

L'aubergine : le choc des cultures alimentaires en Espagne (XIII^e-XVI^e siècle)

Hélène Jawhara Piñer
(Université de Tours, France)

Le propos de cet article¹ est de considérer l'aubergine comme aliment et outil au service du pouvoir en Espagne entre les XIII^e et XVI^e siècles. Comment un aliment a-t-il pu révéler les rapports qui ont existé entre les trois communautés religieuses de l'Espagne sous domination musulmane jusqu'en 1492, mais également sous domination chrétienne aux XV^e et XVI^e siècles dès l'instauration de l'Inquisition ? Judaïsme, islam et christianisme, trois cultures aux rites différents et particulièrement identifiables par leurs pratiques liturgiques ; mais pas seulement. En effet, le rôle de l'alimentation est central dans un contexte multiculturel aussi singulier que celui de l'Espagne des XIII^e-XVI^e siècle. Un contexte où la religion – islamique puis chrétienne – apparaît comme le fer de lance de leurs dirigeants afin d'asseoir leur pouvoir respectif. Un choc des cultures alimentaires (Poulain) que seule l'étude sur la longue durée (Braudel) permet de comprendre. Un choc des cultures alimentaires qui se laisse aborder par une analyse comparative de sources écrites sous des dominations religieuses différentes. Un choc des cultures alimentaires comme reflet de la coexistence en un même territoire, à une même époque, de trois religions aux préceptes différents et où ce que l'on mange – ou l'on ne mange pas – devient une arme politique. Et l'aubergine – tant pour ce qu'elle est en tant que végétal que pour ce qu'elle symbolisait à cette époque – a, en ce sens, joué un rôle non négligeable dans la construction et l'affirmation de la pensée collective espagnole de la Renaissance. Littérature et procès judiciaires révèlent dès lors la pensée d'une société antisémite (Soria Mesa 2016 ; Baer) voulant voir en l'Espagne une nation unifiée – religieusement et alimentaires – éloignée des pratiques culturelles sémitiques passées, quand l'aubergine leur était associées.

Pour débiter cette enquête et tenter de comprendre comment l'aubergine joua un rôle non négligeable dans ce choc des cultures alimentaires, il semble logique – dans un premier temps – de se pencher sur les sources culinaires. Une étude parallèle est nécessaire – la religion étant un élément essentiel sur lequel cette analyse s'établit – puisqu'il convient d'identifier clairement qui étaient les dominants et qui étaient les dominés ; en rappelant que les Juifs ont toujours représenté la minorité. Somme toute, les livres de cuisine proposent l'accès le plus direct à l'analyse de l'usage culinaire d'un produit et dans cet article toute l'attention sera portée sur l'utilisation de l'aubergine. La rédaction du premier livre de cuisine ibérique connu rédigé en arabe – le *Kitāb al-ṭabīḥ* – date du XIII^e siècle. Il constitue dès lors le point de départ temporel à l'étude présentée dans cet article. L'analyse d'un autre réceptaire – le *Fuḍālat al-ḥiwān* – écrit quelques décennies plus tard, toujours en al-Andalus, vient compléter l'étude de l'utilisation de l'aubergine dans les livres de cuisine sous domination musulmane de ce même territoire. À titre comparatif – parce qu'il a été rédigé en territoire chrétien – l'analyse de l'aubergine dans le *Llibre de Sent Soví*, unique livre de recettes de l'époque médiévale (XIV^e siècle) écrit en catalan, pose les premiers jalons d'une compréhension de ce choc des cultures

¹ Les grandes lignes de cet article ont été présentées lors de ma communication intitulée “ La berenjena : el chocho de las culturas alimentarias en la España medieval y del Renacimiento (siglos XIII-XVI) ” à l'occasion du colloque international *La comida en la cultura europea durante la Edad Media y el Renacimiento* organisé par l'Institut Universitari de Investigación en Estudios Medievales y del Siglo de Oro “Miguel de Cervantes” (IEMSO), et célébré à l'Université d'Alcalá de Henares du 26 au 28 mai 2021.

alimentaires remarqué dès le *Renacimiento*. Car si Juifs² et musulmans partageaient un goût certain pour l'aubergine dans l'Espagne du bas Moyen Âge, ce n'était pas le cas des chrétiens. De plus, la consommation et la perception de l'aubergine lorsque la communauté juive vivait sous les règles musulmanes se sont vues modifiées lorsque Juifs et musulmans vivaient sous domination chrétienne. Une précédente analyse étymologique de l'aubergine – retraçant parallèlement son itinéraire jusqu'à son arrivée dans la péninsule Ibérique – entend faciliter la compréhension du parcours complexe de cette solanacée. C'est un ensemble de réflexions qui fait l'objet de la première partie de cet article.

Dans un deuxième temps, et afin de rendre compte au mieux de l'effacement de l'aubergine des sources scripturaires culinaires, il convient de procéder à l'étude comparative de l'utilisation de l'aubergine dans les livres de cuisine médiévaux rédigés, cette fois, sous domination chrétienne. Le constat semble sans appel, édifiant, voire déstabilisant. Les réflexions tirées de l'analyse de l'aubergine dans ces sources culinaires sont à lire à la lumière d'un autre type de source : les œuvres littéraires. S'attarder sur le sens des écrits de Lope de Vega, Francisco de Quevedo et Cervantes entendent fournir une explication de ce constat (Brillat-Savarin).

Enfin, ne l'oublions pas, l'alimentation ne se résume pas au simple fait de se nourrir. Son étude est traversée de différents mouvements – anthropologies, sociologiques, etc. – et donc de divers types de sources qui la placent au centre de la réflexion. De ce fait, c'est cette double dynamique qui fait de l'alimentation un “ fait social ” (Durkheim), mais également politique. Et quand la foi fait loi, l'alimentation devient un outil au service de la religion. L'aubergine nous le rappelle. L'omniprésence de dénonciations alimentaires présentes dans les procès de l'Inquisition espagnole – y compris outre Atlantique – en témoigne. Même si les musulmans ne sont pas épargnés par une discrimination chrétienne – qui se manifeste plus tardivement compte tenu de la date de 1609 relative à l'édit d'expulsion les concernant – c'est surtout envers les Juifs, leurs rites et préceptes alimentaires qu'elle se manifeste. L'aubergine devient un outil servant à les identifier, à les définir, pour mieux les bannir. Tel est le dernier axe présenté dans cet article.

1. La sémitique aubergine : étymologie et itinéraire

L'origine de l'aubergine a déjà été étudiée par nombre de chercheurs, qu'ils soient botanistes, anthropologues ou historiens (Durkheim) (Watson, 71) (Riera Melis) (García Sánchez 2005, 57). Inconnue des Grecs et des Romains, ce que Linné définit comme la *Solanum melongena* L était cultivée par les Mésopotamiens au début de l'ère chrétienne. Il s'agit sûrement de la forme cultivée d'un *Solanum* sauvage de la région de Madras en Inde, le *Solanum insanum*, qui *a posteriori* sera également connu sous le nom de *malum insanum* ou pomme du fou.³ Pour ce qui est de la dénomination de *Solanum oviserrum*, elle renvoie davantage à la fonction ornementale de la plante.⁴ D'ailleurs, dans le *Tractatus de herbis*, dont la copie la plus ancienne est celle du manuscrit illustré *Egerton 747* et rédigé en Italie du Sud vers 1300, on trouve un *mellongiano* (fol. 66) présenté avec des fruits blancs en forme de poire et qui s'apparente à un œuf (ce qui rappelle le

² Dans cet article, le mot “ juif ” est utilisé avec une majuscule lorsqu'il fait référence à un membre du peuple juif. Le mot “ juif ” sans majuscule est utilisé pour faire référence à un membre de la communauté religieuse juive.

³ Idée partagée par le botaniste Henri Baillon.

⁴ “ Eggplant ” : Comme nous l'avons dit précédemment, l'appellation qu'en font les Anglais est différente, “ eggplant ” se rapproche davantage du nom scientifique “ *Solanum ovigerum* ”, ce qui, de par la polychromie de l'aubergine, soulignerait à sa fonction ornementale.

terme “ oviserum ”) (Daunay, Paris & Janick). Quant au mot “ aubergine ” servant à désigner la *Solanum melongena*, il apparaît dans les sources écrites du début de l’ère chrétienne. Il est connu par différents termes en sanscrit (Daunay, 165) – comme “ varrta ”, et des appellations bengalies comme “ bong ” ou “ mohati ” (Kehayan) (Klein) – ce qui montre tant sa popularité que ses multiples fonctionnalités. Puis la dénomination de l’aubergine a évolué avec ses déplacements : de Chine (500 av. J.-C. selon LiHui-Lin), elle apparaît ensuite sous le nom de “ vatin-ganah ” en ancien indien (Kehayan) (Klein) afin de désigner “ ce qui donne des flatulences ”. Une étude de ces termes sur la longue durée laisse comprendre que c’est à partir du IV^e siècle après J.-C. que le mot va progressivement s’installer dans les langues parlées de nos jours. C’est ainsi que l’on peut lire le terme “ badin-gan ” en persan (Marks, 174-175) – en l’an 400 ap. J.-C. en Perse –, puis il dérive ensuite vers “ al-badinjan ” en arabe, et enfin “ berenjena ” en espagnol. Le rapprochement lexical entre le mot persan “ bādingān ” / “ bādenjān ” et “ aubergine ” en français (Arveiller) actuel semble relativement évident. Cette variété de *Solanum melongena* L de la famille des Solanacées avait déjà été classifiée par Avicenne (X^e siècle) et Averroès (XII^e siècle), bien avant que Linné reprenne cette classification.

Les réflexions proposées ci-dessus laissent entendre que l’aubergine a suscité la méfiance de la population et qu’elle n’a, de ce fait, pas toujours fait l’unanimité quant à sa consommation. Dès le XV^e siècle elle est nommée “ malum insanum ” et “ mala insana ” par l’humaniste italien de la Renaissance Hermolaus Barbarus (Pitrat & Faury, 258). Elle apparaît en réalité déjà dans le *Novellino* (recueil toscan du XIII^e siècle) et dans le *Tacuinum Sanitatis* du XIV^e siècle. Ce même nom de “ mela insana ” – mais également “ pomo sdegnoso ” (pomme dédaigneuse) – et aussi utilisé par Scappi dans son ouvrage *Opera* (1570). À cette même période, c’est par l’expression “ Pianta volgare ” – que l’on pourrait traduire par “ plante vulgaire ” – que le médecin et traducteur de Dioscoride Pietro Andrea Mattioli qualifie l’aubergine pour se référer à des utilisations qui sont avant tout populaires : “Elles sont généralement consommées frites dans l’huile avec du sel et du poivre, comme les champignons ”⁵ (“ Mangiansi volgarmente fritte nell’olio con sale e pepe come i funghi ”) (Capatti & Montanari). En 1631, dans le traité qu’Antonio Frugoli rédige sur les “ fruits délicats à servir à toute table de princes et de grands seigneurs ” (“ delicati frutti da servirsi a qualsivoglia mensa di Principi e Gran Signori ”), il écrit qu’elles “ ne doivent pas être consommées, sauf par les gens qui sont à la campagne ou par les juifs ” (“ non devono essere mangiate se non da gente basa o da ebrei ”) (Capatti & Montanari). Cette référence à la communauté juive, dans la conception de l’époque, contribuait à la connotation négative du légume. L’agronome et gastronome italien Vincenzo Tanara partage cette vision quand, au moment de traiter des aubergines (“ melanzani ”), il écrit dans son œuvre magistrale *L’economia del cittadino in Villa* (1674) qu’elle est qualifiée de “ Mala insana ” (Tanara, 273). Il souligne que les aubergines sont un “ aliment pour la campagne [...] et surtout pour la famille, car elles sont un aliment habituel pour les juifs ” (“ vivande per campagna [...] e massime per la famiglia siccome per gli hebrei sono costumato cibo ”) (Capatti & Montanari).⁶ Ce que ces propos laissent entendre c’est que les Juifs sont associés à la catégorie sociale la plus basse de la société, celle des paysans. De ce fait, l’aubergine et la consommation qu’ils en ont est considérée comme mauvaise tout comme ceux qui la mangent.

Pour ce qui relève des diverses traductions possibles des termes “ malum insanum ” on trouve entre autres “ pomme du fou ”, voire même “ pomme d’amour ” (Pitrat & Faury, 258). L’acception “pomme malsaine” me semble néanmoins préférable compte tenu du

⁵ Traduction personnelle en français.

⁶ Je remercie Filippo Ribani pour ces informations partagées lors du colloque international *La comida en la cultura europea durante la Edad Media y el Renacimiento* (2021).

caractère négatif que peut revêtir cette plante. Serait-elle perçue comme “ malsaine ”, car elle rendait “ folle d’amour ?” À l’heure de proposer les termes de “ pomme d’amour ” pour désigner l’aubergine, le lexicologue Raymond Arveiller s’interroge sur l’hypothèse qu’il s’agisse d’une création française, car il n’existe pas, dit-il, d’“ *amorum pomis* ” ou de “ *pomis amorum* ” dans les écrits en latin antérieurs. Il suggère de concevoir l’expression “ pomme d’amour ” comme une invention du peuple qui prêtait à l’aubergine des vertus aphrodisiaques (Arveiller, 226). Cet ensemble de considérations nous amène à approfondir davantage les emplois du mot “ aubergine ” en Italie où elle est communément appelée “ *melanzana* ” en italien. Elle a fait l’objet de nombreux écrits qui ne se sont pas circonscrits qu’au domaine botanique. Si “ *melanzana* ” est le vocable italien courant, il en est un autre, régional, et plus spécifiquement de la ville de Florence – ville dont Peregrino Artusi mentionnait l’absence d’aubergine au XIX^e car elle était un aliment de Juif – qui désigne l’aubergine par “ *petranciani* ”.⁷ On sait qu’en Italie à la fin du XVI^e siècle (1572) la “ *mala insana* ” était appelée “ *melanzana* ” en Lombardie et “ *petranciani* ”, “ *petonciano-a* ”, “ *pertronciano-a* ”, en Toscane (Arveiller, 228).⁸ Ces termes régionaux renvoient sans équivoque à ce qui donne des “ *pets* ”, sens qui rejoint celui de l’étymologie primitive en sanskrit *vatin-ganah* (Officier, 671-672). En somme, si l’on relie la dénomination “ *mala insana* ” à celle de “ pomme des Juifs ” – ou “ *Jew’s apple* ” puisque c’est également un des qualificatifs attribués à l’aubergine – alors l’association à connotation négative Juif/aubergine semble des plus intrigantes.

2. Le symbolisme de l’aubergine

Le goût amer et la couleur grisâtre de la chair de l’aubergine sont deux des éléments à prendre en considération au moment d’en étudier la symbolique, car ils soulignent le caractère négatif qui lui est attribué. Mal préparée, l’aubergine peut être mal-saine et causer plus de mal que de bien. Les médecins du Moyen Âge portaient d’ailleurs une grande attention quant à sa préparation, car si l’on ne savait pas la préparer, alors elle causait de grands maux. À titre d’exemple, pour le médecin juif Maïmonide l’aubergine est mauvaise pour celui qui souhaite suivre un régime de santé (Maïmonide & Ferre, 52). Le médecin pharmacologue andalousien musulman Abū Marwān (Avenzoar, XI^e-XII^e siècle) abonde en ce sens dans l’ouvrage intitulé *Kitāb al-agḍiyya* [Traité des aliments] qu’il rédige entre 1147 et 1163. Il écrit que “ tous les médecins s’accordent à dire – et ils disent vrai – que l’aubergine, en tant qu’aliment, est un légume qui n’est en rien recommandable, même s’il ne l’est pas autant que le chou. Pour ce qui est de l’aubergine, en tant qu’aliment, elle n’a rien de bon. Comme médicament, elle coupe l’estomac, elle le fortifie et le tonifie et elle est utile contre les nausées et les vomissements, si on la cuit bien. Elle a deux pouvoirs – l’amertume et l’astringence – et, par conséquent, elle peut autant ramollir le ventre, pour le premier [pouvoir], que le fermer [pour empêcher toute évacuation], pour le second [pouvoir], ou ils peuvent agir tous les deux en même temps, les rendant bénéfiques pour l’estomac, si Dieu le veut ”. (Ibn Zuhr et García Sánchez, 85) Ces explications médicales corroborent la mauvaise réputation attribuée à l’aubergine. Il pourra se faire que l’on pense également à la relation entre la couleur grisâtre de sa chair et le teint grisâtre que l’on reconnaissait aux Juifs de la Renaissance, lorsqu’ils consommaient de la chair et du foie d’oie. C’est ce qui transparait dans les propos du scalco Domenico Romoli (XVI^e siècle) – maître d’hôtel en charge de ce qui avait attiré à l’alimentation du Pape Léon X – qui écrit que “ [...] ne sont pas recommandées non plus les oies salées, qui créent de mauvaises humeurs dans ceux qui les mangent, et parce que les Juifs ont l’habitude d’en manger nous les voyons

⁷ Je remercie Massimo Montanari pour cette information et pour notre discussion sur cette thématique.

⁸ Cf. également <http://www.treccani.it/vocabolario/petonciano/>

avoir ce mauvais teint cireux des mélancoliques, de la couleur du plomb, et de mauvaises habitudes. ”⁹ (Romoli, 217-218) Pour ce qui est de la présence de l’aubergine dans l’Orient médiéval, il est intéressant de remarquer le lien qu’établissent les auteurs des livres de cuisine entre cet aliment et la médecine. Dans *Scents and Flavors* (Perry & Waines)¹⁰ Charles Perry met en relation l’aubergine et la médecine. Il écrit :

une poignée de recettes (pour les parfums, ainsi que les aliments) fait référence à des idées médicales médiévales, telles que la nécessité d’équilibrer les humeurs ou d’adapter les aliments à la nature humorale d’un individu. Un autre point particulier était de savoir avec certitude si un dîner donné était réellement établi sur la théorie médicale. Les médecins ont peut-être averti que l’aubergine causait le cancer et la folie, mais le poète Kushājim, pour sa part, a dit avec défi que ‘le médecin se moque de moi pour aimer l’aubergine, mais je ne vais pas y renoncer’¹¹

Tout ce qui précède tend à expliquer pourquoi, dans les réceptaires andalousiens médiévaux, l’aubergine est toujours bouillie à l’eau salée avant d’être utilisée. Le modus operandi précise qu’elle doit être dégorgée au sel, et qu’il faut jeter l’eau noire émanant de la couleur violacée de la peau et qui est considérée comme “ malsaine ”. Ensuite, il est demandé de jeter également la première eau dans laquelle les aubergines ont été bouillies. On comprend aisément les précautions employées afin que la chair de l’aubergine reste la plus claire possible. La couleur de la peau du légume ainsi que celle de l’eau qu’elle rejette sont à bannir, car elles ternissent la chair de l’aubergine, la rendant potentiellement repoussante. Si l’on pèle l’aubergine, alors l’aspect de sa chair devient plus clair, elle semble plus saine et par conséquent moins mauvaise et pathogène.

“Jew’s apple ”, c’est-à-dire “ la pomme des Juifs ” en anglais, s’avère être l’une des acceptations des plus curieuses pour désigner l’aubergine. Cette dénomination est apparue en Angleterre aux XVII^e-XVIII^e siècles, lorsque les Juifs séfarades Espagnols et portugais y apportèrent cet aliment (Vercier). Joseph Vercier reprend d’ailleurs ce terme de “ Jew’s apple ” dans l’ouvrage *Encyclopédie des sciences agricoles* qu’il publie au milieu du XX^e siècle (Kehayan). La question est là : pourquoi et comment mettre en relation un aliment et une religion ? et pourquoi identifier l’aubergine à un aliment de Juif ? L’hypothèse la plus probable est que la consommation élevée d’aubergines par les séfarades fit que les Anglais la qualifièrent ainsi.¹² La terminologie utilisée par les Anglais pour désigner l’aubergine a ensuite évolué. Ces derniers ont inventé le terme “ eggplant ” – ou “ plante à œufs ” – en référence à la forme et la couleur de l’aubergine qui, lorsqu’elle a été importée sur le sol britannique, ressemblait à un œuf. Néanmoins,

⁹ “ [...] Non son laudate ne ancho le Oche salate, che fanno cativi humori in chi le mangia, & perche i Giudei son soliti ... mangiarne noi gli vediamo di cosi mala cera melanconici di colore di piombo & di mali costumi. ”

¹⁰ Ouvrage de Charles Perry qui propose une édition bilingue arabe-anglais du livre de cuisine *du Kitāb al-wuṣṣā ilā l-habīb fi wasf al-tayyabāt wa l-tīb* [Le livre du lien avec l’ami ou description des bons plats et des parfums], d’Ibn al-‘Adīm du XIII^e siècle (Syrie).

¹¹ “A handful of recipes (for perfumes as well as foods) reference medieval medical ideas, such as the need to balance the humors or to match foods to the humoral nature of an individual. Another individual matter was how much store a given diner actually set by medical theory. Doctors may have warned that eggplant caused cancer and madness, but the poet Kushājim, for one, defiantly said, “The doctor makes ignorant fun of me for loving eggplant, but I will not give it up’.”

¹² Bruno Laurioux explique que : “ Giacomo Castelvetro, un protestant italien réfugié en Angleterre, cite l’aubergine dans *A Brief Account of the Fruit, Herbs & Vegetables of Italy* en 1614. Il aborde l’aubergine comme un aliment proposé à la consommation de l’aristocratie anglaise. ” Je le remercie pour cette conversation à ce sujet.

contrairement aux Américains qui ont gardé le mot “ eggplant ”, les Anglais lui ont préféré le terme “ aubergine ”, un usage linguistique commun avec les français. Les nombreuses et diverses appellations de l’aubergine reflètent la polyfonctionnalité de l’aliment. Cet ensemble de considérations permet de mieux se saisir des raisons pour lesquelles “ Jew’s apple ” ou “ pomme des Juifs ” – bien que tardive au regard de l’époque et du territoire présenter dans cette communication – fut la qualification utilisée pour lier aliment et identité.

3. Le voyage textuel de l’aubergine d’Extrême Orient vers l’Occident musulman

3.1. La Chine comme point de départ

Les documents écrits en Sanskrit – et dans lesquels est écrit le mot se rapportant à l’aubergine – se situent dans la région du sous-continent indien (Inde, Népal, Bhutan, Sri Lanka actuel). Marie-Christine Daunay (Daunay, 165) chercheuse à l’INRA, précise que l’aubergine est mentionnée dans des traités d’agriculture et de botanique chinois dont la date de rédaction est proche de celles des documents en sanskrit mentionnant l’aubergine – c’est-à-dire entre 0 et 250 ans de notre ère. Citons par exemple *l’Atlas des plantes de la Chine du Sud*, rédigé sous la dynastie Jin de l’ouest (Xi Jin) (西晉) (265-316 ap. J.-C.), ou alors le *Qimin Yaoshu*, un traité d’agriculture datant du VI^e siècle.¹³ Pourtant il semblerait qu’un traité du chinois Li Hui-Lin (Kehayan) datant de 500 av. J.-C. mentionne la culture de l’aubergine dans les potagers de Chine. Je n’ai pu vérifier cette hypothèse et le fait que “ ce que les Chinois classaient dans la catégorie des ‘grains’ recouvrait en partie la notion de légume ” (Métaillé) rend cette tâche d’autant plus complexe. Selon George Métaillé, il est possible de déterminer la preuve de l’arrivée de l’aubergine “ qiezi ” – espèce de “ *Solanum melongena* ” – en provenance d’Inde. Un autre traité chinois – cette fois-ci culinaire¹⁴ – de Hu Sihui, *le Yinshan zhengyao*, est intéressant pour cette étude, car il a été rédigé au début du XIV^e siècle (1330), c’est-à-dire un siècle après le premier livre de cuisine d’al-Andalus. Il fait mention d’un plat farci d’aubergine à la viande hachée et à l’orange, dont les valeurs gustatives se rapprochent de celles de la Turquie actuelle. Il est dès lors possible de constater un métissage culinaire autour de cet aliment. La solanacée poursuit sa course. Au VIII^e siècle l’aubergine est présente au Japon, puis elle est transportée vers la Perse. Les marchands iraniens et arabes l’amènent ensuite en Afrique de l’Est. La multiplicité des termes désignant l’aubergine confirme sa présence en Éthiopie. D’ailleurs, le savant Abū Hanīfa¹⁵ du VIII^e siècle, mais également Al Bīrūnī (973-1050) – dans sa classification des espèces –, la mentionnent dans leurs écrits.

3.2. La diffusion de l’aubergine en Espagne

La conquête de la péninsule Ibérique par les Arabes permit l’introduction de plusieurs plantes alimentaires, dont l’aubergine, cultivée en al-Andalus dès le IX^e siècle. Les témoignages textuels qui attestent la présence de l’aubergine sur ce nouveau territoire apparaissent dans des sources variées. Elle est mentionnée dès le X^e siècle (961) dans le *Calendrier de Cordoue*.¹⁶ À partir du XI^e siècle, les traités d’agronomie, appelés *Kitāb al-filāḥa* en arabe, sont légion en al-Andalus et sont l’objet d’écriture de nombreux

¹³ Le Ts’i Min Yao Shu renvoie à l’ouvrage *Qimin Yaoshu*. Je remercie Mme Sabban pour ses multiples précisions et corrections. Cf. aussi <http://www.vegparadise.com/highestperch67.html>.

¹⁴ Je remercie Mme Sabban pour les informations et corrections qu’elle m’a donné à ce sujet.

¹⁵ Cf. <http://www.Iranicaonline.org/articles/badenjan-egeplant-aubergine>.

¹⁶ Calendrier de Cordoue, rédigé sous Al Hakam II mentionne l’aubergine avec d’autres aliments comme la courge, le safran, le melon.

savants, qu'ils soient agronomes, médecins ou botanistes. À titre d'exemple, Abū l-Khayr de Séville (XI^e siècle) recense quatre variétés d'aubergines : à fruits blanc, rouge-violacé, noir ou brun.¹⁷ Il en va de même au XII^e siècle pour le médecin et botaniste Ibn al-Bayṭār.¹⁸ Le botaniste sévillan Ibn al-'Awwām (Cubero Salmerón & Banqueri, 665), du XII^e-XIII^e siècles, donne quant à lui des indications sur les semis et cultures de l'aubergine ainsi que quelques recettes d'assaisonnement pour en contrer l'amertume.¹⁹ Sur les six variétés qui existaient en al-Andalus, il en cite quatre connues : l'égyptienne, la syrienne, la cordouane et la "locale." Il écrit qu'elle est tel "un œuf dans la peau d'un hérisson," ou "un cœur de brebis dans les serres d'un aigle." (Bazzana & De Meulemeester) L'agronome andalousien Ibn Luyūn²⁰ expose les grandes lignes de l'agrotechnie de l'aubergine, cultivée dans le sud de l'Espagne depuis dit-il plus de 400 ans, dans le *Kitāb al-filāḥa* qu'il rédige au XIV^e (1348). L'historienne arabisante Manuela Marín souligne la forte popularité des aubergines dans les traités culinaires arabes, une popularité telle qu'elle a été signalée par des voyageurs européens à l'image du français Belon qui visita l'Égypte en 1547. Ce dernier affirmait que les habitants de ce pays consommaient des aubergines dans presque tous les plats, et qu'elles étaient élaborées de toutes les manières possibles (Belon du Mans et Sauneron, 112a). La diffusion de cette solanacée en Occident européen se fera ensuite en Italie dès le XV^e siècle. La conquête du nouveau monde la transporte *a posteriori* jusqu'en Amérique centrale, au Brésil et vers l'Amérique du Nord au XIX^e siècle (Albertini).

4. L'aubergine dans les livres de cuisine ibériques du Moyen Âge

4.1. L'aubergine dans le *Kitāb al-ṭabīḥ*

Le *Kitāb al-ṭabīḥ*,²¹ c'est-à-dire le "livre de cuisine", est le plus ancien réceptaire culinaire de la péninsule Ibérique à nous être parvenu. Anonyme, ce livre de cuisine est écrit en arabe et les indices internes laissent entendre qu'il a été rédigé au XII^e-XIII^e siècle alors que s'amorçait la fin de la domination de l'islam en péninsule Ibérique sous le califat Almohade ou immédiatement après.²²

Le profil culinaire du *Kitāb al-ṭabīḥ* peut se dresser à partir de l'analyse des aliments contenus dans les 462 recettes de plats qu'il contient.²³ On distingue alors deux catégories. D'une part les 101 mets aux saveurs sucrées, dont 55 contiennent du miel et 66 du sucre (26 contiennent les deux). Ils ne contiennent pas de viande. D'autre part, les 361 mets aux saveurs "salées".²⁴ Parmi ces derniers, il existe deux sous-catégories : les plats de viande – à hauteur de 311 recettes (dont 50 de poule, 41 de mouton, etc.), – et 50 plats sans viande. Ces derniers sont divisés en 19 préparations de poisson, 4 d'œufs, 8

¹⁷ http://www.filaha.org/author_khayr.html

¹⁸ Ibn Bayṭār : de Malaga (1190). Il évoque dans son Livre des médicaments et des aliments simples, le *Kitāb al-Ġāmi' li-mufradāt al-adwīya wa-l-aġḍīya*, la culture et la consommation de l'aubergine dès le IX^e siècle, sous-entendu en péninsule Ibérique.

¹⁹ http://www.filaha.org/author_ibn_al_awwam.html

²⁰ Ibn Luyūn, polymathe et poète de la tribu des Tuġībī, expose dans son traité d'agronomie, le *Kitāb al-filāḥa*, du XIV^e (1348), en vers *rajaz*, les grandes lignes de son agrotechnie de l'aubergine cultivée dans le sud de l'Espagne.

²¹ Ce manuscrit a fait l'objet de diverses éditions et traductions. Cf. Friedman, à partir de recherches réalisées par Charles Perry ; Huici Miranda & Marín ; Guillaumond.

²² Si leur califat s'étend de 1147 à 1269, les Almohades ("al-muwahhidūn", "les Unitaires"), perdent le contrôle d'al-Andalus dès 1229 et se replient alors sur le Maghreb (Buresi-Ghouirgate). C'est la période de la 3^{ème} taifa.

²³ Comptabilisation et analyse de l'auteur.

²⁴ Ils ne comportent pas forcément tous du sel. Par cette notion, relativement contemporaine, je souhaite parler des mets qui ne sont pas aux saveurs "sucrées" et qui sont, généralement, des plats principaux.

d'aliments variés (dont 6 de fromage) et 19 de légumes. Cette dernière sous-catégorie se compose de 15 recettes d'aubergine et de 4 autres avec – de manière indépendante – des lentilles, de la courge, des pois chiches et une recette de “jardinière de légumes”.

Le *Kitāb al-ṭabīḥ* révèle une histoire des plus intéressantes et singulières de l'aubergine en raison de sa relation avec les préparations et les pratiques culinaires des Juifs et des musulmans. Farceuse ou farcie, seule ou accompagnée de viande, elle y occupe une place de choix. Dès lors, c'est à partir de sa présence dans ce livre de cuisine qu'elle apparaîtra, trois siècles plus tard, comme le point d'orgue d'un postérieur processus discriminatoire vis-à-vis des Juifs de la péninsule Ibérique et, *in extenso*, du bassin méditerranéen. Dans le *Kitāb al-ṭabīḥ*, l'aubergine est le principal légume-fruit utilisé dans les mets. Son importance se mesure au travers des multiples et différentes utilisations qui sont faites de cet aliment versatile. Ce réceptaire est constitué d'un nombre conséquent de plats réalisés avec des légumes et/ou des légumineuses. L'aubergine est l'aliment incontournable des plats, et surtout de ceux qui ne contiennent pas de viande. La polyvalence de cet aliment en fait un ingrédient idéal pour accommoder les plats carnés. L'aubergine pourrait être qualifiée de légume “farceur,” car elle peut être frite, sautée, cuite à l'eau, farcie, ou utilisée pour sa farce. Sur les 36 recettes qui contiennent de l'aubergine, 15 ne contiennent pas de viande, soit presque 42 %. Une polyfonctionnalité qui permet d'adapter les plats que l'on souhaite préparer. Bien sûr, on ne peut ignorer que l'aubergine, peu onéreuse et présente sur le sol ibérique depuis le IX^e siècle, faisait également partie des usages alimentaires d'Orient. Se contenter de ce constat serait pourtant une erreur. L'aubergine nécessite une analyse sur la longue durée. C'est grâce à une étude menée sur plusieurs siècles et au travers de sources variées que jaillissent les prémices d'une discrimination de plus en plus manifeste, et en particulier envers les Juifs.

4.2. L'aubergine dans le *Fuḍālat al-ḥiwān*

Le *Fuḍālat al-ḥiwān fī tayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān* [Les délices de la table et les meilleurs genres de mets] communément appelé le *Fuḍālat al-ḥiwān*, est, après le *Kitāb al-ṭabīḥ* de l'Anonyme, le deuxième plus ancien livre de cuisine qui nous ait été conservé dans la péninsule Ibérique.²⁵ Il a été rédigé sous domination musulmane et plus précisément à la fin de la domination de l'islam dans ce territoire. Selon des sources internes, c'est un auteur andalousien de Murcie, Ibn Razīn al-Tuǧībī al-Andalusī, qui a rédigé cette œuvre entre 636 H./1238 ap. J.-C. et 664 H./ 1266 ap. J.-C. (durant la troisième période des taifas) juste après la période faste de l'empire Almohade. Ce livre de cuisine se compose de 428 recettes, dont 419 de plats si on soustrait les neuf de savon et poudre de senteurs. Sur les douze sections qu'il contient, la section sept est celle sur laquelle va porter notre attention. Elle contient 35 préparations et se divise en dix chapitres – ce qui au regard de l'intégralité du livre de cuisine, correspond à un ensemble de recettes conséquent –. Cette organisation souligne l'importance et la diversité des légumes tels que la courge, l'aubergine, la carotte, la truffe, l'asperge, l'artichaut, le champignon, l'épinard, la blette, la salade, et une préparation appelée la “jardinière”, ainsi que leurs accompagnements.

Les travaux précurseurs menés il y a une vingtaine d'années par Andrew Watson et Antoni Riera y Melis, laissaient déjà entendre la singularité de ce fruit-légume. La section sept du *Fuḍālat al-ḥiwān*, intitulée “légumes et choses en relation avec eux”, se

²⁵ Une traduction en anglais réalisée par Nawel Nasrallah vient de paraître: *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tuǧībī (1227–1293)* (Brill, 2021).

compose de dix chapitres (mais les chapitres quatre à neuf ne sont pas répertoriés) contenant 35 recettes au total. Non seulement l'aubergine y occupe un chapitre à part entière (le second), mais elle constitue aussi l'ingrédient principal de 22 recettes sur les 35 de préparations de légumes. Dans cette section, les recettes d'aubergines suivent celles de courges et précèdent celles de carottes et de colocase. Dans la section dix relative à la préparation des conserves et légumes conservés dans le vinaigre (ce qui correspondrait de nos jours aux "pickles"), on trouve également des recettes d'aubergines préparées avec de l'huile d'olive. On remarquera l'attention particulière attribuée à la préparation et à la conservation des aubergines puisqu'il est précisé que la personne qui en a la charge doit être en "état de pureté". Pureté cultuelle ? Pureté liée à la période d'absence de menstruation ? Auquel cas, faudrait-il comprendre que les préparations culinaires étaient l'apanage des femmes ? Une analyse de l'organisation des recettes d'aubergines dans le *Fuḍālat al-ḥiwān* met en évidence la singularité de la section sept. Le chapitre 1 de cette section répertorie onze recettes à base de courge. Le chapitre deux concerne l'aubergine ; il est intitulé "sur ce qui se prépare avec de l'aubergine". Contrairement au *Kitāb al-ṭabīḥ*, les recettes du *Fuḍālat al-ḥiwān* portent souvent un titre évasif comme "plat" ou "autre plat" ; seules quatre recettes sur les 22 que contient cette section proposent un titre explicite. Par souci de clarté, je les ai renommées en proposant un titre en accord avec le texte la préparation. Je présente ci-après les quatre mets nommément mentionnés. Le premier est "un autre plat, selon la recette du mugaffar" (15^e/22). Au regard de la préparation indiquée et pour une plus grande facilité de compréhension et de visualisation du mets, j'ai traduit ce plat sous le nom de "frites panées d'aubergines". C'est un plat qui est "couvert", d'où le terme arabe "mugaffar". Les aubergines sont enfarinées puis frites. Le deuxième pourrait être traduit par "recette de tortilla d'aubergines" (16^e/22) si l'on effectuait une traduction littérale de la traduction espagnole proposée par Manuela Marín. Néanmoins, je préfère proposer le titre de "galettes d'aubergines au pain", car il reflète davantage la préparation décrite dans le texte de la recette, et que le terme "tortilla" n'est pas écrit dans le titre original en arabe. La traduction proposée par Marín s'explique par le fait que ce plat ressemble à la tortilla préparée de nos jours en Espagne. Cependant, les miettes de pain sont utilisées à la place de pommes de terre. Signalons que ce plat est également présent dans le *Kitāb al-ṭabīḥ*. La troisième recette est la "recette de saucisses d'aubergine" (17^e/22). Elle est aussi présente dans le réceptaire le plus ancien de péninsule Ibérique. La dernière notice est intitulée "plat d'Azalīya" (19^e/22). Ce nom propre n'est mentionné nulle part d'autre dans le réceptaire. Je propose le titre suivant : "aubergines en bouillon cuites au four".

Le caractère évasif des titres de recettes du *Fuḍālat al-ḥiwān* contraste avec le souci du détail de l'auteur Ibn Razīn al-Tuḡībī au moment d'écrire le texte de la préparation culinaire. Il accorde de l'importance à l'esthétisme, à la technique et au dressage des plats. L'utilisation du pédoncule de l'aubergine requiert souvent son attention. Il doit être placé verticalement dans le plat (souvent pour recouvrir l'aubergine farcie). Il peut être ficelé, et l'appareil œufs/pain l'enveloppe. Contrairement au *Kitāb al-ṭabīḥ*, le *Fuḍālat al-ḥiwān* précise généralement le gabarit d'aubergine à utiliser : petites, grandes, sans précision, de taille modérément grande.

4.3. L'aubergine dans le *Llibre de Sent Soví*

Le premier livre de cuisine rédigé sous domination chrétienne – et qui sert de point de comparaison aux réceptaires andalousiens – est le *Llibre de Sent Soví* (communément appelé le *Sent Soví*.) Il a été rédigé en catalan, et l'un des manuscrits avance – pour la rédaction du texte – la date (discutée) de 1324. C'est par conséquent le plus tardif – XIV^e siècle – des trois réceptaires de la péninsule Ibérique rédigés au Moyen Âge. Mais la

similitude s'arrête là. Le contenu du réceptaire révèle un noyau commun aux deux manuscrits qui se compose de 72 recettes. Il se trouve dans le ms. 216 conservé à la Bibliothèque historique de l'Université de Valencia.²⁶ La dernière édition du *Sent Soví* a été réalisée par Santanach et date de 2014 (Santanach, et al.). Une étude des ingrédients utilisés dans les 72 recettes permet de se saisir rapidement du décalage culinaire entre le *Sent Soví* et les réceptaires ibériques antérieurs. Il incarne le choc alimentaire et culinaire vis-à-vis des deux livres de cuisine rédigés en arabe un siècle auparavant. Un choc de culture alimentaire. Le réceptaire en catalan n'est ni à destination des musulmans ni à destination des Juifs. Son contenu est à l'opposé de ce que consomment les peuples sémitiques. Pour preuve, la viande de porc ou sa graisse sont utilisées dans 36 % des plats, quand les livres de cuisine andalousiens n'en contiennent pas du tout. Le *Sent Soví* ne propose qu'une seule recette contenant de l'aubergine alors qu'elle entre dans la composition de 7 % des préparations du *Kitāb al-ṭabīḥ*. Un constat similaire peut être établi concernant l'utilisation de la coriandre (1,4 % contre 60 % dans le *Kitāb al-ṭabīḥ*). Ces trois aliments n'ont pas été choisis par hasard car ils sont les marqueurs identitaires d'une cuisine juive, mais également d'une cuisine faite par et pour les musulmans. Des considérations qui constituent le fil rouge des explications à venir et soulignent l'existence d'une rupture alimentaire et culinaire présente entre les livres de cuisine rédigés sous domination chrétienne et ceux rédigés sous domination musulmane. Dans ce contexte, une des préparations du *Sent Soví* interpelle. Intitulée "alberginies" (Santanach, et al., 210-211), la recette se compose de tranches d'aubergines cuites à l'eau puis farcies de fromage râpé, d'ail, de persil, de raisins, de marjolaine, de menthe et d'oignons. Une fois la tranche repliée sur la farce, l'aubergine est recouverte de lait d'amande, de bouillon et d'huile. Elle est ensuite mise au four sur un lit d'oignons. Cette préparation s'apparente à celle d'"almodrote" aux aubergines actuelle consommée par les communautés séfarades (Crespo García) (Cocina marroquí). Quant à l'étymologie du terme "almodrote", l'*Encyclopædia Universalis* définit "almodrote" comme un mot hispano-arabe venant du terme "almatrúq", que l'on pourrait traduire par "ce qui est écrasé". On peut lire également que le terme "maṭrūq", en arabe classique, veut dire "écrasé" ("majado"). Une dernière acception désigne l'"almodrote" comme une "sauce composée de différentes choses, huile, fromage, ail, avec laquelle, dans certains endroits, on assaisonne les aubergines".²⁷ Comparaison intéressante quand on constate que ce plat d'"almodrote" possède des similitudes avec une autre recette nommée "almadroc" (Santanach, et al., 204-205, 234-235) du livre de cuisine catalan. La première des deux recettes d'"almadroc" du *Sent Soví* se compose de fromage râpé et d'ail, le tout est dilué à l'eau. La seconde est réalisée à partir de lait d'amandes, de fromage râpé, de beurre et d'eau froide.

Cette première réflexion entend poser les premiers jalons vers la présence d'une recette préparée par les Juifs et que les sources judiciaires viennent corroborer puisque la consommation d'"almodrote" fait partie des motifs de dénonciations des pratiques juives mentionnées dans les procès de l'Inquisition d'Espagne dès le XV^e siècle. C'est ainsi qu'un procès inquisitorial révèle qu'en 1480, dans la ville de Guadalupe, Gonçalo Bringuylla a été dénoncé pour avoir mangé des aubergines avec de l'almodrote ("berenjenas con almodrote") un vendredi (sous-entendu pour Shabbat). Ce témoin précise ensuite aux inquisiteurs qu'il ne savait pas "s'il y avait du fromage ou de l'ail

²⁶ Le prologue annonce que le livre de recettes a été écrit par un grand cuisinier qui était au service du roi d'Angleterre en 1024, sur les conseils de Pedro Felipe, écuyer royal. Toutefois cette possibilité ne semble pas avoir été retenue.

²⁷ http://enciclopedia_universal.esacademic.com/104842/almodrote.

dedans” (Gitlitz & Kay Davidson, 56, 306).²⁸ La consommation d’*almodrote* par les judéo-convers de Castille est également soulignée dans un autre procès de l’inquisition de cette même année. On y apprend que “dîner des oignons avec de l’almodrote” (“Cenaron çebollas con almodrote”) faisait partie de leurs habitudes (sous-entendu des Juifs pour Shabbat) (Gitlitz et Kay Davidson, 56, 306), (Moreno Koch, 353), (Beinart 1977, 163). Mais qu’en est-il de ce mets dans les réceptaires andalousiens ? Est-il possible de trouver le point de départ écrit antérieur de cette préparation ? Le *Kitāb al-ṭabīḥ* semble proposer quelques pistes. En effet, on y trouve mention d’une recette traduite par “aubergines cuites à l’eau” et qui se compose d’aubergines, de vinaigre, d’ail pilé, d’huile et de fromage râpé. Un fil rouge dont le point de départ nous pousse à penser que ce livre de cuisine rédigé au XIII^e siècle sous domination musulmane est le point de départ de l’histoire de l’“almodrote”. Une histoire qui se poursuit dans autre livre de cuisine rédigé au XIV^e siècle sous domination chrétienne – avec un titre différent, – et qui est toujours présente dans des procès de l’Inquisition un siècle plus tard, pour finalement en constater la permanence actuelle dans les mets préparés par les Juifs séfarades. Il en résulte que le profil qui semble se dessiner à propos de cette recette est celui que l’“almadroc” du *Sent Soví* correspond à la recette d’“aubergines cuites à l’eau” du *Kitāb al-ṭabīḥ* à laquelle on aurait enlevé les aubergines. Quant à la recette d’albergínies du *Sent Soví*, elle s’apparente à la recette d’“aubergines cuites à l’eau” du *Kitāb al-ṭabīḥ*. Pourquoi le *Sent Soví* ne propose-t-il pas davantage de recettes d’aubergines ? Pourquoi le plat du *Kitāb al-ṭabīḥ* qui, culinairement, se rapproche le plus de l’“almodrote” actuel, est-il toujours consommé par les séfarades et fait également partie de la cuisine du Maroc actuel ? (Crespo García), (Cocina marroquí) Comment expliquer que cette préparation fasse partie de la cuisine des séfarades sous le nom d’“almodrote en flaó” ? (Tovar & García, 278) Plusieurs hypothèses sont envisageables. La première est que le mets du *Kitāb al-ṭabīḥ* était préparé et consommé par les Juifs du XIII^e siècle – et potentiellement par les musulmans. La mauvaise réputation de l’aubergine sous domination chrétienne peut expliquer sa disparition du réceptaire catalan un siècle après. Le fait que cette préparation d’“albergínies” composée d’“almadroc” et d’aubergines soit toujours consommée par les Juifs, met en évidence la présence d’une cuisine des Juifs dans la cuisine catalane du XIV^e siècle. La permanence de cette préparation dans les pratiques culinaires des Juifs séfarades d’Espagne, mais aussi du Maroc, sous le même nom, pose la question de la transmission des savoirs culinaires. Une réflexion s’impose et les premières interrogations affluent. Comment expliquer que le profil culinaire du *Sent Soví* soit radicalement différent de celui des réceptaires andalousiens si ce n’est par une volonté d’uniformisation. Le pouvoir de la religion des dominants – les chrétiens catholiques – et la volonté des monarques d’instaurer une nouvelle cuisine semble être la piste privilégiée. De ce fait, et dans une logique qui s’inscrit dans le projet politique et religieux des Rois Catholiques, – mais également dans celui de leurs successeurs –, un constat similaire se dresse au fil des analyses des livres de cuisine postérieurs au *Sent Soví*. Ce qu’il faut retenir des points communs entre les livres de cuisine rédigés sous domination musulmane et ceux qui l’ont été sous domination chrétienne, c’est que tout les oppose. En ce sens, le *Sent Soví* pose les premiers jalons d’une cuisine qui va constituer le point de départ de ce qu’est le patrimoine culinaire de l’Espagne actuelle. Une cuisine marquée par une uniformité alimentaire et culinaire orchestrée.

²⁸ Cf. AHN Clero, leg. 1423.

5. L'aubergine : un marqueur de judéité ?

Attardons-nous à présent sur quelques exemples d'utilisation de l'aubergine dans les livres de cuisine d'al-Andalus. L'exemple le plus flagrant – et sûrement le plus déroutant – se trouve dans une recette du *Kitāb al-ṭabīḥ*. Dans la “recette de la *arnabī*” (Guillaumond, 154) *صفة الارنبى*, (recette “au lièvre” ; “arnab” est le terme arabe pour désigner le lièvre), l'aubergine sert à tromper l'œil de celui qui va voir et consommer le plat. En effet, ce mets ne contient ni lièvre, ni viande. Pourquoi mentionner un plat au lièvre qui, en réalité, n'en contient pas, et faire croire aux commensaux qu'ils vont consommer du lièvre ? Pourquoi le lièvre et pas un autre animal ? La réponse se trouve peut-être dans les préceptes alimentaires religieux. Les musulmans ne sont soumis à aucune restriction concernant la consommation de lièvre. Ce n'est pas le cas pour les Juifs. Cet animal, qui n'a pas de sabot fendu et qui n'est pas un ruminant, est considéré comme illicite par les lois alimentaires de la Casherout. Une simple coïncidence ? Ne pourrait-il pas s'agir d'une manière, pour les Juifs, de consommer un plat qui, de prime abord, leur est interdit, déjouant ainsi une discrimination identitaire par alimentation ? La question reste en suspens, mais elle mérite d'être posée. Un cas d'autant plus intéressant qu'il se produit dans le deuxième réceptaire andalousien du XIII^e siècle : le *Fuḍālat al-ḥiwān*. En effet, ce dernier propose également une recette – “un autre plat appelé al-arnabī” (Ibn Razīn al-Tuḡībī & Marín, 144-145)²⁹ – dont le titre comprend le mot lièvre. Contrairement au *Kitāb al-ṭabīḥ*, ce mets contient de la viande ; mais pas de la viande de lièvre. La couleur, la texture dense, mais malléable, la capacité à changer d'apparence et de couleur en fonction des types de préparations et des cuissons, sont autant d'attributs qui font de l'aubergine un aliment aux multiples facettes. Si l'utilisation de l'aubergine comme marqueur identitaire des consommations des Juifs et des musulmans est un fait, et que son usage pour remplacer le lièvre est un moyen pour identifier les différentes pratiques alimentaires, nous sommes bien loin d'imaginer ce qu'il sera de l'aubergine dans d'autres types sources rédigées sous domination chrétienne.

5.1. L'aubergine déchuée dès le XV^e siècle : les réceptaires “chrétiens” pour témoin

L'importance de l'aubergine dans les sources culinaires au bas Moyen Âge et l'absence drastique de sa consommation dans ce même type de documents *a posteriori*, nous invite à nous interroger sur ce qui la définit. Tout ce qui précède tant à montrer que l'aubergine est un des aliments les plus versatiles, intrigants. C'est l'un des légumes les plus caractéristiques du monde islamique et occupe une place de choix dans le patrimoine culinaire de l'Espagne actuelle, surtout dans les mets d'Andalousie (García Sánchez, Carabaza Barvo & Hernández Bermejo, 22). L'aubergine est le fruit-légume le plus surprenant au moment d'analyser l'évolution des pratiques culinaires entre les XIII^e-XVII^e siècles. Ancrée dans les habitudes de consommation des Juifs et des Musulmans du XIII^e siècle, elle est dépréciée chez les chrétiens pour ce qu'elle symbolise. Les analyses taxinomiques précédentes nous le rappellent. Le *Kitāb al-ṭabīḥ* contient 32 recettes d'aubergines et le *Fuḍālat al-ḥiwān* 22. Si les recettes d'aubergines sont nombreuses dans les réceptaires écrits en arabe, elles le sont beaucoup moins dans les livres de cuisine postérieurs rédigés sous domination chrétienne dans une langue autre que l'arabe.

Chronologiquement, le premier est le *Lybre de Coch* (également écrit *Libre del Coch*) de Mestre Robert et il date de la fin du XV^e siècle. Ce réceptaire est aussi connu sous le nom de *Libro de cocina* de Maestre Ruberto de Nola, ou encore *Libro de cozina* de Roberto de Nola. Aucun manuscrit n'a été retrouvé de ce recueil (De Nola &

²⁹ Traduction personnelle.

Peyrebonne, 7).³⁰ En revanche, il existe plusieurs éditions – aux titres écourtés – dont trois sont importantes pour l’histoire du texte : 1520 pour le *Lybre de Coch* (édition en catalan), 1525 pour le *Libro de cocina* (1^{ère} édition en castillan) et 1529 pour le *Libro de cocina* (édition en castillan avec de nombreux ajouts). Le *Libro de cocina* se compose de 236 notices (y compris recettes, prescriptions de découpe et de services) dans l’édition en castillan de 1525. La deuxième édition en castillan est celle de 1529. Elle a été éditée sous-titre de [...] *Libro de cocina* [...] et se compose de 243 recettes (De Nola & Peyrebonne, 11-12). Dans le *Libro de cocina* de Nola, l’aubergine est utilisée dans 2,11 % des recettes (soit 5 recettes sur les 236 au total). Il s’agit des recettes intitulées “berengenas en cacuela” (De Nola & Peyrebonne, 81), “berengenas espessas” (De Nola & Peyrebonne, 81), “caçuela moxi” (De Nola & Peyrebonne, 110), “para berengenas en escabeche” (De Nola & Peyrebonne, 111), et “berengenas ala morisca” (De Nola & Peyrebonne, 82). Cette dernière est clairement reliée à l’identité “musulmane” par l’emploi du terme “morisca” [morisque]. Ce qui semble incongru dans cette préparation c’est qu’elle contient du lard (“tocino”). Le paradoxe est là. Il est écrit que les aubergines sont à faire “revenir doucement avec du bon lard ou de l’huile douce, car les Maures ne mangent pas de lard” (De Nola & Peyrebonne, 82). Au travers de cette recette, ce n’est pas l’aubergine qui est mise en relation avec les musulmans, mais bien le lard. Quant à la proximité lexicale entre la préparation de “cacerole d’aubergine” et celle nommée “caçuela moxi”, elle est des plus significatives. D’ailleurs, le *Libro de cocina* de Nola en propose une, que Mme Peyrebonne traduit par “poêlon moji” (De Nola & Peyrebonne, fo.xli, 110). Elle contient des aubergines, des œufs, du fromage râpé, de l’huile, du pain grillé et émietté, du miel, du safran et autres épices. L’étymologie du terme “moxi” ou “moji” souligne du terme arabe “muhsí” qui veut dire “farci” ; ce mot était souvent utilisé pour désigner un plat à base d’aubergines. D’ailleurs, le *Tesoro de la lengua castellana o española* de Covarrubias (De Covarrubias & De Riquer, 1943) mentionne ce mets ce qui atteste de son existence – et par la même occasion de sa consommation – dans l’Espagne du Siècle d’or (Fuch, 81).

Aux XV^e et XVI^e siècles, la façon de préparer l’aubergine varie quelque peu, comme en témoigne l’analyse d’un autre réceptaire qu’est le *Regalo de la vida humana* (transcript. et coord. de Serrano Larráyo) de Juan Vallés (1496-1563). Il contient deux recettes intitulées “berengenas en cazuela moxi” (transcript. et coord. de Serrano Larráyo), 663) et “berengenas con almodrote” (transcript. et coord. de Serrano Larráyo), 664). La première contient des aubergines préalablement cuites dans l’eau salée, de l’huile, du vieux fromage râpé, de la chapelure, de la coriandre sèche, des œufs battus, du poivre, du clou de girofle, du carvi, du safran, des jaunes d’œufs et du miel. La deuxième recette d’aubergine est des plus intéressantes puisque dans son titre se trouve le terme “almodrote”. Un vocable déjà présent dans le *Sent Soví*, et dont nous avons souligné l’importance en première partie. Cette recette contient des aubergines cuites dans l’eau salée et qui sont ensuite frites à l’huile. Il est ensuite précisé qu’il faut ajouter de la sauce “almodrote” (transcript. et coord. de Serrano Larráyo, chap. 49) et que celle-ci se trouve dans la quatrième partie – du *Regalo de la vida humana* – qui traite des sauces. En s’y référant, on découvre que cette préparation se compose de huit ou dix gousses d’ail crues écrasées sur lesquelles on verse une écuelle de fromage râpé. On écrase longuement et fortement le tout, et enfin on délie la préparation avec de l’eau claire de manière à ce que cela reste tout de même un peu épais. Si l’on totalise le nombre de recettes du *Libro de cocina* de Nola et du *Regalo de la vida humana* de Juan Vallés, on s’aperçoit que sur environ 600 notices l’aubergine n’est présente que dans sept préparations où elle est cuite

³⁰ Nathalie Peyrebonne écrit que “l’œuvre a sans doute été rédigée avant 1494, mais aucune édition antérieure à 1520 ne semble avoir été conservée” (p. 7).

soit dans un bouillon de légumes et/ou de viande, soit dans l'eau salée. Hormis dans la préparation d'aubergines à l'escabeche ("berengenas en escabeche") de Nola, toutes les recettes d'aubergines de ces deux réceptaires contiennent du fromage râpé et des œufs battus, et la coriandre est utilisée dans toutes les recettes sauf celle de "berengenas en escabeche" et celle de "berengenas con almodrote."

Le *Libro del arte de cozina* de Domingo Hernández de Maceras (XVII^e siècle) offre également d'intéressantes informations concernant l'aubergine. Un ouvrage volumineux de 766 recettes, mais qui ne contient que trois préparations avec ce solanacée (dont une d'aubergines confites). Ce livre de recettes s'inscrit dans la lignée de ceux précédemment mentionnés. Dans la première recette d'aubergine du *Libro del arte de cozina* intitulée "Comment doit-on manger les aubergines" ("Cómo se han de comer las berengenas", transcript. et coord. de Serrano Larráyo, 236), celles-ci sont bouillies puis frites. On y ajoute ensuite du fromage râpé, du pain, des épices et de l'ail. Le tout est écrasé et des œufs sont ajoutés par-dessus. Elle comporte de nombreuses similitudes avec la recette d'"alberginies" du *Sent Soví* (aubergines bouillies, fromage râpé, ail, œufs, épices, persil).³¹ En somme, cette recette semble avoir traversé le bas Moyen Âge, du XIII^e au XVII^e siècle. S'il est une préparation singulière de ce réceptaire c'est celle de "cazuelas monjil de berengenas" (que je traduis par "ragoût monacal aux aubergines") qui contient des aubergines, de la graisse, du lard gras, du poivre et du persil.³² Dans cette préparation, le porc constitue l'aliment qui différencie cette recette d'avec la première variante. Le terme "monacal" ("monjil") fait référence à la religion chrétienne catholique. Il qualifie le plat et met en évidence la relation entre le lard gras et la religion – bien que théoriquement les moines ne consomment pas de viande. Tentons de réaliser un parallèle entre la recette de "berengenas ala morisca" de Nola et celle de "cazuelas monjil de berengenas" de Maceras – bien qu'un siècle environ les sépare –. Le titre de la première unit la préparation aux pratiques culinaires musulmanes (aux yeux des chrétiens). Pourtant celle-ci peut contenir du lard, ce que l'auteur reconnaît comme n'étant pas une pratique alimentaire des mahométans. Quant à l'aubergine, elle constitue tout de même l'aliment majeur de la notice. Pour ce qui est de la deuxième recette, le titre est mis en relation avec les pratiques monacales catholiques. En revanche, cette fois il n'est pas proposé d'alternative à l'utilisation de la graisse puisque seul le lard gras est utilisé dans cette préparation d'aubergines à laquelle persil et poivre sont les deux uniques ingrédients ajoutés. Tout ce qui précède tend à montrer que le lard est perçu et consommé comme un aliment de chrétien et que l'aubergine jouit de peu de considération à leurs yeux, tant par la faible représentativité de son utilisation dans les réceptaires que de par le lien qui pourrait l'unir aux pratiques des maures. Quant à la dernière recette d'aubergine du *Libro del arte de cozina* de Maceras, c'est une préparation aux saveurs sucrées prononcées puisque l'aubergine est confite. Elle est préparée en conserve, avec des clous de girofle et de la cannelle (Pérez Samper). Notons que cette recette d'aubergines confites fait partie du patrimoine culinaire des Juifs séfarades dans le détroit de Gibraltar, mais également au Maroc et jusqu'en République Dominicaine (Jawhara Piñer).

Quant au *Livre de cuisine de l'Infante Maria du Portugal* (De Portugal & Palla, 14) du XVI^e siècle, c'est un recueil de recettes composé de 61 notices de cuisine rédigées

³¹ Rappelons que dans le *Fudālat al-ḥiwān* il existe une recette avec comme ingrédients (aubergines bouillies, fromage râpé, ail, œufs, huile, intitulée Autre plat mais que j'ai nommé "Caviar d'aubergines à l'ail et au fromage" dans ma thèse "Recettes arabes, pratiques juives et patrimoine culinaire de la péninsule Ibérique depuis le XII^{ème} siècle", réalisée sous la direction de Bruno Laurieux et soutenue à l'Université de Tours le 23 novembre 2019.

³² Les termes espagnols sont: "Carnero", "vaca", "tocino", "pies de puerco", "testuz", "longanizas", "lenguas de vaca", "garbanzos", "ajo", "nabo". Les produits sont de saison et le tout est cuit longtemps, avec des épices, de la moutarde de moût, et du persil.

tel un carnet de notes. Il ne propose pas de recettes d'aubergines bien qu'il contienne des préparations dites mauresques comme les plats nommés "poule mauresque" (De Portugal & Palla, 38), "recette de poule mauresque" (De Portugal & Palla, 50). C'est un constat similaire en ce qui concerne le *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçetas muy buenas* (datant de 1475-1525). On y trouve des instructions pour faire un ragoût maure ("olla morisca") contenant de la viande de chèvre, des pois chiches, des oignons ainsi que des épices et du carvi; mais pas d'aubergines. L'idée que l'aubergine ne soit pas forcément mise en relation avec les pratiques alimentaires des musulmans est une hypothèse qui semble s'affirmer de plus en plus, au fur et à mesure de l'analyse des réceptaires sur la durée.

Les trois manuscrits intitulés *Livro de rezeptas*³³, *Rezeptas experimentadas*³⁴, et *(Libro) en que se allaran facilme[n]te todas rezeptas y memorias [...]*³⁵, ne proposent pas de renversement de perspective. Le premier ne contient pas d'aubergine (0/15), et le deuxième contient uniquement sept recettes avec ce légume (7/155). Le dernier manuscrit, de 157 recettes, offre cinq notices utilisant la solanacée. Avec un total de 12 recettes avec de l'aubergine, elle est utilisée dans des proportions presque similaires à celles de la courge (*calabaza*) ou de la carotte (*zanahoria*). Ceci corrobore le fait que l'aubergine est un aliment de moindre intérêt culinaire dans la péninsule Ibérique au XVI^e-XVII^e.

Ces premières réflexions tentent à montrer une faible représentativité des recettes d'aubergines dans les livres de cuisine ibériques sous domination chrétienne, et suscitent la curiosité quant à savoir si derrière le rôle premier de l'aubergine, il ne se dissimulerait pas un sens caché attribué à cet aliment. La valeur symbolique de mets d'aubergines mérite d'être questionnée et les sources littéraires mentionnant ledit légume apportent des réponses pour le moins surprenantes.

5.2. L'aubergine dans la littérature du Siècle d'or

La littérature a un pouvoir que les livres de cuisine ne lui connaissent pas : celui de l'ironie, voire même de la satire. Elle permet, par des jeux de mots et des sous-entendus, de déceler – sous des formes variées – les mœurs d'une société. Dans ce cadre, l'alimentation s'est avérée être le parfait ingrédient pour moquer les rites et coutumes alimentaires des "autres." Elle relève le sens des mots et apporte du piquant aux propos dénonciateurs, savamment mesurés, de ceux qui manient la plume. Dans cette Espagne du Siècle d'or empreinte d'une forte volonté d'unité religieuse catholique, foisonnent les belles œuvres (Soria Mesa 2019). La représentation du Juif et du musulman en littérature fait partie des thématiques fréquemment présentées (Hassán & Izquierdo Benito). Parmi les témoignages textuels figurent celui de Quevedo. Ce dernier écrit que "la figure du Juif, en même temps qu'elle devient une véritable obsession pour les péninsulaires, acquiert des traits de plus en plus irréels, presque fantastiques, et que le Juif et tout ce qui s'y rapporte se transforment en un stéréotype identique à celui des lieux communs aux raisons folkloriques"³⁶ (Cid, 217). Comme l'écrit Or Hasson (Hasson, 484) : "les Juifs se transformèrent en objet de moquerie sans fin, en rapport avec leur aspect physique, leur sexualité, leurs habitudes alimentaires, et leur vain espoir du

³³ Ce manuscrit date du XVI^e siècle. Il est conservé à Madrid, à la Biblioteca Nacional, et correspond au ms. 1462.

³⁴ Ce manuscrit date de 1620. Il est conservé à Madrid, à la Biblioteca Nacional, et correspond au ms. 2019.

³⁵ Ce manuscrit date de la fin du XVII^e siècle, peut-être 1679. Il est conservé à Madrid, à la Biblioteca Nacional, et correspond au ms. 6058.

³⁶ "La figura del judío, a la vez que se convierte en una verdadera obsesión para los peninsulares, adquiere unos tintes cada vez más irreales, fantásticos casi, y que el judío y lo judío se transforman en un estereotipo semejante al de los lugares comunes y los motivos folclóricos". Traduction personnelle en français.

Messie”.³⁷ Elle ajoute que (Hasson, 400) : “ la persécution est une partie fondamentale de l’expérience espagnole du juif, comme le montre la littérature de l’époque ”.³⁸ Le même constat peut être dressé dans certaines œuvres de Lope de Vega (Gordon). Une littérature “ antisémite ” déjà présente à la fin du XV^e siècle et dont certains historiens tels qu’Yitzhak Baer et Enrique Soria Mesa ont souligné l’existence (Baer ; Soria Mesa 2019).

Pour exposer mon propos visant à dévoiler l’utilisation de l’aubergine comme aliment différenciateur dans les œuvres littéraires, j’ai choisi des œuvres majeurs du Siècle d’or, relevant tant de la poésie que de la narration, que sont le *Cancionero general*, le *Cancionero del siglo XV*, le *Cancionero de Baena*, *Los baños de Argel* et *La Lozana andaluza*.

Le recueil poétique du *Cancionero general* (Aubrun)³⁹ a été rédigé en 1490. Il a ensuite été compilé à Valence en 1511 par Hernando del Castillo⁴⁰. La lecture du *Cancionero general* laisse apparaître différents termes en relation avec le judaïsme comme “ Talmud ”, “ Torah ”, “ pueblo judaico ”⁴¹ (Cervantesvirtual). Le mots “ adafina ” est également mentionné pour faire référence au plat de Shabbat. Les vers suivants – dont j’assume la traduction – sont tirés du recueil du *Cancionero general*, présents dans la partie intitulée “ Coplas del conde de Paredes a Juan Poeta en una perdonança a Valencia ”⁴² :

N’oublions pas la patène
Où votre bouche vint se poser,
Qu’après l’avoir embrassée,
On dit que vous l’avez transformée
En casserole d’aubergines.
L’autel qui est consacré
de pierre dure et délicate
de votre main fut touché,
en un instant fut transformé
en ataifor avec de l’adafina

³⁷ “ Los judíos se transformaron en objeto de infinitas burlas, respecto de su aspecto físico, su sexualidad, sus costumbres alimenticias, y su vana esperanza al Mesías ”. Traduction personnelle en français.

³⁸ “ La persecución es una parte fundamental de la experiencia española del judío, según nos muestra la literatura de la época ”. Traduction personnelle en français.

³⁹ Cf. également le catalogue de la BnF : https://data.bnf.fr/fr/16678478/cancionero_general/.

⁴⁰ En 1958, à Madrid, la Real Academia Española propose une reproduction numérisée de l’édition en fac-similé du *Cancionero general*. En 2002, une nouvelle version fac-similée voit le jour en accord avec la Real Academia Española, avec une introduction bibliographique, un index et des annexes d’Antonio Rodríguez Moñino, à Alicante. Cf. Bibliothèque Virtuelle Miguel de Cervantès. L’ouvrage est conservé à la Biblioteca Nacional de Madrid et à la BnF de Paris. Le site “ PhiloBiblon ” de l’Université de Berkeley fournit de précieux détails de l’ouvrage de 1511 et des éditions postérieures : <http://pb.lib.berkeley.edu/>

⁴¹ Cf. folio fol. CCXXIIv et fol. CCXXIIIr : http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/cancionero-general--0/html/ff8b1982-82b1-11df-acc7-002185ce6064_462.html

⁴² Cf. édition numérisée par CORE (COnnecting REpositories) qui est un service en libre accès de données de recherche crée par The Open University du Royaume-Uni. Cette édition en caractère modernes a été réalisée à partir de l’édition de 1511 (avec un appendice de ce qui a été ajouté dans les éditions de 1527, 1540, 1557), La sociedad de bibliófilos españoles, Madrid, num. 215, 1882, copla 969 : <https://core.ac.uk/download/pdf/71512832.pdf>, p. 236. L’édition numérisée de la Real Academia sur le site de la bibliothèque Cervantes offre la version-facsimilée en castillan caractères anciens : http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/cancionero-general--0/html/ff8b1982-82b1-11df-acc7-002185ce6064_462.html, folio CCXXIIv. Texte en langue originale : “ No dexemos la patena/ á que la boca llegaste,/que luego que la besastes,/se dize que la tornastes en caçuela con verengena./ El ara que es consagrada/ Y de piedra dura y fina/ De vuestra mano tocada,/ En un punto fue tornada/ Ataifor con Adafina ”

Ces vers sont utilisés pour identifier et pointer du doigt Juan Poeta comme étant Juif. Ils ont également pour but de porter à la connaissance de tous, la capacité de Juan Poeta à manipuler les personnes et à “convertir” un lieu chrétien sacré (l’autel) en un élément d’une autre culture comme l’“ataifor” et l’“adafina”. Cette volonté de marquer l’existence d’une culture différente se manifeste dès 1495 le dictionnaire de Nebrija où l’“ataifor” est décrite comme étant une table ronde des Maures (“mesa redonda de moros.”) Un peu plus d’un siècle après, le dictionnaire de Covarrubias (1611) qualifie l’*aitafor* de “plat creux pour servir les viandes rôties” (De Covarrubias et De Riquer).⁴³ La RAE⁴⁴ ajoute à cette définition que le terme “ataifor” est également un plat creux pour les viandes. Et d’ajouter que les vers du *Cancionero general* ont été rédigés pour qualifier (“motejar”) Juan Poeta de Juif. Le fait que l’“ataifor” soit mentionné dans ces vers comme un plat utilisé pour y servir la “adafina” met en évidence un usage commun aux Juifs et aux musulmans.⁴⁵ Les vers dont il est question ci-dessus ont un objectif : diaboliser les agissements des “conversos”. Et l’alimentation en est un des moyens. La lecture de ces quelques mots laisse comprendre que le simple fait qu’un Juif touche un objet transforme ce qui est sacré pour les chrétiens en éléments – ou plutôt aliments – révélateurs de judéité, comme la consommation de casseroles d’aubergines (“caçuela con verengena”) et d’“adafina”.⁴⁶ Il en résulte que l’intégralité de cette “copla” vise à présenter Juan Poeta comme pernicieux vis-à-vis de l’orthodoxie chrétienne. Son alimentation à base d’aubergines et d’“adafina” est directement mise en relation avec la religion qu’il pratique. De ce fait, l’intention de l’auteur semble manifeste et vise à mettre en exergue l’existence d’un choc des cultures, y compris alimentaires, afin de rappeler la différence notoire entre la culture chrétienne et celle des peuples sémitiques. La critique du comte de Paredes quant à la condition de “converso” de Juan Poeta s’en trouve accentuée par le jeu de mots “embrassé” (“que la besastes”) et “retourné” (“tornastes”) en lien avec la religion. Le but de l’auteur de ces propos étant de montrer la fourberie qui, selon lui, est inhérente aux pratiques des Juifs. En fois de plus, l’élément utilisé par le comte de Paredes pour révéler cette fausse conversion est l’alimentation. Quant au plat de “casseroles d’aubergines” (“cazuelas de berenjenas”) il vient s’ériger en parangon des mets emblématiques des “conversos” d’Espagne, rappelant le fil conducteur qui unit les “conversos” à la consommation d’aubergines, quel que soit le type de source dans lequel le mets est mentionné. Un constat que seule l’étude sur la longue durée permet de corroborer. Mais n’est-ce pas la condition *sine qua non* de l’étude d’un peuple ?⁴⁷

Le recueil intitulé *Cancionero de poetas antiguos que fizo é ordenó e compuso é acopiló el judino Johan Alfonso de Baena*, se trouve dans le manuscrit espagnol 37 conservé à la BnF de Paris (De Baena). Ce titre pourrait être traduit par “Cancionero de poètes anciens que réalisa et ordonna et composa le Juif⁴⁸ Juan Alfonso de Baena”. Il est

⁴³ Ataifor: “plato hondo para servir las viandas guisadas”.

⁴⁴ Selon la RAE, “ataifor”, de l’arabe hispanique “aṭṭayfūr”, venant de l’arabe classique “tayfūr”, désigne une table petite et ronde utilisée par les Maures. Cela désigne aussi un plat creux destiné à y mettre de la viande. Traduction personnelle.

⁴⁵ On peut voir dans le plat espagnol actuel appelé “cocido” une évolution mais surtout une déviation (car pour cacher leur judéité, les Juifs ont dû ajouter du porc) de la “adafina” des Juifs du Moyen Âge.

⁴⁶ Précisons que le *Cancionero general*, dans sa copla 994, contient également les vers suivants : “Trobar en nunca comer/ de lo del rabi devedado/ sino manjar trasnochado”. Le terme “trasnochado” est utilisé pour qualifier un plat qui a passé toute la nuit [sous-entendu “à cuire.”] Il est synonyme de adafina. <https://core.ac.uk/download/pdf/71512832.pdf>.

⁴⁷ Les Juifs sont présents en péninsule Ibérique depuis 150 J.C. et les musulmans depuis 711.

⁴⁸ “Judino” est un terme qui, souvent en littérature, pouvait être utilisé pour “judío” i.e. “juif.” Cf. Nirenberg (2014).

connu de nos jours sous le nom de *Cancionero de Baena*. Le manuscrit date de 1465 ca, mais l'œuvre doit avoir été compilée entre 1430 et 1445. Dans le *Cancionero de Baena* de 1445⁴⁹ compilé par le juif⁵⁰ converti Juan Alfonso de Baena (1406-1454), on peut lire des vers qui s'intègrent dans un débat ayant commencé plusieurs poèmes auparavant. Celui-ci a lieu entre Juan Alfonso de Baena et Juan García, et il se termine plusieurs poèmes après. Le corpus de Brian Dutton (Dutton) permet un accès fiable et rapide aux vers ci-dessous⁵¹ et qui sont tirés du poème 384 du *Cancionero de Baena* : “ Respuesta de Juan García contra Juan Alfonso ” (“ réponse de Juan García contre Juan Alfonso [de Baena]. ”⁵²) Il est fait référence à l'aubergine pour sa forme noire et brillante. Elle est mentionnée dans ces vers pour qualifier les yeux du *converso* Juan Alfonso de Baena d’“ ojos de berenjenas ”, c'est-à-dire “ yeux d'aubergines ”. J'en assure ici la traduction : “ eh bien vous avez / des yeux d'aubergines. ” (Macías) Mais décrire physiquement le “ converso ” par un aliment qui a toujours été déprécié n'a rien de surprenant comme le montre les analyses qui précèdent. C'est un procédé qui, rappelons-le, s'inscrit dans un contexte marqué par l'existence d'une littérature antisémite, et où le statut de pureté de sang révélait les mœurs d'une société faisant ses premiers pas dans le *Renacimiento* (Hasson) (Hassán & Izquierdo Benito).

Il existe, dans le *Cancionero del siglo XV*⁵³, une “ copla ” composée de vers satiriques destinés à Pedro González et rédigés par Rodrigo de Cota. Les derniers vers traitent des mets des Juifs dans les banquets chrétiens, et notamment dans celui du petit-fils de Diego Aria Dávila. Rodrigo de Cota – bien que lui-même *converso* – décrit le mariage entre un jeune marié converti et une jeune mariée chrétienne. Les aliments présentés sur les tables de ce banquet ne laissent pas de place au doute quant au message que les mariés veulent transmettre à leurs invités. Aucun plat ne contient de porc (Lévitique, 11, 7-8 et Deutéronome, 14, 8) et il n'y a aucun poisson sans écailles (Lévitique 11, 9) utilisés dans les mets. Une absence et une singularité alimentaires notoires qui ont été matérialisées et remplacées par des mets d'une culture alimentaire différente. Des plats sans porc et fait avec du poisson (avec écailles) qui traduisent la présence – de manière subtile – d'une cuisine des Juifs. De ce fait, trônent parmi les mets préparés pour cette occasion festive des aubergines, des légumes et une omniprésence de boulettes, aliments identitaires caractéristiques de la cuisine mosaïque. Par ses propos, Rodrigo de Cota lui-même vient affirmer que ce banquet est un banquet de “ converso ” lorsqu'il proclame que celui qui prononcera le nom de Jésus ne se verra pas servir de boulettes. La relation – volontairement ostentatoire – entre religion et alimentation ne peut être plus claire. Ceux qui croient en Jésus – les chrétiens – ne mangent pas de boulettes. Les boulettes sont des mets aimés et consommés par les Juifs. J'assure la traduction des vers tirés du corpus (Dutton)⁵⁴ :

⁴⁹ *Encyclopédie Universalis* en ligne : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/cancioneros/2-aux-xve-et-xvie-siecles/>

⁵⁰ <http://www.jewishencyclopedia.com/articles/2324-baena-juan-alfonso-de>

⁵¹ Folio 137r, vers 1-5, [ID1509 R 1508]PN1-384(137r)(3x10) : <http://cancionerovirtual.liv.ac.uk/AnaServer?dutton+0+start.anv+sid=ID1509>

⁵² Traduction personnelle.

⁵³ La base de données du patrimoine bibliographique du patrimoine national espagnol réalisée par la bibliothèque royale offre des détails sur cette œuvre : <https://realbiblioteca.patrimonionacional.es/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=53054>, ainsi que la bibliothèque de l'Institut Cervantes qui propose l'édition originale en fac-similé de 1475 conservée à la British Library : http://www.cervantesvirtual.com/obra/cancionero-del-siglo-xv-manuscrito--0/?_ga=2.159856189.1678425267.1551535304-1313901290.1493573473.

⁵⁴ (MN15-23), c1360-1520, vol. VII. Cf. MN15-23, vers 19-203 : “ En la boda del aljama / no se comi peliagudo / ni pescado sin escamo / en quantol marido pudo / sino mucha varagena / y açafrañ con açelguilla / quien Ihesu diga en la cena / que no coma albondiguilla ” :

Au mariage de la aljama
 On ne mangea rien d'épineux
 Ni de poisson sans écailles
 Mais dès que le mari le put
 Beaucoup d'aubergines
 Et de safran avec des blettes
 Et qui dit " Jésus " durant le repas
 Qu'il ne mange pas d'albondiguillas

Les vers ci-dessus mettent en lumière l'aubergine et les boulettes comme étant des marqueurs identitaires de la cuisine juive (Pomeroy). Comme nous l'avons déjà mentionné pour le *Cancionero general* – c'est aussi le cas dans le poème du *Libro de Buen amor del Arcipreste de Hita* – l'" adafina " est un symbole identitaire fort et récurrent de la culture culinaire juive, et les mets d'aubergines et les boulettes viennent compléter cette mosaïque culinaire. Même si le terme " adafina " n'est pas mentionné dans les vers précédents, Carlos Carrete Parrondo écrit que les boulettes (" albondiguillas ") pouvaient être utilisées comme synonyme d'" adafina ", car – entières ou coupées – elles font partie de ce plat (Carrete Parrondo ; Gitlitz et Kay Davidson, 174). De ce fait, l'hypothèse que les " albondiguillas " évoquées dans ces vers du *Cancionero del siglo XV* soient une métonymie du plat d'*adafina* est tout à fait possible (Pérez Alonso). Attardons-nous à présent sur le terme " aljama " indiqué dans le premier vers. Il s'agit d'un vocable arabe utilisé en Espagne chrétienne pour désigner le quartier juif (mais parfois aussi le quartier musulman) et il sert à préciser le lieu du banquet. Mais pas seulement. Il permet également de laisser entendre au lecteur que le mariage en question est un mariage juif. Un lecteur non averti pourrait cependant ne pas se saisir du message qui se cache derrière les vers décrivant que lors de ce banquet on ne mange pas de poisson sans écailles, mais, dès qu'on le peut, des aubergines. Pourtant, tout montre clairement le respect de cette famille converse quant aux règles alimentaires de la Casherout. Derrière ces vers se cache aussi une vision critique de la société du XV^e siècle (Soria Mesa 2014). En effet, le sous-entendu est que les Juifs veulent tromper leur entourage puisque, dès qu'ils le peuvent, ils recommencent à manger ce qu'ils ont l'habitude de consommer, c'est-à-dire des aubergines, des blettes et des boulettes. Les récits littéraires témoignant de pratiques culinaires en lien avec l'identité religieuse sont légion. Ils constituent un moyen plus subtil que les livres de cuisine pour à la fois transmettre un message à un public d'initiés et lever le voile sur les préjugés d'une société. Les mots de Francisco de Quevedo " ils sont si mauvais, qu'ils [les Juifs] ne peuvent pas être pires " rappellent le contexte social, ainsi que les tendances littéraires, dans lequel les réflexions proposées dans cet article s'inscrivent (Cabo Aseguinolaza & Fernández Mosquera).⁵⁵

À l'heure de questionner les pratiques culturelles et l'appartenance religieuse des auteurs du Siècle d'or, Miguel de Cervantes de Saavedra occupe toute notre attention ; tant pour son origine judéo-converse (Rodríguez), (Reichelberg), (Hassán et Izquierdo Benito) que pour ses connaissances relatives à la culture juive qui apparaissent disséminées dans ses œuvres (Bravo Lledó, 7-9). Dans l'une des œuvres théâtrales de Cervantes, intitulée *Los baños de Argel* (1615)⁵⁶, l'auteur décrit sa vision du monde islamique suite à sa

<http://cancionerovirtual.liv.ac.uk/AnaServer?dutton+0+start.anv+ms=MN&sms=65&item=24&entry=ID2804>. Traduction personnelle en français.

⁵⁵ " Son tan malos, que no pueden ser peores ". Traduction personnelle en français.

⁵⁶ http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-banos-de-argel--0/html/ff31e1f0-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html

captivité à Alger où il fut retenu prisonnier pendant cinq ans. Parmi les personnages de cette pièce, on trouve un Juif d'Alger et un sacristain. La scène qui nous intéresse de traiter est celle où le sacristain, qui a volé une “cazuela mojí” (vers 791, fol. 73r.) (“poêlon mojí” Cervantes, 43) est poursuivi par le Juif qui lui dit : “rends-moi ce qui m'appartient”. Le sacristain refusant, le Juif lui explique : “aujourd'hui c'est samedi, et je n'ai pas de quoi manger, et je me contente de cela que j'ai cuisiné hier” (“Hoy es sábado, y no tengo qué comer, y me mantengo de queso que guisó ayer”). Le sacristain lui répond qu'il n'a qu'à aller en cuisiner un autre, mais le Juif lui rétorque qu'il ne peut pas, car cela serait contre sa Loi. Il ne peut pas non plus la lui racheter, pour la même raison. Devant tant d'obstination du Juif pour récupérer son poêlon dont l'odeur réconforte (“el olor me consuela”) le sacristain, ce dernier s'interroge : “qu'y a-t-il dans ce ragoût si délicieux ? Puisque ce n'est pas de la viande où se trouve le nerf sciatique ni celle qui reste accrochée aux côtelettes puisqu'elle est illicite” (“Que hay tan gustoso guisado ? No es carne de landrecillas, ni de la que a las costillas se pega el bayo que es trefe”) (Cervantes, 43-44). Tout est dit. Et l'utilisation d'un mot hébreu “trefe” par le chrétien accentue la force de son propos. Cela montre aussi que le sacristain n'est pas sans connaître certaines des lois alimentaires juives puisqu'il mentionne le fait que les Juifs retirent le nerf sciatique (“landrecilla”) et qu'ils ne consomment pas la viande de la partie arrière de l'animal. Le “poêlon mojí”, dont on sait grâce aux études présentées dans les parties ci-dessus qu'il contient de l'aubergine, est non seulement associé aux pratiques culinaires des Juifs d'Espagne – encore au XVII^e siècle –, mais il constitue par la même occasion un sujet de moquerie de la part des non-Juifs. Et dans le cas évoqué, comme dans de nombreux autres, ce sont les chrétiens (ici le sacristain) qui en sont les auteurs. Un comique de situation qui n'a pour autre but que de souligner la dimension burlesque de la scène. Le ridicule n'est pas loin. Le Juif est présenté comme dépendant de son poêlon d'aubergine, que sa fidélité aux lois mosaïques interdit de préparer de nouveau. Sa foi au judaïsme est moquée et tournée en ridicule lorsque le sacristain – sur demande du Juif lui-même qui refuse de négocier son poêlon car il respecte Shabbat – vient récupérer dans les vêtements que portent le Juif, l'argent pour acheter le poêlon. La moquerie et le ridicule sont poussés à leur paroxysme puisque c'est le sacristain qui doit lui-même en fixer le prix. La situation paraît tout de même paradoxale puisque le sacristain déclare que ce mets ne peut pas être bon – puisqu'il respecte les lois alimentaires inscrites dans la Casherout – alors qu'il trouve l'odeur qui en émane réconfortante. En somme, cet épisode est présenté comme une satire des pratiques des Juifs de la part de Cervantes. Des vers qui soulignent la différence de culture alimentaire entre Juif et chrétien, et la volonté d'une différenciation et d'identification religieuse par l'alimentation (Nadeau). L'œuvre magistrale de Cervantes, *El Quijote*, offre l'un des plus explicites exemples d'une identification du Maure avec l'aubergine ; même si le sujet fait toujours débat (Savo). C'est la raison pour laquelle je ne m'attarderai pas dessus dans cet article.

C'est l'étude d'un bref extrait de *La Lozana andaluza* de Francisco Delgado qui vient clore cette partie dédiée à l'utilisation de l'aubergine à des fins différenciatoires dans la littérature espagnole du Siècle d'or. Le Retrato de *La Lozana andaluza* est connu en un unique exemplaire, sans indication typographique et anonyme. Imprimé à Venise entre 1528 et 1530 (Delicado, Gernet & Joset, IX et 468), les indices internes précisent toutefois que le Retrato de *La Lozana andaluza* a été “composé en 1524, à trente jours du mois de juin, à Rome” (Delicado, Gernet & Joset, folio A3r, 11 et 13). Carla Perugini voit dans cette œuvre un retour au judaïsme de l'auteur converso (Allaigre). Pour ce qui est des voyages entrepris par Aldonza et de l'origine conversa de la protagoniste, l'édition

papier de 2004 et l'article d'Andrea Zinato⁵⁷ apparaissent comme des textes de référence. La thématique alimentaire est tout autant significative qu'omniprésente dans *La Lozana andaluza*. Les premiers feuillets le prouvent. En effet, dès le début de l'œuvre et de manière indirecte, c'est par le biais des questions que se posent les femmes qui entourent la protagoniste Aldonza que l'identification de la protagoniste par l'alimentation s'opère. Des questionnements qui concernent tous la manière dont la jeune femme récemment arrivée à Rome prépare les mets. Les "Mamotreto VII : Cómo vienen las parientas y les dice la Sevillana" et "Mamotreto VIII : Cómo torna la Lozana y pregunta" sont les plus incisifs (Delicado, Gernet & Joset, 33-35) ; (Delicado et Perugini, 19).⁵⁸ La judéité de la Sévillane ne fait dès lors pas de doute. Dans *La Lozana andaluza* savoir si Aldonza est juive est primordial pour les femmes crypto-juives qui sont amenées à lui parler. La question de sa judéité est ainsi soulevée au commencement de l'œuvre, quand Beatriz dit "Je ne voulais savoir d'elle [d'Aldonza] que si elle est [juive] convertie car nous parlerions sans peur" ["No querría sino saber de ella si es confesa, [...]"] (Delicado, Gernet & Joset, 33), (Delicado et Perugini, 43 note 221).⁵⁹ À l'*inquisitio* rondement menée par les femmes *conversas*, s'ajoute le moment où, dans le "Mamotreto II", Aldonza explique à sa tante chez qui elle vit – car elle est désormais orpheline – tous les mets qu'elle sait préparer. La longue liste de plats énumérés par la jeune fille renvoie aux mets qui lui ont été appris et transmis par sa grand-mère. Cette précision est également un moyen de mettre en exergue l'importance de la transmission dont la femme est la garante. Une liste édifiante mentionnant des plats et ingrédients ("hormigos", "nuegados", aubergines, ragoût de poisson salé, etc.) également inscrits dans les récits de procès de l'Inquisition d'Espagne presque un siècle auparavant (Carrete Parrondo)⁶⁰ (Jawhara Piñer). Un constat qui ne se circonscrit à la péninsule Ibérique puisque certains de ces mets sont également cités dans les procès d'Inquisition réalisés au Mexique.⁶¹ La grand-mère d'Aldonza lui a transmis l'art de cuisiner et grâce à elle, la protagoniste explique qu'elle a appris, entre autres mets, à préparer "[...] de la casserole d'aubergines "mojías" ["cazuela de berenjenas mojías [...]"] (Delicado, Gernet & Joset, 15),⁶² un mets dont la singularité a été présenté ci-avant et qui constitue l'un des fils rouges de la thématique présentée dans cet article. Cet exemple offre un double intérêt : celui de mettre en évidence le lien qui unit le poêlon d'aubergines aux pratiques juives, et celui de l'utilisation du terme "mojí" pour renvoyer à un mets composé d'aubergines. La "cazuela de berenjenas mojías" fixe l'identité juive et marque une rupture dans les cultures culinaires. Elle devient un signe d'identification des pratiques juives et converses

⁵⁷ Une traduction en espagnol de cet article est en cours. Concernant *La Lozana andaluza* en lien avec le judaïsme, voir (Márquez Villanueva, 2013) (Pike, 1969) (Wolfenzon, 2007). J'aimerais remercier le professeur Andrea Zinato (Université de Verona) pour ces références ainsi que pour nos discussions sur ce sujet.

⁵⁸ Delicado & Perugini, *La Lozana andaluza* (2011, 19). [En ligne] : <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc2v330>. Traduction personnelle en français.

⁵⁹ *Ibid.*

⁶⁰ n°152, p. 87 ; n°38 p. 32.

⁶¹ Ruy Díaz Nieto est un Juif du XVI^e siècle. Originaire de Porto (Portugal) se fut un grand connaisseur du judaïsme. Il voyagea en Italie et s'installa dans la ville de Ferrara, avant de migrer pour Mexico. Un procès le condamnant détaille que pour Shabbat il a consommé un ragoût de poisson fait avec des pois chiches, des œufs, du poisson salé, du poisson frais et du thon. (Jawhara Piñer)

⁶² "[...] Sabía hacer hojuelas, prestiños, rosquillas de alfajor, testones de cañamones y de ajonjolí, nuegados, sopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino; col murciana con alcaravea, y "olla reposada no la comía tal ninguna barba". Pues boronía ¿no sabía hacer?: ¡por maravilla! Y cazuela de berenjenas mojías en perfección [...]" Surlignage et traduction en langue française de la part de l'auteur. Cf. Également (Delicado & Perugini, *La Lozana andaluza*) <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc2v330>.

y compris pour les convers eux-mêmes, ce qui élève le “ poëlon d’aubergines ” au rang de parangon des mets des nouveaux-chrétiens. De plus, les multiples sources dans lesquelles il est mentionné témoignent d’une caractéristique essentielle pour se saisir de l’histoire des Juifs : la déterritorialisation. En effet, ce mets a voyagé avec les “ conversos ” expulsés d’Espagne, ce qui rappelle que la dimension diasporique est inhérente à la culture, y compris alimentaire, des judaïsants. Les propos du gastronome italien Peregrino Artusi concernant l’aubergine et les Juifs – bien que deux siècles et demi plus tard – raisonnent étrangement, mais peut-être sans surprise finalement. Dans son ouvrage *La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene*, [*La science en cuisine et l’art pour bien manger*] publiée en 1892, il écrivait que “ les aubergines, il y a quarante ans, étaient quasiment introuvables sur le marché de Florence ; on les méprisait, comme nourriture de Juifs ” (Artusi, 222).⁶³

Si l’utilisation de l’alimentation – et ici de l’aubergine – à des fins d’identification et de différenciation religieuse est manifeste dans les œuvres de la littérature du Siècle d’or, elle l’est tout autant dans les procès de l’Inquisition. Des sources judiciaires sans aucun intérêt culinaire et où l’ironie et la satire ressenties au travers des œuvres littéraires laissent place à une vision plus austère de la société de la Renaissance.

6. L’alimentation au service de la religion

Gabriel Alonso de Herrera (Quirós García) pourrait être le Quevedo des botanistes catholiques. Auteur du primer traité d’agriculture d’Espagne écrit en castillan, le *Libro de agricultura* (le titre d’origine étant *Obra de agricultura copilada de diuersos auctores por gabriel alonso de herrera de mandado del muy illustre y reuerendissimo Señor el cardenal de españa arcobispo [sic] de toledo*), son ouvrage – réalisé à la demande du Cardinal Cisneros qui fut nommé grand inquisiteur en 1507 – s’inscrit dans un contexte économique et social où la généralisation des statuts de pureté de sang est à son paroxysme. Dans le traité d’agriculture qu’il rédige, dont la première édition date du 8 juin 1513, Herrera (1470-1539) laisse clairement entendre ses opinions quant aux Maures et leurs pratiques. Au chapitre XXXVI sur les aubergines (“ capítulo XXXVI delas verenjenas ”) il écrit que “ l’opinion commune est que les aubergines furent apportées dans ces régions par les Maures, quand ils passèrent d’Afrique en Espagne, et qu’ils les apportèrent et les utilisèrent pour tuer [“ matar ”] les chrétiens [sic] ” (Herrera).⁶⁴ Et l’auteur d’ajouter : “ c’est ainsi qu’est la plus mauvaise des herbes sur laquelle j’ai écrit ”. Par ces propos, Alonso de Herrera présente l’aubergine comme une arme religieuse qui aurait été utilisée par les musulmans pour tuer les chrétiens. Il exprime tout son mépris pour ce légume dont il dénigre par ailleurs les qualités. En outre, l’utilisation des termes “ l’opinion commune est que ” n’est pas dénuée de sens puisqu’elle présente ses propos comme étant partagés de tous. Cet exemple montre le rejet que les chrétiens pouvaient ressentir pour les musulmans, et le parallèle qui est fait avec l’aubergine n’est pas le fruit du hasard. Quant à l’association Juif/aubergine, elle n’est pas présentée dans cet exemple. Des propos révélant sans équivoque tant l’opinion de l’auteur que la pensée de la société dans laquelle il vivait. Des propos qui confirment à la vision prônée par le commanditaire de ce traité d’agriculture : le cardinal Cisneros. La phrase “ [...] ils [les Maures] les [les aubergines] apportèrent et les utilisèrent pour tuer [“ matar ”] les chrétiens [sic] ” ne laisse

⁶³ “ Petonciani [e finocchi,] quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze; vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei ”.

⁶⁴ Cf. Biblioteca Digital de Castilla y León, Livre IV p. 247 à 249: “ delas verenjenas ”, chap. xxxvi, fol. Cxxxiiij : “ Común opinión del vulgo es, que las verenjenas fueron traídas a estas partes por los Moros, quando de África passaron en España, que las trajeron para matar con ellas a los Christianos [...] Así como es la más mala de todas las yerbas que he escrito [...] ”. Traduction personnelle.

pas la place à l'implicite ni au sous-entendu, contrairement à la littérature. C'est également une particularité que les procès de l'Inquisition ne connaissent pas.

À ce titre, le rapport inquisitorial contre Fernando de la Chica – un tavernier de la ville espagnole d'Alcalá de Henares du premier tiers du XVI^e siècle – est d'une importance capitale. Il mentionne les faits suivants : “ D'autres nourritures de Shabbat étaient les boulettes [“ albóndigas ”], les [“ caçuelas ”] et les aubergines [“ berenjenas ”], le tout accompagné de beaucoup de légumes [“ hortalizas ”]. De préparer et de manger de l'“ adafina ” [“ adafina ”] fut accusé Fernando de la Chica” (Bravo Lledó).⁶⁵ Ce récit synthétise, en deux phrases, la ritualité hebdomadaire des usages culinaires des Juifs. On y retrouve les plats précédemment évoqués, dans des sources et à des époques pourtant sensiblement différentes : les boulettes, les casseroles d'aubergines, l'“ adafina ”. S'ils n'étaient pas considérés comme des mets emblématiques de la culture culinaire des Juifs, ils n'auraient pas attiré l'attention du Saint-Office qui ne les aurait pas consignés par écrit. Mais c'était le cas. Ils symbolisaient les pratiques culinaires révélatrices d'une identité et d'une culture alimentaire qui n'était pas celle des catholiques.

En 1483, date à laquelle fut édité le premier édit d'expulsion des Juifs d'Andalousie (perdu à nos jours) – faisant suite à la création du Tribunal dans la ville de Séville le premier janvier 1481 – le Saint-Office était déjà réputé pour sa cruauté envers les “ conversos ” et leurs pratiques (Beinart 1986). Ce fut l'une des raisons qui poussèrent les Juifs andalous à fuir vers les royaumes de Castille (Beinart 1986 ; Lamelas Oladán). C'est ainsi que dans un procès datant de 1489 on peut lire que ces derniers avaient l'habitude de consommer des “ casseroles d'aubergines aux œufs ” (“ cazuelas de verengenas con huevos ”) (Gitlitz, 550 ; Gitlitz & Kay Davidson, 48 ; Beinart 1977, 163, 259, 295 ; Moreno Koch).

Les accusations portées contre les habitudes culinaires – et sociales – de Catalina de Teva abondent en ce sens. En effet, elle fut dénoncée par l'une de ses amies, María González, qui porta à la connaissance du Saint Office en 1511 puis en 1513, l'habitude qu'avait Catalina de Teva et son groupe de femmes, de se réunir (Bravo Lledó) le samedi pour Shabbat. María González n'oubliait pas d'identifier chacune d'entre-elles : Marina Herrera (tante de Catalina et femme de Ximon de la Carça), Graçia de Teva (femme du vendeur d'épices Diego Alvarez de la ville de Ciudad Real) et Léonor Alvarez (femme de Fernando Alvarez dont le métier était de récolter les taxes) (Gitlitz & Kay Davidson, 50 ; Beinart 1977, 251, 256). Entre autres accusations stipulant les pratiques vestimentaires et liturgiques de ces femmes, María González mentionne les habitudes culinaires de ce groupe de femmes. Aussi décrit-elle que lors d'un après-midi de Shabbat de 1509, elle se rendit à la demeure de Ximon de la Carça et que c'est là qu'elle put constater que Catalina de Teva et les autres femmes consommaient l'après-midi “ une casserole d'aubergines farcies, lesquelles étaient froides, et des raisins et des fruits [...] préparée le jour d'avant ” (Gitlitz & Kay Davidson, 50 ; Beinart 1977, 259).⁶⁶

Les sources judiciaires portent davantage leur attention sur les pratiques des convers – qu'elles soient liturgiques, culinaires, etc. – que sur le résultat de celles-ci. En effet, les dénonciateurs se chargeaient de relater ce qu'ils avaient vu dans les demeures des crypto-Juifs et au sein des communautés religieuses de ces derniers. La technique culinaire et le moment où était préparé un mets s'avéraient souvent plus révélatrices que le nom du plat lui-même. Ceci explique pourquoi hormis pour l'“ adafina ”, les récits de

⁶⁵ “ Otras comidas sabáticas eran las albóndigas, las caçuelas y las berenjenas, todo acompañado con muchas hortalizas. De preparar y comer adafina fue acusado Fernando de la Chica ”. Cf. AHN, Inquisición, 140, n° 7. Traduction personnelle.

⁶⁶ Beinart (1997, 259) : “...merendando de una caçuela de verenjenas rellenas, las cuales estaban frías, e vbas e fruta... fecha de vn dia ante fianbre ”.

procès inquisitoriaux ne contiennent pas un nombre important de nom de plat. C'est également en cela que ceux faits avec de l'aubergine doivent être considérés comme jouissant d'une singularité notoire dans les pratiques culinaires des " conversos ", et aux yeux du Saint-Office.

Conclusions

Le propos de cet article était de proposer une réflexion sur la possibilité qu'un aliment tel que l'aubergine révèle les rapports qui ont existé entre les Juifs, les musulmans et les chrétiens dans l'Espagne médiévale et de la Renaissance, sur une période longue de trois siècles. Une période singulière marquée par des dominations différentes qui partageaient néanmoins un point commun, celui de voir la religion comme un moyen d'asseoir leur pouvoir. Il n'y a donc rien de surprenant à ce que l'acte quotidien de manger fût un instrument utilisé à des fins différenciatoires et d'identification de ceux venant perturber les règles de l'orthodoxie catholique. C'est dans ce cadre que l'article présente l'aubergine comme faisant partie des instruments utilisés. En effet, les sources culinaires présentées mettent en évidence une utilisation et une consommation importante de l'aubergine dans les réceptaires écrits en arabe sous domination musulmane. C'est totalement l'inverse pour le seul livre de cuisine rédigé en catalan sous domination chrétienne, écrit cependant qu'un siècle plus tard. L'aubergine n'est d'ailleurs guère plus utilisée dans les réceptaires dès le XV^e siècle. Des réceptaires rédigés sous domination chrétienne révèlent une idéologie alimentaire qui se voulait totalisante et uniformisante, car elle apparaissait en réaction à la présence juive et musulmane des siècles passés. La littérature du Siècle d'or nous le rappelle clairement. Si le parallèle entre la consommation de l'aubergine et les habitudes culinaires des musulmans s'est petit à petit estompé, les procès de l'Inquisition nous remémorent que ce ne fut pas le cas pour le peuple mosaïque. Deux questions s'imposent alors. Puisque les cultures alimentaires sont liées au patrimoine, que reste-t-il de nos jours des cultures alimentaires présentes en Espagne au XIII^e siècle ? Quelles cuisines savantes sont actuellement représentées sachant qu'elles s'inspirent des cultures alimentaires (Poulain) ? Je répondrai en avançant qu'il n'en reste que quelques traces, mais qui restent tenaces. Un constat que corroborent les sources littéraires, rappelant ainsi que l'alimentation occupe une position centrale dans la culture du groupe auquel les hommes appartiennent (Poulain). Somme toute, affirmer que l'aubergine est un aliment de Juif – et de musulman – et que ce n'est pas un aliment de chrétien n'est pas une vision exagérée dans l'Espagne du bas Moyen Âge et *a posteriori*. L'aubergine est sûrement l'aliment le plus emblématique dans la permanence des pratiques culinaires des séfarades dans les diasporas du bassin méditerranéen de nos jours (Jawhara Piñer). Une appréhension singulière de la notion d'espace et de territoire, de " déterritorialisation ", semble de ce fait nécessaire afin de comprendre le patrimoine culturel culinaire de l'Espagne passée.

Textes cités

- Albertini, Louis. *Apogée des jardins et maraîchages en al-Andalus (Ibérie arabe) Xe-XIVe siècle: nouveaux légumes, fruits et épices. Essor de la cuisine arabo-andalouse*. Paris: L'Harmattan, 2017.
- Allaigre, Claude. "La Lozana Andaluza." *Bulletin Hispanique* (2010): 41-60.
- Artusi, Peregrino. *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Firenze: Giunti Gruppo Editoriale, 2017.
- Arveiller, Raymond. "Les noms français de l'aubergine." *Revue de linguistique romane* 33/131-132 (1969): 225-244.
- Aubrun, Charles-V. "Le 'Cancionero General' de 1511 et ses trente-huit romances." *Bulletin Hispanique* (1984): 39-60.
- Baena, Juan Alfonso de. *El Cancionero. (Siglo XV): Ahora por primera vez dado a luz, con notas y comentarios*. La Publicidad, 1851.
- Baer, Yitzhak. *Historia de los judíos en la España cristiana*. Zaragoza: Riopiedras, 1998.
- Bazzana, André & Johnny De Meulemeester. "La révolution verte." *La noria, l'aubergine et le fellah. Archéologie des espaces irrigués dans l'Occident musulman médiéval (IX^e-XV^e siècles)*. Ghent: Archeological Reports Ghent University, 6, 2009. 426-427.
- Beinart, Haïm. *Andalucía y sus Judíos*. Córdoba: Publicaciones del Monte de Piedad/Caja de Ahorros de Córdoba, 1986.
- . *Records of the Trials of the Spanish Inquisition in Ciudad Real. 2.: The Trials of 1494-1512 in Toledo*. Jerusalem: Israel Academy of Sciences and Humanities; Bilingual édition, 1977.
- Belon du Mans, Pierre [Serge Sauneron, présentation et notes]. *Voyage en Égypte (1547)*. Le Caire: Institut Français d'archéologie orientale, 1970.
- Braudel, Fernand. "Histoire et Sciences sociales: La longue durée." *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 13/4 (1958): 725-753.
- Bravo Lledó, Pilar. *Las costumbres judeoconversas en Alcalá de Henares*. Museo Casa Natal de Cervantes (Escenas Cervantinas), 2012.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Flammarion, 2008.
- Buresi, Pascal [Mehdi Ghouirgate, intro.]. *L'ordre almohade (1120-1269): Une nouvelle lecture anthropologique*. Toulouse: Presses universitaires du Mirail, 2014.
- Capatti, Alberto & Montanari, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma/Bari: Laterza, 1999.
- Carrete Parrondo, Carlos. *Fontes Iudaeorum Regni Castellae (vol. III). Proceso Inquisitorial contra los Arias Dávila segovianos: un enfrentamiento social entre judíos y conversos*. Salamanca: Universidad Pontificia de Salamanca/Universidad de Granada, 1986.
- Cid, Jesús-Antonio. "Judíos en la prosa española del siglo XVII (Imperfecta síntesis y antología mínima)." En *Hassán, Jacob M. & Ricardo Izquierdo Benito. Judíos en la literatura española*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2001. 213-65.
- "Cocina maroquí." 2013. *Almodrote de berenjena*. <<http://2bp.blogspot.com>>.
- Covarrubias, Sebastián de [Martín de Riquer éd.]. *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611). Madrid/Barcelona, 1943.
- Crespo García, Herminia. *La Judería de Segovia como recurso didáctico. Una propuesta educativa multidisciplinar* [Trabajo de fin de grado, non publiée]. Segovia: Universidad de Segovia, 2014.
- Cubero Salmerón, José Ignacio [Banqueri éd. et com. sur la trad.]. *El Libro de agricultura de Al-'Awwān*. Junta de Andalucía, 2003.

- Daunay, Marie-Christine. "Eggplant." En Fernando Nuez & Jaime Rohens Tomás dirs. *Vegetables II: Fabaceae, Liliaceae, Solanaceae, and Umbelliferae*. Springer Science and Business Media, 2007. 163-220.
- ; Paris Harry, S. & Janick, Jules. "Petites et grandes histoires de l'aubergine." *Histoire de plantes*. Septembre 2015: 4-6.
- Delicado, Francisco [Carla Perugini ed., intro. and notes]. *La Lozana andaluza*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2011.
- Delicado, Francisco [Folke Gernet & Jacques Joset éd. et notes]. *La Lozana andaluza*. Madrid: Real Academia, 2013.
- Durkheim, Emile. "What is a Social Fact?" S. Lukes ed. *The Rules of Sociological Method. Contemporary Social Theory*. London: Palgrave, 1982. 50-59.
- Dutton, Brian. *Brian Dutton Corpus*. s.d.
- . *El cancionero del siglo XV*. s.d.
- Friedman, David. "An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century. Translated by Charles Perry." s.d. Link: http://www.davidfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Andalusian/andalusian_contents.htm.
- Fuchs, Barbara. *Knowing Fictions: Picaresque Reading in the Early Modern Hispanic World*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2021.
- García Sánchez, Expiración. "Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusí." En Manuela Marín & Cristina de la Puente dirs. *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*. Madrid: CSIC, 2005. 57-87.
- ; Carabaza Barvo Julia María & Hernández Bermejo, J. Esteban. *Flora agrícola y forestal de al-Andalus, vol. I. Monocotiledóneas: cereales, bulbosas y palmeras*. Madrid: Escuela de Estudios árabes, CSIC (Granada), 2012.
- Gitlitz, David & Kay Davidson, Linda. *A Drizzle of Honey: The Lives and Recipes of Spain's Secret Jews*. New York: St Martin's Press, 2000.
- Gitlitz, David. *Secrecy and deceit: the religion of the Crypto-Jews*. Philadelphia/Jerusalem: Jewish Publication Society, 1996.
- Gordon, Michael. "Minorías prósperas en la economía corsaria literaria Brahín en *Los cautivos de Argel* y David en *Guzmán el Bravo*." *Rassegna iberistica* 41/109 (2018): 23-32.
- Granado, Diego. *Libro del arte de cocina*. Lleida: Pagès, 1991.
- Guillaumond, Catherine. *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval. D'après un traité anonyme du XIII^e siècle. Étude et traduction française*. Paris: L'Harmattan, 2017.
- Hassán, Iacob M. & Izquierdo Benito, Ricardo eds. *Judíos en la literatura española*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla la Mancha, 2001.
- Hasson, Or. "Los baños de Argel: un análisis del tratamiento cervantino de lo hebreo y lo judío desde un punto de vista Kleiniano." Ruth Fine & Santiago López Navia eds. *Cervantes y las religiones*. Universidad de Navarra: Iberoamericana/Vervuert, 2008. 474-502.
- Herrera, Alonso de. 'Biblioteca digital hispánica.' 1513. *Obra de agricultura*. Link: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000050739>.
- Huici Miranda, Ambrosio (trad. esp.) & Marín, Manuela (intro.). *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*. Gijón: Trea, 2005.

- Ibn Razīn al-Tuġībī [Manuela Marín éd., trad. et notes]. Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos (*Fuḍālat al-Ḥiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*). Gijón: Trea, 2007.
- Ibn Razīn al-Tuġībī. *Fuḍālat al-Ḥiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*. Edited and translated by Nawell Nasrallah. *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tuġībī (1227–1293)*. New York: Brill, 2021.
- Ibn Zuhr, Abū Marwān ‘Abd al-Malik [García Sánchez éd., trad. et notes]. *Kitāb al-Aġḍiya. Tratado de los alimentos*. Madrid: CSIC, 1992.
- Jawhara Piñer, Hélène. *Sephardi: Cooking the History. Recipes of the Jews of Spain and the Diaspora from the 13th Century to Today*. Boston: Cherry Orchard Books, 2021.
- Kehayan, Nina. *Voyage de l'aubergine*. Paris: L'aube cuisine, 2016.
- Klein, Ernest. *A Comprehensive Etymological Dictionary of the English Language*. Amsterdam/London/New York: Elsevier Publishing Co, 1967.
- Lamelas Oladán, Diego. *La compra de Gibraltar por los conversos andaluces: (1479-1476)*. Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar, 1990.
- Lope de Vega. “Los cautivos de Argel.” [1955] 2006. Biblioteca Virtual Universal. Link: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/131751.pdf>.
- Macías, Uriel. “Ojos de berenjenas, las mil y una recetas.” Uriel Macías & Ricardo Izquierdo Benito. *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías. XVI curso de cultura hispanojudía y sefardí de la Universidad de Castilla-La Mancha: en memoria de Iacob M. Hassán*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha, 2010. 241-269.
- Maïmonide, Moïse [Lola Ferre intro. et trad. en esp.]. *Obras médicas I: El régimen de la salud. Tratado sobre la curación de las hemorroides [Fī Tadbīr aṣ-Ṣiḥḥa]*. Barcelona: Herder, 2016.
- Marks, Gil. *Encyclopedia of Jewish Food*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2010.
- Márquez Villanueva, Francisco. “El mundo converso de *La Lozana Andaluza*.” *Archivo Hispalense* (2013): 31-39.
- Métaillié, Georges. “Origine des légumes en Chine.” *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*. Dans le numéro thématique *Un terrien des îles. A propos de Jacques Barrau*, sous la direction de Alice Peeters 42^e année (2000).
- Moreno Koch, Yolanda. “La comunidad judaizante de Castillo de Garcimuñoz: 1489-1492.” *Sefarad: Revista de Estudios Hebraicos y Sefardíes* 37/1-2 (1977): 351-371.
- Nadeau, Carolyn. *Food Matters: Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto: University of Toronto Press, 2016.
- Nirenberg, David. *Neighboring faiths: Christianity, Islam, and Judaism in the Middle Ages and today*. Chicago/London: University of Chicago Press, 2014.
- Officier, Carlin. “Eggplant.” A. Smith & B. Kraig dirs. *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. Vol. 1. OUP USA, 2013.
- Pérez Alonso, María Isabel. “La olla judía el Šabbat: estudio lexicológico y lexicográfico de adafina, ḥamín, caliente(s) y otras denominaciones.” *Espacio, tiempo y forma, Serie III, Historia Medieval* (2015): 441-458.
- Pérez Samper, María Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras*. Huesca: La Val de Onsera, Colección Ali Farra Estudios, 1998.
- Perry, Charles (éd. et trad. en anglais) & Waines, David (rew.). *Scents and Flavors. A Syrian Cookbook*. New York: NYU Press/Library of Arabic Literature, 2017.

- Pike, Ruth. "The conversos in *La lozana andaluza*." *Modern Languages Notes* (1969): 30-48.
- Pitrat, Michel & Faury, Claude. *Histoires de légumes: Des origines à l'orée du XXI^e siècle*. Quae, 2003.
- Pomeroy, Hilary. "Ojos de Berenjena: Some Literary links Between Food and Religious Identity." University College London: Proceedings of the Thirteenth British Conference on Judeo-Spanish Studies, 7–9 september 2003, 2006.
- Portugal, Maria de [Maria José Palla trad.]. *Livre de cuisine de l'Infante Maria du Portugal*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais/Faculdade de ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 2008.
- Poulain, Jean-Pierre. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2018 (2e éd.).
- Quevedo, Francisco de [Fernando Cabo Aseguinolaza & Santiago Fernández Mosquera eds.]. *Execracion contra los judios*. (Colección Anejos de Biblioteca Clásica). Barcelona: Crítica, 1996.
- Quirós García, Mariano. "El Libro de Agricultura de Gabriel Alonso de Herrera: un texto en busca de edición." *Criticón* 123 (2015): 105-131.
- Reichelberg, Ruth. *Don Quichotte, ou Le roman d'un juif masqué*. Paris: Seuil, 1999.
- Riera Melis, Antoni. "Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval." *Anuario de estudios medievales* 31 (2001): 797-841.
- Roberto de Nola [Nathalie Peyrebonne éd. et trad. fr.]. *Le livre de cuisine*. Paris: Classiques Garnier, 2011.
- Rodríguez, Leandro. *Don Miguel, judío de Cervantes*. Santander: Cervantina, 1978.
- Romoli, Domenico. *La singular dottrina. Lucio Spineda: bibliothèque de l'État de Bavière* (Staats- und Stadtbibliothek Augsburg), 1610.
- Santanach, Joan et al. *Llibre de Sent Soví*. Restaurant de les 7 portes. Barcelone: Barcino, 2014.
- Savo, Anita. "'Toledano, ajo, berenjena': The Eggplant in *Don Quixote*." *La corónica: A Journal of Medieval Hispanic Languages, Literatures, and Cultures* 43/1 (2014): 231-252.
- Sevilla Arroyo, Florencio & Rey Hazas, Antonio eds. *Los baños de Argel; El rufián dichoso de Miguel de Cervantes*. Madrid: Alianza Editorial, 1998.
- Soria Mesa, Enrique. "Los judeoconversos de Baena (siglos XV-XVII). Rechazo e integración social." *Ituci* 4 (2014): 95-106.
- . *La realidad tras el espejo. Ascenso social y limpieza de sangre en la España de Felipe II*. Valladolid: Ediciones Universidad de Valladolid, 2016.
- . *Patrimonio judeoconverso andaluz LVDE*. [9 abril 2019]. Link: <https://youtu.be/QH1gYZP7CFE>.
- Tanara, Vincenzo. *L'Economia Del Cittadino In Villa*, 1644.
- Tovar, Rosa & García, Jacinto. *Un banquete por Sefarad: cocina y costumbres de los judíos españoles*. Gijón: Trea, 2007.
- Vallés, Juan [Fernando Serrano Larráyoiz transcr. et coord.]. *Regalo de la vida humana (2 vols. avec version facs. du ms.)*. Pamplona: Gobierno de Navarra-Österreichische National bibliothek, 2008.
- Vercier, Joseph. *Culture potagère*. Paris: Hachette, 1965.
- Villanueva, Jaime. *Viage literario por las iglesias de España*. Vol. IV, carte XXXIII. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851.
- Watson, Andrew. "Innovaciones en la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico: difusión de los distintos cultivos y técnicas agrícolas del año 700 al 1100." (1998): 70-77.

- Wolfenzon, Carolyn. “*La Lozana andaluza*: judaísmo, sífilis, exilio y creación.” *Hispanic Research Journal* (2007): 107-122.
- Zinato, Andrea. “«¿Y cuándo quiere Usted que partamos?» Della *Lozana Andaluza*.” *Estratta da quaderni di lingue e letterature* (2008): 179-194.
- . “El viaje de *La Lozana andaluza* entre Edad Media y Edad Moderna.” (in the process of being published). http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-banos-de-argel--0/html/ff31e1f0-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html