

L'affaire des épices en Castille 1490-1580 « La cannelle et *el ají* : les improbables épices américaines »

LOUISE BÉNAT-TACHOT
UNIVERSITÉ PARIS SORBONNE
louise.benat@gmail.com

1. Les épices ont constitué pour les 15^e et 16^e siècles un élément dynamique et organisateur de l'espace à l'échelle du globe. Leur quête a stimulé de nombreux savoirs (cosmographiques et cartographiques) mobilisé de nombreuses énergies (humaines et de capitaux) et modifié les imaginaires et les mentalités. Cependant, elle connaît une phase tout à fait exceptionnelle entre 1480 et 1550, car une nouvelle *imago mundi* se configure, dans la mesure où les Européens (et principalement les Ibériques) vont parcourir la totalité du monde, lui donner sa mesure et engager une ambitieuse politique d'expansion. C'est la navigation qui est le support de ce dépliement du monde, dans un rapport côtier aux terres (hydrographie). Les bateaux ibériques sillonnent la surface des océans (Atlantique indien et pacifique) jusqu'à Goa, Malacca, les Moluques, et l'Amérique (y compris ses régions australe et septentrionale).
2. L'enjeu n'était pas mince : il a mobilisé des énergies financières (montages de véritables consortiums) des énergies humaines (navigateurs et pilotes) et des énergies intellectuelles de savants cosmographes et cartographes, autant que des réseaux politiques. La question du lien entre pouvoir économique et pouvoir politique se pose au cours de ces six décennies qui articulent le mouvement d'expansion des Portugais et des Castillans dans un moment de tension et d'accélération exceptionnel. En 1529, les Moluques – les îles aux épices – seront vendues (une rétro-vente donc avec possibilité de rachat) au roi du Portugal par Charles Quint. Une deuxième question se pose alors : celle des épices américaines (1492 et 1542) qui pourrait constituer un marché de substitution aussi florissant que pouvaient l'être celui de la malaguette et du poivre de Guinée, pour les Portugais.

1. Un quiproquo de mauvais augure

3. En novembre 1525, après dix mois de navigation, le pilote portugais Estéban Gomes, au service de la couronne d'Espagne, arriva au port de la Corogne¹ ; le bruit courut alors dans la ville que les cales de la caravelle étaient remplies de clous de girofle ; « clavos, clavos ». La nouvelle se répandit pour le plus grand contentement de tous. L'expédition envoyée depuis la nouvelle *Casa de la Contratación* de la Corogne s'avérait donc fructueuse (Bénat Tachot, 2009) et cette bonne nouvelle augurait d'un commerce à venir florissant puisqu'Estéban Gomes avait dirigé sa route vers les terres de Bacalaos (terre aux morues) à la recherche d'un passage septentrional pour atteindre le Cathay oriental et les îles aux épices. Le bruit se répandit à la cour comme une traînée de poudre ; la déception fut grande lorsqu'on apprit qu'il s'agissait d'un malentendu consternant, la cargaison se composait d'esclaves : « esclavos » et non pas « clavos ». Cela fit rire les uns, et affligea les autres, nous dit López de Gómara (2021 ; 115).
4. L'anecdote montre combien la question des épices agitait les esprits ; le voyage magellanique (1519-1522) et le retour de Sebastián el Cano à bord de la Victoria, venaient d'ouvrir un nouveau chapitre dans l'histoire européenne pluriséculaire de la route vers l'Orient et de la quête des précieuses épices. Cela eut pour conséquence le montage rapide de plusieurs expéditions entre 1522-1526 tant depuis l'Espagne que depuis l'Amérique avec l'objectif de mettre en place un vaste réseau commercial épicier, destiné essentiellement à être distribué dans l'Europe du Nord. Toutes étaient soutenues par Cristobal de Haro, un banquier fort investi dans le commerce des épices et président (*factor*) de la Casa de la Contratación de la Coruña.
5. Estéban Gómez avait obtenu de Charles Quint le droit de monter une expédition pour trouver la route de Cathay en passant par le nord du continent américain car il était assuré qu'il y aurait un canal, symétrique à la passe de Magellan au sud du continent. Trois expéditions partent d'Espagne pour aller aux épices, en 1524, Gómez commande la plus modeste (un seul bateau) En 1525, depuis La Corogne aussi, partira l'expédition de Garcíjofre de Loaysa composée de 7 bateaux. Une troisième expédition est armée depuis Séville, commandée par Sebastián Caboto. On a vu que l'expédition de Gómez fut un échec : en suivant la côte toujours plus au Nord « en busca

1 Cette anecdote est racontée par Pedro Mártir, Oviedo, López de Gómara et reprise par Herrera au début du 17^e siècle.

del estrecho, a la banda del norte » (Herrera, 1991, t.2 ; 551), sans trouver de passage, il avait chargé son bateau d'Indiens esclaves, contrevenant aux ordres royaux. L'expédition de Loaysa, plus ambitieuse, subira également un échec. Quant à Sébastien Cabot, il n'ira pas au-delà du Río de la Plata.

6. Au Mexique, dans ces mêmes années 1522-1526, la quête d'une nouvelle route pour l'Asie anima l'ambitieux Hernan Cortés. Dès la chute de Tenochtitlan, il manifeste son désir de trouver une route occidentale pour l'Asie et y découvrir les îles riches d'or et d'épices. Les propositions cortésiennes ne tombaient pas dans l'oreille d'un sourd ; Charles Quint engagea Cortés à pousser plus avant « os encargo y mando que luego con mucha diligencia procuréis de saber si hay estrecho » (lettre du 26 juin 1523).
7. Dans la quatrième lettre, en octobre 1524, Cortés parle à nouveau « del estrecho a la otra mar que es la cosa que en este mundo mas deseo topar » (1866 ; 315) et propose même de faire en sorte « que vuestra majestad no haya la especiería por vía de rescate como la ha el rey de Portugal, sino que la tenga por cosa propia » (1866 ; 490), soit une véritable conquête dans le droit fil de celle de la Nouvelle Espagne.
8. En 1526, le 20 juin, l'empereur écrivait une nouvelle lettre à Cortés pour qu'il envoie des bateaux à la recherche des bateaux perdus aux Moluques (la Trinidad et García de Loaysa) et pour « descubrir camino para ir a las islas de la especiería desde Nueva España por la mar del sur » comme le conquérant s'y était engagé. Selon Gómara, là encore, l'objectif était de « sojuzgar aquellas islas y tierra firme que caen en su real conquista, conforme a la demarcación » (Gómara, 1987 ; 400) Cela comprenait les Moluques et la côte chinoise.
9. En Amérique centrale, la question de l'interocéanité était la clé de toute mise en place d'un commerce avec l'Asie. Dans cette année 1522 où les Espagnols découvrent le Pacifique mexicain, Gil Gonzales Dávila s'engage au Nicaragua pour y chercher un « paso » interocéanique, par le lac Nicaragua. Cortés, qui pense aussi un passage possible par l'isthme de Tehuantepec, envoie Cristobal de Olid au Honduras, tandis que de son côté, Pedrarias Dávila, depuis Panama, envoie Fernández de Córdoba au Nicaragua pour la même raison. C'est assez dire le désir impérieux de trouver un passage interocéanique.

2. En Castilla del Oro

10. Tandis que se montent de nouvelles expéditions en Espagne, l'Empereur envisage en 1526 d'obtenir les épices en passant à travers l'isthme. Dans les instructions données à Pedro de los Ríos, gouverneur de Castilla del Oro, le paragraphe 5 présente un véritable projet :

uno de los principales medios por donde parece que puede conseguirse el trato y comercio de la especiería que cae dentro de los límites de nuestra demarcación es trayéndolo y navegándolo por la mar del sur por ser tan breve la navegación para nuestras islas de Maluco [...] convendría hacerse dos casas , una en la ciudad de Panamá en la costa del sur y otra en la costa del norte [...] para que armadas que nos enviaremos a las dichas islas de Maluco y a otras partes de la especiería, viniesen a descargar en la dicha ciudad de Panamá y allí descargarse y se truxese la especiería en carros o en bestias a la casa que estuviese para ello fecha en la costa del norte (AGI, Indiferente).

11. L'idée de creuser un canal artificiel fut aussi envisagée mais vite abandonnée, le coût humain eût été exorbitant. Il n'est pas inutile de rappeler que la découverte des côtes de l'Amérique centrale et du nord (atlantique et pacifique) procède du même objectif : trouver un passage à une latitude moins hostile que celle du détroit de Magellan.

12. Le désir d'accéder aux épices fait de l'Amérique une barrière qu'il faut franchir, la terre dont il faut chercher les trouées, « el paso ». Les terres découvertes constituent une sorte d'encombrant *continuum* continental qui s'inscrit sur la carte dans la perspective très élargie de l'accès à l'extrême Orient. Dès les premières années, ce nouveau continent mal défini est une pièce nouvelle de l'immense puzzle planétaire et, par son émergence même, il oblige à élargir la circulation sur la totalité de la surface du globe. D'une certaine façon, l'exploration et l'occupation de l'Amérique vont se construire sur les cendres du projet asiatique. Mais ces cendres furent fertiles d'une production cartographique exceptionnelle (comme le *padrón real* de Diego Ribeiro en 1529, le plus complet et achevé de son époque)².

13. L'anecdote de Gómez est l'histoire d'une déconvenue, qui n'est ni la première ni la dernière. Le voyage de Loaysa sera une vraie catastrophe, celui de Cabot ne passera jamais le Detroit, Gómez revient bredouille car son chargement est illégal. D'autres expéditions seront tentées sans succès : ni les expéditions montées depuis le Mexique par Cortés, ou par le vice-roi

2 Nous en conservons deux copies, l'une à dans la Landesbibliothek de Weimar et l'autre à la bibliothèque vaticane

Mendoza (Villalobos), ni les expéditions montées depuis la Castille comme celle de Simón de Alacazava en 1534 ou celle d'Alonso de Camargo en 1535 ne parviendront à maîtriser une route pour l'Asie. La Castille se voit frustrée de ce commerce si attractif dans lequel les élites marchandes castillanes pensaient s'enrichir à l'instar de leurs coreligionnaires portugais.

14. Le rêve des épices fut volé à la Castille, volé par la géographie, car il fallut attendre 1566, soit quarante ans, pour que, grâce au pilote Urdaneta, les Espagnols partis aux Moluques sachent en revenir sans entrer dans la zone portugaise, en regagnant la côte pacifique américaine. Rêve aussi volé par la politique car très vite, Charles Quint vendit les îles aux épices au roi de Portugal, se délestant ainsi d'une question conflictuelle qui ne trouvait pas d'issue ni scientifique ni diplomatique. Rêve volé pour les marchands et armateurs castillans dont certains comme Cristobal de Haro avaient massivement investi dans les espoirs qu'offrait la récente création de la Casa de la Contratación de la Corogne qui ferme ses portes en 1529. Rêve volé enfin par la terre américaine elle-même, en dépit des heureux pressentiments d'un Colomb aussi rêveur que bon pilote.

3. Une deuxième déconvenue : les épices américaines

15. En effet grandes avaient été les espérances ! Le premier espoir fut formulé par le découvreur Colomb qui impulse la croyance en la présence d'arbres à cannelle sur ces nouvelles terres. Devant le spectacle inattendu d'hommes nus et d'une végétation abondante et odoriférante, Colomb, qui a lu Marco Polo et Toscanelli, doit adapter son regard et interpréter ces espaces. Il les « sémantise » en vertu de cette tension initiale : aller à l'épicerie, c'est à dire toucher l'Asie. La découverte d'une nature somptueuse est immédiatement interprétée avec le filtre des épices :

Viernes, 19 de octubre: «ni me sé cansar los ojos de ver tan hermosas verduras y tan diversas de las nuestras. Y aun creo que hay en ella muchas hierbas y muchos árboles que valen mucho en España para tinturas y medicinas de especiería, mas yo no los conozco, de que llevo grande pena. Y llegando yo aquí a este cabo vino el olor tan bueno y suave de flores o árboles de la tierra, que era la cosa más dulce del mundo» (Colón, 1986 ; 75)³

- 3 Le dimanche 21 octobre 1492, Colomb réitère la même croyance : plus loin il affirme en effet : « hallando adonde haya oro o especiería en cantidad, me detendré hasta que yo haya de ello cuanto pudiere » (1986 ; 76)

16. Reconnaisant son incompetence en matière botanique, Colomb prédit par les odeurs l'imminence des épices, indice de la proximité géographique de l'Asie. Que les odeurs constituent un « pont » n'a rien d'étonnant : les marchands avaient l'habitude de sentir les épices pour en estimer la qualité (plus l'odeur est forte, meilleure est l'épice, en particulier dans le cas de la cannelle).
17. Colomb tentera de rapporter ces herbes qui toutes ou presque pourriront pendant le voyage et seront jetées par-dessus bord. Pierre Martyr se fait l'écho de cette espérance : « Trajeron ciertos granos rugosos de diversos colores, más picantes que la pimienta del Cáucaso, ramas secas de árboles cortados , semejantes en la forma al cinamomo, que en el gusto y olor imitan al acre jengibre » (Mártir, 1989 ; 14). On dirait bien qu'il s'agit d'épices, croyance que Colomb n'hésite pas à transformer en certitude en affirmant que Cuba et Cipango sont une seule et même île, et « que hay mucho oro y especiería y almáciga y ruibarbo » (Colón, 1986 ; 119).
18. Le rapport que les Européens avaient aux épices est, rappelons-le, celui de produits entreposés dans le contexte urbain de grands centres (portuaires ou non) où elles sont accumulées, prêtes à être transportées. Ce qui intéressait les Vénitiens ce n'était pas l'occupation des terres où poussent les épices, mais la maîtrise du réseau commercial de leur distribution ; les épices sont donc liées aux grands marchés, aux ports, aux capitales. Outre leur importance dans la gastronomie et la pharmacopée, les épices avaient une valeur de sociabilité et constituaient des cadeaux forts appréciés. L'épice pouvait constituer une dot, servir à payer un loyer ou une dette, et dans un procès, les plaideurs tentaient d'influencer les juges par un don en poivre et elles étaient aussi utilisées dans les rituels de l'Église. Elles gagnèrent en importance après la grande peste pour leur action antiseptique (ou réputée telle), le poivre par exemple était considéré comme un insecticide et bactéricide (excellent contre toutes les maladies intestinales parasitaires).
19. Or, dans les îles découvertes, rien de tel. Cet énorme vide « commercial » va être réinvesti par le discours : Colomb interprète une nature « sauvage » comme retenant des trésors cachés comme les épices dont seules les odeurs peuvent induire la présence. L'interprétation par les arômes va d'ailleurs toujours jouer un rôle essentiel dans ces premiers textes : on ne voit pas la cannelle (ce n'est pas la saison) mais ça sent les épices : « saben a

suelo indio » dira Pedro Martyr (1989 ; 13) l'Amérique fleurit l'Asie. Néanmoins, très vite les soldats comme Miguel de Cuneo, compagnon d'armes de Colomb, ne vont pas perdre leur temps en vaines recherches. Ce dernier nous explique qu'en entendant parler de l'or à Cebao « hicimos gran fiesta, no cuidándonos más de especiería alguna sino de este bendito oro » (Varela, 1984 ; 102). Cela a l'avantage d'être clair ; les esprits se détournent de cette improbable cannelle et se précipitent sur l'or à portée de la main.

20. Le thème est toujours sous-jacent cependant lors du troisième voyage où Colomb opte pour une nouvelle interprétation de ces terres nouvelles qui ne rompt pas avec la logique des épices. Ce n'est pas sans raison qu'il affirme s'approcher du Paradis Terrestre : ces eaux douces du golfe de Paria en provenance d'un grand fleuve et tous ces arbres qui ont des effluves d'épices, ne font que conforter sa conviction messianique. Le Paradis terrestre se situant toujours plus à l'Est sur les cartes, Colomb était en droit de penser s'en être rapproché : la navigation et l'imaginaire géographique et biblique des épices pouvaient lui donner raison. S'opère ainsi une *translatio* de la vision médiévale du Paradis terrestre (un éternel printemps, un jardin des délices, présence d'épices et abondance d'eaux jaillissantes d'où partent quatre fleuves) sur les nouvelles terres.
21. L'illusion opère chez Vespucci qui respire lui aussi « olores de especiería y droguería », mais « desconocidas » (Vespucci, 1986, 89). Mais cela ne suffit pas à satisfaire l'ambition impatiente des Espagnols comparée à la liesse des Portugais accueillant à Lisbonne les flottes sans cesse plus importantes en provenance d'Inde et d'Orient. En 1513, les Moluques fournissent à Lisbonne 100 quintaux de noix de muscade alors qu'on ignorait jusque-là la véritable provenance de cette épice.
22. Lorsqu'en 1521 les Espagnols arrivent dans l'île de Tidore, où pousse le clou de girofle, les pressentiments olfactifs de Colomb sont très vite oubliés. D'ailleurs, hormis quelques remarques initiales chez Pedro Mártir, aucun chroniqueur ne fait mention de la découverte d'arbre à cannelle ou d'odeurs d'épices en Amérique. En 1529, le roi Charles Quint vend les îles à son beau-frère, le roi de Portugal : l'affaire des épices asiatiques est dans l'impasse et échappe définitivement aux grands commerçants castillans et basques. En 1548, Charles Quint impose le silence aux *procuradores* des Cortes de Castille qui proposent un rachat des Moluques.

4. Un rebond inattendu

23. Tout commence avec la rançon d'Atahualpa en 1533 où se trouve un chargement de *ishpingo*, un fruit qui sent la cannelle (Latorre, 1995). Oviedo raconte dans sa lettre à Pietro Bembo: « Se truxo una o dos cargas por mandato de Atahualpa de hacia la provincia de Quito ; y es de otra forma que la canela de la especiería porque es como vasillos de engaste de alguna fruta » (Oviedo, 1949). Après la mort d'Atahualpa, beaucoup d'Espagnols refluent vers Quito, ville identifiée comme la porte de la cannelle. En décembre 1534, Quito est reconstruite et devient un pôle d'attraction où se mêlent la cannelle et l'or (sorte de molécule très stable dans cette alchimie des imaginaires). C'est d'abord Benálcazar qui va recueillir des informations sur ces deux produits, la cannelle (il faut aller vers l'Est) et l'or (lagune de Guatibita derrière les Andes). En 1538, il envoie Gonzalo Díaz de Pineda au pays de Quijos (vallée de Cosanga et Sumaco) pour reconnaître la zone et vérifier « la salida del río grande ». Il règne une grande confusion sur l'identification du réseau hydrographique en raison de son gigantisme et de son extrême complexité ; cet émissaire revient avec l'idée qu'il y a abondance d'or. Quixos est, en effet, un lieu d'échanges commerciaux préhispanique (coton, or, coca et cannelle contre du sel ou du maïs). Si cette région avait résisté à la conquête de l'Inca, celui-ci avait cependant maintenu des relations diplomatiques avec les Quixos, ce dont l'envoi des fardeaux d'*ishpingo* à Cajamarca fait foi.
24. Sebastián de Benálcazar va en Espagne et de là, à Louvain, où se trouve Charles Quint pour obtenir par une capitulation signée le 31 mai 1540 le titre de *gobernador de Popayán* ainsi que « el permiso de entrar en busca de la canela y el dorado » (Oviedo, 1992, tome 3 ; 25). Cette capitulation fait état des intentions de Benálcazar : « Por quanto me habéis hecho relación que tenéis noticia de algunas tierras que hay especiería o a lo menos canela e vos por nos servir las quería descubrir por la presente prometemos que descubierto dentro de los límites y demarcación [...] os hacemos merced... con tal que seáis obligados a traer a estos reinos la dicha especiería » (Gumilla, 1954 ; 192).
25. La couronne voulait donc s'assurer du monopole de l'épicerie américaine. Oviedo qui croise à Saint Domingue Benalcázar à son retour d'Espagne écrit :

Su opinión era que hacia el río Marañón la había de hallar e que aquella canela se había de llevar a Castilla e Europa por el dicho río, porque segund los indios le habían dado noticia del camino, pensaba él que no podía faltar si su información no fuese falsa, la cual tenía por cierta e de muchos indios (Oviedo, 1992, tome 5 ; 235).

26. Mais lorsque Benálcazar se rend à Quito pour entreprendre son expédition, Gonzalo Pizarro lui a damé le pion⁴ :

Cuando fue de aquí este capitán, pensamiento llevaba de la ir a buscar; pero como ya Gonzalo Pizarro era ido mucho antes (en tanto que Benálcazar por acá andaba) en la mesma demanda de la canela, siguióse, de buscarla, el descubrimiento de ella e del río Marañón, por la parte interior de la tierra e de sus nascimientos de aquel gran río (Oviedo, 1992 ; 235).

27. Le projet de Gonzalo Pizarro (comme celui de Benálcazar) avait un triple objectif. Atteindre le pays de l'or sur lequel de multiples récits circulaient, découvrir la cannelle (dont on connaît l'existence sur la base des indications des indigènes qui, confrontées en grand nombre, emportèrent la conviction) et enfin imaginer un futur négoce en utilisant l'axe fluvial sur lequel circulent de vagues données et des informations disparates. On ne sait encore rien de l'Amazone, dont seule l'embouchure avait été pressentie en 1501 par Vicente Yáñez Pinzón et baptisée *Santa María de la mar dulce*. D'autres conquérants avaient tenté de pénétrer la terre ferme par l'embouchure de l'Orénoque, en quête du rio Meta, région réputée aurifère, comme Diego de Ordás, Jerónimo Dortal et Federmann, à partir de la lagune de Maracaibo. Toutes ces expéditions, bien que désastreuses, permettaient l'infusion des données géographiques qui finissaient par construire une hydrographie improbable ; c'est ce qui explique qu'on pût spéculer sur une connexion par le fleuve entre le pays de la cannelle et la côte Est.

28. La réalité fut tout autre : c'est Orellana qui, en descendant le fleuve, ou plutôt le véritable complexe hydrographique de l'Amazone, pourra en révéler sinon la mesure précise (4800 kilomètres) du moins son immensité.

29. Le projet d'exploitation des arbres fut un échec total car il reposait sur un schéma d'exploitation extractive et commerciale exogène qui consistait à ramasser la cannelle et la transporter selon le même schéma que dans les Moluques (concentration des arbres et densité) ou encore à l'instar d'une extraction minière ou une pêcherie de perles avec une main d'œuvre indi-

4 Ce sale tour est en fait joué par Francisco Pizarro qui a envoyé son frère à l'expédition de la cannelle en représailles parce que Benálcazar était parti en Espagne négocier sa capitulation sans en avoir demandé la licence à Francisco Pizarro.

gène semi-esclave. Selon un axe Quito-Popayán, la cannelle traverserait les Andes vers l'Est jusqu'en Espagne ; ce qui revenait à concevoir un parcours fructueux comme le dit Munilla qui s'amuse à évoquer le rêve de Benálcazar : « sueña con galeones que surcando el poderoso río lleven a España por una ruta más breve los productos de la Amazonia, en concreto la canela » (Munilla, 1954 ; 95).

30. Gonzalo Pizarro a le même raisonnement que Benálcazar, il écrit dans sa *Carta al rey* que toutes les sources convergent pour affirmer l'existence de la province de la cannelle et du lac de El dorado, « tierra muy poblada y muy rica ». Les conquérants en 1540 sont à l'inaction depuis deux ou trois ans et l'expédition de la cannelle trouve assez aisément des hommes à recruter jeunes et vieux ; nous disposons de sources telle que la lettre de Gonzalo Pizarro (carta de Tomebamba), les chroniqueurs Cieza, Zárate, Oviedo et le texte de Carvajal. Cieza raconte que l'expédition se composait de 200 ou 220 Espagnols, 4000 indiens, une centaine de chevaux, près de 6000 porcs, 900 chiens et 3000 moutons. Tous pensaient partir pour quelques semaines, à peine quelques mois ; mais les choses s'avèrent beaucoup plus difficiles que prévu. Il fallut escalader la cordillère où les Indiens des vallées moururent massivement (froid, neige, descente de la cordillère difficile, marécages, pluies fréquentes). Ils progressèrent à la pire période de l'année, celle des pluies d'hiver, quand les fleuves sont dangereux (cas du Cosanga). L'arrivée dans la vallée de Zumaco où ils repèrent les premiers arbres à cannelle créera une seconde déception. Gonzalo Pizarro prend la tête d'un détachement de 80 hommes pour aller repérer les arbres à cannelle.

así yo anduve en busca de los árboles de la canela más de 70 días, pasamos grandes trabajos y hambres[...] al cabo deste tempo hallamos los árboles que llevan la canela que son unos capullos la muestra de la cual envío a vuestra majestad y la hoja tiene el mismo gusto y la corteza y lo demás no tiene gusto ninguno, los cuales estaban en unas montañas muy ásperas despobladas e inhabitables y unos árboles eran pequeños y otros más gruesos y estaban apartados unos de otros mucho trecho (Pizarro, AGI, Patronato, 1542).

31. Il conclut non sans logique : « es tierra y fruto de que V M no puede ser dello servido ni aprovechado, porque es poca cantidad y de menos provecho ». La déconvenue est totale. La cannelle est plutôt moins bonne et les arbres sont inaccessibles, petits et en faible quantité. Dès lors, les objectifs de l'expédition s'infléchissent, il faut progresser pour aller vers le pays de l'or, descendre le fleuve et donc construire un bateau. L'expédition change

de nature. Pendant qu'Orellana va descendre l'Amazone et réaliser un véritable exploit nautique, Gonzalo Pizarro après avoir vainement attendu le retour de cette avant-garde, doit envisager de rebrousser chemin, dernière étape cauchemardesque de cette expédition ratée.

32. Gómara arrive à restituer en quelques lignes le retour à Quito d'à peine une centaine d'Espagnols, en une vision saisissante :

Caminaron cuatrocientas leguas. Tuvieron gran trabajo con las continuas lluvias. No hallaron sal en las más tierras que anduvieron. No volvieron cien españoles, de docientos y más que fueron. No volvió indio ninguno de cuantos llevaron, ni caballo, que todos se los comieron, y aun estuvieron por comerse los españoles que se morían, ca se usa en aquel río. Cuando llegaron donde había españoles, besaban la tierra. Entraron en Quito desnudos y llagadas las espaldas y pies, porque viesen cuáles venían, aunque los más traían cueras, caperuzas y abarcas de venado. Venían tan flacos y desfigurados, que no se conocían; y tan estragados los estómagos del poco comer, que les hacía mal lo mucho y aun lo razonable (Gómara, 2021 ; 260).

33. Cet épisode va mettre sous le boisseau le thème de la cannelle américaine. La question de la cannelle est-elle pour la deuxième fois dans l'impasse ? La réponse est plus nuancée.

5. Le relais de la botanique

34. Depuis son observatoire de Saint Domingue, Oviedo recueille le témoignage « à chaud » du récit d'Orellana après sa descente de l'Amazone. Outre l'exploit auquel il est très sensible, le chroniqueur s'attache à décrire l'arbre à cannelle, la « manera de canela » découvert dans la province de Quito.

No es como la que tenemos en uso e viene de la especiería e islas de Maluco e Bruney, e de por allá. Sino de nueva forma e no semejante a la que todos conocemos sino en el sabor e en el olor y no en la hechura” (Oviedo, 1992, tome 1 ; 300). Dans la carta a Pietro Bembo il souligne « Quanto al sabor es tan buena o mejor de la primera que todos sabemos que usan en Europa (Oviedo, 1949 ; 37).

35. Il dresse une description botanique détaillée dans le chapitre 31 du livre 9 et y ajoute un dessin du fruit. Selon Orellana, dit Oviedo, là où la cannelle asiatique (cannelle de Ceylan, *cinnahomum Zeylanicum*) se présente sous forme de *cañutos* (rouleaux) celle de l'Amérique se présente sous forme de glands. Et c'est dans l'étui du fruit que se trouve le parfum, et dans les feuilles qui ont aussi une saveur de cannelle. En revanche le fruit n'est

pas bon, l'écorce a aussi une saveur mais moins forte, bien qu'estimable : bref le tableau qui nous est fourni est attractif.

36. Oviedo reconnaît que les expéditionnaires étaient mécontents : « muy descontentos los dejó a estos mílites la poca cantidad que hallaron. » Mais c'est leur *codicia* qui est insatisfaite car la « valeur » de l'arbre est indiscutable. Le chroniqueur conclut son chapitre en disant que le temps montrera si cette nouvelle cannelle (*nueva canela*) peut être ou non exploitée en grande quantité. Face à la mauvaise réputation de la cannelle, Oviedo écrit le premier chapitre botanique qui manifeste un louable effort d'identification.
37. Le docteur sévillan Monardes, quelques décennies plus tard reprendra la description botanique d'Oviedo dont il est un attentif lecteur, pour relever les mêmes écarts avec la cannelle asiatique (celle de Chine – *cassia* – ou celle de Ceylan *cinnamome*). Mais, nous dit-il, tout cela c'est pareil : « no difieren sino en los nombres, que todo es canela delgada, fina » (1574, 3^{era} parte ; 98-99). À la différence d'Oviedo, il dit que l'arbre est le même et que les différences viennent de l'endroit où il pousse. Mais comme Oviedo, il affirme « gustado tiene el mismo sabor y fragancia que la canela que traen de la India de Portugal » (Monardes, 1974 ; 98 et 99).
38. Il ajoute les usages de cette épice : culinaire (« guisado ») ou médicinal. Moulue, elle soigne les douleurs d'estomac, les flatulences, la mauvaise haleine, elle ravive la couleur du visage ; on peut bien sûr la mélanger avec du vin ou de l'eau pour les menstruations des femmes ; la cannelle est chaude et sèche (selon le classement de Galien).
39. On peut compléter ces regards espagnols sur la cannelle américaine avec le texte de Diego García da Orta, portugais convers qui sera médecin à Goa pendant une trentaine d'années (contrepoint de Monardes, le médecin sévillan sédentaire). Da Orta souligne l'amour des Espagnols pour cette épice : « Aucune épice ne se mange avec autant de plaisir que la cannelle ; mais en vérité je vois les Allemands et les Flamands manger du poivre, je vois ici vos négresses manger du clou de girofle tandis que les Espagnols ne mangent aucune de ces épices sinon la cannelle » (2004 ; 180). *Le colloque des simples* est imprimé à Goa, en 1563, tandis que la première version du traité de Monardes est imprimée en 1565, à Séville. On voit donc une sorte de tension entre l'intérêt botanique et médicinal pour la cannelle dont la description devient de plus en plus précise même si des confusions

demeurent. Ce sont des lauracées avec des variantes que les botanistes du temps peinent à identifier mais la cannelle américaine est bien reconnue. Oviedo, Cieza, Zárate, l'Inca Garcilaso disent tous qu'elle est bonne, savoureuse et que les indiens en font commerce et l'apprécient, et qu'on la repère en différents endroits. Mais tous ces savoirs ne cristallisent pas au point de permettre un projet d'exploitation. C'est que la région « amazonienne », dont l'image est déjà entachée par le récit des expéditionnaires rescapés de Pizarro, va être à nouveau le théâtre du désastre de la deuxième expédition d'Orellana (1545-1546). Pas de cannelle exploitable, discours affabulateur, perte des hommes, soupçon de trahison, l'Amazonie et l'Amazone vont se rétracter dans l'espace géographique, devenir une région *non grata* en dépit de ce mythe des amazones qui avait permis à Orellana de recruter pour son second voyage.

40. On assiste donc à un gommage de la cannelle, du grandiose projet commercial et finalement à une recomposition des forces et des intérêts vers les grandes mines, comme Potosí mais aussi les mines mexicaines qui sont découvertes en 1545.

6. Une nouvelle opportunité : *el ají* ?

41. Il faut à nouveau revenir au journal de Colomb qui en médiocre botaniste mais en bon marchand va déclarer l'existence dans les îles de la *pimienta* c'est-à-dire du poivre ! C'est ainsi qu'il nomme et identifie l'*ají*. Des multiples occurrences du mot et de sa glose, on peut retenir celle du 15 janvier 1493 : « también hay mucho ají que es su pimienta, della que vale más que pimienta y toda la gente no come sin ella que la halla muy sana : puédense cargar cincuenta caravelas cada año en aquella Española » (1986 ; 176). Le docteur Chanca, de son côté, observe : « una especia que llaman agí y que emplean para dar un sabor fuerte al pescado, a la carne y a los muy diversos pájaros que cazan » (1984 ; 175). Ce glissement interprétatif (*pimienta*), qui évoque indéfectiblement l'Asie ou sa proximité n'est évidemment pas une erreur d'identification anodine, il a promis les Indes aux Rois catholiques, avec un commerce du poivre à la clé. On reconnaît ici la mise en place du même projet d'exploitation que les Portugais. Dès 1493, des grains d'*ají* sont rapportés en Espagne. Le curieux Pierre Martyr se dépêche d'en envoyer quelques-uns au cardinal Ascanio Sforza : « Tócalas

aplicando suavemente el labio, pues aunque no son dañinas, por el demasiado calor son fuertes y pican la lengua » (1989 ; 26). Comme pour la cannelle, le flou identificatoire (en jouant sur le genre *pimiento-pimienta* en le doublant du mot indigène *ají*) permet d'induire le syndrome asiatique.

42. Les plus grands auteurs consacreront quelques lignes au piment américain dans toutes ses variétés, sans doute le plus synthétique est le chapitre de José de Acosta qui affirme l'absence d'épices en Amérique mais que l'on trouve une sorte de poivre, une épice bien connue et commune « hallase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas... así el ají es la especie mas común para salsa y guisado » (Acosta [1590], 1987 ; 154).
43. L'*ají* est indubitablement une épice importante qui se retrouve dans toute l'Amérique préhispanique, avec grande variété de *ají*, *pimienta*, *chili*, *guindillas*, *ushu*, etc. Fernández de Oviedo fait une description détaillée et enthousiaste de toutes les sortes d'*ají*. L'*ají* est aussi apprécié en Europe. En Espagne et en Italie « llévase a España e a Italia e a otras parte por muy buena especie, [...] e lo buscan con diligencia para su propia gula y apetito » (1992, t.1; 236). Tout cela pourrait laisser augurer un commerce lucratif qui détrônerait le poivre asiatique car l'*ají* ne cède en rien au *pipper nigrum* s'agissant de ses vertus diététiques.
44. Tous en parlent. Sahagún, las Casas, Juan de Cardenas, Acosta, mais c'est Monardes qui nous révèle le destin de l'*ají* en Europe, qui va se répandre jusqu'en Hongrie et devenir le paprika. Hélas, sa culture est aisée et généralisée et son prix modeste lui enlève tout intérêt commercial. Cela est confirmé par Monardes : il n'y a pas un jardin, pas un pot où ne pousse le tabac et le piment d'Amérique pour la beauté du fruit (1574 ; 25) Le médecin sévillan qui relève l'excellence de l'*ají* et son faible coût nous permet de comprendre pourquoi il ne fera pas l'objet d'un trafic commercial lucratif, qui aurait fait de Séville un emporium susceptible d'entrer en rivalité avec Lisbonne. « Difieren en que las de las Indias cuestan muchos ducados : esta otra no cuesta más que sembrarla, porque en una planta hay especie para todo el año » (1574 ; 25).
45. On ne pouvait rêver pire réussite de la nature !

Conclusion

46. Les épices ont été un des moteurs du processus de découverte, de cet *homo mobilis* ibérique. Dès 1492, cet enjeu constitua pour la Castille un centre d'intérêt et d'engagement humain, scientifique et financier exceptionnel. Or, l'Amérique va décevoir d'abord parce qu'elle n'est pas le promontoire de l'Asie, ni la queue du dragon, et que son contournement s'avère difficile. Ensuite par l'absence d'un marché épicier américain qui ne vient pas d'un manque d'intérêt botanique (la cannelle ou le poivre valaient autant que l'or) mais plutôt d'une impossible exploitation : trop difficile pour la cannelle ou trop facile pour l'*ají*, même si les économistes enregistrent des chargements d'*ají* en grand nombre depuis la Hispaniola entre 1570 et 1590. Tous s'accordent pour affirmer qu'en Espagne et en Italie (où l'usage est attesté dès 1535) il est consommé d'une façon courante. On le trouve dès 1548 en Angleterre et à la fin du 16^e siècle dans le reste de l'Europe. L'empire ottoman contribua à sa diffusion la plus large vers l'Orient, et les Portugais, depuis le Brésil, l'implantèrent à Madère puis en Afrique (Guinée et Mozambique).
47. L'abandon de tout projet d'exploitation de la cannelle a des raisons politiques historiques. À partir de 1580, l'Union des deux couronnes n'impose plus d'explorer un tel marché. Cependant, la raison la plus profonde est sans doute l'absence d'une véritable arboriculture. Carande et Gerbi font remarquer que c'est le rapport au statut du travail et du commerce (capitalisme mercantile) qui fait obstacle ; la mise en œuvre de ce type de culture sur un plan commercial imposait des techniques agricoles très éloignées des préoccupations des Espagnols partis pour les Indes. Tout cela resurgira au 18^e siècle avec les créoles de Nouvelle Grenade. Mais au 16^e siècle, la puissance du mirage aurifère et argentifère qui offre l'espoir d'un enrichissement rapide sous forme de « butin de guerre » dans la plus pure tradition de la conquête, puis de l'extraction massive, ont force de loi.
48. Le syndrome asiatique et le mirage épicier ont pourtant eu leurs vertus : ils ont provoqué sous l'effet d'une course contre la montre avec les Portugais une incroyable accélération de la découverte ainsi qu'un développement de la cartographie et de la cosmographie. Tout cela a permis l'émergence de la terre continentale américaine pour elle-même et surtout par rapport à l'Europe et l'Asie grâce à l'inscription d'espaces océaniques. Ces nouveaux savoirs ont été accompagnés de débats d'un très haut niveau

intellectuel sur la mesure du monde, sur la forme et l'étendue des terres continentales et sur l'habitabilité du monde : ce n'était pas rien.

Bibliographie

Archivo General de Indias, INDIFERENTE, 415, L.2, F.327R-335V, Instrucciones a Pedro de los Ríos.

ACOSTA José de, *Historia natural y moral de las Indias*, Edición de José Alcina Franch, Madrid, Crónicas de América, Historia 16, 1987.

BENAT TACHOT Louise, « Un projet ambitieux et éphémère : la Casa de la Contratación de la Coruña, ou les aléas de la géopolitique impériale », in *Projets et utopies dans l'Amérique coloniale (XVI-XVIII)*, Paris, L'Harmattan, 2009.

_____, *Les tracés du monde : réflexions sur les voies d'une première globalisation 1519-1579*, revue *e-spania*, juin 2018.
<https://tinyurl.com/4tk89x8>

CARANDE Ramón, *Los banqueros de Carlos Quinto*, Madrid, Editorial Crítica, 1987.

COLON Cristóbal, *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*, Madrid, Espasa Calpe colec. Austral, en línea:
<https://tinyurl.com/5vcannju>

CORTÉS Hernán, *Cartas de relación de Hernán Cortés al Emperador Carlos Quinto*, coledas e ilustradas por Pascual de Gayangos, Paris, Imprenta de los ferro carriles, 1866.

FERNÁNDEZ DE CEVALLOS Pedro, *La ruta de la canela americana*, Madrid, Crónicas de América, Historia 16, n° 53, 1992.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO Gonzalo, *Sumario de la natural historia de las Indias*, Madrid, Crónicas de América, Historia 16, 1986.

_____, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, Atlas, BAE, (5 tomes) 1992.

_____, « La carta de Gonzalo Fernández de Oviedo al cardenal Bembo sobre la navegación del Amazonas », Asensio, Eugenio, Madrid, *Revista de Indias*, Vol. 9, 1949.

GARCÍA DA ORTA, *Colloques des simples et des drogues de l'Inde*, Traduction du portugais par Sylvie Messinger Ramos, António Ramos, Françoise Marchand-Sauvagnargues, Actes sud Thesaurus, 2004.

GIL Juan y VARELA Consuelo, *Cartas de particulares a Colón y Relaciones coetáneas*, Madrid, Alianza Editorial, 1984.

GIL MUNILLA Ladislao, *El descubrimiento del Amazonas*, Sevilla, CSIC, 1954.

GUMILLA Joseph, *El Orinoco ilustrado y defendido : Historia Natural, civil y geographica de este gran rio y de sus caudalosas vertientes gobiernos, usos y costumbres de los indios sus habitantes, con nuevas y útiles noticias de Animales, Arboles... escrita por el P. Joseph / escrita por el P. Joseph Gumilla, de la Compañía de Jesús... 1745.* <https://tinyurl.com/3z5a6xyw>

HERRERA Y TORDESILLAS Antonio de, *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del mar océano*, ed. Mariano Cuesta Domingo, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, (4 tomes), 1991.

LATORRE Octavio, *La expedición a la canela y el descubrimiento del Amazonas*, Quito, Artes gráficas, Cuadernos de divulgación cívica, nº 26, 1995. <https://tinyurl.com/478ze2zz>

LÓPEZ DE GÓMARA Francisco, *La conquista de México*, Madrid, Crónicas de América, Historia 16, 1987.

_____, *Edición crítica de Historia de las Indias*, M. Mustapha, L. Bénat-Tachot, M.C. Benassy, Madrid, Ediciones de la Casa de Velázquez, 2021.

MÁRTIR DE ANGLERÍA Pedro, *Décadas del Nuevo mundo*, Madrid, ed. Polifemo, 1989.

____, *Cartas sobre el Nuevo Mundo*, Madrid, Ed. Polifemo, El espejo navegante, 1990.

MONARDES Nicolas, *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina; Tratado de la piedra bezaar, y dela yerua escuerçonera; Diálogo de las grandezas del hierro, y de sus virtudes medicinales; Tratado de la nieue y del beuer frío*, en Sevilla: En casa de Alonso Escriuano, 1574. <https://tinyurl.com/p3hdjedt>

PIZARRO Gonzalo, *Carta de Tomebamba*, 3 septembre 1542, AGI, PATRONATO, leg.90B, N.2, R.11.

TORIBIO MEDINA ZAVALA José, *El portugués Esteban Gómez al servicio de España*, Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana. 1908.

VESPUCCI Amérigo, *Cartas de viaje*, Madrid, Alianza editorial, 1986.