

BOISSONS D'AMERIQUE

Jean-Paul DUVIOLS
Université de Paris Sorbonne

La longueur de la période envisagée et la diversité des boissons alcooliques consommées par les habitants du Nouveau Monde m'obligent à n'évoquer que superficiellement un sujet qui mériterait une étude par périodes (l'époque précolombienne, la colonisation luso-hispanique et le monde contemporain), par régions et par catégories de boissons (chicha, caouin, pulque, tesquiño, etc.). Il est cependant aisé de répertorier les boissons fermentées consommées par les Amérindiens avant l'arrivée des Européens, lesquels ont introduit assez rapidement la technique de la distillation qui a bouleversé les mœurs et les habitudes. Toutes les boissons fermentées en usage en Amérique, ne sauraient toutefois figurer ici car elles sont très diverses. On trouvera donc les plus importantes, accompagnées de témoignages anciens qui leur donnent une place et une valeur particulières. D'autres boissons, à base de jus de fruits fermentés ou distillés d'origine asiatique ou européenne, sont certes très répandues dans le continent américain, comme la canne à sucre (cachaça, rhum) ou le raisin (vin, pisco), ou encore l'orge (bière traditionnelle), et leur consommation est très importante, mais elles ne figurent pas dans ce répertoire, dans lequel on a voulu retenir essentiellement les breuvages pré-hispaniques.

Mexique ancien. (*chicha* et *pulque*)



Figure 1. *Codex Magliabecchiano* (XVI^e siècle)

Cette image montre la préparation et la consommation de la bière de maïs ou *chicha*. Dans la culture aztèque qui est évoquée ici, seuls les prêtres, les femmes enceintes et les personnes âgées avaient le

droit de boire une boisson alcoolisée. Les contrevenants étaient sévèrement punis. La société aztèque avait institué à cet égard une morale rigide qui supposait un contrôle permanent et par conséquent une police organisée. Cette organisation sociale a été évoquée avec précision –et admiration– par Hernán Cortés dans sa seconde lettre à Charles-Quint, lorsqu’il décrit le marché de Tenochtitlán en 1519. S’enivrer présentait bien sûr des risques pour la sécurité, mais c’était surtout considéré comme un péché contre la raison. Le gouvernement autoritaire du monde aztèque avait pratiquement instauré la prohibition, réservant les boissons alcooliques aux prêtres et sans doute aux futures victimes des sacrifices.

Le maïs, d’origine mexicaine, est à la base de l’alimentation traditionnelle. Il est une région où le maïs fermenté conserve une valeur presque sacrée, c’est la Sierra Tarahumara. Cette bière de maïs est connue sous le nom de *tesguiño*. Le *tesguiño* est exclusivement consommé en groupe, en guise de sacrifice à l’intention des saints qui portent des noms chrétiens et indiens, pour guérir hommes et bêtes, à l’occasion de cérémonies funéraires, mais aussi lorsque les voisins sont censés venir aider leurs hôtes à cultiver leurs champs ou à construire une maison. Pour les Tarahumaras, boire n’est pas un acte anodin. La boisson a de nombreuses vertus: elle facilite la guérison, c’est un acte sacrificiel mais elle va aussi de pair avec la danse, avec le travail de la terre, avec la construction d’une maison. Elle est indissociablement liée à tout acte religieux. Le *tesguiño* doit être réparti équitablement entre tous les assistants, lors de réunions collectives. Tous prennent grand soin de ne pas verser sur le sol la moindre goutte de la bière sacrée et les cruches doivent être entièrement vidées, y compris la lie d’amidon non dissous. Ces libations collectives entraînent tous les participants vers l’ivresse qui est un état recherché mais relativement exceptionnel. L’alcool conserve donc ici sa valeur à la fois sacrée et son rôle de lien convivial. Mais cet exemple ne saurait être généralisé. Il s’agit d’un groupe bien particulier, relativement isolé, aux traditions fortes.



Figure 2. Extraction du pulque
(Chromolithographie publicitaire distribuée au début du XXe siècle par la marque Liebig).

Autant que la bière de maïs (ou *chicha*), une autre boisson était répandue dans plusieurs régions de l'actuel Mexique et ce, depuis la période toltèque. Le *pulque*, dont le nom en langue nahuatl est *Ixac octli* (liqueur blanche), était considéré à l'époque préhispanique comme la boisson des dieux. Extrait de l'agave bleu (*Agave Americana*), il a été jusqu'au XXe siècle, la boisson populaire presque exclusive, avec la *chicha* de maïs.

Sa préparation suppose un processus assez long et assez complexe. Tout d'abord, il faut attendre entre huit et douze ans pour que l'agave (*maguey*) arrive à fructification. Lorsque l'on considère qu'elle est « mûre », la plante commence à fournir le *pulque* qui en est la sève. Il pousse au cœur de la plante une forte tige qui atteint jusqu'à trois mètres de hauteur et au sommet de laquelle s'ouvrent les fleurs. Pour retirer la plus grande quantité possible de *pulque*, il faut enlever le cœur de l'agave au moyen d'une incision, le creuser avant que la tige à fleurs ait poussé. Il se forme alors au centre de la plante un creux, dans lequel son suc, de couleur blanche, se rassemble et s'accumule.

Ce suc a d'abord un goût très doux, ce qui lui a fait donner le nom d'*aguamiel*. Par la fermentation, il produit le *pulque* qui, en peu de temps, devient assez fort et enivrant. Lorsque le *pulque* a fermenté de dix à quatorze jours, on l'appelle *madre pulque*. Tous les textes anciens insistent sur ses valeurs nutritives et médicinales.



Figure 3. José Obregón, *L'Invention du pulque*. (1869).

Une légende de l'invention du *pulque* a eu pour but de valoriser ce breuvage. Elle a été renforcée par la tradition indianiste mexicaine du XIXe siècle, ainsi qu'en témoigne le tableau du peintre néo-classique mexicain José Obregón, *El descubrimiento del pulque*.

La tradition raconte qu'un paysan vit dans les champs un rat qui léchait du jus de *maguey* et qui tout de suite après se roulait par terre. L'homme goûta lui-même l'*aguamiel*. Persuadé d'avoir fait une grande découverte, il envoya sa fille Xóchil offrir une coupe de ce breuvage au roi des Toltèques. Mais, entre temps, l'*aguamiel* avait fermenté et le résultat fut que le roi s'adonna à la boisson et qu'il

devint ivre d'amour pour Xóchil. L'alcool est donc indissociablement lié à l'égarement de la raison et au sentiment amoureux.

Les lieux de consommation du *pulque* appelés *pulquerias* qui de nos jours ont pratiquement disparus, étaient des tavernes ou cafés dont le rôle social était évident.

Mexique moderne et contemporain

Pendant la colonisation espagnole en Nouvelle-Espagne, il y a eu peu de modification des habitudes de consommation des classes populaires. Le *pulque* est resté la boisson nationale. En effet, pendant longtemps, il n'y eut pas de vignes dans la vice-royauté. Le protectionnisme commercial de la métropole interdisait sa culture et par ailleurs, ni le sol ni le climat ne convenaient à la vigne. La mode du vin est récente et les productions de Californie ou de l'État de Zacatecas ne sont pas très importantes et elles ne peuvent pas rivaliser en qualité avec les vins d'Espagne, du Chili ou d'Argentine. Avec la distillation du *pulque*, qui remonte probablement au XVII^e siècle, on obtient un alcool fort, la *tequila*, appelé aussi *mezcal*. La première licence de distillation a été accordée par le vice-roi de la Nouvelle-Espagne à José Maria Guadalupe Cuervo, en 1795.



Figure 4. Ray Martin Abeyta, *La distillation*. (2004 ?)

A gauche de l'alambic, le monde indien préhispanique qui ne connaissait que le pulque. A droite, la population créole d'origine espagnole et l'apport de l'esclavage africain.

Il y a plusieurs sortes de *maguey* qui ont des saveurs légèrement différentes. La *tequila* (en espagnol, le mot est du masculin : *el tequila*) est produite dans l'État de Jalisco (où se trouve la ville de Tequila) et le *mezcal* (sans rapport avec la mezcaline), dans l'État d'Oaxaca. Il est d'usage de laisser dans la bouteille un vers de maguey (*mezcal con gusano*).

Il y a trois catégories de cet alcool obtenu par la distillation du *pulque* (45° en moyenne) :

1. *Joven*, de couleur blanche, qui est l'alcool tel qu'il sort de l'alambic.
2. *Reposado*, jaune clair, vieilli en fûts de chêne entre deux mois et un an.
3. *Añejo*, de couleur dorée, vieilli en fûts de chêne entre un et douze ans.

Il existe des liqueurs de *mezcal*, aromatisées aux amandes, au café, au chocolat, à l'orange, à la pistache.

La *tequila* est à la base du célèbre cocktail *Margarita* (5 portions de tequila, 3 de triple sec, 2 de jus de citron vert).

Brésil. Indiens Tupinambas (Caouin = manioc fermenté)

Les bassins de l'Orénoque, de l'Amazone et la partie supérieure du Río de la Plata étaient habités par une grande famille ethnique et linguistique, les Tupi-Guaranis, qui se divise en de très nombreux groupes. Il ne s'est pas produit de grands changements dans la consommation des boissons alcooliques avec la colonisation portugaise ou espagnole, lesquelles ont été lentes et progressives dans le changement des mentalités. Par ailleurs, de nombreux groupes ethniques sont restés isolés ou éloignés, ce qui leur a permis de continuer à observer leurs traditions ancestrales. La bière de manioc (appelée *caouin*) était la boisson plus généralement consommée. Un des plus anciens témoignages est celui du mercenaire allemand Hans Staden qui a été capturé au XVI^e siècle par une tribu Tupinamba avec laquelle il a vécu neuf mois de captivité et qui a laissé un texte fondateur avec ceux de Jean de Léry et d'André Thevet. Voici le récit de l'élaboration de ce breuvage et les rituels de sa consommation :

Pour fabriquer ces boissons, les femmes prennent des racines de manioc et les font bouillir dans des pots. Quand elles ont bien bouilli, elles versent l'eau dans un autre vase et les laissent un peu refroidir. Les jeunes filles viennent ensuite et se mettent à mâcher ces racines en ayant soin de rejeter dans un troisième vase ce qu'elles ont mâché. Lorsque toutes les racines ont été broyées de cette manière, elles remplissent le vase avec de l'eau, remuent le tout, et le font chauffer de nouveau.

Ils versent ensuite tout cela dans des vases exclusivement réservés à cet usage, comme dans nos pays les tonneaux, et qui sont à moitié enterrés. La liqueur commence alors à fermenter et elle est bonne à boire au bout de deux jours : elle est épaisse, très enivrante et très nourrissante.

Quand ils sont ivres, ils font un bruit épouvantable, mais ils se querellent rarement.¹

¹ Hans Staden, *Nus, féroces et anthropophages*. (1557).



Figure 5. Théodore de Bry, Préparation du caouin ou manioc fermenté, chez les Tupinambas (1591)²

Montaigne qui était familier avec le Brésil, car un de ses secrétaires avait vécu « en tribu » chez les Tupinamba, décrit lui aussi le *caouin* et ses effets : « Leur breuvage est fait de quelque racine, et il est de la couleur de nos vins claires. Ils ne le boivent que tiède. Ce breuvage ne se conserve que deux ou trois jours : il a le goût un peu piquant, nullement fumeux, salutaire à l'estomac et laxatif à ceux qui ne l'ont pas accoutumé. C'est une boisson très agréable à qui y est duit (habitué) » (Montaigne, *Essais*, 1580, chapitre « Des Cannibales »).

Il est remarquable que Montaigne ait été pratiquement le seul grand écrivain européen du XVI^e siècle qui se soit intéressé aux « sauvages » américains et à leurs usages.

Dans certaines tribus indiennes d'Amazonie, le manioc est en effet préparé par mastication ; la *chicha* de manioc peut alors contenir une certaine quantité de salive. Parfois on crache directement dans la cuve de macération (la salive permet de provoquer ou d'accélérer la saccharification). On l'appelle alors *masato*.

La bière de manioc est utilisée par de nombreuses ethnies qui l'obtiennent en faisant fermenter les racines de manioc et en utilisant une plante comme amylase (malt). Chez les Caraïbes pour obtenir le *ouicou* et chez les autres, c'est la salive qui sert d'amylase. On l'appelle *Cachiri* (en Guyane et Surinam), *Cauim* (au Brésil), *Sakura* (Andes et Brésil), *Malicha* (Brésil), *Masato* (Amazonie et Andes), *Paiwan* (Antilles).

Floride : Indiens Timucuas (le Casiné). Boisson tirée des feuilles de l'*ilex vomitoria*

Lors d'une brève et tragique colonisation en Floride (actuelle Caroline du Sud), des huguenots français ont partagé la vie quotidienne d'une tribu, et certains d'entre eux survivants d'un massacre, ont pu faire éditer leur témoignage. C'est le cas d'un peintre soldat, Jacques Le Moyne de Morgues qui illustre et commente une scène rituelle des Indiens Timucuas.

² Gravure de Théodore de Bry (1591), illustrant l'*Histoire d'un Voyage fait en la terre du Brésil*, de Jean de Léry (1578).



**Figure 6 : « Comment les habitants de Floride délibèrent sur les choses sérieuses »
Dessin de Jacques Le Moyne de Morgues, gravure de Théodore de Bry (1590).**

Le roi ordonne aux femmes de préparer le *casiné*, breuvage fait de feuilles de certaines plantes dont on exprime le suc. Puis, l'échanson la présente au roi, dans un coquillage, puis il passe ce récipient aux autres assistants. Ils apprécient tellement ce breuvage que personne n'est admis à le boire dans l'assemblée s'il ne s'est signalé par son courage à la guerre. Cette boisson est à peine avalée qu'elle vous met en sueur. Aussi, ceux qui ne pouvant pas la garder, la rejettent, ne se voient rien confier de difficile, ni aucune charge militaire. Après l'absorption de ce breuvage, on peut rester vingt-quatre heures sans rien boire ni manger. Le *casiné* nourrit et fortifie le corps, mais ne monte pas à la tête.³

Cette ingestion semblait très appréciée, mais elle constituait aussi une épreuve de résistance. Les Timucuas, ainsi que d'autres groupes amérindiens, utilisaient les feuilles et les tiges en infusion appelée *asi* ou boisson noire, destinée à purifier les hommes et qui servait pour les rituels d'unité. La cérémonie comportait un vomissement et les Européens pensaient que c'était la boisson elle-même qui le provoquait (d'où l'épithète spécifique *vomitoria*). La substance active est en fait la caféine et le vomissement était dû à la grande quantité de boisson qu'ils buvaient, couplée avec la rapidité d'ingestion.

Paraguay : Indiens Mocobis : (miel ; fruits sauvages ; caroubes ; maïs)

Le jésuite Florian Paucke qui a évangélisé pendant plus de vingt ans un groupe d'Indiens de la famille Tupi-Guarani, les Mocobis, a pu rédiger après son expulsion (1767) des missions du Paraguay un texte très important du point de vue ethnologique et ethnographique. A propos des boissons et des beuveries des Indiens, il écrit :

³ Jean Ribaut, René de Laudonnière, Dominique de Gourgues, *Voyage en Floride*, ill. Jacques Le Moyne de Morgues introd. Jean-Paul Duviols et Marc Bouyer (1562-67 ; La Garenne-Colombes: Éd. de l'Espace européen, 1990).

Dès le début du printemps, les Indiens vont avec leurs femmes récolter le miel pour en faire la boisson qui parmi toutes les autres est la plus forte. Elle les enivre rapidement et leur provoque des maux de tête violents. Le miel des champs est produit par des abeilles jaunes et noires.

Ils prennent une peau desséchée de jaguar ou de cerf qu'ils suspendent par les quatre pattes. Ils jettent dans ce récipient le miel avec la cire et ils y versent de l'eau jusqu'à la remplir et la laissent ainsi fermenter sous la chaleur du soleil. Au bout de trois ou quatre jours la boisson est assez forte.

Lorsque les fruits sauvages ont atteint leur maturité en été, ils s'en servent aussi pour élaborer leurs boissons enivrantes.

Une autre catégorie de fruit est celui de l'arbre appelé caroubier (*amap*). Quand il est mûr, il est doux et farineux. La boisson obtenue par fermentation au soleil pue tellement, qu'il est facile de savoir dans quelle cabane on la fabrique. Cette boisson est la plus saine.

Une autre boisson très enivrante est obtenue avec le blé de Turquie (maïs). Autour d'une grande peau de cuir, de vieilles femmes mâchent et recrachent les grains, elles ajoutent de l'eau et les laissent fermenter à la chaleur du soleil. Cette boisson est très forte et enivre rapidement et elle provoque de violents maux de tête.

Quand ils sont ivres, les Indiens ressemblent davantage à des bêtes qu'à des hommes. Dans cette situation j'en ai vu peu qui aient été joyeux, ils étaient plutôt furieux et sanguinaires. Ils se rappellent alors de toutes les injustices et des offenses dont ils ont été victimes : ils pleurent de colère, crient et défient ceux contre lesquels ils sont en colère, même s'ils sont absents. Ils se mettent aussi à chanter de manière si sauvage que c'est terrible à entendre. Souvent, ils se lèvent d'un bond et vont chercher leurs arcs et leurs lances, mais heureusement leurs armes ont été cachées par leurs femmes dans les bois voisins. Ils jettent au feu tout ce qu'ils trouvent. Les mères doivent aussi cacher leurs enfants pour qu'ils ne soient pas vus de leurs pères qui pourraient les assassiner.⁴



Figure 7. Florian Paucke, Scène de beuverie des Indiens Mocobis.
(Zwettler-Codex 420 von P. Florian Paucke, *Hin und Her* (1769; Wien: W. Braumüller, 1959-1966).

⁴ Florian Paucke, *Un séjour chez les Indiens Mocobis* (1749-1767)

Pays andins (*chicha* de maïs)

La boisson traditionnelle qui était très répandue dans la presque totalité de l'empire inca (1320-1520), c'est-à-dire dans les républiques actuelles du Pérou, de Bolivie, d'Équateur, d'une partie de la Colombie, du Venezuela, du Chili et de l'Argentine, était *la chicha* de maïs, dont la préparation ne différait guère de celle qui était consommée au Mexique. Son nom en langue quechua est *ak'a*.



Figure 8 : Indiens du Pérou buvant la *chicha*
(Mariano Paz Soldan, *Atlas geográfico del Peru*, 1865).

Bien que sa consommation diminue de nos jours, au profit de la bière ou du vin, elle reste dominante, surtout dans les zones rurales.

On appelle *chicha morada* une boisson non alcoolique à base de maïs violet, de jus de citron et de cannelle. La *chicha* avec alcool ou *chicha de jora*, encore appelée *chicha amarilla* (*chicha* jaune), est un type de bière qui peut se consommer dans des lieux nommés *chicheria*. Elle est préparée avec du maïs sec germé qui est moulu, puis bouilli qui est généralement mélangé à un arachide. Le liquide est tamisé dans des paniers de paille tressée (*ischu*), puis on le laisse fermenter pendant trois ou quatre jours dans des récipients de céramique appelés *rakis*. Le degré d'alcool ne dépasse guère les 3°.

La boisson distillée que l'on trouve traditionnellement au Pérou, en Bolivie et au Chili est le *pisco*, qui est une eau-de-vie de vin.



Figure 9 : Chicheria à Piura (Pérou). Carte postale datée de 1903.

Même si la scène a été en partie préparée pour la photographie, il est intéressant de voir qu'il s'agit d'un local délabré où se côtoient hommes et femmes, vagabonds et petits bourgeois. Ce n'est pas par hasard que l'on a fait asseoir au premier plan, monsieur le curé. Dans sa rusticité cette *chicheria* est de toute évidence un lieu de convivialité où l'on va autant pour se rencontrer et communiquer que pour boire.

Cette brève évocation des boissons en usages dans certains pays d'Amérique latine depuis la période préhispanique et qui pour la plupart ont subsisté jusqu'à nos jours, n'a pas la prétention d'aller au-delà d'une simple initiation à diverses traditions amérindiennes et coloniales. On retiendra bien sûr la valeur rituelle de ces boissons, mais aussi leur rôle prépondérant dans la convivialité sous toutes ses formes.