

La confiserie européenne au Moyen Âge

LILIANE PLOUVIER

I. ● ORIGINES

La confiserie est née du besoin de garder les fruits. L'agronome romain du 1er s. de notre ère Columelle décrit diverses techniques de conservation restées en vigueur jusqu'au 20e s.: la dessiccation, l'emmagasinage dans une matière inerte (sciure de bois, paille, sable, etc.), l'enrobage avec une substance à caractère antiseptique, appelée *conditio* (du verbe *condire* = conserver).¹ Ce type de conserve porte le nom de *conditus*; avec lui nous sommes au seuil de la confiserie. Comme aujourd'hui, les *conditiones* comprennent des bains aussi bien salés ou acides que sucrés. Ne connaissant pas le sucre,² les Anciens proposent plusieurs alternatives: le *passum*, vin de raisins secs, notre vin de paille; la *sapa* ou le *defrutum*, c. à d. le jus de raisin cuit et réduit jusqu'à diminution des 2/3 ou de 1/2; et enfin le miel, roi des *conditiones*. Ses propriétés conservatrices sont reconnues depuis longtemps.³ La médecine lui attribue en outre des vertus thérapeutiques. Dioscoride, contemporain de Columelle, l'indique dans les affections de la gorge,⁴ indication qu'il possède encore à ce jour.

Le fruit favori est par ailleurs le coing également doué de vertus médicinales. Déjà Hippocrate (5e s. avant notre ère) le prescrit en cas de diarrhée.⁵ Pas étonnant dès lors que les coings condits au miel aient d'entrée de jeu été accaparés par la médecine. C'est ainsi que la confiserie entre dans l'officine et devient une branche de l'art de guérir, qu'elle restera jusqu'à la Renaissance.

Galien (2e s. de notre ère) signale par exemple une *μηλοπλακουντα* (de *μηλον* = coing et *πλακουντα* = tablette), pâte de coing, à administrer à ceux

¹ "Dere rustica" in *Les agronomes romains*, éd. et tr. fr. M. Nisard, Paris, 1844, notamment pp. 460 et s. et 479 et s.

² Le *σακχαρον*, *saccharum* qu'on rencontre dans la littérature antique (cf. Dioscoride, Pline) est le tabaschir, concrétion siliceuse qui se trouve dans l'entre-noeuds de certains bambous indiens (cf. J. Andre, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981, p. 186: contra S. W. Mintz, *Sweetness and Power*, New York, 1986, p. 20).

³ Le cadavre d'Alexandre le Grand y fut, dit-on, conservé.

⁴ *Les six livres de la matière médicale*, Lyon, 1559, p. 160.

⁵ "Des maladies" in *Oeuvres complètes d'Hippocrate*, Livre III, éd. et tr. fr. E. Littre, Paris, 1839-1861, p. 161.

qui souffrent de l'estomac. D'après lui, elle serait une invention espagnole.⁶ La Péninsule ibérique continuera du reste à jouer un rôle important dans le développement de la confiserie au Moyen Age (cf. *infra*, p. 37). L'éminent spécialiste cite en outre un médicament au jus de coing (το δια των κυδωνιων μηλων του χυλου φαρμακον) classé parmi les stomachiques (indiqués dans les affections de l'estomac) et de sa propre invention. Il est fait avec 2 parts de jus de coing, 2 parts de miel et 1 part de vinaigre. On peut y ajouter du gingembre et du poivre. Le tout est cuit jusqu'à μελιτος παχος, consistance du miel.⁷ En exécutant la recette, j'obtins une belle gelée rouge et translucide. Les traités médicaux gréco-romains mentionnent par ailleurs un médicament aux fruits antidiarrhéique et stomachique (το δια των δπωρων φαρμακον en grec, *medicamentum ex pomis* en latin). Des fruits divers (pommes, poires, grenades et surtout coings) sont cuits dans du miel (parfois de la *sapa* ou du moût) "*donec omnia quae indita sunt liquata in unitatem quandam coeant*", "jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été réduits en compote et forment une masse uniforme", écrit Celse (1er s. de notre ère).⁸ Columelle stipule pour sa part que le remède en cause doit être cuit "*donec crassamen in modum fecis ezistat*", "jusqu'à la consistance de la matière fécale".⁹ C'est bien l'allure que possède cette sorte de confiture après préparation! Le goût n'est cependant pas désagréable, comme le constate Celse ("*id gustu non insuave est*").¹⁰

Deux autres fruits sont également combinés à du miel, sans pour autant concurrencer les coings: les grenades et les mûres. On en fait surtout des stomatiques (indiqués dans les affections de la bouche). Parmi eux le médicament aux grenades (το δια των ρουων φαρμακον) créé par Criton, médecin grec ayant vécu au 1er s. de notre ère.¹¹ Il est administré de plusieurs manières: soit comme boisson, soit comme gargarisme, soit comme collutoire (qui est appliqué sur les gencives).¹² Le médicament aux mûres (το δια των μορων φαρμακον), fameux remède créé par Héras, contemporain et compatriote de Criton, est administré et préparé de la même façon.¹³ Ces stomatiques ont tous deux une consistance

⁶ "De alimentorum facultatibus" in *Opera omnia*, éd. et tr. lat. C. G. Kuhn, Leipzig, 1821-1833, p. 603.

⁷ Id., p. 603 et cf. aussi "De sanitatis tuanda" in *Opera omnia cit.*, p. 450.

⁸ *De medicina*, éd. et tr. angl. W.G. Spencer, Londres, Cambridge, 1935-1938, Livre IV, p. 442.

⁹ "De re rustica" *cit.*, p. 477.

¹⁰ *De medicina cit.*, p. 442.

¹¹ Cité par Galien in "De compositione medicamentorum secundum locos", in *op.cit.*, T XII, p. 933.

¹² *βουτης* est un autre mellite de grenade mentionné dans la littérature gréco-latine.

¹³ Cité par Galien "De compositione ..." *cit.*, p. 929.

visqueuse comparable à celle du sirop. Dans la pharmacopée moderne on les appelle mellites car à base de miel et non de sucre.

On tente enfin d'unir le miel aux fruits secs et d'en faire des pâtes, ancêtres du nougat et du massepain. Galien mentionne notamment un médicament à lécher antitussif (*ἐκλεικτον βηχικον*¹⁴) à base d'amandes et de pignons entiers,¹⁵ tandis que Hippocrate décrit un *ἐκλεικτον* composé d'amandes pilées recommandé en cas de pleurésie.¹⁶

II. LE HAUT MOYEN AGE

Dès l'automne de l'antiquité s'amorce pour la médecine comme pour les sciences en général une longue période de stagnation qui se manifeste aussi bien dans l'Ouest que dans l'Est de l'Empire romain.

En Orient malgré la relève byzantine peu d'innovations sont introduites. Les anciennes recettes sont reproduites notamment par Oribase (4e s.),¹⁷ Aetios (6e s.),¹⁸ Alexandre de Tralles (6e s.)¹⁹ et Paul d'Egine (7e s.),²⁰ dernier représentant de la médecine grecque. On y retrouve, généralement sous un nom abrégé, la gelée de coing (*διαμηλων*), la confiture de fruits (*διασπορων*), les mellites de mûres (*διαμορων*) et de grenades (*διαροιων*). La pâte de coing reste en revanche *μηλοπλακουντα*, tandis que les remèdes aux fruits secs s'appellent aussi bien *ἐκλεικτον* qu'*ἐκλειγμα* ou *ἐκλειγματιον* (forme diminutive). Signalons que Paul d'Egine cite parmi ses "potions officinales et délicieuses" le *ροιτης*, autre mellite de grenades.²¹

En Occident, en revanche, se dessine l'inexorable mouvement de déclin, qui se précipite au 5e s. avec l'avènement des royaumes "barbares". La pensée grecque survit à travers des copies déformées, qui sont transposées dans un

¹⁴ *ἐκλεικτον* (appelé aussi *ἐκλειγμα*) est dérivé du verbe *λειχειν* = lécher. Le médicament à lécher est surnommé *eclegme* ou *loch* dans la médecine moderne; il est d'origine mésopotamienne, cf. D. Goltz, *Zur Altorientalischen und Griechischen Heilkunde*, Wiesbaden, 1974, p. 63.

¹⁵ "De compositione ...", in *op. cit.*, T XIII, p. 66.

¹⁶ "Du régime dans les maladies aiguës (appendice)", in *op. cit.*, p. 519. Je remercie Marie-Hélène Marganne qui a bien voulu me guider dans la difficile compréhension des textes de Galien.

¹⁷ C. Bussemaker et Ch. Daremberg, *Oeuvres d'Oribase*, Paris 1851-1876.

¹⁸ A. Olivieri, *Aetii Amideni libri medicinales*, I-IV, Leipzig, Berlin, 1935-1950 (*C.M.G. VIII*).

¹⁹ Th. Puschmann, *Alexander von Tralles*, Amsterdam, 1963.

²⁰ F. Adams, *The 7 Books of Paulus Aegineta*, Londres, 1844-1847.

²¹ *Op. cit.*, p. 547.

latin approximatif à l'aube du Moyen Age. Aux 6^e et 7^e s. des extraits de Dioscoride,²² d'Oribase,²³ d'Alexandre de Tralles²⁴ sont ainsi traduits. Les oeuvres de Paul d'Egine seront adaptées plus tard, au 10^e s.²⁵ On y trouve la plupart des confections antiques sous leur abréviation grecque transcrite en caractères latins, c. à d. *diamelon*, *diaroion*, *diamoron*, *diaoporon*, *meloplacontium*, *roiton*. Les recettes vulgaires ne sont pas très éloignées de leur modèle. Ainsi le *diamelon* d'Oribase latin fait avec du miel, du jus de coing et du vinaigre. Gingembre et poivre sont également ajoutés et le tout est cuit jusqu'à *mellis* "*grassitudinem*" (*sic*). De même le *diamoron* d'Alexandre de Tralles latin. Comme dans la version originale, du jus de mûres est cuit *ad mellis liquidi spissitudines*. On ajoute du miel et on recuit *ut sit spissitudo mellis*. De même encore son *diaoporon*: des coings, des sorbes, des nèfles sont pilés et cuits dans de l'eau jusqu'à réduction des 2/3. On ajoute du miel et on recuit *ad spissitudinem mellis*.

Le *diaroion* est lui aussi fait suivant la tradition antique avec du jus de grenade et du miel cuits ensemble (cf. Oribase latin). *Meloplacontium* et *roiton* sont en revanche simplement cités (cf. Paul d'Egine latin). Quant aux *ἐκλειγμα/ἐκλειγματιον*, ils deviennent *ecligma/ecligmatium* orthographiés indifféremment *eligma(tium)*, *elegma(tium)* ou encore *elecma(tium)*, qui débouche sur *elect(u)arium*. D'après les étymologistes ce glissement orthographique aurait eu lieu sous l'influence d'*electus* dérivé du verbe *eligere* = choisir provenant du grec *ἐλεγειν* très proche d'*ἐκλειχειν*. De plus l'*elect(u)arium* cesse d'être liché et devient un médicament éclectique, en ce sens qu'il regroupe un nombre sans cesse croissant de formes médicamenteuses, notamment celles qui s'apparentent à des friandises (cf. *infra*, p. 34, 38).

A la même époque (au début du Moyen Age) se développe au sein des monastères une littérature pharmaceutique (*Mönchsmedizin*) produisant une série de réceptaires, c. à d. de livres de recettes de médicaments composés (= médicaments, où des "simples" – drogues d'origine végétale, animale ou minérale – se trouvent réunis en nombre variable); on les surnomme antido-

²² Ed. H. Stadler, *Romanische Forschungen*, 1899, pp. 101 et 369; 1901, p. 1; 1902, p. 161; 1903, p. 601.

²³ Ed. A. Molinier, "Anciennes traductions latines de la Synopsis et des Euporistes" in C. Bussemaker et C. Daremberg, *op. cit.* T VI.

²⁴ Ed. anonyme, *Practica Alexandri Yatroi greci*, Lyon, 1504.

²⁵ Ed. J.L. Heiberg, *Pauli Aeginetae libri tertii interpretatio latine antiquae*, Leipzig, 1912. – Curieusement Galien n'a pas été traduit au début du Moyen Age. A cette époque on ne trouve que des traités pseudo-galéniques en latin; cf. *De catarrhis*, *De febribus*, *Alphabetum Galeni*, *Dynamidea*. – Je remercie ici Robert Halleux et Carmélia Opsomer, qui m'ont pilotée dans les méandres de la littérature latine du haut Moyen Age.

taires lorsqu'ils commencent par une énumération d'*antidota*. En bas latin *antidotus* (qui vient du grec *αντιδοτος* = contrepoison) ne possède plus sa signification primitive et est devenu synonyme de médicament. Les antidotaires n'introduisent aucune innovation. Le genre lui-même est issu d'une vieille tradition remontant à l'Ecole d'Alexandrie, voire au-delà.²⁶ Mais durant l'antiquité classique le réceptaire semble déconsidéré et fait figure de parent pauvre de la médecine. Cela n'empêche pas certains grands spécialistes comme Galien²⁷ ou Scribonius Largus²⁸ d'en rédiger. Le succès des réceptaires grandit avec le déclin de l'Empire. Au 5^e s. le Gaulois Marcellus Empiricus de Bordeaux compose *De medicamentis*²⁹ et deux Africains Théodore Priscien et Cassius Félix rédigent respectivement *Euporista* (= remèdes faciles à préparer)³⁰ et *De medicina*.³¹ En outre les passages pharmaceutiques de l'*Histoire naturelle* de Pline (1^{er} s.) sont remaniés et présentés sous forme de réceptaires aux 4^e s. (*Medicina Plinii*)³² et au 6^e s. (*Physica Plinii*).³³

Ce sont dans ces sources (combinées à celles en provenance des traductions latines des traités grecs) que les antidotaires monastiques ont puisé. Chaque grand couvent possède le sien. On a ainsi retrouvé des dizaines de réceptaires qui sont dispersés dans les bibliothèques européennes; d'autant plus difficiles à réunir, qu'ils n'ont pas toujours été publiés. Aussi bien leur dépouillement relève-t-il de la haute voltige! Heureusement le département "Histoire des sciences" de l'Université de Liège a non seulement réuni et copié le corpus complet des recettes présalernitaines (c. à d. précédent l'*Antidotarium Magnum* établi par l'Ecole de Salerne aux alentours de 1100; cf. *infra*, p. 42); mais il les a aussi analysées. Et cela grâce à l'informatique, sans laquelle ce travail de bénédictin aurait pris des années. Les professeurs Robert Halleux et Carmélia Opsomer, son épouse, ont ainsi constitué une banque de données baptisée THEOREMA (= Thesaurus par ordinateur des recettes médicales anciennes).³⁴ Il n'a été d'une aide irremplaçable. Sans lui l'étude du haut Moyen Age n'aurait pu se

²⁶ Cf. D. Goltz, *op. cit.*, p. 1 et s.

²⁷ Cf. "De compositione medicamentorum secundum locos" déjà cité et "De compositione medicamentorum per genera" in *Opera omnia cit.*

²⁸ Ed. G. Helmreich, *Scribonii Largi compositiones*, Leipzig, 1887.

²⁹ Ed. E. Liechtenhaln, *Marcelli de medicamentis post M. Niederman iteratis curis ed.*, Berlin, 1968 (C.M.L. V).

³⁰ Ed. V. Rose, *Theodori Prisciani Euporista*, Leipzig, 1894.

³¹ Ed. V. Rose, *Cassius Felix De medicina*, Leipzig, 1879.

³² Ed. A. Onnerfors, *Plinii Secundi iunioris qui feruntur de medicina libri tres*, Berlin, 1964.

³³ Ed. A. Onnerfors, *Physica Plinii Bambergis*, Hildesheim, 1970.

³⁴ Cf. à son sujet: L. Delatte et R. Halleux, "Recettes médicales anciennes et ordinateur: le projet THEOREMA", *Rev. Hist. Pharm.*, p. 155 et C. Opsomer, "Prolégomènes à une étude

faire en si peu de temps. Je saisis cette occasion pour remercier M. et Mme. Halleux.

Voici pour commencer la liste chronologique des principaux antidotaires utilisés: *Antidotarium* de Bruxelles (7e s.),³⁵ *Antidotarium* de Londres (7e-8e s.),³⁶ Réceptaire du Vatican (8e s.),³⁷ Réceptaire de Dillingen (8e s.),³⁸ Réceptaire de Berne (9e s.),³⁹ Réceptaire de Donaueschingen (9e s.),⁴⁰ trois *Antidotaria* de St. Gall (9e s.),⁴¹ deux *Antidotaria* de Bamberg (9e-10e s.),⁴² *Antidotarium* de Reichenau (9e-10e s.),⁴³ *Antidotarium* de Berlin (9e-10e s.),⁴⁴ *Antidotarium* de Glasgow (9e-10e s.),⁴⁵ Réceptaire de Trèves (10e s.).⁴⁶

La plupart des recettes antiques sont présentes; légèrement déformées, jamais défigurées (une drogue par ci en plus, par là en moins). Certaines ont toutefois disparu. Le haut Moyen Age constitue une période de recul par rapport aux époques précédentes et cela malgré la "renaissance" carolingienne.

Pâtes d'amandes

Les confiseries les mieux représentées sont les pâtes aux fruits secs appelées presque toujours *elect(u)arium*, plus rarement *eligma*. Elles restent indiquées dans les affections des voies respiratoires. La plupart des pâtes sont faites comme précédemment avec des fruits entiers ou mondés: surtout amandes

des recettes médicales latines", Centre Jean Palerme, *Mémoires III, Médecins et médecine dans l'antiquité*, St. Etienne, 1982, p. 85.

³⁵ Ed. V. Rose, *Theodori Prisciani Euporiston libri III cum physicorum fragmento ...*, Leipzig, 1894, p. 363.

³⁶ Ed. H. Sigerist, *Studien und Texte zur frühmittelalterlichen Rezeptliteratur*, Leipzig, 1923.

³⁷ Ed. A. Mai, *Classicorum auctorum e Vaticanis codicibus editorum*, T VII, Rome, 1837, p. 459.

³⁸ Ed. A. Fauser, "Ein Dillinger Fragment einer therapeutischen Schrift aus einer Unzialhandschrift des 8. Jahrhunderts", *Sudhoffs Archiv*, 1956, p. 156.

³⁹ Ed. H. Hagen, "De codicis Bernensis n. CIX Tironianis disputatio", *Sollemnia Anniversaria conditae Universitatis et munus auspiciantis novi rectoris*, Berne, 1880, p. 13-15.

⁴⁰ Ed. A. Dold, "Donaueschinger Fragmente eines mehrere Bücher umfassenden medizinischen Rezeptars", *Arch. Gesch. Med.*, 1931, p. 205.

⁴¹ Ed. J. Jorimann, *Frühmittelalterliche Rezeptarien*, Thèse, Zürich, 1925, p. 10 et 61; H. Sigerist, *op. cit.*, p. 78.

⁴² Ed. J. Jorimann, *op. cit.*, p. 61 et H. Sigerist, *op. cit.*, p. 61.

⁴³ Ed. H. Sigerist, *op. cit.*, p. 39.

⁴⁴ Ed. H. Sigerist, *op. cit.*, p. 65.

⁴⁵ Ed. H. Sigerist, *op. cit.*, p. 99.

⁴⁶ Ed. C. Ferckel, "Medizinische Marginalien aus dem Cod. Trevirensis no 40", *Sudhoffs Archiv*, 1913, p. 129.

et pignons, parfois dattes et raisins secs (remarquons que ces fruits figurent toujours dans les pharmacopées modernes parmi les espèces béchiques). Conformément à la tradition antique la gomme adragante est utilisée pour permettre leur assemblage et le miel pour édulcorer. Différentes drogues interviennent en outre en raison de leurs prétendues vertus antitussives. Par ordre décroissant: poivre, iris, semences de lin (contenant des éléments mucilagineux), pouliot (variété de menthe), anis, réglisse, etc. Ci-après une recette de "nougat carolingien", *electuarium ad tussem veterem*: on mêle ensemble amandes amères, pignons, semences de lin, amidon, gomme adragante, réglisse et *mellis despumata* Q. S. (*quod sufficit* = en quantité suffisante) (ms. Glasgow).

On trouve aussi des pâtes faites avec des fruits secs pilés. L'*Antidotarium* de Londres décrit un *electuarium ad impiquandum tyssicos* (contre la toux grasse) à base de pignons écrasés dans un mortier, de gomme, de miel et de quelques drogues (poivre, anis). Signalons qu'Anthime, le médecin byzantin de Thierry I, roi des Francs (511-534), conseille dans son traité médical des amandes broyées dans du miel contre le catthare.⁴⁷ Un massepain mérovingien!

Pâte de coing

La pâte de coing vient en second lieu sous le nom de *citonatum* ou *confectio citonii*. Voici la recette de l'*Antidotarium* de Glasgow: on vide le coing et cuit sa chair. Puis on la pile dans un mortier. On ajoute du miel et on fait bouillir lentement en mélangeant constamment. On met les épices suivantes: poivre, gingembre, girofle, cannelle, nard, pouliot, persil: "*facit bullire donec pastillos ex eo facere possit*", "fais bouillir jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment dure pour en faire des pastilles", dit l'auteur. On les conserve entre deux feuilles de laurier sur une table propre. Le *citonatum* est bon pour l'estomac.

Mellite de mûres

Le mellite de mûres apparaît quelquefois. La *confectio diamoron* issue du ms. de Reichenau ne trahit pas son aïeul grec. On cuit ensemble du jus de mûres et du miel *usque quo ad mellis redeat mensuram*, jusqu'à la consistance du miel. On ajoute ensuite de l'alun. On conserve dans un récipient en verre. Ce *diamoron* est indiqué contre l'angine.

Gelée de coing

Quant à la gelée de coing, elle n'est décrite que dans un seul réceptaire, celui de Reichenau, sous le nom de *diamelon antidotus*. Du jus de coing est mélangé à du

⁴⁷ *De observatione ciborum*, éd. et tr. fr. C. Deroux, Thèse, Bruxelles, 1976, à paraître dans la collection Latomus.

jus de mûres (à la place du vinaigre traditionnel) et du miel. On cuit lentement *quosque ad mel redeat*, jusqu'à la consistance du miel. Le texte ajoute "*facis ut electuarium*" et confirme, ce faisant, l'extension du champ d'application de ce médicament. Le *diamelon* en cause est utilisé contre la diarrhée.

Mellite de grenade

Le mellite de grenade n'apparaît nulle part sous le nom de *diaroion*. Le ms. du Vatican en donne toutefois une recette "anonyme" à base de jus de grenade; on le met dans un vase qu'on place au soleil jusqu'à ce que le jus s'épaississe. Une quantité de miel égale à celle du jus est ajoutée.

Confiture de fruits

La confiture de fruits (*diaoporon*) brille en revanche par son absence.

III. L'APPORT ARABE

Il faut attendre l'arrivée des Arabes, qui sous l'impulsion du brillant califat de Bagdad (en particulier de la dynastie des Abbassides) recueillent l'héritage grec, pour voir progresser les sciences. La confiserie continue de relever du domaine de la pharmacie érigée en discipline et profession autonomes de la médecine. Les recettes sont consignées dans des réceptaires appelés grabadins (de l'arabe *garabadin* = remède composé). Contrairement aux antidotaires carolingiens, les grabadins sont élaborés avec une grande rigueur scientifique et présentés selon un plan méthodique. Ils reçoivent en outre un statut officiel: autrement dit sont consacrés par les pouvoirs publics. Cette promotion en fait d'authentiques pharmacopées, les premières du genre.

Parmi les plus célèbres auteurs de grabadins, citons: Sabur Ibn Sahl (†869),⁴⁸ Ali Ibn Sahl Rabban Al Tabari (810-864),⁴⁹ Al-Kindi (†873),⁵⁰ Hunain (809-877),⁵¹ Ishaq Ibn Hunain (†910),⁵² Yahya Ibn Sarafun (9e s.),⁵³ Rhazes (†923),⁵⁴ Haly Abbas (†990),⁵⁵ Avicenne (980-1037),⁵⁶ Said Ibn Habit

⁴⁸ Il rédigea, semble-t-il le premier grabadin. Seule une version abrégée de son oeuvre a été retrouvée en arabe à la Bibliothèque de Munich (808, 2).

⁴⁹ Ed. M. Z. Siddiqi, Berlin, 1928.

⁵⁰ Ed. et tr. angl. M. Levey, Madison, Milwaukee et Londres, 1966.

⁵¹ Son grabadin a disparu. Des extraits sont cités par Rhazes.

⁵² Un ms. se trouve à la Bodleian Library (I, 611).

⁵³ Ed. princ. lat. 1473.

⁵⁴ Ed. princ. lat. 1544.

⁵⁵ Ed. princ. lat. 1515.

⁵⁶ Ed. princ. lat. 1472.

Allah (†1101),⁵⁷ Ibn Al-Tilmid Ben Salama (†1165),⁵⁸ Al-Qalanisi (†1194),⁵⁹ Bayan Al Israeli (1161-1240),⁶⁰ As Samarqandi (†1222),⁶¹ Mahmud As Sirazi (†1330).⁶²

Les grabadins sont introduits en Occident par deux voies ayant reçu l'empreinte politique et culturelle du monde arabe: l'Italie et l'Espagne méridionales. Les meilleurs d'entre eux sont traduits en latin au 11e s. par Constantin l'Africain de l'Ecole de Salerne (Haly Abbas) et au 12e s. par Gérard de Crémone (Tolède) (Ibn Sarafun, Rhazes et Avicenne). Ils feront l'objet d'innombrables copies au bas Moyen Age et figureront parmi les premiers livres imprimés. Les méthodes et conceptions des grabadins survivront au reste jusqu'au 20e s., jusqu'à l'industrialisation de la pharmacie, alors même que les théories médicales sur lesquelles ils sont fondés ont été oubliées depuis longtemps.

Berlingots

Les grabadins témoignent de plusieurs innovations. Pour commencer ils introduisent le sucre en pharmacie comme en cuisine. En le diluant dans de l'eau on obtient une nouvelle confection, *sharab* en arabe, *syrupus* en latin, sirop en français. Il est l'indispensable catalyseur de toutes les sucreries aussi bien thérapeutiques que gourmandes. Leur texture dépend de deux facteurs. Pour commencer de la cuisson du sirop. Si on le chauffe, il perd son humidité et sa densité augmente. D'abord liquide le sirop devient de plus en plus collant (entre 106° C et 145° C), puis caramélise (entre 160° C et 177° C) et enfin brûle! Selon la quantité d'eau qui reste en fin de cuisson, on obtient des textures très variées allant du liquide au solide. Ensuite intervient l'art de travailler le sirop pendant son refroidissement. A une certaine température (entre 121° C et 143° C) le sirop enlevé du feu reste souple et malléable pendant un certain temps. On peut en le versant sur une surface en marbre l'étirer, le plier, le tordre à souhait. Par ces manipulations il se charge en minuscules bulles d'air qui lui donnent un aspect opaque et satiné. Sa couleur passe progressivement du jaune à un blanc crémeux puis neigeux. Cette préparation du sucre connue aujourd'hui sous le nom de sucre tiré est une invention arabe appelée *fanid* ou *panid*, en latin *penidium*. Les grabadins y ont fréquemment recours, mais n'en donnent pas la recette. Celle-ci se trouve dans le *Liber Servitoris*, un

⁵⁷ Un ms. se trouve à la Bibliothèque de Gotha (2017).

⁵⁸ Un ms. se trouve à la Bibliothèque de Berlin (6442).

⁵⁹ Un ms. se trouve à la Bibliothèque de Berlin (6438).

⁶⁰ Ed. et tr. fr. R. P. Sbath et C. D. Aviernos, Le Caire, 1953.

⁶¹ Ed. M. Levey et N. Al-Khaledy, Philadelphie, 1965.

⁶² Ed. et tr. fr. P. Guigues, Beyrouth, 1902.

traité pharmacologique élaboré par Abu l Quasim Al Zahrawi dit Abulcasis (†1009), célèbre chirurgien arabe originaire d'Espagne, terre d'élection de la pharmacie musulmane.⁶³ La traduction latine est due à Simon de Gènes et Abraham de Tortosa; elle date du 13e s.⁶⁴ Le *Liber Servitoris* figurera pendant des siècles parmi l'arsenal du parfait apothicaire. Destiné à la fois au maître et à son serviteur (comme l'indique le titre), il donne une description détaillée et didactique de toutes les opérations pharmaceutiques et chimiques nécessaires à la préparation des médicaments. C'est donc l'indispensable complément des grabadins. Voici sous le nom de "*modus faciendi penidios*" la description du sucre tiré:

"tu prends 1 livre ou 2 livres ou 3 au maximum de sucre ...

"tu le mets dans un récipient en cuivre étamé ...

"tu mouilles le sucre avec suffisamment d'eau douce pour qu'il soit recouvert ...

"poses-le sur le feu ...

"fais cuire (le sirop) jusqu'à ce que l'eau soit évaporée ...

"examine (son degré de concentration) en versant une goutte sur du marbre; si elle file entre les doigt ou colle retire vite le récipient du feu ...

"verse (le sirop) sur une surface en marbre enduite préalablement d'huile d'amande douce ou de sésame ...

"pendant qu'il est encore chaud replie les bords vers le centre

"ensuite tire-le et étends-le entre les mains, comme on étire les *electuaria dulcia*

"fixe un clou crochu au mur ...

"projette le sirop dessus et arrache-le ensuite du clou ...

"étire-le encore comme on étire les *electuaria dulcia* jusqu'à ce qu'il éclaircisse ...

"place-le près du feu pendant que tu l'étires, pour qu'il reste chaud et soit plus facile à étendre ...

"ensuite remets-le sur le clou ...

"tires à nouveau dessus jusqu'à ce qu'il devienne aussi blanc que possible ...

"ensuite découpe la pâte de *penidium* avec un couteau et donne-lui la forme que tu veux ...

"ronde, allongée ou autre ...

"si tu désires la préparer avec des poudres, fais-la fondre avec de l'eau ..." ⁶⁵

Le sucre tiré se fait donc en deux étapes qui éboutissent chacune à deux confections différentes:

⁶³ Ibn Wafid (997-1074) y compose un des plus célèbres herbiers de tous les temps.

⁶⁴ Ed. princ. lat. 1471. Rééd. et tr. all., M. Engeser, Stuttgart, 1986.

⁶⁵ F. 40v.

1) des *electuaria dulcia* (*electuarium* continue d'affirmer sa prédisposition pour les friandises). Le sirop est étiré jusqu'à ce qu'il prenne en masse. Celle-ci est ensuite pétrie, comme on verra plus loin;

2) de la pâte de *penidium*. Le sirop subit des étirements supplémentaires et devient blanc comme neige; pour y ajouter parfums ou colorants on fait fondre la pâte. On obtient ainsi des bonbons qu'on appelle aujourd'hui berlingots.

Cet extrait du *Liber Servitoris* nous renseigne en outre sur la manière dont on mesurait la température du sirop. Ne disposant ni de densimètre ni de pèse-sirop le pharmacien utilisait une méthode empirique toujours en vogue dans les ménages: il verse une goutte de sa préparation sur du marbre et observe son comportement en la prenant entre les doigts. Selon qu'elle colle, file ou casse le sirop aura atteint des stades de concentration différents.

Bonbons au miel

En introduisant le sucre, les Arabes ne bannissent pas le miel et le soumettent également à diverses manipulations. Ils parviennent ainsi à former avec lui une pâte qui peut être pétrie et découpée en dés. C'est la *ma'jun* du verbe *ajana* = pétrir, traduit en latin aussi bien par *confectio* qu'*electuarium*. Les Maures d'Espagne en sont les grands spécialistes. Au 13^e s. un réceptaire anonyme en provenance d'al-Andalus et traduit en espagnol en 1966 par A.H. Miranda⁶⁶ donne différentes recettes de *ma'jun* que l'auteur nomme *pasta*. Citons la *pasta de menta* faite avec 1 livre de feuilles de menthe broyées et 3 livres de miel écumé. On pétrit le tout jusqu'à obtention d'une pâte. Même recette pour les roses (*pasta de rosas*), les violettes (*pasta de violetas*), les zestes d'oranges (*pasta de naranja*), les pignons (*pasta de pinillo*) et les noix vertes (*pasta de nuez verde*), ces deux dernières s'apparentant au nougat.

Fondants

Si on remplace le miel par du sucre, on obtient du sucre pétri, autrement dit un *electuarium dulcium* (en arabe *yawarish*). Les Espagnols y excellent aussi. Le même ms. mauresque du 13^e s. en fait avec de la menthe, des clous de girofle, du musc. Ex.: *yawarish de clavo*. Pour 2 onces de clous de girofle on prend 2 livres de sucre dissout dans de l'eau de rose; on forme une pâte qu'on découpe en tablettes.

Au Levant les mêmes recettes se rencontrent. Bayan décrit un électuaire de musc en ces termes: plusieurs drogues (cannelle, muscarde, cardamome, girofle, poivre long, safran, galanga, etc.) sont pilées avec du musc du sucre; on tamise

⁶⁶ Traducción española de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi, Madrid, 1966, p. 287.

et pétrit le tout avec du miel écumé (trois fois son poids); on étale la pâte sur un marbre enduit d'huile de rose et la coupe en tranches.⁶⁷ Cf. aussi l'électuaire de mastic de Mahmoud: on pile du mastic et le tamise à la soie; on dissout du sucre dans un peu d'eau et ajoute le mastic; après avoir retiré du feu on étend la préparation sur une pierre avec de l'huile de sésame. Elle y restera jusqu'à dessiccation et consistance dure.⁶⁸ Ces bonbons partent du même principe que les modernes fondants.

Fruits confits

Les Arabes inventent par ailleurs une nouvelle friandise aux fruits, à la fois médicamenteuse et gastronomique: le *murabba* de *raba* = confire, traduit en latin par *conditum* (à ne pas confondre avec le *conditus* antique, cf. *supra* p. 28) et en français technique pas condit ou conserve.⁶⁹ Il a pour base divers végétaux: légumes, épices, fleurs et surtout fruits. Comme aujourd'hui, ceux-ci sont placés dans des bains miellés ou sucrés et y subissent des cuissons successives ayant pour but de faire disparaître progressivement leur eau de constitution. Le prince de la médecine Avicenne en donne une description détaillée dans son *grabadin*, dont le Traité 7 est intitulé *De conditis*. Prunes, pommes, citrons et coings, dont l'hégémonie persiste, sont utilisés. Pour faire des *Cydonia condita*, coings confits, on coupe les fruits en morceaux, on les épépine et les pèle. On les couvre d'1 part de miel et d'1/2 part d'eau. On donne deux ou trois bouillons, puis on égoutte les coings. Ensuite on les recouvre d'1/2 part de miel et d'1/2 part d'eau. On donne encore deux ou trois bouillons et on égoutte à nouveau. Les coings sont alors mis à sécher sur un linge. Lorsqu'ils ont rendu leur humidité, on les recouvre entièrement de miel et les recuit une dernière fois.

Le *citrum conditum* d'Avicenne emploie à la fois du miel et du sucre. Seuls les zestes sont confits. Après avoir subi un traitement préalable ayant pour objet d'enlever leur amertume, on les cuit dans de l'eau et du sucre (d'une quantité égale à 1/3 du poids des zestes). Après quoi on égoutte ceux-ci et les met sécher pendant 2 jours sur une table. On les recuit avec de l'eau du sucre (la moitié du poids des zestes cette fois), on les égoutte et laisse sécher 3 jours. Puis on recommence l'opération en remplaçant le sucre par du miel. La dernière cuisson doit durer 5 à 6 h.

Les fruits secs (noix, amandes) sont soumis à un traitement comparable; de même le gingembre, qui se présente sous forme de tablettes:

"prendre des gingembres de Chine, les couper en gros morceaux, les faire macérer dans l'eau pendant 20 jours; les sécher, les mettre dans un pot en

⁶⁷ *Op. cit.*, p. 12.

⁶⁸ *Op. cit.*, p. 68.

⁶⁹ Cf. *La nouvelle Officine de Dorvault*, Paris, 1955, p. 434.

pièce avec assez d'eau et de miel pour recouvrir: faire bouillir longtemps, les retirer de l'eau et du miel, les couper en petits morceaux, leur ajouter du miel écumé" (recette de Mahmoud).⁷⁰

Les *murabbayat* de fleurs se font autrement. Voici le *geleniabin as-soukkary* (sucre rosat) également extrait de Mahmoud:

"prendre des roses ... mondées ... séchées ...

"ajouter pour chaque mann de sucre 1 mann de roses ...

"broyer fortement avec le sucre jusqu'à faire disparaître la rose ...

"exposer au soleil en recouvrant avec un tamis, mélanger chaque jour, matin et soir; si on voit que le sucre se dessèche, faire dissoudre un peu de sucre dans l'eau et le verser dans le vase puis remuer; faire de même pendant 30 à 40 jours; enfermer."⁷¹

"Marmelada" et "Marmalade"

Les Arabes poussent par ailleurs plus loin les différentes possibilités offertes par la fermentation pectique. Bien qu'identifiée seulement en 1831 par Braconnot, la pectine est exploitée depuis longtemps (cf. *supra*, p. 29). Cette substance liquide se trouve en plus ou moins grande quantité dans le jus des fruits. Elle est toujours accompagnée d'un ferment, la pectase, capable de la transformer en acide pectique et d'entraîner une coagulation du jus. Cette fermentation dite pectique sert à deux fins: d'une part à obtenir un corps soluble. Dans cette hypothèse on exprime le jus du fruit, on le laisse clarifier par le repos. La fermentation pectique se met spontanément en route: mais au lieu de coaguler l'ensemble, elle n'entraîne à la surface qu'un magma gélatineux, ramassant en cours de formation toutes les impuretés du jus, en-dessous duquel se trouve en fin de course un liquide parfaitement limpide. Il sert de base à la fabrication de 2 spécialités arabes:

1) le *rub* (littéralement suc), en latin et français rob. Il s'agit du jus des fruits acides (groseilles, raisins verts, citrons, coings) qui après clarification est filtré, cuit et réduit.

2) le *sharab al-fawaki*, *syrupus de fructibus*, sirop de fruits. Le jus préalablement clarifié est mélangé avec du sucre et cuit. Les fruits les plus employés sont les grenades. Le *syrupus de grenatis* remporte un tel succès, qu'il évince complètement son aïeul au miel, le *diaroion*. Le *diamoron* n'est en revanche pas éliminé par le sirop de mûres.⁷²

D'autre part la fermentation pectique permet d'obtenir un corps insoluble. Dans cette hypothèse les fruits non débarrassés de leurs matières pectiques

⁷⁰ *Op. cit.*, p. 56

⁷¹ *Op. cit.*, p. 53.

⁷² Encore mentionné dans *La nouvelle Officine de Dorvault cit.* p. 925.

sont soumis à l'action de la chaleur qui en stimulant l'hydrolyse de la pectine provoque une prise en masse intégrale. Selon qu'on utilise la chair ou le jus on peut obtenir une confiture, une pâte de fruit ou une gelée. Les Arabes ne se bornent pas à reprendre les stomachiques grecs (*diamelon*, *diaoporon*, *meloplacontium* sont rangés parmi les *gawarismat* signifiant en effet digestifs, en latin *electuaria* – qui restent fidèles à leur vocation confiturière tardive); ils innovent aussi. C'est ainsi que les zestes d'agrumes sont utilisés. Avicenne décrit un *electuarium de citro*, ancêtre de la marmelade anglaise (*marmalade*); des zestes de citron sont cuits avec du miel et diverses épices (girofle, muscade, poivre long, poivre noir, cannelle, gingembre, galanga, musc).

Remarquons que les *electuaria* aux fruits d'Avicenne sont faits au miel. Le sucre s'y substituera plus tard, entre les 12^e et 13^e s. Le réceptaire andalous du 13^e s. cité plus haut commence par donner la recette classique de la pâte de coing au miel (*pasta de membrillo*, invention espagnole comme on sait, cf. *supra*, p. 29) et propose ensuite "*un otra receta, que es mas nueva*", une autre recette qui est plus récente, avec du sucre. En portugais cette pâte s'appelle *marmelada* (cf. *marmelo* = coing).⁷³

Massepains et nougats

Quant aux *ecligmatia* aux fruits secs, ils sont repris tels quels sous le nom de *la'uq* (du verbe *la'aga* = lécher), qui donne en français comme en latin looch.

A leurs côtes apparaissent d'autres friandises du même type, qui ne sont cependant plus faites par le pharmacien, mais le cuisinier. Pour la première fois la confiserie sort de l'officine et entre (avec fracas) dans la littérature culinaire. Celle-ci est en effet très proluxe au sujet de ces confections qu'elle range parmi les *halwa* (= douceurs). *Al-Wusla* (Bagdad – 13^e s.), le seul livre de cuisine arabe accessible aux Occidentaux – il a été traduit en anglais en 1939 par Arberry⁷⁴ – en donne une foule de recettes. La plupart d'entre elles appartiennent à la famille des massepains.

Citons en outre une intéressante préparation aux pistaches appelée *halwa yabisa*. Du sucre obtenu selon la technique des *electuaria dulcia* est pétri avec des pistaches entières et coupé en morceaux. Un parent du nougat et des *pastas de pinillo* ou de *nuez verde* du réceptaire anonyme d'al-Andalus (faites au miel, rappelons le – cf. *supra* p. 38).

Comme la plupart des confiseries sont réputées aider à la digestion, on prend l'habitude de les servir à la fin du repas. Le célèbre médecin Ibn Butlan du 11^e s. affirme notamment dans son livre, *Tacuinum sanitatis* (traduit au 13^e

⁷³ Cf. A. Wilson, *The Book of Marmalade*, Londres, 1985, p. 24.

⁷⁴ "A Baghdad Cookery-Book", *Islamic Culture*, 1939, p. 21 et 189.

s.) que les *halwa* font disparaître de la bouche les résidus gras des nourritures. C'est pour cette raison qu'on les mange en dernier lieu.⁷⁵

IV. MESUÉ, PÈRE DE LA CONFISERIE EUROPÉENNE

Entre les 12^e et 13^e s. vit en Occident un certain Joannes Mesues Damascenus surnommé *Divus*, le Divin. Il a rédigé une série d'oeuvres médicales en latin connues sous le nom d'*Opera Mesuae*.⁷⁶ Parmi elles figure un réceptaire appelé indifféremment *Antidotarium* ou *Grabadin*, qui a fait autorité dans toute l'Europe jusqu'au 18^e voire 19^e s. On sait très peu de choses sur l'auteur. Son nom est en effet un pseudonyme emprunté à un médecin arabe du 9^e s. Yuhanna Masawaih Damasqui (777–857). A l'antiquité et au Moyen Age il est habituel dans les milieux scientifiques d'adopter un nom célèbre pour donner une plus grande autorité à son oeuvre. C'est ainsi qu'il y a eu des pseudo-Galien,⁷⁷ des pseudo-Sérapion, etc.

Pseudo-Mesué est un esprit éclairé, ayant incontestablement reçu une formation médicale. Il est polyglote, car il connaît au moins le latin, l'arabe (ses sources sont Avicenne, Sarafun, Haly Abbas, Rhazes, Abulcasis, qu'il a dû utiliser en version originale) et le hébreu (les *Opera* sont truffées de mots provenant de cette langue⁷⁸). Il ne semble pas être musulman;⁷⁹ peut-être est-il juif, quoique plus probablement chrétien. Pseudo-Mesué est également gourmand. L'*Antidotarium* regorge de friandises et de sucreries, contrairement à son concurrent direct l'austère *Antidotarium Magnum* des Salernitains (vers 1100), dont une version abrégée a été tirée au 13^e s., l'*Antidotarium Nicolai*⁸⁰ ayant eu la même audience pharmaceutique que l'*Antidotarium Mesuae*.

D'aucuns⁸¹ situent Mesué en Italie, où les *Opera* inachevées ont en effet été terminées (par deux médecins: Petrus Aponus ou Aponensis ou de Abano, 1250–1320, et Franciscus Pedemontanus †vers 1319). C'est également en Italie que sont rédigés les premiers commentaires des *Opera* (par le professeur

⁷⁵ Ed. et tr. fr. H. Elkadem, Thèse, Bruxelles, 1982. Je saisis cette occasion pour remercier le professeur Elkadem qui m'a beaucoup aidé dans le dépouillement des textes arabes.

⁷⁶ Ed. princ., 1471. Trad. flam. L. J. Vandewiele, *De grabadin van Pseudo-Mesues (XIIe-XIIIe eeuw) en zijn invloed op de ontwikkeling van de farmacie in de Zuidelijke Nederlanden*, Gand, 1962.

⁷⁷ Cf. *supra* note 25.

⁷⁸ Cf. L. Leclerc, *Histoire de la médecine arabe*, Paris, 1876, p. 507.

⁷⁹ Aucune version arabe n'a été retrouvée. De plus les *Opera Mesuae* ne sont mentionnés nulle part dans la littérature arabe du Moyen Age.

⁸⁰ Ed. et commentaires D. Goltz, Stuttgart, 1976.

⁸¹ Cf. notamment L. J. Vandewiele, *op. cit.*, p. 11.

Mondino de Bologne au 13e s.). L'Espagne mauresque pourrait néanmoins aussi lui convenir. Entre les 12e et 13e s. cultures musulmane, chrétienne et juive s'y rencontrent en toute liberté, s'y ensemencent mutuellement. De plus le califat de Cordoue est un des hauts lieux de la pharmacie et de la confiserie (cf. *supra* p. 37). Une figure hispano-mauresque typique est Jean de Séville (12e s.). Juif d'origine il se convertit au christianisme, traduit la bible en arabe et plusieurs livres scientifiques arabes en latin. Il correspond bien au profil de Mesué.

Dans l'*Antidotarium Mesuae* les confiseries sont réparties entre les 4 chapitres suivants:

De electariis delectabilis (ch. I)

De conditis (ch. IV)

De speciebus loch (ch. V)

De syrupis et robis (ch. VI).

1. *De electariis delectabilis*

Les *electaria* comprennent parmi divers médicaments délectables 4 confitures révolutionnaires pour l'époque, puisqu'elles ne sont plus faites avec du miel mais avec du sucre:

– *electarium de fructibus* (descendant du *diaporon*) aux propriétés laxatives. De la chair de coing, de poires, de pommes est cuite dans du vinaigre, où du sumac (= petite baie rouge d'un arbrisseau cultivé dans les pays méditerranéens) a macéré pendant un jour et une nuit. On ajoute du verjus, des sorbes et du sucre. Le tout est cuit *ad mellis crassitudinem*,

– *electuarium de pomis* (stomachique). 6 livres de chair de pomme sont cuites avec 2 livres d'eau de rose et 5 livres de sucre,

– *electuarium de persicis* (stomachique). De la chair de pêche est cuite avec du jus de pêche et du sucre,

– *electuarium de prunis* (stomachique). De la chair de prune est mélangée avec du jus de pourpier, du sucre et de l'eau de violette. Le tout est cuit *ad crassitudinem*.

La "marmalade" aux zestes de citron (*electuarium de citro* – stomachique) est en revanche préparée au miel.

Au chapitre des *electuaria* figure en outre l'antique *diamelon* au miel sous le nom d'*electuarium citonius facta cum succo citoniorum aliter diacidonium*. Véritable figure de proue de la confiserie, Mesué stipule à la fin de la recette: "On peut aussi la faire au sucre". *Diacidonium* recouvre non seulement la gelée, mais aussi la pâte de coing. Mesué la fait suivant la vieille tradition ibère au miel; il propose toutefois du sucre en alternative suivant la nouvelle mode andalouse.⁸² Ce qui pourrait confirmer son origine espagnole.

⁸² Cf. *supra*, p. 41.

Les *electuaria* comprennent en outre des bonbons faits selon les techniques arabes à base de miel ou de sucre et parfumés diversement: à l'anis (*electuarium dianisum*), au girofle (*aromaticum caryophyllatum*), au musc (*aromaticum muscatum*).

Enfin l'*electuarium regum* avec amandes et pignons entiers, sucre, eau de rose, roses rouges, santal, ambre, musc, huile d'amande est inspiré des *halwa*.

En conclusion sous le nom générique d'*electuaria* on trouve aussi bien nougats et bonbon, que pâte de coing, "*marmalade*", gelées et confitures, ces dernières régnant en maîtresses.

2. De conditis

Les *conditi* (héritiers des *murabba*) comprennent racine, fleurs et fruits confits. Toujours à l'avant-garde Mesué préfère le miel au sucre. Cf. *Citonia condita*: "Prends des beaux coings, pares-les et épépines-les; coupes-les en morceaux que tu cuis dans du juleb (sirop composé d'eau de rose et de sucre). Recuis-les le lendemain dans un autre juleb jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Parfume-les au musc et conserve-les dans un bocal en verre recouverts avec le juleb dans lequel ils ont bouillis". Pommes, poires, pêches, écorces de citron sont confits de la même façon.

Pour confire du gingembre Mesué mélange miel et sucre. *Zingiber conditum*: "Prends du gingembre frais ... 1 part, du miel 3 parts, du sucre 1 part. Fais cuire doucement".

Un commentateur du 16^e s. Sylvius (alias Jacques Du Bois) précise qu'on le détaille en tablettes.

Des fleurs sont également confites: roses, violettes notamment. *Mel rosatum* ou *violatum*, *succharum rosatum* ou *violatum* sont en tous points conformes aux recettes arabes.

3. De speciebus loch

Parmi eux, *loch de pino* et *loch de amygdalis* indiqués contre la toux descendent de *ἐκλειγματα* grecs. Ils se composent de fruits sec (amandes, pignons, avelins), de gommés (non seulement adragante mais aussi arabique), de miel et de sucre.

Loch sanum et expertum est en revanche "*ex inventione nostra*", de notre invention, proclame fièrement Mesué. Une orgie de drogues (cannelle, hysope, réglisse, jujube, capillaire, anis, fenouil, iris, calaminthe, etc.) est cuite dans 4 l. d'eau avec des raisins secs, des figues et des dattes. On fait réduire de moitié et ajoute 2 l. de penidium. Le tout est cuit jusqu'à consistance du miel. Puis on met de la gomme adragante, de la gomme arabique, de l'amidon, des amandes et pignons. On mélange bien jusqu'à ce que la préparation soit

blanche. Un bonbon oscillant entre le nougat et le berlingot. La *Nouvelle Officine de Dorvault* (1955), livre de base des pharmaciens du 20^e s., mentionne encore ce loch; la recette est à peine différente de l'original.⁸³

Le *diamoron* figure également parmi les lochs. En mélangeant du miel avec du jus de mûres, on peut non seulement faire un mellite buvable; mais aussi obtenir une confection épaisse ressemblant à une pâte. Cela dépend du degré de cuisson. D'où sa présence ici.

4. *De syrups*

On y trouve aussi bien les sirops que les robs préparés selon les techniques arabes. Ex.:

Rob de ribes. Du jus de groseilles est cuit jusqu'à réduction de moitié et clarifié par le repos. Il est ensuite filtré, recuit et réduit jusqu'à consistance.

Syrups de pomis. Du jus de pommes (10 l.) est cuit et réduit de moitié. On le clarifie en l'abandonnant à lui-même pendant 2 jours. Ensuite il est filtré et on fait un sirop avec 3 livres de sucre.

V. LE BAS MOYEN AGE

Au bas Moyen Age la confiserie n'accuse pas d'innovations importantes. Les riches se gavent des friandises de Mesué et des auteurs arabes. Un repas digne de ce nom ne saurait se clôturer sans elles. On les appelle "boutchors", car servies pour mettre les gens dehors! Ils ne sont pas servis dans la salle à manger, mais dans la chambre des parements (au salon, dirions-nous aujourd'hui). Vu leur usage épulaire grandissant les confiseries paraissent (timidement) dans les livres de cuisine du 14^e s. *Forme of Cury* décrit ainsi des *peeres en confyt* des poires confites dans du sucre.⁸⁴ *Anonymo veneziano* est plus prolixe.⁸⁵ Cf. les recettes pour "*chonfetare mandole fresche e persiche fresche e noce fresche*", confire amande fraîches, pêches fraîches et noix fraîches (qui sont soumises à une double cuisson dans du miel), pour "*fare ranciata bona et delicata*", faire des oranges bonnes et délicates (les zestes sont confits dans du miel, également par 2 cuissons), pour faire "*codogniato* (pâte de coing au miel et au sucre), pour faire *confetti de mel e apio e de pome paradiso*" (pâte de pommes au miel), pour "*chonfettare zuche*", confire des gourdes ou calebasses (au miel et au sucre); une nouveauté qui fera le tour de l'Europe de la Renaissance sous le

⁸³ P. 898.

⁸⁴ Ed. R. Warner, *Antiquitates Culinariae*, Londres, 1791, p.24.

⁸⁵ Ed E. Faccioli, *Arte della Cucina*, T 1, Milan, 1966, p. 102 et s.

nom *zuccata* ("succade" en français).⁸⁶

Le *Ménagier de Paris* enfin donne à peu près les mêmes recettes que le livre vénitien: "condoignac" (pâte de coing au miel), "confiture de noix" (noix vertes confites dans du miel), "orangeat" (zestes d'orange confits dans du miel), "*amagdal*" (amandes fraîches confites dans du miel).⁸⁷

En gagnant la table et la littérature culinaire, les confiseries ne restent plus cantonnées dans le vocabulaire savant et entrent dans les langues vernaculaires. On les regroupe sous le nom générique de "confitures" (qui garderont ce sens large jusqu'au 19^e s.) ("*comfits*" en anglais, "*confits*" en catalan, "*confetti*" en italien). L'ancien français les divise en 4 familles:

1. les "laituaires", c. à d. les *electuaria* de pommes, prunes, pêches, de zestes d'agrumes; ce qu'on appelle en français contemporain confitures,
2. les "condoygnacs" ou cotignacs, qui recouvrent à la fois la gelée et la pâte de coing au miel ou au sucre (le *diacidonium*),
3. la fameuse "compost"⁸⁸ mélange de fruits et légumes confits dans du miel, du vinaigre, de la moutarde; elle plonge ses racines dans l'antiquité et survit dans la *mostarda di frutta* à l'italienne.
4. enfin les "épices de chambre", qui regroupent à la fois:

- les fruits confits, autrement dit les *murabbayat/condita*,
- tous les bonbons au sucre nommés "dragées" (aussi bien le *penidium*, sorte de berlingot que l'*electuarium dulcium*, genre de fondant) épiciées diversément, colorées (en rouge, cf. "anis vermeil") ou laissées blanches (cf. "dragée blanche"),

- les pâtes au miel comprenant toutes les confections aux fruits secs (dérivées aussi bien des *ἐκλειγμᾶτα/lochs* que des *halwa*), c. à d. nougats et massépains.⁸⁹

VI. A LA VEILLE DE LA RENAISSANCE

A l'automne du Moyen Age, au moment où la Renaissance frappe à la porte, apparaît en Espagne le premier livre de confiserie à la fois indépendant de la

⁸⁶ J. Witteveen ("Rose sugar and other medieval sweets", *PPC*, 20, 1985, p. 26) écrit injustement qu'il s'agit de *pumpkin* c. à d. courge; mais elle vient d'Amérique (cf. J. Andre, *Le nom des plantes dans la Rome antique*, Paris, 1985, p. 80).

⁸⁷ Ed. J. Pichon, Paris, 1846, pp. 247, 265, 269.

⁸⁸ Sur la "compost" cf. C. A. Wilson, "The Saracen Connection, P II", *PPC* 8, 1981, p. 20.

⁸⁹ D'après A. Wilson ("The Saracen Connection, P I", *PPC*, 7, 1981, p. 18) massépain vient de pain et masse (synonyme d'alchimique) et signifierait dès lors "pain alchimique". Les Croisés auraient comparé les magnifiques pâtes d'amandes arabes dorées au safran à des chefs d'oeuvres de la magie.

médecine et de la cuisine: *Libre de totes manieres de confits* (en catalan).⁹⁰ De nouvelles cultures de sucre sont alors plantées dans la Péninsule ibérique et on assiste à une véritable débauche de confiseries. En 1420 par exemple la Cour aragonaise en achète 240 kg auprès des apothicaires-épiciers de Valence.⁹¹

A la suite du *Libre* se développera toute une littérature confiturière. Mais au lieu de poursuivre sa voie vers l'indépendance, elle entrera dans les livres de secrets, dont le genre se rattache à l'alchimie.⁹² C'est d'Italie que viendront les coups d'envoi avec:

- *Opera nova di ricette et secreti* (s. l. n. d. vers 1500),
- *Opera dignissima ... con multi bellissimi secreti* de Maestro Giovanni (s. l. n. d. vers 1530),
- *De secreti* d'Alexis Piemontese (*ed. princ.* Venise, 1555), qui traversera toute l'Europe Renaissance. Cf. éditions française à Anvers, 1557 et anglaise en 1558.

Citons pour terminer le plus célèbre confiturier de cette époque: celui de Nostradamus, médecin-astrologue-alchimiste; écrit en 1552, il paraîtra à Lyon en 1555.

⁹⁰ Ed. L. Faraudo de Saint Germain, in *Bolitin de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, 1946, p. 97.

⁹¹ Cf. J. Guiral, "Le sucre à Valence aux 15^e et 16^e s.", *Boire et Manger au Moyen Age*, T I, Paris, 1984, p. 120. Sur la corporation des épiciers-apothicaires voy. A. Lebigre, "Des apothicaires aux pharmaciens", *L'histoire*, 100, 1987, p. 99.

⁹² Parmi les premiers livres de secrets rattachés à l'alchimie, citons le *Kitab al-asrar* (*Livre des secrets*) et le *Kitab sir al-asrar* (*Secret des secrets*) de Rhazes (9^e s.) qui était non seulement médecin mais aussi alchimiste.

MEDIUM AEVUM QUOTIDIANUM

newsletter 13

Krems 1988

Herausgeber: Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters. Körnermarkt 13, A-3500, Österreich. — Für den Inhalt verantwortlich zeichnen die Autoren, ohne deren ausdrückliche Zustimmung jeglicher Nachdruck, auch in Auszügen, nicht gestattet ist. — Herstellung: Druck & Kopie Witte • Tel. 587 97 12

Inhaltsverzeichnis/Contents

Editor's Preface	4
Terence Scully: Studies in Medieval Food	6
John D. Fudge: Supply and Distribution of Foodstuffs in Northern Europe 1450–1500	8
Mary Frances Zambreno: The Moral Ambiguity of the Medieval Feast	18
Liliane Plouvier: La confiserie européenne au Moyen Age	28
Berichte – Besprechungen – Mitteilungen	48
Adressenverzeichnis der Autoren	59

Editor's Preface

The present volume of *Medium Aevum Quotidianum*-Newsletter is an indirect result of the editor's participation at the 23rd International Congress on Medieval Studies at Kalamazoo this May. Among the numerous other papers delivered there, which have been relevant for historians of material culture and daily life of the Middle Ages, my attention was particularly drawn to a session on medieval food organized by Terence Scully from the Department of French Language and Literature of Wilfrid Laurier University, Waterloo, Ontario. Terence Scully is one of the few specialists on medieval food and cooking in North America and well known for his editions of French cookery books and recipe collections (cf., e. g., "Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420", *Vallesia* 40, 1985, 130-231; *Chiquart's On Cookery. A Fifteenth-Century Savoyard Culinary Treatise*. New York, Berne, Frankfurt/M., 1986; *The Viandier of Taillevent*, to be published this October by the University of Ottawa Press). For several years now, he has been organizing sessions on "Foods in the European Middle Ages" at Kalamazoo.

When I offered Terence Scully and the speakers of his session - John D. Fudge, Mary Frances Zambreno and Liliane Plouvier - to publish the papers in *Medium Aevum Quotidianum*-Newsletter, they all immediately accepted. By that, we get the opportunity to be quickly informed about some important new research. I would like to thank the authors, particularly for their readiness to send their manuscripts in such a short time after the conference, in spite of their many other obligations.

This Newsletter 13 will soon be followed by Newsletter 14, which is dedicated to the conference "Mensch und Objekt im Mittelalter. Leben - Alltag - Kultur", organized by *Medium Aevum Quotidianum* and the *Institut für mittelalterliche Realienkunde Österreichs*, taking place in Krems from September 27 to 30, 1988. As in the years 1984 and 1986, we would like to present summaries of the papers delivered at the conference to inform our members about the main topics and aspects to be discussed.

Two guest editors will be responsible for Newsletter 15. Grethe Jacobsen and Jens Christian Johansen, both from Copenhagen, have agreed to edit the volume, which will be dealing with the research on daily life and material culture of the Middle Ages in Denmark. It will be the first of the already announced volumes concerning research in particular countries. We hope that this newsletter will be published at the end of 1988.

For 1989, we already have started the preparations for two volumes continuing our select bibliographies. One volume will be devoted to medieval dress, the other to medieval ships. We also plan an updated version of the general select bibliography, which was published as *Medium Aevum Quotidianum*-Newsletter 7/8 in 1986. Numerous new books and articles have come out since then; a second edition seems to be necessary.

At last, I would like to thank those members of our society who have been – some of them continuously – contributing to *Medium Aevum Quotidianum*-Newsletter. All others, I again would like to invite to send us articles, reviews, notes or announcements.

Gerhard Jaritz, editor