



HAL
open science

Étude du lexique de l'alimentation dans la littérature espagnole d'exempla

Clarisse Chassanite

► **To cite this version:**

Clarisse Chassanite. Étude du lexique de l'alimentation dans la littérature espagnole d'exempla. Linguistique. 2022. dumas-03774000

HAL Id: dumas-03774000

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03774000v1>

Submitted on 9 Sep 2022

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

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



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



Université de Rennes 2

**Équipe de Recherche Interlangue : Mémoires, Identités,
Territoires (ERIMIT)**

Master Langues, Littératures et Cultures Étrangères et Régionales
Études ibériques et latino-américaines (ETILA)

**Étude du lexique de l'alimentation dans la littérature
espagnole d'*exempla***

Clarisse CHASSANITE

Sous la direction de : Chrystelle FORTINEAU-BRÉMOND

2022



Université de Rennes 2

**Équipe de Recherche Interlangue : Mémoires, Identités,
Territoires (ERIMIT)**

Master Langues, Littératures et Cultures Étrangères et Régionales
Études ibériques et latino-américaines (ETILA)

**Étude du lexique de l'alimentation dans la littérature
espagnole d'*exempla***

Clarisse CHASSANITE

Sous la direction de : Chrystelle FORTINEAU-BRÉMOND

2022

REMERCIEMENTS

Je souhaiterais remercier toutes les personnes ayant contribué à la réalisation du présent mémoire.

Merci à Chrystelle Fortineau-Brémond de m'avoir proposé de travailler sur ce sujet si appétissant, de s'être toujours rendue disponible lorsque j'en avais besoin et de m'avoir prodigué les orientations méthodologiques et bibliographiques ainsi que les critiques constructives qui m'ont permis de progresser dans l'élaboration de ce travail.

Merci à Virginie Dumanoir, Nelly Labère, Massimo Montanari, Alexandra Oddo, Santiago U. Sánchez Jiménez et Lucas Torres Armendáriz d'avoir pris le temps de répondre à mes questions et d'avoir ainsi étayé ma réflexion.

Merci aux intervenants et au public du séminaire « Lingüísticando » de mars 2022 et de la journée d'études des doctorants d'avril 2022, occasions au cours desquelles j'ai présenté l'avancement de mes recherches, pour les questionnements qu'ils m'ont soumis, ayant enrichi ma production.

Merci à Léna Baisset pour les aides et les indications qu'elle m'a fournies, pour sa présence et sa générosité.

Merci à Jimmy Olivier, mon fidèle correcteur, pour ses relectures attentives, pour ses conseils de rédaction et pour son soutien. Sans lui, ce travail n'aurait pas la même saveur.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....	3
SOMMAIRE	4
INTRODUCTION.....	5
CHAPITRE PREMIER : ÉTAT DE LA QUESTION	12
CHAPITRE DEUX : UNE PREMIÈRE APPROCHE PAR CHAMPS CONCEPTUELS.....	42
CHAPITRE TROIS : UNE APPROCHE LINGUISTIQUE.....	86
CONCLUSION	143
ANNEXES.....	149
BIBLIOGRAPHIE	178
TABLE DES ANNEXES	186
TABLE DES MATIÈRES	188

INTRODUCTION

« Ouvrir un livre de cuisine médiéval, c'est rencontrer un monde de saveurs et d'odeurs que nous avons perdu » (Laurioux 2002 : 19).

Par cette déclaration, Laurioux nous renseigne sur la diversité des saveurs, des aliments, que nous pouvons trouver au Moyen Âge, diversité qui se manifeste aussi dans les œuvres littéraires de cette période. En effet, nous pourrions presque considérer certaines productions littéraires, comme des traités culinaires, tant la nourriture intervient au sein de celles-ci. C'est le cas notamment des œuvres d'*exempla*, comme le *Libro de Buen Amor* de l'archiprêtre de Hita, *El Conde Lucanor* de don Juan Manuel, *Calila e Dimna* et le *Sendebär*. Ainsi, nous allons travailler sur le lexique de l'alimentation dans ces quatre œuvres littéraires d'*exempla* médiévaux espagnols du XIII^e et du XIV^e siècles¹.

Le *Libro de Buen Amor*, écrit par Juan Ruiz, Archiprêtre de Hita vers le milieu du XIV^e siècle, est une œuvre écrite en tétra strophes, quatrains monorimes, inscrite dans l'école poétique du *Mester de clerecía* (métier de clergie). Le livre, pseudo-autobiographie dans laquelle le protagoniste relate ses conquêtes féminines, contient des « contes, fables et *exempla* » qui « ont une fonction argumentative et apparaissent le plus souvent lors d'une discussion ou d'un débat entre deux personnages » (Fournès 2009 : 808).

El Conde Lucanor, écrit par Don Juan Manuel entre 1330 et 1335, consiste en un dialogue entre le comte Lucanor et son conseiller Patronio qu'il consulte. Patronio lui conte à chaque fois un *exemplum* en guise d'explication. Les *exempla* que l'œuvre contient peuvent être des « récits dont le statut peut être nettement référentiel (anecdotes historiques), indéterminé (histoires vraisemblables) ou clairement fictionnel (fables) » (Biaggini 2016 : 1).

¹ Tout au long de notre mémoire, pour notre corpus, nous utiliserons l'édition Castalia de G. B. Gybbon-Monnypeny de 2016 pour le *Libro de Buen Amor*, l'édition Castalia de 1993 de J. M. Cacho Bleca pour l'œuvre *Calila e Dimna*, l'édition Cátedra de 2011 pour le *Sendebär* et l'édition Cátedra de 2011 pour *El Conde Lucanor*. Nous nous servons des abréviations « LBA » pour le *Libro de Buen Amor*, « CL » pour le *Conde Lucanor*, « CD » pour *Calila e Dimna* et « S » pour le *Sendebär*.

Le *Sendebār*, ou *Libro de los engaños de las mujeres*, œuvre anonyme traduite en castillan de l'arabe sous l'autorité de l'infant Fadrique, frère du futur roi Alphonse X, en 1253, est un recueil de contes inséré dans un récit cadre selon Biaggini 2016, ce sont des contes de sagesse orientale ou indienne. Dans cette œuvre, un roi de Judée nommé Alcos écoute les conseils successifs de différents sages et différentes femmes (Darbord 2011 : 1), afin de décider s'il doit faire tuer ou non son fils.

De la même manière, la quatrième œuvre de notre corpus, *Calila e Dimna*, sans auteur, est traduite de l'arabe au castillan sous l'autorité du prince Alphonse, futur roi Alphonse X, en 1251 (Darbord 2011 : 1). Le texte arabe, *Kalila wa Dimna*, utilisé par les traducteurs travaillant sous l'autorité du prince, est lui-même une traduction du perse². Ce recueil est « [o]riginair[e] de l'Inde », mais a « transité par la Perse et le monde arabo-musulman » (Biaggini 2005 : 1). *Calila e Dimna* est un ouvrage comportant 16 chapitres, 16 récits insérés dans un dialogue entre un roi et son conseiller désigné comme philosophe, qui lui donne à chaque fois un exemple pour illustrer une attitude humaine (Biaggini 2005 : 9).

À l'origine, *exemplum* est un « mot élaboré dans le contexte antique de la plaidoirie, du débat politique ou de la fête commémorative » (Polo de Beaulieu & Dittmar 2015 : 285). Pensons notamment aux plaidoiries de Cicéron comme le *Pro Milone*, où l'orateur utilise une « petite histoire courte qui rappelle un fait passé de la vie d'un grand homme » (David 1980 : 67). L'*exemplum* du Moyen Âge est l'héritier de cette notion. Il est nécessaire de souligner la polysémie du terme, selon les époques. L'*exemplum* peut désigner « 1. Un modèle à suivre, 2. une figure de rhétorique qui utilise la notion de modèle pour convaincre, 3. un récit qui lui aussi utilise, au départ, la notion de modèle à suivre pour ensuite, par synecdoque, désigner le récit qui le porte » (Polo de Beaulieu & Dittmar 2015 : 285). L'*exemplum* peut donc à la fois désigner une notion de rhétorique et une figure stylistique. Pour Claude Brémond, Jacques Le Goff et Jean-Claude Schmitt, un *exemplum* est un « récit bref donné comme véridique et destiné à être inséré dans un discours pour convaincre un auditoire par une leçon salutaire » (Brémond *et al.* 1982 : 37-38).

² Cette traduction est composée par Muhamad Ibn al-Muqaffa au VIII^e siècle selon Biaggini 2005.

Les créations d'œuvres appartenant à la littérature *d'exempla* médiévaux se situent au cours du XIII^e siècle et du XIV^e siècle, à une période pendant laquelle se produit l'essor de la littérature de langue castillane, tant en prose qu'en poésie avec l'apparition du *Mester de clerecía*³ (Métier de clergie) notamment. Pendant cette période, les *exempla* servent à l'éducation des « élites » de l'époque dans les cercles nobiliaux, et cela permet « l'essor de la fiction » (Dumanoir 2009 : 502).

Dans les quatre œuvres de notre corpus, l'alimentation est très présente et son lexique vaste à étudier. En effet, Eloísa Palafox rappelle que la nourriture est l'un des éléments les plus fréquents que l'on remarque dans la littérature *d'exempla*. Plus précisément, elle souligne que la nourriture apparaît dans 13 des 23 *exempla* du *Sendebarr*, et dans 19 des 50 *exempla* de *El Conde Lucanor* (Palafox 2008 : 68). *Calila e Dimna* comprend également de très nombreux termes liés à l'alimentation : nous relevons que le verbe « comer » à l'infinitif apparaît 52 fois, et le verbe « beber » 17 fois. María Teresa Miaja de la Peña (2009), quant à elle, met en avant dans le *Libro de buen amor* les nombreuses références à l'alimentation, les descriptions des différentes coutumes alimentaires de la Castille du XIV^e siècle. Pour cette raison, il est pertinent de travailler sur un corpus d'œuvres littéraires, ce qui permet de comparer ces coutumes gastronomiques dans la fiction et dans la réalité historique, plutôt que d'étudier d'autres œuvres à vocation moralisatrice comme des sermons.

De nombreuses disciplines, l'Histoire, la sociologie, l'anthropologie, la littérature se sont intéressées jusqu'ici à l'alimentation, mais Chrystelle Fortineau-Brémond, dans son étude sur les *food studies*, relève que très peu de recherches en sciences du langage et en linguistique ont été menées sur ce thème. C'est pourquoi il est intéressant d'étudier le lexique de l'alimentation, d'un point de vue linguistique, dans la littérature *d'exempla*.

L'alimentation ne comprend pas seulement les aliments. Par « nourriture », Eloísa Palafox désigne « tout ce qui est ingéré par la bouche, passe par l'estomac, et est destiné à assurer la survivance du corps humain, même l'eau et les médicaments » (Palafox 2008 : 68)⁴.

³ Les critiques emploient ce terme pour désigner un groupe de poèmes narratifs ayant en commun un schéma métrique spécifique : la tétra strophe monorime d'alexandrins, connue sous le nom de « cuaderna vía » (González-Blanco García 2008 : 195).

⁴ « todo aquello que se ingiere por la boca, pasa por el estómago, y está destinado a asegurar la supervivencia del cuerpo humano, incluso el agua y las medicinas ».

Nous chercherons ainsi à comprendre quel est l’imaginaire gastronomique que construisent les œuvres de notre corpus, à travers une étude de la représentation langagière de l’alimentation.

Le lexique de l’alimentation que nous allons étudier regroupe donc les termes suivants : les termes génériques de l’alimentation et les verbes des actions de s’alimenter ou au contraire de se priver, comme « *bever* » (CD 1993 : 139), « *tragar* » (LBA 2016 : 158, 254b)⁵, « *ayunar* » (LBA 2016 : 165, 292a) ; ceux désignant les aliments eux-mêmes, par exemple la « *fava* » (LBA 2016 : 442) ; les qualités des aliments et leurs saveurs, « *podrida* » (LBA 2016 : 408, 1443d), « *sabrosas* » (CL 2014 : 319) ; les repas, comme la « *çena* » (CL 2014 : 119) ; les ustensiles de cuisine, couverts et contenants de nourriture, comme la « *odre* » (S 2011 : 100), la « *cuchara* » (S 2011 : 142) ; les manières de table, comme « *pónenles la mesa* » (CL 2014 : 219) ; les professions gastronomiques, comme le « *cozinero* » (CD 1993 : 193), les lieux gastronomiques, comme la « *cozina* » (LBA 2016 : 340, 1093b).

Concernant le lexique que nous avons relevé, nous avons établi deux niveaux dans la manière de répertorier les termes. Dans un niveau 1, nous avons classé tous les termes spécifiques à l’alimentation et à la gastronomie, comme « *bever* ». Dans un niveau 2, nous avons classé les termes non spécifiques à l’alimentation, mais liés à des aliments consommés, comme l’adjectif « *buen* » dans l’expression « *buen comer* », ou « *piernas* » dans l’expression « *piernas de puerco* », ou « *pedaço* » dans « *pedaço de queso* ». En revanche, nous conserverons par exemple la séquence « *queso de cabra* » sans séparer les différents termes qui la constituent, car le fromage se décline en diverses variétés, le fromage en général et le fromage de chèvre spécifiquement et il est nécessaire de distinguer cette richesse de variétés de fromages au Moyen Âge : séparer « *queso* » et « *cabra* » n’aurait pas permis aussi facilement ce constat. Quant au cas des « *taças de plata* », nous n’avons pas conservé le terme « *plata* » qui les qualifie, car il s’agit juste d’une précision de couleur, et les tasses ne sont pas un aliment.

Hormis ces termes, nous constatons que dans notre corpus se trouvent de nombreux autres termes se référant à des substances absorbées par voie orale : les breuvages et médicaments, par exemple les « *melezinas* » (CD 1993 : 320) ou le « *diamargaritón* » (LBA 2016 : 388, 1336b). Nous ne traiterons pas ces termes, étant donné qu’ils ne correspondent pas au domaine gastronomique que nous étudions. Nous ne traiterons pas non plus le cas des termes

⁵ Pour citer les vers du *Libro de Buen Amor*, nous les noterons ainsi : le numéro de la strophe puis une lettre a, b, c ou d, correspondant au numéro de vers. Par exemple, le premier vers de la strophe 1099 sera nommé « 1099a ».

se référant à des activités liées à l'alimentation ou à des activités agricoles, comme le fait de « pescar » (CD 1993 : 144), ou de trier le blé, « trillando » (LBA 2016 : 378), qui s'éloignent de la gastronomie. De même, le terme « ortelano » (LBA 2016 : 391), ainsi que le terme « atahonas » (LBA 2016 : 251, 700d) ou le terme « alholís » (LBA 2016 : 221, 556c), ne correspondent pas à l'objet de notre étude, car ils se réfèrent à des professions ou des lieux qui font partie du domaine des activités agricoles, pas de la gastronomie, contrairement au lexème « cozinero » (CD 1993 : 193) qui désigne aussi une fonction professionnelle, mais est bien lié à la gastronomie. En revanche, nous conservons les termes « huerto » (CL 2014 : 273) et « huerta » (LBA 2016 : 224, 569b) car ils désignent le jardin potager destiné à l'alimentation individuelle d'une personne et il ne s'agit pas d'une activité agricole collective. Le terme « mercado » est plus lié à une organisation sociale qu'à la gastronomie. Nous ne l'étudierons donc pas car il n'apparaît pas toujours dans un contexte alimentaire dans le corpus et la nourriture n'est pas le seul bien qui s'y vend. À ce propos, nous ne garderons pas le terme « venderé » (CD 1993 : 264), même si le complément est un aliment, car ce verbe n'est pas spécifique à l'alimentation. Bien que le terme « caçar » (CD 1993 : 159) soit en lien avec une activité pour se sustenter (les personnes consomment la viande de gibier ensuite, en opposition avec la viande d'animaux d'élevage), nous ne le conserverons pas car à plusieurs reprises la chasse apparaît dans les œuvres comme un loisir, sans relation avec l'alimentation, ou est évoquée dans des situations pour lesquelles ce sont des animaux qui se nourrissent en chassant.

Dans cette optique d'écarter des termes liés à des activités alimentaires, nous éloignerons certains termes trop génériques, bien qu'ils soient liés à un contexte alimentaire, comme « levar » (CD 1993 : 97) ou « menguar », ou encore la « buxeta » (CD 1993 : 95), terme désignant une boîte non spécifique à l'alimentation, mais contenant du sésame dans l'un des *exempla*.

Nous conservons les occurrences de certains termes lorsque ceux-ci ont un emploi métaphorique ou au sens figuré n'ayant pas trait à la gastronomie, comme « fruto » (CD 1993 : 271) lorsque l'on désigne le produit de quelque chose, « beve » (LBA 2016 : 307, 957a) lorsqu'une vieille fileuse boit métaphoriquement le bois de sa roue, ou « dulçes » (LBA 2016 : 1226c) lorsque l'on parle des douces saveurs des chants de manière imagée par exemple, car ces occurrences font partie de l'imaginaire gastronomique métaphoriquement. Cependant, nous ne garderons pas les occurrences possédant une signification ne se rapportant pas à l'alimentation, comme dans les cas pour lesquels « sabor » se traduirait par « désir », étant donné que dans ce cas le concept de désir n'a pas de rapport avec l'alimentation.

Bien que l'alimentation des animaux intervienne à de nombreuses occasions dans le corpus, nous ne retiendrons pas les termes spécifiques à l'alimentation des animaux, comme l'action de ronger par les souris, « roe » (CD 1993 : 115), ou le terme « sangre » (CD 1993 : 153) désignant le sang que sucent la puce et le pou dans l'un des *exempla*, ou la « yerva » (CD 1993 : 152) broutée. De même, nous écarterons les occurrences de certains termes, comme certaines du verbe « tragar » lorsque ce sont des animaux qui ingurgitent la nourriture. En effet, nous nous intéressons à l'imaginaire gastronomique propre aux humains.

Néanmoins, pour certains cas d'aliments consommés par les animaux, nous avons par exemple gardé l'occurrence « queso » lorsqu'il s'agit du fromage tenu par le pic dans un *exemplum* ou mangé par les souris, car ce n'est pas un aliment spécifique aux animaux mais qui est conçu par les humains. De plus, nous rappelons que dans de nombreux *exempla* de notre corpus, les animaux qui interviennent sont humanisés car dotés de parole, et représentent métaphoriquement des humains.

Après avoir écarté les termes susdits, nous trouvons au total 1083 occurrences de termes liés à l'alimentation dans l'ensemble du corpus.

Nous avons également effectué un comptage des termes différents. Ce comptage ne prend pas en compte les formes fléchies du même lemme, comme « cocina » et « cocinas », ni les différentes formes du même paradigme verbal, comme « comió » et « come », ni les différentes formes phonologiques d'un même terme comme « javalí » et « javalín », ni les modifications orthographiques, comme « sed » et « set », ni les formes pronominales et non pronominales d'un même terme, comme « mantener » et « se mantener », car notre étude concerne la sémantique et non la morphosyntaxe ni la phonologie ou la graphie. Nous comptons le verbe « comer » et le substantif « el comer » comme un seul terme, car ce sont deux emplois syntaxiques différents d'un même terme. De même, nous avons compté le verbe « cóxolo » et le participe passé « cocho » comme un seul terme, car ce sont également deux formes différentes du même paradigme verbal.

Au contraire, nous avons compté « çenar » et la « çena » comme deux lexèmes différents, puisque l'action de dîner et le dîner en lui-même avec son contenu sont considérées comme deux éléments distincts. Nous obtenons alors au total 327 termes différents. Ces deux données, le nombre total d'occurrences et le nombre total de termes différents concernant l'alimentation, confirment l'importance de ce lexique abondant au sein du corpus, soulignée par Palafox 2008 et Miaja de la Peña 2009.

Pour compléter cet état des lieux du nombre de termes autour de l'alimentation dans le corpus, nous avons observé la répartition du nombre d'occurrences des termes selon les œuvres. Sur les 1081 occurrences, 634 se situent dans le *Libro de Buen Amor*, 142 dans *El Conde Lucanor*, 198 dans *Calila e Dimna* et 107 dans le *Sendebär*. Nous avons représenté dans un diagramme les proportions que représentent chaque nombre par rapport au total de termes que contient chaque œuvre (annexe 2). Ce diagramme nous permet de constater que le pourcentage de termes ayant trait à l'alimentation est le plus élevé pour le *Libro de Buen Amor* (1,10 % contrairement à 0,49 % pour le *Sendebär* par exemple), ce qui correspond à l'affirmation de Miaja de la Peña 2009 qui considère cette œuvre comme un « authentique guide ou traité gastronomique »⁶ du XIV^e siècle.

Afin de déterminer l'imaginaire gastronomique qui se dégage de ces œuvres, notre démarche se constituera de deux approches différentes et complémentaires : après avoir établi un état de la question des recherches menées autour de notre sujet, nous aborderons notre étude par une approche par champs conceptuels des réalités auxquelles renvoient les termes de l'alimentation présents dans notre corpus. Puis nous nous intéresserons aux termes en eux-mêmes, et non aux référents qu'ils désignent, dans une deuxième approche plus strictement linguistique.

⁶ « auténtica guía o tratado gastronómico ».

CHAPITRE PREMIER : ÉTAT DE LA QUESTION

Introduction

Avant d'entamer nos propres recherches, il convient de réaliser un état des lieux des travaux déjà menés à terme autour de notre sujet. L'étude des termes concernant l'alimentation a fait l'objet de plusieurs publications scientifiques dans différentes disciplines. L'alimentation au Moyen Âge, d'un point de vue historique, a été l'objet de nombreuses recherches. Nombreux sont les écrits traitant de la nourriture, des manières de table au Moyen Âge en Europe et en Espagne. Nous expliquerons donc quels sont les travaux ayant été menés par les chercheurs concernant trois axes d'études de l'alimentation au Moyen Âge, historique, littéraire et linguistique, en classifiant les informations selon différents champs conceptuels (catégories d'aliments, manières de table...). Nous utiliserons ensuite ces données pour l'étude du lexique de l'alimentation dans notre corpus, dans la suite de notre mémoire, selon chacun de ces champs conceptuels.

1. L'alimentation au Moyen Âge d'un point de vue historique

1.1. Les aliments

La consommation et l'utilisation des aliments a suscité l'intérêt de nombreux historiens jusqu'à présent. Nous traiterons des différentes catégories d'aliments : les légumineuses, les graines et les céréales, les fruits et les légumes, les viandes, les produits laitiers et les œufs, les poissons et les fruits de mer et enfin les boissons.

1.1.1. Les légumineuses, les graines et les céréales

Les spécialistes de l'alimentation, au sujet des céréales, soutiennent l'idée selon laquelle cette catégorie d'aliments est la plus consommée au Moyen Âge, toutes classes sociales confondues. Flandrin & Montanari (1996 : 391) soulignent « l'affirmation de l'économie agraire qui assure, dès lors, la subsistance de la majorité de la population ». En effet, il est nécessaire de nourrir une population de plus en plus nombreuse, provoquée par une « forte poussée démographique observée dans tous les pays d'Europe aux X^e-XI^e siècles » (Flandrin & Montanari 1996 : 391).

Chez les paysans, les céréales « deviennent en somme l'élément principal et toujours plus déterminant de l'alimentation » (Flandrin & Montanari 1996 : 392). Il existe en outre plusieurs cultures de céréales :

Massivement convertis au froment, les Occidentaux se divisent dès qu'il s'agit des céréales secondaires. En Europe méditerranéenne, l'orge ne conserve plus que quelques restes de son antique prédominance [...] Relativement tard venu dans le monde des céréales européennes, méprisé par les agronomes romains, le seigle se diffuse au Moyen Âge à partir de l'Europe du Nord-Ouest « celtique » (Laurioux 1989 : 63).

Les céréales sont consommées sous différentes formes. Le pain est un aliment essentiel : « Présent à toutes les tables, et en grandes quantités, le pain assure l'essentiel de l'énorme ration céréalière » (Laurioux 1989 : 53). Comme détaillé dans Flandrin & Montanari 1996, dans les villes, les habitants consomment du pain blanc. Ils jouissent de cette possibilité « quotidienne » (Grieco 1996 : 481). Les paysans des campagnes, quant à eux, mangent des pains noirs, des bouillies et des soupes de céréales. Dans les cas de famine, ils doivent se contenter du pain « d'orge, voire d'avoine » (Laurioux 1989 : 17). Ils peuvent aussi faire « bouillir leurs céréales » et les manger « sous cette forme brute » (Grieco 1996 : 481), ou bien obtenir des soupes à partir des céréales bouillies (Gázquez Ortiz 2002). Leur pain est « confectionné avec un mélange de céréales (blé et millet, par exemple) » (Grieco 1996 : 481). Riera i Melis 1996 précise que la mie de pain peut être spécifiquement utilisée par les cuisiniers de la cour royale pour faire monter les sauces. Les céréales peuvent aussi être consommées sous forme de bouillie, préparées avec de la farine de blé, d'orge, de millet ou de sarrasin selon Gázquez Ortiz 2002. Ce dernier cite différents types de bouillies de céréales : la « talvina » ou la « atalvina » (Gázquez Ortiz 2002 : 78), préparée en cuisant les céréales dans du lait d'amande, et la « zahína », d'origine arabe, destinée à être bue.

Une autre céréale cultivée au Moyen Âge est le riz. Aliment autochtone, son origine est orientale : « ce sont les Arabes qui ont introduit définitivement sa culture dans la 309 Ibérique » (Abu Zacaria 1802⁷, cité dans Domingo & Dominguis 2017 : 114)⁸.

⁷ Il s'agit probablement de l'édition et de la traduction en espagnol réalisées par Josef Antonio Banqueri du manuscrit du *kitâb al-falahat*, le *Livre de l'agriculture*, datant du XIII^e siècle, conservé à la bibliothèque de l'Escorial. Cet ouvrage, traité d'agronomie, explique quelles sont les méthodes de culture de la terre dans l'Espagne d'Al-Andalus selon Aubaile-Sallenave 1988.

⁸ « fueron los árabes quienes introdujeron definitivamente el cultivo en la península ibérica ».

Comme le signale Gázquez Ortiz (2002), au XIV^e siècle, le riz commence à ne plus être considéré comme un aliment exotique. La culture du riz se développe d'abord à Murcie, « par influence de la culture arabe pendant les cinq années antérieures » (Gázquez Ortiz 2002 : 101)⁹.

Quant aux pignons, graines qui sont les semences du pin, ils sont fréquemment utilisés dans la cuisine européenne du Moyen Âge :

Les graines comestibles de la pomme de pin, les pignons, ont été utilisés dans la cuisine du Moyen-Orient depuis des milliers d'années, et au Moyen Âge jouent aussi un rôle dans la cuisine espagnole, française méridionale et italienne, toutes sont influencées par les Arabes. Les pignons sont soit moulus et ajoutés aux plats sucrés ou salés, soit utilisés comme une garniture (Weiss Adamson 2004 : 26)¹⁰.

Comme expliqué dans Flandrin & Montanari 1996, les légumes secs sont consommés par les basses classes sociales, les paysans. On les mange aussi pendant le Carême selon Gázquez Ortiz (2002 : 93). Les légumes secs n'ont pas une connotation positive, car il s'agit d'un produit de substitution aux céréales lors des périodes de crise selon Gautier 2009. Ils ont un grand rapport énergétique, qui a « soutenu la croissance démographique du Moyen Âge central » (Laurioux 1989 : 59). Ils sont aussi mangés par les moines dans les monastères, ils « constitu[e]nt au départ la base de la ration bénédictine » (Laurioux 2002 : 243). Les moines manifestent ainsi leur sobriété. Les légumineuses les plus consommées sont les fèves et les pois chiches, et celles consommées par les pauvres sont majoritairement les lentilles et les pois selon Gázquez Ortiz 2002.

1.1.2. Les fruits et les légumes

Les légumes sont consommés par les basses classes sociales. Laurioux (1989 : 59) écrit : « Aux yeux des médecins, les végétaux n'ont pas bonne réputation. Ils sont considérés comme peu nourrissants par rapport au pain et à la viande ».

Grieco (1996) expose le fait que tous les êtres vivants, plantes et animaux, l'ensemble des créations de Dieu, sont subdivisés en quatre segments représentant les quatre éléments, que sont la terre, l'eau, l'air et le feu, le tout formant la « grande chaîne de l'être » (voir annexe 3). Cette conception est inspirée de certaines théories antiques : selon Granger (1985), Aristote

⁹ « por influencia de la cultura árabe de lustros anteriores ».

¹⁰ « The edible seeds of the pine tree, pine nuts have been used in Middle Eastern cookery for thousands of years, and in the Middle Ages also played a role in Spanish, southern French, and Italian cuisine, all of which are influenced by the Arabs. Pine nuts were either ground and added to sweet and savory dishes or used as a garnish ».

classifie les différents êtres vivants, plantes et animaux, en les hiérarchisant dans un schéma nommé *scala naturae*, selon le degré d'inertie et de vitalité qu'il attribue à chacun : par exemple, les animaux manifestant le plus de mouvements seront placés « au-dessus » de ceux considérés comme plus inertes. Lia Formigari (1973 : 325) souligne que la conception de la grande chaîne de la vie a des origines platoniciennes : « L'idée suprême fournit la base logique d'un monde de sensibilia conçu comme gradué en ce qui concerne la perfection »¹¹. Dans la conception de Platon, le Démonstrateur est le créateur de ce monde sensible¹² : « Le Démonstrateur crée le monde sensible modelé sur le monde intelligible » (Formigari 1973 : 325)¹³. Par ailleurs, nous pouvons penser à la dimension religieuse que la « grande chaîne de l'être » peut avoir au Moyen Âge pour la population chrétienne, qui considère tous les êtres vivants comme des créations de Dieu.

Dans cette classification, la terre est le « plus vil et le plus bas de ces éléments » (Grieco 1996 : 485). D'ailleurs, Grieco (1996 : 488) souligne le « parallélisme » entre la structure hiérarchique des aliments, et la « hiérarchie sociale » : « Une telle conception justifi[e] le fait que la couche supérieure de la société consomm[e] les aliments appartenant aux échelons supérieurs du domaine naturel » (Grieco 1996 : 488). Les légumes, poussant dans la terre, à même le sol, sont donc mal considérés dans l'imaginaire collectif, et sont consommés surtout par les paysans. À Saragosse par exemple, il est de coutume de cultiver chez soi ses propres légumes :

La majorité des maisons poss[ède] un petit potager combiné avec une cour, où les habitants cultiv[ent] leurs légumes ; de plus, autour de la ville et entre les champs de blé et de vigne, il y [a] de petites cours dédiées au potager, de sorte qu'une grande partie des habitants produi[t] ses propres légumes et fruits, en vendant les excédents au marché, dans un espace délimité expressément pour cela (Falcón, 1984 : 209)¹⁴.

Les légumes les moins nobles sont ceux qui ont « un bulbe comestible souterrain (comme l'oignon, l'ail et l'échalote) » (Grieco 1996 : 486). Ensuite, ceux considérés comme « un peu moins ignobles » (Grieco 1996 : 486) sont les navets et les carottes. Les légumes occupant l'échelon suivant de la hiérarchie sont les « plantes dont on mangeait les feuilles (épinards et choux, par exemple) » (Grieco 1996 : 486).

¹¹ « The supreme Idea provides the logical basis of a world of sensibilia conceived as graded with respect to perfection ».

¹² Selon Platon, un élément intelligible s'oppose à un élément sensible au sens de « qui peut être perçu, connu par les sens » (TLFi s.d. : s.v. « Intelligible »).

¹³ « The Demiurge creates the sensible world modelled on the intelligible one ».

¹⁴ « La mayoría de las casas poseía un pequeño huerto combinado con corral, donde los vecinos cultivaban sus hortalizas; además en torno a la ciudad y entre los campos de trigo y vid había pequeños corros dedicados a huerta, de manera que una buena parte de los pobladores producía sus propias verduras y frutas, vendiéndose los excedentes en el Mercado, en un espacio acotado expresamente para ello ».

Néanmoins, « la consommation des légumes ne se limite pas pour autant au monde paysan » (Laurieux 1989 : 62), mais à d'autres classes sociales. Par exemple, les « ouvriers, les artisans modestes des villes » (Laurieux 1989 : 62) en mangent également.

Néanmoins, comme le précise Gázquez Ortiz (2002 : 113), la noblesse et les riches hommes utilisent tout de même les légumes pour les « garnitures des viandes rôties et une partie de leurs potages et *morteruelos*¹⁵. Ils [sont] aussi consommés sous forme de macédoines »¹⁶.

Les fruits, bien au contraire, sont très bien considérés. Le sommet de la hiérarchie est « représenté par les fruits, le plus noble produit du monde végétal » (Grieco 1996 : 486). En effet, les fruits poussent dans les arbres ou les buissons, ils sont « plus éloignés du sol » (Grieco 1996 : 486). Les fruits poussant sur les plus hauts arbres sont les fruits considérés comme ayant le plus de noblesse. Grieco (1996 : 486) cite les « fraises et melons », jugés « très médiocres ». Rucquoi (1984 : 303) écrit qu'en Castille, contrairement aux légumes, « [l]es fruits sont [...] à l'honneur tant à la fin des banquets qu'au cours des collations dont ils forment, avec le vin, l'essentiel ». Les aristocrates consomment également des fruits secs, « noix, noisettes, amandes, figues et raisins secs » (Laurieux 1989 : 62).

Comme expliqué dans Laurieux 1989, la vigne est très cultivée en Europe, grâce au climat du Moyen Âge central, plus sec et plus chaud. Verdon (2002) ajoute que nous trouvons trois grandes zones de vignobles en Europe : les régions méditerranéennes, une aire médiane, entre les pays proches de la Manche et de la mer du Nord, et les contrées nordiques. De plus, sur la péninsule Ibérique s'étend la culture de la vigne avec la Reconquête, lors de l'extension de la religion chrétienne : la vigne est nécessaire pour la messe, et pour les moines. Tout comme les repas, les vendanges sont un moment de convivialité. Ce sont « souvent les femmes » (Verdon 2002 : 123) qui s'en chargent.

¹⁵ Selon la Real Academia Española (2021), il s'agit d'une préparation à base de foie de porc hâché, d'épices, de pain, surtout consommée dans la région de Cuenca.

¹⁶ « guarniciones de los asados y parte de sus potajes y *morteruelos*. También [son] consumidas en forma de menestras ».

1.1.3. Les viandes

Les différents travaux sur les viandes soulignent qu'elles sont surtout consommées par l'aristocratie au Moyen Âge. Albert (2009 : 72) explique que « la nourriture carnée désigne la condition aristocratique ». Falcón (1984 : 211) écrivait aussi que la « viande était un produit rare, un aliment de luxe, au Moyen Âge »¹⁷. Flandrin & Montanari (1996 : 393) mettent aussi en avant le « privilège alimentaire » attribué à cette classe sociale, nommée « classe des mangeurs de viande ». Les populations urbaines, dont les classes populaires peuvent également avoir accès à la viande, même si « la bonne viande conv[ient] essentiellement aux couches sociales élevées » (Grieco 1996 : 483), et « celle de moins bonne qualité [est] propre à satisfaire les besoins des membres plus modestes de la société » (Grieco 1996 : 483). Nous remarquons donc une opposition entre le modèle de l'alimentation dans les villes, où les habitants mangent de la viande, et le modèle de l'alimentation dans les campagnes, où les habitants mangent des céréales, des légumineuses et des légumes.

Albert (2009) signale qu'à la fin du Moyen Âge, les volailles sont plus consommées que le gibier, en raison de l'évolution des goûts et des conseils des moralisateurs et des médecins envers les personnes nobles oisives : les médecins considèrent que la viande de volaille est moins grasse que celle de gibier.

Cependant, comme mentionné dans Laurieux 2002, la viande de bétail est aussi consommée, les ovins étant beaucoup élevés en Europe méditerranéenne. La place du bétail est très importante dans l'alimentation des XIV^e et XV^e siècles et se développe rapidement à la fin du Moyen Âge. Les paysans peuvent manger du porc : « L'élevage du porc par les paysans modestes est tout à fait possible » (Laurieux 1989 : 72). Parmi les viandes de quadrupèdes, la viande de gibier de chasse est réservée à l'aristocratie. Albert (2009) précise que le gibier est considéré comme viande d'excellence. Grâce à cette viande de chasse, la noblesse possède davantage de choix culinaires, selon Laurieux 1989.

Les parties consommées dans l'animal-même dépendent aussi du niveau social des habitants. « Dans le même animal, certaines parties sont jugées nobles, tandis que d'autres sont laissées à la consommation populaire » (Laurieux 1989 : 31). Les abats sont réservés à la classe populaire car ils sont peu coûteux. Au contraire, d'autres parties des animaux, les côtes, les pièces entières, les pattes, sont consommées par les classes sociales élevées.

¹⁷ « carne era un producto raro, un alimento de lujo, en la Edad Media ».

De plus, dans la classification des êtres vivants selon leur proximité avec Dieu, Grieco (1996 : 487) explique que « [s]i nous continuons à gravir la “grande chaîne de l’être” vers le troisième segment, celui qui est lié à l’air, nous atteignons une nouvelle hiérarchie de valeurs ». Les oiseaux vivant dans l’eau ou à proximité (les canards et les oies par exemple) se situent au-dessous de ceux qui sont « plus manifestement aériens » (Grieco 1996 : 487) : les poulets et les chapons entre autres. Les animaux quadrupèdes (le veau, le mouton et le porc notamment) posent un problème de classification dans cette hiérarchie, « car il [es]t difficile de les rattacher à un élément particulier » (Grieco 1996 : 488). Grieco (1996 : 488) les considère comme « un mets plus noble que les produits du monde végétal, tout en étant moins prisés que les volailles ».

1.1.4. Les produits laitiers et les œufs

Nous ne disposons pas de beaucoup de documentation sur cette catégorie d’aliments. Produits animaliers, « les laitages restent un produit essentiel de cet élevage » (Laurieux 2002 : 74). En Europe, certaines régions sont « fortement laitières ou beurrières comme les Pays-Bas, la Flandre ou l’Angleterre » (Laurieux 2002 : 74). Albert (2009) évoque le fait que le fromage est situé au bout de la « chaîne alimentaire », et est donc réservé aux personnes de basses classes sociales. Laurieux (1989 : 77) explique qu’en France, les habitants consomment du fromage dans les « régions de montagne ».

Les œufs, autre produit animalier, sont souvent consommés au Moyen Âge. Paul Ariès (2017 : 157) écrit que « [l]es œufs, au coût très faible, sont massivement consommés, cuits, braisés, frits, mollets, pochés, en civets, brouillés, en omelettes, dans des flans, gâteaux, tartes ». Laurieux 1989 explique que les œufs sont beaucoup consommés au Moyen Âge, comme conséquence de l’élevage fréquent des volailles. Les habitants en mangent les jours appelés « maigres », pendant les périodes de jeûne. Les œufs sont facilement accessibles aux classes populaires, notamment en Aragon. C’est un « aliment bien plus bon marché »¹⁸ pour les personnes modestes qui sont dans l’« impossibilité économique d’acquérir du poisson » (Quílez Royo 2016 : 26)¹⁹.

¹⁸ « alimento mucho más asequible ».

¹⁹ « imposibilidad económica de adquirir pescado ».

Néanmoins, la noblesse en consomme également « à une fréquence assez inférieure » (Riera i Melis 1996 : 189), contrairement au pain, à la viande et au vin. Finalement, Riera i Melis (1996) précise que les cuisiniers de la cour royale peuvent utiliser le jaune d'œuf pour préparer ou faire monter des sauces.

1.1.5. Les poissons et les fruits de mer

Comme expliqué dans Grieco 1996, les fruits de mer sont classifiés dans le deuxième segment de la « grande chaîne de l'être », associé à l'eau. Les fruits de mer (les moules et les coquillages par exemple) se situent au-dessus des éponges, puis viennent les crustacés. Les poissons sont situés un échelon plus haut, mais sont considérés inférieurs aux dauphins et aux baleines, qui remontent à la surface de l'eau pour respirer.

Laurioux (1989 : 79) souligne la dimension religieuse liée au poisson :

Dans la pensée chrétienne, le poisson est un symbole fort. Le terme qui le désigne en grec (ichthus) juxtapose les initiales des mots d'une phrase qui signifie « Jésus-Christ, Fils de Dieu, Sauveur », et le Christ a multiplié les poissons autant que les pains.

Pour les chrétiens, la consommation de poisson est obligatoire pendant certaines périodes :

Durant toute la période du Carême, et aussi à l'occasion de certaines fêtes et au moins deux jours par semaine, ils [les fidèles] doivent se contenter de harengs séchés ou de poissons salés (Laurioux 1989 : 79).

De plus, Montanari (1995 : 115) évoque la connotation rarement positive du poisson : « culturellement, il demeure[e] toujours un substitut de la viande ».

Falcón (1984) indique qu'à Saragosse sont consommés plus de poissons venant des fleuves que de la mer : les espèces fluviales pêchées sont le barbeau, l'alose. Celles venant de la mer sont le merlu, le congre, les sardines, le hareng, le thon. Laurioux (2002 : 71) évoque un « manuscrit du XIII^e siècle » qui recense « près d'une cinquantaine d'espèces » de poissons d'eau de mer pouvant être pêchés.

Concernant les espèces de poissons d'eau douce, Laurioux (1989 : 68) cite une « ordonnance royale de 1326 » dans laquelle les paysans mentionnent les filets nécessaires « pour se procurer gardons, barbeaux, carpes, tanches, brèmes, brochets, truites, vandoises, perches et anguilles ». À force d'être exploitées, certaines espèces, comme le saumon, « devien[nen]t beaucoup plus rare à la fin du Moyen Âge » (Laurioux 1989 : 68).

Comme expliqué dans Laurioux 1989, les poissons frais, surtout ceux de mer, sont inaccessibles à la plus grande partie de la population : seules les populations côtières peuvent en manger. Le reste de la population mange des poissons séchés, fumés ou salés, notamment aux grandes occasions comme le Carême, ou les « jours maigres ». Parmi les poissons consommés lors de ces événements, « le hareng est véritablement le poisson-symbole du Carême » (Laurioux 1989 : 80).

1.1.6. Les boissons

D'après les historiens spécialistes de l'alimentation, le lait, l'eau et le vin sont les trois boissons consommées au Moyen Âge.

Laurioux (1989) insiste sur le fait que le vin est une boisson très importante pour la société médiévale. Alvar Nuño (2022) souligne que dès l'Antiquité, le vin est une boisson fondamentale pour les Romains, il est symbole de civilisation, contrairement à la bière. Au Moyen Âge s'ajoute ensuite une autre valeur à cette boisson, la valeur liturgique. Rucquoi (1984 : 298) prend le cas d'une ville de Castille, et écrit :

Aliments symboliques inséparables de la liturgie chrétienne, le pain et le vin sont toujours présents sur la table des Vallisolétains [...] Le pain et le vin figurent aussi bien à la table des riches que dans les legs parlementaires en faveur des pauvres, mais il ne s'agit peut-être pas de pains et de vins de mêmes qualités.

Laurioux (1989 : 84) met lui aussi en avant la dimension religieuse chrétienne du vin : « le christianisme a encore renforcé l'importance du vin : considéré comme le sang du Christ, il joue un grand rôle dans la liturgie ». La grande consommation du vin est facilitée par la viticulture : elle se développe « autour des villes épiscopales et aussi autour des monastères » (Laurioux 1989 : 84).

Il existe différents vins, selon les goûts des consommateurs :

Les vins rouges claires, produits d'une fermentation très courte et tels qu'on les aime en France, ne sont pas du tout appréciés en Italie, où on leur préfère des vins « noirs » [...] dont la couleur et la puissance marquées sont dues à une cuvaison de près d'un mois. Si les Lombards cherchent à élaborer des vins très foncés et plutôt bon marché, les Toscans privilégient au contraire la transparence du blanc (Laurieux 2002 : 41).

De plus, hormis sa dimension religieuse, le vin apporte du plaisir aux consommateurs : « Il est apprécié par toutes les classes de la société » (Verdon 1996 : 110). Verdon (1996 : 114) cite Aldebrin de Sienne, qui déclare que pour une personne qui boit du vin en quantité modérée, le vin « lui donne bon sang et bonne couleur et bonne saveur ; il renforce toutes les vertus du corps et rend l'homme heureux, débonnaire et bienheureux ». En raison du plaisir qu'il procure et de la grande valeur qu'il possède dans l'imaginaire gastronomique, aucun banquet ne peut se dérouler sans vin sur la table selon Alvar Nuño (2022).

Le vin n'est pas seulement utilisé comme boisson au Moyen Âge. Il l'est également comme ingrédient : « nous rencontrons du vin dans tous les livres de cuisine du Moyen Âge, d'un bout à l'autre de l'Europe » (Laurieux 2005 : 233).

Une autre boisson indispensable au Moyen Âge, même vitale, est l'eau. N'importe quel habitant peut y accéder : « L'eau constitue la première boisson de la société médiévale occidentale, accessible à tous, dans n'importe quelle région » (Verdon 2002 : 13). L'eau est la boisson par défaut pour les basses classes sociales, « les pauvres sont condamnés à boire de l'eau » (Verdon 2002 : 42). Pour cette raison, contrairement au vin, l'eau ne sera pas présente sur la table d'un banquet, selon Alvar Nuño (2022), n'étant pas considérée comme un produit noble.

Malgré cette perception assez négative de l'eau, comme le vin, cette boisson a une connotation religieuse : « il n'est que de se référer à la Bible qui la présente d'abord comme source de vie [...] mais toujours elle purifie » (Verdon 2002 : 13). Les manières de s'approvisionner sont réglementées afin d'éviter les maladies et la contamination : « L'eau de pluie, comme celle des rivières, est en général utilisée indirectement par l'intermédiaire d'édifices construits par l'homme » (Verdon 2002 : 23).

La troisième boisson consommée au Moyen Âge est le lait. Comme expliqué dans Falcón 1984, le lait est réservé pour les enfants et les personnes malades. Les adultes en bonne santé n'en consomment pas en Occident selon Verdon 2002. Dès sa naissance, « le nourrisson

reçoit la tétée » (Lauriou 2002 : 155), et le sevrage « commence vers deux ou trois ans ». Le lait est un besoin vital pour le jeune enfant, et « pendant une durée plus longue au Moyen Âge que de nos jours » (Verdon 2002 : 42). Pour l'enfant, c'est le lait de sa mère qui « a une valeur particulière. Constituant la prolongation du sang qui nourrit l'enfant dans le sein de sa mère, il transmet les qualités familiales » (Verdon 2002 : 43).

1.2. La cuisine des aliments

Nous allons maintenant évoquer les publications qui traitent de la manière de préparer les aliments précédemment dépeints et qui mettent en évidence la saveur de ces ingrédients.

1.2.1. Les saveurs

La cuisine médiévale est confectionnée à partir de très nombreuses saveurs. Le goût est très important au Moyen Âge : « le goût médiéval [es]t très largement formé par les croyances diététiques » (Flandrin 1996 : 499).

Comme expliqué dans Lauriou 1996 et 2002, la cuisine médiévale est composée de trois saveurs fondamentales : la saveur forte, obtenue avec les épices, la saveur douce, obtenue avec le sucre, et la saveur acide.

La saveur acide « est surtout obtenue grâce au vinaigre et au verjus²⁰, les jus d'agrumes – citrons ou oranges amères – restant pour l'essentiel limités aux régions méditerranéennes » (Lauriou 1996 : 466).

La saveur sucrée n'est pas obtenue seulement grâce au sucre mais aussi grâce au miel, ou aux « fruits secs (pruneaux, raisins, figues et dattes) » (Lauriou 2002 : 25). « Il existe donc, dès le XIV^e siècle, une Europe "sucrière" : elle se confond d'abord avec les régions méditerranéennes, depuis le Languedoc jusqu'à la pointe de la botte italienne » (Lauriou 1996 : 467). L'auteur cite d'ailleurs le « boom sucrier enregistré au XV^e siècle, aussi bien en Sicile que dans la région valencienne ou sur les îles atlantiques récemment conquises par les Espagnols », à la suite de « l'accroissement de la demande » (Lauriou 1996 : 467). D'autres

²⁰ Le verjus est un « [s]uc acide que l'on extrait d'un gros raisin qui mûrit imparfaitement ou de tout autre raisin cueilli avant maturité, employé autrefois dans les sauces, dans la fabrication de sirops et aujourd'hui dans la préparation de la moutarde » (*TLFi* s.d. : s.v. « Verjus »).

aliments sucrés au Moyen Âge sont les confiseries. Laurieux (1989 : 82) donne l'exemple en France des « confiseries servies à la fin du repas et destinées à en faciliter la digestion », des « fruits (noix, amandes, pêches) confits dans le sucre, des “dragées”, bonbons confectionnés à partir de sucre tiré²¹, ou encore des nougats et massepains au miel ».

Hormis ces bonbons, des sucreries confectionnées dans les monastères apportent aussi la saveur sucrée. Selon José Pérez Vidal (1983 : 473), les composants de ces confiseries réalisées par les nonnes sont recommandés dès l'Antiquité :

Galien, Dioscoride, Pline et beaucoup d'autres auteurs classiques avaient étudié et recommandé, pour leurs vertus curatives, la rose et la violette ; le coing et le cédrat [...], le miel, très apprécié tant pour sa propre efficacité médicinale que pour ses avantages comme excipient²².

Concernant ces confiseries, José Pérez Vidal (1983 : 473) souligne « leur abondance et leur variété dans les couvents et les monastères »²³. Selon Vidal 1983, les produits sucrés médicamenteux et les élixirs fabriqués au monastère sont nécessaires aux hôpitaux qui s'y approvisionnent, ainsi qu'aux propres religieux qui se soignent eux-mêmes avec les potions et denrées sucrées qu'ils mettent au point.

L'origine de l'utilisation de ces confiseries médicinales est complexe. Selon Pérez Vidal 1983, les médecins gréco-latins connaissent le sucre ; leurs connaissances s'étendent vers l'Orient. Au début du VII^e siècle, les moines et les médecins chrétiens en Perse « perfectionnent l'obtention du sucre, encore très rudimentaire. Le sucre commence alors à remplacer le miel en matière de médecine » (Pérez Vidal 1983 : 474).

Puis, comme indiqué dans Pérez Vidal 1983, les Arabes conquièrent la Perse et intègrent à leur culture toutes ces connaissances. Avec la conquête de l'Égypte en 640-643, les Arabes se nourrissent des connaissances de ce pays en termes de manipulations chimiques et de notions de médecine. Enfin, la culture arabe s'étend au Nord de l'Afrique, en Sicile et dans la péninsule Ibérique, et avec elle, la science médicale et la canne à sucre.

Les épices, constituant la saveur forte, interviennent dans la préparation des plats au Moyen Âge. Flandrin (1996 : 491) souligne qu'à partir du XIV^e siècle, « [j]amais elles n'ont connu une telle importance dans la cuisine, par leur nombre, la fréquence de leur emploi et les

²¹ Il s'agit d'un sucre cuit cuisiné lorsqu'il est chaud.

²² « Galeno, Dioscórides, Plinio y otros muchos autores clásicos habían estudiado y recomendado, por sus virtudes curativas, la rosa y la violeta; el membrillo y la cidra [...] la miel, apreciadísimas tanto por su propia eficacia medicinal como por sus ventajas como excipiente ».

²³ « su abundancia y variedad en conventos y monasterios ».

quantités utilisées » dans les recettes aristocratiques. Le goût des épices « envahit tous les plats, tous les services et tous les mets » (Lauriou 1989 : 39), à « tous les moments du repas médiéval » (Lauriou 1989 : 40). Rucquoi (1984 : 305) précise quel est l'usage des épices dans une ville de Castille :

Quant aux épices, tous les comptes n'en font pas le détail et le terme générique d'« especias » apparaît dans près de 73% des cas. Lorsque ces « épices » sont précisées, la cannelle vient en tête, inséparable du riz au lait, (41% des banquets), suivie par le poivre (*pimienta*) (29,4%), le safran (*açafrán*) (21,5%), les clous de girofle (*clavos*) (7,8%), le gingembre (près de 4%) et enfin l'anis (*matalahua*) mentionné une seule fois.

Lauriou (1996 : 464) précise qu'elles sont « [i]mportées d'Inde et d'Extrême-Orient dès l'Antiquité ». Ce sont des « substances aromatiques d'origine orientale » (Lauriou 1989 : 36). Le poivre, auparavant très utilisé, est souvent remplacé par le gingembre dans la cuisine occidentale selon Lauriou 1996. Flandrin (1996 : 493) explique que « [t]raditionnellement, le mot "épices" désignait non pas n'importe quel aromate utilisé en cuisine, mais seulement des produits exotiques, venus de loin » : chacune de ces épices, par exemple le poivre, a une vertu thérapeutique, en plus de son usage comme condiment. Les épices, en plus de rendre les aliments plus appétissants, les rendent « plus digestes » (Flandrin 1996 : 495).

Selon leur classe sociale, les personnes ne consomment pas les mêmes épices. Comme précisé dans Lauriou 1989, le clou de girofle, la muscade et le macis sont très rares, très chers, et donc seulement accessibles à la haute aristocratie. À l'inverse, le poivre est très consommé par les pauvres : « Plus bas encore dans la société, ne subsiste plus que le poivre que l'on rencontre dans des couches vraiment peu élevées, voire défavorisées » (Lauriou 2005 : 190).

La saveur amère ne fait pas partie de la trinité gustative, elle « ne semble guère recherchée » (Lauriou 2002 : 25).

Ne faisant pas partie de la trinité des saveurs, le sel est aussi utilisé comme condiment, avec une « double vertu gastronomique et diététique » (Flandrin 1996 : 497). Le sel ne sert pas seulement à table, mais aussi « en cuisine » et « pour conserver toutes sortes d'aliments » (Lauriou 1989 : 81). Par exemple, à Saragosse, le poisson est « consommé frais et salé » (Falcón 1984 : 212). Dans ce cas, le sel sert à la conservation du poisson.

1.2.2. *Les manières de les cuisiner*

Dans les recettes et la cuisine médiévales, les couleurs ont une grande importance :

La recherche chromatique dont témoignent les recettes ne résultait nullement de quelque fantaisie, trop souvent qualifiée d'extravagante ou étrange mais reflétait en réalité le statut culturel qui s'attachait à chacune des couleurs (Laurieux 1996 : 471).

Ces couleurs sont nombreuses au XIV^e siècle : « le jaune, le rouge, le blanc, le vert, le noir, le rose, le bleu et enfin la gamme du brun, allant du fauve au roux » (Laurieux 1996 : 471).

Comme expliqué dans Laurieux 1996, le vert est obtenu grâce aux légumes (les épinards par exemple), le jaune grâce aux jaunes d'œufs ou au safran. Le rouge et le bleu sont obtenus grâce à des colorants spécifiques et exotiques, par exemple du bois de santal rouge.

Les matières grasses, l'huile et le beurre, sont utilisées pour la cuisine au Moyen Âge. Leur utilisation respective dépend de plusieurs facteurs. D'abord, la religion chrétienne interdit la consommation de graisses animales, donc de beurre, durant certaines périodes :

[...] l'utilisation des graisses de cuisine dépend aussi de multiples nécessités, au premier rang desquelles figure l'obligation faite à tout chrétien de s'abstenir de graisse animale durant une grande partie de l'année (Laurieux 2002 : 28).

L'huile et le beurre sont utilisés différemment selon chaque paramètre géographique et économique :

La répartition des pays de beurre et d'huile que note le *Livre de la description des pays* est sans surprise : les premiers se trouvent dans le nord-ouest du continent, les seconds autour de la Méditerranée (Laurieux 2002 : 28).

De plus, des paramètres naturels délimitent les zones où l'on cuisine à l'huile d'olive et celles où l'on cuisine au beurre : « c'est là où poussait l'olivier que l'on cuisinait à l'huile d'olive, et là où il ne poussait pas qu'on avait recours au beurre » (Flandrin 1983 : 380). L'auteur ajoute que « les régions septentrionales, dépourvues d'olives, [so]nt généralement favorables à l'élevage des bovins – donc à la production du beurre » (Flandrin 1983 : 380).

Au Moyen Âge, les aliments sont consommés cuits. Comme expliqué dans Laurieux 2005 et Gautier 2009, manger cru est considéré comme un manque de civilisation, et la personne a une image d'ermite, de folle, ou de sauvage. Pour cuire les aliments, il est possible de les rôtir, dans les milieux sociaux aisés, où l'on trouve des « [g]rils et broches », « parfois

des tournebroches » (Piponnier 1996 : 528). La viande rôtie est très présente lors des banquets, signe de puissance, selon Albert 2009. Laurioux (1989 : 96) explique que « [g]rillage et rôtissage sont donc l’apanage des milieux urbains et surtout des élites ».

Les légumes peuvent être consommés bouillis ou cuits aussi. En Aragon au XV^e siècle, les habitants consomment des « légumes bouillis et crus »²⁴, et des « soupes et potages obtenus par cuisson de ces légumes, avec ou sans viande »²⁵ (Falcón 1984 : 209).

1.3. Les objets liés à l’alimentation

Les ustensiles servant à cuisiner n’ont pas beaucoup été traités par les historiens jusqu’à présent. Laurioux (1989 : 95) parle de « l’équipement sommaire » des cuisines des paysans, qui comprend un « chaudron de métal », et parfois des « pots et des marmites » qui sont « en terre et non en métal ». Gázquez Ortiz (2002 : 31), en parlant des coutumes culinaires aux temps de l’écriture du *Libro de Buen Amor*, décrit ainsi l’usage des ustensiles de cuisine :

Les aliments [sont] frits ou toastés dans des poêles ou [sont] cuisinés dans des faitouts en cuivre ou en terre cuite, dans des marmites et des cocottes, ou dans des chaudrons, qui [sont] utilisés tant dans les cuisines qu’ils [sont] transportés par les troupes pour préparer les aliments des soldats²⁶.

En revanche, nous disposons de plus amples informations concernant la vaisselle et les couverts. Comme précisé dans Albert 2009, lors des banquets, la vaisselle participe au prestige de la salle dans laquelle est servi le festin. Concernant les couverts, au Moyen Âge ils sont encore peu utilisés. Selon Albert (2009 : 74), la « cuiller n’est utilisée qu’en cuisine et la fourchette est encore rare comme le montrent la plupart des inventaires des puissants ». En effet, la fourchette, « invention importée de Byzance à Venise » (Alvar & Alvar Nuño 2020 : 24)²⁷ connaît une diffusion encore limitée en Occident :

²⁴ « hortalizas hervidas o crudas ».

²⁵ « sopas y potajes obtenidos por cocción de las mismas, con o sin carne ».

²⁶ « Los alimentos se [fríen] o tost[an] en sartenes o se cocin[an] en calderas de cobre y barro, en marmitas y potes, o en calderones, que se utiliz[an] tanto en las cocinas como [son] portados por las mesnadas para guisar los alimentos de los soldados ».

²⁷ « invento llegado de Bizancia a Venecia ».

Si Maria²⁸ a été l'introductrice de la fourchette en Occident [...] elle n'a pas dû avoir beaucoup de succès et il se peut que sa diffusion reste limitée à l'environnement de la cour du chef, car jusqu'à un demi-siècle plus tard il n'y a pas de nouvelles informations à ce sujet (Alvar & Alvar Nuño 2020 : 26)²⁹.

Ce couvert connaît une plus grande diffusion au XIV^e siècle selon Carlos Alvar et Guillermo Alvar Nuño. Cependant, son usage est limité à l'Italie pour la consommation de pâtes : « Peut-être que la diffusion de l'usage de la fourchette ne fut pas grand et son utilisation se limitait à celui pour les pâtes, difficiles à manger avec les doigts » (Alvar & Alvar Nuño 2020 : 28)³⁰.

Néanmoins, Closson (1984 : 23) précise qu'en regardant les tables des seigneurs sur les miniatures, « nous nous apercevons que les ustensiles deviennent de plus en plus nombreux et luxueux dès le début du XIV^e siècle ».

Le tranchoir, spécifique au Moyen Âge, est un objet utilisé pendant les repas. Lauriou (1999 : 106) décrit ainsi la disposition des couverts pendant un repas, selon leur utilisation :

[...] sur la blancheur immaculée de la nappe, qui transforme une simple planche de bois en une table, on n'a placé que des tranchoirs, planchettes de bois ou de métal – selon le rang des convives – sur lesquelles sont posées des tranches de pain rassis ; ce « couvert » rudimentaire est complété par quelques salières et éventuellement des cuillers. Dans le cours du repas s'y ajouteront des écuelles et des hanaps ou des gobelets. Mais le convive aura dû bien souvent apporter son propre couteau, et la fourchette n'est encore utilisée que pour les fruits cuits pris hors de la table.

Grieco (1999 : 139) précise que les couverts sont partagés :

Dans l'Italie médiévale comme dans le reste de l'Europe, il n'y [a] pas de couverts individuels. Les convives se partageaient les couteaux et les cuillers. Surtout, les écuelles et les tranchoirs contenaient de la nourriture pour deux personnes et quelquefois plus.

Puis au fur et à mesure a lieu une « individualisation de la vaisselle » (Grieco 1999 : 141), bien que nous ne disposions que de peu d'informations sur le moment précis où elle s'est mise en place.

²⁸ Il s'agit de la princesse Maria Argyropoulina, nièce de l'empereur byzantin Basile II qui règne de 960 à 1025.

²⁹ « Si fue María la introductora del tenedor en Occidente [...] no debió tener mucho éxito y su difusión puede que quedara reducida al ámbito de la corte del dux, pues hasta medio siglo más tarde no hay nuevas noticias al respecto ».

³⁰ « Quizás la difusión del uso del tenedor no fuera grande, y se limitara su utilización con la pasta, incómoda de comer con los dedos ».

Les assiettes à table ne semblent apparaître que très tard au Moyen Âge :

La miniature du XV^e siècle qui montre Jean de Berry à table, est riche d'enseignement [...] La nef est très grande [...] de plus elle semble servir à mettre les assiettes : c'est la première fois que nous en voyons (Closson 1984 : 23).

Rucquoi (1984 : 307) précise quels sont les objets présents sur une table d'une confrérie, celle de Todos Santos, en Castille au XV^e siècle :

Sur cette table figurent les tailleurs (*tajaderos*), les écuelles (*escudillas*), de larges assiettes ou plats (*plateles*), les saucières (*salseras*), les coupes (*griales*) ou les verres (*vedriado*) et enfin les salières (*saleros*) garnies de papier avant d'être emplies de sel et disposées sur la table. Tous ces ustensiles, ainsi que les terrines (*altamias*), les cruches (*jarras*) et les marmites (*ollas*) appartiennent à la confrérie et sont soigneusement lavés après chaque repas.

Les récipients utilisés pour la conservation des aliments et les outils pour mesurer les quantités sont nombreux au XIV^e siècle :

Il exist[e] des pots de différentes tailles pour conserver de la viande séchée, des préparations, des charcuteries et du lard ; des bassines en céramique et en étain, des *celemines*³¹ pour mesurer le grain et des cuves pour pétrir le pain, qu'on [a] l'habitude de faire dans les cuisines des monastères et des châteaux. [Sont] également indispensables des cruches remplies d'eau, qu'on [a] l'habitude de puiser avec les boisseaux, qui [sont] comme de petites écuelles avec un manche plus ou moins long [...]. Un autre récipient des cuisines [est] le bol, une bassine en terre cuite ou en métal [...] (Gázquez Ortiz 2002 : 32)³².

Les liquides sont aussi conservés dans des récipients divers :

Pour les liquides et spécialement pour le vin il exist[e] une grande diversité de récipients et d'outils, entre lesquels on distingue les outres en peau de bouc, les outres en peau de bœuf, les tonneaux et les amphores, ainsi que des calebasses et d'autres récipients [...] (Gázquez Ortiz 2002 : 33)³³.

³¹ Les *celemines* désignent les boisseaux, des contenants. Un boisseau est un « [r]écipient de forme cylindrique destiné à mesurer les solides, dont la capacité varie selon les lieux et les époques et qui est encore en usage dans certains pays » (*TLFi* s.d. : s.v. « boisseau »).

³² « Exist[en] orzas de diferentes tamaños para guardar cecinas, adobos, embutidos y tocino; barreños de cerámica y estaño, y celemines para medir el grano, y artesas para amasar el pan, que s[uelen] hacer en las cocinas de los monasterios y castillos. Igualmente [son] imprescindibles cántaros llenos de agua, que se s[uelen] sacar con los acetres, que [son] como pequeñas escudillas con un mango más o menos largo [...]. Otro recipiente de las cocinas [es] el bacín, un barreño de barro o metal [...] ».

³³ « Para los líquidos y especialmente para el vino exist[e] una gran diversidad de vasijas y útiles, de los que destacan los odres, odrinas, barriles y azacanas, así como calabazas y otros vasijas [...] ». Les *odrin*as sont des outres fabriquées avec de la peau de bœuf selon Gázquez Ortiz 2002. Les *azacanas* sont des outres qui contiennent de l'eau selon Gázquez Ortiz 2002.

1.4. Les manières de table

Les manières de table englobent en même temps la façon de manger, de se tenir pendant les repas, et les repas en eux-mêmes. Tous ces aspects ont été traités par les chercheurs.

1.4.1. *Les manières d'être à table*

La convivialité à table est soulignée par Laurieux (1992 : 94), « l'assistance aussi bien que la solidarité et l'échange donnent lieu au partage alimentaire », tant pour les repas de confréries, que d'étudiants notamment. Romagnoli (1996 : 512) soutient la même idée : « La table est le lieu de la sociabilité par excellence ainsi que l'espace où se rencontrent le corps et l'âme, la matière et l'esprit, l'extériorité de l'étiquette et l'intériorité de l'éthique ».

Néanmoins, Closson (1984 : 29), observant des miniatures représentant des paysans, explique que :

L'impression que donnent ces miniatures illustrant les milieux modestes est que le repas n'est pas un lieu fait pour bavarder et pour prendre son plaisir. On mange rapidement dans le but de reproduire sa force de travail et de retourner à son occupation quotidienne.

À l'époque, les meubles utilisés ne sont pas assignés à une place fixe comme aujourd'hui. Dans un foyer, Laurieux (1999 : 101) parle de la « légèreté des meubles qui servent aux repas », qui permettent de « multiplier les endroits où l'on peut les prendre. Hormis quelques exceptions de meubles fixes, « la situation la plus courante est la table mobile simplement posée sur des tréteaux » (Laurieux 1999 : 101).

Différents auteurs se sont intéressés aux manières de table lors du banquet médiéval, en Europe. Comme expliqué dans Albert 2009, au Moyen Âge, les convives ont l'obligation de manger assis lors des banquets et des repas officiels, en raison de la solennité de ce moment.

Quant à la convivialité, elle est renforcée par la promiscuité des personnes assises proches les unes des autres, sur les bancs. Le partage de couverts à table est habituel : « Sauf exception, le convive devra partager tranchoir, écuelle et hanap avec son voisin de table » (Laurieux 1999 : 106). Cependant, en raison de possibles débordements, il est parfois nécessaire d'éloigner les convives. La promiscuité « doit être autant que possible diminuée par une mise à distance des commensaux entre eux » (Albert 2009 : 95). Dans les cas d'absence de salle à manger dédiée aux banquets, des éléments mobiles sont installés par les serviteurs en guise de

table et de décor pour le festin, en adaptant chaque élément aux « dimensions des pièces qui accueilleront les convives » (Albert 2009 : 62). Dans certains cas, lorsqu'une seule salle ne suffit pas à accueillir tous les invités, on les installe dans des « salles annexes » (Albert 2009 : 63).

Il existe des hiérarchies de table et une manière particulière de servir les plats lors des banquets. La table principale est souvent « dressée sur une estrade qui domine les autres tables » (Albert 2009 : 70). À la table, les places d'honneur sont au centre et celles du bas sont les moins bien considérées. Quant aux plats, pendant le banquet plusieurs mets « sont présentés simultanément, aussitôt remplacés une fois consommés » (Albert 2009 : 71). D'ailleurs, Laurieux (1999 : 103) parle de « services » et non de « plats » pour désigner les différentes étapes du repas, où plusieurs mets sont servis en même temps.

Les plats ont une importance dans la démonstration de la hiérarchie à table, car on remarque « le lien complexe entre la qualité du plat et celle du convive » (Albert 2009 : 72). Plus la personne a un statut social élevé, meilleure sera la qualité de son plat. De plus, les « meilleures pièces sont réservées aux plus puissants » (Albert 2009 : 73). La qualité et la quantité des plats proposés au banquet ont pour but d'éblouir l'assistance selon Albert (2009 : 77).

1.4.2. Les repas

D'après les historiens, il semble que la fréquence des repas au Moyen Âge ne soit pas la même que de nos jours. En Europe, Laurieux (1999 : 95) écrit que la « journée à deux repas est un idéal qui semble bien avoir été réalisé dans certains cas ». D'après un dicton de la fin du Moyen Âge, « Manger une fois par jour est vie d'ange, manger deux fois le jour est vie humaine, et trois fois ou quatre ou plus est vie de bête et non pas de créature humaine » (Laurieux 1999 : 95). Malgré ce principe, « l'exception a tendance à devenir la règle quasi générale » (Laurieux 1999 : 96) : les enfants, les malades et les travailleurs manuels par exemple ont le droit à d'autres prises alimentaires dans la journée. N'avoir que deux repas par jour est donc « un luxe et un signe de distinction sociale », pour les personnes qui manifestent leur « statut privilégié d'oisif » (Laurieux 1999 : 97).

Les heures de prises de repas sont très variables selon les classes sociales. Pour les élites, « [l]’absence habituelle de déjeuner [...] rend quasiment obligatoire un dîner très précoce » (Laurioux 1999 : 98). Puis le souper est pris « environ six heures après le dîner » (Laurioux 1999 : 98). Ces personnes prennent le dîner « en milieu de matinée » et le souper « en milieu d’après-midi » (Laurioux 1999 : 98), le dîner étant plus copieux que le souper. Pour les ouvriers, artisans ou paysans, notamment en France ou en Angleterre, le rythme n’est pas le même, ils prennent un premier coupe-faim « dès le lever du soleil » (Laurioux 1999 : 98), puis déjeunent en milieu de matinée. Ensuite, ils dînent en « milieu de journée » (Laurioux 1999 : 98), prennent leur souper « après le coucher de soleil » (Laurioux 1999 : 98) en ayant pris avant un goûter intermédiaire. Laurioux (1999 : 100) décrit le rythme de prise de repas en Castille au XIII^e siècle de cette manière :

[...] ceux-ci prennent un déjeuner (*almuerzo*) de pain, de vin et de fromage et leur repas le plus important est le souper (*cena*), où un *pulmentum* de légumes et de la viande ou du poisson s’ajoutent aux ingrédients du déjeuner. Lors des moissons, un troisième repas, moins copieux, est servi en milieu de journée (*yantar*).

En Italie, le rythme de prises de repas pendant la journée est différent : ils ont droit « à une heure pour déjeuner et à une pause d’une demi-heure dans l’après-midi pour manger leur *merenda* » (Grieco 1999 : 129), sauf en été, période pendant laquelle ces ouvriers ont droit à une troisième pause. Comme expliqué dans Grieco 1999, pour la population en général, le petit déjeuner est rare à cette époque. En Italie, le repas le plus important de la journée est le suivant, le « *desinare* », ou « *pranzo* ». Ensuite vient la « *merenda* », repas intermédiaire entre le « *pranzo* » et le souper. Enfin, à la fin de la journée de travail a lieu la « *cena* ». Dans la journée, que ce soit le matin, ou après la tombée de la nuit, pouvait avoir lieu une « *colazione* ».

1.5. Les lieux gastronomiques, les métiers liés à l’alimentation

Au sein de la maison, la cuisine n’existe pas pour toutes les classes sociales. Pour les maisons, le foyer « ne comporte bien souvent qu’une seule pièce, où l’on dort, mange et cuisine à la fois » (Laurioux 1999 : 100). Chez les paysans, les artisans et les commerçants, selon Gázquez Ortiz (2002), la cuisine comporte seulement une cheminée, une table et des tabourets.

Dans les campagnes, comme expliqué dans Flandrin & Montanari 1996, la préparation de la nourriture est réalisée à domicile. Les femmes sont le plus souvent assignées à la préparation des repas : « Dans l'écrasante majorité des cas, c'est une femme qui cuisine. En premier lieu, l'épouse, la mère de famille, qui prend soin de l'espace domestique tout entier » (Laurioux 2002 : 240).

Pour les aristocrates, en revanche, la cuisine, lieu où l'on prépare les aliments, est dissociée de l'endroit où l'on mange : cela laisse « la possibilité pour les mangeurs de s'écarter de l'activité souillante et vile qui s'exerce sur les aliments » (Laurioux 1999 : 100). Cet espace que constitue la cuisine se complexifie au fur et à mesure du temps : comprenant d'abord un foyer ouvert, la cuisine voit arriver des « cheminées murales » et un « four » (Laurioux 1999 : 100).

Hors du foyer, au Moyen Âge il est possible de manger dans des tavernes ou dans des auberges, comme expliqué dans Laurioux 1999. Il existe aussi des « sortes de restaurants », des « établissements réputés pour leur cuisine » (1999 : 92). L'auteur donne l'exemple de « Aux bons aliments » à Paris.

Pour la vente d'aliments, il existe des échoppes, « boutiques toujours exigües qui servent aussi de resserres », où la vente s'effectue couramment « à la fenêtre » (Desportes 1996 : 445).

Associés à ces lieux gastronomiques, les métiers de bouche sont nombreux au Moyen Âge. En Europe, ils sont notamment exercés dans les rues. Laurioux (1999 : 92) explique qu'en France les pâtisseries possèdent un étal sur les marchés parisiens, aux Halles. Les boulangers en Europe utilisent la farine de froment « [d]epuis le XIII^e siècle » (Flandrin & Montanari 1996 : 439). Il existe les « rôtisseurs et cuisiniers » également, qui sont des traiteurs dans ce cas, contrairement aux cuisiniers exerçant dans les foyers « au service d'un maître ». Les taverniers fleurissent dans toute l'Europe, et ont ce rôle :

[...] offrir aux marchands, aux paysans du diocèse, aux familiers et serviteurs des grands, aux pauvres clercs de l'Église de quoi se désaltérer et contenter leur faim dans un espace de rencontre convivial (Desportes 1996 : 434).

Au sein de la ville, nous trouvons aussi les fourniers, qui cuisent « des pains qui leur sont apportés sous forme de pâte » et qui gèrent « la livraison à l'entrée et à la sortie du four, instrument de travail dangereux » (Desportes 1996 : 435).

Un autre métier en relation avec le pain est le meunier, qui doit « pulvériser le pain entre des meules correctement réglées » et en « tirer et restituer une farine de poids équivalent » (Desportes 1996 : 436).

Nous pouvons citer les bouchers et les charcutiers : « Dans nombre de villes méditerranéennes, au cours du XIV^e siècle, un groupe spécialisé dans la viande de porc fraîche apparaît au sein du métier des bouchers » (Desportes 1996 : 441). Plus spécifiquement, la personne ayant la fonction de « trinchante », découpeur de viande, officie pour le roi ou un noble, comme l'explique Gázquez Ortiz (2002 : 61).

1.6. La faim et l'abondance de nourriture

Les historiens ayant traité la question de la faim et de l'abondance de nourriture nous renseignent sur les différentes périodes de famine, et sur la faim ou l'abondance selon les classes sociales. La faim est différente selon le mode de vie des habitants. Montanari (1995 : 42) explique, lorsqu'il évoque les paysans, qu'à « la différence des nobles, ils ne p[euvent] pas se permettre de manger beaucoup ». Montanari (1995 : 70) ajoute :

[...] le paysan des XII^e et XIII^e siècles est de plus en plus enfermé et isolé dans sa ferme. L'accès aux bois est devenu maintenant plus difficile ; la chasse et l'élevage ne jouent plus le rôle décisif qu'ils jouaient quelques siècles auparavant.

Au contraire, la noblesse jouit d'une abondance de nourriture :

Les riches – comme cela se produit toujours dans ces cas-là – déplaceront vers le haut le seuil de la distinction sociale. Dans un monde où l'abondance est plus répandue (mais nous ne disons pas générale), manger beaucoup, comme c'était la coutume des classes dominantes européennes, ne suffit plus. Cela reste, cependant, un trait distinctif de la noblesse (Montanari 1995 : 83).

La nourriture est notamment exhibée en abondance lors des banquets. Montanari (1995 : 129) écrit, à ce propos : « aucun appétit, même pantagruélique, n'aurait permis de les goûter tous ».

Cependant, le manque de nourriture ne concerne pas que les paysans, mais parfois aussi les habitants des villes, « les réserves manquaient ou ne suffisaient pas. Alors les citoyens eux-mêmes sortaient des murs à la recherche de nourriture » (Montanari 1995 : 99).

Des périodes de disette s'observent au Moyen Âge. Laurioux (1989 : 15) explique qu'après le XIII^e siècle, « disettes et famines réapparaissent, dues à un refroidissement du climat et à un déséquilibre entre une population toujours plus nombreuse et des terroirs qui ne s'étendent plus ». Montanari (1995 : 97) présente ainsi la situation à partir de 1270 :

[...] la situation devient plus dramatique que jamais, car la demande croissante de la population ne trouve plus de réponse adéquate ; l'espace cultivable s'est étendu de façon excessive ; le recul des champs naît de la constatation qu'une limite infranchissable a été atteinte, la dépasser signifierait travailler pour rien [...] L'équilibre précaire entre progression démographique et croissance de la population tend à se rompre : c'est ce que Jacques Le Goff a appelé le « retour de la famine ».

Laurioux (1989 : 15) parle aussi de la famine de 1315-1317, puis des « ravages de la guerre de Cent Ans », surtout des ravages militaires, et des « ponctions fiscales qui les accompagnent ». La disette s'installe notamment avant et après la Peste noire de 1348-1350, comme expliqué dans Flandrin & Montanari 1996. Selon Laurioux (1989 : 16), la famine revient à partir de 1410, elle frappe « à nouveau une société désorganisée par la guerre et décimée par les épidémies ». Par ailleurs, « le froid intense de l'hiver 1437 emprisonne aussi les semences entre deux couches de glace, provoquant la plus grande famine du siècle » (Laurioux 2002 : 64).

1.7. Les actions morales, jugements de valeur liés à l'alimentation

Au Moyen Âge, les habitants doivent respecter des périodes de jeûne et ne doivent pas céder au péché de gourmandise, qui est sévèrement réprimé.

Le jeûne est une action morale trouvant son origine dans la religion. Il s'agit d'une « pratique fort ancienne dans le christianisme, qui l'a héritée de la religion juive » (Laurioux 2002 : 103). L'intention du fidèle de se punir soi-même est soulignée par Laurioux (2002 : 103) : « Aux yeux du fidèle, le jeûne apparaît avant tout comme une pénitence, pour ne pas dire une punition », c'est un « moyen de pénitence ». Xavier Castro (2001 : 196) met en avant la dévotion de cet acte, qui est un « mode de mortification, par précepte ecclésiastique ou par dévotion, qui implique de ne pas faire plus d'un repas par jour, en s'abstenant en général de certains aliments »³⁴. Le calendrier d'abstinences comporte de nombreux jours de jeûne, et peut atteindre l'équivalent du « quart de l'année » (Laurioux 2002 : 109) dans certains cas.

³⁴ « modo de mortificación, por precepto eclesiástico o por devoción, que implica no hacer más que una comida al día, absteniéndose por lo regular de ciertos alimentos ».

Certaines personnes ont l'autorisation de ne pas suivre le jeûne, « tous ceux que l'on considère comme trop faibles pour pouvoir le supporter » (Laurieux 2002 : 112) : les enfants et les malades.

Cependant, comme le signale Gautier (2009 : 106), le jeûne ne consiste pas à se priver de tout aliment : « On mange autant les jours maigres que les jours gras : autant de pain en particulier ». Seulement la viande est interdite, car elle « incite à la violence et stimule l'appétit sexuel » (Gautier 2009 : 106), ainsi que les « œufs et les produits laitiers » (Gautier 2009 : 106).

Action contraire au jeûne, le péché de gourmandise est décrit dans plusieurs travaux sur l'alimentation au Moyen Âge. Selon Albert (2009 : 89), le péché de gourmandise est caractérisé précisément à partir du XII^e siècle, avec « de nombreux ouvrages traitant entre autres des conduites à table », comme le *De institutione novitiarum* (c. 1125) écrit par Hugues de Saint-Victor, ou *Disciplina clericalis* (c. 1110) écrit par Pierre Alphonse. Ces ouvrages dénoncent ce qui est superflu, répriment les excès alimentaires par un discours moral. Laurieux (2002 : 126) insiste sur le fait que « la *gula* est étroitement liée à la débauche et renvoie l'homme à son animalité ». Il s'agit donc d'un « [p]éché fort grave ». Laurieux présente la « glotonnerie » comme un type de gourmandise qui consiste à « manger plus souvent qu'on ne le doit et sans nécessité » (Laurieux 2002 : 127).

Un autre type de personne commettant le péché de la gourmandise est le « gourmet », car il cherche « des aliments plus exquis et plus rares » (Laurieux 2002 : 128).

Cependant, les condamnations du péché de gourmandise par les moralistes n'empêchent pas la tenue de banquets très copieux, « le développement de la vie de cour multiplie les occasions de banquets fastueux » (Laurieux 2002 : 128). Les plats présentés, par leurs couleurs et leur prestance, « entretiennent aussi la *gula* » (Laurieux 2002 : 129).

Après avoir exposé les recherches existantes sur l'alimentation au Moyen Âge, d'un point de vue historique, dressant le cadre et le contexte de notre étude, nous allons nous intéresser aux productions scientifiques concernant l'alimentation spécifiquement dans les œuvres de notre corpus, d'un point de vue littéraire.

2. L'alimentation dans les œuvres de notre corpus, d'un point de vue littéraire

Jusqu'alors, les auteurs travaillant sur la nourriture dans les récits d'*exempla* adoptent le point de vue littéraire. Seules deux œuvres de notre corpus, le *Libro de Buen Amor* et le *Sendebarr*, ont fait l'objet de travaux.

2.1. L'alimentation dans le *Libro de Buen Amor*

Le thème de la nourriture dans le *Libro de Buen Amor* a été traité par plusieurs chercheurs.

María Teresa Miaja de la Peña analyse le rôle au sein de l'œuvre des différents aliments et boissons intervenant dans celle-ci : elle démontre les liens entre la nourriture et le plaisir, la nourriture et la conduite, la nourriture et l'amour, notamment en parlant du lien entre plaisir sexuel et gourmandise. Elle divise son analyse en plusieurs catégories d'aliments : les céréales, le vin et les desserts par exemple. Au sujet des céréales, par exemple, dans l'œuvre, le pain est source de « fortes connotations sacrées et profanes »³⁵, c'est un exemple de la « relation entre la nourriture et la conduite »³⁶ (Miaja de la Peña 2009 : 1622).

Le vin apparaît plusieurs fois dans le livre, « toujours entouré d'un halo faisant allusion à la démesure, comme quelque chose d'excessif et d'incontrôlable » (Miaja de la Peña 2009 : 1623). Concernant les desserts, surtout les fruits, ils sont « synonymes du plaisir, du banquet, de la satisfaction des sens » (Miaja de la Peña 2009 : 1627)³⁷. Comme précisé dans Miaja de la Peña 2012, les femmes et les fruits sont souvent associés, étant tous deux sources de plaisir.

María Luzdivina Cuesta Torre, dans son article « La comida en las fábulas esópicas del *Libro de Buen Amor* », traite le même thème en se focalisant sur les récits ésoques insérés dans l'œuvre : elle parle beaucoup de la nourriture consommée par les animaux qui interviennent dans la narration, souvent dotés de parole, et analyse les comportements qu'ils adoptent vis-à-vis de la nourriture. Nelly Labère (2010 : 146) explique elle aussi quel est le rôle de la nourriture dans cette œuvre, en évoquant par exemple les allégories culinaires, et en

³⁵ « fuertes conotaciones sagradas y profanas ».

³⁶ « relación entre la comida y la conducta ».

³⁷ « sinónimos del placer, del banquete, de la satisfacción de los sentidos ».

insistant sur la « lecture gustative » que nous pouvons avoir du livre. La nourriture occupe différentes places moralisatrices dans les différents récits d'*exempla* du *Libro de Buen Amor* : la nourriture peut être une « métaphore grivoise » (Labère 2010 : 144), par exemple lors de l'épisode de la rencontre de l'archiprêtre avec la femme montagnarde :

L'image de la lutte (969g, 971b, etc.), sexuelle, rencontre alors celle de la faim : « si ante non comiese, non podría bien luchar » (982c) et le pain et le vin, détournés de leur valeur eucharistique, s'inscrivent dans ce contexte dégradé (983b).

La nourriture peut aussi condamner la cour par la « *gula* ». Par ailleurs, selon Labère (2010 : 145), le projet narratif de cette œuvre, dès les premiers vers, se présente comme une métaphore culinaire :

La blancheur de la farine et du sucre s'oppose à la noirceur de leur contenant, faisant référence par la concaténation des métaphores au chaudron. Image de la fabrication, le chaudron dit la préparation, la chaleur et la fécondité. Par la métaphore culinaire, il rend compte de la nécessité de transformer la matière, qu'il s'agisse de moudre le blé, d'extraire le sucre, ou de définir l'activité poétique. Plus encore qu'un chaudron des réécritures (telle la digestion du *Pamphilus*), la métaphore engage une esthétique du mélange, une recomposition littéraire.

Santiago U. Sánchez Jiménez (2010 : 115) analyse le rôle de la nourriture et des objets liés à l'alimentation dans le *Libro de Buen Amor*, par exemple des instruments de pêche et de chasse, qui « fonctionnent dans le discours comme instruments de l'artifice littéraire »³⁸.

Comme l'indique Sánchez Jiménez (2010), la possession ou non d'instruments ou d'objets liés à l'alimentation est associée au statut social d'une personne. L'auteur donne l'exemple du père du « *garçón loco* » (LBA 2016 : 147, 189a) possédant un « *molino de gran muela de preçio* » (LBA 2016 : 147, 193d), qui manifeste ses moyens économiques élevés. Par ailleurs, Sánchez Jiménez (2010) évoque l'ostentation de nourriture, le désir de l'exhiber lors du banquet de don Carnal, avec la volonté de démontrer son pouvoir et sa richesse.

Dans le *Libro de Buen Amor*, à certaines occasions, la viande est associée à la tentation de la chair, à la luxure. Monique de Lope-Rivière (2005 : 32) déclare que « lorsque l'Archiprêtre énumère les armes du chrétien, la tentation de la chair semble pouvoir être aisément écartée, qu'elle prenne la forme de la luxure [...] ou celle de la glotonnerie ». L'autrice insiste sur la dimension religieuse de la chair et du pain dans l'œuvre :

Ce corps du Christ toujours présent dans la vie des croyants, pain et vin de l'eucharistie à la fois charnelle et spirituelle, pain et vins divins par l'œuvre mystérieuse de la transsubstantiation, « *poço dulce* », « *fuenta perenal* » et « *pan de trigo* » se donne à manger (De Lope-Rivière 2005 : 33).

³⁸ « *funcionan en el discurso como instrumentos del artificio literario* ».

De Lope-Rivière (25 : 35) évoque la métaphore de l'érotisme, « à travers les animaux et les mets considérés » au banquet de don Carnal.

Au sein de l'œuvre, la bataille entre don Carnal et doña Cuaresma occupe de nombreuses strophes : elle s'étend de la strophe 1067 à la strophe 1224, sur cent treize strophes. Comme expliqué dans Lecoy 1998, il s'agit d'une bataille symbolique, épique, pendant laquelle don Carnal possède des armes, la viande et le gibier. Face à lui, doña Cuaresma lutte par les siennes, le poisson, les légumes qui sont permis en période de jeûne. Don Carnal est fait prisonnier, mais il parvient à s'enfuir et retrouve ses privilèges perdus.

Selon Lecoy (1998 : 245), cette bataille est à rapprocher de nombreux autres exemples d'œuvres littéraires : « la *Bataille des Vins*, d'Henri d'Andeli, la *Bataille des Sept Arts* ou le *Tournoiement Antechrist* ». Ces œuvres mettent en scène des querelles « à coups de lances ou d'épées figurées » (Lecoy 1998 : 245). Dans son analyse, Lecoy présente le déroulement de la bataille. L'armée de don Carnal, la « piétaille » (poules et lapins par exemple), précède « l'aristocratie de l'armée et de la cuisine » (Lecoy 1998 : 249) c'est-à-dire les faisans et les paons notamment.

Selon Lecoy 1998, Doña Cuaresma l'emporte, puis a lieu la confession de don Carnal, et enfin sa revanche grâce à son alliance avec don Amor. Miaja de la Peña (2009 : 1625) commente également cette bataille, qui est « l'une des allégories les plus riches dans la littérature médiévale »³⁹. La raison de cette grande richesse selon elle est le fait que « deux univers fondamentaux sont concentrés : le belliqueux et le gastronomique »⁴⁰.

Nous ne trouvons presque aucun écrit sur les boissons dans le *Libro de Buen Amor*, si ce n'est un article de Carlos Alvar, qui parle brièvement du vin dans l'œuvre, lors de la rencontre de l'archiprêtre et de don Amor. Alvar (2005) explique que don Amor s'oppose à la consommation de vin par l'archiprêtre, à cause des mauvais effets que les excès pourraient avoir sur lui.

³⁹ « una de las alegorías de mayor riqueza en la literatura medieval ».

⁴⁰ « se concentran dos universos fundamentales: el bélico y el gastronómico ».

2.2. L'alimentation dans le *Sendebär*

Les recherches sur l'alimentation dans cette œuvre sont bien moins nombreuses que celles menées autour de ce thème dans le *Libro de Buen Amor*. Eloísa Palafox étudie la place de l'alimentation dans la narratologie du *Sendebär* et explique les sentiments de peur et de dégoût que certains aliments suscitent. L'autrice prend l'exemple du conte 4 que narre le deuxième favori à son roi : la femme du marchand confectionne les pains avec « les déchets des cataplasmes de fleur de farine, de miel et de beurre qu'on a dû mettre à son père sur le dos pour lui soigner des ampoules » (Palafox 2008 : 69)⁴¹. Cette origine des aliments utilisés provoque le dégoût du lecteur. Le dégoût peut ainsi « fonctionner comme recours stratégique dans le processus de transmission du savoir par le biais de l'*exemplum* » (Palafox 2008 : 72)⁴². Par ailleurs, dans le conte 7, le miel, un aliment au goût ordinairement agréable, est ici source de malheurs : une goutte de miel « donne lieu à un massacre en chaîne » (Palafox 2008 : 72)⁴³. Comme précisé dans Palafox 2008, les contes 12 et 15 suscitent le dégoût et la peur.

Nous avons présenté ci-dessus les travaux qui étudient l'alimentation dans le *Libro de Buen Amor* et le *Sendebär*. Après avoir abordé les référents auxquels se rapportent les termes de l'alimentation, nous allons dévoiler quelle est la documentation dont nous disposons en ce qui concerne ces termes, du point de vue des sciences du langage.

3. Le lexique de l'alimentation en linguistique

Au sujet de l'étude du lexique de l'alimentation en linguistique, Rolf Eberenz (2016 : 82) souligne que « l'organisation sémantique du vocabulaire espagnol des aliments et de leur préparation culinaire est un territoire encore peu exploré »⁴⁴, et que cette situation « contraste avec celle de la pléthorique recherche réalisée sur l'histoire sociale et économique de l'alimentation dans la péninsule Ibérique » (Eberenz 2016 : 82)⁴⁵.

⁴¹ « los desechos de las cataplasmas de harina flor, miel y manteca que tuvieron que ponerle a su padre en la espalda para curarle unas ampollas ».

⁴² « puede funcionar como recurso estratégico en el proceso de transmisión del saber por medio del *exemplum* ».

⁴³ « da lugar a una matanza en cadena ».

⁴⁴ « La organización semántica del vocabulario español de los alimentos y de su preparación culinaria es un territorio todavía poco explorado ».

⁴⁵ « contrasta con la de la pléthorique investigación realizada sobre la historia social y económica de la alimentación en la Península Ibérica ».

Le lexique de l'alimentation, celui de l'époque contemporaine, a été un peu évoqué par Gerd Wotjak. En s'appuyant sur différents dictionnaires panhispaniques, il « analyse la sémantique de termes génériques comme *vianda*, *vitualas*, *viveres*, *legumbres*, *verduras*, *frutos/frutas*, *vegetales*, etc., dans différentes parties du monde hispanique actuel » (Eberenz 2016 : 82)⁴⁶. Le lexique de la nourriture à l'époque du Siècle d'Or a été abordé : Rolf Eberenz (2016 : 82) évoque Arnold Rothe, qui a mené « une étude sur la nourriture et la boisson dans l'œuvre de Quevedo »⁴⁷ d'un point de vue linguistique.

Rolf Eberenz, quant à lui, étudie en sémantique et en lexicographie les termes de l'alimentation employés du XIII^e au XVII^e siècle, en analysant notamment les évolutions de sens de ces lexèmes. Il s'appuie sur des œuvres du Moyen Âge et du Siècle d'Or. Par exemple, concernant les verbes d'actions culinaires, l'auteur travaille autour du terme *adobar*, qui signifiait « préparer, disposer » (Eberenz 2016 : 85)⁴⁸ au Moyen Âge. À partir du XVI^e siècle, le sens de ce terme change. Il signifie alors « assaisonner [un aliment] avec du sel, des herbes aromatiques et/ou des épices, etc. » (Eberenz 2016 : 86)⁴⁹.

Néanmoins, nous constatons que le lexique de l'alimentation dans les récits d'*exempla* a encore été très peu traité spécifiquement dans cette discipline : seule Nelly Labère (2010 : 144) parle brièvement de certaines caractéristiques de l'emploi de certains termes de l'alimentation dans le *Libro de Buen Amor* : elle évoque les « 42 occurrences de la famille dérivationnelle » du verbe *comer*. Par ailleurs, Labère (2010 : 144) signale la différence sémantique entre « mesa » et « tabla », qui désignent respectivement « la table à manger » et la « table à un pied » selon l'hypothèse de Gázquez Ortiz (2002 : 46). José Pérez Vidal (1983 : 477) dénote quelques éléments d'un point de vue linguistique au sujet du lexique des sucreries médicinales préparées par les nonnes dans le *Libro de Buen Amor*, en définissant précisément chacune d'entre elles. Par exemple, il parle de la « *cominada* » et du « *diacyminio* » qui « représentent, respectivement, une version romancée, populaire, l'autre savante, pharmacologique, d'une même confection »⁵⁰. Il cite les étymologies de ces deux confiseries, qui viennent « de “comino” et du gr. “cymino” » (Pérez Vidal 1983 : 478)⁵¹.

⁴⁶ « analiza la semántica de palabras genéricas como “vianda”, “vitualas”, “viveres”, “legumbres”, “verduras”, “frutos/frutas”, “vegetales”, etc., en distintas partes del mundo hispánico actual ».

⁴⁷ « un estudio sobre la comida y la bebida en la obra de Quevedo ».

⁴⁸ « preparar, disponer ».

⁴⁹ « sazonar un alimento con sal, hierbas aromáticas y/o especias, etc. ».

⁵⁰ « representan, respectivamente, una versión romancada, popular, y otra culta, farmacológica, de una misma confección ».

⁵¹ « de “comino” y del gr. “cymino” ». « gr. » est l'abréviation du terme « griego ».

Cette absence presque totale de travaux autour du lexique de l'alimentation dans la littérature d'*exempla* justifie le travail réalisé dans le présent mémoire : nous allons chercher à mettre en œuvre une démarche qui s'appuie sur deux approches complémentaires, une première approche par champs conceptuels puis une deuxième approche plus strictement linguistique, afin d'étudier ce sujet encore peu exploré.

Conclusion

Dans cet état de la question, nous nous étions fixé l'objectif de dresser un bilan des recherches existantes sur l'alimentation au Moyen Âge, du point de vue des historiens, tant au sujet des aliments, que des saveurs, des manières de table... Nous avons également parlé des travaux des critiques littéraires qui analysent le rôle de l'alimentation dans deux œuvres de notre corpus, le *Libro de Buen Amor* et le *Sendebarr*. Enfin, nous avons évoqué les publications des linguistes étudiant le lexique de l'alimentation dans cette troisième discipline.

Nous allons maintenant utiliser ces différentes informations afin d'étudier, selon une première approche par champs conceptuels, les termes de l'alimentation présents dans notre corpus. Nous allons situer chacun des aliments et des concepts liés à l'alimentation dans leur contexte historique que nous avons précisément établi grâce aux recherches des spécialistes. Nous allons de plus expliquer à quels moments nous trouvons ces aliments dans le cadre et les intrigues des œuvres.

CHAPITRE DEUX : UNE PREMIÈRE APPROCHE PAR CHAMPS CONCEPTUELS

Introduction

Pour déterminer l'imaginaire gastronomique que construisent les œuvres de notre corpus, il convient de nous intéresser dans un premier temps aux réalités auxquelles les termes relevés renvoient, et leur place dans les intrigues de ces récits propres à la littérature d'*exempla*. Nous étudierons si certains mets de ces récits d'*exempla* sont considérés comme autochtones, si d'autres sont exotiques, étrangers au cadre dans lequel l'action se déroule. Nous analyserons les connotations positives ou négatives que les aliments peuvent notamment prendre, et s'ils sont plus ou moins bien considérés dans la pensée collective. Nous observerons quelles connotations sont associées à certains aliments. Nous comparerons la manière dont intervient l'alimentation dans notre corpus et la réalité historique des pratiques alimentaires, culinaires de l'époque pendant laquelle furent écrites les œuvres.

Dans cette première approche, nous classerons les termes liés à l'alimentation en différentes catégories : les termes génériques de l'alimentation, renvoyant aux actions liées à l'ingestion d'aliments, comme boire, manger... ; les termes renvoyant à des aliments en eux-mêmes, parmi lesquels se distinguent différents groupes ; ceux renvoyant aux qualités de ces aliments, aux manières de les cuisiner ; ceux renvoyant aux objets liés à l'alimentation, comme les ustensiles de cuisine ; ceux renvoyant aux manières de table ; ceux renvoyant aux états, sensations, qualités ou défauts liés à l'alimentation, comme la faim, la soif, la gourmandise.

1. Les termes génériques de l'alimentation

Lorsque nous étudions le lexique de l'alimentation, nous pensons premièrement aux termes génériques de l'alimentation.

Les actions fondamentales de l'alimentation, *beber* et *comer*, sont très présentes dans notre corpus. Par exemple, dans l'*exemplum* « El ladrón y el rayo de luna », de *Calila e Dimna*, en terminant le récit, le médecin Berzebuey déclare : « Así comían mis padres et mis abuelos » (CD 1993 : 111). Dans le conte 8 du *Sendebär*, lorsqu'une femme raconte au roi un *exemplum* qui traite d'un roi, de son fils et de son favori, nous lisons que le fils « desçendió a la fuente a lavar las manos a la cara, e bebió del agua » (S 2011 : 102).

Nous trouvons des termes liés au fait de boire, comme le verbe *abrebar* dans le *Libro de Buen Amor* : « la su set abrebaron / con vinagre e fiel » (LBA 2016 : 335, 1065c-d). Un autre verbe que nous rencontrons par rapport à l'absorption de liquide par les nouveau-nés est « chupa » (CD 1993 : 117), qui renvoie à l'action de boire d'une manière particulière.

Nous remarquons l'aspect vital de l'alimentation. Dans les premières strophes du *Libro de Buen Amor*, le narrateur se fonde sur une vérité générale en citant Aristote, « Como dize Aristótilis, cosa es verdadera : / el mundo por dos cosas trabaja : la primera, / por aver man tenencia ; la otra cosa era / por aver juntamiento con fenbra plazentera » (LBA 2016 : 123, 71b-c) : nous constatons donc que, selon le narrateur, le but premier de l'être humain est de s'alimenter.

L'action de se sustenter en aliments, *governarse* est également présente dans la « Cuarta parte del libro del Conde Lucanor e de Patronio » de *El Conde Lucanor*, lorsque Patronio explique au comte comment se déroule la vie intra-utérine du nourrisson, « por la mengua que siente del gobierno, quexasse » (CL 2014 : 334).

Un autre verbe qui désigne une absorption de nourriture est « tragar » (avalier). Nous le croisons notamment dans les strophes consacrées au péché de la gourmandise lors de la dispute entre don Amor et l'archiprêtre du *Libro de Buen Amor*, lorsque don Amor explique à ce dernier : « el profeta lo dize, esto que te rrefiero ; / por comer e tragar, sienpre estás boca abierta » (LBA 2016 : 166, 295c-d).

Nous trouvons des termes généraux pour désigner les mets, comme dans l'*exemplum* de l'homme qui dormait pendant qu'il était volé de *Calila e Dimna*, où nous avons « la vianda » qui désigne les mets et non la viande ici : « et atal commo el omne que sabe quál es la vianda buena et mala [...] et come la vianda mala e dexa de usar de la buena » (CD 1993 : 94).

Nous pouvons également repérer le terme « manjar » qui désigne les mets : « un manjar mejor que otro amenudo y anda » (LBA 2016 : 395, 1375b). Parfois, le terme « comer » peut désigner le met comme dans le conte 19 du *Sendeban* : « el omne non puede gostar tantos comeres quantos manda guisar » (S 2011 : 140). Le mot « conducho » (CD 1993 : 241) renvoie à l'aliment, au met. Dans l'*exemplum* « El carpintero engañado por su mujer », le charpentier demande : « guísame conducho que lleve » (CD 1993 : 147).

Parmi les termes généraux liés à l'alimentation, nous trouvons également des mots renvoyant aux bouchées, dans l'*exemplum* du voleur et du chien dans le *Libro de Buen Amor*, où le voleur répond : « Non quiero mal bocado » (LBA 2016 : 144, 175c). Dans l'*exemplum* du roi et de l'oiseau appelé Catra de *Calila e Dimna*, Catra explique : « et quien mayor bocado faze en su boca de lo que puede tragar derecho es que se afogue con él » (CD 1993 : 277). Dans l'*exemplum* 18 de *Calila e Dimna*, l'une des femmes met dans la bouche du jeune homme « un gran bocado de pan », puis fait croire aux hommes qui entrent que « quísose afogar con un bocado de pan » (S 2011 : 133).

2. Les termes renvoyant aux aliments

Nous relevons une grande diversité d'aliments dans les quatre œuvres d'*exempla* de notre corpus.

2.1. Les légumineuses, les graines et les céréales

Les céréales sont des aliments qui apparaissent de manière récurrente dans le corpus. La céréale principale présente dans le corpus est le « trigo ». Par exemple, lorsque l'archiprêtre narre à la première personne ce qui lui est arrivé avec son messager Ferrand García, il fait promettre à ce dernier de donner à la dame du « trigo que tenía añejo » (LBA 2016 : 134, 119b).

Des allusions à d'autres céréales sont aussi présentes, comme le « centeno ». Dans la description de la boutique de don Amor, des travaux des champs selon les saisons, l'un des trois hidalgos « andava los çentenos trayendo » (LBA 2016 : 377, 1292a). Laurieux (2002 : 63) explique que « le seigle se diffuse au Moyen Âge à partir de l'Europe du Nord-Ouest "celtique" ». Il se cultive dans les zones humides (Laurieux 2002 : 63) et « donne son empreinte au Moyen Âge » (Laurieux 2002 : 53). Montanari (1995 : 50) évoque les avantages de cette culture : « Son taux de rendement est légendaire, mais les motifs de sa supériorité sur le blé sont clairs : plus robuste, il pousse n'importe où ».

Nous repérons une autre céréale, l'orge, notamment lors de la description des travaux des champs dans le *Libro de Buen Amor* : « El segundo tenía en su mano la foz, segando las çevadas de todo el alfoz » (LBA 2016 : 377, 1290a-b).

Nous trouvons aussi le « panizo » (S 2011 : 216) cultivé par un homme et une femme dans le conte 16 du *Sendebär* : « oí dezir un enxemplo de un omne e de una muger, e moravan en un aldea, e el omne fue arar e la muger fízole de comer de panizo un pan ».

Quelquefois, les auteurs ne font pas allusion à la céréale en elle-même mais à son enveloppe, comme dans l'*exemplum* X de *El Conde Lucanor*. Il est nécessaire de séparer la céréale de son enveloppe avant de la manger : « echava las cortezas de los atramizes en pos sí » (CL 2014 : 115). Cette fréquente évocation des cultures de céréales dans le corpus correspond à la pratique très fréquente de cette activité au Moyen Âge, qui est le reflet de traditions gréco-romaines dans la Péninsule (Oddo 2021).

Nous trouvons plusieurs occurrences du « grano », le grain de la céréale, comme lorsque l'archiprêtre répond à don Amor lors de leur dispute : « non me val tu vana gloria un vil grano de mijo » (LBA 2016 : 191, 390d).

Les pignons, semences du pin (Real Academia Española 2021 : s.v. « piñón »), sont des graines présentes dans notre corpus. Dans le *Libro de Buen Amor*, lors de sa dispute avec don Amor, l'archiprêtre lui explique : « más traes neçios locos que ay piñones en piñas » (LBA 2016 : 191, 392d). Ces graines ne semblent pas être bien considérées. Leur faible valeur est évoquée par doña Endrina, lorsqu'elle déclare à l'archiprêtre que ses paroles ne valent pas deux pignons : « Vuestros dichos non los preçio dos piñones » (LBA 2016 : 243, 664d).

Il n'est pas surprenant de les trouver dans des œuvres médiévales, car leur usage est fréquent dans la cuisine du Moyen Âge européenne, comme le signale Weiss Adamson 2004, dans laquelle les pignons sont moulus ou servent de garniture.

Un aliment obtenu à partir d'une céréale, le riz, apparaît quelquefois également. Dans la description des scènes de récolte ou d'activités de culture selon les saisons, lors de la réception de don Amor par des prêtres et des moines, l'un des riches hommes « cogía el arroz » (LBA 2016 : 377, 1290c). Le riz est ici un aliment autochtone, mais son origine est orientale comme le soulignent Domingo & Dominguis 2017. La récolte du riz mentionnée ici correspond à une pratique « fréquente entre les paysans du XIV^e siècle » (Gázquez Ortiz 2002 : 101). Si à l'origine, le riz est un mets spécifique à la gastronomie orientale, il est progressivement introduit dans la gastronomie européenne. Nous constatons alors une coïncidence entre la récolte du riz en Orient et cette même pratique qui a lieu dans la scène de réception de don Amor, dans la péninsule Ibérique.

Le riz est mentionné également dans les deux recueils d'*exempla* d'origine orientale. Dans le chapitre XI de *Calila e Dimna*, Helbed sert au roi de l'« arroz » (CD 1993 : 289). Le personnage lui-même fait allusion à la coutume de manger du riz dans ces pays : « los reyes de India suelen comer mucho arroz » (CD 1993 : 289). Dans le conte 20 du *Sendebär*, la femme cuisine du riz : « puso una caldera sobre el fuego e metió arroz » (S 2011 : 142). Plus loin, le jeune homme évoque le riz que lui a envoyé son père : « mandóme mi padre por el mi llorar, arroz que coma quanto quisiere » (S 2011 : 143).

Cette diversité des céréales dans le corpus correspond au constat établi par Laurioux (2002 : 52), par rapport à la place des céréales dans l'alimentation au Moyen Âge : « Le primat des céréales est une constante dans l'alimentation européenne jusqu'au XVIII^e siècle ».

Formé à partir de céréales, la farine apparaît également. Dans l'introduction du *Libro de Buen Amor* où il justifie l'écriture de ce livre, l'archiprêtre, pour expliquer que sous une apparence laide peut se cacher un beau savoir, déclare : « blanca farina está so negra cobertera » (LBA 2016 : 113, 17c).

Fabriquée à partir de farine, nous trouvons la « fariña », une « espèce de bouillie faite avec de la farine de maïs » (Real Academia Española 2021 : s.v. « fariña »)⁵². Elle apparaît dans les recommandations données aux chrétiens contre les péchés capitaux : « Ira [...] con don de entendimiento e con caridad dina, entendiendo su grand dapño, faziendo blanda fariña » (LBA 2016 : 438, 1594a-d). Nous trouvons un autre liquide semi-épais, la « talvina » (LBA 2016 : 253, 709b), obtenu à partir de la cuisson de céréales dans du lait d'amande. Sa connotation gustative est bonne, car il est présenté comme un philtre d'amour dans l'œuvre.

Composé de céréales, le pain est cité à de nombreuses reprises. Il intervient plusieurs fois dans le conte 4 du *Sendebär*, nommé « Panes ». Le jeune homme envoyé par le marchand pour acheter du pain « falló una moça en el mercado que tenié dos panes de adárgama, e pagóse del pan » (S 2011 : 89). L'omniprésence du pain aux tables du Moyen Âge est soulignée par de nombreux historiens. Comme indiqué dans Laurioux 2002, le pain, « aliment-roi » (Laurioux 1989 : 53), constitue un aliment universel, mais il en existe diverses variétés, au froment, aux différentes céréales, au blé. En Europe, « [s]elon un lieu commun médiéval, la survie des êtres humains [est] assurée par la consommation de vin [...] de pain » et de « toutes les autres choses qui se mangent avec du pain ».

⁵² « Especie de gachas hechas con harina de maíz ». Nous supposons qu'il s'agit aussi d'une bouillie au Moyen Âge, bien qu'aucune entrée de dictionnaire portant sur cette période ne spécifie un sens précis pour ce terme.

Grieco (1996 : 479) ajoute que « ce trio omniprésent constitue une manière aussi utile que fondamentale de subdiviser la nourriture des hommes, notamment lorsqu'on étudie les régimes des pauvres ». Grieco (1996 : 479) souligne l'« obsession du pain quotidien » dans l'Occident médiéval.

Le pain est notamment proposé par la femme montagnarde dans le *Libro de Buen Amor*, qui propose à l'archiprêtre : « dar te he del pan e del vino » (LBA 2016 : 309, 965d). En effet, « [p]lus la position sociale d'une personne est basse, plus le pourcentage de son revenu consacré à l'achat de pain se révèle élevé » (Grieco 1996 : 480). Dans cet exemple, le pain est associé au vin, ce qui est très fréquent au Moyen Âge, surtout chez les paysans : « Les constituants essentiels du régime paysan sont le pain, le vin et le “companage”, c'est-à-dire ce qui accompagne le pain. Les trois éléments de ce triptyque se répartissent en des proportions variables selon les lieux, la conjoncture et l'importance des terres » (Laurieux 2002 : 161).

Dans nos œuvres, des aliments différents sont consommés selon les classes sociales. Cette répartition des aliments selon les classes sociales correspond à la répartition qui s'observe dans la réalité historique. En effet, « [m]ême si l'on se limite au pain, la distinction sociale peut se manifester : les basses classes sociales ont droit au pain noir et, en cas de difficultés, du mauvais “pain de famine”, d'orge, voire d'avoine » (Laurieux 1989 : 17). Le pain d'avoine apparaît en effet avec une faible valeur nutritive dans le conte 18 du *Sendebarr*, où l'un des sages explique : « Jamás nunca sabrás [...] e non comas sinon un poco de ordio, pan de ordio e sal, e aprenderás » (S 2011 : 132). Selon Montanari 1955, le pain de blé, pain blanc, est le premier produit de luxe, le deuxième pour les paysans, celui d'autres céréales est noir. Le pain de blé est cité pendant la rencontre de l'archiprêtre avec la femme montagnarde. Il formule le proverbe suivant, « [q]uien más de pan de trigo busca sin seso anda », peut-être pour insister sur sa rareté. Nous relevons un pain confectionné à partir de seigle dans la « Cántica de serrana » du *Libro de Buen Amor* : « Dio me pan de çenteno » (LBA 2016 : 326, 1030a). En effet, Alexandra Oddo (2021) rapporte qu'en plus du pain de blé, on commence à fabriquer du pain à partir d'herbes sauvages comme le seigle au début du Moyen Âge.

Le pain apparaît encore d'une autre manière dans le *Libro de Buen Amor*, sous forme de quignon. Don Melón cite le cas des pèlerins demandant un « çatico » (LBA 2016 : 156, 869b), un quignon de pain, lors de la troisième entrevue entre Trotaconventos et ce personnage dans le *Libro de Buen Amor*, don Melón lui répondant : « Bien sé que diz verdat vuestra proverbio chicho, / que el rromero fito que sienpre saca çatico » (LBA 2016 : 286, 869a-b).

D'autres éléments issus des céréales, non valorisés, sont les « formigos » (LBA 2016 : 353, 1165b), des sortes de miettes selon Gázquez Ortiz (2002 : 79), que don Carnal doit manger pendant sa pénitence.

Dans le conte 4 du *Sendeban*, il est question de la préparation du « pan de adárgama » (S 2011 : 89), cuisiné avec une autre farine, de la « [f]leur de farine » (Real Academia Española 2021 : s.v. « adárgama »)⁵³. Nous pouvons remarquer qu'il s'agit d'une farine plus fine, donc plus raffinée et plus chère, ce qui est un signe de richesse et de distinction pour le marchand qui envoie le jeune homme acheter ce bien au marché.

Les « panales » (LBA 2016 : 377, 1291b) évoqués dans la boutique de don Amor sont une autre variété de pains, ayant la particularité d'être au miel, selon l'une des entrées du *Diccionario medieval electrónico* (Universität Rostock & Universität Paderborn 2022 : s.v. « panal »).

Nous trouvons une grande similitude entre la consommation des différentes céréales et des divers types de pains selon les classes sociales dans le *Libro de Buen Amor* et les propos des historiens. Cette fidélité à la réalité historique est due au fait que « le *Libro de Buen Amor* a, en plus de sa grande valeur littéraire, celle de nous approcher de la réalité morale et sociale du XIV^e siècle » (Miaja de la Peña 2009 : 1620)⁵⁴.

Nous trouvons également les « bodigos », petits pains offerts en offrande à l'église, dans la fermeture du *Libro de Buen Amor*, adressée à Sainte Marie : « desea dar a pobres bodigos e rraziones » (LBA 2016 : 445, 1628b), « Cristianos de Dios amigos, / a estos çiegos mendigos / con meajas o con bodigos / queret non acorrer » (LBA 2016 : 469, 1720a-c). Dans la description du mercredi du Carême est évoqué le « pan çenzeño » (LBA 2016 : 356, 1183c), le pain azyme mangé à la Pâque juive dans le quartier juif où doña Cuaresma arrive.

Le pain peut prendre quelquefois une connotation sexuelle, lors de l'aventure de l'archiprêtre avec la boulangère Cruz du *Libro de Buen Amor*. « Le pain est alors omniprésent, et le langage érotique tourne essentiellement autour de la métaphore alimentaire » (De Lope-Rivière 2005 : 34), notamment dans le vers « Él comió el pan mas duz » (De Lope-Rivière 2005 : 34). Nous déduisons que le fait de manger le pain doux renvoie à l'accomplissement d'un rapport sexuel.

⁵³ « [h]arina de flor ».

⁵⁴ « el *Libro de Buen Amor* tiene, además de su gran valor literario, el de acercarnos a la realidad moral y social del siglo XIV ».

Autre type de culture que les céréales, les légumineuses sont présentes dans le corpus. Dans l'histoire du médecin Borzouyeh (aussi nommé Berzebuey en castillan) de *Calila e Dimna*, le narrateur évoque « el labrador que sienbra las legumbres en la tierra por aver mieses et ha de aquesto quanto quiere » (CD 1993 : 105) ; « legumbres » désigne les plantes comestibles à cosse et les « mieses » sont les grains obtenus à partir de cette semence. Dans l'*exemplum* « El mono y las lentejas », les « lentejas » sont évoquées plusieurs fois : « un omne traía un sacco de lantejas » (CD 1993 : 292), « cayósele una lanteja de la mano » (CD 1993 : 292). Dans le *Libro de Buen Amor*, en guise de pénitence, don Carnal doit manger des légumineuses, plus précisément des lentilles, « El jueves çenarás [...] lentejas con la sal » (LBA 2016 : 1167a-c), des pois chiches, « El día del domingo, por tu cobdigia mortal, / conbrás garvanços cochos » (LBA 2016 : 353, 1163b) et des fèves, « Come el día del sábado las fabas e non más » (LBA 2016 : 353, 1169a). Les petits pois, « arvejas », sont cités comme ayant très peu de valeur, il est donc considéré négativement. Il apparaît comme un aliment de punition après avoir péché, dans les ordres du prêtre à don Carnal : « En el día del lunes, por la tu sobervia mucha, / conbrás de las arvejas » (LBA 2016 : 353, 1164b). Nous pouvons déduire que les légumineuses sont considérées négativement par la société, si elles sont données à manger en guise de pénitence.

Le terme « altramuz » désignant le lupin, une autre légumineuse, apparaît à plusieurs reprises dans *El Conde Lucanor*. Le lupin est présenté comme le dernier recours pour un homme pauvre dans l'*exemplum* X. Le lexème apparaît dans le titre du récit, ce qui indique qu'il va avoir une grande importance : « De lo que contesçió a un omne que por pobreza e mengua de otra vianda comía atamuzes ». Cette céréale apparaît à de nombreuses reprises et est présentée comme un aliment mangé par défaut, non valorisé : « E desque fizo mucho por buscar alguna cosa que comiesse, non pudo aver otra cosa del mundo sinon una escudiella de atramizes » (CL 2014 : 115), et le protagoniste est obligé d'en manger : « avía de comer los atramizes » (CL 2014 : 115), « con la grant fambre començó de comer de los atramizes » (CL 2014 : 115). Plus tard, un autre homme « vio el que comía los atramizes » (CL 2014 : 115).

2.2. Les fruits et les légumes

Différents fruits et légumes apparaissent dans notre corpus. Le terme générique « frutas » apparaît à de nombreuses reprises, comme dans l'*exemplum* « Del religioso et de su huésped » de *Calila e Dimna*. Le religieux envoie un homme venu demander l'hospitalité chercher des victuailles : « ¡Mandase Dios que en la tierra donde yo soy naçiese tal fruta »

(CD 1993 : 303). De manière métaphorique⁵⁵, le « fruto » intervient aussi, par exemple, dans l'*exemplum* « La garza, la culebra y el congrejo » de la même œuvre. À la fin du récit, le père de Dimna lui explique : « et esto que tú vees es fruto que tú vendimiaste de tu mal fecho » (CD 1993 : 174).

Certains personnages du *Libro de Buen Amor* portent des noms de fruits, pendant l'épisode des amours de don Melón de la Huerta et de doña Endrina : l'amant se nomme « Melon du Jardin ». Georges Cirot (1943 : 140) souligne que « endrina » désigne la prune noire. Nous remarquons également que l'œuvre insiste sur le fait que l'amante porte le nom d'un arbre fruitier, par le biais du nom de « la mère de celle-ci, Doña Rama (Mme La Branche) » (Cirot 1943 : 140).

D'ailleurs, nous pourrions supposer que symboliquement, le fait que l'amant se nomme « don Melón », avec un nom de fruit poussant au sol, manifesterait son infériorité face à doña Endrina qu'il côtoie : la prune pousse dans un arbre bien au-dessus de la terre, et nous savons que plus le fruit pousse sur un arbre haut, mieux il est considéré. Venant appuyer cette hypothèse, Grieco (1996) note que les melons sont jugés très médiocres au Moyen Âge.

Dans *El conde Lucanor*, outre les fruits, il est d'ailleurs question d'arbres fruitiers : dans l'*exemplum* XXX, le roi, pour satisfaire son épouse Ramaiquía, demande à planter des « almendrales », sites d'amandiers, à Córdoba. La consommation des fruits, produits de ces arbres fruitiers, correspond à son statut noble. En effet, le fait de manger des fruits est en concordance avec la hiérarchie proposée par la « grande chaîne de l'être ».

Dans cette conception hiérarchique, comme c'est le cas pour les exemples évoqués du *Libro de Buen Amor*, « les fruits des arbres conviennent aux classes élevées de la société » (Laurieux 1989 : 62). La noblesse de ces fruits est justifiée « dans son sens métaphorique » (Montanari 1995 : 124). Ils ont une « grande proximité par rapport au ciel » (Montanari 1995 : 124) et sont proches du divin.

Laurieux (2002 : 53) précise que le haut Moyen Âge et le Moyen Âge central sont des périodes d'intensification de la culture d'arbres fruitiers, en citant l'exemple des « pruniers de reines-claude ou de mirabelles, ou encore le merisier à cerises douces » en France.

⁵⁵ Nous commenterons la différence de sens entre les termes « frutas » et « frutos » dans la deuxième approche de l'étude de ce lexique.

Néanmoins, dans l'aventure avec la quatrième dame du *Libro de Buen Amor*, les fruits ne paraissent pas liés à un statut social particulier. Trotaconventos décrit sa boutique ainsi, avec les poires, les pêches, les cédrats et les pommes : « Nunca está mi tienda sin fruta a las loçanas : / muchas peras e duraznos, ¡qué çidras e qué mançanas! » (LBA 2016 : 284, 862a-b). Dans la boutique de don Amor, le deuxième jeune homme cueille des cerises : « traía las manos tintas de la mucha çereza » (LBA 2016 : 377, 1291d). Par ailleurs, au repas de don Amor avec les prêtres, l'un des hidalgos mange de la rhubarbe : « figados de cabrones con rruy barvo almorzaba » (LBA 2016 : 376, 1288b).

De même, l'un des singes de l'*exemplum* « Del galápagu et del ximio » de *Calila e Dimna* cueille des « figos » (CD 1993 : 254) dans un figuier, « figuera » (CD 1993 : 254), fruits montrés sans connotation particulière. Les figes ne sont pas des fruits inconnus pour un lectorat chrétien, dans la mesure où le figuier est mentionné dans la Bible à plusieurs reprises, notamment lorsqu'Adam et Ève se couvrent de feuilles de figuier après avoir croqué le fruit interdit : « Ils attachèrent des feuilles de figuier ensemble et s'en firent des ceintures » (*La Bible de Jérusalem, Gn, 3, 7*). Dans la Bible, les figes possèdent des vertus curatives qui guérissent Ézéchias, le roi de Juda : « Qu'on apporte une masse de figes, et qu'on les étende sur l'ulcère ; et Ezéchias vivra » (*Es, 38, 21*).

Dans l'*exemplum* « Del religioso et de su huésped » de la même œuvre, le religieux envoie un homme venu demander l'hospitalité chercher des « dâtiles » (CD 1993 : 303). Ces deux fruits, les figes et les dattes, ne sont pas des fruits occidentaux et apparaissent dans des récits provenant d'Orient. Comme c'est le cas pour les figes, le dattier et les dattes ne sont pas exempts de mentions dans la Bible. Par exemple, à l'arrivée de Jésus à Béthanie, les gens « prirent des branches de palmiers, et allèrent au-devant de lui, en criant : Hosanna ! Béni soit celui qui vient au nom du Seigneur, le roi d'Israël ! » (*Jn, 12, 13*). D'ailleurs, nous pouvons noter que « Béthanie » signifie « maison des dattes ». Ainsi, nous pouvons supposer qu'un lecteur chrétien peut avoir, au moins partiellement, connaissance de ce fruit qui n'est pas anodin dans la Bible.

Dans notre corpus, les vendanges sont décrites à plusieurs occasions. Dans la description de la boutique de don Amor du *Libro de Buen Amor*, trois personnes travaillent aux champs, et le deuxième « comiença a vendimiar uvas de los parrales » (LBA 2016 : 378, 1296c). En effet, les vendanges sont un « temps important de la convivialité » (Verdon 2002 : 123). Néanmoins, ici, il ne s'agit pas d'une femme qui récolte les raisins, contrairement à la constatation de Verdon 2002 selon laquelle la femme se charge souvent des vendanges.

Verdon (2002 : 95) décrit ainsi la répartition des vignobles en Europe :

En Europe, les vignobles se répartissent en trois grandes zones : les régions méditerranéennes où le milieu naturel offre des conditions favorables, une aire médiane située entre le monde méditerranéen et les pays proches de la Manche et de la mer du Nord, enfin les contrées nordiques où la production paraît médiocre.

Située dans la région méditerranéenne, la péninsule Ibérique « s'adonne également à la viticulture » (Verdon 2002 : 98). Hormis les paramètres géographiques favorables dans la péninsule Ibérique, l'auteur précise que la vigne « s'étend avec la Reconquête », la forme de « plantations de vigne basse » devient de plus en plus fréquente de « sur les versants des hautes vallées pyrénéennes » par exemple. En effet, l'extension de la religion chrétienne sur la Péninsule s'accompagne d'un besoin de vignes, car le vin est utilisé pendant la messe, temps fort de la religion chrétienne, les moines en ont également besoin. Rappelons que le vin est interdit dans la religion musulmane d'où le faible nombre de vignes auparavant.

Cependant, même si les fruits sont considérés comme un mets de valeur, ce n'est pas le cas pour les châtaignes. Elles poussent sur un arbre, mais ne semblent pas valorisées lors du combat métaphorique entre don Carnal et doña Cuaresma dans le *Libro de Buen Amor* lorsque plusieurs animaux abandonnent les troupes de don Carnal : « los que con él fincaron non valían dos castañas » (LBA 2016 : 345d). Le fait qu'ils ne valent pas deux châtaignes montre que cet aliment est mal considéré. En effet, Montanari (1995 : 126) parle du « cas particulier des châtaignes ». Nous pouvons remarquer que les châtaignes ne sont pas consommées crues, contrairement aux fruits précédemment évoqués.

Par ailleurs, dans le cas de ce fruit, son élégance est liée à son caractère éphémère et évoquerait plutôt le luxe que la nécessité. De plus, la châtaigne peut constituer un produit de substitution des céréales lors de périodes de manques de récoltes pour élaborer de la farine et tout autre type de préparation. Pour ces deux raisons, cet aliment est ainsi mal perçu. Ces éléments montrent que les châtaignes sont des fruits particuliers, car on peut produire de la farine à partir de cet aliment : le statut des châtaignes est ainsi un peu hybride, ces fruits pourraient être classées dans la catégorie des céréales si l'on prend en compte cette donnée.

Toutefois, les châtaignes sont citées dans la description des travaux des champs selon les saisons, avec les noix, sans aucune connotation négative : « Comía nuezes primeras e asava las castañas » (LBA 2016 : 374, 1273a). Les châtaignes, les pignons et les noisettes sont même l'objet d'une exclamation valorisante dans la boutique de Trotaconventos, lors de l'aventure avec la quatrième dame, doña Endrina : « ¡Qué castañas, qué piñones e qué muchas avellanas! »

(LBA 2016 : 284, 862c). L'archiprêtre insiste également sur le nombre de noix étalées dans la boutique : « ¡ay qué nuezes! » (LBA 2016 : 284, 861d). Ici, nous remarquons la connotation sexuelle que prennent les noix, qui peuvent désigner métaphoriquement les jeunes femmes passant par ce lieu, admirées par l'archiprêtre.

Au contraire, les légumes sont consommés par des classes sociales non aristocratiques. Dans le *Libro de Buen Amor*, des paysans sont présentés comme cultivant et mangeant plusieurs légumes. L'un des paysans récolte des « cherevías » (LBA 2016 : 373, 1272a). Gázquez Ortiz (2002 : 115), en mentionnant Covarrubias, définit cet aliment comme une « racine connue ; c'est comme un navet, bien qu'elle soit fine et longue »⁵⁶. De plus, le paysan qui les cultive appartient à une basse classe sociale, ce qui correspond à la réalité historique, dans laquelle les légumes sont consommés par les classes sociales moins élevées en Europe occidentale, étant considérés comme peu nourrissants selon Laurioux 1989.

Ainsi, « [l]e lien entre légumes et classes sociales inférieures est presque toujours évident, au point d'entretenir parfois une relation quasi symbiotique » (Grieco 1996 : 489). La mauvaise considération dans laquelle on tient les légumes est notable dans le *Libro de Buen Amor*, au moment où le messenger de l'archiprêtre lui explique : « lo que en sí es torpe con amor bien semeja ; / tiene noble cosa lo que non vale una arveja » (LBA 2016 : 142, 162c).

Les épinards ont également une mauvaise connotation lors de la punition de don Carnal : « Espinacas conbrás el miércoles, non espesas, / por la tu grand loxuria » (LBA 2016 : 353, 1166a).

Les moines consomment également des légumes dans le *Libro de Buen Amor* : la nonne doña Garoza mange des légumes, « verçuelas » (LBA 2016 : 398, 1393b). En effet, « [l]es légumes ne manqu[ent] jamais sur les tables de la classe religieuse, que ce soit les moines, les prêtres ou les religieux » (Gázquez Ortiz 2002 : 113)⁵⁷. D'ailleurs, au Moyen Âge, contrairement à d'autres classes sociales, les religieux ont une image positive des légumes :

Cependant l'alimentation végétale est le fait de certains ordres religieux, conférant à ces légumes une image d'ascétisme et de sainteté qui ne sera pas négligeable quand les nourritures végétales seront anoblies. Les abbayes joueront d'ailleurs un grand rôle dans l'extension des jardins potagers qui deviendront aussi le domaine privilégié des princes et des grands seigneurs avant d'être celui des bourgeois aisés et des jardiniers maraîchers des faubourgs des villes pour satisfaire les besoins de leurs habitants, seigneurs ou bourgeois (Michel 2003 : 129).

⁵⁶ « raíz conocida; es como nabo, aunque delgado y largo ».

⁵⁷ « [l]as verduras nunca falt[an] en las mesas del estamento religioso, [sean] monjes, sacerdotes o frailes ».

Nous constatons aussi qu'à plusieurs reprises est montré le jardin potager sans connotation négative. Dans l'*exemplum* XLVIII de *El conde Lucanor*, l'un des amis du jeune homme emporte son sac dans son jardin potager : « levólo a una su huerta » (CL 2014 : 273). Montanari (1995 : 55) précise que la culture du jardin potager constitue au Moyen Âge « un secteur productif d'une importance vitale, non seulement pour l'alimentation mais aussi pour la pharmacopée ». Dans le jardin potager sont décrits les légumes, comme les « coles » (CL 2014 : 273), les « nabos » (CL 2014 : 146), et un type particulier de poireau, « puerro cuello alvo » (LBA 2016 : 341, 1102b). Il n'est pas surprenant de trouver les choux et les navets, car ils sont consommés presque quotidiennement au Moyen Âge selon Gázquez Ortiz (2002). De plus, le fait de les trouver décrits dans un jardin potager correspond à la culture de ces légumes au Moyen Âge par les paysans pour leur propre consommation ou bien pour les vendre au marché (Gázquez Ortiz 2002).

2.3. Les viandes

De nombreux termes se référant à la viande, tant de volailles (par exemple « perdizes » (LBA 2016 : 338, 1082b)) que de quadrupèdes (par exemple « buey » (LBA 2016 : 343, 1113d)) sont présents dans le corpus. D'abord, citons les termes généraux désignant la viande et la chair. La chair a souvent une connotation sexuelle lorsqu'elle apparaît de manière métaphorique dans le *Libro de Buen Amor*, et elle est l'objet de tentations. D'ailleurs, Monique de Lope-Rivière (2005 : 34) rappelle que « la carne » s'emploie pour désigner la chair à la fois sous les aspects de la viande et du sexe. Lorsque l'archiprêtre détaille quelles sont les armes du chrétien, il « use d'une formule conjuratoire » (De Lope-Rivière 2005 : 32) : « Contra los tres pringipales, que non se ayunten de consuno, / al mundo con caridad, a la carne con ayuno, / con coraçón al diablo, todos tres irán de yuso » (LBA 2016 : 440, 1603a-c). Monique de Lope-Rivière (2005 : 33) commente de la manière suivante ces trois vers :

Ainsi, de la damnation au salut, en passant par le péché des hommes et la rédemption divine, la chair présente une continuité faite de dualité : dans le débat médiéval de l'âme et du corps, elle contrarie les aspirations de l'âme au bon amour de Dieu, en faisant l'objet de toutes les tentations.

Cette présence de viandes, tant de gibiers quadrupèdes que d'oiseaux domestiques ou sauvages, correspond au constat des historiens. Au Moyen Âge, la viande est souvent consommée : « si l'on met à part les épisodes de disette, la nourriture à la fin du Moyen Âge est saine, abondante, et même riche en viande » (Laurioux 1989 : 18). Les viandes, tant celles

de quadrupèdes que celles des oiseaux, sont présentes dans notre corpus et sont consommées par les personnes de haut statut social. En effet, « la bonne viande conv[ient] essentiellement aux couches sociales élevées, tandis que celle de moins bonne qualité était propre à satisfaire les besoins des membres plus modestes de la société » (Grieco 1996 : 483). En effet, « [l]es classes supérieures se nourrissaient de plats “raffinés”, laissant les produits plus grossiers aux classes inférieures » (Grieco 1996 : 485).

De plus, « [à] mesure que les forêts et les landes deviennent propriété seigneuriale, que le droit de chasse se restreint, la consommation de gibier devient progressivement un signe distinctif de la noblesse, qui s’y adonne avec une certaine régularité » (Laurieux 1989 : 19).

Dans le *Libro de Buen Amor*, le banquet de don Carnal nous montre de nombreux oiseaux consommés. Nous trouvons les « ánades » (LBA 2016 : 338, 1082c), les « perdizes » (LBA 2016 : 338, 1082b) qui sont des gibiers de chasse, et les « gallinas » (LBA 2016 : 338, 1082b), des oiseaux domestiques.

Les volailles sont en outre cuisinées de manière particulière, comme les « ánsares çeçinas » (LBA 2016 : 338, 1084b) qui sont séchées, ce qui apporte encore plus de succulence à ce mets considéré comme un plat de valeur.

Les faisans du banquet, autres gibiers, sont caractérisés par un bon goût, ce qui leur apporte encore plus de raffinement : « muchos buenos faisanes » (LBA 2016, 338, 1086b). Les oiseaux de ce banquet sont donc mis en valeur. Selon la conception du monde selon la « grande chaîne de l’être » expliquée par Grieco 1996, les oiseaux eux aussi occupent une place particulière dans la hiérarchie : ils sont l’aliment le plus noble. Les volailles ont aussi l’avantage d’être moins grasses que la viande de gibier. En effet, Albert (2009 : 72) précise que les volailles « sont préconisées par les moralistes et les médecins qui estiment ces viandes moins grasses plus propices aux régimes alimentaires des oisifs ».

Au Moyen Âge, les volatiles sont consommés systématiquement durant les banquets. « Aux XIV^e et XV^e siècles, les aristocrates n’imaginaient pas qu’un banquet de haute tenue ne comprît pas de viande rôtie, si possible de volatiles » (Laurieux 2002 : 17).

La consommation de volatiles au banquet de don Carnal correspond à ce qu’explique Laurieux (1989 : 68) :

Qu'ils soient chassés ou domestiqués, les volatiles sont réservés par les diététiciens aux classes supérieures et oisives, qui n'ont pas besoin de grosses viandes nourrissantes. La consommation de chapons ou de perdrix est donc un signe de luxe, voire de luxure, que pourchassent aussi bien les lois somptuaires que les moralistes.

Quand don Amor donne des conseils à l'archiprêtre sur sa conduite, il parle des « ansarones » (LBA 2016 : 221, 556d), des oies mangées à la « San Juan » (LBA 2016 : 221, 556d). Nous remarquons ici la connotation religieuse de cet aliment, associé à la tradition de la fête chrétienne.

Hormis les volatiles, les personnages de notre corpus consomment de la viande de bétail. Le « buey » (LBA 2016 : 343, 1113d) est servi au banquet de don Carnal, ainsi que le chevreau, « a cabritos e a gamos quería los afogar » (LBA 2016 : 344, 116c), et le bouc montagnard, « el cabrón montés » (LBA 2016 : 339, 1091a). En effet, « [l]'Europe méditerranéenne est en revanche le domaine des ovins » (Laurioux 2002 : 74). L'auteur souligne la grande place du bétail dans l'alimentation au Moyen Âge, il devient « aux XIV^e et XV^e siècles essentiel à l'alimentation » (Laurioux 2002 : 74), et « la fin du Moyen Âge voit l'élevage se développer rapidement » (Laurioux 1989 : 70).

La viande séchée de bœuf, « çecina », et le lard, « toçino », font l'objet d'allégories pendant le combat entre doña Cuaresma et don Carnal. « [D]oña Cecina » (LBA 2016 : 345, 1125d) et le « Toçino » participent au combat, ce qui montre encore plus leur importance dans l'imaginaire gastronomique médiéval qui donne une grande valeur aux viandes.

Pendant ce même événement, des pièces de viande spécifiques font l'objet du festin de don Carnal, homme de catégorie sociale aisée, comme les « lomos » et les « çibierbedas » (LBA 2016 : 340, 1093b), qui sont les tranches et les dos des animaux. Il mange aussi d'autres parties des animaux (les côtes, les pattes, des pièces entières) : « costados de carneros / piernas de puerco fresco, los jamones enteros » (LBA 2016 : 338, 1084b-c). Le banquet présente « [l]as puestas de la vaca, lechones e cabritos » (LBA 2016 : 338, 1085a). Cette distinction spécifique entre les parties de l'animal correspond à la conception de la division des parties du bétail au Moyen Âge avec certaines parties jugées nobles et d'autres non.

Nous constatons que la viande de porc est mangée pendant le banquet de don Carnal, tant le porc, « puerco fresco », que les cochons de lait, « lechones ». La consommation de porc lors de ce banquet ne correspond pas à la mauvaise considération qu'on lui attribue. Concernant les quadrupèdes, Grieco (1996 : 488) précise que :

La chair des quadrupèdes [es]t classée selon la même hiérarchie rigoureuse. Au sommet se trouv[e] le veau, la viande qui a toujours été la plus chère du marché et qui ne le c[ède] qu'aux volailles. [...] Le mouton – inscrit au menu quotidien, ou presque, des classes marchandes – se présent[e] après le veau, et le porc occup[e] l'échelon le plus bas. Ce dernier [es]t particulièrement méprisé quand il [es]t salé, sans doute parce qu'il s'agi[t] aussi de la viande la plus accessible aux classes inférieures.

De fait, « [l]'élevage du porc par des paysans modestes est tout à fait possible » (Laurieux 1989 : 72).

Certaines viandes présentées au banquet sont des gibiers de chasse, comme les daims, « gamos » (LBA 2016 : 344, 116c), ou le sanglier, « el fuerte javalí » (LBA 2016 : 339, 1088a). Monique de Lope-Rivière (2005 : 35) précise que, comme c'est le cas pour la chair, les viandes diverses et variées servies à ce banquet du combat entre don Carnal et doña Cuaresma constituent également une métaphore érotique. Cette présence de gibiers de chasse au banquet correspond à la considération supérieure aux autres viandes que lui prête la société dans l'imaginaire gastronomique :

Toutes les viandes n'ont, par ailleurs, pas le même statut et le produit carné par excellence est celui qui relève de la chasse, le gibier, alors que les données de l'archéologie insistent davantage sur une alimentation carnée de boucherie. L'identification du gibier à un plat réservé aux élites n'est donc pas fortuite mais relève d'un imaginaire construit et non de l'observation de la réalité alimentaire (Albert 2009 : 73).

La diversité des viandes que nous trouvons pendant le banquet de don Carnal s'explique par le fait que « l'alimentation paysanne s'appuie essentiellement sur les produits de la culture et de l'élevage », tandis que « celle de l'aristocratie reste encore très prédatrice, et offre par conséquent davantage de variété » (Laurieux 1989 : 19). Les hautes classes sociales jouissent d'un privilège de diversité de l'alimentation, grâce à la viande. En effet, Flandrin & Montanari (1996 : 393) expliquent que pendant la période du « milieu » et de « la fin du Moyen Âge, deux classes sociales jouissent d'un privilège alimentaire » : l'aristocratie est désignée comme « la classe des mangeurs de viande », et méprise les « légumes des pauvres ».

La deuxième classe sociale à bénéficier d'un privilège au niveau de son alimentation est constituée par « les populations urbaines, y compris les classes populaires », pour lesquelles « les autorités de la ville s'engagent à « garantir la présence de denrées alimentaires sur le marché urbain » (Flandrin & Montanari 1996 : 393).

2.4. Les produits laitiers et les œufs

Fabriqués à partir du lait du bétail, certains produits laitiers sont présents dans le corpus, notamment le fromage. D'ailleurs, il est même précisé parfois de quel fromage il s'agit, lorsque la femme montagnarde donne à l'archiprêtre du « queso de cabras » (LBA 2016 : 327, 1031a). Dans cet exemple, nous remarquons que c'est une femme de classe sociale modeste qui possède du fromage, ce qui correspond à la place de cet aliment dans la hiérarchie dressée par la société : « Au bout de cette "chaîne alimentaire", le fromage fait figure de parent pauvre et se trouve distribué en grande quantité aux personnes les plus modestes » (Albert 2009 : 74).

Dans l'*exemplum* v de *El conde Lucanor*, le corbeau a un « pedaço de queso » (CL 2014 : 100) dans le bec, présent dès le titre du récit, ce qui annonce son grand rôle dans cette intrigue. À l'ouverture du récit, « el cuervo falló una vegada un grant pedaço de queso e subió en un árbol porque pudiese comer el queso » (CL 2014 : 101), puis le renard lui fait des éloges « por levar dél el queso que tenía en el pico » (CL 2014 : 102). Le résultat attendu se produit, « el pico fue avierto para cantar, cayó el queso en tierra » (CL 2014 : 102). Ce même *exemplum* est conté dans le *Libro de Buen Amor*, où « grand pedago de queso en el pico leva va » (LBA 2016 : 406, 1437c). Suite aux flatteries de la renarde, le corbeau laisse tomber son fromage, « el queso de la boca ovo se a caer » (LBA 2016 : 407, 1441b). Le fromage constitue la nourriture des deux souris dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de la souris de Guadalajara, « [f]ue con él a su casa, e diol mucho de queso » (LBA 2016 : 394, 1373a). De même, lorsque don Amor donne des ordres de bon comportement à l'archiprêtre, il explique : « Por un mur muy pequeño que poco queso priso, / digen luego : "Los mures han comido el queso" » (LBA 2016 : 224, 571a-b).

Lors de son aventure avec la femme montagnarde, l'archiprêtre énumère les produits laitiers présents dans l'auberge de la femme, le fromage cuit, « mucho queso assadero » (LBA 2016 : 310, 969c), les crèmes, « natas » (LBA 2016 : 310, 969d). Parmi ces produits laitiers, nous trouvons aussi le beurre, « manteca de vacas mucha » (LBA 2016 : 310, 969b).

Les œufs, autre produit animalier pourtant décrit par Paul Ariès (2017) comme massivement consommé au Moyen Âge, n'apparaissent qu'à une seule occasion dans la totalité des quatre œuvres : doña Truhaña de l'*exemplum* VII de *El Conde lucanor* pense acheter une « partida de huevos, e de aquellos huevos nazçirían gallinas » (CL 2014 : 107). D'ailleurs, dans ce seul exemple, les œufs n'ont pas pour but d'être directement mangés, car doña Truhaña souhaite vendre les poules qui en naîtront.

2.5. Les poissons et fruits de mer

De nombreux poissons et fruits de mer sont nommés dans notre corpus. Nous trouvons le terme générique de « peges » (LBA 2016 : 342, 1108a) qui désigne les poissons. Nous avons les « anguillas » (LBA 2016 : 342, 1105a), les « vesugos » (LBA 2016 : 342, 1112d), l'« atún » (LBA 2016 : 342, 1106a), les « arenques » (LBA 2016 : 343, 1112d). Au sujet des harengs, Laurioux (2002 : 80) explique qu'ils peuvent être beaucoup consommés car ils existent en abondance : « Aux siècles médiévaux, le hareng abonde de la Baltique jusqu'à la Manche et l'Atlantique ».

Tous ces poissons sont des poissons d'eau de mer et sont présentés dans le texte comme autochtones étant donné qu'ils viennent de « Bermeo » (LBA 2016 : 342, 1112d), en Espagne. Plus loin Trotaconventos explique à doña Garoza que celle-ci, au couvent, mange des sardines, « sardinas » (LBA 2016 : 398, 1393a). Lors du récit de la dispute entre le loup et la renarde devant don Ximio, maire de Bugía sont évoqués la truite et le saumon : « presentan al alcalde, qual salmón e qual trucha [...] en poridat aducha » (LBA 2016 : 176, 342b-c). Ces deux poissons réapparaissent parmi les privations qui sont assignées à don Carnal pour avoir pêché : « conbrás de las arvejas, mas non salmón nin trucha » (LBA 2016 : 353, 1164b).

Nous retrouvons l'idée de noblesse des poissons soutenue par Grieco 1996, car dans notre cas, ils sont interdits à don Carnal. Laurioux (1989 : 68) précise que le saumon est beaucoup consommé. Il « devient beaucoup plus rare à la fin du Moyen Âge », un produit de luxe », alors qu'il était très abondant avant (Laurioux 1989 : 68).

Laurioux (2002 : 71) insiste sur la grande diversité des poissons que l'on trouve au Moyen Âge, dès le XIII^e siècle : « Un manuscrit du XIII^e siècle recense les “poissons qu'on prend en la mer”, soit près d'une cinquantaine d'espèces ».

Les produits halieutiques sont consommés, comme les fruits et les légumes, selon la conception de la « grande chaîne de l'être ». Grieco (1996 : 486) décrit ainsi cette hiérarchie :

Un échelon au-dessus, mais toujours à l'extrémité inférieure de cette catégorie, se trouvaient les moules et les autres coquillages, incapables de se mouvoir librement et auxquels leur coquille prête un aspect plus ou moins inanimé. En suivant toujours cet ordre ascendant et à un degré supérieur de noblesse, on découvrait ensuite les différentes espèces de crustacés (telles que les crevettes et les homards) qui rampent au fond de la mer. Les diverses sortes de poissons étaient encore un peu plus nobles.

Au banquet de don Carnal, il n'est donc pas surprenant de trouver de nombreuses espèces de poissons.

Les poissons ne sont pas les seuls produits de la mer à être consommés, c'est aussi le cas des fruits de mer, pendant le combat de don Carnal avec doña Cuaresma, où nous trouvons des « langostas » : « De Santander vinieron las bermejas langostas [...] las plazas que eran anchas fazían se le angostas » (LBA 2016 : 343, 111a-d), des « cangreros » (LBA 2016 : 1117b). Doña Garoza mange des « camarones » (LBA 2016 : 398, 1393a) au couvent.

Au banquet apparaissent également des poissons d'eau douce, comme les « barvos » (LBA 2016 : 342, 1108a), les barbeaux. Ce poisson est consommé, ainsi que la truite, par l'un des hidalgos au repas de don Amor avec les prêtres : « los barvos e las truchas amenudo çenava » (LBA 2016 : 376, 1288d). En effet, les poissons d'eau douce sont très souvent consommés à la fin du Moyen Âge : « Les rivières très poissonneuses ont été surexploitées dans les derniers siècles du Moyen Âge » (Laurieux 2002 : 69). Les « poissons d'eau douce, qui ont tout de même, sur des poissons d'eau de mer de médiocre qualité, l'avantage d'être frais, sont victimes d'une prédation tous azimuts » (Laurieux 1989 : 68).

2.6. Les boissons

Les trois boissons principalement consommées au Moyen Âge, l'eau, le lait et le vin, sont présentes dans notre corpus.

Parmi ces trois boissons, le vin apparaît le plus dans notre corpus, surtout dans le *Libro de Buen Amor*, par exemple dans la description de la réception de don Amor par des religieux, quand l'un des convives « mandava poner viñas para buen vino dar » (LBA 2016 : 375, 1280c). Le vin est présent aussi dans l'*exemplum* XLIV de *El Conde Lucanor*, « De lo que contesció a don Pero Nuñez el Leal e a don Roy González Çavallos e a don Gutier Roiz de Blaguiello con el conde don Rodrigo el Franco », dans lequel l'épouse de Roy Gonzáles s'assied à table et clame à Dieu : « después que don Roy Gonzáles se partió desta tierra, que ésta es la primera carne que yo comí, e el primero vino que yo beví » (CL 2014 : 254). Cette grande présence dans les deux œuvres correspond à la place très importante accordée au vin au Moyen Âge dans la religion chrétienne, notable dans le deuxième exemple.

Un autre exemple de la connotation religieuse du vin dans le *Libro de Buen Amor* se remarque lorsque don Amor corrige l'archiprêtre sur ses manières de se comporter. Il explique : « Non debes tener dubda que del vino se faze / la sangre verdadera de Dios » (LBA 2016 : 217, 534a-b).

D'autre part, Verdon (2002 : 65) écrit qu'il s'agit de la « boisson préférée des Occidentaux ». Pour l'homme médiéval, la boisson « peut lui procurer un plaisir, en particulier quand il s'agit du vin » (Verdon 2002 : 93). Laurieux soutenait déjà la même idée : « Le vin occupe une place fondamentale parmi les boissons médiévales ».

Néanmoins, le vin n'apparaît jamais dans le *Sendebar* et seulement deux fois dans l'*exemplum* « La alcahueta y el amante » de *Calila e Dimna* : « et dio a beber a la mançeba et al omne tanto del vino puro » (CD 1993 : 139). Il est également cité dans l'*exemplum* « El carpintero engañado por su mujer » de cette même œuvre : « Non me semejas en el bien que muestras et en el mal que encubres sinon al vino de buen olor et de buen color » (CD 1993 : 243). La rare présence ou l'absence totale du vin dans ces deux œuvres s'explique peut-être par le fait qu'il s'agit de récits d'origine orientale, non chrétiens.

Le vin est décliné sous différents goûts caractéristiques. Il peut être fort, comme dans le *Libro de Buen Amor* : don Amor, lorsqu'il est reçu par des prêtres et des moines, regarde l'un des chevaliers remplir un récipient qui conserve du « vino agudo » (LBA 2016 : 374, 1276d), du vin fort. En revanche, l'un des laboureurs « [p]issa los buenos vinos » (LBA 2016 : 378), le vin a bon goût ici. Il est également caractérisé positivement lors du banquet de don Carnal : « non podía de gordo lidiar sin el buen vino » (LBA 2016 : 345, 1123c). En effet, au Moyen Âge, « [l]es vins forts et sucrés sont servis durant les banquets, ou lors de la réception de personnages importants » (Verdon 2002 : 161). Plus tôt, la femme montagnarde sert à l'archiprêtre du « buen vino » (LBA 2016 : 310, 969a).

Il est décliné en outre sous différentes couleurs, le « vino blanco e tinto » (LBA 2016 : 216) est mentionné dans le titre du chapitre sur les conseils de don Amor à l'archiprêtre pour lui recommander les bonnes manières de se comporter, et il est question des « vinos bien tintos » (LBA 2016 : 338, 1085d) lors du banquet de don Carnal. Il n'est pas surprenant de trouver cette couleur de vin dans le *Libro de Buen Amor*, oeuvre écrite par Juan Ruiz à Tolède selon Ana-María Farjado-Farjado (2020 : 1), donc dans le royaume de Castille.

D'ailleurs, Gázquez Ortiz (2002 : 273) note que le « vin rouge »⁵⁸ est « le plus abondant dans les territoires de Castille et de la Couronne d'Aragon »⁵⁹.

Nous remarquons le rôle du vin pendant les repas dans le *Libro de Buen Amor*, notamment pendant le banquet de Don Carnal : « parlava mucho el vino, de todos algauçil » (LBA 2016 : 340, 1096d). Le vin se trouve personnifié, doté de parole symboliquement, et prend même le rôle d'un « algauçil », un agent de l'ordre, comme s'il agissait entre les différentes personnes présentes au banquet. À ce propos, María Teresa Miaja de la Peña (2009 : 1623) ajoute que le vin « a le contrôle absolu de don Carnal et de ses troupes »⁶⁰, lorsqu'après le banquet, « [c]omo avía el buen omne sobra mucho comido, / con la mucha vianda mucho vino ha bevido, / estava apesagado e estava adormido; / por todo el su rreal entró el apellido » (LBA 2016 : 341, 1100a-d). Nous constatons que don Carnal se trouve endormi par le vin.

À ce propos, María Teresa Miaja de la Peña (2009 : 1623) précise que dans le cas du *Libro de Buen Amor* « le vin apparaît mentionné plusieurs fois toujours entouré d'un halo faisant référence à la démesure, comme quelque chose d'excessif et incontrôlable »⁶¹. Il peut même conduire directement à la perte absolue et déclencher la condamnation de l'homme, comme lorsque l'archiprêtre explique à don Amor : « ca do mucho vino es, / luego es la loxuria e todo mal después » (LBA 2016 : 166, 296c-d). Par cette déclaration, nous constatons bien à quel point boire du vin peut être nocif, jusqu'à mener au péché capital de la luxure, et au mal total.

De même, don Amor conte à l'archiprêtre l'*exemplum* d'un ermite qui ne respectait pas le jeûne et la prière, en buvant du vin pendant ces moments, contrairement au reste du temps : « en tienpo de su vida nunca él vino bevía ; / en santidat e en ayuno e en oración bevía » (LBA 2016 : 217, 530d). Ici, notons que le verbe « bevía » est employé dans le sens de boire du vin spécifiquement⁶².

⁵⁸ « vino tinto ».

⁵⁹ « el más abundante en los territorios de Castilla y de la Corona de Aragón ».

⁶⁰ « tiene el control total de don Carnal y sus huestes ».

⁶¹ « el vino aparece mencionado varias veces siempre rodeado de un halo alusivo a la desmesura, como algo excesivo e incontrolable » (Miaja de la Peña 2009 : 1623).

⁶² Nous expliquerons plus précisément ce sens spécifique dans la deuxième approche.

Le vin provoque l'ivresse en cas d'excès : l'archiprêtre décrit son nouveau messager, don Furón, comme ivre, « bebedo » (LBA 2016 : 443, 1620a). Lorsqu'il apprend les bonnes manières à l'archiprêtre, don Amor « s'exprime avec fermeté contre la boisson » (Alvar 2005 : 168)⁶³, notamment lorsqu'il lui ordonne : « Guarda te sobre todo mucho vino beber » (LBA 2016 : 216, 528b).

Au contraire, comme le note Gázquez Ortiz (2002 : 274), s'il est bu en quantité raisonnable, le vin peut être « salubre »⁶⁴ et posséder des « propriétés diététiques »⁶⁵. Don Amor apporte cette précision à l'archiprêtre lorsqu'il lui prodigue des conseils pour bien se conduire : « Es el vino muy bueno en su mesma natura » (LBA 2016 : 220, 548a).

La consommation très fréquente de vin au Moyen Âge est, de la même manière que la grande présence des raisins, expliquée par l'abondance des vignes et des vignobles, due à l'expansion de la religion chrétienne sur le territoire lors de la Reconquête.

L'eau, « agua », première boisson consommée par la société au Moyen Âge selon Verdon 2002, apparaît dans les œuvres en tant qu'aliment, notamment dans l'*exemplum* XLVII de *El Conde Lucanor*, « De lo que contesçió a un moro con una su hermana que dava a entender que era muy medrosa » : « un moro avía una hermana [...] quando bevía del agua en unas tarrazuelas que la suelen beber los moros » (CL 2014 : 267). L'eau est présentée de manière abondante pour les prêtres dans le *Libro de Buen Amor*, lorsque les chevaliers expliquent à don Amor : « coloran su mucha agua con poco açafrán » (LBA 2016 : 369, 1252d). L'eau est également évoquée dans l'« enxienplo del gallo que falló el çafir en el muladar », où Trotaconventos déclare à doña Garoza : « queredes en convento más agua con la orça » (LBA 2016 : 398, 1392b).

Dans le *Sendebär*, l'eau ne transite pas par le biais d'édifices particuliers, mais elle est directement collectée à une source. Dans le « Cuento 8 : Fontes », l'Infant « descendió a la fuente a lavar las manos e la cara, e bevió del agua » (S 2011 : 102). L'eau est aussi transportée à l'aide de récipients divers, comme dans l'« enxienplo del terçero privado, del çaçador e de las aldeas » du *Sendebär*, dans lequel le chasseur transporte de l'eau dont il se sert pour boire, « un çaçador que andava çaçando por el monte, [...] metióla en un odre que tenía para traer su agua » (S 2011 : 100).

⁶³ « se expresa con contundencia en contra de la bebida ».

⁶⁴ « salubre ».

⁶⁵ « propiedades dietéticas ».

Dans l'*exemplum* XLIV, contrairement au vin, l'eau est montrée comme la boisson associée au pain : Roy González était parti avec le comte. Il avait prévenu son épouse qu'elle ne manquerait de rien concernant la nourriture : « nunca le menguaría pan e agua en su casa » (CL 2014 : 254). L'eau est alors présentée comme la boisson essentielle, qui ne manquera pas à l'épouse. Lorsqu'il revient chez lui et qu'il retrouve sa femme, elle lui explique qu'elle avait pris la décision suivante : « nunca comiera nin biviera sinon pan e agua » (CL 2014 : 254), se contentant ainsi de ces deux aliments essentiels.

Le lait est présent également plusieurs fois, par exemple dans l'*exemplum* XLIII de *El Conde Lucanor*, « De lo que contesçió al bien e al mal, e al cuerdo con el loco ». Ici, il est cité comme le produit des brebis et des truies : « E desque parieron, dixo el Mal que, pues el Bien tomara los fijos de las ovejas e él la leche e la lana, que tomasse agora la leche e la lana de las puercas, e que tomara él los fijos » (CL 2014 : 246). En effet, cette boisson est essentielle au Moyen Âge, notamment pour les bébés selon Verdon 2002.

Nous trouvons l'action « dar al fijo de mamar » (CL 2014 : 247) dans cette idée de donner du lait à l'enfant de la part de la mère, lorsque la femme du Mal accouche d'un enfant dans l'*exemplum* XLIII de *El Conde Lucanor*.

En revanche, concernant la consommation du lait par les adultes, ils « ne [le] consomment guère sous forme liquide en Occident » (Verdon 2002 : 42), mais il s'agit d'une « boisson répandue en Asie » ou bien le lait est « réservé aux malades » (Verdon 2002 : 64). Dans le *Sendebär*, nous constatons que le lait n'est pas réservé aux nourrissons, étant donné que dans l'*exemplum* 19, l'homme qui invite ses amis à manger désire leur servir du lait : « enbió su moça al mercado por leche que comiesen » (S 2011 : 139). Cette différence entre la réalité historique et l'utilisation du lait par des adultes dans l'œuvre pourrait provenir du fait qu'il s'agit de récits d'origine orientale.

Nous retrouvons cependant la consommation du lait par un adulte. Dans l'« *enxiemplo del ortolano e de la culebra* » du *Libro de Buen Amor* qui n'est pas une œuvre d'origine orientale, le jardinier partage son lait avec la couleuvre : « Aqueste omne bueno dava le cada día / del pan e de la leche e de quanto él comía » (LBA 2016 : 390, 1351a-b). Dans ce cas, peut-être cette non-conformité entre la consommation du lait par un adulte et la réalité historique est-elle due au fait que cet *exemplum* pourrait avoir des inspirations orientales, étant donné que les *exempla* et fables présents dans cette œuvre ont une « tendance marquée à évoquer des sources orientales ou de fabliaux français » (Farjado-Farjado 2020 : 2)⁶⁶.

Le lait est présenté avant sa consommation à d'autres occasions, comme dans l'auberge de la femme montagnarde du *Libro de Buen Amor* : « De buen vino un quartero [...] leche, natas e una trucha » (LBA 2016 : 310, 969a-d).

3. Les qualités des aliments, les manières de les cuisiner

3.1. Les propriétés des aliments

Certains aliments sont présentés dans notre corpus avec des propriétés particulières. Dans le *Libro de Buen Amor*, nous trouvons des allusions aux murissements des fruits. Bien que le terme « *agraz* » désigne un fruit, nous l'avons classé dans les propriétés des aliments, car il se réfère à la propriété du fruit de ne pas être à point. Don Amor est reçu par des moines, et « [a]ndan tres rricos onbres allí en una dança » (LBA 2016 : 376, 1287a). Le deuxième homme se charge des récoltes, et mange un « *agraz* ». Le substantif « *agraz* » (LBA 2016 : 377, 1290d) désigne dans ce cas un raisin non mûr. Manger ce fruit non arrivé à son murissement est très désagréable : « *enbargó le la boz* » (LBA 2016 : 377, 1290d). À l'inverse, il est question des raisins mûrs que mange le premier paysan : « *El primero comía las uvas ya maduras* » (LBA 2016 : 378, 1295a).

Nous trouvons également des allusions à des aliments vieux, comme lorsque dans le *Libro de Buen Amor*, l'archiprêtre parle du vieux blé, « *añejo* », que Ferrand García doit donner à la dame. Au contraire, la viande servie au banquet de don Carnal est présentée comme fraîche, les « *piernas de puerco fresco* » (LBA 2016 : 338, 1084b-c).

⁶⁶ « tendencia a evocar fuentes orientales o de fábulas (fabliaux) francesas ».

D'autres aliments sont caractérisés par une couleur particulière, comme les langoustes « bermejas » (LBA 2016 : 343, 1111a), servies lors du banquet de don Carnal dans le *Libro de Buen Amor*.

Par ailleurs, dans l'« enxiemplo de la rraposa e del cuervo » de la même œuvre, il est question d'un fruit pourri : « pecar en tal manera non conviene a monja ; / rreligiosa non casta es podrida toronja » (LBA 2016 : 408, 1443c-d). Il s'agit ici d'une métaphore du péché commis par cette religieuse, qui s'appuie sur la pourriture réelle.

Les aliments peuvent être mous, comme la pâte molle de farine, dans la présentation des armes que doit posséder le chrétien pour lutter contre le diable, les péchés : « Ira, que es enemiga [...] entendiendo su grand dapño, faziendo blanda fariña / con paçiençia, bien podremos lidiar con tal capelina » (LBA 2016 : 438, 1594d).

3.2. Les saveurs

Concernant les saveurs, des termes renvoyant aux différents goûts parsèment notre corpus. Ces termes correspondent aux « trois saveurs fondamentales : la forte, la douce et l'acide – la trinité gustative fondamentale de la cuisine médiévale » (Laurioux 2002 : 25).

Dans les œuvres du corpus, nous observons la saveur douce du sucre à plusieurs occasions. Dans le *Libro de Buen Amor*, nous remarquons que le sucre, « açucar », est associé à la douceur, « dulçor » : « en açucar muy poco yaze mucho dulçor » (LBA 2016 : 442, 1610b). L'antithèse entre « muy poco » pour le sucre et « mucho » pour la douceur insiste sur la douceur intense du sucre. Un peu plus loin, la très grande douceur du sucre est de nouveau mise en avant. En effet, le narrateur parle des qualités des « dueñas chicas » et déclare que « la muger que es chica por eso es mejor ; / con doñeo es más dulce que açucar nin flor » (LBA 2016 : 442, 1614c-d). Nous pouvons déduire que, dans la comparaison de la « chica » avec la douceur du sucre, le narrateur considère le sucre déjà très doux, puisqu'il loue la qualité de la « chica » qui serait au-delà de cette douceur.

Dans le passage dans lequel Trotaconventos conseille à l'archiprêtre d'aimer une nonne et dans lequel cette rencontre avec la nonne est décrite, nous observons que Trotaconventos cite plusieurs gammes de sucre disponibles au monastère, sous ses différentes formes : d'abord, le « agucar bolado » (LBA 2016 : 388, 1337a), c'est-à-dire le sucre en morceaux, puis le sucre en poudre, « polvo » (LBA 2016 : 388, 1337b). Il cite ensuite le « terrón » (LBA 2016 : 388,

1337b), morceau de sucre, puis le sucre « candi » (LBA 2016 : 388, 1337b), en gros cristaux. Les agréments du sucre sont également évoqués, comme les parfums, l'« açúcar violado » (LBA 2016 : 388, 1337c), et les friandises, l'« açúcar de confites » (LBA 2016 : 388, 1337c). Le conseiller évoque les couleurs que peut prendre le sucre, « e mucho del rrosado » (LBA 2016 : 388, 1337b), le sucre ici étant rosé. Ce sucre fabriqué au monastère peut tant servir de confiserie que de remède médicinal.

Dans le *Libro de Buen Amor*, la saveur sucrée n'est pas seulement représentée par le sucre, mais aussi par d'autres confiseries, Trotaconventos évoque l'« adragea » (LBA 2016 : 388, 1336a), l'« alfenique » (LBA 2016 : 388, 1336a), le « diaçitrón » (LBA 2016 : 387, 1334b), le « codonate » (LBA 2016 : 387, 1334b), qui apportent encore plus de diversité à cette saveur. Comme les diverses variétés de sucre, ces confiseries peuvent aussi servir de remèdes médicaux, et leur diversité correspond au constat de José Pérez Vidal 1983 qui signale leur abondance et leur diversité dans les monastères et les couvents au Moyen Âge.

Tout comme le sucre, le miel apporte la saveur douce, par exemple dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de la souris de Guadalfajara du *Libro de Buen Amor*. L'une des souris avance que « [e]ste manjar es dulce, sabe, como la miel » (LBA 2016 : 396, 1379a). Cette comparaison appuie l'idée que la douceur est associée au miel. À ce propos, la douceur du miel est à plusieurs reprises évoquée dans la Bible, notamment pour qualifier les paroles de Dieu : « Les jugements de l'Éternel sont vrais, ils sont tous justes [...] Ils sont plus doux que le miel, que celui qui coule des rayons » (*Ps*, 19, 9-10). Il n'est donc pas surprenant de retrouver la douceur du miel dans le *Libro de Buen Amor*, en raison de la dimension religieuse que l'on note dans l'œuvre.

En effet, au Moyen Âge en Europe, la saveur douce est obtenue à partir de fruits secs, de miel et de sucre selon Laurieux 2002. Gautier (2009 : 127) explique que la saveur douce domine à la fin du Moyen Âge : « Dans une société où le sucre est rare, la douceur est de fait un élément recherché ». L'auteur ajoute que pour la saveur douce, le sucre, « sucre de canne, bien entendu, car le sucre de betterave ne s'est pas développé avant le XIX^e siècle » (Gautier 2009 : 127), est l'aliment clé.

La cuisine dans la péninsule Ibérique est particulièrement sucrée. Laurieux (1996 : 468) avance « l'habitude ibérique de saupoudrer les mets d'un mélange de sucre et de cannelle, touche finale qui s'ajoute souvent à un plat déjà abondamment sucré ».

La présence du miel dans le corpus correspond au constat de Laurioux (2002 : 67), qui écrit que le miel est présent partout. De plus, il est très accessible :

Une des ressources principales qu'offr[e] la nature, c'[es]t le miel. Les techniques apicoles, maîtrisées depuis l'Antiquité, ne pos[en]t guère de problème. Le miel [es]t donc facile à obtenir et peu coûteux. Pour la masse de la population, il constitu[e] encore le seul édulcorant accessible (Laurioux 1989 : 70).

Le sucre n'est pas vraiment considéré comme un aliment, mais apporte la saveur douce, l'une des trois saveurs fondamentales au Moyen Âge. Au XIV^e siècle, « le sucre est presque entièrement importé depuis le monde arabe » (Gautier 2009 : 127). Le sucre est donc un élément considéré comme exotique par rapport à l'Espagne où se situent les œuvres que nous étudions.

Comme l'indique Gautier dans la réalité historique, nous ne trouvons pas d'« açúcar de remolacha » dans notre corpus, mais des « cañas de açúcar » : dans l'*exemplum* XXX de *El Conde Lucanor*, le roi Abenabet de Séville, pour satisfaire son épouse Ramaiquía, demande à planter des « cañas de açúcar » (CL 2014 : 204) à Cordoue ; la culture des cannes à sucre est possible selon lui car Cordoue est une « tierra caliente » (CL 2014 : 204). Dans ce cas, le sucre n'est donc pas un aliment exotique. À ce propos, Laurioux (2002 : 52) écrit que « [v]enue d'Inde à travers le monde musulman, la canne à sucre est cultivée en Europe dès le X^e siècle, mais à une échelle modeste. C'est seulement à la fin du Moyen Âge que sa culture s'intensifie pour les besoins d'une véritable industrie sucrière ». La canne à sucre pouvait donc être cultivée aussi en Espagne.

La saveur douce apparaît enfin sans être liée au sucre, comme lorsque dans le *Libro de Buen Amor*, l'archiprêtre rapporte que Ferrand García « comió el pan más duz » (LBA 2016 : 134, 118d).

Dans notre corpus, la saveur acide est également présente. Lors de l'épisode de la rencontre entre l'archiprêtre et la femme montagnarde, cette dernière lui propose du vinaigre, pas pour cuisiner un plat, mais pour être bu directement : « e diom vino malo, / agrillo e rralo » (LBA 2016 : 326, 1030c-d). En effet, « [v]erjus comme vinaigre appartiennent en effet, avec d'autres substances comme le jus de groseille (fort rare) à la gamme des produits acides, qui interviennent fréquemment dans la cuisine médiévale : la combinaison acides et épices est en effet la base gustative de cette cuisine » (Laurioux 2005 : 234).

Hormis les trois saveurs qui constituent la trinité du goût au Moyen Âge, nous trouvons d'autres goûts dans les œuvres du corpus, comme le goût salé, « *salado* ». Dans *Calila e Dimna*, dans l'*exemplum* « *El mercader que se entretuvo oyendo cantares* », selon le narrateur, « [o]nde el mundo tal es commo el agua salada, que quanto más el omne beve della tanto más sed mete » (CD 1993 : 115). Au repas de don Carnal avec les prêtres et les moines, le deuxième chevalier mange de la viande « *salpresa* » (LBA 2016 : 374, 1274a), saupoudrée de sel.

Pendant le combat métaphorique entre don Carnal et doña Cuaresma, les anguilles sont également « *salpresadas* » (LBA 2016 : 342, 1105b). Laurioux (1989 : 81) évoque l'« usage très répandu » du sel dans la cuisine médiévale et pour la conservation des aliments : « Pour encaquer les harengs comme pour préserver le lard et le jambon, le sel est indispensable » (Laurioux 2002 : 83).

Dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de celle de Guadalajara du *Libro de Buen Amor*, l'une des souris parle des « *sardinas saladas* » (LBA 2016 : 397, 1385a) dans les couvents. Dans ces différents exemples, le sel sert à la fois à la conservation et à la dégustation.

Par ailleurs, une autre saveur encore est présente, la saveur amère, « *amarga* ». Cette saveur est perçue comme désagréable dans l'*exemplum* X de *El Conde Lucanor*, lorsque l'homme mange des céréales « *que son tan amarg[a]s* » (CL 2014 : 115) qu'il commence à pleurer.

Le terme peut être employé de manière métaphorique, dans le *Libro de Buen Amor*, dans l'*exemplum* des deux souris, où, selon l'une d'entre elles, contrairement au miel qui est « *dulçe* », « *todas cosas amargan en vida peligrosa* » (LBA 2016 : 396, 1380d). De même, quand l'archiprêtre s'adresse à la mort qui a emporté Trotaconventos, il déclare « *lo dulce fazes fiel con tu mucha amargura* » (LBA 2016 : 429, 1548d), avec ici de nouveau l'opposition entre la douceur et l'amertume. Pendant l'aventure avec la treizième dame, doña Garoza, en parlant des belles paroles de l'archiprêtre, précise : « *non querría que fuesen a mí fiel e amargos* » (LBA 2016 : 406, 1436b), où le terme « *amargos* » apparaît de nouveau au sens figuré⁶⁷.

Les aliments sont souvent préparés avec des épices qui agrémentent leurs saveurs. Pour les aristocrates du XIV^e siècle, « [p]resque tous les mets qui leur [son]t servis, même les jours ordinaires, comport[ent] des épices aromatiques et parfois colorantes qu'ils f[on]t venir à grands frais d'Orient » (Laurioux 2002 : 17). L'auteur ajoute que le goût des épices est un « phénomène

⁶⁷ Nous commenterons plus spécifiquement ces oppositions de termes et le sens propre et figuré dans la deuxième approche.

commun à tout l'Occident médiéval » (Laurioux 2002 : 21). Les épices les plus couramment utilisées au Moyen Âge sont les suivantes selon Freedman (2009 : 21) : « Avec le poivre, les épices médiévales les plus importantes [sont] la cannelle, le gingembre, et le safran »⁶⁸, la plus importante étant le poivre (Freedman 2009 : 76). Ainsi, dans l'*exemplum* XXX de *El Conde Lucanor*, le roi, pour satisfaire son épouse Ramaiquía, ordonne de planter de la cannelle, des clous de girofle : « en lugar de tierra fízola fenchir [...] de canela [...] e clavos » (CL 2014 : 204). Contrairement à la prédominance du poivre avancée par Freedman, il n'apparaît qu'une seule fois dans les œuvres étudiées, dans une vérité générale, pas en tant qu'aliment consommé.

Le *Libro de Buen Amor* l'évoque dans les explications aux chrétiens des armes qu'ils doivent posséder pour lutter contre le diable : « Es pequeño el grano de la buena pimienta » (LBA 2016 : 442, 1611a).

Laurioux (1996 : 464) évoque la prééminence du gingembre dans la cuisine orientale à la fin du Moyen Âge. Il apparaît comme ingrédient dans la composition d'une confiture nommée « el fino gengibrante » (LBA 2016 : 388, 1335b), présentée avec les autres confiseries fabriquées au monastère de la nonne que Trotaconventos conseille à l'archiprêtre d'aimer.

Des jugements de valeur sur la qualité des aliments sont formulés par les personnages, comme dans l'*exemplum* 10 du *Sendebär*, dans lequel la vieille dame demande : « ¿Qué darás [a quien] buena posada te diere e muger moça e fermosa, e buen comer e buen beber, si quieres tú ? » (S 2011 : 109). Dans l'*exemplum* de l'homme qui dormait pendant qu'il était volé de *Calila e Dimna*, nous rencontrons l'opposition entre le bon et le mauvais goût des aliments : « et atal commo el omne que sabe quál es la vianda buena et mala [...] et come la vianda mala e dexa de usar de la buena » (CD 1993 : 94).

Nous observons la bonne saveur des aliments dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de la souris de Guadalfajara du *Libro de Buen Amor*, « [e]stá en mesa rica mucha buena vianda » (LBA 2016 : 395, 1375a), avec la comparaison « un manjar mejor que otro amenudo y anda » (LBA 2016 : 395, 1375b).

Dans la même perspective, le terme « gostar », apprécier un mets, est employé dans le conte 19 du *Sendebär* : « el omne non muede gostar tantos comeres quantos manda guisar » (S 2011 : 140).

⁶⁸ « Along with pepper, the most important medieval spices [are] cinnamon, ginger, and saffron ».

Nous trouvons un autre adjectif, « sabroso », pour qualifier un mets savoureux, comme dans l'*exemplum* « El mono y la cuña » de *Calila e Dimna*. Au cours du récit, Calila explique à Dimna : « Et los sabios fazían semejança del rey et de su privança al monte muy agro en que ha las sabrosas frutas » (CD 1993 : 130).

Dans le même ordre d'idée, la saveur, « sabor », et le manque de saveur, « desabor », apparaissent dans l'*exemplum* « El mercader que se entretuvo oyendo cantares » de la même œuvre. Ils sont employés de manière métaphorique⁶⁹, lorsque le médecin Berzebuey qui conte le récit rapporte : « Et vi que non es ningunt sabor nin deleite en este mundo que se non torne en desabor et que non sea con dolor » (CD 1993 : 115).

Le verbe « catar », goûter un aliment, est présent dans le conte 19 du *Sendebär*, lorsque l'un des quatre sages explique : « La culpa fue en aquel que los conbidó que non cató la leche que les dava a comer » (S 2011 : 139).

3.3. Les manières de cuisiner les aliments

Outre les saveurs, les manières de cuisiner les aliments sont montrées dans le corpus. La cuisine du Moyen Âge est très colorée selon Laurioux 2002. L'auteur parle ainsi des couleurs dans la cuisine médiévale :

[...] huit couleurs, que l'on peut considérer comme fondamentales : le jaune, le rouge, le blanc, le vert, le noir, le rose, le bleu et enfin la gamme du brun, allant du fauve au roux, qui est recouverte par le terme français « soré » (Laurioux 1996 : 471).

Laurioux (2002 : 25) cite l'exemple du safran qui donnait une teinte jaune aux aliments. La propriété colorante du safran, « açafrán », apparaît dans le *Libro de Buen Amor*, lorsque les prêtres reçoivent don Amor. Celui-ci explique : « coloran su agua con poco açafrán » (LBA 2016 : 369, 1252d). Par ailleurs, le jaune, « amarillo », caractérise le lard pendant le banquet de don Carnal : « Si non fuese la çeçina, con el grueso tocino, / que estava amarillo, de días mortezino » (LBA 2016 : 345, 113a-b). Les langoustes servies au banquet de don Carnal lors de son combat avec doña Cuaresma sont de couleur vermeille : « [d]e Santander vinieron las bermejas langostas » (LBA 2016 : 343, 111a). Cette diversité des couleurs correspond à la gamme chromatique très variée dans la cuisine médiévale, apportée par les aliments.

⁶⁹ Nous étudierons plus précisément les emplois métaphoriques dans le chapitre trois.

Les matières grasses sont utilisées pour cuisiner les aliments. Dans le conte 20 du *Sendeban*, la femme se sert de l'huile pour le plat qu'elle fait cuire : « E dixo que l'echase azeite del alcuça » (S 2011 : 142). Dans la pénitence donnée à don Carnal par le prêtre du *Libro de Buen Amor*, l'huile paraît la manière basique d'agrémenter les aliments : « conbrás garvanços cochos con azeite e non ál » (LBA 2016 : 353, 1163b). Nous observons la préparation de l'huile par le deuxième chevalier dans les scènes de description de la boutique de don Amor : « faze nuevo azeite, con la brasa nol pesa » (LBA 2016 : 374, 1274c). Le troisième hidalgo prépare également de l'huile : « faze poner estacas que dan azeite bueno » (LBA 2016 : 376, 1286c). Cette présence de l'huile et non du beurre comme matière grasse à consommer ou pour cuisiner les plats dans le *Libro de Buen Amor* s'expliquerait par la dimension chrétienne de l'œuvre, ce qui oblige le Chrétien à s'abstenir de graisse animale comme Laurieux 2002 le souligne.

De plus, les territoires, telle que la péninsule Ibérique, qui se situent près de la Méditerranée, utilisent davantage l'huile que le beurre selon Laurieux 2002, ce qui correspond également à l'usage récurrent de l'huile dans le *Libro de Buen Amor*.

Néanmoins, dans le conte 4 du *Sendeban*, la jeune fille utilise du beurre pour préparer la pâte à pain : « nos dixo que tomásemos farina de adárgama e que la amasásemos con manteca e con miel » (S 2011 : 90). Cette pâte à pain n'est pas une pâte du quotidien, car elle contient de la farine pure et du miel ; il s'agit donc d'un mets de choix.

Nous trouvons également des termes relatifs à la préparation en elle-même des aliments. À la fin de l'œuvre *El conde Lucanor*, lorsque Patronio dresse un bilan des *exempla* qu'il a contés au comte, il explique à celui-ci que, contrairement à l'être humain, les animaux n'ont besoin de personne qui « aparege » (CL 2014 : 337) leur nourriture ; le terme « aparejar » renvoie au fait de préparer le repas.

Dans l'*exemplum* « El carpintero engañado por su mujer » de *Calila e Dimna*, le charpentier, devant s'absenter quelques jours de sa femme, lui demande de lui préparer un repas à emporter : « guísame conducho que lleve » (CD 1993 : 241). Ici, le terme « guísame » renvoie à l'action de cuisiner un aliment. Notons que le rôle attribué à la femme du charpentier pour préparer la nourriture correspond au rôle qu'avait la femme au Moyen Âge dans la préparation des repas. Ici, le verbe « guísame » est à l'impératif, ce qui renforce le fait que la femme était préposée à préparer les repas de son mari.

Dans ce même passage, la femme prépare le repas. Le terme « aderesçógelo » (CD 1993 : 241), qui renvoie également à la préparation du repas, apparaît à la ligne suivante. Dans notre cas, la femme du charpentier cuisine la nourriture chez eux. Nous supposons qu'ils appartiennent à un milieu social modeste et qu'ils vivent à la campagne. Ici aussi, nous constatons la préparation à domicile de la nourriture, phénomène caractéristique de l'espace rural comme expliqué dans Flandrin & Montanari 1996.

Des termes variés concernant la préparation et la cuisine des aliments sont présents dans notre corpus. Le terme « amasar », pétrir la pâte, est présent dans le *Sendebär*. Dans le conte 4 du *Sendebär*, la jeune femme explique au marchand comment elle fabrique le pain : « el fésigo nos dixo que tomásemos farina de adárgama e que la amásemos » (S 2011 : 90).

Dans le conte 10, la vieille dame pétrit également le pain : « tomó miel e masa e pimienta, e amasóla toda en uno, e fizo d'ella panes » (S 2011 : 108). Flandrin & Montanari (1996 : 393) précisent que la « préparation exclusivement domestique de la nourriture » est un « phénomène typiquement campagnard », c'est le cas dans cet exemple.

Plusieurs fois apparaît le terme « adobar »⁷⁰, qui renvoie à l'action de préparer la nourriture. Dans l'*exemplum* xxxv de *El conde Lucanor*, le jeune homme ordonne à sa femme : « tenedme bien adobado de comer » (CL 2014 : 221). Ici encore, nous remarquons qu'au Moyen Âge la femme se charge souvent, voire toujours, de cuisiner les repas.

Le verbe « adobar » est présent également dans l'*exemplum* 19 du *Sendebär*, intitulé « Enxenplo del omne e de los que conbidó, e de la mançeba que enbió por la leche, e de la culebra que cayó la ponçoña ». Le récit commence ainsi : « Dizen que un omne que adobó su yantar » (S 2011 : 139). Nous notons qu'ici, contrairement à l'immense majorité des cas, ce n'est pas une femme qui prépare le repas mais un homme.

Les plats sont souvent montrés comme cuits dans notre corpus. Dans le conte 20 du *Sendebär*, la femme pose le chaudron sur le feu et « coxólo » (S 2011 : 142). Le verbe « cocer » renvoie à l'idée de le cuire. Dans cet exemple, nous constatons aussi que la femme cuisine.

Cuire les aliments est une pratique courante à cette époque-là : « Le Moyen Âge au contraire aime les aliments cuits, voire très cuits : le cru est en revanche la marque des sauvages » (Gautier 2009 : 154).

⁷⁰ Nous commenterons plus précisément les différences de sens entre « adobar » et « guisar » dans la deuxième approche.

Laurioux (2005 : 354) présente déjà la même idée : « À la fin du Moyen Âge, le cru [es]t encore considéré comme nourriture d'ermite, de fou ou d'ensauvagé ».

Parmi les différentes manières de cuire les aliments se trouve le rôtissage, qu'on trouve notamment dans le *Libro de Buen Amor*. Dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de celle de Guadalfajara, l'une des deux souris évoque les perdrix « assadas » (LBA 2016 : 397, 1385c), rôties, dans les milieux nobles, ce qui est fidèle à la consommation de rôtis lors des festins comme signe de puissance.

Comme pour l'exemple des perdrix, Laurioux (2002 : 23) précise que les viandes rôties sont « le plus souvent des volailles, sauvages ou domestiques ». Cette manière de cuire n'est pas présente dans tous les milieux sociaux :

Grils et broches n'apparaissent, en revanche, que dans les milieux aisés, soit en ville, soit dans les châteaux et maisons fortes, parfois accompagnés de tournebroches [...]. Ce type d'équipement suggère une alimentation carnée de qualité, le rôtissage de pièces de viande importantes » (Piponnier 1996 : 528).

De plus, selon Lévi-Strauss (2004 [1965] : 11) et Gómez García (1993), cités dans Eberenz 2016, « la consommation de viande rôtie symbolise une manière de vivre plus primitive et violente que celle de viande cuite, représentative d'une culture alimentaire plus différenciée »⁷¹, ce qui justifie que la viande rôtie soit présente à la table des nobles selon Eberenz (2016 : 88), comme c'est le cas pour la souris riche ici.

Les fruits peuvent également être cuits, comme c'est le cas pour les châtaignes. Dans la description des travaux des champs, lors de la réception de don Amor par des prêtres et des moines, nous lisons : « Comía nuezes primeras e asava las castañas » (LBA 2016 : 374, 1273a).

⁷¹ « el consumo de carne asada simboliza una forma de vida más primitiva y violenta que el de carne cocida, representativa de una cultura alimenticia más diferenciada ».

4. Les couverts, ustensiles de cuisine et récipients de conservation des aliments

Les couverts sont les premiers objets liés à l'alimentation auxquels nous pensons. Ils sont indispensables pendant les repas ou au moment de leur préparation. Dans le *Libro de Buen Amor*, pendant la dispute entre le loup, la renarde et don Ximio, le loup et les autres animaux présentent à don Ximio des coupes et des tasses : « presentan al alcalde, qual salmón e qual trucha, / qual copa e qual taza, en poridat aducha » (LBA 2016 : 176, 342b-c).

Pendant le banquet de don Carnal, nous constatons la présence du « tajadero », le tranchoir : « Estos traían lanças de peón delantero: / espetos muy conplidos de fierro e de madero; / escudavan se todos con el grand tajadero » (LBA 2016 : 338, 1083a-c). Au Moyen Âge, l'usage de cet instrument est courant à table selon les historiens. Laurioux 1999, par exemple, souligne l'utilité du tranchoir pour couper des tranches de pain rassis.

Dans les strophes qui expliquent comment se déroule le Carême, Doña Cuaresma va également laver son tranchoir le mercredi des Cendres : « non dexa, tajador, baçín nin cantarillo / que todo non lo munda sobre linpio librilla » (LBA 2016 : 354, 1174c-d).

La « cuchara » est utilisée par la femme du conte 20 du *Sendeban* pour goûter le plat qui cuit dans le chaudron : « puso una caldera sobre el fuego e metió arroz, e cóxolo, e tomó un poco en la cuchara » (S 1993 : 142). Pour cet exemple, la cuillère n'est pas utilisée à table : les historiens, comme Albert 2009, soulignent toutefois l'usage courant de cet ustensile en cuisine.

Nous ne trouvons pas la fourchette parmi les couverts dans les quatre œuvres. En effet, comme indiqué dans Alvar & Alvar Nuño 2020, sa diffusion en Occident est très limitée, sauf dans l'Italie du XIV^e siècle où ce couvert est utilisé pour manger les pâtes.

Différents ustensiles de cuisine sont présents dans notre corpus. Dans le *Libro de Buen Amor*, au cours de l'aventure amoureuse avec la quatrième dame, doña Endrina, Trotaconventos conte à cette dernière l'*exemplum* dans lequel les protagonistes sont un chasseur et plusieurs animaux dotés de parole. Le loup explique que « [a]lgunos en sus cassas [...] desechan el carnero, piden las adefinas » (LBA 2016 : 268, 781a-c). Le terme « adefinas » désigne les grands chaudrons qui servent à cuire la viande.

En effet, au Moyen Âge, il est habituel, selon Laurieux 2002, de posséder un chaudron de métal dans un foyer rural. De même, dans l'*exemplum* 20 du *Sendeban*, une « caldera » (S 2011 : 142) est aussi utilisée par la femme pour cuisiner sur le feu : « [e] levantóse ella e puso una caldera sobre el fuego ». Dans l'introduction du *Libro de Buen Amor*, l'archiprêtre explique que « [e]l axenuz de fuera más negro es que caldera » (LBA 2016 : 113, 17a).

À l'arrivée triomphante de don Carnal après la victoire contre doña Cuaresma sont décrits les préparatifs de l'abattage des vaches pour la fête de Pâques. Plusieurs récipients nécessaires sont installés, les « gamellas » et « artesas » (LBA 2016 : 363, 1221c). Par ailleurs, doña Cuaresma, après le combat contre don Carnal, va laver ses ustensiles de cuisine : ses « escudillas », ses « sartenes », ses « tinajas » et ses « calderas » (LBA 2016 : 354, 1175a), ses « espetos », ses « cañadas », ses « ollas », ainsi que les « coberteras » (LBA 2016 : 354, 1175b). Selon Gázquez Ortiz (2002), dans la réalité historique, ces ustensiles (marmites, poêles, chaudrons) sont souvent utilisés au XIV^e siècle pour cuire les aliments.

Dans notre corpus, les aliments sont conservés dans différents récipients, comme dans une « orça » évoquée pendant la discussion entre Trotaconventos et la nonne Doña Garoza lorsque l'entremetteuse explique à cette dernière : « queredes en convento más agua con la orça » (LBA 2016 : 398, 1392b). Dans le conte 7 du *Sendeban*, le chasseur utilise une outre pour transporter de l'eau : « falló en un árbol un enxambre, e tomóla e metióla en un odre que tenía para traer su agua » (S 2011 : 100). Dans le conte 20 de la même œuvre, lorsqu'elle cuisine, la femme va prendre de l'huile dans une « açuca », un récipient pour conserver l'huile : « E dixo que l'echase azeite del açuca » (S 2011 : 142). Dans la description du mercredi des Cendres dans le *Libro de Buen Amor*, doña Cuaresma lave une jarre destinée à contenir des liquides, un « cantarillo » (LBA 2016 : 354, 1174c).

5. Les manières de table

5.1. Les manières d'être à table

Dans notre corpus, à différentes occasions les manières de table sont présentées comme un acte social. Dans le conte 19 du *Sendeban*, le protagoniste prépare son repas dans le but de le partager avec ses amis, qu'il invite : « adobó su yantar e conbidó sus huéspedes e sus amigos » (S 2011 : 139). De même, dans *Calila e Dimna*, les personnages partagent un repas : « çenávamos amos » (CD 1993 : 211).

En effet, manger représente, au Moyen Âge, un acte social : « [p]artager la nourriture ressource fréquemment les familles, les communautés de voisinage ou de métiers, aide à forger les alliances et à entretenir l'amitié » (Lauriou 2002 : 185). Selon l'auteur, « le repas reste avant tout un acte social qui à la fois distingue et unit » (Lauriou 2002 : 185).

Le conte 4 de la même œuvre mentionne l'attitude distinguée du commerçant dans sa manière de se tenir à table et de manger : « era señerigo e apartado en su comer e en su beber » (S 2011 : 89). Nous remarquons que les convives s'installent toujours de manière assise autour de la table. Cette action de se mettre à table est décrite dans l'*exemplum* XLIV de *El conde Lucanor* : Roy González « se assentó a la mesa con su muger » (CL 2014 : 254). Cette idée était déjà présente chez Romagnoli (1996 : 512), qui décrivait la table comme lieu de sociabilité, lieu de rencontre de l'âme, de la matière et de l'esprit, dans un but éthique et social.

En effet, dans le *Libro de Buen Amor*, lorsque des prêtres et des moines reçoivent don Amor, nous remarquons que les personnes ne sont pas toutes assises à la même table, selon leur statut social. Le vocabulaire pour désigner les différentes tables varie.

D'une part, « [l]uego a la entrada, a la mano derecha, / estava una messa muy noble e muy fecha ; / delante della grand fuego, de sí grand calor echa ; / tres comen a ella, uno a otro assecha » (LBA 2016 : 372, 1270a-d). La « messa », est décrite comme très bien préparée, « muy fecha », et la chaleur du feu est très agréable. Des « tablas » et « mesas » (LBA 2016 : 363, 1221b) sont installées, ce sont deux types de table.

D'autre part, « [t]res cavalleros comían todos a un tablero, / asentados al fuego, cada uno seño ; non se alcançarién con un luengo madero, / e non cabrié entrellos un canto de dinero » (LBA 2016 : 373, 1271a-d). Pour les chevaliers, les conventions pour manger ne sont donc pas les mêmes. Ils mangent non pas sur une « messa » mais sur un « tablero », grande

planche servant de table. De plus, ces chevaliers sont très espacés, sans doute comme l'obligent les règles car ils appartiennent à une classe sociale élevée. Cette utilisation d'une grande planche correspond à l'emploi très fréquent d'éléments mobiles en guise de tables en fonction des dimensions offertes par la pièce servant de salle à manger, selon Albert 2009.

Par ailleurs, l'écart entre chaque convive à table correspond aux propos d'Albert (2009 : 75), qui explique que la promiscuité a pour but d'éviter les débordements et de contribuer à individualiser l'espace de chacun des convives. De plus, les chevaliers cités dans l'œuvre appartiennent à une classe sociale élevée, contrairement à la promiscuité qui s'observe au fur et à mesure que l'on descend dans l'échelle sociale selon Albert 2009.

Pour les hidalgos, le vocabulaire et les manières de se tenir sont encore différents : « [e]stavan tres fijos dalgo a otra noble tabla: / mucho estava llegados / uno a otro non fabla; / non se podrían alcançar con las vigas de gaola » (LBA 2016 : 374, 1278a-c). Ici, le terme est « tabla », encore une planche de bois différente qui fait office de table. De même que les chevaliers, nous constatons que les hidalgos se tiennent très espacés les uns des autres, ce qui est également conforme aux explications d'Albert 2009.

Nous relevons d'autres termes concernant la table, comme « manteles », lorsque les chevaliers avertissent don Amor que les prêtres « mandan lechos sin rropa e manteles sin pan » (LBA 2016 : 369, 1252b). Dans la strophe suivante, nous lisons : « Tienden grandes alfámeres, ponen luego tableros / con cuadros amarillos » (LBA 2016 : 369, 1254a-b), où « alfámeres » désigne aussi une nappe pour recouvrir une table.

Comme pour la table des chevaliers, nous retrouvons « tableros », mais ici les planches sont posées par-dessus la nappe. Dans ce cas, ce ne sont pas de simples planches, elles sont décorées avec des « cuadros amarillos ».

Le banquet de don Carnal dans le *Libro de Buen Amor* paraît très codifié. Ce moment prend une grande importance : il s'étend de la strophe 1080 à la strophe 1095, dans lesquelles sont énumérés successivement les mets apportés. Comme pendant le repas avec don Amor, la manière de se tenir à table est particulière : « Estava don Camal rrica mente assentado / a messa mucho farta en un rrico estrado; / delante sus juglares, como omne onrado » (LBA 2016 : 340, 1095a-c). Il est entouré de jongleurs et l'adverbe « rrica mente » apporte une précision sur le confort dont il dispose à table.

De plus, la manière avec laquelle il est servi correspond aux coutumes du Moyen Âge, dans la réalité historique. En effet, pendant un banquet, « on ne “met” pas le couvert : plats et coupes à boire sont apportés aux convives au fur et à mesure du repas » (Gautier 2009 : 136).

L’auteur précise que « [l]e couteau et la cuiller existent, mais on mange surtout avec les doigts » (Gautier 2009 : 137). Pendant le banquet de don Carnal, les plats sont apportés successivement comme l’indique le verbe *venir* au début de chaque strophe consécutive : « Vinieron muchos gamos [...] » (LBA 2016 : 339, 1088a), « Vino presta [...] la liebre » (LBA 2016 : 339, 1090a), « Vino el cabrón montés » (LBA 2016 : 338, 1091a).

Ce banquet décrit dans l’œuvre correspond aux intentions qu’ont les personnes de haut rang au Moyen Âge lorsqu’elles organisent ce moment convivial :

[Les circonstances] donnent lieu à de véritables techniques de consommation, qui se révèlent particulièrement élaborées et codifiées dans le banquet, c’est-à-dire lors du repas en commun porteur d’une haute signification sociale et religieuse (Romagnoli 1996 : 512).

Le banquet de don Carnal renvoie à la description de cet événement au Moyen Âge par Laurieux (2002 : 23) :

[...] le banquet remplit une fonction sociale et même politique : dans une société qui valorise la prodigalité, il est l’occasion, pour le prince, de manifester, par la variété des mets servis et le nombre des convives, sa puissance, sa richesse et sa générosité ; c’est une opération de propagande.

Gázquez Ortiz (2002 : 44) souligne qu’une autre coutume est de bénir la table avant de commencer à manger. Cette coutume apparaît dans l’*exemplum* « De como el león estava doliente, e las animalias lo venían a ver » : « al león dixo al lobo que la mesa bendixiese » (LBA 2016 : 126, 84d). Deux strophes plus loin, on fait de nouveau allusion à cette bénédiction de la table : « Alçó el león la mano por la mesa santiguar » (LBA 2016 : 127, 86a). Gázquez Ortiz (2002 : 44) précise que cette coutume perdure même de nos jours.

5.2. Les repas selon les moments de la journée

Les manières de table ne concernent pas seulement les coutumes sociales pendant les repas, mais également les repas en eux-mêmes, le fait de les prendre à des moments précis de la journée, selon les cultures⁷².

⁷² Les repas dans les œuvres que nous étudions correspondent aux coutumes de la culture occidentale.

Les différents repas de la journée sont énumérés par l'archiprêtre qui fait constater à don Amor : « almuerças de mañana, non pierdes la yantar ; / sin mesura meriendas, mejor quieres cenar ; / si tienes qué, o puedes, a la noche çahorar » (LBA 2016 : 165, 292b-d). Le verbe « almuerças » renvoie à l'action de prendre un en-cas le matin, « yantar » se réfère au fait de déjeuner le midi, « meriendas » se rapporte au goûter de l'après-midi, « cenar » concerne l'action de dîner, et « çahorar » celle de dîner de nouveau, après l'heure normale. La montagnarde fait aussi allusion au dîner : « avrá bien de çena, / e lechiga buena » (LBA 2016 : 376, 1033c-d). Le déjeuner et le dîner font office de repères temporels dans l'*exemplum* XI de *El Conde Lucanor* : « E en estas fablas estudieron desque ovieron yantado fasta que fue ora de çena » (CL 2014 : 119).

Dans le *Libro de Buen Amor*, les repas sont personnifiés de manière allégorique. En effet, María Teresa Miaja de la Peña (2009 : 1620) explique que la bataille entre don Carnal et doña Cuaresma est une allégorie. Pendant cette bataille, don Amor, aux côtés de don Carnal, évoque leur ami « Almuerzo » (LBA 2016 : 357, 1191b), chargé de transmettre à doña Cuaresma qu'ils seront présents avec elle le dimanche, quatre jours plus tard : « E vaya el Almuerzo, que es más apercebido » (LBA 2016 : 358, 1196a). Don Almuerzo doit remettre la lettre à doña Cuaresma, « dalda a don Almuerzo, que vaya con el manado » (LBA 2016 : 358, 1197b).

De la même manière, le goûter est lui aussi un personnage : dans sa lettre à doña Cuaresma pour la défier, don Carnal demande à ce que doña Merienda intervienne, qu'elle suive doña Cuaresma : « enbiat ge lo dezir con doña Merienda farta » (LBA 2016 : 358, 1195d).

6. Les lieux gastronomiques, métiers de l'alimentation

Les lieux gastronomiques, tant au foyer qu'à l'extérieur, apparaissent dans notre corpus. Les tavernes y sont mentionnées à plusieurs reprises, comme lors de la description du style de musique « arávigo » et des instruments de musique : « Arávigo non quiere la viuela de arco [...] çítola, odreçillo, non aman çaguil hallaco; / más aman la taverna » (LBA 2016 : 423, 1516a-d). Les tavernes sont un lieu de convivialité au Moyen Âge :

À la fin du Moyen Âge, toute une industrie de mets à emporter permet de calmer, au moins en ville, les fringales d'amoureux ou les gourmandises enfantines aussi bien que les appétits des classes laborieuses [...]. Mais pour faire un repas au sens plein du terme, il faut aller à la taverne ou à l'auberge » (Laurieux 2002 : 208).

Laurioux 2002 précise que le rôle premier de la taverne est de donner à boire.

Dans la taverne ou dans d'autres lieux est située la « bodega ». La cave à vin est citée à la réception de don Amor par les prêtres. En insistant sur son étroitesse, les religieux expliquent à don Amor : « a grand señor conviene grand palacio e grand vega ; / para grand señor non es posar en la bodega » (LBA 2016 : 369, 1250c-d). Nous trouvons également le métier associé au vin, le « bodeguero », dans la description des travaux des champs selon les saisons : le deuxième laboureur « finche todas sus cubas commo buen bodeguero » (LBA 2016 : 378, 1297b).

Au sein d'une habitation privée se dresse la « cozina », la cuisine, notamment durant le banquet de don Carnal, pendant lequel les viandes emplissent la cuisine avant le combat métaphorique : « çibiérdase lomos, finchida la cozina, / todos aperçebidos para la lid malina » (LBA 2016 : 340, 1093b-c). Dans ce cas, la cuisine est une pièce à part et don Carnal est de rang social élevé, ce qui correspond aux descriptions des coutumes alimentaires par les historiens, qui évoquent la pièce de la cuisine spécifiquement dédiée à la préparation des aliments pour les nobles, contrairement au cas des paysans par exemple qui possèdent une seule pièce pour vivre et cuisiner selon Laurioux 1999.

Associé à la cuisine, la fonction de cuisinier, « cozinero », apparaît par exemple juste après l'*exemplum* « El médico ignorante que envenenó a la princesa » de *Calila e Dimna*, dans le dialogue entre Dimna et le cuisinier : « Fabló el cozinero mayor » (CD 1993 : 193).

7. Les états physiologiques et les sensations liés à l'alimentation

Les états physiologiques caractéristiques de l'alimentation, la faim et la soif, sont présents dans notre corpus. La faim est souvent associée à la pauvreté, comme dans le cas de l'*exemplum* X de *El conde Lucanor*. La faim est même qualifiée de « grande » pour le protagoniste : « con la grant fambre començó de comer de los atramizes » (CL 2014 : 115), « agora avía llegado a tan grand pobreza e en tan grand fanbre » (CL 2014 : 115). D'ailleurs, selon Alexandra Oddo (2021), la faim sert souvent à qualifier l'homme médiéval.

Ces allusions à la faim dans le corpus pourraient correspondre aux faits historiques et aux circonstances du Moyen Âge qui provoquent des famines : « Or, l'Occident connaît un retournement climatique d'ensemble qui entraîne une diminution globale de la production céréalière » (Laurieux 2002 : 64). L'auteur ajoute le froid intense de l'hiver 1437 qui gèle les semences et provoque ainsi une grande famine, et évoque la lenteur des transports ainsi que les dégâts causés par les militaires dans les zones exposées à la guerre de Cent Ans.

La soif apparaît aussi plusieurs fois. Dans *Calila e Dimna*, le narrateur de l'*exemplum* « El mercader que se entretuvo oyendo cantares », expliquait : « Onde el mundo tal es commo el agua salada, que quanto más el omne beve della tanto más sed mete » (CD 1993 : 115). Dans cet exemple, la soif n'est pas provoquée par le manque d'eau, mais par le fait qu'elle soit salée, ce qui l'aggrave encore plus.

Contrairement aux termes se référant aux états de manque de nourriture, des lexèmes concernant les états de satiété sont présents, comme l'adjectif « farta » dans le *Libro de Buen Amor*. Dans la lettre annonçant le défi entre don Carnal et doña Cuaresma, nous lisons que doña Merienda doit être « farta » (LBA 2016 : 358, 1195d).

Le terme « abastar » peut renvoyer à l'idée de satiété, comme dans cet exemple : « Estava don Camal rrica mente assentado [...] desas muchas viandas era bien abastado » (LBA 2016 : 340, 1095a-d). En effet, dans cet épisode « De la pelea que ovo don Carnal con la Quaresma », don Carnal, avec les autres convives à la table, vient de manger très copieusement.

8. Les actions morales et jugements de valeur liés à l'alimentation

Parmi les pratiques morales liées à l'alimentation, le jeûne est présent dans notre corpus. Dans le *Libro de Buen Amor*, le jeûne a bien cette valeur morale de respect des règles religieuses, comme pour Don Furón, nouveau messager de l'archiprêtre, qui est décrit ainsi : « Dos días en la selmana era grand ayunador : / quando non tenía que comer, ayunava el pecador ; / sienpre aquestos dos días ayunava mi andador ; / quando non podía ál fazer, ayunava con dolor » (LBA 2016 : 444, 1621a-d).

Dans cet exemple, nous remarquons le but moral de cette pratique, qui constitue une pénitence, une punition ou le respect d'une période d'abstention conforme aux règles religieuses pour le fidèle selon Laurieux 2002.

La connotation religieuse du jeûne est également notable dans le passage d'explications des constellations et des planètes, où le jeûne est associé à l'aumône et aux prières : « [a]nssi que por ayuno e limosna e oración, / e por servir a Dios, con mucha contrición, non ha poder mal signo nin su costellación ; / el poderío de Dios tuelle la tribulación » (LBA 2016 : 139, 149a-d).

Cette association entre le jeûne et les prières est aussi notable lors de la réception de don Amor par les prêtres et les moines, où don Amor, quand il entre dans un monastère, explique : « con oración e limosna, e con mucho ayuno / rredavan me de sí commo si fuese lobuno » (LBA 2016 : 380, 1308c-d). Lorsqu'il pénètre à Tolède, il regarde plusieurs femmes maigres ayant jeûné : « vino a mí mucha dueña, de mucho ayuno magra » (LBA 2016 : 380, 1306c).

De même, dans l'*exemplum* conté par don Amor au sujet d'un ermite, cet homme respecte le jeûne associé à la religion et à la prière : « en tiempo de su vida nunca él vino bevía; / en santidat e en ayuno e en oración bevía » (LBA 2016 : 217, 530c-d).

Nous retrouvons le jeûne comme préparation à une solennité religieuse lors du combat métaphorique de don Carnal contre doña Cuaresma, où don Carnal s'abstient de manger pendant le Carême, avant le banquet copieux : « por mí e por mi ayuno e por mi penitencia / que lo desafiedes luego con mi carta de creencia » (LBA 2016 : 336, 1071d). Le jeûne du personnage correspond au but recherché par l'Église :

Le jeûne a été institué par l'Église pour réprimer la convoitise des plaisirs du toucher qui ont pour objet la nourriture et la volupté. L'abstinence doit donc porter sur les aliments les plus délectables et les plus excitants. Telle est la chair des quadrupèdes et des oiseaux, tels aussi le laitage et les œufs (Carole Lambert, « La nourriture comme signe de distinction religieuse et sociale de Thomas d'Aquin à Erasme », *Heresis*, 26-27, 1996, p. 99-113, sp. p. 101-102, citée dans Laurieux 2002 : 104).

De plus, le jeûne décrit avant le Carême correspond à ce que Laurieux (2002 : 104) écrit : « Moyen de pénitence, le jeûne est parfaitement indiqué dans les périodes de préparation aux grandes solennités religieuses » où l'on doit « vivre sobrement et chastement ».

Le bénéfice du jeûne pour éloigner du péché est évoqué dans l'explication des armes que doit utiliser le chrétien pour lutter contre le diable et le monde, car il est expliqué que « [g]rand pecado es gula, puede a muchos matar; / abstinencia e ayuno puede lo de nós quitar » (LBA 2016 : 439, 1597b).

Par ailleurs, tout comme les repas, le jeûne est lui aussi l'objet d'une allégorie de la part de doña Cuaresma : « a ti, Carnal goloso, que te non coídas fartar, / enbío te el Ayuno por mí desafiar » (LBA 2016 : 337, 1075c-d). Plus loin, pendant le combat, don Ayuno est chargé de prendre la garde de don Carnal, « [m]andó a don Carnal quel guardase el Ayuno » (LBA 2016 : 345, 1127a).

Associée au jeûne étant donné qu'elle est l'action morale contraire, la gourmandise apparaît plusieurs fois dans notre corpus. Cette action est clairement caractérisée comme un péché dans le *Libro de Buen Amor* : « [g]rand pecado es gula, puede a muchos matar » (LBA 2016 : 439, 1596a).

Parmi les armes dont doit disposer le chrétien pour lutter contre le diable et le monde, le jeûne doit servir à lutter contre la chair : « Contra los tres pringipales, que non se ayuntan de consuno, / al mundo con caridad, a la carne con ayuno » (LBA 2016 : 441, 1603b). La gourmandise représente en effet un « péché fort grave » (Laurieux 2002 : 126), renvoyant l'homme à son animalité.

Conformément à la vision de la gourmandise comme péché dans le *Libro de Buen Amor*, l'auteur ajoute que parmi la typologie des péchés capitaux « on appelle parfois “voracité du ventre” (*ventris ingluvies*) ce qui apparaît avant tout comme une démesure dans l'alimentation » (Laurieux 2002 : 127). D'ailleurs, le terme « gula » désignant la gourmandise est utilisé par les clercs : il renvoie au « péché de gueule » (Laurieux 1989 : 50).

En outre, nous repérons dans le *Libro de Buen Amor* l'association entre le péché de gourmandise et le péché de luxure encore plus grave selon Grieco 1996. María Teresa Miaja de la Peña (2012 : 1621) explique que le plaisir sexuel et la gourmandise « apparaissent fréquemment liés dans le texte »⁷³, notamment lorsque l'archiprêtre, pendant son combat avec don Amor, lui déclare qu'il est insatiable et qu'il apporte la gourmandise : « La golossina traes, goloso, laminero: / Querriés a quantas vees gostar las tú primero; / Enflaqueçes pecando⁷⁴; eres grand venternerero: / Por cobrar la tu fuerça eres lobo carniçero » (LBA 2016 : 165, 291a-d).

⁷³ « aparecen frecuentemente relacionados en el texto » (Miaja de la Peña 2012 : 1621).

⁷⁴ Nous retrouvons l'idée de péché dans « Enflaqueçes pecando » : don Amor maigrit en commettant des péchés, car il apporte l'appétit sexuel à d'autres personnes.

Conclusion

Dans une première approche par champs conceptuels, nous avons balayé et exposé l'ensemble des termes liés à l'alimentation présents dans notre corpus en les regroupant par catégories tout en les contextualisant et en les situant par rapport à la réalité historique des pratiques alimentaires au Moyen Âge. Nous avons également contextualisé les aliments ou les coutumes alimentaires au sein des intrigues des quatre œuvres. Nous avons par ailleurs observé les connotations positives ou négatives associées à certains aliments. Grâce aux jalons contextuels que nous avons ainsi posés, nous allons à présent pouvoir nous consacrer à l'analyse sémantique de tous ces termes, dans une deuxième approche plus strictement linguistique. Il s'agira de travailler sur les termes eux-mêmes et non plus sur les réalités qu'ils désignent.

CHAPITRE TROIS : UNE APPROCHE LINGUISTIQUE

Introduction

Dans cette direction de travail, nous nous intéresserons aux termes de l'alimentation en eux-mêmes et non plus aux référents qu'ils désignent. Cette deuxième approche, complémentaire de la première étude par champs conceptuels, permettra de déterminer plus précisément l'imaginaire gastronomique que constituent les œuvres de notre corpus. Nous allons traiter cette partie en regroupant les éléments par différents critères d'analyse linguistique.

Nous allons d'abord réaliser une analyse quantitative et cotextuelle des lexèmes présents dans le corpus, par le biais de la textométrie notamment. Nous observerons ainsi leur fréquence et quelles sont les associations récurrentes de termes qui se complètent ou s'opposent et quels termes se trouvent dans les segments et séquences à proximité.

Puis, après avoir observé ces données, nous passerons à une analyse qualitative de tous ces termes. Cette analyse comprendra une étude sémantique, dans laquelle nous classerons les termes par regroupements sémantiques. Nous préciserons quelle est leur charge sémantique selon les situations. Nous observerons leurs emplois, leur polysémie et les usages au sens propre et au sens figuré. Nous terminerons cette analyse qualitative par une étude diachronique de ces termes, en les abordant par leur étymologie, en observant les emprunts à d'autres langues qui sont susceptibles d'influencer la signification de ces mots. Cette étude diachronique comportera également une analyse des évolutions de sens que nous constatons entre la langue médiévale et la langue contemporaine, ainsi qu'une explication autour des termes ou leurs usages qui ont disparu aujourd'hui. Pour ce faire, il sera parfois utile de confronter les emplois de ces termes avec leurs utilisations dans des extraits d'autres textes en espagnol médiéval et avec des fragments d'œuvres du Siècle d'Or, grâce au CORDE, ou d'œuvres contemporaines, tirés d'autres corpus, le CORPES XXI ou le CREA, afin d'observer leurs changements sémantiques.

1. Une approche quantitative et cotextuelle

Afin d'aborder l'étude linguistique des termes que nous avons retenus, nous allons initier notre démarche par une analyse quantitative et cotextuelle dans le but d'interpréter ce que les données chiffrées nous révèlent quant à l'utilisation des aliments ou des pratiques alimentaires dans les quatre œuvres.

1.1. Analyse des fréquences d'apparition des différents termes dans le *Libro de Buen Amor*⁷⁵

La fréquence des termes concernant l'alimentation diffère selon les catégories d'aliments et selon les concepts évoqués dans la première approche.

Si nous nous intéressons aux fréquences avec lesquelles apparaissent les termes se référant aux aliments, tous semblent avoir un nombre d'apparitions variable.

En observant le graphique de l'annexe 4.1.1. modélisant les fréquences d'apparition des lexèmes désignant les céréales, nous remarquons de manière générale que la totalité des courbes parcourt l'ensemble du graphique, quel que soit le segment en abscisse. Nous en déduisons que les céréales sont beaucoup consommées dans l'œuvre. Plus précisément, cette annexe nous fait constater que c'est le terme « pan » qui semble être le plus utilisé dans l'œuvre parmi l'ensemble de ce lexique : la courbe se situe bien au-dessus de toutes les autres, la fréquence atteint 0,09 %⁷⁶ ou presque à deux reprises, au niveau du segment 2 et au niveau du segment 6, alors que pour les autres termes, la courbe n'atteint des valeurs que de 0,02 ou 0,03 %. Nous observons des superpositions de plusieurs courbes : par exemple, celle de « arveja » et celle de « çatico » du segment 1 au segment 3⁷⁷, celle de « mijo » et celle de « grano » du segment 2 au segment 4, celle de « lentejas » et de « fabas » du segment 6 au segment 8, celle de « trigos » et celle de « çebadas » du segment 7 au segment 9. Par ailleurs, certaines courbes ont des points d'intersection, comme celles de « farina » et de « pan » au niveau du segment 9, celles de « trigo » et celle de « çatico » au niveau du segment 2, celles de « trigo », « grano » et « panal »

⁷⁵ Pour savoir pour quelles raisons nous nous intéressons seulement aux fréquences dans cette œuvre, se reporter à la justification dans les annexes.

⁷⁶ Pour une présentation plus significative des fréquences avec moins de chiffres derrière la virgule, nous ne les avons pas présentées avec les nombres indiqués sur les graphiques (par exemple 0,00009) mais nous avons utilisé des pourcentages (0,09% ici).

⁷⁷ Les segments correspondent au découpage de l'œuvre en dix parties égales par le logiciel Voyant Tools.

au niveau du segment 9. Par ces données, nous pouvons constater que plusieurs céréales apparaissent souvent dans les mêmes passages de l'œuvre. L'évocation de diverses céréales ou légumineuses dans le même passage est un indicateur du fait que cette catégorie d'aliments est très citée dans l'œuvre, ce qui rejoint le constat des historiens qui insistent sur la très grande place de cet aliment dans l'alimentation médiévale. Il n'est pas étonnant de trouver une superposition des courbes de « lentejas » et « fabas » précisément entre le segment 6 et le segment 8, car il s'agit du moment de la pénitence de don Carnal, obligé de manger des légumineuses.

Concernant les fruits, le graphique de l'annexe 4.1.2.1. nous révèle que la fréquence du terme « uvas » paraît la plus élevée. Elle atteint en effet plus de 0,035 % au niveau du segment 8 : ce segment correspond au moment où sont décrites les moissons et récoltes au fil des saisons. La grande fréquence d'apparition de ce terme est en accord avec la grande utilisation des vignes au Moyen Âge expliquée par les historiens. Les lexèmes « mançana », « manzana », « mançanas » et « manzanas » apparaissent à plusieurs reprises, peut-être ce fruit est-il souvent mentionné en correspondance avec la dimension religieuse de l'œuvre, la pomme étant le fruit interdit que croque Ève lorsqu'elle commet le péché originel. Entre les segments 5 et 7, nous notons une superposition des courbes de « durasnos », « avellanas », « manzanas », « nues », ainsi qu'une intersection de ces courbes avec celle de « castañas » au niveau du segment 6. Notons aussi qu'entre les segments 5 et 6, nous avons une très légère fréquence des termes « bebras », « uvas », « mançana », « çeresa » avec la superposition des courbes correspondantes : la concentration de tous ces termes entre les segments 5 et 6 est cohérente avec le fait qu'il s'agit du moment où de nombreux fruits sont exposés dans la boutique de don Amor et où les activités de récoltes, de cueillettes et de scène de consommation de fruits sont décrites.

Contrairement aux légumes, l'annexe 4.1.2.2. nous montre que la fréquence des termes est nettement moindre par rapport à celle des fruits : parmi les trois termes, seuls trois pics sont visibles au niveau des segments 7, 8 et 9, correspondant aux moments du combat allégorique entre don Carnal et doña Cuaresma et à la réception de don Amor par les prêtres, occasions au cours desquelles sont consommés quelques légumes. Ainsi, ce graphique appuie le fait que les légumes sont beaucoup moins consommés dans l'œuvre que les fruits, ce qui coïncide avec la connotation négative que leur attribue la population médiévale. Nous pouvons néanmoins réaliser quelques observations spécifiques sur certains termes : nous remarquons que la courbe de la fréquence d'apparition de « verças » semble occuper une plus grande place sur le

graphique : la fréquence d'apparition de « verças » atteint presque 0,018 % deux fois et presque 0,001 % deux fois également entre les segments 3 et 4 et les segments 5 et 6. La fréquence d'apparition de « verçuelas » atteint également 0,018 % au niveau du segment 9 et presque 0,001 % entre les segments 6 et 7. La grande fréquence d'apparition de ces deux termes coïncide avec la grande consommation des choux au Moyen Âge comme l'écrit Gázquez Ortiz. De plus, les courbes des fréquences d'apparition des termes « verças », « cherevías » et « çanahorias » se superposent au niveau du segment 7 correspondant à la description de la boutique de don Amor et des travaux des champs selon les saisons. Cette superposition de courbes montre la diversité des légumes consommés par les paysans se chargeant des travaux des champs.

Bien au contraire, les graphiques modélisant la fréquence des viandes nous font observer de nombreuses courbes : dans l'annexe 4.1.3.1. nous montrant les fréquences des lexèmes se référant à des viandes de quadrupèdes, nous constatons que les courbes couvrent l'ensemble des segments indiqués en abscisse, ce qui indique que cette catégorie de viandes est très consommée dans l'ensemble de l'œuvre. Ce constat suit les propos des historiens qui expliquent que les viandes de quadrupèdes sont consommées par toutes les classes sociales confondues. Plus précisément, la fréquence d'apparition du terme « cordero » notamment est plus élevée que pour d'autres viandes, car elle atteint une valeur de presque 0,06 %, alors que pour « javalín » par exemple, la valeur est de 0,02 % au maximum. Peut-être la fréquence plus élevée d'apparition du terme « cordero » coïncide avec la dimension religieuse de cet aliment, consommé lors des fêtes chrétiennes comme Pâques. Par ailleurs, nous observons une très nombreuse concentration de courbes entre le segment 6 et le segment 8, segments correspondant au moment du banquet de don Carnal : cette concentration modélise la grande diversité de viandes que le personnage possède.

Dans le graphique de l'annexe 4.1.3.2., nous constatons que les courbes modélisant les fréquences des termes se rapportant aux oiseaux sont un peu moins nombreuses, peut-être en accord avec le fait que la consommation des viandes d'oiseaux est réservée aux plus hautes classes sociales. Comme c'est le cas pour les viandes de quadrupèdes, de nombreuses courbes se superposent entre les segments 6 et 8, ce qui démontre encore davantage la diversité des viandes étalées lors du banquet.

Les courbes représentant les fréquences des lexèmes se référant aux poissons sont également nombreuses. Comme pour les viandes, nous observons une concentration des courbes des fréquences d'apparition des termes désignant les poissons (annexe 4.1.4.1.), les crustacés (annexe 4.1.4.2.) et les mollusques (annexe 4.1.4.3.), au niveau des segments

correspondant au banquet : ces courbes se superposent entre les segments 6 et 8 et font l'objet d'intersections au niveau du segment 7. Dans le graphique de l'annexe 4.1.4.1., c'est le terme « sardinas » qui semble avoir la fréquence la plus élevée, principalement au niveau du segment 9. En effet, contrairement à d'autres lexèmes, « sardinas » est davantage employé dans l'œuvre, car les sardines ne sont pas seulement consommées lors du banquet de don Carnal mais aussi citées plusieurs fois lors de la description des repas au monastère que dresse Trotaconventos. Le terme « camarones » de l'annexe 4.1.4.2. est dans le même cas, hormis son apparition visible au niveau du segment 7. Un deuxième pic apparaît au niveau du segment 9, car les crevettes sont aussi consommées au monastère, et pas seulement lors des banquets.

Nous pouvons également dresser des observations concernant les fréquences des termes désignant les actions morales et les jugements de valeurs liés à l'alimentation. Si l'on observe le graphique de l'annexe 4.2., nous constatons que la fréquence d'apparition de « ayuno » est supérieure à celle de « gula », « golosina » et « tragonía » : trois pics sont visibles au niveau des segments 2, 4 et 7 avec une valeur qui atteint 0,09% au niveau de ce dernier segment, alors que pour « gula », les pics atteignent une moins grande valeur (0,07% ou 0,02% au maximum). Ainsi, on fait davantage référence au jeûne qu'à la gourmandise, peut-être car le premier concept est très important pour la pratique de la religion chrétienne, alors que la gourmandise est réprimée.

1.2. Comptages de certains termes

Le comptage des occurrences des verbes fondamentaux de l'alimentation, « comer » et « beber », nous fait constater que « comer » et les autres formes de son paradigme verbal apparaissent en tout 83 fois dans le corpus, et « beber » ainsi que les autres formes de son paradigme verbal 43 fois, ce qui est un nombre non négligeable et montre que l'alimentation chez l'humain prend une place importante dans les œuvres de notre corpus.

La boisson fondamentale au Moyen Âge, le vin, si nous comparons l'apparition des termes « vino » et « vinos » avec celle des termes « agua » et « leche », est la plus fréquente des trois dans nos œuvres. En effet, les formes « vino » et « vinos » apparaissent en tout 41 fois dans l'ensemble du corpus (voir annexe 5.2.).

Ce constat est en concordance avec la place fondamentale du vin dans la gastronomie médiévale selon les historiens. Le terme apparaît très majoritairement dans le *Libro de Buen Amor*, 36 fois, peut-être en raison de la dimension religieuse de l'œuvre. Au contraire, il n'apparaît pas du tout dans le *Sendeban* qui n'est pas une œuvre d'origine occidentale et qui ne comporte pas de dimension religieuse.

Nous remarquons que le terme « leche » apparaît le plus dans *El Conde Lucanor*. Cela peut s'expliquer par le fait que dans plusieurs des *exempla* et dans ses explications, Patronio prend souvent l'exemple de nourrissons qui doivent être nourris par le lait de leur mère. Ce lexème, intervenant dans des récits d'origine orientale, est aussi présent 7 fois dans le *Sendeban*, car les adultes aussi en consomment.

Les termes renvoyant aux couverts sont assez rares dans les quatre œuvres. Le couteau, pourtant d'usage fréquent à l'époque d'écriture de ces œuvres, n'apparaît jamais pour un usage lors d'un repas par exemple. Il est seulement évoqué une seule fois pour son utilisation pour couper le pain lors de la Cène décrite par Patronio : le pain est coupé « con el más agudo cochiello que pudiesse seer » (CL 2014 : 325). Le nom « cuchara » apparaît juste une fois dans le *Sendeban*, la femme du conte 20 « tomó un poco en la cuchara » (S 2011 : 142). De même, le « tajadero » (LBA 2016 : 338, 1083c) n'apparaît qu'une seule fois dans l'ensemble du corpus.

Le terme « fambre », lorsqu'il concerne les humains dans les récits de notre corpus, est beaucoup plus fréquent que le terme « abastado » désignant le fait d'être rassasié : « fambre » apparaît 8 fois, « fambriento » 2 fois alors que « abastado » apparaît seulement une fois, ce qui démontre la grande présence de ce concept dans l'imaginaire de l'homme médiéval, alors que l'on mentionne moins le fait d'être rassasié, ce qui exprime sûrement le manque de nourriture beaucoup plus courant pour la population.

1.3. Analyse cotextuelle

Après avoir globalement observé la fréquence d'apparition de plusieurs termes dans le *Libro de Buen Amor*, nous allons nous intéresser plus précisément au cotexte de certains lexèmes. L'observation de leur cotexte nous permet de relever des associations récurrentes de lexèmes qui se complètent ou s'opposent, ainsi que des termes souvent présents dans les segments à proximité.

1.3.1. Associations récurrentes de termes

Dans les quatre œuvres, certains termes sont associés, se complètent ou s'opposent à plusieurs reprises.

Nous remarquons que les deux verbes « comer » et « beber » sont, dans certains cas, associés ensemble et forment un tout : « el comer e el beber » (LBA 2016 : 146, 184b). Ces deux actions fondamentales dans le lexique de l'alimentation sont ainsi montrées comme complémentaires.

De même, nous trouvons dans l'*exemplum* XLIV de *El Conde Lucanor* à deux reprises la séquence « pan e agua », au moment où ces deux aliments se trouvent dans la maison de Roy González et de sa femme. Ainsi, le pain est associé à l'eau, représentant les deux aliments de toute personne dans l'imaginaire gastronomique de l'époque. Nous trouvons aussi à plusieurs reprises dans *El Conde Lucanor* la séquence « pan e vino », qui témoigne de l'association emblématique du pain et du vin comme le corps et le sang du Christ.

Nous notons que les adjectifs mélioratifs ou dépréciatifs liés aux saveurs ou jugements qualifiant les aliments ne sont pas les mêmes suivant les mets.

D'une part, concernant les adjectifs se référant à une bonne saveur, l'adjectif « buen » caractérise deux fois les plats pendant le banquet de don Carnal : « muchos buenos faisanes » (LBA 2016 : 338, 1086b) sont servis, ainsi que le « buen vino » (LBA 2016 : 345, 1123c)⁷⁸. Cet adjectif semble aussi caractériser une table d'une personne riche possédant de la nourriture en abondance, comme dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de celle de Guadalfajara, qui, de manière métaphorique, représentent respectivement une personne riche et une personne pauvre. Nous lisons : « Está en mesa rica mucha buena vianda » (LBA 2016 : 395, 1375a) chez la souris de Monferrado, ce qui s'oppose à la table de la souris de Guadalajara : « Estava en mesa pobre buen gesto e buena cara ; / con la poca vianda buena voluntad para » (LBA 2016 : 394, 1371a-b). Ainsi, l'adjectif « buen » caractérise des mets consommés par les personnes de haut rang comme la viande, ou des aliments valorisés par la population médiévale comme le vin.

⁷⁸ Nous étudierons plus précisément le cotexte du lexème « vino » dans le point 1.3.2.

Les adjectifs « dulce », ainsi que « sabrosos », eux aussi associés à des aliments caractérisés positivement par la population au Moyen Âge. En effet, par le biais des lexèmes les désignant, la saveur sucrée est souvent associée au sucre ou à des aliments sucrés, comme le miel ou les fruits. Dans le *Libro de Buen Amor*, lorsque le narrateur parle des propriétés qu'ont les « dueñas chicas », il évoque la douceur du sucre : « en açucar muy poco yaze mucho dulçor » (LBA 2016 : 442, 1610b) ; dans ce même épisode, il qualifie ainsi la femme : « la muger que es chica por eso es mejor; / con doñeo es más dulce que açucar nin flor » (LBA 2016 : 442, 1614c-d) ; lors de la description des tortures infligées au Christ, ses blessures sont présentées comme « más dulçes que miel » (LBA 2016 : 335, 1065f) ; la souris de Monferrado présente sa table à la souris de Guadalajara, en lui déclarant : « Este manjar es dulce, sabe como la miel » (LBA 2016 : 396, 1379a).

Nous retrouvons ces mêmes associations dans le prologue de *El Conde Lucanor*, lorsque don Juan Manuel évoque les aliments sucrés qui peuvent guérir le foie : « mezclan con aquella melezina que quieren melezinar el fígado, açucar o miel o alguna cosa dulce » (CL 2014 : 74).

Dans l'*exemplum* « Del religioso et de su huésped » de *Calila e Dimna*, les adjectifs « dulçes » et « sabrosos » caractérisent les dattes : « ¡Qué tan dulçes et tan sabrosos son estos dátiles! » (CD 1993 : 303). La présence de ces deux qualificatifs renforce la saveur très agréable que décrit l'homme qui demande l'hospitalité au religieux.

D'ailleurs, nous remarquons que les termes désignant la douceur ou l'amertume, au sens propre comme au sens figuré, sont souvent construits en opposition. Par exemple, lors de l'épisode avec la nonne, l'archiprêtre explique à Trotaconventos : « Estas buenas palabras, estos dulçes falagos, / non querría que fuesen a mí fiel e amargos » (LBA 2016 : 406, 1436a-b). Juste après, lors de la discussion entre Trotaconventos et la nonne doña Garoza, celle-ci explique à l'entremetteuse : « Non es cosa segura creer dulce lijonja : / de aqueste dulçor suele venir amarga lonja » (LBA 2016 : 408, 1443a-b). De même, lors de l'épisode de la mort de Trotaconventos, l'archiprêtre s'adresse ainsi à la Mort : « lo dulce fazes fiel con tu mucha amargura » (LBA 2016 : 429, 1548d). Dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de celle de Guadalfajara, le miel lié à la douceur (mais sans que celle-ci soit évoquée) est également placé en opposition avec l'amertume du vers suivant : « con miedo de la muerte la miel non es sabrosa ; / todas cosas amargan en vida peligrosa » (LBA 2016 : 396, 1380c-d). Tous ces exemples montrent que l'opposition entre la saveur douce et la saveur amère est très ancrée dans l'imaginaire de la population.

D'autre part, les adjectifs dépréciatifs sont souvent associés à des aliments considérés négativement dans l'imaginaire de la population au Moyen Âge, ou bien consommés dans des contextes de pauvreté ou d'humilité. La femme montagnarde donne du « vino malo » (LBA 2016 : 326, 1030c) à l'archiprêtre ; Trotaconventos qualifie la nourriture des nonnes de « mala vianda » (LBA 2016 : 399, 1394a) ; les lupins que le pauvre homme de l'*exemplum X* de *El Conde Lucanor* consomme sont « de tan mal sabor » (CL 2014 : 115). Ainsi, les adjectifs qualificatifs se référant à des jugements de valeur ne sont pas les mêmes selon la valorisation ou non de l'aliment dans l'imaginaire de la population.

Comme le remarque Labère (2010 : 145) la blancheur est associée au sucre et à la farine dans les premiers vers du *Libro de Buen Amor*. Cette blancheur « s'oppose à la noirceur de leur contenant, faisant référence par la concaténation des métaphores au chaudron » : « blanca farina está so negra coberta, / açúcar dulce e blanco está en vil cañavera » (LBA 2016 : 113, 17c-d). Peut-être l'auteur insiste-t-il sur la pureté de ces deux aliments, par contraste avec l'apparence du récipient ou du contenant qui les englobe.

Les deux adjectifs « señerigo » et « apartado » qualifiant la manière de se tenir à table du marchand dans le *Sendeban* sont associés dans la même séquence « señerigo e apartado », ce qui renforce la distinction du personnage dans ses bonnes manières à table.

Le terme « mesa » est souvent accompagné de « santiguaron ». Cette association n'est pas étonnante, puisqu'il s'agit d'une œuvre à la dimension religieuse, et nous remarquons qu'actuellement, la Real Academia Española (2021 : s.v. « mesa ») considère que « bendecir la mesa » est une locution verbale à part entière définie ainsi : « Dans les coutumes de certaines religions, demander la bénédiction divine sur les convives et les aliments »⁷⁹.

⁷⁹ « En las costumbres de algunas religiones, pedir la bendición divina sobre los comensales y los alimentos ».

1.3.2. Analyses des segments à proximité des termes

Outre des associations récurrentes de termes, l'analyse cotextuelle nous permet de dresser des constats au sujet des lexèmes se situant dans les segments entourant les termes étudiés de notre corpus.

L'analyse textométrique⁸⁰ des séquences et des segments au sein desquels apparaît le terme « pan » nous permet d'établir de nombreuses observations. Hormis les associations récurrentes de termes dans les séquences « pan e agua » et « pan e vino », nous relevons des tendances dans les segments à proximité.

Ce terme se trouve parfois seul pour désigner toutes variétés de pain confondues, le pain en général : « pero non comen pan » (annexe 6.1.1.1.), « cada que Ihesu Christo bendizía el pan, luego él era partido » (annexe 6.1.1.2.).

À beaucoup d'autres occasions, nous constatons que le terme « pan » est accompagné d'un complément du nom indiquant sa composition, comme « pan de trigo », « pan de çenteno » dans le *Libro de Buen Amor* (annexe 6.1.1.1.), « pan de adárgama », « pan de ordio e sal », « pan de ordio », « de panizo un pan » dans le *Sendeban*, « pan de maíz (panizo) », nous dépeignant ainsi la diversité des façons de confectionner cet aliment selon les situations. Mais la composition du pain n'est pas la seule à être variée : nous trouvons des évocations de la cuisson du pain, de ses propriétés ou de son âge, de jugements de valeurs, comme la mention du « pan cocho » ou du « pan duro », du « pan más dus », du « pan de quinze días », « mal pan » dans cette même annexe.

À plusieurs reprises, les formes du paradigme verbal de « comer », « comió », « comen », « comerás » et « comiese » dans le *Libro de Buen Amor* (annexe 6.1.1.1.), « comiendo » dans *El Conde Lucanor* (annexe 6.1.1.2.), « comía » dans *Calila e Dimna* (annexe 6.1.1.3.), « comiera » dans le *Sendeban* (annexe 6.1.1.4.), sont présentes juste avant ou juste après le terme « pan », ainsi que des verbes se rapportant à un don comme « Diome », « darte he », « ofrecémostelo », « diolo » ou « nos ha dado ». L'idée de don ou d'offrande est aussi notable dans *Calila e Dimna* avec le terme « limosna » situé dans l'un des segments à proximité de « pan ». De plus, dans le cotexte des occurrences apparaissent à la fois des termes du lexique de la pauvreté et de la richesse : « pobre mesquino », « pobredat » et au contraire « lleno [...] de dineros » (annexe 6.1.1.1.) ou « mercador rico » (6.1.1.3.). La présence de ces deux

⁸⁰ Les analyses des séquences et des segments ont toutes été réalisées avec le logiciel de textométrie Voyant Tools.

catégories opposées de termes correspond au constat des historiens du fait que le pain est consommé par toutes les classes sociales confondues. D'après le cotexte de l'ensemble des occurrences, le pain est souvent mentionné comme consommé directement et concrètement, ou donné à quelqu'un, prenant une place principale dans l'alimentation des quatre œuvres.

D'ailleurs, dans le *Sendeban*, le pain n'est pas seulement montré comme mangé mais fait aussi l'objet d'achats et de commerce, de déplacements d'une main à une autre, par le biais des verbes « pagose », « vende », « compres », « levávalo [...] a vender », « vendíalo », « comprolo ». D'autres segments affichés dans l'annexe 6.1.1.4. contiennent les termes « fazía », « fazedes », « fazíala », « amasola », « fizo d'ella », verbes ayant trait à la fabrication du pain. Ainsi, consommé, vendu, donné, déplacé, le pain semble être l'objet de nombreuses actions dans les œuvres, si l'on en croit cette analyse cotextuelle. À ce propos, dans l'annexe 6.1.1.1., nous observons que « pan » est accompagné des expansions « de una noche » et « de cada día », ou de l'expression « cada día » en collocation avec le terme, ce qui évoque la quotidienne consommation de pain décrite par Laurieux.

Parfois, parmi les occurrences de « pan », nous constatons que certaines sont accompagnées de précisions sur le morceau du pain qui est mangé : pour le *Sendeban*, nous lisons deux fois dans les affichages des segments les détails « miga del pan », « bocado del pan ». Quant au *Libro de Buen Amor*, c'est une précision sur la quantité de pain qui est apportée : « el terçio de tu pan », « las dos partes ». Le terme « pan » n'est donc pas seulement accompagné de précisions sur sa composition, sa consommation quotidienne ou son utilisation, mais aussi de détails sur le morceau précis qui est mangé.

Par ailleurs, des termes ayant trait à la religion sont présents dans les segments qui entourent le lexème « pan » : « la Pascua », « pascua », « San Juan », « Dios » ainsi que des termes désignant des animaux ou aliments mangés à des fêtes religieuses, comme « corderos », « ansarones » dans le *Libro de Buen Amor* (annexe 6.1.1.1.), « bendíxolo » à deux reprises, « bendizía », « Sancta Escripura », « Jhesu Christo » à deux reprises également dans *El Conde Lucanor* (annexe 6.1.1.2.). Ainsi, dans ces deux œuvres écrites dans un contexte chrétien au Moyen Âge, l'observation linguistique des segments correspond aux propos des historiens qui insistent sur la dimension religieuse du pain. Hormis les allusions au Christ, le verbe « partir » ou « partía » apparaît trois fois en collocation avec « pan », ce qui montre l'importance du partage et de la générosité de Dieu quant à cet aliment.

De plus, dans l'annexe 6.1.1.2., pour les occurrences de « pan » pour lesquelles c'est le blé et non le pain qui est désigné⁸¹, les segments contiennent de nombreux termes concernant le déroulement de la culture, la récolte et le stockage de cette céréale : « cogen », « lloviessa », « la lluvia », « comiença de naçer », « buen tiempo faze », « silos » et « aholís ». Ainsi, la procédure de récolte paraît importante puisqu'elle prend une grande place dans le récit, avec plusieurs termes faisant référence aux conditions climatiques ou à la croissance du blé.

Un autre terme désignant une céréale, « atramizes » ou « atramuzes », n'est pas exempt d'observations au sujet du cotexte des occurrences : dans les segments à proximité du terme de l'annexe 6.1.2., nous trouvons des termes dépréciatifs ou suscitant la négativité : la structure « non [...] sinon » évoquant l'idée de restriction de nourriture tout comme les termes « grant fambre » et « mengua », la tournure « avía de » évoquant l'obligation de manger ces céréales, « estava llorando » et « pesar » liés à la tristesse, « tan amargos » et « de tan mal sabor » se référant au mauvais goût, accentué par « tan ». Par tous ces syntagmes ou lexèmes, le lupin acquiert une connotation négative, c'est un aliment que le paysan de l'*exemplum* mange contre son gré.

Comme pour le terme « pan », les occurrences de « vino » et « vinos » possèdent un cotexte qui nous apporte de nombreuses observations. Le terme « vino » est accompagné à plusieurs reprises de précisions concernant sa couleur, sa saveur ou des jugements de valeur concernant son goût : « Bevió el hermitaño mucho vino sin tiento; como era fuerte, puro » (LBA 2016 : 218, 537a-b). Nous lisons aussi : « De buen vino » (LBA 2016 : 310, 969a), « buen vino » (LBA 2016 : 345, 1123c), « buenos vinos » (LBA 2016 : 378, 1297a). « Es el vino muy bueno en su mesma natura: / muchas bondades tiene, si se toma con mesura » (LBA 2016 : 220, 548a-b). Ici, nous relevons des lexèmes ayant une connotation positive comme « buen », « bueno », « bondades » ainsi que des adjectifs insistant sur ces vertus, « muy » et « muchas ». Ainsi, le vin est présenté comme une boisson valorisée tant qu'il est consommé avec modération. Néanmoins, à d'autres occasions, le terme « vino » est accompagné d'adjectifs dépréciatifs comme c'est le cas du « vino malo, agrillo e rralo » (LBA 2016 : 326, 1030c-d) donné par la montagnarde. Le vin est donc dépeint sous toutes ses saveurs, qu'elles soient agréables ou non pour la personne le consommant, ce qui permet de montrer la diversité des goûts que peut prendre cette boisson.

⁸¹ Nous détaillerons cette polysémie de « pan » dans l'étude sémantique.

Les segments à proximité de « vino » contiennent aussi des termes se référant à d'autres mets : « Con la mucha vianda e vino, creçe la flema » (LBA 2016 : 165, 293a), « con la mucha vianda mucho vino ha bevido » (LBA 2016 : 341, 1100b). Le vin semble alors accompagner tout autre type d'aliments à table, ce qui correspond à la consommation importante de cette boisson lors des repas selon les historiens comme Laurioux 2002. D'ailleurs, dans plusieurs des segments qui entourent « vino », nous notons la présence de formes verbales du verbe *bever* : « Santigua e beve » (LBA 2016 : 218, 536a-b), « Bevió el hermitaño mucho vino » (LBA 2016 : 218, 537a-b), « han bevido del vino » (LBA 2016 : 304, 946d), « ha bevido » (LBA 2016 : 341, 1100b). Le vin est alors montré comme directement bu par les personnages, autre élément qui est en concordance avec la grande consommation de cette boisson.

Par ailleurs, nous trouvons aussi dans le cotexte de « vino » des termes liés à la sainteté ou à la religion : « Fizo le ir por el vino [...] Santigua e beve » (LBA 2016 : 218, 536a-b). Ces lexèmes correspondent à la place importante qu'occupe le vin dans la religion chrétienne et à la dimension religieuse du *Libro de Buen Amor*.

Des lexèmes ou syntagmes à la connotation négative sont présents à plusieurs occasions dans les segments à proximité du terme « vino ». Don Amor, lorsqu'il parle du péché de la gourmandise, explique : « ca do mucho vino es, / luego es la loxuria e todo mal después » (LBA 2016 : 166, 296c-d). Nous trouvons ici les termes « loxuria » et « mal » renvoyant à un péché et à la négativité, ainsi que « mucho » qui renvoie à la quantité excessive de vin qu'une personne consomme. Quelques strophes plus tard, nous lisons : « El comer sin mesura e la grand venternía, / otrossí mucho vino con mucha beverría, / más mata que cuchillo, Ipocrás lo dezía » (LBA 2016 : 167, 303a-c). Ici aussi, nous relevons des termes et des syntagmes liés à la démesure comme « sin mesura », « venternía », « mucho », « mucha » ainsi que des lexèmes liés à la blessure ou à la mort comme « mata » et « cuchillo », ce qui évoque le danger de boire trop de vin. De même, lorsque l'archiprêtre relate la dispute qu'il a eu avec don Amor, il se décrit comme « sañudo, e non con vino » (LBA 2016 : 145, 181b). Si dans cet exemple, ce n'est justement pas le vin qui l'a rendu en colère, nous constatons que cette boisson peut être liée à un sentiment violent qu'est la colère, sûrement lorsqu'on en boit en quantité excessive. Plus tard, lors des explications de don Amor à l'archiprêtre pour que ce dernier adopte une bonne conduite, nous retrouvons le même type d'informations dans le cotexte : « Guarda te sobre todo mucho vino beber; / que el vino fizo a Lot con sus fijas bolver, / en verguença del mundo, en saña de Dios caer » (LBA 2016 : 216, 528b-d).

Nous dénotons de nouveau la présence de termes liés à la restriction, comme « Guarda te », liés à la grande quantité, comme « mucho » et des lexèmes désignant un sentiment négatif comme « verguença » et « saña ». Ainsi, le cotexte de « vino » contient de manière récurrente des termes incitant à ne pas boire trop de vin, afin de prévenir des dangers de la consommation excessive de cette boisson pour éviter de mal agir et de tomber dans la déraison par la suite.

Cette richesse d'informations qu'apporte l'observation du cotexte de « vino » et « vinos », au sujet de sa saveur, de sa couleur, de la mesure dont la personne doit faire preuve en consommant cette boisson, démontre que le vin occupe une très grande place dans l'alimentation décrite dans les œuvres du corpus, ce qui correspond à la place fondamentale de cette boisson au Moyen Âge selon les historiens.

De même, le terme « queso » est présent parfois seul, parfois avec un complément sur sa composition ou sa cuisson, par exemple dans les séquences « queso de cabras » (LBA 2016 : 327, 1031a) ou « queso assadero » (LBA 2016 : 310, 969c). Ainsi, le fromage est décliné en plusieurs variétés. Les occurrences sont accompagnées parfois aussi de précisions sur sa quantité, comme lors de l'explication des bonnes conduites de don Amor à l'archiprêtre : « Por un mur muy pequeño que poco queso priso, / digen luego » (LBA 2016 : 224, 571a), ou dans le syntagme « mucho de queso » (LBA 2016 : 394, 1373a), ou encore la séquence « pedago de queso » (LBA 2016 : 406, 1437c) dans l'« enxiemplo de la rraposa e del cuervo ». Cette dernière séquence, est présente à plusieurs reprises dans l'*exemplum* v de *El Conde Lucanor*, « De lo que contesçió a un raposo con un cuervo que teníe un pedaço de queso en el pico », récit similaire à celui du *Libro de Buen Amor* évoqué juste avant. Avec toutes ces précisions, le fromage paraît avoir une gamme variée de manières d'être consommé, cru ou grillé.

Parmi les nombreux termes désignant les poissons, certains sont accompagnés de précisions indiquant leur origine, avec presque la même structure syntaxique : « De parte de Valengia venían las anguillas » (LBA 2016 : 342, 1105a), « arenques e vesugos vinieron de Bermeo » (LBA 2016 : 343, 1112d), « De parte de Bayona venién muchos cagones » (LBA 2016 : 343, 1107a). De même, pour les poissons d'eau douce, les noms de poissons sont parfois accompagnés d'un complément du nom, comme « las truchas de Alverche » (LBA 2016 : 342, 1105d) et la « lanprea / de Sevilla e de Alcántara » qualifiée en outre de « noble » (LBA 2016 : 343, 114a-b), ce qui met en valeur ces poissons montrés comme une variété unique, distingués par leur lieu d'origine.

Comme dans le cas des poissons, certains de ces noms de crustacés sont accompagnés d'un complément ou d'informations sur leur provenance, « Del río de Henares venían los camarones » (LBA 2016 : 342, 1107c), sur la couleur des « langostas bermejas » (LBA 2016 : 343, 1111a), ou sur les qualités des « ásperos cangrejos » (LBA 2016 : 344, 1117b). Ces qualificatifs ou compléments s'ajoutant au nom mettent en valeur les crustacés.

Au contraire, pour les mollusques, nous remarquons qu'aucun des noms n'est accompagné de précisions sur leur origine ou leurs propriétés. Peut-être cette absence d'informations est-elle due au fait que dans la « grande chaîne de l'être », les mollusques sont les produits de la mer les moins valorisés, même si nous pouvons supposer qu'il s'agit juste d'une coïncidence.

Les termes désignant les aliments ne sont pas les seuls à posséder un contexte révélateur d'informations : l'observation des segments à proximité des lexèmes se référant aux actions morales et jugements de valeur liés à l'alimentation nous dépeint une opposition entre la gourmandise et le jeûne.

D'une part, dans l'annexe 6.2.1., « gula » est souvent placé entre deux segments contenant des termes dépréciatifs ou se référant à des défauts : « avarisia », « loxuria », « embidia », « açidia », « lepra », « cobdiçia », « pecado », « goloso », « tragonía », « grand pecado », « matar », « viçio ». Évoquer tous ces termes de la part de l'auteur présente la gourmandise comme un péché suprême, nocif et condamnable. De plus, dans le contexte, nous trouvons la préposition « por » placée juste avant « la tu mucha gula » et la conjonction de subordination « porque » avant « comió del fruto » qui fait référence au moment où Adam mange le fruit interdit : la gourmandise est responsable des châtements et doit donc être réprouvée absolument par toute personne. Les adjectifs qualificatifs « grand » de « grand pecado » qui définit la « gula » et la précision « mucha » en collocation avec « gula » insistent sur la gravité de l'excessivité de la gourmandise par don Carnal et en général, par l'utilisation du présent de vérité générale « Grand pecado es la gula ». Les autres noms renvoyant à l'idée de gourmandise, « tragonía » et « golosina », peuvent faire l'objet du même constat : les segments à proximité contiennent également des termes dépréciatifs ou négatifs, « pecado », « goloso », « Mató », « muerte ».

D'autre part, bien au contraire, dans l'annexe 6.1.2., les lexèmes « ayuno » et « ayunava » sont placés dans des segments contenant des termes non liés à la négativité, mais à des actions, des traditions ou des concepts religieux : « limosna », « oración », « oraciones », « misa », « Domingo de Ramos », « pasión », « caridat ». Certes, le jeûne implique de la souffrance et des privations, par la présence des termes « con dolor », « penitencia » dans les segments entourant le terme, mais cette privation est liée à la sainteté : « en santidad e en ayuno e en oración vevía ». Celui qui ne respecte pas cette privation encourt des châtements : « so pena de sentença ». C'est le diable que le Chrétien évite par le jeûne, qui est lié à des termes négatifs : « Tomava grand pesar el diablo ».

Concernant les objets utilisés à table, « taças » (LBA 2016 : 398, 1392c) est accompagné de la précision sur la matière de ces objets par le complément « de plata », ce qui met en valeur les tasses.

Le terme « fanbre » est parfois accompagné de qualificatifs « muy grant » ou « mayor » qui accentuent cet état présenté comme une souffrance. C'est le cas dans l'*exemplum* X de *El Conde Lucanor*, lorsque l'homme pauvre est contraint de manger du lupin : « pero con la grant fanbre començó de comer de los atramizes, e en comiéndolos » (CL 2014 : 115). Nous rencontrons aussi cette association dans l'*exemplum* « El pobre que se aprovechó del ladrón », dans lequel l'homme pauvre déclare : « allegárseme ha mayor pobreza et fanbre » (CD 1993 : 97). Ici, le lexème « fanbre » est associé à la « pobreza », ce qui correspond aux circonstances du Moyen Âge, les disettes et les guerres décrites par Laurieux 2002, affectant les paysans ou les personnes de basse classe sociale.

La présence de doublets dans l'œuvre est à noter : dans les strophes du *Libro de Buen Amor* consacrées au « pecado de la gula », don Amor parle à l'archiprêtre du péché originel : « Adán, el nuestro padre, por gula e tragonía, / por que comió del fruto que comer non devía » (LBA 2016 : 166, 294a-b). Dans cet exemple, les deux synonymes « gula » et « tragonía » forment un doublet : cette séquence insiste sur la gravité du péché d'Adam et sur sa gourmandise excessive.

2. Une approche qualitative

Après avoir réalisé une étude quantitative et cotextuelle des termes de notre corpus s'appuyant sur des données chiffrées ou séquentielles, nous allons les analyser selon une autre approche, complémentaire de la première : une approche qualitative, qui comprendra une étude sémantique et une étude diachronique.

2.1. Étude sémantique

2.1.1. Classement par regroupements sémantiques

Nous pouvons classifier les termes relevés par regroupements sémantiques, à commencer par les termes génériques de l'alimentation, qui peuvent être classés par hyperonymes et hyponymes.

Hyperonyme	<i>Comer</i> ⁸²	<i>Bever</i>
Hyponymes	<i>Tragar</i>	<i>Chupar</i> <i>Mamar</i>

Ainsi, même en nous arrêtant sur ces termes génériques, sans entrer dans l'étude d'un lexique gastronomique plus précis, nous pouvons constater que les actions fondamentales de l'alimentation, boire et manger, sont déclinées en plusieurs termes spécifiques, ce qui semble montrer une volonté de nuancer la manière d'ingérer de la nourriture ou un liquide, pour insister davantage sur la vitesse ou une façon différente d'absorber les mets selon les cas.

De même, différents synonymes désignent un aliment dans le corpus : nous ne trouvons pas le terme *alimento*, mais *vianda*, selon Alonso Pedraz (1986b : s.v. « vianda »), qui est la « nourriture des êtres raisonnables »⁸³. Par ailleurs, *conducho* est un autre synonyme de « vianda, manjar, víveres » (Alonso Pedraz 1986a : s.v. « conducho »). Nous avons donc bien une gamme variée de termes dans les quatre œuvres pour désigner un aliment consommé.

⁸² Comme c'est le cas dans le relevé de l'annexe 1, dans les tableaux qui suivent, nous avons mentionné les lemmes et non les lexèmes, car nous réalisons ici des classifications sémantiques, sans nous préoccuper du contexte ou de la situation de ces termes dans les textes. Pour avoir les références des œuvres et des pages dans lesquelles on trouve ces termes, se reporter à l'annexe 1.

⁸³ « sustento y comida de los racionales ».

Parmi les céréales, le corpus comprend plusieurs lexèmes renvoyant à différentes variétés de culture.

Le champ sémantique autour de la culture céréalière est vaste. Nous pouvons classer les termes en différentes catégories⁸⁴.

Variétés de céréales	Composants des céréales	Aliments ou morceaux d'aliments fabriqués à partir de céréales
<i>Atramiz</i> <i>Çevada</i> <i>Mijo</i> <i>Ordio</i> <i>Panizo</i> <i>Trigo</i>	<i>Espiga</i> <i>Grano</i>	<i>Bodigo</i> <i>Çatico</i> <i>Fariña</i> <i>Pan</i> <i>Talvina</i>

Si l'on se focalise sur le terme *pan* parmi ce vaste nombre de termes, c'est un hyperonyme qui comprend plusieurs hyponymes : *bodigo*, qui désigne un « petit pain fait de la fleur de la farine qu'on a l'habitude d'apporter à l'église comme offrande » (Alonso Pedraz 1986a : s.v. « bodigo »), *panal* et *çatico*, qui entre dans le champ sémantique du pain, selon Martín Alonso Pedraz (1986b : s.v. « zatico ») : c'est un « morceau ou croûton de pain »⁸⁵.

La diversité de ce champ sémantique des céréales et des groupes de termes que l'on peut délimiter au sein de cette catégorie d'aliments reflète l'importance qu'a la culture des céréales dans l'alimentation médiévale.

Les légumineuses sont présentes sous différents termes : *legunbre* est l'hyperonyme et *garvancho*, *faba*, *lenteja* et *arveja* sont les hyponymes. Ainsi, cette catégorie d'aliments, très consommés au Moyen Âge, est montrée avec une certaine diversité dans le corpus.

⁸⁴ Dans les tableaux qui suivent, nous avons mentionné les lemmes par ordre alphabétique dans la mesure où nous réalisons des regroupements sémantiques de ces termes sans nous préoccuper de leur cotexte.

⁸⁵ « pedazo o mendrugo de pan ».

Dans les œuvres de notre corpus, pour l'hyperonyme *fruta*, de nombreux hyponymes ou termes de cette catégorie sémantique sont présents :

Hyponymes de <i>fruta</i>	Composés de ces termes	Termes désignant les composants des fruits
<i>Avellana</i> <i>Bebra</i> <i>Castaña</i> <i>Çereza</i> <i>Çidra</i> <i>Durazno</i> <i>Figo</i> <i>Maņcana</i> <i>Nuez</i> <i>Pera</i> <i>Toronja</i> <i>Uva</i>	<i>Almendral</i> <i>Frutal</i> <i>Nogal</i> <i>Noguera</i> <i>Peral</i>	<i>Corteza</i>

Ainsi, nous trouvons une coïncidence entre le statut noble accordé aux fruits par la population au Moyen Âge et la diversité d'hyponymes et d'exemplaires de termes les désignant.

Les légumes sont désignés par moins d'hyponymes ou d'autres termes précis. L'hyperonyme *verduras* désignant les légumes en général n'apparaît pas du tout dans les œuvres. Différents termes désignant un légume en particulier sont présents, comme *cherevía*, *col*, *nabo*, *puerro*, *çanahoria*, *verça* et *verçuela*. Le nombre d'hyponymes est moindre par rapport à celui des lexèmes désignant les fruits, coïncidence également avec le fait que cette catégorie d'aliments n'est pas valorisée au Moyen Âge. Parmi ces lemmes, nous remarquons tout de même la présence de trois termes différents pour désigner les choux : *col*, *verça* et *verçuela*⁸⁶, ce qui coïncide avec la consommation presque quotidienne de ce légume soulignée par Gázquez Ortiz 2002.

⁸⁶ Nous expliquerons plus précisément les nuances de sens entre ces termes dans le point 2.1.5.

Le lexique des viandes est abondant, tant les termes désignant les animaux que ceux désignant les morceaux précis. Le terme générique *carne* est présent de nombreuses fois dans le corpus. Parmi les viandes, Pagini 2007 distingue plusieurs catégories, qu'il nomme « Aves », « Vacuno », « Porcuno », « Caprino » et « Varios ». Nous avons classé les termes de notre corpus dans ces différentes catégories⁸⁷ :

Aves	Vacuno	Porcuno	Caprino	Varios
<i>Ánade</i>	<i>Buey</i>	<i>Çeçina</i>	<i>Cabruto</i>	<i>Çiervo</i>
<i>Ánsar</i>	<i>Canal</i>	<i>Cibiérbeda</i>	<i>Cabrón</i>	<i>Gaçapo</i>
<i>Capón</i>	<i>Lechón</i>	<i>Jamón</i>	<i>Choto</i>	<i>Gamo</i>
<i>Faisán</i>	<i>Puesta</i>	<i>Javalí</i>	<i>Cordero</i>	<i>Liebre</i>
<i>Gallina</i>		<i>Pierna</i>	<i>Costado</i>	<i>Soto</i>
<i>Capirotada</i>		<i>Puerco</i>	<i>Carnero</i>	<i>Tripera</i>
<i>Gallo</i>		<i>Toçino</i>	<i>Fígado</i>	
<i>Lavanco</i>			<i>Oveja</i>	
<i>Pavón</i>				
<i>Perdiz</i>				
<i>Pollo</i>				
<i>Torcaza</i>				

Parmi les termes désignant les oiseaux, nous pouvons distinguer en outre deux sous-catégories de lemmes :

Oiseaux de chasse	Oiseaux domestiques d'élevage
<i>Ánade</i>	<i>Capón</i>
<i>Ánsar</i>	<i>Gallina</i>
<i>Capirotada</i>	<i>Pavón</i>
<i>Faisán</i>	<i>Pollo</i>
<i>Lavanco</i>	
<i>Perdiz</i>	
<i>Torcaza</i>	

⁸⁷ Pour cette classification, Pagini 2007 ne s'intéresse qu'aux termes présents dans le *Libro de Buen Amor*, mais nous y avons ajouté également ceux présents dans les autres œuvres du corpus. Par ailleurs, nous avons retiré les termes que Pagini cite mais qui ne font pas partie du corpus de termes que nous avons constitué et délimité, par exemple *canal* qui désigne une charogne que mangent des animaux. Enfin, comme dans les tableaux précédents, nous avons cité les lemmes, contrairement à Pagini qui cite les lexèmes qu'il trouve dans les textes analysés.

De même, parmi les termes désignant les viandes de porc, nous pouvons encore établir deux sous-catégories :

Viandes de gibier	Viandes de porc d'élevage
<i>Javalí</i>	<i>Çecina</i> <i>Jamón</i> <i>Fresuelo</i> <i>Pierna</i> <i>Puerco</i> <i>Puerco</i> <i>Toçino</i>

Dans la deuxième sous-catégorie, nous pouvons même séparer deux autres catégories de termes :

Animaux	Morceaux précis de la viande
<i>Puerco</i>	<i>Çecina</i> <i>Fresuelo</i> <i>Jamón</i> <i>Pierna</i> <i>Toçino</i>

L'abondance des termes relatifs au porc pourrait être due à la dimension chrétienne du *Libro de Buen Amor*, œuvre dans laquelle nous trouvons tous ces lemmes : contrairement aux règles de l'islam et du judaïsme, la consommation et de vin décrite est un marqueur identitaire très fort car manger du porc et boire du vin montre que l'on est un bon chrétien au Moyen Âge. Nous remarquons d'ailleurs que le *Sendebâr* et *Calila e Dimna* sont exemptes de termes ayant trait au porc, peut-être en raison de leur origine orientale et des religions non chrétiennes pratiquées dans les terres dans lesquelles ces œuvres ont été écrites. La consommation importante de porc montrée par cette abondance de termes pourrait également s'expliquer par la place très importante de la viande de quadrupède dans l'alimentation de toutes les classes sociales aux XIV^e et XV^e siècles : les paysans modestes comme les nobles peuvent s'en procurer, comme le souligne Laurieux 1989.

De manière générale, le grand nombre de catégories de termes ayant trait aux viandes et leur diversité montre la richesse de l'étalage des viandes lors du banquet de don Carnal et dans l'ensemble du corpus.

Un autre classement de tous ces termes en ne distinguant pas les différentes catégories d'animaux mais seulement deux catégories, celle des viandes de gibier et celle des viandes d'animaux d'élevage, pourrait être possible : comme nous le constatons, les termes classés dans la catégorie « Viandes de gibier » sont moindres par rapport à ceux désignant les viandes d'animaux domestiques, peut-être est-ce une coïncidence avec le fait que les viandes de gibier soient des mets rares réservés à la haute société, contrairement aux autres viandes d'animaux d'élevage qui, elles, peuvent être consommées tant par les paysans que les aristocrates.

Le lexique de la catégorie des poissons et des fruits de mer est très riche au sein du corpus. En effet, parmi les produits de la mer, Pagani 2007 constitue plusieurs catégories. D'abord, il délimite celle des poissons. L'hyperonyme *peg* est présent, ainsi que de nombreux hyponymes, notamment dans les strophes du *Libro de Buen Amor* pendant le banquet de don Carnal. Pagani établit deux sous-catégories : celle des poissons de mer et celle des poissons fluviaux.

Poissons d'eau de mer	Poissons d'eau douce
<i>Albur</i> <i>Anguilla</i> <i>Arenque</i> <i>Atún</i> <i>Cagón</i> <i>Congrio</i> <i>Lixa</i> <i>Mielga</i> <i>Saboga</i> <i>Sardina</i> <i>Sávalo</i> <i>Salmón</i> <i>Utra</i> <i>Verdel</i> <i>Vesugo</i> <i>Tollo</i>	<i>Barvo</i> <i>Lanprea</i> <i>Trucha</i>

Une deuxième catégorie de produits de la mer que distingue Pagani 2007 est celle des crustacés. Le corpus comprend différents termes à regrouper dans cette catégorie des crustacés : *camarón, langosta, cangrejo*.

Une troisième catégorie mise en évidence par le même auteur est celle des mollusques, comprenant les noms *xibia* et *ostia*. Pagani 2007 place aussi le terme *pulpo* dans la catégorie des mollusques.

La diversité des termes cités et des catégories qui les regroupent montre la richesse des mets de la mer présents pendant le banquet de don Carnal et dans le corpus, conforme au régime « dans lequel prévalent le poisson, les produits de la mer » (Pagani 2007 : 284)⁸⁸.

Parmi les termes désignant les saveurs, nous pouvons déterminer plusieurs catégories dans lesquelles nous avons placé ci-dessous les lexèmes se référant à chacune de ces saveurs ou à des aliments mis en relation avec elles.

Saveur sucrée	Saveur acide	Saveur salée	Saveur amère
<i>Açucar</i> <i>Adragea</i> <i>Alfenique</i> <i>Bolado</i> <i>Candi</i> <i>Confite</i> <i>Diaçitrón</i> <i>Dulçe</i> <i>Miel</i> <i>Polvo</i> <i>Rrosado</i> <i>Violado</i> <i>Terrón</i>	<i>Agrillo</i> <i>Vinagre</i>	<i>Salado</i> <i>Salpreso</i>	<i>Amargo</i>

L'abondance de termes différents pour qualifier le sucre démontre la variété de préparations réalisées au monastère et l'importance de la saveur douce évoquée par Laurieux.

Outre les termes désignant les saveurs, différents termes désignant des épices ou des aliments cuisinés avec des épices peuvent être regroupés. Nous avons l'hyperonyme *espeçia* et les hyponymes *açafrán*, *diaçimino*, *pemienta*, ainsi que le terme *gengibrante*.

Ainsi, la palette très diversifiée de saveurs et d'épices mise en valeur par la présence de tant de termes différents est en accord avec les propos de Laurieux 2002 qui insiste sur la diversité des saveurs que l'on trouve dans les plats au Moyen Âge.

⁸⁸ « donde prevalece el pescado, los productos de la mar ».

Parmi les termes se référant à des objets utilisés à table et aux ustensiles de cuisine ainsi qu'aux autres objets qui servent à conserver des aliments, nous avons pu relever :

Couverts et objets utilisés à table	Ustensiles de cuisine et instruments pour la cuisine	Récipients pour conserver des aliments
<i>Artesa</i> <i>Escudilla</i> <i>Gamella</i> <i>Taça</i>	<i>Adefina</i> <i>Caldera</i> <i>Cobertera</i> <i>Cuchara</i> <i>Olla</i> <i>Sartén</i>	<i>Açuca</i> <i>Artesa</i> <i>Cañada</i> <i>Enbudo</i> <i>Espeto</i> <i>Orça</i> <i>Tinaja</i>

De même, nous pouvons regrouper les termes ayant trait aux manières de table. D'abord, la table autour de laquelle sont disposés les convives est déclinée en différents termes. Dans les scènes de la description de la boutique de don Amor, deux termes de la même famille désignent la table : *tabla* et *tablero*. Dans les œuvres, nous trouvons aussi le terme *messa*, ainsi que deux termes désignant la nappe, *mantel* et *alfamer*.

Ainsi, ce ne sont pas seulement les aliments et les saveurs mais également les objets utilisés pendant les repas, les ustensiles de cuisine et autres objets servant à la cuisine qui disposent de nombreux termes qui s'y réfèrent, ce qui démontre que la gastronomie, pour les auteurs du corpus, ne se résume pas aux aliments consommés mais qu'elle comprend aussi les objets qui interviennent lors des repas et de la cuisine de ces aliments.

Parmi les lieux gastronomiques, certains termes de l'une de ces catégories est associé à un autre terme appartenant à la deuxième. Par exemple, le nom *cozina* fait partie de la même famille que le nom d'agent *coziner*.

2.1.2. Charges sémantiques et déperditions sémantiques

Dans le corpus, pour certains termes, la charge sémantique n'est pas la même selon les occurrences.

2.1.2.1. Les différentes charges sémantiques

Les hyperonymes *comer* et *bever* sont parfois utilisés sans complément d'objet. Dans ce cas, ce sont ces verbes sur lesquels repose toute la charge sémantique. Par exemple, dans l'« *enxenplo del consejo de su muger* » du *Sendebār*, Çendubete, l'un des quatre sages présents auprès du roi, apporte au reste des convives de quoi manger et boire : « E traíanles allí que comiesen et que beviesen. E ellos non salían [...] » (S 2011 : 73). De la même manière, nous nous focalisons sur les actions « *comiesen* » et « *beviesen* ».

Dans d'autres cas, nous avons l'expression *dar a comer*, donner à manger, ou bien *dar a beber*, notamment dans le chapitre II de *Calila e Dimna*, dans lequel le médecin Berzebuey explique le déroulement d'un accouchement et les premiers jours du nourrisson, et que « bive en muchas maneras de pena [...] si a fanbre et non le dan a comer [...] et si a sed et non le dan a beber » (CD 1993 : 117). Dans ce cas, la charge sémantique ne semble pas reposer sur « *comer* » et « *bever* », ni sur ce qu'on donne à manger ou à boire, mais sur l'action de donner.

Au contraire, pour de nombreuses autres occurrences, les deux verbes *comer* et *bever* sont accompagnés d'un complément d'objet direct ou indirect qui est un terme désignant un aliment ou une boisson. La femme montagnarde, lorsqu'elle présente les aliments à l'archiprêtre, notamment le pain qui renvoie métaphoriquement à un rapport sexuel, lui propose : « Hadeduro, / comamos deste pan duro ; / después faremos la lucha » (LBA 2016 : 311, 969a-c). Dans cette deuxième situation, c'est sur le terme renvoyant à l'aliment, le « *pan duro* », que repose la charge sémantique, car on se focalise sur la nourriture mangée et non l'action de « *comamos* ».

Parfois, « *comer* » est associé à une autre action, comme « *guisar de comer* » (S 2011 : 74), et on insiste sur l'action de préparer la nourriture et non de manger.

2.1.2.2. Les cas de « déperditions sémantiques »⁸⁹

Hormis ces nuances de charges sémantiques, nous relevons des cas de déperditions sémantiques au sein du corpus, dans des syntagmes comportant une négation.

Parmi les céréales ou les graines, les pignons font l'objet d'une déperdition sémantique : « Vuestros dichos non los preçio dos piñones » (LBA 2016 : 243, 664d). Dans ce contexte, nous n'avons pas de pignons concrets qui sont désignés, mais le terme est employé à titre de comparaison. Le locuteur se focalise plus sur le manque de valeur des propos que sur l'élément de comparaison. De la même manière, la déperdition sémantique s'observe concernant le millet, « mijo » lors de la dispute entre l'archiprêtre et don Amor : « non me val tu vana gloria un vil grano de mijo » (LBA 2016 : 191, 390d), lorsque l'archiprêtre compare la gloire de don Amor à un grain de millet.

Cette déperdition sémantique avec un lexème du boire ou du manger associé à la négation est notamment présente dans plusieurs exemples en ancien français, par exemple une citation tirée de *Moniage Guillaume*, « La lor desfense ne vaut une escaloigne ». Concernant les aliments de ces exemples, on « retient surtout d'eux le sème “objet de peu de valeur” » (Queffélec 1984 : 347).

Parfois, comme c'est le cas pour les céréales, nous observons une légère déperdition sémantique dans l'emploi des termes se référant aux fruits, notamment pendant le banquet de don Carnal : « Commo estava ya con muy pocas compañas [...] los que con él fincaron non valían dos castañas » (LBA 2016 : 345, 1122a-d). L'idée que nous sommes plus enclins à retenir est celle du manque de valeur, même si, dans ce cas, nous pouvons penser que la déperdition sémantique n'est pas totale, étant donné que dans le contexte de ce banquet, l'expression « non valían dos castañas » peut exprimer une comparaison entre les mets du banquet, les viandes succulentes présentées puis absentes de la table, et cet autre aliment qu'est la châtaigne.

La déperdition sémantique est en revanche plus nette lors de la dispute entre le loup, la renarde et don Ximio, lorsque nous lisons « su dicho non val un figo » (LBA 2016 : 181, 359c). Ici, nous ne nous situons pas du tout dans un contexte alimentaire et aucune figue n'intervient concrètement, il s'agit donc d'une expression figée. Ce qui nous intéresse est l'idée du manque

⁸⁹ Nous utilisons le concept de « déperdition sémantique » dont Queffélec (1984 : 347) se sert pour se référer au cas de termes désignant des aliments placés dans des syntagmes insistant sur le « peu de valeur d'un être ou d'une chose ». Les lexèmes désignant des aliments « connaissent donc une certaine déperdition sémantique, puisqu'on retient surtout d'eux le sème “objet de peu de valeur” » (Queffélec 1984 : 347).

de légitimité des propos de l'un des intervenants selon don Ximio. De même, lorsque don Ferrand, le messenger de l'archiprêtre, le conseille, il lui explique : « lo que en sí es torpe con amor bien semeja; / tiene por noble cosa lo que non vale una arveja » (LBA 2016 : 142, 162b-c). Nous ne nous situons pas non plus dans un contexte avec des aliments. Il s'agit aussi d'une expression au sens figuré pour laquelle n'apparaît aucun petit pois concret, mais l'idée à retenir est qu'il ne faut pas considérer noble toute chose, et le manque de valeur de cet élément que l'on pense noble.

2.1.3. Polysémie des termes au sein du corpus

2.1.3.1. Une polysémie possible pour un même terme

Suivant les occurrences, certains termes au sein du corpus n'ont pas toujours la même signification.

Parfois, le verbe « beber » utilisé seul a le sens de « boire de l'alcool », comme dans cet exemple : « en tienpo de su vida nunca él vino bevía; / en santidat e en ayuno e en oración bevía » (LBA 2016 : 217). Dans ce contexte, le deuxième terme « bevía » a ce sens, il ne peut pas signifier « boire » dans le sens de « boire un liquide quelconque », étant donné que l'occurrence précédente de « bevía » était accompagnée du complément « vino ». Cet emploi du terme générique, verbe intransitif ici, désigne spécifiquement le fait de boire de l'alcool.

De même, le participe passé du verbe « beber » s'emploie dans certains cas spécifiquement pour désigner une personne ivre dans l'*exemplum* « El carpintero, el barbero y sus mujeres », lorsque nous lisons concernant le mari de la femme, après avoir bu : « Et mándole que fuese a su amigo, et que le feziese saber que su marido era conbidado et que non tornaría sinon beudo et grant noche » (CD 1993 : 139). De la même manière, dans la description de don Furón dans le *Libro de Buen Amor*, nous lisons : « Era mintroso, bebdo, ladrón e mestuero » (LBA 2016 : 443, 1620a). Parmi l'énumération de ces vices, « bebdo » signifie ici « ivre » et ne peut pas être traduit par « bu ».

Pour le fait de se sustenter, nous avons le terme *governarse*. Plusieurs occurrences sont présentes dans la « Quinta parte del libro del Conde Lucanor e de Patronio », lorsque Patronio explique au comte comment se déroule la vie intra-utérine du nourrisson : « Otrosí, porque al cabo de los siete meses es todo el omne cumplido e non le cumple el gobierno de aquellos humores sobejanos de que se governava en quanto non avía mester tanto dél, por la mengua que siente del gobierno, quexasse » (CL 2014 : 334).

Nous pensons que *governarse* et « gobierno » ont les sens respectifs de « s'alimenter » et d'« aliment » car ils font référence au moment où le fœtus absorbe les nutriments dans le liquide amniotique.

Comme le signale Gázquez Ortiz (2002 : 69), parfois, Juan Ruiz donne au terme « pan » la « double signification de pain et d'aliment. De telle sorte que « pain » est devenu synonyme d'aliment »⁹⁰. En effet, au Moyen Âge, « [u]ne nourriture sans abondance de pain est inimaginable » (Gázquez Ortiz 2002 : 69)⁹¹. Gázquez Ortiz (2002 : 70) donne un exemple pour lequel il ne peut pas y avoir d'ambiguïté : « Los malos de los dados [...] más alholís rematan, pero non comen pan » (LBA 2016 : 221, 556a-c) : la mention des « alholís », qui sont les lieux de stockage de céréales, nous fait comprendre que « pan » désigne le pain ici.

D'ailleurs, comme indiqué dans la note de l'édition Cátedra, « pan » peut aussi prendre le sens de « trigo », dans l'*exemplum* XXIII de *El Conde Lucanor* : « al tiempo que los omnes cogen el pan, / sallen ellas de sus formigueros » (CL 2014 : 163). En effet, Patronio parle des fourmis, et dans ce contexte, grâce à la précision « al tiempo que », nous comprenons qu'elles sortent pendant que les hommes font leurs moissons, « cogen el pan », et que « pan » ne peut renvoyer à l'aliment ici, les fourmilières se situant à l'extérieur, et pas dans une maison. De même, dans le récit par Patronio de la culture du blé, nous lisons : « E quando viene la lluvia e se moja, el pan comienza de naçer » (CL 2014 : 163). Ici aussi, nous déduisons que « pan » se réfère au blé et non au pain, car l'évocation de la pluie fait pousser la céréale, « naçer » faisant allusion à la croissance de celle-ci. Si « pan » désignait le pain, nous ne comprendrions pas la corrélation entre la pluie et celui-ci, d'autant plus que le fait de naître ne pourrait pas s'appliquer au pain.

⁹⁰ « doble significado de pan y de alimento ».

⁹¹ « [u]na comida sin abundancia de pan [es] inimaginable. De tal forma, que “pan” llegó a ser sinónimo de alimento ».

Pour le cas de « manteca », le terme peut être employé avec deux sens, celui de « beurre » et celui de « saindoux ». Nous nous orientons bien vers le sens de « beurre » dans la « Cántica de serrana » du *Libro de Buen Amor*. Nous lisons : « manteca de vacas mucha, / mucho queso assadero, / leche, natas e una trucha » (LBA 2016 : 310, 969b-d). La mention du terme « manteca » accompagné du complément « de vacas » et d'autres noms désignant des produits laitiers (« natas », « leche », « queso ») nous font comprendre qu'il s'agit du produit laitier, du beurre ici⁹².

Parmi les termes désignant les actions liées aux boissons, hormis *bever*, nous trouvons *abrebar*, comme dans le *Libro de Buen Amor*, « la su set abrebaron » (LBA 2016 : 335, 1065c). Cet emploi ne correspond pas à la première définition de Martín Alonso (1986 : s.v. « abrebar »), qui est « donner à boire au bétail », alors qu'ici, c'est un humain qui a soif. L'auteur indique une deuxième définition, celle de « [r]assasier » (Alonso Pedraz, 1986a : s.v. « abrebar »)⁹³, qui est celle de ce contexte.

Outre le sens de « saveur », nous notons que le terme « sabor » possède aussi un autre sens dans ces œuvres, celui de « désir ». Dans les pages du *Sendeban* narrant la conversation entre l'Infant et le Roi le huitième jour, nous lisons que le quatrième sage « dixo que la culpa non era de la muger, mas que era del Infante [...] que la muger, quando vido al niño tan fermoso e apuesto, ovo sabor d'él » (S 2011 : 137). Dans ce contexte, « sabor », dans la construction « ovo sabor d'él », renvoie à un désir amoureux, le terme ne peut pas renvoyer à la saveur. Comme indiqué dans la note 16 à la page 137 de l'édition Cátedra, il s'est opéré un glissement sémantique, le passage du sens de « saveur » au sens de « désir ».

Le terme « ayunar » au Moyen Âge, selon Martín Alonso Pedraz (1986a : s.v. « ayunar ») a d'abord le sens général de « s'abstenir totalement ou partiellement de manger ou de boire »⁹⁴. C'est le cas dans l'*exemplum* XXVII de *El Conde Lucanor* concernant la première femme de l'empereur Fradrique : « si el emperador quería comer, ella dizía que quería ayunar » (CL 2014 : 186). Le verbe « ayunar » est présenté comme désignant l'action contraire de « comer », sans connotation particulière.

⁹² Nous commenterons dans le point suivant les cas pour lesquels « manteca » peut avoir les deux sens.

⁹³ « [s]aciar ».

⁹⁴ « abstenerse total o parcialmente de comer o beber ».

En revanche, dans le *Libro de Buen Amor*, le verbe « ayunar » est employé plus spécifiquement avec le deuxième sens donné par Martín Alonso Pedraz (1986a : s.v. « ayunar »), sens pour lequel le terme est employé « spécialement quand l'abstinence est par précepte religieux ou mortification pieuse »⁹⁵. Par exemple, « Quando no tenía que comer, ayunava el pecador » (LBA 2016 : 444, 1621b). Le terme « pecador » évoque un contexte religieux, une faute que doit expier la personne par le jeûne.

Le terme « mesa » a le sens propre de « table » dans les strophes du combat de don Carnal contre doña Cuaresma du *Libro de Buen Amor* : « Estava don Carnal rricamente assentado / a messa mucho farta » (LBA 2016 : 340, 1095b). L'indication « assentado » montre qu'il s'agit de l'objet concret de la table dans ce cas. Lors du banquet de don Carnal, le terme « messa » est employé ici, et non « tablero », il s'agit donc d'une table et non d'une planche, ce qui montre le haut statut de cette personne, qui possède une table installée de manière permanente dans une pièce, et non une planche posée de manière provisoire pour manger.

Dans d'autres situations, « mesa » a un emploi métonymique et ne désigne pas le meuble, mais la nourriture qui est disposée sur celui-ci. Gázquez Ortiz (2002 : 44) prend l'exemple de l'occurrence dans la strophe 1270, dans laquelle le terme « mesa » désigne « l'abondance de nourriture »⁹⁶ : « Luego a la entrada, a la mano derecha, / estava una mesa muy noble e muy bien fecha » (LBA 2016 : 372, 1270a-b). La précision « muy bien fecha » aiguille vers ce deuxième sens, car nous nous doutons que ce n'est pas le meuble qui est qualifié de très bien fait, mais la manière d'ordonner les plats dessus. De même, l'auteur cite la strophe 1375 de l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de la souris de Guadalfajara, dans laquelle nous trouvons « la même signification » (Gázquez Ortiz 2002 : 45) : « Está en mesa rica mucha buena vianda » (LBA 2016 : 395, 1375a). Ici, c'est la diversité des mets proposés qui est « rica », pas le meuble.

⁹⁵ « especialmente cuando la abstinencia es por precepto religioso o mortificación piadosa ».

⁹⁶ « abundancia de comida ».

Abastar peut prendre le sens de « rassasier » dans le corpus, comme pendant le banquet de don Carnal : « Estava don Camal rrica mente assentado [...] desas muchas viandas era bien abastado » (LBA 2016 : 340, 1095a-d). Dans ce contexte, le fait que don Carnal a mangé très copieusement nous aiguille vers ce deuxième sens, indiqué par Alonso Pedraz (1986a : s.v. « abastar ») : « Combler, satisfaire, apaiser, assouvir quelqu'un, ou la soif, la faim, etc., de quelqu'un »⁹⁷. Néanmoins, dans ce cas, « abastado » pourrait aussi être un synonyme de « abastecido », pour exprimer le fait que don Carnal est très bien approvisionné en termes d'aliments.

À titre de comparaison, ce sens de « rassasié » n'est pas présent que dans des situations où des personnes s'alimentent, mais aussi dans des cas d'alimentation des animaux, dans *Calila e Dimna* : « maguer que tú seas mi vianda, non me abastarás nada ».

Le verbe *almorzar* présent dans le *Libro de Buen Amor* possède une grande polysémie. Le sens de ce terme, du XIII^e au XV^e siècle, est le suivant : « Prendre le petit-déjeuner le matin » (Alonso Pedraz 1986a : s.v. « almorzar »)⁹⁸. Par exemple, dans l'énumération de la part de l'archiprêtre des différents repas de la journée, « almuercas de mañana, non pierdes la yantar; / sin mesura meriendas, mejor quieres cenar; / si tienes qué, o puedes, a la noche çahorar » (LBA 2016 : 165, 292b-d), l'indication « de mañana » prouve qu'il ne s'agit pas de l'action *almorzar*, déjeuner le midi, synonyme de *yantar*, que nous employons toujours actuellement. La définition de *yantar* au Moyen Âge est la suivante : « manger à midi » (Alonso Pedraz 1986b : s.v. « yantar »)⁹⁹.

Dans la même œuvre, *almorzar* est aussi employé avec un autre sens donné par Alonso Pedraz (1986a : s.v. « almorzar »), « [p]rendre un aliment avant le repas principal »¹⁰⁰, comme dans cet exemple : « amiga, más querría almozar, / que ayuno e arreido, non omne podría solazar » (LBA 2016 : 314, 982a). En effet, dans ce contexte, l'archiprêtre vient d'arriver chez la montagnarde, et il souhaite seulement manger quelque chose, sans préciser si c'est un repas ou non, car il n'a pas pu se sustenter pendant le trajet.

⁹⁷ « Colmar, satisfacer, saciar, hartar a alguien, o la sed, hambre, etc., de alguien ».

⁹⁸ « Desayunarse por la mañana ».

⁹⁹ « refección del medio día ».

¹⁰⁰ « [t]omar algún alimento antes de la comida principal ».

Martín Alonso Pedraz (1986a : s.v. « *almorzar* ») cite encore un autre sens de *almorzar*, et le définit comme une « prise alimentaire du milieu de journée »¹⁰¹, comme dans cet exemple : « El primero los panes e las frutas grananam / Fígados de cabrón con rruybarvo almorzava » (LBA 2016 : 376, 1288b). Ce sens semblerait se rapprocher du sens actuel que l'on donne à « *almorzar* », si l'on considère le moment de la journée de cette prise alimentaire. Cependant, là encore, il s'agit d'une collation, et « *medio día* » ne semble pas se référer au midi. En effet, cette définition est similaire à celle du verbe MERENDARE dont vient étymologiquement le terme « *merendar* » : Alonso Pedraz (1986b : s.v. « *merendar* ») définit ainsi ce verbe latin : « manger au milieu de la journée »¹⁰². Dans ce contexte, « *mediodía* » ne peut pas désigner le midi, car, quelques entrées avant, la définition que donne l'auteur de « *merienda* », de la même famille que « *merendar* » ; est : « Repas léger que l'on prend pendant l'après-midi du dîner » (Alonso Pedraz 1986b : s.v. « *merienda* »)¹⁰³.

Un autre sens que peut avoir *almorzar* au XIV^e siècle, par extension, est celui de « [m]anger en général » (Alonso Pedraz 1986a : s.v. « *almorzar* »). Par exemple, dans ces vers, « Uéspet, almuerça, / E bev é esfuërça » (LBA 2016 : 327, 1032a), l'association du verbe « *almuerça* » avec le verbe « *bev* » indique que le terme a le sens ici de manger en général, et nous rapprochons ces deux termes de la séquence « *comer et beber* ».

Dans certains cas, le terme « *cozina* » désigne bien la pièce où l'on prépare la nourriture, par exemple dans ces vers : « Estava don Toçino con mucha otra gecina : / çibierdas e lomos, finchida la cozina » (LBA 2016 : 340, 1093a-b). Ici, les différentes viandes remplissent la pièce concrète qu'est la cuisine.

Cependant, nous trouvons aussi d'autres emplois de ce terme, par exemple au moment de la pénitence de don Carnal : « el viernes pan e agua comerás, e non cozina » (LBA 2016 : 353, 1168b). Eberenz 2016 remarque que « *cocina* » peut signifier aussi « *olla* » au Moyen Âge, puis par emploi métonymique, le « *caldo* » qui y est contenu, en citant Covarrubias (329a, s.v. « *cozina* », cité dans Eberenz 2016 : 104) : « Dans certains lieux on appelle *cozina* le bouillon »¹⁰⁴. Dans notre exemple, « *cozina* » est l'objet d'un emploi métonymique car il désigne non pas la pièce dédiée à la préparation de la nourriture mais le bouillon.

¹⁰¹ « Tomar algún alimento antes de la comida principal ».

¹⁰² « comer al mediodía ».

¹⁰³ « Comida ligera que se hace por la tarde de la cena ».

¹⁰⁴ « En algunas partes llaman cozina el caldo ».

Néanmoins, nous trouvons bien le verbe « gostar » dans le conte 19 du *Sendeban*, pas avec le sens de « goûter » précédemment évoqué, mais avec celui de « déguster » selon la note en bas de page : « non puede catar nin gostar de quanto les dava a comer » (S 2011 : 139). En effet, l'action de « goûter » est déjà rendue par « catar », nous en déduisons que « gostar » est l'action postérieure, celle de déguster.

2.1.3.2. Une polysémie possible pour une même occurrence ?

Parfois, nous pourrions attribuer deux sens différents pour une même occurrence dans le corpus.

À l'occasion du repas que propose la femme montagnarde à l'archiprêtre, nous pourrions presque attribuer les deux sens à « beber », celui de boire en général et celui de boire du vin, au terme « bebe » lorsqu'elle propose : « Huesped, almuerça / e bebe, e esfuera ; calienta te e paga » (LBA 2016 : 327, 1032a-c). D'une part, le vers « e diom vino malo » (LBA 2016 : 326, 1030c) deux strophes auparavant pourrait orienter vers le sens spécifique de boire de l'alcool, boire le mauvais vin ici. D'autre part, la séquence « almuerça e bebe » évoquerait l'action de boire en général, par la présence de « almuerça »¹⁰⁵ et l'association de ces deux actions complémentaires. Mais le contexte de la proposition de la montagnarde guiderait plutôt le lecteur vers la deuxième hypothèse. Nous supposons que, malgré la mention du vin, le protagoniste a seulement besoin de boire n'importe quelle boisson après son long trajet pour assouvir sa soif. De plus, le conseil « calienta te » de la part de la femme qui l'accueille auprès du feu de sa maison appuie l'idée de nécessité de trouver du confort physique par la chaleur du foyer et donc physiologique par la nourriture. Une hypothèse selon laquelle l'archiprêtre voudrait s'enivrer avec le vin pour oublier son inconfort dû à l'épuisement du chemin parcouru est peu probable, en outre du fait que la dame, avec « calienta te », se réfère à la chaleur du feu, et non à la chaleur dû à un enivrement.

Conformément à l'observation de Gázquez Ortiz 2002 selon laquelle « pan » peut à la fois signifier « pain » et « aliment », nous trouvons des cas où une occurrence de « pan » pourrait avoir les deux sens. Par exemple, dans la strophe 1252, « Non te farán servício en lo que dicho han: / mandan lechos sin ropa e manteles sin pan » (LBA 2016 : 369, 1252a-b). Dans ce contexte, « pan » peut à la fois désigner le pain ou les aliments en général présents sur la

¹⁰⁵ Nous expliquerons dans le point 5.2 que dans ce contexte, « almuerça » a le sens de « manger » en général.

nappe, les deux sens sont possibles. Alexandra Oddo 2021 évoque cet usage métonymique de « pan » également dans les textes du *Refranero* notamment, emploi pour lequel une partie du repas, le pain, désigne l'ensemble de ce qui est mangé.

Pour certaines occurrences du terme « manteca », la distinction entre le sens de « beurre » et celui de « graisse animale » (ou « saindoux ») est moins aisée. Dans l'*exemplum* « El sueño del religioso » de *Calila e Dimna*, la femme commence ainsi le récit : « Dizen que un religioso avía cada día limosna de casa de un mercador rico: pan et miel et manteca et otras cosas de comer » (CD 1993 : 264). Ici, parmi les denrées apportées par le marchand, « manteca » pourrait soit désigner le beurre, soit la graisse animale. Toutefois, nous serions amenée à penser qu'il se rapporterait davantage au beurre, les autres aliments apportés en aumône étant du pain, du miel, mets destinés à être prêts à la consommation pour une personne pauvre, alors que de la graisse ne pourrait être mangée telle quelle. De plus, l'hypothèse que « manteca » désigne le beurre serait cohérente avec la possibilité de le tartiner sur le pain apporté en même temps, même si tartiner de la graisse sur du pain est également possible.

Dans d'autres cas, les deux sens de « manteca » pourraient davantage être acceptés. Dans le conte 4 du *Sendeban*, lors de la confection des pains avec différents ingrédients, « que tomásemos farina de adárgama e que la amasémos con manteca e con miel » (S 2011 : 90), nous pouvons penser que « manteca » peut désigner ou bien le beurre ou bien la graisse d'animaux, car il est possible de confectionner du pain avec les deux ingrédients.

De même, dans *Calila e Dimna*, le philosophe commence l'*exemplum* « Del religioso et de su huésped » de la manière suivante : « Señor, dizen que en una tierra avía un religioso e demandóle un omne posada. Et dióglala et mandóle traer dátiles et manteca, que son cosas estrañas para en aquella tierra » (CD 1993 : 303). Ici, l'ambiguïté est grande, « manteca » peut avoir les deux sens.

Pour certaines occurrences de « sabor », nous pouvons penser que ce terme peut à la fois désigner la saveur et le désir. Au cours de la narration de l'*exemplum* « El mercader que se entretuvo oyendo cantares », le médecin Berzebuey explique : « Et vi que non es ningunt sabor nin deleite en este mundo que se non torne en desabor et que non sea con dolor » (CD 1993 : 115). Dans cette phrase, l'interprétation la plus probable est que « sabor » se réfère à la saveur au sens figuré, le terme étant associé à son antonyme « desabor » qui intervient plus loin.

Toutefois, nous pourrions également penser que « sabor » se rapporterait au plaisir, inaccessible d'après la désespération formulée par Berzebuey : « sabor » et « deleite » formeraient alors un doublet pour accentuer la négativité de ses propos.

Dans le conte 19 du *Sendebär*, nous relevons le verbe « gostar », et nous pourrions attribuer deux sens à cette occurrence : « nin el huésped non ovo y culpa, qu'el omne non puede gostar tantos comeres quantos manda guisar » (S 2011 : 140). Le verbe pourrait renvoyer à l'action de déguster les aliments, comme pour l'occurrence précédente, étant donné que le dialogue se place dans un contexte d'invitation à manger après avoir préparé les mets. Mais, dans ce même contexte d'un repas, il est également possible qu'il ait ici le sens de goûter, tester les aliments, une fois cuisinés, avant de les déguster.

L'occurrence de « farta », qui qualifie doña Cuaresma, pourrait avoir deux sens : « enbiat gel o dezir con doña Merienda farta » (LBA 2016 : 358, 1195d). Il s'agit des préparatifs de la lutte allégorique entre doña Cuaresma et don Carnal, et don Almuerzo est cité au vers suivant : « E vaya el Almuerzo, que es más apercebido » (LBA 2016 : 358, 1196a). Dans ce contexte culinaire, après la mention des animaux sûrement destinés à être mangés pour le Carême (« Cabrones e cabritos, carneros e ovejas » (LBA 2016 : 356, 1185a), nous pouvons penser que doña Cuaresma serait rassasiée. De plus, cette scène intervient après la première partie de la lutte de ce personnage contre don Carnal, événement pendant lequel sont déjà intervenus beaucoup de mets personnifiés. Doña Cuaresma serait donc repue après avoir mangé tous ces plats.

Néanmoins, nous ne pouvons pas exclure la possibilité selon laquelle « farta » aurait ici le sens de « heureuse », l'une des entrées du *Diccionario medieval electrónico* indiquant le sens « heureux »¹⁰⁶ (Universität Rostock & Universität Paderborn 2022 : s.v. « harto »). Doña Cuaresma pourrait en effet être satisfaite de l'invitation au combat par don Carnal par le biais de la lettre qu'elle reçoit.

¹⁰⁶ « dichoso, feliz ».

2.1.4. Emplois au sens propre et au sens figuré

Un hyponyme de *comer* apparaissant souvent est *tragar*, avec le sens d'engloutir. Cet hyponyme est employé parfois au sens propre, comme dans l'*exemplum* « Del rey et del ave que dezían Catra » de *Calila e Dimna*, lorsque Catra déclare la vérité générale suivante : « et quien mayor bocado faze en su boca de lo que puede tragar derecho es que se afogue con él » (CD 1993 : 277). Ici, la présence de « bocado » et de « boca » indique que le terme est utilisé au sens propre, celui d'ingurgiter, d'avalier.

Ce terme est employé parfois au sens métaphorique, comme lors de la dispute entre don Amor et l'archiprêtre : l'archiprêtre déclare à don Amor : « almas, cuerpos e algos, commo huerco las tragas » (LBA 2016 : 193, 400b). Nous comprenons que don Amor, l'allégorie de l'amour, ne dévore pas les âmes et les corps au sens propre, mais métaphoriquement, lors des blessures causées par ce sentiment.

Les deux termes *fruta* et *fruto* présents dans le corpus diffèrent par leur sens et leurs emplois au Moyen Âge. Le terme *fruto* est un terme générique qui englobe plusieurs sens. *Fruta* est une spécialisation de ce terme et désigne le « [f]ruit comestible que donnent les arbres et les plantes » (Alonso Pedraz 1986b : s.v. « fruta »)¹⁰⁷, tandis que *fruto* désigne le « [p]roduit de la fécondation des plantes » (Alonso Pedraz, 1986b : s.v. « fruto »)¹⁰⁸, ou bien possède un sens métaphorique, c'est le résultat de quelque chose.

Ainsi, dans les quatre œuvres, nous remarquons que le terme générique « fruto » désigne parfois un fruit au sens propre, un fruit sucré, comme dans la dénonciation du péché originel de la part de don Amor : « Adán, el nuestro padre, por gula e tragonía, / por que comió del fruto que comer non devía » (LBA 2016 : 166, 294a-b). Le lexème « fruto » désigne la pomme interdite qu'Adam a mangée. De plus, la présence de « comer » et de « comió » indique qu'il s'agit d'un fruit matériel. Peut-être « fruto » est-il employé car la pomme est aussi considérée comme le produit de l'arbre, en plus du fait que « fruto » soit le terme générique.

¹⁰⁷ « [f]ruto comestible que dan los árboles y plantas ».

¹⁰⁸ « [p]roducto de la fecondación de las plantas ».

Dans un autre cas, c'est « fruta » qui désigne le fruit de l'arbre : « Et el saber es como el árbol et la obra es la fruta » (CD 1993 : 94). Dans cette métaphore, bien que l'œuvre soit le produit du savoir, « fruta » la désigne, peut-être pour montrer que le résultat obtenu est agréable. En effet, l'idée de plaisir est évoquée par la définition donnée par la Real Academia Española (1726-1739 : s.v. « fruta ») dans le *Diccionario de Autoridades* : les *frutas* « servent plus comme plaisirs que comme aliments »¹⁰⁹.

En revanche, on emploie « fruta » renvoyant au fruit sucré sans aucune ambiguïté, lorsque des fruits sucrés explicitement cités, les « peras e duraznos », sont exposés dans la boutique de la femme montagnarde : « Nunca está mi tienda sin fruta a las loçanas: / muchas peras e duraznos » (LBA 2016 : 284, 862a-b).

Parfois, « fruto » est employé pour désigner le produit de quelque chose : « Yo quiero que comas del fruto de tu paçiencia, tú et los otros » (CD 1993 : 288). Dans cet exemple, le « fruto » est en même temps le produit de la patience et le fruit concret métaphoriquement, par la présence de « comas ».

Néanmoins, parfois « fruta » est employé lorsqu'il s'agit du produit de la terre, avec le sens plus spécifique de fruit sucré : « De tierra mucho dura fruta non sale buena » (LBA 2016 : 278, 835a).

Le terme « sabor » est très présent dans le corpus, au sens propre, celui de « goût » : par exemple, dans le *Libro de Buen Amor*, don Ferrand Garçía, le messager de l'archiprêtre, lui explique : « Si las mançanas sienpre oviesen tal sabor / de dentro, qual de fuera dan vista e color, / non avrié de las plantas fructa de tal valor » (LBA 2016 : 142, 163a-c).

Dans d'autres cas, nous remarquons que « sabor » est employé au sens figuré, comme lors de la réception de don Amor par des prêtres : « Resçiben lo las aves, gayos e rruy señores [...] dan cantos plazenteros e de dulçes sabores » (LBA 2016 : 364, 1226a-c). Il n'est pas question de saveur alimentaire ici, mais, de manière imagée, la métaphore attribue les « dulçes sabores » aux chants qui accueillent don Amor, les rendant aussi agréables qu'un plat ayant bon goût.

Tout comme c'est le cas de « sabor », pour les occurrences de « dulce », nous notons des emplois au sens propre, comme c'est le cas des mets sucrés mangés par l'une des souris dans l'*exemplum* de la souris de Monferrado et de celle de Guadalquivar du *Libro de*

¹⁰⁹ « sirven más para el regalo, que el alimento ».

Buen Amor : « Este manjar es dulce, sabe como la miel » (LBA 2016 : 396, 1379a). Nous relevons également des emplois au sens figuré, lorsque Berzebuey parle de l'allégorie des dangers du monde dans *Calila e Dimna* et compare métaphoriquement le miel et la douceur dont l'homme peut jouir dans le monde : « Et fize semejança de la miel a esta poca de dulçor que ome ha en este mundo » (CD 1993 : 121).

Dans le corpus, l'expression « poner la mesa » a un sens littéral, car elle désigne l'action concrète de placer des planches de bois ou des tréteaux au Moyen Âge. Nous pouvons supposer que c'est le cas dans l'*exemplum* XXXV de *El Conde Lucanor*, lorsqu'après le mariage les deux époux vont dîner chez le mari : « E los moros an por costumbre que adovan de çena a los novios e pónenles la mesa » (CL 2014 : 219). Dans cet exemple, après avoir cuisiné le repas, nous pouvons penser qu'une planche de bois est posée en guise de table, puisque les couverts sont très peu utilisés à table à cette époque, donc il est très peu probable que l'expression soit comprise au sens figuré.

Pour certaines occurrences, la distinction entre sens propre et sens figuré n'a pas forcément lieu d'être, car les deux possibilités sont envisageables. Par exemple, nous pourrions penser que le terme « farta » de la scène dans laquelle intervient doña Cuaresma du *Libro de Buen Amor* serait à prendre au sens figuré : « enbiat gel o dezir con doña Merienda farta » (LBA 2016 : 358, 1195d). La scène du Carême étant décrite pendant ce passage, doña Cuaresma serait donc « rassasiée » de manière métaphorique car comblée par ces préparatifs pour l'occasion.

2.1.5. *Synonymes et emplois spécifiques selon l'agent ou la situation*

Selon la situation, les aliments ou concepts alimentaires disposent de synonymes, ou bien font l'objet d'emplois spécifiques.

Le terme « vianda » semble s'employer pour les humains, ce qui correspond à la définition donnée par Alonso Pedraz (1986b : s.v. « vianda ») : « nourriture des êtres raisonnables », car les « êtres raisonnables » cités sont les humains. Par exemple, pendant les enseignements que donne don Amor à l'archiprêtre, l'estomac de ce dernier contient « en sí mucha vianda » (LBA 2016 : 223, 568a).

En revanche, pour les animaux, nous constatons que ce sont plutôt les termes « cebo » et « vito » qui s'utilisent dans les œuvres : « et el gusano [...] está siempre fanbriento con miedo que le fallesçerá la tierra et que quedará sin vito » (CD 1993 : 296). Doña Endrina déclare : « Si las aves lo podiesen bien saber e entender / cuántos laços les paran [...] mueren por el poco cebo, non se pueden defender » (LBA 2016 : 291, 883a-d).

Cependant, « vito » est utilisé parfois dans le cas de la nourriture d'un humain : « Dizen que en una tierra avía un religioso en una choça [...] Et avían y muchos mures que le venían a comer su vito » (CD 1993 : 348). Dans ce cas, il s'agit de la nourriture du religieux. De même que « vito », « conducho » semble être utilisé à la fois pour l'alimentation des humains et des animaux : c'est la nourriture du charpentier cuisinée par sa femme dans l'*exemplum* « El carpintero engañado por su mujer » : « guísame conducho que leve » (CD 1993 : 241) ; c'est aussi la nourriture du lion dans l'*exemplum* « Las liebres y el león » : « que este conducho es el del león que es el rey de las bestias, que gelo envían para yantar » (CD 1993 : 147). Ainsi, chacun de ces termes a des emplois spécifiques, ce qui expliquerait peut-être l'absence du terme *alimento* dans le corpus : les auteurs emploieraient des termes plus précis pour désigner l'aliment selon les situations, et non le terme générique *alimento*.

Le chou est désigné par trois termes différents dans les œuvres : les synonymes « coles » (CL 2014 : 273) et « verças » (LBA 2016 : 374, 1275a) et la forme avec suffixe qui est « verçuelas » (LBA 2016 : 398, 1393b). Ce dernier terme désigne le « mauvais choux » selon Garcia *et al.* (1995 : 285) et les « choux verts de misère » selon de Lope-Rivière *et al.* (2015 : 146) que mangent les personnes au couvent de doña Garoza. Il n'est pas surprenant de trouver ce terme, qui semble avoir une connotation péjorative, dans la description des coutumes alimentaires au couvent : les nonnes manifestent ainsi leur sobriété en mangeant les mets les plus simples.

Nous remarquons la nuance de sens de certains verbes. Dans la description des premiers jours du nourrisson par le médecin Berzebuey dans *Calila e Dimna*, nous trouvons les deux termes, l'hyperonyme « beve » et l'hyponyme « chupa » dans la même phrase, ce qui montre leurs sens distincts au sujet des actions pour se nourrir du liquide, d'abord *chupar* a le sens d'aspirer et de sucer, puis *bever* a plus le sens d'avaler : « et con él chupa et beve de la vianda que toma su madre » (CD 1993 : 117).

Le qualificatif « *salado* » accompagne plusieurs noms désignant des aliments. Parfois, un autre terme exprimant la saveur salée est « *salpreso* », comme dans le banquet de don Carnal : « *venían las anguillas, / salpresas e trechadas* » (LBA 2016 : 342, 1105a-b). Selon Eberenz (2016 : 100), cet adjectif semble composé de « *sal* » et du participe passé de « *prender* », ce qui en viendrait à ce que le terme signifie littéralement « *tomado de sal* ». Eberenz 2016 suppose que ce terme a plutôt un emploi populaire.

Les verbes « *asar* » et « *cocer* » désignant le fait de cuire des aliments sont présents dans le corpus. Nous notons que le verbe « *cocer* » n'apparaît qu'une fois dans un contexte alimentaire, dans le conte 20 du *Sendebär* : « *puso una caldera sobre el fuego e metió arroz, e cóxolo* » (S 2011 : 142). Le verbe est employé en dehors d'un contexte alimentaire, mais pour parler d'une incinération d'un corps, dans l'*exemplum* XLIV de *El Conde Lucanor* : à la mort du comte, plusieurs personnes « *dizían quel fiziessen cozer e que levassen los sus huesos* » (CL 2014 : 252). Eberenz (2016 : 88) distingue les verbes « *asar* » et « *cocer* » en soulignant la relation plus étroite entre « *asado* » et « *crudo* » qu'entre « *cocido* » et « *crudo* ». Il explique ainsi la nuance entre les deux verbes :

[...] l'aliment grillé – presque toujours de la viande ou du poisson – a été en contact direct avec le feu et représente un degré de transformation imparfait en comparaison avec ce qui est cuit, dont l'élaboration est réalisée au moyen de l'eau ou d'autres liquides et a l'habitude de demander plus de temps (Eberenz 2016 : 88)¹¹⁰.

Le goût comme l'un des cinq sens est désigné par le substantif « *gustar* » dans le *Libro de Buen Amor* : « *El oír e el oler, el tañer, el gustar* » (LBA 2016 : 197, 429a). Il semblerait qu'au Moyen Âge l'emploi du verbe « *gustar* » avec le sens de « goûter » un mets, accompagné d'un complément désignant ce mets, soit fréquent.

Notons par exemple :

(1) El daño que acaesçiere en la cosa pues que la vendida es conplida diximos que es del conprador maguer non sea la cosa que conpro venida a su poder. Pero cosas ya que no seria assi. Ca si alguno conprasse vino o gengibre: o çinamomum: o alguna de las otras cosas semeiantes destas que han los ombres por costunbre de las gustar ante que las conpren (CORDE, Anónimo¹¹¹, *Siete Partidas de Alfonso X*. BNM I 766, 1491, Espagne).

¹¹⁰ « [...] el alimento asado – casi siempre carne o pescado – ha estado en contacto directo con el fuego y representa un grado de transformación imperfecto en comparación con lo cocido, cuya elaboración se realiza con mediación del agua o de otros líquidos y suele requerir más tiempo ».

¹¹¹ Étant donné que nous menons une analyse linguistique, nous avons conservé l'indication « Anónimo » que donne le CORDE concernant l'auteur de ces recueils de lois, même si plusieurs chercheurs, notamment Jean-Pierre Jardin (2021 : 239) stipulent qu'Alphonse X est l'auteur des *Siete Partidas*.

Dans cet extrait de loi, différents aliments, le « vino » et le « gengibre », sont cités juste avant le terme « gustar ». L'antériorité de l'action « gustar » par rapport à « que las conpren » nous montre que « gustar » a le sens de tester un plat, pas de l'apprécier. Ce sens perdurera « jusqu'au Siècle d'Or » (Corominas 1997 : s.v. « gusto »)¹¹². Néanmoins, nous trouvons une seule fois « gostar » avec le sens de « goûter » dans les quatre œuvres étudiées, et sans aliment comme complément, toujours parmi des verbes touchant aux cinq sens : « Et fize semejança de la miel a esta poca de dulçor que ome ha en este mundo, que es ver, et oír, et gostar, et oler » (CD 1993 : 121).

Le verbe *catar* a également ce sens. C'est le cas dans le conte 19 du *Sendebär* : « La culpa fue en aquel que los conbidó que non cató la leche que les dava a comer » (S 2011 : 139).

En outre, nous relevons un autre synonyme de *catar*, qui est le verbe *provar* pour désigner le fait de goûter le vin : « Santigua e beve, pues que lo as traído. Prueva un poco dello, e desque ayas bevido, / verás que mi conssejo te será por bien avido » (LBA 2016 : 218, 536c)

Deux verbes concernant la préparation de la nourriture sont présents dans le corpus, ayant une différence de sens : *guisar* et *adobar*. Comme le souligne Eberenz (2016 : 85), *adobar* peut s'appliquer à tout type d'objets, et signifie au Moyen Âge « préparer, disposer »¹¹³.

Dans le *Libro de Buen Amor*, don Carnal regarde trois « labradores », et « El segundo adoba e rrepara carrales » (LBA 2016 : 378, 1296a). Dans cet exemple, le verbe ne s'emploie pas pour un aliment, mais pour le fait de préparer les barils de vin.

Le terme a également le sens aux XIII^e et XIV^e siècles de « cuisiner ou préparer les mets, en les soumettant à l'action du feu » (Alonso Pedraz 1986a : s.v. « adobar »)¹¹⁴. Par exemple, nous lisons dans le *Sendebär* : « Dizen que un omne que adobó su yantar » (S 2011 : 139).

Comme le souligne Eberenz (2016 : 86), le verbe *guisar* qui peut avoir aussi le sens général de « préparer, disposer » un objet, est utilisé dans le *Sendebär* comme verbe transitif avec le sens médiéval de préparer la nourriture : « mandó el Rey guisar de comer a todos los de su regno » (S 2011 : 74). Eberenz (2016 : 86) remarque que ce verbe apparaît plus tard avec un emploi intransitif, avec le sens de cuisiner, préparer de la nourriture : « ella me mostró guisar, que en su poder deprendí hazer fideos, empanadillas [...] » (1528 *Lozana* : 97, cité dans Eberenz 2016 : 86).

¹¹² « hasta el Siglo de Oro ».

¹¹³ « preparar, disponer ».

¹¹⁴ « guisar o preparar los manjares, sometiéndolos a la acción del fuego ».

Un autre terme touchant à la préparation des aliments, synonyme de *guisar*, est *aderezar*. *Aderezar* signifie, pour un objet, « disposer, préparer, apprêter » (Alonso Pedraz 1986a : s.v. « aderezar »)¹¹⁵ : après la demande de l'homme à son épouse de lui préparer de la nourriture, nous lisons : « Et ella plúgole et aderesçógelo » (CD 1993 : 241). Dans ce cas, le verbe s'emploie spécifiquement dans un contexte de préparation d'aliments. L'emploi de ces trois verbes pour exprimer le fait de cuisiner un aliment montre que la population dispose d'une gamme variée au Moyen Âge pour affiner les nuances au sujet de la préparation des aliments.

Un synonyme de « gula » que l'on trouve dans le corpus est « golosina ». Les occurrences n'ont pas le sens donné par Martín Alonso Pedraz (1986b : s.v. « golosina ») qui donne la définition suivante : « Mets délicat qui sert plus pour le goût que pour la sustentation »¹¹⁶, mais celui de « gourmandise » plutôt, sens que donne le *Diccionario de Autoridades* (Real Academia 1734 : s.v. « golosina ») : « appétit déréglé de manger sans nécessité des choses qui servent peu pour maintenir la vie »¹¹⁷. En effet, dans le passage du *Libro de Buen Amor* consacré au péché de la gourmandise, don Amor explique : « Mató la golosina muchos en el desierto » (LBA 2016 : 166, 295a). Dans ce segment, nous nous doutons que la « golosina » désigne l'appétit excessif et non la friandise, car ce n'est pas une friandise mais le péché qui est à l'origine de la mort des personnes ayant cédé à l'envie de manger excessivement.

D'ailleurs, Alonso Pedraz ne donne pas du tout ce deuxième sens, alors que c'est celui qui semble le plus employé au Moyen Âge : hormis les deux occurrences du *Libro de Buen Amor*, le CORDE répertorie un autre exemple :

(2) Así, los clérigos deven bevir muy templadamente tan bien en comer commo en beber; pero pueden husar los clérigos delicados comeres sinon que non lo fagan con golosina nin con tragonía [...] (CORDE, Pedro de Cuéllar, *Catecismo*, 1325, Espagne).

Dans cet exemple, « golosina » forme un doublet avec « tragonía », synonyme renforçant l'interdiction d'user de ce défaut, et le contexte religieux avec le terme « clérigos » oriente également vers le sens de « gourmandise ».

¹¹⁵ « disponer, preparar, aprestar ».

¹¹⁶ « Manjar delicado que sirve más para el gusto que para el sustento ».

¹¹⁷ « apetito desreglado de comer sin necesidad cosas que sirven poco para mantener la vida ».

Dans un autre exemple, « golosina » peut avoir le sens de « friandise », ou être employé au sens figuré :

(3) Otro sy al tu nebyllo pollo fazle bolar algunas
vezes sobre las perdizes. Ca los
faze la tal bolerya de perdiz muy altos E
muy Redondos & toman los falcones en ello
gran golosina & gran. sabor (Pero López de Ayala, *Libro de la caça de las aves*, 1386, Espagne).

Ici, « golosina » pourrait à la fois avoir le sens de « friandise » si l'on se fie au terme « sabor » à proximité, car la perdrix peut être la friandise des faucons dans le contexte de cette œuvre, mais nous ne pouvons pas exclure la possibilité que « golosina » soit compris au sens métaphorique ainsi que « sabor », et que donc « golosina » signifie le plaisir ou la gourmandise au sens figuré. Dans tous les cas, il semble que le sens d'« appétit excessif » soit plus fréquemment attesté que celui de « friandise » au Moyen Âge.

2.2. Une étude diachronique

2.2.1. Une approche des termes par leur étymologie

Dans plusieurs cas, nous observons une correspondance entre le sens d'un terme de notre corpus et le sens du terme qui est son étymologie.

Par ailleurs, l'étymologie de *almuerzo* correspond aux deux premiers sens médiévaux mentionnés par Alonso Pedraz : selon Corominas (1997 : s.v. « almuerzo »), ce terme vient du latin vulgaire ADMORDIUM, dérivé lui-même de ADMORDERE qui signifiait « mordre légèrement, commencer à manger (quelque chose) »¹¹⁸. Nous retrouvons la même idée de prise alimentaire en tant qu'en-cas, qui n'est pas un repas.

De la même manière, la signification initiale du verbe *gustar* médiéval, celle de goûter ou apprécier un aliment vient de l'étymologie latine de ce verbe, qui est le verbe GUSTARE, goûter, selon Corominas (1997 : s.v. « gusto »).

¹¹⁸ « morder ligeramente, empezar a comer algo ».

Un autre exemple encore de cette observation est l'étymologie de *bodigo*, dont le sens correspond à l'étymologie latine, « VOTIVUM », qui est le gâteau sacré donné en offrande.

L'étymologie est un bon indicateur pour comprendre les caractéristiques spécifiques des aliments ou des concepts désignés par des termes du corpus. Le terme *vianda*, selon Alonso Pedraz (1986b : s.v. « vianda »), vient étymologiquement du latin vulgaire *vivanda* qui signifie « nourriture, et ce même terme vient du verbe latin « VIVERE ».

Ainsi, par cette étymologie, la nourriture est perçue comme un élément qui assure la subsistance, indispensable à la survivance de l'être qui la consomme.

De la même manière, nous remarquons un point commun aux étymologies de *governar* et *conducho* : ces deux termes viennent d'un verbe latin de direction ou de gouvernement, CONDUCERE et GUBERNARE. Ainsi le fait de s'alimenter est présenté avec son aspect de domination de l'être qui se nourrit, cette action est indispensable.

L'origine de *berza*¹¹⁹ a suscité des débats : Corominas (1997 : s.v. « berza ») indique que le terme viendrait du latin vulgaire VIRDIA (« choses vertes »¹²⁰, « légumes »¹²¹). Comme l'explique Alvar Ezquerro (2014 : 64), le chou se nomme ainsi « parce qu'il est vert »¹²², l'origine du terme reposant donc sur la couleur du chou. Nous pourrions également penser que cette étymologie est un indicateur de la consommation quotidienne de choux au Moyen Âge qu'évoque Gázquez Ortiz 2002 : nous retrouverions ainsi presque le même cas de figure que pour le terme « pan » disposant d'un emploi métonymique pour se référer à n'importe quel aliment en raison de sa très grande consommation au Moyen Âge. Ici, le terme VIRDIA se rapportant à n'importe quel légume aurait été utilisé pour désigner les choux car c'est l'un des légumes les plus consommés.

Cependant, Alvar Ezquerro 2014 ajoute qu'une autre étymologie que propose D. Antonio Dongo est le terme latin BRASSICA signifiant « chou », à l'origine de la graphie <b->.

¹¹⁹ Nous n'avons pas utilisé ici la graphie présente dans les œuvres étudiées, mais celle donnée dans les dictionnaires étymologiques, car il nous semblait plus cohérent de faire figurer la graphie correspondant aux entrées que nous commentons ici. De plus, pour le type d'étude que nous menons dans cette sous-partie, nous n'avons pas la nécessité de prendre en compte le contexte dans lequel se situe le terme.

¹²⁰ « cosas verdes ».

¹²¹ « verduras ».

¹²² « porque es verde ».

Le terme *gula* vient du latin GULA qui signifie « gorge »¹²³ selon Corominas (1997 : s.v. « gola ») : le terme castillan est donc associé à une partie du corps, la gorge, et donc à l'idée d'engloutir des aliments par ce conduit, sûrement de manière vorace, ce qui rend péjoratif ce terme. Nous notons que l'idée transmise par cette étymologie n'est pas du tout la même que pour le terme français *gourmandise* par exemple : ce terme a la même origine que *gourmet*, qui vient lui-même du terme *groumet*, utilisé par De Cange en 1392 selon Dubois, Mitterand & Dauzat (2011 : s.v. « gourmet »). Ce terme *groumet* désignait un valet de marchand de vin, et cette étymologie n'a donc aucune connotation péjorative. Le terme *gula* castillan semble donc spécifiquement s'être forgé à partir de l'idée de réprimande du péché de la gourmandise.

Par ailleurs, les racines de certains termes sont présentes dans d'autres lexèmes. La racine de *fruto* est présente dans le terme « desfrutase », faisant partie du paradigme du verbe *disfrutar* dans le conte 1 du *Sendebär*, lorsque la famille du roi explique : « Señor, nós aviemos una tierra e diémosla a este omne bueno a labrar, que la labrase e desfrutase del fruto della » (S 2011 : 80). Dans cet exemple, le « fruto » est le produit de la terre, et l'emploi de « desfrutase » métaphoriquement ici met en valeur la composition morphologique de ce terme, car l'homme va tirer profit de ce produit.

Nous remarquons que certaines racines sont beaucoup utilisées dans les œuvres. L'adjectif « tragón », encore de la même famille que « tragar », est employé pour désigner une personne gourmande, comme dans l'*exemplum* « El ladrón y el rayo de luna » de *Calila e Dimna*, lorsque Berzebuey présente « un omne que comía feo et era tragón » (CD 1993 : 111).

Nous trouvons également plusieurs termes construits sur la même racine que « gula », « goloso », la « golosía », ce qui indique que la racine est très active et employée dans notre corpus, et peut-être que la gourmandise est fréquente dans l'imaginaire gastronomique de la population.

Nous remarquons que les termes du corpus ne sont pas tous issus du latin. Plusieurs termes sont d'origine arabe, comme *açafrán* venant de l'arabe *zafarân* (Corominas 1976 : s.v. « azafrán »), *açucar* venant de l'arabe *súkkar* (Corominas 1976 : s.v. « azucar »), *albur* venant de l'arabe *buri* (Corominas 1976 : s.v. « albur »), *alçuça* venant de l'arabe *hûza* qui désigne une petite jarre (Corominas 1976 : s.v. « alcuza »), *alfenique* venant du terme *fenîd*, une « sorte de bonbon de sucre », terme originaire lui-même du terme perse *panid* par exemple.

¹²³ « garganta ».

Certains termes sont issus plus précisément de l'arabe hispanique, comme *adárgama* venant de *addármaka*, lui-même originaire de l'arabe classique *darmak[ah]*, terme venant du perse *dārmag* qui signifie « fin » selon la Real Academia Española (2021 : s.v. « adárgama »), ou *espinaca*, venant du terme **ispinâh*, lui-même originaire du perse *ispanâh* selon Corominas (1976 : s.v. « espinaca »). Parmi les termes de l'alimentation, nous trouvons donc de nombreux arabismes ou termes venant de l'arabe dans le *Sendeban* qui est d'origine orientale et beaucoup dans le *Libro de Buen Amor*. Ce constat correspond aux observations de F. Márquez Villanueva 1973 qui cite plusieurs arabismes dans cette œuvre comme *atincar*, *mohalinar*. La présence de termes d'origine arabe ou d'arabismes pourrait s'expliquer par le contexte d'écriture de l'œuvre, contexte pendant lequel nous assistons à un essor du mozarabisme :

L'opposition entre le mozarabe et le mudéjar en relation avec le *Libro de Buen Amor*, est très importante puisque les conséquences seraient très distinctes si nous partions du mudéjar comme base essentielle. Le *Libro* de l'Archiprêtre peut être considéré comme un typique représentant d'un moment pendant lequel le mozarabisme n'est pas seulement consolidé, mais sur le point d'incorporer aux autres deux facteurs principaux de la population castillane. Cependant, l'intérêt du XIV^e siècle dans la région de Tolède augmente en raison du fait que ni Mudéjares ni Juifs n'ont encore perdu dans celle-ci leur totale conscience (Criado de Val 1973 : 449)¹²⁴.

Souvent, l'étymologie arabe de ces termes semble être propre au castillan : si l'on regarde l'étymologie du terme *carotte* ou du terme *épinard* français, *carotte* vient du latin impérial *carota*, lui-même originaire du grec *karôton* selon Dubois, Mitterand & Dauzat (2011 : s.v. « carotte »). Néanmoins, le terme *épinard* vient du latin médiéval *spinachium*, *spinarguim*, et nous lisons que ce terme vient de l'arabe hispanique *isbinakh* « d'origine arabo-persane » (Dubois, Mitterand & Dauzat 2011 : s.v. « épinard »). Dans ce cas, le terme arabo-hispanique serait donc à la fois l'étymologie du terme français et du terme espagnol.

D'autres termes ont encore d'autres origines étrangères : ce sont par exemple des emprunts au français, par exemple *arenque* peut-être pris au français *hareng* ou au gascon *arenc* selon Corominas (1976 : s.v. « azucar »). D'autres termes, comme *garvanço*, ont une « origine incertaine »¹²⁵ (Corominas 1997 : s.v. « garbanzo »), même si Corominas suppose que ce terme viendrait d'une langue indo-européenne peut-être pré-romaine.

¹²⁴ « La oposición entre lo mozarabe y lo mudéjar, en relación con el *Libro de Buen Amor*, es muy importante ya que las consecuencias serían muy distintas si partiésemos de lo mudéjar como base esencial. El *Libro* del Arcipreste puede considerarse como típico representante de un momento, en el que el mozarabismo ya no solamente está afianzado, sino a punto de incorporar a los otros dos factores principales de la población castellana. Sin embargo, el interés del siglo XIV en la región toledana aumenta debido a que ni mudéjares ni judíos han perdido todavía en ella su total conciencia ».

¹²⁵ « [o]rigen incierto ».

2.2.2. Évolution sémantique après le Moyen Âge

De nos jours, l'emploi de « gobernarse » avec le sens de se sustenter existe toujours selon la Real Academia Española (2021 : s.v. « gobernar »), qui définit ainsi la sixième définition de « gobernar » : « fournir l'aliment nécessaire »¹²⁶. Cependant, cet usage est inusuel : nous ne trouvons aucun exemple d'occurrence de *governarse* dans le CORPES XXI ni le CREA ayant ce sens.

Gázquez Ortiz (2002 : 69) souligne que le sens « aliment » de *pan* a été conservé même de nos jours. Dans certains cas, le terme peut prendre en même temps le sens de « pain » et d'« aliment » :

(4) Alá es omnisciente y poderoso y misericordioso y no duerme) que hubo en El Cairo un hombre noble y justo que amaba ía verdad, y que era poseedor de riquezas, pero tan magnánimo y liberal que todas las perdió, menos la casa de su padre, y que se vio forzado a trabajar para ganarse el pan (CORPES XXI, Nery Alexis Gaitán, *Arrullos a la orilla del ensueño*, 2001, Honduras).

Dans cet exemple, nous pouvons attribuer le sens « pain » au terme « pan » car nous avons la présence de l'expression « ganarse el pan ». Néanmoins, dans ce contexte, le « pan » pourrait désigner de manière métonymique n'importe quel aliment, car nous nous doutons que la personne qui travaille ne va pas manger que du pain, mais qu'elle souhaite gagner assez d'argent pour se nourrir en général.

La distinction entre *fruta* et *fruto* persiste de nos jours. *Fruta* désigne le « [f]ruit comestible de certaines plantes comestibles » selon la Real Academia Española (2021 : s.v. « fruta »)¹²⁷ et seulement de manière colloquiale le « [p]roduit de quelque chose ou la conséquence de quelque chose » (Real Academia Española 2021 : s.v. « fruta »)¹²⁸, tandis que « fruto », hormis le sens anatomique de produit de fécondation de la fleur, possède un emploi au sens figuré selon la Real Academia Española (2021 : s.v. « fruto »), le « produit ou résultat obtenu »¹²⁹. Il désigne aussi au sens métaphorique l'enfant né d'un mariage et de la relation avec une femme (Real Academia Española 2021 : s.v. « fruto »).

¹²⁶ « proveer del alimento necesario ».

¹²⁷ « [f]ruto comestible de ciertas plantas comestibles ».

¹²⁸ « [p]roducto de algo o consecuencia de algo ».

¹²⁹ « [p]roducto o resultado obtenido ».

Dans les cas où « fruto » se réfère à un résultat, il est souvent employé comme complément du verbe « dar ». C'est le cas dans cet exemple :

(5) [...] La clase obrera es un grito de esperanza, la llamada a la revolución social; y con nosotros, los estudiantes, el injerto que haga que el árbol social que ahora da frutos agrios los produzca muy pronto dulces y jugosos. La clase obrera y su ideología es un esqueje que debería insertarse en la universidad para crear, sobre la vieja jerarquía de los privilegiados de un régimen impuesto por la fuerza de una guerra civil, la única clase revolucionaria con la que desde hoy nosotros debemos identificarnos (CREA, Fanny Rubio, *La sal del chocolate*, 1992, Espagne).

Ici, les « frutos agrios » sont les résultats de la lutte sociale évoquée. L'adjectif « social » après « árbol » oriente vers le sens métaphorique de « frutos », et ces fruits « agrios » devraient être « dulces y jugosos ». Ces trois adjectifs pourraient faire penser à des fruits sucrés, mais dans ce contexte, il ne s'agit pas de fruits sucrés matériels, mais d'une métaphore, « dulces y jugosos » renvoyant de manière imagée à un résultat agréable souhaité, et « agrios » au résultat actuel désagréable.

Néanmoins, il est nécessaire de distinguer les situations où le verbe « dar » est suivi de « fruto(s) » exprimant un résultat, avec le sens de « producir frutos », et celles où ce même verbe est suivi de « fruta(s) », des fruits sucrés à manger, avec le sens de « dar de comer frutas ».

Preuve de cette distinction est l'exemple qui suit, pour lequel c'est « frutas » qui est employé après le verbe « dar », pour désigner des fruits sucrés à manger, pas un résultat. En effet, dans le cotexte, la présence du verbe « comer » ainsi que celle des « árboles fructíferos » appuie le fait qu'il s'agisse de fruits concrets, matériels.

(6) El artista Carlos ayudado por Xiomara consiguió implantar su proyecto de árboles fructíferos en todas las calles y avenidas de la ciudad, que además de embelesar y brindar sombras, dan frutas que comer para todos, una realización tan buena que ya estaba siendo imitada en varias otras ciudades de la nación » (CORPES XXI, José Armando Delgado, *Yvate*, 2003, Asunción).

L'un des principaux produits laitiers que nous relevons dans le corpus est le beurre, désigné par « manteca ». Ce terme peut avoir le sens de « beurre » au Moyen Âge : l'une des entrées du *Diccionario medieval electrónico* donne les deux sens suivants : « graisse des animaux »¹³⁰ ou « substance grasse et oléagineuse du lait » (Universität de Rostock & Universität de Paderborn 2022 : s.v. « manteca »)¹³¹.

¹³⁰ « grasa de los animales ».

¹³¹ « sustancia grasa y oleosina de la leche ».

De nos jours, le sens « beurre » de « manteca » est resté : « Crème du lait » (Real Academia Española 2021 : s.v. « manteca »)¹³². Citons un exemple de cet emploi :

(7) El Rubio bajaba las persianas del pequeño negocio, dejaba la puerta abierta para que entrase el aire vibrante del verano y, a oscuras para que no nos vieran desde la calle, comíamos sándwiches de anchoa con pan negro y con mucha manteca y bebíamos [...] (CORPES XXI, Liliana Heker, *La crueldad de la vida*, 2001, Argentine).

C'est un terme générique qui peut aussi désigner une graisse végétale, hors d'un contexte alimentaire : « Graisse consistante de certains fruits, comme celle du cacao » (Real Academia Española 2021 : s.v. « manteca »)¹³³. C'est le cas dans la phrase suivante, qui se situe lors d'une scène de préparation du corps d'un défunt :

(8) Choucouné era tan joven por aquella época y estaba tan abrumada por la pena que sólo atinaba a limpiar las heridas con agua salada y manteca de corozo (CREA, Mayra Montero, *La trenza de la hermosa luna*, 1987, Cuba).

De plus, comme au Moyen Âge, « manteca » peut désigner de la graisse d'animal, comme dans cet exemple où le sens est même explicité entre parenthèses par l'auteur :

(9) Otra fuente de arrobado culinario la suministraban las latas de betún con manteca roja (grasa de cerdo con pimienta), que a veces entraban en los barracones clandestinamente, y que con compañerismo se dividían con el mismo cuidado como en ciertas comunidades de Berkeley se reparten los miligramos de cocaína (CREA, Fernando Arrabal, *La torre herida por el rayo*, 1982, Espagne).

Nous employons aussi de nos jours *mantequilla* avec le suffixe *-illa*, qui a seulement le sens de beurre : « Produit obtenu du lait ou de la crème par agitation ou par battement » (Real Academia Española 2021 : s.v. « mantequilla »)¹³⁴. Le sens « beurre » est notable dans cet exemple, dans lequel cet aliment est comparé à la margarine :

(10) No quiero que al lado mío haya alguien, cuestionando mi gusto por la mantequilla sobre la margarina, o que no entienda por qué las cortinas de mi casa siempre están cerradas, aunque haya un sol radiante, para evitar otro incidente con mirones como el del año pasado (CORPES XXI, Claudia Aldana, *Happy hour*, 2003, Chili).

¹³² « Nata de la leche ».

¹³³ « Grasa consistente de algunos frutos, como la del cacao ».

¹³⁴ « Producto obtenido de la leche o de la crema por agitación o por batimiento ».

Le terme *mantequilla* semble n'apparaître qu'à la fin du Moyen Âge, seule une occurrence est répertoriée dans le CORDE pour un texte du XV^e siècle, :

(11) Pues luego de mañanilla / tomemos nuestro endeliño / y lleva tú en la çestilla puesta alguna mantequilla / para la madre del niño (CORDE, Fray Íñigo de Mendoza, *Coplas de Vita Christi*, 1467-1482).

Le terme est d'ailleurs accompagné d'autres diminutifs, « çestilla » et « mañanilla ». Nous pouvons en déduire que, dans ce cas, le diminutif apporte peut-être au terme « mantequilla » une connotation affective ou une précision sur la petite quantité de beurre à apporter à la mère de l'enfant, contrairement à l'exemple 10 pour lequel « mantequilla » désigne le beurre sans aucune connotation.

Le verbe *adobar* perd le sens général de « préparer » à partir du XIV^e siècle selon Eberenz 2016. En effet, de nos jours, même s'il s'utilise parfois avec l'ancien sens, il s'emploie surtout pour exprimer l'idée spécifique de « [m]ettre ou jeter dans la marinade des viandes, des poissons ou d'autres aliments pour les conserver » (Real Academia Española 2021 : s.v. « adobar »)¹³⁵, ce sens étant spécifique à la cuisine des aliments.

De nos jours, *guisar* a pris un sens plus spécialisé s'insérant dans le lexique culinaire, défini ainsi par la Real Academia Española (2021 : s.v. « guisar ») : « Préparer les aliments en les faisant cuire dans une sauce, après les avoir fait revenir »¹³⁶. Il peut aussi signifier : « Préparer les aliments en les soumettant à la chaleur du feu » (Real Academia Española 2021 : s.v. « guisar »)¹³⁷. Eberenz 2016 constate donc une analogie entre l'évolution de sens de ces deux termes « guisar » et « adobar ».

Nous pouvons également constater une analogie avec les deux termes précédents concernant l'évolution sémantique, car de nos jours, la Real Academia Española (2021 : s.v. « aderezar ») indique que l'un des sens de « aderezar » a trait tout particulièrement au contexte de la gastronomie : « Préparer, cuisiner ou assaisonner un aliment »¹³⁸.

¹³⁵ « [p]oner o echar en adobo carnes, pescados u otros alimentos para sazonarlos y conservarlos ».

¹³⁶ « Preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados ».

¹³⁷ « Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego ».

¹³⁸ « Guisar, condimentar o sazonar los alimentos ».

De nos jours, nous constatons que l'expression « poner la mesa » est devenue une expression figée, qui signifie : « La couvrir des nappes, en posant sur celles-ci les couverts et les autres ustensiles nécessaires pour manger » (Real Academia Española 2021 : s.v. « mesa »)¹³⁹. L'expression figée est bien manifeste dans cet extrait :

(12) Padre: No, no podemos probar, hasta que te despidan. (Dirigiéndose a Madre:) ¿Qué te dije? ¿Por qué nadie me hace caso? ¿Por qué tengo que repetir veinte veces que no toquen el portafolios para que terminen tocándolo?

Madre: Sólo lo moví para poner la mesa.

Padre: Hoy no vamos a poner la mesa. Váyanse al cuarto porque tengo visitas.

Madre: Vamos a comer (CORPES XXI, Luis Enrique Gutiérrez Ortíz Monasterio, *Diatriba rústica para faraones muertos*, Mexique).

La mère a eu besoin de bouger le portefeuille pour « poner la mesa », ce qui oriente vers le sens figuré de l'expression, car nous nous doutons que la dame ne va pas superposer une table par-dessus celle sur laquelle était posé cet objet, mais y disposer les couverts et les assiettes.

Néanmoins, dans certains contextes actuellement, on utilise le syntagme « poner la mesa » sans qu'il s'agisse de l'expression figée, quand il est question d'une table pliante en plastique ou en métal notamment, qui doit être dépliée avant de pouvoir s'en servir pour un repas :

(13) Cuando terminamos de almorzar, Perla vuelve a poner la mesa, plegada, en la cocina, y la cubre con uno de los manteles bordados del ajuar. Ornada así, Perla se olvida de que es una vulgar mesa plegadiza y la contempla con embeleso (CORPES XXI, Liliana Heker, *La crueldad de la vida*, 2001, Argentine).

Les indications du cotexte, « la cubre con uno de los manteles » et « plegada », montrent que la protagoniste installe une table matériellement, qui n'était pas auparavant présente dans sa cuisine. Ce cas spécifique pourrait se rapprocher des emplois cités dans les œuvres du Moyen Âge, lorsque les gens installaient dans une pièce des planches de bois ou tréteaux non disposés avant l'occasion du repas.

Contrairement au terme *almorzar*, le terme *merendar* n'a pas changé de sens entre le Moyen Âge et aujourd'hui. Nous le constatons dans l'exemple suivant :

(14) No, papá, contestó Tomás antes de continuar con sus recuerdos, sabes que no debes tomar azúcar; si acaso esta tarde, para merendar, añadió para aplacar las protestas de su padre (CORPES XXI, Juan Antonio Bueno Álvarez, *El último viaje de Eliseo Guzmán*, 2001, Espagne).

¹³⁹ « Cubrirla con los manteles, poniendo sobre ellos los cubiertos y demás utensilios necesarios para comer ».

Les indications présentes dans le cotexte, « tomar azúcar » évoquant les mets sucrés ainsi que « esta tarde » correspondant au moment traditionnel où l'on prend le goûter montrent que « merendar » se rapporte ici au fait de prendre le goûter, collation de l'après-midi au Moyen Âge comme aujourd'hui.

De même, le terme cenar a conservé son sens actuellement, comme c'est le cas dans l'extrait qui suit :

(15) En la noche, después de cenar, se encerraron en su cuarto y hablaban y hablaban y mi mamá lloraba y mi papá la consolaba, pero en realidad no podía oír de qué estaban hablando. Oía palabras sueltas, fotos, casa, pero no entendía nada (CORPES XXI, Perla Szuchmacher, *Malas palabras*, 2001, Argentine).

L'indicateur temporel « En la noche » montre que cenar se réfère à l'action de dîner le soir. Il s'agit de la même coutume alimentaire qu'au Moyen Âge.

2.2.3. Termes ou emplois tombés en désuétude ou moins usités au fil du temps

Dans la description de la boutique de don Amor, « agraz nuevo comiendo » (LBA 2016 : 377, 1290d), le terme « agraz » désigne « un raisin non mûr » (Alonso Pedraz 1986 : s.v. « agraz »)¹⁴⁰. De nos jours, ce terme n'a plus du tout le même sens, il ne s'emploie pas que pour les raisins mais pour tous les fruits. Nous observons même un changement de classe grammaticale, puisqu'il est devenu un adjectif. En effet, la Real Academia Española (2021 : s.v. « agraz ») indique pour « agraz » que le terme est un adjectif, avec ce sens : « Dit pour le raisin, et par extension, pour d'autres fruits : non mûr[s] »¹⁴¹. La phrase qui suit illustre ce changement de sens et de catégorie grammaticale, car « agraz » est un adjectif qui qualifie le « manzano » dont les fruits sont immatures.

(16) En aquel estanque comencé a mirarme el rostro reflejado y bajo un manzano agraz descubrí el placer solitario del cuerpo y también elaboré las primeras melodías soplando en el filo de una hoja y luego grabé máscaras con una lasca de sílex en las pencas de palmera real (CREA, Manuel Vicent, *Balada de Caín*, 1993, Espagne).

¹⁴⁰ « una uva sin madurar ».

¹⁴¹ « Dicho de la uva y, por ext., de otros frutos: Sin madurar ».

De plus, « agraz » peut s’employer en espagnol contemporain pour tout autre aliment, pas forcément un fruit, afin d’exprimer son goût désagréable. Cela conduit d’ailleurs certains auteurs à proposer des associations originales et inattendues (hapax), comme c’est le cas dans cet extrait :

(17) Llegó la hora del almuerzo, la comida se la traían de un hotelito cercano, avisado por la mezcla de la leche agraz, canela y la violencia perfumada de algunos platos donde las especies producían una ruidosa evaporación (CREA, José Lezama Lima, *Oppiano Licario*, 1977).

Ici, l’association « leche agraz » serait un hapax : il serait surprenant de penser que le lait pourrait avoir un mauvais goût. Il s’agirait du seul exemple dans lequel nous rencontrons cette association.

Néanmoins, nous constatons dans d’autres situations que le sens de « raisin non mûr » ainsi que la catégorie grammaticale initiale ont persisté actuellement, le nom est employé après « racimos », les grappes :

(18) En la rue Grenelle, al tráfico de carros rumbo al mercado, a la presencia de los vendedores ambulantes -muchos de ellos llevaban a sus espaldas recipientes de hojalata con leche o café que servían, por dos sous, en jarros de barro, otros pregonaban su mercancía de naranjas de Portugal o de Italia, sus cucharones y agujas mecheras o los racimos de agraz [...] (CREA, José Manuel Fajardo, *La epopeya de los locos*, 1990).

Le neuvième sens donné par la Real Academia Española (2021 : *s.v.* « agraz »), spécifique à Salamanque, est le suivant : « Grappe de raisins non mûrs »¹⁴². Ce sens ne correspond pas tout à fait à l’exemple (5), car cette définition englobe également la grappe, ce qui n’est pas le cas dans l’exemple, « racimos » étant mentionné avant « agraz ». Cet exemple ne correspond donc à aucun des sens répertoriés dans le *Diccionario de la Real Academia Española* de 2021, montrant ainsi que cet emploi fréquent au Moyen Âge n’est presque plus usité de nos jours.

De nos jours, contrairement aux usages en vigueur au Moyen Âge, l’emploi de « gustar » avec le sens de goûter un mets avant de le manger n’existe plus. Celui de « gustar » comme substantif avec le sens du goût d’un aliment est devenu très peu fréquent en espagnol contemporain, nous en trouvons tout de même une illustration :

¹⁴² « Rácimo de uvas sin madurar ».

(19) Pero anda, vamos a hacer del amor una terapia. Esto nos une, nos cura, nos quita los resabios, y también los sabios parlamentos. Pongamos nuestros cinco sentidos en amarnos, déjame oír tu corazón, tocar tu piel, ver la profundidad de tus ojos, olfatear ese tu olor característico a pan recién horneado, déjame gustar su sabor al olerlo en tus hombros (CORPES XXI, Marisol Marrero, *Las brujas modernas vuelan en la red*, 2001, Venezuela).

Dans cet extrait, comme dans le *Libro de Buen Amor*, le locuteur parle des cinq sens, dont le goût, qui est désigné par le substantif « gustar ». Le complément « su sabor » oriente vers le contexte d'un goût alimentaire, même s'il s'agit ici d'une métaphore sensuelle et non d'une saveur d'un aliment au sens propre, la mention du pain cuit n'étant présente qu'à titre de comparaison imagée. D'ailleurs, l'évocation de l'odeur « característico a pan recién horneado » n'est pas sans rappeler la métaphore érotique de l'épisode de la boulangère et du pain consommé par l'archiprêtre dans le *Libro de Buen Amor*. Ce cas de figure pourrait correspondre à la première définition de « gustar » donnée par la Real Academia Española (2021 : s.v. « gustar »), qui est la suivante : « Sentir et percevoir la saveur des choses »¹⁴³. Nous pouvons penser que cette définition concerne à la fois un aliment et n'importe quel autre élément, et qu'elle s'applique au sens propre comme au sens figuré.

En effet, le sens le plus usuel de « gustar » actuellement qui touche n'importe quel domaine, pas seulement l'alimentation, est le suivant : « Plaire, paraître bien » (Real Academia Española 2021 : s.v. « gustar »)¹⁴⁴, pour lequel « gustar » est associé à un complément d'objet indirect. Dans l'exemple qui suit, nous trouvons l'emploi de l'intransitif « gustar » pour un aliment, en espagnol contemporain :

(20) Este repentino abandono de las obligaciones laborales parecía espontáneo, incluso improvisado. Pero no. Era la hora del café. Y no había más remedio que tomar café. A todos los cocodrilos les gusta el café. Les tiene que gustar el café. Y si hay alguno al que no le gusta el café, dice que le sienta mal al estómago y que prefiere tomar manzanilla. Que tampoco le gusta mucho, pero que es la única manera de estar con los demás (CORPES XXI, Unai Elorriaga, *Un tranvía en SP*, 2003, Espagne).

La présence des pronoms compléments indirects « [I]es » et « le » avant « gusta » prouve que le sens ici est celui d'apprécier le café, et non de le goûter. Dans cet autre exemple, aucun aliment n'entre en jeu, « gustar » renvoie au fait d'apprécier le commentaire.

(21) Sabías que a Jimena no le iba a gustar el comentario, y quizá por eso lo expresaste (CORPES XXI, Gustavo Rodríguez, *La risa de tu madre*, 2003, Pérou).

¹⁴³ « Sentir y percibir el sabor de las cosas ».

¹⁴⁴ « Agradar, parecer bien ».

L'emploi initial de « gustar », verbe utilisé seulement dans un contexte alimentaire, s'est donc élargi à bien d'autres domaines.

Corominas (1976 : s.v. « gusto ») évoque l'intransitif « gustar », venant de la construction « gustar de algo », apparue au Siècle d'Or, d'abord avec le sens de « goûter »¹⁴⁵, puis avec celui de « prendre du plaisir »¹⁴⁶.

Nous trouvons notamment la structure « gustar de » dans cet extrait :

(22) Entrados que fueron al aposento de don Álvaro, el cura se asentó junto a su cama y le comenzó a preguntar cómo le avía ydo con su huésped. A lo qual respondió contándole brevemente lo que con él y con Sancho Pança le avía pasado aquella noche; y dixo que si no fuera el plaço de las justas tan corto, se quedara allí quatro o seys días a gustar de la buena conversación de su huésped (CORDE, Alonso Fernández de Avellaneda, *Don Quijote de la Mancha*, 1614, Espagne).

Dans ce contexte, « gustar de » aurait plus le sens de « prendre du plaisir » ou de « profiter » que le sens métaphorique de « goûter », puisqu'il s'agit d'une conversation écoutée pendant plusieurs jours, et nous supposons que Sancho et don Quijote en profitent plutôt qu'ils ne la « testent ».

Le sens des différents termes désignant les repas de la journée présents dans le corpus n'est pas toujours le même que de nos jours. C'est le cas pour le verbe *almorzar* présent dans le *Libro de Buen Amor*. De nos jours, ce verbe ne se réfère plus à l'action de prendre une collation le matin, mais celui de « [p]rendre le déjeuner » (Real Academia Española 2021 : s.v. « almorzar »)¹⁴⁷. L'*almuerzo* est défini ainsi : « Repas du midi ou des premières heures de l'après-midi » (Real Academia Española 2021 : s.v. « almuerzo »)¹⁴⁸. C'est le cas dans cet exemple :

(23) Al mediodía nos esperaba Maryse para almorzar, y después de un café con ron y un puro, cuyo humo y sabor no acababan de convencerme, nos echábamos a sudar la siesta hasta las cinco (CORPES XXI, Antonio Benítez Rojo, *Mujer en traje de batalla*, 2001, Cuba).

L'indication temporelle « Al mediodía » nous prouve qu'il s'agit ici du repas de midi. De plus, le fait de « sudar la siesta hasta las cinco » montre que les protagonistes ont mangé juste avant que commence l'après-midi.

¹⁴⁵ « catar ».

¹⁴⁶ « tomar placer ».

¹⁴⁷ « [t]omar el almuerzo ».

¹⁴⁸ « Comida del mediodía o primeras horas de la tarde ».

Actuellement, c'est *desayunar* qui est employé pour exprimer le premier sens du terme « almorzar » au Moyen Âge, donné par Alonso Pedraz. La Real Academia Española (2021 : s.v « desayunar ») donne la définition suivante de desayunar : « Prendre le petit-déjeuner »¹⁴⁹. De même, la définition de desayuno est la suivante : « Premier repas de la journée, généralement léger, que l'on prend le matin » (Real Academia Española 2021 : s.v. « desayuno »)¹⁵⁰. L'exemple qui suit constitue une illustration du sens actuel de *desayunar* :

(24) Por la mañana todo nos pareció normal. No hacía tanto frío, la estufita de cuarzo había logrado calentar el ambiente. Salté de la cama, corrí la cortina del ventanal y abrí una de las persianas del balcón. Había salido el sol, pero el silbido de un viento fuerte parecía indicar que el río seguía embravecido. Ada me cedió el baño y en poco tiempo, tal vez porque teníamos hambre, y eran cerca de las diez, bajamos a desayunar (CORPES XXI, Carlos Dámaso Martínez, *El amor cambia*, 2001, Argentine).

L'extrait contient des informations temporelles comme « Por la mañana », « cerca de las diez » et « Había salido el sol », qui situent l'action le matin. De plus, l'indice « Salté de la cama » montre que le narrateur vient de se réveiller le matin, ce qui renforce l'affirmation selon laquelle il s'agit bien ici du petit-déjeuner, le premier repas de la journée.

L'un des sens de « golosina », celui employé dans le corpus et donné par le *Diccionario de Autoridades*, semble tombé en désuétude aujourd'hui. Le sens de « friandise » semble beaucoup plus utilisé, comme dans cet exemple :

(25) Si uno recuerda la primera vez en la que, ya adulto, probó alguna delicada golosina que provenía de un país extraño (el pescado crudo, por ejemplo), se dará cuenta de que la sorpresa precedió al placer [...] (CORPES XXI, Lucía Etxebarria, *De Todo lo Visible y lo Invisible. Una novela sobre el amor y otras mentiras*, 2001, Espagne).

Dans cette phrase, la présence du verbe « probó » et de « delicada » dans le contexte indique que « golosina » désigne ici une friandise et non la gourmandise.

¹⁴⁹ « Tomar el desayuno ».

¹⁵⁰ « Primera comida del día, generalmente ligera, que se toma por la mañana ».

Conclusion

Dans ce dernier chapitre, nous nous sommes intéressée aux termes de l'alimentation, et non plus aux référents qu'ils désignent. Nous avons réalisé une étude quantitative et cotextuelle avec des analyses de fréquence, des comptages, des analyses de séquences et de segments. Nous avons ensuite mené à bien une étude qualitative de ces termes par le biais d'une analyse sémantique avec des regroupements sémantiques, les observations de polysémie de certains lexèmes, et par le biais d'une analyse diachronique avec une approche des termes par leur étymologie, des commentaires sur leur évolution sémantique au fil du temps et sur les termes tombés en désuétude. Il nous reste maintenant à conclure sur ce qu'a apporté cette approche linguistique, ainsi que la première approche par champs conceptuels, à la détermination de l'imaginaire gastronomique présent dans les quatre œuvres de notre corpus.

CONCLUSION

Nous nous étions fixée comme objectif de déterminer quel est l'imaginaire gastronomique construit par les quatre œuvres de notre corpus, le *Libro de Buen Amor*, *El Conde Lucanor*, *Calila e Dimna* et le *Sendebär*, à travers une étude langagière du lexique de l'alimentation. Le travail de recherches que nous avons mené à bien nous apporte un nombre foisonnant d'éléments qui constituent cet imaginaire gastronomique.

Après avoir dressé un état de la question des recherches déjà menées sur l'alimentation au Moyen Âge du point de vue historique, littéraire et linguistique dans le chapitre premier, nous avons dans le chapitre deux entamé notre démarche de recherche par une étude des termes relevés selon une première approche par champs conceptuels, dans laquelle nous nous sommes intéressée aux référents que les lexèmes cités désignent. Cette première approche nous révèle que dans l'ensemble du corpus, l'alimentation n'est pas seulement vouée à assurer la survivance du corps humain, mais est aussi l'objet de rites sociaux. En effet, comme avancé dans Lambert-Perreau & Sicotte 2016, l'aliment ne doit pas seulement être considéré comme un élément faisant intervenir le biologique et l'organique, mais également comme une source de rituels, de croyances, de représentations. Cette idée était déjà présente chez Claude Fischler (1990 : 12), qui soutient, en rappelant la fonction sociale de l'alimentation :

L'alimentation est en effet une fonction biologique vitale et en même temps une fonction sociale essentielle. C'est un phénomène complexe, foisonnant ; c'est un objet à multiples entrées. Ses facettes innombrables s'ordonnent selon au moins deux dimensions. La première s'étend du biologique au culturel, de la fonction nutritive à la fonction symbolique. La seconde, de l'individuel au collectif, du psychologique au social. L'homme biologique et l'homme social, la physiologie et l'imaginaire, sont étroitement, mystérieusement mêlés dans l'acte alimentaire.

Dans les quatre œuvres, la première approche de l'étude des termes nous montre que l'alimentation est présentée comme un phénomène culturel, au cours de rites, avec des manières de se nourrir et de se tenir à table codifiées, propres à différents groupes sociaux.

Comme nous l'avons observé pour don Carnal ou les chevaliers et nobles dans le *Libro de Buen Amor* ou le marchand du *Sendebär*, il semble que les aristocrates ou les personnes de haute société possèdent une manière de se tenir à table plus soignée ou plus élaborée : le banquet du combat allégorique entre don Carnal et doña Cuaresma permet d'exhiber des mets de valeur et de goût présenté comme appétissant afin de démontrer son pouvoir. Ces mets sont servis de manière successive comme c'est la coutume pour ce type d'occasion.

Lors de la réception de don Amor par les prêtres, chaque groupe social est assis à un type de table différente selon son statut, avec un espacement entre chaque convive, distinguant donc les différentes classes sociales par les manières de se tenir à table. Par ailleurs, la diversité des repas selon les différents moments de la journée, les différents lieux gastronomiques cités comme la cuisine, correspondent aux pratiques culinaires du Moyen Âge décrites par les historiens.

Dans les récits étudiés, les mets eux-mêmes peuvent également refléter les différences entre les groupes sociaux, comme c'est le cas pour toute culture. En effet, Lévi-Strauss (1954, cité dans Jean-Pierre Poulain 2018 : 943) écrit :

Il apparaît aussi qu'au sein de chaque culture globale les aliments et les plats sont utilisés pour expliciter des écarts différentiels entre différents groupes opérant dans la société et entre les diverses catégories d'individus. On peut donc émettre l'hypothèse que la raison d'être de ces écarts différentiels ne se situe pas sur le plan de la biologie, mais sur celui de la culture [...].

En effet, dans les quatre œuvres, tous les aliments ne sont pas consommés par les mêmes classes sociales. Les céréales semblent constituer l'alimentation de toute classe sociale confondue. En revanche, les viandes de gibier sont étalées sur la table de don Carnal, personne de haut statut par exemple, alors que les légumes constituent un plat fréquent des moines au monastère notamment. De plus, les aliments sont considérés différemment par la population dans l'imaginaire de l'époque selon leur goût ou leur consommation : nous avons observé dans les textes que les fruits paraissent considérés positivement, ce qui est en concordance avec leur situation dans la grande chaîne de l'être décrite par les historiens car ils sont placés loin du sol, alors que les légumineuses sont considérées négativement, par exemple elles sont données à manger à don Carnal en guise de pénitence, car elles sont un produit de substitution des céréales lors des périodes de disette. Les boissons ont également fait l'objet de plusieurs constats : dans les quatre œuvres, l'eau paraît être la boisson fondamentale pour toute la population ; le vin occupe aussi une place très importante pendant les repas dans le *Libro de Buen Amor* en particulier ; le lait constitue la nourriture principale pour le nourrisson dans *El Conde Lucanor*, alors qu'il est bu par des adultes dans le *Sendeban*.

L'aspect religieux associé à certains aliments est à souligner, particulièrement dans le *Libro de Buen Amor*, dans lequel le miel, les figes ou les dattes y figurant sont également mentionnés dans la Bible, œuvre de référence pour le lectorat chrétien ayant accès à l'œuvre de l'archiprêtre.

Cet aspect religieux est aussi directeur d'actions morales comme le jeûne présenté comme une pénitence nécessaire pour le fidèle ou de certains défauts liés à l'alimentation, comme la gourmandise considérée comme un péché.

Nous avons ensuite mené à terme une étude de tous les termes de notre corpus par une approche linguistique, complémentaire de la première approche par champs conceptuels, pour laquelle nous avons étudié les termes en eux-mêmes et non plus les référents qu'ils désignent.

Les résultats de l'analyse quantitative et cotextuelle des lexèmes se rapportant aux aliments, aux actions morales et aux jugements de valeur liés à l'alimentation, tant au niveau de l'étude de la fréquence d'apparition des termes, de leur comptage, que de l'observation des séquences et des segments qui les entourent, correspond aux constats et analyses que nous avons dressés dans le chapitre deux : par exemple, les céréales sont les aliment apparaissant le plus souvent d'après l'observation des fréquences d'apparition des lexèmes de cette catégorie, en comparaison avec d'autres groupes d'aliments ; les lexèmes « vino » et « vinos » sont ceux qui sont les plus présents dans le *Libro de Buen Amor* parmi les termes désignant les boissons dans le corpus, ce qui soutient l'idée de leur place importante dans cette œuvre à la dimension religieuse ; les segments dans lesquels est placé le terme « gula » contiennent de nombreux termes négatifs, ce qui correspond à la vision négative de la gourmandise considérée comme un péché qu'a la population, tandis que les segments dans lesquels se trouvent les lexèmes « ayuno », « ayunar », « ayunava », « ayunador » contiennent des termes liés à la sainteté, ce qui valorise cette action faisant partie des rites du fidèle. Les associations récurrentes de termes se référant à des saveurs et de termes désignant des aliments, par exemple « mel » très souvent associé avec « dulce », correspondent également aux constats dressés dans le chapitre deux et aux explications des historiens qui avancent que la saveur douce peut être apportée par le miel.

Nous avons constaté une disparité entre le nombre d'apparition des lexèmes désignant les boissons dans les œuvres à la dimension religieuse chrétienne (le *Libro de Buen Amor* et *El Conde Lucanor*) et le nombre de ces termes dans les œuvres d'origine orientale (*Calila e Dimna* et le *Sendebär*) : par exemple, nous avons expliqué que le vin apparaît de nombreuses fois dans le *Libro de Buen Amor* alors qu'il n'apparaît pas dans le *Sendebär*. Le lait apparaît plus souvent dans le *Sendebär* car il est consommé par des adultes et pas seulement par les nourrissons, ce qui est le cas dans *El Conde Lucanor*. Ces analyses pourraient nous amener à déduire qu'il n'existerait pas qu'un seul, mais plusieurs imaginaires gastronomiques construits par les quatre œuvres, en fonction de leur origine occidentale ou orientale qui implique des usages différents des aliments et des coutumes gastronomiques.

L'analyse qualitative de ce dernier chapitre, quant à elle, met en évidence une diversité des termes liés à l'alimentation montrée par les nombreuses nuances de sens, les emplois très différents qu'un même terme peut avoir dans les quatre œuvres comme « almorzar » qui peut prendre le sens de déjeuner le matin et celui de manger en général. Dans d'autres cas, certains concepts ou certaines entités, comme l'aliment pouvant être désigné par « vianda », « vito » et « conducho », disposent de plusieurs synonymes pour s'y référer. L'étude diachronique de plusieurs termes a mené à la conclusion selon laquelle plusieurs termes, notamment ceux liés à la cuisine des aliments comme « adobar » ou « guisar », ont changé de sens au fil du temps. D'autres termes comme « agraz » ont changé de catégorie grammaticale actuellement et certains emplois des termes sont tombés en désuétude, comme le sens « goûter » de « gustar ». Par le biais de toutes ces analyses, nous déduisons donc que l'imaginaire gastronomique construit par les quatre œuvres semble très riche. Cet imaginaire très diversifié est propre à la période étudiée du Moyen Âge, étant donné que certains termes ou emplois ont disparu aujourd'hui.

De plus, nous avons observé une concordance entre les propos des historiens spécialistes de l'alimentation au Moyen Âge, les résultats de notre premier type d'étude des termes par champs conceptuels et ceux de notre deuxième type d'étude de ces lexèmes par une approche linguistique. Ainsi, dans les quatre œuvres, le discours gastronomique acquiert une fonction symbolique :

[...] il [le récit] est aussi, plus librement pourrait-on dire, un jeu, une forme, une singularité discursive qui repose sur la mise en œuvre du symbolique, c'est-à-dire toute cette strate de notre existence qui nous constitue imaginativement et structure notre rapport au monde : rites et rituels, visions du monde, représentations, croyances. Cela explique peut-être pourquoi le discours gastronomique adopte volontiers la forme du récit, car l'aliment, les pratiques culinaires et le repas sont des objets éminemment traversés par ce symbolique (Lambert-Perreau & Sicotte 2016).

En effet, Lambert-Perreau & Sicotte 2016 expliquent que « [l]'efficacité des représentations de l'aliment dans l'imaginaire social contemporain, et le goût que celui-ci semble y trouver, repose peut-être en partie sur leur codification narrative ». Nous pouvons appliquer cette affirmation à l'imaginaire social du Moyen Âge : la représentation de l'imaginaire gastronomique que véhiculent les œuvres littéraires est déterminé dans notre travail à partir d'éléments d'analyses linguistiques comme l'étude de la polysémie des termes, la présence de synonymes, de termes dans les segments à proximité des lexèmes notamment qui se trouvent dans le corpus.

Ce travail nous a permis de déterminer un imaginaire gastronomique très riche, mais nous offre aussi des pistes pour de futures possibilités de recherches.

Nous pourrions mener des études autour de termes liés à d'autres domaines ayant un rapport avec l'alimentation, mais plus éloignés du sujet que nous avons traité dans le présent mémoire. Nous avons étudié les termes de l'alimentation des humains, mais nous pourrions également nous intéresser spécifiquement aux termes concernant l'alimentation des animaux, étant donné qu'ils apparaissent, humanisés, dotés de parole ou non, en train de manger ou d'utiliser des aliments de manière récurrente dans les récits d'*exempla* dans les quatre œuvres. Nous pourrions aussi travailler plus particulièrement les lexèmes touchant cette fois-ci non à la gastronomie mais aux activités agricoles que nous avons écartés de notre corpus d'étude. Il serait aussi envisageable de traiter le cas des termes se rapportant aux médicaments et aux autres potions ingérées dans les récits, car Eloísa Palafox 2008 inclut également les breuvages médicinaux et les autres substances ingérées par la bouche dans la définition qu'elle donne de l'alimentation.

D'autres pistes de recherches pourraient être des comparaisons. En effet, peut-être serait-il envisageable d'étudier les liens entre le domaine gastronomique et des domaines voisins et de comparer les emplois de plusieurs termes, par exemple pour le cas de certaines occurrences que nous avons écartées comme « dulce » ou « dulcor » lorsque la douceur n'était pas associée à un aliment ou à un contexte gastronomique. Nous pourrions d'autre part comparer l'imaginaire gastronomique présent dans les quatre œuvres médiévales du corpus avec des imaginaires gastronomiques d'autres époques par exemple, comme le Siècle d'Or. En effet, la faim pourrait être considérée comme le moteur des intrigues dans la littérature picaresque espagnole, comme dans le *Lazarillo de Tormes* ou *Guzmán de Alfarache*, œuvres dans lesquelles un enfant est successivement au service de plusieurs « maîtres » dans le but de trouver à se sustenter.

Enfin, il serait tout à fait possible d'aborder l'étude des termes de notre corpus par une approche différente de celle que nous avons utilisée jusqu'à présent. Nous avons en effet testé une méthode d'analyses des termes par une étude quantitative et qualitative avec des comparaisons sémantiques notamment, par une approche représentationnaliste, selon laquelle les termes se réfèrent à une réalité qu'ils désignent. Nous avons constaté certaines limites de ce type d'analyse : par exemple, l'approche représentationnaliste ne permet pas d'expliquer la présence spécifique des « piñones » ou des « castañas » comme aliments dans le cas des comparaisons de valeur avec des déperditions sémantiques des termes se référant aux aliments.

Il serait alors judicieux de mener une analyse non plus onomasiologique, mais sémasiologique des termes du corpus. Cette autre approche s'insérerait dans le courant de la linguistique du signifiant éactive : en partant de leur signifiant, il faudrait essayer de déterminer quel est le signifié de chacun de ces termes, selon les deux postulats de ce courant : l'unicité du signe, principe selon lequel « à chaque signifiant correspond un seul signifié de langue, et vice-versa » (Chevalier, Launay & Molho, 1988 : 46, cités dans Blestel & Fortineau-Brémond 2015 : 2) et la motivation du signe : « Pour nous, le signe [...] ne peut être que motivé puisque “le lien unissant le signifiant au signifié” (définition saussurienne du signe) est entendu ici comme un rapport de production, d'engendrement du signifié par le signifiant » (Launay 2003 : 277-278, souligné par l'auteur, cité dans Blestel & Fortineau-Brémond 2015 : 4). D'après le premier principe, contrairement à la méthode que nous avons utilisée, les synonymes n'existeraient pas car chaque signe serait unique.

Dans cette analyse des termes par cette autre approche par le biais de la linguistique éactive, contrairement à la méthode d'étude par une approche représentationnaliste que nous avons adoptée, il ne faudrait plus considérer les termes étudiés comme des signes désignant des entités de la réalité, mais analyser plus précisément les processus de construction de ces signes, leur matérialité qu'est le signifiant.

ANNEXES

ANNEXE 1 : CORPUS D'ÉTUDE DES TERMES DE L'ALIMENTATION DANS LES QUATRE ŒUVRES

Dans ce tableur Excel, nous avons regroupé les termes de l'alimentation, lemmes ou syntagmes, présents dans les quatre œuvres qui constituent notre corpus d'étude, dans la première colonne, par ordre alphabétique. Dans la deuxième colonne se trouvent les occurrences (œuvres et pages) de ce terme¹⁵¹. Ce relevé ne comprend pas les termes que nous avons exclus de notre étude, ceux se rapportant aux médicaments par exemple.

Comme stipulé dans l'introduction, étant donné que nous menons une étude sémantique, nous n'avons pas mentionné les formes fléchies du même lemme que nous avons relevées ni les différentes formes du même paradigme verbal. Pour cette même raison, et parce nous nous appuyons sur des dictionnaires ne comportant pas de formes fléchies, nous avons mis à l'infinitif les verbes et au masculin singulier les noms et les adjectifs qualificatifs, même lorsque ces formes ne sont pas présentes dans le corpus. Enfin, ce choix répond à une nécessité d'harmonisation et de cohérence, car certains termes ne sont jamais utilisés dans les œuvres au masculin singulier ou à l'infinitif, alors que d'autres si ; comme la deuxième colonne centralise toutes les occurrences d'un même terme, il n'aurait pas été possible de laisser la forme fléchie car cette forme fléchie ne correspondrait pas à toutes les apparitions mentionnées.

Dans la mesure où nous n'avons pas placé à un même niveau tous les termes, nous les avons séparés en deux tableaux. Un premier tableau comprend les termes que nous avons classés dans un niveau 1, c'est-à-dire ceux qui sont spécifiques à l'alimentation et à la gastronomie. Dans un deuxième tableau, nous avons placé les termes que nous avons classés dans un niveau 2, c'est-à-dire ceux qui ne sont pas spécifiques à l'alimentation¹⁵².

Toutes les occurrences que nous avons citées dans les présents relevés sont celles des versions papiers des œuvres, des éditions que nous avons mentionnées dans la note 1 de l'introduction générale.

Dans le cas de termes présentant plusieurs orthographes pour différentes occurrences, nous avons indiqué celle qui est la plus courante.

¹⁵¹ Nous avons désigné chaque œuvre avec les mêmes initiales que celles utilisées dans le reste du travail.

¹⁵² Pour avoir des détails des termes classés dans le niveau 2, se reporter à l'introduction générale.

1.1. Termes classés dans le niveau 1

Lemme ou syntagme	Occurrences (œuvre et page)
Abrebar	LBA 2016 : 335
Açafrán	LBA 2016 : 369
Açucar	LBA 2016 : 102, 388, 442 ; CL 2014 : 74
Adárgama	S 2011 : 89, 90
Adefina	LBA 2016 : 268
Adragea	LBA 2016 : 388
Agraz	LBA 2016 : 377, 396
Agrillo	LBA 2016 : 326
Agua	LBA 2016 : 353, 369, 398 ; CL 2014 : 254, 267 ; CD 1993 : 114, 115, 123 ; S 2011 : 100-102
Albur	LBA 2016 : 343
Alcuça	S 2011 : 142
Alfenique	LBA 2016 : 388
Almendral	CL 2014 : 204
Almorzar	LBA 2016 : 165, 314, 327, 376
Almuerzo	LBA 2016 : 358
Amargo	LBA 2016 : 406, 408 ; CL 2014 : 115
Amargan	LBA 2016 : 396
Amargura	LBA 2016 : 396, 429
Amasar	S 2011 : 90, 108
Ánades	LBA 2016 : 338
Anguilla	LBA 2016 : 342
Ánsar	LBA 2016 : 338
Ansarón	LBA 2016 : 221, 338
Arenque	LBA 2016 : 343
Arroz	LBA 2016 : 377 ; CD 1993 : 289 ; S 2011 : 142, 143
Artesa	LBA 2016 : 363
Arveja	LBA 2016 : 142, 353
Asar	LBA 2016 : 310, 374, 397
Assadero	LBA 2016 : 310
Atalvina	LBA 2016 : 253
Atramuz	CL 2014 : 114, 115
Atún	LBA 2016 : 342
Avellana	LBA 2016 : 284
Ayunador	LBA 2016 : 444
Ayunar	LBA 2016 : 165, 444 ; CL 2014 : 186
Ayuno	LBA 2016 : 217, 314, 336, 345, 355, 380, 439, 440
Azeite	LBA 2016 : 353, 374, 376 ; S 2011 : 142
Barvo	LBA 2016 : 342, 376
Bebdo	LBA 2016 : 377, 443 ; CD 1993 : 139 ; S 2011 : 151

Bever	LBA 2016 : 146, 166, 167, 216, 217 218, 304, 307, 327, 372, 341, 438 ; CL 2014 : 163, 188, 252, 254, 267, 268, 326 ; CD 1993 : 115, 117, 118, 120, 139, 142, 176, 207, 235, 241, 243, 277, 331 ; S 2011 : 73, 89, 102, 109, 143, 151, 152
Bocado	LBA 2016 : 144 ; CD 1993 : 277 ; S 2011 : 133
Bodega	LBA 2016 : 369
Bodigo	LBA 2016 : 445, 469
Bolado	LBA 2016 : 388
Buey	LBA 2016 : 343
Cabritos	LBA 2016 : 338, 344, 362
Cabrón	LBA 2016 : 339, 362, 376
Caçón	LBA 2016 : 398
Çahorar	LBA 2016 : 165
Caldera	LBA 2016 : 354 ; S 2011 : 142
Caldo	CD 1993 : 294
Camarón	LBA 2016 : 342, 398
Cañada	LBA 2016 : 354
Çanahoria	LBA 2016 : 387
Caña de açúcar	CL 2014 : 204
Candi	LBA 2016 : 388
Cangrejo	LBA 2016 : 344
Capellina	LBA 2016 : 338
Capirotada	LBA 2016 : 374
Capón	LBA 2016 : 338, 398
Carne	LBA 2016 : 153, 310, 326, 340, 358, 369, 374 ; CL 2014 : 254 ; CD 1993 : 114, 254, 275, 294
Carnero	LBA 2016 : 338, 362
Carral	LBA 2016 : 378
Castañas	LBA 2016 : 345, 374
Catar	S 2011 : 139
Çatico	LBA 2016 : 156, 286
Çeçial	LBA 2016 : 344
Çeçina	LBA 2016 : 338, 340, 345
Çena	LBA 2016 : 327, 340, 372 ; CL 2016 : 119, 219, 325
Cenar	LBA 2016 : 165, 353, 376 ; CD 1993 : 210, 211, 240
Çenteno	LBA 2016 : 158, 319, 376, 377
Çenzeño	LBA 2016 : 356
Çereza	LBA 2016 : 377
Çevada	LBA 2016 : 377 ; CD 1993 : 291
Cherevía	LBA 2016 : 373
Choto	LBA 2016 : 310
Chupar	CD 1993 : 117
Çidiérbeda	LBA 2016 : 340

Çidra	LBA 2016 : 284
Çivera	LBA 2016 : 295
Cobertera	LBA 2016 : 354
Cochiello	CL 2014 : 326
Cozer	LBA 2016 : 353, 394 ; CL 252 ; S 2011 : 142
Codonate	LBA 2016 : 387
Coles	CL 2014 : 247, 273
Comer	LBA 2016 : 133, 134, 144, 146, 165, 166, 167, 212, 221, 247, 311, 314, 341, 353, 372, 373, 374, 377, 378, 388, 390, 394, 398, 399, 403, 407, 428, 444, 469, 471 ; CL 2014 : 94, 114, 115, 119, 141, 159, 163, 164, 186, 188, 214, 224, 225, 252, 254, 268, 285, 286, 326 ; CD 1993 : 94, 111, 117, 120, 126, 159, 176, 189, 195, 241, 264, 273, 275, 277, 288, 289, 291, 294, 303, 306, 319, 326, 328, 331 ; S 2011 : 73, 74, 89, 90, 109, 126, 132, 139, 142, 143
Conducho	CD 1993 : 147, 241
Conejo	LBA 2016 : 134, 338, 344
Confite	LBA 2016 : 388
Congrio	LBA 2016 : 344
Copa	LBA 2016 : 176
Cordero	LBA 2016 : 221, 362
Cortezas	CL 2014 : 115
Costado	LBA 2016 : 338
Cozina	LBA 2016 : 338, 340, 353, 369, 390
Cozinero	LBA 2016 : 388 ; CD 1993 : 193, 195, 310
Cuba	LBA 2016 : 220
Cuchara	S 2011 : 142
Cuello alvo	LBA 2016 : 341
Dar de / a comer ¹⁵³	LBA 2016 : 345 ; CL 2014 : 221 ; CD 1993 : 211 ; S 2011 : 139, 142
Dar de mamar ¹⁵⁴	CL 2014 : 247
Dátil	CD 1993 : 303
Desabor	CD 1993 : 115
Desayunar	LBA 2016 : 469
Descortezado	CD 1993 : 211
Diaçitrón	LBA 2016 : 387, 388
Diantioso	LBA 2016 : 388
Dulçe	LBA 2016 : 113, 364, 396, 442 ; CL 2014 : 74 ; CD 1993 : 303

¹⁵³ Nous avons regroupé dans cette même cellule les occurrences de « dar a comer » et de « dar de comer » car ces syntagmes ont un sens équivalent dans le corpus. Par ailleurs, nous avons considéré le terme « comer » et le syntagme « dar de comer » comme deux termes différents, étant donné que l'agent qui accomplit les actions de manger ou de donner à manger ainsi que le bénéficiaire de ces deux actions ne sont pas les mêmes. De plus, dans notre analyse, nous étudions les différences d'emplois de « comer » et de « dar de comer », d'où la nécessité de les distinguer dans le relevé.

¹⁵⁴ Pour les mêmes raisons, nous avons séparé le terme « mamar » et le syntagme « dar de mamar ».

Dulçor	LBA 2016 : 442 ; CD 1993 : 120
Durazno	LBA 2016 : 284
Enxundia	LBA 2016 : 394
Escudilla	LBA 2016 : 354 ; CD 1993 : 289
Espeçia	LBA 2016 : 388
Espeto	LBA 2016 : 338, 354
Espiga	LBA 2016 : 295
Espinaca	LBA 2016 : 353
Faba	LBA 2016 : 294, 353, 394, 396
Faisán	LBA 2016 : 338, 344
Fanbre	LBA 2016 : 417 ; CL 2014 : 115, 140, 141, 293, 417 ; CD 1993 : 97, 117
Fanbriento	LBA 2016 : 157 ; CD 1993 : 325
farina	LBA 2016 : 113 ; S 2011 : 90
Fariña	LBA 2016 : 373, 395, 400, 438
Fiel = hiel	LBA 2016 : 335
Fígados	LBA 2016 : 376
Figo	LBA 2016 : 181, 378, 393, 435 ; CD 1993 : 254 ; S 2011 : 112
Figuera	LBA 2016 : 378 ; CD 1993 : 253 ; S 2011 : 112
Fazer de comer	S 2011 : 126
Formigo	LBA 2016 : 353
Fruta	LBA 2016 : 142, 278, 284, 285, 376, 377 ; CL 2014 : 180 ; CD 1993 : 94, 130, 302, 303, 343
Fruto	LBA 2016 : 166, 278, 391, 393 ; CL 2014 : 182, 183 ; CD 1993 : 174, 266, 271, 273, 288, 301, 312 ; S 2011 : 80
Frutal	CD 1993 : 256
Gaçapo	LBA 2016 : 310
Gallinas	LBA 2016 : 268, 338, 374, 399
Gamella	LBA 2016 : 363
Gamo	LBA 2016 : 339, 344
Ganado	LBA 2016 : 468
Gargantero	LBA 2016 : 167
Garriofileta	LBA 2016 : 388
Garvanço	LBA 2016 : 353
Gengibrante	LBA 2016 : 388
Glotón	CD 1993 : 343
Gollorías	LBA 2016 : 268
Golosía	CD 1993 : 169, 216
Golosina	LBA 2016 : 165, 166, 353 ; CD 1993 : 94
Goloso	LBA 2016 : 135, 165, 166, 167, 443 ; CD 1993 : 258
Gostar	LBA 2016 : 140, 165, 429 ; CL 2014 : 140 ; CD 1993 : 121 ; S 2011 : 139
Governar	CL 2014 : 252, 334, 337

Gobierno	CL 2014 : 334
Granar	LBA 2016 : 376
Grano	LBA 2016 : 191, 295, 397, 442 ; CL 2014 : 164 ; CD 1993 : 204, 208 ; S 2011 : 124
Grial	LBA 2016 : 354
Gula	LBA 2016 : 152, 165, 166, 353, 439 ; CD 1993 : 157, 189
Huerta	LBA 2016 : 224, 390 ; CL 2014 : 273 ; S 2011 : 145
Huerto	CL 2014 : 273
Huevos	CL 2014 : 107
Jamón	LBA 2016 : 338
Jarra	CD 1993 : 264
Javalí	LBA 2016 : 339, 345
Langosta	LBA 2016 : 343
Lanprea	LBA 2016 : 343
Lardo	LBA 2016 : 394
Lavanco	LBA 2016 : 338, 342
Leche	LBA 2016 : 310, 390 ; CL 2014 : 246, 247, 248 ; CD 1993 : 239, 264 ; S 2011 : 115, 139
Lechón	LBA 2016 : 338, 343
Legumbre	CD 1993 : 105
Lenteja	LBA 2016 : 353 ; CD 1993 : 292
Letuario	LBA 2016 : 382, 387, 388
Liebre	LBA 2016 : 339, 344
Lixa	LBA 2016 : 342
Logano	LBA 2016 : 338
Lomo	LBA 2016 : 340
Lonja	LBA 2016 : 408
Mamar	CL 2014 : 247 ; CD 1993 : 118, 256, 271
Man tenencia	LBA 2016 : 123
Mañana	LBA 2016 : 142, 247, 284
Manjar	LBA 2016 : 144, 212, 274, 303, 345, 382, 394, 395, 396 ; CL 2014 : 224 ; CD 1993 : 289
Manteca	LBA 2016 : 310 ; CD 1993 : 264, 265, 303 ; S 2011 : 90
Manteles	LBA 2016 : 395
Masa (pasta de dulce)	S 2011 : 108
Meaja	LBA 2016 : 468, 469
Merienda	LBA 2016 : 157, 165, 313, 314, 358
Mestuerço	LBA 2016 : 428
Miel	LBA 2016 : 214, 388, 391, 396 ; CL 2014 : 74, 107 ; CD 1993 : 120, 177, 264, 265 ; S 2011 : 90, 100
Mielga	LBA 2016 : 341
Mies	CD 1993 : 105
Mijo	LBA 2016 : 191

Nabo	CL 2014 : 246
Nata	LBA 2016 : 310, 317
Nogal	LBA 2016 : 378
Noguera	LBA 2016 : 295
Nuez	LBA 2016 : 374, 387, 442
Odre	S 2011 : 100
Odreçillo	LBA 2016 : 423
Olla (de miel)	LBA 2016 : 338, 354 ; CL 2014 : 107
Orça	LBA 2016 : 214, 398
Ordio	S 2011 : 132
Ortaliza	CL 2014 : 246
Ostia	LBA 2016 : 344
Oveja	LBA 2016 : 362
Pan	LBA 2016 : 128, 134, 144, 158, 221, 306, 309, 311, 314, 319, 353, 356, 362, 369, 374, 376, 390, 394, 417, 468, 470 ; CL 2014 : 163, 164, 214, 254, 326 ; CD 1993 : 127, 264 ; S 2011 : 89, 90, 108, 126, 132, 133
Panadera	LBA 2016 : 133
Panal	LBA 2016 : 377, 396
Panizo	S 2011 : 126
Parral	LBA 2016 : 378
Pavón	LBA 2016 : 338, 344
Pege	LBA 2016 : 342
Pemienta	LBA 2016 : 442 ; S 2011 : 108
Pepita	LBA 2016 : 313
Pera	LBA 2016 : 140, 284
Peral	LBA 2016 : 140, 390
Perdiz	LBA 2016 : 310, 338, 342, 377, 397, 398
Pescado	LBA 2016 : 353
Piña	LBA 2016 : 191
Piñón	LBA 2016 : 191, 243
Pixota	LBA 2016 : 342
Pollo	LBA 2016 : 277
Poner la mesa	CL 2014 : 219
Puerco	LBA 2016 : 338, 342, 343, 374
Puerro	LBA 2016 : 341
Pulpo	LBA 2016 : 344
Queso	LBA 2016 : 224, 310, 394, 407 ; CL 2014 : 100, 101, 102
Queso de cabra	LBA 2016 : 327
Quesuelo	LBA 2016 : 338
Rraçión	LBA 2016 : 394, 445, 452, 467
Rralo	LBA 2016 : 326
Rres	LBA 2016 : 363
Saboga	LBA 2016 : 343

Sabor	LBA 2016 : 142, 395, 364 ; CL 2014 : 115, 319 ; CD 1993 : 94, 115, 294
Saboroso	LBA 2016 : 235, 365, 396 ; CL 2014 : 319 ; CD 1993 : 130, 152, 219, 303
Sabrosamente	CD 1993 : 219
Sal	LBA 2016 : 343, 353 ; S 2011 : 132
Salado	LBA 2016 : 326, 341, 397, 399
Salmón	LBA 2016 : 353
Salpreso	LBA 2016 : 342, 374, 394
Sardina	LBA 2016 : 268, 275, 338, 341, 397, 398, 399
Sartén	LBA 2016 : 338, 354
Sávalo	LBA 2016 : 343
Se mantener	CL 2014 : 257
Sed	LBA 2016 : 205, 335 ; CD 1993 : 115, 118, 200, 231
Señerigo	S 2011 : 89
Siervo	LBA 2016 : 345
Sínsamo	CD 1993 : 95, 96, 211
Soto	LBA 2016 : 310
Taça	LBA 2016 : 176, 398
Tajadero	LBA 2016 : 338
Tajador	LBA 2016 : 354
Tarraçuela	CL 2014 : 267, 268, 269
Taverna	LBA 2016 : 423
Terrón	LBA 2016 : 388
Tina	CD 1993 : 123
Tinaja	LBA 2016 : 220, 354 ; CD 1993 : 97
Tizón	LBA 2016 : 338
Tocino	LBA 2016 : 345, 374
Tollo	LBA 2016 : 343
Torcaça	LBA 2016 : 343
Toronja	LBA 2016 : 408
Tozino	LBA 2016 : 266, 268, 394
Tragar	LBA 2016 : 166 ; CD 1993 : 277
Tragón	CD 1993 : 111
Tragonía	LBA 2016 : 166
Trechada	LBA 2016 : 342
Trigo	LBA 2016 : 130, 134, 164, 306, 374, 376, 377, 397 ; CD 1993 : 97, 203, 291 ; S 2011 : 124
Tripera	LBA 2016 : 361, 363
Trucha	LBA 2016 : 310, 342, 353, 376, 399
Utra	LBA 2016 : 343
Uva	LBA 2016 : 378, 397
Vaca	LBA 2016 : 338, 362, 363

Varril	LBA 2016 : 354
Ventenero	LBA 2016 : 165
Venternía	LBA 2016 : 167
Verça	LBA 2016 : 374
Verçuela	LBA 2016 : 398
Verdel	LBA 2016 : 341
Vesugo	LBA 2016 : 343
Vianda	LBA 2016 : 127, 133, 144, 165, 223, 306, 317, 340, 341, 394, 395, 396, 399 ; CL 2014 : 114, 125, 254, 262, 307, 311, 319 ; CD 1993 : 94, 117, 153, 326
Viña	LBA 2016 : 191, 212, 224, 375
Vinagre	LBA 2016 : 335
Vino	LBA 2016 : 145, 165, 166, 167, 216, 217, 218, 220, 304, 309, 310, 314, 326, 338, 340, 341, 345, 374, 375, 378, 388, 470 ; CL 2014 : 189, 254 ; CD 1993 : 139, 243
Xibia	LBA 2016 : 341
Yantar	LBA 2016 : 126, 165, 287, 338, 372, 394, 395, 469 ; CL 2014 : 119 ; CD 1993 : 147, 211 ; S 2011 : 139

1.2. Termes classés dans le niveau 2

Lemme ou syntagme	Occurrences (œuvres et pages)
Abastar	LBA 2016 : 340
Aderezar	CD 1993 : 241
Adobar	LBA 2016 : 378 ; CD 2014 : 219, 221 ; S 2011 : 139
Agrillo	LBA 2016 : 326
Agudo	LBA 2016 : 374
Amarillo	LBA 2016 : 345
Añejo	LBA 2016 : 134
Aparejar	CL 2014 : 337
Apartado	S 2011 : 89
Bernejo	LBA 2016 : 343
Blanco	LBA 2016 : 102, 113, 216
Blando	LBA 2016 : 438
Buen	LBA 2016 : 338, 345, 378, 395 ; CD 1993 : 94
Duro	LBA 2016 : 134, 278, 311, 378
Entero	LBA 2016 : 338
Envernezido	LBA 2016 : 277
Espeso	LBA 2016 : 353
Fartar	LBA 2016 : 157 ; CD 1993 : 294
Fígado	LBA 2016 : 376
Fino	LBA 2016 : 388

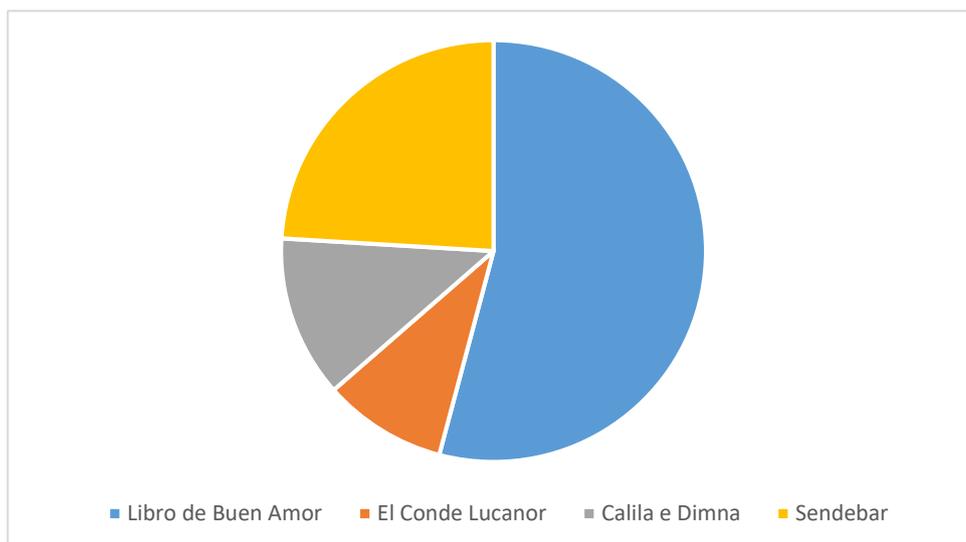
Fresco	LBA 2016 : 338, 344
Frío	LBA 2016 : 174
Fuerte	LBA 2016 : 218
Gordo	LBA 2016 : 338, 374
Grant	CL 2014 : 140
Grueso	LBA 2016 : 345
Guarnición	LBA 2016 : 338
Guarnido	LBA 2016 : 338
Guisar	CD 1993 : 241, 289 ; S 2011 : 74, 139
Maduro	LBA 2016 : 378
Mal	LBA 2016 : 326, 399 ; CL 2014 : 115 ; CD : 94, 153
Medio	LBA 2016 : 144
Mejor	S 2011 : 112
Montés	LBA 2016 : 339
Moreno	LBA 2016 : 326
Mortezino	LBA 2016 : 345
Pedaço	LBA 2016 : 406 ; CL 2011 : 100, 101
Pieça	LBA 2016 : 153 ; CD 1993 : 114
Pierna	LBA 2016 : 338
Podrido	LBA 2016 : 408
Polvo	LBA 2016 : 388 ; CD 1993 : 95
Probar	LBA 2016 : 218
Puesta	LBA 2016 : 338
Puro	LBA 2016 : 218 ; CD 1993 : 139
Rrosado	LBA 2016 : 388
Seco	LBA 2016 : 275
Tinto	LBA 2016 : 216, 338
Tizado	LBA 2016 : 326
Violado	LBA 2016 : 388

ANNEXE 2 : POURCENTAGE D'OCCURRENCES DES LEXÈMES RELEVÉS SUR L'ENSEMBLE DES TERMES PRÉSENTS DANS L'ŒUVRE

Nous avons déterminé le nombre d'occurrences des termes mentionnés dans l'annexe 1¹⁵⁵ ainsi que le nombre total de termes que contient chacune des quatre œuvres, puis nous avons calculé avec le logiciel Excel le pourcentage de lexèmes étudiés sur le nombre total des termes, étant donné que l'amplitude de chacune des œuvres n'est pas la même. Nous avons reporté les données dans le tableau ci-dessous.

Œuvre	<i>Libro de Buen Amor</i>	<i>El Conde Lucanor</i>	<i>Calila e Dimna</i>	<i>Sendebar</i>
Nombre de termes en rapport avec l'alimentation ¹⁵⁶	634	142	198	107
Nombre total de termes ¹⁵⁷	57 676	74 132	78 542	21 913
Pourcentage de lexèmes en rapport avec l'alimentation sur l'ensemble du nombre de termes	1,10	0,19	0,25	0,49

Ensuite, à partir de ces données, nous avons modélisé sous forme de diagramme circulaire chacun des pourcentages afin d'en avoir une représentation visuelle et de les comparer avec ceux des autres œuvres.

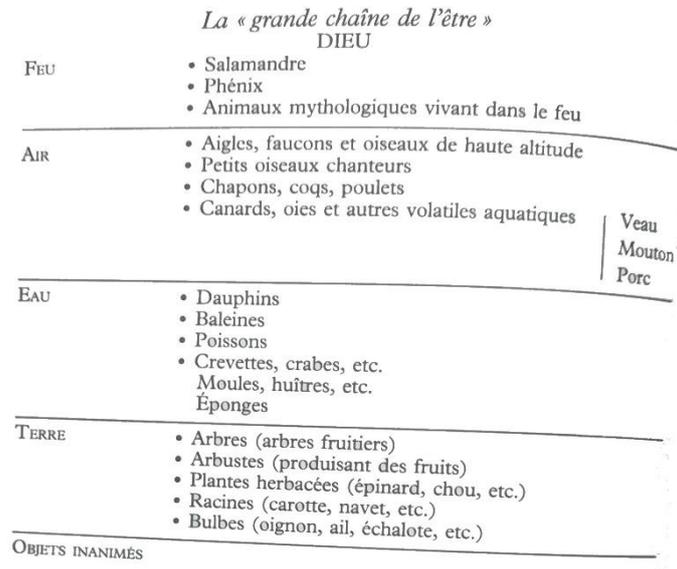


¹⁵⁵ Le nombre précis d'occurrences présent dans chacune des quatre œuvres est mentionné dans l'introduction générale.

¹⁵⁶ Les nombres mentionnés ne prennent en compte que les occurrences retenues pour notre étude.

¹⁵⁷ Ces données sont celles données par le logiciel de textométrie Voyant Tools. Nous avons utilisé les fichiers des versions électroniques des œuvres auxquels nous avons retiré les pages de glossaire et de bibliographie rédigées par les éditeurs.

ANNEXE 3 : LA « GRANDE CHAÎNE DE L'ÊTRE » (GRIECO 1996 : 486)



Ce schéma expliqué par l'auteur permet d'avoir une représentation visuelle de la conception que l'on a dans l'imaginaire de la fin du Moyen Âge de la répartition des êtres vivants créés par Dieu. Cette hiérarchie est appliquée par conséquent à l'alimentation, à la manière de consommer des êtres vivants selon l'importance que l'on perçoit de chaque élément présent dans cette « grande chaîne de l'être ».

ANNEXE 4 : FRÉQUENCE D'APPARITION DES TERMES AU SEIN DU *LIBRO DE BUEN AMOR*

Nous avons mené un premier type d'analyse textométrique¹⁵⁸ des termes de notre corpus que nous avons relevés dans l'annexe 1 : une étude de la fréquence d'apparition des termes au sein du *Libro de Buen Amor*, fréquence que nous avons modélisée ci-après sous forme de graphiques. Seule cette œuvre du corpus donne lieu à des graphiques car elle nous a paru représentative de l'ensemble du corpus, étant donné que le pourcentage d'occurrences de termes que nous étudions est bien plus élevé que dans les trois autres œuvres. Le diagramme représentant les proportions du nombre des occurrences (annexe 2) illustre bien ce constat que le pourcentage des occurrences présentes dans le *Libro de Buen Amor* (1,10 %) sur le total des termes que l'œuvre contient est le plus élevé. En revanche, le pourcentage d'occurrences présent dans les trois autres œuvres ne dépasse jamais 0,49, il ne nous semblait donc pas pertinent de générer des graphiques de fréquences des termes à partir de celles-ci, car ces fréquences n'auraient pas été très indicatives selon nous.

Seules deux catégories de termes concernant l'alimentation, d'une part les aliments et d'autre part les actions morales et jugements de valeur, font l'objet de graphiques, car pour le cas des autres catégories, le nombre de termes ne nous semblait pas suffisant pour établir des graphiques représentatifs, ou bien un nombre important d'occurrences concernait l'alimentation des animaux et ne pouvait pas être retiré du calcul de la fréquence.

Les graphiques qui suivent sont toujours constitués de la même manière. En abscisse sont indiqués les « segments du document » : le logiciel découpe le document soumis en dix segments de longueur égale qui correspondent à la progression de l'œuvre. En ordonnée sont indiquées les valeurs des fréquences d'apparition des termes étudiés.

Les fréquences qui apparaissent dans les graphiques suivants sont les fréquences relatives d'apparition des lexèmes étudiés, c'est-à-dire leur fréquence d'apparition sur 10 000 mots. Il nous a semblé plus pertinent de faire figurer les fréquences relatives que de montrer les fréquences absolues, qui auraient consisté en le comptage absolu du nombre d'apparition de ces termes sans tenir compte des autres lexèmes de chaque segment du document, car dans notre

¹⁵⁸ Tous les graphiques modélisant les fréquences ont été réalisés avec le logiciel de textométrie Voyant Tools. Nous avons utilisé la version électronique de l'œuvre, sans date, suivante : <https://www.biblioteca.org.ar/libros/132761.pdf>. Nous y avons retiré les pages expliquant la vie et l'œuvre de Juan Ruiz ainsi que les pages de glossaire, afin de ne pas biaiser l'analyse qui aurait calculé les fréquences d'apparition des termes en fonction de ces pages ne faisant pas partie du texte de l'œuvre en elle-même.

étude, il nous est nécessaire de tenir compte du contexte dans lequel sont situés les termes désignant les aliments consommés et d'observer, dans le discours, quelle part prend la proportion d'apparition de ces lexèmes. Les fréquences absolues n'auraient pas pu tenir compte des autres termes employés dans le discours.

Pour l'ensemble de l'étude des fréquences de ces termes, nous n'avons pas modélisé les fréquences des hyperonymes, car de nombreuses occurrences de ces derniers interviennent dans un contexte hors de l'alimentation ou dans un contexte de l'alimentation des animaux par exemple.

Étant donné que, dans la première approche, nous avons séparé les fruits et légumes dans notre étude en raison de leur place différente dans la grande chaîne de l'être décrite par Grieco 1996, et pour améliorer la lisibilité des valeurs, nous avons créé deux graphiques différents qui modélisent respectivement la fréquence des fruits et celle des légumes. Nous n'avons pas modélisé la fréquence d'apparition des hyperonymes « fruta » et « fruto » car dans cette étude, nous ne nous intéressons qu'aux fruits matériels consommés et pas aux cas pour lesquels les termes apparaissent au sens métaphorique, ce qui est le cas pour de nombreuses occurrences de ces hyperonymes.

Pour les modélisations de fréquences des termes se référant aux viandes dans les deux graphiques suivants, certaines occurrences prises en compte ne concernent pas l'alimentation. Cependant, comme le nombre d'occurrences correspondant à ce cas est minime, nous avons tout de même modélisé les courbes, car il nous semble que la fréquence générale d'apparition de ces termes ne sera pas biaisée. Par cohérence avec les graphiques précédents, nous avons séparé les viandes de quadrupèdes et les viandes d'oiseaux, ces animaux n'étant pas situés au même niveau dans la grande chaîne de l'être.

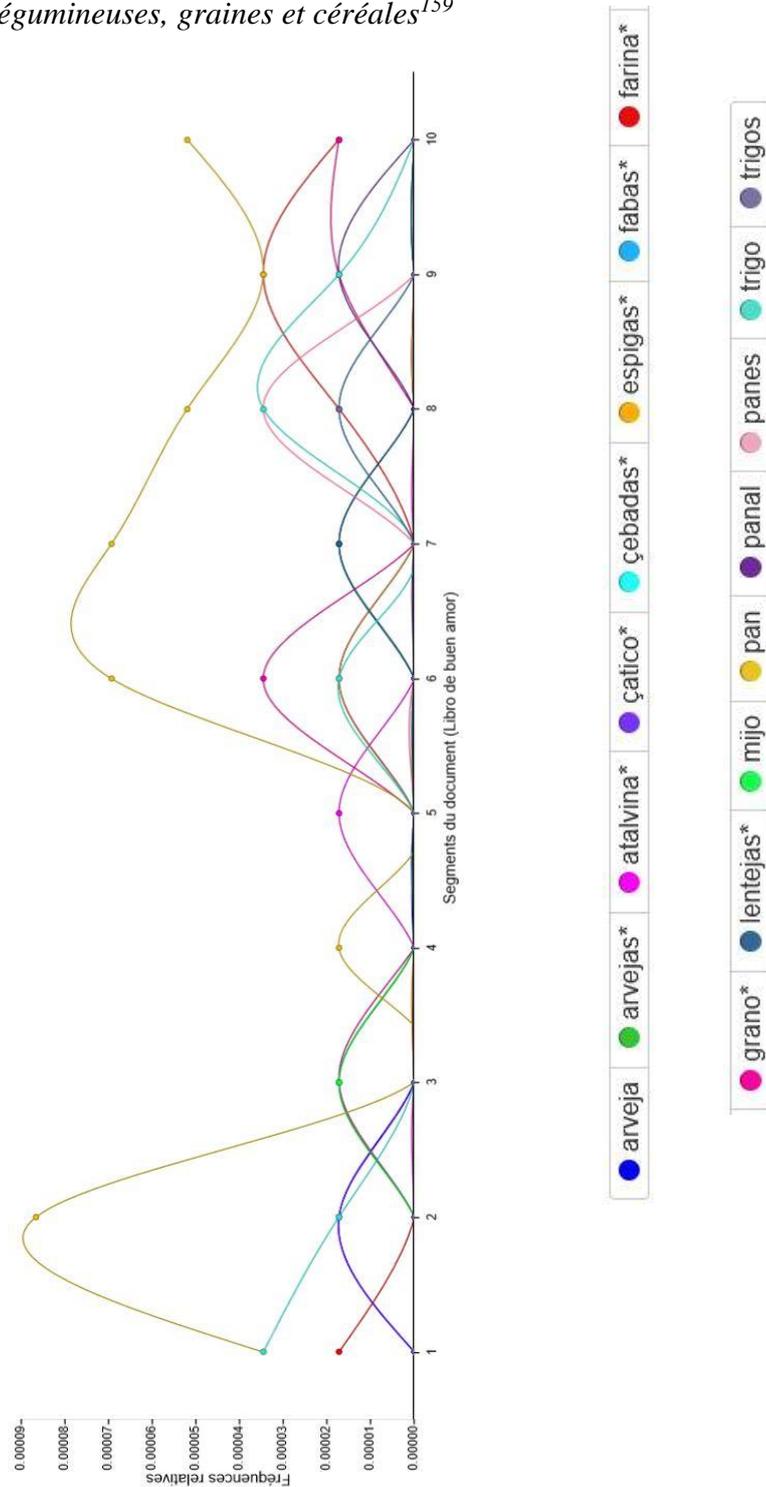
Comme pour le cas des graphiques précédents, nous avons séparé en différents graphiques les fréquences des termes désignant les poissons, les crustacés et les mollusques, ces trois catégories d'animaux ne se situant pas au même niveau dans la chaîne de l'être.

Seuls les noms « gula », « tragonía » désignant la gourmandise et « ayuno » désignant le jeûne, et non les verbes de ce champ lexical comme « tragar », font l'objet de représentations de fréquences, car, pour plusieurs occurrences, le verbe « tragar » n'est pas employé pour l'alimentation des humains, il ne nous semblait donc pas pertinent de le faire figurer ici.

Par cohérence, nous n'avons pas affiché les fréquences des formes du paradigme verbal de « ayunar », car, même si ces occurrences ont bien trait à l'alimentation des humains, une comparaison avec les occurrences de « tragar » n'aurait pas été possible pour la raison susdite.

4.1. Les aliments

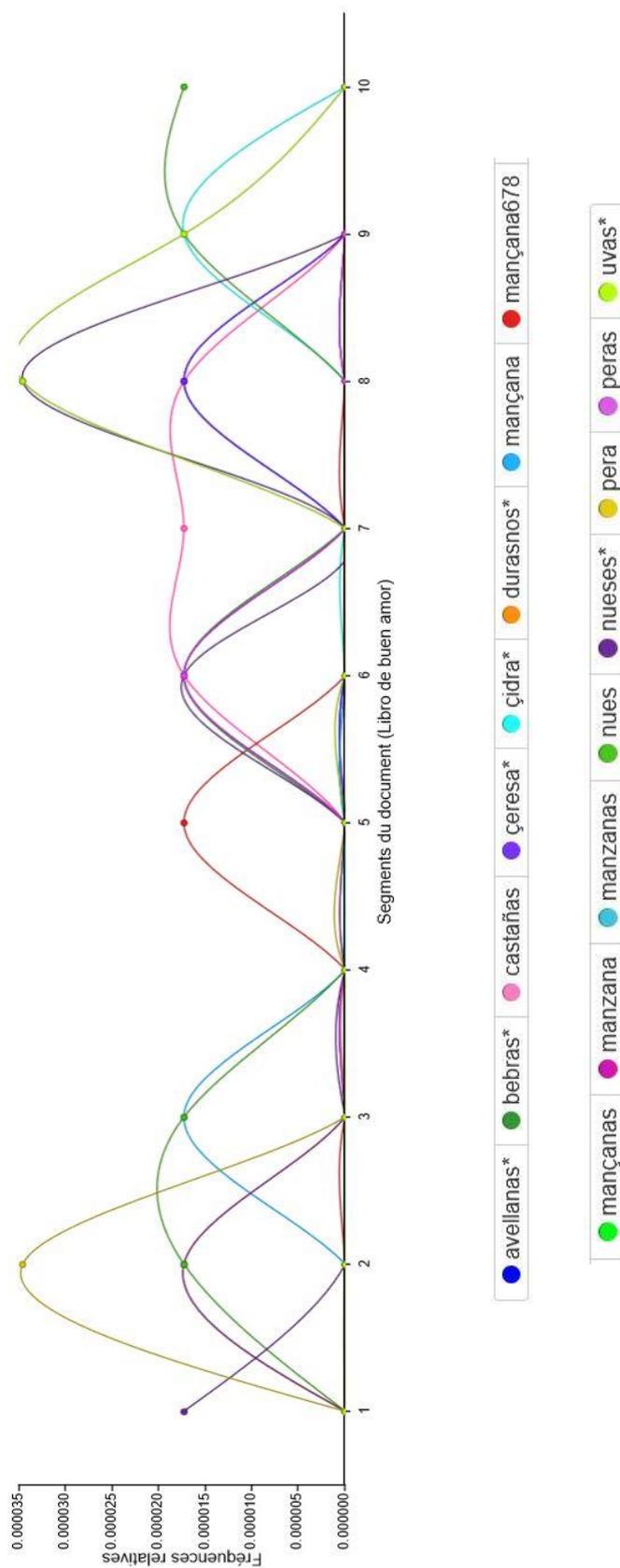
4.1.1. Les légumineuses, graines et céréales¹⁵⁹



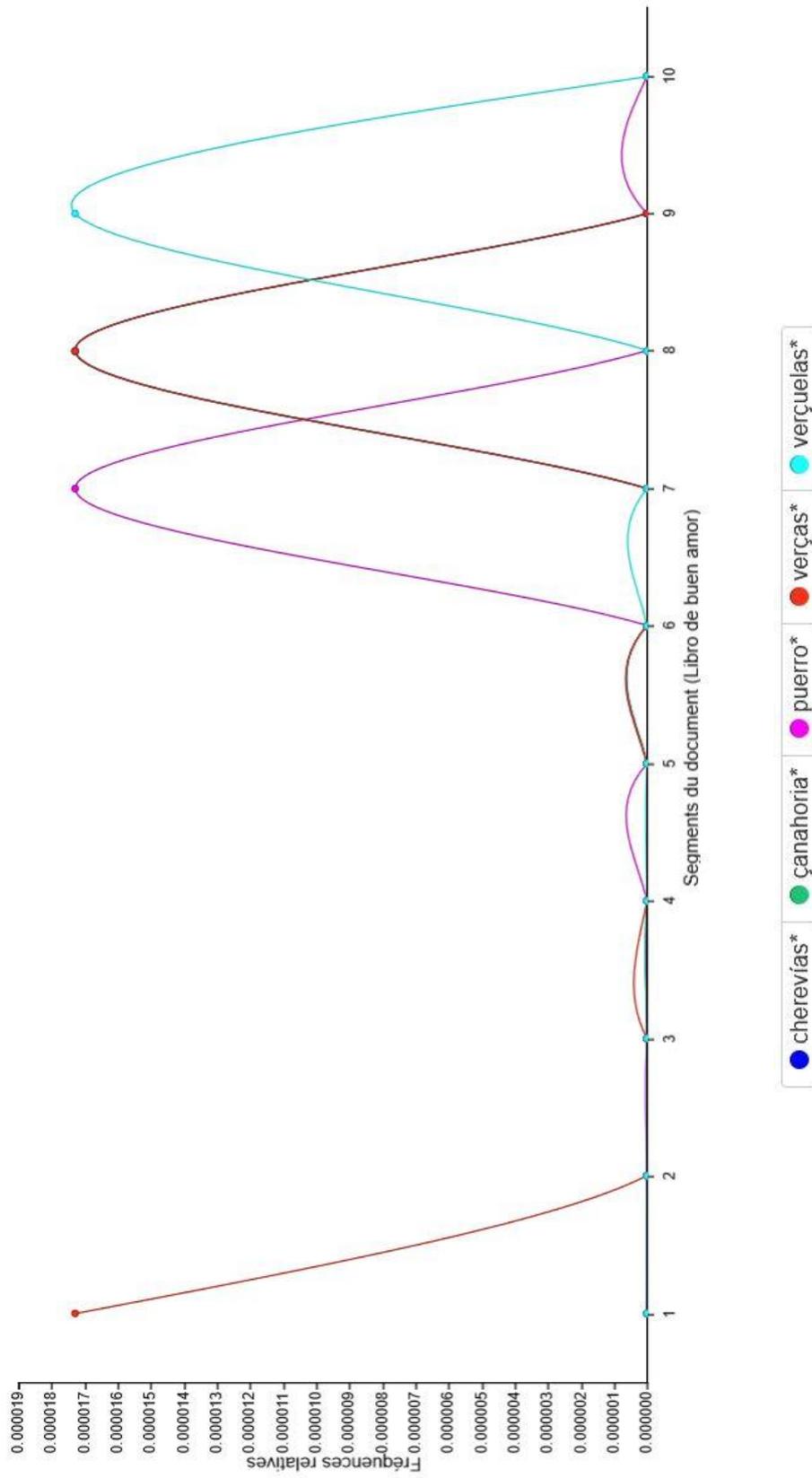
¹⁵⁹ Pour une meilleure lisibilité des valeurs, nous avons positionné les graphiques en format paysage.

4.1.2. Les fruits et légumes

4.1.2.1. Les fruits

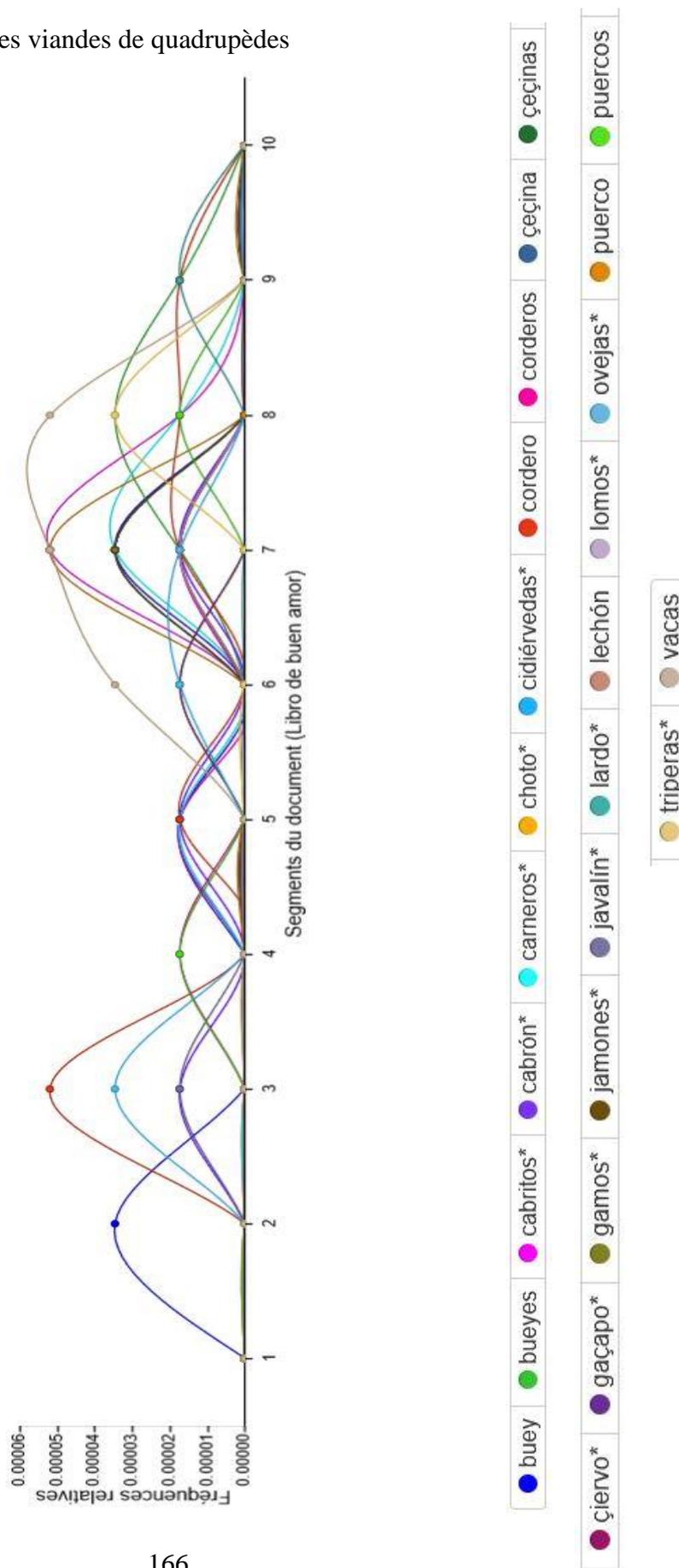


4.1.2.2. Les légumes

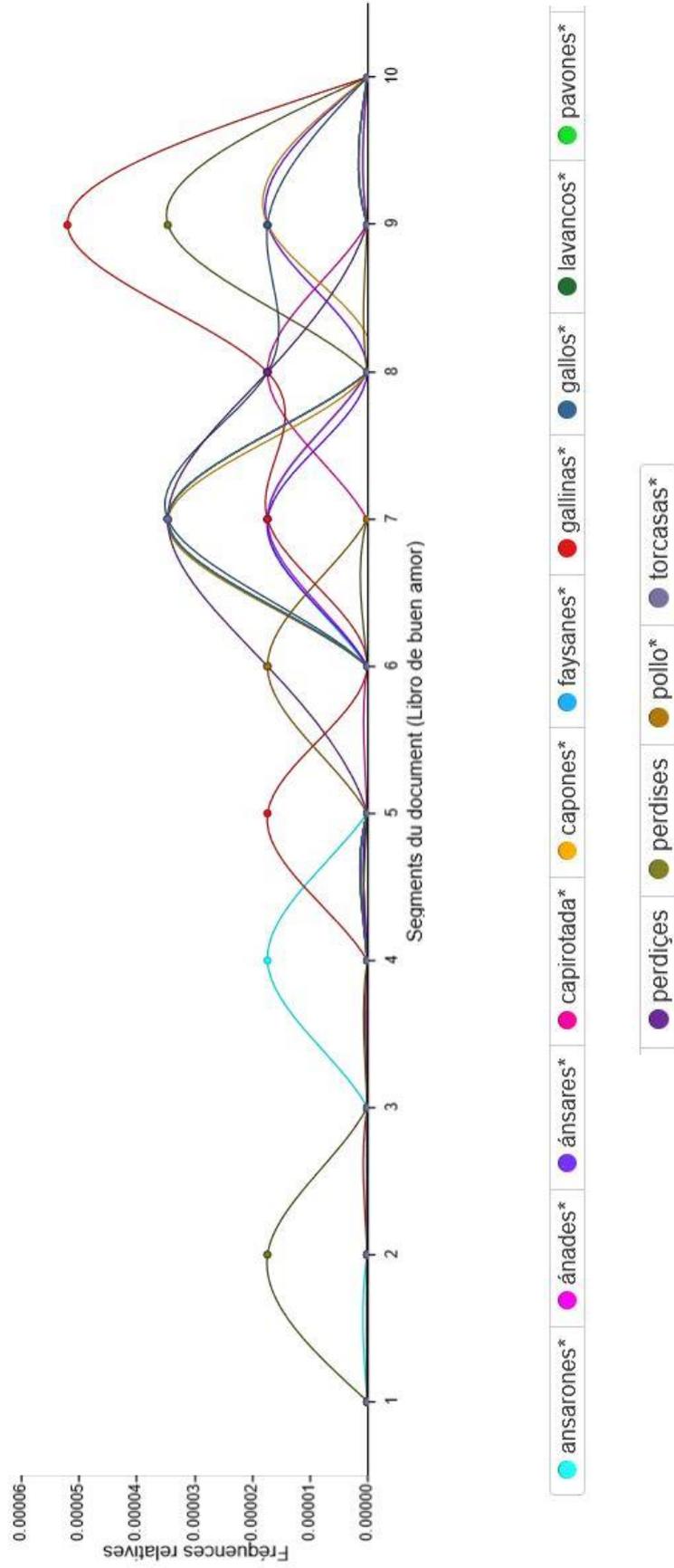


4.1.3. Les viandes

4.1.3.1. Les viandes de quadrupèdes

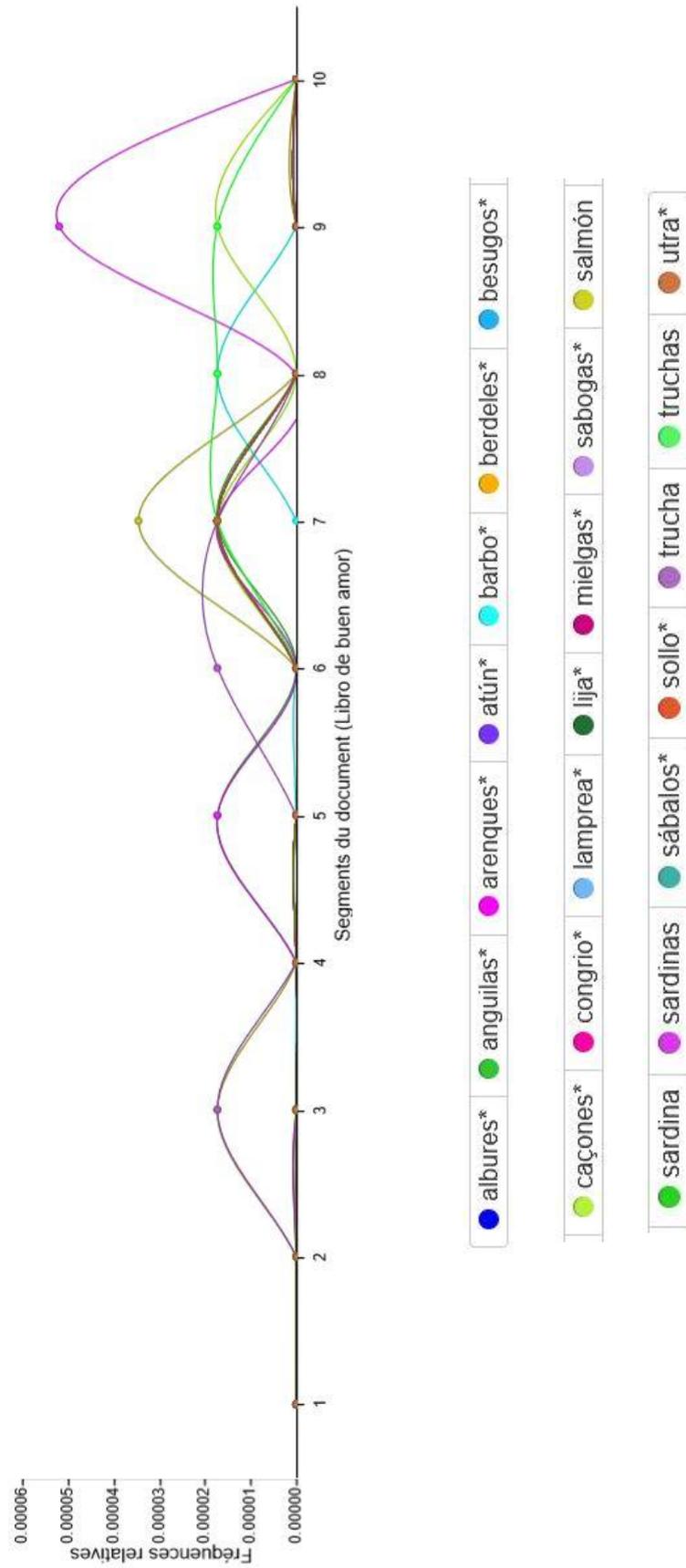


4.1.3.2. Les viandes d'oiseaux

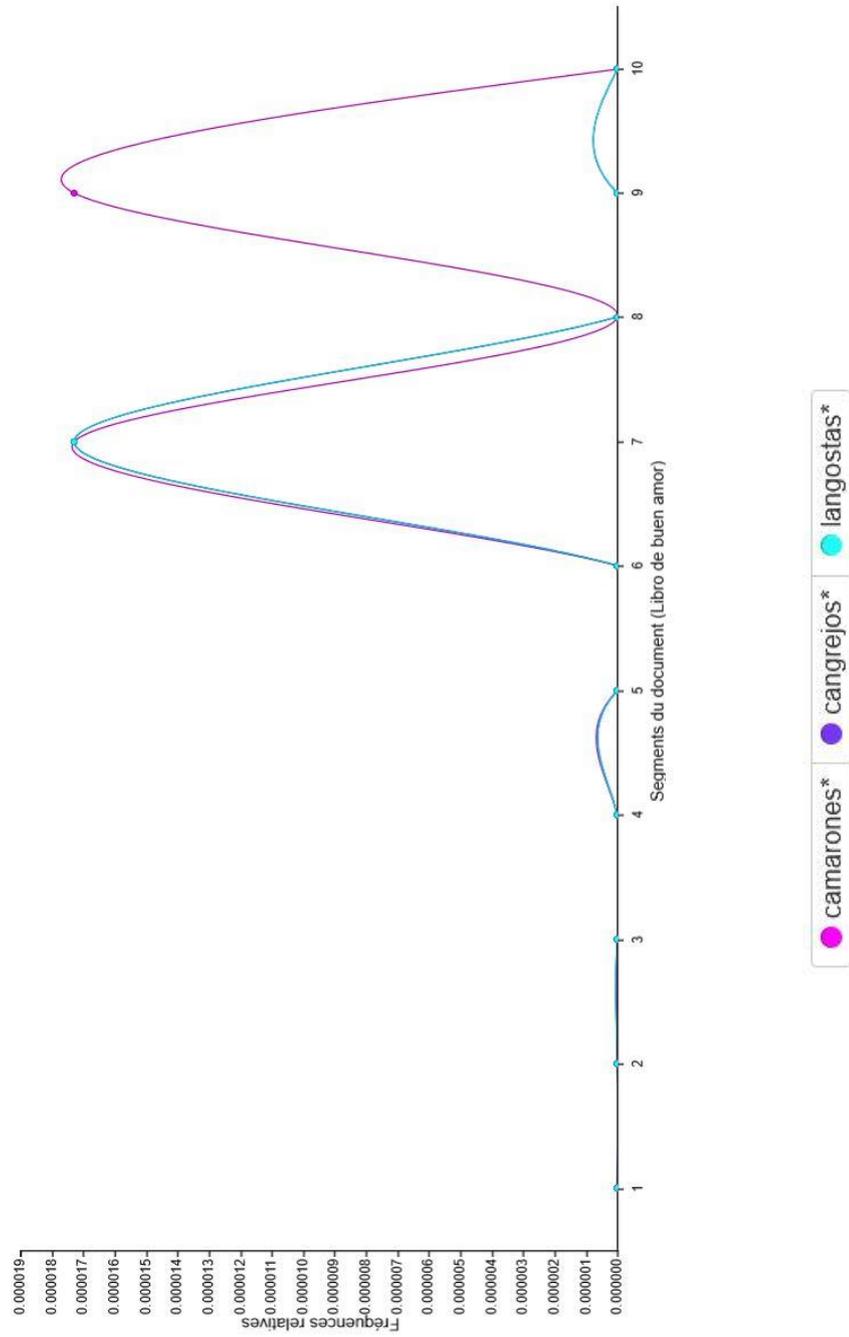


4.1.4. Les poissons et les fruits de mer

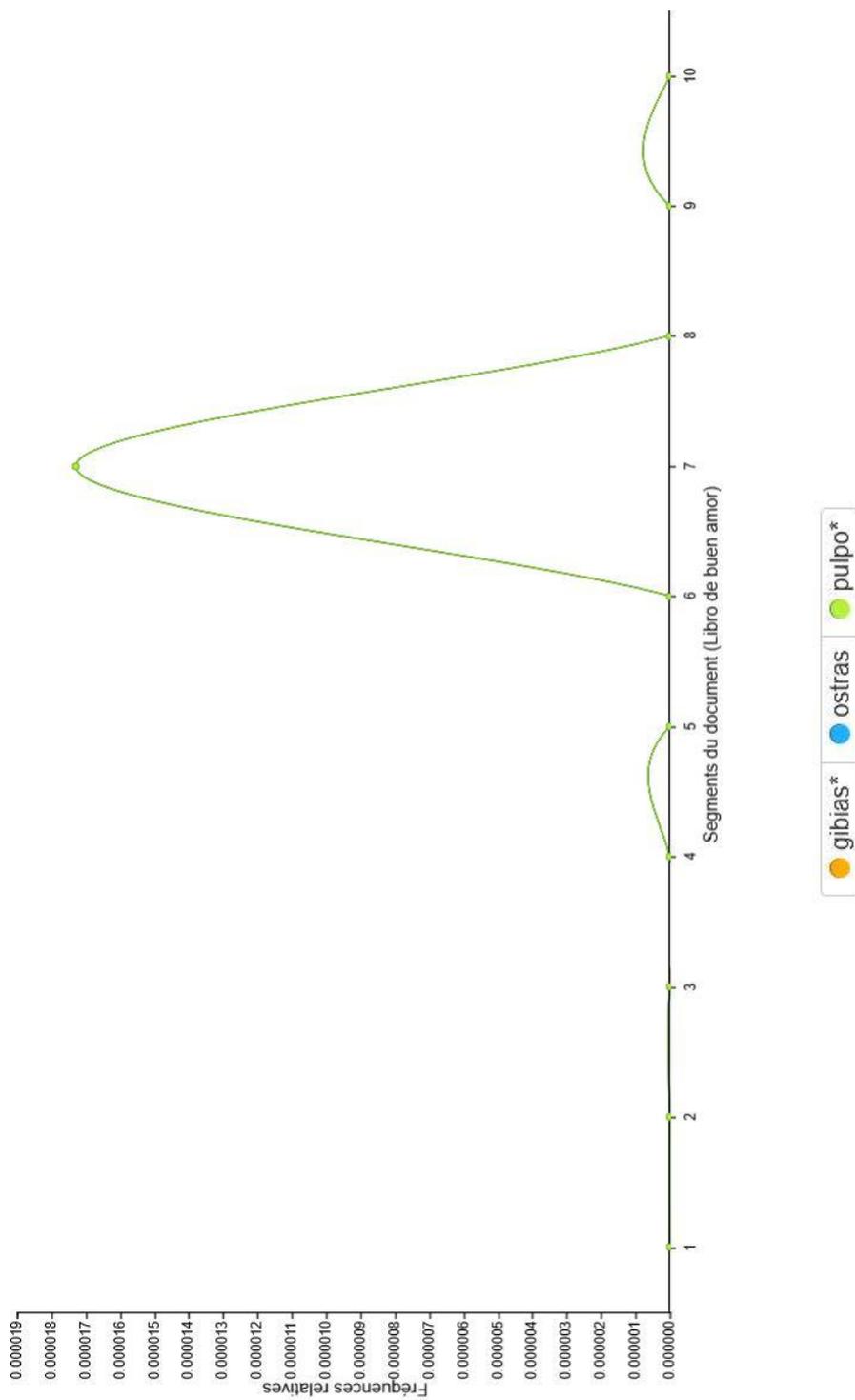
4.1.4.1. Les poissons



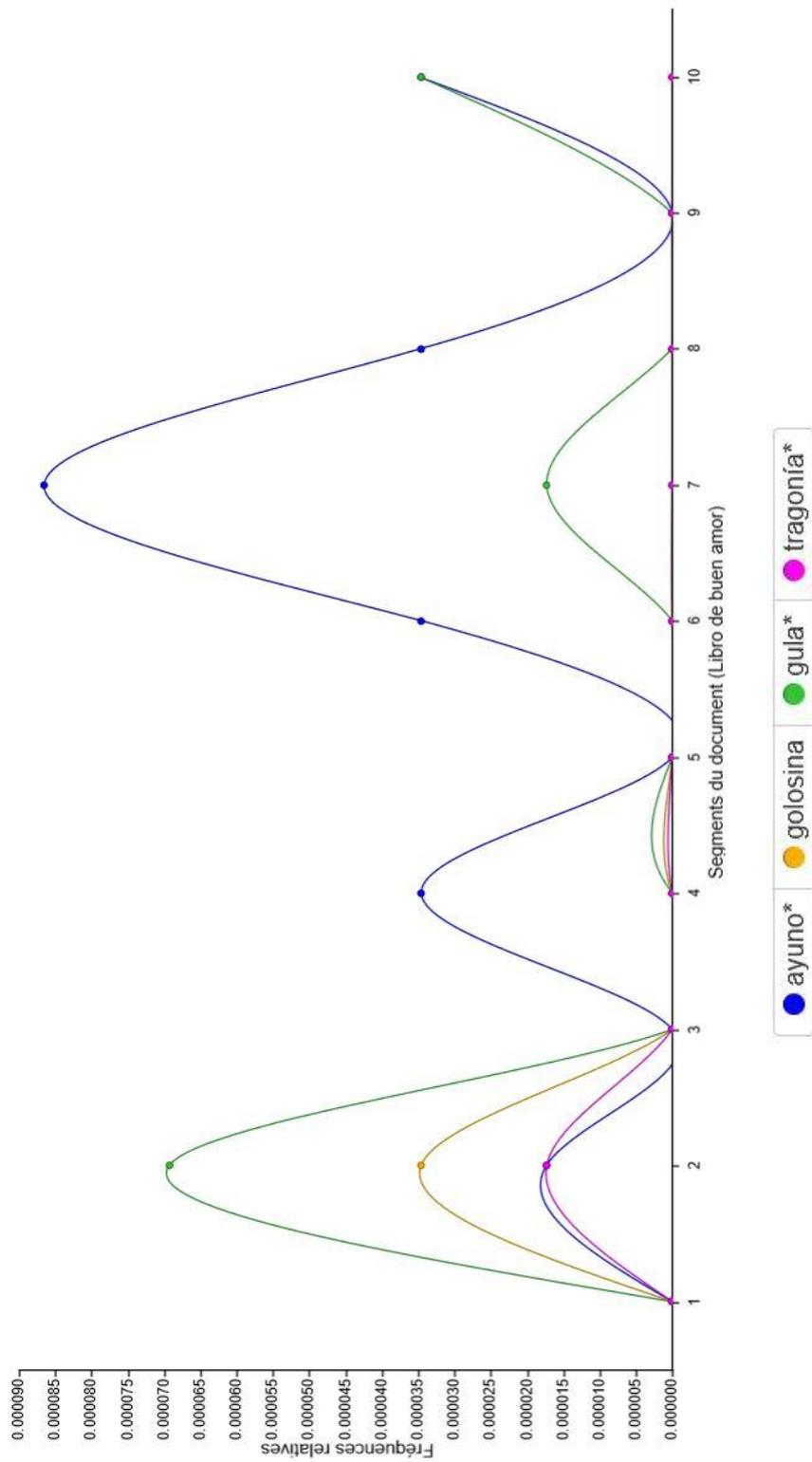
4.1.4.2. Les crustacés



4.1.4.3. Les mollusques



4.2. Les actions morales et jugements de valeur liés à l'alimentation



ANNEXE 5 : NOMBRE D'OCCURRENCES DE CERTAINS TERMES DANS LE CORPUS

Certains termes n'ont pu donner lieu à une analyse textométrique de leur fréquence sous forme de graphiques avec le logiciel Voyant Tools, en raison d'homonymies et de l'impossibilité d'écarter des occurrences non voulues¹⁶⁰. Nous avons donc réalisé un comptage manuel de ces lexèmes¹⁶¹ et nous avons répertorié ces données sous forme de tableaux.

5.1. Les verbes désignant les deux actions fondamentales de l'alimentation

Ce tableau regroupe les occurrences des verbes mentionnés, en écartant toutes celles ayant trait à l'alimentation des animaux.

	<i>Libro de Buen Amor</i>	<i>El Conde Lucanor</i>	<i>Calila e Dimna</i>	<i>Sendeban</i>	Total
<i>Comer</i> ¹⁶²	30	19	24	10	83
<i>Bever</i>	14	7	14	8	43

5.2. Les termes désignant les boissons

	<i>Libro de Buen Amor</i>	<i>El Conde Lucanor</i>	<i>Calila e Dimna</i>	<i>Sendeban</i>	Total
« vino(s) »	36	3	2	0	41
« agua »	4	6	1	6	17
« leche »	2	9	3	7	21

¹⁶⁰ Nous détaillerons dans les différentes rubriques au cas par cas quelles sont ces homonymies ou les occurrences qui doivent être écartées.

¹⁶¹ Pour ces comptages, nous avons inclus les formes fléchies du même lemme et les formes conjuguées du même paradigme verbal, car le but est d'observer combien de fois le discours utilise ces termes au total dans les quatre œuvres (selon les bornes du corpus de termes que nous avons explicitées dans l'introduction) et pas seulement le nom au masculin singulier ou le verbe à l'infinitif.

¹⁶² Comme pour *bever*, le comptage des occurrences de ce terme comprend toutes les formes du paradigme verbal et aussi celles incluses dans un syntagme comme « dar a comer », car ici notre objectif est d'observer le nombre de fois où est employé le verbe « comer », sans nous intéresser aux syntagmes ou aux structures qui le comprennent, afin de tirer des conclusions générales sur le nombre d'apparitions de ce verbe fondamental de l'alimentation au sein du corpus.

Une analyse textométrique des lexèmes se référant aux boissons avec l'observation de leur fréquence d'apparition n'était pas possible à mettre en œuvre, en raison de l'homonymie du terme « vino » et de la forme du passé simple « vino » du verbe *venir*, et le logiciel Voyant Tools ne permettant pas d'écarter les occurrences non voulues. De plus, plusieurs occurrences de « agua » dans le corpus ne se situent pas dans un contexte lié à l'alimentation. Ces deux données auraient fortement biaisé les résultats de l'analyse textométrique. Nous avons donc adopté une autre méthode de présentation des lexèmes qui concernent notre étude, et nous les avons répertoriées dans le tableau ci-dessus, afin d'obtenir le nombre exact d'occurrences des termes se rapportant aux boissons dans l'ensemble du corpus.

ANNEXE 6 : AFFICHAGE DU COTEXTE DES OCCURRENCES DE CERTAINS TERMES

Nous avons affiché ci-dessous le cotexte¹⁶³ des occurrences de certains termes dans chaque œuvre du corpus, afin de dégager les points communs entre les séquences de plusieurs occurrences, et d'observer quels sont les termes présents dans les segments à proximité du terme. Parmi les différentes catégories de termes établies dans la première approche, nous avons réalisé les analyses du cotexte seulement pour les lexèmes pour lesquels nous avons relevé des observations pertinentes à commenter dans l'optique de notre recherche.

6.1. Les légumineuses et les céréales¹⁶⁴

Dans cette catégorie d'aliments, nous nous sommes focalisée sur les lexèmes « pan » et « panes » car, parmi les termes désignant des aliments, ce sont les lexèmes qui apparaissent le plus dans les quatre œuvres. Nous n'avons pas réalisé un affichage du cotexte des hyponymes du terme « pan » (« bodigo ») ni des termes relatifs au pain comme « çatico », car ils sont beaucoup moins nombreux et ne sont pas présents dans toutes les œuvres : les analyser dans ce type d'étude ne nous semblait donc pas pertinent.

¹⁶³ Les affichages de cotextes et de segments que nous présentons ont tous été réalisés avec le logiciel de textométrie Voyant Tools, en utilisant les versions électroniques des œuvres indiquées dans la bibliographie générale, auxquelles nous avons retiré les pages de glossaire, de propos liminaires et de bibliographie écrites par l'éditeur.

¹⁶⁴ Nous nous intéressons bien sûr dans ce type d'étude aux termes désignant les aliments ou les entités, et non aux référents. Par ailleurs, nous nous intéressons seulement au cotexte des lexèmes désignant les céréales car il s'agit de la catégorie d'aliments permettant de dresser le plus grand nombre d'observations.

6.1.1. Les lexèmes « pan » et « panes »

6.1.1.1. Dans le *Libro de Buen Amor*

su can ⁹³ achaque le levanta, porque no l' den del	pan	» Los que quieren partírnos como fecho lo han, mescláronme con
grado ¹¹⁸ e fíose de la crus privado, él comió el	pan	más dus. a mí dio rumiar salvado Prometiol' por mi
el ladrón por furtar algo, començole a falagar. Lançó medio	pan	al perro, que traía en la mano, ¹⁷⁵ dentro iban
quiero mal bocado, non seré para mí sano, »por el	pan	de una noche, non perderé quanto gano. »Por poca vianda
que esta noche çenaría ¹⁷⁶ »non perderé los manjares, nin el	pan	de cada día, »si yo tu mal pan comiese, con
nin el pan de cada día, »si yo tu mal	pan	comiese, con ello me afogaría, »tú furtarías lo que guardo
Bien ansí tú lo fases: aora que estás lleno ²⁵⁵ de	pan	e de dineros que forçaste de lo ageno, non quieres
las tachas que an, más alhólís rematan, pero non comen	pan	, que corderos la Pasqua, nin ansarones San Juan ⁽⁴⁶⁾ . Non
luego perdí la mula, non fallava vianda, quien más de	pan	de trigo busca, sin seso anda. El mes era de
camino, ⁹⁶⁵ »faserse he fuego, e blasa, darte he del	pan	e del vino »alahé, promed algo, et tenerte he por
e una trucha; dise luego: «¡Ha de duro! comamos d'este	pan	duro »después faremos la lucha.» Después fui un poco estando
mí et della: dixé yo: «Agora se prueba, ⁹⁸³ »que	pan	et vino juega, que non camisa nueva.» Escoté la merienda
buena lumbre, como es de costumbre de sierra nevada. Diome	pan	de çenteno ¹⁰³⁰ tísado, moreno, e diom' vino malo agrillo e
formigos, e mucho non te fartes, »el terçio de tu	pan	comerás, o las dos partes, »para por Dios lo otro
la tu mucha gula et tu grand' golosina ¹¹⁶⁸ »el viernes	pan	et agua comerás, e non cosina, »fostigarás tus carnes con
jodería, ¹¹⁸³ resçebieronlo muy bien en su carneçería, pascua de	pan	çençeño éstos los venía, plogó a ellos con él, e
dicho an, ¹²⁵² »mandan lechos sin ropa e manteles sin	pan	, »tienen cosinas grandes, mas poca carne dan, »coloran su mucha
refaser los pesebres, limpiar los albañares, çerrar los silos del	pan	, e seguir los pajares, más querrrien entonçe peña que non
d'esa cosina rasa. »Aqueste ome bueno dávale cada día ¹³⁵¹ »del	pan	et de la leche e de quanto él comía: »creçió
¹³⁷³ »mucho tosino lardo, que non era salpreso, »enjundias e	pan	cocho sin ración e sin peso, »con esto el aldeano
ufanas, »todos nadar quieren los peçes e las ranas, »a	pan	de quinze días fambre de tres selmanas.» Dijo doña Garoça
compañero. Al que hoy nos estrenare con meaja o con	pan	, ¹⁷¹⁴ dele en quanto començare buena estrena San Julián: quanto
su abogado de aquella et de aquel que de su	pan	nos ha dado, ofreçémostelo por él. Quando las almas pesares
non les dé Dios çeguedat, guárdelos de pobredat. Deles mucho	pan	e vino que den al pobre mesquino, ¹⁷²⁴ deles algos
otros muchos canes, sabuesos et podencos que l' comen muchos	panes	, et muchos nocherniegos, que saben matar carnes. Sogas para las
al terçero con cosa non le alcança. El primero los	panes	e las frutas granava, ¹²⁸⁸ figados de cabrones con ruybarbo

6.1.1.2. Dans *El Conde Lucanor*

	Gauche	Terme	Droite
fallaredesque cada año, al tiempo que los omnes cogen el	pan		, sellen ellas de sus formigueros et van a las eras et
de sus formigueros et van a las eras et traen quanto	pan		pueden para su manteni-miento, et métenlo en sus casas
sabedes vós que cuando las formigas sacanla primera vez el	pan		fuera de sus formigueros, que estonçe es la primera agua et
et pues si ellas, cada que lloviesse, oviessende sacar el	pan		para lo enxugar, luenga lavor ternían, et demás que non
sacan la primera vez que llueve es ésta: ellas meten quanto	pan		pueden aver en sus casas una vez, et non catan
esse año. Et cuando viene la lluvia et semoja, el	pan		comiença de naçer, et ellas veen que si el pan
pan comiença de naçer, et ellas veen que si el	pan		naçe en los for-migueros, que en logar de se
migueros, que en logar de se gobernar dello, que su	pan		mismo las mataría, El Conde Lucanor 63 et serían ellas
el año. Et aún fallaredes que maguer que tengan quanto	pan		les complía, que cadaque buen tiempo faze, non dexan de
en vuestro ofiço et vuestro meester et non estaredes comiendo el	pan		de balde, que es una cosa que non paresçebien a
et ella que visquiesse como buena dueña, quenunca le menguaría	pan		et agua en su casa; et pues él esto le
ella de mandado, et por esto nunca comiera nin biviera sinon	pan		et agua. Otrósí, desde don Pero Núñez llegó a su
los derechos et verdaderos christianos; et por estarazón, tomó el	pan		et bendixolo et partiolo et diolo a sus discípulos et
Et devedes saber que la razón porquedizen que tomó el	pan		et bendixolo et partiolo es ésta: cada que Jhesu El
cada que Jhesu El Conde Lucanor 190 Christo bendizía el	pan		, luego él era partido tan equal como si lo partiesse con
que resuscitó en el partir del pan; ca por partir el	pan		en otra manera como todos lo parten, non avía la Sancta
avía la Sancta Esçriptura por qué fazer mençión del partir del	pan		, mas fázelo por-que Jhesu Christo partía sienpre el pan
pan, mas fázelo por-que Jhesu Christo partía sienpre el	pan		, mostrando cómo lo podía fazer tan maravillosamente. Et otrósí, dexó este

6.1.1.3. Dans *Calila e Dimna*

Gauche	Terme	Droite
non quiere mover su cola, fasta que le echan el	pan	? ¿Et el elefante joven desque conosce su fuerza, e le
había cada día limosna de casa de un mercador rico,	pan	e miel e manteca e otras cosas de comer. Et
e manteca e otras cosas de comer. Et comía el	pan	e los otros comeres, e guardaba la miel e la

6.1.1.4. Dans le *Sendebar*

Gauche	Terme	Droite
que tenié dos panes de adárga-ma; e pagose del	pan	, e comprolo para su señor, e levolo epagose su señor
para su señor, e levolo epagose su señor de aquel	pan	.6 E dixo el mercador a su moço: 1. 'librar
el mercader, su sirviente y la muchacha que vende su	pan	; podriátratarse de un error: del mercador e de la mujer
Sí te vala Dios,7 que me compres de aquel	pan	cada día, si lo fallares. E el moço iva cada
el mercador que demandase a la moça cómo lo fazíaaquel	pan	. E el moço fue buscar a la moça e fallola
9 E el mercador le preguntó:—Señora, ¿cómo fazedes aquel	pan	? E yo faré fazer otro tal.10 E ella dixo
tirásemos.13 E yotomava aquella masa en escuso e fazíala	pan	,14 e leváloaquel mercado a vender e vendíalo. E, loado
mercador dio grandes bozes, del gran asco que avíade aquel	pan	que avía comido e, cuando vido que provechoninguno non tenía
mujer, e llamó una perrilla que teníe echole de aquel	pan	, en guisa que non lo viese la mujer.4 Edespués
los ojos con la pi-mienta que avié en el	pan	.5 E cuando la mujer la vio así, ma-ravillose
fue arar e la mujer fizole decomer de panizo un	pan	, e levógelo a do arava. E yendo porgelo dar, dieron
de una variante alternativa. 2. 'mientras iba a darle [el	pan	de maíz (pa-nizo)], la asaltaron'. 3. Uno de los
los ladrones hace 'una figurita de elefante conla miga del	pan	, para burlarse'. 4. 'miró'. 5. ensoñava esta noche entre sueños
sobre la ceniza e non comas sinon un pocode ordio,	pan	de ordio e sal, e aprenderás.1 E él le
la ceniza de mientras trasladaraaquellos libros, e cómo comiera el	pan	de ordio, e cómo pa-sara mucha cueita e mucha
él fizolo así, e ella metiol' un gran bocado de	pan	en la boca. E cuando los omnes entraron, pescudaron que
omne es nuestro huésped e quisose afoogar con unbocado de	pan	e bolviénsele los ojos.16 Estonces descubriolo e echof' del
a su señor e dixo que non fallava de aquel	pan.e	dixo el mercador que demandase a la moça cómo lo
moço iva cada día a la moça e comprávale aquel	pane	leválo a su señor. E un día falló a la
SENDEBAR-02 23/1/2006 11:51 Página 90 [4.	panes] De cómo vino el segundo privado ante el rey por
pimienta,e amasola toda en uno e fizo d' ella	panes	. Estonces fue separa su casa de aquella mujer, e llamó una

6.1.2. Les *lexèmes* « *atramuzes* » et « *atramizes* » dans *El Conde Lucanor*

Gauche	Terme	Droite
comiesse, nonpudo aver cosa del mundo sinon una escudiella de	atramizes	. Et acordán-dose de cuando rico era et solía ser
con mengua El Conde Lucanor 29 avía de comer los	atramizes	, que son tan amargos et de tan mal sabor,començó
fieramente, pero con la grant fambre començó decomer de los	atramizes	, et en comiéndolos, estava llorando et echava lascortezas de los
et en comiéndolos, estava llorando et echava lascortezas de los	atramizes	en pos sí. Et él estando en este pesar et
unomne cabo de'l que estava comiendo las cortezas de los	atramizes	que élechava en pos de sí, et era aquél de
fablé desuso. Et cuando aquello vio el que comía los	atramizes	, preguntó a aquél quecomía las cortezas que por qué fazía
él dexava. Et cuando esto vio el que comía los	atramizes	, conortóse,pues entendió que otro avía más pobre que él
que por pobreza et mengua de otra vi- anda comía	atramuzes	Otro día fablava el conde Lucanor con Patronio en esta

6.2. Les termes se référant aux actions morales et jugements de valeurs liés à l'alimentation dans le *Libro de Buen Amor*¹⁶⁵

6.2.1. Les lexèmes « gula », « golosina », « tragonía »

Gauche	Terme	Droite
quepa,219 avarisia e loxuria que arden más que estepa,	gula	, embidia, açidia, que s' pegan como lepra, de la cobdiçia
es, va a perder. Aquí fabla del pecado de la	gula	. La golosina tienes, goloso laminero,291 querríes a quantas veçes
coma bien y non tema. Adán el nuestro padre por	gula	e tragonía,294 porque comió del fruto que comer non
comer e tragar siempre estás boca abierto. Feçiste por la	gula	a Lot, noble burgués,296 beber tanto que yogó con
por Dios de ti las tira. »Por la tu mucha	gula	et tu grand' golosina1168 »el viernes pan et agua comerás
ira, et avremos de Dios querencia. Grand pecado es la	gula	, puede a muchos matar,1596 abstinencia et ayuno puédelo de
memoria lidiando por su servicio, con tal gracia podremos vencer	gula	, que es vicio. La envidia mató muchos de los profetas

Gauche	Terme	Droite
a perder. Aquí fabla del pecado de la gula. La	golosina	tienes, goloso laminero,291 querríes a quantas veçes gostarlas tú
ello en el infierno desque morió yasia(31). Mató la	golosina	muchos en el desierto295 de los más mejores que y
las tira. »Por la tu mucha gula et tu grand'	golosin...	»el viernes pan et agua comerás, e non cosina, »fostigarás
et todo mal después(32). Muerte muy rebatada trahe la	golosin...	al cuerpo muy goloso e al alma mesquina; d'esto ay
y non tema. Adán el nuestro padre por gula e	tragonía	,294 porque comió del fruto que comer non debía, ehole

Nous n'avons pas affiché le cotexte du lexème « goloso » bien que ce terme soit également en rapport avec la gourmandise, car plusieurs occurrences ont trait à l'alimentation des animaux. Dans plusieurs autres cas, le cotexte de ces occurrences ne contient pas d'informations pertinentes à commenter pour notre analyse.

6.2.2. Les lexèmes « ayuno », « ayunar », « ayunava », « ayunador »

Gauche	Terme	Droite
tal es mi escudero. Dos días en la selmana grand	ayunador	,1621 quando non tenía qué comer, ayunava el pecador, siempre
fuerza, eres lobo carnicero. Desque te conocí, nunca te vi	ayunar	,292 almuerças de mañana, non pierdas la yantar, sin mesura
la selmana grand ayunador,1621 quando non tenía qué comer,	ayunava	el pecador, siempre aquestos dos días ayunava mi andador, quando
tenía qué comer, ayunava el pecador, siempre aquestos dos días	ayunava	mi andador, quando non podía ál faser, ayunava con dolor
dos días ayunava mi andador, quando non podía ál faser,	ayunava	con dolor. Pero si dis la fabla que suelen retraer
retuvo en sí que les non dio. Ansí que por	ayuno	, e limosna, e oración,149 et por servir a Dios
tentaciones, en cabo, por dinero, otorgan los perdones, asuelven el	ayuno	, así faser oraciones. Pero que le denuestan los monges por
su vida nunca el vino bebía, en santidad e en	ayuno	et en oración veví. Tomava grand pesar el diablo con
fuémosnos en uno,981 era nona pasada, e yo estaba	ayuno	desque en la choça fuimos, non fallamos ninguno; díxome que
uno. «Pardiós», dixé yo, «amiga, más querría almorsar,982 »que	ayuno	et arresido non ome podría jugar, »si ante non comiese
so pena de sentençia, »que por mí e por mi	ayuno	e por mi penitencia, »que lo desafiedes con mi carta
ti Carnal goloso, que te non coydas fartar, »envióte el	ayuno	por mí desafiar. »Desque hoy en siete días tú e
fiso tal haya.» Mandó a don Carnal, que guardase el	ayuno	,1127 et que lo toviesen ençerrado a do non lo
cama irguiendo, pensó como fesiese, como fuese reyendo. Dixo don	ayuno	el Domingo de Ramos:1181 «Vayamos oír misa, señor, vos
salmos. »Oyremos la pasión, pues que valdíos estamos.» Respondiole don	ayuno	, que d'esto le plasia,1182 resio es don Carnal, mas
de almagra,1306 »vino a mí mucha dueña de mucho	ayuno	magra, »con muchos «pater nostres» e con mucha oración agra
pu'd' fallar ninguno, »con oración e limosna e con mucho	ayuno	, »redránme de sí, como si fuese lobuno. »En caridat fablavan
es la gula, puede a muchos matar,1596 abstinencia et	ayuno	puédelo de nos quitar, con espíritu de çiençia sabiendo mesura
consuno,1603 al mundo con caridad, a la carne con	ayuno	, con coraçón al diablo, todos tres irán de yuso, nin

¹⁶⁵ C'est dans cette œuvre qu'apparaissent le plus souvent ces termes, c'est pourquoi nous nous sommes focalisée sur elle pour notre étude cotextuelle de ces lexèmes.

BIBLIOGRAPHIE

La bibliographie suivante répertorie les titres effectivement cités dans le corps du mémoire. Nous avons séparé les références en deux rubriques : les sources primaires, en d'autres termes les œuvres qui constituent le corpus de notre étude et les sources secondaires, c'est-à-dire les références ayant étayé notre argumentation.

Sources primaires

Corpus des œuvres

Calila e Dimna 2003, [en ligne].

<https://www.biblioteca.org.ar/libros/89433.pdf>.

Calila e Dimna, 1993, édition de J. M. Cacho Blecua et María Jesús Lacarra, Madrid, Castalia.

El libro de Calila e Dimna (1251): edición nueva de los dos manuscritos castellanos, con una introducción intercultural y un análisis lexicográfico árabe-español, 2007 [en ligne], édition de l'University of Zurrich. <https://www.zora.uzh.ch/id/eprint/17989/1/1251.pdf>.

MANUEL Juan, 2013, *El Conde Lucanor*, Collection Odres Nuevos, Madrid, Castalia.

MANUEL Juan, 2014, *El Conde Lucanor*, 30^e édition d'Alfonso I. Sotelo, Madrid, Cátedra.

MANUEL Juan, s.d, *El Conde Lucanor* [en ligne].

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/el_conde_lucanor_infante_juan_manuel_0.pdf.

RUIZ Juan, 2016, *Libro de Buen Amor*, 2^e édition de G. B. Gybbon-Monnypeny, Madrid, Castalia.

RUIZ, Juan, 1995, *Libro de Buen Amor*, Collection Odres Nuevos. 18^e ed. Madrid, Castalia.

RUIZ Juan, s.d, *Libro de Buen Amor* [en ligne].

<https://www.biblioteca.org.ar/libros/132761.pdf>.

Sendeban, 2011, 6^e édition de María Jesús Lacarra, Madrid, Cátedra.

Sendeban, 2006. *El libro de los engaños de las mujeres, Estudio introductorio, edición crítica y notas por V.O* [en ligne], Barcelone, Crítica.

https://www.academia.edu/1935653/Sendeban_El_libro_de_los_enga%C3%B1os_de_las_mujeres_Estudio_introductorio_edici%C3%B3n_cr%C3%ADtica_y_notas_por_V_O_Barcelona_Editorial_Cr%C3%ADtica_Colecci%C3%B3n_Cl%C3%A1sicos_y_Modernos_11_2006_160_pp.

Sources secondaires

ALBERT Jean-Marc, 2009, *Aux tables du pouvoir, des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin.

ALONSO PEDRAZ Martín, 1986a, *Diccionario medieval español: desde las glosas emilianenses y silenses, s. X, hasta el siglo XV*, vol. 1, Salamanca, Universidad Pontificia de Salamanca.

ALONSO PEDRAZ Martín, 1986b, *Diccionario medieval español: desde las glosas emilianenses y silenses, s. X, hasta el siglo XV*, vol. 2, Salamanca, Universidad Pontificia de Salamanca.

ALVAR Carlos, 2005, « “Sañudo e non con vino” (*Libro de Buen Amor*, 181b) », dans R. Amran, *Autour du Libro de Buen Amor*, Paris, Indigo / Amiens, Université de Picardie Jules Verne, p. 161-169.

ALVAR Carlos & ALVAR NUÑO Guillermo, 2020, *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*, Madrid, Sial Pigmalión.

ALVAR EZQUERRA Manuel, 2014, *Lo que callan las palabras. Mil voces que enriquecerán tu español*, Madrid, JdeJ Editores.

ALVAR NUÑO Guillermo, 2022, 24 janvier, « La comida es el espejo del alma: los banquetes como escenario de la moral en la Edad Media (siglos XII-XIV) », communication présentée dans le cadre du séminaire « Moyen Âge espagnol », Colegio de España [Paris].

ARIÈS Paul, 2017, *Une histoire politique de l'alimentation. Du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo.

AUBAILE-SALLENAVE Françoise, 1988, « *El libro de Agricultura*, su autor el doctor excelente Abu Zacaria Iahia [compte-rendu] », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliqué* [en ligne], 35, p. 329.

https://www.persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1988_num_35_1_6695_t1_0329_0000_1.

BIAGGINI Olivier, 2016, « Histoire et fiction dans l'œuvre de Don Juan Manuel : de la *Crónica abreviada* à *El conde Lucanor* », *e-Spania, revue interdisciplinaire d'études hispaniques médiévales et modernes* [en ligne], 23, p. 1-29. <https://journals.openedition.org/e-spania/25253>.

BIAGGINI Olivier, 2005, « Quelques enjeux de l'exemplarité dans le *Calila e Dimna* et le *Sendebār* », *Cahiers de narratologie, analyses et théories narratives* [en ligne], 12, p. 1-36. <https://journals.openedition.org/narratologie/28#tocto5n2>.

BLESTEL Élodie & FORTINEAU-BRÉMOND Chrystelle, 2015, « Présentation. La linguistique du signifiant : fondements et prolongements », *Cahiers de praxématique* [en ligne], 64, p. 1-13. <https://journals.openedition.org/praxematique/3799> >.

BRÉMOND Claude, LE GOFF Jacques & SCHMITT Jean-Claude, 1982, *L'exemplum*, Turnhout, Brepols.

CARNAVAGGIO Jean, 1993, *Histoire de la littérature espagnole. Tome 1. Moyen Âge, XVI^e siècle, XVII^e siècle*, Paris, Fayard.

CASTRO Xavier, 2001, *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*, Tres Cantos, Nivola Ediciones.

CERIBELLI Alessandra, 2009, « Comida y bebida en la poesía de Francisco de Quevedo », dans J. Murillo Sagredo & L. Peña García (coord.), *Sobremesas literarias en torno a la gastronomía en las letras hispánicas*, Madrid, Biblioteca Nueva, p. 119-126.

CIROT Georges, 1943, « L'épisode de Doña Endrina dans le *Libro de Buen Amor* », *Bulletin hispanique* [en ligne], 45(2), p. 139-156. https://www.persee.fr/doc/AsPDF/hispa_0007-4640_1943_num_45_2_2954.pdf.

CLOSSON Monique, 1984, « Us et coutumes de la table du XII^e siècle au XV^e siècle à travers les miniatures », dans Centre d'études médiévales de Nice (dir.), *Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, Les Belles Lettres, p. 21-32.

COROMINAS Joan, 1997, *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos.

COROMINAS Joan, 1976, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos.

CRiado DE VAL Manuel, 1973, « La tierra de Hita. El contorno mozárabe del *Libro de Buen Amor* », dans *El Arcipreste de Hita, el libro, el autor, la tierra, la época. Actas del I Congreso Internacional sobre el Arcipreste de Hita*, Barcelona, Seresa, p. 447-455.

CUESTA TORRE María Luzdivina, 2012, « La comida en las fábulas esópicas del *Libro de Buen Amor* », dans P. Botta et al. (org.), *Rumbos del hispanismo en el umbral del Cincuentenario de la AIH* [en ligne], vol. 2, Italia, Bagatto Libri, p. 96-105.
https://cvc.cervantes.es/literatura/aih/pdf/17/aih_17_2_008.pdf.

DARBORD Bernard, 2011, « Le conseil donné au roi dans le *Sendebär* (1253) : étude de sémantique et de pragmatique », *e-Spania, revue interdisciplinaire d'études hispaniques médiévales et modernes* [en ligne], 12, p. 1-13. <https://journals.openedition.org/e-spania/20607>.

DARBORD Bernard, 2005, « Les péchés capitaux, selon Juan Ruiz », dans R. Amran, *Autour du Libro de Buen Amor*, Paris, Indigo / Amiens, Université de Picardie Jules Verne, p. 173-187.

DAVID Jean-Michel, 1980, « *Maiorum exempla sequi* : l'exemplum historique dans les discours judiciaires de Cicéron », *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes* [en ligne], 92(1), p. 67-86.
https://www.persee.fr/doc/mefr_0223-5110_1980_num_92_1_2538.

DESORTES Françoise, 1996, « Les métiers de l'alimentation », dans J. L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 433-458.

DE LOPE-RIVIÈRE Monique, 2005, « La chair et la temporalité dans le *Libro de Buen Amor* », dans D. Breton et al., *Lectures d'une œuvre : Libro de Buen Amor de Juan Ruiz*, Nantes, Éditions du Temps, p. 31-49.

DE LOPE-RIVIÈRE Monique et al., 2015, *Livre de Bon Amour. Nouvelle traduction du Libro de Buen Amor* [en ligne], Paris, e-Spania Books. <https://books.openedition.org/esb/295>.

DOMINGO Concha & DOMINGUIS Vicente, 2017, « Historia del arroz Bombón », *Agricola Vergel* [en ligne], 400, p. 113-115.
http://redivia.gva.es/bitstream/handle/20.500.11939/5721/2017_Domingo_Historia.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

DUMANOIR Virginie, 2009, « Exemplum », dans *Dictionnaire des littératures hispaniques*, Paris, Robert Laffon, p. 501-502.

EBERENZ Rolf, 2016, « De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII) », *Revista de Filología Española* [en ligne], 96(1), p. 81-112.
<http://revistadefilologiaespañola.revistas.csic.es/index.php/rfe/article/view/1179>.

FALCÓN María Isabel, 1984, « La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo XV : el caso de Zaragoza », dans Centre d'études médiévales de Nice (dir.), *Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, Les Belles Lettres, p. 209-222.

FARJADO-FARJADO Ana-María, 2020, « Comentarios sobre el *Libro de Buen Amor* », *Ed&TIC Working* [en ligne], p. 1-7.
https://www.researchgate.net/publication/343626896_Comentarios_sobre_el_libro_de_buen_amor.

FISHLER Claude, 1990, *L'omnivore*. Paris, Odile Jacob.

FLANDRIN Jean-Louis, 1996, « Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles », dans J. L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 491-509.

FLANDRIN Jean-Louis, 1983, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses : Dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) », *Annales. Histoire, Sciences Sociales* [en ligne], 38(2), p. 369-401.
https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1983_num_38_2_410982.

FLANDRIN Jean-Louis & MONTANARI Massimo (dir.), 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.

FORMIGARI Lia, 1973, « Chain of Being », dans *Dictionary of the history of ideas : studies of selected pivotal ideas. 1. Abstraction in the formation of concepts, to Design argument*, New York, Charles Scribner's sons, p. 325-335.

FOURNÈS Ghislaine, 2009, « Livre de bon amour », dans *Dictionnaire des littératures hispaniques*, Paris, Robert Laffon, p. 806-810.

FREEDMAN Paul, 2009, *Out of the East – Spices and the Medieval Imagination*, New Haven, Yale University Press.

GÁZQUEZ ORTIZ Antonio, 2002, *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*, Madrid, Alianza Editorial.

GAUTIER Alban, 2009, *Alimentations médiévales V^e- XVI^e siècle*, Paris, Ellipses.

GONZÁLEZ-BLANCO GARCÍA Elena, 2008, « Notas: las raíces del “mester de clerecía” », *Revista de filología española* [en ligne], 88(1), p. 195-207.

https://www.researchgate.net/publication/270071199_Las_raices_del_Mester_de_Clerecia.

GRANGER Herbert, 1985, « The *Scala Naturae* and the Continuity of Kinds », *Phronesis* [en ligne], 30(2), p. 181-200.

https://www.jstor.org/stable/4182226?seq=1#metadata_info_tab_contents.

GRIECO Allen J., 1999, « Le repas en Italie à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », dans J. L. Flandrin & J. Cobbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, p. 115-149.

GRIECO Allen J., 1996, « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », dans J. L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard, p. 479-490.

JIMÉNEZ SÁNCHEZ Santiago U., 2010, « Construcción discursiva en el *Libro de Buen Amor*: las palabras que designan instrumentos propios de la alimentación », dans N. Labère (dir.), *Être à table au Moyen-Âge* [en ligne], Madrid, Casa de Velázquez, p. 115-128. <https://books-openedition-org.distant.bu.univ-rennes2.fr/cvz/1558>.

LABÈRE Nelly, 2010, « Les mots à la bouche dans le *Libro de Buen Amor* », dans N. Labère (dir.), *Être à table au Moyen-Âge* [en ligne], Madrid, Casa de Velázquez, p. 143-153.

<https://books-openedition-org.distant.bu.univ-rennes2.fr/cvz/1562>.

LAMBERT-PERREAULT Marie-Christine & SICOTTE Geneviève, 2016, « Quand l'aliment nourrit l'imaginaire. Présentation du dossier », *Captures* [en ligne], 1(2), dossier « Raconter l'aliment ». <http://revuecaptures.org/node/649>.

LAURIOUX Bruno, 2014, « Distinction et alimentation à la fin du Moyen Âge », *Marquer la prééminence sociale : pouvoir symbolique en Occident (1300-1640)* [en ligne], 127, p. 323-345.

<https://books-openedition-org.distant.bu.univ-rennes2.fr/psorbonne/3356#ftn46>.

LAURIOUX Bruno, 2005, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion.

LAURIOUX Bruno, 2002, *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette Littératures.

LAURIOUX Bruno, 1999, « Les repas en France et en Angleterre aux XIV^e et XV^e siècles », dans J. L. Flandrin & J. Cobbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, p. 87-113.

LAURIOUX Bruno, 1996, « Cuisines médiévales (XIV^e et XV^e siècles) », dans J. L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 459-477.

LAURIOUX Bruno, 1989, *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro.

LECOY Félix, 1998, *Recherches sur le Libro de Buen Amor de Juan Ruiz, archiprêtre de Hita*, Genève, Slatkine Reprints.

MÁRQUEZ VILLANUEVA Francisco, 1973, « Nuevos arabismos en un pasaje del *Libro de Buen Amor* (941ab) », dans M. Criado de Val (dir.), *El Arcipreste de Hita, el libro, el autor, la tierra, la época. Actas del I Congreso Internacional sobre el Arcipreste de Hita*, Barcelona, Seresa, p. 202-207.

MIAJA DE LA PEÑA María Teresa, 2012. « “Con la mucha vianda [sic] mucho vino bebido”: la comida y la bebida en el Libro de Buen Amor », dans P. Botta *et al.* (org.), *Rumbos del hispanismo en el umbral del Cincuentenario de la AIH* [en ligne], vol. 2, Italia, Bagatto Libri, p. 96-105.

https://cvc.cervantes.es/literatura/aih/pdf/17/aih_17_2_013.pdf.

MIAJA de la PEÑA María Teresa, 2009, « El placer por la comida y la bebida. El *Libro de Buen Amor* como tratado gastronómico », dans S. Rojo *et al.* (org.), *Actes du colloque Anais do V Congresso Brasileiro de Hispanistas. Belo Horizonte: Faculdade de Letras da UFMG, septembre 2008* [en ligne].

http://www.letras.ufmg.br/espanhol/Anais/anais_paginas_%201502-2009/El%20placer%20por.pdf.

MICHEL Dominique, 2003, « Au fil des siècles : légumes méprisés, légumes anoblis », *Champ psychosomatique* [en ligne], 1, p. 123-132.

<https://www.cairn.info/revue-champ-psychosomatique-2003-1-page-123.htm>.

MONTANARI Massimo, 1995. *La Faim et l'Abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, traduit de l'italien par Monique Aymard, Paris, Le Seuil.

MONTANARI Massimo, 1983, « Valeurs, symboles, messages alimentaires durant le Haut Moyen Âge », *Médiévales : nourritures* [en ligne], 5, p. 57-66.

https://www.persee.fr/doc/medi_0751-2708_1983_num_2_5_935.

MORROS MESTRES Bienvenido, 2010, « Historia, religión y gastronomía: la pelea de don Carnal y doña Cuaresma en el *Libro de Buen Amor* », dans N. Labère (dir.), *Être à table au Moyen-Âge* [en ligne], Madrid, Casa de Velázquez, p. 129-141. <https://books-openedition-org.distant.bu.univ-rennes2.fr/cvz/1560>.

MÜLLER Dörte, 1992/2014, « ¿Pertenece la metonimia al diccionario? », dans G. WOTJAK (comp. et ed.) *Estudios de lexicología y metalexigrafía del español actual* [en ligne], Tübingen, Niemeyer, p. 78-89.

https://books.google.fr/books?id=vcWdCgAAQBAJ&pg=PA85&lpg=PA85&dq=gerd+wotjak+comida&source=bl&ots=ulfhJmLZTB&sig=ACfU3U0ZBPLAQyKXb7sF5xBmxbEZ_seQ_Sg&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwju-MbbvbLtAhXKDmMBHVuoAqkQ6AEwCnoECBEQA#v=onepage&q=gerd%20wotjak%20comida&f=false.

ODDO Alexandra, 2021, 28 mai, « La comida en el refranero medieval: léxico, práctica, aspectos semánticos y simbólicos », communication présentée au Colloque « La comida en la cultura europea entre la Edad Media y el Renacimiento », Universidad de Alcalá.

PAGANI Gianluca, 2007, « A la mesa del Arcipreste. La cocina castellana en el siglo XIV en los versos de Juan Ruiz: unas notas », dans L. Haywood (org.), *Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, y el Libro de buen amor, II Congreso Internacional* [en ligne].

https://cvc.cervantes.es/literatura/arcipreste_hita/02/default.htm.

PALAFIX Eloísa, 2008, « “E yo tomava aquella masa en escuso e faziala pan”: el lugar de la comida en el *exemplum* medieval, el caso del Sendebar castellano », *Memorabilia: Boletín de literatura sapiencial* [en ligne], 11, p. 65-80.

<http://parnaseo.uv.es/Memorabilia/Memorabilia11/PDFs/Sendeban.pdf>.

PÉREZ VIDAL José, 1973, « Las golosinas de las monjas en el *Libro de Buen Amor* », dans M. Criado de Val (dir.), *El Arcipreste de Hita, el libro, el autor, la tierra, la época. Actas del I Congreso Internacional sobre el Arcipreste de Hita*, Barcelona, Seresa, p. 473-478.

PIPONNIER Françoise, 1996, « Du feu à la table : archéologie de l'équipement de bouche à la fin du Moyen Âge », dans J. L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 525-536.

POLO DE BEAULIEU Marie Anne & DITTMAR Pierre-Olivier, 2015, « Polysémie de l'*exemplum* : modèle moral, modèle iconographique », dans *Apprendre, produire, se conduire : Le modèle au Moyen Âge, XLV^e Congrès de la SHMESP (Nancy-Metz, 22 mai-25 mai 2014)* [en ligne], p. 285-298.

<https://books.openedition.org/psorbonne/27039?lang=fr%20-%20bodyftn1#text>.

POULAIN Jean-Pierre, 2018, « Modèle alimentaire », dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2^e édition augmentée, Paris, PUF, p. 942-949.

QUEFFÉLEC Jean-Marc Ambroise, 1984, « La mie, la goutte et l'aillie, essai sur l'intégration des lexèmes du boire et du manger dans le processus de renforcement de la négation en ancien français », dans Centre d'études médiévales de Nice (dir.), *Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, Les Belles Lettres, p. 345-360.

QUÍLEZ ROYO Jaime, 2016, *La alimentación en el reino de Aragón en la Baja Edad Media (siglos XIII-XV)*, tesina de Grado [mémoire de fin d'études], Universidad de Zaragoza.

<https://zagan.unizar.es/record/48640?ln=fr>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2021, *Diccionario de la lengua española* [en ligne]. 23^e édition.

<https://dle.rae.es/>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 1726-1739, *Diccionario de Autoridades* [en ligne].

<https://apps2.rae.es/DA.html>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, s.d., *Corpus Diacrónico del Español* (CORDE) [en ligne].

<https://www.rae.es/banco-de-datos/corde>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, s.d., *Corpus de Referencia del Español Actual* (CREA) [en ligne].

<https://www.rae.es/banco-de-datos/crea>.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, s.d., *Corpus del Español del Siglo XXI* (CORPES XXI) [en ligne].

<https://www.rae.es/banco-de-datos/corpes-xxi>.

RIERA I MELIS Antoni, 1996, « Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados », *Acta historica et archaeologica mediaevalia* [en línea], 16-17, 181-205.

<https://raco.cat/index.php/ActaHistorica/article/view/193894>.

ROMAGNOLI Daniela, 1996, « *Guarda no sii vilan* : les bonnes manières à table », dans J. L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 511-523.

RUCQUOI Adeline, 1984, « Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV^e siècle », dans Centre d'études médiévales de Nice (dir.), *Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, vol. 1, *Aliments et Société*, Nice, Les Belles Lettres, p. 297-312.

RUIZ Juan, 1995, *Livre de Bon Amour - Texte castillan du XIV^e siècle*, traduit du castillan sous la direction de M. Garcia, Paris, Stock.

SINCLAIR Stéfan & ROCKWELL Geoffrey, 2016, *Voyant Tools* [en ligne].
<https://voyant-tools.org/>.

UNIVERSITÄT ROSTOCK & UNIVERSITÄT PADERBORN, 2022, *Diccionario del Español Medieval electrónico (DEMel)* [en ligne]. <https://demel.uni-rostock.de/>.

VERDON Jean, 2002, *Boire au Moyen Âge*, Paris, Perrin.

VERDON Jean, 1996, *Le plaisir au Moyen Âge*, Paris, Perrin.

TLFi = *Trésor de la langue Française informatisé* [en ligne], s.d., ATILF - CNRS & Université de Lorraine. <http://www.atilf.fr/tlfi>.

WEISS ADAMSON Melitta, 2004, *Food in Medieval Times*, Westport, Connecticut, Greenwood Publishing Group.

WOTJAK Gerd, 1991-1992, « Acerca del potencial comunicativo de las unidades léxicas o qué se tiene al pedir vianda(s) », dans E. Luna Traill (dir.), *Scripta philologica : in honorem Juan M. Lope Blanch*, México, Universidad nacional autónoma de México, p. 257-271.

TABLE DES ANNEXES

Compte-tenu du nombre important d'annexes dont nous disposons, nous avons répertorié ces dernières dans cette table afin de faciliter le repérage et améliorer la visibilité des informations.

ANNEXE 1 : CORPUS D'ÉTUDE DES TERMES DE L'ALIMENTATION DANS LES QUATRE ŒUVRES	149
1.1. Termes classés dans le niveau 1	150
1.2. Termes classés dans le niveau 2	157
ANNEXE 2 : POURCENTAGE D'OCCURRENCES DES LEXÈMES RELEVÉS SUR L'ENSEMBLE DES TERMES PRÉSENTS DANS L'ŒUVRE	159
ANNEXE 3 : LA « GRANDE CHAÎNE DE L'ÊTRE » (GRIECO 1996 : 486)	160
ANNEXE 4 : FRÉQUENCE D'APPARITION DES TERMES AU SEIN DU <i>LIBRO DE BUEN AMOR</i> .	161
4.1. Les aliments.....	163
4.1.1. Les légumineuses, graines et céréales	163
4.1.2. Les fruits et légumes	164
4.1.2.1. Les fruits	164
4.1.2.2. Les légumes	165
4.1.3. Les viandes	166
4.1.3.1. Les viandes de quadrupèdes.....	166
4.1.3.2. Les viandes d'oiseaux	167
4.1.4. Les poissons et les fruits de mer	168
4.1.4.1. Les poissons	168
4.1.4.2. Les crustacés	169
4.1.4.3. Les mollusques.....	170
4.2. Les actions morales et jugements de valeur liés à l'alimentation	171
ANNEXE 5 : NOMBRE D'OCCURRENCES DE CERTAINS TERMES DANS LE CORPUS	172
5.1. Les verbes désignant les deux actions fondamentales de l'alimentation	172
5.2. Les termes désignant les boissons	172
ANNEXE 6 : AFFICHAGE DU COTEXTE DES OCCURRENCES DE CERTAINS TERMES	174
6.1. Les légumineuses et les céréales	174
6.1.1. Les lexèmes « pan » et « panes ».....	175
6.1.1.1. Dans le <i>Libro de Buen Amor</i>	175
6.1.1.2. Dans <i>El Conde Lucanor</i>	175

6.1.1.3. Dans <i>Calila e Dimna</i>	176
6.1.1.4. Dans le <i>Sendebār</i>	176
6.1.2. Les lexèmes « atramuzes » et « atramizes » dans El Conde Lucanor	176
6.2. Les termes se référant aux actions morales et jugements de valeurs liés à l'alimentation dans le <i>Libro de Buen Amor</i>	177
6.2.1. Les lexèmes « gula », « golosina », « tragonía ».....	177
6.2.2. Les lexèmes « ayuno », « ayunar », « ayunava », « ayunador »	177

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	3
SOMMAIRE	4
INTRODUCTION.....	5
CHAPITRE PREMIER : ÉTAT DE LA QUESTION	12
Introduction.....	12
1. L'alimentation au Moyen Âge d'un point de vue historique.....	12
1.1. Les aliments.....	12
1.1.1. Les légumineuses, les graines et les céréales	12
1.1.2. Les fruits et les légumes	14
1.1.3. Les viandes	17
1.1.4. Les produits laitiers et les œufs	18
1.1.5. Les poissons et les fruits de mer.....	19
1.1.6. Les boissons.....	20
1.2. La cuisine des aliments	22
1.2.1. Les saveurs	22
1.2.2. Les manières de les cuisiner	25
1.3. Les objets liés à l'alimentation.....	26
1.4. Les manières de table	29
1.4.1. Les manières d'être à table	29
1.4.2. Les repas	30
1.5. Les lieux gastronomiques, les métiers liés à l'alimentation.....	31
1.6. La faim et l'abondance de nourriture	33
1.7. Les actions morales, jugements de valeur liés à l'alimentation	34
2. L'alimentation dans les œuvres de notre corpus, d'un point de vue littéraire.....	36
2.1. L'alimentation dans le <i>Libro de Buen Amor</i>	36
2.2. L'alimentation dans le <i>Sendebär</i>	39
3. Le lexique de l'alimentation en linguistique	39
Conclusion	41
CHAPITRE DEUX : UNE PREMIÈRE APPROCHE PAR CHAMPS CONCEPTUELS.....	42
Introduction.....	42
1. Les termes génériques de l'alimentation	42
2. Les termes renvoyant aux aliments	44
2.1. Les légumineuses, les graines et les céréales	44

2.2. Les fruits et les légumes	49
2.3. Les viandes	54
2.4. Les produits laitiers et les œufs	58
2.5. Les poissons et fruits de mer	59
2.6. Les boissons	60
3. Les qualités des aliments, les manières de les cuisiner	65
3.1. Les propriétés des aliments	65
3.2. Les saveurs	66
3.3. Les manières de cuisiner les aliments	71
4. Les couverts, ustensiles de cuisine et récipients de conservation des aliments.....	75
5. Les manières de table	77
5.1. Les manières d'être à table	77
5.2. Les repas selon les moments de la journée	79
6. Les lieux gastronomiques, métiers de l'alimentation	80
7. Les états physiologiques et les sensations liés à l'alimentation	81
8. Les actions morales et jugements de valeur liés à l'alimentation.....	82
Conclusion	85
CHAPITRE TROIS : UNE APPROCHE LINGUISTIQUE.....	86
Introduction.....	86
1. Une approche quantitative et cotextuelle.....	87
1.1. Analyse des fréquences d'apparition des différents termes dans le <i>Libro de Buen Amor</i>	87
1.2. Comptages de certains termes	90
1.3. Analyse cotextuelle	91
1.3.1. Associations récurrentes de termes.....	92
1.3.2. Analyses des segments à proximité des termes	95
2. Une approche qualitative	102
2.1. Étude sémantique	102
2.1.1. Classement par regroupements sémantiques.....	102
2.1.2. Charges sémantiques et déperditions sémantiques	110
2.1.2.1. Les différentes charges sémantiques	110
2.1.2.2. Les cas de « déperditions sémantiques ».....	111
2.1.3. Polysémie des termes au sein du corpus	112
2.1.3.1. Une polysémie possible pour un même terme	112
2.1.3.2. Une polysémie possible pour une même occurrence ?	118

2.1.4.	Emplois au sens propre et au sens figuré	121
2.1.5.	Synonymes et emplois spécifiques selon l'agent ou la situation	123
2.2.	Une étude diachronique.....	128
2.2.1.	Une approche des termes par leur étymologie	128
2.2.2.	Évolution sémantique après le Moyen Âge	132
2.2.3.	Termes ou emplois tombés en désuétude ou moins usités au fil du temps.....	137
	Conclusion	142
	CONCLUSION	143
	ANNEXES.....	149
	BIBLIOGRAPHIE	178
	TABLE DES ANNEXES	186
	TABLE DES MATIÈRES.....	188

Titre : Étude du lexique de l'alimentation dans la littérature espagnole d'*exempla*

Résumé : Ce travail de recherche a pour but de déterminer quel est l'imaginaire gastronomique que construisent les quatre œuvres composant notre corpus à partir d'une étude langagière du lexique de l'alimentation. Nous travaillons sur la littérature d'*exempla* médiévaux espagnols écrits entre le XIII^e et le XIV^e siècle avec le *Libro de Buen Amor* (archiprêtre d'Hita, milieu du XIV^e siècle), *El Conde Lucanor* (don Juan Manuel, 1330-1335), *Calila e Dimna* (anonyme, traduite en castillan en 1251) et le *Sendebär* (anonyme, 1253). Après avoir dressé un état de la question des recherches déjà menées sur l'alimentation au Moyen Âge d'un point de vue historique, littéraire et linguistique, il s'agit d'étudier les termes que nous avons relevés par deux approches complémentaires. Dans une première approche par champs conceptuels, nous nous intéressons aux référents auxquels les termes renvoient : nous classifions les lexèmes par catégories (les aliments, les manières de table par exemple) en situant les aliments et les concepts dans leur contexte historique et dans les intrigues des œuvres. Dans une deuxième approche plus strictement linguistique, nous étudions les termes en eux-mêmes et non plus les réalités qu'ils désignent, par une analyse quantitative et cotextuelle (fréquences d'apparition et étude des segments dans lesquels ils se placent) et par une analyse qualitative (étude sémantique et diachronique).

Mots clés : Lexicologie, sémantique diachronique, alimentation, *exemplum*, Moyen Âge espagnol