

« Le banquet de mariage chez les Totonagues »

Luz Maria Lozada

Notre travail propose une ethnologie du « banquet de mariage » dans une communauté totonaque du Mexique central. Les données présentées dans cette étude ont été recueillies à travers l'observation participante pendant différents terrains courts dans une période de 2000 à 2005. Comme dans beaucoup de sociétés, à Huehuetla l'alliance de mariage constitue un « rituel de passage » célébré par une cérémonie religieuse, de la musique, des échanges d'objets etc... et dans lequel notamment les échanges et préparations culinaires occupent une place importante. A Huehuetla les échanges alimentaires commencent dès que le jeune homme exprime son désir de se marier. Ses parents rendront visite à la famille de la jeune femme en représentation de leur fils pour « *la pedida de la novia* » en accompagnant la demande de mariage d'un don de boissons (sodas)... Plusieurs visites seront ainsi accomplies toujours accompagnées de dons de boissons et de nourriture, avant de célébrer l'alliance. En cette occasion, dans la maison de la fiancée, il y a un « banquet » de cuisine cérémonielle composé principalement de mole (sauce préparée à base de différents piments, clous de girofle, cannelle, galettes, tomates, du chocolat et de la viande) et des tortillas (préparées à partir de la pâte de maïs. Il s'agit d'une « galette » ronde et aplatie). Après avoir fini le « banquet », la famille et les invités partent en procession pour la « *entrega de novia* », à la maison du fiancé où la fête continuera pendant toute la nuit. Les échanges culinaires de cuisine quotidienne et cérémonielle prennent une place très importante. Le *mole* est « la cuisine cérémoniale » que les Totonagues font pour différentes célébrations importantes comme sont les *mayordomias* (fête au saint Patron du village). La *tortilla* par contre est la cuisine quotidienne, que les Totonagues mangent trois fois par jour et qui est mangée aussi dans chaque fête de village. Pour la description détaillée de la cérémonie - tout en nous centrant sur le rôle de la cuisine -, nous nous appuyons sur le modèle que Van Gennep proposait pour le « rituel des fiançailles et le mariage », pour décrire le mariage comme un changement de catégorie sociale qui implique plusieurs étapes. A Huehuetla, chaque étape (rite de séparation, d'insertion) du rituel est marquée par des échanges alimentaires et des échanges d'objets qui servent, dans cette période de transformation, à ordonner ce changement pour que le bouleversement ne soit pas anarchique mais contrôlé, comme le propose Verdier.

Luz Maria Lozada est doctorante en Anthropologie auprès du LAS-EHESS à Paris. En 2002 sa Maîtrise en économie dans le cadre de recherche du « Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas - Puebla » lui avait permis d'obtenir le Prix national du meilleur mémoire et la publication du livre *El papel de Progreso en la Reproducción de Unidades Domésticas Campesinas* par l'Université Autonome Nationale de Mexico (UNAM).