Machuca : El vino de cocos en la Nueva España

Esther KATZ

Paulina Machuca. 2018. *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII.* Zamora (Michoacán) : El Colegio de Michoacán, 400 p.

1 Au Mexique, dans l'État du Colima, qui longe la côte Pacifique, le cocotier pousse à profusion. Ses palmes couvrent les toits des restaurants du littoral. À partir de l'eau de coco, on y confectionne une boisson légèrement fermentée, la *tuba,* à laquelle on attribue des bienfaits médicinaux. La ville de Colima, capitale de l'État, est quant à elle surnommée la « cité des palmiers ». Pour l'auteur de cet ouvrage, Paulina Machuca, native de cette région, le cocotier et la *tuba* en sont la marque identitaire. En devenant historienne, elle a découvert à partir d'archives régionales que cette plante et les traditions culinaires et architecturales qui lui sont associées provenaient en fait de l'autre côté du Pacifique. L'histoire coloniale du Colima était associée à celle du Galion de Manille, lien entre deux colonies espagnoles : la Nouvelle-Espagne (l'actuel Mexique) et les Philippines. L'introduction du cocotier au Colima à partir des Philippines a totalement façonné le paysage géographique et social de la région[1]. Les Espagnols ont en effet établi des haciendas spécialisées dans la production d'une boisson distillée, le « vin de coco » (*vino de cocos*). Contrairement à ce qui s'est passé dans d'autres parties du monde où de nouvelles plantes ont été introduites, au Colima ont été transférés non seulement la plante, mais aussi les hommes détenteurs des savoir-faire qui lui étaient associés.

2 Paulina Machuca, chercheur au Colegio de Michoacán, institut de recherche en sciences sociales situé à Zamora (État du Michoacán), à l'ouest du Mexique, a mené depuis plusieurs années des recherches approfondies sur les « Indiens chinois » (*indios chinos*), ces Asiatiques, en majorité Philippins, qui résidaient en Nouvelle-Espagne au XVIIe siècle. Elle s'est également intéressée aux plantes qui y ont été introduites au cours de l'époque coloniale. Dans cet ouvrage, en prenant comme objet central le vin de coco, elle retrace une histoire de la globalisation, de la colonisation, des transferts de plantes et de

techniques, de l'exploitation des hommes et des ressources, des mines et des haciendas. *Le vin de coco en Nouvelle-Espagne. Histoire d'une transculturation au XVIIe siècle* est un ouvrage passionnant, au style limpide, qui se lit presque comme un roman. Il est aussi remarquablement illustré, par des gravures de l'époque coloniale, des photos en noir et blanc et de nombreuses cartes qui éclairent le propos. Pour le réaliser, Paulina Machuca s'est plongée dans les archives coloniales du Colima et d'autres régions du Mexique. Elle a également consulté des publications sur l'histoire coloniale des Philippines, où elle a réalisé une recherche ethnographique, sur l'île de Luzón, dans la région des Bisayas, là où les premiers chroniqueurs espagnols ont décrit les techniques d'élaboration des boissons de coco. Ici, point de récit erroné sur des éléments culturels venus d'ailleurs : l'auteur met en relation avec une grande rigueur les données des archives avec les pratiques qui subsistent encore aujourd'hui au Mexique et aux Philippines.

3 Ce livre suit en partie le fil conducteur tracé par deux auteurs qui y sont cités. Le géographe Henry Bruman, qui s'est intéressé à la fois aux boissons alcoolisées du Mexique (1940) et à l'introduction du cocotier dans ce pays (1944), est le premier à avoir mis en évidence l'origine philippine de la *tuba* et du vin de coco. Le botaniste Daniel Zizumbo (1996) a retracé, à partir de documents historiques publiés et de données botaniques, l'introduction du cocotier sur les côtes Atlantique et Pacifique du Mexique ; il a également ébauché la question du vin de coco, son commerce vers l'intérieur du pays et les prohibitions qui l'ont affecté. Paulina Machuca a considérablement approfondi ce sujet par sa longue étude d'un grand nombre d'archives originales, complétée par sa recherche ethnographique et historique aux Philippines, réalisant en somme une recherche multi-située. Un certain nombre d'ouvrages et d'articles ont été publiés sur les voyages des plantes, mais très peu s'appuient sur une recherche en archives aussi poussée. À titre d'exemples, pour retracer les voyages du piment à travers le monde, Jean Andrews (1999) ne s'est basée que sur les écrits des botanistes européens, les trajets commerciaux terrestres et surtout maritimes du XVIe-XVIIe siècle et la présence actuelle du piment, mais présente peu de preuves des débuts effectifs de la culture de cette plante en des lieux précis ; pour dresser son panorama des transferts de plantes africaines dans les Amériques, la géographe Judith Carney (2009) est partie de ses observations sur plusieurs terrains africains et américains et, n'étant pas historienne, s'est appuyée sur des sources historiques publiées, ce qui, d'ailleurs, n'enlève rien à la qualité de son ouvrage. Ici, par cette étude minutieuse des archives, Paulina Machuca dresse une histoire complète du transfert du cocotier, non seulement agricole, mais aussi économique, sociale et culturelle. Dépassant les facilités d'une histoire anonyme, elle fait revivre des personnes nommées, leurs fonctions, leurs relations, leurs plantations, leurs commerces, leurs biens, leurs déboires, et relate le tout d'une manière vivante.

4 *Le vin de coco en Nouvelle-Espagne* se compose de trois parties, la première sur le cocotier et ses produits dérivés, la seconde sur les "Indiens chinois" et leur savoir-faire, la troisième sur la production, la consommation et les régulations du vin de coco, puis se termine par un épilogue sur le mezcal (alcool distillé d'agave), dont l'élaboration serait inspirée de celle du vin de coco. L'introduction annonce très bien le propos et chaque chapitre est conclu par une synthèse, ce qui facilite la lecture. En plus des cartes, de nombreux tableaux synthétisent certaines données, telle que la liste des « Indiens chinois » identifiés dans des archives ou celle des commerçants de vin de coco. Les deux premières parties, que je résumerai ci-dessous, m'ont paru passionnantes. Le rythme s'essouffle un peu dans la troisième, néanmoins très utile aux spécialistes d'histoire économique.

5 L'ouvrage commence donc par une description botanique du cocotier, depuis celle des voyageurs du Moyen-Âge et de la Renaissance, qui ont également rendu compte de ses usages, jusqu'aux dernières recherches qui indiquent l'aire naturelle de distribution du cocotier, sa double domestication, en Inde et dans le Pacifique, et signalent les caractéristiques de cette plante, sa faculté à flotter sur les océans, à résister aux ouragans et à germer même après de longs mois de traversée marine. L'auteur retrace ensuite avec précision les conditions, les dates et les lieux d'introduction du cocotier sur les côtes mexicaines, puis le transfert des techniques de transformation de la plante lié à l'arrivée des « Indiens chinois », qui ont fait bénéficier de leur savoir-faire les habitants de la côte de la « Mer du Sud ». Le navigateur Álvaro de Mendaña est ainsi le premier à avoir apporté des noix de coco dans le port de Salagua, au Colima, en 1569, en provenance du Pacifique, des îles Salomon. Puis à partir de 1570, d'autres navigateurs en ont transféré depuis les Philippines jusqu'à Acapulco. En 1577, ces graines avaient déjà produit des cocotiers autour de ces deux ports. Mais ce n'est qu'à partir de l'arrivée des Asiatiques au Colima, que l'on va en tirer divers produits, dont la *tuba* et le vin de coco, mentionné pour la première fois en 1598[2]. À partir de 1600, les archives de Colima rendent compte systématiquement du vin de coco produit dans les haciendas par de la main d'œuvre asiatique. Paulina Machuca montre la similitude des techniques d'élaboration de ces boissons entre les Bisayas et le Colima. Quelques ustensiles ont cependant dû être adaptés : la sève du cocotier est recueillie aux Philippines dans des récipients en bambou, tandis qu'on utilise au Mexique des gourdes végétales, des récipients en céramique ou en noix de coco. L'auteur parle de récipients en calebasses (*Crescentia*), mais c'est peut-être une erreur, car les photos semblent montrer qu'il s'agit de gourdes (*Lagenaria siceraria*). Le vin de coco, appelé *lambanog* aux Bisayas, est élaboré au moyen du distillateur asiatique, qui diffère de l'alambic arabe. Tandis que ce dernier est entièrement métallique, le distillateur asiatique est fabriqué à partir de troncs de bois évidés. Il a été décrit avec précision dans les archives et les chroniques, tant aux Philippines qu'au Mexique, où il existe encore aujourd'hui dans quelques endroits, comme le prouve une photographie prise par l'auteur. Paulina Machuca pense que ce distillateur a été le premier à être utilisé en Nouvelle-Espagne, tandis que l'usage de l'alambic n'y serait attesté qu'à partir de la moitié du XVIIe siècle, et surtout à partir du XVIIIe, pour l'élaboration d'eau-de-vie et d'essences.

6 L'auteur décrit ensuite comment le cocotier a été planté sur la plaine côtière, « entre la mer et la montagne », où il a supplanté des palmiers locaux et le *cacahuanantzin* ou « mère du cacao », l'arbre d'ombrage du cacaoyer. Les Espagnols ne percevant aucune autre utilité au *cacahuanantzin*, ils ont préféré lui substituer le cocotier. Les plantations de cacaoyers protégés par des cocotiers ont ainsi prédominé au début du XVIIe siècle sur le littoral de « la Mer du Sud ». Mais lors du mémorable ouragan de 1626, les cacaoyers ont été anéantis au Colima, tandis que les cocotiers ont subsisté, s'imposant comme la principale production de la côte. En revanche, l'ouragan a moins touché la région d'Acapulco qui a continué à produire du cacao. Aux Philippines, où le cacaoyer a été implanté, il a été directement associé au cocotier, un système agro-forestier qui, selon l'auteur, persiste jusqu'à aujourd'hui.

7 À partir d'un examen attentif des archives du Colima et du Guerrero, Paulina Machuca indique qu'entre 1565 et 1700, environ 7000 Asiatiques ont débarqué en Nouvelle-Espagne et 5000 d'entre eux y sont restés de manière permanente. La présence d'*indios chinos* dans le Mexique colonial est un fait connu, mais peu d'historiens, ici cités, ont mené des

recherches approfondies sur cette population, somme toute non négligeable. L'illustrant avec des cartes, l'auteur indique que la plupart de ces « Indiens chinois » provenaient des Philippines, mais que certains d'entre eux étaient originaires de Chine, d'Indonésie, du Sri Lanka, des ports portugais d'Inde et de Malaisie, et même de Nouvelle-Guinée. Elle cartographie ensuite les lieux de la Nouvelle-Espagne où leur présence est attestée à cette époque. Plus de la moitié sont venus en tant qu'esclaves pour être affectés aux haciendas de cacaoyers et cocotiers de la côte et aux mines de l'intérieur. Certains hommes libres sont arrivés comme mousses sur le Galion de Manille, qu'ils ont déserté, souvent sur l'incitation d'Asiatiques déjà établis dans les ports mexicains. Comme les autres habitants de la Nouvelle-Espagne, les « Indiens chinois » libres devaient payer à la Couronne un tribut, dont des archives portent la trace. Ils étaient non seulement marins mais aussi pêcheurs de perles, commerçants, barbiers, ou travaillaient dans l'agriculture. Parmi ces derniers se trouvaient les *vinateros*, chargés de l'élaboration des boissons de coco dans les plantations, qui avaient amené des Philippines leur savoir-faire. Ils étaient rémunérés de différentes manières, parfois attachés par un système de dette, parfois libres de vendre une partie de leur production. Des contrats de mariage et testaments rendent compte de l'ascension sociale de quelques uns d'entre eux qui, à partir du commerce du vin de palme, étaient parvenus à posséder une hacienda. Plusieurs localités ont aussi compté des Asiatiques parmi leurs autorités locales, les *alcaldes de chinos*. Mais cette immigration s'est tarie à la fin du XVIIe siècle, parallèlement à l'interdiction d'importer des esclaves asiatiques et au déclin du vin de coco, et elle a pratiquement cessé après 1670. Les « Indiens chinois » se sont intégrés à la société locale et ont fini par s'y fondre, tandis que d'autres membres de la société, indiens, métis, noirs libres et mulâtres, qui ont travaillé aux côtés des Philippins dans les plantations, se sont appropriés les techniques d'élaboration de la *tuba* et du vin de coco, certains d'entre eux réussissant aussi à posséder des plantations. Les indiens de la région, qui confectionnaient déjà des boissons fermentées, principalement d'agave, de maïs et de fruits, ont consommé dès le début ces alcools de coco. Mais la boisson distillée, transportable et impérissable, a surtout été commercialisée dans une grande partie de la Nouvelle-Espagne, servie dans les tavernes des villes telles que Mexico et Guadalajara, mais, surtout, a été destinée à donner de la force aux travailleurs des mines du centre-nord, notamment à Zacatecas et San Luis Potosí. Tout au long du XVIIe siècle, l'économie du Colima a largement reposé sur le vin de coco. Le gouvernement de la Nouvelle-Espagne a tenté à plusieurs périodes d'interdire cette production, la poussant ainsi dans l'illégalité, et à d'autres moments l'a autorisée, en raison de son importance économique régionale. Les défenseurs de la boisson insistaient alors sur ses bienfaits médicinaux, face à ses détracteurs qui mettaient en avant les troubles à l'ordre public causés par l'ivrognerie. Arrivée au faîte de sa gloire 30 ans après son apparition au Colima, la production de vin de coco a finalement décliné jusqu'à disparaître au cours de la première moitié du XVIIIe siècle. Restreinte à une zone côtière, exigeante en main d'œuvre, cette production a été concurrencée par celle du mezcal, qui pouvait être réalisée dans les régions minières, et de l'eau-de-vie de canne à sucre, cultivée à plus grande échelle. Les habitants du Colima ont néanmoins continué à élaborer de la *tuba* jusqu'à nos jours.

8 L'épilogue porte précisément sur l'élaboration du mezcal[3]. Les sources coloniales n'attestent pas que les Indiens du Mexique confectionnaient des boissons distillées, mais uniquement des boissons fermentées, dont le *pulque*, issu de l'agave. Néanmoins certains chercheurs (Zizumbo *et al.* 2009 ; Serra & Lazcano 2016) ont émis l'hypothèse que du mezcal a pu être élaboré à l'époque préhispanique. Sans totalement nier ces hypothèses,

Paulina Machuca signale qu'elles sont fondées sur l'existence d'ustensiles de pierre et de céramique trouvés dans des fouilles, mais qu'aucun texte ne corrobore leur usage. Elle penche plutôt pour l'hypothèse selon laquelle le distillateur asiatique importé par les Philippins pour la fabrication du vin de coco s'est ensuite diffusé et a servi à inventer le mezcal, hypothèse également émise auparavant par Daniel Zizumbo et Patricia Colunga (2008), ainsi qu'Henry Bruman (1940) et Ana Valenzuela (2014). Le vin de coco aurait donc été le précurseur de l'invention du mezcal, même si, au Mexique, il n'a pas survécu à ce dernier.

BIBLIOGRAPHY

ANDREWS J. 1999. The *pepper trail. History and recipes around the world*. Denton (Texas): University of North Texas Press.

BRUMAN H. 1940. *Aboriginal drink areas in New Spain*. PhD Thesis. Berkeley : University of California in Berkeley.

BRUMAN H. 1944. « Some observations on the early history of coconut in the New World ». *Acta Americana*, 2(3):200-243.

CARNEY J. & ROSOMOFF R.N. 2009. *In the shadow of slavery. Africa's botanical legacy in the Atlantic World*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press.

FOURNIER D. 2019. « Le mezcal et la réinvention de la tradition dans un Mexique touché par la globalisation. À propos de D. García. Le mezcal. Enfant terrible du Mexique ». *Anthropology of Food*. Compte-rendus hiver 2019. https://journals.openedition.org/aof/9082

SERRA PUCHE M.C. & LAZCANO ARCE J.C. 2016. *El mezcal, una bebida prehispánica. Estudios etnoarqueológicos.* México: UNAM.

VALENZUELA A. 2014. « East Asian stills : distillation influence in mezcal production in Mexico », In Schottenhammer A. (ed.). *Tribute, trade and smuggling. Commercial, scientific and human interaction in the middle period and the early modern world*. Wiesbaden : Harrassowitz Verlag, pp. 141-154.

ZIZUMBO-VILLARREAL D. 1996. « History of coconut (*Cocos nucifera* L.) in Mexico: 1539–1810 ». *Genetic Resources and Crop Evolution*, 43(6):505-515. DOI: 10.1007/BF00138827.

ZIZUMBO-VILLARREAL D. & COLUNGA-GARCIA MARIN P. 2008. « Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico ». *Genetic Resources and Crop Evolution*, 55:493-510. DOI: 10.1007/s10722-007-9255-0.

ZIZUMBO-VILLARREAL D., GONZALEZ-ZOZAYA F., OLAY-BARRIENTOS A., ALMENDROS-LOPEZ L., FLORES-PEREZ P. & COLUNGA-GARCIA MARIN P. 2009. « Distillation in Western Mesoamerica before European contact ». *Economic Botany*, 63(4): 413-426. DOI: 10.1007/s12231-009-9130-6.

NOTES

1. Au sujet de l'architecture, l'auteur note que le terme *palapa*, qui désigne les maisons couvertes d'un toit de palme, provient d'une langue des Philippines.
2. Au début, les habitants du Colima ne consommaient que l'eau et la pulpe de la noix de coco et transformaient la coque, ornée et polie, en un récipient pour boire le chocolat. À partir de l'arrivée des Philippins, outre les boissons alcoolisées, ils en ont aussi tiré du lait, du miel, de l'huile, du vinaigre, attribuant des propriétés médicinales à tous ces produits. D'autres parties de la plante ont été utilisées comme matériaux de construction et pour fabriquer des ustensiles. Un imperméable en palmes de cocotier, appelé *china,* est encore occasionnellement employé aujourd'hui.
3. Voir l'à propos de Dominique Fournier (2019) sur le mezcal.

AUTHOR

ESTHER KATZ

Anthropologue, Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC IRD/MNHN ; Esther.Katz@ird.fr