



HAL
open science

Cuisine de rue, métissage et polissage des mœurs à Mexico au siècle des Lumières

Arnaud Exbalin

► **To cite this version:**

Arnaud Exbalin. Cuisine de rue, métissage et polissage des mœurs à Mexico au siècle des Lumières. Colloque international d'histoire et des cultures de l'alimentation, 2015, Tours, France. hal-02147676

HAL Id: hal-02147676

<https://hal.science/hal-02147676>

Submitted on 4 Jun 2019

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.

La cuisine de rue : une histoire urbaine

Panel pour le II^e colloque international d'histoire et des cultures de l'alimentation, Tours 2015

Cuisine de rue, métissage et polissage des mœurs à Mexico au siècle des Lumières Arnaud Exbalin

INTRODUCTION

Pour commencer, remercier les organisateurs d'avoir accepté ma proposition (ici, légèrement modifiée) étant donné que je ne suis pas spécialiste de l'alimentation... Mais la perspective de participer à un panel intitulé « CUISINE de RUE » m'a doublement intéressé :

- En raison d'une expérience quotidienne de la rue à Mexico où j'ai séjourné entre 2004 et 2011. La cuisine de rue est extrêmement vivace dans la capitale du Mexique. Je mangeais en moyenne un à deux repas par jour au coin de ma rue (colonia San Rafael, quartier populaire) :
 - le petit déjeuner chez une *tamalera* (un tamal + un atole ou jus de fruit) **IMAGE 1**
 - et souvent le soir au même endroit quelques tacos ou *quesadillas* **IMAGE 2**
- Je défendrai ici le point de vue suivant : manger, se restaurer et boire dans la rue fut le principal moyen d'alimentation pour les populations urbaines des villes d'Ancien Régime car dans les logements populaires, pas de présence de cuisine (comme espace domestique dédié à la préparation et à la cuisson des aliments et donc **FOURS** maçonnés). **ET PUIS**, les restaurants n'existaient pas encore (mis à part quelques auberges) car ils se généralisent seulement au **XIXe** siècle.
- Donc s'intéresser à la cuisine de rue revient à se pencher sur des pratiques quotidiennes des classes populaires, les **HABITUS** alimentaires i.e la grande majorité des individus. S'attabler (mis à part les grands banquets des élites urbaines) était une pratique rare.
- Une histoire sociale des mondes urbains. Mais, faute de sources, on n'en sait pas grand-chose...

NB/ dans Flandrin, *Histoire de l'alimentation* (une somme de 47 chapitres avec près d'une cinquantaine d'auteurs), la cuisine de rue occupe 1 page sur 914 pages !!! Voir chap. 41 (Jean-Robert Pitte, p. 768).

En Amérique latine – et à Mexico –, s'intéresser à la cuisine de rue a une saveur toute particulière = plonger littéralement dans le bain de l'acculturation, des métissages culturels et des mariages culinaires entre le monde des conquérants et celui des vaincus.

Ex : le taco en est un exemple, parmi mille, des mets de la cuisine mexicaine coloniale. **IMAGE 3**

Du monde indigène =

- la tortilla, une galette de maïs faite à la main et cuite sur une plaque, le comal.
- La sauce piquante (verde ou roja) à partir de tomatl et de chile.

Du monde européen et espagnol =

- La viande qui vient garnir la galette (le régime alimentaire mesoaméricain ignore la graisse animale et reste très peu carné), soit des carnitas (cochon) ou du bœuf.

Mon propos n'est pas de vous faire saliver juste avant le repas mais de comprendre comment cette cuisine de rue, omniprésente, ancrée au quotidien dans les espaces publics pour la majorité des habitants de Mexico, devient à un certain moment, au cours du XVIII^e siècle, de plus en plus décriée par les élites, pour être normalisée et encadrée par les autorités (royales et municipales).

Comme l'a bien montré Norbert Elias qui consacra une partie de ses enquêtes aux usages de la fourchette, aux manières de déglutir, etc... les manières de manger furent et sont toujours au cœur du polissage des mœurs. Je m'inscrirai dans cette perspective tout en soulignant que la civilisation des mœurs est dans mon cadre d'étude doublée d'un enjeu civilisationnel entre cultures des élites espagnoles et cultures de la plèbe métisse.

Hypothèse : alors qu'aux premiers temps de la conquête, la nourriture était un marqueur identitaire fort et culturellement structurant dans les mondes urbains de la capitale de la Nouvelle-Espagne, au XVIII^e siècle les points de vente des regrattiers illustre au contraire que les conditions, les qualités de gens et les races se sont fondus au sein d'un même creuset. C'est ce mélange de gens qui viennent manger dans le même plat dans les mêmes lieux qui constitue un terrible défi aux autorités : comment l'ordre colonial fondé sur des barrières socio-raciales peut-il avoir encore un sens lorsqu'un porteur d'eau indien côtoie un secrétaire du fisc royal autour d'un taco ?

En deux temps :

1. en entrée, une présentation de l'importance de la cuisine de rue dans la capitale de la Nouvelle-Espagne en terme matériel, économique, sociologique et culinaire...
2. puis...en plat de résistance, les tentatives pour encadrer ce commerce alors florissant.

1. Cuisiner au coin de la rue et manger sur le pouce à Mexico

Source : originalité de Mexico sont les peintures de castes..

Rappel : portrait de famille décrivant les différents métissages entre Espagnols, Indiens, Noirs.. or ces portraits sont dépeints dans des décors urbains et au sein des activités socioéconomiques, et parmi elles, la vente de nourriture...

Même s'il faut manier ces images avec précaution > = fantastiques témoignages pour notre sujet car valeur anthropologique !!

Que nous enseignent ces peintures de métissage sur les vendeurs, les lieux de vente et les produits vendus ?

a/ manger dans la rue, un acte banal

A Mexico, la vente de plats préparés est peut-être encore plus diffuse que dans les capitales européennes à la même période:

- Le climat tempéré (tropical-montagnard) mais plus chaud qu'en Europe autorise une occupation constante des espaces publics. Pas d'hiver rigoureux, des pluies uniquement l'été...
- La cuisine de rue s'inscrit dans une tradition très ancienne qui remonte à la période aztèque. Tenochtitlán dispose de vastes marchés à l'air libre (*tianguis*) où fourmillent les vendeurs de nourriture. Les chroniqueurs de la conquête s'en étonnent, et Cortés, dans les lettres qu'il envoie à Charles Quint, se dit émerveillé de la diversité des produits frais, en particulier des fruits coupés agrémentés de chili, et des plats préparés sur le grand marché de Tlatelolco à base de chapulines et de grenouilles..
- Présence d'un très grand nombre de travailleurs de rue qui sont les premiers consommateurs de plats préparés : les chiffres des passages à l'octroi sont en effet impressionnants/ 20 000 vendeurs, maraîchers, commerçants, muletiers et porte-faix (à pied ou avec des mules) viennent tous les jours des villages indiens del Valle de Mexico pour

approvisionner l'immense marché qui se trouve sur la Plaza Mayor (**IMAGE 4**).

Ces populations flottantes se restaurent sur le marché ou à proximité... car très commode et bon marché par rapport aux quelques auberges (mesones) qui existent dans la ville.

La clientèle des vendeurs de plats réchauffés =

Pop. Flottante + vendeurs de la Plaza Mayor + artisans + domestiques des gdes maisons + cochers + gratte-papiers des bureaux jusqu'aux échevins.

= la plèbe urbaine, soit 4/5 de la ville (130 000 hab), une population majoritairement pauvre et métisse (issue de 2 siècles de mélanges entre Esp/Indiens/Noirs). ATTENTION, pas assimilation entre cuisine de rue et pauvres ou indigènes !

- Les habitants les plus distingués se font préparer chez eux les différents repas par une domesticité souvent indigène et pléthorique dans les palais qui abondent dans la capitale. Dans ces palais ou demeures cossues des cuisines sont spécialement aménagées.
- Les plus pauvres, ceux qui dorment dans la rue, ne sont pas non plus les meilleurs clients car trop pauvres : ils se nourrissent dans la rue mais se contentent de tortillas, de pulque, de fruits (et donc pas de plats préparés) ou alors ils grappillent et mendient aux alentours des marchés.

DONC, les points de vente des regrattiers abondent dans la ville. Tous les membres de la plèbe s'y mêlent (riches mais aussi les pauvres, les indiens mais aussi les espagnols + toutes les gammes de métis) : à l'encontre d'un ordre urbain fondé sur la hiérarchie des qualités et des différences socio-raciales !!

Cf. extrait d'un dossier de l'AHDF, Rastris y mercados, vol. 3728, dossier n° 13 :

« allí comen los carboneros, hortelanos, gallineros, pateros, arrieros, comerciantes, oficiales de pluma de los corredores del Real Palacio y gente de afuera [...] ».

Témoignage de la même veine chez le duc de Linares qui explique que le spectre sociologique de la plèbe est extrêmement large depuis le lepero jusqu'au caballero.

c/ Où et comment se restaurer ?

- Sur les marchés
- Le long des canaux et à proximité des embarcadères..
- A proximité des tavernes à pulque : **IMAGE 5**
- Au coin de chaque rue (*esquina*) : lieu stratégique pour capter la clientèle/ visibilité accrue par des cris.

Les regrattiers ainsi équipés.. un brasero, du bois (leña + ocote) ou charbon de bois, un *comal* (plaque en terre cuite), du saindoux, des tortillas déjà préparées. i.e des vendeuses ambulantes, pas besoin de fours fixes.

..Les tortillas sont garnies (viande, tripes, fromage, fleur de courgettes) puis pliées pour être réchauffés = *quesadillas*, *chalupitas*, tacos... Les clients (*agachados*) mangent debout sur le pouce... et sans couvert car la tortilla... Remarquons que c'est toujours le cas aujourd'hui dans les campagnes sert à prendre les aliments, à saucer sans se graisser les mains.

Les emplacements sont libres de droits et sont occupés par des vendeurs différents selon l'heure :

MATIN = atole et tamales + soupe de tripes

TARDE = piments garnis, porcs à la tomate, pieds de porc et carnitas, poulets ou canard en sauce mole.

NUIT = tacos, tamales, quesadillas et chocolat (à l'eau avec des épices, cannelle et chile).

c/ Les vendeurs ?

En général, des femmes, souvent des Indiennes mais pas uniquement.. en général sont spécialisées et une activité qui se pratique en famille. Le plat ainsi vendu donne son nom à celle qui le vend : almuerzera, tamalera, frutera, dulcera, tortillera, buñuelera, molendera, etc.

Dans les peintures de métissage, elles sont toujours situées dans les dernières images des séries... parmi les populations les plus métissées. **IMAGES 6**

2. Neutraliser les mauvaises odeurs. Tentatives d'encadrement de la cuisine de rue au temps des Lumières

a/ Les inconvénients du regat

Les inconvénients relèvent d'un topos des élites éclairées qui affleure dans un bon nombre de témoignages, notamment dans les mémoires policiers de la fin du XVIIIe siècle.

Chez Hipolito Villarreal, ancien juge de la Acordada (tribunal d'exception) : il vitupère contre cette façon qu'ont les Mexicains de manger à toutes les heures du jour ! = signe d'animalité..

Rappel : trop manger, signe de glotonnerie contraire à la tempérance, valeur partagée par l'Eglise et l'homme civilisé des Lumières.

Il décrit la gêne occasionnée et ressentie par les personnes décentes (notamment les échevins) qui veulent se reposer dans le parc de la Alameda.

Les odeurs de regrats et du saindoux émanant des regrattiers qui abondent dans le parc et qui préparent « comistrajos y porquerias que es el reclamo de la gente ruin y ordinaria » (p. 145). C'est pour lui un signe « d'inculture et de barbarie ». De plus, ils gênent la circulation des gens honnêtes.

Dans le *Discurso sobre la policía* (1788), l'auteur anonyme souligne le risque de contamination des plats des regrattières par les fripes laissées en gage par les pauvres et les croque-morts : ces plats peuvent provoquer la mort de ceux qui les consomment.

Mais le principal danger provient des braseros utilisés pour faire frire les aliments ou réchauffer les plats = risque d'incendie. Il accuse les *buñueleras* d'utiliser ces brasiers les jours de fêtes religieuses ou d'exécutions publiques sans aucune précaution car des flammèches s'envolent et viennent mettre le feu aux auvents en canisse qu'elles utilisent pour se protéger du soleil (p. 51).

« Predomina en esta ciudad un desorden en la manipulación y venta de alimentos condimentados y preparados con fuego, que apenas hay plaza y aún calle donde no se fría o guise, causando no sólo las contingencias de incendios sino el humo, olor u otras incomodidades inseparables de tal práctica, que nunca dejará de ser con menos seguridad y más estorbos que dentro de las casas ».

b/ Civiliser la cuisine de rue

Les archives sont pleines de textes normatifs imprimés ayant pour but d'encadrer la vente de rue...

- Regrouper les vendeuses situées aux coins de rue vers les marchés et places commerciales. Ex : bando sur la limpieza générale de 1769 du vice-roi marquis de Croix : les vendeuses de fruits de petits déjeuners postées au coins de rue doivent s'installer sur les places sous peine amendes de 2 pesos et de 25 coups de fouets pour les Indiens.

« Artículo 17. Las fruteras, remendones, almuerceras y otros que ocupan las calles y esquinas con sus puestos y jacales, de que vienen otros daños, se retirarán a las plazas y plazuelas, en donde sólo podrán tener dos sombras, una que les defienda de los rayos del sol y otra del viento, pena de dos pesos y de perder lo que tengan en dichos puestos o jacales, no siendo indios, y siéndolo sufrirán por la desobediencia veinte y cinco azotes y tres días a la vergüenza ».

http://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1769_10_26.html

AGN, bandos, vol. 7, exp. 48, fs. 173-181

AGI, audiencia de México, 1269 BPR, bandos, sig. IF/31 (31)

- Encadrer la vente au moment des célébrations (fêtes religieuses ou corridas) : on ne tolère que les vendeurs ambulants sans mobilier (ni étals, ni tabourets, ni braseros) donc solo vendeurs de friandises, d'eaux sucrées, de fruits coupés.

Ex : bando de 1789 du vice-roi Manuel Antonio Flores qui interdit les étals mais aussi les vendeurs de pains sucrés, de feuilletés et de boissons pendant la semaine sainte car contraire au précepte de jeûne, associé à la « dissolution » des mœurs et considérés comme une irrévérence, soit une offense au *décorum* qu'exige de tels moments liturgiques...car l'interdiction vaut également à proximité des temples, mais aussi à l'intérieur des cimetières le jour de la fête des morts.

« No pudiendo ver con indiferencia el desorden con que muchos individuos de ambos sexos concurren a las procesiones de semana santa, convirtiendo unos actos tan solemnes de religión en motivos de diversión, de destemplanza y desenvoltura, ocasionados en gran parte de las vendimias de comestibles, bebidas y juguetes [...] he resuelto que en los días de la próxima semana santa ninguna persona sea osada a poner puestos de chías, almuerzos, frutas, dulces ni otros comestibles en las calles por donde transitaren las procesiones ni en las inmediatas a los templos, y mucho menos que sigan a estos actos religiosos los vendedores de pasteles, hojarascas, bebidas, matracas ni otras especies propias de hacer quebrantar escandalosamente el precepto del ayuno y provocar al pueblo a suma irreverencia y disolución”.

http://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1789_03_27.html/

AGN, bandos, vol. 15, exp. 6, 6 f.

- Interdire la vente de nourriture à proximité des *pulquerías*..car manger sur place encourage des stations prolongées dans les débits ce que veulent éviter à tout prix les autorités.

Cf. Ordonnance de 1671, art. 9 puis régulièrement renouvelée au cours du XVIIIe s. Mais les *tamaleras* et les *almuerzeras* sont protégées par les militaires, il est impossible de les évacuer.

A la fin du XVIIIe s., les contrôles et la surveillance des débits deviennent plus stricts, notamment grâce au contrôle exercés par les nouveaux juges de paix institués en 1782 (*alcaldes de barrio*).

En décembre 1792, pour protester contre leur expulsion, les *tamaleras* et les *tortilleras* décident de remettre leurs enfants aux *alcaldes de barrio* car elles déclarent qu'elles n'ont pas d'autres moyens de subsistance !

- 1791: suppression du *Baratillo* de la Plaza Mayor (voir **IMAGE 4, à droite**) et édification d'un nouveau marché sur la Plaza del Volador avec un nouveau règlement qui interdit formellement l'usage de *brasero* !

Art. 9 “Con ningún pretexto se harán hogueras y no habrá en la plaza cocinas, figones ni lumbre porque además de no haberlos en ningún mercado de ciudad de buena policía no es posible se consientan sin riesgo de un incendio en el de la del Volador, construido todo de madera, siendo también fácil se coloquen en las casas y accesorias inmediatas, de donde podrá proveerse cómodamente el gentío de la plaza”.

Imprimé du Conde de Revillagigedo, « Reglamento para el mercado del Volador de 1791 », *Boletín del Archivo General de la Nación*, México, n° 4, 1935, p. 562-572.

CONCLUSION

En somme, s'intéresser à l'historicité de la cuisine de rue à l'échelle globale, c'est finalement souligner l'exceptionnalité des villes européennes où certes, la crise économique actuelle aidant, elle se redéveloppe (foodtrucks), mais où elle a disparu des espaces publics à la faveur de nouveaux modes d'alimentation.

Cuisiner, vendre des plats préparer et manger sur le pouce étaient des activités communes dans les villes d'Ancien Régime. La cuisine de rue fut la norme dans les sociétés urbaines anciennes avant l'apparition des restaurants à la fin du XVIIIe siècle (réellement au cours du XIXe siècle) et la spécialisation des espaces dans l'habitat populaire avec une cuisine équipée. S'attabler était plutôt l'exception...

Une étude de la cuisine de rue doit, à mon sens, être replacée dans le contexte bien connu de « mise en ordre et d'embellissement » des villes européennes au XVIIIe siècle, processus qui touche également les villes hispanoaméricaines des Indes occidentales. Il est guidé par le triptyque : sécurité, commodité, embellissement.

Dans ce cadre, les comportements des petits vendeurs de nourriture ne correspondent pas aux normes de la ville des Lumières : encombrement, saleté et mauvaises odeurs, obscénités des cris et risque d'incendies.

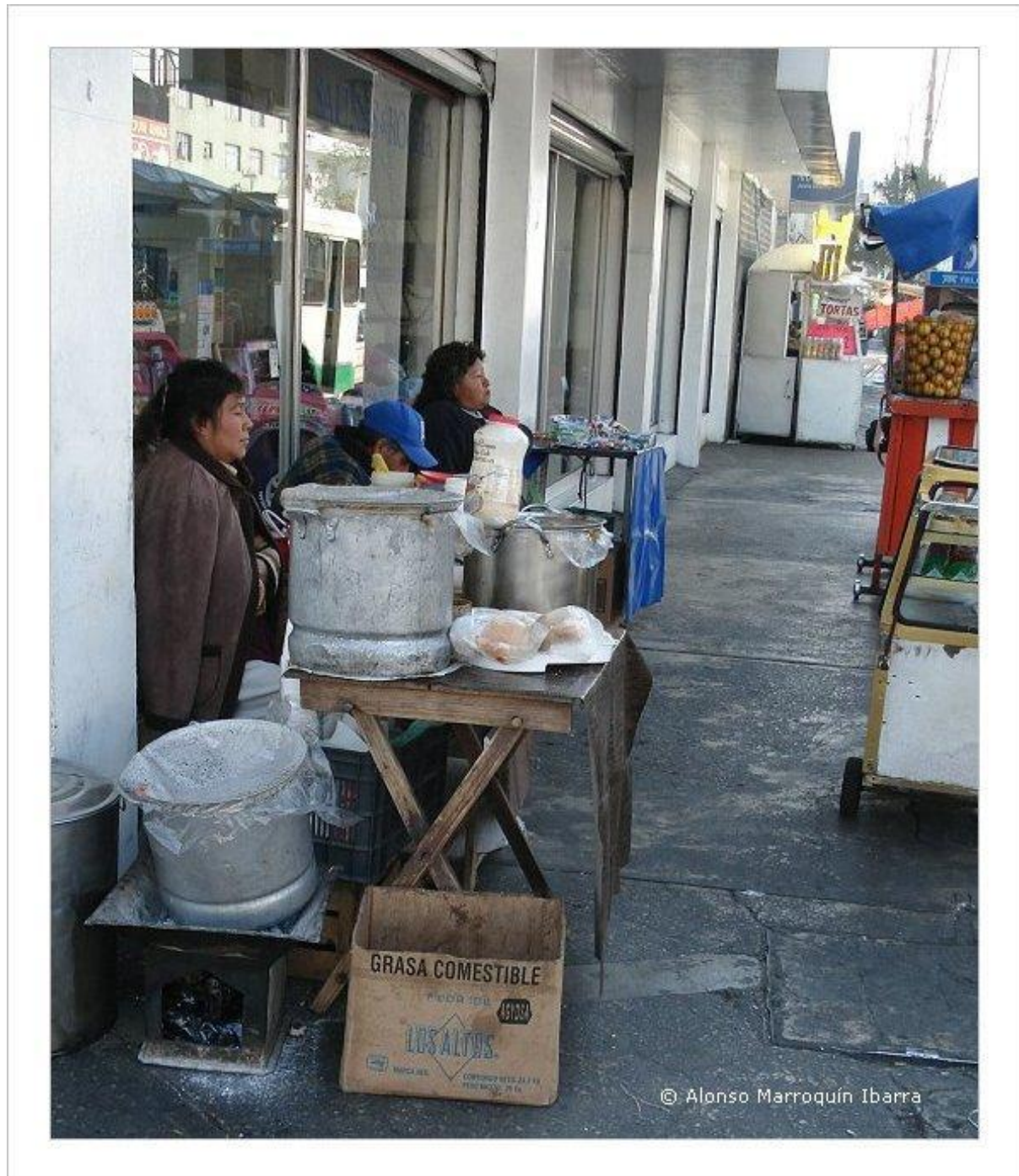
Néanmoins, contrairement à d'autres catégories (mendiants, vagabonds, prostituées), les vendeurs de nourriture ne peuvent pas être considérés comme de simples nuisibles... car ils remplissent un rôle nourricier essentiel... On ne peut donc les interdire en les raflant, en les enfermant ou en les envoyant aux galères !!!

On les encadre par une réglementation de plus en plus stricte, on leur assigne des lieux et des horaires, etc.

Donc ici, les modalités d'encadrement des regrattières et des comportements de la plèbe relèvent à la fois de gestion des mauvaises odeurs, de tentatives de modernisation de la ville, d'enjeux policiers et civilisationnels !

IMAGES

1. Vendeuses de tamales dans une rue de Mexico



Au premier plan, le faitout contenant les tamales réchauffés sur un *comal* avec du charbon. A côté, un carton de saindoux. Sur la table, deux *tortas* (sandwich de pain blanc)

2. Point de vente nocturne de tacos à Mexico



(www.quelujo.es) 2012 @Quelujo

3. Tacos al pastor



Viande de porc grillée, avec oignons, coriandre et ananas dans une tortilla

4. Les tianguis de la Plaza Mayor de Mexico, Plan réalisé à la demande du surintendant de la Ville ca. 1760

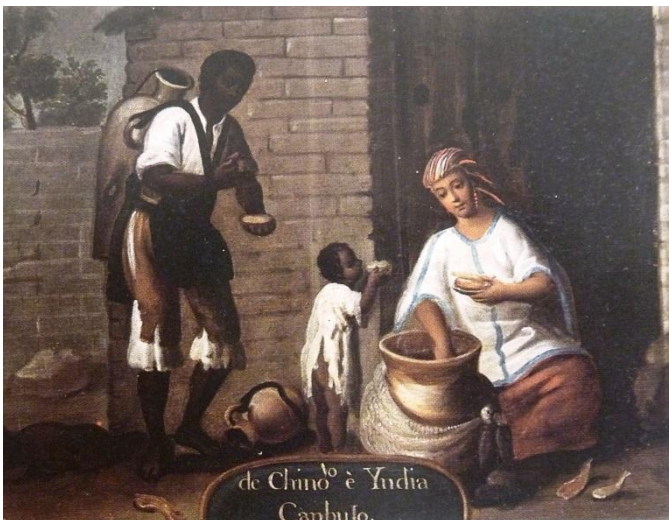


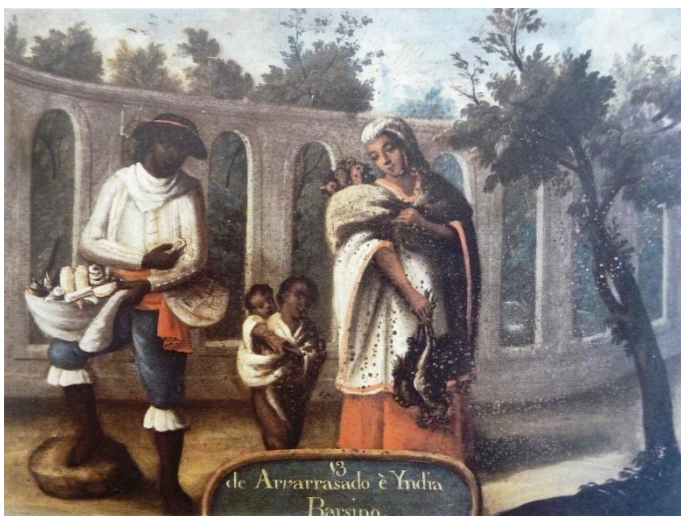
5. Taverne à pulque (*pulquería*) à partir d'une peinture de castes anonyme, fin XVIIIe s.



Au premier plan, à droite, on distingue clairement une vendeuse de tacos

6. Peintures de castes, fin XVIIIe s. Série anonyme conservée au Museo de América de Madrid





La vendeuse de tamales, la vendeuse de fruits et la vendeuse de dindons

Bibliographie

Alberro Solange, *Les Espagnols dans le Mexique colonial : histoire d'une acculturation*, Paris, A. Colin, "Cahiers des annales" n°43, 1992.

Exbalin Arnaud, « El ambulante en imágenes: una historia de representaciones de la venta callejera en la Ciudad de México. Siglos XVIII-XXI » avec M. de Alba, R. Rodríguez et O. Domínguez, *Cybergeo, European Journal of Geography*, en ligne en avril 2007.

Flandrin Jean-Louis (coord.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

García Sáiz María Concepción, *Las castas mexicanas*, México, Olivetti, 1989.

Katzew Ilona, *La pintura de castas*, Madrid, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Turner, 2004.

Lombardo de Ruiz Sonia (ed.), *Antología de textos sobre la ciudad de México en el período de la Ilustración 1780-1792*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1982.

Novo Salvador, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Pórtico de la Ciudad de México, 1993.

Olvera Ramos Jorge, *Los mercados de la Plaza Mayor en la Ciudad de México*, Ediciones Cal y Arena/CEMCA, México, 2007.

Quiroz Enriqueta, "De cómo se comía en ciudad de México hacia 1800", *Revista Bicentenario. El ayer y hoy de México*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, vol. 3, núm. 9, 2010, México, pp. 7-13.

Ruiz Gaytán Beatriz (ed.), *Hipólito Villarroel, Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España (1787)*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997.

Saldarriaga Gregorio, "Comer y ser: la alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII", *Varia Historia*, n° 58, enero/abril de 2016, p. 53-77.

Viera Juan de, *Compendiosa narración de la Ciudad de México (1777)*, Editorial Guaranía, 1952.