

QUELQUES ASPECTS DE LA NOURRITURE DES ESPAGNOLS
EN AMERIQUE AU XVIème SIECLE

Les acteurs de la découverte et de la conquête ont été présentés par la légende - noire ou dorée - comme des personnages quasi mythiques. On oublia que sous les armures palpitaient des hommes de chair et de sang, des corps qu'il fallait nourrir et abreuver. Certes, lorsque les caravelles quittaient leur port d'attache, elles étaient pourvues des réserves alimentaires nécessaires au voyage, mais celles-ci étaient prévues pour la durée de la traversée. Lorsque le corps expéditionnaire mettait pied à terre, il n'emportait qu'un léger viatique de nourriture qui ne permettait jamais un festin de Balthazar. C'est ainsi que la troupe de Pánfilo de Narvaez, obligée d'abandonner ses navires pour s'aventurer dans les terres de Floride (1er mai 1528), se partagea les dernières réserves de vivres. Une première estimation laissait prévoir "une livre de biscuit et une livre de lard" par homme. La réalité fut un peu différente et chacun emporta "deux livres de biscuit et une demi-livre de lard" (1). Les trois cents fantassins et les quarante cavaliers du groupe durent survivre pendant quinze jours sans autres victuailles. Par la suite une heureuse rencontre avec des indiens pacifiques permit un ravitaillement provisoire : c'est un premier exemple des graves problèmes d'intendance qui se posèrent aux expéditions de conquête et que nous étudierons plus longuement. Remarquons pour lors que la flotille commandée par le Gouverneur Pánfilo de Narvaez était en route depuis de longs mois. Partie de Sanlúcar de Barrameda, près de Cadix, le 17 juin 1527, elle sillonnait les mers depuis presque une année. C'est à Saint Domingue d'abord, puis à Cuba que les cinq vaisseaux firent longuement escale pour s'approvisionner. En effet, depuis 1492, les Espagnols avaient eu trente cinq ans pour organiser leur vie dans les îles. Là, ils transportèrent nombre de leurs habitudes péninsulaires, mais ils prirent contact aussi avec les coutu-

mes indigènes et, en particulier, avec leur façon de se nourrir.

Ressources alimentaires végétales : légumes, racines, fruits.

Dans le journal de bord de Christophe Colomb les renseignements sont déjà nombreux. La note du jeudi 13 décembre 1492 nous explique :

"Dès que la frayeur se fut évanouie, les indigènes des îles allaient tous à leurs maisons et chacun en rapportait de la nourriture, surtout du pain de niames (igname), sorte de racines semblables à de grands radis noirs (ailleurs comparés à des carottes - 4 novembre) qu'ils cultivent partout, car c'est leur principale nourriture. Ils en font du pain qu'ils cuisent et rôtissent et dont le goût est semblable à celui des châtaignes, à tel point qu'en en mangeant, personne ne pourrait imaginer que ce ne sont pas des châtaignes". (2)

Voici donc un mets local que les Espagnols ont goûté, alors qu'ils ne semblèrent pas manifester par ailleurs une grande curiosité gastronomique. C'est ainsi qu'il est fait mention de "chiens qui n'aboyaient pas" (11 novembre 1492) et de "gros rats semblables à ceux de l'Inde" (des hutias - 17 novembre 1492) sans que soit signalée l'utilisation culinaire de ces petits animaux. D'ailleurs, loin d'être pris de malacie, les premiers découvreurs ressentaient la profonde nostalgie des nourritures péninsulaires et Colomb devait agir en conséquence. En effet, l'état de santé des Européens à Hispaniola (Haïti) ou à la Juana (Cuba) était fort précaire ainsi que le démontre le Mémorial confié à don Antonio de Torres le 30 janvier 1494. Le deuxième voyage avait touché terre le 3 novembre 1493, mais il fallut bientôt envoyer vers l'Espagne plusieurs bâtiments qui devaient rapporter au plus vite nourriture, médicaments et toutes sortes de fournitures. En effet, lit-on dans le passage confié à Antonio de Torres :

"Nous nous sommes rendu compte que ceux qui partirent pour explorer l'intérieur des terres tombèrent presque tous malades au retour. Certains même durent faire demi-tour en chemin... La raison de cette ma-

ladie presque générale est due au changement d'eau et d'air. Par conséquent, pour conserver la santé de tous, il est nécessaire - avec l'aide de Dieu - que ces hommes soient pourvus de la nourriture à laquelle ils étaient habitués en Espagne, car ils ne pourront en aucune façon, ni eux ni ceux qui viendraient par la suite, être utiles à vos majestés s'ils ne sont pas bien portants. Et ce ravitaillement doit durer jusqu'à ce qu'on ait pu organiser ici des semis et des plantations de blé, d'orge et de vignes. Jusqu'alors ce travail n'a guère été possible parce que nous n'avons pu nous installer à demeure et que, lorsque nous l'avons pu faire, les rares cultivateurs qui étaient parmi nous tombèrent malades. D'ailleurs, même en bonne santé, ils n'auraient pu oeuvrer avec profit tant les rares bêtes qu'ils possédaient étaient en mauvais état, étiques et faibles. Pourtant, quelques plantations ont été faites, davantage pour expérimenter la terre (qui paraît merveilleuse) que pour nous secourir dans notre besoin de nourriture. Nous sommes persuadés, ainsi que le démontre l'expérience, que dans cette terre le blé et la vigne viendront à merveille. Mais, il faut attendre le produit. Lequel, s'il est conforme à la rapidité avec laquelle le blé et quelques ceps de vigne ont poussé, ne le cèdera en rien à celui de l'Andalousie ou de la Sicile. Il en est de même pour la canne à sucre si l'on en juge par la façon dont les rares pieds plantés ont pris... Vous direz aussi (Christophe Colomb s'adresse à Antonio Torres, capitaine de la Marigalante et gouverneur de la ville d'Isabela) qu'une grande partie du vin que transportait la flotte s'est répandue en chemin à cause des tonneliers de Séville qui se sont comportés fort mal. En conséquence c'est notre plus grand besoin actuel et le ravitaillement que nous attendons avec le plus d'impatience. Quant

aux biscuits et au blé, bien que nous en possédions pour une longue durée, il est cependant nécessaire d'en envoyer une quantité raisonnable car la route est longue et l'on ne peut se ravitailler chaque jour. De même quelques porcs salés, plutôt des échinées de lard et de la viande séchée qui soit de meilleure qualité que celle que nous avons emportée. Sont également nécessaires des agneaux, de jeunes agnelles et quelques petits veaux et génisses : il faut qu'il y en ait dans toutes les caravelles qui viendront ici, ainsi que des ânes et des ânesses et des juments pour le travail de la terre, car ici il n'existe aucune espèce animale que l'homme puisse utiliser à son service". (3)

Il est vrai que l'expérience tentée au Fort de Navidad n'encourageait guère à coloniser et que les périodes de séjour au même endroit étaient trop courtes pour envisager de véritables cultures. Plus tard - en 1526 - Gonzalo Hernández de Oviedo y Valdés publia, à Tolède, la première partie de son Histoire générale et naturelle des Indes Occidentales. C'est un tableau détaillé de la situation plus d'un quart de siècle après le Mémorial que Christophe Colomb confia à son envoyé. Cette oeuvre nous permettra de faire le point sur l'état des ressources alimentaires importées, puis de découvrir la plus grande partie des produits purement locaux. Tout d'abord, il apparaît que le problème créé par le manque d'enthousiasme à cultiver n'est pas encore résolu, même si les raisons alléguées sont différentes de celles présentées par Colomb :

"Ici toutes les espèces originaires d'Espagne que l'on sème ou que l'on plante viennent bien mieux et en plus grande abondance qu'en aucun lieu de notre Europe. Mais on s'emploie peu à en multiplier la culture car les Espagnols s'en désintéressent, préférant utiliser le temps obligatoire à l'attente d'une récolte à d'autres gains et à d'autres occupations qui augmentent plus vite la richesse des cupides peu désireux de s'installer en ces lieux.

C'est la raison pour laquelle ils ne s'occupent ni du blé ni des vignes, car dans l'intervalle nécessaire à la maturation, ils trouvent tous ces produits à prix élevé, importés d'Espagne par bateaux. Par ailleurs, en travaillant dans les mines, en exerçant le commerce, en pêchant des perles fines ou en s'occupant à toute autre activité, comme je l'ai dit, ils amassent une fortune bien plus vite qu'en semant du blé et en plantant des vignes, d'autant plus que certains - en particulier ceux qui ont l'intention de s'établir à demeure - se consacrent pourtant à ces tâches". (4)

La terre, en effet, est d'une telle fertilité que tout y pousse à plaisir. Le sucre produit, par exemple, est d'une qualité exceptionnelle. En outre :

"Il y a maintenant dans cette île (La Española : Haïti), et à toute époque de l'année, de nombreux et excellents légumes transplantés d'Espagne. (...) Les courges et les aubergines ne manquent pas depuis qu'elles furent semées pour la première fois. Surtout les aubergines qui ont rencontré là leur terre d'élection : elles s'y trouvent aussi à l'aise que les noirs en Guinée. En effet, un pied d'aubergine atteint souvent la hauteur d'un homme et parfois plus. De toutes les façons les plants s'élèvent jusqu'à la taille et produisent des aubergines toute l'année. Si on les cueille petites, d'autres naissent au même endroit de telle sorte qu'il y en a sans cesse. Il en va de même ici des orangers qui produisent aussi bien des oranges douces que des oranges amères; il y a également de très beaux citronniers et des cédratiers aux fruits abondants. Nous avons beaucoup de figues toute l'année et beaucoup de palmiers datiers et d'autres arbres et plantes venues d'Espagne". (5)

Bernal Díaz del Castillo affirme avec fierté qu'il fut le premier à transplanter les orangers de Cuba vers le Mexique (région du fleuve Panuco), en 1518 :

"Il faut aussi que j'explique comment j'ai semé quelques pépins d'oranges auprès d'un temple indien : comme il y avait beaucoup de moustiques auprès du fleuve où nous étions, je m'éloignai pour dormir dans un temple plein d'idoles, et près de là je semai sept ou huit pépins d'orange que j'avais amenés de Cuba. Ils prirent très bien et il semble que les prêtres indiens les protégèrent avec soin des fourmis, les arrosèrent et les soignèrent dès qu'ils se furent rendu compte que c'était des plantes inconnues. Je rappelle donc que ce furent là les premiers orangers obtenus en "Nouvelle Espagne"..." (6)

Au Pérou qu'il parcourait en 1547, Pedro de Cieza de León constate, en dépit des réticences mentionnées, quelques belles réussites agricoles :

"Certains lieux de ce royaume, plaines, vallées et terre tempérée des montagne sont très fertiles. En effet le blé y est très beau et produit bien. Le maïs et l'orge en font de même. Pour ce qui est des vignes, il y en a pas mal autour de San Miguel Trujillo et Los Reyes, et dans les villes de Cuzco et Guamanga. Il commence même a y en avoir sur certaines montagnes et l'on a grand espoir de produire des vins de qualité. Les orangers, les grenadiers et d'autres arbres fruitiers venus d'Espagne - ainsi que ceux du pays - abondent. On trouve aussi toutes sortes de légumes. On peut dire que le Pérou est un magnifique royaume et qu'avec le temps il le deviendra davantage encore ... et que, plus tard, on pourra exporter du blé, du vin, de la viande, des laines et même de la soie car le mûrier pourrait très bien pousser ici. La seule chose que l'on n'ait

pas encore amenée aux Indes, c'est l'olivier, pourtant presque aussi important que le blé et la vigne...". (7)

Cieza de León juge, en effet, que la terre et le climat seraient tout à fait propices aux oliveraies comme à d'autres cultures. En conséquence, il ajoute :

"A mon avis, les conquérants et les colonisateurs de ces régions ne devraient plus perdre leur temps à conter leurs batailles et leurs exploits : qu'ils s'occupent à planter et à semer et ils en tireront meilleur profit". (8)

Rapportons ici le souvenir du jeune Garcilaso de la Vega, El Inca qui, en 1555, vit à Cuzco les premiers raisins cultivés par un certain Bartolomé de Terrazas. Ces grappes furent distribuées aux gentilhommes de la ville et notre chroniqueur adolescent (il avait 16 ans), accompagné de deux jeunes pages indiens, porta un plat de raisins à chaque seigneur et se "délecta d'une bonne partie de la cueillette". Quant au blé, mentionné tout à l'heure par Cieza de León, il ne paraît pas avoir fait l'objet d'une attention préférentielle, peut être parce que l'existence du maïs et du manioc rendait l'absence de pain de froment moins lancinante. C'est ainsi que Garcilaso de la Vega rapporte que le blé fut introduit au Pérou par une dame, doña María de Escobar. La céréale fut distribuée à raison de 20 ou 30 grains par personne - à des amis - et pendant trois ans au moins on se contenta de ressemer. De sorte qu'en 1547 :

"Il n'y avait pas de pain de froment à Cuzco - bien qu'il y eût déjà du blé - car je me souviens que l'évêque de cette ville, don Juan Solano, dominicain, natif de Antequera, vint se réfugier chez mon père avec quatorze ou quinze de ses compagnons qui fuyaient la bataille de Huarina. Ma mère leur donna du pain de maïs et pendant qu'on préparait leur table les Espagnols étaient si morts de faim qu'ils prenaient des poignées du maïs cru que l'on donnait

à leurs montures et qu'ils le mangeaient comme si c'était des amandes confites". (9)

Ces cultures européennes et ces belles récoltes décrites précédemment étaient connues des hommes blancs et appréciées par eux. Elles ne leur fournissaient que des satisfactions déjà éprouvées et leur rappelaient sans doute la Mère Patrie, mais ne les étonnaient que par leur luxuriance. Il en alla différemment des provisions purement locales. Aussi bien dans les îles que sur la Tierra Firme (Côtes de Colombie et du Vénézuéla) ou qu'au Pérou ensuite, les végétaux nouveaux ont surpris, intéressé et nourri les Européens. Parmi eux, la céréale reine, quasi divine : le maïs.

Jean TESTAS

Guy et Jean TESTAS, professeurs au Centre HEC-ISA et à l'ENA, publient dans la collection Hachette-Histoire un ouvrage consacré aux Conquistadores. C'est dans le droit fil de cette recherche que le Professeur Jean TESTAS nous a confié ces pages : elles rappellent quelques données de l'adaptation alimentaire des nouveaux venus sur le continent découvert.

N O T E S

1. Alvar Núñez Cabeza de Vaca - Naufrages - Fayard, Paris, 1980.
2. Christophe Colomb - Journal de bord - Sommets de la littérature espagnole - Editions Rencontre, Lausanne, 1963, p. 388.
3. Christophe Colomb - Op. Cit. p. 433.
4. Gonzalo Hernández de Oviedo y Valdés - Sumario de la Historia general y natural de las Indias - Chap. II : De la Isla Española.
5. Gonzalo Hernández de Oviedo y Valdés - Op. Cit. Chap. LXXX.
6. Bernal Díaz del Castillo - La Conquista de Nueva España - Chap. XVI.
7. et 8. Pedro de Cieza de León - Crónica del Perú - Chap. CXIII.
9. El Inca Garcilaso de la Vega - Comentarios reales - Colección Austral, Espasa Calpe, Madrid, vol. n° 324, p. 109.

