



**HAL**  
open science

# La cuisine de la Toussaint chez les Aztèques de la Sierra de Puebla (Mexique)

Marie Noëlle Chamoux

► **To cite this version:**

Marie Noëlle Chamoux. La cuisine de la Toussaint chez les Aztèques de la Sierra de Puebla (Mexique). Babel. Internationales de l'imaginaire, 1997, Cultures, nourriture (nouvelle série n°7), pp.85-99. halshs-00384062

**HAL Id: halshs-00384062**

**<https://shs.hal.science/halshs-00384062>**

Submitted on 14 May 2009

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

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

La cuisine de la Toussaint chez  
les Aztèques de la Sierra de Puebla (Mexique)

par Marie-Noëlle Chamoux

*A ma fille Marielle, en remerciement de ses judicieuses remarques*

A environ 200 kilomètres au nord-est de Mexico, commence la région dite Sierra de Puebla\*. Son relief très accidenté présente en alternance des sommets verdoyants et des ravins luxuriants. Le climat, qui est humide presque toute l'année, varie du tempéré au tropical selon l'altitude. Dans de nombreux villages, les habitants parlent d'antiques langues de l'Amérique précolombienne : l'otomi, le totonaque, le nahuatl qui est parfois nommé aztèque ou encore mexicain. C'est vers des localités des terres froides où vivent des paysans parlant cette dernière langue – on les désigne souvent sous le nom d'Indiens nahuas ou de Nahuas – que nous dirigerons notre regard.

Les habitants sont d'habiles agriculteurs, semant le maïs et plusieurs variétés de haricots, de courges, de piments et des tomates et des *physalis*. Ils cultivent aussi divers légumes (choux, laitues, patates douces, etc.), des fleurs et quelques fruits. Beaucoup se livrent en outre au commerce forain des produits agricoles<sup>1</sup>.

La cuisine de fête contemporaine s'élabore sur une base amérindienne, qu'on rattache sans difficulté aux habitudes culinaires précolombiennes, transformée et enrichie par des ingrédients et des épices classiques dans le pourtour méditerranéen. La fête de la Toussaint est l'une des plus significatives à ce propos.

---

\* Cet article fait suite à une conférence donnée le 7 novembre 1996 au Musée de l'homme, à Paris, dans le cadre de l'exposition "Histoires de cuisines".

<sup>1</sup> Pour ce qui concerne la situation économique des paysans et l'organisation des villages, on peut consulter Chamoux, M.-N., 1981, *Indiens de la Sierra. La communauté paysanne au Mexique*, Paris, L'Harmattan.

## 1- La nourriture de fête par excellence : le *mole*

Les mets varient quelque peu selon les circonstances festives, mais il y en a un qui signifie presque à lui tout seul "nourriture de fête", dans pratiquement tout le Mexique : c'est le *mole*. (prononcer : *molé*, en appuyant sur la première syllabe). Dans les cérémonies familiales, dans les fêtes religieuses de village, dans les offrandes rituelles des cultes populaires, le repas se centre autour du *mole*.

*Molli* veut dire sauce en aztèque. Le mot a été hispanisé en *mole*. Nous connaissons ce terme sans toujours nous en apercevoir, puisque depuis peu s'est répandu chez nous, y compris dans les supermarchés, le *guacamol*. Après "tomate", "chocolat", "cacahuète", "avocat", voici encore un mot aztèque qui s'introduit dans notre vocabulaire culinaire : il vient en effet d'*ahuacatl*, avocat et de *molli*, sauce et signifie tout simplement "sauce à l'avocat".

Le *mole* est fabriqué à base de piment. Cependant, on ne doit pas se méprendre : la catégorie populaire mexicaine correspondant à "piment" (*chilli* en aztèque, *chile* en espagnol) ne veut pas nécessairement dire "piquant". A l'instar de la classification botanique, elle inclut les poivrons, dont il existe énormément de variétés. Dans cette région on utilise pour le *mole* des poivrons peu piquants, qui ne sont pas produits dans la région considérée, trop froide. On se les procure sur les marchés, où ils sont offerts sous forme séchée. Le *chile ancho*, "poivron large" de couleur roux sombre, est ici roi. Dans le village de Cuacuila, que nous prenons comme référence, on considère qu'il se suffit à lui-même. Mais dans des communes voisines, on le mélangera à d'autres poivrons séchés : le *chile mulato*, de forme assez semblable mais brun foncé et doux, ou le *chile pasilla*, allongé, presque noir et un peu plus piquant.

On fait griller ces piments sur la plaque de cuisson en terre (*comalli*), puis on les détrempe et on les écrase finement sur la meule à main (*metlatl*). Bien que leur pulpe soit déjà très déshydratée et amincie quand on les achète, on trouve le moyen en les traitant ainsi de la séparer de la peau très fine qui les recouvre. C'est un travail long et difficile mais on dit que la sauce n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est faite avec la meule à main ou *metlatl*.

De ces opérations résulte une purée de poivron, fine et lisse, à laquelle on va incorporer des "parfums" constitués de différents ingrédients préalablement torréfiés, moulus et réduits en pâte. Ce sont d'abord des graines oléagineuses : du sésame, des amandes, des noix, des cacahuètes. Et surtout, – c'est la grande originalité du *mole*, on y incorpore du chocolat noir à la cannelle, ce qui fait dire souvent que c'est de la sauce au piment et au chocolat ! Dans cette région, on ajoute des raisins secs, une banane frite, ails et oignons, tous écrasés. Pour lier la sauce, on pile une galette de maïs frite et des biscuits secs. Puis viennent les épices et rehausseurs de goût : poivre, cannelle, sel, sucre. La pâte brune obtenue par le mélange de la purée de poivron et de tous ces "parfums" sera recuite au saindoux, puis diluée progressivement par du bouillon de volaille. J'avoue préférer ignorer le nombre de calories par cuillerée à soupe de sauce ! La digestion des graisses ne doit pas, quant à elle, inquiéter : elle est puissamment aidée par les vertus bien connues du *capsicum*, nom de famille savant des piments et poivrons.

Le résultat ne donne pas du tout une sauce au goût sucré. Dans un *mole* réussi, selon les critères de cette région, ne doivent dominer ni l'amertume de la torréfaction, ni le piquant du piment, ni la douceur des sucres. Cet équilibre est typique des recettes régionales de l'État de Puebla. Ailleurs, on recherchera plus de piquant, voire une légère saveur de grillé.

Cette sauce est servie avec de la volaille bouillie. La viande considérée par les Indiens comme la plus noble est la dinde, mais c'est aussi la plus chère. Si l'on est trop pauvre, on préparera du poulet. Elle est accompagnée soit de *tamales*, pâtés de maïs enveloppés de feuilles de bananier ou d'autres plantes et cuits à la vapeur, soit de *tortillas* (galettes de maïs). Les *tamales* de fête, dans la région, sont fourrés de purée de légumineuses (haricots, fèves, pois et pois chiches, etc.).

Dans certaines cérémonies, comme les mariages, on ajoute un plat de riz. Il semble que ce produit, qui n'est pas d'usage quotidien chez les Indiens, prenne un sens de mets de prestige : il fait figure de nourriture "moderne" et de repas de "gens bien élevés" parce qu'il est habituel dans le régime alimentaire des classes moyennes des bourgs.

Dans certaines offrandes de cultes populaires figurent aussi des bouillies sucrées parfumées de cannelle (*atolli*), traditionnellement à base de maïs et de chocolat, mais qui se "modernisent" parfois en riz au lait.

Les boissons de fête sont constituées de suc d'agave fermenté (*pulque*) et de plus en plus souvent de bière industrielle qui tend à remplacer cette antique boisson aztèque. Pour les enfants et les jeunes femmes, on préparait autrefois du *tepache*, eau contenant du sucre brut et des morceaux de fruits légèrement macérés. Mais les sodas en bouteilles se sont substituées au *tepache*. Les personnes âgées et les hommes adultes consomment également une redoutable eau-de-vie de canne.

Ces nourritures et ces boissons qui apparaissent dans de nombreuses cérémonies seront offertes aux Morts, à la Toussaint.

## 2- Avant la Fête des Morts

On dit Toussaint (*Todosantos*). Cependant, par un phénomène courant, ce nom ne renvoie jamais aux Saints, mais à la fête des Morts<sup>2</sup>. C'est la plus grande fête de l'année, avec les fêtes patronales de village. Plus peut-être que ces dernières, car la commémoration des Défunts concerne toutes les familles en particulier. Noël fait pâle figure par comparaison. On a l'habitude de répéter, deux mois avant : *ompahuitz Todosantos*, la Toussaint vient. C'est psychologiquement une période d'attente et de préparation affairée, car il faut s'y prendre à l'avance pour prévoir les dépenses, acheter les produits alimentaires nécessaires, fabriquer les vêtements neufs, etc. C'est en même temps la période de la grande récolte annuelle du maïs, donc la saison de la profusion qui culminera à la Toussaint qui est aussi une fête de l'abondance. Les récoltes sont rentrées, les arbres fruitiers ont donné à plein, l'argent investi lors des semailles est récupéré. C'est la fin du cycle agricole et c'est dans cette atmosphère euphorique qu'a lieu la fête des Morts.

Dans les semaines qui précèdent, les marchés d'octobre offrent le spectacle d'une débauche de céréales, de fruits, de légumes, de graines comestibles, de fleurs. Les habitants qui pratiquent une production artisanale domestique ont préparé en quantité, pour les vendre au marché, des vêtements et des objets utilitaires (vanneries, sparteries, poteries et vaisselle) car il y aura beaucoup de demande pour la Fête des Morts. En effet, à cette occasion, chaque famille rénove toutes sortes d'objets quotidiens ; peut-être faudra-t-il une nouvelle *cazuela*, plat à frire en terre cuite brune, indispensable pour la cuisine de fête. Cet ustensile, incontestablement d'origine espagnole (on en voit représentés dans les

---

<sup>2</sup> Les documents ethnographiques présentés dans ce texte sont de toute première main et directement recueillis par l'auteur auprès des Indiens nahuas de la région de Huauchinango (Puebla). Ils sont en outre totalement inédits, sauf mention contraire.

tableaux anciens), s'est intégré à la culture indienne et sert entre autre à préparer le *mole*. De plus, à cette époque de l'année, on trouve au marché de grandes brioches spéciales modelées en losange, de 30 à 40 centimètres de long et décorées au carmin. La tradition en est d'origine espagnole et pris place dans les coutumes indiennes.

Tous ces produits, ainsi que des cierges, des veilleuses et de l'encens, seront exposés sur une table dressée pour accueillir dignement les Morts de la famille, censés revenir une fois par an sur les lieux où ils ont vécu.

### 3- Une table des Morts dans le village de Cuacuila

Dans la maison on a dressé une table ordinaire et on l'a recouverte d'une natte neuve. On y a fixé un arceau garni d'oeillets d'Inde, la fleur sacrée par excellence, nommée *sempoalxochitl*, ce qui veut dire fleur-du-chiffre-vingt ou fleur-d'un-compte-complet. Son faite porte un bouquet de "crêtes de coq" pourpres, courantes dans nos jardins de fin d'été (en espagnol "patte de lion" : *mano de león*). L'ensemble est orné d'une croix de fleur que les enfants de la maison ont fabriquée. De la porte de la maison jusqu'au chemin, ils ont répandu des pétales d'oeillets d'Inde pour tracer un sentier fleuri se terminant par une croix. Ainsi les Morts qui – croit-on – errent dehors à cette époque de l'année trouveront facilement leur route jusqu'à leur table, dans la maison.

C'est là qu'on exposera, le moment venu, les plats cuisinés et les boissons destinés aux Défunts, servis dans des assiettes et des tasses neuves. Les fruits et produits de saison, ainsi que les brioches reposeront à même la natte. Pour accueillir les visiteurs de l'au-delà, le couvert sera complété par des veilleuses, des cierges et de l'encens indien (*copalli* ou *popochtli*) qui brûleront en permanence. De temps à autre, on aspergera cette sorte d'autel d'un peu d'eau bénite.

Les Morts ne trouveront pas seulement de la nourriture, mais toutes sortes d'objets nécessaires à la vie quotidienne, parfois très humbles mais toujours neufs : corbeilles (*chiquihuitl*), petits sacs (*moral*), filets et bandeaux de charge (*ayatl, mecapalli*). A l'arceau pendent quelques rubans neufs de taffetas, de ceux qui ornent les tresses des femmes indiennes. On exposera des vêtements neufs féminins ou masculins ; blouses brodées, ceintures tissées à la main, chapeaux, couvertures, etc.

C'est un étalage extraordinaire de nourriture, de fruits et de fleurs, et une petite exposition d'objets quotidiens, dans l'odeur de l'encens et des cierges.

#### 4- Le repas de fête des Morts à la Toussaint

A Cuacuila, la fête dure au minimum trois jours, pendant lesquels se déroule une intense activité culinaire. Le repas des morts doit être prêt et disposé avant l'aube sur la table. Ceux qui travaillent dans la journée le préparent la nuit. Les autres commencent à faire la cuisine dès midi.

Le 31 octobre, commence la fabrication des plats cuisinés pour le *tlaxochitepehualistli* (l'éparpillement des fleurs) qui est la fête des "petits", des morts enfants censés s'approcher pendant la nuit du 31 octobre au 1er novembre. La nuit suivante, du 1er au 2 novembre, ce sera *huehueyin*, le tour des "grands" ou des "vieux", tous les morts adultes. La journée du 2 novembre, *tlacualxelolistli* ("le partage des mets") est consacrée par la coutume à des échanges de nourriture entre marraines et filleules, à des visites aux parrains.

#### *La nourriture des enfants morts .*

La nuit du *tlaxochitepehualistli*, du 31 octobre au 1er novembre, les femmes préparent un plat spécial destiné aux enfants morts et appelé le *patzcalli*, le "pressuré". On comprendra le sens de ce nom en considérant le procédé de fabrication. C'est un bouillon de viande de volaille épaissi par



une purée de graines de courge broyées (*ayohuechtli*) et amalgamées à du *chile ancho* moulu. La confection de ce plat demande beaucoup de temps, car, avant de délayer cette pâte, on presse à la main le mélange de poivrons et de pépins pour en exprimer un suc brun roux, huileux, qui fera des "yeux" dans le bouillon. La saveur n'est pas piquante. L'usage de ces graines en cette occasion a sans doute quelque rapport symbolique avec la croyance que les enfants sont acqueux comme des gourdes et des courges, qui font du reste partie des rites aux dieux de l'eau et de la pluie.

Avant l'aube du 1er novembre, sur la table des morts fleurie et garnie de sa natte neuve, on dispose des assiettes pleines de *patzcalli*, avec un peu de viande de dindon – une assiette par enfant mort – des *tamales* de petite taille, des fruits (bananes, oranges, pommes) et tout ce que les enfants aiment à manger ou mâchonner entre les repas : cacahuètes, canne à sucre, racines de *jicama*, patates douces, etc. , des sodas et parfois des tasses de riz au lait sucré parfumé la cannelle. On y ajoute les brioches spéciales teintes en rose, qu'on dit être en forme de poupée avec un ébauche de petits bras (*pan coconetl*, enfants de pain). On dispose des veilleuses et des cierges, des jouets (petites poteries) et l'on fait brûler de l'encens devant la table des morts. Il faut que tout soit prêt à l'aube, heure où les petits morts sont censés arriver.

#### *La nourriture des morts adultes*

Le soir du 1er novembre, on va porter au cimetière des croix garnies de *sempoalxochitl*, pour le "jour des grands" ou *huehueyin*. Dans la maison, les assiettes de *patzcalli* sont remplacées par du *mole* de dindon. On place des *tamales* de grande taille fourrés de haricots. Comme pour les "petits", on dispose des fruits frais et des brioches, des cierges et des veilleuses, de l'encens. Mais les Morts adultes reçoivent aussi en offrande de l'eau-de-vie,

des cigarettes, et des vêtements neufs, qui ont été faits spécialement pour l'occasion. La table doit être fin prête avant l'aube du 2 novembre.

Les Défunts sont censés emporter alors le fumet des plats, le parfum des fleurs, des fruits, et de l'encens.

#### 5- Toussaint, fête du don et de la générosité

La fête des Morts est aussi celle du don et de la générosité. De nombreuses coutumes en portent la trace.

A toute visiteur qui entre dans la maison à la Toussaint, il faut donner des fruits ou des brioches pris sur la table des Morts. S'il vient à l'heure du repas ou si l'on veut l'honorer particulièrement, on lui offrira les plats cuisinés exposés. Car une fois passé le moment supposé de l'arrivée des Défunts, la nourriture peut être consommée par les Vivants.

Le sacristain de la paroisse réunit les jeunes gens chargés de sonner les cloches trois fois (à 5 heures du soir, à 10 heures et à 5 heures du matin) pour appeler les Morts. Cette petite troupe et quelques amis se rendent de maisons en maisons pour quêter de quoi manger et boire. Les victuailles ainsi rassemblées sont rapportées dans l'église et un banquet nocturne s'organise, pour attendre l'heure de sonner les cloches.

Autrefois, des bandes de jeunes gens masqués, accompagnés de violonistes, quêtaient partout de quoi manger, boire et fumer. Mais la municipalité interdit cette coutume, car le double effet du masque et des boissons alcoolisées favorisaient des actes délictueux.

C'est dans la journée du 2 novembre, troisième jour de la fête, que s'effectuent les dons de nourriture les plus importants et les plus solennels. C'est le *tlacualxelolistli*. Les femmes revêtent une tenue neuve, mettent leurs plus jolis bijoux et se coiffent très soigneusement. Elles chargent du *mole*, des cuisses de dindon et des fruits dans une corbeille neuve qu'elles portent à l'aide d'un bandeau frontal. Les objets de portage, les vêtements et

la nourriture proviennent de la table des Morts. Elles se rendent ainsi en visite chez leurs marraines – elles en ont plusieurs – à qui elles offrent le contenu de leur panier. Chaque marraine, en échange, leur donne l'équivalent pris sur la table des Morts de sa propre maison. Tout ceci s'accompagne de conversations agréables où l'on s'attache de part et d'autre à employer les formes les plus polies et les plus révérencieuses. Quand les marraines vivent loin du village, l'échange de la nourriture s'étale sur deux ou trois jours, voire une semaine.

Cet échange solennel entre gens liés par le parrainage est un rite du don et du contre-don immédiat, dégagé de tout utilitarisme direct car les produits échangés sont de même nature. Il manifeste à l'état pur une relation sociale d'entraide et d'amitié établie rituellement. Marcel Mauss a en son temps relevé l'existence de tels échanges dans nombre de sociétés et leur persistance au sein de la nôtre, quoique de façon plus réduite<sup>3</sup>.

Il ne faut ni omettre de dresser la table des Morts, ni se monter pingre en qualité, car on risque une punition surnaturelle. La nourriture déposée doit comporter les plats considérés comme luxueux. Chaque année, les gens se racontent des variantes d'une même histoire, celle de l'incrédule avare qui n'avait pas voulu "mettre la Toussaint" :

*"Un homme dit à sa femme : "Nous n'allons pas dresser la table des Morts cette année. Après tout, rien n'est moins sûr. Ce n'est pas vrai que les morts viennent prendre les offrandes". La femme se mit à pleurer : "Ce n'est pas bien de dire cela. Mon père et ma mère sont morts : nous devons faire les offrandes, si petites soient-elles". Mais l'homme ne lui donna pas d'argent pour acheter le nécessaire. Aussi, quant la Toussaint arriva, la femme dut se contenter de déposer sur la table des quelites [pousses comestibles cueillies dans les champs et*

---

<sup>3</sup> Mauss, M., 1967 (1950), *Sociologie et anthropologie*, Paris, Presses Universitaires de France.

*considérées comme un aliment de misère], quelques galettes de maïs et, comme elle n'avait pas de cierges, elle mit des ocotes [torches de bois résineux]. L'homme indifférent s'en fut aux champs, comme à l'ordinaire. Il monta dans un arbre et commença à couper les branches. Soudain, il tomba et se tua. Il vit alors les Morts qui revenaient du village, chargés de bonnes choses à manger, et ses Morts à lui, avec les quelites et les tortillas. Ces derniers lui reprochèrent amèrement ce piètre repas. L'homme se releva, vivant, ressuscité. Il retourna chez lui et raconta à tous les voisins ce qu'il avait vu : les Morts viennent vraiment à la Toussaint prendre la nourriture et les cadeaux sur les tables. Il dit alors à sa femme de faire des offrandes convenablement. Mais le temps des Morts était passé. Son repentir venait trop tard. L'homme, en effet, mourut dans l'année".*

#### 6- L'ordinaire des Morts : un anti-cuisine

Il semble que la cuisine de Toussaint, dont les prémices sont offertes aux Morts, soit fondamentalement une nourriture de Vivants. Car, bien l'on croie que les Défunts s'alimentent, les descriptions du lieu où ils se trouvent habituellement, *Mictlan*, font mention d'une anti-cuisine dont aucun Vivant ne voudrait.

Nous approcherons cette anti-cuisine tout d'abord par les rites d'enterrement. On offre en effet de la nourriture au mort au moment du décès. Quand le corps est en bière, on expose aux heures des repas des assiettes contenant la nourriture que le défunt mangeait ordinairement. Dans le cercueil lui-même, une tout autre nourriture est mise : ce sont des petites galettes de maïs en miniature, au nombre de quatorze. Sept d'entre elles sont en pâte de maïs normale et les sept autres sont faites de cendres. L'explication donnée est que le mort va cheminer. A mi-chemin, il mangera

les petites galettes de maïs comme un vivant ; mais quand il sera arrivé à *Mictlan*, il mangera celles en cendres parce que telle est la nourriture des Morts. Pour les femmes et les fillettes décédées, on dépose dans le cercueil des petits objets de cuisine en miniature pour qu'elles puissent continuer à cuisiner dans l'Au-delà. Mais on met aussi une assiette ordinaire neuve, pour qu'elles l'emportent et qu'elles puissent se nourrir pendant le chemin.

On a coutume de faire une réunion de neuvaine, avec prières, repas ordinaire et boissons alcoolisées et où l'on invite les parents proches et les parrains. A cette occasion, on dépose, à l'intention du défunt, une offrande de nourriture de vivant, d'abord dans sa maison, puis sur sa tombe. Cette neuvaine marque l'arrivée du mort à *Mictlan*. Un an après le décès, on organise une dernière réunion identique (*cabo de año*). Par la suite, les offrandes seront faites à la Toussaint, en même temps qu'aux autres parents décédés.

J'ai recueilli une description plus précise de l'anti-cuisine des Morts. Dans un conte, la narratrice met en scène un homme resté veuf avec un enfant en bas âge<sup>4</sup>. Comme l'enfant va mourir de faim, le veuf demande à la chouette de l'amener vers sa femme défunte, pour qu'elle puisse nourrir le bébé. L'oiseau, messenger du Seigneur de *Mictlan*, accepte et emmène le père et son enfant.

*Ils entrèrent dans un grand tunnel (...). L'homme vit un chemin, un chemin vraiment très grand,, très beau. Ils entrèrent sous terre, là dessous. A l'arrivée, la chouette dit : "Regarde, ils sont là-bas, à la messe (...). Mets toi un peu de côté. De là-bas ta femme viendra et tu pourras lui parler." Et les Défunts sortirent de la messe (...). Puis il vit sa femme venir. Elle lui dit :*

---

<sup>4</sup> Résumé d'un conte publié par M.-N. Chamoux, 1980, «Orphée nahua», *Amerindia*, 5 : 113-122.

– *Que viens-tu faire ici ? Qu'est-ce que tu veux ?, Emporte l'enfant bien vite (...)* !

– *Regarde, j'ai amené l'enfant, pour qu'il tôte car il meurt de faim. Il n'y a rien que l'on puisse lui donner.*

– *Qui t'as amené ?*

– *C'est la chouette (...)*

– *Bon, viens, je vais te donner à manger (...).*

*Ils entrèrent dans la maison, où habitait la femme (...). L'homme s'installa, mais il se disait que sa femme puait (...). La femme se mit à moudre ; elle mit du piment à griller et des haricots à cuire. C'était des vers ! Le piment, pour faire la sauce, c'était des chenilles, qui se tortillaient sur le plat à cuire (...); elle fit des galettes, mais elles étaient en cendre (...).*

Au terme de l'histoire, le veuf revient sur terre, mais comme il raconte ce qu'il a vu, il meurt peu après, ainsi que le bébé qui avait tété sa mère morte.

Une fois par an, à la Toussaint, les Défunts rompent avec leur triste et répugnant ordinaire. Ils sont censés quitter *Mictlan* et errer sur terre. Dès lors leurs parents et descendants vivants leur offrent le fumet de ce qui est considéré comme la meilleure des cuisines humaines.

Marie-Noëlle Chamoux  
Chargée de recherche  
Centre national de la recherche scientifique  
Centre d'étude des langues indigènes d'Amérique  
44 RUE DE L'AMIRAL-MOUCHEZ, 75014 PARIS

(environ 24 000 caractères)