



**HAL**  
open science

# Un cas de conscience, le chocolat : sur le traité de León Pinelo, Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico [1636]

Nathalie Peyrebonne

## ► To cite this version:

Nathalie Peyrebonne. Un cas de conscience, le chocolat : sur le traité de León Pinelo, Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico [1636]. De la “boisson des dieux” aux Salons du chocolat : variations sur le cacao américain, Catherine Heymann, Nikita Harwich, Jun 2016, Nanterre, France. hal-01398752

**HAL Id: hal-01398752**

**<https://hal.science/hal-01398752>**

Submitted on 31 May 2023

**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.

**Un cas de conscience, le chocolat : sur le traité de León Pinelo, *Question morale : si le chocolat peut rompre le jeûne ecclésiastique* [*Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*] [1636]**

Nathalie Peyrebonne  
Université Sorbonne Nouvelle Paris 3

Communication présentée lors du Colloque International de l'université Paris Ouest Nanterre La Défense, *De la « boisson des dieux » aux Salons du chocolat : variations sur le cacao américain*, 2-3 juin 2016.

En 1636 un ouvrage intitulé *Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*<sup>1</sup> est publié à Madrid, écrit par un historien et juriste arrivé du Pérou 14 ans plus tôt, Antonio de León Pinelo<sup>2</sup>. L'auteur a été rapporteur au Conseil des Indes et Chroniqueur des Indes, il est également l'auteur de nombreux traités dont la *Recopilación de las leyes de Indias*, un *Epítome a la Biblioteca oriental y occidental*, une *Historia Natural de las Indias*, auteur aussi d'un texte intitulé *Velos antiguos y modernos en los rostros de las mujeres*<sup>3</sup> sur les femmes voilées et d'un ouvrage intitulé *El paraíso en el Nuevo Mundo* où il démontre que le jardin de Dieu se trouve en Amérique<sup>4</sup>. Il meurt à Madrid en 1660<sup>5</sup>.

Pour ce qui est du traité qui ici nous intéresse, il part d'une interrogation : le chocolat rompt-il le jeûne ? Et de son corollaire : est-il boisson ou nourriture ? Certains produits venus d'Amérique, comme le chocolat mais aussi la coca ou le tabac (également cités par Pinelo dans son traité<sup>6</sup>) vont en effet fournir, en Espagne et même dans toute l'Europe, matière à

---

<sup>1</sup> *Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Tratase de otras bebidas y confecciones que usan en varias provincias, Madrid, viuda de Juan González, 1622. Edition moderne : México, Centro de Estudios de Historia de México Condiunex, 1994. J'ai ici utilisé l'édition originale de 1622.

<sup>2</sup> Antonio de León Pinelo (1596-1660), né dans la Péninsule ibérique, vécu ensuite probablement 18 ans aux Indes avant de revenir en Espagne.

<sup>3</sup> *Velos antiguos y modernos en los rostros de las mujeres. Sus conveniencias y daños. Ilustración de la Real Pragmática de las Tapadas*, Madrid, Juan Sánchez, 1641. Voir « Visages secrets, voiles féminins dans l'Espagne du Siècle d'Or (León Pinelo, 1641) », in *Variations sur le secret dans le monde hispanophone*, Journée d'études organisée à l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines et au Château de Versailles, 13-14 mars 2013, à paraître.

<sup>4</sup> Antonio de León Pinelo, *El paraíso en el Nuevo Mundo*, 2 t., Lima, [Imprenta Torres Aguirre], 1943.

<sup>5</sup> Pour la biographie d'Antonio Rodríguez de León Pinelo, voir *Antonio de León Pinelo : estudio crítico, documental y bibliográfico de su obra "El gran canciller de las Indias"* de José López Castillo, thèse sous la direction de Sara Rodicio Garcia, Madrid, Universidad Complutense, 1996.

<sup>6</sup> Pour León Pinelo, le tabac ne rompt pas le jeûne ecclésiastique mais on ne doit pas en consommer avant la communion.

bien des débats notamment en ce qui concerne leur statut éventuel de boisson ou d'aliment et donc de leur admission ou non en période de jeûne.

La consommation de chocolat, tout d'abord, n'a pas provoqué d'emblée de controverse :

« En los principios – écrit Pinelo au tout début de l'ouvrage – es probable, y aun cierto, que los Españoles usaron esta bebida sin distinción ni reparo, así en los días de ayuno como en los demás: hasta que, o por haberse conocido mejor su calidad y esencia, o por haberse añadido materiales, y mudado algo la forma, se comenzó a mover la cuestión, si quebrantaba o no el ayuno eclesiástico. »<sup>7</sup>

Trois positionnements émergent alors :

« Unos buscaban razones para defender que era bebida esencial, y que como tal se podía usar en días de precepto a todas horas, como el agua y el vino. Otros dudando desta calidad la publicaban por materia comestible, aunque se hacía potable, y que por esto no se podía usar en los días de ayuno fuera de las horas diputadas para la comida, y uso de los manjares, que la Iglesia permite. Y otros, mediando entre las dos opiniones, se moderaban en los ayunos, no bebiendo el chocolate más de una vez: fundados en que si era verdadera bebida, perdían poco; y si no lo era, no arriesgaban mucho, pues los podía excusar de pecado mortal la parvidad de la materia [...]. Con el uso desta bebida se trasladó a España la duda, no faltando quien abrace la primera opinión, quien defienda la segunda, ni quien por excusar estudio admita la tercera. »<sup>8</sup>

Trois postures donc, que l'auteur, formé à la scolastique, décide de détailler successivement, de façon à défendre de façon argumentée l'opinion qui est la sienne ; c'est d'ailleurs ainsi qu'il procède également dans son traité sur les femmes voilées comme dans celui sur le paradis terrestre.

Avant d'entrer de plein pied dans cette controverse, il juge utile de commencer par préciser ce qu'est le chocolat. D'où le titre de la première partie de son ouvrage : « Preludio primero : “Qué sea el chocolate, de qué y cómo se haze” »<sup>9</sup>. L'auteur commence ainsi par décrire l'arbre sur lequel pousse ce fruit, le cacaotier<sup>10</sup>, explique l'usage qu'en ont fait les

---

<sup>7</sup> Fol.1v. Dans les passages cités, nous avons modernisé l'orthographe.

<sup>8</sup> Fol. 1v-2.

<sup>9</sup> Fol. 1.

<sup>10</sup> Fol. 2v-4.

indiens, avec notamment l'utilisation des graines comme monnaie<sup>11</sup>. Le cacao, précise-t-il, a aussi été consommé tel quel, en tant que fruit :

« Cómesese también verde el cacao, y es gustoso. Maduro y tostado sin otra mezcla alguna lo comen las mujeres, como en España los tostones, y es opilativo, por lo indigesto y frío. Quebrantado y revuelto con confites de anís después de tostado se da por regalo para beber sobre ello. Molido y mezclado con azúcar blanco es a propósito para lo mismo. Entero se confita y vende, como peladillas; revuelto con rosa se hace excelente azúcar rosado. Y esto es en cuanto a la calidad extrínseca desta fruta.»<sup>12</sup>

Il explique ensuite la façon dont on le fait griller, puis comment on l'écrase pour en faire une pâte à laquelle on ajoute anis, cannelle, clous de girofle, parfois piment, rocou (« achiote<sup>13</sup> »), vanille, noisettes, amandes, miel, sucre, gingembre, ... selon les recettes qu'il convient d'adapter au tempérament (sanguin, chaud, flegmatique ou mélancolique) de celui qui le consommera<sup>14</sup>. A la cour espagnole, précise-t-il, l'eau est souvent remplacée par du lait d'amande, et on ajoute parfois à la boisson du jaune d'œuf<sup>15</sup>, ce qui rend la préparation bien plus nourrissante.

Pinelo précise<sup>16</sup> s'être appuyé, pour rédiger son texte, sur les ouvrages de deux médecins, Juan de Cárdenas, auteur de *De los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1591<sup>17</sup> et Juan de Barrios, auteur du *Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga, y si sea bebida saludable o no*<sup>18</sup>, 1609. Ces textes sont en partie reproduits à la fin de son propre livre (et d'ailleurs, aucun exemplaire n'a semble-t-il été conservé de l'ouvrage de Barrios ; il n'est aujourd'hui connu que grâce aux passages retranscrits par

---

<sup>11</sup> Fol. 3v-4.

<sup>12</sup> Fol. 4v.

<sup>13</sup> « Achiote: Achio, achiot, roucou, roucouyer: arbre de la Nouvelle-Espagne, et la teinture rouge qu'on tire de son fruit. », Melchor Manuel Nuñez de Taboada, *Dictionnaire Espagnol-Français et Français-Espagnol*, Paris, Rey et Belhatte, 1859.

<sup>14</sup> Fol 5

<sup>15</sup> Fol 7v

<sup>16</sup> Fol 105

<sup>17</sup> Juan de Cárdenas, *De los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Mexico, Pedro Ocharte, 1591. (téléchargé)

<sup>18</sup> Juan de Barrios, *Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga, y si sea bebida saludable o no*, Mexico, Jerónimo Balli, 1609.

Pinelo<sup>19</sup>). Juan de Cárdenas, dans son texte ainsi reproduit, donne sa recette du chocolat<sup>20</sup> : il faut mélanger le cacao aux épices, puis torréfier le tout. Une fois l'ensemble torréfié, moude. On peut faire de la pâte obtenue des tablettes (usage le plus répandu), qui se conservent deux ans ou la faire cuire dans une marmite avec un peu d'eau, mais en ce cas on ne pourra le conserver que huit jours. Quand on fait du chocolat, il est habituel de le battre, et Cárdenas approuve cet usage qui rend le cacao plus digeste mais il précise qu'il est très mauvais de boire la mousse ainsi obtenue « supuesto que no es más que un poco de aire, que avienta el estómago, impide la digestión, y aún se suele poner (como dicen) sobre el corazón y causar terribles tristezas ».

Juan de Barrios, lui, énumère les ingrédients nécessaires à la confection du chocolat :

« Cacao, xochinacatzli [fleur d'*orejuela*, *Cymbopetalum penduliflorum*], pimienta de tabasco, Tilxochitl [vanille], Mecaxochitl [poivre mexicain ou poivre noir], Achiotl [*achiote*, graine de roucou], Atole [maïs écrasé], azúcar, agua tibia, y chile [*capsicum annum*] »<sup>21</sup>. « A estas cosas dichas suelen añadir casi siempre canela, anís, otros echan azahar seco y otros ajonjolí, almendras y avellanas, y esto postrero no es ordinario, y no falta quien eche ámbar y almizcle, lo cual como no es ordinario no ay que tratar dello, que es demasía »<sup>22</sup>.

Il donne ensuite sa recette :

“El modo de hacer el chocolate es que todas estas especias juntas, más o menos de cada cosa, como cada uno le quiere, las tuesta en un vaso, o tocomal de barro, más o menos como les parece, y en cada casa hay su costumbre. Y la gente regalada ha de quitar al cacao su corteza, y un palillo que tiene dentro duro [...]. Esto pues todo junto hincadas las rodillas se muele en una piedra, o metate<sup>23</sup>, poniendo debajo alguna lumbré, para que el aceite que en sí tiene el cacao una y humedezca los otros simples que son más secos, y cuando está muy molido poniendo las manos se forman unas tablillas, o tortillas, y las dejan secar, y destas usan mezclando con agua tibia, o atole, y azúcar. Otros echan miel y agua en lugar de atole, y le menean con un palo que le llaman el molinillo a manera de rodezno, y luego con una cuchara de palo, o de plata para beberle. Y es de advertir que con el molinillo se ha de agitar o menear un poco para que con la tal agitación haga espuma, haciendo que las partes aéreas y

---

<sup>19</sup> A partir du fol 105v.

<sup>20</sup> Fol 110

<sup>21</sup> Fol 117

<sup>22</sup> Fol 119

<sup>23</sup> « Hay que recordar que el chocolate no viajó solo. Llevó su propio equipaje de tres instrumentos y sus correspondientes vocablos: *metate*, *molinillo* y *xicara*. Así lo dice Miguel León-Portilla en su estudio "nahuatlismos en el castellano de España" (1981), en el que muestra la vida y evolución de estos tres vocablos nahuas hasta llegar a ser nahuatlismos: *metate* (de *metlatl*) piedra de moler el cacao previamente calentada; el *molinillo* (de *moliniani* "cosa que se mueve o menea" castellanizado en *-illo*) para moverlo y airearlo, y la *xicara* (de *xic-tli* "ombligo" + *calli* "receptáculo"), la taza donde se tomaba. Los tres instrumentos y sus correspondientes vocablos nahuas se adentraron en el español y los dos últimos se siguen usando »

aceitosas suban arriba y hagan espuma, que es lo mejor y más sabroso del cacao, y así lo beben unos tibio y otros muy caliente y conforme están acostumbrados”<sup>24</sup>

Quoi qu’il en soit, Pinelo décrit lui aussi différentes techniques utilisées pour mélanger la pâte au liquide qui pourra être, selon les cas, chaud ou froid<sup>25</sup>, les usages varient, certains étant considérés comme plus sains ou plus savoureux. On va jusqu’à dissoudre la pâte de cacao dans de l’eau glacée ou même de la neige, et on sait combien les Espagnols affectionnaient à l’époque les boissons glacées, au point de confectionner des puits à neige, raffinement très prisé dans certaines classes sociales, ce qui ne manque pas de provoquer l’étonnement des Français lorsqu’ils en sont témoins<sup>26</sup>

Pour ce qui est de la façon de le consommer, les Espagnols du Mexique, précise-t-il, en boivent trois fois par jour : le matin (chaud), à l’heure de la sieste (généralement chaud) et le soir (froid). On le consomme aussi au moment des visites<sup>27</sup>. A la cour d’Espagne – écrit-il –, il n’y a pas de règles, on en boit tout le temps<sup>28</sup>. En Espagne, d’une façon générale, on en boit trop et on l’a trop enrichi : « con más materiales, más preparado, más espeso, y con tanto azúcar, que mejor se puede llamar conserva de cacao, o comida aromática, que bebida de chocolate »<sup>29</sup>.

On le voit, les auteurs ont à cœur de témoigner, d’exposer ce qu’est le chocolat à l’époque qui est la leur, mais ils veulent également, par la même occasion, édicter des normes, proposer des cadres. Modalités de préparations, horaires et lieux de consommation, ingrédients, tout cela est essentiel pour un León Pinelo qui écrit dans une perspective morale,

---

<sup>24</sup> Fol 119v

<sup>25</sup> Fol 8.

<sup>26</sup> Alfred Franklin observe dans un de ses ouvrages : "Bruyerin Champier, qui accompagne François 1<sup>er</sup> à Nice lors de son entrevue avec Paul III et Charles Quint, raconte qu'au cours des négociations, les Italiens et les Espagnols envoyaient ramasser de la neige sur les montagnes voisines afin de rafraîchir leurs boissons". Alfred FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois. Arts et métiers. Modes, mœurs, usages des Parisiens du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, volume intitulé *Les repas*, Paris : Plon, 1889 ; p. 114.

<sup>27</sup> Juan de Cárdenas, dans les passages choisis par Pinelo, aborde lui aussi cette question des horaires : à quelle heure consommer du chocolat ? Première possibilité, selon lui : le matin à jeun, à 7 ou 8h. Deuxième possibilité : à 5 ou 6h l’après-midi. Fol 112

<sup>28</sup> Fol 8v

<sup>29</sup> Fol 8v-9. Voir aussi Fol 8- 8v

comme l'indique son titre, comme pour un Cárdenas ou un Barrios, qui eux sont médecins et s'insèrent donc dans un débat médical<sup>30</sup>. Comme bien souvent dans les controverses alimentaires de l'époque, les données médicales sont mises au service d'une argumentation de type morale.

Et l'intérêt médical du chocolat est en effet une question importante. N'oublions pas que, s'il s'avère devoir être consommé pour raison médicale, le chocolat ne peut plus être l'objet de restrictions durant le jeûne. Juan de Cárdenas commence par exposer les dangers pour la santé de l'homme du cacao nature (non torréfié)<sup>31</sup>. Il poursuit :

“Por otra parte vemos que si el dicho cacao se tuesta y muele, aunque no se le mezcle otra cosa que un poco de atole<sup>32</sup> (que es una comida bien simple) con sólo este beneficio (como digo) vemos que engorda y sustenta al hombre dándole sano y loable mantenimiento. Otrosí provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión, despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría y pone fuerza al cuerpo de suerte que podemos decir que si por una parte causa grandísimos daños, por otra vemos que los remedia tan de veras que los convierte en contra de lo que por sí sólo hacía de antes »

Pour lui, le cacao doit donc être « corrigé » par des épices<sup>33</sup>, il devient alors, et seulement alors, tout à fait recommandable. La comparaison du cacao avec la vipère est ainsi justifiée : « que ella de por sí sola es veneno mortífero, pero mezclada con tantas y cordiales medicinas es reparo y contrahierba de todos aquellos daños y males que primero hacía »<sup>34</sup>. Pour le médecin, la boisson est profitable parce qu'elle est un mélange.

Là-dessus, Juan de Barrios émet une réserve :

---

<sup>30</sup> Sur la controverse médicale, voir notamment les ouvrages de Bartolomé Marradón et Antonio Colmenero de Ledesma.

<sup>31</sup> “el cacao de su propia naturaleza sin tostarle, ni prepararle con cosa alguna tiene propiedad de restringir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías del orina, opilar el hígado y mucho más el bazo, privar el rostro de su vivo y natural color, debilitar la digestión del estómago, acortar terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos y a las mujeres sofocación o mal de madre y sobre todo causa y engendra unas perpetuas ansias y melancolías y faltos de corazón que parece al que le ha comido que el alma se le sale y al cabo habemos visto muchas personas que se vienen a hinchar y dar en hidrópicos, y estos son los efectos que el cacao comido por sí hace” Fol 105v-106

<sup>32</sup> Fol 111 Cardenas donne une définition du mot *atole* : « una poleada hecha de maíz llamada atole ». L'*atole* est du maïs écrasé, pétri et mélangé à de l'eau, ce qui en fait une sorte de bouillie claire.

<sup>33</sup> Aliment plutôt froid et sec, le cacao est réchauffé par les épices.

<sup>34</sup> Fol 106.

« sólo tiene que es bebida que en ella fácilmente se puede dar veneno, y esta bebida no es buena para la gente que hace mucho ejercicio ni para los que son correos y andan en caballos de malos pasos, sino que es bebida que quiere que en bebiéndola no se beba tras ella no coma otra cosa ni que se haga ejercicio, sino que se echen un poco sentados, porque si se bebe, si se hace ejercicio anda nadando en el estómago y mal se junta y pega a las paredes del estómago »<sup>35</sup>.

Une boisson potentiellement dangereuse donc : son ingestion doit être suivie d'une période d'immobilité, le chocolat ne doit en aucun cas danser dans l'estomac, mais surtout, elle dissimuler facilement des substances dangereuses. Pinelo l'affirme aussi par ailleurs : « es aparejada bebida para mezclar en ella todas maldades »<sup>36</sup>. Il dénonce également une pratique qui est celle parfois utilisée de nos jours dans le commerce des drogues, coupées par les revendeurs successifs. Le cacao serait ainsi selon lui malheureusement parfois vendu en Espagne coupé avec de la brique moulue, pratique facilitée par le fait que la boisson est complexe, faite de quantité d'ingrédients parfois difficilement identifiables<sup>37</sup>. Le mélange, pour Pinelo, pose donc problème, et c'est ce qui fait du chocolat une « bebida artificial »<sup>38</sup>, produit de l'art et non de la nature, et tout ce qui s'éloigne de la nature est forcément plus suspect que le reste.

Globalement, cependant, les conclusions « médicales » qui apparaissent à travers les textes des deux médecins sont très favorables au chocolat. Pour Cárdenas, les mérites de la boisson sont indéniables : « la cual juzgo por tan importante y necesaria para la salud del hombre en las Indias que si se sabe usar cómodamente es mantenimiento admirable de bueno »<sup>39</sup>.

Juan de Barrios abonde en ce sens :

“una de las más saludables bebidas de cuantas hasta hoy están descubiertas, porque en toda esta bebida no se echa cosa que sea mala y haga daño a la salud, sino todas de mucha consideración y provecho. Y a los que quisieren decir que esta es incitadora de la lujuria, es

---

<sup>35</sup> fol 120v

<sup>36</sup> Fol. 5v.

<sup>37</sup> Fol 6 : « En España hay quién se diga que le mezclan ladrillo molido, tal es la codicia que todo se puede temer, y más en bebida en que se conocen tan mal las cosas que lleva ».

<sup>38</sup> Prologue.

<sup>39</sup> Fol 107v



en tan poca cantidad la que se echa en el chocolate, que no puede ser bastante a inducirla [...] Y si digan de la pimienta, canela y anís y las vainillas, que por ser estas cosas calientes levantan ventosidades y estas ser estimuladoras del acto venéreo, y por esto que el chocolate es malo para los religiosos, era justo que advirtieran que (como hemos dicho) todo esto se refunde (¿) con las cosas más que lleva el chocolate, y peor es el vino, y lo beben los tales [...] Y también se ha de advertir que todos dicen que el chocolate quita la sed, no me parece que tiene la tal bebida quitando la sed partes ningunas que provoquen el acto venéreo »<sup>40</sup>

Voilà pour les considérations générales. Mais le propos de Pinelo va au-delà, puisqu'il s'agit de savoir si la consommation de chocolat rompt ou pas le jeûne. Sur cette question, des prises de positions existent déjà, au sein de l'Eglise (le Pape Pie V avait notamment déclaré en 1569 que le chocolat ne rompait pas le jeûne, mais le débat n'en était pas pour autant réglé) et au sein de la communauté médicale.

Avec Pinelo, il semblerait que le débat sorte de ces deux sphères. Pinelo est un chroniqueur touche-à-tout, le fait que le sujet parvienne sous sa plume est en soi révélateur.

Pinelo insère dans son ouvrage un deuxième texte liminaire, visant à définir ce qu'est le jeûne ecclésiastique <sup>41</sup>. Rappelons qu'il existe deux formes de jeûnes, le jeûne ecclésiastique<sup>42</sup>, et le jeûne eucharistique, ce dernier étant situé juste avant la communion (plus sévère, puisqu'il proscrit aussi toute boisson). Pour ce qui est des modalités du jeûne ecclésiastique, Pinelo rappelle qu'il n'admet qu'un seul repas par jour (et pas de viande bien entendu). En revanche, chacun peut boire autant à volonté<sup>43</sup>. D'où, bien sûr, l'intérêt de déterminer si le chocolat est une boisson ou non. S'il s'agit d'une boisson, et seulement en ce cas, on peut en consommer à volonté, sans restriction aucune.

Pour les uns, il est boisson, et c'est là la première position présentée par Pinelo. Pour les autres, il est nourriture, deuxième position. Enfin, il existe une troisième position, à la perspective légèrement différente, qu'il présente à la fin.

---

<sup>40</sup> Fol 119v-120

<sup>41</sup> "Preludio segundo: Del ayuno, y sus especies, definición y precepto", Fol. 9v

<sup>42</sup> Aujourd'hui limité au mercredi des Cendres et au vendredi saint mais qui concernait à l'époque des périodes plus étendues comme les quarante jours du Carême, le jeûne des quatre-temps (jeûne imposé par l'Eglise à chaque saison), le jeûne des vigiles (Qui précède les fêtes).

<sup>43</sup> Fol 83v

**« Primera parte: Opinión I: El chocolate es bebida esencial, y como tal no puede quebrantar el ayuno eclesiástico »<sup>44</sup>**

Les arguments avancés par les tenants de cette première façon de considérer le problème<sup>45</sup> sont les suivants :

1- Le chocolat a été inventé par les Indiens qui le considéraient comme une boisson : c'est donc comme une boisson qu'elle doit encore être considérée.

2- Partout où l'on en consomme, le chocolat est considéré comme une boisson, comparable aux autres boissons telles que l'eau, le vin, l'*aloja* (boisson composée d'eau, de miel et d'épices, variété d'hydromel donc)<sup>46</sup> ou autres liqueurs. C'est donc une boisson.

3- Le chocolat n'est pas une boisson simple et naturelle comme l'eau, c'est une boisson composée de divers ingrédients, mais c'est aussi le cas de l'*aloja*, du vin, de la bière, du cidre et de bien d'autres boissons, qui ne rompent pas le jeûne.

4- Le sucre et le miel rompent le jeûne, mais pas s'ils sont intégrés dans une boisson, comme le prouvent l'exemple de l'*aloja* ou de l'hypocras.

5- Boire du chocolat les jours de jeûne est admis dans toute la Nouvelle Espagne, et la coutume a force de loi.

6- Il y a des décisions émanant des plus hautes juridictions ecclésiastiques et qui stipulent que le chocolat ne rompt pas le jeûne.

---

<sup>44</sup> Fol 12v

<sup>45</sup> Des ecclésiastiques avaient soutenu cette position, et parmi eux le jésuite Antonio Escobar y Mendoza (1589-1669).

<sup>46</sup> Variante de l'hydromel, très consommée en Espagne à l'époque. La recette qui suit est tirée (résumé) du *Tratado del vino aguado y agua envinada* [*Traité sur le vin coupé d'eau et l'eau coupée de vin*] écrit par Gerónimo Pardo [1661].

Ingrédients : trente livres d'eau de rivière, quatre onces de levure, trois livres de très bon miel, une demi-once de gingembre en poudre, la même quantité de poivre long, trois drachmes de cannelle, une drachme et demi de clous de girofles, une drachme de noix de muscade, du citron. Il faut délayer la levure dans un peu d'eau, avant d'ajouter le reste du liquide et de mélanger le tout avec une spatule de bois durant un quart d'heure. Ensuite seulement on peut ajouter le miel, et il faudra alors mélanger le tout une demi-heure de nouveau. Ensuite, enfin, on ajoute les épices, enfermées dans une mousseline bien fermée. Il faut alors mélanger de nouveau durant une demi-heure, en prenant bien soin d'ôter l'écume qui pourrait se former. C'est alors que l'on ajoute des rondelles de citron, que l'on fait cuire, avant de laisser reposer le tout huit ou dix heures. Servir frais.

**« Segunda parte. Opinión II. El chocolate es esencialmente comida y, como tal, siendo en cantidad suficiente, quebranta el ayuno eclesiástico »<sup>47</sup>**

C'est l'opinion que Pinelo déclare vouloir défendre, il va donc réfuter, un par un, les arguments précédemment exposés :

1- Les indiens ont certes inventé le chocolat comme boisson mais l'ont consommé comme nourriture. Ils le consommaient mélangé à de l'eau et avec tout au plus un peu de miel. Les Espagnols lui ont ajouté quantité d'ingrédients comestibles, ce qui fait qu'il rompt le jeûne. Par ailleurs, s'appuyer sur ce qu'ont en fait des « gentiles y barbaros » ne serait pas raisonnable, les règles de ces indiens ne peuvent en rien être celles des Espagnols, et Pinelo rappelle qu'ils consommaient de la viande humaine.

2- Le chocolat n'est boisson que par accident (parce qu'on le mélange à de l'eau), et aliment par essence. Il est consommé en Espagne pour se nourrir et pour le plaisir (« por sustento y por regalo »), il n'est pas consommé comme le sont les autres boissons comme l'eau ou l'*aloja*. Ce n'est pas un remède (si c'était le cas, il ne romprait pas le jeûne). Il n'est pas destiné à apaiser pas la soif, il tend même à l'augmenter.

3- Le chocolat n'est pas une boisson simple et naturelle comme l'eau, ce n'est pas non plus une boisson composée comme le vin, l'*aloja*, la bière, le cidre ou quelque autre qui s'obtienne par distillation, pression ou infusion d'aliments comestibles qui deviennent ainsi buvables<sup>48</sup>. Non, le chocolat est un mélange d'éléments buvables et d'éléments comestibles, et ces derniers, qui ne sont soumis à aucune distillation ou pression ou infusion, ne changent pas de qualité et restent comestibles. Le chocolat est donc un aliment, c'est une boisson obtenue par mélange, « bebidas por conmixti6n ». La confection du chocolat ne le fait pas

---

<sup>47</sup> Fol 14v

<sup>48</sup> A partir du fol. 27v, Pinelo passe en revue les autres boissons : liqueurs issues de la distillation, le *pulque*, la « sura y orragua », les liqueurs issues de la pression (huiles, ...), le vin, le moût, l'hypocras, la limonade, la bière, la chicha du Pérou. Les passe en revue pour les comparer au chocolat ; ce sont des boissons mais pas le chocolat. Il s'interroge sur ce qui rompt le jeûne, et en particulier sur la fumée du tabac (à partir du fol. 37v), sur les feuilles de coca.

changer de substance : il est aliment et le reste. Il est un mélange de pâte et d'eau : « Toda bebida que tiene mezclada comida quebranta el ayuno [..]. El chocolate tiene mezclada comida, luego quebrántale. Y no sólo la tienen mezclada, sino que es lo principal, y lo accesorio y accidental el agua que lleva»<sup>49</sup>

Par ailleurs, le chocolat froid a ceci de particulier qu'il apaise la soif, argument utilisé par certains pour en faire une boisson, consommable lors des périodes de jeûne<sup>50</sup>. Argument réfuté par Pinelo, le froid ne modifie en rien l'essence même du chocolat, qui en fait un aliment. Mais il accorde une nuance : il est plus grave de rompre le jeûne avec du chocolat chaud qu'avec du chocolat froid.

4- Le sucre comme le miel, lorsqu'ils sont mélangés à un liquide, se modifient, changent de substance. Ce n'est pas le cas du chocolat : « el chocolate en la bebida no se corrompe ni convierte en agua, sino que antes queda de más substancia y nutrimento »<sup>51</sup>. Il rompt donc le jeûne.

5- On justifie la consommation de chocolat par la coutume qui en est établie<sup>52</sup>. Or, ce qui est corruption ne peut être tenu pour une coutume et doit être au contraire interdit. Il faut par ailleurs considérer qui a pu asseoir ladite coutume. Dans le cas du chocolat, consommé à l'origine par les indiens, il faut prendre en compte que les Espagnols arrivés les premiers sur le nouveau continent étaient des soldats incultes qui en aucun cas ne peuvent avoir autorité à établir droit et coutume<sup>53</sup>.

---

<sup>49</sup> fol. 62

<sup>50</sup> Fol. 69: Diferencia que hay del chocolate caliente al frio

<sup>51</sup> fol 68

<sup>52</sup> fol 71

<sup>53</sup> Fol 74 : « En cuanto a los que la introdujeron, y comenzaron, queda dicho que fueron los indios en su gentilidad pero deste principio no se hace cuenta, porque de *ys qui foris sunt, nihil as nos*. Entran luego los Españoles de las Indias, y destos no consta cuando, ni cómo dieron principio a esta costumbre, si ya no le continuamos con el de los Indios gentiles, pues si no se puede asentar el uso desta bebida común y consentido en los días de ayuno, ni le hay hasta hoy, como el derecho le requiere, tampoco habrá principio desta costumbre ni sabremos quién la ha introducido. Pero demos que esto se pueda atribuir a los Españoles que entraron a la pacificación de la tierra, todos soldados, y todos sin letras, y seculares, que parte fueron, o que autoridad tuvieron para introducir Derecho, pues lo es la costumbre, en materia tan meramente canónica como la del ayuno?»

D’ailleurs, cette coutume est somme toute très relative, et Pinelo ajoute:

« ... son muy pocos los que se atreven a beber chocolate en días de ayuno sin valerse de alguna causa o cautela. Unos dicen que les hace provecho; otros que lo han menester; otros que le beben claro, y en poca cantidad. Pero quien afirme resueltamente que es bebida esencial, y que como tal la usa, aunque ayune, una y más veces cada día, no le he visto, ni oído»<sup>54</sup>.

Certains aliments, ajoute-t-il, ont un statut ambigu. Il donne l’exemple intéressant de l’iguane, que les Espagnols ont découverte en Amérique, et dont ils n’ont su déterminer s’il s’agissait d’un animal terrestre ou aquatique. Dans le doute, on en consomme là-bas les vendredis, y compris dans les couvent, où Pinelo affirme en avoir consommé<sup>55</sup>. Mais le chocolat n’a, selon lui, en aucun cas ce statut « neutre » ou ambigu.

6 - D’un point de vue formel, il n’y a pas de bulle papale ni de déclaration du Pontife ou de la « sagrada congregacion » qui affirme que le chocolat est une boisson et qu’il ne rompt pas le jeûne. Il n’y a que des dispenses<sup>56</sup>, rien de plus.

**« Tercera parte. Opinión III. El chocolate bebido en moderada cantidad se puede usar en días de ayuno sin quebrantarle »<sup>57</sup>**

Pour ceux qui défendent cette opinion, il ne s’agit plus de déterminer la qualité du chocolat (boisson ou non), mais la quantité admissible. Au passage, puisqu’il s’agit de comprendre quelles pourraient être les quantités admissibles, Pinelo précise les quantités de chaque ingrédient présentes dans le chocolat à boire<sup>58</sup> :

« una jícara de chocolate solía llevar una onza de pasta de cacao, y dos de azúcar, y que hoy llevará tres de azúcar y una media de cacao confeccionado. Que esto sea mucho, dícelo la razón, pues son cuatro onzas y media de cosas comestibles, y no de cualesquiera

---

<sup>54</sup> Fol 72

<sup>55</sup> Fol 75v-76

<sup>56</sup> Fol 85v

<sup>57</sup> Fol 95

<sup>58</sup> Fol 100v

sino de las que más sustentan . Persuádelo la experiencia por ser una jícara bastante almuerzo para no sentir el hambre hasta la comida meridiana, aunque esta se dilate hasta las dos de la tarde.”

En réalité, cette troisième partie est surtout l’occasion pour Pinelo de rappeler avec quel manque de mesure est consommé le chocolat :

« Tres veces al día hemos dicho, que son en México, como de tabla, y las extraordinarias son tantas veces que pasan de seis. En esta corte no son menos en algunas personas, que por no reparar en el gasto, que es el que a muchas le limita, le beben en sola una tarde cuatro y seis veces, con lo cual de cosa sana, suave y medicinal hacen sustento indigesto, malo y nocivo”.

Selon Pinelo, « El doctor Juan de Barrios, médico, y experimentado en esto, habiendo alabado mucho el chocolate dice: “pero hase de advertir que la demasiada bebida del cacao opila y causa opilaciones y deslustra el buen color de la cara, enflaquece y revuelve los cuerpos con abundancia de humores y causa otras enfermedades”<sup>59</sup>

Pinelo décrète qu’il ne faut pas boire de chocolat plus d’une fois par jour<sup>60</sup>. Selon lui, boire du chocolat un jour de jeûne sera, selon la quantité, un péché véniel ou un péché mortel<sup>61</sup>. Il précise également qu’il faut avoir une bonne raison de le boire un jour de jeûne : la courtoisie impose ainsi d’en proposer lorsqu’on reçoit une visite. Il cite également le cas de ceux qui de par leurs obligations se lèvent très tôt.<sup>62</sup>

Mais quoi qu’il en soit, rien ne justifie, selon Pinelo, la consommation de chocolat les jours de jeûne car ce n’est en rien une boisson essentielle comme l’eau<sup>63</sup>. Cela étant dit, il n’en fait qu’un péché le plus souvent véniel.

Il ressort de tout cela que le chocolat à boire, tel qu’il est alors préparé, est très nutritif, réconfortant, et, surtout, délectable. Ce dernier point, en particulier, pose problème,

---

<sup>59</sup> Fol 101v

<sup>60</sup> Fol 101

<sup>61</sup> Fol 101v: « De que se sigue que en un dia de ayuno no se puede beber chocolate más de una vez »

<sup>62</sup> Fol 103

<sup>63</sup> Fol 104.

et de façon particulièrement aigüe chez les ecclésiastiques. Car, en arrière-fond, dans le traité de Pinelo, affleure le thème du plaisir. Le chocolat, en effet, fait partie de ces « bebidas principales que ha inventado el arte, o el deleite »<sup>64</sup>. Bien des traités publiés à l'époque mettent en avant les effets du chocolat sur la sensualité, ses propriétés aphrodisiaques (et le récit de Bernal Díaz del Castillo, compagnon de Cortés, a eu un rôle important sur la question). Mais c'est tout simplement son goût exquis qui en fait pour certains un aliment problématique : tant de douceur et tant de plaisir, aux antipodes de la rigueur et de l'ascétisme souvent prôné, dans un aliment de « gentiles », comme le répète Pinelo, ne pouvait que poser problème dans un contexte qui est celui de la Contre-Réforme. La question se posera de façon aigüe pour les ordres religieux : ces derniers ont, avec un succès parfois mitigé, régulièrement interdit la consommation de chocolat en leur sein<sup>65</sup>. Les religieux privés de chocolat se rabattaient alors parfois sur le café, boisson qui a alors à son tour fait l'objet de mesures d'interdiction<sup>66</sup>. Par ailleurs, il n'est pas anodin que le chocolat ait été consommé de façon assidue par les femmes. Pinelo précise ainsi : « Y si algunas personas pretenden introducir esta costumbre son las mujeres, usando el chocolate sin distinción de

---

<sup>64</sup> Prologue.

<sup>65</sup> Exemple : L'ordre des Carmes Déchaux, réformé à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle dans une perspective ascétique et mystique, imposait à ses membres des rigueurs qui parfois provoquaient chez eux des problèmes graves de santé. En 1640, lors du Chapitre général de Pastrana, l'ordre interdit la consommation de chocolat en son sein mais sans que l'interdiction soit assortie de sanctions en cas d'infraction à la règle. L'ordre sera appliqué de façon variable selon les provinces espagnoles. Plus tard, en 1645, lors du chapitre Provincial de Castille, l'interdiction de boire du chocolat dans ou hors du couvent a été confirmée, interdiction qui a progressivement été ratifiée par l'ensemble des chapitres généraux. Peu à peu, des sanctions sont prévues. Chapitre de 1658 : « En virtud del Espíritu Santo, santa obediencia y debajo de precepto formal (es decir, so pena de pecado mortal) a todos los religiosos, súbditos y preladados, no tomen ni beban chocolate en manera alguna [...] dentro o fuera de casa » (Silverio de Santa Teresa, *Historia del Carmen Descalzo en España, Portugal y América*, vol. IX, Burgos, p. 83.). Un texte anonyme conservé à la BN de Madrid s'offusque de ces mesures et explique que, tant qu'elles n'avaient pas été prises, dans les années 156-1640, les religieux ont consommé du chocolat et ont donc été devenus dépendants, d'où la sévérité excessive de ces interdictions et leur respect très relatif (*Pareceres sobre el precepto que prohíbe el uso del chocolate a los carmelitas descalzos de España*, manuscrit conservé à la Bibliothèque Nationale d'Espagne, 18684/6). L'interdiction restera pourtant en vigueur jusqu'en 1785.

<sup>66</sup> « Prohibo yo apretadamente el uso de una bebida, llamada Cafe, nuevamente introducida en España, de que usan las personas de primera magnitud en la Asia. Bebida de suyo tan regalada, y costosa, como de semejante en el color, y en los efectos al chocolate, que algunos Religiosos, y Religiosas, teniendo, como tienen todos, las manos atadas con el precepto, para no usar chocolate, le suplen con esta bebida de Cafe, aunque no disimulan, antes bien explican su antigua inclinación al chocolate ; y que si no usan deste, es solo porque les es prohibido... ». Alonso de la Madre de Dios, *Carta pastoral a los religiosos y religiosas descalzas de Nuestra Señora del Carmen, de la primitiva observancia*, Madrid, 1698, p. 42-43.

días, en sus visitas y conversaciones »<sup>67</sup>. De ce plaisir délectable, les femmes usent et abusent donc, sans ordre ni modération. Le *Diccionario de Autoridades*, dans sa définition du terme « chocolate », précise ainsi :

« El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen, que llaman *chocolate*, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro *chocolate* ».

Derrière ce « negro chocolate » on ne peut qu’entrevoir la fameuse « negra honra », lieu commun des textes de l’époque, et la couleur du breuvage n’explique sans doute pas complètement l’expression choisie pour désigner une préparation héritée de « gentiles y bárbaros »<sup>68</sup>, plaisir sucré qui fait tourner la tête aux femmes et à bien d’autres et qu’il convient, d’abord et avant tout, d’entourer de règles et de normes : en un mot, de contrôler, tout particulièrement, bien entendu, les jours de pénitence alimentaire.

L’ouvrage de Pinelo fait partie de cette immense controverse animant théologiens mais aussi juristes ou médecins qui a accompagné l’introduction du chocolat en Europe<sup>69</sup>. Produit venu d’Amérique, il a eu un succès fulgurant contrairement à bien d’autres aliments importés alors, souvent longtemps regardés avec méfiance. C’est ce succès bien sûr qui explique l’importance du débat, où se mêlent arguments médicaux, religieux, sociaux et gastronomiques. La rupture du jeûne provoquée ou non par le chocolat est un des aspects de

---

<sup>67</sup> Fol. 73.

<sup>68</sup> Fol. 16.

<sup>69</sup> Après Pinelo, le débat se poursuivra. En 1638, Gaspar Caldera de Heredia, dans *Tribunal Medicum, Magicum et Politicum* (1638), affirme que « le chocolat, de par sa nature [...] ne peut être absorbé avant la communion ». En 1645, paraît à Madrid un traité s’opposant à celui de Pinelo : *Chocolate y tabaco, Ayuno eclesiastico y natural si este le quebrante el chocolate y el tabaco al natural, para la sagrada Comunion*, de Tomas Hurtado (En Madrid : por Francisco Garcia... : a costa de Manuel Lopez..., 1645) “où l’auteur affirme l’existence d’une bulle papale permettant l’ingestion de chocolat pendant le jeûne. ». Tomas Hurtado est théologien, contrairement à Pinelo, et il le souligne lui-même : « Pinelo no es teólogo sino jurista ». Pour Hurtado, le chocolat ne rompt pas le jeûne si n’entrent pas dans sa préparation des œufs, du lait, des épices chaudes. C’est n’est alors qu’une boisson qu’il ne faut en aucun cas consommer en fraude.

Ensuite, plusieurs théologiens européens alimentèrent cette controverse jusqu’au point que, en 1664, le cardinal Francesco Maria Brancaccio y intervint par l’opuscule *De chocolatis potu diatriba* (Rome, Zachariam Dominicum Acsamitek à Kronenfeld, Vetero Pragensem, 1664). où le chocolat est considéré boisson *per se*, et non seulement *per accidens* et, par conséquent, il est admis pendant le jeûne tout comme l’eau et le vin.

1699 (?): Manuel Caro Dávila : *Discurso físico y moral sobre la cuestión teológica que pregunta si el chocolate quebranta el ayuno*, Granada, Antonio de Torrubia.



cette controverse, et l'Eglise - espagnole puis romaine - ne s'interrogera sur la question que tardivement, alors que les uns et les autres avaient déjà pris position par rapport à la question et s'étaient installés dans des habitudes parfois fermement établies, confinant parfois à l'addiction<sup>70</sup>. Le reste de l'Europe pendant ce temps, observe avec curiosité cet engouement et ces controverses.

Le duc de Saint Simon témoigne encore au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle :

« ... les jours de jeûne, lui [le roi] et la reine ne déjeunent point et prennent du chocolat, c'est-à-dire lorsqu'ils veulent jeûner. C'est une tolérance établie, qui a tellement prévalu en Espagne, qu'ils sont plus qu'étonnés si on leur dit que ce n'est pas jeûner »<sup>71</sup>.

Quant au naturaliste français Jacques-Christophe Valmont de Bomare (1731-1807)

affirme ainsi dans son *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle* :

« L'usage du chocolat ne mérite ni tout le bien, ni tout le mal qu'on en a dit ; il devient presque indifférent par habitude : on ne voit point qu'il fasse ni grand bien, ni grand mal aux Espagnols, qui s'en sont fait une telle nécessité, que manquer de chocolat chez eux, c'est être réduit au même point de misère que de manquer de pain chez nous »<sup>72</sup>

---

<sup>70</sup> cf « Juan de Palafox (1600 - 1659), obispo de Burgo de Osma, se privaba de él no por mortificación sino "por ser dueño de mi persona, porque, habituado a él, uno no lo toma cuando quiere, sino cuando lo quiere él". »

<sup>71</sup> In Bartolomé et Lucile Bennassar (éd.), *Le voyage en Espagne. Anthologie des voyageurs français et francophones du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Robert Laffont, 1998, p. 899.

<sup>72</sup> Jacques Christophe Valmont de Bomare , *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle* , t. 2, Paris, Didot, 1764, p. 468.