

# Le maïs, *la pomme de terre* et le lama

**La chronique de Felipe Guaman Poma de Ayala, achevée à Lima vers 1615 par un Indien christianisé, décrit la place importante assignée à certains aliments dans la culture des Incas.**

Par **Audrey Prévôtel**

**E**n 1908, Richard Pietschmann découvre à la Bibliothèque royale de Copenhague un manuscrit illustré de 1 200 pages, rédigé principalement en espagnol. L'auteur est un Indien péruvien chrétien, Felipe Guaman Poma de Ayala, qui aurait passé trente ans de sa vie à rédiger sa chronique. Il l'aurait terminée en 1615. L'ouvrage, adressé au roi d'Espagne Philippe III, ne serait jamais arrivé dans les mains du monarque : il se serait retrouvé à Copenhague par le biais de collectionneurs danois.

Aujourd'hui encore, les chercheurs ne savent que peu de choses sur Guaman Poma. Son nom possède une composante indigène (*Guaman* : le faucon ; *Poma* : le puma) ainsi qu'une composante espagnole (Felipe, de Ayala). Selon l'auteur lui-même, son grand-père Guaman Chahua, aurait été la «deuxième personne de l'Inca», c'est-à-dire le vice-roi. Puis son père Guaman Malqui, à son tour «deuxième personne de l'Inca», aurait rendu de nombreux services à la Couronne d'Espagne. Il aurait sauvé la vie d'un capitaine espagnol qui lui aurait alors permis de prendre son nom. Selon Guaman Poma, sa mère, Curi Ocllo, était une princesse incaïque. Il avait un demi-frère, Martín de Ayala, un religieux vertueux qui lui a enseigné l'écriture, la lecture ainsi que la religion chrétienne. Après avoir été éduqué à Huamanga (actuelle ville d'Ayacucho),

on retrouve Guaman Poma vers la fin du xvi<sup>e</sup> siècle au service de l'Espagnol Cristóbal de Albornoz. Il était son interprète, dans la province de Huamanga et à Cuzco<sup>1</sup>. Dans les années 1580, il semble qu'il se trouvait à Lima, toujours avec Albornoz, où il aurait peut-être été traducteur lors du troisième Concile de Lima (1582-1583). Toutefois, Guaman Poma n'était pas apprécié des Espagnols : il avait quelques disciples auxquels il enseignait la lecture et l'écriture puisqu'il avait bien compris que c'était là le seul moyen de défendre les Indiens. Il fut limogé à plusieurs reprises. Après quelques désillusions, Guaman Poma serait finalement revenu à Lima en 1614 afin de remettre son manuscrit au vice-roi pour que celui-ci l'envoie au roi d'Espagne. Il serait mort à Lima en 1615 ou peu après.

## **L'HISTOIRE DU PÉROU PRÉHISPANIQUE DANS UNE PERSPECTIVE INDIGÈNE**

Son ouvrage est composé de trois parties : le récit du passé préhispanique, la conquête espagnole et la société coloniale. C'est une des rares sources indigènes à notre disposition puisque les Incas n'avaient pas d'écriture et transmettaient leur passé par la tradition orale<sup>2</sup>. L'ouvrage de Guaman Poma est une source unique. Elle retrace l'histoire du Pérou préhispanique dans une perspective indigène.

Cette chronique regroupe des thèmes divers et variés : histoire biblique, biographies, descriptions de villes, etc. Dans deux calendriers, l'auteur fait allusion aux plantes et aux animaux. Le premier, correspondant à la période inca, décrit les rites religieux, tandis que le calendrier de la période coloniale concerne la vie quotidienne des indigènes, principalement dans le domaine agricole.

Dans le calendrier inca, on remarque que les éléments prépondérants dans les sacrifices sont le maïs, la

1. Cuzco était l'ancienne capitale inca, située au centre de l'Empire.

2. A l'heure actuelle, on ne connaît que trois ouvrages écrits par des Indiens : celui de Guaman Poma, celui de Titu Cussi Yupanqui et celui de Santacruz Pachacuti Yamqui.

3. L'Inca est le souverain, le roi.

pomme de terre et le lama. Ce dernier était sacrifié lors de grandes occasions, en fonction de sa couleur. Chez les Incas, l'aliment avait une valeur sociale. Si la pomme de terre était considérée comme un aliment populaire au même titre que le poisson et le *cuy* (ou cochon d'inde), la viande de lama, quant à elle, n'était accessible qu'aux Incas<sup>3</sup>.

### LA COCA ET LA CHICHA

Guaman Poma nous explique également que chez certains Indiens, la coca était un élément d'adoration : les Indiens de l'*Andesuyu* (partie est de l'empire inca) «adoraient les arbres de la coca qu'ils mangeaient, et ils les appelaient *cocamama* [la coca mère], ils embrassaient [la coca] et ensuite ils la mettaient dans leur bouche». De même, la *chicha* (boisson alcoolisée à base de maïs fermenté) était un élément très présent dans les rites incas. Guaman Poma nous dit par exemple que des «sorciers prenaient de la graisse de lama et de serpent et de puma et d'autres animaux, et du maïs et du sang et de la *chicha* et de la coca et ils brûlaient cela et ils faisaient parler les démons dans le feu».

Le maïs était, en plus d'un aliment de base, la plante cérémonielle par excellence, suscitant des superstitions : «Lorsqu'ils récoltent les épis de maïs ou les pommes de terre [*papa*] qui vont par deux, jumelés, ou [des éléments] beaucoup plus grands que les autres, [les sorciers] disent tous que c'est un très mauvais présage.»

Aliments et objets de culte, la coca, le lama ainsi que le maïs et ses dérivés étaient donc des éléments incontournables de la culture indigène péruvienne. L'aliment était si fondamental dans la culture inca que les Indiens donnaient à manger à leurs morts : «Ils sortent les défunts de leurs cryptes qu'ils appellent des *pucullo*, et ils leur donnent à manger et à boire, et ils leur mettent leurs plus beaux habits [...] et ensuite ils les remettent dans leurs *pucullo* en leur donnant leur nourriture.»

Le nom de *chicha* correspond aujourd'hui aux variétés traditionnelles de boissons alcoolisées dérivées de la fermentation du maïs, qui viennent des Andes. Au travers du texte de Guaman Poma, nous constatons que cette boisson existait avant l'arrivée des Espagnols. Elle faisait et fait toujours partie intégrante de la culture indigène. Très répandue aujourd'hui, souvent faite de façon artisanale, elle contient peu d'alcool. Les points de vue diffèrent sur son étymologie : selon la Real Academia Española, le mot *chicha* vient d'un mot aborigène du Panama (*chichab*) qui signifie *maïs*. Pour d'autres, *chicha* viendrait du nahuatl<sup>4</sup> *chichiatl* qui signifie *eau fermentée*. A l'origine, on obtenait la *chicha* en mastiquant puis en crachant les grains de maïs récemment récoltés dans un récipient en terre cuite. Les enzymes présentes dans la salive transformaient l'amidon du maïs en sucre, qui fermentait sous l'action des bactéries. Une fois le récipient plein, on le fermait hermétiquement et on le laissait reposer à l'ombre pendant quelques semaines. La *chicha* fermentée, on la

Pommes de terre cultivées et présentées à Pazos (Huancavélica, Pérou, 3 860 m d'altitude) en 2008, lors du XVIII<sup>e</sup> festival des *papas* originaires de cette ville. Ces images sont tirées du site Internet d'un club de science et de journalisme scolaire péruvien nommé Inkarry, l'Inca-Roi. Pomme de terre jaune tigrée noir : *masua* sang du Christ ; pomme de terre rouge : *oca* rouge ; pomme de terre ronde et jaune : *olluco* jaune.



4. Le nahuatl est une langue indigène parlée au Mexique, notamment par les Aztèques au moment de l'arrivée des Espagnols.

5. Le quechua désigne une langue dont de nombreuses variétés dialectales s'étendent de la Colombie à l'Argentine. Elle est antérieure aux Incas et encore parlée de nos jours.

filtrait et on la mettait en pichet. Elle pouvait alors être consommée. Ce procédé est encore utilisé aujourd'hui dans le Sud du Pérou et en Bolivie.

L'arrivée des Espagnols bouleversa les habitudes agricoles et alimentaires des indigènes. Les Européens imposèrent rapidement de nouveaux modèles religieux, économiques et sociaux. Dans son second calendrier, Guaman Poma déplore que les Indiens n'aient pas le temps d'être évangélisés ni de cultiver, du fait des rythmes de travail imposés par les Espagnols. Or, l'activité agricole est la source de la vie mais c'est aussi, pour Guaman Poma, l'essence de l'homme indien, sa culture, l'aliment phare étant le maïs. C'était une plante tellement indigène que les Espagnols considéraient qu'elle ne pouvait nourrir que les animaux et les Indiens.

### GRANDE VARIÉTÉ DE TUBERCULES : OCA, OLLOCO, MASWA, CAPO PAPA

Dans le calendrier colonial, Guaman Poma décrit les activités agricoles qui correspondent aux différents mois. Il nous en apprend un peu plus sur les variétés de pommes de terre, dont certaines existent encore. Dans une phrase, il nous fait comprendre qu'il existait de très nombreuses variétés de pommes de terre : pour le mois de janvier, l'auteur parle du «maïs, de la pomme de terre, *oca*, *olloco*, *masua*, *capo papa*».

*Oca* est un type de tubercule connu aujourd'hui sous le nom de *oca* du Pérou, *oxalis* ou *truffette acide*, mesurant de 3 à 5 cm, produit essentiellement en Amérique du Sud.

*Olloco* est aujourd'hui appelé *Ullucus tuberosus*, tubercule au léger goût de noisette. Il fut introduit en Europe à plusieurs reprises, mais tous les essais de culture ont échoué car la formation des tubercules est très

dépendante de la longueur du jour, constante dans les régions tropicales.

Ces tubercules peuvent se conserver plusieurs années et les feuilles sont consommées en épinards.

La *masua* correspond aujourd'hui au *Tropaeolum tuberosum*. Il s'agit d'une capucine tubéreuse cultivée dans les Andes pour son tubercule comestible. La popularité de cette plante est limitée en raison de son goût puissant et de sa réputation d'anaphrodisiaque. Le chroniqueur espagnol Cobo rapporte que les empereurs incas faisaient consommer des capucines tubéreuses à leurs soldats afin qu'ils n'aient plus leur femme en tête.

Enfin, Guaman Poma évoque les *capo papa*. Cependant, les traducteurs du texte quechua<sup>5</sup> ne peuvent

que supposer qu'il s'agit d'une variété de pomme de terre. Aujourd'hui, on ignore de quelle espèce il s'agit. Elle est peut-être connue sous un autre nom. Toutefois, il est plus vraisemblable qu'elle ait disparu.

Il convient d'évoquer l'aspect «social» de la pomme de terre. Comme le signale l'auteur, les *papas* étaient plantées au mois de décembre par les Indiennes : la pomme de terre était associée à la féminité. Lorsque Guaman Poma illustre la plantation des *papas*, l'image est suggestive : le *taqui chaquitacla* ou «bâton andin» est un évident symbole phallique qui pénètre la terre-



Illustration du mois de décembre dans le calendrier colonial de Guaman Poma : la plantation de la *papa*.

mère, la *pachamama*. En 1492, les Européens ont donc découvert une nature luxuriante, inconnue et parfois hostile. Ils découvrirent également une nouvelle alimentation très lourde de sens qu'ils n'adoptèrent qu'en partie. Si de nombreuses variétés de maïs et de pomme de terre ont aujourd'hui disparu, l'ouvrage de Guaman Poma reste l'une des rares chroniques à offrir des listes de noms quechuas des aliments. Avec la découverte de l'Amérique s'est produit un «choc des cultures» de même qu'un «choc des biodiversités». ■

### LE MAÏS, 8 000 ANS D'HISTOIRE

Yves Barrière, chercheur à l'Inra (Lusignan), raconte l'histoire du maïs, des premières cultures Incas de téosinte aux variétés hybrides modernes, dans l'entretien publié par *L'Actualité* en janvier 2009 (n° 79).

Audrey Prévôt est doctorante à l'Université de Poitiers, allocataire de recherche de la Région Poitou-Charentes. Elle effectue sa thèse sur la chronique de Guaman Poma (Pérou, 1615), sous la direction de Jean-Philippe Husson (Centre de recherches latino-américaines).



Olivier Richet