



HAL
open science

Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique)

Esther Katz

► **To cite this version:**

Esther Katz. Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique). *Anthropozoologica*, 1996, 23, pp.77-84. hal-03044042

HAL Id: hal-03044042

<https://hal.science/hal-03044042>

Submitted on 7 Dec 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

INSECTES COMESTIBLES DU HAUT PAYS MIXTÈQUE (MEXIQUE)

Esther KATZ*

Résumé

A l'époque préhispanique, les Indiens du Mexique mangeaient des insectes. Cette coutume subsiste jusqu'à nos jours, en particulier dans les régions à forte population indienne, tel le haut pays mixtèque (Etat d'Oaxaca), où nous avons étudié la collecte, la préparation et la consommation des insectes. Les paysans mixtèques reconnaissent au moins seize insectes comestibles, appartenant à douze familles différentes, réparties entre cinq Ordres - Coléoptères, Hémiptères, Hyménoptères, Lépidoptères et Orthoptères. Les insectes sont recherchés spécialement ou bien ramassés au cours des déplacements et des travaux agricoles. La majorité est consommée grillée, un seul est mangé vivant et quelques uns font l'objet de préparations plus élaborées, toutes renvoyant à un système symbolique centré autour du chaud et du froid, du sec et de l'humide. Contrairement aux idées reçues, les insectes, bien que riches en protéines, ne sont pas pour ces populations un aliment de disette, consommé par nécessité, mais une friandise, rare et recherchée.

Summary

Edible insects in the Mixtec Highlands (Mexico).

In prehispanic times, Mexican Indians commonly ate insects. This custom has survived up to present, especially in regions with large concentrations of Indian populations. We describe the ways in which insects are collected, prepared and consumed in an area of the Mixtec Highlands, in the State of Oaxaca. Mixtec peasants recognize at least sixteen edible insects, from twelve different families and five Orders - Coleoptera, Hemiptera, Hymenoptera, Lepidoptera and Orthoptera. The insects are collected either on special expeditions or casually in the course of agricultural work. Most of them are grilled. Only one species is eaten alive, and some insects are prepared in more elaborate ways. All preparations are in accordance with a symbolic system based on notions of hot and cold and wet and dry. Insects, although rich in proteins, are not seen by Mixtecs as an emergency food, as many people might have thought, but rather as a rare delicacy.

Mots clés

Mexique, Mixtèques, Insectes, Alimentation, Symbolisme.

Key Words

Mexico, Mixtecs, Insects, Food, Symbolism.

Introduction**

A l'époque préhispanique, les insectes faisaient partie du régime alimentaire des Indiens du Mexique (Sahagún, 1975). Cette habitude subsiste jusqu'à nos jours, en particulier dans les régions à forte population indienne (Ramos-Elorduy, 1982; Castelló Yturbide, 1986; Bergier, 1941). Ce mode de consommation étant déprécié par les Mexicains moins imprégnés de culture indigène, les pay-

sans indiens n'en parlent pas au premier abord⁽¹⁾. Le recueil d'informations sur ce sujet implique des observations à long terme et une absence de critique ou de jugement sur cette coutume alimentaire. Mais, si, de plus, on se lance dans une véritable "observation participante" (selon la méthode ethnographique classique), en partageant cette coutume, les amateurs d'insectes s'expriment alors avec enthousiasme sur ce sujet⁽²⁾.

*Ethnologue, ORSTOM (Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération), Département MAA (Milieu et Activités Agricoles), 209-213, rue La Fayette, 75480 Paris cédex 10, France.

**Une version antérieure de cet article a été présentée sous forme de communication au Colloque d'Ethnozoologie du 114^e Congrès National des Sociétés Savantes du 3 au 9 avril 1989 à Paris.

⁽¹⁾ D'après une Indienne mixtèque, "les citadins pensent que les gens de l'État d'Oaxaca sont des cochons qui mangent des animaux dégoûtants comme des araignées et des fourmis".

⁽²⁾ Nous avons également été aidée par le fait que cette pratique alimentaire habituellement dédaignée ait été consignée dans un livre (Ramos-Elorduy, 1982), amplement illustré de photos, et démontrant la haute valeur nutritive des insectes. Cela a permis à nos interlocuteurs de revaloriser cette pratique.

Nous décrivons les modes de collecte, de préparation et de consommation des insectes dans l'une de ces régions, le haut pays mixtèque (Mixteca Alta ; située au sud du Mexique dans l'État d'Oaxaca), en nous centrant sur la partie du versant Pacifique, qui s'étend des "terres froides" (au-dessus de 2000 m) aux "terres chaudes" (au-dessous de 1 000 m) et bénéficie par conséquent d'une grande variété climatique, floristique et faunistique⁽³⁾.

Ces matériaux ont été recueillis au cours d'un travail de terrain mené pendant une période de presque deux ans en 1983-1985, suivie de courts séjours jusqu'en 1995⁽⁴⁾. Certains spécimens ont été collectés et/ou photographiés et identifiés par l'entomologiste Julieta Ramos et ses collaborateurs de l'Institut de Biologie de l'Université Nationale Autonome de Mexico (UNAM) où les collectes ont été déposées; deux spécimens collectés ont été identifiés par des entomologistes du Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN) de Paris; l'identification des spécimens non collectés n'est pas toujours certaine car elle s'appuie sur les noms populaires des insectes et leurs photographies (d'après Ramos-Elorduy, 1982) (tab. 1).

Les paysans du haut pays mixtèque puisent leurs connaissances du milieu naturel dans une longue tradition autochtone. Ils tentent de tirer le maximum de leur environnement, en dépit de l'escarpement du terroir, des limites technologiques et de la taille réduite de leurs terres. Dans chaque espace, sauvage ou cultivé, ils exploitent simultanément plusieurs sortes de ressources, dont les insectes (Katz, 1990, 1993a, 1993b, 1996). Ils reconnaissent au moins seize sortes d'insectes comestibles, appartenant à douze familles différentes, réparties entre cinq Ordres -

Coléoptères, Hémiptères, Hyménoptères, Lépidoptères et Orthoptères, qu'ils dénomment à la fois en mixtèque (langue de famille otomangue) et en espagnol⁽⁵⁾.

Les insectes utilisés

Plusieurs noms d'insectes en mixtèque portent le préfixe "ti-", classificateur sémantique des animaux⁽⁶⁾. Les noms des insectes dans l'espagnol local proviennent souvent du mixtèque (*lusti, tintaka, tikoko*), ou du nahuatl (quand il s'agit d'espèces dont la consommation est courante dans l'ensemble du Mexique : *chapulín, chicatana*)⁽⁷⁾. En ce qui concerne les guêpes, les Mixtèques se réfèrent au nid communautaire (Mixtèque : *yoko*, Espagnol : *panal*) plutôt qu'aux insectes eux-mêmes (M : *tineka*, E : *avispa*); les larves sont appelées "les nourrissons du nid" (M : *se'ya yoko*, E : *cria del panal*). De même, en mixtèque, ils dénomment collectivement les chenilles d'arbousier (*Eucheira socialis*; *nyí lichama*), l'ensemble de la chrysalide étant décrit comme un sac (*nyí*) contenant des vers, mais ils les appellent en espagnol *gusanos de modroño* (vers d'arbousier). Les insectes ne sont pas considérés par les paysans mixtèques comme une catégorie particulière d'animaux qui pourrait être frappée d'un tabou alimentaire, mais comme des "petits animaux" (M : *kití*, E : *animalitos*) qui "naissent tout seuls" (M : *"kaku maan"*, E : *"nacen solos"*); cette expression, qui s'applique également aux plantes non cultivées, indique qu'ils sont sauvages, car ils se reproduisent sans l'intervention de l'homme. Il arrive toutefois que l'on transporte près de la maison des nids d'insectes particulièrement savoureux, afin de les "récolter" plus facilement⁽⁸⁾. Ce pro-

(3) La partie nord de la Mixteca est soumise à un climat semi-aride, tandis que la partie sud, exposée vers l'Océan Pacifique, à un climat subhumide. Cette étude a été menée sur la façade Pacifique (cf. fig. 1), en climat subhumide-humide (de 1200 à 2500 mm de précipitations), allant du chaud au tempéré (800-2500 m); la végétation est composée de forêts tropicales moyennes subsempervirentes, de forêts mésophiles de montagne, de forêts de *Pinus*, de *Quercus*, et de *Pinus-Quercus* (Katz, 1990, d'après Romero Peñalosa. *et al.*, 1986 : 21-305).

(4) Cette recherche de terrain, réalisée dans le cadre du projet franco-mexicain "Biologie humaine et développement" (IIA-UNAM/CNRS), a été financée entre 1983 et 1987 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; une mission en 1990 a été financée par le CEMCA (Centre d'Études du Mexique et de l'Amérique Centrale).

(5) Les locuteurs de mixtèque étaient dénombrés en 1980 à 325 000, dont 280 000 résidant dans leur région d'origine et 45 000 émigrés dans d'autres parties du pays; les deux tiers d'entre eux parlaient également l'espagnol. En 1990, ils étaient dénombrés à 387 000, dont 58 000 résidant dans d'autres régions et trois quarts de bilingues.

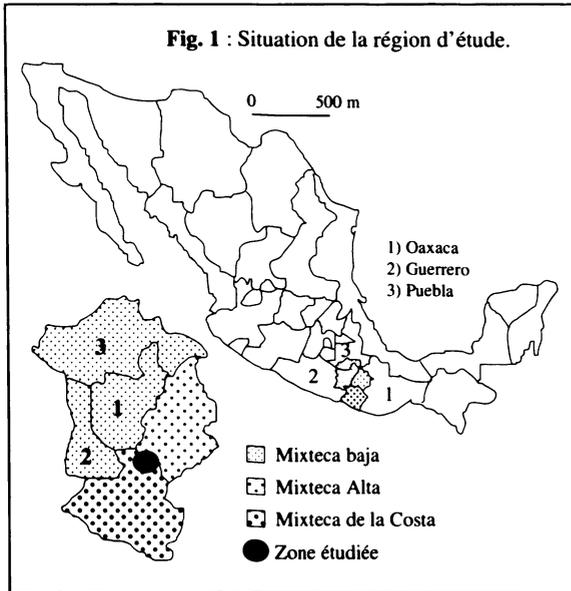
(6) Par exemple, *tia'a*, punaise, *tinaku*, ver, *tineka*, guêpe, *tika*, sauterelle, *timi*, bourdon. "Ti" vient de *kiti/kití*, "animal". Sur le classificateur sémantique en mixtèque, voir De León (1980). Nous avons adopté une transcription du mixtèque adaptée à celle de l'espagnol. [u] : [ou] français, [sh] : [ch] français, [ch] : [tch] français. Deux phonèmes n'existent ni en espagnol, ni en français : ['] : arrêt glottal, [ʔ] : = voyelle médiane, entre [e] et [i]. Le mixtèque est une langue à trois ou quatre tons, selon les dialectes, mais nous ne les avons pas indiqués ici.

(7) Le nahuatl, parlé par les Aztèques, a servi de langue véhiculaire au début de l'époque coloniale. De nombreux noms de plantes, d'animaux, d'ustensiles et de mets sont passés du nahuatl à l'espagnol du Mexique.

(8) Sur un marché villageois, une femme qui vendait des punaises sylvestres (*Edessa cordifera*) nous a raconté avoir transporté leur nid dans un arbre près de sa maison, afin de "ne plus avoir qu'à les récolter". Ramos-Elorduy (1993) a observé dans diverses régions du Mexique la "culture" de plusieurs espèces d'insectes, en dehors de l'apiculture.

Tableau 1 : Identification, modes de collecte et de préparation des insectes comestibles et fournissant du miel du Haut Pays Mixtèque.

NOM SCIENTIFIQUE	NOM Mixtèque	NOM Espagnol	NOM Français	STADE	ABONDANCE	LIEU DE COLLECTE	ALTITUDE*	SAISON	CONTEXTE DE COLLECTE	PRÉPARATION	APPRECIATION
INSECTES COMESTIBLES											
COLÉOPTÈRES											
Cerambycidae <i>Prionus sp. 1</i>	tikoko	tikoko *a	coléoptère	larve, imago	x	trons creux /pourris de <i>Quercus</i> et <i>Alnus glabrata</i>	froid-tempéré	sèche	en coupant bois	grillé	xxx
HÉMIPTÈRES											
Pentatomidae <i>Edessa cordifera 2,3</i>	tia'a	chinche	punaise	imago	xx	<i>Tillandsia</i> sp. trons creux, feuilles mortes	froid-tempéré	sèche	sur chemin détour	vivant, grillé, sauce	xxxx
Coreidae <i>Acantocephala declivis ?</i>	tia'a shiko	chinche catalán	"punaise catalane"	imago ?	x	feuilles, herbes sèches	chaud-froid	sèche	récolte mais		xxx
HYMÉNOPTÈRES											
Formicidae <i>Atta mexicana 2,3</i>	'isu noko	chicatana *b	fourmi	imago ailé	xxx	sol	chaud-tempéré	début pluies	détour	grillé, sauce, tamale	xxxx
Vespidae <i>Vespula squamosa ?</i> <i>Vespula sp. 3</i> <i>Polybia sp. ?</i> <i>Brachygastra mellifica ?</i> <i>Polistes instabilis ?</i> <i>?</i>	tineka to'o yoko chi'i yoko kwachi yoko nushi yoko teyu yoko tisu	tintaka panal de zopilote huevo de toro panal de Castilla panal de guitarrón panal de tiso	guêpe guêpe guêpe guêpe mellifère guêpe guêpe	larve larve larve larve larve larve	x x x x x x	terre noire/rocailleuse hautes branches arbustes arbres ? rayon collé aux trons trons creux de <i>Quercus</i>	? tempéré ? ? ? froid-tempéré	(sèche)-pluies ? ? ? ? ?	sur chemin sur chemin travaux agric. sur chemin sur chemin sur chemin	grillé, sauce grillé cru, grillé grillé grillé grillé, sauce	xx xx xx xx xx xx
LÉPIDOPTÈRES											
Cossidae <i>Cossus redtenbuchi</i>	?	gusano (rojo) de maguey	"ver d'agave"	chenille	x	agave	froid	?	travaux agric.	grillé	x
Hepialidae <i>Phassus sp. 2,3</i>	lusti	lusti	chenille	chenille	xx	trons creux de <i>Vernonia aschenborniana</i>	froid-tempéré	sèche	sur chemin	grillé, sauce	xx
Megathymidae <i>Aegiale hesperiaris</i>	?	gusano (blanco) de maguey *c	"ver d'agave"	chenille	x	agave	froid	?	travaux agric.	grillé	x
Noctuidae <i>Heliothis zea 3</i>	lingu	gusano de elote *d	chenille	chenille	xx	épis de maïs	chaud-froid	variable	récolte maïs	grillé	xxx
Pteridae <i>Eucheira socialis</i>	nyi li'chama	gusano de modroño	chenille	chenille	x	feuilles d' <i>Arbutus xalapensis</i>	froid	sèche-pluies	sur chemin	grillé, sauce	x
ORTHOPTÈRES											
Acrididae <i>Sphenarium purpurascens 1</i> <i>?</i>	tika tika ni she'e	chapulín *e chapulín de manteca	sauterelle sauterelle	imago imago	x x	herbes, champs de maïs herbes, champs de maïs	chaud-froid chaud-froid	sèche sèche	récolte maïs récolte maïs	grillé grillé	xxx xxx
MIEL											
HYMÉNOPTÈRES											
Apidae											
<i>Apis mellifera</i>	ñuñu stila	abeja de enjambre	abeille domestique	miel		ruches	tempéré	?	apiculture	/	xx
<i>Mellipona sp.</i>	ñuñu na'nu	cuco real	mellipone	miel	x	trons creux sous terre	?	sèche-pluies	sur chemin	/	xx
<i>Trigona sp.</i>			trigone	miel	x						
<i>Mellipona sp.</i>	ñuñu kwachi	cuco	mellipone	miel	x	trons creux sous terre	?	?	sur chemin	/	xx
<i>Trigona sp.</i>			trigone	miel	x						
<i>Mellipona sp. ?</i>	ñuñu kushi	cuquito flojo	mellipone ?	miel	x	nids d'écureuil (<i>Sciurus</i>)	?	?	sur chemin	/	xx
Vespidae <i>Brachygastra mellifica ?</i>	yoko nushi	panal de Castilla	guêpe mellifère	miel	x	arbres ?	?	?	sur chemin	/	xx
<p>(1) collecte identifiée au MNHN (2) collecte identifiée à l'UNAM (3) photographié.</p> <p>Noms mentionnés par Sahagún : *a : cuauhcuilli ? *b : tzicatl *c : meocuilli *d : gusano de elote *e : acachapolli.</p> <p>* Altitude: "terres froides": > 2000 m "terres tempérées": 1500-2000 m "terres chaudes": < 1500 m</p>											



céde présente des analogies avec le repiquage de plantes sylvestres dans le jardin familial.

Les insectes consommés dans cette zone constituent un échantillon représentatif de l'ensemble du Mexique⁽⁹⁾. La plupart d'entre eux ont également été collectés dans plusieurs régions, dont le nord du pays mixtèque, par l'équipe de Ramos-Elorduy (1982), et plusieurs sont mentionnés au XVI^e siècle par le moine espagnol Sahagún (1975) sur le Plateau Central (tab. 1). Les insectes qu'on ne mange pas sont ceux qui sont considérés comme sales, en particulier parce qu'eux-mêmes mangent des choses sales : mouches, puces, cafards, vers de terre, punaises de lit, etc. La connaissance des insectes comestibles varie d'un individu à l'autre. Certaines personnes peuvent donner des descriptions très précises de l'habitat, de la saison et du mode de collecte de chaque insecte, tandis que d'autres ne connaissent que les insectes couramment consommés, sans en savoir plus sur l'endroit et la façon dont on les trouve.

Coléoptères

Un scarabée appelé localement *tikoko* (nom mixtèque) est consommé surtout sous forme de larve, mais aussi à l'état adulte, après lui avoir ôté les ailes. Nous avons collecté un Cerambycidae, *Prionus* sp. Plusieurs coléoptères portant ce nom ont été collectés en pays mixtèque par Ramos-Elorduy (*ibid.*) : des Cerambycidae : *Prionus* spp.,

ainsi que *Stenodentes maxillosus*, qui niche dans les chênes, *Aplagiognathus spinosus*, qui niche dans les *elites* (*Alnus glabrata*); et un Passalidae, *Oilus rimator*, propre aux troncs de chênes pourris. Sahagún (1975) les mentionne sous le nom de *cuahcuilli* ("ver d'arbre").

Hémiptères

Coreidae

On trouve occasionnellement dans les herbes sèches des champs de maïs une Coreidae appelée en espagnol "punaise catalane" (*chinche catalán*), parce qu'elle a la même odeur qu'un vin, dit "catalan". En mixtèque, on l'appelle *tia'a shiko*, "punaise à forte odeur". D'après les photos de Ramos-Elorduy (*ibid.*), il s'agirait de *Pachilis gigas* ou *Acantocephala* sp.

Pentatomidae

Les insectes les plus fréquemment consommés dans la zone étudiée sont des punaises des bois (M : *tia'a*, E : *chinche*) (*Edessa cordifera*); en forêt mésophile, elles nichent dans des plantes épiphytes, les *magueyitos* (*Tillandsia* sp., *Bromeliaceae*) et, au dessus de 2000 m, dans les troncs creux et les feuilles mortes. La consommation de différentes espèces de punaises, peu courante dans d'autres pays (Pujol, comm. pers.) est aussi fréquente dans d'autres régions du Mexique, notamment au Guerrero, où elles sont connues sous le nom de *jumiles*. Elles sont appréciées pour leur saveur piquante, prédominante dans l'alimentation mexicaine.

Hyménoptères

Apidae

Les abeilles sylvestres sont recherchées pour leur miel, utilisé comme aliment ou comme médicament. Celles qui logent dans les arbres ou les troncs creux sont probablement des *Melipona* et celles qui logent sous terre des *Trigona* (Ramos-Elorduy, comm. pers.) (tab. 1). Quelques personnes ont également des ruches d'abeille domestique (*Apis mellifera*), introduite après la Conquête et dite en mixtèque "abeille de Castille" (*ñuñu stila*), dont ils consomment ou vendent le miel. Les Mixtèques attribuent aux piqûres de cette abeille la capacité de soigner des rhumatismes. Ici seuls les abeilles et le miel ont un rôle médicinal, tandis que dans d'autres régions, c'est le cas de plusieurs insectes (Ramos-Elorduy et Pino Moreno, 1988).

⁽⁹⁾ Ramos-Elorduy (1984 : 131) mentionne pour l'ensemble du Mexique la consommation de 110 espèces d'insectes réparties entre 16 espèces de Coléoptères, 20 d'Hémiptères, 30 d'Hyménoptères, 14 de Lépidoptères, 20 d'Orthoptères, auxquels s'ajoutent quelques cigales, libellules, poux, etc. Toutes les espèces décrites dans cet article ont également été collectées par Ramos-Elorduy et son équipe, au minimum en pays mixtèque et, dans plusieurs cas, dans diverses régions du Mexique.

Formicidae

Tout comme d'autres groupes indiens, les Mixtèques apprécient les fourmis *chicatanas*, reines d'*Atta mexicana*, qui apparaissent une fois par an. Leur biotope habituel se situe entre 1 000 et 1 500 m, mais elles montent parfois jusqu'à 2 000 m. ; à plus basse altitude, elles sont supplantées par *Atta cephalotes*, également comestible (Ramos-Elorduy et Pino Moreno, 1989).

Vespidae

On consomme les larves de diverses espèces de guêpes et le miel d'une espèce, mais on ne les rencontre pas fréquemment. Les six sortes de guêpes mentionnées localement sont probablement des *Vespa*, *Polybia*, *Polystes* et *Brachygastra mellifica* (guêpe à miel, appelée ainsi en mixtèque : *yoko nushi*). Cette consommation semble être particulière aux Indiens de l'État d'Oaxaca (Ramos-Elorduy, 1982)

Lépidoptères

Hepialidae

Le lusti (*Phassus* sp.) est une chenille rayée de couleur jaune et noire, qui est consommée assez fréquemment, en saison sèche (en saison des pluies, elle devient papillon). Elle se loge dans les troncs de *gusanillo* (*Vernonia aschenborniana*, Asteraceae), nom qui signifie "petit ver" et sous lequel la chenille est connue dans d'autres régions (Ramos-Elorduy et Pino Moreno, 1988). Cet arbuste est d'accès facile, car il pousse dans les habitats perturbés autour des maisons et au bord des chemins.

Noctuidae

La chenille la plus appréciée dans la zone d'étude est un parasite de l'épi de maïs (*Heliothis zea*), appelé en espagnol "ver de maïs tendre" (*gusano de elote*) et en mixtèque *lingu*. Cet animal est dit "bon à manger", "car il se nourrit de maïs", comme les humains. Il est consommé par la plupart des Indiens du Mexique depuis l'époque préhispanique (Sahagún, 1975; Ramos-Elorduy, 1982; Ramos-Elorduy et Pino Moreno, 1988).

Pieridae

D'autres chenilles, de couleur noire, *Eucheira socialis*, étaient auparavant consommées dans la zone d'étude, mais y sont aujourd'hui peu appréciées. Ramos-Elorduy (1982) a toutefois observé leur usage culinaire au nord du pays

mixtèque, et Kevan et Bye (1991) chez les Indiens tarahumara du nord du Mexique. Ces chenilles développent leur chrysalide sur les feuilles d'arbousier (*madroño* ou, localement, *modroño*; *Arbutus xalapensis*). Il semble qu'on en tirait de la soie à l'époque préhispanique pour fabriquer du papier et des petites boîtes (Hoffmann, 1912, cité par Kevan et Bye, 1991)⁽¹⁰⁾.

"Vers d'agave" : Cossidae et Megathymidae

La culture des agaves est courante sur les hauts plateaux mixtèques (au-dessus de 2 000 m), mais plus marginale dans la zone étudiée, moins froide. Les cultivateurs d'agave mixtèques, comme ceux du Plateau Central et d'autres parties de l'État d'Oaxaca, recherchent les chenilles blanches (*Aegiale hesperiaris*)⁽¹¹⁾ qui se logent à l'intérieur des feuilles et, occasionnellement, celles (rouges) du cœur de la plante (*Cossus redtenbacheri*) qui, à Oaxaca, aromatisent l'alcool de *mezcal*. Nous n'avons pas observé directement cette consommation, peu fréquente dans la zone étudiée.

Orthoptères

Les sauterelles (M : *tika*, E : *chapulín*) sont très appréciées, comme dans tout le Mexique depuis l'époque préhispanique, mais elles sont loin d'être aussi abondantes que dans la Vallée d'Oaxaca, où de grandes quantités sont vendues, déjà cuisinées, sur les marchés. Nous avons collecté uniquement *Sphenarium purpurascens*, espèce très commune, mais d'autres espèces d'*Acrididae* (et éventuellement des *Tettigonidae*) sont peut-être aussi consommées (Ramos-Elorduy, 1982). Les Mixtèques distinguent une sauterelle plus grande, qu'ils appellent "sauterelle de graisse" en mixtèque et en espagnol (tab. 1).

La collecte des insectes

L'apparition des insectes est saisonnière⁽¹²⁾. Ils ne sont consommés qu'à un stade particulier (larve, chenille ou imago selon les espèces, tab. 1). La plupart d'entre eux est recherchée en saison sèche (tab. 1). Les punaises, par exemple, ne sont disponibles qu'entre novembre et février. Les fourmis *chicatanas* ne sortent qu'au cours d'une période de deux ou trois jours située au début de la saison des pluies, vers le 13 juin, fête de Saint Antoine.

Les insectes sont recherchés spécialement ou bien ramassés au cours des déplacements et des travaux agri-

⁽¹⁰⁾ Cela pourrait expliquer la rapidité avec laquelle les Mixtèques se sont lancés au XVI^e siècle dans l'élevage du ver à soie, introduit par les Espagnols (Borah, 1986).

⁽¹¹⁾ En nahuatl *meocuilli* ("ver blanc") (Sahagún, 1975).

⁽¹²⁾ Sur les variations saisonnières des insectes comestibles au Zaïre, voir Pagézy (1989).

coles. Les insectes trouvés dans les champs de maïs sont ramassés au cours de la récolte des épis : le “ver du maïs”, la “punaise catalane”, les sauterelles. Le coléoptère *tikoko*, qui se loge dans les troncs, est surtout collecté lorsqu’on coupe du bois, mais il arrive aussi que les gens entaillent des arbres pourris dans l’espoir de le trouver. Les paysans repèrent les nids de guêpes et d’abeilles au cours de leurs déplacements (en zones boisées), mais attendent un moment propice pour les déloger, en les enfumant ou en les faisant tomber des arbres à l’aide de pierres. Ils cherchent la chenille de *lusti* sur leur chemin ou près de leur maison ; ils crachent de l’eau dans le creux des troncs où elle se niche ; l’eau la fait sortir ; ils la saisissent alors avec une aiguille. Les punaises sont collectées au cours de déplacements, mais il arrive qu’on fasse un détour pour en chercher (c’est surtout le cas des enfants et des adolescents). Une personne grimpe sur un arbre où se trouvent des *Tillandsia*, puis elle jette les plantes à une autre personne qui les secoue pour en faire sortir les punaises. On les mange vivantes, sur place, et si l’on en trouve une quantité suffisante, on les ramène à la maison. Seules les fourmis *chicatanas* suscitent un engouement particulier, car elles ne se manifestent que pendant une très courte période. Leur sortie s’annonce lorsque les fourmis ouvrières nettoient l’aire d’essaimage en coupant l’herbe et en hachant les feuilles de leurs puissantes mandibules ; les gens se postent alors près des nids avant l’aube, heure du vol nuptial, en s’éclairant avec des torches ; pour éviter les morsures, ils mettent leurs pieds dans un baquet plein d’eau et s’enveloppent les mains dans des chiffons. Cet insecte est plus abondant dans les basses terres, où ceux qui en ramassent de grandes quantités les vendent sur les marchés (Katz, 1995).

La préparation et la consommation des insectes

Tous les insectes, à l’exception de la “punaise catalane” (dont on aspire le suc tout en la laissant en vie), sont consommés grillés, servant souvent d’accompagnement à une galette de maïs (tab. 1). Les insectes ramassés lors des travaux agricoles sont grillés sur place au moment du casse-croûte ; les autres sont cuisinés à la maison, plutôt sur le *comal* (plaque de terre cuite sur laquelle on grille habituellement les galettes de maïs) que sur les cendres. Les nids de guêpes sont coupés en deux et mis à griller sur le *comal* ; les larves tombent alors directement sur la plaque. Quand on trouve plusieurs individus d’une même espèce, on les fait griller, puis on les écrase dans un mortier avec du piment,

de la tomate, de l’ail et de l’oignon, pour confectionner une sauce piquante⁽¹³⁾. Les fourmis, les chenilles, les larves de scarabée et de guêpe peuvent être préparées en sauce, mais les punaises sont les plus fréquemment consommées de cette façon, car on en ramasse souvent une vingtaine d’individus, et surtout, leur goût iodé et piquant s’allie très bien à celui du piment. Les fourmis, en plus d’être grillées et mangées en sauce, sont les seules à être consommées sous forme de *tamales*, car on en ramasse une grande quantité à la fois. Le *tamal* est un met confectionné à partir de pâte de maïs fourrée d’un autre ingrédient (ici les fourmis grillées et moulues) mélangé à une sauce piquante épaisse (*mole amarillo*), puis enveloppée dans une feuille de maïs ou de bananier et cuite à la vapeur.

Ces différentes formes de préparation et consommation des insectes sont semblables à celles d’autres aliments et s’inscrivent dans un contexte symbolique général à l’alimentation de la région. Le système alimentaire local s’organise autour du cru et du cuit, du chaud et du froid, du sec et de l’humide. Le cru est du côté du froid et le cuit du côté du chaud. Le cru et le bouilli (ou ce qui est cuit à la vapeur) sont de l’ordre de l’humide, tandis que le grillé et le brûlé sont de l’ordre du sec, et ils s’ordonnent sur un continuum qui va du vivant au mort. Sur le modèle de l’alternance entre la saison sèche et la saison des pluies et leur conséquence sur la végétation, l’humide se réfère à la fertilité et le sec à la stérilité (Katz, 1990). Un aliment “froid” est censé faire mal au ventre s’il est mangé cru, mais pas un aliment “chaud”. Parmi les insectes, seuls les hémiptères, qui ont un goût piquant, peuvent être mangés (ou aspirés) crus ou vivants, car le piquant est considéré comme une saveur chaude.

Les insectes ne sont pas un aliment qui rassasie. Souvent, on n’en collecte que quelques individus. Ils accompagnent les galettes de maïs, mais seulement au moment du casse-croûte ou entre les repas, comme la plupart des aliments qui sont consommés grillés, et donc de l’ordre du sec. On ne considère en effet comme repas qu’un plat liquide accompagné de galettes (Katz, 1990). Sous forme de sauce, préparation humide, les insectes peuvent accompagner le repas, mais ils sont aussi plutôt consommés en casse-croûte. Les fourmis, collectées en plus grande quantité, sont les seules à pouvoir véritablement constituer un plat de résistance, cuisinées en *tamales*⁽¹⁴⁾ mais les *tamales* sont également mangés entre les repas, comme une gourmandise. La préparation des fourmis en *tamales* s’explique à la fois par une raison pratique, l’abondance

⁽¹³⁾ Les galettes de maïs et la sauce piquante président à tous les repas.

⁽¹⁴⁾ Ramos-Elorduy (1988) mentionne aussi la consommation des *chicatanas* grillées, en sauce piquante ou en *mole*.

temporaire de cet insecte, mais aussi par une association symbolique. Le *tamal* représente la fertilité féminine et terrestre ; il est cuit à la vapeur, qui renvoie aux nuages. Les *chicatanas* apparaissent au début de la saison des pluies et, par divers symboles complexes, sont associées à la pluie, source de fertilité (Katz, 1995). En consommant des *tamales de chicatanas*, les Mixtèques célèbrent de manière informelle le retour de la saison des pluies.

Conclusion

Les insectes sont considérés au Mexique comme une "nourriture d'Indiens" (*comida de indios*), ce qui a une forte connotation péjorative ; ils sont toutefois consommés et appréciés par une partie de la population "métisse" et même servis dans quelques restaurants élégants de la capitale. D'aucuns pensent que les habitants des zones rurales consomment des insectes par pauvreté, pour compenser les déficiences de leur régime alimentaire, d'autant plus que les récentes recherches en nutrition ont mis en évidence leur haute teneur en protéines⁽¹⁵⁾. Certains chercheurs ten-

dent même à les considérer comme une nourriture du futur et explorent leurs potentialités (Ramos-Elorduy, 1982). Les insectes sont certainement un complément protéique intéressant pour ces populations dont la consommation en protéines animales est réduite. En effet, en zone rurale, la viande est encore un produit de luxe, et sa consommation est surtout festive. Toutefois, les insectes ne sont pas considérés localement comme des aliments de disette, ni comme un plat de résistance car ils ne permettent pas de combler la faim ; ils ne rassasient pas comme, par exemple, le quotidien plat de haricots accompagné de galettes de maïs, ou encore, un aliment, féculent de préférence, qui peut être mélangé à la pâte de maïs quand les réserves de cette céréale sont insuffisantes (Katz, 1996). Les insectes sont une friandise, que l'on ne trouve qu'à certaines époques de l'année, dans certaines conditions, avec un peu de chance, dans certains lieux et, généralement, en petites quantités, ce qui limite leur usage festif⁽¹⁶⁾. S'ils sont consommés, c'est par goût et par tradition et, comme tous les aliments sauvages, ils ont la saveur propre à leur terroir.

Bibliographie

- BERGIER É., 1941.– *Peuples entomophages et insectes comestibles*. Avignon : Rullière Frères.
- BORAH W., 1986.– La cría del gusano de seda. In : M. A. Romero Frizzi ed., *Lecturas históricas del Estado de Oaxaca*. Vol. II. *Epoca colonial*. México : INAH., p. 204-227. (Extrait de *Silk raising in colonial Mexico*. Iberoamericana 20. Berkeley & Los Angeles. 1943)
- CASTELLÓ YTURBIDE T., 1986.– *Presencia de la comida prehispánica*. México : Fomento cultural BANAMEX.
- DUFOUR D., 1987.– Insects as food : a case study from the Northwest Amazon. *American Anthropologist*, 89 : 383-397.
- HUBERT A., 1985.– *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord*. Paris : CNRS.
- KATZ E., 1990.– *Des racines dans la Terre de la Pluie. Identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque*. Thèse de Doctorat en Ethnologie. Université Paris-X.
- KATZ E., 1993a.– Forest food resources in the tropical mountains of the Mixtec Highlands, Mexico. In : C. M. Hladik, A. Hladik, O. F. Linares, H. Pagézy, A. Semple et M. Hadley eds., *Tropical forest, people and food : biocultural interactions and applications to development*. Paris : UNESCO/Parthenon Publishing Group. Man and the Biosphere series, Vol. 13., p. 199-204.
- KATZ E., 1993b.– El papel de la etnobiología en el estudio de los sistemas de producción agrícola : el ejemplo de una zona

⁽¹⁵⁾ Les Coléoptères contiennent entre 30 % et 70 % de protéines, les Hémiptères entre 37 % et 72 %, les Hyménoptères entre 10 % et 82 %, les Lépidoptères entre 42 % et 72 %, les Orthoptères entre 52 % et 75 % ; par ailleurs, la plupart des insectes sont riches en vitamines, surtout en vitamine B (Ramos-Elorduy, 1984 : 134-135). Parmi les insectes consommés dans la Mixteca, *Heliothis zea* contient 42 % de protéines, *Atta mexicana* 58 %, *Eucheira socialis* 51 % et le miel d'*Apis mellifera* 1,3 % (Ramos-Elorduy, 1982 : 86).

⁽¹⁶⁾ Les insectes sont aussi considérés comme une friandise et valorisés comme telle par les Yao de Thaïlande (Hubert, 1985 : 161-162) et les Tukano du nord-ouest de l'Amazonie (Dufour, 1987 : 394). Dans certaines régions, des insectes sont toutefois ramassés en grandes quantités (Ramos-Elorduy, 1982).

- cafetalera de la Mixteca Alta (México). In : H. Navarro, J. P. Colin et P. Milleville eds., *Sistemas de producción y desarrollo agrícola*. México : ORSTOM-CONACYT-Colegio de Postgraduados, p. 321-327.
- KATZ E., 1995.– Les fourmis, le maïs et la pluie. *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, 37 (1) : 119-132.
- KATZ E., 1996.– Emergency foods of the Mixtec Highlands (Mexico). In : S. K. Jain ed., *Ethnobiology in human welfare*. New Delhi : Deep Publications. Chp. 11, p. 54-61.
- KEVAN P. G. et BYE R. A., 1991.– The natural history, sociobiology and ethnobiology of *Eucheira socialis* Westwood (Lepidoptera : Pieridae), a unique and little-known butterfly from Mexico. *The Entomologist*, 110 (4) : 146-165.
- DE LEÓN L., 1980.– *La clasificación semántica del Mixteco*. Mémoire de Licence, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México : INAH - SEP.
- PAGÉZY H., 1989.– Alimentation et saisonnalité dans la région du lac Tumba. In : C. M. Hladik, S. Bahuchet et I. De Garine eds., *Se nourrir en forêt équatoriale*. Paris : UNESCO, p. 37- 42.
- RAMOS-ELORDUY J., 1982.– *Los insectos como fuente de proteína para el futuro*. México : Limusa.
- RAMOS-ELORDUY J., 1984.– Los insectos comestibles de México. In : T. Reyna Trujillo ed., *Seminario sobre la alimentación en México*. Mexico : Instituto de Geografía, UNAM, p. 126-139.
- RAMOS-ELORDUY J., 1993.– The role of insects in the diet of tropical forest people. In : C. M. Hladik, A. Hladik, O. F. Linares, H. Pagézy, A. Semple et M. Hadley eds., *Tropical forest, people and food : biocultural interactions and applications to development*. Paris : UNESCO / Parthenon Publishing Group. Man and the Biosphere series, Vol. 13, p. 205-212.
- RAMOS-ELORDUY J. et PINO MORENO J. M., 1988.– The utilization of insects in the empirical medicine of ancient Mexicans. *Journal of Ethnobiology*, 8 (2) : 195-202.
- RAMOS-ELORDUY J. et PINO MORENO J. M., 1989.– *Los insectos comestibles en el México antiguo*. México : AGT Editor.
- ROMERO PEÑALOSA J., GARCIA BARRIOS L., MARTINEZ GONZALEZ J., RAMIREZ MIRANDA C., VALENCIA OLEA R., REYES MONTES F. et RAMOS MAZA T., 1986.– *Diagnostico de la producción agrícola de la Mixtecas oaxaqueñas alta y baja*. Rapport miméo. Chapingo : Universidad Autónoma. Chapingo-Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.
- SAHAGÚN F. B. de, 1975 (1582).– *Historia General de las Cosas de Nueva España*. México : Porrúa.
-