

« Cuisine quotidienne et cuisine festive mixtèque. Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement »
Esther Katz

Le pays mixtèque, dans l'état d'Oaxaca, au sud-est du Mexique : une région à prédominance indienne, perdue au milieu des montagnes, à l'écart des circuits touristiques, en marge du développement du pays et en proie à l'exode rural mais où, malgré la pauvreté et le manque d'autosuffisance alimentaire, la nourriture est au sein de toutes les relations sociales, où il n'est de fête sans festin. Les cuisines des villages mixtèques sont bien éloignées des cuisines tout équipées aménagées à l'américaine que des paysannes de la région ont pu connaître en travaillant comme employées de maison aux Etats-Unis ou auprès de la haute bourgeoisie citadine mexicaine. Jusqu'à récemment ces cuisines rurales étaient constituées d'un bâtiment en bois sur un sol en terre battue et la plupart des ustensiles culinaires dataient du néolithique. Au cours des quarante dernières années, les routes ont progressivement pénétré jusqu'aux villages, permettant l'introduction de l'électricité, de nouveaux matériaux de construction et de nouveaux ustensiles et appareils de cuisine. Les changements se sont accélérés dans les dix dernières années avec l'impact grandissant de l'émigration. Feu de bois et gazinière, mixeur et mortier à piment, moulin à moteur et meule à maïs, marmites en aluminium et en terre cuite cohabitent désormais. Les nouveaux ustensiles tendent à évincer les plus anciens, mais de manière différenciée : certains sont encore trop chargés de symboles pour disparaître tandis que d'autres, marqués par les stigmates de l'indianité, sont abandonnés. Cette société en pleine mutation reste cependant encore attachée à des valeurs traditionnelles et gastronomiques. La préparation quotidienne familiale des aliments, telle une gestation, se déroule au sein de la cuisine, « le ventre de la maison », espace principalement féminin. Les préparations festives, impliquant plusieurs femmes et parfois des hommes de la même parentèle réelle ou rituelle, se déroulent non seulement dans la cuisine, mais aussi dans la cour, espace ouvert à l'extérieur. Les plats festifs, fleurons du patrimoine culinaire local, également symboles de fertilité, sont ceux qui résistent le mieux aux changements alimentaires.

Esther Katz est anthropologue, chargée de recherche à l'IRD. Elle a mené des recherches en Amérique Latine, en Afrique, en Asie du Sud-Est et succinctement en Europe. La relation société-environnement est le principal fil conducteur de ses recherches, qui vont de l'anthropologie de l'alimentation à l'anthropologie du climat, en passant par l'ethnobotanique.