

Descriptif français du projet

Coordonnées générales et état d'avancement

L'idée d'analyser et de répertorier le vocabulaire espagnol de l'alimentation du Moyen Âge et de la Renaissance a surgi dans quelques séminaires sur les textes anciens qui se réfèrent à ce sujet. L'une des premières questions que je me suis posées lors de la conception de ce projet a été la délimitation du champ de recherche. L'alimentation est liée à toute une série de domaines thématiques connexes, tels que les sciences naturelles en général, notamment la médecine et la biologie, mais aussi l'agriculture, l'élevage, la géographie, le commerce, la sociologie, la religion, le folklore, etc. Il est évident que la médecine, bien documentée dans un grand nombre de traités anciens, a un rapport particulièrement étroit avec l'alimentation. Ces textes contiennent notamment des conseils sur l'opportunité de consommer ou d'éviter certaines substances alimentaires, et l'on y trouve également des recommandations sur le régime approprié pour les personnes souffrant de certaines maladies. En 2012, nous avons commencé à dépouiller un corpus de textes contenant des données sur les aliments et sur les préparations culinaires. En premier lieu, ont été examinés les livres de cuisine en langue espagnole; ensuite, les traités de médecine et d'autres sciences qui contiennent des données sur notre sujet; et enfin, certaines œuvres littéraires dans lesquelles la nourriture et sa dimension sociale revêtent une importance particulière, comme le *Libro de buen amor*, le *Corbacho*, *La Lozana Andaluza*, *La vida del Lazarillo de Tormes* ou le *Quichotte*. Évidemment, nous avons aussi travaillé avec le *Corpus del Nuevo Diccionario del Español* et avec d'autres ressources électroniques. Sous l'onglet *Corpus* de la présente page web se trouvent les textes les plus significatifs pour l'étude de l'alimentation du Moyen Âge et de la Renaissance.

En 2014 a démarré la rédaction des articles, travail qui m'a également permis de mener plusieurs études partielles, publiées au cours des dernières années; leurs titres figurent sous l'onglet *Bibliografía* de cette page web. Dans le même temps, j'ai fait la sélection définitive des mots à enregistrer dans le dictionnaire, à savoir ceux qui étaient suffisamment documentés et pertinents pour l'histoire de l'alimentation. La liste de ces mots est éditée sous l'onglet *Nomenclatura*, où l'on peut également apprécier l'état d'avancement du projet (y figurent en gras les mots et les lexies complexes dont les articles ont déjà été rédigés). Le travail de rédaction est actuellement (2021) en phase d'achèvement.

Cadre général

Depuis les études pionnières de Claude Lévi-Strauss sur les états de transformation des aliments – crus, cuits ou fermentés –, et sur la fonction culturelle de chaque état, les anthropologues, les sociologues et les historiens insistent sur le fait que l'alimentation de tout groupe humain est régie par un code, un système parfaitement structuré dans lequel chaque mets joue un rôle symbolique. La nourriture fait partie de la culture, dans le sens où, sauf dans des situations d'extrême nécessité, la plupart des aliments ne sont pas consommés crus mais transformés à l'aide de différentes techniques. Les plus importantes de ces techniques sont basées sur l'application de

chaleur, notamment sur le rôtiage de la viande et sur la cuisson de toutes sortes de matières comestibles. Ainsi, *alimentation* équivaut dans une certaine mesure à *cuisine*, même si les deux concepts ne coïncident pas exactement. Dans des sociétés comme celles de la Péninsule Ibérique du XIII^e au XVI^e siècle, les situations étaient évidemment beaucoup plus complexes que celles rencontrées, par exemple, dans les groupes amérindiens étudiés par les anthropologues modernes. Il existait des distinctions liées à la faune et à la végétation de chaque territoire, à la disponibilité des aliments, aux habitudes alimentaires de chaque ethnie et aux préférences de certains groupes sociaux. Parmi les codes nutritionnels propres à certains milieux, l'histoire sociale a surtout analysé ceux des paysans et de la noblesse.

D'autre part, la cuisine au sens matériel est un espace clos où avec une série d'outils on élabore des plats en transformant des matières premières autochtones ou importées d'ailleurs, selon les possibilités économiques de chaque foyer. La cuisine constitue donc un univers bien délimité de notions matérielles et abstraites. Malgré la perméabilité du domaine culinaire vers les zones mentionnées ci-dessus, les matières qui y sont manipulées – eau, viandes, poissons, légumes, fruits, sel, etc. – reçoivent leur signification spécifique à travers les manipulations auxquelles elles sont soumises dans cet espace symbolique qu'est la cuisine et grâce aux moyens de subsistance physique qu'ils assurent aux êtres humains, sans oublier le plaisir qu'ils peuvent leur procurer. Tout cela justifie que l'on étudie son lexique comme un ensemble de mots et de concepts liés entre eux tant sur le plan des contenus que sur celui des formes. Le vocabulaire espagnol de la cuisine médiévale et de la Renaissance a fait l'objet d'un grand nombre d'études précieuses, mais manque d'un inventaire large et d'analyses lexicologiques générales. Deux des raisons qui pourraient avoir dissuadé les spécialistes d'élaborer un répertoire des termes alimentaires anciens sont, d'une part, le nombre limité de livres de cuisine castillans et, d'autre part, l'époque tardive de leur rédaction par rapport aux traités culinaires d'autres régions d'Europe, où ces textes commencent à foisonner depuis la fin du Moyen Âge. Beaucoup de ces œuvres ont été prises en considération dans le *Corpus del Nuevo Diccionario Histórico del Español* (<<https://webfrl.rae.es/CNDHE>>) et dans d'autres corpus électroniques. En outre, plusieurs textes anciens concernant la cuisine sont maintenant disponibles en ligne à la Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional de España (<www.bne.es>). Si nous avons de nouveau dépouillé beaucoup de ces œuvres, c'est parce que les concordances, aussi intéressantes soient-elles, offrent une image très fragmentée de chaque texte, et que seulement une analyse complète permet d'apprécier la structure du discours sur notre sujet dans tous ses détails.

Délimitation de la période considérée

Le laps de temps couvert par le projet s'étend du XIII^e aux premières années du XVII^e siècle, époque pendant laquelle les habitudes alimentaires et la gastronomie des différentes régions de la Péninsule Ibérique montrent une certaine unité, malgré une évidente évolution surtout au cours des XV^e et XVI^e siècles. Par la suite, on assiste à une transformation importante de ces habitudes due à la diffusion et à l'exploitation culinaire des plantes alimentaires américaines, telles que la tomate, le poivron, le maïs, la pomme de terre, le haricot, le cacao, etc. Ce renouvellement de l'alimentation hispanique – et européenne – se fait graduellement depuis le début de la colonisation de l'Amérique, mais elle n'a pas encore un impact majeur sur les habitudes nutritionnelles du XVI^e siècle, car les végétaux américains sont longtemps perçus comme de simples curiosités botaniques

sans intérêt alimentaire. Un autre changement radical dans l'alimentation européenne est lié à la production massive de sucre dans les colonies américaines de l'Espagne et du Portugal. Grâce à cette industrie, le sucre devient un édulcorant de moins en moins cher et quelque peu banal par rapport à ce qu'il représentait au Moyen Âge. Enfin, en 1611 sont publiés deux ouvrages fondamentaux pour notre sujet, *l'Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria* de Francisco Martínez Montañón, traité de cuisine d'un grand intérêt, et le *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias, le premier dictionnaire monolingue de l'espagnol, qui accueille un grand nombre de termes culinaires. Ils se situent plus ou moins à la frontière entre l'alimentation hispanique traditionnelle et celle moderne. Une autre raison qui justifie l'établissement de la limite temporelle de ce projet au seuil entre le XVI^e et le XVII^e siècles relève du fait qu'en Amérique se consolident des traditions culinaires propres, avec des codes lexicaux différents de celui de la Péninsule Ibérique, des systèmes dans lesquels une série de termes d'origine espagnole ont pris une signification nouvelle.

Champs thématiques couverts par le lexique analysé

Notre dictionnaire contiendra des mots concernant:

- ◇ les aliments de base (viandes, poissons, fruits, légumes, etc.)
- ◇ les mets qui sont préparés avec ces matières
- ◇ les actions qui font partie de leur élaboration
- ◇ les outils employés dans ces actions
- ◇ les qualités des aliments et des mets
- ◇ les différents plats ou services qui constituent un repas
- ◇ les repas d'une journée normale
- ◇ la sociologie de l'alimentation

Contrairement à beaucoup de dictionnaires de la gastronomie moderne, qui se limitent à fournir des informations sur les dénominations d'un certain nombre de plats, notre répertoire comprendra également des verbes référant aux actions qui interviennent dans la préparation des mets ainsi que des adjectifs exprimant les qualités des aliments et des plats achevés.