



## *La “tortilla”, pain quotidien des Mexicains*

*Si Moctezuma s'en délectait,  
entouré des filles les plus divines  
et des ornements les plus  
sommptueux, la tortilla mexicaine  
est de longue date le plat de tous.  
De l'art de la préparer, et  
de la manger bien accompagnée.*

Une gourmandise inexcusable nous a fait, dans le dernier numéro, manger le dessert avant le reste de la cuisine du Mexique. Nous sommes arrivés ainsi à rebours dans la gastronomie de ce pays. Qu'on veuille bien croire cependant que nous n'y entrons pas à reculons et que nous regardons en face, dans l'ordre logique et chronologique ce qu'elle peut offrir, une fois quelques desserts dégustés avec l'avidité et la malice de ceux qui trempaient les doigts dans les confitures en haut d'armoires monumentales, du temps où il y avait des armoires monumentales dans les maisons. Nous savons que le Mexique est l'inventeur du maïs et que le régime y repose sur cette céréale, à laquelle s'ajoutent les haricots, les courges, calebasses ou chayotes, et la tomate. Des nombreux fruits tropicaux, les plus consommés sont le chocolat, en boisson, l'avocat et la papaye. Nous avons dit ce qu'il était de l'usage de la viande, comme partout et toujours jusqu'à une époque récente mets d'exception et de fête, sauf pour les riches et les grands.

Comme Saint-Simon pouvait nous parler des repas de Louis XIV, il est un moine espagnol qui assista à ceux de l'empereur aztèque Moctezuma. Il s'appelait Bernardino de Sahagun, et somme toutes les mœurs n'étaient pas fondamentalement différentes entre Tenochtitlan et Versailles, à un siècle et demi et des milliers de kilomètres de distance.

En effet, Moctezuma mangeait seul, dans un décor fastueux d'ornements en or, assis sur un siège devant une table recouverte d'une nappe blanche. Auparavant, il avait fait son choix parmi trente plats au moins, présentés par ses serviteurs. Le service était assuré par les plus jolies filles qui lui avançaient les mets qu'il avait privilégiés. Il y a des gratifications à être empereur du Mexique comme à être roi de France. On ne connaît pas précisément les recettes mais, déjà, la *tortilla*, dont nous allons parler, représentait un axe essentiel du repas, qui se terminait par la dégustation de boissons au chocolat dans une tasse en or. Des fruits venaient ensuite. Enfin, Moctezuma concluait d'une pipe de tabac en or et magnifiquement décorée.

Bernardino de Sahagun décrit aussi les agapes des notables, qui dégustaient de la dinde, rôtie, en pâté, avec une sauce aux piments, à la tomate et aux graines de courges pilées. Il relève également la consommation de gibier d'eau, de poissons aux piments rouges, de lézards aux piments jaunes et de grenouilles aux piments verts. La langouste se mangeait avec des prunes et le caviar du lieu avec les fruits de certains cactus.

Mais surtout, comme nous l'avons laissé entendre, de la table impériale à celle du peuple en passant par celle des puissants, trône, règne, domine la petite galette de maïs sous toutes ses formes et avec tous les accompagnements. C'est elle que les Espagnols ont appelée *tortilla* ou omelette, car l'omelette ibérique a depuis la nuit des temps la forme d'une galette ronde cuite des deux côtés.

### *De l'art de cuisiner la "tortilla"*

Chacun croit savoir aujourd'hui, par le "Tex-Mex" – cuisine mexicano-texane un peu sommaire –, ce que sont les *tortillas* du Mexique. Nul ne sait ce qu'est une *tortilla* espagnole. La tortilla du Mexique est donc la production directe de la culture du maïs, et le peuple et les empereurs en mangent depuis des millénaires, bien avant les Aztèques et Moctezuma dont les repas avaient ébloui Bernardino de Sahagun avec sa multiplicité de *tortillas*, de toutes épaisseurs et de diverses couleurs.

À l'origine est le grain de maïs, blanc ou jaune et plus ou moins gros. Il ne sert pas qu'aux *tortillas* et peut être mangé encore vert, sous la forme d'épis grillés ou cuits à l'eau. Il est toutefois le plus souvent consommé à maturité, sous forme de bouillie, appelée *pozole*.

Pour faire ce *pozole*, également connu il y a peu au Nord-Est des États-Unis sous les noms de *samp* ou *hominy*, il convenait d'abord de débarrasser les grains de leur peau. L'opération

s'effectuait en les chauffant dans de l'eau avec un peu de chaux. Ainsi dépourvus de pellicule et séchés, ils prenaient le nom de *nixmatal* et demeuraient à disposition pour les *pozole*. Ils servaient aussi à confectionner la *maza*, la pâte des *tortillas*.

Traditionnellement, l'opération commence en faisant tremper le *nixmatal* dans de l'eau. On écrase ensuite ce grain humide avec un rouleau de pierre sur une roche plate, volcanique en général, le *mette*. La *maza* ainsi obtenue est ensuite façonnée à la main en très fines galettes de vingt centimètres de diamètre et cuite sur d'épaisses poêles en fonte, les *comales*. Aujourd'hui, les cuisiniers modernes ne pratiquent plus guère de cette manière. Ils achètent directement la farine de maïs (*maza harina*) qu'ils mouillent et pétrissent avant d'en faire de fines galettes. Le *metate* est ainsi devenu un objet d'antiquité, et de nouveaux ustensiles entrent en scène, comme de petites presses à





Croquis des rois aztèques réalisés par le moine espagnol Bernardino de Sahagun, qui observa la cour de l'empereur Moctezuma au XVI<sup>e</sup> siècle.

main qui permettent d'obtenir à partir d'une boulette de *maza* des *tortillas* aux dimensions requises avant de les faire cuire sur un *comal*. Au demeurant, ces presses deviennent encore plus vite des antiquités, puisque aujourd'hui la majorité des *tortillas* est fabriquée dans des boulangeries où l'on introduit la pâte à l'extrémité d'une machine qui l'aplatit, la découpe et la cuit. Bref, on imagine la distance parcourue depuis la tortilla préparée avec du *nixmatal* sur un *metate*.

### *Des mille et un mets qu'elle accompagne*

Ces petites galettes, quelle que soit leur origine, sont vraiment le pain quotidien des Mexicains et accompagnent tous leurs mets. Elles s'accommodent aussi elles-mêmes de multiples manières à partir de leur forme primitive.

On imagine que ces mets et ces accompagnements de *tortillas* sont innombrables. En effet, en sus des produits du lieu, l'apport espagnol a été décisif, de même que ceux d'autres continents, venus chez les Indiens grâce au grand commerce international des Européens. Les *conquistadores* ont introduit le sucre, nous l'avons vu. Mais, au-delà du sucre, arrivent le riz, l'ail et l'oignon, l'huile et la viande de boucherie, en particulier le porc, qui fournit bientôt aux Mexicains leur principale matière grasse pour la cuisine, le saindoux. Avec tout cela, les *tortillas* s'enrichissent encore et il existe une variation sans fin à partir de la petite galette de maïs originelle. Nous dirions aujourd'hui, par un abus de langage introduit par le jargon publicitaire, que la *tortilla* "se décline" à l'infini.

Commençons par rappeler sa fonction de pain avec lequel on se sert dans l'assiette. Au-delà, tout peut s'imaginer. Les *tortillas* rapidement fourrées de piments, tomates, haricots, viandes, au gré du moment et dégustées avec les

doigts, s'appellent des *tacos*. Plus élaborées sont les *enchiladas*, *tortillas* rapidement plongées dans une sauce, frites au saindoux, remplies d'une farce et gratinées au four. Les *chilaquiles*, moins connues, relèvent de l'art d'accommoder les restes puisque ce sont des morceaux de *tortillas* frits, nappés d'une sauce pimentée et cuits au four. Les *tostadas* sont de petites *tortillas* faisant office de canapés surmontés à peu près de ce que l'on veut et servies en cocktail. Enfin, les *tortillas* fourrées, pliées en deux pour constituer un chausson et passées au four s'appellent des *quesadillas*. Elles peuvent être aussi de petite taille et servir d'amuse gueules comme les *tostadas*. Il faut veiller à ne pas les confondre avec les *empenadas*, assez répandues dans toute l'Amérique espagnole, qui procèdent plutôt d'une tradition

méditerranéenne, sont faites d'une pâte brisée à la farine de blé et se fourrent de viande, en général d'agneau. Ils ont la forme de chaussons au Mexique mais pas en Argentine par exemple, où ils sont plus gros et carrés. Enfin, nous n'oublierons pas, dans une telle série, les *tamales* ou gaines d'épis de maïs garnies de *maza* emplies de multiples farces, repliées et cuites avant d'être servies telles quelles de manière que le convive les déplie lui-même. Initialement, ces préparations se faisaient cuire sous la cendre, la pâte *maza* était la même que celle des *tortillas* et les Aztèques les fourraient surtout de haricots en purée, à moins qu'ils fussent riches et y missent de la dinde ou du poisson. Aujourd'hui, on transforme la *maza* en une sorte de pâte brisée à la farine de maïs puisqu'elle est faite avec du saindoux et du bouillon de viande. Cette pâte enduit la gaine d'épi de maïs, une farce d'un reste de volaille ou de porc y est déposée avant d'être recouverte à son tour de pâte. La feuille de maïs est repliée sur le tout et cuite à la vapeur. C'est simple, pas cher, et peut rapporter pas mal de cholestérol mais rien n'empêche de les faire à la manière aztèque, avec une *maza* à l'eau et des haricots. Il ne reste plus dès lors qu'à trouver de la cendre chaude et des gaines d'épis de maïs qui n'aient pas été inondées d'insecticides. Décidément, le danger guette partout, et la vie devient compliquée. ■

PUB