'nu	cuit	J a c
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita ficifolia</i>	flor de chilacayote	ita yiki tinuyu	cuit	Mh a c
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita mixta</i>	flor de calabaza	ita yiki	cuit	Mb a c
Cucurbitaceae	<i>Sechium edule</i>	flor de guia de calabaza	ita ta'yi	cuit	Mb a c
Fabaceae	<i>Diphysa sp.</i>	flor de chayote	ita naña	cuit	J a c
Fabaceae	<i>Erythrina americana</i>	flor de pipi	ita tu i'yi	cuit	a
Fabaceae	<i>Phaseolus coccineus formosus</i>	flor de frijolar montes	ita nuchi yuku	cuit	a
Fabaceae	<i>Ph. coccineus darwinianus</i>	flor de ejote de nena	ita nichí nama	cuit	Mh a c
Lamiaceae	<i>Salvia cinnabarina</i>	flor guinda	ita kinta kw'e'e	cru	Ch
Lamiaceae	<i>Salvia purpurea</i>	flor guinda	ita kinta	cru	Ch
Lamiaceae	<i>Salvia recurva</i>	flor guinda	ita kinta lee	cru	Ch

Mb : champs de maïs basses terres Mh : champs de maïs hautes terres C : champs de café

B : sous-bois Ch : chemins BR : bords de rivière R : ruisseaux

c : cultivé a : "quelites" et fleurs les plus appréciés

Parmi les autres adventices comestibles, les plus remarquables sont le coqueret (*tomate verde*) (*Physalis*) (dont certaines espèces sont cultivées), les oignons sauvages (*Tigridia* ou *Allium*) ; les haricots spontanés (généralement *Phaseolus vulgaris* var. *mexicanus*) et, dans certaines régions, du *teosinte* (*Zea mexicana*), ces deux dernières espèces étant les ancêtres du haricot et du maïs cultivés. Les espèces spontanées de figuier de barbarie (*Opuntia*), dont on ramasse les raquettes et les fruits, poussent souvent près des espaces cultivés.

## LA PREPARATION ET LA CONSOMMATION DES QUELITES

Les *quelites* sont généralement consommés juste après être cueillis et ne sont pas conservés, sauf dans la région Tarahumara (Bye 1981), où le climat est rude en hiver, et où on les fait sécher. Les feuilles et les tiges des *quelites* qui se mangent crus sont grignotés en même temps que le plat principal. Lorsque le repas est pris dans le champ, ils sont cueillis et consommés sur place. Partout, les *quelites* qui se mangent cuits sont bouillis entiers (avec la tige) avec du sel, du piment, de l'oignon et de l'ail, et consommés avec leur eau de cuisson, accompagnés de galettes de maïs et éventuellement de sauce piquante. Plusieurs espèces peuvent être cuites ensemble. Selon les régions, d'autres modes de préparation s'ajoutent à cette recette de base. Les Purepecha les mélangent ensuite à du poisson, à de la viande et des haricots (Caballero & Mapes 1985), tandis que les Mixtèques, quand ils associent ces différents plats, les consomment dans plusieurs assiettes séparées. Les Mixtèques et les Zapotèques font frire plusieurs espèces avec des oignons, après les avoir bouillies et égouttées ; ou encore ils mangent les *chipiles* (*Crotalaria*) en *tamales* (pâte de maïs fourrée d'un autre ingrédient — ici les *chipiles* — enveloppée dans des feuilles et cuite à la vapeur) (Katz 1990 ; Messer 1972). Les Mixtèques mangent le *quelite de toro* (*Manihot angustifolia*) moulu, et s'en servent de condiment, comme une sauce ; ils font bouillir la *chicañuma* (Asclépiadacée non identifiée) avec des petites boules de pâte de maïs (ibid.).

La principale période de disponibilité des *quelites* est la saison des pluies. Dans les endroits, malheureusement peu nombreux, où l'on pratique l'agriculture irriguée, les *quelites* peuvent pousser en saison sèche, en même temps que le maïs. Dans les lieux qui conservent une humidité constante, comme les champs de café sous ombrage ou les sous-bois, on trouve des *quelites* toute l'année. Chez les Mixtèques, les *quelites* se consomment de la même manière que les haricots ; ils les complètent et, en période de soudure — c'est à dire à la fin de la saison des pluies, juste avant les récoltes — ils les remplacent. Du point de vue nutritionnel, ces plantes apportent avant tout des vitamines et des minéraux et, dans une moindre mesure des protéines et des hydrates de carbone (INN 1968 ; Messer 1972 ; Casas et al. 1987 ; Laferrère et al. 1991). Du point de vue psychologique, elles apportent une sensation de satiété. Les paysans mixtèques disent "qu'une galette de maïs toute seule, cela ne remplit pas, mais une galette de

mais avec un plat de *quelites*, cela constitue un repas". Les paysans qui consomment des *quelites* en servent rarement dans les repas de fêtes, à l'exception de Pâques où la viande est prohibée (Bye & Linares 1992) (des fleurs d'*Erythrina* (Basurto 1992) et des raquettes de figuier de barbarie sont aussi consommés à cette occasion) ; ils n'en servent pas non plus aux visiteurs, à plus forte raison s'ils sont citadins, car les *quelites* sont perçus comme des aliments de pauvres, des aliments d'Indiens. Cela ne les empêche pas d'apprécier les *quelites*, qu'ils considèrent comme des aliments sains, provenant de la nature, mais ils établissent des différences selon les espèces en fonction des saveurs. Certaines sont considérées comme savoureuses ; ce sont celles qui sont les plus fréquemment consommées (voir les espèces citées ci-dessus). D'autres sont mangées seulement en périodes de disette, ou par des personnes âgées qui ont pris l'habitude de les consommer, et les savoirs les concernant tendent à ne plus être transmis. Dans la région mixtèque, par exemple, les *quelites* de saveur amère (*Manihot olfersiana*, *Polanisia uniglandulosa*) rentrent dans cette catégorie, et sont cuisinés avec des raquettes de figuier de barbarie (*Opuntia*) ou d'autres *quelites* pour en atténuer l'amertume. D'autres encore ne sont recherchées que par les enfants. Chez les Mixtèques et les Pima (Lasserrière et al. 1991), il s'agit des *quelites* crus de saveur acide (*Oxalis*, *Begonia*). Quant aux espèces savoureuses propres à des terroirs particuliers, elles suscitent des nostalgies et font partie des cadeaux qu'on envoie aux parents émigrés. Certains *quelites* ont aussi un usage médicinal. Par exemple, les Mixtèques utilisent le cresson (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) et le *chipile* (*Crotalaria*) contre la "gueule-de-bois", le *quintonil* (*Amaranthus hybridus*) pour les reins, la *hierba mora* (*Solanum americanum*) en cataplasme sur une jambe enflée, etc. On leur attribue, comme aux autres aliments, des qualités "chaudes" ou "froides", qui déterminent éventuellement leur utilisation médicale. Pour les Mixtèques, la plupart des *quelites* sont "froids", car ils poussent dans l'humidité de la saison des pluies (l'humide est considéré comme "froid"), mais quelques uns sont chauds.

### LES MODES DE CUEILLETTE DES ADVENTICES

Plusieurs chercheurs, notamment Toledo et al. (1976), ont mis en évidence le fait que l'exploitation du milieu chez les Indiens du Mexique passe par une "utilisation multiple des ressources". A chaque nouvelle recherche, ce fait est confirmé. Chez les Mixtèques, j'ai montré que les activités ne sont pas conçues comme séparées les unes des autres, mais que les paysans désignent avant tout le lieu où il vont mener conjointement plusieurs activités. Ils disent "je vais au maïs", "je vais au café". Dans ce lieu, ils se livrent tout d'abord à la culture d'une plante prédominante (le maïs, le café, etc.), qui est leur activité pivot, et qui exige un investissement de travail important ; mais en même temps ils cultivent aussi les autres plantes qui lui sont associées, ils ramassent des adventices, des insectes, et éventuellement y chassent les animaux prédateurs des récoltes. Dans

les champs de maïs, le ramassage a notamment lieu lors du premier désherbage, car c'est à moment-là que les adventices donnent des jeunes pousses tendres. Les paysans mixtèques, par exemple, disent qu'ils cueillent les *quelites* dans le "maïs jeune" (*la milpa tierna*). Les *quelites* cueillis à ce moment-là peuvent être très abondants. Les excédents sont éventuellement offerts à des parents ou bien vendus — mais à bas prix — sur les marchés locaux ; des *quelites* arrivent même sur des marchés urbains. Ils sont toutefois principalement destinés à l'autoconsommation. Les *quelites* d'un champ appartiennent au propriétaire de ce dernier, mais il suffit de lui demander la permission de les cueillir pour qu'il l'accorde. Ce type de désherbage sélectif était déjà attesté au XVI<sup>e</sup> siècle (Rojas 1985). Il est pratiqué en culture manuelle ou à la charrue, mais est impraticable en cas de mécanisation ; or les populations indiennes se trouvent dans des zones montagneuses difficiles à mécaniser. Les *quelites* sont éventuellement ramassés au cours des déplacements, mais on ne fait pas de détour pour aller en cueillir, contrairement aux champignons. Ce ramassage n'implique pas de travail supplémentaire.

### QUELITES ET DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Ces pratiques de cueillette expliquent en partie l'échec des programmes gouvernementaux de promotion des "potagers familiaux". Au début des années 80, des agents allèrent dans de nombreux villages enseigner aux paysans à cultiver des potagers et distribuèrent des graines d'épinards, de blettes à côte, de carottes, de radis et de betteraves. L'initiative de ce programme était issue de résultats d'enquêtes nutritionnelles indiquant un manque de légumes dans le régime alimentaire des habitants des zones rurales défavorisées. Or ces enquêtes, menées par questionnaires et non par observation, avaient omis la consommation des *quelites*, car les paysans, les considérant comme des aliments de pauvres, ne les avaient pas mentionnés. Les paysans donnèrent comme excuse le fait "qu'ils étaient paresseux" pour ne pas s'être lancés dans la culture des potagers. En fait, ils ne voyaient absolument pas l'intérêt d'investir du travail pour les semences, le désherbage et la récolte de plantes semblables à celles qu'ils ramassaient sans effort supplémentaire au cours d'autres activités (et qui, elles, ne demandaient pas à être désherbées).

### LA MANIPULATION DES QUELITES

Les *quelites* sont généralement des plantes spontanées, mais elles sont aussi protégées, favorisées ou manipulées par l'homme. Souvent, les *quelites* des bordures du champ ne sont pas cueillis, ce qui permet au stock de graines du champ de se renouveler ; les Zapotèques, par exemple, disent qu'ils ne sont pas propres, car piétinés par les passants (Messer 1972). Des *quelites* sont laissés dans le champ au cours du désherbage, ce qui va favoriser ces espèces par rapport

à d'autres. Par exemple, dans les champs de café, les Mixtèques favorisent le *quelite de guajolote* (Asteracée), qui non seulement est comestible cru, mais aussi est plus facile à désherber que d'autres adventices. Certains *quelites* particulièrement appréciés peuvent être transplantés près de la maison ou semés à la volée dans un champ où ils ne poussent pas spontanément. Certains botanistes considèrent les adventices utiles comme des plantes en processus de domestication (Harlan & DeWet 1965 ; Bye 1981). Les Mixtèques appellent les adventices "monte" (en mixtèque *ku'u*), terme qui se réfère à la forêt, aux friches, à ce qui est en dehors du contrôle humain ; même lorsqu'ils sèment ou transplantent des *quelites*, ils les considèrent comme des plantes "qui naissent toutes seules". D'autres groupes indigènes les perçoivent comme des plantes plus ou moins cultivées (Bye, com. pers.), mais en général, ces manipulations (y compris les semences à la volée) sont distinguées de la culture du maïs, pivot de l'agriculture.

## CONCLUSION

Le Mexique est un des principaux foyers d'origine de l'agriculture. La manipulation actuelle des adventices comestibles nous montre que les processus de domestication se poursuivent jusqu'à l'heure actuelle et que la frontière entre cueillette et agriculture est parfois difficile à définir. Dans ce pays, la cueillette et l'agriculture sont de toutes façons complémentaires et indissociables l'une de l'autre. Les adventices comestibles jouent un rôle propre en tant que complément du maïs, tant dans le champ que dans l'assiette. Les Indiens du Mexique se distinguent des autres cultivateurs de céréales qui, comme les a caractérisé Haudricourt (1964), "séparent le bon grain de l'ivraie". Leurs pratiques de cueillette témoignent d'une exploitation globale du milieu, dans laquelle chaque organisme joue un rôle et où il n'y a pas d'exclusion.

## BIBLIOGRAPHIE

- Basurto F.  
1992 Flores comestibles de México. Communication. Colloque "Etnobotanica 92". Cordoue (Espagne).
- Berlin B., Breedlove D., Raven P.  
1974 *Principles of Tzeltal Plant Classification*. New York-London Academic Press.
- Bretting P., Hemández Xolocotzi E.  
1982 Papaloquelite y la etnobotánica de las especies de *Porophyllum* en México. *Biotica*. 7 (2) : 191-203

- Bye R. Jr.  
1979 Incipient Domestication of Mustards in Northwest Mexico. *The Kiva*. 44 (2-3).  
1981 *Quelites*. Ethnocoology of Edible Greens. Past, Present and Future. *Journal of Ethnobiology*. 1 (1) : 109-123.
- Bye R. Jr., Linares E.  
1992 *Quelites - Edible Greens of Mexico - A Reflection of Cultural Exchange*. Communication. Colloque "Etnobotanica 92". Cordoue (Espagne).
- Caballero J., Mapes C.  
1985 Gathering and Subsistence Patterns among the Purepecha Indians of Mexico. *Journal of Ethnobiology*. 5 (1) : 31-47.
- Casas A., Viveros J.L., Katz E., Caballero J.  
1987 Las plantas en la alimentación mixteca : una aproximación etnobotánica. *América Indígena*. 47 (2) : 317-343.
- Dehouve D.  
1975 *Corvée de Saints et luttes de marchands*. Paris. Klincksieck.
- Duquesne I., Retiere A.  
1984 *Logique des pratiques agricoles et alimentaires liées aux plantes spontanées*. Diplôme de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers.
- Felger R.S., Moser M.B.  
1976 *Seri Food Plants : Desert Subsistence without Agriculture*. *Ecology of food and nutrition* 5 : 13-27.
- Friedberg C.  
1990 *Le savoir botanique des Bunaq de Timor*. Paris. Muséum National d'Histoire Naturelle.
- Harlan J., DeWet J.M.J.  
1965 Some Thoughts about Weeds. *Economic Botany*. 19 (1) : 16-24.
- Haudricourt A.-G.  
1964 Nature et culture dans la civilisation de l'igname. L'origine des clones et des clans. *L'homme* IV (1) : 93-104.
- Hurtado M., Hemández L.  
1989 Estudio preliminar de las plantas silvestres de la zona árida de Tamaulipas. *Biotam*. 1(2) : 70-76.
- INN (Instituto Nacional de Nutrición).  
1968 *Valor nutritivo de los alimentos mexicanos. Tablas de uso práctico*. México. División de Nutrición. INN.



- Katz E.  
1990 *Des racines dans la terre de la pluie. Identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque.* Thèse de doctorat. Université de Paris-X.
- Laferrière J., Weber C.W., Kohlhepp E.A.  
1991 Use and Nutritional Composition of Some Traditional Mountain Pima Plant Foods. *Journal of Ethnobiology*. 11 (1): 93-114.
- Lazos Chavero E.  
à La diversification des stratégies agricoles des paysans mayas du sud du paraître Mexique et ses conséquences sur le système alimentaire. *JATBA*.
- Messer E.  
1972 Patterns of "Wild" Plant Consumption in Oaxaca, Mexico. *Ecology of Food and Nutrition*. 1: 325-352.  
1978 *Zapotec Plant Knowledge*. Ann Arbor. University of Michigan.
- Mora E., Mora P., Francisco J.A., Basurto F., Patrón R., Martínez A. M A.  
1985 Nota etnolingüística sobre el idioma nahuatl de la Sierra Norte de Puebla. *Amerindia*. 10: 73-91.
- Ordóñez Díaz M. J., Pardo Tejeda E.  
1982 Estudio etnobotánico de tres especies de flores comestibles en la ciudad de Jalapa, Veracruz. *Biotica*. 7 (2): 305-321.
- Pennington C.W.  
1963 *The Tarahumar of Mexico. Their Environment and Material Culture*. Salt Lake City. University of Utah Press.
- Rojas Rabiela T.  
1985 La tecnología agrícola mesoamericana en el siglo XVI. In Rojas Rabiela T., Sanders W. (eds). *Historia de la agricultura. Epoca prehispánica - Siglo XVI*. Tomo I. México. INAH. pp. 129-231.
- Sahagún Fray B. de.  
1975 *Historia General de las cosas de Nueva España*. México. Porrúa. (1582)
- Siméon R.  
1977 *Diccionario de la lengua nahuatl o mexicana*. México. Siglo XXI.
- Suremain C.-E. de.  
1992 L'opposition planteur/cueilleur: Ethnographie de la contestation dans une grande plantation de café guatémaltèque. Communication. Colloque "Les chasseurs-cueilleurs d'hier et d'aujourd'hui". Aix-en-Provence. *Société d'Ecologie Humaine*.

- Toledo V. M. et al.  
1976 Uso múltiple del ecosistema, estrategias del ecodesarrollo. *Ciencia y desarrollo*. 11.  
1980 Los purepechas de Patzcuaro: una aproximación ecológica. *América Indígena*. 40 (1): 17-55.
- Urbina M.  
1903 Plantas comestibles de los antiguos Mexicanos. *Anales del Museo Nacional de Antropología*. México. 2ª época. Tomo I: 503-591.
- Vásquez Rojas M. C.  
1986 *El uso de plantas silvestres y semi-cultivadas en la alimentación tradicional en dos comunidades campesinas del sur de Puebla*. México. Tesis Profesional. Facultad de Ciencias. UNAM.
- Viveros J.L., Casas A.  
1985 *Etnobotánica Mixteca: alimentación y subsistencia en la montaña de Guerrero*. México. Tesis Profesional. Facultad de Ciencias. UNAM.
- Wilken G.  
1970 The Ecology of Gathering in a Mexican Farming Region. *Economic Botany*. 24 (3): 286-295.

## SUMMARY

Agriculture has long been practised by Mexican Indians. Nevertheless they still gather a broad range of "wild" edible plants, especially tender greens called *quelites*. Most of them are gathered in cultivated fields and along paths in the course of agricultural work or trips. Based on bibliographical data and on field data collected among Mixtec Indians, this paper examines the characteristics of gathering and the role of *quelites* among Mexican rural populations.

## RESUMEN

La recolección de plantas alimenticias juega todavía un papel importante entre las poblaciones mexicanas indígenas rurales, a pesar de su larga tradición agrícola. La recolección tiene lugar en los terrenos cultivados y su principal objeto lo constituyen los brotes tiernos de hierbas comestibles, conocidos como *quelites*. Se recogen durante los desplazamientos y las tareas agrícolas. En este trabajo se analizan las características de la recolección y el papel que juegan los *quelites* entre las poblaciones indígenas, sobre todo entre los mixtecos.

11

12