

Les civilisations du miel

Sergio Buarque de Holanda

Citer ce document / Cite this document :

Buarque de Holanda Sergio. Les civilisations du miel. In: Annales. Economies, sociétés, civilisations. 5^e année, N. 1, 1950. pp. 78-81;

doi : <https://doi.org/10.3406/ahess.1950.1798>

https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1950_num_5_1_1798

Fichier pdf généré le 30/11/2018

II. — GENRES DE VIE

Au Brésil colonial :

LES CIVILISATIONS DU MIEL

Les transferts d'habitudes d'une communauté à une autre se placent, comme les genres de vie eux-mêmes, sous le signe du *milieu*. Les sociétés dites « inférieures » ne sont pas toujours celles qui empruntent le plus, ni les moins sélectives dans leurs emprunts. Par contre, qui dira tout ce que l'homme blanc aura pu leur prendre, consciemment ou non ! Le Brésil colonial des brousses de l'intérieur, du *sertão*, nous en offrent un assez bel exemple.

Dans le *sertão*, pays de la faim souvent, presque toujours de la vie précaire, le milieu avait imposé aux Indiens des solutions alimentaires, sinon bonnes, du moins possibles. Par ailleurs, on sait à quel point les habitudes alimentaires sont ancrées solidement. Aussi bien n'est-ce pas sans surprises que l'on voit les sociétés du Brésil colonial (au fur et à mesure qu'on s'éloigne des côtes), abandonner des habitudes alimentaires ancestrales et vaincre des répugnances qui semblaient congénitales, pour adopter les façons de se nourrir des indigènes. Au cours de leurs raids à l'intérieur du pays, les Portugais étaient bien obligés, sous peine de périr, d'adopter les modes de nourriture des Indiens, dans un pays qui semblait n'en point comporter d'autres. Installés à demeure, ils en firent leur ordinaire.

Emprunts au règne animal : couleuvres et « bêtes qui rampent », crapauds, rats..., les plus difficiles *a priori*. Les emprunts au règne végétal ne soulevaient pas les mêmes répugnances que l'absorption des « bêtes immondes » : racines de *guaribée*, jeunes pousses de fougère, ignames, cœur de palmiers, pin d'araucarie (l'arbre à pain), qui fournit une excellente farine, et dont le fruit, *ibas*, désigne également en *tupi* le fruit en général ; ajoutons-y le fruit du jacoticabeira, l'ananas, dont les conquêtes dépassent le domaine du *sertão*. Les prix exorbitants atteints par les grains, dans les Minas Geraes, au début de l'exploitation des mines, rendaient inévitable pour les pionniers européens la transformation de leurs vieilles habitudes alimentaires.

Or, l'accoutumance se crée peu à peu. Une véritable transformation du goût s'opère. Même en période d'abondance, il ne manqua pas de Portugais

du sertão pour continuer à se nourrir à l'indienne alors qu'il leur était possible de faire retour à une alimentation européenne. Mais le besoin en était aboli : torrifiée, l'ïça, cette grosse fourmi ailée, avait par exemple rapidement gagné tous les suffrages. Considérée comme un régal, on la voit apparaître dans les repas que les missionnaires jésuites offrent à leurs hôtes, en compagnie du manioc, des haricots et de la patate douce, ces apports incontestables de l'Amérique. Quand la saison arrive (septembre-octobre), les jésuites se mettent en quête de cette manne. En plein XIX^e siècle encore, dans l'État de São Paulo, l'ïça constituait, au grand scandale des étudiants étrangers, une espèce de plat national... Victoire des cultures alimentaires indiennes.

Les résistances qu'elles rencontrèrent furent toujours moins physiologiques que sociales. Les préjugés qui entouraient les « plats des bougres » (nous dirions familièrement des pauvres bougres), furent souvent plus difficiles à vaincre que les délicatesses du palais. Mais le blanc converti se fait propagandiste, plus enthousiaste et plus efficace que l'indigène.

* * *

C'est le miel qui constituait finalement la grande ressource du sertão colonial. On peut dessiner sur les vastes espaces du continent les taches d'une véritable civilisation du miel et de la cire.

La détection des ruches par le vol de ces petites abeilles sylvestres, à peine plus grosses qu'un moustique, constitue dans le sertão le travail par excellence des Indiens et des métis. Elle exige de ceux qui la pratiquent une extraordinaire acuité sensorielle. Certaines tribus s'épilent les sourcils et les cils pour être plus aptes, disent-elles, au précieux repérage. Cette technique du repérage des ruches par la direction du vol est quasi générale, le Père Cardiael l'attestait pour le bassin du Parana et du Paraguay. Mais aussi l'attestent Eschwege pour les Coroados de Rio de Janeiro et de Minas Geraes ¹, Ambrosetti pour les Caingang ², Pyreneus de Sousa pour les Nambiquara de Rondonia ³, Vellard ⁴ pour les Guaiaquis... On pourrait multiplier les références ; elles prouveraient l'extraordinaire étendue des civilisations de la cire et du miel, à travers l'intérieur du continent sud-américain.

Quoi de surprenant, dans ces conditions, s'il y a eu plusieurs civilisations, et plusieurs économies du miel ? Que les Indiens du sertão n'aient pratiquement jamais connu la technique d'une véritable apiculture et que leur exploitation du miel soit restée aussi primitive que leur primitive agriculture du feu, rien ici non plus qui nous puisse surprendre.

La technique la plus employée est celle pratiquée par les *Mongoio* de la

1. W. E. VON ESCHWEGE. *Journal von Brasilien*, Weimar, 1818, I, p. 144.

2. J. B. AMBROSETTI, « Los indios Kaiangangs », *Revista del Jardin Zoologico*, II, 10, Buenos Aires, 1894, p. 316-317.

3. Pyreneus de SOUSA, « Notas sobre os costumes dos índios Nhambiquara », *Revista do Museu Paulista*, XII (Sao Paulo, 1920, p. 394).

4. J. VELLARD, *Une civilisation de Miel* (Les Indiens Guayakis du Paraguay, Paris, 1939).

capitainerie de Ilhéus. La ruche, obturée, est mise dans l'eau : miel, cire et abeilles s'y dissolvent, et donnent en fermentant une boisson enivrante. Une aussi « sauvage » exploitation ne devait pas tarder à mettre à rude épreuve les réserves du *sertão*. C'est elle, et une consommation désordonnée, qui est responsable de la hausse prodigieuse des prix de la cire. Ils sont multipliés par 14 de 1594 à 1681, et doublent encore de 1700 à 1714, après un palier de 1681 à 1700 : hausse sans aucun rapport avec la hausse normale des prix pendant la période. Au prix de 1620 reis la livre, la cire du *sertão* ne peut plus soutenir la concurrence des cires portugaises et des cires d'Afrique surtout, qui commencent à faire leur apparition au Brésil et qui parviennent jusqu'aux franges bordières du *sertão*. Résultat d'une économie hautement destructive.

Plus encore que de l'exploitation primitive des Mongoios et de leurs émules, le miel est la victime de l'agriculture du feu : par ses incendies périodiques du *sertão*, elle enlève aux abeilles leur provende. Appliquer au Brésil les ordonnances manuéliennes destinées à protéger le miel portugais contre l'incendie périodique des landes, il ne saurait en être question : ce serait détruire d'un coup l'agriculture indigène, et le sucre de la canne brésilienne, venu prendre la relève, rend l'effort inutile. Il enlève au miel sylvestre l'importance capitale qu'il avait eue dans l'alimentation du Brésil d'avant et des premières années de la conquête.

L'exploitation destructive pratiquée par les Mongoios laisse la place, d'ailleurs, à toute une gamme de formes plus évoluées, qui aboutit à des formes très proches d'une *apiculture* traditionnelle.

Les Caingua, par exemple, pratiquent aussi la cueillette, mais laissent toujours un peu de cire et de miel au fond des ruches et prennent grand soin de causer le moindre mal possible à la ruche, obturant les trous qu'ils ont dû y pratiquer pour opérer l'extraction, par respect pour le peuple des abeilles, des petites « louves ailées », qui sauva l'ancêtre de leur race. D'autres formes d'exploitation, plus évoluées encore, comportent le transport des ruches naturelles. Les ouvertures sont soigneusement obturées, le tronc est scié et transporté près des habitations, à plus d'une lieue parfois de leur ancien emplacement. Ce mode d'exploitation, extrêmement répandu depuis les Guaranis du Paraguay jusqu'au bassin de l'Amazone, reste aussi loin pourtant de la véritable apiculture sédentaire que l'agriculture indienne du feu reste éloignée de la véritable agriculture sédentaire européenne. L'apiculture existe toutefois chez les Indiens de l'époque précoloniale et coloniale ; elle existait, bien sûr, hors du Brésil, comme le note Nordenskiöld ¹, chez les peuples plus évolués du Mexique, de l'Amérique Centrale, de la Colombie et du Venezuela. Mais elle existait également au Brésil même. Les Mehimenés du Nord-Est de l'Amazonie préparent les troncs qui recevront la ruche. Les Parecis de Rondônia élèvent des abeilles dans de grandesalebasses. Nous sommes en présence ici d'une apiculture rudimentaire, certes, mais d'une véritable apiculture.

Une question subsiste, qui n'a jamais été définitivement tranchée : d'où

1. Erland NORDENSKIÖLD, « L'Apiculture indienne », *Journal de la Société des Américanistes*, XXI, Paris, 1929, p. 169-182.

vient cette technique ? Pratique autochtone ou influence européenne ? Le témoignage de Louis d'Alincourt nous ferait plutôt pencher en faveur de la première hypothèse. Il s'agit, en fait, d'une technique enseignée par les indigènes aux civilisés, mais répandue ensuite par les civilisés sur de vastes espaces. Camapoâ, qui, pendant l'époque des missions, a été une halte obligatoire entre São Paulo et Cuiabá, a joué le rôle d'un centre irradiateur de cette apiculture.

* * *

Ce miel et cette cire, fournis par des techniques qui s'échelonnent depuis les formes les plus destructives de la « cueillette » jusqu'à une apiculture rationnelle, jouent dans la vie des brousses un rôle des plus considérables. Non seulement le miel est l'unique nourriture des longues chevauchées (on ne s'aventure pas dans des espaces vides d'hommes et d'aliments sans se faire accompagner de quelques Indiens, chargés de la détection et de la cueillette du miel sauvage...), mais, nourriture du désert, le miel sert aussi aux usages les plus étranges : onguent sur les blessures, cuirasse contre le feu, etc.

Tout aussi variés, les emplois de la cire ; elle sert, entre autres, de monnaie dans le sertão. Par ailleurs, le culte en fait une consommation effrayante : les Indiens sont extrêmement sensibles aux grands déploiements de luminaire et les familles riches de Bahia et de São Paulo font assaut de cierges, lors des fêtes de *Corpus Christi*. Ainsi des fortunes sont englouties par le goût du faste des sociétés coloniales des Ibériques. D'où d'interminables conflits entre autorités ecclésiastiques et laïques — ces dernières voulant mettre un frein à une consommation qui peut prendre parfois les proportions d'une catastrophe nationale.

Civilisations du miel et de la cire, solidement ancrées dans le passé pré-colonial, et que l'étonnante prospérité du sucre brésilien n'a pas réussi à détrôner totalement.

SERGIO BUARQUE DE HOLANDA,
Directeur du Musée Paulista, São Paulo.

VAL D'ANNIVIERS 49.

Vie pastorale dans les Alpes ? Cf. Val d'Anniviers... Il est rare que l'exemple ne soit pas cité, depuis l'article de Jean Brunhes en 1906¹. Exemple bien choisi d'ailleurs : au cœur du Valais, c'est sans doute le genre de vie alpin

1. Jean BRUNHES et P. GIRARDIN, « Les groupes d'habitations du Val d'Anniviers comme types d'établissements humains » (*Annales de Géographie*, t. XV, 1906, p. 329-351).