

De Pascale Barthélemy et Michel Boccara,

La cocina maya, Ductus-Universités de Paris 7 et de Picardie-CNRS, mars 2007.

Les Mayas nos contemporains, notes de voyage: décembre 2004/avril 2005, Saint-Céré,

Les produits du jardin, 2005, 6 (petits) volumes.

De Pascale Barthélemy

La Sedacina ou l'Œuvre au crible. L'alchimie de Guillaume Sedacer, carme catalan de la fin du XIV^e siècle, S.É.H.A., Archè, 2002, 2 tomes.

Tome 1, *Études et outils*.

Tome 2, *Sedacina, édition critique et traduction, suivie du Liber alterquinus*.

De Michel Boccara

Entre métamorphose et sacrifice : la religion populaire des Mayas, L'Harmattan, 1990.

Les labyrinthes sonores. Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque, Ductus, CNRS, 1997-, 7 tomes déjà publiés (8 tomes à paraître).

Tome 1, *Introduction. Nés d'une pierre de maïs*.

Tome 3, *X-tabay, mère cosmique. Mythologie de l'amour*.

Tome 4, *H-wan tul, maître du monde souterrain. Mythologie du bétail et de l'argent*.

Tome 6, *Le Way kot, dans le brasier de l'aigle. Mythologie du sacrifice, du commerce et de la guerre*.

Tome 7, *Les arouches, capteurs d'ancêtres. Mythologie de la fabrication des "dieux"*.

Tome 8, *Chak et ses chevaux. Mythologie de la pluie et de la fertilité*.

Tome 15, *Outils d'analyse. Vocabulaire, glossaire, bibliographie*.

Dans ce livre, la référence à cet ouvrage est abrégée sous la forme :

Michel Boccara, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome, texte, page...

Il existe une version espagnole de cette encyclopédie, différente de la version française.

Toutes deux contiennent de nombreux textes en maya.

La part animale de l'homme. Esquisse d'une théorie du mythe et du chamanisme, Anthropos, 2002.

La cuisine maya

Ductus

&

Psychanalyse et pratiques sociales

Universités de Paris 7 et de Picardie - CNRS

Ce livre a été composé à deux voix :
la partition des recettes par Pascale Barthélemy
et celle des commentaires par Michel Boccara.
Mais, au fur et à mesure des relectures mutuelles,
ces voix se sont mêlées, sans se confondre toutefois.
D'où, pour raconter, le "je", plutôt que le "nous".

Pascale Barthélemy
et
Michel Boccara

Remerciements

Le livre doit beaucoup à nos amies et amis mayas,
leurs noms figurent à la fin de l'ouvrage.
Merci aussi à nos enfants qui nous ont accompagnés tout au long
de cette aventure et avec qui nous avons réalisé de nombreuses recettes.
Marie-Thérèse Puechmaurel et Karine Groussier nous ont, côté français,
beaucoup aidés de leurs remarques précises et gourmandes.

Illustrations de Chimène Voronkoff d'après des originaux mayas
Mise en page de Jean-Louis Fradelizi, Ductus.
Un grand merci à l'un et à l'autre pour leur patience et leur amitié.

site Internet www.maya-boccara.com avec des compléments sur la cuisine maya.

Ductus &
«Psychanalyse et pratiques sociales»
(CNRS-Universités de Paris 7 et de Picardie)

Ductus Cap 18

189 rue d'Aubervilliers
75886 Paris Cédex 18

Email : jean-louis@ductus.fr

Pascale Barthélemy-Michel Boccara : michel.boccara1@free.fr

ISBN: 2-911184-19-X

La cuisine maya

Les mots signalés dans le texte par une astérisque (*) sont expliqués dans le chapitre *Trente mots pour comprendre (un peu) les Mayas*.

Il existe une version espagnole de ce livre, parue quelques mois avant la version française, en mars 2007.

La version française est légèrement différente: elle a été enrichie par les premiers commentaires de nos amis mayas sur la version espagnole et complétée par le chapitre *Trente mots...* (remplacé par un glossaire dans la version espagnole).

Prononciation et écriture

La prononciation du maya diffère sensiblement de celle du français mais quelques règles simples permettent de s'en faire une idée.

- La différence la plus importante est ce que l'on appelle la glottalisation : en prononçant certaines consonnes, il faut donner "un coup de glotte" ; ces consonnes sont notées avec une apostrophe, ce sont : p', t', k', ts', ch'.
- Le son [ch] est noté [x].
- Le son [tch] est noté [ch].
- Il existe trois types de voyelles : les normales ; les longues, notées en redoublant la lettre, exemple [aa] ; les réarticulées, voyelles longues avec un stop au milieu, notées avec un ['] au milieu, par exemple [a'a].
- Comme en espagnol, la lettre [u] se prononce [ou] et le [e] se prononce [é].

**À Joseph Delteil
Qui nous a appris
La cuisine de Dieu¹**

La cuisine paléolithique

1. Joseph Delteil est panthéiste, il pratique la religion de la nature, pour lui, Dieu est « la nature des choses ».

Lorsque j'ai commencé à vivre au Yucatán*, en 1976, au village de Tabi, **municipio** de Sotuta, je me suis trouvé confronté à l'omniprésence de Dieu et de sa "mère", la sainte Vierge. Lorsqu'on me demandait de quelle religion j'étais, je répondais « de la religion de la nature », reprenant ainsi le credo de mon ancêtre Spinoza qui ne voulait pas trop choquer ses contemporains. Mais le mot "dieu" n'existe pas en maya* et la Vierge cache sous son manteau une identité plus ancienne : celle d'une mère cosmique qui, aux origines, créa le monde. Pour moi, Dieu reste une bonne approximation, comme peut l'être la notion de matière ou celle d'esprit... En matière de savoir, d'ailleurs, il n'y a que des approximations... Le terme "dieu" permet aussi de militer pour une conception du monde qui essaie de se positionner par delà le dualisme. Par delà le bien et le mal, par delà le spirituel et le matériel. Si j'étais en Chine, je dirais le tao, au Yucatán, je dis Dieu.

« La cuisine paléolithique, c'est la cuisine naturelle, celle qui apparut dès le commencement, par pur instinct, simple appétit entre l'homme et le monde.

La nature des choses. »²

La cuisine paléolithique est la vraie cuisine de Dieu.

La cuisine maya est une cuisine paléolithique.

U hahal hanal !

Le vrai manger comme on dit la vraie vie.

Ses plats fondamentaux n'ont pas changé - ou si peu – depuis les commencements.

Omsikil : bouilli de pépins de courge.

Uah : le pain, la crêpe ou la galette, il n'y en a qu'un(e) dans tous les pays... Le **uah** maya a gardé la marque de la lune, **u**, lune et l'une... **Ah**, c'est pour indiquer que la mère est aussi un père...³

K'eyem : le gruau cuit à la chaux*, car au village le maïs* se cuit à la chaux, la "dive cendre", **tanil k'ul ou k'ul tan**.

2. Joseph Delteil, *La cuisine paléolithique*, R. Morel, 1972, p. 11.

3. **Uah** désigne, suivant l'épaisseur, le pain ou la galette et peut se décomposer en deux morphèmes : **u**, "lune" mais aussi l'article indéfini "un, une", et **ah**, préfixe indiquant le masculin.

Saka' : le gruau cuit sans chaux, "eau blanche". C'est une boisson que l'on offre aux ancêtres car ils n'ont pas besoin de chaux pour assimiler le maïs.

K'ol : la sauce blanche, grise ou rouge, légère ou épaisse... elle accompagne viandes et légumes.

Qui dira la place de la chaux dans la cuisine ? **Tanil k'ul**, dive cendre, a pour racine **k'u** "sacré" qui sera traduite par "dieu" après la conquête espagnole. **K'u** a pu donner **k'uum**, la courge et **k'u'um**, le **nixtamal**, c'est-à-dire le maïs chaulé.

*Chaux
Cendre de pierre vivante
Pierre qui parle-siffle la nuit
Comme les perdrix
Et les premiers hommes.*

Les mots sont indissociables des mets et de leurs saveurs :
savoirs-saveurs.

Ki u bok : kaabet u xok le bok ti le hanli...

Odeur savoureuse : il nous faut lire l'odeur dans la nourriture...

Les mots mayas parlent encore à l'odorat et au goût

Le maya, comme en français on dit le patois

Langue proche des origines

Riche d'odeurs et de saveurs

Langue sacrée, **suywa t'an**...

**Mehene
Tasex yax balam
Ti ch'ikaan lansa
Tan chumuk
U puksikal
He ku tasik
Le tsakbihe'**

Ti tan chumuk

Yax max ik

Suywa t'an

U naatal.

Ô mon fils

Apporte-moi le vert jaguar

Avec la lance plantée

Au centre

De son cœur

Le fils lui apporte

Le saint œuf frit

Avec en son centre

Le piment nain de couleur verte

Suywa t'an

Langue sacrée

Est son sens caché⁴.

Attention au modernisme, comme la langue du cuisinier du village de Mani qui connaissait Ésope, il est notre meilleur ami et notre pire ennemi. Pour chaque invention nouvelle, retrouve une invention ancienne !

L'homme moderne s'empoisonne, il remplace le maïs de ses pères par le maïs hybride puis par le maïs transgénique, cette

4. **Suywa t'an**, littéralement "parole clôturée, parole énigmatique" : les anciens textes, écrits en **ak'ab ts'ib**, écriture* dessin peinture obscure, étaient **suywa t'an**, énigme qui contenait la réponse enclose dans la question... J'ai recréé un couplet de ce **suywa t'an** ou langage énigmatique*, dans l'esprit des Livres de Chilam Balam*, le prophète-historien de l'époque de la conquête qui nous laissa une douzaine de livres écrits en maya et en écriture européenne. Or, la cuisine est essentielle dans les textes énigmatiques qui constituent le cœur spirituel de ces livres. Ils serviront de fil rouge (**chak***) tout au long de cet ouvrage.

chimère qui le transformera bientôt en esclave... et alors, à quoi aura servi le cri de liberté poussé par ses grand-parents en 1910⁵ ?

À quoi bon le sacrifice de Felipe Carrillo Puerto, l'apôtre rouge ? À quoi aura servi de garder vivants les **ejidos**⁶ et de continuer de célébrer le **cha'chak***, la cérémonie de la pluie, si demain les **tortillas**, en voyageant de Mérida à Tabi, Yaxcaba, Sotuta, Xocén, Nunkini, San Felipe... perdent leur âme, leur **pixan** ? Tout repas doit rester un repas spirituel, un **hanal pixan**...

Dans les écoles, les collèges, les lycées, on apprend encore à offrir les "pâtés en croûte" au poulet, cuits sous la terre, **mukbi kax** ou **mukbipollo** en "mayagnol".

Demain, si nous n'y prenons garde, nous mangerons des pâtés de soja transgénique et nous serons décervelés.

Et on appelle cela le progrès !

Mais, entre le cerf dans la forêt* haute, la grenouille dans son trou d'eau et l'homme dans son usine, où est le progrès ?

Il s'agit de refuser ce progrès qui n'en est pas un pour accepter le seul progrès qui vaille : celui qui nous redonnera l'envie de la terre et le goût des nourritures fondamentales.

Terre rouge et terre noire

Kankabal et ek lu'um

Terre du Mayab !

5. L'année 1910 marque le début du soulèvement paysan qui conduit à la révolution mexicaine. Felipe Carrillo Puerto a été gouverneur du Yucatán entre 1918 et 1924. Il a su tisser une alliance avec les paysans mayas et est entré dans la mythologie, aux côtés de Gonzalo Guerrero, Jacinto Canek et aujourd'hui Marcos. Il a été assassiné par la bourgeoisie yucatèque le 3 janvier 1924.

6. Système collectif de propriété de la terre d'origine espagnole.

Revenant de la montagne

Où il y a tant à manger

Fatigué d'avoir travaillé

Les moustiques me font pleurer.

Je vais vous raconter

Tout ce que j'ai mangé

*Perdrix en **omsikil***

*Tatou cuit en **x-makum***

*Iguane en **pibil****

*Larves de guêpes à la **sonk'abichaya***

Voilà vous savez tout

Tout ce que j'ai mangé.⁷

Lorsqu'au soleil couchant retentissent dans mon village les premières notes de la musique de la danse de la tête du cochon,

konex konex palen xen

xik u bin, xik u bin yokota

chen bela' yete samal

u k'in u kimakiwol

allez, allez les enfants

nous allons, allons danser

aujourd'hui et demain

sont les vrais jours de joie

alors je redeviens l'homme paléolithique, l'homme primordial, le **suhuy winik** et je me souviens que mes grand-parents me

7. Adaptation d'une chanson de Moises Santos Díaz, du village de Yaxcaba. J'ai traduit **chachaIaca** (*Ortalida sanicolis*) par "perdrix", bien qu'il s'agisse d'une espèce différente d'oiseau comestible.

disaient qu'il n'y a jamais eu que deux générations sur la terre, l'une après l'autre, l'autre après l'une, le petit-fils est le retour du grand-père et la grand-mère revient dans la petite-fille...

Comme l'a dit celui que l'on identifie aujourd'hui à **hahal dios**, le "vrai dieu", bien que dans les temps **suhuy***, il n'y avait pas de dieu mais des **ik'ob**, des **vencêtres***, ancêtres et vents dans un même mot :

*prenez et mangez, ceci est mon corps
prenez et buvez, ceci est mon sang.*

Tumen u hahal hanli
leti u hanal pixan
ti ku tsakik
ti ku tsentik.

*Car la vraie nourriture
est une nourriture de l'âme
elle guérit
elle nourrit.*

Ce livre n'est pas un livre de cuisine comme les autres... Il propose deux recettes pour chaque jour de la treizaine, car en maya les semaines ont treize jours, le Mayab n'a connu la semaine de sept jours qu'au moment de la conquête espagnole...

Et, comme dans la cuisine de mon grand-père Delteil, il n'y a que des plats uniques, pas de hors d'œuvre ou de dessert... tout en un !

Un : la galette de maïs
Deux : le plat du roi et de la reine
Trois : les accompagnements (sauces, piments, salades...)
*Nous qui savons
que le fruit du noix-pain
le ramon*

*le plus ancien arbre de la terre maya
en lequel s'incarna notre mère⁸
sous la terre comme au ciel
est le fruit avec lequel on fait le pain le plus ancien
et que ce fruit se dit "trois", **ox**
nous savons donc
qu'en ce temps-là
il y avait déjà un en trois
pain de **ox**
oxdia⁹ chez mes frères de l'est
qui ont adapté l'hostie, le pain de dieu.*

Pour chaque recette, nous en donnerons l'esprit et la lettre.
L'esprit pour vous donner envie de goûter notre cuisine
La lettre pour que vous connaissiez la mesure* des choses.

Car en cuisine, comme en forêt, tout commence en mesure.
La cuisine est proportion, anthroporythmie, nombre d'or,
Parthénon...¹⁰

Mesure pour mesure, disait Shakespeare, le roi des comédiens anglais.

8. Le monde maya fut créé par une mère, **lx bak***, qui donna naissance à deux jumeaux : l'un, **Bakab***, est Vénus, identifié au zéro*, et l'autre, **k'in**, le soleil, le temps*, le premier père, identifié ensuite au Christ. **lx bak**, Os fertile, (de **bak***, "os" et "verser de l'eau"), s'incarne en plusieurs formes (le féminin est toujours pluriel) : l'arc-en-ciel (**lx chel**), des oiseaux (aigrette blanche, dinde...), des arbres comme le **yaxche'**, premier arbre (*Ceiba pentadra*) et le **ox** (*Brosimum alicastrum*), au goût de châtaigne. Elle prend alors le nom de **lx k'an le ox k'an le mu(n)yal**, Jaune feuille de noix-pain et de nuage et apporte les pluies du sud.

9. **Oxdia** est un gros pain à une seule couche que l'on distribue aux fidèles qui assistent aux **cha'chak***, ou cérémonies de la pluie, dans la région orientale du Yucatán.

10. Joseph Delteil, *La cuisine paléolithique*, R. Morel, 1972, p. 16.

Todo se hace con medida, dit-on au Yucatán.

Mais, foin des chiffres, des minutes et des grammes ! Ici, le temps s'écoule sans montre et il n'y a pas de balance.

*La valeur d'une poignée, le contenu d'un seau,
un goût sur la langue, une consistance sous la dent,
une couleur sur le feu ou une odeur qui se répand,
voilà les repères auxquels il faut se fier¹¹.*

Ahau pis, le roi des mesureurs, est tombé à Piste, "Arbre de la mesure" et aujourd'hui, au village de Piste, devenu village touristique, village de **dzuls***, on a oublié la mesure des choses et la cuisine des anciens.

Et pour ceux qui ne se rassasient pas complètement de mets et qui ont besoin de mots pour que la chair se fasse verbe, nous offrirons quelques commentaires.

Prenez-les en guise d'accompagnements, comme on accompagne un bon **x-bulik'eken**, un porc aux haricots, de **siklipak** et de piment **max**.

*Tâtez de ma cuisine mangeurs
Et si vous aimez, vous en redemanderez
Alors, avec mes vieilles soupes
Je vous en préparerai de nouvelles.*

11. Certaines recettes sont données avec des proportions et des temps précis ; ce sont celles qui nous avons réalisées plusieurs fois et qui se prêtent à ce type de mesures chiffrées. Pour d'autres, seule la liste des ingrédients est donnée. De toute façon, les proportions et les temps donnés n'ont – comme on dit – qu'une valeur indicative et sont là plutôt pour rassurer...ou pour être modifiés !

Et pour finir, voici le secret de Dieu.

*Je récolte mon maïs dans la milpa de mon grand-père
Je prépare mon balche¹² moi-même
Avec de l'écorce coupée dans le cloître de l'église
Je puise mon eau au cénote*, au cénote !
Je fais venir mon bœuf de la préhistoire
Mes dindons du ciel
Et je tue mon porc
Je cueille mes légumes dans mon jardin
Les fruits dans mon solar*
Et je les mange avec la peau
Comme un ours !*

Ixim, bu'ul yetel ku'um

*Maïs, haricot et courge
Semés ensemble dans un seul trou
Voilà la sainte trinité
Amen !*



12. **Balche'**, boisson de l'arbre secret, ou caché : confectionnée avec de l'écorce de **balche'** (*Lonchocarpus violaceus*), de l'eau, **suhuy*** de préférence, c'est-à-dire qui n'a pas vu la lumière du jour, et du miel, d'abeilles de la forêt de préférence.

Conseils de lecture

Si le monde maya ne t'est pas étranger, lectrice, lecteur,
Ce chapitre, tu pourras passer
Pour plonger directement dans le cœur du livre
Fait de recettes, de récits et autres chemins de paroles
Vers l'Autre maya.

Ce chapitre contient :

- trente mots pour comprendre (un peu) les Mayas. Ces mots sont ensuite signalés dans le texte par une astérisque (*) à leur première occurrence dans le chapitre ;
- des conseils pour cuisiner maya en France.

D'autres mots, ou expressions, sont expliqués au cours du livre. Les références aux pages où figurent ces explications sont signalées en gras à l'entrée du mot en question, dans l'index situé, comme il se doit, à la fin du livre.

Enfin, dans le courant du texte, les plats mayas dont la recette est donnée sont indiqués par un renvoi au chapitre au début duquel se trouve cette recette. Exemples : galettes de maïs (le maïs quotidien) ; **polkanes** (déjeuner du sixième jour).

Hors-d'œuvre

Yax hanal

Trente mots pour comprendre
(un peu) les Mayas

Conseils de cuisine maya
en France

Trente mots pour comprendre

(un peu) les Mayas

« Tu ne connaîtras jamais bien les Mayas »

« L'ordre alphabétique est, comme chacun sait, à la fois un ordre et un désordre, un ordre où sens et non-sens cohabitent. » Ce degré zéro de l'ordre m'est apparu le meilleur moyen pour éviter de saisir les Mayas* dans le piège linéaire de l'écriture.

Mais cela me permet, par un discret clin d'œil, de rendre hommage à ces aventuriers du temps qui surent déjouer les pièges de l'infini en lui donnant comme fondement le zéro* et en proposant comme personnification de ce sens-non sens, un être insaisissable que l'on ne peut nommer que par un palindrome: **Bakab***.

N.B. : Lorsque le mot est maya, l'équivalent français est donné entre parenthèses (et inversement). Les mots signalés par une astérisque(*) renvoient à des entrées de ce vocabulaire.

Alicament (aliment-médicament)

Ce livre de cuisine maya est aussi, d'une certaine façon, un livre de médecine : toute bonne recette de cuisine est aussi une recette médicinale et, si je ne l'ai pas vérifié systématiquement, chaque fois que je l'ai cherché, j'ai trouvé un usage médicinal à un aliment, en dehors de son usage fondamental qui consiste à soigner la faim.

Le plus emblématique des alicaments mayas est l'**apazote**, l'herbe odorante qui revigore, originaire du centre du Mexique. Chaque cuisinière peut la cueillir sur le devant de sa porte où cohabitent herbes folles et herbes sages.

Alouche ou arouche

Les alouches vivent dans la forêt* bien qu'il leur arrive de venir habiter un **solar*** ou une maison.

Un alouche est un gardien d'argile au corps de vent.

C'est l'être mythique le plus familier et la plupart des Mayas* yucatèques* l'ont rencontré au moins une fois. Il manifeste la vitalité de la mythologie maya.

Comme les anciens rois de France, il a deux corps : l'un matériel et l'autre spirituel, de vent*.

Son corps matériel est souvent d'argile mais il peut aussi être de cire, de bois, de pierre, de pâte de maïs*...

Il est le plus fidèle allié de l'homme et protège les jardins et les bois dont il a la garde.

Il est un gardien de l'écosystème.

Aujourd'hui l'alouche se transforme et apparaît de plus en plus comme un être libre, capricieux et fantasque, une sorte d'enfant terrible qui ne fait pas le mal mais plutôt des farces, souvent en manipulant les objets, même si son contact peut entraîner la maladie, voire la mort.

Il apparaît souvent aux enfants et, comme eux, il aime jouer. Lorsqu'il joue, il ressemble tellement à un enfant qu'on peut s'y laisser prendre et ne pas se rendre compte de sa nature mythique. Pour fabriquer un alouche, faire appel à un **h-men*** qui lui donnera vie en le nourrissant avec du sang humain et du gruau de maïs cuit sans chaux* (**saka'**, le maïs quotidien).

Son patron doit ensuite le nourrir régulièrement de maïs s'il ne veut pas entraîner son courroux.

Bakab, bak, Ix bak (zéro*, os fertile, Dame os fertile)

Ix bak, Dame os fertile, pour créer "le monde", **kab**, donna naissance à deux jumeaux : l'un **Bakab** est Vénus et Zéro, l'autre **Ah k'in chak***, le Rouge soleil temps* deviendra le premier homme en acquérant son corps de pluie (**chak**).

Bakab est un mot merveilleux car il contient toute l'histoire du monde : il dit comment le monde fut créé par retournement – **bak** s'inverse en **kab** ce qui donne **bakab** – et comment à la fin des temps, l'univers se rétractera pour revenir à son origine – **kab** redevenant **bak**.

Enterrer ses morts est d'ailleurs une mise en œuvre de ce mouvement: les os, **bak**, reviennent à la terre, **kab**. Ces os, images

minérales de l'origine de l'homme, sont ensuite, au bout de trois ou cinq ans suivant les villages, déterrés et mis dans une boîte* où ils vivront une seconde vie, honorés par leurs descendants.

Bakab s'identifie au zéro car il est cet espace-temps magique où tout va basculer, où le monde va advenir bien qu'il n'y ait encore rien d'autre que lui, zéro.

Bakab est aussi un héros de conte populaire : devenu quadruple – car la personnalité mythique est multiple – il garde jalousement la petite **X-hahil**, Eau essentielle, qui n'est autre que sa mère métamorphosée en jeune pucelle.

En bon maître de l'inversion, quand il dort, il a les yeux ouverts et quand il est réveillé, il a les yeux fermés.

Kankabiyok, Pied de terre rouge, le Zorro maya, parviendra à obtenir la main de **X-hahil** et à réveiller le royaume d'Utérie qui était tombé dans un profond sommeil.

* Aujourd'hui, les os déterrés peuvent être simplement réenterrés, après une courte cérémonie.

Carte*

Il ne faut pas confondre la terre et le territoire, le territoire et la carte.

Les Mayas* yucatèques* ont dessiné des cartes bien avant les Européens, en général plutôt rondes que carrées, car elles représentent davantage l'espace-temps que l'espace et si l'espace est carré comme la milpa*, le temps est circulaire.

Une carte du monde maya – le monde (kab) est ici entendu comme un territoire élargi – se doit de dépasser les frontières des états puisque ce monde s'étend du San Salvador au Mexique.

Mais maya est aussi un terme yucatèque et, dans ce cas, il est légitime comme nous le faisons dans ce livre, de limiter le **Mayab** à la péninsule yucatèque qui comprend les trois états mexicains du Yucatán, Campeche et Quintana Roo, le Peten (nord du Guatemala) et la partie mopan du Belize.

Rappelons que le groupe linguistique yucatèque est constitué de quatre langues très proches – quand on parle l'une, on comprend les autres – : le mopan (Belize), l'itza (Peten), le lacandon (Hautes terres du Chiapas) et le yucatèque.

* Si vous allez au restaurant, à Mérida, demandez donc la carte et regardez si certains plats décrits dans ce livre y figurent.

Carte du monde des Mayas yucatèques
(encore appelés Mayas)



Cénote (ts'onot)

Les cénotes sont des puits du temps*. Ce sont de grands puits souterrains ou à ciel ouvert - en géographie physique, on les appelle des dolines - qui constituent la principale source d'eau permanente au Yucatán* où il n'y a pas de cours d'eau superficiel.

Une femme, solidement plantée sur ses deux pieds, le buste incliné en avant, tire alternativement des deux bras une corde qu'elle enroule d'un geste imperceptible sur le mur de pierre. Ce qu'elle voit, c'est d'abord le vide à travers lequel file le seau, récipient minuscule par rapport à l'immensité du volume d'air contenu dans le cylindre de pierre. Lorsqu'elle lève les yeux, elle voit à vingt mètres devant elle, sur le bord opposé, une autre femme dont le buste ondule comme le sien ; le seau frappe une surface de feuilles vertes, sortes de lentilles d'eau. À la place du seau, un trou noir s'est formé mais nulle transparence, l'eau est lourde, immobile, silencieuse. Après deux ou trois oscillations, le seau s'enfonce, se remplit puis remonte, guidé par les mains vers la lumière. Un peu d'eau remonte en gerbe et fait résonner le cénote d'un bruit que l'écho amplifie. Arrivé à la surface, le contenu du seau est transverse dans un autre puis il file à nouveau vers le fond du puits.

Dans le cénote habite toute une foule d'êtres mythiques, bénéfiques ou maléfiques : anges et démons, pères et mères Pluie*, vierges et christ*... sans compter les animaux. Dans celui de Tabi, j'ai dénombré une poule et ses sept poussins, un petit cerf, un taureau poursuivi par un cheval de Pluie (mais le cheval saute le cénote sans tomber dedans), plusieurs serpents qui deviennent ailés avec le temps et s'envolent vers la mer – on les appelle familièrement **x-kukikan**, diminutif de **kukulkan**, le serpent à plumes – et un raton laveur ou **kulub****...

* Une communauté yucatèque peut avoir pour patron une vierge ou un christ, dans ce cas il est considéré comme un saint* patron et est individualisé: ainsi le christ d'Ixmul est différent du christ de Sitilpech, il y a donc plusieurs christ et plusieurs vierges...

** Ce raton laveur a été aperçu par Jacques Prévert lors d'un voyage au Yucatán, le 15 août 1947.

Chak, cha'chak [ou ch'a chak] (pluie, appel de la pluie)

Aux origines du monde, **Ah k'in chak**, Rouge soleil temps*, était le seul être humain et son corps était de feu. Mais il se lamentait car il était seul. Alors **lx bak*** apparut en rêve à son fils pour le soulager ; elle prit la forme d'un très belle jeune femme pour le séduire :

- S'il-te-plaît, délivre-moi et je m'unirai à toi.

- Et comment ferai-je ?

- Il te faut ouvrir le tronc de l'arbre qui se dressera devant toi à ton réveil et tu auras ta récompense.

En se réveillant, **Chak** vit devant lui le gros tronc du **yaxche'**, "premier arbre", il l'ouvrit et la jeune fille jaillit sous la forme d'une eau merveilleuse qui s'unit à lui et lui donna son corps de pluie.

Depuis ce jour, **Chak** est rouge de pluie*.

Tous les ans, dans chaque village du Yucatán*, les hommes se réunissent pour appeler la pluie (**cha'chak**). Quatre villageois interprètent les quatre pères Pluie aux quatre coins cardinaux, accompagnés par des enfants qui jouent les grenouilles. Dans certains cas intervient un cinquième **Chak** au centre de l'espace. Lors de cette danse, on fabrique les pains de Pluie pétris à l'image du cosmos : 3, 4, 8 jusqu'à 13 couches de pâte de maïs* garnies alternativement de coulis de haricots et de poudre de pépins de courge. Puis on restitue l'eau aux pains en préparant une soupe "fraîche".

* **Chak** a les sens associés de "rouge", "pluie", "grand" et "bouilli".

Chaud et froid (choko yetel siis)

Ni trop chaud, ni trop froid, telle est la règle d'or de l'alimentation maya : on doit manger frais ou tiède.

En vertu de l'homologie entre digérer et cuire, une nourriture fraîche sera plus difficile à digérer qu'une nourriture tiède mais, s'il s'agit de nourrir les pères Pluie, ceux-ci préféreront un repas frais, cuit en **pib***, dans le ventre de la mère, au sein du royaume des morts où il fait toujours froid.

Le chaud et le froid sont des notions mythiques qui transcendent la chaleur et la froidure physiques. La médecine hippocratique, puis médiévale, s'appuyait largement sur la classification des aliments en chauds et froids mais il semble bien que le système maya soit préhispanique*.

Manger un aliment froid alors qu'on est "chaud" ou un aliment chaud alors qu'on est "froid", provoque immédiatement une perturbation physique que l'on désignera sous le terme espagnol de **pasmo**, "saisissement".

Si l'affection est légère, un simple **tok**, acupuncture sanglante, pour faire sortir le sang vicié, sera suffisant mais, lorsqu'il y a des complications, il faudra faire appel à un **h-men*** ou à une **x-men***. La fraîcheur est généralement associée à la fertilité mais trop de fraîcheur nuit : l'enfer est très froid et la dame de ces lieux porte le nom dangereux de Reine très froide.

* Pour une étude de ce système chez les Mayas Quiche, lire Helen L. Neueswander, Shirley D. Souder, « The hot-cold wet-dry syndrome among the Quiche of Joyabaj » in *Cognitive Studies of Southern American*, H. Neueswander, D. E. Arnold, ed., Sil Museum of Anthropology, 1977, p. 96-125.

Chaux (ta'anil k'ul)

*Pierre qui siffle à minuit comme une perdrix
chaque minuit, heure très pure*

Ix bak* enfante un nouveau monde
au milieu de la pierre triangulaire de maïs*.

Pierres vivantes entre lesquelles

chaque matin la femme fait naître le feu.

Réduites en cendre sacrée, chaux vive

*transformées par **Ah k'in**, le Feu temps* solaire,*

*liant primordial pour construire les maisons, pétrir les galettes
et le monde recommence chaque minuit, chaque midi.*

Instant suspendu, témoin du temps cyclique

scandé par le retour de la voix de la pierre perdrix

suspendant un instant la flèche du temps solaire.

La chaux est aussi essentielle à la confection du pain qu'à celle des murs. Des études ont montré que le chaulage du maïs (décrit dans *le maïs quotidien*) entraînait de nombreuses transformations chimiques qui ne sont pas toutes encore bien connues. La plus importante semble être une augmentation de la disponibilité de la niacine qui permet de réduire les risques de pellagre. Le chaulage du maïs améliore aussi l'équilibre des acides aminés.

Les Européens ont importé le maïs sans la cuisson à la chaux, ce qui expliquerait la vulnérabilité à la pellagre des populations qui se nourrissaient essentiellement de cette céréale.

Au Yucatán, s'il arrive encore que l'on fabrique de la chaux à partir de fours rustiques, elle est aujourd'hui essentiellement fabriquée industriellement mais, dans le monde mythique, elle devient cendre de pierre vivante appelée **ta'an**, "cendre"; on précise **u tanil k'ul** "cendre sacrée" ou "cendre divine" lorsqu'il faut la distinguer de la cendre de bois.

Chilam Balam (Prophète Jaguar)

Chilam Balam, le Prophète Jaguar, est le personnage le plus mystérieux de l'époque de la conquête. On ne sait s'il s'agit d'un personnage réel ou d'un titre. Dans ce cas, il désignerait un spécialiste ésotérique, connaisseur du secret des choses.

Nous connaissons, sous le titre de Livres de Chilam Balam, une treizaine de manuscrits écrits en écriture latine et qui sont des collages de morceaux de codices préhispaniques en **ak'ab ts'ib** (écriture* dessin peinture obscure) et de textes et dessins européens réinterprétés par les scribes mayas. Le dernier de ces livres a été rédigé en 1993 à Xocén, une des capitales religieuses du Yucatán* contemporain.

Chilam Balam a aussi joué un rôle essentiel dans la résistance des Mayas à la domination espagnole. A l'époque de la Guerre des Couleurs*, la grande guerre de résistance des Mayas au XIX^e siècle, le nom de Chilam Balam était sur toutes les bouches.

Chilam Balam ne meurt jamais, il est revenu en 1994 aux côtés des Mayas zapatistes du Chiapas.

Cueillette

Si les Mayas* ont résisté, c'est parce que ce sont des fils de la forêt*. Le paysan maya combine heureusement horticulture et cueillette, chasse et élevage. Le pain, par exemple, est pétri essentiellement avec du maïs* chaulé mais, dans la pratique, on peut mélanger au maïs arbres et plantes de la forêt :

le cœur du **k'umche'**, "arbre maïs chaulé", coupé en morceaux et bouilli, la racine du **pich**, le fruit du **ox**, le noix-pain, la chair de la banane verte, certaines tubercules ...

C'est cette qualité de chasseurs-cueilleurs qui a permis aux Mayas de résister aux périodes de famine et on peut faire l'hypothèse que cette relation à la nature leur a évité le centralisme et la domina-

tion de l'État. Il faudra attendre l'arrivée des **Dzuls***, venus de l'autre côté des mers, pour qu'un État se constitue en terre maya.

Dzul

Le terme **dzul** est utilisé pour désigner l'étranger mais aussi l'homme riche, l'ancêtre et, plus généralement, l'inconnu.

Il y a des bons et des mauvais **dzuls**, et les Mayas* savent, le plus souvent, faire la distinction.

Celui qui fut l'interprète de la Croix parlante et qui lança l'insurrection populaire de la Guerre des Couleurs* était un "bon" **dzul**, le sous-commandant Marcos qui déclencha, avec d'autres, l'insurrection maya zapatiste le premier janvier 1994, en est un aussi, les conquérants, les oppresseurs, les Diego de Landa, évêque qui brûla plusieurs centaines de livres et d'objets précieux en 1562 à Mani, et autres pilliers de la culture maya sont des "mauvais" **dzuls**.

Le secret du **dzul** est le secret du père : tout père est un étranger pour l'enfant qui vit en symbiose avec sa mère.

Écriture obscure (ak'ab ts'ib)

L'écriture maya est nocturne, obscure, maternelle. S'il y a un peuple pour lequel la distinction ethnocentrique entre sociétés avec écriture et sociétés sans écriture ne marche pas, c'est bien les Mayas*. Une étude de leur écriture qu'ils nomment obscure, **ak'ab ts'ib**, remet en cause notre conception de l'écriture et conduit à élargir l'écriture à des systèmes d'expression bien plus anciens.

L'écriture maya n'apparaît pas contre le "mythe" mais avec le mythe. La couleur et le dessin y jouent un rôle analogue à la mélodie et au rythme dans une parole indissociable du chant. L'écriture maya est une écriture dessin peinture où le sens est porté

aussi bien par le son – un signe est associé plus ou moins arbitrairement à une syllabe – le graphisme ou la couleur – nous sommes très proches de l'écriture de la bande dessinée contemporaine.

L'écriture maya est une écriture obscure qui masque le sens en le révélant. Elle est toujours équivoque, à (ré)interpréter... objet de lutte pour le pouvoir.

C'est pourquoi, au moment de la conquête, cette écriture s'occulte une seconde fois en empruntant le masque de l'alphabet. Les Livres de Chilam Balam* représentent le mouvement de cette occultation : un travail sur l'énigme et dans l'énigme, sur la forme et dans le fond. D'où leur caractère de livres baroques et bricolés, de bric et de broc, juxtaposant des chroniques anciennes, des chroniques contemporaines et des extraits d'almanachs empruntés aux Espagnols.

Autre conséquence de l'existence de cette écriture préhispanique : il n'est pas rare de trouver dans un village maya des écrivains populaires, c'est-à-dire des paysans qui utilisent le texte pour conserver un chant, tenir une chronique, noter des prévisions météorologiques qui permettent de mettre en place le cycle de culture des jardins en forêt*.

Forêt (ka'ax)

Les Mayas* sont des mangeurs de forêt et la mère primordiale est d'abord mère de la forêt ; elle s'incarne d'ailleurs dans plusieurs arbres parmi lesquels le **yaxche'** (fromager) et le **ox** (noix-pain). Elle donne à manger ses enfants non humains (pierres, végétaux, animaux) à ses enfants humains.

La forêt maya est un lieu familier, un habitat bienveillant qui nourrit l'homme et le protège.

Plus elle est haute, plus elle est riche et fertile. Une maison est une forêt miniaturisée avec son sol de terre et de pierre, son

corps d'arbres et de lianes, et son toit de palmes ou de chaume. Le village est une forêt apprivoisée.

Cette identification à la forêt se retrouve dans la construction des villes préhispaniques, construite sur son modèle, et les tertres, couverts de végétation, masquent des cités cachées avec leurs ancêtres mythiques. Les archéologues se chargeront de les rendre visibles.

La forêt est aussi un lieu de culture intensif : les paysans yucatèques* pratiquent une polyculture sur brûlis. Chaque année, ils essartent un nouveau jardin tout en continuant de prendre soin des anciens. C'est un lieu de refuge et de repli pour la guérilla.

Froid et chaud, voir : Chaud et froid

Guerre des Couleurs

Au XIX^e siècle, les Mayas* yucatèques* ont déclenché une insurrection qui a abouti à la sécession d'une partie de la péninsule qui n'a réintégré officiellement la République mexicaine qu'en 1972 avec la création de l'état du Quintana Roo. Cette insurrection est connue sous le nom de **Guerra de Castas** que je traduis en français par "Guerre des Couleurs".

D'autres insurrections mayas, notamment dans les Hautes terres du Chiapas, portent aussi ce nom mais l'insurrection yucatèque est la plus importante. Commencée en 1847, elle dure jusqu'en 1853, mais les combats continuent, et pour certains Mayas, elle ne sera terminée que lorsque les **Dzuls***, ces ancêtre belliqueux, seront renvoyés d'où ils sont venus : au royaume des morts ou en Europe. Alors le roi **masewal***, le roi maya, reviendra sur la terre pour un nouvel âge. On peut aussi considérer l'insurrection zapatiste comme une nouvelle Guerre des Couleurs : Blancs contre Rouges. Le blanc n'est d'ailleurs pas une

couleur étrangère puisqu'elle est la couleur de la mère, du nord et de la mort associée à la renaissance ; on la retrouve notamment dans le nom des chemins, les **sakbe***. C'est pourquoi l'homme blanc a aussi été considéré comme le retour catastrophique d'un ancêtre : lors de la conquête, les Mayas ont eu la vision du centaure en interprétant les Espagnols à cheval comme des pères Pluie* montés sur leurs tapirs* célestes.

• Le tapir est zoologiquement proche du cheval et appartient comme lui à l'ordre des périssodactyles.

H-men – x-men (faiseur – faiseuse, chamane)

Chak*, Pluie Rouge, est le premier être humain mais c'est aussi le fils cadet de la mère primordiale, **lx bak**, Dame os fertile. Le **h-men**, descendant de **Chak**, "fait" la pluie mais la femme, fille de **lx bak**, "fait" les hommes et les soigne.

Bien qu'elles n'aient pas les mêmes attributions que leurs collègues masculins, les **x-men** jouent aussi un rôle central. Rappelons-nous que, pour les Mayas*, c'est une mère qui crée le monde. La prédominance des **h-men** aujourd'hui est liée à plusieurs facteurs parmi lesquels le machisme de la société espagnole. « Dire, c'est faire » écrivait Austin, un philosophe anglais, et on retrouve ce rapport entre dire et faire si on compare les racines de **h/x-men** et de **chilam**, deux termes qui s'apparentent à la notion vague mais devenue courante de "chamane"*.

En effet, **h/x-men** est une déclinaison de la racine **men** "faire" et **chilam** une dérivation de **chi** "la bouche".

La bouche sert à la fois à parler et à manger et renvoie à deux caractéristiques fondamentales du **h-men** : cuisiner et chanter.

• Un autre terme, **ah k'in**, que l'on peut aussi traduire par "devin", est toujours employé aujourd'hui, pour désigner le **h-men**.

Langage énigmatique (suywa t'an)

Le langage énigmatique est un genre oral que l'on retrouve dans les Livres de Chilam Balam*.

Dans ces versions écrites, la cuisine joue un rôle essentiel : elle constitue le cœur spirituel de ces livres, ce qui nous ramène à une des fonctions essentielles du chamane, **chilam** ou **h-men**, la cuisine, associée à la médecine.

L'homme est un animal cuisinier et un être de paroles qui parle par énigmes car il respecte la nature qui aime à se cacher. Dans **balam**, "jaguar", il y a **bal** "caché", "secret", le **balam** est donc le maître du secret des choses. Dire le secret des choses, c'est parler par énigmes et le cœur de ce langage énigmatique tourne autour de cette image : l'homme est né d'une cuisine dans le ventre-marmite de la mère cosmique, pétri de maïs* et d'eau **suhuy***.

Maïs (ixim [grain], nal [épi])

L'importance du maïs dans la cuisine ne doit pas nous cacher celle de la cueillette*. Lorsque les Mayas* sèment le maïs, c'est dans un rapport harmonieux avec d'autres plantes - ce que nous appelons en langage "moderne" une polyculture - en particulier le haricot et la courge, domestiqués avant lui et semés dans le même trou. D'autres plantes plus anciennes lui sont adjointes pour la préparation du pain et des **tamales***. Parmi ces plantes, la **chaya**, dont il existe des variétés sauvages proches de la variété cultivée.

L'identification de la mère cosmique à la fois à la feuille de **chaya** et à l'enveloppe de l'épi de maïs (la spathe en français, le **holoch** en maya) est un autre indice de cette harmonie.

Le paysan yucatèque cultive un grand nombre de variétés de maïs bien qu'aujourd'hui, les maïs hybrides, en liaison avec l'infléchissement vers une monoculture commerciale, aient tendance à les remplacer.

À ma connaissance, le maïs transgénique, s'il a pénétré le Yucatán, introduit notamment en fraude par des **braceros** partis travailler aux USA, est encore marginal. Mais il est important de donner aux paysans mayas une information sur les dangers de cette culture si nous ne voulons pas voir les variétés anciennes disparaître, "mangées" par le maïs industriel.

Maya, masewal, métis

Même si le mythe de l'homme de maïs* est devenu fondamental, l'essence du Maya ne se réduit pas au maïs.

May est une racine yucatèque polysémique qui a notamment les valeurs suivantes : odeur forte de miel, de tabac et de piment, jeune cerf, sabot d'animal, poudre très fine... Maya, nom qui apparaît dans les premiers dictionnaires comme celui des habitants du Yucatán*, peut donc se traduire par "peuple parfumé", "peuple du cerf"...

Le terme maya a été ensuite utilisé dans un sens plus large pour désigner un ensemble de peuples habitant la partie centrale de la Méso-amérique, du San Salvador au Mexique, et parlant une trentaine de langues. Certaines de ces langues sont aussi diverses que le sont entre elles l'allemand et le français, mais elles dérivent toutes d'une protolangue apparue il y a environ 5 000 ans dans un foyer central à partir duquel la société mère se serait dispersée.

Le mythe d'une migration vers l'est ou d'une division en quatre groupes, se dispersant aux quatre points cardinaux, est aussi commun à l'ensemble de ces sociétés.

Le paysan maya se définit aujourd'hui par deux termes : **masewal**, terme d'origine nahuatl (une langue du Mexique central) qui peut se rendre par "homme du peuple", et **meztiso**, "métisse", traduction de la notion de **xak'**, "métissage" mais aussi "mélange d'épices", "mélange de graines" (maïs, haricot et courge).

Mesure (p'is)

Au commencement du monde est tombé du ciel **Ah p'is**, Mesureur. Après avoir mesuré la première milpa*, il sema le premier **xak'** et récolta les premières plantes. C'est aussi lui qui fonda le village de Piste, aujourd'hui centre touristique. **Ah p'is** était musicien, cuisinier et jardinier car en cuisine comme en musique tout commence en mesure.

En cuisine, les mesures les plus courantes sont les mesures de volume et de temps*.

Les mesures de volume les plus utilisées sont d'origine coloniale, ce sont, par ordre décroissant, la **carga** (12 **almudes**), l'**almude** (environ 4 litres et demi), le **cuartillo** (1/2 **almude**) et la **cuarta** (1/2 **cuartillo**, environ 1,125 litres).

Le temps* se mesure aussi avec des unités espagnoles car en maya* il n'existe pas de mot pour l'heure : on distingue simplement des moments du jour en mettant l'accent sur les commencements : midi ou **suhuy* k'in**, "l'origine du jour" (le jour commence à midi), le tout début de l'après-midi ou **chun k'in**, "le tronc ou commencement du jour", l'après-midi et le soir, ou **ok'in**, "l'entrée du jour" et minuit ou **suhuy ak'ab**, "l'origine de la nuit". **Suhuy k'in** et **suhuy ak'ab** sont les degrés zéro* du temps pour parler comme Roland Barthes.

Enfin, les mesures de distance et de surface, utilisées pour le jardinage plus que pour la cuisine, sont encore préhispaniques même si on peut leur donner des équivalents espagnols : l'unité est le **k'aan**, mesure de longueur et de surface, dont l'équivalent espagnol est le **mecate**, qui correspond à douze brasses ou 144 brasses carrées. Aujourd'hui, on a tendance à en donner un équivalent métrique: 20 mètres ou 400 mètres carrés.

Metate, pierre à broyer (ka')

Quand l'épi est récolté, il faut broyer le grain en exerçant une impitoyable violence qui ne peut être pardonnée que si on est prêt à accepter la même : lorsque notre tour viendra, nous serons aussi moulus sous la meule du temps*, nous descendrons dans la matrice de **lx bak** pour redevenir os fertile, et, **bakab***, renaître de nos cendres.

Le grain de maïs* cuit dans l'eau, moulu avec de l'eau, devient une pâte, je ne connais guère que le **pinole (k'a ou k'ah)** où le grain soit transformé en farine. Rendre son eau au grain, c'est (re)faire l'offrande originelle de l'eau au premier homme-maïs, **Chak***. Aujourd'hui, le **metate** ne sert plus que pour moudre le roucou, indispensable au **xak'**, ce mélange d'épices sans lequel il n'est pas de cuisine maya. Pour les autres moutures, on utilisera, suivant les cas, moulin à main, moulin collectif, à essence ou électrique, ou mixeur.

Comme pour **milpa***, **masewal*** et **tamale***, le mot **metate** est d'origine nahuatl, langue du Mexique central et est employé aujourd'hui en espagnol mexicain.

Milpa, milpero (kol, kolnal)

*Marguerite, Marie, Madeleine,
il faut bien que les sœurs aillent par trois
aux vitres j'écris quand il fait bien froid
avec un doigt leur nom dans mon haleine*

*Pierre, Paul, Jean, Jacques,
il faut bien que les frères aillent par quatre
sèment aux coins de la milpa
maïs*, haricot et courge*

*quatre sont les quartiers du monde,
quatre encore les quadrants du ciel*

*mais trois les pierres du foyer
et le secret de la femme.*

La **milpa** c'est l'essart, le jardin en forêt, c'est aussi la dure loi du vivant qui lie la (re)naissance du maïs à la mort des arbres. « Lorsque nous commençons à essarter, il nous faut offrir à manger aux pères de la forêt* afin que les saints* arbres ne fassent pas de mal aux hommes... alors le maître suprême dit aux arbres : Eh bien, on vous tue mais c'est pour vous rajeunir ! Si on vous détruit, ce n'est rien car vous reviendrez tout neufs, laissez-vous faire, ne pleurez pas... Quand on vous coupe, on vous tue, mais je vous renouvellerai. » (Sixto Canul, Xocén, 1992).

La **milpa** est une polyculture qui associe fruits, graines et tubercules. Le **makal**, la plus ancienne de ces racines, est "l'ancien gardien de la **milpa**" - peut-être en souvenir du temps où l'homme ne connaissait pas encore le maïs. De là son nom construit sur la racine **mak**, "personne".

De 50 à 100 **mecates** (2 à 4 hectares) suffisent pour nourrir une famille de 4 à 10 personnes. Aujourd'hui les **milpas** rétrécissent et le travail salarié augmente.

Pib, pibil •

Les premiers épis, il faut les cuire en **pib**. Le **pib** est une cuisson des origines dans le ventre de la mère terre. C'est le premier four, avant l'invention de la poterie, et il permet déjà un circulation de l'air et une régulation élémentaire de la chaleur et de l'humidité.

Toute cuisson cérémonielle se fait en **pib** : hommage aux ancêtres et à notre mère qui nous a créés.

En **pib** l'iguane, témoin des origines

En **pib** le tatou, ce **dzul*** musicien

En **pib** le maïs* nouveau au goût sucré

En **pib** le pain des morts, nourriture des mannes
 En **pib** le pécar, le cochon, le cerf...
 Tout peut se cuire en **pib**... et après ça, le déluge !

Le procédé consiste à creuser un large trou et à faire chauffer à blanc dans ce trou des pierres larges et plates, puis, après avoir ôté toutes les braises, on déposera sur une couche de feuillages de la nourriture enveloppée dans des feuilles ou enclose dans une marmite. Bien recouvrir l'ensemble de feuilles, puis de terre. Suivant le type de cuisson désiré, on aménagera une petite cheminée (comme pour le **pibinal**, "épis de maïs cuits en **pib**") ou on recouvrira bien hermétiquement en prenant soin qu'aucun filet de fumée ne s'échappe.

Sainte* cuisine!

• **Pibil** est une variante qui "sacralise" l'acte de cuire en **pib**, [il] étant ici un suffixe abstraitif.

Pluie, voir : Chak

Pierre à moudre, voir : Metate

Saint (kilich)

Saint-Pol-Roux, saint oignon, sainte **chaya**, sainte Anne, sainte nourriture, saint poulet et saint dindon, saint œuf frit, sainte Trinité, sainte Vierge, eau sainte, vendredi saint, Saint-Esprit (**kilich pixan**), saint Antoine, saint cochon, sainte croix, toussaint, tout est saint chez les Mayas* !

Saint est un adjectif qui associe le sujet au tremblement lumineux des origines. **Kilich**, l'équivalent maya de saint, peut se traduire par "tremblement de l'œil" mais il désigne aussi un vent*, un vent-cêtre* qui, après avoir pris une forme visible – généralement humaine mais pas toujours – retourne à ses origines **suhuy***.

La sainte Croix est **suhuy** et s'incarne dans le fromager, parcelle du corps de la mère : elle est donc plus sainte que le fils. Jésus est mort dans les bras de la croix. Comme **solar*** et **pasmo** (voir Chaud et froid*), **santo** est un mot espagnol devenu maya. On le trouve parfois à la place de **suhuy***.

Sakbe

Saint Jacques, roi de la guérilla, galopant sur le **sakbe** céleste, est venu rejoindre les Mayas* dans leur combat contre les **Dzuls***.

Le chemin de saint Jacques est le **sakbe** virginal, blanc chemin de la mère, image du cordon ombilical céleste, descendu sur la terre pour former les chemins et les routes que parcourent les hommes.

Sak, "blanc", est la couleur de la mère et désigne tout ce qui est fabriqué sur le modèle de l'objet source.

Be s'écrit avec le pied* et est à la fois le chemin et la vie.

On appelle aussi **sakbe** les chemins construits par les anciens Mayas, avec un bitume dont la recette s'est perdue ; le plus grand mesure une centaine de kilomètres.

Étonnantes routes pour un peuple qui voyage sans voiture !

Aujourd'hui, le chemin blanc est devenu goudron mais dans la forêt*, à la lumière des étoiles, on peut encore distinguer le fil blanc des origines, les yeux fixés sur la grande sœur lumineuse.

Voie lactée ô sœur lumineuse

Des blancs chemins du Mayab

Et des corps blancs des amoureuses

Marcheurs morts suivrons-nous d'ahan

Ton cours vers d'autres nébuleuses ?

Et pour monter au ciel, les fils du Serpent à plumes empruntent le **sakbe** vertical dont la tige de maïs* est la miniaturisation.

• La lettre de nuit ou glyphe de **be** est une empreinte de pied.

Solar

On sème le **x-mehenal**, maïs* à maturation rapide, dans le **solar**. Le **solar** est une petite **milpa*** autour de la maison. Par extension, ce peut être un terrain cultivé dans le village.

Horticulture et chasse, cueillette* et élevage coexistent dans un espace de quelques **mecates** : les plus grand **solars** peuvent cependant dépasser un hectare (25 **mecates**).

Certaines espèces sylvestres – notamment des plantes médicinales mais aussi des arbres – sont plantées dans le **solar** et il n'est pas rare d'y trouver de petits animaux sauvages apprivoisés (coatis, cerfs...) dans de petits corrals ou dans des cages.

Ces petits jardins contiennent d'autres jardins toujours plus petits, toujours plus fertiles : les **kanche'**, "bois célestes", petits jardins suspendus de quelques mètres carrés où autrefois fut planté le maïs originel. En ce temps-là, 3 ou 4 plants suffisaient à donner une récolte pour l'année entière, en ce temps là, il suffisait de jeter un grain dans la marmite pour obtenir une **almude** entière (voir mesure* et, au début du DVD, le récit donné par doña Socorro).

Mais ce temps* **suhuy*** des origines a été interrompu par l'action impure des premiers hommes.

Suhuy (pur, originel, inexistant)

L'énigme est le langage de la pureté et la pureté n'est pas de ce monde : on ne peut donc parler de pureté que de manière allusive.

Suhuy désigne ce qui ne s'est pas (encore) manifesté dans le temps*, c'est-à-dire ce qui n'a pas vu la lumière du jour, puis-que temps et jour, c'est le même mot, **k'in**.

Est **suhuy** ce qui n'existe pas (encore), ce qui insiste, dont l'être est intérieur.

Suhuy ha' est une eau cachée que l'on ne puise qu'au plus profond des cénotes* souterrains.

On peut aussi traduire **suhuy** par "vierge" dans la mesure où ce qui n'est pas encore sexué n'existe pas. Le rituel est l'activité **suhuy** par excellence.

L'inverse de **suhuy**, c'est **k'as**, la sortie de l'état de pureté et d'inexistence par l'intermédiaire de la relation sexuelle, la sexualité en tant que manifestation de l'existence. Les Frères, avec leur sens aigu du jugement moral, traduiront par "mal" : c'est son sens aujourd'hui. La racine de **suhuy**, c'est **suy** "clôturé", "occulte" qui donne aussi **suywa**, "énigmatique".

Tamale (x-tobiholoch)

*Mon fils, apporte-moi
enveloppé dans sept couches
la femme sans père
j'ai grand désir de la manger*

(Livres de Chilam Balam*, langage de **suywa**)

Enveloppé dans une feuille, caché dans les jupes de sa mère, le **tamale*** attend qu'on vienne le déshabiller pour le consommer. Le terme maya*, **x-tobiholoch**, cerne au plus près cette réalité sexuelle et spirituelle dans la mesure où **Holoch**, l'enveloppe de l'épi de maïs, est une des identités de la mère-jeune fille qui offre son intérieur à la consommation.

Tamale*, "petit pâté de maïs", se distingue de **wah**, "pain, galette", dans la mesure où le **wah** est généralement cuit à même le feu sans enveloppe, sur le charbon ou sur un support, pierre, tesson ou **comal** (sorte de poêle sans manche). Mais certains **wah** à plusieurs couches se cuisent aussi enveloppés et en **pib*** : ce sont les **tuti-wah**, pains de Pluie*, que l'on cuisine lors du **cha'chak***.

Dans les représentations préhispaniques, on observe uniquement des **wah** épais qui sont donc soit des pains à plusieurs couches, soit des **tamales**.

On peut donc considérer le **tamale** comme une catégorie particulière de **wah** : un **wah** farci à double enveloppe, enveloppe de feuilles renfermant une enveloppe de pâte et un cœur de chair. Il attend patiemment son mangeur.

Temps, soleil, jour (k'in)

*Je vais te dire un grand secret : le temps c'est toi
Le temps est femme Il a
Besoin qu'on le courtise et qu'on s'asseye
À ses pieds le temps comme une robe à défaire
Le temps comme une chevelure sans fin
Peignée*

« Le temps est invention ou il n'est rien du tout... »

Rouge soleil temps, deuxième fils de notre mère, **Ah k'in chak***, deviendra Rouge soleil temps au corps de Pluie après son rêve. Être dans le temps se confond avec voir le jour, exister. Mais cette existence est cyclique (autre sens de **k'in**), elle retourne au zéro*, **bakab***, dans la matrice **d'lx Bak**, Dame os fertile.

Les Mayas* ont inventé neuf cycles différents qui correspondent à autant de temps enchassés les uns dans les autres.

Parmi ceux-ci, il y a un calendrier solaire plus précis que le calendrier julien.

La mesure du temps n'est pas continue : exprimée en nombres entiers, il y a toujours un reste et ce reste n'a pas de nom. Ce sont les jours sans nom, les jours caniculaires, les jours qui séparent un cycle d'un autre.

Chez nous, ils sont douze : de Noël à l'Épiphanie. Chez les Mayas, cinq : du cycle du **haab** (360 jours) au **tun** (365 jours) la "pierrannée".

Chaque **tun** est une pierre dans le jardin du temps : c'est pourquoi **tun** signifie à la fois "pierre" et "année" et je le traduis par "pierrannée".

Il n'y a pas d'heure chez les anciens Mayas (voir mesure*), le jour est l'unité minimale. Comme les Africains, ils peuvent dire : les **Dzuls*** ont l'heure et nous avons le temps.

Vent, vencêtre (ik')

Un jour que je voulais rendre la polysémie du mot **ik'**, ma langue a fourché et j'ai dit "vencêtre", rendant ainsi en un seul mot-valise deux des sens de **ik'** : "vent" et "ancêtre mythique". Je me suis aperçu depuis que ce terme était relativement général : le saint*-Esprit, Bouddha, les femmes renardes, Baba yaga, les Djinns, les saints... sont des vencêtres.

Un vencêtre peut être capté dans un réceptacle : par exemple un personnage d'argile de pierre ou de bois, un alouche* ou une croix, ou encore un espace.

Le saint* chrétien forclos dans son corps de bois est un vencêtre : il s'anime lorsqu'il se déplace. Nombre de saints ont, revenus de leurs voyages, des traces de boue sur leurs vêtements ou des herbes sèches accrochées au passage.

Mais **ik'** désigne aussi l'énergie cosmique non liée, cette énergie originelle que l'on retrouve dans chaque être vivant et que l'on appelle son **tank'as**.

Way (rêve, nahual)

Sous une polysémie apparente, **way** masque l'unité profonde du réel. On peut distinguer trois valeurs fondamentales :

- a) la métamorphose : **way** désigne le sorcier qui se métamorphose et en même temps le double/multiple en lequel il se transforme – car un sorcier a souvent plusieurs **way** : animaux, plantes, objets...
- b) le rêve : **way** est l'acte de rêver dans la mesure où le rêve implique une modification de l'être;

c) l'ici : rêver, se transformer, s'effectue toujours dans un ici sans maintenant, dans un espace hors du temps.

Tout être humain a aussi son **way**, est donc potentiellement un sorcier. À la naissance il se dédouble/se démultiplie : sa forme humaine naît au village et sa forme animale, végétale, dans la forêt*. Il peut la rejoindre quand il rêve.

Il existe aussi des doubles objets : lorsque l'homme devient technicien, il se transforme en objet, s'incarne dans l'être outil qui prolonge son corps.

Tel le **Way kot**, Homme aigle, qui devient **Way pop**, Homme natte, homme aux ailes tissées en jonc (**pop**), le matériau dont on fait les nattes, grand voyageur qui, comme saint Jacques, a sillonné en tous sens la péninsule yucatèque*.

Yucatán, yucatèque

Yucatán n'est pas un mot maya mais il est, suivant la légende, ce qu'un Espagnol a entendu en réponse à la question :

- Quelle est cette terre ?
- **He in t'an** "Voici ma langue", répondit le Maya.
- Ah ! Yucatán, c'est donc le nom de cette terre ! reprit l'Espagnol.

Malentendu originel d'une langue et d'une terre perdues... et retrouvées.

Le Yucatán désigne plusieurs entités différentes :

- 1) il se confond d'abord avec le pays maya* préhispanique;
- 2) il désigne la péninsule yucatèque
 - au sens étroit, les trois états mexicains (Yucatán, Campeche, Quintana Roo),
 - au sens large, en y ajoutant le Peten et le Belize,

3) il désigne un état de la république mexicaine issu de la division en trois de la partie mexicaine de la péninsule, après la Guerre des Couleurs*. Le Yucatán s'oppose alors au Campeche comme un envers à un endroit, l'est à l'ouest.

On dit que les **Campechanos** font tout à l'envers et on raconte des blagues **campechanas** semblables à nos blagues belges. Mais le plus bête des deux n'est pas toujours celui qu'on croit !

Zéro

Les Mayas* ont les premiers inventé le zéro.

Pour le noter, ils emploient plusieurs signes : un point, un œil, un coquillage (parfois porté sur son dos par **Bakab***), une spirale (cordon ombilical enroulé sur lui-même)...

Cette découverte scientifique n'est pas dissociée du mythe puisque **Bakab**, le zéro, est le fils aîné de la mère cosmique : il est le premier existant, tapi au seuil du temps*, entre l'être et le non être, et c'est pourquoi il est aussi Vénus, étoile du soir et du matin, juste avant que la nuit "accouche" du jour ou que le jour ne retourne à sa matrice, la nuit.

Zéro est le maître de l'inversion

- par son nom **bakab***...
- mais aussi conceptuellement : il engendre l'infini.

Zéro et infini sont jumeaux et les Mayas ont donné à l'infini la figure du temps, **Ah k'in chak***, Rouge soleil temps, le fils cadet de la mère. Ils sont associés dans la mythologie comme dans la cosmologie et dans cette discipline, fille du mythe, les mathématiques.

Dès que le zéro – cordon ombilical enroulé sur lui-même - se déroule, plus rien n'arrête sa course : il ne sert à rien de le couper, il saigne mais ses morceaux continuent de croître.

Hors-d'œuvre: trente mots...

Transposé en mathématiques, ce mythe s'exprime ainsi : zéro et infini sont indissociables, on ne peut comprendre l'un sans l'autre : sur la sphère de Riemann (mathématicien qui révolutionna l'algèbre du XX^e siècle), l'infini et zéro sont des pôles opposés, « ils peuvent intervertir leur place en un clin d'œil. Et ils ont des puissances égales et opposées ».

Les frères Bogdanov diront : Dieu est la dimension zéro parce qu'il est « l'infini qui défie toute compréhension ».

Le zéro est devenu aujourd'hui le plus important des outils mathématiques, le héros des combats de la physique contemporaine, le centre du trou noir, le secret de la compréhension du Big bang... mais il est bon de se souvenir de son origine mythique.



Références des poèmes et des textes cités :

Exergue : Guillaume Apollinaire, "Lettre Océan", *Calligrammes*.

Présentation : Roland Barthes, "Variations sur l'écriture", *Œuvres Complètes*, Le Seuil, 1973.

Milpa : Louis Aragon, "Marguerite, Marie et Madeleine...", "Le téméraire", *Le roman inachevé*.

Sakbe : Guillaume Apollinaire, "La chanson du mal aimé", *Alcools*.

Temps : Louis Aragon, *Elsa*.

Henri Bergson, *L'évolution créatrice*.

Zéro : Charles Seife, *Zéro, la biographie d'une idée dangereuse*, Hachette, 2004.

Conseils de cuisine maya en France

Les indispensables

Il n'y a que deux ingrédients mayas* indispensables pour réaliser en France les plats fondamentaux de la cuisine maya présentés ici: la pâte de maïs* chaulé et le roucou.

La pâte de maïs chaulé

Au Yucatán, le maïs a toujours – sauf exception - pour compagnon de cuisson la chaux*, d'où le choix de l'adjectif "chaulé", En France, rien n'empêche de faire comme au village et de cuire des grains de maïs avec de la chaux aérienne comme je l'explique dans la recette des galettes de maïs (le maïs quotidien).

Le maïs le plus proche du maïs maya est le maïs à grain cultivé en France pour la polenta et l'alimentation animale (à distinguer du maïs doux qui se consomme uniquement à l'état laiteux). Les épis une fois récoltés à maturité, sont mis à sécher.

Choisir de préférence des variétés non hybrides, cela va sans dire, surtout si l'on peut en semer sur un lopin de terre.

Mais il faut ensuite moudre ces grains. Avec quel outil ? Au Yucatán, on trouve des moulins dans chaque quartier, comme les boulangeries chez nous. Tous les matins, les femmes – ou

leurs filles - y amènent dans des cuvettes les grains de maïs rincés, qui sont passés dans le moulin électrique et en ressortent sous forme de pâte de maïs chaulé ; cette pâte – appelée en espagnol **masa** - a à peu près la consistance de notre pâte à tarte, et la couleur du maïs dont elle est faite (c'est-à-dire toutes les nuances du blanc au jaune en passant par le gris pâle).

En France, j'utilise le moulin à main qui vient du Mexique : il se présente comme les anciens hachoirs à viande que l'on cale sur une table épaisse et que l'on actionne en tournant vigoureusement le bras mais, à la place du couteau qui hache la viande, le moulin à maïs comprend deux petites meules cran-tées entre lesquelles viennent s'écraser les grains. Pour obtenir une mouture suffisamment fine, il faut passer deux fois les grains, en versant un filet d'eau. L'opération est longue, surtout par rapport à nos habitudes de "cuisine rapide".

Je n'ai jamais essayé le mixeur pour moulin le maïs, il est toujours possible d'essayer mais je pense que les grains sont alors plus hachés qu'écrasés et broyés et je ne suis pas sûre du résultat.

À défaut de maïs à grain bien sec, de moulin – et de temps ! -, le plus simple consiste à se procurer de la farine de maïs chaulé, ou nixtamalisé, pour utiliser un terme d'origine nahuatl passé dans l'espagnol américain, puis francisé. Cette farine, très courante au Mexique, se trouve en France dans des épicerie spécialisées en produits exotiques. Pour en faire des galettes, il suffit d'y ajouter de l'eau de manière à obtenir une pâte de la consistance de la pâte à tarte. Elle sera plus friable et cassante que la pâte de maïs fraîche mais, somme toute, c'est ainsi qu'un certain nombre de Mexicains font leurs galettes, en ville surtout. Un outil, lui aussi ramené du Mexique, simplifie le façonnage, c'est la presse à **tortillas** (appelée au Mexique **maricón**) qui per-

met de transformer la boule en galette sans avoir la dextérité des cuisinières mayas !

Pour faire les **tamales*** avec la farine de maïs nixtamalisé, il suffit d'ajouter du saindoux et du sel avec un peu d'eau.

Mais quand la pâte de maïs chaulé n'intervient que pour épaissir, comme dans le **omsikil** (déjeuner du premier jour) ou dans le **k'ol** (déjeuner du deuxième jour), on peut se passer de farine de maïs nixtamalisé et utiliser simplement de la farine de blé que l'on dilue dans l'eau avant de l'ajouter au bouilli ou au bouillon en train de cuire, non sans l'avoir, au préalable, passée à la passoire fine.

J'ai aussi essayé la farine de maïs non chaulé, qui est un ingrédient de la cuisine traditionnelle, lotoise notamment. Elle convient pour épaissir, mais pas pour faire la pâte des **tamales** qui ont, quand ils sont faits avec elle, un arrière-goût amer...

Car, pour parler de goût, celui du maïs cuit à la chaux, est vraiment inimitable, aussi bien à sentir qu'à manger. Sans oublier les vertus nourrissantes que lui procure ce traitement.

Le mot "roucou" désigne ici les graines du roucouyer (*Bixa orellana*, en espagnol **achiote**), avec un sens plus large que celui des dictionnaires français qui le réservent au colorant que l'on extrait des graines. Nous l'avons préféré à celui, plus académique, de "rocou" car il est plus proche de **urucu**, mot emprunté à une langue indigène du Brésil et dont il est dérivé. Ces graines sont très utilisées dans la cuisine maya ; elles donnent aux plats à la fois une saveur particulière et une belle couleur rouge-orange, c'est donc un condiment autant qu'un colorant.

Je rapporte toujours du Yucatán une certaine quantité de roucou que je broie dans un moulin à café, avant de les utiliser en

Farine de maïs
nixtamalisé

Farine de blé

Farine de
maïs

Roucou

les dissolvant dans un peu d'eau comme dans le **omsikil** (déjeuner du premier jour) ou en les mélangeant aux autres épices et condiments pour faire le **x'ak** (déjeuner du deuxième jour). Mais on peut aussi s'en procurer dans les épiceries spécialisées.

Les outils indispensables : la passoire et quelques autres

Vérifier, avant de commencer, par exemple, à faire un coulis de haricots (déjeuner du huitième jour), que vous avez bien dans votre cuisine, comme toute cuisinière maya, une grande passoire à maille très fine. Il ne s'agit ni d'une passoire à égoutter les pâtes, dont les trous sont trop gros, ni d'un chinois : la maille est identique mais le chinois a une forme pointue qui ne convient pas ici.

Toujours pour le coulis, le moulin à légumes de nos grands-mères est efficace pour écraser les haricots déjà cuits, en lieu et place du moulin à main mexicain. Mais, comme beaucoup de cuisinières mayas, on peut aussi avoir recours au mixeur.

Même alternative pour broyer le roucou : soit le pilon de pierre, à condition de le manier avec énergie car les graines sont réputées pour leur dureté, soit la solution de facilité, avec le moulin à café ! Pour moulinier les pépins de courge, j'utilise le hachoir électrique mais pour piler les autres épices, ail, **oregano**, poivre, etc. : foin des outils électriques ! Rien ne vaut le pilon !

Les ingrédients de substitution

Il ne sera question ici ni d'iguane, ni de larves de guêpe, ni de fruit du noix-pain : ces ingrédients-là doivent être cuisinés impérative-

ment sur place, "dans leur jus" ! Mais il est deux herbes introuvables en France et très utilisées dans la cuisine maya, l'**apazote** et l'**oregano**, pour lesquelles j'ai cherché des herbes de substitution.

Le terme **apazote** vient du nahuatl **epazotl** et signifie "herbe odorante". Au Yucatán, on ne conçoit pas de cuire des haricots sans quelques feuilles de cette herbe à l'odeur très forte, qui pousse comme une "mauvaise herbe" (déjeuner du deuxième jour). J'ai essayé d'en semer chez moi, dans le Lot, mais rien n'est sorti. Peut-être faudrait-il insister dans des sols un peu plus chauds... Mais pour remplacer cette feuille vermifuge, j'utilise une "bonne feuille" de chez nous, à savoir le laurier, qui a également des propriétés vermifuges, et que j'ajoute à l'eau de cuisson des haricots. Quand il s'agit de faire revenir l'**apazote**, comme c'est le cas dans le coulis de haricots (déjeuner du huitième jour), je ne cherche pas à le remplacer, car la feuille de laurier est beaucoup plus coriace que celle d'**apazote** et ne se prête pas bien à ce type de cuisson.

Au Yucatán, **oregano** désigne une plante aromatique difficile à identifier de manière univoque et dont les feuilles sont très utilisées dans la cuisine maya. Plusieurs plantes sont appelées ainsi, l'identification la plus couramment proposée étant *Lippia graveolens*. Quand je cuisine en France, je préfère avoir pour guide la synonymie et laisse tomber là les botanistes : je remplace l'**oregano** yucatéque par du thym ou, mieux, par de la marjolaine (*Oreganum majorana*, souvent confondue avec l'origan, *Origanum vulgare* !), car le parfum de ces labiées balsamiques rappelle celui de la plante yucatéque, dont on fait d'ailleurs un usage équivalent. Si j'ai choisi de garder le terme espagnol tout au long du livre, c'est pour qu'il n'y ait pas d'ambiguïté : botaniquement parlant, l'**oregano** mexicain n'a rien à voir avec notre origan, même si les deux plantes se ressemblent par leur parfum, l'**oregano** se distinguant néanmoins par la force

Apazote

Oregano

de l'arôme qui se dégage de ses feuilles.

- Orange amère** Quant au jus d'orange amère, si souvent présent dans les recettes, il peut être remplacé par un jus fait pour moitié d'orange douce et pour moitié de citron, si possible vert. En saison, dans les épiceries fines et les épiceries de produits "bio", on peut trouver d'ailleurs de ces oranges particulières, à la peau épaisse et plus crevassée que celle des oranges douces, dont on fait aussi des confitures.
- Chaya** La **chaya** est proche de notre épinard ; il est donc facile de remplacer l'une par l'autre. Pour une des recettes (**empanadas**, dîner du huitième jour), n'ayant pas d'épinards sous la main, j'ai mis quelques feuilles de persil à la place et c'était délicieux. Mais je ne conseille pas de procéder ainsi pour les autres recettes utilisant la **chaya**.
- Patate douce** La patate douce se trouve maintenant très facilement en France mais elle est toujours importée. Si l'on préfère acheter des produits locaux, on prendra de la bonne pomme de terre ; le goût n'est pas exactement le même mais cela convient bien.
- Haricots** Pour les haricots, omniprésents et aussi divers là-bas que chez nous, il faut savoir que les haricots aux grains petits et noirs sont les plus couramment utilisés pour le porc aux haricots (déjeuner du premier jour) et le coulis (déjeuner du huitième jour) ; à la place des haricots du type **ibes** ou **x-pelons**, je proposerais d'essayer des haricots blancs ou des mogettes vendéennes, si possible frais, c'est toujours meilleur, ici comme là-bas !
- Piment** Le piment est roi et irremplaçable ! Exception faite du **relleno negro** (déjeuner du treizième jour) qui se cuisine avec des piments rouges bien secs, je conseillerais de préférer le piment frais, quel qu'il soit, et d'apprendre à doser, à mesurer, selon la force et le goût des différents piments disponibles ! En cas de

bouche en feu, ne pas oublier que l'eau est inutile, elle ne dissout pas le principe piquant : plutôt du pain ou un peu de sucre sur la langue ! Préventivement, se méfier des pépins car ils sont particulièrement forts !

Quand il s'agit de cuire...

En guise de **comal**, sorte de grande plaque de cuisson sur laquelle on fait cuire les **tortillas** et griller les pépins de courge, il suffit d'utiliser une bonne poêle. Sinon, nous avons des marmites classiques pour la cuisson à la vapeur, semblables à celles du Yucatán mais nous n'avons pas de terre aussi chaude que sous les Tropiques. Il est donc inutile de se lancer dans un **pib***, à moins d'être dans un coin particulièrement chaud et d'avoir une certaine expérience (je l'ai vu pratiqué par des Néo-Calédoniens pour un cochon de lait dans le Lot et c'était un pur délice, la cuisson sous terre étant aussi un classique de leur cuisine traditionnelle !). À défaut, on peut toujours choisir la cuisson en **x-makum**, "marmite recouverte", qui consiste à cuire à couvert dans une marmite.

Si l'on veut faire des **tamales***, il faut se préoccuper de l'enveloppe de cuisson : pour les **x-tobiholoches** (déjeuner du troisième jour) les spathe de maïs, c'est-à-dire les enveloppes végétales qui recouvrent l'épi, peuvent se trouver chez un producteur de cette céréale. Quant aux feuilles de bananier, soit on habite une région suffisamment chaude pour y faire pousser des bananiers, généreux en feuilles, à défaut de fruits, soit on peut s'en procurer dans les magasins de produits asiatiques car dans la cuisine thaï notamment, il est fait un grand usage de cette feuille, également pour cuire. Notons que c'est aussi dans de la feuille de bananier, ou dans une feuille équivalente, que l'on enveloppe la viande que l'on fait cuire en **pib** ou en **x-makum**.

Feuilles
de bananier

Hors-d'œuvre: conseils de cuisine maya

En tous cas, proscrire à tout prix la feuille aluminium, aussi écologiquement abérante que sans intérêt gustatif... On peut prendre, à la rigueur, de belles feuilles de bette (ou blette), le goût sera différent, mais pas l'esprit !

Les mesures*

Voici les équivalents des mesures de volume que vous trouverez dans les recettes: une **almude** environ 4 litres et demi, un **cuartillo** : 1/2 almude soit environ 2 litres un quart, une **cuarta** : 1/2 cuartillo soit environ 1,125 litres.



Le **maïs** quotidien
galettes et boissons
Uah, saka', k'eyem, sa'

La veille, égrener les épis de maïs* et les mettre à cuire dans de l'eau avec un peu de chaux*, mais pas trop. Laisser bouillir jusqu'à ce que le grain ait commencé à s'attendrir, mais pas trop.

Retirer alors du feu et laisser refroidir dans le récipient jusqu'au lendemain matin.

Le lendemain matin, laver à plusieurs eaux les grains en les brassant généreusement jusqu'à ce que l'eau de rinçage s'écoule, limpide : la chaux a fait son office et doit être enlevée. On obtient alors le maïs chaulé, k'u'um (**nixtamal** en espagnol). Moudre ensuite au moulin à main ou au moulin électrique, en ajoutant un peu d'eau, mais pas trop.

Le maïs chaulé est ainsi transformé en pâte.

Un peu avant l'heure du déjeuner, mettre le **comal** sur le feu. Façonner les galettes à la main à l'aide d'un petit carré de plastique transparent. Les faire cuire à sec, en les retournant dès qu'elles sont cuites d'un côté, à la main.

Ingédients : épis de maïs à grain, eau, chaux aérienne.

Un peu, mais pas trop.

Dans une recette aussi simple, chaque détail a son importance.

Tout d'abord, la chaux. C'est de la chaux aérienne, qui doit être fraîche, sinon elle ne permettra pas de cuire l'enveloppe transparente du grain et le grain restera dur, comme pour le **saka'**. Le jour où cela m'est arrivé, mon maïs a été donné aux cochons ! Pour éviter cela, un petit geste : tremper son doigt dans l'eau où trempe le maïs avec la chaux et goûter. Si on sent une amertume sur la langue, la chaux est bonne ; sinon, il vaut mieux, soit en prendre d'autre, soit en mettre un peu plus. Il faut aussi mettre la juste mesure de chaux, à savoir une poignée de main rase pour un **cuartillo** de maïs. Trop de chaux verdit le maïs et altère le goût. L'eau, en revanche, doit largement recouvrir les grains.

Ensuite, il faut savoir arrêter la cuisson au bon moment : trop de cuisson et le **k'u'um** tourne au **k'eyem** : le maïs donnera une pâte molle, collante, difficile à façonner. À tout prendre, mieux vaut trop cru que trop cuit. Pour juger du degré de cuisson, il faut, à nouveau, goûter en prenant un grain dans le récipient où le maïs est en train de bouillir : ce grain doit rester bien ferme sous la dent, car il s'agit seulement de cuire la petite enveloppe translucide qui s'en ira avec l'eau de rinçage... Une exception, cependant, à la règle du chaulage : quand le maïs est tendre, qu'il vient juste d'être récolté¹², nul besoin de le cuire : les grains sont moulus à cru et à sec et donneront des **is waob**, littéralement

12. En plus des galettes, le maïs nouveau donne lieu à plusieurs plats particuliers, toujours très appréciés, en particulier l'**a'sa'**, l'atole de maïs nouveau, le **pibinal** ou épis de maïs nouveau cuits en **pib*** et le gâteau au maïs nouveau (en espagnol **pan de elote**). Au village, ce sont des mets qui ne peuvent se faire qu'au moment de la récolte maïs, sur les marchés des grandes villes, les épis de maïs frais se trouvent toute l'année. Mais attention ! Pour qu'ils puissent donner des galettes, les grains de ce maïs nouveau doivent être mûrs comme il faut, "à la mesure", c'est-à-dire suffisamment durs et consistants pour être moulus, sinon ils ne pourront être consommés que de la manière la plus simple, à savoir bouillis.

"galettes patates douces", appelées ainsi en raison de leur délicieux goût sucré.

Autrefois, le grain était broyé sur le **metate*** ou pierre à moulin. Aujourd'hui, on va faire moulin le grain à l'un des moulins électriques du village. C'est là que les femmes se retrouvent, où elles discutent, échangent les nouvelles ; les commères adorent y aller, les femmes discrètes et timides, moins. Avec les grains qui sont versés au fur et à mesure, celui ou celle qui fait fonctionner le moulin verse régulièrement un filet d'eau maïs, si trop d'eau est ajoutée, la pâte sera difficile à façonner et à conserver. La mouture au moulin à main avait pour avantage de moins mouiller la pâte.

Pour "tortiller" – j'aime bien ce franco-hispanisme –, la femme maya s'assoit sur son petit tabouret tout près du feu. Elle prend une petite boule de pâte, la roule entre les paumes de ses mains et la projette sur une petite table basse¹³ d'un geste qui fait un joli bruit, sec et percutant : c'est la musique des **tortillas** qui résonne dans les cuisines et les rues du village à l'approche du repas... La boule une fois projetée sur un carré de plastique transparent (autrefois, on prenait un bout de feuille de bananier ou de **pamolche'**, *Jatropha gaumeri*), dans un geste rapide et beau à voir qui associe les deux mains et qui consiste à faire tourner la pâte tout en l'aplatissant, la galette est façonnée, petite lune pleine, immédiatement mise à cuire.

13. Cette façon de faire les **tortillas**, assis à une table basse, est la plus courante au Yucatán mais on peut aussi "tortiller" sans support, avec les deux mains qui jouent à modeler le disque verticalement, comme le font les hommes, par exemple, avec leurs **pimes** dans la **milpa***. En fait, on pourrait sans doute répertorier, selon les régions et les habitudes, un assez grand nombre de variantes de procédés !

La cuisson est rapide et précise : les mains, habituées à toucher le chaud, passent sans arrêt de la table basse au **comal** brûlant. Une bonne **tortilla**, cuite à feu vif, se dédouble en fin de cuisson¹⁴ et gonfle comme une petite outre, pour retomber, plate, au fond de la « gourdelèque »¹⁵, où elle sera gardée au chaud, avant d'être mangée.

14. Les **is wa**, galettes au maïs nouveau, cuisent plus longtemps et ne se dédoublent pas, tout comme les **sakpet** (dîner du dixième jour). Il est à noter également que la pâte de ces deux types particuliers de galettes contient un peu de sel, voire aussi un peu de sucre pour les **is wa**. Ce dédoublement de la tortilla s'appelle **say** en maya et **hollejo** en espagnol. La racine **say** renvoie à la notion d'abondance.

Les dictionnaires coloniaux ont noté que l'existence d'un **say** était caractéristique des bonnes **tortillas** ou du bon "pain" comme on disait aussi. Ainsi, dans le Motul, on trouve la définition suivante : « l'écorce blanche et délicate des tortillas de maïs », le rédacteur précise « **u sayil wah**, [notons le suffixe abstraitif **il**] cette écorce et c'est ce qui fait le bon pain » (*Diccionario de Motul, maya-español*, [fin du XVIème siècle], attr. à Fray Antonio de Ciudad Real, J. Martinez Hernandez, éd., Compañía Tipografica Yucateca, 1929).

On précise donc bien que les bonnes **tortillas** sont celles qui sont recouvertes de cette "écorce" ou fine peau délicate -, que l'on peut fourrer pour faire un **panucho** (dîner du huitième jour) - et qui gonflent quand elles cuisent sur le **comal** ou directement sur le charbon.

Plus simplement, Beltrán de Santa Rosa et Pio Perez indiquent **hollejo de pan (tortilla)** « peau très fine recouvrant le pain (**tortilla**) » (Beltrán de Santa Rosa, *Arte del Idioma Maya*, J.D. Espinosa, 1859 et Juan Pio Perez, *Diccionario de la lengua maya*, Imprenta Literaria de Juan F. Molina Solis, 1866-1877).

15. Ce "mot-valise", construit à partir du français "gourde" et du maya **lek** signifiant précisément "gourde", désigne les gourdes de forme arrondie permettant de garder au chaud les galettes de maïs. Les gourdes sont des fruits (*Lagenaria siceraria*) de l'ordre des Cucurbitales, donc proches des courges. Une fois séchées, elles sont soigneusement évidées et nettoyées. Il existe une autre gourde, le **chu'**, de forme différente, utilisée comme récipient d'eau.

Faire les **tortillas** est un travail quotidien, et féminin : très vite, les petites filles apprennent à aider leur maman. Dans certaines maisons, on en fait une fois par jour, avant le déjeuner, à la fois pour le midi et pour le soir ; dans d'autres, on préfère manger des galettes fraîchement cuites deux fois par jour, ce qui est vraiment meilleur. C'est un long travail, quand on sait que beaucoup de familles sont nombreuses et qu'un homme peut manger au moins une quinzaine de galettes par repas. D'où la consommation de plus en plus grande, y compris dans les villages¹⁶, des **tortillas** industrielles, que l'on achète au kilo mais qui sont loin de réjouir le palais et de rassasier comme les galettes faites à la main.

Quand le père reste dans sa **milpa*** pour y dormir, il va préparer des galettes plus grossières et plus épaisses, des **pimes** qui peuvent cuire sans **comal**, directement sur les braises¹⁷. Les femmes aussi en façonnent parfois, quand elles sont très pressées, ou quand elles cuisinent des **polkanes** (déjeuner du sixième jour), ou encore quand elles préparent une soupe appelée **holoch**, faite d'un bouillon dans lequel cuisent ce que l'on peut appeler des "pâtons" de maïs.

16. L'exemple du village de Tabi est éloquent : en 2001, on ne peut pas acheter de **tortillas** industrielles au village ; en 2005, un vendeur vient de Sotuta, le gros village d'à côté où elles sont fabriquées, en vendre tous les week-end avec sa mobilette; en 2007, il vient tous les jours pour en vendre environ 20 kg. Un des arguments avancés par ceux et celles qui les achètent - elles coûtent moins cher - révèle bien que, maintenant, le travail remplace le "faire" et que le temps passé est de l'argent...

17. Le **pim** cuit sur la braise est appelé **penchuk** (de **pim**, "grosse galette" et **chuk**, "charbon"), tandis que celui qui se cuit sur le **comal**, se nomme **penkuch** (de **pim** et **kuch**, "porter"), le terme **kuch** renvoyant probablement à la manière de faire les **tortillas**, sans le support d'une petite table (voir note 13).

Saka' *Mon fils
Apporte-moi
les trois tranches du ciel
J'ai grand désir de les manger
Ainsi sera-t-il père
Ce qu'il demande est le saka'
Langage énigmatique.*

(Livre de Chilam Balam* de Chumayel)

Égrener les épis de maïs. Les mettre à cuire dans une belle quantité d'eau froide jusqu'à ce que les grains s'attendrissent (encore une question de mesure, ils doivent être assez fermes mais pas trop). Rincer à l'eau puis moudre. Délayer la pâte obtenue, jusqu'à obtenir un liquide, consistant mais buvable. On peut y ajouter du miel ou du sucre, ou encore des fèves de cacao grillées à sec et grossièrement moulues.

Ingrédients : épis de maïs à grain, eau et, selon, miel, sucre, fèves de cacao grillées.

Le **saka'** est difficile à digérer et il est donc réservé à la cuisine cérémonielle. J'ai vu des hommes refuser d'en boire en prétextant un dérangement intestinal. Aujourd'hui où la croyance en ses vertus s'est affaiblie, on a tendance à le remplacer par du **k'eyem**, beaucoup plus digeste.

Pozole k'eyem Pour faire cette boisson-nourriture qui tient bien au corps, idéale pour rassasier le paysan maya qui l'emporte quand il part, au petit matin, pour travailler sa **milpa***,

il suffit de faire cuire le maïs à la chaux comme pour les galettes. Quand le **k'u'um** est prêt, en réserver la part qu'il faut pour le **k'eyem**, laisser un peu refroidir pour pouvoir laver de manière à enlever la chaux, puis remettre à cuire avec de l'eau en laissant le grain s'attendrir jusqu'à qu'il devienne plutôt mou (mesure pour mesure !). Puis moudre, au moulin à main ou électrique. Au moment de boire-manger le **k'eyem**, il suffit de prélever de la pâte obtenue la part nécessaire et de la délayer dans l'eau, en ajoutant, c'est selon, du sel, du piment, du sucre, du miel ou même de la noix de coco râpée ou du chocolat.

Ingrédients : maïs sec en grains, eau, chaux aérienne et, selon, sel, piment, sucre ou miel, noix de coco râpée, chocolat...

Le **k'eyem** peut aussi se faire à partir d'une grosse galette de maïs, en maya **pim**. Une fois cuite, elle est mise dans l'eau pour qu'elle refroidisse et qu'on puisse gratter les parties brûlées et durcies de sa surface. Cette première eau est jetée et la galette est alors émiettée et pétrie avec un peu d'eau (et du sel, si l'on veut), jusqu'à devenir une jolie boule de pâte assez compacte. L'envelopper d'une feuille de bananier ou d'un torchon et laisser toute la journée, jusqu'au lendemain. La pâte va alors prendre un léger goût acide, particulièrement apprécié ; on peut même la laisser plusieurs jours. Au matin, donc, prendre la boule, enlever la petite croûte qui s'est éventuellement formée et délayer dans l'eau en brassant avec la main jusqu'à obtenir la consistance voulue. Ce gruau, appelé **keymiwah**, "**k'eyem** de galette", est non seulement savoureux mais facile à réaliser car il se fait à partir de la même pâte de maïs chaulé que les galettes.

Dans sa **milpa**, le paysan maya prend le plus souvent son **k'eyem** salé mais le sel n'est pas mis directement dans le gruaau: il est dans le creux de la main, avec parfois un peu de piment, et la langue vient s'y tremper au fur et à mesure que le gruaau est pris. Sucre, miel, et autres parfums sucrés, sont en revanche directement mélangés à cette boisson-nourriture.

Il suffit de prendre une part de pâte de maïs chaulé, selon la quantité de **sa'** désirée. La délayer ensuite dans l'eau de manière à obtenir une pâte plus épaisse que celle de la pâte à gaufre. Si la mouture du **k'u'um** n'est pas très fine, ou si l'on préfère une consistance fine et homogène, on peut passer cette pâte à la passoire fine, mais ce n'est pas indispensable. Entretemps, on aura mis de l'eau à bouillir. Y verser le maïs délayé. Saler ou sucrer¹⁸ (mais si l'on choisit le miel, on l'ajoute à la fin) ; ajouter aussi à ce moment-là le parfum choisi, s'il y a lieu. Rien ne vaut de goûter pour vérifier l'assaisonnement. Faire épaissir sur le feu sans cesser de remuer avec une cuillère en bois jusqu'au premier bouillon. Laisser juste quelques instants de plus, toujours en remuant (attention aux débordements !), puis ôter du feu. Se déguste chaud ou tiède.

Ingrédients : maïs sec en grains, eau, chaux aérienne et, selon les envies, sel, sucre ou miel, cannelle ou vanille (facultatif).
Lectrice, lecteur, tu auras reconnu le principe de la bouillie pour

18. L'atole simple et l'atole de maïs nouveau peuvent être consommés aussi bien salés que sucrés, tandis que les autres se prennent sucrés. Cela dit, Doña Socorro, notre professeur ès-atoles, met toujours un peu de sel dans les atoles sucrés pour relever. Mais, parmi nos amies mayas, c'est la seule à appliquer cette sacro-sainte règle de la pâtisserie française.

les estomacs des petits ou ceux des délicats : il s'agit de contrôler l'épaississement au feu...

Salé ou sucré, sucre ou miel, vanille ou cannelle : voici les premières variations sur le thème de l'**atole** simple. Pour les mamans qui viennent d'accoucher, deux ou trois feuilles d'oranger amère seront jetées dans la bouillie en train de cuire, pour favoriser la montée de lait.

Mais il y a de multiples autres manières de varier le plaisir simple de manger-boire un **sa'**. Pour nos palais saturés, c'est un plaisir souvent fade... mais il faut s'y laisser prendre.

Doña Socorro, à Tabi, nous a égrené avec fierté cette jolie liste de **sa'**¹⁹ : **K'a, isisa', kobisa', labiixim, siklisa', atole con arroz, tanchokwa, a'sa', checheixim !**

Autrement – mais moins joliment – dit :

Sa' de maïs grillé, **sa'** à la patate douce, **sa'** de maïs **kob**, **sa'** de maïs vieux, **sa'** aux pépins de courge, **sa'** au riz, **sa'** au chocolat, **sa'** de maïs nouveau, **sa'** de maïs cru.

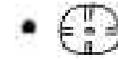
Seul au dîner ou en accompagnement, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions !



19. Cette liste, bien entendu, n'est pas exhaustive : doña Rafaëla, à Tabi, nous a parlé d'un **atole** aux graines de sésame qui se faisait en passant au moulin à main le maïs cuit à la chaux avec les graines de sésame. Sans parler de l'**atole** de fruit de noix-pain... et d'autres encore, à découvrir...

Premier jour

Yax k'in



Déjeuner

Bouilli de pépins de courge

Omsikil

Pibian

L'opération fondamentale de cette recette consiste à préparer les pépins de courge et à les transformer en poudre ; cette poudre constitue d'ailleurs un ingrédient de base de la cuisine maya. Voici comment faire : les pépins de courge sont mis à griller à sec à feu doux sur le **comal**. Il ne faut surtout pas qu'ils brûlent, mais qu'ils dorent doucement. Pour cela, il faut les brasser sans cesse, en s'aidant d'un bout de carton ou de chiffon. Dès qu'ils commencent à répandre une douce odeur d'amande grillée et que certains se mettent à sauter en crépitant, il faut les retirer du feu et les mettre à refroidir légèrement, suffisamment pour qu'il soit possible de les moudre sans se brûler. Surtout, ne pas les laisser refroidir complètement car sinon, ils deviendraient plus difficiles à moudre.

Les passer au moulin à main. La poudre obtenue doit être bien fine. La délayer dans de l'eau de manière à avoir une pâte liquide de la consistance d'une pâte à crêpe. Filtrer cette eau de pépins de courge à travers une passoire fine. Tapoter la passoire contre la paume de main permet de faciliter le filtrage. Celui-ci terminé, délayer une nouvelle fois dans de l'eau ce qui est resté après le premier

**Bouilli
de pépins
de courge**

passage en le malaxant bien avec la main pour bien le mélanger à l'eau, puis filtrer comme précédemment et ajouter l'eau filtrée à la première.

Mettre le tout dans une marmite à fond épais, rajouter de l'eau, si besoin, pour qu'il y ait assez d'eau de cuisson pour les haricots, et saler. Mettre à cuire doucement. Là, il y a deux écoles, on peut soit mettre les haricots rouges, une fois rincés, à froid, ou attendre l'ébullition de l'eau de pépins de courge. La pratique dira si l'une des deux manières permet de mieux « faire sortir » l'huile des pépins en fin de cuisson.

Il est temps, maintenant, de moudre le roucou soit à la pierre à moudre* soit au moulin à main puis de le délayer dans un bol d'eau en malaxant bien avec la main le broyat avec l'eau, passer ensuite à travers une passoire fine deux fois et verser cette eau rouge dans le omsikil. Émincer les gousses d'ail en petits morceaux et les ajouter également.

Laisser cuire doucement pendant deux heures environ en remuant de temps en temps et en vérifiant qu'il y a assez de liquide de cuisson. Si besoin, rajouter de l'eau. L'idéal est de cuire au feu de bois qui donne une saveur incomparable mais, à défaut de cheminée, de bois, de temps*, etc., tout type de cuisinière fera l'affaire.

Ajouter ensuite les feuilles de **chaya** lavées, équeutées et coupées grossièrement. Laver les patates douces, les couper sans les éplucher en gros morceaux et les ajouter. Laisser cuire encore 45 minutes. Vérifier l'assaisonnement en sel. Retirer les morceaux de patate douce dès qu'ils sont cuits.

Quand les haricots sont bien cuits, on peut procéder à la dernière étape qui consiste à délayer la pâte de maïs* chaulé dans un grand bol d'eau, à faire passer cette pâte à la passoire fine, puis à la rajouter au omsikil. Remuer sans cesse pour éviter que cela n'attache. Le omsikil va alors prendre une consistance épaisse, mais pas trop. Au besoin, on peut rajouter de l'eau ou, au contraire, de la pâte de maïs délayée comme plus haut, s'il le faut.

Servir dans des assiettes à soupe en rajoutant les morceaux de patate douce et laisser un peu refroidir avant de déguster.

Ingrédients : le volume d'un bon demi-litre de pépins de courge non décortiqués ou 250 gr de pépins décortiqués (les pépins de courge se trouvent facilement : il suffit de les prendre à la source, à savoir la courge, même si ce n'est pas la même espèce qu'au Yucatán, de les débarrasser des fils de pulpe qui les entourent et de les sécher. On peut également en acheter ; s'ils sont déjà décortiqués, il faudra les griller encore plus doucement et le passage à la passoire sera inutile), 250 g de haricots rouges ou noirs, 2 bonnes cuillerées à soupe de gros sel, 2 gousses d'ail, 1 saladier plein de feuilles de chaya (ou, à défaut, d'épinard), 1 à 2 patates douces selon leur taille, 2 cuillerées à soupe de roucou, une belle boule de pâte de maïs chaulé.

Cette version de l'**omsikil** nous a été transmise par une amie de Tabi, doña Felipa. Mais ce n'est pas la plus commune. En fait, la recette de base de l'**omsikil** se résume aux ingrédients suivants : les pépins de courge, le roucou, l'ail, le sel et, généralement, quelques feuilles d'**apazote**. C'est là un plat fondamental d'avant la culture du maïs, qui peut se réaliser non seulement avec les pépins de courge, mais aussi – même si ce n'est plus très courant – avec les graines de sésame ou celles de l'arbre **nixtamal**, le **k'umche** (en espagnol **bonete**). C'est aussi un plat de base qui se marie avec tout (légumes, viandes, poissons et même cailloux !¹), même si, rituellement, il se mange

¹ Voici l'histoire du **omsikil** ou **pibian** aux cailloux telle qu'elle m'a été racontée par Vidal, un ami de Tankuche, près de Nunkini (Campeche): c'est un plat que l'on prépare à Hunucma.

Il y avait un jour un homme qui avait passé sa journée à vendre des hamacs, et, le soir venu, il avait très faim. Aussi se mit-il en quête d'un endroit pour manger. Il finit par trouver une maison où on voulait bien le nourrir. Mais, lui dit-on, il faut nous pardonner, nous n'avons à manger que du **pibian** aux cailloux... L'homme pensa qu'on le blaguait... Comment peut-on manger du **pibian** aux cailloux ? Ce qu'il voulait c'était manger, et il accepta. On lui apporta un **pibian** fumant dans lequel nageait, à sa grande surprise, des pierres... Il en prit une entre ses mains : elle était poreuse... Il regarda manger ses hôtes : ceux-ci trempaient les pierres dans le **pibian** et les suçaient avec délice... La pierre nettoyée, ils la plongeaient à nouveau dans l'épais bouillon et recommençaient à sucer. Il finit par les imiter et trouva cela très bon.

La pierre, comme le morceau de galette, sert de cuillère. Ce sont des pierres que l'on trouve dans les **kakabs**, ou **cuyos**, ces monticules préhispaniques, on les appelle **hux tunich** [on me dira ensuite que l'on en trouve aussi au bord de la mer], elles sont poreuses et c'est pour cela qu'elles absorbent bien le liquide. Comme elles ont séjourné longtemps dans la terre, elles ont conservé ce goût de terre qu'elles communiquent à la nourriture. On les conserve et elles resservent d'une fois sur l'autre.

dans une version végétarienne : le vendredi saint*, par exemple, il permet au corps de se purger et de se préparer pour les festins carnés qui marquent Pâques. En cette saison, on pourra lui ajouter en fin de cuisson, au bout de deux heures environ, des prunes aigres qui donneront au plat une saveur acidulée très agréable. Quelle que soit l'époque de l'année, le chou peut s'ajouter à ce plat, ou encore des haricots, rouges ou noirs ; l'**omsikil** est alors un plat réunissant dans une harmonie particulièrement savoureuse et nourrissante, la sainte trinité de la cuisine maya : maïs, courge et haricot, dont les trois grains sont semés dans le même trou.

Dans la version donnée ici, le trio végétal est complété par une note verte – des feuilles de **chaya** grossièrement hachées – et une note sucrée – des morceaux de patate douce.

Mais l'**omsikil** se marie aussi très bien à une saveur carnée forte, comme celle de la panse boucanée, qui peut être soit de mouton, soit de cerf. Au moins huit jours auparavant, la panse lavée et vidée est remplie de morceaux de viande de l'animal et cuite en **pib***. Elle est ensuite suspendue au-dessus de la fumée du foyer de la cuisine, pour être boucanée le temps minimal d'une bonne semaine. Plus elle est sèche, meilleure elle est.

Le jour du **omsikil**, la panse sera lavée et mise à bouillir dans de l'eau salée. Quand elle aura commencé à s'attendrir, on versera dans ce bouillon l'eau de pépins de courge et la recette continuera comme pour l'**omsikil** de base. La viande, dont le bouillon donne un goût supplémentaire au plat, est retirée avant d'ajouter la pâte de maïs chaulé et remise au dernier moment.

Miguel, un de nos amis de Tabi, a aussi évoqué, avec gourmandise, l'**omsikil** à l'iguane de son enfance ou celui au lapin boucané. Enfin, il est un **omsikil** très apprécié et plus courant que celui à la viande boucanée, c'est celui aux œufs. On les met à pocher

doucement dans l'eau de pépins de courge, avant qu'elle ne bout et on les enlève dès qu'ils sont cuits, pour les remettre à la fin. Les cuisinières plus pressées se contentent de faire durcir des œufs à part et de les ajouter au moment de servir.

Cuisiner, c'est prendre son temps : l'opération consistant à passer au moulin à main les pépins est longue car on ne peut moudre que quelques pépins à la fois, sinon le moulin se bloque. Bref, l'opération nécessite pas mal d'huile de coude. Aujourd'hui, l'arrivée des hâchoirs électriques ou la vente de poudre toute faite, surtout en ville, facilitent beaucoup les choses, même si le résultat n'est pas le même...

Certaines cuisinières ne manquent jamais de mettre des piments secs à griller avec les pépins et de moudre le tout. Cela donne une bonne saveur piquante. L'ail et le roucou peuvent aussi passer au moulin avec le reste. Peu importe.

En revanche, ce qui est essentiel, c'est de bien filtrer la pâte obtenue en délayant la poudre de pépins dans l'eau, une fois, deux fois, et même plus pour certaines cuisinières. Ces gestes consistant à délayer en brassant bien, puis à secouer la passoire fine pour faciliter le filtrage se retrouvent dans plusieurs plats mayas très courants, dont le **k'ol**, le **frijol colado** et certains **atoles**. Dans le cas de l'**omsikil**, ce délayage-filtrage répété permet de faire passer dans l'eau l'intérieur de la graine, c'est-à-dire ce qui est à la fois riche en saveur et en éléments nutritifs et de laisser au fond du tamis les petits débris de téguments.

Pour finir, un **omsikil** bien cuit et bien dosé a, en fin de cuisson, une petite couche d'huile de pépins de courge à sa surface, comme notre cassoulet.

Gare aux gourmands ! Il ne faut pas se précipiter trop vite pour le manger, car c'est un plat réputé pour refroidir doucement...

Sikil, la graine originelle

*Contenant d'huile
couverte
d'écorce tambourinante
ton nom se cache
dans l'énigme de ta naissance.*

Le premier jour est celui du **sikil**², la graine ou le pépin de courge musquée.

La courge, comme le maïs, est un fruit des origines mais, alors que le maïs doit s'allier à la chaux* pour être transformé en pâte, la courge est à la fois graine et fruit, pépin et chair.

2. Le terme **sikil** a posé des problèmes de traduction : certains auteurs le traduisent par "courge", ce qui n'est pas faux, bien qu'il existe aussi des termes spécifiques, comme **k'uum** ou **ka'** ; d'autres encore ont pensé qu'il s'agissait essentiellement d'une offrande. Même lorsque **sikil** a la signification de "pépin de courge", il arrive que l'on considère qu'il s'agit du pépin de toutes les espèces de courge, alors qu'en toute rigueur, il faudrait limiter son usage à l'espèce principale, la courge musquée (*Cucurbita moschata*) puisqu'il existe d'autres termes désignant les pépins des autres espèces. Mais, métaphoriquement, **sikil** désigne la graine, comme on dit le pain.

Les pépins, une fois extraits, sont mis à sécher au soleil pendant quelques jours, puis peuvent se conserver très longtemps, à l'abri de la lumière. Cela apparente le pépin de courge à une céréale et renforce sa qualité de complément du maïs.

*Et fut créé le placenta de la nourriture éclore
et le cœur de la pépite de courge musquée éclore
et le cœur de la pépite de courge rayée éclore
et le cœur de la graine de haricot
l'éclatement de la graine
première multiple génération, Yax bolon ts'akab
S'en fut à la treizième couche du ciel.*

(Livre de Chilam Balam* de Chumayel, langage énigmatique)

Domestiquée avant le maïs, le **sikil** au cœur, la courge a une place de choix dans les récits et les pratiques mythiques : dans le **hetsmek**, le baptême maya, elle donne au nourrisson son intelligence et marque son devenir sexuel.

Le **omsikil**, “bouilli de pépins de courge”, propose une harmonie culinaire composée d'un grand nombre des nourritures chantées dans les paroles énigmatiques de **suywa**, feuilles, graines, fruits et tubercules : **chaya**, haricot, maïs, pépin de courge, prune et patate douce. Les prunes mayas, **abal**, petites et acidulées, ont la caractéristique de mûrir avant les autres plantes et d'annoncer les premières pluies*.

Ce plat végétarien original peut aussi se transformer, les jours où la chasse est fructueuse, en un plat de viande : le **omsikil** le plus fameux étant celui à la panse de cerf ou **omsikil tsuk keh**.

*Pépin ou fruit
j'ai fait mon choix.*

Sikil donne son nom au plat et est construit sur la racine **sik** qui a deux sens :

- “intérieur de la courge”, c'est-à-dire les pépins et la pulpe qui les entoure ;
- “couvrir” et, plus précisément, “couvrir une maison avec des palmes”.

Sikil renferme une richesse intérieure qu'il s'agira de faire sortir après l'avoir broyée, délayée et filtrée : l'huile ou la “graisse” de courge. Lors du **hetsmek**, on fait griller les pépins de courge comme pour la préparation d'un **omsikil** mais on utilise les gros pépins de la courge rayée (**ka'**) appelés **top'** pour aider à ouvrir l'intelligence de l'enfant.

Il est possible que la courge ait été, à l'époque préhispanique, avant l'introduction du cochon, une des sources principales de matières grasses de la cuisine maya. Aujourd'hui encore, l'huile de pépins de courge, obtenue manuellement par pression lors de la préparation du **x-pipian** (déjeuner du deuxième jour), n'est pas appelée **aceite** “huile” mais **manteca**, “graisse”, terme qui désigne généralement en espagnol yucatèque le saindoux³.

On peut mettre en rapport la racine **sik** avec la racine **si** qui renvoie à la notion de don, de cadeau. On comprend alors pourquoi le pépin de courge est, avant toute chose, une nourriture cérémonielle, une offrande que l'on fait aux pères Pluie*.

3. Cette utilisation des pépins en cuisine pour leur huile [on peut envisager une utilisation de l'huile pour l'éclairage par exemple] a pu être une des motivations de l'intérêt très ancien porté par l'homme à cette plante. Selon les données dont nous disposons, cette plante est originaire du continent américain et les interrelations avec l'homme conduisant à sa domestication auraient commencé il y a plus de 12000 ans (cf. T. W. Whitaker, T. W., « Archæological Cucurbits », *Economic Botany*, 1981, 35 (4), p. 440-466).

Sik est donc ce qui recouvre l’offrande **si**, cachée à la fois dans la graine et dans le mot.

L’huile qui y est enclose est une offrande faite par la nature à l’homme pour qu’il croisse et se multiplie avant la “révélation” du maïs, enclos dans la pierre triangulaire.

*Offrande fondamentale
graine des origines
tu gardes la trace des temps*
où tu nourrissais la chair verbale
des **kankabiyokes**
les “pieds de terre rouge”.*

On peut rêver à un temps mythique où la femme maya confectionnait des galettes à base de graines de courges, comme elle continue de le faire lorsqu’elle prépare un **x-pibian**. Lorsqu’il n’était pas besoin de semer et qu’il suffisait de mettre le feu à la forêt... et de siffler!⁴

Langage de l’oiseau serpent !

Sous le grain de maïs originel qui servit à pétrir l’homme⁵, nous retrouvons le pépin de courge originel qui fournit jadis le modèle pour penser le maïs et sa transformation en pâte.

4. Je fais allusion au mythe d’origine de l’agriculture et du travail, raconté par Doña Socoro au début du DVD : autrefois, l’homme n’avait pas besoin de cultiver la terre, ni de porter le bois. Il semait trois ou quatre épis dans un **kanche**, petit jardin suspendu de quelques mètres carrés, et un grain de maïs déposé dans la marmite avec une poignée de chaux se multipliait jusqu’à remplir celle-ci.

5. On retrouve le récit de l’homme pétri de maïs dans le Popol Vuh, livre mythique des Mayas quichés, et dans les Annales des Mayas cakchiquels.

6. “Nés d’une pierre de maïs” renvoie à un des mythes d’origine du peuple maya (voir Michel Boccara, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome 1). Sur ce modèle, je propose l’hypothèse : nés d’un pépin de courge ou d’une graine de sésame.

Avant d’être nés d’une pierre de maïs, les hommes l’ont été d’un pépin de courge **sikil**⁶ analogue au **siklip’u’us**, la graine de sésame, qui jadis donna naissance aux **p’u’usob**, les nains bossus du premier âge.

“Té ! T’as du sang de coucourdou !” disent encore les Provençaux...

Peut-être le mot maya pour courge, **k’uum**, a-t-il gardé la trace de ces temps-là puisqu’aujourd’hui encore, il est très proche du mot pour maïs chaulé, **k’u’um**.

On retrouve dans ces deux mots la racine **k’u**, réceptacle d’énergie cosmique, traduit aujourd’hui par **dios**, “dieu”.



Premier jour

Yax k'in



Dîner

Galettes de maïs
au saindoux accompagnées
d'un **atole** de maïs simple

Tsatsbiwahob yete sa'

Faire chauffer le **comal**. Tartiner généreusement de saindoux un côté des galettes de maïs* qui restent du déjeuner. Inutile de saler car le saindoux l'est déjà (cinquième jour). Les faire réchauffer sur le **comal** à feu doux, du côté non tartiné, bien sûr. À déguster toutes chaudes. Voilà.

**Galettes
de maïs**

Pour la recette de l'**atole** simple, se reporter à la recette donnée dans le chapitre *le maïs quotidien*.

Atole

Ingédients : galettes de maïs qui restent du déjeuner, saindoux.

Pour l'atole : pâte de maïs chaulé, eau, et, selon les envies, sel, sucre ou miel, un bâton de cannelle ou de la vanille.

Voici un dîner simple, rapide à préparer et nourrissant, avant d'aller rejoindre son hamac... Ceux qui n'ont pas très faim se contenteront de l'**atole**. Quant aux galettes au saindoux, elles sont l'exact équivalent des tartines de saindoux dont certains gardent encore le souvenir.

Chair, sang et sperme

La galette au saindoux, c'est l'alliance du porc et du maïs. Cette alliance remplace l'ancienne alliance maïs-pépin de courge mais on continue de manger la graine de courge, le saindoux originel, en relation avec le maïs dans la cuisine cérémonielle : ce sont les pains de Pluie où alternent couches de pépins de courge moulus et couches de coulis de haricot. L'**atole** est là pour adoucir le goût, pour éviter que le sel ne réveille le dormeur au milieu de la nuit...

Boire ou manger le maïs? Voilà une question qui touche aussi bien à la métaphysique, à la cosmologie qu'à la paléontologie humaine. En effet, si l'homme est fait de maïs, comment est-il "cuisiné"? Car, dès que le maïs surgit de la pierre triangulaire originelle, ou de la tortue-pécari cosmique qui apparaît dans le ciel sous la forme de la constellation des Gémeaux, se pose le problème de sa "cuisine"... Si le maïs en tant que vencêtre* a aussi forme humaine, il a dû y avoir auparavant, dans les cycles des cycles, une cuisine originelle... dans la marmite de l'œuf cosmique touillée par notre grande mère **lx-bak***. Comment s'y est-elle prise seule pour créer le monde? Comment s'est-elle fabriqué un enfant avec qui elle a for

(bien)niqué, faisant ainsi de son fils le premier père? De cet œuf, il y a un écho dans l'histoire bien connue du nain d'Uxmal, né d'un œuf que la vieille aieule trouve sous sa marmite.

Mais revenons au maïs : celui-ci est extrait, par un animal ou un père Pluie, de la pierre triangulaire sous forme de grain ou d'épi, il est alors cuisiné pour fabriquer l'homme.

L'homme, en retour, le cuisinera pour "nourrir" les vencêtres... endovégétalisme circulaire qui donnera naissance à un endocannibalisme guerrier, si on en croit les mythes associés à la cuisine du cochon (cinquième jour).

Avec la boisson, l'aieule primordiale, **lx bak**, fit le sang de l'homme, avec la pâte de maïs, elle fabriqua la chair, quant à l'os, elle l'a transmis directement et le **bakal** (de **bak***, "os fertile"), l'"os fertile" du maïs, en est le prototype. La mère a enclos en l'os son essence...

Le **sa'**, **han** et **uk'**, "nourriture" et "boisson", est le lien de l'homme au cosmos et aux vencêtres, plus sacré encore, peut-être, que le **wah**, la galette, le pain !

Les nourritures-boissons des Mayas - **sa'**, **saka'**, **k'eyem** (le maïs quotidien) - sont les liquides sacrés de la personne maïs : ils sont sang et sperme mais le lait, autre que maternel, est absent¹.

Le sang, bu dans les sacrifices préhispaniques, mangé aujourd'hui en **morcilla**, est le **saka'**.

Les arouches*, petites "poupées" d'argile, de cire, de pâte de maïs, de bois, de pierre..., doivent être alimentés, au moment de leur conception avec du sang humain et du **saka'** ; ensuite,

1. Le fromager, une des identités de l'arbre cosmique, le **yaxche'**, "premier arbre", avec ses fruits en forme de sein, renvoie à l'allaitement maternel mais il n'y a pas de consommation de lait animal, sauf très récemment.

PREMIER JOUR – Dîner

il suffira de continuer à les nourrir avec cette nourriture-boisson. Le sperme est l'atole dont il a la consistance. “Tak u sa'il !”, “Lâche ton atole !” disent les femmes mayas au moment de la jouissance².



2. L'expression **u sa'il mak** désigne, dans le dictionnaire de Motul, le sperme de l'homme et, d'après Ciudad Real, l'auteur présumé, ce terme était une métaphore utilisée par les femmes notamment – la pudeur du rédacteur permet cependant de le laisser deviner – au moment de la jouissance : **tak u sa'il!** “venga el atole!”, que je traduis plus directement par “lâche ton atole!” (*Diccionario de Motul, maya-español*, [fin XVI^e siècle] attrib. a Fray Antonio Ciudad Real, ed. hecha por J. Martinez Hernandez, Compañía Tipografica Yucateca, 1929).

Deuxième jour

Ka tul k'in



Déjeuner

Porc aux haricots et ses accompagnements

X-bulik'ek'en i yethanalob

Les haricots rouges ou noirs, après avoir été triés et rincés, sont mis à cuire dans de l'eau froide salée. L'eau doit largement recouvrir les haricots. Quand les haricots ont déjà un peu commencé à cuire, ajouter la viande de porc coupée en morceaux, puis les feuilles d'**apazote**. Faire cuire ensuite doucement jusqu'à ce que le tout soit à point.

**Porc
aux haricots**

Les accompagnements sont les mêmes que ceux qui sont servis avec les haricots k'**abax**, c'est-à-dire cuits dans leur jus : le piment frais, bien sûr, les feuilles de coriandre fraîche hachées menu, des tranches de citron vert, l'oignon cru coupé en petits morceaux. On y ajoute parfois la sauce à la tomate et au piment ou **chiltomate**. Tous relèvent, mais de manière différente, la saveur du porc aux haricots. Rien d'étonnant à ce que ce plat simple et délicieux figure à la carte de la plupart des restaurants.

**Les accompa-
gnements**

Préparation du **chiltomate** : c'est une sauce tomate souvent bien pimentée préparée en ébouillantant les tomates, puis en les écrasant avec du piment et du sel, soit au pilon, soit au mixeur. On peut ajouter des feuilles de coriandre et un peu d'oignon cru.

Chiltomate

Siklipak Enfin, les jours fastes, on peut préparer aussi du siklipak. On fera griller les pépins de courge exactement comme pour le omsikil (déjeuner du premier jour) avec les piments, le tout est ensuite passé au moulin. Les tomates, quant à elles, sont ébouillantées et on les laisse ensuite refroidir jusqu'à ce qu'on puisse les peler et les écraser à la main sans se brûler. Tomates et poudre de pépins de courge et de piments sont ensuite mélangées, toujours à la main. Ne pas utiliser le mixeur parce ce que cela donnerait une purée trop homogène. Saler, ajouter le jus d'orange amère et de la coriandre ou de la ciboulette hachée menu. C'est prêt.

Ingrédients : 500 g de haricots rouges ou noirs, 500 g (ou un peu moins) de viande de porc assez grasse coupée en morceaux de taille moyenne comme pour une blanquette, sel, 3 feuilles d'apazote.

Pour les accompagnements : citron vert, oignon rouge ou blanc, feuilles de coriandre fraîche, tomates, piment frais, sel.

Pour le siklipak : 250 à 500 g de pépins de courge, 1 kg de tomates, deux piments habanero, sel, le jus d'une orange amère, ciboulette ou feuilles de coriandre fraîche.

La recette du porc aux haricots est toute simple mais, pour qu'elle soit bien savoureuse, il est très important de prendre en compte plusieurs détails. Tout d'abord, pour que l'équilibre des saveurs soit respecté, la viande ne doit pas dépasser en poids celui des haricots; en revanche, on peut mettre un peu plus de haricots. Si la viande n'est pas assez grasse, il faudra ajouter un

peu de saindoux au bouillon. Il est possible d'utiliser de la viande de porc séchée et salée mais, dans ce cas-là, il ne faut surtout pas saler l'eau des haricots.

Le triage des haricots est impératif, qu'ils viennent de la milpa* ou du magasin, car il y a toujours quelques brindilles ou quelques cailloux qui traînent. En revanche, je n'ai jamais vu de femmes mayas faire tremper les haricots à l'avance comme nous avons l'habitude de le faire, sauf pour les haricots frais préparés en pâtes de maïs* (**pib* de x-pelon**, déjeuner du onzième jour). L'explication de cette différence est sans doute fort simple, elle vient de la chaleur du climat des Tropiques, car le jour où j'ai voulu faire tremper mes haricots une nuit, je me suis aperçue, au matin, qu'ils avaient commencé à germer !

Quant à faire cuire les haricots dans de l'eau froide, c'est là une constante de la cuisine maya, aussi bien pour les haricots, les pépins de courge que les viandes. Rien de plus facile à comprendre : si on suit la logique culinaire qui montre que la cuisson à froid donne un bouillon plus savoureux, il est tout à fait normal de procéder ainsi chez les Mayas*, car le bouillon, qu'il soit de haricots ou de viande, est toujours consommé avec le "solide" et on aime à y plonger sa galette de maïs.

Toujours selon la même logique, la viande ne doit pas être mise à froid en même temps que les haricots, mais ajoutée après le début de cuisson de ceux-ci : comme cela, le bouillon et le porc prendront mieux la saveur et la couleur des haricots, qui donnent la note majeure du plat. Quant à l'apazote, il faut, d'après certaines cuisinières, l'ajouter seulement lors de la dernière heure, pas avant, sinon on ne le sent pas bien. D'autres le mettent dès le début. Enfin, la quantité d'eau doit être surveillée tout au long de la cuisson pour en rajouter, si besoin. Mais attention, un bouillon trop aqueux est fade, tandis que s'il manque, le plat en devient sec et on ne peut

pas bien le manger avec les galettes ! En fait, au bout des deux-trois heures de cuisson, le bouillon doit être délicieusement onctueux. . .

Le **siklipak**, encore appelé **papadzul**, est un plat aussi savoureux que nourrissant. En fait, à mon avis, accompagné de galettes fraîchement cuites, il se suffit à lui-même et rend la viande ou les œufs, avec lesquels il est souvent servi, inutiles. Simplement, quand il joue le rôle principal, je conseillerais de mettre davantage de pépins conformément à la proportion maximale indiquée dans les ingrédients car, dans ce cas, le mélange doit rester épais.

Une cuisinière de Tabi prépare aussi le **papadzul** avec des grosses prunes au lieu des tomates. Ce **papadzul** est un **siklabal**, “graines de courge aux prunes”.

Le porc céleste

Le porc aux haricots, **x-bulike'k'en**, est un plat simple et délicieux. C'est le plat yucatéque par excellence.

Il illustre à la perfection l'idéal de mesure de la cuisine maya.

Mesure* de sel.

Mesure d'eau.

Mesure de viande.

Et cuit « a la medida ».

Mon fils

Apporte-moi

Un morceau d'agave

Un tronc sans bras

Mais avec un cœur

Qu'il vienne tout orné

Avec tiges et fleurs de dzidzil.

Ainsi sera-t-il, père.

Ce qu'il demande est la tête de cochon

Cuite en pib

Préparée pour le service de l'homme véritable

Et le cœur est la langue

Car sa langue est comme un cœur

Suywa t'an, langage énigmatique*.

(Livres de Chilam Balam* de Chumayel et d'Ixil)

Le cochon, **k'ek'en**, est arrivé avec les Espagnols mais son grand-père, le pécar, lui a transmis un de ses noms¹.

Aux origines du monde, tapi dans le **sakbe*** de la Voie lactée, forêt céleste, il se confondit avec le vert clitoris de la mère et la tortue sage et mutique.

Mère cosmique devenu père², mémoire d'un temps où le père n'existait pas encore et où la sœur régnait en mère sur la "famille".

Du pécar au cochon s'est transmis ce goût pour la tête, cuite en **pib**, et que l'on promène en dansant les jours de fête, un épi de maïs ou un petit pain dans la gueule.

1. **K'ek'en** est le nom courant du cochon domestique mais ce nom peut aussi désigner le cochon sauvage, notamment sous la forme **k'ek'enil ka'ax**, "cochon des bois", c'est-à-dire le pécar, voire certaines espèces particulières de pécar. Ainsi les Lacandons, voisins occidentaux des Yucatèques et dont la langue appartient au groupe yucatèque, appellent **k'ek'en** le pécar à lèvres blanches (*Tayasu pecari*) alors que les Itzas, voisins orientaux, habitants du Peten, province guatémaltèque dont la langue fait aussi partie du même groupe, désignent sous la forme **k'ek'en che'**, "cochon des bois", le pécar à collier (*Tayasu angulata*). Inversement, les noms du pécar peuvent aussi désigner le cochon, en particulier dans les sources anciennes (voir cinquième jour pour une recette de pécar en **pib**).

2. Le nom principal du pécar est **kit**, nom qui veut dire "père" et "sœur du père" mais l'on peut aussi traduire par "mère" comme dans le nom **lx kit chel** qui désigne la mère cosmique sous sa forme d'arc-en-ciel. Dans ce cas, si **kit** désigne aussi un terme masculin de parenté, il s'agit du frère de la mère. La mère étant bien la "tante paternelle" pour les enfants de ce frère en position de père.

Un autre nom est **ak**, terme qui désigne aussi la tortue et proche, phonétiquement, du clitoris **ak'**. C'est aussi le nom de la constellation des Gémeaux, associée au pécar et à la tortue. Plus généralement, **ak** est employé comme suffixe dans des termes dont le sens religieux est particulièrement important tels que **chak***, **paak**, **sak**, auxquels on peut ajouter **bak***, un des noms essentiels de la mère cosmique ; **ak** apparaît alors comme un suffixe qui marque le caractère sacré, occulte, originel.

Ce cochon/pécar cosmique, **k'ek'en/kitam**, dont le corps se morcelle en autant de mondes que la tortue possède d'écailles, a été un jour créé par la mère cosmique pour lui perforer sa matrice et exciter son **ak'** ou clitoris originel. **Ak'** devenu **ak**, clitoris devenu pécar/tortue dans la nuit des temps*. Aussitôt se répandit l'odeur pénétrante de pécar, odeur forte de la mère-père, **may**³ du **kitam**, qui engendra le peuple maya. Puis, une fois fécondée, la mère envoya ses enfants, abeilles, guêpes et frelons, descendus sur l'île de Cozumel avec leur père, le pécar cosmique, butiner son odeur entêtante. Et le grand **Kitam** s'est alors réfugié dans l'épaisseur de la forêt où il attend le moment de retourner chez lui, par le **kuxan sum**, le cordon ombilical céleste, dont il porte la trace sur son dos⁴, dans le sein de sa mère, **lx kit chel**, la Dame pécar arc-en-ciel.

*À la base/au tronc de l'humanité se trouve
Ah canul, l'homme serpent ange gardien
Grand/Rouge/pluvieux découpeur/récolteur de miel
Grand/rouge/pluvieux fromager cosmique
est leur centre à l'est
Grand/rouge/pluvieux Arbre colline
est leur arbre
Grande/rouge/pluvieuse dame de Pluie
leur ib.*

(Livres de Chilam Balam)*

3. Donnons la clef de ce jeu de mot : **may** est à la fois une odeur pénétrante comme le sont celles du miel et du tabac, et le nom du peuple qui possède aujourd'hui cette odeur : les Mayas.

4. Le pécar a sur le dos une petite bosse, lorsque celle-ci est coupée quand on le prépare pour le cuisiner, on voit apparaître sur son dos une marque en spirale qui évoque un cordon ombilical enroulé sur lui-même, un des signes qui apparaît dans le glyphe représentant le **bakab***.

Le haricot est le troisième être de la trinité. Après le maïs et la courge qui se disputent la priorité, le haricot est le saint* esprit, fidèle compagnon, être intermédiaire entre le végétal et l'animal selon la classification des Lacandons, cousins des Yucatèques.

Qu'il s'enroule autour de la tige du maïs, ce **sakbe** vertical, ou qu'il s'entrelace aux tiges rampantes de la courge, il continue de les accompagner jusque dans la cuisine.

Haricot aux multiples couleurs et aux trois identités:

noir, blanc ou rouge, il est **bu'ul** (*Phaseolus vulgaris*),

noir et espagnol, il est **x-pelon** (*Vigna unguiculata*),

blanc, mais aussi jaune, vert et parfois noir, il est **ib** (*Phaseolus lunatus*).

Montant jusqu'au ciel, comme dans les contes merveilleux, il est divin.

Difficile à cuire, facilitateur de pets, objet d'échanges monétaires, aujourd'hui cultivé en utilisant de l'herbicide chimique, il est diabolique et appartient à **Kisin**, maître péteur, comme son nom l'indique. **Kisin**, "le péteur" ! Maître du monde souterrain et identifié au Diable depuis la conquête espagnole.

La cuisson des haricots est une affaire délicate. Il est des haricots que l'on fait cuire des heures et qui restent toujours durs, c'est que **Kisin** y a fourré sa patte!

Kisin dupé: l'invention des haricots de couleur

Il y avait un jour un homme très vertueux mais fatigué de sa malchance car il n'avait jamais réussi à prospérer en quoi que ce soit, si honnête et travailleur qu'il fût! Il décida donc de vendre son âme au démon et l'appela.

Le démon arrive aussitôt et l'homme lui offre de lui remettre son âme en échange de l'accomplissement de sept désirs. Les six premiers désirs sont accomplis comme dans un rêve. Et le septième

jour, lorsque **Kisin** se présente, notre homme lui dit qu'il est très satisfait et très reconnaissant, qu'il ne voudrait pas abuser de sa générosité mais, comme il lui manque un dernier désir à satisfaire, il lui demandera simplement un petit caprice, peu de chose en réalité, un caprice rien de plus, il ne s'agit pas de lui octroyer des richesses mais simplement de satisfaire une curiosité.

Ipsa facto, le démon acquiesce.

Bon, lui dit l'autre, voici une calebasse pleine de haricots noirs. Mon seul désir aujourd'hui est que tu les laves jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs !

Et le démon de commencer à les laver, mais rien n'y fait... Lave que tu laves! Ils ne devenaient pas blancs et ils ne le devinrent jamais et voilà comment notre sujet se sauva en évitant d'avoir à remettre son âme.

Mais **Kisin** ne se tint pas pour satisfait et, à partir de ce moment, il eut l'idée de séparer les haricots en plusieurs sortes, selon la couleur. Et c'est pourquoi il y a les haricots noirs, blancs et rouges pour qu'on ne recommence pas à lui jouer un tour pareil⁵.

Le porc aux haricots est un plat solidaire. La simplicité de sa réalisation s'accompagne d'une complexité de condiments qui, pour certains, sont de véritables plats cuisinés.

Ma grand-mère accompagnait aussi les **pfinas** de mon enfance avec une ronde de salades et d'œufs cuits à l'étouffée. Celle que ma grand-mère préférait et dont je raffolais était la **pkeila**, ragoût au confit d'épinards. De ce plat tout noir, dont la couleur rappelle le **x-butbits'o** ou **relleno negro** du déjeuner du treizième jour, jour du Seigneur, ma grand-mère disait « la noire à faire peur est une brune adorable ».

5. Version espagnole de Luis Rosado Vega, recueillie du maya et adaptée en espagnol (*Amerindmaya*, Botas, 1938, p.183-184), transposée en français par Michel Boccara.

Dans cet ensemble d'accompagnements, j'ai choisi le **siklipak**, tomate cuite aux pépins de courge, plat appelé encore **papadzul**. **P'ak**, "tomate", évoque phonétiquement **pak'**, le semer/fonder et le pétrir/maçonner, avec lesquels elle a en commun la simplicité et le fondamental.

Papadzul associe poétiquement le père espagnol et l'étranger maya, retrouvant ainsi la racine paternelle du **dzul*** dont la traduction la plus fidèle, à côté de celle d'"étranger", serait "père éloigné"⁶.

6. Voir Michel Boccara, « Un père éloigné : la notion de **dzul** dans la société maya yucatèque », dans *Le père : métaphore paternelle et fonctions du père : l'Interdit, la Filiation, la Transmission*, Denoël, 1989, p. 386-408.

7. L'**apazote** ou **epazote**, en maya **lukum xiu** "herbe à vers"; la forme la plus courante est *Teloxys ambrosiennes* mais on trouve aussi *Chenopodium ambrosiennes*, *C. antihelminthium*, *C. obovatum*, *Atriplex ambrosiennes* et *Botrys anthelmintica*. Le terme vient du nahuatl **epazotl** et signifie "herbe odorante". L'**apazote** est connue dans tout le Mexique pour être un excellent remède contre les troubles digestifs et son utilisation dans la cuisine permet ainsi de la rendre plus digeste. Son nom maya renvoie d'ailleurs à ses propriétés vermifuges. Au Quintana Roo, on l'utilise pour soigner le **xenel**, une maladie provoquée par le fait de manger trop d'aliments "froids"*. Cette maladie peut aussi être liée à une attaque de sorcellerie. Ricardo Ossado, médecin yucatèque du XVIII^e siècle, auteur d'un livre très populaire intitulé *le Livre du Juif (El Libro del Judío o medicina domestica)*, Mérida, 1979) donne de l'**apazote** les propriétés suivantes : « Cette herbe cuite est bonne pour soigner la danse de saint Guy et les attaques du système nerveux; en prise par voie interne par cuillères. Les feuilles moulues et mélangées avec une peu de miel sont un excellent désinfectant pour les plaies. L'huile d'**apazote** est effective pour expulser les vers chez les enfants. Elle est également utile dans les cas de rétention d'urine et pour la menstruation. Pour ses propriétés vermifuges et digestives, on l'utilise beaucoup dans l'assaisonnement de quelques plats régionaux ». Des analyses chimiques ont confirmé certains usages traditionnels tels que son action sur la digestion, son pouvoir antiparasitaire et son activité antibiotique.

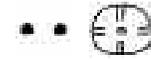
Né d'un père étranger... Voilà qui peut définir l'être humain pour la pensée maya et inscrit le **siklipak** au cœur de cette sagesse.

Enfin, nous n'aurons garde d'oublier l'**apazote**⁷, l'herbe odorante qui revigore, nourriture et médicament, "alicament*" comme on dit aujourd'hui, que chaque cuisinière va cueillir sur le devant de sa porte où elle cohabite avec les herbes folles et sages de la rue...



Deuxième jour

Ka tul k'in



Dîner

Œufs à la chaya

Chayihe'

Ébouillanter les feuilles de **chaya**, elles sont cuites quand leur tige s'attendrit, c'est vite fait. Ensuite, bien les essorer et les émincer. Dans une poêle garnie de saindoux ou d'huile, les mettre à revenir, ajouter les œufs, bien remuer, saler. C'est prêt. Un peu d'oignon et de piment sont également les bienvenus, ainsi qu'un jus d'orange amère au moment de servir.

**Œufs
à la chaya**

On peut aussi cuisiner la **chaya** avec de la poudre de pépins de courge (déjeuner du premier jour). Dans ce cas, oublier la poêle. Il suffit de disposer, sur les feuilles de **chaya** ébouillantées, cette poudre, du sel, un peu de jus d'orange amère ou de citron vert et du piment **habanero**... De l'œuf dur peut venir compléter le tout, ou encore se substituer à la poudre de courge. À la place des galettes, on peut manger ce plat avec des **pimes** ou **gorditas** (le maïs quotidien), c'est encore plus facile et rapide.

**Siklichaya
chaya
au sikil**

Certains, comme don Bartolo de Tabi, n'aiment pas la **chaya** bouillie ! Sa femme, doña Elena, la prépare alors à l'étouffée, dans un peu d'huile ou de saindoux et d'oignon, après l'avoir lavée et émincée. Cela cuit tout seul,

sous le couvercle ; il faut seulement surveiller. Viennent ensuite piment et œufs. Après avoir goûté de ce plat, j'avoue comprendre don Bartolo...

Ingédients : feuilles de chaya, huile ou saindoux, oignon, piment, sel, œufs, jus d'orange amère, poudre de pépins de courge.

La **chaya**¹, feuille inépuisable : non seulement, elle produit toute l'année, mais il suffit de la cueillir pour stimuler la repousse d'autres feuilles, vertes, nourrissantes et bourrées de vitamines. Toute rose a ses épines..., la **chaya** en a également, aussi discrètes que douloureuses, même un ou deux jours après, surtout en période sèche, beaucoup moins en période de pluie*. Préventivement, on peut se protéger la main avec un sac en plastique ou encore cueillir très tôt, à la fraîche, avant que le soleil ne tape trop fort. Une solution radicale : planter un pied de l'espèce sans épines... Une fois cueillies, les feuilles sont parfois équeutées, avant d'être cuites, mais pas toujours, comme les épinards chez nous. Quant au jus de cuisson, on ne le perd pas, on le boit et il a des effets déparasitants. Il existe aussi une espèce sylvestre, la **chimchimchaya**, aux nombreuses propriétés médicinales².

1. La **chaya** courante du Yucatán correspond à deux espèces de la famille des euphorbiacées, *Cnidoscolus aconitifolius* et *Cnidoscolus chayamansa*, cf. A. Barrera Marin, A. Barrera Vazquez, R. M. Lopez Franco, *Nomenclatura etnobotánica maya*, INAH, 1976. En anglais, on l'appelle **spinach tree** et c'est vrai que ces feuilles cuites rappellent irrésistiblement l'épinard.

L'œuf cosmique

He', l'œuf, est toujours cosmique, qu'il soit pondu aux commencements du monde par **Ix bak***, sous sa forme de dive aigrette, par une poule ou par une dinde.

C'est d'un œuf que naquit le souverain mythique d'Uxmal, **Hes**, qui régna sur les **p'u'us**, les nains du premier âge, ceux-là mêmes qui nous ont légué le sésame, **siklip'u'us**, "graine de **p'u'us**".

Hes, "le souverain œuf", savait se faire écouter des pierres et des plantes. Il accomplit tant de prodiges que je ne peux vous

2. « Celle qui est médicinale est une **chaya** sylvestre que l'on appelle **chimchimchaya** en maya. On donne ses fruits aux mères qui n'ont pas de lait, et la racine s'utilise pour le mal de reins. Mon papa dit qu'avant, on la mangeait. Ses fruits servent pour enlever les vers, de même que celle-ci [la **chaya** courante], ainsi que d'autres plantes comme la menthe et le **chukum** qui servent pour déparasiter. On les fait bouillir pour en boire le jus ; selon l'état de la personne, il est nécessaire d'en boire trois ou cinq jours. On prépare les fruits [de la **chaya** courante] avec du **nixtamal** qui n'est pas moulu que l'on vient de retirer du feu sans le laver. On sort un petit pied et on le moule avec dix fruits et on fait un **atole** et on le donne à la personne pour qu'elle le boive ainsi tout chaud*. » (Doña Felipa, enregistrée à Tabi en 2005).

DEUXIÈME JOUR – Dîner

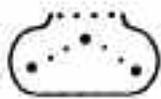
les conter tous : en une nuit il construisit un palais, il résolut des énigmes mathématiques à faire mourir Pythagore et inventa un deuxième soleil fait de pierres tranchantes et de piments (déjeuner du treizième jour). C'est lui qui chassa le vieux roi de son royaume de nuit.

Le saint* œuf frit qui arbore, planté en son centre, la lance du vert jaguar de piment, continue d'égayer les dîners, vite pris, à la bougie.

Quant à la vénérable **chaya**, je ne dirai d'elle que quelques vers énigmatiques, me réservant d'en dire plus au dixième jour :

Yax u bon u suyil
Yax u ah miats kan
Kaba y chayil
A ba'axa yetel u ne kisno.

*Vert couleur de l'origine
Et du serpent de sagesse
Kaba ou chayil
Tu joues avec la queue du Diable.*



Troisième jour

Ox tul k'in



Déjeuner

Tamales de maïs

X-tobiholoches

La veille, cuire le maïs* à la chaux* et le moudre le lendemain matin (le maïs quotidien). Puis, laver le poulet au jus d'orange amère (si c'est un poulet vivant, il aura fallu le tuer, l'ébouillanter puis le plumer mais le plat n'en sera que meilleur), rincer à l'eau, puis mettre à cuire dans de l'eau salée froide.

Profiter de ce temps pour, d'une part, préparer les spathes de maïs, c'est-à-dire les enveloppes végétales de l'épi, en enlevant les "cheveux" qui y sont restés attachés et en les mettant à tremper un moment dans de l'eau froide de manière à les ramollir. Cela peut prendre un quart d'heure, ou plus. Ensuite, il faut couper le trognon qui est très dur avec un bon couteau pour pouvoir défaire une à une les spathes qui vont servir à la fois d'enveloppes et de liens.

D'autre part, préparer le **xak'**, c'est-à-dire le mélange d'épices à base de roucou qui donnera à la sauce, le **k'ol**, sa belle couleur rouge ; pour cela, moudre au **metate*** ou au moulin à main, le roucou avec l'ail, les feuilles d'**oregano**, les clous de girofle et le poivre en grains. Ce

**Tamales
de maïs
x-tobiholoches¹**

1. Cette recette figure dans le DVD joint à ce livre.

mélange est ensuite délayé dans un peu du bouillon qui est en train de cuire, puis passé à la passoire fine une ou deux fois. À la fin, veiller à bien presser le **xix**, “reliquat”, de manière à en tirer le maximum de liquide.

Dès que le bouillon du poulet bout, y verser l'eau rouge obtenue en filtrant le **xak'**, avec l'oignon et les tomates coupés en morceaux. Un ou deux petits piments frais cuits sous la cendre, réduits en purée, délayés puis passés à la passoire fine comme le **xak'**, peuvent être aussi ajoutés pour relever le **k'ol**.

Dès que la viande est cuite, la retirer du bouillon et, toujours sur le feu, jeter dedans les feuilles d'**apazote**. Délayer alors à l'eau froide un tiers environ de la pâte de maïs chaulé, puis la passer au tamis, recommencer une deuxième fois l'opération, exactement de la même façon que pour le **xak'**. Cette eau de maïs chaulé est ajoutée au bouillon, en même temps que le saindoux. Il faut alors tourner, tourner sans cesse avec un grand bâton de bois jusqu'à ce que le **k'ol** épaisse. Goûter et saler, si nécessaire. Retirer du feu quand la sauce a la consistance désirée, c'est-à-dire celle d'une sauce blanche épaisse, le **k'ol** est prêt.

Il reste encore à pétrir le reste de la pâte de maïs en ajoutant sel et saindoux, avec vigueur et patience pour obtenir une pâte bien homogène et sans oublier les vérifications nécessaires : au toucher, on sent s'il y a assez de saindoux, au goûter, s'il y a suffisamment de sel.

Entre temps, de petites mains aidantes auront effilé la viande de poulet, abats et peau compris.

Tout est prêt maintenant pour le façonnage de cette sorte de petits pâtés, avec, dans le rôle de notre pâte à tarte, la pâte de maïs au saindoux, dans celui de la farce, la viande et le **k'ol**² et, enfin, en guise de moule, les enveloppes en spathes de maïs : sur un morceau de poche en plastique transparent, façonner une **tortilla** plus grande et un peu plus épaisse que d'ordinaire, mettre une bonne cuillère à soupe de **k'ol** et un peu de viande émietée, refermer le pâté en s'aidant de la feuille de plastique et le mettre dans une spathe. Si elle ne suffit pas à tout envelopper, en prendre une autre pour que l'enveloppe soit hermétique. Détacher trois liens d'une autre spathe pour attacher les deux extrémités, ainsi que le milieu du pâté, qui ressemble, une fois fini, à une petite poupée.

Pour la cuisson, mettre au fond des branches de bois vert ou de tiges de feuilles de bananier, entasser dessus les **x-tobiholoches** (qui ne doivent pas toucher le fond), couvrir à moitié d'eau, mettre à feu vif. Quand cela bout, couvrir et laisser cuire ainsi à la vapeur³ deux heures. Avant de la déguster, il faut déshabiller la poupée et la laisser un peu refroidir...

2. Comme dans la cuisine française, cette sauce peut être servie simplement avec la viande cuite dans le bouillon (le dindon sauvage est très bon accommodé de cette manière), ou encore avec quelques œufs durs.

3. Il ne s'agit pas stricto sensu d'une cuisson à la vapeur car de l'eau est mise à l'intérieur de la marmite, avec les pâtés. Mais elle est surtout là pour s'évaporer – les pâtés cuits ainsi sont d'ailleurs appelés **vaporcitos** - et il s'agit, selon nous, d'une façon de procéder quand on n'a pas sous la main de marmite à plusieurs étages, comme c'est souvent le cas dans les villages. Mais si l'on en a une, les **tamales*** sont disposés dans la partie supérieure et n'ont pas de contact avec l'eau.

Ingrédients

Viande et k'ol : un poulet de 1,5 kg à 2 kg (mais cela peut être aussi du dindon ou du porc), 1 grosse poignée de sel, 2 tomates, 1 oignon, un volume correspondant à un huitième de litre de saindoux, le volume de pâte de maïs chaulé correspondant à 1 cuarta ;

Xak' ou condiment "maison" : 3 cuillères à soupe de roucou, 3 dents d'ail, 4-5 feuilles d'oregano, 4 clous de girofle, 1 bonne cuillerée à soupe de poivre noir en grains ; à défaut, de la pâte toute prête, à condition de la compléter d'une dent d'ail et d'une feuille d'oregano ;

Pâte à pétrir : le volume de pâte obtenu avec 1 cuartillo de maïs chaulé, 1 poignée de sel, le volume d'un quart de litre de saindoux ;

Pour envelopper : spathes de maïs.

La confection des **x-tobiholoches** appartient résolument à cette "cuisine du temps long", celle que l'on commence tôt le matin et qui se termine dans l'après-midi, celle qui se fait en famille, avec l'aide des grandes filles, de la grand-mère, de la belle-sœur, celle que l'on partage ensuite entre tous. Je l'ai découverte au Yucatán, mais elle se pratique partout où le temps* n'est pas seulement une substance monnayable.

Ce que j'ai également appris au Yucatán, c'est à me passer des redoutables bouillons-cubes industriels en fabriquant moi-même mon mélange d'épices et de condiments, le **xak'** (**recado** en espagnol). Toute bonne cuisinière y est attentive car c'est lui qui distinguera son plat. À partir d'une base généralement faite d'ail, de poivre et de feuilles d'oregano, les variantes sont infinies selon les mets et les goûts. Les plus courants sont le **xak'** au roucou (**recado rojo**), comme dans cette recette, et le **xak'** noir

(**recado negro**) pour le dindon farci au noir (déjeuner du treizième jour). Bien sûr, au Yucatán comme en France, on a tendance aujourd'hui à acheter, surtout en ville, des **xak'** tout prêts, plus ou moins industriels : ils ont la consistance d'une pâte bien homogène - grâce à une bonne quantité de liant - mais tout le monde s'accorde à dire qu'ils sont beaucoup moins goûteux que les "faits maison". Si, cependant, on a choisi cette solution de facilité pour les **x-tobiholoches**, il faudra ajouter de l'oregano et une dent d'ail entière pour rehausser sa saveur.

Il est des raffinements dans cette recette, consistant par exemple à faire revenir quelques tomates et quelques oignons coupés menus dans une poêle avec de l'huile ou du saindoux jusqu'à obtenir une sauce bien fondue. Un peu de cette sauce vient compléter la farce des pâtés.

Si l'on choisit le porc au lieu de la volaille, il faudra le hacher une fois cuit, ou l'acheter haché car il est moins facile à effiler. On peut aussi remplacer les spathes de maïs par des feuilles de bananier... l'intérieur est identique mais le goût n'est pas le même, car l'enveloppe a changé !

Né d'une mère de maïs

X-tobilholoch⁴, “envelopper avec une spathe de maïs*” [de **x-tobi**, “envelopper” et **holoch** “spathe de maïs”], c’est conserver à la nourriture son caractère sacré, enfoui, comme la graine dans le fruit. Le poulet est secondaire dans ce plat et on pourrait tout aussi bien avoir une farce végétale aux haricots (déjeuner du onzième jour) ou à la **chaya**, comme dans les **ts’otobichayas** encore appelés **brazos de reina** (déjeuner du dixième jour).

D’ailleurs, à Nunkini (Campeche), on nous a donné une recette de **x-tobiholoches** avec, à la place de la viande et du **k’ol**, un mélange d’**ibes**, de pépins de courge et d’oignons. Ces **x-tobiholoches** sont appelés **x-tobikob** car ils sont confectionnés avec du maïs **kob**, “pourri-fertile” (voir **kobisa’**, déjeuner du sixième jour).

L’autre mot pour envelopper est **pix**, racine de **pixan**, traduit aujourd’hui par “âme” : l’enveloppe, c’est l’âme !

Qui est **Holoch** ?

Autrefois vivait une jeune fille qui s’appelait **Holoch**. Elle trouva un jour un petit serpent qu’elle mit dans un panier et

4. Doña Evita, de Yaxcaba, nous a livré un nom ancien pour **x-tobilholoch** : **x-kuk nuk**, que l’on pourrait traduire par “grand fruit”, en relation avec sa forme longue et renflée qui peut évoquer celle d’un fruit.

qu’elle nourrit. Et le serpent se mit à grandir, à grandir, à grandir tellement que la jeune fille dut le cacher et qu’elle finit par lui donner asile dans un cénote*.

Ainsi grandit le jeune **X-kukikan**, le serpent à plumes, et, devenu adulte, il prit son envol vers l’est. Chaque année, en temps de canicule, entre juillet et août, il remue sa queue et déclenche des épidémies de diarrhée... quand ce n’est pas d’autres catastrophes : une diarrhée cosmique qui met le monde à l’envers...

Pour se soigner, il faut absorber de la racine d’**elemuy** (*Malmea depressa*) avec des spathe de maïs grillées mélangées à des cheveux de maïs, c’est-à-dire la chair de la belle **Holoch** et les cheveux de son fils **Nal**, le maïs !

Holoch est donc l’enveloppe femme, la forme féminine du maïs ou, plus exactement, l’enveloppe maternelle du maïs. Et le trognon de maïs, son “os fertile” s’appelle **bakal**, nom qui lui vient de sa mère, **lx bak***.

L’alliance de **Holoch** avec le serpent cosmique renvoie à la relation originelle de la mère cosmique avec le serpent boa, son cordon ombilical qui deviendra ensuite son premier fils, fils non né, identifié à Vénus et gardien à ses côtés du secret du monde puisqu’il est le maître du retournement et s’identifie au zéro*, l’origine et la fin de toutes choses: **Bakab***. Les représentations préhispaniques mettent en scène une relation incestueuse entre le serpent et sa mère, ce dont le récit mythique ne parle pas.

Le maïs est le second fils, et est aussi le soleil et le temps*.

Confectionner des **x-tobiholoches**, c’est donc, si on suit cette interprétation, retrouver l’origine du monde, recréer le maïs et, après avoir cuit le maïs-monde, le manger dans un repas sacrificiel et sanglant ...

Qu'y a-t-il donc à l'intérieur de cette enveloppe maternelle qui, si elle ne nourrit pas, guérit de la diarrhée, c'est-à-dire permet de mieux digérer le maïs?

Comme à l'origine de l'humanité, quand les hommes furent pétris de maïs, de chaux et de sang, l'intérieur du **holoch** est farci de pâte de maïs et de sauce au roucou qui tient la place du sang. Cette pâte cuite après avoir été chaulée est aussi appelée **holoch**, identifiant enveloppe et contenant : la mère, pour faire bonne mesure, se donne à manger avec son fils.

Le roucou est la base du **xak'**, "mélange", sans lequel il n'y a ni cuisine, ni culture, ni humanité...

Xak' : mélange d'épices et de saveurs.

Xak' : mélange des trois graines fondamentales, **ixim-ib/bu'ul-sikil**, maïs-haricot-pépin de courge, que l'on sème dans un seul trou.

Xak' : mélange de l'homme et de la femme, qui donne le **mes-tizo** et la **mestiza**, noms contemporains du Maya* : le Maya est resté métis car l'essence de l'être est le mélange et la pureté, le **suhuy***, n'est pas de ce monde.

Xak' : sang impur et fertile, mélangé au **holoch** – ici nom de la pâte - donne cette "poupée" comestible qui nous nourrit aux origines du monde.

Nourriture cérémonielle par essence que l'on retrouve, avec des compositions différentes, dans les **mukbikax** de **hanal pixan** (déjeuner du onzième jour), alliance du dindon et du maïs et les **tutiwa** du **cha'chak***, pains de Pluie.

L'alchimie du **k'ol**, en parcourant différents états de la matière, du liquide au solide, régule la genèse des êtres : de l'eau à la terre, de la terre à la chair.

Il y a des **k'ol** de toutes les couleurs mais le **x-tobiholoch** aime le rouge.

Rouge sang

Rouge du soleil levant

Rouge du premier homme de pluie

Chak*

Premier homme maya qui enseigna aux hommes de cette terre l'agriculture et la cuisine⁵.*

Chak est pluie

Chak est rouge

Chak est grand

Chak est bouilli⁶.

Soleil qui se métamorphosa en pluie fertilisée par l'eau intérieure de la mère
X-tobiholoch devient **chak**, rouge bouillie de pluie.

Cuit dans l'eau rouge

Avec la graine de kiwi' ou kuxub, les deux noms du roucou.

Kuxub, "dure tache de couleur"

Kux, "dur", comme la dureté de la graine, semblable à celle de la pierre triangulaire originelle dont est né le grain de maïs

Ub, "tache de couleur"

créativité de la pierre formant la première couleur.

Maîtresse de la peinture,

la mère de son sein de nuit

5. « **Chak** fut un homme de grande taille qui le premier enseigna l'agriculture aux Mayas. » (*Diccionario de Motul, maya espanol*, [fin XVI^e siècle], attribué à Fray Antonio de Ciudad Real, Martinez Hernandez, éd., Compañía Tipografica Yucateca, 1929).

6. **Chak**, comme la plupart des mots mayas, est polysémique et a les sens de "pluie", "grand", "rouge" et "bouilli".

TROISIÈME JOUR – Déjeuner

*colore ses fils de rouge
et leur donne le premier sens.*

*Rouge
couleur pluie sang
avant que la première forme ne surgisse
tache d'avant la parole
la peinture se fait écriture et dessin.*

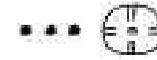
Kiwi “nourriture savoureuse”
Et la couleur se fait chair.

Lorsque le bras de pierre du mortier broie la graine de **kuxub**, il exprime de cette dureté colorée le sang originel qui, mêlé à la chair du maïs, donna le premier homme.



Troisième jour

Ox tul k'in



Dîner

Galettes de maïs et de fruits de
noix-pain,
atole de maïs grillé (pinole)
et pépins grillés de courge rayée

Oxiwah yete k'a yete pokbi x-top'ob

La veille, on aura fait cuire le maïs* cru avec la chaux*, pour obtenir le k'u'um (le maïs quotidien). Les fruits du noix-pain auront été ramassés et leurs enveloppes enlevées; pour éliminer celles qui restent, il faut les laisser tremper une heure dans l'eau. Laver ensuite à plusieurs eaux avant de faire bouillir jusqu'à ce que les fruits du noix-pain soient tendres (au bout d'une heure environ). Le lendemain, laver le k'u'um d'un côté et les fruits du noix-pain de l'autre, tout en enlevant les dernières peaux. Passer ensuite au moulin à main maïs et fruits du noix-pain après les avoir mélangés dans la proportion de deux tiers de l'un pour un tiers des autres. La pâte est ensuite façonnée en galettes et cuites sur le **comal**, comme les galettes de maïs ordinaires.

Galettes
de maïs
et de fruits
de noix-pain

Ingrédients : maïs sec à grain, chaux aérienne, eau, fruits du noix-pain.

Les galettes de fruits de noix-pain se distinguent des galettes ordinaires par leur couleur légèrement verte. Elles évoquent les temps de crise, quand le maïs venait à manquer. Ceux qui les ont goûtées pour la première fois à Tabi, quand nous les

avons réalisées, étaient d'ailleurs étonnés de s'apercevoir qu'elles n'avaient aucun mauvais goût !

(voir le film sur le DVD joint au livre).

La proportion maïs/fruits de noix-pain n'a rien de canonique, évidemment : tout dépendait de l'état des réserves de maïs. Et l'on pouvait utiliser d'autres fruits et végétaux pour augmenter la pâte de maïs chaulé, tels que l'intérieur du **bonete** ou **k'um-che'** (*Jacaratia mexicana*) [littéralement "arbre à maïs chaulé" (**k'u'um**)], la racine de l'arbre **pich** (*Entorolobium cyclocarpum*), le **makal**, la patate douce, les bananes vertes... Quant aux fruits du noix-pain, ils peuvent aussi être cuisinés seuls en coulis, comme les haricots (déjeuner du huitième jour) ; c'était très bon, nous a-t-on dit. Mais de ce plat, comme de l'**atole** de fruits de noix-pain, tous deux témoins d'un temps où la cueillette* faisait davantage partie de la vie, je ne peux que transmettre le souvenir, et non la saveur, car je n'y ai pas (encore) goûté.

Pinole
atole
de maïs grillé

Égrener les épis de maïs pour faire griller les grains sur le **comal** à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit cuit. Si l'on a choisi d'utiliser comme condiment un peu de poivre de la Jamaïque¹ (*Pimenta dioica*), on fait griller les grains en même temps que le maïs. Cette opération est assez longue (plus d'une demi-heure) et il faut régulièrement remuer les grains pour qu'ils cuisent tous de la même façon. Quand ils sont cuits, ils prennent une couleur brunâtre et dégagent une bonne odeur de maïs

1. Le poivre de la Jamaïque s'appelle au Mexique **pimienta de Tabasco**. Il est parfois appelé "piment de la Jamaïque" par contamination avec l'espagnol **pimienta** qui se traduit pourtant par "poivre".

grillé. Les moude ensuite à sec au moulin à main. Entre-temps, une marmite d'eau est mise à chauffer sur le feu. La farine obtenue est ensuite délayée dans un bol d'eau de manière à obtenir une pâte épaisse. Quand l'eau dans la marmite est bien chaude, sans être bouillante, y verser cette pâte, le sucre, la cannelle ou l'anis en grain, si l'on n'a pas choisi le poivre de la Jamaïque. La cuisson se poursuit ensuite comme dans la recette de l'**atole** simple (le maïs quotidien) et l'**atole** obtenu se nomme **k'a** en maya, **pinole** en espagnol.

Ingrédients : 3 épis de maïs à grain, 250 g de sucre, anis en grain, cannelle en bâton ou poivre de la Jamaïque, eau.

Un **pinole** réussi se reconnaît à sa couleur brunâtre ; si les grains n'ont pas été assez bien grillés, il aura une couleur claire, et une saveur fade. C'est aussi un des **atoles** qui n'ont pas besoin de passer, avant cuisson, à la passoire fine.

Pour cette recette, on peut procéder en deux temps : faire la farine de maïs grillé² à l'avance, car elle se conserve bien, ce qui la rend même transportable, et préparer la bouillie quand l'en- vie vous en prend, quand il fait froid par exemple, car c'est un bon plat pour ces temps-là !

Faire griller à sec les pépins sur le **comal** et les déguster en enlevant l'écorce avec les dents.

Pépins grillés
de courge
rayée
pokbi x-top'ob

2. Pour certains, le terme **pinole** est réservé à cette farine et on appelle alors "atole de **pinole**" l'**atole** que l'on prépare avec.

Ouvrir l'intelligence, cuisine du hetsmek

*Alternance du maïs et du noix-pain
Du fils et de la mère
Variation sur le thème de x-tobiholoch
Autre plat de genèse
Repas de hetsmek.*

Le **pinole**, **k'a**, est une des rares préparations qui se conserve en farine.
Brûlé, comme doit l'être le **holoch** pour guérir la diarrhée.
Lorsque **k'a** se mute en **ka'**,
il devient courge rayée
dont on grille la graine, **top'**
mangée avec le **pinole**, **k'a**
pour qu'écloie l'intelligence, **k'ah**
et la vie du nourrisson
lors de la cérémonie du **hetsmek**.

Top'
*Merveille des merveilles
Tu es la floraison de la naissance
Le jaillissement de cette fleur
à quatre pétales*

*Fleur soleil
Signe du jour
Avant que celui-ci
En rêvant de sa mère
Ne devienne pluie*
Soleil-pluie
rêveur d'eau.*

Car soleil et pluie sont deux moments du premier homme :
K'in, avant que la mère ne vienne pleurer la couleur de la vie,
Chak, quand la mère est venue peindre son fils de rouge sang.
Et, sous le signe de l'arc-en-ciel, **lx chel**, son nouveau nom,
Chanter les noces d'une fille inconnue
Avec ce fils devenu père,
Ce fils qui ne sait pas qu'il épouse sa mère.

*Grignoter une graine **top'**
C'est ouvrir le monde
K'a signe de **k'ah**
Boire du **k'a**
c'est boire une gorgée de monde
Amer³ et doux
Comme le premier jour
Boire du **k'a** c'est se rappeler
Fille quand tu avais trois mois
Ox tul winal*

3. **K'a** signifie **pinole**, mais aussi "amer" : amer lorsqu'il n'est pas sucré, doux, mélangé au miel-terre (**kab** : "miel" et "terre"), ainsi qu'il est bu.

Garçon quand tu en avais quatre⁴

Kan tul winal

Et l'accompagner de

Bolon tas ki wah

“Neuf savoureuses galettes de noix-pain”

Célébrer à nouveau les noces avec sa mère

lx k'an le ox k'an le mu(n)yal

Jaune feuille de noix-pain et de nuage.



4. Le **hetsmek** est une cérémonie qui se célèbre à trois mois pour une fille, quatre pour un garçon et au cours de laquelle on déguste **pinole** et pépins de courge-connaissance **ka'**, ces **top'** dont le nom signifie “éclore”, “fleurir”. Comme **k'ah** désigne la connaissance, ouvrir la graine de **ka'** est un geste-jeu de mot qui indique l'ouverture de la connaissance. Pour faire bonne mesure, on donne à l'enfant un œuf qu'il laisse tomber et qui, en s'ouvrant, symbolise l'ouverture de son intelligence et l'on mange neuf **tortillas**, neuf étant le chiffre de l'abondance et de l'infini.

Quatrième jour

Kan tul k'in



Déjeuner

Iguane en pibil*

Pibilhuh

Aujourd'hui, ce plat appartient à la cuisine des enfants, des garçons surtout, qui le préparent seuls, entre frères et copains. Une recette similaire peut être utilisée pour un oiseau mais, bien sûr, le temps de cuisson est plus court. Le plus difficile est de chasser l'iguane, dans la forêt*, au lance-pierre. L'animal est beaucoup plus lesté qu'il n'y paraît¹. Le plus long est ensuite de le préparer ! Une fois la bête achevée, la mettre toute entière (à l'exception d'un petit bout de sa queue qui servira à la saisir) dans un feu bien vif. La peau écailleuse va ainsi brûler et il sera ensuite possible de peler l'animal en le grattant avec un bon

Iguane

1. Un autre animal devenu assez rare mais très savoureux est le tatou (**wech**) identifié symboliquement au **dzul***, peut-être en raison de sa carapace qui a pu être associée aux armures des Espagnols. Il est très malin et on ne l'attrape pas facilement.

La difficulté, dans la préparation de cet animal, est d'enlever l'odeur très forte qu'il dégage et qui provient de petites glandes placées sur ses flancs. Il faut le nettoyer et le laver soigneusement puis le faire blanchir dans une eau aromatisée avec une branche de **chakah** (*Bursera simaruba*) et de l'**oregano**.

L'animal peut être ensuite cuit en **pib*** comme l'iguane. C'est excellent, peu gras, avec un goût intermédiaire entre le poulet et le cochon de lait, suivant les morceaux.

couteau, après avoir coupé la tête, l'extrémité des pattes et le dernier quart de la queue. Le ventre est ensuite fendu pour en ôter les tripes, avec soin comme il se doit. Puis on lave au jus d'orange amère et on rince à l'eau. La bête est alors coupée en quelques morceaux qui sont chacun enduits de **xak'** à base de roucou (déjeuner du deuxième jour) délayé dans de l'eau et salé. Entre-temps, un des enfants de la bande aura fait un petit trou dans la terre, mis dedans des pierres et du bois sec et y aura mis le feu, pour préparer le **pib**. Quand l'iguane est prêt à cuire, bien enveloppé dans des feuilles de bananier, toutes les braises doivent être enlevées avant de le mettre dans le trou sur les pierres brûlantes. Recouvrir de terre et ne pas laisser trop longtemps, à peu près une heure et demie pour un animal de taille moyenne.

Une fois la bête cuite et refroidie, il reste encore à la dépiauter soigneusement pour l'effiler en tout petits morceaux et la préparer en **salpicón** : la chair est mélangée avec du jus d'orange amère ou de citron vert, du sel si nécessaire et, si l'on veut, des petits morceaux de tomate, d'oignon cru et des feuilles de coriandre hachées.

Ingrédients : iguane ou oiseau comestible de la forêt, sel, jus d'orange amère ou de citron vert, **xak'** de roucou, feuilles de bananier, tomate, oignon et feuilles de coriandre (facultatifs).

C'est délicieux, la chair fine et sans graisse est très nourrissante (la queue est le morceau le plus charnu). Elle est particulièrement recommandée aux personnes qui manquent d'appétit. Honte sur moi car on dit que celui qui la boude se verra pousser

un goître ! Antonin, en tous cas, notre fils aîné, était devenu le spécialiste ès-iguanes. Il lui est arrivé, faute d'avoir le temps de préparer un **pib**, de cuire l'iguane à l'étouffée, en ajoutant un peu d'oignon et d'ail. Il faut surveiller la cuisson car la viande, délicate, cuit vite. On peut aussi "enterrer" l'iguane emmaillotté dans une feuille de bananier sous une bonne couche de cendres du foyer sur lesquelles on dispose des braises.

La préparation en **salpicón** est un classique de la cuisine maya yucatéque ; il s'agit d'une marinade de jus d'orange amère ou de citron vert salé qui permet d'accommoder de la viande - quand elle est en petite quantité et particulièrement précieuse comme dans cette recette ou quand on prépare la taupe (**ba'** ou **baesa**) -, mais aussi et surtout une large gamme de légumes et d'herbes fraîches, souvent fraîchement cueillis au jardin : tomates, radis, chou, coriandre, ciboulette, sans oublier, bien sûr, le piment et l'oignon qui y joue un des rôles principaux, qu'il soit cru ou ébouillanté, comme pour accompagner le cochon en **pib** (cinquième jour). Ces accompagnements, servis à part dans de petites assiettes, ont non seulement la vertu de relever des plats ordinaires comme les **k'abax bu'ul** (déjeuner du huitième jour), d'agréments le bouillon du **chokolomo** (déjeuner du neuvième jour) ou la saveur des **polkans** (déjeuner du cinquième jour), mais ils apportent aussi, avec astuce, toutes les vitamines et autres principes nécessaires à la diète quotidienne. Les ignorer, c'est se méprendre sur la capacité des cuisines "traditionnelles" à utiliser toutes les ressources des produits de la terre. Au village, chaque **solar***, ou presque, abrite un oranger amer ou bigaradier (*Citrus aurantium*) dont on cueille les fruits quand il faut laver une viande ou préparer un **salpicón**. Le terme plus adéquat pour cette orange serait d'ailleurs "orange aigre", car son jus, donc sa chair, ne contiennent pas de sucre. Et, dans des vieux seaux posés sur la margelle du puits ou dans le **kanche'**, petit jardin suspendu, coriandre, radis, ciboulette et piment sont à portée de main.

Un plat d'avant le déluge

Winan chik'in
 ek' k'u Chak*
 sakan huh
 (yetel) nal
 ek' wek kab hanal.

*Noir père Pluie
 installé à l'ouest
 (on lui offre) du maïs
 et de l'iguane
 le noir irrigateur est sa nourriture².*

L'iguane est un plat de roi qui n'est plus mangé que par les enfants.

Signe des temps*...

Seuls les anciens connaissent encore le sens du mot "crise".

Quand il n'y a plus rien à manger...

Pour échapper à la crise, les Mayas* ont gardé et gardent encore leur identité de chasseurs-cueilleurs, car la crise, la

2. Extrait du *Codex de Dresde*, interprétation de John Eric Thompson, traduit et légèrement adapté en français par Michel Boccara (voir *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome 8, p. 284).

disette, n'existent que pour les agriculteurs et les éleveurs. Autrefois, on savait qu'il fallait parfois attendre plusieurs jours pour manger, et alors, tuer un iguane était une véritable chance, même si elle ne pouvait être partagée qu'entre quelques amis, aujourd'hui, la petite bande d'enfants partis chasser avec leurs lance-pierres.

Les anciens savent encore que la mère est d'abord mère de la forêt et que les petits animaux – iguanes, oiseaux, taupes... – sont ses animaux. Voilà pourquoi il y a tant à manger dans la forêt comme le chante Moïse ! Comme avant le déluge !

Notre mère **lx k'an le ox**, qu'on appelle aussi **lx k'an le ox k'an le munyal**, Jaune feuille de noix-pain et de nuage, car elle est faite de la substance même du ciel, descendit sur la terre. Elle savait, en effet, que le temps* du **p'el al**, le temps de "dégréner l'enfant", était arrivé...

Ce sont les **p'u'us**, les nains, qui ont donné leur nom au sésame, **siklip'u'us**, qui vont mourir dans ce déluge et c'est un iguane qui en sera l'exécutant.

Le déluge³

Le jour de la grande inondation s'annonçait, on en voyait les signes... et la magnifique vierge Jaune feuille de noix-pain et de nuage dit : « Il vaut mieux que je vienne sur la terre et que je meure avec l'humanité ». Et donc elle s'en vint... et la magnifique vierge Jaune feuille de noix-pain et de nuage se mit à pleurer :

- Le jour de la mort de mes enfants, d'égréner l'épi humain, serait-il arrivé ?

3. Récit raconté à Xocén par Fulgencio Noh à Christian Rasmussen et Silvia Terán (*Relatos del centro del mundo = U tsikbal'o'obi Chuumuk Lu'um*, Silvia Terán, Christian H. Rasmussen, éd., Pedro Pablo Chuc Pech, trad., Instituto de Cultura de Yucatán, 1992, t. 1, p. 82-84).

- Je ne sais pas, répondit l'iguane, tout ce que je sais c'est que je suis venu chercher ceci.

Il s'agissait du plus grand récipient pour faire pleuvoir.

C'est, cette fois-ci, l'humanité toute entière qui est comparée à un épi de maïs, et l'égrener c'est faire apparaître l'os fertile, le **bakal**, le faire mourir, le renvoyer dans le giron de la mère.

La mère vient elle-même sous son identité de noix-pain chercher ses fils de la première humanité pour les ramener dans son giron : elle meurt avec eux comme plus tard mourra le christ, son fils, dans ses bras de croix-arbre.

On voit d'ailleurs sur un codex préhispanique, le *Codex de Dresde*, un grand iguane, assisté de la mère, qui inonde le monde⁴.

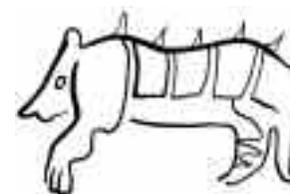
L'iguane est le messager et l'acteur inconscient du déluge, il est l'animal des premiers temps, quand la vie était facile et la nourriture abondante, et c'est pour cela qu'il ne faut pas déprécier l'iguane ! Et c'est une faute grave de tirer un iguane sans le manger.

On se rappelle encore à Tabi comme à Piste de ce qui arriva à ces marchands de cochon qui, bivouaquant dans l'ancienne cité de Chichen Itza, avaient blessé un iguane. Ils durent immédiatement comparaître devant le roi de Chichen, le **nohoch ahau**, roi des hommes et des animaux - car en ce temps-là hommes et animaux n'étaient pas différenciés - qui les châtia durement mais justement. Ce n'est pas parce que l'on mange du cochon que l'on doit boudier l'iguane !

Cuit sous la terre, comme il se doit, dans le jus rouge de **Chak**.

4. Page 74 du *Codex de Dresde*, reproduit notamment dans *Los Codices mayas*, Universidad Autonoma de Chiapas, 1985.

Aujourd'hui ce sont les enfants qui connaissent les secrets de l'iguane et des oiseaux, de leur chasse et de leur préparation... Quand j'étais petit, j'ai pris, moi aussi, le chemin des oiseaux comme l'ont fait avant moi tant de jeunes garçons, sans savoir qu'autrefois c'était la voie initiatique qui menait à l'âge adulte⁵.



5. La voie des oiseaux ou le chemin initiatique du langage et de la connaissance : voilà le secret de l'activité préférée des garçons, en France comme au Yucatán, jeu que je pratiquais dans mon enfance. Grimper aux arbres et dénicher les oiseaux, c'est apprendre le langage originel de l'amour, le secret des origines (Daniel Fabre, « La voie des oiseaux. Sur quelques récits d'apprentissage », *L'homme*, juil.-sept. 1986, n° 99, t. XXVI(3), p. 7-40).

Quatrième jour

Kan tul k'in



Dîner

Soupes du jour :
soupe d'ibes, soupe de lentilles
soupe de haricots et de tortillas

Selon la saison, ton humeur et ce que tu as sous la main, il pourra s'agir d'une soupe de haricots **bu'ules, rouges ou noirs**, d'une soupe de lentilles ou encore de haricots **ibes**, blancs ou rouges.

**Soupes
du jour**

La règle d'or : toujours cuire à froid avec du sel, en ajoutant quelques feuilles d'apazote pour les haricots et un peu de sucre pour les **ibes** blancs, s'ils sont amers.

Pour les lentilles et les **ibes**, on ajoute en cours de cuisson du chou coupé en gros morceaux, de l'oignon émincé, un peu de saindoux et du **xak'** au roucou (déjeuner du troisième jour) délayé dans un peu d'eau. Quelques morceaux de patate douce, mis à cuire peu avant à la fin pour éviter qu'elles ne se défassent, sont les bienvenus.

**Soupe d'ibes
ou de lentilles**

Dans le cas des haricots rouges ou noirs, cette soupe relève de l'art d'accommoder les restes, puisque, le plus souvent, on utilise un reste d'haricots **k'abax** du midi (déjeuner du huitième jour) dans leur bouillon et des galettes de maïs* séchées qui ont été mises un peu à tremper dans de l'eau pour ramollir. Sur le feu, munie d'un bon bâton de bois, il faut remuer vigoureusement

**Soupe
de haricots
et de tortillas**

l'ensemble, haricots et **tortillas** trempées (ne pas oublier de les essorer avant de les jeter dans la marmite !) jusqu'à obtenir une purée. Ajouter alors un oignon revenu dans du saindoux. Cuire encore un peu et c'est prêt. Servir avec une sauce faite de tomates coupées en morceaux et mises à revenir dans un peu de graisse avec du piment, si on aime.

Ingrédients

Soupe d'ibes ou de lentilles : ibes blancs ou rouges, ou lentilles, sel (et un peu de sucre pour les ibes blancs s'ils sont amers), un morceau de chou blanc (environ le huitième d'un chou pour une petite livre de lentilles ou d'ibes), 1 oignon, 1 à 2 cuillères à soupe de saindoux, un peu de xak' au roucou, 1 ou 2 patates douces selon la taille des patates et la quantité de soupe préparée.

Soupe de haricots rouges ou noirs et de tortillas : haricots cuits à l'eau au sel avec de l'apazote dans leur bouillon, galettes de maïs sèches, 1 oignon, du saindoux, tomates et piment.

Pour ces soupes, tout réside dans la main de la cuisinière, sa façon d'équilibrer les différents ingrédients. C'est particulièrement vrai pour la soupe aux haricots et aux **tortillas**, au sujet duquel c'est un euphémisme de dire qu'elle est épaisse ! La cuillère peut parfois tenir debout dedans ! Elle peut être aussi insipide qu'épaisse, ou savoureuse et roborative. En tout cas, il faut la manger chaude, elle ne supporte pas la tiédeur ! Un détail : l'oignon peut être mis cru en cours de cuisson, mais le résultat est moins goûteux, à mon avis.

La soupe.

Il n'y en a qu'une... sous de multiples formes !

En maya, on dit **wah** comme dans **x-buliwah**, la soupe aux haricots **bu'ules**, retrouvant ainsi le sens originel de soupe/sopa : tranches de pain... sur lesquelles on verse le bouillon.

Comme l'homme, la soupe maya a plusieurs visages : raffinée, à base d'**ib** délicat ou de lentille, de chou, légume distingué apporté par les Espagnols et de patate douce ; utilitaire et populaire, reste de haricots **bu'ul**, du **k'abax** de midi et **tortillas** sèches et retrempées... elle tient alors au ventre et le dîner est aussi consistant que le déjeuner (ce peut être aussi le déjeuner du lendemain) ; cérémonielle, consommée lors du **chachak***, le banquet de Pluie, à la fin de la cérémonie, elle est mangée tout de suite, c'est alors des pains trempés dans un **k'ol** épais et fumant (déjeuner du deuxième jour), et ne supporte pas d'attendre : elle tournerait...

On la mange sèche ou humide comme en Chine et dans le reste du Mexique...

Comme la cuisine du cochon, elle fait partie de ces plats de base qui donnent à la cuisine maya son identité bien que son nom soit clairement étranger. Mais, comme on devine, derrière le

QUATRIÈME JOUR – Dîner

cochon, le pécarî cosmique, le **kitan** céleste, derrière la soupe aux haricots, chère à Aristophane, nous retrouvons la bouillie de maïs, ou de fruits de noix-pain, de haricots et de pépins de courge, au temps où l'huile de courge remplaçait le saindoux indispensable à la soupe moderne. Les anciens pouvaient aussi y adjoindre le **makal**, plus rustique que la patate douce ou encore le cœur du **k'umche'**, l'arbre-k'um qui porte le nom du maïs chaulé (k'um est ici une variante de k'u'um)...

La soupe se mange généralement chaude, bien que cuite en **pib*** comme celle du **chachak***, elle soit "froide*"1.



1. "Froide" dans la mesure où les pierres du **pib***, dans le ventre de la "mère", restent "froides".

Cinquième jour

Ho'tul k'in



Déjeuner et dîner

Le jour du cochon

U k'in u k'ek'enil

Le cochon a été mis à mort par les hommes au petit jour, voire avant le lever du soleil. On l'a ensuite arrosé d'eau bouillante puis râclé avec le fil d'un bon couteau pour enlever tous les poils, en terminant ce travail avec une pierre poreuse ressemblant à notre pierre ponce¹.

Dès que la bête est vidée de ses tripes et commence à être débitée, les femmes se mettent au travail : laver les boyaux. Il s'agit d'abord de les "dénouer" délicatement car ils sortent entrelacés. Seuls les gros boyaux sont gardés pour être vidés, puis remplis d'eau et rincés. Enfin, on les retourne littéralement comme des chaussettes et on les lave abondamment en en profitant pour enlever les petites boules de graisse en excédent. Une demi-heure de trempage dans du jus d'orange amère, puis trois rinçages successifs sont encore nécessaires avant de pouvoir passer à la confection du boudin ou **morcilla**.

Il s'agit d'un boudin à la viande ; le sang, bien qu'important, n'y joue pas le même rôle que dans notre boudin

**Boudin
morcilla**

¹ On peut aussi mettre le cochon sur un lit de paille et y mettre le feu pour brûler les poils mais cette technique est plus rare.

français traditionnel. En fait, il n'importe pas ici de recueillir tout le sang de la bête : seuls deux petits litres ont été recueillis lorsqu'un porc de 120 kilos a été tué à Tabi pour la fête des Rois en janvier 2005.

Dans cette recette, le sang sert de liant pour la farce constituée de viande et de gras coupés en petits morceaux, avec, éventuellement, un peu de mou bouilli. Pour assaisonner et relever, on ajoute de la ciboulette et de la menthe hachées, du sel, du poivre et du piment en morceaux et on embosse de cette farce les boyaux qui sont ensuite mis à cuire dans de l'eau chaude mais non bouillante. Une fois cuits et un peu égouttés, les boudins sont coupés en gros morceaux et mis à revenir dans du saindoux avant d'être mangés.

Ingrédients : viande et gras à peu près en égale proportion, le tout coupé en petits cubes, sang, mou bouilli (facultatif), gros boyaux bien lavés et rincés, ciboulette et menthe hachées, piment frais, sel et poivre.

Ce boudin se déguste par petits morceaux et ne supporte pas les palais qui font grise mine devant le gras !

Une amie de Tabi, doña Rafaëla, fine cuisinière, ajoute à la farce un **xak'** fait d'ail pilé avec du poivre et des feuilles d'oregano, comme celui que j'ajoute aux bouillons de viande et de légumes.

Le foie, le cœur, la rate, les rognons, la langue et une partie du mou (si l'autre a servi pour le boudin), en bref les abats, sont mis à bouillir entiers, jusqu'à complète cuisson. Lorsqu'ils sont cuits et qu'ils ont un peu refroidi, on les coupe en petits morceaux et on les met à frire avec des oignons émincés, du **xak'** de roucou (déjeuner du troisième jour) délayé et passé à la passoire fine et du sel. Ajouter ensuite de l'eau, vérifier l'assaisonnement en sel et continuer ainsi la cuisson.

Ingrédients : foie, rate, cœur, langue, rognons, mou, sel, oignons, xak' de roucou.

Le **xak'** de roucou est facultatif : on peut cuisiner une **higadilla** "au blanc", avec un assaisonnement fait comme celui de doña Rafaëla pour le boudin. De petits morceaux de tomates peuvent aussi être ajoutés à l'oignon. Selon les goûts et les habitudes familiales, on ajoutera peu ou beaucoup d'eau pour le bouillon. Dans tous les cas, dès qu'elle est prête, la **rocambol-higadilla** se partage avec les proches.

Une fois la couenne et le lard enlevés pour faire saindoux, **chicharas** et **chicharones**, le sang et les abats réservés pour le boudin et la **rocambol**, tous les autres morceaux peuvent être cuisinés en **pib***, y compris les pieds et la tête (qui pourra être réservée pour la danse de la tête du cochon et partagée ensuite entre les danseur/ses !).

Rocambol²
higadilla

Cochon cuit
sous la terre
cochinita pibil*

2. En France, nombreux sont les noms donnés à ce plat fait des abats de la bête, parfois liés au sang : fressure, fricassée, sanquette, charbonnée etc. Celui de "rocambol" nous a été donné par un ami "tueur" de l'Yonne.

Un grand trou aura donc été creusé par les hommes dans le **solar***, au fond duquel on aura disposé de grosses pierres et, par dessus, une bonne quantité de bois sec que l'on fait brûler pendant que l'on prépare la viande.

Pour cela, il faut d'abord bien laver les morceaux - qui sont de belle taille - avec du jus d'orange amère, puis les entailler chacun avec un bon couteau pour mieux faire pénétrer l'assaisonnement.

Celui-ci est à base de **xak'** de roucou (déjeuner du troisième jour) délayé dans du jus d'orange amère ou, à défaut, de l'eau. S'il est fait "maison", il faut le passer à la passoire fine avant d'ajouter le sel ; la consistance finale est celle d'une pâte liquide - comme la pâte à crêpes - dont on enduit soigneusement chaque morceau.

Le récipient de cuisson doit avoir un couvercle qui le rende hermétique. Il doit être assez vaste pour contenir toute la viande. Autrefois, il était en terre mais aujourd'hui, le métal, plus solide, a remplacé l'argile. Entrelacer des bouts de tiges de feuilles de bananier dans le fond de ce récipient, pour éviter que la viande ne le touche directement. Disposer dessus les morceaux enduits et, si l'on veut, quelques tranches d'oignon cru. Sur les côtés, ajouter un peu de pâte faite comme précédemment mais plus liquide, bien recouvrir le tout de feuilles de bananier et mettre le couvercle.

Quand le feu est bien pris et qu'il y a des braises, il est temps alors de mettre en terre pour la cuisson. Pour cela, enlever toutes les braises, mettre le récipient sur les pierres³, recouvrir de feuilles (ou, à défaut, d'une tôle ou de toile de sac), puis bien recouvrir le tout de terre en pre-

nant garde à ce que l'air ne puisse s'échapper. Laisser cuire toute la nuit ou une partie de la journée, c'est selon. Pour les proches, la **cochinita** est servie dans des assiettes, avec des galettes de maïs* fraîchement cuites et un accompagnement fait d'oignons rouges en petits morceaux ou en rondelles en **salpicón**. Pour cela, il faut verser sur les oignons de l'eau bouillante, laisser ainsi un petit moment, puis essorer et faire mariner ensuite avec du sel dans du jus d'orange amère. Pour les personnes moins proches, on la servira plutôt en **tacos**, c'est-à-dire sur une galette de maïs, après l'avoir effilée, avec quelques morceaux d'oignons préparés comme il vient d'être dit.

Ingrédients : morceaux de grande taille (toutes les parties de l'animal, mises à part les abats, la couenne et le lard gras), sel, xak' de roucou, jus d'orange amère, oignons.

Sans commentaires... C'est délicieusement gras et savoureux. Connaître ses limites !..

Un jour de chasse particulièrement fastueux à Tabi, j'ai eu la chance de goûter à la chair du pécaré, le cochon sauvage, cuisinée en **pib** dans des feuilles de bananier, mais sans aucun

3. Lorsque le **pib** sert à cuire des aliments sans récipient, simplement enveloppés dans des feuilles - de bananier, de **boh** (*Cordia gerascanthus*, *Cordia alliodora*) ou de **pamolche'** *Jatropha gaumeri* - comme c'est le cas pour l'iguane (déjeuner du quatrième jour) ou les **pibiwah** (déjeuner du onzième jour), on mettra des tiges d'agave ou de feuilles de bananier sur les pierres avant d'y poser la nourriture.

assaisonnement : ni sel, ni **xak'** de roucou. Cuisine paléolithique : l'extrême simplicité de la préparation laisse intacte toute la saveur de cette viande, beaucoup moins grasse que celle de son cousin domestique. Elle est servie en **salpicón**, comme cet autre produit de la chasse, l'iguane (déjeuner du quatrième jour).

Saïndoux, fritons
Le gras du cochon est coupé en petits morceaux et mis à fondre dans une (très) grande marmite avec une bonne quantité de sel.

Comme le feu est vif, il faut remuer constamment avec un grand bâton et retirer périodiquement les morceaux de lard ayant un peu de viande quand ils sont bien cuits et qu'ils ont perdu suffisamment de gras. Ce sont les **chicharas** ou fritons de gras, de véritables friandises à manger chaudes avec un jus de citron vert... et une bonne bière fraîche.

Les **chicharones** désignent les fritons de couenne grillée qui, lorsqu'ils sont bien préparés, sont craquants, tendres et savoureux. Pour cela, il faut les préparer comme les frites, c'est-à-dire effectuer plusieurs cuissons : on les retire entre chaque cuisson et on les laisse refroidir. En général, deux cuissons suffisent pour les cochons noirs locaux dont la peau n'est pas très épaisse mais, pour les cochons français, il vaut mieux compter trois, voire quatre cuissons.

Attention à ne pas noircir le saïndoux car c'est tout de même l'élément principal de la préparation: le feu doit être sans cesse contrôlé. Comme cette graisse est salée et qu'elle

est vite consommée, ou vendue, elle n'a pas le temps de rancir. Avant l'arrivée des huiles végétales, elle constituait la matière grasse par excellence, qui servait à tout.

Il est aussi très important de remuer constamment en faisant attention de bien détacher les morceaux du fond. J'ai ainsi abîmé le fond d'une marmite en n'étant pas assez vigilant. C'est un travail qui dure plusieurs heures ; les hommes⁴ s'y relayent en bavardant et en buvant de la bière.

Ingrédients : lard gras coupés en morceaux (gros cubes), avec couenne et sans couenne, sel.

4. La cuisine est généralement un travail de femmes. Mais les hommes mayas* sont aussi des cuisiniers: ce sont notamment les spécialistes de la découpe, de la cuisson en **pib** et de celle des **chicharas**. De même, lorsqu'ils passent quelques jours en forêt, ils savent se faire à manger et préparent, notamment, le gibier qu'ils chassent. Certains hommes sont devenus très habiles pour façonner des **pimes**, grosses galettes de maïs et il en existe même qui savent "tortiller". Le **h-men*** est aussi un cuisinier car nourrir les ancêtres mythiques est un des devoirs religieux essentiels.

De l'eau pour le cochon !

*Si le maïs, le haricot et la courge
Sont la sainte* trinité de la cuisine maya
Le cochon est son grand prêtre.*

Saint Antoine et Chak*

Les Mayas ont adopté cette coutume européenne que l'on appelle encore chez moi la saint-cochon du nom du grand saint Antoine que l'on voit dans les coins des églises dans des positions peu... catholiques⁵.

5. Claude Gaignebet et Jean-Dominique Lajoux ont traqué le saint dans les recoins des églises de France et de Navarre. Choisissons, un peu au hasard, la cathédrale de Troyes : « Tout Troyes, ou du moins tout le quartier de la cathédrale, connaît bien "saint Antoine et son cochon". À peine avons-nous commencé à explorer, à l'aide de jumelles, l'incroyable enchevêtrement de sujets divers qui ornent ce monument, qu'un mentor local nous aborda : « Je vois que vous appréciez notre cathédrale dans le détail. Eh, eh, tout n'est pas bien catholique. Vous connaissez bien sûr "saint Antoine et son cochon" ? » Hélas, non, nous n'avions pas été présentés... mais, en spécialistes du Carnaval, nous étions prêts à le rencontrer. C'était, au dire de notre informateur, sur le bas-côté nord un groupe formé d'un moine sodomisant un cochon que l'on appelait ainsi par pudeur... » (Claude Gaignebet et Jean-Dominique Lajoux, *Art profane et culture populaire au Moyen âge*, PUF, 1985, p. 12).

La saison des pluies* commence d'ailleurs, au Campeche, dans l'ouest de la péninsule yucatèque*, à la Saint-Antoine, le 13 juin, jour du cochon⁶ – le cochon ne se tue pas ici en hiver mais le jour de la fête patronale... et tous les jours où le Diable nous pousse à chercher de l'argent.

Le lien entre cochon et fertilité, hérité de son cousin, le pécaré, est donc renforcé par cette association entre saint Antoine et **Chak**, le père Pluie : de l'eau pour le cochon ! crie-t-on le jour de sa fête en dansant avec sa tête.

Saint Antoine, raconte-on, fut le plus grand des **Chak** et un homme d'un appétit si insatiable que seul le seigneur put le rassasier... C'est pourquoi il monta directement au ciel... à reculons !

Saint Antoine enlevé par les anges⁷

Et donc, à midi, se présentèrent les petits anges pour enlever saint Antoine, ils n'étaient pas très grands. Comment dire ? Ils avaient l'apparence de petits enfants.

- Alors? Tu es prêt ?

- Oui, je suis prêt! J'ai dit au revoir à ma mère, j'ai dit au revoir à mon père.

- C'est bon, et bien allons-y. Mais encore une chose: nous allons te conduire à reculons.

Ils prirent un chemin qui allait vers l'est comme cela. Voilà. Et pour revenir, sur dix mecatés (200 mètres), ils avancèrent en sens contraire... Et donc ils arrivèrent ainsi, lui-même ne sachant pas où on l'emmenait. Lorsqu'ils terminèrent de cheminer en sens contraire, ils l'emmenèrent et l'installèrent. Et donc ils lui dirent comme cela:

6. Au Yucatán*, les pluies doivent, selon la tradition, commencer le 3 mai, jour de la Sainte-Croix, mais elles tombent souvent plus tard.

7. Récit du **h-men*** de Cancabdzonot' recueilli à Tabi lors du **cha'chak'** de 2001.

- Et bien, mon gars. Si tu as faim, mange, déjeune... La quantité que tu veux manger (dans de grandes marmites, il y avait de la soupe). Ce que tu veux manger. Gros dindons, gros poulets...

- Putain, il y en a plus qu'il n'en faut!

Et il se mit à manger. Il se remplit l'estomac donc, et lorsque le jour se leva, les marmites étaient à nouveau remplies.

C'est lui qui se remue au sud, dit-on, le 13 juin, lorsqu'arrive la pluie*. On entend tonner de ce côté. On entend juste. On entend que cela passe simplement. La terre tremble aussi comme cela. Ce sont eux, les petits anges.

Fertilité, argent et maïs

Cependant, le cochon, au Yucatán, n'est pas cette réserve inépuisable de nourriture pour l'hiver comme dans les campagnes françaises, mais plutôt une vraie image de la fertilité.

Cette fertilité s'exprime par la danse de la tête du cochon que les jeunes filles promènent dans le village en le charmant avec leurs rubans de couleurs.

Fertilité moderne, dans ce monde et dans l'autre, pour **Kisin** et **Chak**, les deux frères terribles, que célèbre l'union du maïs et de l'argent.

Argent obtenu en échange du maïs, que l'on rachètera au prix fort quand les réserves seront épuisées, argent qui peut aussi remplacer les yeux du cochon, **u yich k'ek'en** : c'est du moins ainsi que l'on façonnait la tête de don **K'ek'en** avant de le promener mais cette coutume a presque disparu... l'argent est sans doute devenu trop visible et les billets ont remplacé les pièces sonnantes et trébuchantes.

Maïs et blé – l'argent, en argot, c'est le blé – se substituent l'un à l'autre dans la gueule de maître **K'ek'en** prête à être dansée : on y met aujourd'hui un **francés** c'est-à-dire un pain de farine de blé (autrefois c'était un épi de maïs), ou encore une pièce d'argent.

Le règne du gras

Mais, à côté du rôle de réserve de valeur qu'il partage avec le bœuf (déjeuner du neuvième jour), le cochon introduit ce qui est sans doute le changement le plus important dans la cuisine et la diète alimentaire des Mayas, pour le meilleur et pour le pire :

le gras,
le saint doux !

Le gras à l'époque préhispanique était probablement essentiellement fourni par l'huile de pépins de courge – 35% de matières grasses. Certains animaux comme le **haleb**, l'agouti yucatèque, étaient naturellement gras mais leur apport alimentaire, bien que non négligeable, n'a pas dû être dominant en ce qui concerne les matières grasses.

De là, on a écrit que les Mayas avaient une aversion pour le gras⁸. Ce n'est pas ce que nous constatons aujourd'hui !

8. On a écrit un peu rapidement que les Mayas, et les autochtones d'Amérique en général, avaient une aversion pour le gras (voir, par exemple, Sophie D. Coe, *America's first cuisines*, University of Texas Press, 1994, p. 156 et 234). Mais il semble qu'il s'agit plutôt d'une aversion pour certains types de graisse. La graisse de certains animaux sauvages, au contraire, était prisée (voir le *Popol Vuh*, par exemple, où il est question de l'extraordinaire arôme de la graisse de volailles rôties, cf. Sophie D. Coe, *op. cit.*, p. 157), tandis que celle des graines de courge était largement utilisée. Il est vraisemblable, cependant, que les Mayas aient eu du mal à adopter le saindoux dans les premiers temps de la conquête. Non seulement pour des raisons de goût mais aussi parce qu'une cuisine trop grasse ne correspondait pas aux conditions climatiques des Tropiques. Inversement, Inuits et Amérindiens du nord avaient, et ont toujours, une alimentation très grasse, rendue nécessaire par les conditions extrêmes de température. Farley Mowat (dans son livre *Mœurs et coutumes des Esquimaux caribous* [titre original : *People of the deer*], Payot, 1953, p. 98) raconte comment, malade et presque anémique, il fut sauvé grâce à une cure de graisse pure.

Mais ce fut certainement difficile, au moment de la conquête espagnole, d'accepter les nouveaux animaux qui venaient détruire l'équilibre écologique :

le bœuf dans la forêt, mangeant la **milpa*** ;
le cochon au village, saccageant les jardins.

Si la corrida scelle l'alliance entre taureau et paysan, certains sacrifices de cochons se font sur le modèle de la corrida : ainsi à l'hacienda de San Bernardo, le jour de la Saint-Antoine, on doit tuer le cochon sans le jeter à terre, en un ou deux coups de dague.

L'alliance a donc fini par se faire et aujourd'hui elle paraît solide. De tout temps, et en tout lieu, le paysan sait que le Diable, si on sait traiter avec lui, peut le faire prospérer. Témoin, ce motif universel du pacte avec le Diable qui se termine soit en tragédie, soit en farce et en triomphe : c'est le Diable – parfois un pauvre diable, un ogre un peu gourmand ou un brigand en quête d'humanité – dupé (déjeuner du deuxième jour) !

Et le saindoux est devenu un des aliments préférés du Maya. Pour le meilleur car il a joué un rôle dans la lutte contre les années de disette qui, jusqu'à une époque récente – la dernière date des années 40 – était le lot des paysans yucatèques.

Et pour le pire : de là vient la tendance à l'obésité que l'on observe aujourd'hui, tant chez les hommes que chez les femmes, et parfois dès le plus jeune âge. Car la graisse forme un duo infernal avec le sucre, dont la consommation, sous forme de coca cola et de bonbons, est exponentielle. Le sucre est une drogue dure (dîner du onzième jour) !

Aujourd'hui, avec les nouvelles modes de consommation, on observe une tendance à remplacer le saindoux par l'huile végétale, plus digeste, affirment les fonctionnaires du gouvernement,

conseillers en diététique et en marketing. Oui, mais... à condition qu'elle soit de bonne qualité et produite localement, pour ne pas accroître la dépendance alimentaire !

Manger l'autre ou se manger soi-même ?

Mais le cochon établit un autre lien, plus intime, entre les Mayas et nous : le cochon, c'est un autre soi que l'on mange. L'homme en dévorant le cochon montre sa face d'ogre...

*Les hommes ont deux faces
Je veux dire deux fesses.*⁹

Cette bête singulière¹⁰ est associée au cannibalisme.

On raconte comment le **Way kot**, nawal aigle, c'est-à-dire un homme capable de se métamorphoser en aigle, vendait des hommes qui étaient alors engraisés comme des porcs et transformés en jambons.

Le Way kot et les jambons

... Il donna un coup de pied sur le toit de sa maison et il s'en alla, il vola, il vola, il vola et il arriva à un couvent, aux États-Unis, un endroit qui s'appelait Granhal. C'est là où il arriva, et comme il avait combiné avec ces personnes la vente des autres, en ce temps-là, lorsqu'il arriva, il leur dit :

- Voilà ceux que j'ai apportés, voilà ceux que j'ai apportés !
- C'est bien ! Apporte-les pour qu'on les mette dans cette chambre !

9. D'après Saint-Pol-Roux, extrait d'« Air de trombone à coulisse », dans Théophile Briant, *Saint-Pol-Roux*, Seghers, 1989, p. 162.

10. Claudine Fabre-Vassas a consacré à cette bête singulière un livre qui analyse les relations entre juifs, chrétiens et cochons en Europe (*La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Gallimard, 1993).

Ils les introduisirent dans un endroit sans toit, ils les firent entrer pour qu'ils continuent de dormir, on ne leur avait encore rien coupé ! Parce qu'autrefois, on disait que l'on faisait des jambons avec les chrétiens, c'est pourquoi il y avait beaucoup de gens qui... les anciennes personnes comme cela ne voulaient pas manger du jambon car ils n'avaient pas confiance ! Et moi, d'ailleurs, je l'ai entendu raconter par mon défunt grand-père, et même dernièrement j'ai lu dans le journal, lorsque ma vue n'était pas encore très brouillée, comment le jambon était fait, je le crois et je ne suis pas d'accord pour en manger, je n'ai pas confiance!

Et on lui demanda:

- Bien, combien les vends-tu?

- Mon gars, ce que je veux, dit-il, c'est les vendre suivant leur poids.

On les pesa donc et suivant le poids de chaque personne, on lui donna des pièces, en or ou en argent. Et lorsqu'on eut terminé de les suspendre (les sacs d'argent) à ses ailes, hop ! il frappa du pied... et au lever du soleil, il était de retour à Yaxcaba¹¹.

Encore aujourd'hui, les vieux refusent de manger du jambon car ils pensent que c'est de la chair humaine – on ne fabrique pas de jambon dans les villages, on l'achète dans les magasins de la ville et, depuis peu, au village et il est importé, en particulier des États-Unis.

Dans certains villages, comme à Xocén, on sacrifie le cochon comme on sacrifiait autrefois les victimes humaines : quatre personnes tiennent les membres et le tueur plonge le couteau dans le cœur. Cela répond à la mythologie du cochon humain

11. Extrait d'un récit de Timoteo Dorantes Gamboa (dit Teniente) recueilli à Tabi en 1983, cf. Michel Boccara, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome tome 6, texte 1, p. 29-30.

qu'ont apportée les Espagnols - le cochon, c'est le juif ! -, mais entretient aussi la mémoire de ces temps pas très lointains où on engraisait les captifs humains – comme on engraisse aujourd'hui les cochons – pour les manger les jours de fête... Le récit du **Way kot** est à prendre au premier degré, nul besoin de l'interpréter !

Le sang

Manger le sang du cochon renforce aussi l'identification au cannibalisme. Il est aujourd'hui mélangé au gras et à la chair, dans la **morcilla** yucatèque, morceau de choix que l'on déguste en famille le jour de la saint-cochon.

Mais, hormis la **morcilla**, le saindoux et les **chicharas**, pas de charcutaille. Je l'ai dit, les Mayas ne font pas de réserves de nourriture. Ils mangent le cochon le jour-même... ou le vendent... Ils conservent juste le saindoux et un peu de salé, comme pour la viande de cerf d'ailleurs. Autrefois, il est vrai, on salait davantage mais aujourd'hui, la quantité n'est plus très importante. Ils ne font ni jambons, ni pâtés, ni saucissons, ni saucisses, si l'on excepte la **longaniza** de Valladolid, saucisse rouge et aigrette, parfumée au roucou, dont la recette a été vraisemblablement importée par les premières familles espagnoles qui conquièrent **Saki**, et lui donnèrent le nom de Valladolid.

Alors comment cuisine-t-on le reste du cochon ? Y compris la tête et les pieds ?

En **pib***, mon frère, comme toute cuisine cérémonielle !

La cuisine maya paléolithique reprend ici ses droits... et le pécari cosmique tend la patte à son cousin le cochon : ils sont mangés à la même sauce !

CINQUIÈME JOUR – Déjeuner et dîner

Manger le père cochon

Tuer le cochon est une variation du mythe psychanalytique de la mort du père, tel que le raconte Freud dans son livre *Totem et tabou*. Avant de tuer leur père, les fils et filles l'ont engraisé et nourri de telle manière que celui-ci, devenu impotent et impuissant, ne soit plus en état d'obtenir sa subsistance d'autres personnes que ses enfants. Lorsqu'il devint assez gros, ils le tuèrent et le mangèrent.



Sixième jour

Uak tul k'in



Déjeuner

Polkanes d'ibes cuits en toksel
et **atole** de maïs kob

Toksel, polkan, kobisa'

On aura, tout d'abord, fait cuire les haricots **ibes**, rouges ou blancs, après les avoir lavés et triés, dans de l'eau froide, avec du sel. En cours de cuisson, ne pas oublier de jeter dans la marmite deux des feuilles d'**apazote**. Pendant ce temps, hacher finement la ciboulette et le reste des feuilles d'**apazote**. Ôter les haricots du feu dès qu'ils sont cuits. Un peu plus tard dans la matinée, faire griller les pépins de courge à sec sur le **comal**, à feu doux, comme pour le **omsikil** (déjeuner du premier jour). Les passer, encore tout chauds, au moulin à main, saler sans lésiner sur la quantité et en mélangeant bien. Il reste maintenant à préparer les pierres : il faut une dizaine de pierres plates de grandeur moyenne, brossées et lavées et un feu bien vif. Mettre les pierres dans le feu une bonne demi-heure pour qu'elles chauffent bien. Pendant ce temps, égoutter avec soin les **ibes**, les mélanger avec la poudre de pépins de courge et le hachis d'herbes. C'est le moment d'ajouter le piment moulu, si l'on aime, et de bien remuer l'ensemble. Ne pas oublier de vérifier l'assaisonnement car cela doit être bien salé. Quand les pierres sont prêtes, mettre au fond de la marmite un peu du mélange, puis deux ou trois pierres par-dessus que l'on

Une cuisson particulière : le toksel

recouvre du mélange de haricots et de poudre de pépins, et ainsi de suite, de manière à faire trois ou quatre couches, en terminant par le mélange haricots/pépins. Il faut agir vite pour ne pas gaspiller la chaleur emmagasinée par les pierres, recouvrir le tout d'un couvercle et laisser un moment, le temps de faire les **tortillas**. Au moment de servir, le couvercle est remplacé par des torchons pour permettre aux **ibes** de refroidir doucement.

Une galette
particulière :
le polkan

Pour faire les **polkanes**, au lieu de faire des **tortillas** avec la pâte de maïs* chaulé, il faudra façonner des galettes plus épaisses ou **pimes**. Avec un bon peu de **toksel**, on garnit d'une main le **pim** qui épouse le creux de l'autre main. On referme, on refaçonne, en faisant tourner entre les paumes, et le tour est joué !

Il reste ensuite à plonger ces galettes fourrées dans de la friture bien chaude, de saindoux ou d'huile, sans oublier de les retourner dès qu'une des faces est cuite. Deux accompagnements, l'un froid, l'autre chaud, viennent compléter ce plat : le premier fait partie de la classe des **salpicones**, ces petits condiments marinés dans du jus d'orange amère ou de citron vert et du sel. Dans le cas de **polkanes**, il s'agira d'un peu de chou, de quelques tomates et de l'oignon coupés en tout petits morceaux.

Atole de maïs
kob
kobisa'

Côté chaud, on préparera un **atole**, ou **sa'**, que l'on boira avec, un **kobisa'**, par exemple, dont le goût est très fin. Pour cela, il faudra avoir eu un peu de prévoyance et avoir égrené, dès la veille, les épis de maïs **kob** tout en faisant chauffer de l'eau. Quand ces épis sont égrenés – ils sont coriaces, gare ! – et que l'eau est bien chaude sans

être bouillante (60-70°), verser l'eau sur les grains de manière à juste les recouvrir. Laisser ainsi jusqu'au lendemain. Le lendemain, laver les grains à plusieurs eaux puis passer au moulin (électrique ou à main). Délayer la pâte obtenue dans de l'eau froide de manière à obtenir le contenu d'une demi-marmite. Passer une fois ou deux à la passoire fine. Ajouter le sucre et le parfum choisi avant de mettre à cuire comme l'**atole** simple (le maïs quotidien). Le **kobisa'** cuit vite et n'est pas très épais, car le maïs **kob** est très sec et poudreux. Il se déguste tiède.

Ingrédients

Pour les **polkanes** : le volume d'un litre environ de pépins de courge, un kilo d'**ibes**, 3 à 4 feuilles d'apazote, une petite botte de ciboulette, du piment moulu, sel, le contenu d'une belle jatte de pâte de maïs chaulé, huile de friture ou saindoux

Pour le **salpicón** : un petit morceau de chou plat, une ou deux tomates, un oignon, jus d'orange amère ou de citron vert, sel.

Pour l'**atole de maïs kob** : 3-4 épis de maïs **kob**, 300-400 g de sucre, une pincée de sel (facultatif), vanille ou cannelle en bâton.

Toksel, polkanes, polkanes d'ibes cuits en **toksel**... Ces mots donnent envie de danser. Une danse à plusieurs temps... Premier temps : le **toksel**. Ce mode de cuisson semble venir du fond des âges, probablement d'une époque où l'on faisait chauffer l'eau dans des trous naturels dans la pierre, en y mettant des pierres très chaudes. C'est une nourriture aussi savoureuse que nourrissante, étonnamment sèche par rapport au type de nourriture habituelle. Et elle a la propriété de se conserver particulièrement bien. Rien n'empêche donc d'en faire beaucoup pour en manger le premier jour et de faire des **polkanes** le jour suivant ou même plus tard.

Quatre précisions, toutefois : lavage et triage des haricots se font en même temps car les grains piqués flottent à la surface de l'eau; la cuisson doit être arrêtée à temps, quand ils sont juste cuits¹ car les pierres vont la prolonger ; et, surtout, ne pas jeter le bouillon, il est bon et pourra être bu seul ou servi en soupe ! Enfin, lentilles de la **milpa*** ou encore **x-pelons** peuvent être préparés de la même façon.

Il va sans dire également que si les haricots sont frais, **toksel** et **polkans** n'en seront que meilleurs.

Qui dit **toksel** ne dit pas forcément **polkans**, je l'ai déjà fait remarquer, mais la réciproque est vraie également car les **polkans** peuvent être préparés avec des haricots, **ibes** ou **x-pelons**, simplement cuits à l'eau salée. Il faudra simplement les laisser cuire un peu plus à cœur. La saveur ne sera pas la même, bien sûr, mais, de toute façon, ils sont toujours bons et leur nom résonne à mon oreille gourmande !

Les épis de maïs **kob** ne payent pas de mine, ils sont très mûrs, secs et coriaces, on dirait presque du maïs "piqué". Mais « quelle odeur quand on les égrène », me fait remarquer Irma, d'un air gourmand. J'ai constaté des variantes assez importantes dans la façon de faire le **kobisa'** : trempage d'une heure ou deux, au lieu d'une nuit, trois passages à la passoire fine, au lieu d'un seul ou de deux (sur ce point, tout est question d'usage) mais, quoi qu'il en soit, sa saveur particulière est toujours appréciée ! La petite touche de parfum supplémentaire donnée par la vanille ou la cannelle n'est pas négligeable mais ma préférence, au Yucatán, va pour la cannelle – et de loin – car ce qui est utilisé et pris pour de la vanille est en fait de la vanilline parfaitement artificielle. Mes amies méconnaissent complètement l'existence des précieuses gousses noires, alors qu'elles ne poussent pas très loin de là, à Veracruz.

À même le corps de la pierre

La pierre est l'ancêtre le plus ancien, la forme minérale de la mère contient toutes les autres : le végétal, l'animal et l'homme en émergent.

Toksel, de **tok** "brûler, cuire à feu vif" et **sel**, "mouture fine", est un mode de cuisson qui est lié aujourd'hui à la pierre mais qui renvoie essentiellement à une cuisson sur un support placé entre le feu et l'aliment.

On peut envisager que le terme **toksel** désigne la cuisson sur un support parce que pour griller une mouture, **sel**, il était nécessaire d'introduire un support entre le feu et celle-ci.

La recette de **toksel** comporte, d'ailleurs, outre les **ibes**, la poudre de pépins de courge.

En revanche, la galette, le tubercule, le morceau de viande peuvent être cuits à feu vif directement.

Lorsque je dis "introduire un support", je n'envisage pas nécessairement une évolution : **pib*** et **toksel**, formes élaborées de

1. Une recette recueillie au Campeche indique que les **ibes** doivent être seulement à moitié cuits et que les pierres doivent être chauffées au rouge. Les pierres jouent alors un rôle de cuisson plus accentué que dans la recette transmise ici, rôle sans doute plus conforme au **toksel** des origines.

cuisson impliquent l'introduction d'un support, de pierre généralement, mais les anciens Mayas* pouvaient connaître la cuisson à même le feu et, en même temps, la cuisson sur support comme une variante de la première.

Ils introduisaient ainsi le corps de la mère, terre ou pierre, sous celui du fils, le soleil sous forme de feu domestiqué, **k'ak'**.

Puis vint l'âge des métaux et l'invention des plaques métalliques. Enfin, avec l'âge du plastique et de l'électricité, apparurent les plaques chauffantes.

On le voit, nos cuisinières modernes dérivent de l'époque paléolithique.

On peut considérer ce support, à l'origine simple pierre puis tesson de poterie, comme le prototype du **comal**. Ce terme d'origine nahuatl désigne aujourd'hui une plaque de métal, carrée ou circulaire, généralement découpée dans un matériau de récupération, par exemple le couvercle d'un baril de métal, sur laquelle on fait cuire les galettes, griller les pépins de courge...

Comal en maya se dit **xamach** ; la racine **xam** peut se traduire par "tesson", **ach** est un suffixe qui délimite le tesson pour en faire une aire de cuisson².

On distinguera donc le **xamachtun - comal** de pierre ou d'argile - du **xamachmaskab**, **comal** de métal, poêle, termes que l'on retrouve dans les dictionnaires les plus anciens.

Aujourd'hui, la cuisson en **toksel** est raffinée et introduit non seulement un support de pierre comme dans les temps paléolithi-

que, mais aussi une marmite en métal qui contient les pierres. Double support, donc, plaque et récipient, sauf que ce n'est pas le récipient qui est posé sur la plaque mais la plaque qui est dans le récipient. On couvrira ensuite la marmite d'un couvercle, de métal et, à la fin, de tissu, comme on recouvre d'une serviette une "gourdelèque" remplie de **tortillas**.

Ce **toksel** peut se manger seul, avec bien sûr des **tortillas**, mais on peut aussi le faire entrer dans la composition des **polkanes**. Le **polkan** est une galette épaisse et renvoie, comme pour le **pim** (le maïs quotidien) au signifiant "épais", **polok**, d'où dérive **polkan**, littéralement "ce qui est épais".

Si le **pim** est une galette grossière, façonnée à la hâte par manque de temps, de technique ou de matériel – la plupart des **pimes** que j'ai mangés l'ont été dans la **milpa***, où, en l'absence de **comal**, on façonne une grosse galette qui est mise à cuire directement sur le feu –, le **polkan** est un **pim** "cuisiné" qui requiert une grande sophistication.

Il y faudra du saindoux ou de l'huile et une poêle³, **mach maskab**, achetée à la ville.

Côté garniture, on a choisi les **ibes**, haricots cultivés uniquement en **milpa***. Ces **ibes** sont d'abord cuits dans leur jus – double cuisson donc ! – sans oublier d'y ajouter l'**apazote**, l'herbe odorante qui revigore.

L'**atole** ou **sa'** vient compléter la relation des haricots et de la graine de courge au maïs et rappeler que cette boisson nourriture est aussi une boisson d'accompagnement même si on la

2. **Ach** : « suffixe nominal avec fonction délimitatrice ou spécificatrice de qualités avec des connotations intensives » (M. Swadesh, María Cristina Alvarez, Juan Ramón Bastarrachea, *Diccionario de Elementos del Maya Yucateco Colonial*, UNAM, 1970) ; ce suffixe permet donc de circonscrire le tesson à un espace délimité et normé.

3. Les **polkanes** peuvent aussi être cuits en **pib***, cf. Silvia Terán, Christian H. Rasmussen, Olivio May Cauich, *Las plantas de la milpa entre los Mayas*, Mérida, Fundación Tun Ben Kin, 1998, p.265.

déguste souvent comme boisson fondamentale au petit-déjeuner ou lors d'une neuvaine.

Nous proposons avec les **polkanes** de **ibes** en **toksel**, un **kobisa'**, **atole** de maïs pourri-fertile.

Ce maïs déjà "cuit" avant d'être cueilli, dégage une odeur particulière et savoureuse – **ki u bok** ! – or on connaît l'importance de l'odeur en cuisine et pour les Mayas en particulier, ce peuple parfumé...

Le **kob** est aussi un maïs des origines qu'on ne peut obtenir qu'en **milpa**, attaqué par la pourriture mais recherché pour cette même "tare", invendable et sans prix... Si on ignore comment le préparer, on le donnera aux bêtes et pourtant on en fait un des **atoles** les plus savoureux.

Kob est aussi une des racines possibles pour la ville préhispanique de **Coba**, dont la traduction serait alors "eau de maïs **kob**", c'est-à-dire une sorte de **kobisa'**.

Or, **Coba** est le lieu où résident, en temps de sécheresse, lorsque la saison des pluies* est finie, les pères et mères Pluie ainsi que les maîtres des abeilles. C'est une des plus anciennes métropoles mayas, rivale de **Chichen Itza** et probablement renversée par les dirigeants de cette cité lors d'une guerre sans merci, aux VII^e et VIII^e siècles, peu avant la grande révolution maya⁴.

Une autre caractéristique de **Coba** est le grand nombre de routes de pierre ou **sakbe*** qui la sillonnent ou qui en partent. Le plus long d'entre eux (plus de 100 km) relie **Coba** à **Yaxuna**, située à une vingtaine de kilomètres au sud de **Tabi**.

4. Cette révolution, très complexe et encore mal comprise, est appelée, de manière raciste, "collapsus maya". C'est comme si, après la révolution de 1789, on affirmait que la civilisation française avait disparu! Il s'agit, en réalité, d'un changement social très important mais la société maya demeura vivante.

Sakbe de **Coba**

Sakbe de l'elote

Chemins sur terre et dans le ciel

Sève montante et descendante

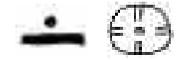
Où circulent Chak et abeilles*

Pluie et miel.



Sixième jour

Uak tul k'in



Dîner

Potage aux crevettes

Caldo de camarones

Il faut tout d'abord s'assurer de pouvoir disposer de belles crevettes, crues et non décortiquées, ainsi que de poissons de roche bien frais, que l'on aura coupés en gros morceaux en gardant les têtes et les queues.

Commencer par les faire cuire dans de l'eau salée et poivrée, un peu en-deça du point de cuisson et les retirer du bouillon. Puis, faire frire de l'oignon dans de l'huile sans le laisser brunir, ajouter ensuite des tomates et des poivrons doux, verts ou rouges. Le piment, s'il est bienvenu, s'ajoutera ici. Quand tout est bien revenu et bien cuit, ajouter le bouillon ainsi qu'une botte de coriandre fraîche dont on n'enlèvera surtout pas les tiges car elles donnent du goût. Le mieux est de laisser la botte entière et attachée. Quand le tout bout, ajouter les crevettes et le poisson. Éteindre au premier bouillon, pour éviter que les poissons et les crevettes ne se défassent, et servir. Citron vert, coriandre fraîche hachée et oignons crus émincés peuvent venir accompagner ce potage.

Potage
aux crevettes

Ingrédients : grosses crevettes entières et crues, poissons de roche coupés en gros morceaux, tomates, oignons, poivrons, sel, poivre, piment et une botte de coriandre, citron vert.

À Tabi, c'est-à-dire à l'intérieur des terres, un tel **caldo** est impossible à réaliser, le poisson y est fort rare. À Sotuta, le gros village d'à côté, un marchand vient en vendre régulièrement, frit et gras à souhait. Il faut être en bord de mer pour pouvoir goûter au poisson frais et aux crustacés. Escargots de mer, langoustes, crabes peuvent d'ailleurs entrer dans la composition de cette recette.

Un écueil à éviter : trop d'eau dans le bouillon rend le potage fade...

Un piment à ajouter : le piment **guajillo** ; on en fait bouillir quelques-uns doucement un petit moment dans de l'eau. Cette eau de cuisson et les piments sont ensuite passés au mixeur, puis à la passoire fine. La pâte obtenue, assez aqueuse, est alors mise à revenir dans un peu d'huile, avant d'être ajoutée au bouillon de cuisson des poissons et fruits de mer.

Ail, laurier et **xak'** de roucou sont, selon les usages familiaux, réquisitionnés pour relever encore ce **caldo**.

L'odeur de la mer est l'odeur de la mère

Ma mère à l'odeur de foin coupé

À l'odeur de nuit étoilée

À l'odeur d'escargot de mer les jours de pluie.*

Le Yucatán* est une péninsule, donc un pays de mer bien que l'essentiel de nos recettes ait été recueilli à l'intérieur des terres. Cette recette de **caldo** est une sorte de bouillabesse dans laquelle le liquide et l'élément solide sont distincts.

Nous proposons ici une version établie à partir de deux variantes : l'une réalisée sur la côte ouest, dans l'état de Campeche, c'est la recette principale ; l'autre sur la côte est, dans l'état du Quintana Roo.

Cuisine de port. Cuisine d'influences multiples.

Mais aussi cuisine mythique car la mer est le grand réservoir d'énergie, le liquide maternel puisque la matrice de la mère est un milieu liquide, là où les cénotes*, ces grands fleuves intérieurs, puits du temps*, se jettent et retournent à leur source. Le poisson et le mammifère marin sont deux formes de l'aïeule fondamentale.

Baleine, **itsam**, substance du ciel.

Manati, **baklam**, "os fertile immergé", qui a donné lieu à une assimilation à la sirène.

SIXIÈME JOUR – Dîner

Xok, le requin maya, qui a pu donner le *shark* anglais, monstre dévorateur de la lecture divinatoire, avaleur de mots et de sens, dévoreur de livres. Il dévore le grand livre de la vie et de la mort et donne son nom au centre religieux Xocén « Lis-moi », « Dévore-moi ».

*Le sens t'apparaîtra
lorsque le monde s'inversera
au jugement dernier
et retournera, digéré, dans le ventre de la mère.*

Hapay kan, Serpent avaleur, fils aîné qui n'a jamais quitté le giron maternel, avalera les hommes au jugement dernier, les restituant directement à la matrice¹.

Le **xok**, “requin”, est une forme maritime de **Hapay kan**, et l'odeur de la mère est une des formes de **may**, “odeur forte de tabac, de miel et de piment”. **Marisco**, qui désigne en espagnol à la fois l'odeur forte et l'odeur de la mer, est l'équivalent du maya **kit**, autre nom ancestral de la mère qui se transforme en père (déjeuner du deuxième jour).



1. Ceci est une variante du mythe du **kuxan su'um**, la corde de vie, que l'on trouve, sous une forme énigmatique, dans les Livres de Chilam Balam* et qui a été recueillie par don Domingo Dzul Poot de la bouche de sa mère (*Cuentos mayas*, Maldonado, INAH-SEP, 1985, p. 47-58).

Septième jour

Uuk tul k'in



Déjeuner

Bouilli de cerf

Chechakil keh

Le cerf, abattu dans la forêt, a été ramené par le(s) chasseur(s), dépecé, puis la viande a été répartie¹ et/ou vendue. Avec quelques os et un peu de viande, rien de mieux qu'un chechak (de che, "cru" et chak "bouilli") pour tirer au mieux parti des saveurs de ces modestes morceaux.

Bouilli
de cerf

Les os et la viande sont mis à cuire dans de l'eau froide salée. Pendant que l'eau chauffe, on enfouit sous la cendre des têtes d'ail non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient molles à l'intérieur, mais surtout pas carbonisées. Quand l'ébullition est atteinte, c'est le moment de les ajouter au bouillon, avec des feuilles d'oregano et du poivre moulu. Laisser cuire doucement un bon moment, la viande de cerf est toujours consommée très cuite.

Ingrédients : quelques os de cerf avec de la viande (1 kilo environ), sel, 2 têtes d'ail, 4 à 6 feuilles d'oregano, 2 cuillères à café de poivre moulu.

1. Le partage de la viande attribue en général une cuisse à celui qui a tiré l'animal et/ou au propriétaire du fusil, le reste est partagé en parts égales entre les participants à la battue. Lorsque le chasseur est solitaire, il arrive alors qu'il vende une partie de la bête ; le prix est, en général, le même que celui des animaux domestiques, cochon ou bœuf.

Cuisson en **pib*** pour la tête, les beaux morceaux, le foie, et la panse garnie - le foie et la panse seront ensuite cuisinés à part, le premier haché avec de l'oëuf, un peu d'oignon et de viande salée, la seconde en **omsikil** (déjeuner du premier jour) -, quelques morceaux de viande en salage et le **chechak** pour quelques os avec le reste de la viande : voici les fondamentaux de la cuisine du cerf. Selon les goûts, le **chechak** sera cuisiné “au blanc” comme ici, ou “au rouge”, c'est-à-dire en ajoutant du **xak'** de roucou (déjeuner du troisième jour), selon une variante valable pour l'ensemble de ces plats de viandes bouillies (tels le **chokolomo** du déjeuner du neuvième jour et la **higadilla** du cinquième jour). On peut aussi préparer le cerf en **bistek**, une sorte de ragoût mariné au jus d'orange amère, à l'ail et au poivre². Si on a vraiment peu de viande, on peut faire une simple **sopa de venado**, “soupe de cerf” : on commence comme pour le **chechak** mais, à mi-cuisson, on ajoute un peu de tomate et d'oignon coupés menu et, à la fin, on jette des pâtes fines ou du riz pour épaissir.

2. Cette recette, au nom trompeur pour nous, permet aussi d'accommoder le bœuf mais il faut bien prendre garde à faire mariner et à laisser cuire un bon moment la viande car le bœuf yucatèque est plus rustique que le français. En fait, la vraie grillade, celle que nous faisons pour cuire notre beefsteak, est très rare dans la cuisine yucatèque*, qui préfère le bouilli ou le cuit sous la terre. La seule grillade connue est celle de porc, appelée **pok chuk**, “grillé au charbon”, mais attention, sous ce nom maya*, se cache en fait une invention très récente, faite dans les cuisines d'un restaurant fort connu, *Les almendros* à Ticul.

Viande sacrée

Prends ton bœuf à la préhistoire !

Le bœuf, d'origine espagnole, fut identifié au cerf dans les premiers temps de la conquête. On l'appelait **kastiyan keh** “cerf espagnol” ou encore **ah xulub keh**, “cerf cornu” ou “cerf du Diable” !

Les longs bois du **keh** et, davantage encore, les cornes acérées du **yuk** sont identifiés à l'os fertile de la mère **lx bak**³.

Le chasseur chassé⁴

Lorsque le chasseur maya

3. Il y a deux espèces de cerf : le **keh**, encore appelé cerf à queue blanche (*Odocoileus virginianus*), et le **yuk** (*Mazama americana* ou *gouazou-bira*), sorte de chevreuil ou cerf d'aguet. Ce dernier porte aussi le nom de **bak**, ce qui l'identifie à la mère cosmique **lx bak**. La mère apparaît ailleurs dans certains récits sous cette apparence.

4. Tous les petits récits évoqués dans ce poème renvoient à des vécus mythiques de chasseur chassé, assez fréquents en forêt* yucatèque. Le mythe régule ainsi le chasseur et joue le rôle d'une “police” efficace qui empêche l'extinction des espèces. Braver ces interdictions peut entraîner la maladie ou la mort. Le talisman est un bézoard, pierre trouvée dans l'estomac du cerf, et qui porte chance. Quand le chasseur a tué suffisamment, il doit se débarrasser de cette pierre, ou sinon un vécu mythique se chargera de le lui rappeler.

Suit à la trace un grand cerf
 Un **nikte bak**⁵
 Ou un **yuk** agile
 Il oublie tout
 Mais ce goût de sang et de viande a un prix
 Il doit prendre garde de ne pas trop tuer
 Ou il sera chassé à son tour
 Entouré par une troupe de cerfs
 Qui lui demanderont son arme, son talisman ou sa vie
 Ou bien pourchassé par un essaim de guêpes **ek**
 Surgies d'entre les cornes d'un **sip**⁶
 Animal de la mère
 Ou encore abattu par un compère qui l'aura vu en cerf
 Ou bien dévoré par la mère elle-même, sous sa forme **X-tabay**⁷
 qui aura pris pour le séduire l'apparence d'une blanche biche.

Le **chechak**, viande jetée toute crue dans l'eau bouillante, est aussi une forme très ancienne de cuisson. Au temps où les marmites étaient des trous naturels dans la pierre, des **chultunes**, on se le rappelle encore - et le nom d'un village, **X-kobenhaltun**, "Cuisine dans un trou dans la pierre", en témoigne -, on obtenait un bouillon en chauffant l'eau de pluie* avec des pierres brûlantes et on y jetait la viande crue, cuisson de patience lorsque l'art du **k'at**, du façonnage de l'argile, n'existait pas encore.

Comme la viande de cerf est délicate mais un peu fade, on la

relèvera d'un **salpicón** si elle est cuite en **pib** comme la viande d'iguane (déjeuner du quatrième jour), ou d'un bouillon bien assaisonné, un **chechak**.

La viande du cerf est une viande sacrée, que l'on cuisine, tout comme la volaille, poulet ou dindon, lors du banquet de Pluie ou **cha'chak***.

Ni le cochon, cousin du **kitan**, ni le bœuf, aux cornes fleuries, n'ont cet honneur.



5. On appelle **nikte bak**, "corne fleurie", un cerf aux bois très ramifiés.

6 Le **sip**, "libérateur", est le patron des cerfs et des animaux de la forêt. Il porte entre ses bois une colonie de guêpes **ek**.

7 La **X-tabay**, la séductrice, mère dévorante ou aimante, offre à chacun selon son cœur (Michel Boccara, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome 3).

Septième jour

Uuk tul k'in



Dîner

Beignets d'igname

Buñuelos de makal

Déterrer le **makal**¹ à la saison sèche, l'éplucher, le couper en gros tronçons que l'on met à cuire dans l'eau bouillante en mettant juste l'eau nécessaire à la cuisson (l'eau ne recouvre pas tous les morceaux dans la marmite). Retirer du feu quand les morceaux sont cuits mais encore fermes. Égoutter et laisser refroidir. Passer ensuite au moulin les morceaux de manière à obtenir une purée bien lisse. Cette pâte ne doit être ni collante, ni trop molle, pour pouvoir être façonnée, soit en petites galettes épaisses comme des petits **pimes**, soit en boulettes. Si besoin, ajouter de la farine de blé pour obtenir la bonne consistance. Rouler chaque beignet dans de la farine, si on en utilise, avant de le faire frire dans une poêle remplie de saindoux ou d'huile bien chaude jusqu'à ce qu'il soit doré.

Beignets
d'igname

1. Il existe trois sortes de **makal** dans la classification maya* : le **akimakal** ou **makal**-liane (*Dioscorea alata*), le **makal** volant (*Dioscorea bulbifera*), tous deux appelés ignames en français et le **kukutmakal** ou **makal**-tronc qui se divise en deux espèces distinctes selon la classification scientifique, l'une d'origine locale, *Xanthosoma yucatanense*, et l'autre d'origine polynésienne, *Colocasia esculenta*, désigné en français sous le nom de taro.

Ces beignets se mangent trempés dans du miel ou du sucre. Ils sont encore meilleurs dégustés tout chauds.

Ingrédients : aki makal (“makal liane”) ou igname, saindoux ou huile de friture, miel ou sucre, farine de blé (facultatif).

Avec ou sans farine...

J'avais d'abord cru que la farine de blé, introduite par les Espagnols, était absolument indispensable à la confection de ces beignets car les deux premières fois que je les ai vus faire, à Tabi, la farine avait été utilisée en abondance. En fait, ce n'est le cas que si, et seulement si, on ne sait pas bien s'y prendre... Car ce plat est sensible au **ets' kab**, “la main mauvaise”² qui fait tourner les plats et empêche la pâte d'igname de “prendre” ou l'igname de bien cuire. La farine vient alors à la rescousse. Elle est aussi employée si, par exemple, les tubercules ont été récoltés par temps de pluie* ou à une époque avancée de la saison (avril-mai), si la cuisson a été menée avec trop d'eau ou encore si on veut obtenir plus de pâte avec moins de **makal**.

À mon avis, les beignets dont la pâte a été faite sans farine sont plus savoureux. En revanche, rouler rapidement chaque boulette ou chaque galette dans la farine facilite leur tenue dans la friture. Il est aussi possible de sucrer un peu la pâte au moment de la mouture.

D'autres tubercules, comme la patate douce et la **yuca** (ou manioc doux) peuvent être transformés de la même façon en beignets, mais c'est moins commun que pour les **makales** et nous ne l'avons pas tenté !

2 **Ets' kab**, “main mauvaise” de **ets'** “mauvaise” (traduit en espagnol par *contrahecha*, littéralement “contrefaite”), et **kab** “main”. Une personne qui a le **ets' kab** ne peut se rendre à l'endroit où cuit une nourriture en **pib*** car celle-ci ne cuirait pas correctement: en effet le **ets' kab** a la main “froide*”).

L'ancien gardien de la milpa

*Fils, apporte-moi un ancien gardien de la milpa
J'ai grand désir de voir son visage.*

Ainsi soit-il, ô père!

*Ce que tu demandes est un **makal** pour manger.*

Suywa t'an, langage énigmatique*.

(Livre de Chilam Balam* de Chumayel)

Makal, fils ancêtre

Max kal, au cou de singe

Makol, personne de l'intérieur³

Tu es né avant les hommes

Descendu sous la terre

Tu continues de les alimenter

3. On connaît deux formes de ce nom, dont l'une pourrait avoir donné naissance à l'autre : **makal** et **maxkal**. **Maxkal** peut se décomposer en **max** “singe” et **kal** “cou”, car, nous dit Juan Pio Perez dans son dictionnaire écrit dans la première moitié du XIX^e siècle, sa tige ressemble au cou d'un singe (Juan Pio Perez, *Diccionario de la lengua maya*, Imprenta literaria de Juan F. Molina Solis, 1866-1877). L'autre forme, **makal**, peut dériver de **mak**, racine qui signifie à la fois “recouvrir” et “personne”. L'identification du **makal** à une personne ancienne s'appuie sur ce double sens : le **makal** est un **nohoch mak**, une personne ancienne.

Dans les temps de famine.⁴

Comme la racine de ton nom le rappelle

Mak “personne”

Mak “recouvrante”.

Mon fils, apporte-moi la pierre brûlante du four à chaux

Apporte-moi aussi l'eau pour que je l'éteigne

Ici devant moi, elle devra éclater

Suywa t'an, langage énigmatique.*

*Ce qu'il [le père] demande est le **makal***

*Cuit en **pib***, sous la terre*

Et l'eau demandée pour l'éteindre

Est le miel liquide

Langage énigmatique.

(Livres de Chilam Balam)

Cette seconde énigme nous parle de la fabrication de la chaux*,
k'ul **tan**, dive cendre, cendre de pierres vivantes.

Comme la pierre à chaux

makal, tu pousses sous la terre

puis cuit en **pib**

tu retournes sous la terre

pour terminer ta cuisson.

Le miel liquide est identifié à l'eau bien que son nom soit **kab** “terre”. Le **makal**, préparé en **pib** ou en beignet, doit être mangé avec du miel pour compenser sa fadeur.

Réduit en purée, associé au **k'u'um**, il se transforme en pâte dans les temps de famine.

Mais son identification à la chaux, cendre de pierres vivantes, rappelle qu'il aime la cendre : pour le faire pousser, on doit mélanger à la terre de la cendre.

La cuisine du **makal** allie les aliments ancestraux aux aliments espagnols, farine de blé et saindoux, qui sont entrés jusque dans les villages les plus reculés.

Le beignet de **makal** apporte le raffinement des pâtisseries andalouses au palais du peuple parfumé.

3. (suite) L'étymologie **max kal**, “cou de singe”, permet aussi le rapprochement de **makal** avec les anciens puisque l'on sait que les singes sont des anciens hommes : selon le Popol Vuh, ils ont été créés avant les humains et, dans les représentations préhispaniques, ils sont associés à l'écriture* dessin peinture obscure, **ak'ab ts'ib**, qui prit naissance dans le monde souterrain, la matrice de la mère.

Makol, “personne de l'intérieur”, est un jeu de mot que l'on trouve associé au **makal** dans le *Livre de Chilam Balam de Chumayel*.

4. Le **makal** est aussi une nourriture des temps de famine puisque l'on peut mélanger sa chair moulue au maïs* pour fabriquer de la pâte pour les galettes (dîner du troisième jour).



Huitième jour

Uaxac tul k'in



Déjeuner

Haricots en coulis

Frijol colado

Chachbi bu'ul

Semer, puis récolter les haricots. Les trier ensuite à sec sur une planche et les laver une ou deux fois. Les mettre ensuite dans de l'eau froide qui doit largement les recouvrir. Saler d'une bonne poignée de sel et mettre deux feuilles d'**apazote**. Cuire deux ou trois heures, rajouter si besoin de l'eau en cours de cuisson de manière à ce qu'elle recouvre toujours de 3 à 4 doigts les haricots. Arrêter la cuisson quand ceux-ci sont tendres, mais surtout pas mous. Rien de tel que de croquer un haricot pour vérifier.

Haricots
en coulis

Voici les **k'abax bu'ul**, ou haricots cuits dans leur jus, un des plats fondamentaux de la cuisine maya. La préparation des haricots en coulis proprement dite débute à partir de là.

Réduire les haricots en purée soit au moulin à main, soit au mixeur, avec leur jus. Prendre soin, toutefois, de réserver un peu du bouillon pour éviter que le coulis ne soit, au final, trop liquide : on peut toujours en ajouter, mais pas en enlever.

Le coulis est ensuite filtré à la passoire fine une ou deux fois, pour enlever les débris des enveloppes des haricots. Pour le deuxième passage, on délaye ce qui

reste au fond de la passoire soit dans du bouillon, soit dans de l'eau, en le brassant bien.

Émincer alors l'oignon avec le reste des feuilles d'**apazote** et faire revenir doucement sans brunir dans le saindoux ou l'huile dans une marmite assez grande pour contenir le coulis de haricots. Si l'on met de la tomate, la faire revenir avec l'oignon. Quand l'oignon est bien doré, ajouter le coulis en remuant sans cesse sur le feu jusqu'à ce que l'ensemble bout. Quand l'ébullition est atteinte, laisser cuire sans remuer jusqu'à ce que l'écume blanche disparaisse de la surface des haricots et soit remplacée par une "peau brune", de la couleur du coulis. Cela prend à peu près une demi-heure. C'est prêt.

C'est quand l'ébullition a bien prise que l'on peut juger de la consistance : si le coulis est trop liquide, rajouter un peu de pâte de maïs* chaulé ou encore de la farine de maïs ou de blé, elle-même délayée à l'eau et filtrée, bien remuer et laisser se terminer la cuisson jusqu'à l'apparition de la peau.

Ingrédients : 500 g de haricots rouges ou noirs, une poignée de sel, 4 belles feuilles d'apazote, 2 bonnes cuillerées à soupe de saindoux ou, à défaut, d'huile, 1 bel oignon, 1 tomate, pâte de maïs chaulé (facultatif).

L'aspect central de cette recette, qui lui donne même son nom, est constitué par le filtrage (**colar/chach**) après délayage. Cette opération de délayage-filtrage se fait toujours de la même façon, qu'elle concerne les haricots, la pâte de maïs chaulé, la poudre de pépins de courge

ou encore le roucou moulu. Elle nécessite toujours les mêmes gestes, précis et patients : délayer dans l'eau ou le bouillon en brassant bien avec toute la main, passer à la passoire fine en tapotant de la main le bord du tamis pour aider au filtrage, à la fin, bien presser le **xix**, c'est-à-dire ce qui reste au fond de la passoire. Et ainsi de suite.

Avec ces gestes, la cuisine rejoint d'autres métiers : la maçonnerie, la verrerie, et même l'alchimie . . .

Pour tous ces savoir-faire d'ailleurs, le tamisage a tendance aujourd'hui à être négligé, avec l'arrivée des produits homogènes déjà tamisés et celle des mixeurs en cuisine. Certaines cuisinières considèrent que les haricots passés au mixeur ont leurs enveloppes tellement bien réduites en miettes qu'il est inutile de filtrer. D'autres, surtout au village, respectent l'esprit de la recette : il leur paraît inconcevable de ne pas filtrer les haricots, même passés au mixeur . . .

Il est difficile d'être précis sur la durée de cuisson des haricots : deux, trois heures ou plus, si ce sont des haricots du Diable ! La qualité des haricots, celle de l'eau, la nature du feu, de bois ou de gaz, sont autant de facteurs de variations. Une seule chose est sûre : le feu de bois donne un goût incomparable !

Pour l'ajout ou non de la tomate, tout est affaire de goût. La tomate n'est pas indispensable, elle peut d'ailleurs être tenue pour responsable de mauvaise digestion . . . D'autres n'aiment pas le goût de l'**apazote** et n'en remettent donc pas avec l'oignon. Celui-ci peut être non pas doré, mais mis cru et coupé menu, ou encore cuit sous la cendre avant d'être ajouté ; le saindoux est alors simplement ajouté tel quel dans le coulis. Quant à la consistance finale, plus ou moins épaisse, là encore, c'est subjectif. Il faut préciser, toutefois, qu'il ne s'agit pas d'une purée, mais d'un coulis, assez liquide donc, l'objectif étant de pouvoir le manger avec la galette de maïs en guise de cuillère.

Filtrer, passer, cribler

Colar/chach est une polyactivité, une polyphonie.

Elle renvoie aussi bien au registre de la cuisine qu'à celui de la maçonnerie, activités jumelles.

La chaux* s'utilise pour faire des galettes et des murs : se construire un toit et se remplir le ventre sont des variations sur un même thème. Les Inuits, pour lutter contre les froids excessifs, se construisent une seconde maison de graisse, à même le corps¹...

Colar/chach participe de cette logique qui permet de faire un bon mortier comme un bon coulis.

En français, il est difficile de le traduire par un seul verbe ; il renvoie à

filtrer

passer

tamiser

cribler – art de l'achimiste².

1. Farley Mowat, *Mœurs et coutumes des Esquimaux caribous* (titre original : *People of the deer*), Payot, 1953.

2. Guillaume Sedacer, alchimiste catalan, utilise beaucoup le criblage à fois dans ses recettes et dans sa manière d'écrire (voir Pascale Barthélemy, *La Sedacina ou l'Œuvre au crible : l'alchimie de Guillaume Sedacer, carme catalan de la fin du XIV^e siècle*, S.É.H.A., Archè, 2002).

Pour traduire **chachbi bu'ul**, j'ai choisi le terme "coulis" qui renvoie à la consistance du plat. Filtrat est plus précis – on utilise aujourd'hui une passoire fine que l'on appelle en espagnol **colador** - mais moins heureux. L'oreille doit compléter le jugement. En maya, si **chach** est le plus courant, il existe cinq autres termes : **pak'chach, man tats', but', maytah, xix**.

Xix désigne "le résidu du filtrat" mais peut aussi indiquer l'action qui produit ce résidu.

But' signifie farcir, mais aussi filtrer en remplissant. J'ai souvent observé cette technique qui consiste à filtrer en remplissant un sac en tissu, aujourd'hui en matière synthétique, maillé très fin. Ce sac joue le rôle de filtre et on presse alors le sac pour faire sortir tout le filtrat.

Pak'chach est composé de **chach** "filtrer" et de **pak'** "mur" et s'emploie en maçonnerie pour désigner l'action de tamiser le mélange destiné à la confection des murs.

Man tats' est plus général et se traduit par "passer à travers", "traverser". **Man** est très proche du français "passer" et renvoie au même champ sémantique.

Quant à **maytah**, il est l'équivalent de "cribler", on le retrouve dans le mythe de la pierre triangulaire qui donne naissance au maïs (déjeuner du premier jour) :

U pikil ak'ab

De la nuit multiple

Ti minan Ds³

Ce lieu sans Dieu

Kuchik

Il chargea

May to u k'amab.

Son offrande criblée.⁴

(Livre de Chilam Balam* de Chumayel)

3. Ds : abréviation de **Dios** dans le manuscrit.

4. Variante : Vint

L'offrande criblée

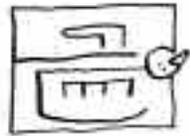
HUITIÈME JOUR – Déjeuner

Offrande criblée, passée au tamis après avoir été broyée sur le mortier de la connaissance⁵.

Le criblage fait partie de la cuisine des origines sur la matrice devenue pierre, quand il n'y avait pas encore de dieu et que le monde était en train de naître.

De cette offrande criblée est formée la pâte originelle avec laquelle la mère pétrit le premier homme de maïs et de chaux⁶.

*Du haricot j'ai déjà dit
L'essentiel au deuxième jour
Haricot de mon cœur
Je monte avec toi
Jusqu'au septième ciel !*



5. K'a "mortier", proche de k'ah "connaissance, intelligence".

6. Il y a une double naissance : d'abord sous forme d'un épi de maïs qui naît de l'enveloppe **Holoch**, la mère sous forme végétale, puis ensuite lorsque la mère sacrifie son fils maïs. Elle le pile sur sa matrice triangulaire transformée en mortier et, avec la chaux, cendre de pierres divines, le transforme en pâte avec laquelle, en y ajoutant de l'eau - ou du sang de serpent et de tapir, selon une autre version - elle pétrit le premier homme de chair et de sang.

Huitième jour

Uaxac tul k'in



Dîner

Galettes de maïs fourrées d'haricots en coulis

Panuchos yete salbutes

Prendre le reste du coulis de haricots et des galettes de maïs* du déjeuner. Ouvrir chaque galette sur le bord, de manière à dégager la petite peau délicate qui se dédouble au cours de la cuisson -le **say** (le maïs quotidien) - et à pouvoir fourrer la galette d'un peu de coulis. Dans une poêle, on aura mis à chauffer du saindoux ou de l'huile pour faire frire ensuite rapidement les galettes farcies. Une fois bien dorées, les retirer de la poêle et les garnir. Selon ce qu'on a sous la main, ce peut être un **salpicón** d'oignons préparé comme pour la **cochinita pibil*** (cinquième jour) et/ou un **salpicón** de chou vert plat, comme pour les **polkanes** (déjeuner du sixième jour). Un peu de poulet effiloché (bouilli, puis éventuellement grillé après avoir été enduit de **xak'** de roucou) ou d'œuf dur vient souvent compléter la garniture de cet équivalent maya de nos sandwiches. **Panuchos**

Ingédients : galettes de maïs, haricots en coulis, saindoux ou, à défaut, huile, chou vert plat, oignon, jus d'orange amère ou de citron vert, poulet déjà cuit et effiloché ou œuf dur, sel.

L'art d'accommoder les restes

Les **panuchos** font partie de cet art d'accommoder les restes, art plein d'astuces qui va généralement de pair avec une absence de techniques de

conservation par le froid. Il reste vivace, bien que de nombreux foyers mayas* aient maintenant acquis, même au village, le réfrigérateur. Souvent, ces “fiseurs de froid” ne sont guère remplis que de ces redoutables boissons sucrées qui ont besoin du froid pour être consommables. . . Car l’habitude demeure de cuisiner la quantité nécessaire pour le jour même ; de plus, distribuer aux proches un peu de son repas permet à la fois de partager son quotidien, ou son extraordinaire, et d’éviter les restes. Si l’on veut garder quand même quelque nourriture de la veille pour le lendemain, on prendra bien soin de la mettre dans une marmite sèche, et de la faire bouillir à pleins bouillons quelques minutes.

Si l’on reste du coulis de haricots, on pourra donc faire ces **panuchos**. Mais, attention ! Il faut disposer pour cela de galettes façonnées à la main car elles seules se dédoublent vraiment au cours de la cuisson et peuvent ainsi être fourrées, en soulevant délicatement la fine “peau” du dessus. Les galettes industrielles font triste figure à côté. . . Mais qu’importe, la cuisine maya coloniale a aussi inventé les **salbutes** qui, eux, sont des galettes frites telles quelles – il est donc inutile qu’elles se dédoublent -, et ensuite tartinées de coulis puis garnies comme leurs cousins, les **panuchos**. . .

D’autres fois, si elle n’a sous la main ni galettes déjà faites, ni coulis de haricots, mais seulement un reste de pâte de maïs chaulé, la cuisinière maya aura encore la ressource de faire des **empanadas (chanchames)**. Il lui suffit, pour cela, de saler son reste de pâte, puis de le façonner en galettes après avoir mis une poêle sur le feu avec de l’huile ou de saindoux. Chaque galette est pliée en deux et mise à frire. Quelques feuilles de **chaya** finement émincées pourront avoir été mélangées à la pâte pour lui donner une jolie couleur verte et une saveur appréciée¹. Chaque **empanada** se mange encore chaude, garnie sur le dessus, comme les **panuchos** et les **salbutes**, d’un **salpicon** d’oignons, de tomates et/ou de chou.

Très simple et délicieux !

1. J’ai essayé en France avec quelques feuilles de persil et c’était très bon.

Les galettes fourrées de don Panucho

Accommoder les restes est une des grandes questions de la cuisine et, sans doute, de la culture en général : comment rendre productifs les déchets ?

Excréments et déchets de notre culture industrielle : dis-moi ce que tu jettes et je te dirai qui tu es !

De Platon à Nietzsche, on peut suivre à la trace cette épistémologie du reste. . .

Comment faire du neuf avec de l’ancien, comment comprendre qu’on ne peut faire du neuf qu’avec de l’ancien et que, dans l’éternel retour du même, il y a toujours un élément nouveau qui rend autre le même.

Invitation

Goûtez de ma cuisine, mangeurs !

Demain, elle sera meilleure

Après demain, elle vous paraîtra excellente

En désirez-vous davantage ?

Mes sept vieilles recettes

M’inspireront autant d’audaces nouvelles

Friedrich Nietzsche²

2. Friedrich Nietzsche, *Œuvres philosophiques complètes*, t. V, *Le Gai savoir, “la gaya scienza”. Fragments posthumes. Été 1881-été 1882*, textes établis par G. Colli et M. Montinari, trad. de Pierre Klossowski, Gallimard, 1982, p. 31 (premier aphorisme : Invitation).

Le **panucho** est le frère latino de notre sandwich, il en a presque la même origine mythique. À cette différence près que l'inventeur n'est pas un lord mais un vendeur de rue, don Panucho.

Don Panucho

Un jour, il y a de cela un ou deux siècles, peut-être plus, dans la bonne ville de Mérida, que les Mayas appellent toujours **Ho'**, diminutif affectueux de **Ix kan siho**, la Divine, "Celle qui est née du ciel", un jour, donc, un brave vendeur de **tacos**, ces galettes garnies que l'on mange un peu partout au Mexique, terminait sa journée. Il avait vendu un grand nombre de **tacos** et avait pour cela utilisé jusqu'à son dernier morceau de viande. Il allait fermer lorsque se présenta le client, celui que l'on ne peut pas refuser, don Alvaro Pacheco, descendant en droite ligne du conquistador Juan Pacheco, un des héros de la conquête - on dirait aujourd'hui un des massacreurs et on lui ferait un procès mais en ce temps-là...

Or, catastrophe, don Panucho n'avait plus le moindre petit morceau de viande avec lequel remplir son **taco**! Il lui restait juste quelques **tortillas** un peu rassies. Soudain, il eut une idée : il avait avec lui une petite marmite de haricots en coulis que sa femme avait préparés et qu'elle lui avait demandé de faire bouillir pour pouvoir l'utiliser le lendemain avec du bon cochon **pibil**. Mais le cochon n'était pas encore tué... Il prit une **tortilla**, la farcit d'une cuillère de coulis de haricots et la mit à revenir dans du saindoux. Il rajouta dessus des petits morceaux d'oignons et de tomates - ça, il en avait toujours en réserve - une pointe de piment et offrit cela - sans rire - à don Alvaro qui attendait patiemment. Don Alvaro engloutit la petite galette et dit:

- Mais, c'est excellent, don Panucho... et comment appelez-vous cette merveille?

- Mais, répondit le cuisinier pris de court, ce sont des **panuchos**, les **tacos** spéciaux de don Panucho !

Don Alvaro partit d'un grand éclat de rire...

- Très bon, excellent, magnifique ! Mettez-m'en deux douzaines !

Et le lendemain, tout Mérida ne parlait plus que des **panuchos** de don Panucho³.

Hymne à l'oignon

Don Panucho le savait bien : pas de **tacos** sans oignon !

Saint oignon, bulbe divin des Égyptiens*

Bulbe métaphysique

Tes couches renvoient aux sens de plus en plus profonds

Du symbole

Que l'exégèse exhume.

Au Yucatán, presque tous les plats intègrent l'oignon, pourtant d'origine étrangère... Le village natal de mon ami José Tec, Ixil, s'est même spécialisé dans la culture d'une variété spéciale d'oignon, célèbre dans tout l'état, qu'on nomme, en espagnol, **cebolla de Ixil**. Le village de Chumayel est aussi le lieu d'une pratique culinaire qui met l'oignon à l'honneur. Pour commencer la fête patronale en l'honneur du Christ et de sa sainte Croix, on coupe une grande quantité d'oignons en petits morceaux (on appelle cela **picar las cebollas**). Puis, ils sont mis à

3. Cette histoire est très connue, j'en donne ici une version personnelle de mémoire. Elle est très semblable à sa "sœur" du Vieux monde où un lord anglais, Lord Sandwich, n'ayant pas de nourriture en suffisance pour ses invités, inventa le sandwich.

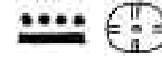
HUITIÈME JOUR – Dîner

mariner pendant trois jours dans du vinaigre avec du piment vert. Ces oignons vont ensuite servir à cuisiner les cochons sacrifiés pour la fête et dont on danse la tête le jour de la *vaqueria*, bal traditionnel qui ouvre les festivités. Cette pratique était sans doute plus répandue autrefois mais, aujourd'hui, je ne la connais qu'à Chumayel.



Neuvième jour

Bolon tul k'in



Déjeuner

Chokolomo

Mettre dans l'eau froide salée les différents morceaux de viande de taureau (ou de vache) et mettre sur le feu à cuire. Pour un vrai **chokolomo**¹, il faut de la viande de **lomo**, "lombe", assez grasse – dans la pratique, on ne respecte pas toujours cette indication –, des os et des abats (foie, rognons, et cœur²). Une ou plusieurs têtes d'ail entières et non épluchées, selon la quantité de viande dont on dispose, sont mises à cuire sous la cendre, pendant que la marmite commence à chauffer. Elles sont ajoutées au bouillon quand l'eau commence à frémir, avec le poivre et les feuilles d'**oregano**. C'est tout. Il suffit de laisser cuire ensuite longuement et doucement. Ce plat simple qui a toute la saveur du taureau (ou de la vache) se sert avec du piment frais, des feuilles de coriandre hachées et un **salpicón** de radis roses (déjeuner du deuxième jour). **Chokolomo**

1. **Chokolomo** est un mot métisse, du maya **choko**, "chaud*", et de l'espagnol **lomo**, "lombe". Chaud parce que ce plat doit se manger chaud, mais aussi parce que la viande bovine est mythiquement "chaude".

2. On peut aussi mettre la langue, "le meilleur et le pire des morceaux".

Ingrédients : viande, os et abats de taureau (ou de vache), sel, poivre, feuilles d'oregano, têtes d'ail, piment, coriandre fraîche, radis roses, jus d'orange amère.

L'essentiel de ce plat réside dans le choix des morceaux et dans la qualité du **caldo** ou bouillon. On peut d'ailleurs manger la viande et le bouillon à part.

Tu auras remarqué, amie lectrice, ami lecteur, que l'ingrédient principal de cette recette était la viande de taureau, fraîchement toréé ou, à défaut, celle de vache, car je ne me souviens pas d'avoir mangé du bœuf au village... De toute façon, il s'agit d'une viande relativement rare.

Ceci est une version "au blanc" d'un **chokolomo**. Le jour où il a été cuisiné, à Tabi, le cœur de la bête n'était pas de la fête : il avait été mis à saler avec le mou et était destiné au boucanage.

Cette recette connaît des variantes, comme toute recette qui se respecte, à commencer par la version "au rouge" avec le **xak'** au roucou (déjeuner du troisième jour). Certains estiment que, sans l'ajout d'un oignon mis à cuire sous la cendre, ce plat est fade. D'autres encore mettent dans le bouillon de la tomate et de l'oignon cru coupés menus.

Après la corrida, savoureux chokolomo³

Élevage, corrida et chokolomo

Le **chokolomo** est un plat qui prolonge la corrida bien qu'on puisse le manger hors de cette occasion rituelle, notamment le samedi où il figure à la carte de certains restaurants de Mérida, la capitale.

Comme les **salbutes** (dîner du huitième jour), ce plat est métisse, **xak'**, et allie la chaleur rituelle "**choko**" de la viande bovine au **lomo** espagnol, dont les conquérants ont amené la cuisine, comme par exemple pour les **lomitos** de Valladolid, "lombes de Valladolid", plat yucatèque urbain d'origine espagnole.

Manger la viande de l'animal, en Espagne comme au Yucatán, c'est incorporer sa force et sa vitalité et sceller le pacte avec **H-wan tul**, maître colonial du bétail, qui donna au paysan maya si ce n'est la prospérité, du moins la possibilité de pouvoir vivre en ces temps bouleversants qui suivirent la conquête⁴.

3. *Despues de la corrida, saboroso chokolomo* (proverbe yucatèque).

4. Sur la mythologie de **H-wan tul**, voir le tome 4 de Michel Boccara, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, ainsi que, du même auteur, "Les enfants du diable. Élevage et corrida chez les Mayas yucatèques", *Journal de la Société des Américanistes*, 1985, 71, p. 7-28.

On ne peut comprendre l'excitation que procure ce plat simple sans intégrer les changements qu'a pu apporter le bétail, et tout particulièrement le bétail bovin, dans la vie des communautés yucatèques. Le changement principal a été l'obligation pour le paysan maya de clôturer sa **milpa*** sous peine de voir les vaches **milperas** manger sa récolte sur pied. La *corrida*, introduite très tôt - les premiers témoignages datent de la première moitié du XVII^e siècle - a été un moyen pour le paysan maya de contrôler cet animal et de l'intégrer dans ses pratiques mythiques en l'attachant au **yaxche'**, le fromager cosmique, incarnation de la mère-père⁵. Elle est devenue un rituel de fertilité mais le taureau (et la vache) n'a pas été intégré aux rituels agricoles : on ne mange pas de viande de bœuf, ni de porc, lors des banquets de la **milpa***. Les vaches et les taureaux, d'abord appelés **kastiyan keh** "cerf espagnol" puis **wakax**⁶, construit sur l'espagnol *vaca*, se sont

5. J'ai montré que la mère est aussi père, **kit** : le **yaxche'** en est une illustration puisqu'on l'appelle **chupa**, "jeune fille", et qu'on dit que sa partie supérieure est masculine, identifiée au père sous sa forme **H-wan tul**, et sa partie inférieure féminine identifiée à la mère sous sa forme **X-tabay**. Francesc Logorred Perramon décrit ce qu'il appelle « le rituel du **chokolomo** quotidien » à Santa Elena, près d'Uxmal, lors duquel l'animal est attaché à un fromager, l'arbre cosmique, le vendredi, de manière à ce que chaque habitant puisse le voir avant d'en acheter la viande, puis sacrifié au pied de l'arbre le samedi matin à l'aube (Francesc Logorred Perramon, *U Mayathanoob ti dzib. Las voces de la escritura*, Universidad Autónoma de Yucatán, 1996, p. 181-192 : « El chokolomo : tradiciones mayas y costumbres españolas »).

6. Il est intéressant de noter que le terme espagnol **res** équivalent au maya **wakax** signifie "bétail" dans un sens général qui inclut les grands quadrupèdes sauvages que l'on chasse et mange, comme le cerf et le pécaré (cf. María Moliner, *Diccionario de uso del español*, Gredis, 1983, t. 2, p. 1001). La traduction, aux débuts de la conquête, de l'espagnol **toro** par **kastiyan keh**, "cerf espagnol" est donc fidèle, jusqu'à un certain point, au sens espagnol du mot **res**.

adaptés à l'écosystème maya : ils ont vécu dans la forêt, presque sauvages, ne revenant au corral qu'en temps de sécheresse pour boire. Pour les attraper, il fallait partir en forêt avec un lasso... seuls y arrivaient ceux qui avaient la protection de **H-wan tul**, c'était une véritable expédition.

Je dis « c'était » car aujourd'hui, depuis la loi et le décret de 1971-72 qui obligèrent à clôturer les pâtures, l'équivalent des enclosures européennes du XIII^e siècle, le taureau n'est plus ce qu'il était : la *corrida* et l'élevage se négligent ! Les grands éleveurs sont rois et les paysans mayas essaient péniblement de conserver quelques bêtes, loin des grands troupeaux communaux d'autrefois.

Manger la force vitale

Pour faire un bon **chokolomo**, il faut choisir les morceaux :

- du **lomo**, "les lombes", partie inférieure du dos de l'animal ;
- des os, **bak*** ;
- les entrailles : foie, rate, reins et cœur ;
- la langue (facultatif).

Si on arrive trop tard et qu'on ne trouve plus les morceaux adéquats, on pourra manger un **chechak** de **ganado**, un simple bouilli de taureau (ou de vache), cuisiné comme le cerf au déjeuner du septième jour.

Nous avons observé qu'à Tabi, le foie était privilégié, tant pour le **chokolomo** que pour la cuisine du cerf (déjeuner du septième jour). Foie se dit **taman** en yucatèque et **tam** "profond"⁷ est une racine qui contribue à former la mystérieuse

7. Le suffixe **an** est un suffixe nominal qui indique l'essence, comme dans **pixan**, "enveloppe de l'être", traduit par "âme", formé sur la racine **pix**, "enveloppe", "couverture".

force vitale originelle, présente en tout être vivant depuis les origines du monde, le **tamkas**⁸, complémentaire du **ik'**, et dont la Voie lactée est composée. Le foie, si on suit cette étymologie, contient donc cette énergie.

Le cœur est associé à l'intérieur de l'être, **ol**, et permet d'incorporer une autre partie de cette énergie. C'est la même chose pour les reins, organes proches des lombes ainsi que la langue, quand elle entre dans la composition de la recette.

Les Nahuas du centre du Mexique, comme certaines sociétés mayas, par exemple les Mayas Chortis, associent directement le foie à une entité animique liée à la force, la joie et la santé⁹. Manger du foie, c'est donc absorber la force de l'animal et augmenter son potentiel de joie et de santé. Je me rappelle ma mère me racontant comment on lui faisait boire, petite, de l'huile de foie de morue en argumentant sur les extraordinaires bénéfices de cette huile pour la santé, malgré son goût atroce !

Choisir les morceaux, c'est donc agir en bon boucher et en bon cuisinier, mais aussi sacrifier selon le rite.

Un bon **chokolomo** apporte force et santé et commence par la découpe, comme pour le cochon !

C'est pour cela que, traditionnellement, le cuisinier est une des fonctions du **h-men*** et du chamane : la cuisine est l'art de rendre les autres absorbables et assimilables.

En mangeant l'autre, on le devient.



8. **Tamkas/tankas/tamakas** : le “mal” profond, la force vitale originelle, liée au sexe.

Tamkas est un terme composé de deux racines : **k'as**, “mal”, sortie de l'état de pureté et d'inexistence (insistence) par l'intermédiaire de la relation sexuelle ; **tam**, “profond” (en composition **tam** peut se transformer en **tan**). L'affaiblissement du **tamkas** est une maladie qui se caractérise par une atteinte de la force vitale originelle et se manifeste, généralement, par des crises d'épilepsie.

9. Sur l'importance du foie et notamment sa place dans les entités animiques des Nahuas, on consultera le livre de Alfredo Lopez Austin, *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos Nahuas*, Mexico, Universidad Autónoma de Mexico, 1984, notamment les pages 209-210 et 259.

Neuvième jour

Bolon tul k'in



Dîner

Œufs au bouillon

Caldiyo he'

Mettre de l'eau à bouillir avec du sel en y ajoutant de l'oignon et de la tomate émincés, du poivre moulu, un peu de saindoux, du *xak'* de roucou (déjeuner du troisième jour) délayé et filtré et des feuilles de menthe fraîche, éventuellement quelques gousses d'ail préalablement cuites sous la cendre, toutes choses destinées à donner du goût au bouillon. Pour lui donner de la consistance, on y jette quelques pâtes fines ou du riz, au moment de l'ébullition. On peut faire cuire les œufs en omelette à part, couper celle-ci en morceaux que l'on ajoute au bouillon. Ou encore, peu avant de servir, on casse les œufs directement dans le bouillon, pour les pocher. Quand ils sont cuits, il est temps de servir.

Ingrédients : œufs, tomate, oignon, ail (facultatif), menthe fraîche, *xak'* de roucou, saindoux, sel et poivre, pâtes pour potage ou riz.

La menthe fraîche relève bien ce plat simple ; c'est une des herbes qu'on cultive dans un vieux seau, sur la margelle du puits par exemple pour la protéger des redoutables poules et cochons, ou sur un *kanche'* avec la ciboulette et la coriandre.

Quelques feuilles vite coupées pour ce plat, ou en simple duo avec l'œuf pour une omelette à la menthe – aux couleurs vives qui stimulent l'appétit - ou encore dans le boudin (cinquième jour). À côté de la saveur fraîche de la menthe, les pâtes, ou le riz, semblent bien fades, surtout que leur qualité, au village, est souvent médiocre : ce sont des solides destinés à épaissir le bouillon, pour rapprocher celui-ci de la soupe (dîner du quatrième jour). Il ne viendrait à personne l'idée, au village, de servir des pâtes simplement cuites à l'eau... Le riz a une place plus reconnue, plus ancienne sans doute. Ne vous y trompez pas, dans les restaurants, si vous demandez une **sopa de arroz**, on vous servira du riz cuit à la créole, autrement dit une soupe sèche !

Ouvert !

L'œuf¹, he', est "ouverture" :

Ouvre le monde

Œuf cosmique

Ouvre l'être humain

Œuf d'oiseau

Ouvre l'intelligence

*Œuf du **hetsmek***

Cassé dans la marmite

Tu ouvres les arômes

*Du **caldiyo he'***

Cassé dans la poêle

*Avec **chaya**, menthe ou tomate*

Oignon rouge ou blanc

Tu ouvres l'appétit !

Lors de la cérémonie du **hetsmek**, le rituel de l'ouverture de l'œuf (dîner du troisième jour), l'enfant répète ce que fait le petit oiseau qui casse sa coquille pour venir à la vie.

1. **He'** (variante **ye'el**) signifie "œuf" et "ouverture". Comme en français, ce terme désigne aussi les testicules, autre manière d'"ouvrir" une vie humaine.

NEUVIÈME JOUR – Dîner

L'enfant doit casser son œuf pour accéder à l'humanité.
Le parrain ou la marraine lui ouvrent les jambes pour l'installer confortablement à califourchon sur la hanche, dans la position de **hets mek**, littéralement "l'assise embrassante".
Cette position, qui deviendra la sienne à chaque fois qu'il sera porté, est un prélude à la marche.

Puis font neuf petits tours autour de la table

*neuf petits tours autour du monde
neuf petits tours et puis s'en vont.*



Dixième jour

Lahun tul k'in



Déjeuner

Bras de **reine**

Ts'otobichaya

Avant de pouvoir façonner ces “bras” royaux, on prépare avec soin tous les ingrédients. La veille, on aura préparé le maïs* chaulé (le maïs quotidien) qui a été lavé et moulu le lendemain. Au petit matin, à la fraîche – pour éviter la piquûre des épines (dîner du deuxième jour) –, récolter les feuilles de *chaya*, puis les laver, les équeuter et les émincer, après avoir mis de côté les feuilles les plus belles. La pâte de maïs* chaulé est alors longuement pétrie à la main pour y ajouter, dans un premier temps, le saindoux et le sel et, dans un second temps, les feuilles de *chaya* émincées, de manière à obtenir une pâte à la fois bien verte et bien salée. Les pépins de courge sont grillés et moulus comme il est dit pour le *omsikil* (déjeuner du premier jour) et la poudre obtenue est salée. Enfin, les œufs sont mis à cuire jusqu’à ce qu’ils soient durs, puis épluchés. J’allais oublier la préparation des feuilles de bananier : les cueillir (ou les acheter), les passer un instant chacune à la flamme d’un feu pour les assouplir, puis détacher les parties vertes de la tige centrale, avant d’essuyer avec un chiffon sec tous les morceaux obtenus. S’assurer aussi d’avoir quelques morceaux d’écorce ou d’agave pour servir de liens.

Bras de reine

Tout est prêt pour commencer : prendre une bonne boule de pâte verte et, sur un morceau de feuille de bananier qui devra être bien large (on peut prendre aussi plusieurs morceaux superposés), l'étaler en un rectangle un peu plus petit qu'une feuille de papier et plus épais qu'une galette ordinaire, répartir dessus 4 à 5 feuilles de **chaya** entière, saupoudrer de la poudre de pépins de courge en une fine couche, puis aligner 4 œufs sur un des bords les plus longs, enrouler la pâte farcie en pressant bien pour que le tout soit compact et envelopper ce beau saucisson dans la feuille de bananier, puis ficeler le tout avec les liens préparés.

La cuisson se fait à l'eau et à la vapeur (comme celle des **x-tobiholoches**, au déjeuner du troisième jour), en remplissant à moitié d'eau la marmite où ont été entassés les pâtés et en ayant pris soin, auparavant, de mettre dans le fond des morceaux de tige de feuilles de bananier de telle sorte qu'ils ne touchent pas le fond (à moins de disposer d'une marmite à plusieurs étages). Ne pas oublier de couvrir. Compter deux heures après l'ébullition, ce qui donne largement le temps de préparer une sauce faite de tomates revenues dans du saindoux ou de l'huile, avec un peu d'oignon, du sel et du poivre.

Car c'est accompagnés de cette sauce que les bras de reine se dégustent, une fois dévêtis et coupés en larges tronçons.

Ingrédients (pour faire huit bras) : pâte de maïs chaulé faite avec à peu près un cuartillo de grains, sel, un quart de litre de saindoux, un grand saladier de feuilles de chaya, 300 –

400 g de pépins de courge moulus et salés, 32 œufs, une dizaine de feuilles de bananier. Pour la sauce : 1 kg de tomate, 1 oignon, sel et poivre.

Quand je mange ce plat, j'imagine une belle reine verte, aux mille bras potelés, qui, dans sa générosité, nous nourrit de sa propre chair. C'est un de mes favoris, végétarien, qui plus est ! Bien sûr, il y a quelques petites variantes dans la recette, comme l'ajout de petits morceaux de piments dans la farce (ou dans la poudre de pépins, déjeuner du premier jour) ; la pâte peut aussi être étalée en rond, plutôt qu'en carré ; ou encore, on peut ne pas tapisser chaque pâte avec les feuilles de **chaya** entières. Mais ce ne sont là que des détails ! En revanche, il est une modification qui, selon moi, n'est pas anodine : c'est celle consistant à couper les œufs durs en morceaux pour les étaler sur la pâte. Non seulement, c'est une variante chiche – elle permet d'utiliser moins d'œufs – mais surtout, les bras grassouillets de ma reine sont transformés en **tamales*** ordinaires. À éviter soigneusement, donc.

Les jours moins fastes, il vaut mieux, d'après moi, se contenter de faire de simples **tamales** de **chaya**, uniquement faits de pâte de maïs chaulé à laquelle on a ajouté feuilles de **chaya** émincées, saindoux et sel et que l'on cuit à la vapeur ou en **pib***, à la façon des **pibix-pelones** du **hanal pixan** (déjeuner du onzième jour).

Manger la reine, la femme sans père

Mehene ka a tales ten
 Uuk yal u pix
 lx ma yum
 Yan u ol in hantante
 Tu k'ini uil u hantabale
 Kay ba kak yume
 He x-lik u k'atike
 Lay ts'otob chaye
 Suywa t'an

*Mon fils, apporte-moi
 Enveloppé dans sept couches
 Celle qui n'a pas de père
 J'ai le désir de la manger
 Parce qu'est venu le temps que je la mange
 Ainsi soit-il, Père!
 Et voilà ce qu'il veut
 La ts'otobichaya
 La chaya enveloppée étroitement
 Langage énigmatique*, suywa t'an.*

(Livres de Chilam Balam* de Chumayel et d'Ixil)

Les **ts'otobichayas**, “**chayas** enveloppées étroitement”, se préparent sur le mode des **x-tobiholoches**, elles ont la même forme et leur nom a la même racine : **tobil**, “enveloppé”.

Mais la ressemblance va plus loin : **holoch**, feuille enveloppant le maïs, et **chaya**, feuille verte inépuisable, sont toutes deux des figures de la mère, dont une des images est la feuille, identifiée à une couche du cosmos : **lx k'an le ox k'an le mu(n)yal**, Jaune feuille de noix-pain et de nuage en est une autre figure (dîner du troisième jour).

lx ma yum, Celle qui n'a pas de père¹.

Ainsi l'appelle en langage énigmatique, **suywa t'an**, à comprendre à plus haut sens, **suywa u natal**², le **halach winik**, l'“homme véridable”, gouverneur de province, qui demande à son fils de lui apporter les **ts'otobichayas** qu'il a grand envie de manger. Celle qui n'a pas de père, c'est-à-dire la mère cosmique, est venue au monde avant que le père ne soit inventé.

Le nom espagnol du **ts'otobichaya** est **brazo de reina**, “bras de (la) reine”³.

Qui est cette reine ?

C'est la reine du ciel, la mère cosmique et la Vierge dont tous les Yucatèques savent qu'elle est **reina del cielo** puisque c'est ainsi qu'on la chante... et patronne du Yucatán.

La **chaya**, verte feuille de la Vierge, est couleur de l'origine.

1. Généralement traduit par “l'orphelin de père”, parce qu'on ne reconnaît pas en **lx ma yum**, la mère fondamentale, “celle qui n'a pas de père”, comme, dans la religion chrétienne, la Vierge à laquelle justement la **chaya**, nous allons le voir, est étroitement associée. En effet sainte Anne, conçut aussi la Vierge, sa fille, sans père, en une Immaculée conception.

2. Variante de la formule **suywa t'an**, “langage énigmatique*”.

3. Certaines cuisinières distinguent **brazo de reina** et **ts'otobichaya**; dans ce cas, les recettes peuvent varier même si la base reste le maïs et la **chaya**.

La chaya et la Vierge Marie

Et donc un jour, le magnifique Dieu véritable part en voyage avec la Vierge et les douze apôtres. Mais voilà que, comme ils s'en allaient, très loin comme cela, dans leur voyage, la nuit commença à tomber et ils demandèrent à la Vierge⁴ :

- Qu'est-ce-que nous allons manger ?

Et elle répondit : Nous allons manger la sainte* **chaya**.

Voilà ce qu'elle répondit aux apôtres qui voyageaient avec elle. Et donc ils s'arrêtèrent pour se reposer et elle mit à bouillir la **chaya** pour la manger et, après l'avoir fait bouillir comme cela, elle dit :

- Je vais mettre une goutte de ma sueur dans les **chayas** au lieu du sel, de cette manière cela aura un bon goût.

Et ainsi la **chaya** fut consacrée par la Vierge Marie. Et ils la mangèrent. Et voilà pourquoi, aujourd'hui, beaucoup de gens plantent la **chaya** et la mangent, c'est un bon aliment, elle contient des vitamines, parce qu'elle a été bénie par le vrai Dieu.

Et les gens mangent la **chaya** car ce qu'a dit la Vierge Marie est vrai ; et chacun peut sentir que cela lui donne de la force quand il en mange bien.

Voilà ce qui arrive quand on mange de la **chaya**⁵.

Dieu et les douze apôtres mangent la **chaya** préparée par la Vierge qui la fait simplement bouillir et l'assaisonne d'une

goutte de sa sueur, de cette eau originelle qui, dans un autre récit, donna son corps de pluie* à **Chak***.

La recette des bras de reine n'est pas aussi simple : il y faut des pépins de courge, de la pâte de maïs et des œufs, c'est-à-dire les ingrédients que l'on trouve dans la nourriture du repas rituel du **hetsmek** (dîner des troisième et neuvième jours) : le rituel de naissance qui fait du petit enfant, encore sans raison, un être intelligent.

Feuille de chaya, couche du cosmos, enveloppe de la mère.

Mais quel est le rôle de la **chaya** dans ce rite ?

Elle joue le rôle d'une enveloppe qui s'ouvre à la naissance pour, à la fois, nourrir un enfant et en sacrifier un autre.

Naître et mourir dans le même mouvement : naître à ce monde, c'est mourir à la forêt*.

Pour nourrir son enfant humain, la Vierge sacrifie son enfant maïs, mais en se faisant **chaya**, elle va plus loin : elle se sacrifie feuille-enveloppe...

La pensée maya joue sur les chiffres sept et neuf, respectivement nombre de couches du cosmos européen – associé aux sept planètes du système de Ptolémée – et nombre de couches du cosmos maya.

Tantôt sept comme dans les Livres de Chilam Balam qui parlent des sept couches qui enveloppent "Celle qui n'a pas de père"...

Tantôt neuf, comme lors du rituel d'ouverture de l'intelligence, le **hetsmek** : avec neuf feuilles de **chaya** on compte le nombre de tours que parrain ou marraine réalisent autour de la table monde et à chaque tour, on dépose une feuille...

Neuf, c'est trois fois trois, **ox**, chiffre de l'abondance et de l'infinité comme les feuilles de **chaya**, inépuisables qui repoussent d'autant plus qu'on les coupe, neuf/trois, chiffre de la mère qui meurt et renaît.

4. Le terme **Kolebil**, traduit aujourd'hui par "Vierge", est préhispanique et se décompose en **kolel**, "femme" et **bil**, suffixe désignant un être mythique et traduit, à l'époque coloniale, par "divin". **Kolebil**, c'est donc littéralement l'ancêtre femme, la femme divine.

5. Sixto Canul, « La Virgen y la chaya », dans *Relatos del centro del mundo = U Tsikbalob Chuumuk Lu'um*, Silvia Terán, Christian H. Rasmussen, éd., Pedro Pablo Chuc Pech, trad., Instituto de Cultura de Yucatán, 1992, t. 1, p. 90.

La **chaya** est cette nourriture inépuisable qui nourrit lorsqu'il n'y a rien d'autre à manger que du maïs : elle prend alors la place des pépins de courge et du haricot...

La **chaya**, semée en même temps que le maïs en mai, mois de la sainte Croix, et en juin, mois de saint Antoine, est comestible presque aussitôt mais elle cesse de donner des feuilles quand sont disponibles maïs et haricot : « Lorsque tombent ses feuilles, la **chaya** se sent triste parce qu'au mois de septembre, on peut commencer à manger le haricot nouveau, le **x-pelon**, et personne ne se souvient des feuilles de **chaya**, et c'est pour cela qu'elles tombent... Mais lorsque le **x-pelon** sèche, au mois de janvier, les feuilles de **chaya** sortent à nouveau et on recommence à les manger... »⁶

La **chaya** est nourriture de la mère : c'est la mère elle-même qui s'effeuille pour se donner à manger à ses enfants, et particulièrement à ses filles puisque la variété médicinale que l'on appelle **chimchimchaya** à Tabi et **x-homchaya** à Xocén sert d'aliment* pour les mères qui veulent avoir du lait : elles boivent le jus ou encore un **atole** confectionné avec des feuilles de **chaya** moulues mélangées à la pâte de maïs chaulé.

Le serpent chaya

Mais la **chaya** n'est pas toujours bénéfique, on a vu qu'elle avait des épines et on sait que la mère a une figure terrible, elle nourrit mais elle dévore aussi ses enfants, végétaux ou humains...

6. Alfonso Dzib Nahuat cité dans : Silvia Terán, Christian H. Rasmussen, Olivio May Cauich, *Las plantas de la milpa entre los Mayas*, Mérida, Fundación Tun Ben Kin, 1998, p. 213.

7. « La **chaya** es muy parecida a la mujer, se juntan, rién y a la epoca de jugar se oye la risa de la **chayilkan**... » (Mario Ewan, Tabi, entretien autour de la **chayilkan**, enregistrement du 7 août 1989).

C'est pourquoi la **chaya** prend aussi la forme d'un serpent, la **chayilkan**, qu'on appelle aussi **chaya**, et qui aime à jouer, à se rassembler et à rire comme les femmes⁷.

La relation entre le serpent et la femme, déjà présente en Europe, se retrouve donc chez les Mayas* et n'est pas seulement due à l'influence coloniale. Si la Vierge Marie est souvent représentée le pied sur un serpent qu'elle écrase, à la différence d'Ève qui se laissa séduire, la Vierge maya est patronne des serpents et on la voit souvent accompagnée d'un serpent comme **Holoch**, la mère maïs, qui éleva le serpent à plumes (déjeuner du troisième jour).

Le serpent est le cordon ombilical de la mère, et il est aussi son fidèle compagnon et il arrive, comme avec la **chaya**, que la mère prenne figure de serpent.

On peut rapporter cette ambivalence à la place ambiguë de la **chaya** dans la nourriture : repas de reine, comme dans les **ts'otobichayas** ou "bras de reine", mais aussi repas de misère lorsqu'il n'y a plus rien à manger.

Part nourrissante et part dévorante

Ce double usage de la **chaya** se retrouve dans une "lecture de classe" de la plante : identifiée au peuple, dont elle est la nourriture, humble comme lui, elle est méprisée par les riches et le terme **chaya** désigne, pour les classes aisées de la ville, l'être de peu de culture qui ne sait ni s'habiller, ni parler...

Cette stigmatisation de la **chaya** correspond à sa part "maudite" mais, dans la culture maya, elle a simplement la double face de la mère, consolante et dévorante, Vierge et **X-tabay**.

8. Lire ce récit dans Michel Boccarda, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome 3, texte 22.

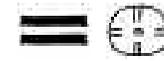
DIXIÈME JOUR – Déjeuner

Il existe une version diabolique de la **chaya**, “l’église du Diable”, empruntée au folklore européen⁸. Le récit de la Vierge bénissant la **chaya** présente une version angélique, toute aussi unilatérale. La cuisine est plus équilibrée et nous donne à la fois des plats pauvres et rudimentaires (dîner du deuxième jour) et des plats riches et complexes tels celui que le **halach winik**, l’homme véritable”, a grand désir de manger et demande à son fils de lui ramener du cœur du cosmos.



Dixième jour

Lahun tul k'in



Dîner

Galettes au sésame
et atole aux pépins de courge

Sakpet yete siklisa'

Le sel et les graines de sésame sont ajoutés à la pâte de maïs* chaulé, qui est ensuite généreusement pétrie pour avoir une pâte bien homogène. Le feu est pris et le **comal** est préparé pour la cuisson. Les galettes sont alors façonnées comme les galettes ordinaires (le maïs quotidien) et mises à cuire au fur et à mesure sur le **comal**. Elle sont cependant cuites plus longtemps de chaque côté pour qu'elles durcissent bien. Une journée de séchage en plein soleil complètent encore leur cuisson, de sorte qu'elles vont pouvoir se conserver longtemps. Elles sont consommées petit à petit, en les passant juste un peu sur le charbon du foyer avant de les manger.

Galettes au
sésame

Ingrédients : pâte de maïs chaulé, sel, graines de sésame (une bonne poignée pour un beau saladier de pâte).

Autrefois, les **sakpet** accompagnaient l'**atole** du matin, avant que les biscuits industriels – salés ou sucrés – ne soient en vente partout au village et que le café ne commence à remplacer l'**atole**. Si le sésame manquait, on ne rajoutait que du sel à la pâte de maïs. Une précaution, cependant, pour les manger : avoir de bonnes dents car elles sont redoutablement dures !

Siklisa'
atole aux
pépins de
courge

La veille, égrener les épis de maïs, mettre les grains dans une marmite et les recouvrir largement d'eau. Faire bouillir le tout 20 minutes : les grains sont encore durs. Ôter alors du feu et ajouter les pépins de courge. Mettre un couvercle et laisser ainsi : le pépin de courge va ainsi cuire et gonfler toute la nuit.

Le lendemain, égoutter et rincer à plusieurs eaux puis passer au moulin. Délayer la pâte de maïs aux pépins de manière à obtenir le contenu d'une bonne marmite et passer ensuite à la passoire fine. Mettre sur le feu après y avoir versé le sucre et, si l'on veut, la cannelle en bâton. La cuisson est identique à celle de l'**atole** simple (le maïs quotidien). Déguster chaud, tiède ou même froid.

Ingrédients : 1 kg de grains de maïs sec, au moins 500 g de pépins de courge ni grillés, ni moulus, 900 g de sucre, cannelle en bâton (facultatif).

Certaines cuisinières laissent cuire davantage le maïs dans l'eau ; la saveur de l'**atole** est alors différente et se rapproche de celle du **pozole**. Si l'on ajoute une proportion plus importante de pépins, le **siklisa'** sera encore plus savoureux.

Au sujet de la mouture, il faut préciser qu'à Tabi, le propriétaire d'un des moulins électriques refuse de moudre le mélange maïs/pépins de courge car, selon lui, le pépin peut abîmer son moulin en se coinçant... Qu'elle soit effectuée à la main ou au moulin électrique, la mouture, une fois faite, ne doit pas tarder à être préparée et cuite : le **siklisa'** n'en sera que meilleur, avec une légère pellicule de graisse de courge qui flotte à la surface. Et puis, gare ! Car il devient vite aigre !

Il est possible aussi de réaliser un **atole** à base de sésame en passant au moulin les graines de sésame en même temps que le maïs.

La graine des premiers hommes

Le **siklip'u'us**, nom maya* du sésame, en espagnol **ajonjoli**, bien qu'introduit à l'époque coloniale à une date inconnue, s'est intégré dans la mythologie et dans la cuisine.

On retrouve la tendance de la culture et de la cuisine mayas à intégrer très rapidement les éléments étrangers en profondeur. Comme le melon, qui a été introduit dans le langage énigmatique*, **suywa t'an**, le sésame ou **siklip'u'us** a une place centrale puisqu'il est la graine des **p'u'us**, c'est-à-dire des premiers hommes, les nains bossus, fils spirituels du nain d'Uxmal, **Hes**, qui détrôna le vieux souverain (dîner du deuxième jour).

On le retrouve aussi dans un grand nombre de recettes traditionnelles comme variante à la place du **sikil**, un des membres de la sainte trinité maïs-courge-haricot. Si la courge est la première plante cultivée connue et si l'on utilise essentiellement sa graine (déjeuner du premier jour), le **siklip'u'us**, en s'inscrivant dans cette généalogie, revient sur la scène comme s'il sortait d'un long sommeil.

Le **siklip'u'us** peut donc être considéré comme une courge des premiers âges, plus petite mais plus puissante¹, et reconnaissable

1. Ainsi, la graine de sésame en décoction a, d'après doña Rafaela de Tabi, des vertus galactogènes : il a suffi qu'elle en donne deux fois à sa bru qui venait d'accoucher pour que la montée de lait se fasse.

essentiellement à son intérieur puisque le fruit du sésame ne ressemble pas à celui de la courge.

On le retrouve dans les **dulces** ou sucreries, à la place de la graine de courge, mais aussi dans cette préparation, en voie de disparition et donc identifiée à un mode de vie ancien, le **sak-pet**, ancêtre de nos biscuits et galettes industrielles.

Les p'u'us

Les premiers hommes

Étaient bossus

Prodigieux et stupides

Merveilleux et imparfaits

Ils sont partis avec le déluge

Pour ne pas avoir compris

Que la pierre étaient plus lourde que l'eau

Car ils étaient habitués

En vrais fils de leur mère

À modeler la pierre-mère avec leur voix

Aux accents sifflants

Comme celle du serpent

Et des oiseaux.

Le sésame

Est graine de p'u'us

Retour des premiers hommes

Sous forme de graine.

L'éternel retour du même

Sous une forme différente.

De même que les premiers hommes

Étaient de maïs

Les dernières graines

Sont de p'u'us

Le sikil

Graine mystérieuse des origines

Revient avec plus de pouvoir.

Le pouvoir prodigieux des p'u'us

Se retrouve dans l'exceptionnelle richesse

Du sésame/siklip'u'us

50 % d'huile

Et abondance de minéraux et d'oligo-éléments

C'est pourquoi nos cuisinières

Conseillent d'en mettre juste un peu

Dans le omsikil.

Et la bêtise des p'u'us

Où s'est-elle cachée ?

Le siklip'u'us

Ne nous l'a pas encore révélée.



Onzième jour

Buluk tul k'in



Déjeuner

Banquet des âmes

Hanal pixan

Pains cuits sous la terre

Pibiwah

Au Yucatán*, qui dit cuisiner en l'honneur des morts, dit préparer les pains cuits sous la terre et farcis au poulet (mukbilpollos en “mayagnol”), même si ce plat ne résume pas à lui tout seul cette cuisine cérémonielle. Pour les faire, les ingrédients nécessaires sont les mêmes que ceux des **x-tobiholoches** (déjeuner du troisième jour), car si ceux-ci sont l'équivalent de nos petits pâtés, ceux-là sont de belles et généreuses tourtes à la viande.

Pains des
morts
pibiwah

En fait, aujourd'hui, les pains pour les âmes défuntes, les **pibiwah**, sont de deux sortes : les **mukbikax** ou **mukbipollos** farcis à la viande, du poulet - ou un mélange de poulet et de porc -, mis à cuire dans de l'eau froide salée, et les **pibix-pelones**, aux haricots **x-pelons**.

Pour faire les premiers, le **k'ol**, c'est-à-dire la sauce, est préparé à partir du bouillon de cuisson des viandes, en y ajoutant les condiments nécessaires : poivre, **xak'** de roucou (déjeuner du troisième jour), **apazote**, tomate, oignon. Elle est épaissie avec de la pâte de maïs* délayée et filtrée et enrichie d'un peu de saindoux. La viande cuite, à la différence de celle destinée aux **tamales***, n'est pas effilochée mais laissée en gros morceaux.

Mukbikax

Quant à la pâte de maïs* chaulé, elle est colorée en rouge au Yucatán : on fait revenir, pour cela du roucou dans le saindoux pour qu'il prenne une belle couleur. Cette graisse est ensuite passée à la passoire fine avant d'être ajoutée à la pâte de maïs, avec du sel. Pétrir alors longuement la pâte.

Pour que tout soit prêt, il faut encore préparer les feuilles de bananier (déjeuner du dixième jour) et avoir mis à chauffer les pierres sous la terre, car, comme leur nom l'indique, les **mukbikaxes** cuisent "enterrés" (**mukbi**), en **pib***. Sur la table, à l'endroit où on va façonner la tourte, disposer en étoile les écorces qui servent de lien, mettre dessus un beau morceau de feuille de bananier sur laquelle on façonne une grosse **tortilla**, bien grande et bien épaisse. Les bords de cette galette sont ensuite soigneusement relevés de manière à former une tourtière. Étaler dans le fond un peu de k'ol, disposer les morceaux de viande, remplir de k'ol et recouvrir d'un couvercle constitué d'une galette plus grande que la tourte elle-même, de manière à ce que ses bords recouvrent bien l'ensemble. On enduit ensuite le tout d'un peu de k'ol, qui donne, après cuisson, une belle couleur dorée. Si la tourte est destinée à l'offrande sur l'autel de l'église, on la distinguera par une grande lettre M écrite en lanières de feuille de bananier. Enfin, envelopper le tout soigneusement et se servir des liens pour attacher solidement. Mettre dans le **pib**, sur des lanières de feuilles d'agave ou de tiges de feuilles de bananier. La cuisson dure environ deux heures.

Ingrédients : poulet, porc (facultatif), sel, **xak'** de roucou préparé avec poivre, oregano, clous de girofle et ail (déjeuner du troisième jour), oignons, tomates, pâte de maïs chaulé, roucou, saindoux, feuilles d'apazote, feuilles de bananier et liens en écorce.

Comme les habitants de l'état du Campeche (les **Campechanos**) ne font rien comme les autres (à savoir les Yucatèques), ils ne colorient pas leur pâte en rouge et dans le **k'ol**, ils mettent du poivre de la Jamaïque à la place du roucou. Les pains enduits de ce **k'ol** sortent du **pib** avec une couleur brun-gris. Je les ai même vus préparer des **mukbikaxes** "à cru", c'est-à-dire en garnissant les tourtes de morceaux de poulet crus roulés dans du **xak'** de roucou délayé, d'un peu de pâte de maïs, délayée également, de coriandre fraîche hachée ainsi que de quelques tranches de tomates et d'oignons crus.

Pour préparer les pains aux haricots, il faut, la veille, écosser les **x-pelones**, les laver, puis les mettre à tremper toute une nuit dans de l'eau salée et cuire le maïs à la chaux* (le maïs quotidien).

Le lendemain, laver le maïs chaulé et le moudre. Égoutter les haricots. Bien pétrir la pâte de maïs en y ajoutant le sel, le saindoux et les haricots. Vérifier l'assaisonnement en sel. Si l'on veut relever, on peut ajouter du piment sous la forme suivante : cuire du piment frais sous la cendre, puis le piler, le délayer à l'eau, passer cette eau à la passoire fine et l'ajouter à la pâte.

Les pains sont façonnés sur des feuilles de bananier sous forme de **tortillas** bien épaisses (**pimes**), enveloppées

Pains aux
haricots
pibix-pelones

et ficelées comme de jolis petits paquets. Ils cuisent en **pib**, la même durée que les **mukbikaxes**.

Ingrédients : pâte de maïs chaulé faite avec un cuartillo de grains, sel, un quart de litre de saindoux, une cuarta de haricots.

Ces pains peuvent se faire aussi bien avec des **x-pelons** qu'avec des **bu'ul** frais, récoltés dans la **milpa***. À défaut, on peut utiliser des haricots secs, qu'il faudra aussi faire tremper toute une nuit - c'est d'ailleurs là une exception à la règle édictée pour le déjeuner du deuxième jour ! – à moins de les faire à moitié cuire.

On peut aussi, en d'autres occasions que celle de la cuisine des morts qui met le **pib** à l'honneur, cuire ces pains à la vapeur, comme les pâtés de maïs à la viande (déjeuner du troisième jour) ; il faudra alors les faire de plus petite taille pour qu'ils cuisent mieux dans la marmite. Enfin, une mise en garde à propos du piment, toujours apprécié : il ne faut surtout pas mettre les graines dans la cuisine, car elles sont particulièrement piquantes et peuvent endommager les intestins !

L'éternel retour des **pibiwah**

Lorsqu'un grain de maïs est mis en terre, il semble pourrir, il se défait et il meurt mais, au bout de peu de temps, il apparaît à nouveau avec de nouvelles feuilles, tendres et très belles. C'est pour cela que je vous demande de ne pas oublier ce que je vais vous dire aujourd'hui alors que nous sommes en train de rendre un culte aux morts à la mémoire desquels nous allons maintenant manger ce **pibil*wah**. La grand-mère prit le **pib**, l'éleva et dit :

- Ce **pibil wah** est un pain vivant car il est né du maïs, c'est un "cri de rébellion contre la mort", **u taah awtil ts'iikil ti' kiimil**. C'est un produit du maïs dont nous-mêmes sommes nés¹. Aujourd'hui, je vais manger avec vous cet excellent pain avec beaucoup d'appétit. Mais si, l'année prochaine, je ne le mangeais plus avec vous, c'est que je serai passée de vie à trépas et qu'on m'aura enterrée comme on a enterré ce **pibil wah**. De là sortira mon âme et elle viendra à nouveau manger cette sainte nourriture. Mais je ne le mangerai pas comme je vais le manger aujourd'hui avec vous, je me régalerai uniquement de son arôme, de sa douce et agréable odeur, je recevrai de sa grâce, le souffle dont mon âme a besoin pour poursuivre mon infatigable

1. La grand-mère rappelle ici que les hommes sont faits de maïs et de chaux*.

route vers l'infini... Et que cette vapeur subtile et douce dans l'espace remplisse alors mon âme et qu'elle me soit un carrosse pour ma vie éternelle. C'est pour cela que si, d'ici à un an, je meurs, je vous supplie de me le disposer sur la table. C'est une nourriture incomparable, son odeur est délicieuse parce qu'il a été cuisiné sous la terre, la vapeur qu'il exhale ne s'éteindra jamais parce qu'elle s'est formée dans le cœur d'un tumulus de terre. C'est le soutien de mon âme, la force du souffle divin et la vraie nourriture de mon âme. C'est pour cela que, pour la troisième fois², je vous le répète, si je ne suis plus là dans un an, disposez-le moi sur la table, avec beaucoup de viande de poule et de savoureux haricots nouveaux, disposez aussi l'**atole** nouveau³, le **pinole** [dîner du troisième jour] savoureux, la courge farcie de miel délicieux et les patates douces, blanches, jaunes et violettes ainsi qu'une Calebasse de cet excellent **balche'** pour remplir de joie mon âme. **Lelo'u tsok**, voilà, c'est fini, ce sera le dessert..."

Voilà ce que mon ami Domingo Dzul m'écrivait le 22 mai 1989, en se rappelant ce que sa grand-mère Doña Gregoria Collí de Dzul lui avait raconté, un jour de Toussaint.

Le repas de la Toussaint, qu'on appelle **hanal pixan**, la "nourriture des âmes"⁴, est sans doute le plus connu et le plus répandu des repas mayas dans tout le Yucatán*, bien qu'au-

2. "Pour la troisième fois" est la traduction du maya **ox tes kuntaba** : "trois fois offert", formule rituelle que l'on retrouve dans les chants des **h-menes***, ou faiseurs mayas. Dire trois fois quelque chose, c'est le sceller du chiffre de l'infini et de la mère, trois, **ox**, nom du fruit du noix-pain.

3. L'**atole** nouveau, **a'sa'**, est la bouillie de maïs* que l'on prépare avec le maïs nouveau à partir du mois de septembre. Le maïs étant semé le plus souvent en plusieurs fois, de mai à juin, il y a en général de l'**atole** nouveau jusqu'au mois de novembre.

4. **Pixan**, littéralement "enveloppe de l'être", est traduit en espagnol par **alma**, "âme".

jourd'hui, avec le développement des autres religions, cela commence à changer⁵.

La cuisson cérémonielle en **pib**, que nous avons déjà rencontrée si souvent, prend ici tout son sens et doña Gregoria nous l'explique simplement : le **pibil wah** est enterré comme on enterre les défunts mais il est promesse de renaissance et d'éternité. Aujourd'hui, beaucoup de Mayas* ne croient plus au retour des défunts mais l'ancienne conception maya considérerait que, comme pour le maïs, les défunts pourrissaient sous la terre, puis renaissaient⁶, et cela à chaque génération. C'est pour cela que don Alvaro de Tankuche' m'a un jour affirmé qu'il n'y avait que deux générations et que l'une succédait à l'autre, indéfiniment...

Ce pain s'appelle **pibil wah** ou **pibiwah**, c'est-à-dire "pain cuit en **pib**", tout simplement. Le nom de **mukbipollo** qui désigne sa garniture, le saint* poulet qui, à l'époque de la conquête, remplaça le saint dindon, oiseau de la mère, est un terme plus urbain. C'est d'ailleurs un mot "mayañol", composé du maya **pibil** et de l'espagnol **pollo**, poulet. En maya, on ne traduira pas littéralement par **pibikax**, "poulet cuit en **pib**", mais par **pibiwah**, en insistant sur le **wah**, pain de maïs.

L'important, comme le dit doña Gregoria, c'est le maïs. Cela me rappelle une hypothèse d'un autre de mes amis, André-Georges Haudricourt qui écrit *L'homme et les plantes cultivées* ; il me disait qu'à son avis, le culte des morts était lié à l'origine de l'agriculture.

Enfouir une graine ou un tubercule dans la terre, puis le voir

5. Je veux parler des différents groupes d'obédience protestante.

6. Ils renaissaient de leurs os fertiles. L'os, **bak***, est le nom de la mère cosmique, **lx bak***.

renaître a donné lieu à une méditation sur l'éternel retour des êtres sur la terre, à condition de les enterrer "selon le rite" pour qu'ils puissent revivre.

Quand on cuit un pain en **pib**, on descend dans le royaume des morts pour y réaliser une cuisson "froide"* : au Yucatán, la mort est "froide" et la dame blanche, maîtresse de la mort, porte aussi le nom de Reine très froide, **Ix ahau sisil**. Le froid, le frais, **sis**, est ce qui est fertile mais aussi ce qui, poussé à l'extrême, bascule dans la mort: la fertilité voisine la mort, trop fertile, cela pourrit.

Dans le **pib**, ou "four souterrain", ce sont les pierres qui cuisent.

*Sistun, pierre étendue,
Sur ton lit de terre
Bien que chauffée à blanc
Tu restes froide
Sistun, pierre froide
Ta cuisson est lente mais efficace
Tun, pierre et année, pierrannée
Mesure* du temps*
U p'is ou k'in
Tout est affaire de mesure.*

Puis on tapisse le **pib** de feuilles et la terre, comme pour les morts, viendra tout recouvrir. Deux heures plus tard, on déterre, comme on déterre les morts cinq ans après, pour mettre leurs os fertiles (**bak**) à l'abri, et leur permettre de renaître.

Alors on offre cette nourriture aux morts, pour qu'ils puissent renaître, au bout de leur voyage... et on mange à son tour.

Le pain est une personne

Ces pains ne sont pas à plusieurs couches comme les pains de Pluie, ils sont à deux couches: le corps du pain dans lequel on introduit la farce **but'** et le couvercle. Recouvrir en yucatèque se dit **mak** qui signifie aussi "personne". Nous avons déjà rencontré cette relation avec le **makal** appelé "l'ancien de la **milpa***" (dîner du septième jour).

Si l'on veut rendre ces deux valeurs de **mak** (il y en a d'autres mais, pour ne pas compliquer le tableau, je m'en tiendrai à ces deux-là), il faut traduire par "personne/couvercle" : la personne est un couvercle/la personne est recouverte, ceci est langage énigmatique*, **suywa t'an**, à comprendre à plus haut sens, **suywa natik**.

L'extrait que voici d'un chant du Livre des os fertiles (**bak**), le Livre des Bacabs, peut être dédié à notre **pibiwah**, symbole de la vie et de la mort, de la vie qui se cache sous la mort, sous ce couvercle de maïs qui contient le sang du **k'ol** et la chair du poulet ou du dindon.

U k'asul ch'abe
U k'asul sihil
Kanchelik tun
Bakin ma yin pekbes
Mak mak ti chuuen
Mak mak ti munyal
Mak mak ti luum
Mak mak ti yik'al
Mak mak tih k'in
Mak mak ti ak'ab
Mak mak tin t'an
Mak mak tin pach
Mak mak tih hun suyi

Ta force vitale fut recouverte
 Le sperme de la création
 Le sperme de la naissance
 Et où s'est-il étendu?
 Ce que je n'ai pas remué
 Est recouvert au lieu du singe
 Recouvert par le nuage
 Recouvert par le sein de la terre
 Recouvert par la force vitale
 Recouvert par la lumière du temps
 Recouvert par l'obscurité des origines
 Recouvert en face de moi
 Recouvert derrière moi
 Recouvert dans l'énigme de mon être.

(Livre des Bacabs, extrait de l'incantation 43)

Le rouge et le noir

Le **xak'**, "mélange d'épices", est essentiel dans les recettes mayas, c'est lui qui donne le goût à la sauce. Fait de poivre, d'oregano, de clous de girofle, d'ail, de cumin de cannelle, de poivre de la Jamaïque, de roucou, etc., c'est selon, il s'ajoute au bouillon.

Chacun de ces ingrédients est dosé pour obtenir un plat ni trop « chaud* » ni trop « froid ».

Il existe des variantes sans roucou, à la **campechana**.

Les Campechanos sont réputés, comme les Belges chez nous, pour faire les choses à l'envers. Mais ils revendiquent cette qualité qui est liée à leur position géographique, à l'ouest de la péninsule, où l'ouest et l'est s'inversent. Dans les mythes, le **Chak**, père Pluie de l'ouest, est le plus fort au Campeche alors qu'au Yucatán, c'est le **Chak** de l'est. L'axe ouest-est s'inverse,

car le Campeche est le pays où les vivants viennent mourir pour renaître. On y trouve la route des morts mayas, avec ses grands cimetières royaux, qui se termine à **Jaina**, "Maison de l'eau". La mort au Campeche est une nouvelle vie. Le Campeche est marqué par l'inversion fondamentale : la mort devient la vie et la vie devient la mort, le rouge devient noir, l'est devient ouest et le **xak'** est noir.



Onzième jour

Buluk tul k'in



Dîner

Patate douce confite,
autres douceurs
et **chocolat** chaud

Dulce de camote y chocolate

Éplucher les patates douces, les laver et les couper en gros morceaux. Faire dissoudre à feu doux le miel ou le sucre – ou le mélange des deux - dans une bonne quantité d'eau. Quand il est dissout, mettre les morceaux de patate douce et faire cuire ainsi à feu très doux pendant deux heures. Laisser toute la nuit sur le feu qui s'éteint, pour refaire cuire encore un peu le lendemain.

Patate douce
confite

Ingédients : un bon kilo de patates douces, un bon kilo de sucre ou de miel (ou moitié-moitié), quatre litres d'eau environ.

On peut confire à peu près de la même manière la *yuca* ou manioc doux. La fois où j'ai assisté à cette préparation, la chronologie était légèrement différente : les morceaux de manioc ont été mis d'abord dans l'eau froide avec une pincée de sel et le sucre a été ajouté ensuite, quand l'eau était déjà chaude. D'autres fruits, à la chair plus acide, se prêtent aussi à cette préparation – et, pour ma part, je les préfère aux tubercules confites ! –, il s'agit surtout des prunes et du *circote* (*Cordia dodecandra*). À peu près de la manière, soit avec du miel – sucre traditionnel -, soit avec du sucre de canne – plus récent –, on prépare également des confiseries de pépins de courge ou de graines de sésame.

Le miel (ou le sucre) est utilisé ici pur, sans eau, et les graines ou pépins doivent avoir été grillés à sec pour exhiler toute leur saveur. Il est une autre confiserie - évoquée avec gourmandise par doña Gregoria - qui se confectionne avec l'ingrédient traditionnel, le miel, et qui est généralement cuite en **pib*** avec les **pibiwah**, c'est le **dulce** de courge dont on utilise, cette fois, le fruit. Cette courge, que l'on choisit plutôt petite, est vidée de ses pépins ; à la place, on y met du miel. Elle est ensuite mise à cuire sous la terre. Pas besoin de l'envelopper dans de la feuille de bananier : sa peau, très coriace, la protège.

Le sucré est particulièrement à l'honneur dans la cuisine des morts. Il se décline suivant plusieurs registres : les fruits frais, les petits pains briochés et, enfin, les fruits ou les graines confits. Friandises regorgeant de sucre ou de miel, les confiseries – au sens strict du terme – sont les sucreries traditionnelles par excellence que l'on prépare à la maison. Aujourd'hui, bien sûr, on peut les acheter, ainsi que quantité d'autres "douceurs" venues de différents états du pays.

Chocolat
chaud

Faire griller les fèves de cacao à sec sur le **comal**, sans cesser de remuer. L'opération est longue car il faut les cuire sans les brûler. Elles sont prêtes quand leur peau s'enlève facilement à la main. Faire griller à sec, de la même façon, la farine jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur légèrement ocre. Réduire ensuite à la main les bâtons de cannelle en petits morceaux.

Le lendemain, car les ingrédients doivent avoir refroidi toute la nuit, moudre le tout au moulin électrique après avoir brassé ensemble à la main les trois ingrédients pour

bien les mélanger. Il sort du moulin une pâte luisante, d'un brun presque noir, dont les moindres miettes sont recueillies. À la sortie du moulin, la pâte de chocolat est suffisamment molle pour pouvoir être façonnée, exactement comme de petites galettes de maïs*, sur des carrés de papier brun. Ces galettes, appelées en espagnol **tablías**, "tablettes", se conservent très bien dans une boîte bien fermée, à l'abri du soleil.

Pour se préparer une tasse de chocolat, il suffit de briser en petits morceaux une de ces tablettes au fond d'un récipient spécial en bois (le **batidor**, très courant dans les magasins pour touristes !), d'y mettre le sucre, de verser dessus de l'eau ou du lait bien chaud, de bien battre avec le fouet de bois. Le chocolat se dissout et le mélange devient mousseux. Servir aussitôt.

Ingrédients : fèves de cacao, farine de blé, cannelle en bâtons (pour 8 kilos de fèves, compter 6 kilos de farine et 500 grammes de cannelle en bâtons) eau ou lait, sucre.

C'est doña Melba, notre amie chocolatière, qui nous a montré comment se prépare la pâte de chocolat. Car tout le monde ne sait pas la faire. En ce qui concerne le registre des odeurs, cette préparation commence de manière assez décevante, le grillage des fèves ne dégageant pratiquement aucun parfum. Mais la mouture permet à l'odeur du chocolat liée à celle de la cannelle de s'exhaler en une symphonie presque enivrante ! Le parfum ensuite, même s'il se fait plus discret, ne quittera plus la pâte (d'où des coups de nez furtifs de ma part dans la boîte contenant les tablettes). La mouture du mélange cacao/farine/cannelle

est particulièrement délicate et nécessite un moulin qui ne soit dédié qu'à cela : comme elle se fait à sec, celui ou celle qui moud doit savoir manier son moulin car le moteur s'échauffe vite si on n'y prend pas garde ! Ensuite, la pâte obtenue, qui durcit très vite, nécessite une série de précautions pour être façonnée facilement : elle doit être molle pour être transformée en galettes, elle est donc mise à chauffer en plein soleil toute une après-midi. En revanche, pour que les tablettes durcissent correctement une fois façonnées, il faut qu'il fasse suffisamment frais, c'est pourquoi doña Melba se met à ce travail soit après la tombée du jour, soit en pleine nuit, vers 3-4 heures du matin – à la saison chaude, seules ces heures réservent un peu de fraîcheur.

Rien de plus facile, au final, que la préparation de la boisson proprement dite ! La manière la plus simple consiste à la préparer avec de l'eau chaude et pas mal de sucre. Le lait est plus récent, tout comme le mixeur, qui n'a rien du charme du **batidor** de bois. Une tablette permet de faire deux tasses d'un délicieux chocolat. Une autre manière, très ancienne également, consiste à mélanger la saveur du maïs* chaulé et celle du cacao en préparant du **tanchokwa**, ou **atole** au chocolat. Pour cela, il suffit d'ajouter à de la pâte délayée dans de l'eau, passée par deux fois à la passoire fine et mise à chauffer sur le feu, une ou deux tablettes préalablement fondues et battues dans de l'eau chaude. Sucrez et faire cuire comme un **atole** simple (le maïs quotidien) mais ne pas hésiter à ajouter de l'eau, si besoin, en cours de cuisson car le **tanchokwa** ne doit pas être trop épais.

Si l'on aime beaucoup le goût du chocolat, la première préparation, qu'elle soit à l'eau ou au lait, sera préférée car, dans l'**atole** au chocolat, la saveur du maïs est prépondérante par rapport à celle du cacao, qui ne joue là qu'un rôle de condiment.

Sucre du Diable et boisson divine

Les morts vont dans les deux royaumes : certains descendent aux enfers avec **Kisin**, le Diable, et d'autres montent au ciel chez **Hahal K'u**, le Vrai Dieu, encore appelé **Dios Kitbil**, Dieu le père avec Jésus Christ, **Yum Mehenbil**, Dieu le fils, et la Vierge Marie, **Ix k'an le ox k'an le mu(n)yal**. Mais le secret de l'autre monde, c'est que ciel et monde souterrain se rejoignent... dans la mer, ce grand réservoir d'énergie, mer d'eau ou de nuages.

Pas de repas des âmes, repas de vie et de mort, sans sucreries et sans chocolat.

Le sucre autrefois était le miel,

Miel de la terre puisque c'est le même mot : **kab**.

Miel de la mère puisque **kab** est le retournement de **bak***, un des noms de la mère.

Miel des premiers hommes qui avaient des yeux d'abeille.

Mais l'arrivée des Européens a été pensée par les Mayas* comme le règne du Diable sur la terre, et le Diable a apporté avec lui son aliment préféré : le sucre...

Aliment séducteur qui permet de sucrer le **matan**, offrande sucrée que l'on mange lors des neuvaines : **dulce** de fruits de toutes sortes, riz au lait, **atoles** sucrés...

Et aliment de mort qui apporte diabète et obésité : nous l'avons dit, le sucre est une drogue dure !

« L'abus de sucre est la plus fréquente et la moins discutée des formes de toxicomanie à travers le monde. [...] Comme pour tous les stimulants, l'ingestion de sucre est suivie d'une brève flambée d'euphorie qui à son tour, laisse la place à la dépression et la culpabilité. »¹

En mangeant du sucre, nous mangeons la chair du Diable.

Le sucre nous impose son style dominateur : maîtres du monde, nous devenons esclaves du sucre. Dans les plantations, le sucre était cultivé par les esclaves et le Yucatán* ne fait pas exception à la règle. Le **Way kot**, héritier des hommes aigles, trafiquants d'hommes de l'époque préhispanique, apporte sur son dos, transformé en aigle, les machines à broyer la canne à sucre².

Le destin du chocolat est différent : d'abord une boisson pour les vivants et les morts, il sera ensuite exploité industriellement mais, pour les Mayas*, il restera la boisson du repas des âmes, offerte dans des bols d'argile, **lakob**.

On a souvent dit qu'il a joué le rôle de monnaie, ce qui n'est pas exact car s'il remplissait les deux premières fonctions, à savoir mesure de valeur et équivalent général, il n'a pas rempli la troisième fonction de réserve de valeur : au lieu d'être accumulé, il était périodiquement ingéré... Nourriture sacrificielle, il a ensuite fourni le modèle d'un usage sacrificiel de la monnaie à l'époque coloniale.

1. Terence McKenna, *La nourriture des dieux*, Georg, 1998, p. 193.

2. Voir Michel Boccara, *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, t. 6, texte 28 et, du même auteur, « Mythe yucatèque des machines à broyer la canne », dans *Au vent du moulin bézard. Capesterre de Marie Galante*, sous la dir. de Diana Rey-Hulman, Office municipal de la culture et des sports de Capesterre de Marie Galante, L'Harmattan, 1996, p. 157-161.

Les morts, après être restés une semaine au village, nourris de **relleno negro** ou **x-butbits'o** (déjeuner du treizième jour) repartent avec des provisions de **pibiwah** et de chocolat qui leur donnent l'énergie nécessaire au voyage.

La houppes du cardinal

Mon fils, apporte-moi

Quatre oiseaux cardinaux

Ceux qui sont à l'entrée de la grotte

Perchés sur mon précieux aliment

Que je vois leurs houppes rougies

Et qu'ils arrivent

Dressés sur mon précieux aliment

Lorsque celui-ci me sera apporté.

Ainsi sera-t-il, ô père !

Ce qu'il demande, c'est le roucou.

Les houppes dont il parle

C'est la mousse du chocolat

Et son précieux déjeuner

C'est le cacao moulu

Langage énigmatique.*

(Livres de Chilam Balam*)

Les graines de cacao ne dégagent pas d'arôme lorsqu'elles sont grillées, ce n'est que moulues et mélangées à d'autres composants - roucou comme dans les Livres du Chilam Balam, ou cannelle et farine comme dans la recette - qu'elles prennent arôme et saveur. Le cacao est graine métisse, **xak'**, comme la plupart des richesses culturelles et culinaires des Mayas. Bien qu'il soit consommé essentiellement en boisson, on le retrouve en **mole**, comme pour le poulet du curé de Tekax. Le **mole** est un

délicieux plat qui appartient plutôt à la cuisine du centre du Mexique mais que la bourgeoisie yucatèque apprécie.

Le poulet du curé de Tekax

Un dimanche, le curé de Tekax était en train de dire la messe lorsque sa gouvernante, affolée, se rendit compte qu'elle avait oublié de lui demander comment il voulait manger son poulet. Comme elle se lamentait, le sacristain s'offrit à arranger la chose. Il courut vers l'église où le père en était justement à chanter la fin de la messe dans son beau latin de cuisine... Le sacristain, du tac au tac, chante sur le même ton :

- Comment voulez-vous votre poulet ?

- In Mole. Amen, répond le père.

En maya, le chocolat se dit **choko ha**, "eau chaude". Le chocolat va jusqu'à se confondre avec l'eau et **lx ha'**, Dame de l'eau, désigne la chocolatière.

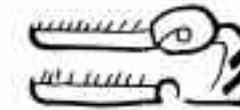
Eau-chocolat, substance du ciel, eau de la mère.

Mélange du "froid"* fertile et du "chaud" puissant, peut-être est-ce là que réside, en logique mythique, l'alchimie du chocolat qui n'a pas encore livré tous ses secrets ?

Un autre nom est **kakaw**, qui a donné le français cacao, et que les épigraphes déchiffrent notamment sur les vases funéraires mayas où il apparaît dans toutes les inscriptions puisqu'il fait partie de la formule dédicatoire fondamentale, commune à tous les textes sur céramique³ : on en conclut que les anciens Mayas apportaient dans leurs bagages, pour le voyage d'après la mort, des vases de cacao, c'est du moins ce que semblent indiquer les écritures* obscures, **ak'ab ts'ib**⁴.

3. Il s'agit de la Séquence Standard Principale (SPP). Sophie et Michael D. Coe donnent des éléments précis sur ces découvertes épigraphiques dans leur livre *Généalogie du chocolat*, Abbeville, 1998.

Mais l'histoire coloniale du chocolat n'est pas meilleure que celle du sucre : trafic d'esclaves, exploitation de main d'œuvre africaine et indigène... Le chocolat descend aux enfers où il va rejoindre le sucre du Diable.



4. Voir Michel Boccara, « **Ak'ab ts'ib**, les lettres de nuit des Mayas », dans *L'aventure des écritures. Naissances*, sous la dir. d'Anne Zali et d'Annie Berthier, Bibliothèque Nationale de France, 1997.

Douzième jour

lahka' tul k'in



Déjeuner

Boulettes de pépins
de courge moulus

X-pibian

Notre recette commence comme celle du omsikil (déjeuner du premier jour), par la préparation des pépins de courge. Ces pépins, une fois grillés – mais non brûlés, surtout – sont passés au moulin à main avec le roucou et les grains de poivre. Entre temps, car ce travail dure un peu, une marmite d'eau salée est mise sur le feu. Quand tout est moulu, ajouter une cuillerée à café de sel et un peu d'eau tiède. Commence alors un long travail de pétrissage à la main, qui requiert patience et force car il faut pétrir encore et encore, en appuyant la pâte avec la paume sur le fond du récipient afin de faire sortir la graisse. Ainsi travaillée, la pâte de pépins devient peu à peu une boule huileuse. Et cette huile, au fur et à mesure qu'elle est exprimée, est versée dans l'eau mise sur le feu. On peut, si besoin, rajouter un peu d'eau tiède à la pâte de pépins. Quand suffisamment de graisse a été ainsi extraite de la pâte, façonner celle-ci soit en petites boulettes, soit en petites galettes épaisses que l'on verse dans l'eau bouillante. Laisser cuire une bonne demi-heure après avoir ajouté la ciboulette et la menthe hachées. Si l'on veut, en fin de cuisson, on peut mettre aussi quelques pâtes fines pour bouillon.

Boulettes
de pépins
de courge

Les boulettes, ou galettes, sont servies dans leur bouillon bien chaud.

Ingrédients : le volume d'un litre et demi de pépins de courge, une petite poignée de roucou et une autre de grains de poivre noir, sel, 5-6 feuilles de menthe et un joli bouquet de ciboulette, pâtes fines pour bouillon (facultatif).

Rien de plus simple, de prime abord, que cette recette. Mais les apparences sont trompeuses, comme souvent, en cuisine, avec les recettes “simples”. En fait, elle requiert un sacré coup de main et peu de femmes, à Tabi, savent encore faire “sortir” la graisse. Je dis “encore” car cette recette appartient à une tradition ancienne, celle des pâtes non tamisées comme le **pozole** et le **saka'** (le maïs quotidien), beaucoup de cuisinières ne connaissent ce plat que de nom. Pour corser l'affaire, la cuisinière doit prendre garde à son “état” et à celui des femmes autour d'elles car cette recette est sensible au **ets' kab** comme celle des beignets de **makal** (dîner du septième jour). En fait, il vaut mieux la réaliser seule dans sa cuisine, quand on est sûre de ne pas avoir ses règles, plutôt que de risquer de voir la pâte se déliter en **xix**, c'est-à-dire en miettes, impossible à façonner. Pour s'en prémunir, il faut déjà ne pas trop griller les pépins et arrêter à mi-cuisson. La mouture de ces pépins encore un peu durs est plus difficile mais c'est une des conditions pour qu'ils puissent exprimer leur graisse. Enfin, on peut ajouter un ou deux œufs à la pâte : c'est meilleur – nous dit une amie - et plus facile à façonner. Oui, mais n'est-ce-pas tricher ?

On dirait de la viande...

Le **x-pibian**, dont il n'existe pas de nom d'origine maya*¹, est une des recettes les plus anciennes.

On retrouve cette logique métisse qui consiste à emprunter à l'étranger sa langue pour valoriser ses propres traditions : plus c'est métissé, **xak'**, mieux c'est !

Pibian est la traduction espagnole de **omsikil**, notre première recette, le bouilli de pépins de courges. Pour désigner cette recette dont l'ingrédient de base consiste aussi en pépins de courges mais dont la préparation est complètement différente, la langue maya rajoute une seule petite lettre mais qui change le sens. Il s'agit du préfixe [**x**], lequel a deux valeurs:

- un diminutif, l'indication d'une petite taille ;
- la marque du féminin.

Le diminutif renvoie aux premiers hommes, les **p'u'us**, qui étaient de très petite taille (dîner du dixième jour), la marque du féminin indique qu'il s'agit d'une nourriture de la mère (déjeuner du premier jour).

1. On trouve aussi les noms de **pibion** ou **x-tamulas**, tous deux d'origine espagnole.

DOUZIÈME JOUR – Déjeuner

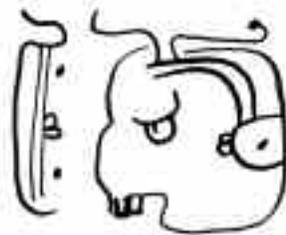
Dans les deux cas, cela renvoie la recette aux origines, origine mythique mais aussi “origine” de l’horticulture, quand la courge était la principale plante cultivée et le pépin la principale source de matière grasse.

L’invitation

Un jour, me raconte don Paulino, j’avais invité Feliciano à venir travailler avec moi à la *milpa**. À midi, au déjeuner, ma femme nous avait préparé du *x-pibian*, j’en offris à Feliciano qui se régala.

- Fameux, me dit-il, ta femme nous a préparé des boulettes de viande hachée !
- Quelle viande hachée ? Tu crois que j’en ai les moyens, ce sont des boulettes de *x-pibian* !

Ce qui prouve à quel point cette nourriture est prisée mais aussi combien elle est devenue rare.



Douzième jour

lahka' tul k'in



Dîner

Larves de guêpes
accompagnées de *chaya* grillée

Lukum ek yete sonk'abichaya

Comme pour l'iguane, le plus difficile est de trouver et de "cueillir" le nid de guêpes dans la forêt*. La tâche est même plus ardue que pour l'iguane, car ces nids sont très difficiles d'accès : les guêpes n'hésitent pas à faire leur nid tout en haut des arbres et à piquer les chasseurs ! Les enfants sont souvent de la partie car ils sont très agiles pour grimper aux arbres et aider à faire tomber l'objet de la branche où il est suspendu. Choisir, de préférence, pour cette chasse-cueillette, une lune montante en premier quartier¹.

Larves de
guêpes grillées

Les chasseurs-cueilleurs se font ensuite cuisiniers : une fois cueilli, le nid est effeuillé, en quelque sorte, pour extraire toutes les couches de rayons garnis de larves blanches, grasses à souhait, que l'on voit bouger sous leur opercule translucide, si on y regarde de près. Ensuite, faire griller légèrement les rayons sur un **comal** de manière à ce que les opercules fondent et que les larves se dégagent facilement de leurs alvéoles. Mais il ne

1. Si tous ceux qui m'ont parlé de cette chasse-cueillette s'accordent sur l'importance de la lune qui doit être montante, on précise parfois qu'il faut y aller un jour avant la pleine lune.

faut surtout pas que les larves elles-mêmes grillent, elles sont simplement “saisies”. Pour cette opération qui est assez longue, le feu doit être relativement doux ; chaque morceau de rayon garni est mis d’abord au centre du **comal**, pour ensuite être plusieurs fois retourné, puis placé sur le côté de la plaque pour continuer à chauffer. Il y a plusieurs techniques pour retirer les larves des alvéoles, une fois le morceau de nid retiré du feu : soit tapoter le rayon contre le récipient, soit tapoter l’envers du morceau, soit détacher à la main une à une les larves si les deux premières méthodes ne suffisent pas. L’odeur qui se dégage lors de ce grillage est délicieuse. C’est un parfum très particulier : une fois qu’on l’a senti, l’envie d’en manger vous saisit... Le plaisir est double car on en profite pour sucer le miel laissé dans les rayons.

Lorsque toutes les larves ont été détachées, profiter du **comal** encore chaud pour cuire les piments **habaneros** frais, les finir dans la cendre puis les piler dans un mortier. Ajouter ensuite le sel, du jus d’orange amère puis les larves en broyant et en mélangeant le tout dans le mortier de manière à obtenir une sorte de pâte. Vérifier l’assaisonnement avant de déguster.

Ce caviar maya* se marie très bien avec le **sonk’abichaya**, la **chaya** grillée.

Il suffit de griller à sec, toujours sur le **comal**, des feuilles de **chaya** entières, non équeutées, en les retournant plusieurs fois, jusqu’à ce qu’elles sèchent et qu’elles s’effritent, comme des feuilles d’automne chez nous.

Les piler en enlevant les tiges pour obtenir une fine poudre d’un beau vert qui est légèrement délayée avec un peu d’eau salée. Puis, pour terminer, ajouter un peu de jus d’orange amère.

Ces deux plats de choix se mangent en **tacos** : un peu de crème de larves blanchâtres, un peu du vert de **chaya** sur une tortilla chaude et une bière fraîche pour couronner le tout !

Ingrédients : pour un nid de larves de guêpes de taille moyenne, deux belles oranges amères et deux piments **habaneros** frais, sel.

Pour le **sonk’abichaya** : une vingtaine de feuilles de **chaya**, jus d’orange amère, eau et sel.

Un don du protecteur des animaux sauvages

Voilà une autre recette très ancienne qui date de l'époque paléolithique.

Au menu : larves de guêpe et **chaya** grillée, nourriture d'homme des bois, puisqu'il existe une variété sylvestre de **chaya** dont les feuilles sont toujours consommées.

Le mode de cuisson est le grillage sur **comal**. Nous avons vu que le **comal** (déjeuner du sixième jour) était un mode de cuisson dérivé d'une forme paléolithique : la cuisson sur pierre.

Les larves de guêpes appartiennent généralement à l'espèce **ek**. Le **ek** est une guêpe qui a une importance mythologique centrale puisque c'est une ruche de **ek** que l'on voit entre les cornes de **Sip**, le protecteur des cerfs et des animaux sauvages (déjeuner du septième jour).

Les **ek** savent bien se défendre et il faut être adroit et ne pas craindre les piqûres pour aller "cueillir" leur nid tout en haut d'un arbre. Le nôtre fut cueilli en haut d'un **yaxche'**, le fromager cosmique. À défaut, on peut aussi consommer les larves d'autres espèces telle le **ts'alam**.

Comme la **chaya**, la larve de guêpe est une nourriture de **Kankabiyok**, Pied de terre rouge, nom mythique du paysan maya* qui marque son identité profonde et sa fierté. Et comme pour la **chaya**, l'habitant des villes méprise cette nourriture... de roi de la forêt.

Le Maya* combine harmonieusement horticulture, chasse et cueillette* et sa cuisine en témoigne. J'aurais pu aussi vous donner la recette des **empanadas** de taupe que l'on mange "con todo i excremento".

Comme pour le **x-pibian**, une petite histoire vécue, et comique, restitue la saveur de ce plat :

Deux amis

Un jour, deux amis se promenaient dans une rue de Mérida lorsqu'ils tombèrent sur le cadavre d'un chien mort depuis déjà quelque temps qui gisait sur le bas-côté. Sur le cadavre grouillaient des vers gras et blancs...

Ils étaient tous les deux ingénieurs mais le premier, habitué à la forêt et qui était ami des Mayas, décida de se moquer un peu de son compagnon plus délicat.

- Je te parie cent pesos, lui dit-il, qu'en les cuisinant bien, je mangerai ces vers.

- Quoi ? lui répondit l'autre, manger ces vers ? Tu n'en es pas capable ! Je tiens le pari !

- Et bien, rendez-vous chez moi demain matin, au petit-déjeuner, et tu verras...

L'ingénieur avait une maison et des amis dans un village maya... l'après-midi, il s'y rendit en vélo car, en ce temps-là, il y avait tout autour de Mérida de petits villages mayas, et il demanda à ses amis de l'aider à trouver un nid de **ek**.

Le soir, ils cuisinèrent les larves avec tout le nécessaire : piments grillés, jus d'orange, sel... rien ne manquait au caviar maya...

Le lendemain matin, l'ami arriva et l'autre lui présenta un bol rempli de ce régal. Celui-ci faillit vomir et ne put même pas supporter la vue de son ami savourant ce délice qu'il prenait pour une préparation des vers de la charogne !

Et voilà comment notre ingénieur gagna cent pesos.

DOUZIÈME JOUR – Dîner

Ce plat est aussi bon qu'il est peu ragoûtant pour celui qui n'a pas participé à sa cueillette.

Pour moi qui ai pisté ce nid pendant plusieurs jours et ai même gagné quelques piqûres en filmant sa cueillette, je l'ai dégusté comme une récompense délicieuse... et durement conquise.



Treizième jour

Oxlahun tul k'in



Déjeuner

Dindon (ou dinde)

farci(e) au noir

X-butbits'o

Relleno negro

La veille, préparer ce qui est le cœur de cette recette : la couleur-saveur noire. Pour cela, brûler à sec les piments sur le **comal**. Le feu doit être vif (pour un tel feu, les trognons de maïs constituent un bon combustible) et, au bout d'un moment, les piments prennent feu. Parfois, on met dessus un peu de braise ou un peu de journal ou encore une spathe de maïs* allumée pour aider à la mise à feu. Lorsque presque tous les piments sont calcinés, on les éteint en versant un peu d'eau dessus.

Relleno negro

J'ai bien écrit « presque tous », car c'est dans ce « presque tous » que réside la façon de faire de chaque cuisinière. La saveur très particulière du plat, qui allie le carbonisé au piquant, dépend de ce brûlis : si tous les piments sont carbonisés – ce que nous avons vu faire par plusieurs de nos amies mayas –, le goût du plat en sera fade et il perdra de son originalité. Tout l'art consiste à bien brûler les piments, tout en en laissant quelques-uns encore un peu rouges, mais pas trop... sinon le piquant l'emportera.

Laver ensuite à plusieurs eaux les piments calcinés pour enlever le goût de fumée. Après le dernier égouttage, les mettre dans une casserole, verser dessus une poignée de sel et recouvrir à peine d'eau.

Puis moulin les piments calcinés avec les épices (ail, poivre noir, poivre de la Jamaïque, **oregano** et cumin) en s'aidant de l'eau de trempage et en ajoutant davantage d'eau si nécessaire. Cette mouture peut se faire au **metate***, au moulin à main ou même au mixeur. Passer ensuite à la passoire fine. L'eau de trempage de même que l'eau ajoutée lors du passage au moulin et lors du passage à la passoire sont soigneusement recueillies car, noires et parfumées, elles vont servir au bouillon de cuisson de la viande. Certaines cuisinières répètent jusqu'à quatre fois l'opération de passage au tamis, avec une nouvelle eau à chaque fois, de manière à extraire le maximum de parfum. Au fond de la passoire, la pâte noire que l'on presse bien dans la main, c'est le **xak'** noir ou, en espagnol, **recado negro** ou encore **recado de chilmole**.

Tuer le dindon, le plumer après l'avoir ébouillanté, le passer à la flamme pour enlever les toutes dernières plumes, puis le laver en frottant avec de la cendre et du jus d'orange amère ou de citron vert, enfin le vider. La tête, l'estomac bien lavé, le cœur et le foie ainsi que les pattes préalablement débarrassées de leur peau dure sont préparés pour être mis à cuire avec le reste.

Faire durcir les œufs (réserver cependant un œuf frais pour la farce). Enlever la coquille et séparer les blancs des jaunes. Écraser à la main les blancs des œufs durs, émincer très finement une tomate, un oignon, les câpres et les olives (ces deux derniers ingrédients sont facultatifs). Ajouter l'ensemble à de la viande de porc hachée ainsi que le **xak'** noir, malaxer soigneusement cette farce à la main

après y avoir mis un blanc d'œuf cru et un peu de farine de blé pour lier. Vérifier l'assaisonnement en sel.

Avec cette farce, façonner autour de chaque jaune d'œuf dur de grosses boules de la taille d'un bon poing. Les faire revenir doucement dans du saindoux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Le dindon est ensuite farci de ces boules, bien recousu et mis dans l'eau noire réservée au moment de la fabrication du **xak'**. Ajouter de l'eau si besoin – le liquide ne doit pas tout à fait le recouvrir - et saler. Si toutes les boules ne peuvent être "ingurgitées" par la bête, elles seront mises à cuire plus tard directement dans le bouillon.

La cuisson de ce dindon-là a duré toute une nuit, à feu très doux, surveillée par la grand-mère qui a suspendu son hamac dans la cuisine. À l'aube, elle a ajouté des feuilles d'**apazote** ainsi que des oignons et des tomates émincés. La volaille et les boules de farce cuites à part sont réservées une fois qu'elles sont cuites pour permettre la dernière opération de cette recette : l'épaississement de la sauce au noir, qui se fait en ajoutant un peu de saindoux et une boule de pâte de maïs chaulé délayée, puis passée à la passoire fine comme pour le **k'ol** (déjeuner du troisième jour). Mais, attention ! Le **k'ol** noir ne doit pas être épais, mais seulement onctueux.

Au moment de servir, on prendra garde à mettre dans chaque assiette généreusement garnie de sauce, un morceau de viande et un morceau de farce à l'œuf. La couleur qui domine est alors le noir sur lequel contraste le jaune de l'œuf. Un soleil dans la nuit.

Ingrédients : un dindon (ou une dinde), jus d'orange amère ou de citron vert, le volume d'à peu près un cuartillo de piments secs, poivre en grains, poivre de la Jamaïque, oregano, ail, cumin, sel, feuilles d'apazote, 3 tomates et 3 oignons, saindoux et pâte de maïs chaulé.

Pour la farce : 1,5 kilo de porc haché, 18 œufs, 1 oignon, 1 tomate, 1 blanc d'œuf cru, 2 à 3 cuillerées de farine, quelques olives et quelques câpres (facultatif), sel et saindoux.

Une recette festive comme celle-là, avec sa longue liste d'ingrédients et d'opérations, est particulièrement riche en variantes. Les proportions données ici ne sont qu'indicatives. Tout dépendra des moyens dont on dispose pour réaliser ce plat de fête. On pourrait épiloguer à l'infini sur les différences parfois dues aux habitudes familiales, parfois aux circonstances (pénurie de tel ou tel épice ou de tel ingrédient, arrivée d'une nouvelle cuisinière).

Tout d'abord, les piments sont parfois équeutés avant d'être brûlés. L'opération du brûlis se pratique généralement dehors. En effet, les piments dégagent en brûlant une fumée acre qui a la réputation de faire tousser les jaloux... De fait, elle est très irritante pour la gorge et pour les yeux des jaloux... et des autres (les enfants, en particulier, sont éloignés du lieu du foyer).

Ensuite, le mélange d'épices peut varier : le cumin ici présent n'est en fait pas très fréquent, cannelle en bâton et clous de girofle sont plus souvent utilisés. Olives et câpres, condiments très coûteux, ne sont pas indispensables : ils sont plutôt là pour marquer le caractère exceptionnel du plat. L'ajout de poivron doux dans la farce, et même dans le bouillon, est très apprécié. Quant à l'emploi de la farine de blé pour lier la farce, elle est facultative, j'ai vu plus souvent faire avec des œufs crus. Mais ces différences ne sont pas essentielles...

Je ne parlerai pas ici des variantes urbaines, essentiellement marquées par l'emploi de la pâte de **xak'** noir toute prête.

En fait, les différences significatives dans les manières de faire ce plat résident plutôt dans deux traits : le mode de cuisson et la façon de disposer viande et farce.

- Le mode de cuisson, tout d'abord : j'ai toujours vu faire le **relleno negro** en bouillon, sur le feu, mais à Xocén, on le cuit sous la terre, en **pib***.

- La façon de disposer viande et farce : le dindon n'est pas toujours cuit entier, fourré de farce à l'œuf ; on le coupe aussi en morceaux et la farce est alors cuite à part. Quand, à la place d'un ou plusieurs dindons, ce sont un ou plusieurs poulets qui sont cuisinés, on procède ainsi car les bêtes sont petites pour être fourrées mais ce cas est plutôt rare. On dit aussi que la viande et la farce cuisent mieux à part, et peuvent mieux se conserver. Quand les boules de farce sont séparées de la viande, elles sont soit cuites dans le bouillon, soit toutes mises dans un torchon. La deuxième manière permet d'éviter que les boules se défassent mais c'est moins savoureux.

On ne saurait terminer sans évoquer un symétrique de ce plat, **Relleno blanco** tout aussi festif, c'est le dindon (ou son compagnon plus modeste, le poulet) farci au blanc, le **relleno blanco**. En l'absence de piment calciné, le bouillon de cuisson de la viande devient un **k'ol** blanc (déjeuner du troisième jour). Sur la viande garnie de son **k'ol**, on verse une sauce tomate, ce qui fait dans l'assiette, un beau contraste entre le blanc et le rouge !

Un plat au sang noir

Chair de maïs et sang de piment

On dit que la végétation ne se féconde pas différemment des êtres humains.

Un jour, les rayons du soleil brûlèrent très fort un plant de piment sous lequel se trouvait un plant de maïs et d'un de ses grains, le Maya* (masewal*) naquit.

L'homme naît donc du maïs fécondé par la chaleur du soleil et du piment,

les cheveux de l'épi sont les cheveux de l'homme,
le bouillon rouge du piment bien moulu est son sang,
si le Maya* a le sang rouge, c'est parce que le piment qui l'alimente est rouge et que rouge est son père le soleil¹.

Mais le bouillon du dindon farci au noir est du sang noir.

Dans d'autres versions du mythe de l'homme de maïs, l'homme naît du maïs et du sang du serpent et du tapir, animaux de **Chak***.

1. Récit raconté par doña Gregoria à Domingo Dzul qui me l'envoya avec son récit du **Hanal pixan** (déjeuner du onzième jour).

Chak la pluie

Chak le rouge

Chak rouge sang

Chak, eau de pluie et sang de l'homme

Chak, substance de la mère mélangée à la chair de son petit-fils, le piment, fécondé par le soleil

Eau, substance de la mère qui donna son eau à son fils soleil le transformant en rouge pluie.

Mais le sang du farci au noir est un sang noir ...

même s'il faut encore un peu de rouge – quelques piments non brûlés - pour que le plat reste vivant.

Le deuxième soleil

Le nain d'Uxmal fabriqua, avec l'aide de sa mère, un deuxième soleil pour une des épreuves du combat des chefs.

« **Bele' peeknak a waalkab a mol tok' yeetel a t'okik ik he'e buka'ah ku paahtale', ku ts'o'okole' k-han huch'la'antike', k-seeb patik bey hum p'eel nohoch pimpim wahe'.** »

« Cours ramasser des pierres tranchantes ainsi que tout le piment que tu pourras trouver. Lorsque ce sera fait, mouds le tout et fais vite une grosse galette avec. »

dit la vieille mère à son fils.

Lorsqu'il eut fini de mélanger les pierres tranchantes et le piment, lorsqu'il eut fini de faire le tout, la vieille sorcière se mit à souffler dessus, aidée de milliers d'oiseaux et la grosse galette s'éleva dans les hauteurs. Lorsque l'aube se leva, deux soleils éclairaient le souverain d'Uxmal. Le soleil qu'avaient fabriqué la vieille et son petit fils **Hes** était très chaud, plus encore que l'autre. Et les deux soleils allaient et ils réchauffèrent rapidement le monde. Sa majesté le père souverain se mit très vite à suer abondamment. Tout devenait chaud. Lorsque les soleils

atteignirent le milieu du ciel, on ne pouvait plus supporter une telle chaleur, tout se mit à bouillir, la surface du monde allait s'enflammer! Le père souverain allait se mettre à hurler. Il envoya dire à **Hes** d'arrêter cela. Et la vieille se mit à souffler le soleil qu'ils avaient fait, elle l'éteignit. Et la surface de la terre recommença à se refroidir et le père souverain se rafraîchit².

La force du piment est renforcée par celle des pierres tranchantes dont le nom **tok'** renvoie au brûlis, **tok**.

La grand-mère du nain, mère du premier soleil³, fait surgir de l'autre monde son jumeau noir, le soleil caché. Ce soleil est si fort qu'il pourrait brûler le monde mais heureusement la vieille l'éteint.

De la même façon, si on "n'éteint" pas la force du soleil-piment en le brûlant puis en versant de l'eau dessus, le farci au noir serait immangeable et brûlerait les estomacs. Il s'agit donc de réguler sa chaleur : on l'éteint presque complètement, laissant juste un peu de "rouge" pour qu'il donne de la vie et du goût au plat.

Le premier soleil a lui aussi été rafraîchi par l'eau de la mère qui lui a donné un corps de pluie* pour rafraîchir la terre.

Sang noir et sang rouge

Mais un sang noir, en médecine maya, est signe de mauvaise santé. Le noir est la couleur de la mort.

2. Raconté par Domingo Dzul Pot, *Leyendas y tradiciones historicas mayas. El adivino. La destrucción de la triple alianza*, Maldonado, INAH-SEP, 1987, p. 35 (traduction française de Michel Boccaro).

3. La mère cosmique, dont la vieille mère du nain est une identité, a, aux origines du monde, deux fils jumeaux : le plus jeune est le soleil-temps*. Le jumeau noir, ou soleil noir, peut renvoyer au premier fils, **Bakab*** identifié à Vénus et au serpent dévoreur de monde, image du zéro*. Il doit rester caché car lorsqu'il apparaîtra, le monde, ou plus exactement ce monde-ci, disparaîtra.

Une des manières de soigner un **pasmo**, un saisissement lié à un chaud-froid*, consiste à piquer les veines avec une dent de serpent à sonnettes. Ce petit traitement, que l'on peut pratiquer en famille, s'appelle le **tok'**, du même nom que la pierre dure qui entre dans la composition du second soleil fabriqué par la mère. Lorsque l'on pique la veine, du sang coule : s'il est rouge, il n'y a pas de **pasmo**, s'il est noir, le sang est vicié et il faut le faire sortir pour essayer de le rénover et de guérir le patient.

Mais pourquoi le farci est-il noir ? Pourquoi le bouillon de piment est-il noir, et non pas rouge comme l'est, par exemple, le **k'ol** au roucou de la cérémonie de la Pluie ?

Plat associé à la mort et au sacrifice, il est la nourriture que l'on sert le premier novembre aux morts venus en visite, mais il est aussi le plat offert lors de la fête patronale qui assure le renouveau de la fertilité au village.

Pour équilibrer le sang noir, on a caché, sous la cendre du piment, des œufs, promesse de renouveau.

Rappelons-nous le saint œuf frit, évoqué en introduction de ce livre, sanctifié par le piment jaguar.

Dans le farci au noir, l'œuf bouilli, **chakbi he'**, permet au sang rouge de se renouveler sous l'enveloppe du piment-sang noir, comme dans le **tok'** qui fait sortir le sang noir pour que le sang rouge circule à nouveau.

C'est pourquoi les variantes dites **chilmole** où le dindon est accommodé avec la sauce aux piments calcinés, mais sans farce de porc et d'œuf, ne peuvent convenir comme repas rituel.

Les farcis au noir que nous avons observés étaient généralement cuits simplement dans une marmite, mais dans les villages de l'est, le **x-butbits'o** doit être cuit en **pib**. La cuisson "froide" du **pib** permet de refroidir cette nourriture "chaude" et de rafraîchir terre et humains sur le modèle de l'action de la grand-mère

du nain d'Uxmal qui, en éteignant le soleil de piment, permit à la terre de se rafraîchir.

Manger un farci au noir, c'est provoquer la mort comme on vient provoquer le taureau lors de la corrida rituelle des fêtes patronales. Ce jeu avec la mort permet de mieux la connaître et de vivre plus longtemps ... en la côtoyant. Avec la mort à ses côtés, on est sûr qu'elle ne viendra pas nous chercher par surprise.

L'œuf ou la dinde ?

Mais si le piment est un père pour l'homme en tant que représentant du feu solaire, nous savons que la dinde est une des figures de la mère. Dinde ou dindon car la mère sait se faire père. Mais dinde ou dindon, son ventre est rempli d'œufs. La cuisine maya raffole de ces métaphores de la genèse. Comme pour les **x-tobiholoches** et les **ts'otobichayas**, le dindon farci au noir présente à nouveau le repas sacrificiel originel : la mère se donne à manger pour que vivent ses enfants et, pour faire bonne mesure, elle offre aussi son fils végétal.

Le maïs entre dans la composition du farci au noir puisque c'est lui qui rend la sauce au piment onctueuse mais c'est le dindon, associé au cochon dont la viande hachée compose la farce des œufs, qui en est l'acteur animal principal.

Pour ce plat de soleil nocturne, la dinde et le dindon restent de rigueur alors que pour les autres plats de volaille, cérémoniels et quotidiens, la poule et le poulet "de Castille" ont tendance à les remplacer.

Winan xaman
Sak k'u chak
Ah tso kuts
(yetel) nal
chak u hanal.

*Blanc père Pluie
Installé au Nord
Un dindon
Et un épi de maïs
Rouge de pluie/bouillie est sa nourriture.*

Dans ce texte préhispanique⁴, la couleur de la mère, le blanc, est associée à la couleur du fils, le rouge : **chak**. D'ailleurs, la mère a peint la première lettre, rouge sang, avant même de la nommer et de lui donner son eau de vie.

Un dindon plutôt qu'une dinde, comme l'indique le préfixe **ah** marque du masculin car la mère est aussi père.

Le dindon est une offrande que l'on retrouve souvent dans les textes préhispaniques.

Comme pour la danse de la tête du cochon (cinquième jour), il existe une danse sacrificielle qui identifie l'homme au dindon. Tout en tournant autour d'un autel qui représente le monde, l'homme, paré des plumes de l'animal, lui arrache les siennes en lui "tordant le cou". **Kots'kal tso**, "tordre le cou du dindon", est le nom de cette danse qui ne se danse plus que dans quelques villages et notamment à Dzitas où elle a lieu le jour de la fête de la patronne du village, sainte Ines, le 21 janvier.

À la fin de la danse, la volaille est déjà presque plumée et la cuisine peut se poursuivre.

La présence du cochon donne à ce plat toute sa valeur puisqu'il fallait sacrifier dindons et cochon pour le préparer.

4. Extrait du *Codex de Dresde*, écrit en **ak'ab ts'ib**, écriture* dessin peinture obscure, interprétation de John Eric Thompson, traduit et légèrement adapté en français par Michel Boccara (voir *Encyclopédie de la mythologie maya yucatèque*, tome 8, texte 79, p. 284-285).

TREIZIÈME JOUR – Déjeuner

Aujourd'hui, on achète de la viande de porc, ce qui fait du farci un plat moins exceptionnel.

*Mais le farci
Noir comme la nuit
Reste le plat
De la création.*



Treizième jour

Oxlahun tul k'in



Dîner

Rafrâchissements naturels

Refrescos naturales

Le farci, qu'il soit au noir ou au blanc, est un plat de roi qui remplit l'estomac. Point besoin de dîner, surtout s'il a été servi tard – car ce sont des plats du temps long – avec de bonnes galettes de maïs*. Mais pour se rafraîchir, en lieu et place des diaboliques sodas, on prendra goût aux boissons naturelles, faites avec les fruits de saison. La plus courante de ces boissons est la limonade, faite avec de l'eau, du jus de citron vert et du sucre. Dissoudre le sucre dans l'eau avant de mettre le jus de citron, c'est là le secret. Sinon, on a tendance à en rajouter sans fin.

Une des plus délicieuses de ces boissons se fait avec la chair du corossol. Il suffit d'éplucher ce fruit, d'enlever les pépins puis de bien presser la chair en ajoutant l'eau puis le sucre. Si l'on a un mixeur, il permet de tout homogénéiser mais ce n'est pas indispensable. Un peu de glace suffit, et encore...

Rafraîchissements
naturels

Et pour faire passer le farci, un peu de fraîcheur

Mangeurs d'annonces, ainsi appelait-on les Espagnols aux premiers temps de la conquête...

Fruits étranges aux goûts étonnants

Annonces

Corossol

Saramouye

Fruits rares que l'on déguste en forêt, au hasard d'une promenade

Ou en boisson rafraîchissante avec de l'eau glacée.

Le **chom**, ou **piñuela**, fruit à la saveur brûlante, de la famille des broméliacées comme l'ananas et le **tsalbay**.

La papaye, **put**, aux multiples usages : fruit confit, boisson, salade de fruit, dont la sève fraîche guérit même la morsure de serpent à sonnettes.

La pastèque, bien acclimatée, est aujourd'hui une des cultures commerciales les plus rentables, les **alouches***, ces gardiens d'argile au corps de vent, la protègent.

La banane, **haas**, fruit venu d'Afrique dont la feuille est aujourd'hui indispensable pour envelopper le **tamale***, a pris le nom du **mamey**, fruit de la famille des sapotilles.

La **ch'ikam**, fruit-tubercule, chantée par Chilam Balam* qui la compare à une jeune fille dont on soulève le jupon et que l'on déguste en **botana** avec une bière bien fraîche et des amis de Maxcanu.

Le **coyol**, fruit mythique, permit au nain d'Uxmal de triompher définitivement du vieux roi.

Les prunes au goût acidulé agrémentent la saveur profonde du **pibian**.

Le **ciricote**, **k'opte'**, petit fruit jaune légèrement acide transformé en délicieuse sucrerie.

La **waya**, petit fruit charnu, dont la consistance rappelle les annonces à la saveur sucrée et délicate : j'en ai un grand arbre dans mon jardin et les enfants en raffolent.

Le citron vert et l'orange amère, si importants dans la cuisine de tous les jours, servent à laver et à faire mariner les viandes, on les utilise aussi comme désinfectants. Et la **china**, l'orange douce que l'on tâte comme un fruit d'arbre cosmique.

Le melon, ce fruit parfumé, chanté, lui aussi, par Chilam Balam* :

Ô mon fils apporte-moi ce qu'on appelle

sabel, melons

afin que je les mange

ceux dont le parfum délicat nous transcende.

Et la douce sapotille, douce et forte à la fois,

- Ça sent la sapotille !

s'écrite l'ogre maya en reniflant

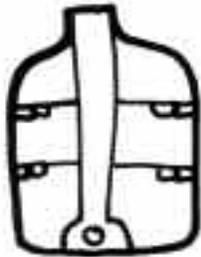
*l'odeur du malheureux **Kankabiyok***

caché sous un panier d'osier..

TREIZIÈME JOUR – Dîner

U bok u ya
U bok u na
U maya* k'in
Yetel sabel

*Odeur de sapotille
Et de la mère
Odeur du temps*
Et du melon.*



Les **cuisinières** (et cuisiniers)

Tabi

Felipa Cetz Pech

Omsikil, soupes.

Felipa connaît très bien les plantes médicinales et aime beaucoup aller en forêt*. Dans son **solar**, elle a des **makales** et de la **chaya**.

Socorro Santiago Noh

Atoles, rafraîchissement de corossol.

Mon professeur d'**atoles**... et d'autres recettes. Très précise dans ses indications, elle m'a donné une liste de neuf **atoles**. Elle a aussi raconté dans le film (DVD joint à ce livre), l'histoire des temps anciens, quand il n'était pas nécessaire de semer le maïs*, qu'un seul grain de maïs suffisait à remplir la marmite.

Maria Poot May

Mère d'Irma, Ovidio, Noemie et Elmer. Si aucune recette n'a été réalisée complètement par elle, elle y a beaucoup participé par ses conseils.

Irma Chan Poot

X-tobiholoches, **polkanes** de **ibes** en **toksel**, **ts'otobichayas**, **relleno negro**, **empanadas**, **tamales de chaya**.

Chez elle, je me sens bien, les enfants aussi, car c'est une des rares cuisinières qui les laisse participer à la cuisine. Nous aimons beaucoup cuisiner ensemble et échanger des recettes.

Noemie Angelica Chan Poot

Coulis de haricots, patate douce confite, **pib*** de haricots **x-pelones**, soupe de tortillas.

Petite sœur d'Irma et fille de Maria Poot May, c'est aussi une des amies avec lesquelles je cuisine beaucoup, elle est également ma voisine.

Deimie Cawich Chan

Panuchos et **salbutes**

Fille d'Irma, je l'ai connue lorsqu'elle avait sept ans. Elle aime faire des **panuchos** et des **salbutes** pour gagner un peu d'argent.

Rafaela Poot May

Siklipak

Doña Rafaela vit dans la **colonia**, la partie la plus excentrée du village, elle aime préparer des recettes anciennes et savoureuses avec des produits frais de la **milpa***. Elle possède avec son mari un petit ranch où elle récolte de nombreux fruits et légumes.

Felipa Chan Canche

Sakpet.

Felipa connaît différentes recettes à base de sésame ou **siklip'u'us**.

Martina Mis Canche

Tortillas de fruits de noix-pain

Une des anciennes du village. Avec elle, nous avons fait revivre la tradition des **tortillas** de **ox**, le noix-pain, qui se préparaient aux époques de famine, il y a plus d'un demi-siècle.

Zenaida Santiago Noh

Chechak de cerf, **omsikil** à la panse de cerf

Ma commère et voisine. Nous échangeons chaque jour mets et

conseils. Mon compère est bon chasseur et chez eux, je mange du cerf et d'autres animaux de la forêt.

Maria Elena Catsim Martin

Œufs à la **chaya**, **x-pibian**, **chokolomo**

Une des rares à connaître la recette du **x-pibian**. Son **solar*** est très joli et on y trouve de nombreux fruits et légumes.

Eneida Santiago Cuxim

Porc aux haricots, rocambole, **morcilla**, dindon farci au blanc (**relleno blanco**).

Eneida connaît non seulement ses classiques mais prépare aussi des plats peu connus au village comme le dindon mariné (**pavo en escabeche**)

Humberta Canche Chan

Beignets de **makal**

Autre ancienne "bien-aimée", c'est également une femme qui aime beaucoup aller à la **milpa**.

Yaxcaba

Evangelina Díaz de Santos (doña Evita)

y Virginia Santos Díaz

Potage à l'œuf, **ts'otobichayas**

Elle vit à Yaxcaba, c'est la mère de ma commère, Virginie, mon amie de toujours. Leur maison est une de mes tables préférées.

Les cuisinières (et cuisiniers)

Cancun

Christina Gomez Tut et Ovidio Chan Poot

Cochinita **pibil***

Ils vivent aujourd'hui à Cancun. J'ai préparé avec Cristina mon premier farci au noir (**relleno negro**). Ovidio, son mari, prépare aujourd'hui la meilleure **cochinita pibil**... pour le moins de Cancun!

Elmer Chan Poot

Ek avec **sonk'abichaya**

Mon "petit frère", **chan witsin** en maya. Il vit à Cancun mais il est né à Tabi où nous avons été cueillir un nid de **ek**, le "caviar" maya...

Nunkini

Melba Georgina Abila Huchim (Doña Melba)

Chocolat

Doña Melba est la mère de ma commère Melbita qui vit à Yaxcaba. C'est une véritable "chocolatière" et, à Nunkini, ma cuisinière préférée.

Ivon Pzec

Potage aux crevettes

La femme de Manuel a cuisiné pour nous un excellent **caldo** de poissons et de crevettes, bon représentant de la cuisine de la côte du Campeche.

Magali Aleyda et Yadira Belem Abila Huchim

Hanal **pixan**

Elles sont très travailleuses et nous avons préparé ensemble d'excellents **hanales pixanes campechanos**. Respectivement femme et belle-sœur d'Herman Collí Haas, surnommé "Michel le noir" ("**box**" Michel), mon ami.

Légendes
des illustrations

Couverture

Iguane (d'après un os gravé de Tikal)
sur un plat (lettre dessin de plat,
premier jour)

La cuisine paléolithique

Lettre-dessin de cénote*

Trente mots...

Lettre-dessin de mûr

Conseils de cuisine...

Lettre-dessin de feuille de maïs

Le maïs quotidien

Lettre-dessin de sac de maïs

Premier jour

Déjeuner : Lettre-dessin de plat

Dîner : Lettre-dessin d'atole

Deuxième jour

Déjeuner : Plant de haricot (d'après le
Codex de Madrid)

Dîner : Lettre-dessin de marmite

Troisième jour

Déjeuner : Dessin d'une assiette de

tamales

Dîner : Lettre-dessin de amer (?)

Quatrième jour

Déjeuner : Dessin d'iguane

Dîner : Lettre-dessin de **tortilla**

Cinquième jour

Déjeuner et dîner : Dessin d'une tête de
pécari

Ces dessins et ces lettres-dessins ont été réalisés par Chimène Voronkoff d'après des
originaux mayas.

Sixième jour

Déjeuner : Lettre-dessin de pierre

Dîner : Dessin de poisson

Septième jour

Déjeuner : Dessin d'une tête de cerf

Dîner : Lettre-dessin de miel

Huitième jour

Déjeuner : Lettre-dessin de haricot

Dîner : Lettre-dessin d'épi de maïs

Neuvième jour

Déjeuner : Lettre-dessin de marmite

Dîner : Lettre-dessin de feu

Dixième jour

Déjeuner : Lettre-dessin de feuille

Dîner : Lettre-dessin de verser

Onzième jour

Déjeuner : Lettre-dessin de mort

Dîner : Lettre-dessin de cacao

Douzième jour

Déjeuner : Lettre-dessin de "elle mange"

Dîner : Dessin d'une abeille
(d'après le Codex de Madrid)

Treizième jour

Déjeuner : Dessin d'une tête de

dindon (d'après le Codex de Madrid)

Dîner : Lettre-dessin de gourde

Index

Cet index contient essentiellement les noms des aliments et des recettes.

Il a cependant été complété par quelques noms d'arbres et de végétaux, d'instruments de cuisine, d'unités de mesure... y figure aussi le hetsmek, cérémonie où la cuisine joue un rôle important, traitée en détail dans le livre. En revanche, "maïs" et "sel" ont été exclus car ce sont des entrées trop fréquentes pour être significatives.

L'occurrence figurant en caractères gras est celle de la page où le terme est expliqué.

A

abats : 120, 157, 159, 223, 224
 agave : 103, 159, 239, 260
 ail : 60, 80, 81, 82, 84, 119, 122, 123, 141, 156, 186, 191, 192, 223, 224, 233, 261, 268, 298, 300
 almude : **43**, 48, **64**
 ananas : 314
 anis : 133
 annone : 314
 apazote : 27, **61**, 82, 99, 100, 101, **108-109**, 120, 149, 150, 173, 175, 179, 207, 208, 209, 259, 261, 301, 302.
 a'sa' : 68, 75, 264 (voir aussi atole de maïs nouveau)
 atole : 68, 74, 75, 84, 93, 94, 96, 115, 129, 132, 133, 171, 174, 175, 179, 180, 246, 249, 251, 252, 264, 276, 277, 319, 325 (voir aussi sa')
 atole au chocolat : **276** (voir aussi sa' au chocolat et tanchokwa)
 atole aux graines de sésame : 75, **252**
 atole aux pépins de courge : 249, **252** (voir aussi siklisa')
 atole de fruits de noix-pain : 75, 132
 atole de maïs grillé : 129, **132-133** (voir aussi pinole)
 atole de maïs kob : 171, **174-175** (voir aussi kobisa')

atole (de maïs) nouveau : 68, 74, 264 (voir aussi a'sa')
 atole simple : 74, 133, 175, 252, 276

B

balche' : **17**, 264
 banane : 36, 132, 314
 beignet d'igname : 197, **199-200**, 203, 286, 321
 bistek : **192**
 bœuf : 17, 165, 166, 191, 192, 193, 195, 224, 226
 boudin : **155-156**, 157, 234 (voir aussi morcilla)
 bouilli : 9, 59, 777, 86, 189, 191, 192, 227, 287
 bouilli de cerf : 189, **191-192**
 bouilli de pépins de courge : 9, 77, **79-81**, 86, 189, 287 (voir aussi omsikil et pibian)
 bouillie : 74, 75, 127, 133, 152, 264, 309
 bouillon : 59, 71, 82, 83, 101, 102, 120, 121, 141, 149, 185, 186, 194, 195, 207, 209, 223, 224, 231, 233, 259, 286, 300, 303, 304, 307
 bouillon-cube : 122
 boulettes de pépins de courge : 283, **285-288** (voir aussi x-pibian)
 bras de reine ; 238, **239-243**, 245 (voir aussi ts'otobichaya)
 bu'ul : 17, **106**, 126, 141, 149, 151, 205, 207, 207, 211, 262

C

cacao : 72, **274-281**, 325
 cannelle : 74, 75, 93, 133, 175, 176, 252, 268, 274, 275, 279, 302
 câpre : 300, 302
 cerf : 12, 32, 42, 46, 48, 83, 86, 169, **193-195**, 226, 227, 294, 321, 325
 chachalaca : 13
 chachbi bu'ul : 205, **207-212**
 chaux (sous-entendu : aérienne) : 9, 10, 28, **35**, 57, 59, **67-68**, 73, 74, 75, 85, 88, 119, 126, 131, **202-203**, 210, 212, 261, 263
 chaya : 41, 46, **62**, 80, 81, 83, 111, **113-116**, 124, 216, 235, **239-248**, 289, **292-293**, 294, 319
 chaya grillée : 289, **292-293**, 294 (voir aussi sonk'abichaya)
 chechak : **191**, 192, 194, 227, 321
 chechakil keh : 189, **191-195**
 ch'ikam : 315
 chichara : 157, **160-161**, 169
 chicharon : 157, **160-161**
 chilmole : 300, 307
 chiltomate : 97, **99**
 chimchimchaya : 114, **115**, 246
 chocolat : 73, 75, 271, **274-281**, 322
 chocolat chaud : 271, **274-281**
 chom : 314

chokolomo : 141, 192, 221; **223-229**, 321
 chou : 83, 141, 149, 150, 151, 174, 175, 215, 216
 ciboulette : 100, 141, 154, 173, 233, 285
 ciricote : 273, 315
 citron vert : 62, 112, 140, 141, 160, 174, 175, 185, 215, 300, 302, 313, 315
 clou de girofle : 119, 122, 261, 268, 302
 cochinita pibil : **157-159**, 215, 218, 322
 cochon : 17, 46, 63, 68, 87, 95, 103, **104**, 105, 139, 141, 144, 151, 152, 153, **155-170**, 191, 195, 218, 219, 229, 233, 308, 309
 cœur : 11, 19, 36, 41, 50, 86, 103, 108, 152, **157**, 168, 176, 194, 212, **223-228**, 248, 264, 299, 300
 comal : 49, **63**, 67, 70, 71, 79, 93, 131, 132, 133, 173, **178**, 179, 251, 274, 291, 292, 294, 299
 confiserie : 273, 274
 coriandre : 99, 100, 140, 141, 185, 223, 224, 233, 261
 corossol : 313, 314, 319
 couenne : 157, 159-160
 coulis de haricots : 33, 60, 61, 94, 132, 205, **207-212**, 213, 215, 218, 320

courge : 9, 10, 17, 33, 41, 42, 44, 60, 63, 70, 75, 77, **79-89**, 94, 100, 101, 102, 106, 108, 113, 114, 124, 126, 152, 162, 165, 173, 175, 177, 178, 179, 208, 239, 240, 241, 245, 246, 249, 252, 253, 254, 264, 273, 283, **285-288**
 courge farcie au miel : 264, **274**
 courge rayée : 129, **133-136**
 crevettes : 183, 185, 322
 cuarta : **43**, **64**, 262
 cuartillo : **43**, **64**, 68, 122, 240, 262, 302
 cumin : 268, 300, 302

D

dinde, dindon : 15, 17, 46, 115, 121, 126, 164, 195, 265, 267, 297, **299-310**, 3211
 dinde, dindon farci(e) au noir : 48, 297, **299-310**
 dindon sauvage : 121

E

ek : 194, 289, **291-296**, 322
 empanadas : 62, **216**, 295, 319
 empanadas de taupe : 295
 epazote (voir apazote)
 escargot de mer : **185-188**

F

farci (voir relleno)
 feuille de bananier : **63**, 69, 73, 121, 140, 141, 158, 159, **239**, 240, 241, 260, 261, 274, 314

feuille de boh : 159
 feuille de pomolche' : 69, 159
 foie : **157**, **192**, 223, **227-228**, 300
 fricassée : 157
 fritons (voir chicharra, chicharon)
 fromager : 15, 33, 38, 47, 95, 105, 226, 294

G

galette (de maïs) : 9, 14, 29, 35, 49, **57-59**, **67-71**, 73, 82, 88, 91, 93, 94, 95, 101, 102, 113, 131-132, 136, 150, 159, 161, 174, 177-179, 199, 200, 202, 209, 215-219, 240, 249, 251, 254, 260, 275, 276, 313 (voir aussi tortilla)
 galette au maïs nouveau : 68, **70**
 galette de maïs au saindoux : 91, **93**
 galette de maïs au sésame : 249, **251**
 galette de maïs et de fruits de noix-pain : 129, **131-132**, 136 (voir aussi oxiwah)
 galette de maïs fourrée au coulis de haricots : 213, **215-219** (voir aussi panucho)
 gâteau au maïs nouveau : 68
 gourdelèque : **70**, 179
 graines de courge (voir : pépins de courge)
 guêpe : 13, 60, 105, 194, 287, 289-296

H

haricot : 16, 17, 33, 41, 42, 44, 60, 61, **62**, 80, 81, 83, 86, 94, 97, **99-101**, **106-110**, 147, **149-150**, 152, 162, 173, 174, 176, 179, 205, **207-209**, 211, 213, **215-219**, 246, 253, **259-262**, 264, 320, 321, 325
 haricots en coulis (voir : coulis de haricots)
 hetsmek : **86-87**, **134-136**, 235, 245, 328
 higadilla (voir rocambolé)
 holoch : **41**, 49, 71, 124-125, 126, 134, 212, 243, 247 (voir aussi spathe de maïs)
 huile : 80, 84, 85, 87, 88, 108, 113, 114, 123, 152, 161, 165, 166, 174, 175, 179, 185, 186, 199, 200, 208, 215, 216, 228, 240, 255, 285

I

ib, ibes : **62**, 105, 106, 124, 126, 147, 151, **149-152**, 171, **173-176**, 177, 179, 319
 ibes cuits en toksel : 171, **173-181**, 319
 igname : 197, **199-203** (voir aussi makal)
 iguane : 13, 45, 60, 83, 137, **139-145**, 160, 194, 291, 325
 iguane en pib : 137, **139-144** (voir aussi pibilhuh)
 is wa : 68, 70
 isisa' (voir sa' à la patate douce)

J

jambon : **167-168**, 169

K

k'abax : **99**, 141, 149, 151, 207
 k'abax bu'ul : 141, 151, **207**
 kanche' : **48**, **88**, 141, 233
 kiwi : **127-128**
 kuxub : **127-128**
 k'a, k'ah : 44, 74, 129, **132-136**
 k'ek'en : **104-105**, 164
 k'eyem : 9, 65, 68, **72-74**, **94-95** (voir aussi pozole)
 kobisa' : 75, 124, 171, **174-175**, **180-181** (voir aussi atole de maïs kob)

K'

k'ol : 10, **59**, 84, **119-127**, 151, 259, 260, 261, 267, 301, 303, 307
 k'umche' : 36, 132, 152
 k'u'um : 10, **67-69**, 73, 74, 89, 131, 132, 152, 203 (voir aussi maïs chaulé et nixtamal)

L

larves de guêpes : 13, 60, 287, **289-296**
 lait : 75, **95**, 115, 246, 253, 275, 276, 277
 lapin : 83
 laurier : **61**, 186
 lentilles : 147, **149-152**, 176
 limonade : **313**

lombes : 225, 226, 228
 longaniza : 169

M

maïs à grain : **57**, 58, 67, 72, 133
 maïs chaulé : 10, 36, **57-59**, **67-69**, 73, 74, 81, 83, 89, 93, 120, 122, 132, 152, 175, 208, 216, 240, 241, 246, 251, 261, 262, 301, 302 (voir aussi nixtamal et k'u'um)
 maïs doux : 57
 maïs grillé : 75, 129, **132-133**
 maïs kob : 75, 124, 173, **174-176**, **180-181**
 maïs nouveau : 68, 70, 74, 75, 240, 264
 makal : 45, 132, 152, 197, **199-203**, 286, 319 (voir aussi igname)
 manioc : 200, **273**
 marjolaine : 61
 melon : 253, 315, 316
 menthe : 115, 156, 233-235, 285, 286
 metate : **44**, 69, 119, 300
 miel : 17, 42, 72, 73, 74, 75, 93, 105, 108, 135, 181, 187, 200, 202, 203, 264, **273-274**, **277**, 292, 325
 mole : **279-280**
 morcilla : 95, **155-156**, 169, 321 (voir aussi boudin)
 mou : **156-157**, 224
 mouton : 83

mukbikax : 126, **259-268**
 mukbipollo : 12, 265, **259-268**

N

nixtamal, nixtamalisé(e) : 10, **58-59**, **67-69**, 82, 115 (voir aussi maïs chaulé et k'u'um)
 noix de coco : 73
 noix-pain : 14, 36, 38, 60, 75, 129, 131-132, 134, 143, 144, 152, 243, 264, 320

O

œuf : 11, 46, 83, 84, 94, 95, 102, 107, 111, **113-116**, 121, 136, 231, **233-236**, 239-241, 245, 286, 300-303, 307, 308, 321
 œuf à la chaya : 111, **113-116**
 œuf au bouillon : 231, **233-236**
 oignon : 99, 100, 113, 120, 140, 141, 149-50, 158, 174, 185, 192, 208, 218, **219-220**, 224, 233, 235, 240-241, 259, 261, 301-302
 oiseau : 13, 15, **139-145**, 235, 265, 279
 olive : 300, 302
 omsikil : 9, 13, 59, 60, 77, **79-89**, 100, 173, 192, 239, 254, 285, 287, 319, 321 (voir aussi bouilli de pépins de courge et pibian)
 orange amère : **62**, 100, 113, 114, 119, 140, **141**, 155, 158, 159, 174, 175, 192, 215, 224, 292-93, 295, 300, 302, 315

orange douce : 62
 oregano : 60, **61-62**, 119, 122, 123, 139, 156, 191, 223-224, 261, 268, 300, 302
 orejon (voir : pich)
 origan : 61
 os : **28-29**, 40, 44, 50, 95, 125, 144, 187, 191, 192, 193, 223, 224, 227, 266, 265, 266, 267, 325
 oxiwah : 129 (voir aussi galette de maïs et de fruits de noix-pain)

P

pain : 9, 13, 15, 35, 41, 46, 63, 70, 104, 164, 257, 263, 265, 266
 pains aux haricots : **259-262**
 pains cuits sous la terre : 257, **259-269**
 pains des morts : 257, **259-269**
 pains de Pluie : **33**, 49, 94, 126, **151**, 267
 panse de cerf : **83**, 86, 192, 321
 panse de mouton : **83**
 panucho : 70, 213, 215-219, 320 (voir aussi galette de maïs fourrée aux haricots)
 papadzul : 100, 102, 108 (voir aussi siklipak)
 papaye : 314
 pastèque : 314
 patate douce : 62, 75, 80, 81, 83, 86, 132, 149, 151, 152, 200, 271, 273, 320
 patate douce confite : 271, **273**, 320

pâté : 12, 49, 101, 121, 123, 169, 240, 259, 261
 pâte de maïs chaulé (voir : maïs chaulé)
 pâtes : 60, 192, 233, **234**, 285-286
 péccari : 46, 94, 104-105, 152, **159-160**, 163, 169, 226, 325
 pépins (ou graines) de courge : 9, 33, 60, 63, 75, 77, **79-89**, 94, 100, 101, 102, 108, 113, 114, 124, 126, 152, 165, 173, 175, 177, 178, 179, 208, 239, 240, 241, 245, 246, 249, 252, 254, 273, 283, **285-288** (voir aussi sikil)
 persil : 62, 216
 pib : 34, **45-46**, 49, 63, 68, 83, 101, 103, 104, 139-141, 150, 157, **158-159**, 161, 169, 177, 179, 192, 194, 200, 202, 203, 241, 260, 261, 262, 263, **265**, 266, 274, 303, 307, 320
 pibil : 13, **45-46**, 137, 157, **158-159**, 215, 218, 263, 265, 322
 pibian : 77, **79-89**, 287, 315 (voir aussi omsikil)
 pibilhuh : 137, 139-144 (voir aussi iguane en pib)
 pibiwah : 159, 257, **259-269**, 274, 279
 pich : 36, 132
 pim, pimes : 69, **71**, 73, 113, 161, 174, 179, 199, 261

piment : 11, 14, 16, 42, **62**, 73, 74, 84, 99, 100, 113, 114, 116, 120, **132**, 141, 150, 156, 173, 175, 185, 186, 188, 218, 220, 223, 224, 241, 261, 262, 292, 293, 295, **299-310**
 piment de la Jamaïque : **132**
 piment guajillo : 186
 piment habanero : 113, 292, 293
 piment max : 16
 piment sec : **299-310**
 pinole : 44, 129, **132-137**, 264 (voir aussi atole de maïs grillé)
 poisson : 82, **185-187**, 322, 325
 poivre : 60, 119, 122, **132**, 133, 156, 185, 191, 192, 223, 224, 233, 240, 241, 259, 261, 268, 285, 286, 300, 302
 poivre de la Jamaïque : **132**, 133, 261
 poivron : 185, 302
 pok chuk : **192**
 polkan : 19, 71, 141, 171, **173-181**, 215, 319
 porc (voir cochon)
 porc aux haricots : 16, 97, **99-110** (voir aussi x-bulik'ek'en)
 potage aux crevettes : 183, **185-188**, 322
 pozole : **72-74**, 252, 286 (voir aussi k'eyem)
 poulet : 12, 46, **119-123**, 124, 139, 164, 195, 215, **259-261**, 265, 267, 279-80, 303, 308

prune : 83, 86, 102, 273, 315
 put : 314

R

radis : 141, 223-24
 rafraîchissement : 311, **313**, 319
 relleño : 62, 107, 279, 297, 299-309, 303 (voir aussi x-butbits'o)
 relleño blanco : 303
 relleño negro : 107, 279, 297, **299-309**
 riz : 75, 192, 233, **234**, 271
 rocambol : **157**, 321
 roucou : 44, 57, **59-60**, 80, 81, 82, 84, **119-123**, 126-128, 140, 149, 154, 158, 159, 160, 169, 186, 192, 209, 215, 224, 233, 259-61, 268, 279, 285, 286, 307

S

sa' : 65, **74-75**, 91, **94-96**, 174, 179 (voir aussi atole)
 sa' à la patate douce : 75
 sa' au chocolat : 75 (voir aussi atole de chocolat et tanchokwa)
 sa' au riz : 75
 sa' aux pépins de courge : 75 (voir aussi siklisa')
 sa' de maïs cru : 75
 sa' de maïs vieux : 75

saindoux : 59, 87, 91, 93, 94, 101, 113, 114, 120, 121, 122, 123, 149, 150, 152, 156, 157, 159; **160-161, 165-167**, 174; 175, 179, 199, 200, 202, 208, 209, 215, 218, 233, 239, 240, 241, 259, 260, 261, 262, 301, 302
 saka' : 10, 28, 65, 68, **72, 94-96**, 286
 sakpet : 70, 249, **251-252, 254**, 320
 salbut : 213, **215-216**, 225, 320
 salpicón : **141, 159**, 195, 215, 223
 sang, sanglant : 14, 28, 34, 89, **94-96**, 125, 126, 127, 128, 135, **155-156**, 157, **169-70**, 194, 212, 267, **304-309**
 sapotille : 314, 315, 316
 saramouye : 314
 saucisse : 169
 saucisson : 169, 240
 sésame : 75, 82, 88, 89, 115, 143, 248, 251-255, 273, 320
 sikil : **85-89**, 113, 226, 253, 255 (voir aussi pépins de courge)
 siklabal : **102**
 siklipak : 16, 97, **100-102, 108-109**, 320 (voir aussi papadzul)
 siklisa' : 75, 249, **252** (voir aussi sa' aux pépins de courge)
 sonk'abichaya : 13, 289, **292-294**, 322 (voir aussi chaya grillée)

soupe : 16, 33, 71, 81, 147, **149-152**, 164, 176, 192, 234, 319, 320
 soupe d'ibes : 147, **149-152**
 soupe de haricots et de tortillas : 147, **149-152**
 soupe de lentilles : 147, **149-152**
 spathe de maïs : **41**, 63, **119-125**, 299 (voir aussi holoch)
 sucre, sucré(e) : 63, 69, 72, 73, 74, 75, 83, 93, 133, 135, 141, 149, 150, 166, **170**, 175, 200, 216, 251, 252, 254, **273-274**, 275, 276, **277-281**, 313, 315

T

tamale, tamales : 41, 44, **49-50, 59, 63**, 117, **119-128**, 241, 259, 314, 319, 325
 tamales de chaya : **241**, 319
 tamales de maïs : 117, **119-128** (voir aussi x-tobiholoch)
 tanchokwa : 75, **276** (voir aussi atole au chocolat et sa' au chocolat)
 tapir : **40**, 211, 304
 taro (voir makal)
 taupe : 141, 143, 295
 taureau : 32, 166, **223-229**
 thym : 61
 toksel : 173, **175 179**, 319

tomate : 99-100, 102, 108, 120, 122, 123, 140, 141, 150, 157, 174, 185, 192, 208, 209, 216, 218, 224, 233, 235, 240, 241, 259, 261, 300, 301, 302, 303
 top' : 129, **133-136**
 tortilla : 12, **57-58**, 61, **67-71**, 121, 136, 147, **149-150**, 151, 174, 179, 218, 260, 261, 293, 320, 325 (voir aussi galette de maïs)
 tripe : 140, **155-156**
 tsalbay : 314
 ts'otobichaya : 124, 237, **239-249**, 308, 319 (voir aussi bras de reine)
 tutiwah : **49**

U

Uah (voir : pain, tortilla)

V

vanille : 74, 75, 93, 175, **176**

W

waya : 315

X

xak' : **42**, 43, 44, **119-123, 126-127**, 140, 149, 150, 156

xak' de roucou : **119-123**, 126-128, 140, 149, 154, 158, 159 160, 186, 192, 215, 224, 233, 259, 261, **299-301**, 303
 xak' noir : **299-301**
 x-bulik'ek'en : 97, **99-109** (voir aussi porc aux haricots)
 x-buliwah : **149-151** (voir aussi soupe aux haricots et de tortillas)
 x-butbits'o : 297, **299-300** (voir aussi relleno)
 x-makum : 13, **63-64**
 x-pelon, x-pelones : **62**, 101, **106**, 176, 241, 246, 259, **261-262**, 320
 x-pibian : 88, **283-288**, 321
 x-tobiholoch : **49, 63**, 117, **119-128**, 134, 240, 243, 259, 308, 319 (voir aussi tamales de maïs)
 x-top' (voir : top')

Y

yaxche' (voir fromager)
 yuca (voir manioc)

Z

zéro : 15, 25, 28-29, 43, 50, **53-54**, 125, 306

Récits mayas

| | |
|---|-----|
| Origine de la pluie | 33 |
| Le omsikil aux cailloux | 82 |
| Origine de l'agriculture et du travail | 88 |
| Kisin dupé: l'invention des haricots de couleur | 106 |
| Qui est Holoch? | 124 |
| Le déluge | 143 |
| Saint Antoine enlevé par les anges | 163 |
| Le Way kot et les jambons | 167 |
| Le kuxan su'um ou corde de vie | 188 |
| Le chasseur chassé | 193 |
| Don Panucho | 218 |
| La c haya et la Vierge Marie | 244 |
| Les pu'us, premiers hommes bossus | 254 |
| Le poulet du curé de Tekax | 280 |
| L'invitation | 288 |
| Deux amis | 295 |
| Le deuxième soleil | 305 |

Table des matières

| | |
|---------------------------------|--|
| La cuisine paléolithique | 7 |
| Hors d'œuvre | Trente mots pour comprendre (un peu) les Mayas 23 |
| | Conseils de cuisine maya en France 55 |
| Le maïs quotidien | Galettes et boissons 65 |
| Premier jour | Déjeuner Bouilli de pépins de courge 77 |
| | Dîner Galettes de maïs au saindoux, atole 91 |
| Deuxième jour | Déjeuner Porc aux haricots 97 |
| | Dîner Œufs à la chaya 111 |
| Troisième jour | Déjeuner Tamales de maïs 117 |
| | Dîner Galettes de maïs et de fruits de noix-pain 129 |
| Quatrième jour | Déjeuner Iguane en pib 137 |
| | Dîner Soupes du jour 147 |
| Cinquième jour | Déjeuner et dîner Jour du cochon 153 |
| Sixième jour | Déjeuner Polkanes de ibes cuits en toksel et atole de maïs kob 171 |
| | Dîner Potage aux crevettes 183 |
| Septième jour | Déjeuner Bouilli de cerf 189 |
| | Dîner Beignets d'ignames 197 |
| Huitième jour | Déjeuner Haricots en coulis 205 |
| | Dîner Panuchos et salbutes 213 |
| Neuvième jour | Déjeuner Chokolomo 221 |
| | Dîner Œuf au bouillon 231 |
| Dixième jour | Déjeuner Bras de reine 237 |
| | Dîner Galettes au sésame et atole de pépins de courge 249 |
| Onzième jour | Déjeuner Banquet des âmes 257 |
| | Dîner Patates douces confites et autres douceurs, chocolat chaud 271 |
| Douzième jour | Déjeuner Boulettes de pépins de courge moulus 283 |
| | Dîner Larves de guêpes et chaya grillée 289 |
| Treizième jour | Déjeuner Dindon farci au noir 297 |
| | Dîner Rafrâchissements naturels 311 |
| Les cuisinières (et cuisiniers) | 317 |
| Légende des illustrations | 323 |
| Index | 327 |
| Récits mayas | 338 |

Achévé d'imprimer
sur les presses de Cap Augustin
à Paris - France
pour le compte de
Ductus
&
Psychanalyse et pratiques sociales
CNRS-Universités de Paris 7 et de Picardie

Conception graphique:
Jean-Louis Fradelizi (Ductus) à Paris.

Dépôt légal : octobre 2007