Deux solanées rouges de l'Amérique à l'Europe : piment et tomate

par Esther KATZ*

Résumé - Deux solanées rouges américaines, le piment et la tomate, agrémentent aujourd'hui de nombreux plats européens. Cependant leur adoption a rarement été immédiate. Aujourd'hui leur culture est bien caractéristique de certaines régions, en particulier en Europe du Sud. Le piment a été assimilé au poivre et s'y est substitué ou ajouté. La tomate, qui a tout d'abord inspiré la méfiance, a probablement été adoptée pour sa saveur acide et sa couleur. Sur leur continent d'origine, il existe plusieurs espèces et variétés de ces deux plantes qui n'ont pas toutes été importées en Europe où dans chaque région, des variétés particulières ont été sélectionnées et où s'est poursuivie la domestication de la tomate. Les Européens ont cultivé, transformé et cuisiné ces plantes à leurs manières, et non selon les techniques des Amérindiens. Ils se les sont aussi réappropriées au niveau symbolique.

Summary - Two Red Solanales (Pimento and Tomato) from the Americas to Europe. Two red American solanales, the pimento and the tomato, today enhance the flavor of countless European dishes. Their adoption, however, was rarely immediate. Fields of their crops are today seen in certain regions, in particular in Southern Europe. The pimento has been assimilated with pepper and is either substituted for it or added to it. The tomato, which at first inspired distrust, was probably adopted because of its acidic taste and its color. In their native continent, there are several species and varieties of these two plants, not all of which have been exported to Europe or introduced in each region - where special varieties were chosen selectes - where the domestication of the tomato was carries further has continued. The Europeans have grown, transformed and cooked these plants in their own ways and not according to the methods of the Amerindians. They have also appropriated them for their own symbolic uses.

Mots-clés - Solanées, piment, tomate, voyage des plantes, techniques culinaires, symbolique alimentaire.

*Chargée de recherche à l'ORSTOM

Cahiers d'Outre-Mer, 45, (179-180), juillet-décembre 1992.

ORSTOM Fonds Documentaire
N° : 37.016 ex 1
24 MARS 1993
Cote : B

Imaginez une pizza sans tomate ou un goulash sans paprika, une cuisine dont on a supprimé le coulis, la ratatouille, la pipérade, ... Et pourtant, tel était le cas en Europe avant le XVIe siècle. Il a fallu que, motivés par la recherche d'une nouvelle route des Indes, des navigateurs se soient aventurés jusqu'à un nouveau continent où ils ne trouvèrent pas les épices recherchées mais d'autres végétaux qui allaient révolutionner la cuisine de l'Europe et du reste du monde. Deux solanées américaines, le piment/poivron (*Capsicum*) et la tomate (*Lycopersicon*) vinrent aussi relever et colorer une cuisine qui devait être jusque là bien triste.

I - Piment et Tomate en Amérique

Tout d'abord, qu'appelle-t-on piment, poivron et tomate ? Du point de vue botanique, le piment et le poivron sont une même plante, le *Capsicum*. Il existe plusieurs espèces de ce genre, mais l'une d'entre elles, le *Capsicum annuum*, a de nombreuses variétés dont certaines, dénommées «poivrons», ne sont pas piquantes. La tomate désigne en français l'espèce *Lycopersicon esculentum*, récemment rebaptisée *Lycopersicon lycopersicum*, mais comme nous allons le voir, son nom provient d'une langue indienne du Mexique[1], le nahuatl, dans laquelle le terme «tomatl» désigne aussi des plantes ressemblantes d'un genre voisin, *Physalis*, connu sous le nom de «coqueret» et parfois confondu avec la tomate[2].

1 - Le piment : «Chilli» et «aji»

Plusieurs espèces de piment - et de tomate- existent à l'état sylvestre sur le continent américain. Les fouilles archéologiques attestent qu'en 6500 avant J.-C., les chasseurs cueilleurs du Mexique utilisaient déjà le piment (McNeish, 1967, p.292 ; Flannery, 1973, p.289), qui a été l'une des premières plantes domestiquées lorsque l'agriculture a fait son apparition ; les plus anciennes traces du piment cultivé au Mexique remontent à 4 100 avant J.-C.

1. Le nahuatl était la langue parlée des Aztèques. A l'arrivée des Espagnols, elle servait de langue véhiculaire, et a conservé ce statut pendant la colonie. De nombreux mots nahuatl désignant des animaux ou des plantes sont passés dans l'espagnol du Mexique et par ce biais dans d'autres langues : *«ocelotl»* (ocelot), *«coyotl»* (coyote), *«cacahuatl»* (cacao et cacahuète), *«ahuacatl»* (avocat), etc. Dans les Andes, le même processus a eu lieu avec le quechua, la langue des Incas.
2. Le terme *«tomatl»* englobait aussi d'autres espèces mineures, *Jaltomata procumbens* et certains *Solanum*, comme *Solanum mitlensis*, qu'on peut moins facilement confondre avec des tomates. Dans les Andes, les *Physalis* sont fréquents et on appelle *«tomate d'arbre»* l'espèce *Cyphomandra betacea* .

(ibid.), et au Pérou à 2500 avant J.-C. (Pickersgill, 1969 ; Flannery, 1973, p. 305). Contrairement aux idées reçues, ce ne sont pas des aliments de base tels que les céréales qui ont d'abord été cultivés car la culture du piment a bien précédé celle du maïs (Flannery, 1973). L'espèce *Capsicum annuum* a été domestiquée au Mexique, l'espèce *Capsicum pubescens* dans les Andes et les autres espèces dans les basses terres de l'Amérique du Sud, notamment en Amazonie (Pickersgill, 1969 ; Heiser, 1976), (fig. 1).

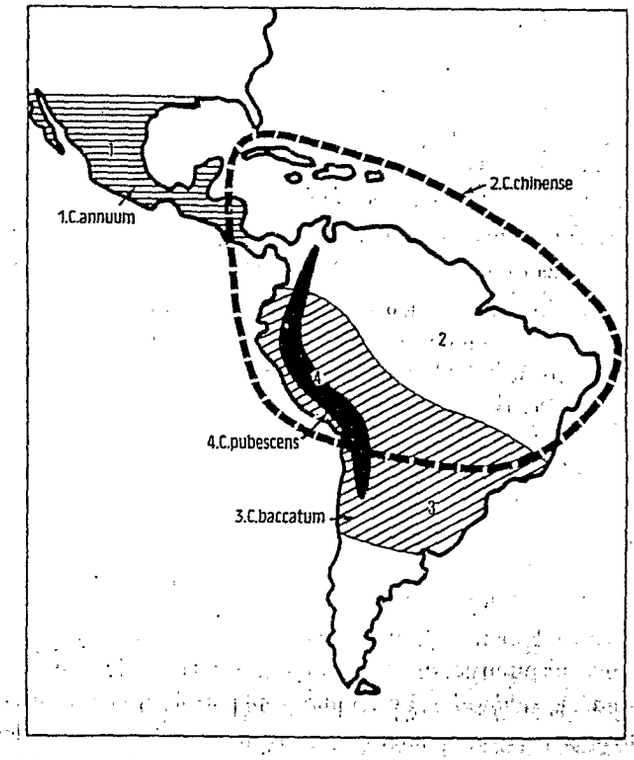

Fig. 1 - La distribution du Capsicum à l'époque de la conquête (Heiser, 1976)

En arrivant aux Antilles, à l'île d'Hispaniola (actuellement Haïti et Saint-Domingue), l'équipage de Colomb y découvrit le piment sous le nom *«d'aji»* (ou *«axi»*). Quelques années plus tard, les Espagnols parvinrent au Mexique, où le piment relevait tous les plats. De tous les noms qu'y portait cette plante, ils retinrent le terme nahuatl *«chilli»* devenu *«chile»* en espagnol mexicain. Arrivés en Amérique du Sud, les Espagnols y gardèrent le nom *«aji»*. C'est ainsi que sont appelés encore aujourd'hui dans les Andes

les piments qui peuvent être séchés (en quechua *«uchu»*), tandis que le *Capsicum pubescens*, piment charnu toujours consommé frais, y est appelé *«rocoto»*.

Parmi toutes les populations indiennes de l'Amérique tropicale, les Européens découvrirent que le piment était le principal condiment[3]. Eux-mêmes contribuèrent à une diffusion des différentes espèces de piment à travers le continent. Par exemple, au moment de la conquête, l'espèce *Capsicum chinense*, originaire d'Amazonie, était cultivée jusqu'aux Antilles, à partir d'où elle a été introduite dans la péninsule du Yutacan, sous le nom de «piment de la Havane». Actuellement elle est aussi cultivée à grande échelle, notamment en Louisiane, pour la fabrication de la fameuse sauce appelée «Tabasco» (Long-solis, 1986, p. 78). L'espèce *Capsicum pubescens* originaire des Andes, qui pousse entre 1 500 et 3 000 mètres d'altitude, a été introduite dans les hautes terres du Mexique, du Guatemala et du Costa Rica, trop froides pour le *Capsicum annuum* (Heiser, 1965, p. 940). Au Mexique, cette introduction daterait du XXe siècle (Long-Solis, 1986, p.80).

Dans les régions montagneuses, les espèces de piment susceptibles d'être séchées (*Capsicum annuum, C. baccatum, C. frutescens*) ne peuvent pas être cultivées au-dessus de 1 500 mètres d'altitude. Cette plante a donc fait très tôt l'objet de nombreux échanges entre les hautes terres et les basses terres ; sous les empires inca et aztèque, elle est devenue une source de tribut, que les Espagnols ont continué à exiger pendant la période coloniale (Long-Solis, 1986, pp.18-32 ; Estrella, 1988 p. 223). Les premiers Espagnols étaient des moines et des soldats souvent célibataires. Ils se sont rapidement habitués à la saveur pimentée des mets préparés par les cuisinières autochtones. Ainsi, le piment a persisté jusqu'à nos jours dans toutes les cuisines d'Amérique latine.

C'est généralement le fruit qui est consommé, frais vert ou sec rouge, entier, en morceaux ou en poudre. Dans une région du Mexique, on prépare aussi du piment fumé, le *«chipotle»*. Les graines sont parfois ajoutées dans certaines sauces mexicaines, et en cas de disette, elles remplacent le fruit. Dans les Andes, on en utilisait les feuilles de *Capsicum baccatum* comme herbe aromatique dans un plat appelé *«locro»* (Estrella, 1988, p.224). Actuellement, il n'est pas un pays où il n'y ait, sous une forme ou une autre, des sauces piquantes, y compris dans les pays tempérés comme l'Argentine ou le Chili (Lambert Ortíz, 1983). Composées au plus simple de piment (frais ou sec), coupé en petits morceaux ou écrasé avec du sel et de l'eau, ces sauces peuvent s'enrichir de tomate,

3. Voir à ce sujet les textes des chroniqueurs, tels que le moine Sahagún (1975) et le médecin Hernández (1959) pour le Mexique du XVIe siècle, le moine Cobo (1964) pour le Mexique et le Pérou du XVIIe siècle, pour ne citer que les principaux. D'autres sources historiques sur le piment - et éventuellement la tomate- ont été analysées par Long-Solis (1986) sur le Mexique, Estrella (1988) et Naranjo (1991) sur les Andes, Da Camara Cascudo (1983) sur le Brésil.

souvent d'ail et d'oignon et, selon les régions, d'avocat, de pomme de terre, d'arachides, de fromage, d'huile, de vinaigre, de jus d'oranges amères, d'herbes aromatiques, etc. Les recettes sont innombrables. Le piment condimente également de nombreux bouillons et ragoûts ainsi que, sur les côtes, les *«ceviches»* de poisson cru macéré dans du citron. Mais le pays où le piment est le plus à l'honneur, c'est le Mexique. Il y est même indispensable, au point où les Mexicains ne peuvent reconnaître leur nourriture si elle n'est pas assaisonnée de piment. C'est ce qui les distingue le mieux de leurs voisins, notamment les Nord-Américains, et rares sont ceux qui, lors d'un voyage à l'étranger, n'emportent pas dans leurs bagages la précieuse épice. Que du piment soit entré ou non dans la composition d'un plat (et il est rarement absent !), on en sert toujours sur la table, cru (entier ou en petits morceaux) ou bien transformé en sauce piquante. La seule exception, est la consommation d'un *«mole»*, mets à base d'une sauce pimentée épaisse, dont on ne trouve pas l'équivalent en dehors du Mexique. Connus depuis l'époque préhispanique, mais enrichis de nouveaux ingrédients depuis la colonie, les *«moles»* sont confectionnés en écrasant finement avec de l'eau des piments séchés jusqu'à former une sorte de pâte à laquelle on mêle d'autres produits moulus, dont fréquemment des tomates et, pour le *«mole vert»*, des graines de courge et des herbes ; pour le *«mole noir»*, des galettes de maïs carbonisées, des amandes, des noix, des arachides, du sésame, du cacao, etc. Les teintes plus ou moins foncées des différentes variétés de piment donnent des couleurs plus ou moins rouges, brunes ou orangées, qui contrastent avec le reste de la nourriture (par exemple des galettes de maïs blanc ou des haricots noirs).

2 - *La tomate : «tomatl»*

L'histoire de la tomate est un peu différente, car cette plante, sur laquelle les chroniqueurs ont été peu loquaces, avait un statut mineur dans l'alimentation des populations indigènes. Comme nous l'avons mentionné, à l'arrivée des Espagnols, les Indiens du Mexique consommaient plusieurs espèces désignées en nahuatl sous le nom de *«tomatl»* (Torres, 1985, pp. 104-105, 124) : d'une part, divers **Physalis** (dont *Ph. ixocarpa* et *Ph. pubescens*), de couleur verte, jaune pâle ou violette, appelée aujourd'hui en espagnol *«tomate»*, *«tomatillo»*, *«tomate verde»*, *«tomate de cascara»* ; d'autre part le **Lycopersicon**, de couleur rouge, appelé *«xitomalt»* (*«tomate d'ombilic»*) en nahuatl, *«jitomate»* en espagnol mexicain. Le médecin Hernández (1959, II, p. 228) décrivit au XVIe siècle qu'*«on faisait avec les «tomatl», moulus et mélangés avec du «chilli», une sauce très agréable qui améliore la saveur de presque tous les plats et stimule l'appétit»*.

L'espèce *Lycopersicon esculentum* a probablement été domestiquée à partir de la variété *cerasiforme*, qu'on trouve encore au Mexique sous forme

spontanée, mais uniquement dans des habitats pertubés (Jenkins, 1948 ; Rick, 1976, p. 269). Jenkins suggère que cette plante aurait suivi le sillage de l'homme depuis la zone Pérou-Equateur jusqu'au Mexique. Sa domestication, localisée dans la région de Puebla-Veracruz (Est du Mexique), serait postérieure à - et probablement inspirée de celle des *Physalis* (Harlan, 1987, p. 300), bien plus fréquemment attestés dans les fouilles archéologiques et dont les traces les plus anciennes remontent à 5 000 ans avant J.-C.. (Flannery, 1985, p. 266) ; il est toutefois difficile d'en distinguer les espèces spontanées des cultivées (fig.2).

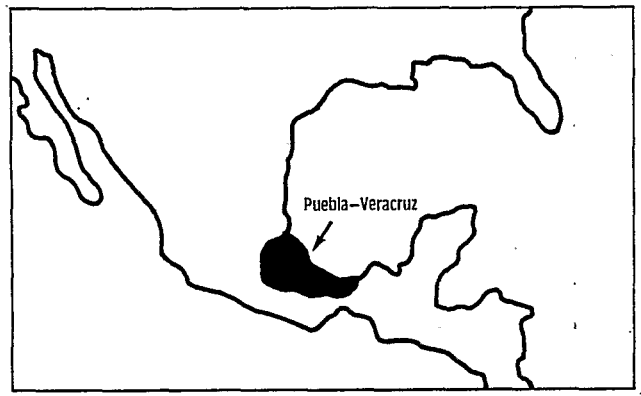

Fig. 2 - Centre de domestication de la tomate (Lycopersicon) au Mexique (Rick, 1976)

Le *Lycopersicon* ne semble pas avoir été diffusé dans tout le Mexique. Sa culture requiert de l'humidité, mais les fortes pluies tropicales sont plus néfastes ; l'idéal est la culture sous irrigation en saison sèche, dans les zones chaudes. Il n'est pas dans les habitudes mexicaines de faire sécher la tomate. Ce n'est donc que depuis l'amélioration des communications que cette tomate peut être transportée sur de longues distances. Autrefois, son commerce était limité au niveau régional. Par exemple, dans la région mixtèque, l'historienne Dahlgren (1966) remarque que les sources du XVIe siècle ne mentionnent jamais le *«jitomate»* ; à juste titre, car il était encore inconnu dans les villages de cette région jusqu'à ce que des routes soient construites, il y a environ quarante ans (Katz, 1990, p. 467). L'utilisation des *Physalis* était bien plus courante. Le fruit de cette plante a une chair plus ferme et moins fragile que le *Lycopersicon*. Protégée par une enveloppe, elle peut pousser en saison des pluies sans être abîmée par les intempéries. De plus, les *Physalis* sont fréquemment des adventices des champs de maïs, alors cueillis au cours des travaux agricoles, sans effort supplémentaire.

Certaines sources sur l'Amérique du Sud (Estrella, ibid., p.190 ; Naranjo, 1991, p. 298, Tannahill, 1988, p. 214) y attestent une présence ancienne de la tomate *Lycopersicon*, qu'on a cru pendant un temps originaire du Pérou (Rick, 1976). Or d'autres auteurs affirment le contraire ; selon Weismantel (1987, p. 151), par exemple, la tomate aurait été introduite en Equateur après l'arrivée des Espagnols. Notons que, dans les Andes, la tomate est désignée en Espagnol par le terme issu du nahuatl, *«tomate»*, et non par un terme quechua. Les variétés consommées aujourd'hui dans ces régions sont des tomates rouges de petite taille (P. Allain, com. pers. ; C.- E. de Suremain, com. pers.) ; elles ont en effet pu être introduites du Mexique juste après la Conquête. Jenkins (1948) et Harlan (1987, pp. 299-300) signalent qu'il existe des races spontanées de *Lycopersicon* sur les côtes de l'Equateur et du Pérou - huit espèces selon Rick (1976) - mais doutent qu'elles aient été domestiquées, contrairement aux *Physalis* et aux *Solanum*. Les informations les plus précises des botanistes et des archéologues démontrent la domestication dans les Andes de l'espèce *Physalis peruviana* (Heiser, 1965, p. 933 ; Harlan, 1987, p. 101), de couleur orangée appelée aujourd'hui *«amour en cage»*. Les données ethnobotaniques sur l'Amazonie y indiquent aussi la consommation de *Physalis* sylvestres ou adventices[4]. Il n'est pas impossible que les ethnologues et les historiens non férus de botanique aient confondu les deux genres, aussi est-il difficile de savoir si le *Lycopersicon* cultivé était ou non présent en Amérique du Sud avant la conquête. Quoiqu'il en soit, cette espèce se trouve actuellement sur tout le continent, souvent sous la forme des variétés commerciales sélectionnées par l'agronomie moderne. Crue ou cuite, elle entre, tout comme le Physalis, dans la composition de nombreuses sauces, souvent des sauces piquantes telles que nous les avons décrites précédemment, ainsi que dans la composition des *«moles»* mexicains. On la trouve aussi dans les soupes, les ragoûts, parfois en salade. Au Mexique, elle est rarement dissociée du piment.

3 - Chaud, froid, sec, humide, rouge et vert.

Dans de nombreux pays d'Amérique Latine, les aliments, les plantes médicinales et les maladies sont classés selon les principes du **chaud** et du **froid**. Les données dont nous disposons indiquent, pour le Mexique et les Andes, que le piment est considéré comme «chaud» et la tomate comme «froide»[5].

4. *Physalis sp.* chez les Indiens Jivaro d'Equateur (Descola, 1986 p. 311), *Physalis pubescens* chez les Indiens Wayãpi (Grenand, 1980) et les Noirs Boni (Fleury, 1986) de Guyane.
5. Sur les Andes se référer à Estrella (1988, pp. 222-225), Vokral (1991) ; sur le Mexique, des chapitres dans de nombreuses monographies traitent des aliments chauds et froids, mais voir plus particulièrement Katz (1990) et Long-Solis (1986, pp. 129-131). La «chaleur» du piment a été mentionnée par les chroniqueurs dès le XVIe siècle (Estrella, 1988 ; Long-Solis, 1986).

Utilisés l'un comme l'autre comme plantes médicinales, ils soignent des maux, dont certains sont en rapport avec leur «température». La tomate est utilisée dans les cas d'inflammation, le piment est employé comme sudorifique et antiseptique, pour aider à la digestion, ainsi que pour remédier aux maux de dents, à la toux, aux nausées, à la diarrhée, etc. ; porté en amulette ou brûlé, le piment sert également à protéger du mauvais oeil ou du «mauvais vent» ; balayé sur le corps, il sert à soigner les «frayeurs» (Long-Solis, 1986, pp. 124-134 ; Estrella, 1988, p. 225). Au Pérou comme au Mexique, non seulement le piment est «chaud», mais la saveur piquante l'est aussi[6], et le piment «réchauffe» les plats auxquels il est ajouté. Des études portant sur la symbolique de l'alimentation au Pérou et au Mexique (Vokral, 1991, pp. 286-299 ; Katz, 1990) montrent également l'importance du **sec** et de **l'humide** associés respectivement au chaud et au froid, ainsi que le rapport de ces deux types de catégories avec le climat : les éléments les plus saillants étant d'une part l'alternance entre la saison sèche et la saison des pluies, d'autre part la différence de température entre les basses terres et les hautes terres et entre le jour et la nuit[7]. Chez les paysans du Mexique, la combinaison de chaleur et d'humidité est conçue comme une condition idéale à la fertilité et à la création de la vie. il n'y a pas de repas proprement dit sans un plat principalement chaud et liquide ; la chaleur du plat est à la fois réelle et symbolique (il doit être cuit et composé d'une majorité d'éléments «chauds» dont le piment)[8]. La distinction qui est établie entre piment sec (rouge) et piment frais (vert) entre aussi dans l'opposition sec/humide ; et pour répondre à l'idéal de nourriture «chaude-humide», le piment sec est très fréquemment «humidifié» : on l'écrase avec de l'eau puis on l'ajoute à des bouillons ou des ragoûts ou bien on le transforme en sauce ou en *«mole»*. Non seulement les aliments sont «chauds» ou «froids», mais aussi les êtres humains sont plus ou moins «chauds» en fonction de leur cycle de vie : un être est «froid» au moment de sa naissance et va acquérir progressivement de la «chaleur», à son maximum au début de l'âge adulte, qu'il va ensuite perdre petit à petit en vieillissant. La consommation d'aliments «chauds» comme le piment vise au maintien de cette chaleur vitale. **Chaleur vitale, création de la vie, fertilité,** mais aussi **chaleur sexuelle et virilité.** *«Nosotros los mexicanos somos muy calientes»*

6. Au Pérou comme au Mexique, les saveurs piquante et sucrée sont «chaudes», tandis que les saveurs acide et amère sont «froides» (Vokral, 1991 p. 294 ; Katz, 1990). De plus, au Pérou, les saveurs piquante et acide sont incluses au sens large du terme dans la saveur amère. En Equateur, le piment est - comme le sel - considéré comme «fort» et «amer» (Weismantel, 1987, pp.195-197).
7. L'une comme l'autre étude s'accordent sur le fait que ces systèmes symboliques s'appuient sur l'observation de l'environnement et fonctionnent différemment des principes de la médecine hippocratique qu'on a longtemps cru à l'origine de l'opposition chaud/froid en Amérique Latine.
8. Sans mener une analyse sur le sec et l'humide dans la symbolique culinaire en Equateur, Weismantel (1987, pp.176-177) mentionne également l'importance du contraste entre plat principal sec (plutôt consommé dans la capitale) et plat principal chaud et humide, l'idéal alimentaire des paysans andins.

(*«nous les Mexicains, nous sommes très chauds»*) clament les machos mexicains, qui se targuent de manger plus de piment que les femmes, surtout du piment vert que l'on croque entier - symbole phallique par excellence[9], en mettant un point d'honneur à en suer à grosses gouttes. Selon Weismantel (1987, pp. 195-197), le piment est aussi associé à la virilité dans les Andes équatoriennes.

L'autre élément saillant de la symbolique alimentaire du Mexique et des Andes se rapporte aux **couleurs**. Plusieurs cultures indiennes du Mexique associent les couleurs, notamment les quatre couleurs des épis de maïs (blanc, jaune, rouge et bleu), aux points cardinaux. C'est encore quatre couleurs (noir, rouge, jaune et vert) qu'on trouve parmi les *«moles»*. On recherche aussi la diversité entre le **vert** et le **rouge** (de la tomate et du piment) et dans les tons de rouge plus ou moins foncés des piments séchés ; il semble que le rouge renvoie aussi à l'idée de fertilité et le vert au reverdissement de la végétation en saison des pluies. Comme nous l'avons vu, on oppose le piment vert (frais) au piment rouge (sec), et selon les sauces ou les *«moles»*, on choisit des tomates vertes (*Physalis*) ou rouges (*Lycopersicon*), elles-mêmes combinées à des piments verts ou rouges. Comme nous l'avons mentionné plus haut, il y a également des contrastes de couleurs entre les différents éléments du repas (par exemple, on ne mange pas du maïs jaune avec du *«mole»*, mais du maïs blanc qui contrastre mieux avec le rouge, le noir ou le vert). Au Pérou, les couleurs sombres sont «chaudes» et les couleurs claires «froides ; les plats de couleur sombre sont considérés comme nutritifs et ceux de couleur blanche, jaune et rouge comme festifs (Vokral, 1991, pp. 296-299).

II - Piment/poivron et tomate en Europe

1 - Le piment : «poivre rouge» ou «poivre d'Inde»

En 1493, au retour de l'équipage de Colomb en Espagne, l'un de ses compagnons décrivit qu'ils avaient ramené *«un poivre plus brûlant que celui du Caucase»*, cette même plante qu'ils avaient découvert sous le nom *«d'aji»*. Le piment fut donc immédiatement assimilé au poivre, que les Européens cherchaient tant à s'approprier, et fut ainsi nommé dans toute l'Europe : *poivre rouge, poivre du Brésil, poivre de Guinée, poivre d'Espagne, poivre de Turquie, poivre d'Inde* ; *pimienta* en espagnol, *pimenta* en portugais, *pepperone* en italien, *pepper* en anglais, *pfeffer* en allemand, *piperka/paprika*

9. En argot mexicain, et dans certaines langues indiennes, le piment (*«el chile»*) signifie le phallus.

en serbo-croate, *bors* en hongrois, *biber* en turc. Le terme *«poivron»* en découle et l'appellation *«piment»*, qui apparut à la fin du XVIIème siècle provient probablement de l'espagnol *«pimienta»* via les parlers régionaux de certaines régions du sud de la France (Sabban, 1986, p. 96). En Hongrie, le terme *«paprika»*, issu du serbo-croate, n'est attesté qu'à partir du XVIIIe siècle (Somos, 1984, p. 17).

Ce fut l'espèce *Capsicum annuum*, du Mexique, qui fut implantée en Europe, tandis que les espèces du Brésil furent plutôt diffusées par les Portugais en Afrique et en Asie. En Europe, le piment fut rapidement cultivé dans les jardins botaniques, puis dans les jardins des paysans, et fut utilisé comme plante ornementale et médicinale ainsi que dans la cuisine. Il était considéré comme une épice et souvent mis en poudre comme le poivre, ou bien comme un condiment, relevant la saveur des conserves au vinaigre, et fut même confit dans le sucre, entrant alors dans la catégorie des salades (Sabban, 1986, p. 99). On ne sait pas exactement quand il fut considéré comme légume, surtout sous forme de poivron, mais il est probable que celà soit plus récent[10]. Dès le XVIe siècle, il était connu en Espagne, en Allemagne, au Portugal, en Italie et probablement dans le sud de la France (Sabban, 1986, p. 97). Dans le bassin méditerranéen et le Sud-Est de l'Europe, les Turcs, dont l'empire était en pleine expansion, contribuèrent à la diffusion du piment et d'autres plantes américaines (Long-Solis, 1986, pp. 58-63). C'est ainsi que, via les Balkans, le piment en vint à être cultivé à partir du XVIIIe siècle dans la Grande Plaine Hongroise, aujourd'hui une des principales régions productrices en Europe (Kisbán, 1989, p. 23). Le piment, contrairement au poivre, avait pu être acclimaté en Europe. Cultivé localement, il revenait donc moins cher que le vrai poivre d'Inde (Barrau, 1991, p. 343) ; en tant que *«poivre du pauvre»*, on peut imaginer qu'il ait été facilement adopté par les paysans. Le piment tarda un peu plus à être adopté par les élites, en dehors peut-être de l'Espagne, du Portugal et de l'Italie. En France, au moment où l'Espagne adopta le piment, les élites s'étaient déjà détournées de la forte consommation d'épices caractéristiques du Moyen-Age ; elles faisaient alors un usage modéré des aromates indigènes, auxquels ne s'ajoutait que le poivre, et aimaient de moins en moins les saveurs fortes (Sabban, 1986, p. 98). Le piment n'apparut dans leur cuisine qu'à partir du XIXe siècle dans certaines compositions de poudre de curry et d'épices réputées exotiques (Sabban, 1986) et par le goulash, qui fut probablement un des premiers plats hongrois à être assaisonné de *«paprika»* en poudre. Par sa saveur caractéristique, ce ragoût de boeuf, qui était consommé aux champs par les vachers de la Grande Plaine Hongroise,

10. Dans les jardins pyrénéens actuels, on cultive le piment, destiné à la pipérade, et non le poivron (Bruneton-Governatori & Luxereau, 1987, pp. 50-51). En Hongrie, le poivron n'a été introduit qu'au XIXème siècle par les Bulgares (Somos, 1984, pp. 22-24).

fut choisi à la fin du XVIIIe siècle comme symbole d'identité nationale par la noblesse hongroise désireuse de se différencier des Autrichiens. C'est certainement par son biais que l'emploi du paprika se généralisa dans de nombreux plats et dans les autres régions. Améliorée au XIXe siècle par les chefs de cuisine hongrois, sa recette se diffusa dans le reste de l'Europe, entraînant avec elle l'usage du paprika (Kisbán, 1989).

2 - *La tomate : «pomme d'amour» ou «pêche de loup»*

La tomate parvint certainement en Europe au début du XVIe siècle, mais fit une entrée moins remarquée que le piment. Les espagnols conservèrent son nom nahuatl, qui fut ensuite employé dans d'autres langues, mais fut souvent désignée sous les noms de *«poma amoris»* («pomme d'amour») ou de *«aurea poma»* («pomme d'or») qui donna son nom italien, «pomodoro» (Mac Cue, 1952, p. 292). Le botaniste Matthiolus la décrivit en 1544, établissant sa parenté avec la mandragore (Mac Cue, 1952). Bien que ramenée d'Amérique en tant que plante comestible, elle fut longtemps considérée comme une plante médicinale quelque peu toxique, partageant avec la mandragore d'étranges vertus dont celle d'aphrodisiaque (Barrau, 1981, p. 940-41). Le nom que lui donnèrent les botanistes : Lycopersicon (*«pêche de loup»*) dit bien la méfiance dans laquelle on la tenait (Meiller & Vannier, 1991, p. 230). C'est d'abord comme plante d'ornement qu'elle sera cultivée (Meiller & Vannier, 1991). Toutefois, les gravures du XVIème siècle montrent que les premières tomates rapportées en Europe étaient petites et rabougries, et c'est sur ce continent, notamment en Italie, que se poursuivit leur domestication jusqu'à obtenir les fruits que nous connaissons aujourd'hui (Harlan, 1987, p.300).

Ce n'est qu'au XVIIIe siècle, à la suite de sévères famines, que les paysans du Sud de l'Italie se mirent à l'utiliser dans la préparation de sauces pour agrémenter leur précaire régime alimentaire, et que la tomate accéda au statut de plante vivrière (Mac Cue, 1952, p.29). A la fin du XVIIIe siècle, son usage s'était répandu jusqu'à Naples et Rome (Casanova & Bellingeri, 1988, p. 55) et de là dans toute l'Europe, notamment l'Europe méditerranéenne (Barrau, 1981). C'est alors que venue, dit-on, de Marseille, elle commença à faire son apparition dans la cuisine des élites sociales françaises, qui ignoraient encore le piment et le poivron (Flandrin, 1989, p. 69). A cette époque, on commença à cultiver des nouvelles variétés plus aptes à être consommées crues (Casanova & Bellingeri, 1988). Ce n'est qu'à partir de 1830 que la sauce tomate aujourd'hui caractéristique de la cuisine italienne se généralisa. En 1856, la première fabrique de tomates en boîtes de conserve fut créée à Naples, et répandit cette consommation dans tout le pays. Brillat-Savarin reconnaîtra

qu'on en *«fait d'excellentes sauces qui s'allient à toute espèce de viande»* (Meiller & Vannier, 1991). Elle n'est pas parvenue avant le XXe siècle en Angleterre, où la soupe de tomate est devenue populaire (Tanahill, 1988, pp. 206-207). L'emploi de la tomate qui paraît aujourd'hui si typique de la cuisine méridionale et méditerranéenne est en fait relativement récent, mais elle attire tellement l'attention que son cliché a vite fait oublier les anciennes caractéristiques de ces cuisines (Barrau, 1981).

3 - Peut-on rougir comme une tomate en écoutant des histoires pimentées ?

Barrau (1981, pp.343-344) suggère que le piment et la tomate ont apporté une innovation en matière de saveur et de couleur et que l'attrait esthétique a joué dans leur adoption ; la tomate aurait été d'abord employée pour condimenter la nourriture par sa saveur acide, rejoignant ainsi ou remplaçant les fruits qui servaient à la confection des verjus (raisin vert, groseille à maquereau). C'est aussi *«l'agréable saveur acide de la tomate»* qui avait frappé au XVIIe siècle au Mexique le moine espagnol Cobo (1964, I, p.174). Le piment, lui, a bien sûr été employé pour sa saveur piquante propre à relever les mets. Barrau (1981) insiste, à juste titre, sur le facteur couleur de ces deux plantes. Tanahill (1988) suggère que les premières tomates importées n'étaient pas rouges mais jaunes orangées, puisqu'on les appelait *«pomme d'or»*. Or les variétés sylvestres de *Lycopersicon esculentum var. cerasiforme* sont bien rouges et le terme *«pomme d'amour»* semble connoter la couleur rouge. Il est probable qu'on ait cherché à intensifier ce rouge au cours des sélections. Nous remarquons que tous les *«tomalt»* qui existaient au Mexique, les Espagnols n'ont ramené, ou du moins implanté, que les tomates rouges, alors qu'elles n'étaient pas les plus employées dans leur terre d'origine. Et de tous les *Physalis*, il n'y a que l'espèce *peruviana*, de couleur orangée, qui, a fait une timide et tardive apparition, sous un nom faisant aussi référence à l'amour[11]. Dans certaines régions d'Europe, on consomme toutefois les tomates immatures, de couleur verte ; elles sont employées soit comme fruit, en confiture, soit comme légume, en salade, mais pas pour relever ou aromatiser la nourriture comme le fait un coulis, une sauce tomate ou un ketchup. Les nombreuses variétés de piment qui se trouvent au Mexique (près de cent selon Long-Solis) n'ont pas non plus été toutes importées, et parmi elles, on en a ramené des jaunes, utilisées comme légumes, mais surtout des rouges.

Les piments ou poivrons sont aussi consommés verts, immatures, également comme légume ou condiment (tels des épinards ou des cornichons),

11. Le terme *«amour en cage»* fait aussi référence à l'enveloppe qui recouvre le fruit.

mais pas comme épice. Les premières descriptions du piment en Europe sont bien celles d'un fruit long et rouge (Somos, 1984) appelé aussi *«poivre rouge»*. Du moins en Hongrie, on sélectionne les *«paprikas»* au rouge les plus intenses peut-être d'abord empiriquement puis scientifiquement, (Halász, 1987, pp. 31-33), et la couleur obtenue ne semble pas avoir été égalée sur le continent américain. On a également cherché à en atténuer la saveur brûlante, tout en conservant l'arôme de la saveur pimentée, tout d'abord en grattant manuellement les veines et les graines puis en sélectionnant, grâce à l'agronomie moderne, des variétés moins relevées (Halasz, 1987). Peut-être plus encore que la tomate, le piment a des connotations aphrodisiaques. N'oublions pas sa forme phallique (il existe une variété hongroise surnommée *«pénis de chat»*), et ce que suggère le terme *«pimenté»* . Non seulement il est rouge mais encore il brûle ; par ces deux caractéristiques, il est comparé au feu et peut connoter, comme en Hongrie, la colère. En Europe, le rouge ne renvoie-t-il pas au sang ? Et par la même à la chaleur vitale. Virilité, amour, chaleur vitale et sexuelle, on retrouve par un autre biais les symboles du piment en Amérique.

Entre tous les *«piments»* et les *«tomates»* du continent américain, les Espagnols implantèrent en Europe deux espèces du Mexique, *Capsicum annuum* et *Lycopersicon esculentum*, qui s'acclimatèrent parfaitement dans tout le sud du continent, de l'Espagne à la Turquie. Ces deux plantes, courantes en Amérique, donnent toutefois dans leurs combinaisons particulières (ragoûts, sauces et *«moles»*), une saveur toute caractéristique à la cuisine mexicaine, qui la distingue bien de celle des pays voisins, surtout des Etats-Unis. Les paysans européens trouvèrent facilement comment cultiver ses plantes, mais n'acquérirent pas les modes mexicains de transformation et de consommation. Par exemple, ils firent sécher le piment en guirlande, comme l'ail, tandis qu'au Mexique, il est séché sur pied dans les champs. Ils ne connurent jamais la saveur du piment fumé ni celles des sauces piquantes et des *«moles»*. Ils firent de la tomate un légume, un fruit ou un aromatisant colorant, et du piment une épice, un légume ou un condiment. Certains en vinrent même à associer le piment et la tomate au sucré, en confectionnant du piment confit ou de la confiture de tomates vertes. Au Mexique, le piment, souvent combiné à la tomate, est plus qu'une épice ou un condiment ; il est le *«flavouring principle»* (comme l'appelle Rozin, 1973), la saveur de base sans laquelle on ne peut reconnaître sa nourriture ; il est en même temps le symbole de l'identité mexicaine. Contrairement à la saveur sucrée, dont le goût est inné, le goût pour le piment est acquis et entretenu culturellement (Fischler, 1982). On l'a adopté en Europe, car il rappelait le poivre, mais en ne tolérant que modérément

sa saveur brûlante (tant appréciée des Mexicains), à laquelle on a pallié par le dosage ou la sélection de variétés moins piquantes. Cette saveur a servi de marqueur identitaire à un peuple européen, les Hongrois, lorsqu'ils ont cherché à se distinguer de leurs voisins autrichiens. Au Mexique - et dans les Andes - le piment et la tomate entrent dans une symbolique alimentaire européenne, mais ils agissent différemment. Il y a aussi une différence entre le rouge et le vert, mais c'est surtout pour leur coloration qu'ils ont attiré l'attention des Européens et par cette couleur, qu'on a cherché à intensifier, ces plantes ont radicalement transformé l'alimentation. Elles ont égayé bien des plats des cuisines méridionales, qu'ils ont rendu *«typiques»* et qui sont aujourd'hui appréciés dans toute l'Europe, car connotant le soleil et la chaleur de ces régions (Barrau, 1981). Et curieusement, par des biais différents, elles renvoient sur les deux continents à la chaleur vitale et sexuelle. Ces deux solanées, qui étaient inconnues des Européens au XVIe siècle, rapidement ou lentement adoptées, ont été intégrées dans les catégories et les symboliques locales au point que l'on a aujourd'hui du mal à imaginer qu'elles n'ont pas été consommées depuis toujours.

BIBLIOGRAPHIE

BARRAU, J., 1981. - Plantes vivrières et patrimoine culinaire : une réflexion sur le cas provençal. *Informations sur les Sciences Sociales*, 20 (6), pp. 925-946.

BARRAU, J., 1991. - Remarques sur l'origine et la diffusion de quelques phanérogames légumières et fruitières de la flore cultivée française. *In* : MEILLER, D. & VANNIER, P., *eds*. Le grand livre des fruits et légumes Besançon : La Manufacture, pp. 339-345.

BRUNETON-GOVERNATORI, A. & LUXEREAU, A., 1987. - Les jardins potagers en Pyrénées centrales. Association Tramezaygues, 82 p. Rapport de recherches

CASANOVA, R. & BELLINGERI, M., 1988. - Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia. Mexico : INAH-OEA, 251 p.

COBO, B., 1964 (1653). - Historia del Nuevo Mundo. Madrid : Ed. Atlas, 2 vol.

CAMARA CASPUDO (Da), L., 1983. - História da alimentação no Brasil. São Paulo : Editoria da Universidade de São Paulo, 392 p.

DAHLGREN, B., 1966. - La mixteca : su cultura e historia prehispánicas. Mexico : UNAM, 350 p.

ESTRELLA, E., 1988. - El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborigenes en el Ecuador. Quito : Abya-Yala, 390 p.

FISCHLER, C., 1988. - Biological and social determinants of tastes for foods in children and their relevance for nutrition education and intervention. Baroda journal of nutrition, 9, pp. 402-407.

FLANDRIN, J.L., 1989. - Le lent cheminement de l'innovation alimentaire. *In* : Nourritures : plaisirs et angoisses de la fourchette. Autrement, Série Mutations,108, pp. 68-74.

FLANNERY, K., 1973. - The origins of agriculture. Annual review of anthropology, 2, pp. 271-310.

FLANNERY, K., 1985. - Los origenes de la agricultura en México : las teorias y la evidencia. *In* : ROJAS RABIELA, T. & SANDERS, W., *eds*. Historia de la agricultura. Epoca prehispanica-siglo XVI. México : INAH, pp. 237-266.

FLEURY, M., 1986. - Plantes alimentaires de cueillette chez les Boni de Guyane française. Paris : Université de Paris VI, 120 p. (DEA de biologie végétale tropicale).

GRENAND, P., 1980. - Introduction à l'étude de l'univers Wayãpi. Paris : SELAF, 332 p.

HALASZ, Z., 1987. - The little book of hungarian paprika. Budapest : Corvina, 62 p.

HARLAN, J.,1987. - Les plantes cultivées et l'homme. Paris : ACCT-PUF, 414 p.

HEISER, C.B., 1965. - Cultivated plants and cultural diffusion in nuclear America. *American anthropologist*, 67 (4), pp. 930-949.

HEISER, C.B., 1976. - Peppers, *Capsicum* (Solanaceae). *In* : SIMMONDS, N.W., *ed*. The evolution of crop plants. London : Longman, pp. 265-268.

HERNANDEZ, F., 1959. - Historia natural de la Nueva España. Mexico : UNAM.

JENKINS, J.A., 1948. - The original of the cultivated tomato. *Economic Botany*, 2, pp. 379-392.

KATZ, E., 1990. - Des racines dans la terre de la pluie. Identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque. Paris : Université de Paris X, 891 p. (Thèse de Doctorat).

KISBAN, E., 1989. - Népi kultùra, közkultúra, jelkép : a gulyás, pörkölt, paprikás (Goulash : a popular food item that became a national symbol). Budapest : A Magyar Tudományos Akadémia, 155 p. (20 pages de résumé en anglais).

LAMBERT ORTIZ, E., 1983. - El libro de la cocina latinoamericana. Madrid : EDAF, 360 p.

LONG-SOLIS, J., 1986. - Capsicum y cultura. La historia del chilli. Mexico : Fondo de Cultura Económica, 181 p.

MacCUE, G.A., 1952. - The history of the use of the tomato : an annotated bibliography. *Annals of the Missouri Botanical Garden*, 39, pp. 289-348.

MacNEISH, R., 1967. - A summary of subsistence. *In* : BYERS, D., *ed.* The prehistory of Tehuacan valley. Environment and subsistence, vol. 1, chap. 15. (Austin-London : University of Texas Press)

MEILLER, D. & VANNIER, *eds.* «Panorama et atlas». *In :* Le grand livre des fruits et légumes. Besançon : La manufacture, pp. 225-288.

NARANJO, P., 1991. - Plantas alimenticias del Ecuador precolombino. *In*: RIOS, M. & BORGTOFT PEDERSEN, H., *eds.* Las plantas y el hombre. Quito : Abya-Yala, pp. 283-303.

PICKERSGILL, B., 1969. - The domestication of chili peppers. *In* : UCKO, P.J. & DIMBLEDY, G.W., *eds.* The domestication and exploitation of plants and animals. London : Duckworth, pp. 44-450.

RICK, C., 1976. - Tomato. Lycopersicon esculentum (Solanaceae). *In* : SIMMONDS, N.W., *ed.* The evolution of crop plants. London : Longman, pp. 268-273.

ROZIN, E., 1973. - The flavouring-principle cookbook. New York : Hawthorn.

SABBAN, F., 1986. - Le piment ne brûle pas toutes les bouches. *L'histoire*, 87, pp. 96-99.

SAHAGUN, F.B., 1975 (1582). - Historia general de las cosas de Nueva España. Mexico : Porrua, 1093 p.

SOMOS, A., 1984. - The paprika. Budapest : Akadémiai Kiadó, 293 p.

TANNAHILL, R., 1988 (1973). - Food in history. New York : Crown publishers, 424 p.

TORRES, B., 1985. - Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI. *In* : ROJAS RABIELA, T. & SANDERS, W., *eds.*. Historia de la agricultura. Epoca prehispánica - siglo XVI. Mexico : INAH, t. 1, pp. 53-128.

VOKRAL, E., 1991. - Qoñi-chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú. Quito : COTESU/Abya-Yala, 377 p.

WEISMANTEL, M., 1987. - Zumbagua cooking. Structure, discourse and practice in the ecuadorian Andes. Urbana-Champaign : University of Illinois Ann Arbor : UMI 341 p. PhD Thesis.