



Le cacao dans les coutumes populaires du Venezuela

J. Vellard

► To cite this version:

J. Vellard. Le cacao dans les coutumes populaires du Venezuela. Revue d'Écologie, 1938, 4, pp.111-118. hal-03532700

HAL Id: hal-03532700

<https://hal.science/hal-03532700>

Submitted on 18 Jan 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LE CACAO

DANS LES COUTUMES POPULAIRES DU VENEZUELA

par

J. VELLARD

Le cacao, dont il existe différentes espèces et variétés cultivables, semble originaire des contrées tropicales du Nouveau Monde. Il n'est pas rare de rencontrer dans les forêts de l'Amazonie, dans celle de l'Orénoque ou du Rio Negro, ou dans certaines vallées des Andes, des cacaoyères plus ou moins étendues, peut-être naturelles, parfois exploitées par les indigènes. Mais sa patrie véritable, Amérique Centrale ou régions septentrionales de l'Amérique du Sud, n'a pas été déterminée avec plus de précision.

Quelle que soit son origine, le cacao était connu de nombreuses tribus indiennes bien avant la découverte de l'Amérique. Les Indiens mexicains enseignèrent aux premiers conquistadores espagnols la préparation d'une boisson faite avec les amandes du *cacauatl*, d'où est venu le nom moderne de cacao. L'usage s'en généralisa vite parmi les nouvelles populations hispano-américaines et de là se répandit en Espagne. Des religieux espagnols l'introduisirent en France vers 1661.

Le cacao n'était pas seulement un aliment agréable pour les Indiens. Ils lui attribuaient des propriétés stimulantes et des vertus médicinales variées, l'employaient dans leurs cérémonies religieuses et même comme monnaie d'échange. Ce dernier usage s'est maintenu longtemps sous la domination espagnole ; au XVIII^e siècle 150 amandes de cacao équivalaient au Mexique à un réal

d'argent. Posséder une plantation de cacao était un signe de grande richesse. Des expressions populaires de l'Amérique espagnole rappellent cette importance ancienne du cacao : « ne pas valoir un cacao » s'emploie comme terme de mépris en diverses contrées pour désigner un objet ou une personne de peu de valeur et, familièrement, « un grand cacao » est synonyme de personnage important.

Plusieurs de ces coutumes se sont conservées jusqu'à nos jours parmi certaines populations américaines, indiennes ou métisses. Les Andes du Venezuela en offrent de nombreux exemples.

A l'arrivée des Espagnols le cacao abondait dans cette région où il se trouve encore çà et là à l'état sylvestre. Récolté par les Indiens dans les vallées chaudes, son usage s'était répandu jusque dans les *páramos*, les hautes régions andines au-dessus de 3.000 mètres où vivaient de nombreuses tribus.

Ses qualités stimulantes le rendaient particulièrement précieux pour les habitants de ces grandes altitudes pour supporter le froid et les fatigues de longues marches dans les montagnes couvertes de brouillard. Il remplissait auprès d'eux un rôle analogue à celui de la coca pour les populations indigènes des Andes du Pérou et de la Bolivie, et du maté pour les Indiens Guarani du Paraguay.

La valeur que lui attribuaient les Indiens vénézuéliens lui avait donné une

place importante dans les cérémonies rituelles, et c'est encore un point de ressemblance avec la coca inconnue dans ces contrées.

Des amandes de cacao étaient mises dans les tombeaux ou placées près des cadavres dans les cavernes souvent utilisées comme lieux de sépulture.

des *páramos*. A diverses reprises nous avons trouvé ces humbles offrandes de cacao accompagnées de grains de maïs, de petits paquets de *chimo* (préparation locale de pâte de tabac pour chiquer) et, parfois, d'une ou deux chandelles. Les unes étaient assez anciennes, d'autres très récentes, peut-être même



Quinta de Doña Urbina, Estanques. Type de maison des anciennes plantations de cacao, datant du xvii^e siècle. Elle tire son nom de la femme d'un important fonctionnaire espagnol du xvii^e siècle, D. Urbina. Elle est située dans la vallée du Moyen Chama, à 450 m. d'altitude, dans une région très propice à la culture du cacao.

Entourées de flocons de laine, de coton ou de duvet de kapock, ornées de plumes brillantes de perroquet ou simplement enveloppées de feuilles de maïs, elles servaient d'offrandes aux génies de la montagne. Tantôt elles étaient déposées dans des grottes ou sous de gros rochers; tantôt elles étaient jetées dans les lacs glacés des *páramos*, d'où s'élèvent les brouillards subits si dangereux pour les voyageurs traversant ces montagnes.

Cette coutume est loin d'avoir disparu parmi les actuelles populations métisses

faites par nos guides pour apaiser les esprits troublés par nos recherches.

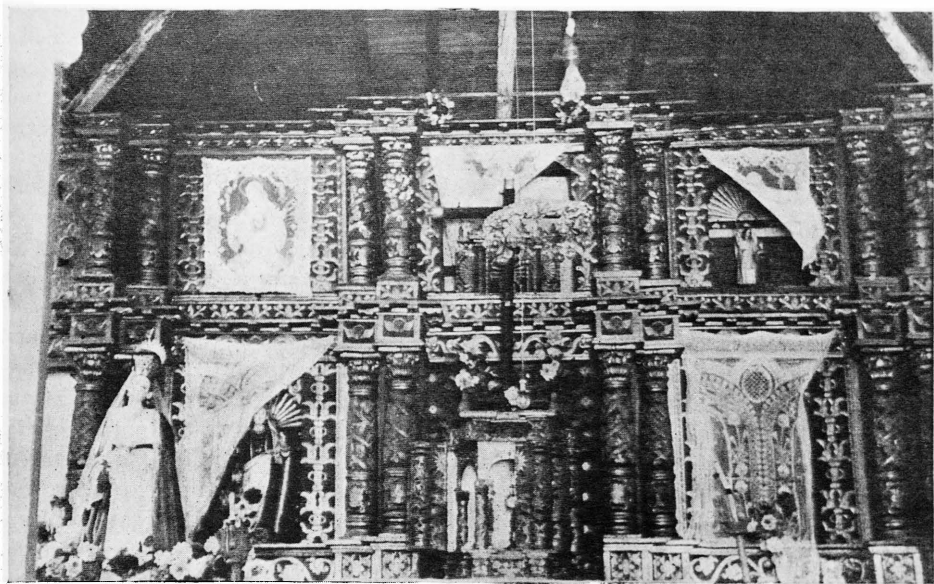
Dans les grottes de la Cordillère, lieux de sépulture et sans doute aussi sanctuaires des anciennes tribus vénézuéliennes, on retrouve de très nombreux objets, rituels pour la plupart, de pierre, d'os ou de céramique. Des petits vases de terre cuite, montés sur trois pieds, sont les formes les plus abondantes. Suivant la nature des matériaux fournis par le terrain et le degré de culture des tribus qui habitaient en ce point, la finesse du travail et le type de

ces petits vases varient ; mais tous servaient de lampes où brûlait le beurre de cacao. Certaines statuettes assises, tenant entre leurs mains un petit vase dans un geste d'offrande, fréquentes surtout dans les *páramos* de Nikitao, avaient probablement la même destination.

d'humbles cabanes comme dans les grandes plantations de cacao, m'a été servi le *chorote*, le chocolat indigène tel que le prenaient les Indiens avant la conquête espagnole.

Sa préparation est longue.

Accroupies dans leurs cabanes demi-obscures, devant les trois pierres for-



A l'époque de la domination espagnole, les propriétaires de plantations de cacao des Andes vénézuéliennes tiraient de très gros bénéfices de leurs propriétés. Le luxe du retable de cette chapelle, datée de 1726, tout en bois dur sculpté et doré avec de l'or retiré des torrents voisins, en donne une idée.

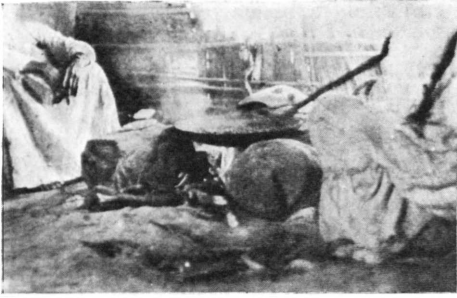
Les usages médicaux du cacao n'étaient pas moins importants. Les populations andines l'utilisaient pour soigner une foule de maladies, entre autres pour arrêter la chute des cheveux.

Ces usages si variés du cacao en avaient fait, avant l'arrivée des Espagnols, un élément d'échange très actif entre les Indiens des vallées chaudes et ceux des régions élevées des Andes vénézuéliennes.

La manière d'apprêter le cacao n'a pas beaucoup varié, au cours des siècles, dans tout le Venezuela et souvent, dans

mant le foyer, les femmes torréfient d'abord les grains de cacao sur un large disque de terre cuite légèrement concave, le *budare*, en les remuant sans cesse avec une baguette.

La torrification achevée, les grains sont frottés entre les mains pour les débarrasser de leur écorce. Ils sont ensuite écrasés à l'aide d'un galet cylindrique, ramassé dans un torrent, sur une pierre à moudre, généralement une forte dalle de grès posée sur une branche fourchue enfoncée dans le sol en dehors de la cabane. On obtient



Accroupies dans leur cabane obscure devant les trois pierres formant le foyer, les femmes torréfient les amandes de cacao sur le *budare* pour préparer le *chorote*.

ainsi une pâte épaisse, que l'on pétrit d'abord à la main avec un peu d'eau tiède.

L'opération la plus importante, la séparation du beurre de cacao, suit le broyage. La pâte, mise sur le feu dans un vase de terre avec une petite quantité d'eau tiède, est travaillée avec une cuillère de bois ; dès que l'ébullition



Les amandes torréfiées sont écrasées et réduites en pâte sur la pierre à moudre, épaisse dalle de grès posée sur une branche d'arbre fourchue en dehors de la cabane.

commence, un peu d'eau tiède est ajoutée avec une calebasse montée sur une baguette.

L'écume et le beurre de cacao surnagent et sont enlevés à mesure de leur apparition ; quand ils cessent de se produire l'opération est achevée.

La pâte demi-fluide, coulant lentement de la cuillère, est ensuite délayée dans une marmite avec de l'eau tiède et remise sur le feu ; pour homogénéiser le mélange et enlever les dernières traces de beurre, les femmes se servent d'un moulinet, simple baguette de bambou terminée par quatre petites pales de bois, qu'elles font tourner entre leurs mains. Après ébullition le *chorote* est prêt. C'est un liquide assez épais, de couleur obscure et d'odeur agréable. Les gens pauvres le boivent dans de grossières tasses de terre faites par eux.

Le *chorote* primitif, tel que le consumaient les Indiens, se prenait sans sucre. Soit par goût, soit par nécessité, les gens de la campagne le préparent encore assez souvent ainsi ; c'est le *chorote cerréro*, qualificatif également appliqué au Venezuela au café non sucré. D'ordinaire l'eau tiède employée pour délayer la pâte est sucrée à l'avance et additionnée de cannelle, d'anis, de muscade pilées, parfois de piment ; on peut aussi ajouter du fromage.

Le *chorote*, dont l'usage est toujours très répandu, est une boisson agréable, nutritive et stimulante, précieuse pour les habitants de l'intérieur du Venezuela et rendant de réels services en voyage. La pâte débarrassée du beurre, découpée en rondelles et séchée, constitue le chocolat créole et remplace pour les enfants nos barres de chocolat. Le beurre, brûlé quelquefois encore dans des lampes primitives, est surtout employé pour la cuisine et comme médicament.

Dans plusieurs régions de l'Amérique Centrale, les indigènes préparent le



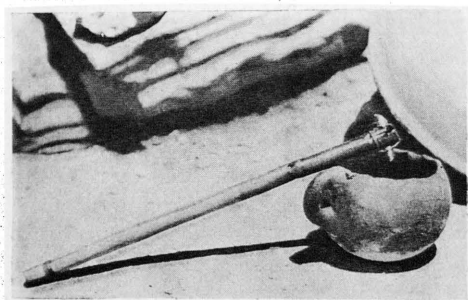
A l'aide d'un moulinet de bois tournant entre leurs mains, les femmes dissolvent la pâte de cacao dans l'eau tiède et homogénéisent le mélange après en avoir enlevé tout le beurre.

chorote d'une façon un peu différente en délayant la pâte dans l'eau froide ou sans torréfaction préalable des grains.

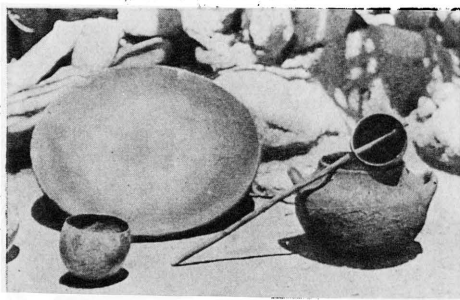
Le Venezuela est un des grands producteurs mondiaux de cacao, une de ses principales ressources agricoles avec le café et la canne à sucre (plus de 16 tonnes exportées annuellement, dont 40 % environ aux États-Unis). Sa culture est limitée aux *tierras calientes*, les terres chaudes, bien arrosées, au-

dessous de 800 mètres d'altitude. Les qualités les plus estimées, qui ont valu au cacao vénézuélien sa renommée, le *cacao criollo*, provient surtout des régions littorales montagneuses (cacao du *Chua*) et des vallées de la Cordillère.

Il existe de très petites plantations de cacao, mélangées à d'autres cultures et limitées parfois à quelques pieds autour d'une cabane. Leur production très réduite est destinée aux besoins



A gauche : Ustensiles pour la préparation du *chorote* : le moulinet et une tasse de terre très primitive faite par les métis indiens de la vallée du Chama (région de Lagunillas).



A droite : Ustensiles pour la préparation du *chorote*. *Budare*, grand disque de terre pour torréfier les amandes de cacao ; la cuillère à écumer, faite d'une calabasse montée sur une baguette ; la marmite de terre indigène, petite calebasse servant à tirer le *chorote*.



Les fruits du cacaoyer ou cabosses sont cueillis dans la plantation, réunis en tas, avant d'être ouverts. Les amandes grossièrement nettoyées sur place sont ensuite transportées aux bâtiments de fermentation et au séchoir.

familiaux ou vendue en même temps que les autres produits du sol à de petits négociants pour la consommation locale.

Leur importance pratique est faible. Le cacao est surtout un produit de grande culture. Les plantations exigent une grande étendue de terrain et mettent plusieurs années avant d'entrer en rapport. La préparation des



Fruits de cacaoyer, ou cabosses, insérés directement sur le tronc. En haut du tronc, deux petites fleurs blanches.

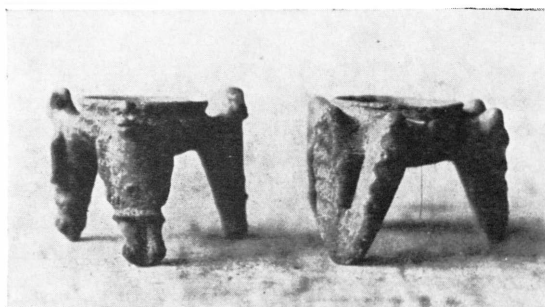
graines doit être conduite avec soin pour donner des produits de qualité



Dans les vallées chaudes des Andes le cacaoyer est d'ordinaire planté en forêt. Le tronc du cacaoyer, au centre de la photographie, porte un grand nid de guêpes.



Les cuves de fermentation sont installées sous des hangars. Les amandes sont ensuite mises à sécher en couches minces sur des chariots sur rails, rentrés sous des abris la nuit et en cas de pluie.



Petits vases tripodes (H. 7 cm. 5) dans lesquels les anciennes populations indiennes des Andes vénézuéliennes brûlaient le beurre de cacao. Ces petites lampes sont très fréquentes dans les cavernes de la région. Celles-ci viennent des páramos de Los Potrereros et de la Teta de Nikitao, entre 3.000 et 4.000 mètres.



Statuette assise tenant entre ses mains, dans un geste d'offrande, un petit vase où les Indiens brûlent le beurre de cacao. H. 26 cm. (trouvée les bras séparés du corps. Photo avant la reconstitution).
Statuette assise tenant entre ses mains un vase pour brûler le beurre de cacao. *Páramo* de la Teta de Nikitao. H. 28 cm. (Note : la tête de cette statue est placée ci-dessus à droite).

Deux têtes de statuettes assises.

fine et ne peut se faire dans de bonnes conditions sans installations spéciales hors de la portée des petits agriculteurs.

Les fruits, ou cabosses, sont cueillis à maturité et ouverts sur place avec un fort couteau, le *machete*, pour en extraire les graines, ou amandes, au nombre de 20 à 40, enveloppées d'un mucilage épais. Après un grossier nettoyage, elles sont transportées aux bâtiments d'exploitation et mises quelques jours à fermenter dans des cuves. Cette opération délicate a pour but principal de développer l'arome dont dépend, en grande partie la qualité du cacao. La fermentation achevée, les graines sont débarrassées par lavage des derniers débris de pulpe et séchées en couche

mince sur des chariots roulant sur rails, rentrés sous des abris pendant la nuit ou à la moindre menace de pluie. Les grains bien secs sont passés dans de la terre argileuse pour leur donner une belle coloration rouge, classés et mis en sacs.

Ainsi le cacao, le *theobroma* des botanistes, la nourriture des dieux, après avoir pendant des siècles joué un rôle des plus importants dans la vie des populations indigènes du Venezuela comme aliment, stimulant organique, article d'échange commercial, et dans leur rites religieux et leur pharmacopée, continue à tenir une place de premier plan dans la vie économique du pays, dont il reste une des productions principales.

ERRATA

RELATIFS A L'ARTICLE SUR L'AUROCH DE GERMANIE

D'APRÈS LUTZ HECK

par

PAUL CORDIER-GONI

paru dans le N° 3 (mai-juin 1938) de La Terre et la Vie, pages 77 à 83.

Ces errata sont dus à un malentendu involontaire auquel l'auteur de l'article est complètement étranger et qui a entraîné, par suite d'erreurs regrettables, des modifications dans son texte.

Il convient donc de lire :

Page 77, 2^e colonne, 16^e ligne :

Taureaux et chevaux sauvages ont établi un lien puissant entre le marquis, M. Bouzauquet et les Indiens du Nouveau Monde. Le Mas de l'Amaré relie

l'Amérique à la Camargue, l'Indien au gardian.

Page 80, 2^e colonne, 10^e ligne :

Quellé est donc l'espèce que le Dr Lutz Heck a voulu reconstituer ? (Supprimer « à l'aide de ces bovins domestiques ».)

Même page, même colonne :

(Supprimer les mots « et à Wiburn Abbey (Angleterre). »