



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte
Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris
(Institut historique allemand)
Band 15 (1987)

DOI: 10.11588/fr.1987.0.53025

Rechtshinweis

Bitte beachten Sie, dass das Digitalisat urheberrechtlich geschützt ist. Erlaubt ist aber das Lesen, das Ausdrucken des Textes, das Herunterladen, das Speichern der Daten auf einem eigenen Datenträger soweit die vorgenannten Handlungen ausschließlich zu privaten und nicht-kommerziellen Zwecken erfolgen. Eine darüber hinausgehende unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder Bilder können sowohl zivil- als auch strafrechtlich verfolgt werden.

MARIE-THÉRÈSE KAISER-GUYOT

MANGER ET BOIRE AU MOYEN AGE: UN THÈME À LA RECHERCHE DE SON HISTOIRE

Dans l'avant-propos des actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982) »Manger et boire au Moyen Age«¹, D. MENJOT justifie avec bonheur le regroupement qu'il a adopté pour les 30 contributions du volume I: Aliments et boissons – Le marché de l'alimentation – Alimentation et catégories sociales – Code et symbolique alimentaires.

Ces contributions, bien sûr inégales, sont dans l'ensemble intéressantes par leur souci d'un travail honnête et précis sur des sources parfois peu connues.

D. Menjot énumère aussi les directions de recherche qui lui semblent les plus urgentes: interroger d'autres sources, préciser toujours et partout la métrologie et le vocabulaire et enfin donner une place plus grande à l'»agro-alimentaire« et à la »diététique« (p. 9). Ces directions de recherche, nécessaires, ne restent-elles pas trop sagement dans l'optique de ce colloque? Ne se pose-t-il pas un problème plus large, primordial: En quoi un tel thème est-il historique mais aussi, comment peut-on en écrire l'histoire?

Nous voudrions, en nous référant à ce premier volume des actes du colloque de Nice tenter de répondre, au moins partiellement, à cette double question.

»Manger et boire«: réalité ontologique ou réalité historique

Une épidémie, une ville nouvelle, une croisade, un roi, ses conseillers, une élection, autant de phénomènes historiques en ce sens qu'ils s'imposent à un moment ou pour une période, à un endroit ou pour toute une région. Par contre, l'homme mange et boit, réalité d'avant l'écriture, d'aujourd'hui et de demain, réalité d'en-deçà et d'au-delà des Pyrénées.

»Le Seigneur m'a dit de manger« (Marie Noël, Adam et Eve, poème des dents).

A propos de la faim

Lorsqu'il est question de faim et de soif, notamment dans la littérature du Moyen Age, que l'historien se méfie, lui aussi a faim et soif, a eu faim et soif même durant le colloque de Nice!

On ne peut alors, sans autre forme de procès, mettre le thème du Graal en rapport avec »la peur de la faim qui a hanté le Moyen Age« (D. BUSCHINGER, *La nourriture dans les romans arthuriens allemands entre 1170-1210*, p. 377-389) mais bien plutôt la relier à la faim, réalité humaine fondamentale.

L'analyse de l'Ysengrinus donnée par E. CHARBONNIER (p. 405-414) elle, par contre, est particulièrement réussie qui montre qu'»Ysengrin incarne une faim perpétuelle, ontologique, qui a force de destin« (p. 406), mais aussi que Renard agit par gourmandise et encore plus par pure malignité. Certes, il y a l'»argument alimentaire« mais qui s'efface sans même reparaitre dans l'épisode final. Pas de faim médiévale donc dans l'Ysengrinus. La trouverait-on davantage dans le roman de Renard?

1 Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982). T. 1: Aliments et Société, Paris (Les Belles Lettres) 1984, 465 p. (Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, 1ère série, 27. Centres d'études médiévales de Nice).

M. DE COMBARIEU (p. 415–428) semble le dire lorsqu'il parle de l'«omniprésence de la nourriture dans le Roman», omniprésence dont on pourrait discuter et dont on pourrait discuter la nature, ontologique ou historique, mais M. de Combarieu lui-même remarque qu'elle est de toutes façons plus qu'elle-même; derrière la parodie littéraire s'y cache en effet »l'équivalence de la quête du fief, de la femme... voire du Graal dans l'épopée et les romans«, disons les appétits humains. Renard, de tout son être, ne cherche que son intérêt car il est un »héros du Mal« (p. 425). La question reste cependant posée: appétits caractéristiques du Moyen Age ou appétits de toujours car au fief on peut substituer argent et pouvoir et au Graal la possession mystique sans défigurer la signification du roman.

Notons aussi que dans un autre genre littéraire, celui du roman courtois, on ignore »les pudeurs raciniennes«, les héros »ont tout humblement faim et soif« (A. PLANCHE, *La table comme signe de la classe. Le témoignage du roman du comte d'Anjou [1316]*, p. 239–260, p. 239).

La faim dans la littérature n'ayant pas de portée historique, celle dont se plaint le poète Wolfram von Eschenbach en aurait-elle davantage? Serait-elle comme l'affirme D. BUSCHINGER (art. cité, p. 380) le reflet de la famine, un des plus grands fléaux du Moyen Age? C'est extrapoler. En d'autres temps, des poètes, des artistes ont eu faim et on mangeait autour d'eux à satiété.

La faim ontologique mise de côté, restent les disettes et les famines qui commencent à être bien connues: territoires touchés, longueur, intensité et conséquences de ces fléaux. Mais, omniprésente la famine?

Certains phénomènes interprétés dans ce sens ne sont guère probants, ainsi du mythe du Pays de Cocagne, mythe d'un pays d'abondance certes mais surtout d'abondance sans travail et sans peine, pays du farniente qui comble aussi bien l'homme repu que celui que tiraille la faim.

Par contre, pourquoi ne pas prendre en compte ce qu'écrit saint Bonaventure en 1255: la faim est un souvenir du passé? Lui opposer, comme l'a fait M. Mollat (*Les pauvres au Moyen Age*, Paris 1978, p. 192), que trois ans plus tard la famine aurait tué 15 000 personnes en Angleterre ne change rien au fait, de mentalité, que la famine ne fut en rien une obsession médiévale de partout, de toujours et de tous.

L'historien ne doit pas prendre de photos du passé qui fassent illusion. Il ne doit pas faire croire que sur la large route de la chronologie les famines locales (une voiture à chacune) et les famines plus générales (des voitures sur plusieurs files) ne sont pas séparées par d'importantes sections de voies libres mais forment un long »bouchon«.

Restent alors, d'une part les différences sociales et d'autre part les différences dans la qualité de la nourriture, deux points qui se recoupent très souvent. Où y a-t-il et quand sous-alimentation et malnutrition? Où et quand alimentation équilibrée voire surnutrition?

M. Mollat, dans l'ouvrage déjà cité, définit le pauvre comme »celui qui ne mange pas de viande et ne boit pas de vin« (p. 281), définition discutable. Les pauvres qui ont retenu L. MARTINEZ-GARCIA, mendiants de Burgos à la fin du Moyen Age (p. 349–360) allaient de festins en fêtes d'entrée en passant par des repas d'hôpitaux, chemin dangereux d'une abondance passagère. P. BERTRAN, lui, a calculé les calories consommées par les pauvres à Lérida en 1338 (p. 361–373). Suffisantes pour les femmes, elles sont de 20 % insuffisantes pour les hommes. Il faut cependant ajouter que la nourriture de ces pauvres ne leur permettrait de couvrir qu'un tiers des besoins normaux en vitamines, fer et calcium. Chiffres ponctuels, certes, qu'on ne peut étendre au-delà de Burgos ou de Lérida et qu'on ne peut appliquer qu'aux XIV^e et XV^e siècles, mais chiffres historiques qu'on peut ou pourra comparer à d'autres semblables. Il faudra cependant attendre encore de nombreuses études avant de pouvoir écrire une véritable histoire de la nourriture du pauvre et de la valeur de l'assistance que lui a fournie la société (nous reviendrons brièvement sur ce dernier point).

A propos du pain

Si on n'a pas toujours et partout mangé du pain, le pain a été et est partout si répandu, sous des formes certes diverses, que son histoire en devient difficile, il a fini par acquérir une dimension ontologique.

Aussi des conclusions comme celle de B. FOIS à propos de la Sardaigne au XIV^e siècle (p. 183–198): on le trouve sur la table du pauvre comme sur celle du roi (p. 191), ou celle de A. M. BAUTIER (Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII^e siècle, p. 33–65): «aliment du riche ou nourriture du pauvre» on le rencontre «sur la table en bois ou la nappe du festin» (p. 49) ne sont-elles d'aucune portée historique. Et lorsque l'auteur de ce dernier article termine sa conclusion en disant que le pain occupe «une place centrale dans la culture matérielle de ces temps austères» (p. 49), il démentit toute la richesse documentaire et les résultats de son propre article où les pains sont loin d'être tous signes d'austérité, où ils s'effacent même parfois devant les gâteaux apéritifs et la pâtisserie et où donc ils ne peuvent en rien être critères de temps austères.

Si on n'isole pas à temps le pain ontologique, on méconnaît les pains véritablement historiques.

»Manger et boire«: à la recherche de méthodes historiques

Ce n'est que très exceptionnellement qu'un thème alimentaire est, à l'évidence, historique. Il en va cependant ainsi de la bière à ses débuts: des Bénédictins l'inventèrent, en Flandre, au X^e siècle au plus tard (L. MOULIN, p. 13–31). Nom des inventeurs, lieu et date de naissance, même approximative, tout y est. Il est possible que la démonstration de L. Moulin soit remise en question, voire sérieusement critiquée par d'autres historiens, mais ce sera par les méthodes historiques habituelles.

En règle générale cependant un thème alimentaire ne peut être abordé qu'avec beaucoup de précautions. Voici celles qui nous semblent essentielles:

Critique des a-priori sur la qualité

– Encore le pain, ou l'a-priori de la baguette

Ce sont bien sûr les Français, Parisiens en tête, qui pèchent le plus dans ce sens! Fi de tout ce qui n'est pas pain blanc, ô barbarie! Le froment est donc considéré comme céréale riche, les autres étant dites céréales pauvres, par exemple, dans l'ouvrage déjà cité de M. Mollat (p. 244).

Pour une sainte Hildegarde de Bingen pourtant le seigle donne un pain nourrissant qui ne le cède en rien à celui de froment. Il présente même de notables avantages, notamment pour ceux qui souffrent d'embonpoint (Naturkunde, articles *De Tritico* et *De Siligine*). M. A. BAUTIER d'ailleurs montre bien que le pain de seigle pouvait «aller de pair» avec celui de froment (art. cité, p. 37; on pourrait plus justement dire qu'il pouvait être mis sur le même pied); et A. PLANCHE (art. cité, p. 243) explique que les critiques faites par les contemporains aux pains noirs visent non les pains de seigle mais les succédanés de céréales, grains secs voire cosses et gousses qu'on utilisait en temps de disette. Quant à A. RUCQUOI (p. 297–312), lorsqu'il remarque qu'à Valladolid au XV^e siècle le pain des confrères de la confrérie de Los Santos n'est pas celui des pauvres, il précise bien qu'on ne sait par les textes en quoi ces pains différaient, sinon en ce que le pain des confrères était «pan mollente» (pain mollet) et «bregado» (pétri d'une façon spéciale). Le pain des confrères nous semble donc être un pain très travaillé, un pain tirant sur le gâteau salé, ce qui le rend d'un prix plus élevé. Le pain des pauvres, lui, est un pain ordinaire et partant meilleur marché, sans qu'il soit pour autant nécessaire de supposer, comme le fait A. Rucquoi, qu'il s'agisse d'un pain bis. On pourrait d'ailleurs tout aussi bien

admettre que les deux sortes de pains aient été des pains bis, les uns de fabrication raffinée, les autres pas.

– *Chasseurs, braconniers, mangeurs de gibier, voire!*

En Bourgogne ducale aux XIV^e et XV^e siècles, les produits de la chasse ne se mangeaient pas aussi bien qu'on pourrait le croire a-priori (P. BECK, p. 171–181). La consommation en était même «modeste à tous les niveaux de la société» (p. 176).

En Murcie à la même époque le gros gibier était moins cher que la viande des animaux domestiques (D. MENJOT, p. 199–210).

On peut alors se demander si J. O. BENOIST (p. 75–87) a suffisamment cerné cette question du gibier dans la littérature. Ce serait un thème-cliché (p. 79), la formule semble exacte mais n'est malheureusement pas assez étayée.

– *Le poisson nourriture de pénitence, imposée? non: un goût!*

«Nos ancêtres furent de grands ichthyophages moins par goût que par nécessité religieuse»; l'affirmation de Marc Bloch doit «être sérieusement mise en doute» (Y. GRAVA, Notes martégaies sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV^e siècle, p. 153–170, p. 160).

Les très belles pièces de saumons figurent dans les cadeaux d'ambassade, le brochet, «roi plus débonnaire de tous les festins», n'en est pas moins transporté à grands frais, vivant, dans les «banquiers», bateaux-viviers. Il «réjouit les tables seigneuriales» (Y. GRAVA, art. cité, p. 160). C'est assez pour qu'à Avignon au moins on constate un goût, une mode même, celle du brochet. Mais on pourrait objecter qu'il ne s'agit que de la consommation à la cour d'Avignon. L'administration de la Pignotte, elle, achète anguilles par milliers et barils d'anchois «pour les pauvres» à des prix très bas (p. 159). Rien ne prouve que ceux-ci se réjouissent de les consommer.

Voyons donc ailleurs, en Murcie à la fin du Moyen Age. Là, si on consomme la viande même les jours maigres, on consomme de la même manière les poissons même les jours gras (D. MENJOT, art. cité, p. 205).

Des ichthyophages par goût!

– *Rares, les plantes potagères... dans la documentation seulement!*

Absentes de presque tous les documents, les plantes potagères, fines herbes incluses, ne doivent pas pour autant être a-priori rayées des menus du Moyen Age. Il faut au contraire essayer de leur restituer leur véritable place, autant que faire se peut.

Pour M. T. LORCIN, qui s'appuie sur les fabliaux (p. 227–237), «il est une chose que le vilain ne partage avec personne, c'est sa «diététique». Son régime est à base de fromages, d'œufs et surtout de lait qui sert à préparer différentes bouillies» (p. 230). Pour faire une caricature du vilain, les fabliaux auraient aussi bien pu en faire des mangeurs d'«herbe». Mais, le vilain justement partage les plantes potagères avec tous les autres groupes de la société, il partage donc bien au moins une partie de sa «diététique». Et si les fabliaux excluent légumes (au sens moderne du terme), viande et poisson, de toutes façons il ne s'agit que d'un cliché littéraire, non d'une preuve historique.

Pour en revenir donc aux indices réels, regardons la Bourgogne au Bas Moyen Age (P. BECK, art. cité, p. 177). Dans un potager du duc, on fait transporter de l'engrais pour y cultiver notamment choux, poireaux, bettes, laitues, persil, échalottes, oignons et aulx, mais aussi des fruits, fraises et framboises. Si les potagers ne suffisent pas, lorsqu'il faut par exemple nourrir des ouvriers, on achète des pois, comme en 1360 pour faire les potages des ouvriers qui travaillent à la construction du château de Lantenay (p. 177). C'est donc qu'on en trouvait à acheter!

Dans les fueros des XI^e–XII^e–XIII^e siècles en Castille (P. MARTINEZ SOPENA et Ma.

J. CARBAJO SERRANO, p. 335–347) deux noms regroupent tout ce qui dans l'alimentation ne fait pas partie de la viande, du poisson et du fromage: »conducho« et »pulmento«. Dans les fueros, le »conductum« ou »pulmentum« est parfois précisé par allusions, ail, oignons, choux, navets, laitues et concombres en font notamment partie. Souvent ces légumes, associés, servent à confectionner les »ollas«, les pot-au-feu (p. 338). Le paysan castillan, à son repas du matin fait de pain, vin et fromage, ajoute pour celui du soir, qui est le repas principal, les »conduchos« ou de la viande, du poisson ou du fromage (id., p. 340). Diététique complète et peu originale.

Exemple bourguignon et exemple castillan: deux avertissements! Tout régime alimentaire sans légumes (et sans fruits!) devra éveiller la méfiance de l'historien et, de renseignements indirects en allusions et, pourquoi pas, en faits patents, on pourra un jour mesurer la place et l'apport des plantes potagères dans l'alimentation médiévale.

Critique des a-priori extrinsèques

Avec la formule de Marc Bloch sur les ichtyophages déjà nous étions dans le domaine de ces a-priori extrinsèques, l'a-priori contre la religion y étant sous-entendu.

Le succès de ces a-priori réside souvent dans leur formulation frappante. L'historien devrait toujours s'en méfier. Ainsi du cru-cuit de Lévi-Strauss. De nombreux auteurs se réfèrent, directement ou indirectement, à cette identification cru-sauvagerie, cuit-civilisation sans se demander si Cl. Lévi-Strauss a raison (ils sont respectueux du savant »voisin«!), mais sans non plus se soucier de la légitimité de la transplantation d'une hypothèse pour peuples à la limite de la civilisation à des peuples qui en comparaison appartiennent sans contredit à une civilisation.

R. H. STABLEIN (à propos de Raoul de Cambrai, p. 451–465) ainsi délire sur le cru et le cuit, ayant cependant eu le mérite de partir ouvertement du »programme établi par Claude Lévi-Strauss« (id., p. 451): Cana c'est l'eau = le cru qui devient le vin = le cuit, c'est la civilisation et le reste? c'est le monde non-Cana!

On peut bien sûr tout dire et le contraire de tout (voir, id., p. 458. Pour R. H. STABLEIN, »norrir«, sans souci de la sémantique, ne peut signifier que la nourriture), mais alors, plus de science historique! L'histoire, qui n'est pas née d'hier même dans des domaines comme l'histoire de la vie quotidienne, n'a pas à béer d'admiration devant des audaces qu'il faudra bien sans doute un jour réviser et à devenir un discours sans répondant dans les faits.

Critique des données chiffrées

A propos des légumes déjà, nous avons vu que la prudence, en l'occurrence face à la quasi-absence de données chiffrées, est de règle. Mais dans l'ensemble, le problème de la quantité de nourriture, dans l'état actuel de la documentation connue, se pose autrement: ripailles occasionnelles des ventres creux, ripailles permanentes à en étouffer, les Gargantua auraient été légion tout au long du Moyen Age.

M. ROUCHE à propos des »repas de fête à l'époque carolingienne« (p. 265–296) remarque qu'on a objecté à son article de 1973 sur »La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires« qu'une »production agricole à la limite de la survie« ne pouvait permettre de tels repas pantagruéliques. C'est reprendre, sous une autre forme, l'argument déjà rencontré des »temps austères«, des temps de famines vus au grand angle. Même si en certains temps, en certains lieux la production agricole réelle était bien celle de nos sources et s'avérait trop faible, cette production dans l'ensemble, tous documents considérés, était très souvent et en beaucoup de régions très au-dessus de la survie. Songeons seulement aux quantités considérables échappant à la fiscalité, songeons aux légumes!

Ces précautions préliminaires écartées, il n'en reste pas moins vrai que l'historien du Moyen Age bute très souvent sur une consommation alimentaire fantastique. Des exemples:

– 11 septembre 1319, le pape reçoit à sa table 17 personnes (H. ALIQUOT, sur les épices,

Avignon XIV^e siècle, p. 131–150). Figurent notamment au menu: 17 lapins, 36 poulets, 34 perdreaux, 12 livres d'amandes, 1 livre de cannelle, 1 de girofle et 1 de gingembre. Soit, en gros, par personne: 1 lapin, 2 poulets et 2 perdreaux et 28 g. de cannelle, girofle et gingembre. Mais il y avait aussi du potage, des moutons (4!), du porc et de la brebis.

– 2 mois plus tard, c'est vers 50 g. de chacune des épices suivantes qu'auraient consommées les cardinaux invités à fêter la promotion de 7 d'entre eux: 50 g. de girofle, autant de safran, gingembre et cannelle et 25 g. de poivre (id., p. 133).

– Valladolid au XV^e siècle, comme trois fois l'an, la confrérie de Todos Santos se réunit autour d'un banquet auquel participent les confrères présents dans la ville, les serviteurs et des pauvres. A la table des confrères qui sont 24 au maximum on consomme (A. RUCQUOI, art. cité, p. 301): 42 poulets et 12 oies, soit au moins par tête presque 2 poulets et la moitié d'une oie.

– »Dans son livre ›les mots français d'origine néerlandaise‹ (1931) ... Valkoff signale, p. 26, que, dans certains couvents de religieuses, on consommait journallement 7 litres de Bière par personne« (L. MOULIN, art. cité, p. 30). Cette affirmation n'est pas critiquée par l'auteur de cet article.

Il saute aux yeux qu'une enquête préalable doit être menée avant de pouvoir donner la signification exacte de ces quantités alimentaires chiffrées. Pour ce faire, nous proposons ici une liste, qui pourra être complétée, des hypothèses à examiner avant de se prononcer d'une part sur la nature de ces denrées, d'autre part sur ceux qui les ont consommées.

– *Denrée médiévale n'est pas denrée du XX^e siècle*

– Mesures médiévales: là l'historien est assez au fait et avec un peu de prudence ne prendra pas systématiquement une livre pour un demi-kilo.

– Les bêtes du Moyen Age ne sont pas forcément de la taille des nôtres. Ainsi des porcs.

– Les quantités proposées portent sur une matière brute avec tous ses déchets. Poivre ou cubèbe encore en branche n'est point poudre entièrement utilisable.

– *Cuisine médiévale n'est pas cuisine du XX^e siècle*

– Les pertes à la cuisson peuvent avoir été plus considérables qu'aujourd'hui, notamment à cause du bouilli-rôti, mode de préparation très répandu, qui détruisait notamment des parasites comme la trichine mais faisait »fondre« le morceau de viande.

– Les confits ont un effet comparable (J. GUIRAL, p. 119–129); confits d'écorces de citrons verts par exemple.

– Les ingrédients, que l'on trouve énumérés, servent à donner du goût, à épicer, mais sont retirés du plat ou de la cruche avant consommation. Ainsi de l'»hypocras« obtenu en passant du vin, macéré avec des aromates et des fruits, dans un filtre d'apothicaire appelé »chausse d'hippocrate«. On le parfumait avec de la cannelle, du gingembre et des girofles (H. ALIQUOT, art. cité, p. 140). Un peu »Sangria«, »Bowlé«, »Glühwein« ou vin chaud, l'hypocras était cependant plus répandu que de nos jours.

– *Repas de fête n'est pas repas quotidien*

Evidence? oui, mais il faut en tirer les conséquences.

– Aux jours de fêtes, on ne consomme que les morceaux nobles. Pour ne mettre sur la table du festin que des filets de porcs, il faut en tuer beaucoup, les autres morceaux figureront aux menus suivants ou seront conservés. Les confréries, elles, »réservaient aux indigents les restes de leurs repas corporatifs« (M. Mollat, ouvrage cité, p. 173).

– Le menu du festin peut être une sorte de »carte de restaurant« ou un »buffet«. Rien ne prouve qu'à Bamberg au XII^e siècle les membres du chapitre cathédral aient mangé chaque dimanche les 8 plats qu'on leur proposait. A chacun selon ses goûts, agneau, porc ou poulet! (H.-W. Goetz, *Leben im Mittelalter*, München 1986, p. 108).

– On comprend mieux alors les «prévisions surévaluées par les économes» dont parle M. ROUCHE avec raison (art. cité, p. 276).

– Le grand seigneur, mais aussi le bourgeois ou le clerc n'arrivent pas seuls au festin. Leur suite, qui peut être nombreuse, y participe aussi, même si ce n'est pas nécessairement en même temps et à la même table. Combien de bouches donc pour un seul invité? Voilà ce qu'il faudra essayer de calculer pour chaque festin qu'on voudra étudier de près.

– Et le festin fini, il était, semble-t-il, de coutume au Moyen Age que l'on reparte avec des cadeaux. Cornets de dragées de nos invités à un baptême! Ainsi, les cardinaux du festin du 19 décembre 1319 seraient-ils repartis avec des épices brutes ou confites (H. ALIQUOT, art. cité, p. 133).

D'autres cadeaux sont plus prosaïques. Quand, à Tolède au XV^e siècle, les pauvres invités aux repas de fêtes de la confrérie de San Pedro reçoivent 800 grammes de viande, il serait bien étonnant qu'elle ait été consommée de suite, d'autant plus qu'elle ne s'accompagne que de moutarde alors que les viandes offertes aux confrères ont été cuisinées en ragoûts très épicés ou en ce qui concerne les poulets en poulets farcis aux œufs et aux épices (J.-P. MOLÉNAT, p. 313–318).

Remarquons ici, même s'il ne s'agit plus de festins, qu'il pourrait en aller de même du kilo de viande qui serait consommé par jour et par personne, en juin, par les clercs du Mans (M. ROUCHE, art. cité, p. 275). On pourrait objecter que la viande, denrée périssable, devait être rapidement consommée mais ce serait ignorer la maîtrise qu'on avait alors des moyens de conservation par le sel, la fumée et les épices. Un exemple seulement, pris dans le *Ménagier de Paris*: la langue de bœuf cuite, laissée dans le sel une huitaine de jours puis fumée dans la cheminée se garde plusieurs années (*Le Ménagier de Paris*, Société des Bibliophiles Français, Slatkine Reprints, Genève 1967, t. II, p. 133).

D. MENJOT est formel dans ce sens. Les «rations souvent énormes ... représentaient des cadeaux, des avantages en nature qui s'ajoutaient parfois au salaire en argent» (art. cité, p. 204).

– On en arrive alors à formuler une autre hypothèse tant pour les cadeaux offerts à l'issue d'un festin que pour les cadeaux dont parlent d'autres textes: les marchandises, épices, viandes, y seraient des monnaies de compte comme on en trouve dans les comptes de châtelainies en Dauphiné (J. Bichot, dans 108^e congrès national des sociétés savantes, Paris CTHS 1984, p. 89–104).

– ... *autres hypothèses*

– Des denrées, qu'on pourrait croire alimentaires, appartiennent en fait à la médication. Ainsi du gingembre qu'on utilise pour fabriquer les électuaires du pape Benoît XII (H. ALIQUOT, art. cité, p. 135) alors qu'ordinairement c'est «l'épice la plus employée dans les traités culinaires» (B. Laurieux, dans: *Médiévales* n° 5, novembre 1983, p. 19).

– La nourriture officiellement consommée par quelqu'un n'a-t-elle pas été officieusement, frauduleusement détournée de sa destination. Des économes, des gens malhonnêtes, pourquoi pas? Les prisonniers musulmans dont D. MENJOT s'étonne qu'ils aient une ration quotidienne d'environ 4500 calories «soit un tiers de plus que la norme préconisée par les diététiciens contemporains pour un adulte sédentaire» (art. cité, p. 204) ne consommaient peut-être en fait que beaucoup moins, leurs gardiens licitement ou illicitement se réservant une partie de leur ration.

– Reste encore, à ne pas écarter, des mœurs peu ragoûtantes mais parfois considérées comme normales: manger et boire pour vomir afin de mieux recommencer à manger et à boire.

En conclusion

Dernières précautions

– Dans les actes du colloque de Nice, t. I, des articles marginaux quant au thème du manger et du boire se sont trouvés écartés de nos réflexions, les voici: J. SCHATZMILLER sur la «législation rabbinique» et le pain au XIV^e siècle (p. 67–74), G. DE GISLAIN sur les étangs (p. 89–101), G. PERSSON sur le temps de travail (p. 211–223), P. MANE sur l'iconographie de calendriers français et italiens (p. 319–333) et G. HYVERNAT-POU sur «un repas princier» au XV^e siècle (p. 261–264). Lorsque les études sur la nourriture et la boisson médiévales seront plus avancées de tels articles deviendront très nécessaires.

– Pour l'heure, comme le souligne A. MALPICA CUELLO à propos du poisson dans le royaume de Grenade (p. 103–117), il faut se méfier de toute synthèse prématurée.

Un thème historique trop négligé: manger et boire en chrétienté

– Toujours le pain

Voici selon A. M. BAUTIER les pains de la chrétienté (art. cité, p. 38): Le pain azyme, sans levain, «pain liturgique, celui des eulogies de la tradition hébraïque mais aussi celui qui sert à la confection des hosties» et les oublies, *oblata*, qui sont hosties consacrées ou pain béni mais aussi «pain des oblations destiné au prêtre qui dessert l'office» et «pain d'offrande porté par dévotion dans les lieux de pèlerinage». De plus parce qu'au Moyen Age, pensons-nous, vie chrétienne et vie quotidienne sont tout un, l'oublie est aussi tout prosaïquement «une friandise de fête».

– Manger et boire: les charités médiévales

Renvoyons ici seulement à l'ouvrage déjà cité de M. Mollat sur les pauvres ou à l'article de Y. GRAVA parlant, à propos du poisson, de la Pignotte (art. cité, p. 159).

– Manger et boire: entre le vice et la vertu

R. LASSALLE à propos de la littérature narrative de Langue d'Oc (p. 441–449) remarque avec justesse que «Le repas des chrétiens, des vrais, essentiellement abstinent, récuse deux styles de gourmandise, la gourmandise du gourmet et la gourmandise du gourmand ... menu fruste... entre succulence et grailon»! (p. 441).

J. LARMAT, lui, ayant parlé du Moniage Guillaume et du Moniage Rainouart (p. 391–404) conclut: «Il y a progrès à passer du luxe de la noblesse à la sobriété de la règle bénédictine, un progrès plus sensible à choisir la rigueur austère de la vie érémitique» (p. 400).

M. SANTUCCI voit, en partant du Banquet du Faisan et du roman de Jehan de Saintré, qu'on y montre «les dangers du bien boire et du bien manger» (p. 434).

Trois auteurs, une invitation: Mettons-nous à l'étude de l'éthique médiévale, théorique et pratique, du manger et du boire.