

# CUISINE QUOTIDIENNE ET CUISINE FESTIVE EN PAYS MIXTÈQUE (ÉTAT D'OAXACA, MEXIQUE)

 Esther Katz

Espaces, ustensiles  
et préparations culinaires  
à l'épreuve  
du changement

L'alimentation occupe une place très importante au Mexique, en particulier au sein des nombreuses fêtes du calendrier religieux. Les Indiens mixtèques de l'état d'Oaxaca n'échappent pas à ce modèle, bien que vivant dans une des régions les plus pauvres du pays. Nous examinerons ici leurs modes de cuisine et la manière dont s'organise l'espace culinaire selon les préparations quotidiennes ou festives. La région a connu depuis une cinquantaine d'années l'arrivée progressive des routes, de l'électricité et des produits de fabrication industrielle, et en même temps l'exode rural, qui est encore plus prégnant depuis sept ou huit ans. Nous verrons donc quels changements se sont opérés au cours de cette période dans les domaines énoncés.

## SITUATION DE L'ÉTUDE

Le pays mixtèque, situé au sud-est du Mexique, occupe la partie occidentale de l'état d'Oaxaca et une frange des états voisins de Puebla et Guerrero. Son territoire correspond à celui des anciennes seigneuries mixtèques, conquises au XV<sup>e</sup> siècle par les Aztèques, puis au XVI<sup>e</sup> par les Espagnols. Cette région est encore peuplée par une forte proportion d'Indiens, en majorité mixtèques, et de nombreux villages considérés aujourd'hui comme « métis » étaient indiens il y a cent ans<sup>1</sup>.

Cette région est caractérisée par un réseau de communication insuffisant, des conditions d'habitat, d'instruction et de santé bien en-dessous de la

---

<sup>1</sup> D'après le recensement de 2000, les Indiens forment au Mexique 7 % d'une population totale de près de 100 millions d'habitants. Les Mixtèques, avec 450 000 locuteurs, sont le quatrième groupe indien au niveau national et le premier de la région étudiée. Quelques villages y sont peuplés par des Chocho-Popolocas, Triquis et Amuzgos qui comptent entre 15 000 et 40 000 locuteurs, et parlent, comme les Mixtèques, des langues de la famille linguistique otomangue (INEGI, 2002).



moyenne nationale, une tenure foncière minifundiste et des activités basées sur l'agriculture vivrière sans que l'autosuffisance ne soit atteinte. Ils ne subsistent généralement que de trois à six mois à partir de leurs récoltes de maïs-haricots-courges et doivent acheter ces aliments de base le reste de l'année. Depuis une cinquantaine d'années, le pays mixtèque est une terre de migration. Actuellement l'exode rural, surtout orienté vers les États-Unis, est encore plus important qu'auparavant. Même dans les villages qui pratiquaient des cultures de rente comme le café, les paysans ne vivent plus d'agriculture sinon du revenu des migrants. Tel est le cas du village sur lequel s'est concentrée cette étude : San Pedro Yosotato, dans le district de Tlaxiaco (état d'Oaxaca), localisé sur un versant orienté vers le Pacifique, à la limite entre les hautes et les basses terres. Certains paysans y ont même abandonné la culture vivrière. L'entrée massive de dollars dans une région aux conditions de vie précaires a provoqué de nombreux changements. Nous examinerons ici ceux concernant l'habitat, l'espace, le mobilier et les techniques culinaires, l'alimentation.

## L'HABITAT

Dans le haut pays mixtèque, les amas de pierres qui jonchent le sommet de nombreuses collines, traces de fondations d'habitat préhispanique, laissent entrevoir à quel point la région a été peuplée à son heure de gloire. Les palais des nobles étaient alors construits en pierres ou en briques de terre. Ce dernier matériau, beaucoup plus généralisé dans les basses terres mixtèques, est resté longtemps dans les hautes terres la marque d'une distinction sociale et n'a été détrôné par le béton qu'à partir des années 1970. Plus communément, les maisons (en mixtèque *ve'i*) y sont construites en bois : surtout en planches ou en bardeaux, parfois en rondins entrecroisés. Avec la croissance de la migration, les mai-

sons en béton poussent comme des champignons dans toutes les villes et les villages de la région. Même sans finition, ce type de maison représente la réussite sociale et la modernité.

Dans les villages, l'habitation se compose d'un ou plusieurs bâtiments qui donnent sur une cour. Seules des familles très pauvres n'ont qu'une pièce à tout faire. Plus fréquemment, la cuisine, *ve'i kayu ñu'u*, « la maison où brûle le feu », est un bâtiment séparé des pièces où l'on dort. Même si les autres bâtiments sont en terre ou en béton, la cuisine est de préférence en bois, parfois en tiges de roseau, car la fumée s'en échappe mieux. Bien que certaines femmes aient passé plusieurs années à travailler comme employées de maison à Mexico ou aux États-Unis, elles sont encore loin d'aménager, dans cet habitat rural, leur cuisine à la façon de ce qu'elles ont pu observer et expérimenter en ville. Néanmoins des cuisines à l'américaine font leur apparition dans les foyers aisés des petites villes de la région, sur le modèle de la bourgeoisie de la capitale. Au niveau des villages, des programmes de développement du gouvernement accordent depuis peu des subventions à certaines catégories de personnes (femmes, personnes du troisième âge) pour « l'amélioration » de leur habitat avec des matériaux en dur. Des cuisines pourraient ainsi être modifiées.

Dans la tradition mixtèque, mais peu de gens le savent encore, la maison doit être orientée selon le trajet du soleil, d'est en ouest, l'axe étant celui de la poutre faîtière. Perçue comme un corps humain, les murs sont ses « flancs » (*xika ve'i*), la porte, sa « bouche » (*yu'u ve'i*), le côté opposé à la porte son « dos » (*yata ve'i*), l'intérieur est son « ventre » (*'ini ve'i*), le tout est recouvert par le toit, sa « tête » (*shini ve'i*). En fait, dans le village étudié, les maisons sont toutes orientées différemment ; elles suivent généralement les courbes du terrain, éventuellement la direction du vent.

Les maisons étant souvent dépourvues de fenêtres, il y fait sombre comme à l'intérieur d'un ventre ou de la terre<sup>2</sup>. Dans une pièce d'habitation, sur une petite table accolée à un mur, trône l'autel domestique, constitué d'images saintes, de fleurs, d'encens et de bougies. Normalement orienté est-ouest, si les croyances sont respectées, il consacre l'espace de la maison et le protégé.

La maisonnée est composée d'une famille nucléaire ou étendue. Le mode de résidence est virilocal : les filles quittent le foyer pour aller vivre chez leur mari, tandis que les fils amènent leur femme dans la maison parentale. Il existe des « mariages en genre », mais ils sont critiqués. Selon les normes sociales, la famille du jeune homme demande formellement la main de la jeune fille en offrant des cadeaux à ses parents, avec lesquels elle décide du mariage. Or très souvent, les jeunes n'attendent pas d'avoir suffisamment de moyens pour la demande en mariage et la célébration de la noce. Ils ont alors recours à une union par « enlèvement » (souvent consenti). Ils mettent ainsi les parents du jeune homme devant le fait accompli en amenant la jeune fille dans leur maison. Un mariage officiel, civil et/ou religieux peut aussi être célébré après quelques années. Dès que le couple en a les moyens, ou bien reçoit un terrain ou une maison, il se sépare du foyer parental. Le plus jeune des fils est chargé de rester auprès de ses parents, de s'en occuper lorsqu'ils deviennent vieux. Il hérite alors de leur maison. Ce modèle est conforme à tout le Mexique indien (Robichaux, 1997).

## L'ESPACE CULINAIRE

L'espace culinaire est le domaine des femmes, tout d'abord de la maîtresse de maison, ensuite, selon la

composition du foyer, de ses filles ou ses brus, qui quitteront la maison au fur et à mesure pour fonder leur propre foyer. L'épouse du benjamin deviendra à son tour maîtresse de maison, lorsque sa belle-mère arrivée à un âge avancé ne pourra plus assumer les principales tâches domestiques. Les hommes de la famille entrent aussi dans la cuisine, en particulier pour manger, et d'autres visiteurs peuvent être conviés à en franchir le seuil après avoir prononcé des formules de politesse. Les invités pénètrent d'ailleurs rarement dans d'autres pièces. L'espace de la cuisine s'organise avec une partie véritablement dédiée aux activités culinaires, où se trouvent le foyer et la meule à maïs et éventuellement à proximité une gazinière et une table sur laquelle est posé un mortier et/ou un mixeur. L'autre partie, avec une table et des chaises, est plutôt dédiée à la consommation. Les ustensiles sont accrochés aux murs ou rangés sur des étagères ou des petites tables.

Le foyer est le point central de la cuisine. Il est simplement constitué de trois pierres posées sur le sol ou surélevé sur une structure en bois et terre ou en briques, ce qui s'est généralisé suite aux campagnes d'hygiène menées dans les années 1960-70. Dans ce cas, il peut être placé près d'un mur. Dédié à Sainte Christine, il fait office d'autel. Chaque matin, la maîtresse de maison le rallume à l'aide de braises ou d'allumettes et d'une torche de pin résineux (*ocote*, en mixtèque *tu 'iti*). Le foyer est un lieu dangereux (*delicado*), son maniement requiert des précautions. Les femmes y sont souvent sujettes à des « frayeurs » (*espantos*). Causées par exemple par la chute d'une bûche ou une brûlure, celles-ci provoquent la perte d'une des parties de l'âme. Il faut ensuite y remédier en faisant des offrandes et des prières à Sainte Christine. Il n'est pas bon non plus, près du foyer, de se mettre en colère ou d'avoir des ressentiments

<sup>2</sup> Cette conception, propre à divers groupes indiens du Mexique, a particulièrement été bien mise en évidence chez les Otomis (de langue otomangue) par Galinier (1997).



(*mohina*, prononcé *muina*, *kiti 'ini*, “le ventre en ébullition”). Il n’est pas recommandé de mettre à cuire les grains de maïs à midi, lors du dangereux passage du soleil au zénith, car la chance s’en irait.

Le foyer, en réchauffant le « ventre » de la maison, donne à prévoir l’état des futurs accouchements de la maîtresse de maison. Les bûches doivent être placées dans le bon sens, sinon l’enfant sortira par les pieds. Si des *tamales*, petits paquets de pâte de maïs cuits à la vapeur, accrochent au fond du pot, l’accouchement sera difficile. Si la femme laisse chauffer inutilement une marmite sans eau ou une plaque sans *tortillas*, le placenta aura du mal à descendre lors de son prochain accouchement.

Il n’existe pas de cheminée permettant l’évacuation directe de la fumée du foyer. La fumée sort tant bien que mal par les interstices entre les planches ou par d’éventuelles ouvertures entre les murs et le toit. Les femmes font souvent remarquer à ceux qui souhaitent entrer dans cet espace qu’il y a beaucoup de fumée, mais elles semblent s’y complaire. Plus encore que les autres pièces, la cuisine recrée l’ambiance de la matrice terrestre, le « paradis de brume » où les nuages sont en gestation. Les Mixtèques, comme d’autres Indiens du Mexique, pensent en effet que les nuages se forment à l’intérieur des montagnes, montent ensuite jusqu’aux cimes avant de retomber en pluie<sup>3</sup>. Nuages, brume et fumée sont perçus de manière analogique : dans les rites propitiatoires, la fumée du tabac ou de l’encens ont pour fonction de faire venir la pluie. Selon les conceptions indigènes, c’est aussi à l’intérieur des montagnes que vont les âmes des morts et de là que, d’après des mythes, sont venus les premiers hommes et les premières semences (Katz, 2002). Nous verrons ultérieurement que la représentation

de ce lieu d’abondance revient constamment dans la symbolique culinaire.

Placée près du foyer, la meule dormante (*metate*, *yoso*), qui sert à la mouture quotidienne du maïs, est le second élément-clé de l’espace culinaire. Installée à la hauteur du foyer, à même le sol ou surélevée sur un billot en bois, la meule est identifiée à la maîtresse de maison. Généralement acquise au moment de la fondation du foyer, elle a la durée de vie d’une femme adulte. Il arrive même qu’elle soit encore en état d’être transmise à une de ses descendantes. La meule, qui représente une dépense majeure pour une famille paysanne, est ici souvent offerte à une femme par sa belle-mère au moment où le jeune couple se sépare du foyer parental. Autrefois, des gens fabriquaient eux-mêmes leur meule à partir d’un bloc de pierre de forme adéquate, trouvé dans le lit d’une rivière et à peine retouché. Il en existe encore, mais les meules en basalte du Mexique central, qui sont vendues dans les foires et les marchés, sont plus communes. Leur taille, plus élaborée, avec trois pieds, est le fait de meuliers spécialisés. Les formes et les fonctions de la meule à maïs n’ont d’ailleurs pas changé depuis la période néolithique (Katz, 2003).

Autrefois le maïs était moulu du début à la fin sur la meule. Grâce à de grands moulins collectifs à moteur, qui ont été introduits dans les villages de la région à partir des années 1960-70, les phases les plus pénibles de la mouture ont été mécanisées. Des familles possèdent aussi des petits moulins individuels à manivelle<sup>4</sup>. Jusqu’à récemment, la meule était encore utilisée quotidiennement pour la dernière mouture. À la fin des années 1990, un modèle familial de moulin à moteur, plus petit et plus efficace, a fait son apparition. Dans tout le

<sup>3</sup> cf. López Austin, 1994. J’ai repris ici le terme “paradis de brume”, titre de cet ouvrage en français.

<sup>4</sup> Néanmoins, au début des années 1980, un certain nombre de villages pauvres de la région ne disposaient pas encore de moulins à moteur et les habitants n’avaient même pas les moyens d’acheter des petits moulins manuels. Les premiers moulins à moteur sont apparus au Mexique à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, mais les hommes se sont longtemps opposés à la mécanisation de ces tâches ; ils ont d’abord été adoptés dans les haciendas, puis dans les villes et enfin dans les villages (Bauer, 1990). Ils ont donc mis plus de soixante ans à parvenir dans les villages mixtèques.

pays, des programmes du gouvernement ont proposé des subventions pour qu'un plus grand nombre de familles puissent en acheter. Chez les Nahuas du Guerrero, ce moulin remplace déjà la meule dans les cadeaux de mariage (Aline Hémond, com. pers., 2003). Dans le village étudié, plusieurs familles en détiennent et louent éventuellement le service de mouture, comme pour les anciens moulins collectifs. La pâte de maïs obtenue étant plus fine, la dernière mouture est désormais inutile. De plus, l'émigration ayant plus touché les hommes que les femmes, les femmes qui restent au village sont moins disponibles qu'auparavant car elles doivent faire aussi le travail des hommes; et les hommes ne sont plus là à exiger la qualité parfaite des galettes de maïs. La meule à maïs est en train de tomber en désuétude. Néanmoins, elle n'a pas encore été éliminée de la cuisine, et y occupe toujours la même place. Au contraire, c'est le moulin qui est placé dans un coin de la cuisine. Après la mouture, les femmes confectionnent encore les galettes à plat sur la meule, toujours placée près du foyer, avant de les faire cuire sur la plaque. À la fin de cette préparation, elles mangent encore souvent sur la meule, ce que ne font jamais d'autres membres de la famille. La charge symbolique du foyer et de la meule est si prégnante que l'espace où ils se situent, le point le plus féminin de la cuisine, ne peut pas se modifier si rapidement.

Jusque dans les années soixante, l'équipement des cuisines mixtèques, constitué d'ustensiles en pierre, céramique et matières végétales, datait au moins du néolithique. Dès la fin des années soixante-dix, les paysans les plus riches ont commencé à acquérir des cuisinières à gaz, qui étaient utilisées en appoint, pour des préparations rapides ou pour réchauffer des aliments. Les gens devaient ramener eux-mêmes de la ville les bonbonnes de gaz. Avec l'argent de la migration et la diminution du bois de chauffe, de nombreux foyers se sont équipés de gazinières. Les fournisseurs

de gaz ont maintenant suffisamment de clients pour livrer des bonbonnes dans les villages. Les gazinières sont plus fréquemment utilisées, surtout pour les fritures, mais n'ont pas éliminé l'usage du foyer. Les galettes de maïs sont cuites de préférence sur le foyer, ainsi que les haricots, mijotés en pot de terre. Selon les familles, une part plus ou moins importante des aliments est cuisinée sur le gaz. Les premiers réfrigérateurs ne sont arrivés qu'à partir des années quatre-vingt-dix et sont encore rares. Leurs propriétaires sont principalement des familles qui tiennent des petits commerces dans le village et y conservent les aliments et les boissons qu'ils vendent.

Les autres ustensiles sont disposés autour de la cuisine, sur des étagères ou accrochés à des clous sur les murs. Au moment de la fondation du foyer, en plus de la meule, la maîtresse de maison acquiert plusieurs ustensiles indispensables. Souvent, elle ou sa belle-mère les ont déjà achetés à l'avance au gré des foires. Les plus essentiels sont le mortier à piment pour confectionner la sauce piquante et le pot en terre pour cuire les haricots. Viennent s'y ajouter des pots pour bouillir l'eau ou cuire d'autres aliments, des ustensiles de cuisson en métal, des seaux, des récipients et de la vaisselle. Le mortier en pierre à mouvement circulaire (*molcajete*, *ko'o kashi ya'a*, «récipient pour écraser le piment») est un ustensile au moins aussi ancien que la meule à maïs (Flannery, 1986 : 147). Les mortiers en basalte proviennent aussi des zones volcaniques du Mexique central. Chaque famille en a un, les plus aisées disposent aussi d'un mixeur-blender (*licuadora*), l'appareil électro-ménager le plus indispensable des foyers urbains mexicains.

Les ustensiles en matière végétale sont également utilisés depuis des périodes archaïques. La gourde (*Lagenaria siceraria*, *Cucurbitaceae*) serait d'ailleurs la plante la plus anciennement domestiquée (Flannery, 1986). Entière ou sectionnée horizontalement ou verticalement, elle sert de récipients aux formes diverses,



notamment pour les galettes de maïs. La calebasse (*jícara, ñaxi; Crescentia cujete, Bignonaceae*), qui provient des basses terres, est l'objet d'un commerce ancien. Les femmes mixtèques des zones tropicales, mais aussi des hautes terres, en portaient toujours une sur la tête. La calebasse, qui les protégeait du soleil, pouvait être utilisée à tout moment comme mesure ou bien pour puiser de l'eau afin de se laver ou de boire ou encore pour manger lors des déplacements ou aux champs. Elle sert encore souvent à servir le *pulque*, l'alcool fermenté d'agave.

Les premiers ustensiles en céramique remontent en Mésoamérique à un peu plus de 2000 avant J.-C., mais se sont généralisés à partir de la période des premiers villages sédentaires (1500 avant J.-C.) (Sugiura & González, 1996 : 41-42). La plupart des ustensiles en céramique utilisés à San Pedro Yosotato proviennent du principal village producteur de la région, Santa María Cuquila. La spécialité sont les pots de cuisson (*olla, kisi*). On y fabrique aussi des cruches (*cantaro, kiyi et jarro, tino'o*) et des écuelles (*cajete, ko'o*). C'est un type de poterie simple qu'on trouve depuis l'époque préhispanique, non vernissée et sans tour, la céramique locale d'apparat ayant disparu probablement après la conquête (Lind, 1987). Le village de San Mateo Peñasco est spécialisé dans les plaques à galettes en terre cuite (*comal, 'iyó*), et celui de San Juan Nñumi dans les jarres. Toutes ces poteries sont jugées ordinaires par rapport aux récipients de céramique vernissée de Puebla et Oaxaca, fabriqués au tour selon des techniques espagnoles. La vaisselle de fête est de préférence de ce type, ainsi que les grands plats de cuisson (*cazuelas*) pour les mets en sauce pimentée.

Les commerçants de Cuquila circulaient dans toute la région à pied ou avec des mules pour vendre leur céramique dans les foires et les marchés. Avec l'avènement des casseroles en métal et des gazinières, leur commerce a progressivement diminué. Ils ne se rendent plus jusqu'à la côte, comme encore il y a une dizaine

d'années, et les stands de poteries sur les marchés sont maintenant réduits. Le pot à haricot est encore communément utilisé, mais la batterie de cuisine est aujourd'hui surtout en métal. Les seaux, cuvettes et autres récipients sont en plastique. Une partie de la vaisselle est en plastique ou en verre incassable. Certains ustensiles sont déjà tombés en désuétude depuis plusieurs années. Déjà dans les années 1980, les jeunes filles préféraient porter de l'eau dans des seaux plutôt que d'utiliser une cruche à bandeau frontal de Cuquila, qui paraissait «trop indienne».

Comme le style des maisons, les ustensiles culinaires reflètent les hiérarchies sociales, tel que le montre l'exemple précédent. Curieusement, la meule et le mortier, ustensiles archaïques à l'étonnante continuité, sont ce qu'il y a de plus neutre. Par contre, les assiettes de fabrication industrielle, même de bas de gamme (en verre incassable ou en plastique), paraissent plus riches et plus modernes que les écuelles en terre cuite de Cuquila. Pour les repas festifs, les assiettes en verre incassable font même de la concurrence à celles en poterie vernissée. Dans l'étude d'un site archéologique mixtèque du XVI<sup>e</sup> siècle, Lind (1987) a montré, de la même façon, que la céramique du Mexique central (où siégeait la capitale aztèque) était plus prestigieuse que la céramique mixtèque et qu'après la conquête, la vaisselle d'apparat des nobles incluait aussi de la céramique espagnole et de la porcelaine chinoise importée par le port d'Acapulco.

## FAIRE LA CUISINE AU QUOTIDIEN

Les préparations quotidiennes ont lieu principalement au sein de la cuisine. Seules quelques opérations sont effectuées dans la cour : l'écosage et le tri des haricots, le plumage de la volaille, dans certains foyers la vaisselle.

La principale préparation quotidienne est la confection des galettes de maïs (*tortilla, shita*), qui occupait jusqu'à récemment une bonne partie des activités des femmes. La mouture prend une part si importante dans cette préparation que «faire des galettes de maïs» se dit localement «moudre» (*moler, niko*). Après un long apprentissage de trois ou quatre ans, une jeune fille doit maîtriser totalement cette technique culinaire, au moment de la puberté, vers treize ans. Elle est alors bonne à marier. La préparation des *tortillas* symbolise le rôle nourricier de la femme en tant qu'épouse et mère. Les jeunes célibataires disent vouloir se marier pour avoir une femme qui leur fasse au quotidien des *tortillas*. Si une jeune fille offre à un jeune homme des galettes qu'elle a préparées, c'est signe d'une relation amoureuse. Autrefois, au cours de la noce, les mariés devaient partager la même *tortilla*, qui représente d'ailleurs les parties génitales de la femme.

La préparation des *tortillas* commence la veille au soir: les femmes et les enfants égrènent les épis de maïs de leur récolte, tandis que le maïs acheté à l'extérieur vient directement en grains. Les grains sont mis à cuire pendant environ une demi-heure avec de la chaux dans un pot en terre ou un seau métallique, ce qui les ramollit, et reposent ainsi toute la nuit. Avant l'aube, la maîtresse de maison rince à l'eau claire cette préparation appelée *nixtamal* (en mixtèque *ñe'e ou ndye'e*) et entreprend la mouture, à genou sur une petite natte si la meule est à même le sol ou debout si elle est surélevée. Effectuée totalement à la main, cette opération combinée à la confection et à la cuisson des galettes prend au moins quatre heures. La mouture s'effectue en plusieurs stades. Tout d'abord, la femme doit «briser les grains de maïs» (*quebrar el nixtamal, ta'vi nuni*) en actionnant la molette à coups secs, puis «re-moudre» (*remoler, naxni'i*) pour obtenir une pâte (*masa, ñuxñe*). Ce processus est la phase la plus pénible du travail, car il faut employer une force constante pendant deux heures d'affilée. La troisième mouture

consiste à «re-passer la pâte» (*repassar la masa, sia'a ñuxñe*) en y ajoutant de l'eau. Comme nous l'avons vu, les premiers moulins collectifs introduits dans certains villages mixtèques il y a une quarantaine d'années ont remplacé les deux premières moutures, mais les femmes effectuaient la troisième mouture à la meule. Avec les nouveaux moulins électriques, plus efficaces, elles ne passent plus que rarement la pâte au *metate* et se contentent de la pétrir en y ajoutant éventuellement de l'eau avant de la façonner, car la pâte ne doit être ni trop sèche, ni trop liquide.

Le façonnage se fait à partir d'une boule de pâte (*testal, tiluu*) qui est la mesure pour une galette. Les femmes l'aplatissent en la faisant tourner entre les doigts et la paume, puis entre les deux paumes ou, plus couramment aujourd'hui, à plat sur la meule (ou sur une table) entre deux feuilles de plastique (autrefois de bananier). La presse à *tortillas* en bois ou en métal, utilisée depuis longtemps ailleurs, n'a été adoptée que récemment dans le village étudié. La galette tout juste façonnée est ensuite déposée délicatement sur la plaque de cuisson, puis retournée et cuite jusqu'à ce que «son ventre gonfle» (*sube su pancita, n'aa chixi shita*). La *tortilla* est ensuite gardée au chaud dans une serviette ou dans un récipient en gourde à ouverture large (*bandeja, ñangko'o*) ou étroite (*coco, tikoko*). Les galettes sont servies sur la table pour le petit-déjeuner. Le reste sert à l'élaboration des casse croûtes emmenés au champ ou bien sera réchauffé au moment des repas suivants. À la fin du travail, la maîtresse de maison lave la meule avec une brosse. L'eau chargée d'amidon (*agua de masa*) tombe dans une cuvette destinée au cochon. La molette est rangée sur la meule.

Avec l'aide du moulin électrique et de la presse, l'ensemble de la préparation se réduit à environ une heure. Dans un village voisin, il y a depuis peu une *tortillería*, une échoppe où sont vendues des *tortillas* pressées à la machine, comme il en existe depuis plu-



sieurs décennies dans les villes. Les habitants complètent les galettes faites maison avec celles-ci. Les rares hommes veufs, célibataires ou séparés qui n'ont pas de femme, de fille ou de bru à la maison, phénomène accentué par l'émigration, achètent leurs galettes à une parente ou parfois à la *tortillería*.

Plus occasionnellement, les femmes mixtèques réalisent d'autres préparations à partir du *nixtamal*. Le *pozole (nuxiya)* est un bouillon de grains entiers de *nixtamal*. La *masa (yiki)* est du *nixtamal* concassé cuit dans un pot sur le feu ou en four de terre. Le tamal (tikoo) est un petit paquet de pâte de maïs fourrée cuit à la vapeur. D'autres recettes, d'influence urbaine sont à base de *tortillas*: *empanada*, galette farcie, *enfrijolada*, trempée dans des haricots moulus, *gordita*, galette épaisse agrémentée de haricots ou de viande et de sauce...

Au quotidien, en plus des galettes, la maîtresse de maison prépare des haricots (*frijol, nuchi*) et de la sauce piquante (*salsa, nute ya'a*). Les haricots, après avoir été bien triés et nettoyés, sont mis à bouillir avec du sel et du piment dans un pot en terre qui cuit en même temps que les galettes. Du piment, frais ou sec, éventuellement des tomates, rouges ou vertes, de l'ail et de l'oignon sont mis à griller sur la plaque avec les *tortillas*. Ces ingrédients sont ensuite broyés dans le mortier ou le mixeur. Selon les disponibilités saisonnières et financières, d'autres préparations peuvent accompagner ce qui est le repas de base: un bouillon d'herbes ou de viande; une viande, une omelette ou des légumes en sauce; des œufs sur le plat...

Moutures et cuissons sont les principaux modes de transformation des aliments. En effet, peu d'aliments sont consommés crus (*crudos, yi'i*) (à l'exception des fruits grignotés entre les repas ou des herbes aromatiques qui l'accompagnent) et peu d'aliments sont découpés. En général, les aliments sont cuits si

longtemps qu'ils tombent d'eux-mêmes en morceaux. Les techniques de découpe sont ici très peu élaborées. La viande, les courges mûres sont découpées à la machette en gros quartiers. Les légumes ou le piment sont coupés au couteau en tranches ou en morceaux. La mouture, en revanche, est conçue comme une pré-digestion, et la meule comme analogue aux dents. Plusieurs ingrédients de base sont moulus et consommés au quotidien: le maïs, pour de nombreuses préparations dont les *tortillas*, parfois les haricots et bien sûr le piment, pour les sauces d'accompagnement (*salsa, nute ya'a*) ou les sauces épaisses (*mole, neyu 'u'wa*).

En ce qui concerne les cuissons, les Mixtèques les désignent par deux termes: *chi'yo* et *skasu*. Ni l'un ni l'autre ne se réfère à la technique culinaire sinon au résultat de la cuisson. *Chi'yo* désigne les aliments cuits en restant tendres (*blandos, vita*), c'est-à-dire conservant une certaine humidité: bouillis, cuits à la vapeur, ou à l'étouffée en four de terre, mais aussi grillés tout en conservant cette qualité, comme les *tortillas*, les champignons ou les ingrédients de la sauce piquante. La friture, technique introduite par les Espagnols et qui ne s'est généralisée que récemment, entre aussi dans cette catégorie. À l'opposé, *skasu* désigne les aliments grillés –sur une plaque, à la flamme ou à la braise– qui deviennent secs et durs: la viande salée (*tasajo*) ou pimentée (*cecina*), les galettes (*totopos, tikasu*) grillées jusqu'à ce qu'elles croustillent afin de les conserver plus longtemps, mais aussi les aliments oubliés dans la casserole dont l'eau s'est évaporée (Katz, 1996). Dans ce système alimentaire, les aliments sont considérés comme symboliquement "chauds" ou "froids" en fonction de divers critères (Katz, 1992). Les aliments grillés (*skasu*) ("chauds" et "secs") sont plus "chauds" que les bouillis ("chauds" et "humides"). La cuisson en pot est analogue à une gestation, l'intérieur du pot étant désigné comme un "ventre" (*ini*). Il en est de même pour



la cuisson en four de terre réalisée dans le “ventre” de la terre. L’opposition tendre-humide/sec-dur des termes de cuisson renvoie à l’alternance entre saison sèche et saison des pluies, dont on retrouve la symbolique dans divers domaines tels que la reproduction humaine. Quant aux récipients, ils rappellent, comme l’espace culinaire, l’intérieur de la montagne (Katz, 1996 ; 2002).

La consommation d’un plat liquide, en sauce ou en bouillon, accompagné de piment et de galettes de maïs (qui servent à saisir et porter les aliments à la bouche), est la caractéristique du repas quotidien pris à la maison, dans l’espace même de la cuisine. Dans le cas de cette “endo-cuisine”, telle que l’a définie Lévi-Strauss (1965 :22), « faite pour l’usage intime et destinée à un petit groupe clos », les aliments comme les préparations, en particulier le bouilli, symbolisent la fertilité et la gestation. Des aliments grillés (*skasu*) (viande, insectes,...) sont éventuellement consommés comme accompagnement, mais les paysans les mangent plus fréquemment, tout comme les *totopos*, aux champs ou en déplacement, c’est-à-dire dans un espace ouvert.

## LA CUISINE FESTIVE

La nourriture, au centre de toutes les relations sociales, ne peut être absente des fêtes, familiales ou communautaires. Dans l’alimentation festive, le maïs, les haricots et le piment sont toujours à l’honneur. Des aliments chers sont aussi au menu, comme la viande, de plus en plus courante, ou les riches ingrédients du *mole negro* (noix, fruits secs, fruits, cacao,...), tandis que sont bannis des aliments sans prestige comme les légumes de cueillette.

À chaque type de fête correspond un type de préparation, avec des variantes selon les villages. Par exemple, à San Pedro Yosotato, la viande est

exempte lors des veillées mortuaires, le premier jour de la Toussaint et à Pâques. Les cuissons en four de terre ont lieu surtout pour les fêtes civiles ou du cycle de vie (baptême, communion, mariage). Le *mole negro* (“noir”), typique des mariages, est aussi servi à Noël, le deuxième jour de la Toussaint et parfois dans d’autres fêtes de saints. Le *mole amarillo* (“jaune” mais en fait orangé), typique d’Oaxaca, est le plus populaire, consommé tel quel avec de la viande, dans les *tamales* ou avec le *pozole*. Il est très fréquemment servi dans les fêtes patronales. Le bouillon de viande l’était plus souvent autrefois. Les fruits et les tamales sont indispensables sur l’autel des morts à la Toussaint ; ces derniers, communs dans de nombreuses célébrations, sont aussi typiques des veillées mortuaires et des funérailles. Les tamales, cuits à la vapeur, représentent, comme les *tortillas*, les organes génitaux féminins, mais aussi les défunts, qui sont à la source de l’abondance. Symboles de fertilité au même titre que les plats quotidiens, les plats festifs sont finalement ceux qui résistent le mieux aux changements alimentaires.

Fêtes communautaires, patronales ou civiles, impliquent une organisation particulière. Une fête patronale s’organise autour du *mayordomo*, qui reçoit un grand nombre de membres de la communauté chez lui. Chaque fête a un *mayordomo* et il y a un roulement chaque année, cette fonction entraînant des frais très importants. Des familles peuvent aussi préparer des aliments festifs à cette occasion pour un cercle de gens restreint. Les fêtes civiles sont généralement organisées par l’équipe de l’administration municipale. Les célébrations du cycle de vie (baptême, communion, mariage, enterrement) impliquent un petit groupe de gens comme un important réseau de parentèle réelle et rituelle. En particulier, le décès d’une personne âgée qui avaient beaucoup de compères, commères et filleul(e)s regroupe de nombreux participants et se rapproche de la préparation d’une fête communautaire.



Les préparations festives destinées au groupe familial varient des préparations quotidiennes uniquement par les aliments préparés. La maîtresse de maison ne manque pas d'en offrir aux visiteurs qui viennent à l'improviste et d'envoyer des *tamales* ou un pot de *mole* à des membres du cercle familial. Échange et partage sont de rigueur.

Les fêtes communautaires, les mariages et les enterrements ont en outre la particularité d'engager un plus grand nombre de femmes, et parfois des hommes, de la même parentèle réelle ou rituelle, qui pratiquent un échange de service (*gueza*), analogue à l'entraide aux champs. Par exemple, si une femme aide sa cousine ou sa commère le jour où elle est *mayordoma* d'une fête patronale, en amenant des *tortillas* et en cuisinant avec elle, celle-ci viendra l'assister à son tour lorsqu'elle organisera un repas festif.

Ces préparations se déroulent non seulement dans la cuisine, mais aussi dans la cour. Les hommes tuent le cochon, les femmes la volaille. Les hommes s'occupent de la cuisson à l'étouffée en four de terre, improvisé en creusant une fosse dans la cour, les femmes s'affairent autour de grandes marmites placées sur des foyers temporaires. Par ces préparations se conservent les modes de cuisson les plus archaïques. La cuisson en four de terre est en effet antérieure à la céramique, les foyers dans la cour évoquent le campement. «L'exo-cuisine», celle qu'on offre aux invités (Lévi-Strauss, 1965 :22), est bien extérieure et non limitée à l'espace de la cuisine. La cour comme la maison sont aussi le lieu du repas partagé entre de nombreux convives. Dans ce cas, c'est une pièce d'habitation et non la cuisine qui est le lieu de réception. Les femmes et les enfants s'y assoient sur une grande natte, les hommes sur des bancs. Des bancs sont également installés dans la cour. Les cuisinières servent les mets dans des assiettes que des jeunes filles répartissent entre les convives. Des boissons gazeuses, bières ou sodas, sont éventuellement distribués,

et parfois le maître de maison verse à chaque adulte un petit verre d'eau-de-vie. Les invités qui ne terminent pas leur portion emmènent les restes enveloppés dans une galette de maïs, car le gaspillage serait mal venu. Si l'on suit un gradient allant de l'endo-cuisine à l'exo-cuisine, le pot de haricot quotidien est à une extrémité; à l'autre bout, se trouvent les nourritures en four de terre préparées par les hommes et servies à des invités extérieurs au village comme les représentants de l'administration (députés, gouverneur,...).

## CONCLUSION

Dans les villages mixtèques, l'habitat et donc l'espace culinaire sont actuellement en mutation. Les cuisines qui ont toujours été en roseau ou en bois pourraient être bientôt remplacées par des constructions en ciment. Actuellement, malgré l'introduction de nouveaux appareils comme le moulin à moteur et la gazinière, la meule à maïs et le foyer sont encore porteurs d'une telle charge symbolique, la fondation et la consécration de la maison, qu'ils conservent leur place dans la cuisine. Ustensiles électroménagers et manuels, récipients de fabrication artisanale et industrielle cohabitent déjà depuis quelques décennies, les nouveaux évinçant peu à peu les anciens, qui résistent de façon inégale.

Dans une société agraire comme celle des Mixtèques, la cuisine est liée au rapport que les hommes établissent avec la nature. La conception de l'intérieur de la montagne comme au-delà et lieu d'origine de l'abondance, des nuages, des semences et des hommes transparait à travers les pratiques culinaires. La cuisine est un «ventre», comme le pot de cuisson et le four de terre, dans lesquels les aliments sont en gestation. Les cuissons rappellent aussi la vapeur des nuages ou les pluies qui arrosent la terre et font pousser le maïs.

La consistance et la saveur des aliments, idéalement « chauds-humides » renvoient constamment à la notion de fertilité.

En dépit des changements, que ce soit dans le cadre de l'endo-cuisine quotidienne repliée sur le foyer ou de l'exo-cuisine festive qui s'étend à la communauté, l'alimentation reste ancrée dans ce rapport au milieu.

## BIBLIOGRAPHIE

BAUER, A. J., 1990, Millers and grinders: Technology and Household Economy in Meso-America, *Agricultural History*, 64 (1): 1-17.

FLANNERY, K., 1986, *Guila Naquitz*, Academic Press, New York, 538 p.

GALINIER, J., 1997, *La Moitié du Monde. Le corps et le cosmos dans le rituel des Indiens Otomi*, Paris, PUF.

INEGI, 2002, *XII Censo general de población y vivienda 2000*. México. INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática). [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)

KATZ, E., 1992. "Del frío al exceso de calor: dieta alimenticia y salud en la Mixteca", in SESIA P. (ed), *Medicina tradicional, herbolaria y salud comunitaria en Oaxaca*. Oaxaca, CIESAS/Gobierno del E° de Oaxaca, pp. 99-115.

KATZ, E., 1996, La influencia del contacto en la comida campesina mixteca, In Long J. (éd.), *Conquista y comida: consencuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México, pp. 339-363. 2<sup>e</sup> édition 1998, 3<sup>e</sup> édition 2003.

KATZ, E., 2002, Rites, représentations et météorologie dans la Terre de la Pluie (Mixteca, Mexique), In Katz E., Lammel A. & M. Goloubinoff (éd.), *Entre ciel et terre: Climat et sociétés*, Ibis Press/IRD, Paris, pp. 63-88.

KATZ, E., 2003, *Le metate*, meule dormante du Mexique, In Barboff M., Sigaut F., Griffin-Kremer C. & R. Kremer (éd.), *Meules à grains*, Ibis Press/Maison des Sciences de l'Homme, Paris, pp. 32-50.

LÉVI-STRAUSS, C. 1965. Le triangle culinaire. *L'Arc*. 26: 22-29.

LIND, M., 1987, *The sociocultural dimensions of Mixtec ceramics*, Vanderbilt University, Nashville, Tennessee.

LÓPEZ AUSTIN, A., 1994, *Tlalocan y Tamoanchan*, Fondo de Cultura Económica, México (traduction en français: Les paradis de brume, 1997, IHEAL/Maisonneuve et Larose, Paris)

ROBICHAUX, D. L., 1997, Residence rules and ultimogeniture in Tlaxcala and Mesoamerica, *Ethnology*, 36 (2): 149-171.

SUGIURA, Y. & F. GONZÁLEZ DE LA VARA, 1996, *La cocina mexicana a través de los siglos. I. México antiguo*. Editorial Clío, México, 64 p.

