

Histoire  
des pratiques  
de santé



*Georges Vigarello*

# Histoire des pratiques de santé

Le sain et le malsain  
depuis le Moyen Age

*Éditions du Seuil*

La première édition de cet ouvrage  
a été publiée dans la collection  
L'UNIVERS HISTORIQUE  
sous le titre :  
*Le Sain et le Malsain*  
*Santé et mieux-être depuis le Moyen Age*

ISBN 978-2-0214-3627-3  
(ISBN 978-2-02-037123-0, 1<sup>re</sup> publication en poche)

© Éditions du Seuil, 1993, 1999

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

## *Préface*

« Livre des secrets », « Livre pour la santé garder » ou « Livre pour prolonger la vie », c'est sur des conseils censés « conserver et garder la santé corporelle » que s'ouvrent les grands textes médiévaux visant la bonne santé physique et l'entretien de soi. Le projet du présent ouvrage est d'en suivre les développements et les mutations dans les siècles postérieurs. Il est aussi d'en suivre les correspondances pratiques : les manières individuelles et collectives d'éloigner le mal, les gestes faits pour prévenir avant même de soigner. Il est, du coup, de suivre les certitudes et les savoirs, les techniques, les croyances et les imaginaires auxquels ces démarches se réfèrent dans le temps.

Une histoire de l'entretien du corps n'est pas celle des maladies, ni même celle des thérapies. Elle n'est pas non plus celle des innombrables déterminants agissant sur la santé, ces influences les plus hétérogènes traversant les géographies physiques et sociales, les modes de vie, les environnements, les milieux. Elle n'est pas, autrement dit, celle des effets directement subis par les corps. Elle est plutôt celle des défenses, celle des calculs et des prévisions. Elle privilégie les attitudes de sauvegarde, les stratégies conservatrices, les desseins prédictifs, comportements d'autant plus spécifiques qu'ils présupposent un sens généralement négatif donné à la santé : l'absence de maladie. Ce qui montre au passage combien l'entretien du corps, celui de l'hygiène classique surtout, désigne l'ensemble des dispositifs censés maintenir le plus longtemps possible la bonne marche organique, ceux lentement construits pour éviter les malaises, les accès physiques, les accidents de santé, ceux faits pour assurer une « vie saine » comme une « vie longue » ; tous comportements

devant précéder le mal pour mieux le circonscrire et surtout l'éviter. Non, bien sûr, que cette histoire soit totalement indépendante de celle des maladies : la défense du corps répond d'abord aux maux existants dans une époque et dans un lieu, jusqu'à se calquer partiellement sur eux. Mais cette défense et plus largement l'entretien de soi ne s'y limitent pas, pouvant prévenir des maux qui n'existent pas ou ignorer ceux qui existent, pouvant aussi mobiliser une perspective tout simplement spécifique du maintien de la santé : investir des renforcements largement indépendants des troubles et des infirmités, développant une histoire conservant son originalité.

Que cette histoire des attitudes préventives s'impose ne fait aucun doute : le vaccin est une démarche plus contemporaine que le recours aux élixirs, comme les mesures de désinfection chimiques et épidémiques sont plus contemporaines que les feux médiévaux déclenchés contre le « venin de l'air ». L'ensemble d'une culture est présente dans cette manière dont le mal est profilé et prévenu. Les différences temporelles sont à cet égard aussi révélatrices que contextualisées : l'antiseptique est plus « moderne » que l'amulette protectrice, la prise de tension sanguine plus moderne que la saignée, la surveillance du cholestérol plus moderne que l'attention aux couleurs du teint. Chacune de ces démarches, de la plus modeste à la plus marquante, confirme l'existence ancienne d'une défense du corps et d'une prévision du mal, chacune d'entre elles aussi suggère des recompositions et des renouvellements. Nombre de ces changements sont d'ailleurs d'emblée sensibles et prévisibles, faisant place à des investissements toujours plus collectifs, à des objets de risque toujours plus variés, à des stratégies temporelles toujours plus élaborées. Ils ne sauraient pourtant se restreindre à une complexité progressive, les pratiques sanitaires réorientant leurs logiques et leurs légitimités, concrétisant des ruptures et des discontinuités : la saignée préventive, celle dite de « précaution » à la Cour du Grand roi et le recours préventif à l'usage du froid, grand air, bain frais ou vêtement léger, dans la France des Lumières appartiennent à deux univers différents. Ces changements sont encore inévitablement liés à ceux des représentations du corps comme à ceux des représentations sociales du malheur ou du danger : prévoir mobilise, avec leur contexte, les plus diversifiés des outils mentaux.

Cette histoire, autant le dire, n'est pas faite. Demeurée celle de la maladie plutôt que celle de son évitement, préoccupée davantage de thérapeutique que de prévention, elle s'est cantonnée à la pratique soignante, celle des gestes les plus spectaculaires visant à réduire le mal. Le présent livre tente, en revanche, l'histoire des pratiques de prévision et d'entretien du corps, celle du maintien de la santé dans les aléas de la vie. C'est pour mieux souligner ce projet d'investigation des pratiques sanitaires qu'il est apparu plus pertinent de changer le titre de l'ouvrage par rapport à celui de l'édition précédente. *Histoire des pratiques de santé* souligne davantage le programme auquel ce livre a obéi : suivre les manières différentes dont notre culture a cru, dans le temps, devoir et pouvoir préserver le corps.





## *Introduction*

L'eau minérale est un vecteur de santé. Elle élimine toxines et déchets. La publicité l'affirme. Les médecins ne le contredisent pas. L'image de cette eau filtrant les organes se décline aujourd'hui jusqu'à la banalité. Il faut « éliminer ». Le thème est moderne, relayé par les références de la biochimie. Mais le thème est traditionnel aussi. Rien de plus ancien que les pratiques d'épurement : celles des étuves médiévales, des saignées, des vieux élixirs dont l'action devait chasser les humeurs viciées.

Un premier constat s'impose : l'entretien du corps ou, même, l'attitude préventive envers le mal n'ont pas été inventés par le monde contemporain. Innombrables sont les démarches anciennes visant à activer les organes, à les préserver de toute atteinte extérieure. Un second constat aussi : celui d'une survivance de grands repères ; la volonté d'épurement, par exemple, traverse le temps, habitée par la crainte des déchets, ceux qui menacent le corps de quelque inexorable décomposition. Les images de force aussi traversent le temps : celle, toute immédiate, apportée par la nourriture ou les boissons ; celle, plus travaillée, apportée par l'exercice, le régime de vie ou la pharmacopée. Force et épurement : deux principes qui, depuis longtemps, commandent l'entretien du corps.

D'obscures continuités demeurent, bien sûr : quelques superstitieux d'aujourd'hui ne désavoueraient pas l'histoire de ce roi médiéval convaincu d'éloigner les épidémies grâce à la clarté de son saphir, bague toute particulière, « aimant » si fort la pureté qu'elle menaçait de se briser quand le seigneur « était aux prises amoureuses avec sa femme<sup>1</sup> ». Les différences, pourtant, sont déterminantes malgré la proximité

de certaines images : l'insistance sur la saignée préventive, par exemple, décisive encore dans la Castille de Gil Blas de Santillane<sup>2</sup>, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, est largement invalidée dans les décennies suivantes. La saignée n'est plus démarche d'entretien à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La perte de sang apparaît inutile, dangereuse. Les « éléments » à éliminer changent de statut, alors même que leur présence est plus pressante, plus constante. Un travail sur le sensible s'opère, visant des objets toujours plus infimes : sécrétions discrètes, rejets cachés. Un travail sur le danger s'opère aussi, visant de nouveaux risques avec les toxines, microbes ou impuretés infectieuses. C'est au sein même du projet d'« épurer » que, dans la longue durée, changent, du tout au tout, attentes et objets. Ce sont ces lignes imaginaires qu'il faut reconstituer.

Histoire dispersée, enfin, hétérogène, que cette histoire de l'entretien du corps, tant sont différentes les pratiques qu'elle prend en compte, tant sont variées, émiettées, les inquiétudes qu'elle retient. Les préceptes traditionnels sur les moyens de prolonger la vie sont largement sensibles au détail, soulignant quelquefois jusqu'à la minutie mille gestes apparemment sans relation entre eux : choix des aliments, surveillance des odeurs, des airs, des climats, remarques sur les attitudes durant le sommeil, curiosité sur les effets du chaud, du froid, des éternuements ou même des bâillements. Le risque sanitaire a le visage de la dispersion, celui du décousu, sinon de l'incohérence. La représentation du corps, pourtant, offre un thème de convergence, l'occasion d'unifier le sens de ces actes nettement séparés. Déterminante, par exemple, est la différence entre le corps des préservations médiévales, totalement dépendant des forces cosmiques, habité par les signes du zodiaque, immergé dans le cycle des planètes ou celui des saisons, et le corps des protections « classiques », soumis aux mécaniques, façonné par les analogies physiques et machiniques, jusqu'à l'artifice. Différent encore, le corps des défenses énergétiques, celui du XIX<sup>e</sup> siècle, unité organique d'autant plus efficace et protégée qu'elle dispose de ressource calorique pour l'animer et de puissance nerveuse pour la contrôler. Il faut ce principe nouveau de rentabilité « combustible », au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, pour que soient aussitôt réorientées les valeurs données à la nourriture, aux boissons, à l'air respiré, au travail, au repos, à la propreté d'un corps

censé laisser pénétrer l'oxygène par la peau. C'est bien de rupture dans le temps qu'il s'agit ici. L'histoire rejoint alors celles des modèles du corps, auxquelles les principes de résistance et d'efficacité organiques se sont successivement référés.

Impossible, bien sûr, de suivre cette histoire sans la confronter à celle des organisations, et plus encore à celle des politiques sanitaires. L'intervention des communautés pèse sur les conduites de chacun. L'État monarchique, par exemple, avec son renforcement moderne, accumule les interventions sur les gestes préservateurs. Les règlements imposés aux villes ont contribué à l'éloignement des pestes, au XVII<sup>e</sup> siècle, tout en renouvelant les inquiétudes et les investissements collectifs. Exactement comme l'organisation du travail, à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la tentative de le rendre plus régulier, plus assuré, transforme les surveillances individuelles. Partiellement, au moins, l'entretien du corps semble promu par la gestion des cités. Il en est aussi une des conditions. Il accompagne, du coup, le développement des grands mythes communautaires, celui des références obscures à l'unité du groupe, avec leurs croyances et leurs tensions.

Jamais cette solidarité communautaire n'a semblé plus élaborée qu'aujourd'hui : investissements étatiques dans la recherche, sophistication des stratégies préventives, extension d'une sécurité sociale lentement et laborieusement acquise. Mais jamais non plus ce dernier échafaudage solidariste n'a semblé plus menacé : fin de l'État-Providence, sentiment grandissant (fût-il quelquefois subjectif) de risques sanitaires mal contrôlés, croissance quasi sauvage d'un marché de la santé, définition plus personnalisée des critères de santé. Le corps social et le corps individuel semblent alors plus fortement confrontés.

L'histoire de l'entretien du corps, c'est bien, et en premier lieu, celle d'une conquête individuelle, la lente précision de cette santé que Georges Canguilhem a montré devenant « relativiste et individualiste<sup>3</sup> », un approfondissement de l'autonomie, sinon de l'intimité. C'est aussi celle d'un engagement collectif. Une histoire qui devient alors celle de l'ajustement toujours difficile entre la politique sanitaire et les exigences privées. Ajustement d'autant plus exigeant

aujourd'hui que les vieilles solidarités autoritaires ne sauraient plus guère avoir cours.

Cette histoire se doit ainsi de suivre les transformations conjointes de l'imaginaire du corps et de l'imaginaire du groupe.

PREMIÈRE PARTIE

OBÉIR AU COSMOS  
XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> SIÈCLE



*La force des contacts*

Légende, bien sûr, que celle de cette héritière mourante, isolée dans l'ultime château de *La Quête du Graal*, au XIII<sup>e</sup> siècle, mais brusquement soignée de sa lèpre par un sang très « pur<sup>1</sup> » : celui tiré d'une pucelle passant près du château, faite prisonnière avant d'être longuement saignée ; le liquide virginal efface les pourritures et les plaies par son seul contact. La scène appartient au mythe et moins à la médecine. Elle s'apparente même au miracle. Mais elle révèle deux principes médiévaux fixant l'efficacité curative de certains objets. Leur pureté d'abord, qualité toute imprégnée d'imaginaire et, dans ce cas précis, de morale ; issue d'un art des analogies, d'une recherche où dominent les ressemblances et les comparaisons. Le second principe est celui du contact : le sang de la pucelle répandu sur la peau agit par contiguïté, comme le font, avec plus de force quelquefois encore, amulettes, pendentifs ou bijoux, portés pour communiquer leur vertu « purifiante ».

Les mêmes principes demeurent lorsqu'il s'agit non plus seulement de soigner, mais de protéger : l'ambition préventive, ici encore, est d'éloigner tout contact impur ; l'inquiétude majeure, réitérante au point d'apparaître unique, est celle des pourritures internes.

## 1. UN MAL EXEMPLAIRE

La lèpre confirme, jusqu'à l'évidence visuelle, les équivalences entre la maladie et le cadavre dans le monde médiéval ; chairs dégradées, déformation des traits, suintements. La

décomposition n'est plus seulement ici le mécanisme secret du mal, sa lente progression dans l'obscurité des organes ; elle en est encore le versant ostensible, sa mise en scène monstrueuse. Comme le montrent les lépreux pressés autour du bûcher d'Yseult, dans le roman du XIII<sup>e</sup> siècle, méconnaissables et putréfiés : « Cent lépreux, déformés, la chair rongée et toute blanchâtre, accourus sur leurs béquilles au claquement des crécelles..., leurs paupières enflées, leurs yeux sanglants..., leurs haillons collés aux plaies qui suintent<sup>2</sup>. » Hommes informes et déjà sans visage. La lèpre est d'autant plus redoutée qu'elle rend la pourriture visible.

### *D'un mal repérable au mal obscur*

La transmission du mal semble identifiée : attribuée au contact, à la proximité, diffusion toujours tragique. C'est la décomposition qui se communique d'un corps à l'autre par un mécanisme confus mais implacable : un mal venu des « humeurs pourries<sup>3</sup> », pour Arnaud de Villeneuve, ou venu du « fumet malin<sup>4</sup> », pour Constantin l'Africain ; un mal rendant la proximité du malade alarmante, comme ses entours, son contact. D'où la crainte du toucher, celle du souffle aussi, et le rejet social qui en résulte : « A cause de cela, il faut séparer les lépreux des autres hommes pour qu'ils ne corrompent pas l'air et rendent lépreux les personnes saines<sup>5</sup>. » Se préserver, dans ce cas, c'est rejeter le malade : l'éloignement physique joue avec l'impureté. Le rituel de la proscription est même un rituel d'enterrement. La coutume règle la scène comme une disparition physique et religieuse : messe des morts, geste du curé prenant de la terre du cimetière avant de la jeter par trois fois sur la tête du ladre, avec une « pèle en la main », paroles rituelles, enfin, codifiant la « séparation » : « Mon amy c'est signe que tu es mort quant au monde, et pour ce ayes patience à toi...<sup>6</sup> » Plus que toute autre maladie du Moyen Âge, la lèpre convainc que le mal est pourriture cadavérique.

La préservation conduit à un total refoulement du malade, à son isolement aux confins. Non que l'exclusion soit réussie, ou absolue. Le règlement de la léproserie de Lille, en 1239, interdit aux lépreux l'accès à la ville, tout en leur auto-



risant l'accès aux campagnes, à condition de n'entrer dans aucune maison<sup>7</sup>. Le règlement de la léproserie de Périgueux, en 1217, autorise même la traversée de la ville, à condition de ne pas y séjourner<sup>8</sup>. D'où les litiges, les incidents : une répétition de plaintes, aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, à l'égard de « lépreux errants, ivrognes et luxurieux, qui vont de tous côtés, de localités en localités, de places publiques en places publiques<sup>9</sup> ». La crécelle avertit du passage, et la crainte focalise bien d'autres maux que le seul délabrement physique. La lèpre éloigne et même relègue sans pouvoir totalement isoler. C'est ce mal pourtant qui déclenche la seule mesure d'hygiène publique au XIII<sup>e</sup> siècle.

Plus confuses sont les autres maladies médiévales, « fièvres putrides » ou « malignes », « catarrhes », « morve », « flux du ventre ». Leur possible origine contagieuse, leurs formes, leurs différences entre elles, restent peu décrites et, surtout, peu catégorisées. L'univers pathologique de Montaillou, à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, en est le meilleur exemple : lorsque le berger Bernard Marty rend visite aux nobles frères de Castels, au tout début de la décennie 1300, il les trouve tous les quatre au lit ; il décrit la mort rapide de trois d'entre eux, y associant, au même moment, la mort d'autres encore, sans qu'il évoque jamais quelque éventuelle épidémie. Marty ne lie pas ces maux entre eux. Il ne s'en protège pas directement. Pas plus, d'ailleurs, que ne le fait Arnaud Teisseire, médecin le plus voisin de Montaillou, installé à Lordat où il concilie une activité de notaire avec celle de praticien<sup>10</sup>. Peu de démarches prévisionnelles, ici, et moins encore dans les villages plus démunis : la lutte contre la mort devenue « inutile » par excès de dénuement.

### *L'analogie du cadavre*

Quelques démarches de préservation existent pourtant, cahotiques, dispersées. Une image dominante les engendre : le rapprochement avec le cadavre, la transposition de la charogne. Il s'agit du repère le plus tangible, le plus simple aussi, pour donner une forme saisissable à la réalité souvent invisible et secrète du mal. Toutes les pourritures, dans ce cas, alimentent l'analogie : le mal s'étend comme les moisissures.

sures ; il gagne comme gagne le croupissement des eaux dormantes ; il grandit comme font les gangrènes ou l'altération des marais. Il déclenche un malaise sur le contact, sur la proximité, celle qui peut transmettre de proche en proche une incontrôlable corruption.

L'image est archaïque dans la culture occidentale. Les scènes de *La Légende dorée*, au XIII<sup>e</sup> siècle, sont parmi les plus révélatrices, figurant la maladie en vermine grouillante, multipliant les tableaux de larves et de vers. Une façon pour Jacques de Voragine, l'évêque de Gênes, l'auteur de la *Légende*, de rendre visible l'intervention céleste : Dieu orchestre ses sanctions en les signalant aux yeux de tous par un grouillement d'animalcules. Mais une façon aussi de désigner la maladie, en suggérant une amorce d'explication, en indiquant une causalité organique : l'analogie du cadavre rongé de vermine fait mieux comprendre l'action du mal lui-même. Comme pour la guérison de Vespasien, évoquée encore par Voragine : « Aussitôt les vers lui sortirent du nez et il retrouva la santé<sup>11</sup> ». « Ou la lente mort d'Hérode, le corps d'autant plus meurtri que les vermisseaux l'envahissent, innombrables, foisonnants, traversant et occupant les chairs, transformant les organes en plaies immondes<sup>12</sup>. Jusqu'aux figurations symboliques, enfin, évoquées par l'apologue d'un prédicateur allemand, au XIII<sup>e</sup> siècle : le portrait d'un bel enfant dont le dos est couvert de vers et de crapauds paraît en songe à une femme ayant négligé la confession ; le prédicateur explique qu'elle est comparable à cet enfant pour avoir omis l'aveu de ses fautes : « Vivante d'un côté, elle est déjà cadavre et pourriture de l'autre<sup>13</sup>. » Culpabilisation banale, dénuée de surprise, mais qui suggère la représentation traditionnelle de la maladie : la présence de la décomposition dans la vie même, ce mixte entre la « pureté » du vif et la « gangrène » du mort ; la putréfaction devenue registre unique où se décline le mal.

Le repère est le même dans la culture et la médecine arabes médiévales. Rhazes n'expose-t-il pas des quartiers de viande aux différents endroits de la ville, lorsqu'il est chargé par l'émir 'Adud ad-Dawla de reconstruire l'hôpital de Bagdad, au X<sup>e</sup> siècle ? « Là où la décomposition était la plus lente, le lieu était le plus sain et la fondation ainsi désignée<sup>14</sup>. » La pourriture seule dit le mal.

Est-ce absence de chimie, est-ce absence d'outil mental pour pénétrer la structure de l'organique ? La représentation, en tout cas, est ici livrée aux analogies les plus familières, aux correspondances entre les sensations les plus quotidiennes : les odeurs, les images. Les comparaisons sont fondées sur l'expérience sensible, celle des chairs défaites : une façon de fournir un objet à l'inquiétude, rendre compréhensible un mal le plus souvent caché dans l'obscurité du corps. Autant de rapprochements qui, à partir du putride et de ses images d'organes définitivement vaincus par la maladie, orchestrent l'évitement du mal.

L'impact de ces images toutes prosaïques fait mieux comprendre les régimes médiévaux. Le souci premier est d'éloigner les risques de décomposition, éviter l'entrée de la pourriture dans le corps comme éviter sa naissance dans les entrailles.

### *Les humeurs font le corps*

Les représentations corporelles elles-mêmes se prêtent à de telles craintes. Le corps est fait de substances éminemment corrompibles, celles que tout incident rend immédiatement visibles, émergeant des ouvertures ou des incisions les plus discrètes : ce sont les humeurs, ces liqueurs fuyant aux moindres blessures, présentes dans la salive, le pus, les excréments variés. Liquides mêlés, venus de l'assimilation des aliments, ces humeurs imprègnent l'ensemble des organes, infiltrent leurs espaces, occupent leurs cavités. Elles donnent au corps consistance et couleur. Elles en sont le « principal commencement <sup>15</sup> », restaurant les puretés, déclenchant les décompositions. Leurs errances, leurs détériorations, font les maladies. Leurs accidents font les symptômes. Tels sont les catarrhes, celui qu'observe Volesce de Tarente, en 1387, à Montpellier : « Si général qu'à peine la dixième partie de la population en fut exempte ; tous les vieillards moururent <sup>16</sup>. » Tels sont les « flux de ventre », celui qui emporte Saint Louis, devant Carthage en 1270, décrit par Joinville, brusquement conscient que le roi devait « par tens trépasser <sup>17</sup> ». Tel est encore ce « sang de mauvaise odeur », dont parle Barthélemy l'Anglais, qui y voit le signe et la source de « merveilleuse maladie <sup>18</sup> ».

Rien d'étrange, pourtant, dans ces avatars humides : les humeurs n'ont d'autres modèles que les liquides familiers. Elles traversent les mêmes « figures » ; elles se modifient comme le font les eaux domestiques ou les fluides naturels : lourdes ou légères, troubles ou claires, selon les lieux du corps, selon les tempéraments ou les moments de l'année, elles peuvent encore devenir instables et mobiles, jusqu'à s'évaporer en invisibles nuages. D'où ces règles intuitives pour mieux les « diriger ».

D'où encore l'urgence de surveiller ou d'accroître les écoulements pour mieux favoriser les épurements. Le corps protégé n'est-il pas un corps épuré ? Les médecins de Charles V entretiennent durant de longues années une fistule à son bras pour que puissent s'y échapper humeurs et « venins » malsains<sup>19</sup>. La mort du roi, en 1380, aurait d'ailleurs été provoquée par la cessation de ce flux et par l'accumulation de corruptions qu'elle aurait entraînée. Nombreuses sont les correspondances entre ces écoulements possibles, l'un pouvant se substituer à l'autre : les hémorroïdes de Louis XI, par exemple, deviennent un gage de « longue vie », présentées à Christophe de Bollate, l'ambassadeur milanais en 1473, comme une force plus que comme un danger<sup>20</sup>. L'acte vénérien, de même, peut jouer avec les humeurs : « Il résout une mauvaise condition du corps et calme la fureur, il est utile aux mélancoliques, ramène les déments à la raison et supprime la concupiscence amoureuse, même s'il est pratiqué avec une autre femme que celle désirée<sup>21</sup>. » Insistance constante, enfin, sur les gestes d'évacuation naturelle, un des outils « immédiats » du régime médiéval : « L'homme ne doit pas longuement retenir son urine<sup>22</sup> », de même qu'il ne saurait « retenir ses vents<sup>23</sup> ».

Les saignées, aussi, ont une place particulière dans ces siècles centraux du Moyen Âge : la pratique doit décharger, en le contrôlant, le surplus d'humeurs accumulées. Le geste est suffisamment installé pour être objet de conventions dans les institutions : les règlements des monastères médiévaux, ceux des hôtels-Dieu, ceux des collèges aussi, outre les traités de santé, le prennent explicitement en compte. Les statuts élaborés par Robert d'Harcourt pour le collège qui porte son nom, en 1311, mentionnent, par exemple, l'état de fatigue des élèves saignés, les autorisant à prendre leur nourriture

« dans leur chambre avec un ou deux condisciples<sup>24</sup> ». Indication banale, bien sûr, si elle ne révélait qu'il s'agit ici d'une situation délibérée, envisagée indépendamment de toute maladie, décidée pour le seul entretien du corps. Les élèves se saignent par précaution. A quoi s'ajoute, dans plusieurs règlements, la précision d'une fréquence annuelle : 6 saignées par an pour les sœurs et les frères de l'hôtel-Dieu Contesse à Lille, en 1250<sup>25</sup> ; 6 également à l'hôtel-Dieu de Vernon et à celui de Pontoise, vers la fin du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>26</sup> ; 5 à la congrégation de Saint-Victor évoquée par Martène<sup>27</sup> ; mais 3 seulement pour les lavandières de l'Hôtel-Dieu parisien, au XIV<sup>e</sup> siècle<sup>28</sup>. Différence de statut social, sans aucun doute, faveur traduite immédiatement par le nombre de saignées accordées : les lavandières n'ont pas le statut des frères et des sœurs.

Plus obscures restent les conditions concrètes de ce geste sur le sang : le recueil de l'abbaye de Saint-Victor recense, au XIII<sup>e</sup> siècle, 23 points d'incision possibles<sup>29</sup> : les veines du cou, des tempes et du front, outre les emplacements des jambes et des bras. Qu'importe si l'intervention est visible. La curiosité s'attarde peu ici au sang coulant sur le visage.

Une autre pratique de défense tient une place déterminante, irremplaçable, plus révélatrice encore des sensibilités et des savoirs du XIII<sup>e</sup> siècle : le port d'objets protecteurs, le placement sur soi de matières éloignant les décompositions ; ensemble d'anneaux, de pierres, de bijoux suspendus, censés agir par la seule présence de leur brillance ou de leur clarté. L'épurement commande alors le choix des matériaux.

## 2. LES JOYAUX DE SANTÉ

L'exemple fréquemment répété, au XIII<sup>e</sup> siècle, de Galien portant une pierre de jaspe « sur la bouche de l'estomac », chargée de « conforter » la digestion, confirme l'importance de la pratique<sup>30</sup>. C'est la matière, sa substance minérale, qui transmet comme par mimétisme ses qualités propres. Pierres et métaux rares, avec leur trame, leur consistance inaltérable et dure, leur éclat, protègent d'autant mieux qu'ils sont purs.

Quelques-uns d'entre eux communiquent même l'essence du soleil d'Orient dont ils sont nés : « C'est en Orient, dans des pays où l'ardeur du soleil est très vive, que naissent les gemmes et les pierres précieuses<sup>31</sup>. » D'autres encore sont si purs qu'ils possèdent l'odeur des aromates, comme cette variété d'agate au parfum de myrrhe évoquée dans le lapidaire de Marbode<sup>32</sup>.

Le joyau protège doublement : en éloignant les « pourritures externes », en empêchant le développement de « pourritures internes ». Il illustre la pureté exploitée dans sa version la plus sensible : un contact chargé de diffuser les vertus de l'objet choisi, contact d'autant plus précieux qu'il assure une défense définitive. La pierre garantit contre toute surprise. Assurance de tout instant, elle évite même l'interrogation sur la nature du mal. D'où l'importance de ces pendentifs précieux, la mention régulière de certains d'entre eux, explicitement évoqués dans les inventaires, comme celui du duc de Berry, en 1410 : deux pierres portées « contre le venin », jointes à une perle « pendant à une chaînette d'or<sup>33</sup> », que consignent scrupuleusement les longs registres du frère de Charles V. Même usage à la cour de Provence, quelques décennies plus tard : les « pierres contre l'épidémie » recensées dans les inventaires du roi René au xv<sup>e</sup> siècle<sup>34</sup>. Même usage encore avec les « languiers » de pierres précieuses plongés dans les coupes pour protéger du venin<sup>35</sup>. D'où ces *traités de lapidaire*, jugés indispensables aux savoirs du temps, différenciant<sup>36</sup> les pierres, leurs origines, s'étendant sur leurs signes et sur leur valeur protectrice<sup>37</sup>. Objets portés en sautoir ou enchassés sur l'habit, permettant une défense hétéroclite, constante, ils apportent une « quintessence », une pureté, qui s'opposent à toute corruption possible. L'assentiment est général, suffisamment profond pour être adopté jusque dans le secret des monastères : à l'hôtel-Dieu de Troyes, par exemple, en 1263, où « nulle religieuse ne doit porter anneaux ni pierres précieuses, si ce n'est pour cause de maladie<sup>38</sup> ». L'église elle-même légitime l'existence de ces forces invisibles et « naturelles ».

Le joyau défensif est à la mesure de la confusion des maux, protégeant d'autant mieux que semblent innombrables les désordres possibles.

*Le contact préservateur*

Que ne préviennent-ils pas, ces objets de parure ! Le but est multiforme, foisonnant. Les pierres des lapidaires du XIII<sup>e</sup> siècle préservent des menaces de maux physiques autant que des « approches de l'ennemi<sup>39</sup> » ; elles fortifient le cœur autant qu'elles « mettent amour entre homme et femme<sup>40</sup> » ; elles ont des effets corporels autant que des effets moraux. Elles permettent « de vaincre tous les périls<sup>41</sup> », comme l'agate dont le Grand Albert souligne la régularité et la délicatesse de veines ; ou ces chrysoprases et onyx, enjeux de longs combats, dans un conte silésien du XIII<sup>e</sup> siècle, protégeant de l'eau, du feu, préservant « quiconque les porte en tournoi<sup>42</sup> », tout en repoussant infirmités et maladies. Mélusine, dans le roman de Jean d'Arras au XIV<sup>e</sup> siècle, illustre la variété de ces repères. Elle donne à ses enfants embarquant à La Rochelle, dans leur expédition de Famagouste pour affronter les « infidèles Sarrazins », deux bagues, deux bijoux chargés de prévenir les maux physiques, mais aussi d'assurer la victoire dans les combats, et même de protéger contre les « enchantements<sup>43</sup> ».

Plus profondément, ces attentes disparates révèlent le statut encore peu spécifique de la maladie, au XIII<sup>e</sup> siècle : infirmités ou désespoirs sont mêlés dans la même démarche de défense générique : les atteintes naturelles sont rarement distinguées des atteintes non naturelles, les désordres venus de causes physiques de ceux venus de causes occultes. Les maladies gardent plusieurs origines entrecroisées ; de l'accident organique au « décret » divin, de l'affaiblissement des chairs à l'ensorcellement humain. Le monde reste habité de forces encore amalgamées, plurielles. C'est bien à elles que le joyau est censé répondre.

Non que la maladie n'ait pas toujours de repères propres ; plusieurs maux physiques, on l'a dit, sont distingués. Mais ce recours aux pierres révèle combien cette distinction comporte de zones d'ombre. Le joyau tolère une marge d'imprécision dans la définition du mal tout en éloignant l'inquiétude à son égard.

Ces objets rares, souvent coûteux, ont des équivalents plus modestes : dents ou cornes innombrables, os portés en

sautoir, dissimulés ou visibles sur les habits des plus humbles. Monteux, au XVI<sup>e</sup> siècle encore, conseille de préserver les « petits enfants » en suspendant à leur cou dents de lièvres et dents de chiens, dents de loups, dents de dauphins<sup>44</sup>. Il évoque les ivoires, les débris émaillés, concrétions dégrossies, toutes substances qui dotent la pureté d'une particularité supplémentaire. C'est que ces vestiges osseux ne sont pas simples objets inertes. Ils gardent un rapport particulier avec le vivant. Ils sont à la fois « dans » la vie et « au-delà ». Venus de la vie, ils sont imputrescibles, ils entretiennent l'inaltérable dans le corps même, transposant les chairs hors du temps.

Les pierres et les métaux aussi sont, au Moyen Age, supposés issus de l'organique. Ne sont-ils pas engendrés par la terre, corps présumé vivant ? Les textes de Pline, régulièrement repris, propagent l'image des veines et des fibres précieuses traversant la terre comme les vaisseaux d'un immense animal<sup>45</sup>. C'est la perception toute réaliste des premiers mineurs suivant les filons minéraux dans les entrailles terrestres. Avec des représentations souvent précises : tel cet arbre d'or, né du centre de la planète, alimenté par ses liqueurs, réchauffé par son feu, et déployant ses branches jusqu'à la surface, mêlé aux autres plantes et aux autres métaux ; un arbre croissant toujours, multipliant et étendant ses ramifications, pour fournir, dans les veines mêmes du sol, un métal sans équivalent ; une matière quasi vivante<sup>46</sup> : depuis Théophraste, il est d'ailleurs entendu que pierres et métaux ont un sexe, exactement comme les corps vivants<sup>47</sup>.

Les reliques médiévales, malgré leur histoire bien différente, appartiennent à la même catégorie d'objets. Vestiges organiques réputés imputrescibles, elles protègent des désagrégations physiques et de leurs conséquences. La relique de saint Thomas Becket, au XII<sup>e</sup> siècle, fait barrage aux maladies, aux accidents, aux sorts. Elle repousse les flammes devant lesquelles un homme de Rochester prétend l'avoir brandie. Elle transmet le pouvoir du saint à son tombeau, aux objets proches, à l'eau s'écoulant de la sépulture. Ce qui rend cette « eau de saint Thomas Becket<sup>48</sup> » aussi précieuse que les fragments du sol qui l'entourent. Le contact reste objet premier d'attention. D'où ces associations entre l'action toute physique des matériaux purs, et l'action plus surnaturelle des objets sacrés.



Le corps des saints, leurs dépouilles surtout, sont transfigurés en objets purs. Certains de ces objets apportent une matière cristalline, comme cette « larme du Seigneur<sup>49</sup> » versée sur Lazare, conservée en l'abbaye Saint-Pierre-lès-Selincourt au diocèse d'Amiens, à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. D'autres apportent une pureté plus travaillée, plus édifiante, totalement recomposée par le sacré. *La Légende dorée* multiplie les exemples de suavités issues des cadavres de martyrs, dépouilles toujours protectrices : saint André, entre autres, dont le tombeau secrète une « huile odorante<sup>50</sup> », pieusement recueillie ; ou saint Marc, dont le corps transporté d'Alexandrie à Venise, en 468, répand un intense parfum par toute la ville<sup>51</sup>.

Le saint inverse en pureté ce qui est généralement perçu comme pourriture. Il transpose tous les éléments des décompositions en leur opposé. D'où la tradition de vertus préservatrices attribuées au crachat de saint François, ou à l'« ordure de ses mains et de ses pieds<sup>52</sup> ». L'immortalité céleste du personnage sacré a transfiguré sa part humaine. Le déchet s'y est métamorphosé ; d'autant plus précieux qu'il incarne l'exemple d'une mort détournée, annulée.

Les valeurs du sacré sont alors, en toute légitimité, associées à la pureté des matières : reliques entourées d'or ou de pierres précieuses, sacralisation des minéraux. Le rite royal des anneaux protecteurs, dans l'Angleterre du XIV<sup>e</sup> siècle, multiplie les exemples de convergence. Edouard II offre, le Vendredi Saint, sur l'autel de la cathédrale, une certaine quantité d'or et d'argent. Le don comprend les monnaies jugées les plus nobles, les plus parfaites. Le roi les « rachète » ensuite avec des espèces plus communes déposées en échange. Ce sont ces substances retrouvées, rehaussées d'une double sacralisation, royale et divine, qui servent à fabriquer les anneaux protecteurs, objets « a doner pour médecine à divers gentz<sup>53</sup> ». Leur matière est censée mêler toutes les puretés comme toutes les protections.

### *Poudres de perles et liqueurs d'or*

L'action des métaux et minéraux précieux ne se limite pas, pour le Moyen Âge, au seul contact physique. Ils subissent des traitements, ils sont travaillés. Pilés, pulvérisés, ces

objets entrent dans la composition de liqueurs ou potions de santé. Ils multiplient alors les effets purificateurs : c'est l'hématite qu'un lapidaire du XII<sup>e</sup> siècle mélange au jus de grenade pour prévenir la « bouche sanglante et écumeuse <sup>54</sup> », ou la topaze qu'Hildegarde de Bingen laisse longuement macérer dans du vin pour agir sur les « gangrènes à l'intérieur du corps <sup>55</sup> » ou le saphir encore qu'Hildegarde mêle à la salive et aux vapeurs du vin pour « assainir l'estomac <sup>56</sup> ». Les élixirs de vie peuvent être faits de joyaux. Isabeau de Bavière recourt aux pierres, en 1420, pour prévenir un vieillissement ou un affaiblissement déjà sensibles : des perles d'Orient minutieusement pilées, jointes à des émeraudes, rubis d'Alexandrie et jacinthes ; un lot acheté, très explicitement, « pour la santé de la reine <sup>57</sup> ». Ingrédients quelquefois retrouvés chez des usagers plus modestes : Laplane en repère la trace dans des officines de Sisteron, aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, auxquels s'ajoutent d'hétéroclites pulvérisations de cornes <sup>58</sup>.

Mais l'ingrédient par excellence est l'or, signe extrême de pureté. Un « ducat d'or » a préalablement bouilli dans la potion d'Isabeau <sup>59</sup>. De la « poudre d'or » est recommandée par un traité de cuisine du XIV<sup>e</sup> siècle, pour « conforter » les convives <sup>60</sup>. Un mélange d'or, enfin, est à la base du baume dont Olivier tire sa force pour affronter les Sarrasins dans le roman de *Fierabras*, au XIII<sup>e</sup> siècle. Un baume protecteur, rendant « sain et sauf » ; si précieux qu'il vaut, avec ses barils, l'or de « quarante cités <sup>61</sup> » ; si efficace qu'il rend Olivier invincible au combat, déclenchant à lui seul la victoire.

Ce traitement de l'or n'est pas sans danger pourtant. Il entraîne quelques pratiques confuses, le côtoiement de l'alchimie, le maniement de mélanges occultes. Il provoque plusieurs accidents : Thomas de Bologne, astrologue privé de Charles VI, est inquiété en 1384 à la suite d'un élixir de vie aux effets désastreux sur la santé de plusieurs princes. L'arbitrage de Bernard de Trévise, savant incontesté et diligemment consulté, ne peut éviter la relégation de Thomas <sup>62</sup>.

La liqueur d'or n'en reste pas moins, au Moyen Age, le gage le plus assuré de la pureté. En 1480, ce sont encore « 96 écus d'or vieil <sup>63</sup> » qui sont fondus par les apothicaires de Louis XI, pour « certain breuvage appelé *aurum potable*, à lui ordonné pour médecine <sup>64</sup> ». Breuvage rectifié après plusieurs distillations dont la formule reste secrète. La démarche

mobilise suffisamment de temps pour que son inventeur, l'Italien Férault de Bonnel, puisse demander et obtenir auprès de lui la présence de sa femme, spécialement dépêchée du Piémont pour l'assister. Le métal solaire garde un prestige longtemps dominant, cumulant rareté et pureté.

### 3. ÉPICES ET AROMATES

Aux substances dont la pureté est suggérée par le toucher et le regard s'ajoutent, pour le Moyen Age, celles dont la pureté est suggérée par le goût et l'odorat. La qualité des objets ou des produits protecteurs tient alors aux sensations « brutes » qu'ils provoquent. Leur valeur est immergée dans du sensible. Les impressions immédiates suggèrent et orientent.

Il s'agit d'une première « figure » dans les pratiques de protection, une première logique : une confiance spontanée dans le message des sens. La pureté préservatrice se voit, se touche, se respire. Du coup, épices et parfums s'imposent par l'agrément de leur saveur ou de leur odeur. Le bon goût pourrait-il tromper ? L'effluve agréable pourrait-il trahir ?

#### *Les épices et l'épure*

La valeur des épices concerne, au Moyen Age, une pluralité d'opérations : à leur arôme n'ajoutent-elles pas une action particulière sur les chairs ? Leurs effets ne s'opposent-ils pas aux décompositions ? C'est ce que suggèrent toutes les *Passions de Notre Seigneur* du théâtre médiéval : Madeleine s'adresse aux « épiciers » pour « oindre le corps du Christ<sup>65</sup> », afin de mieux le protéger ; elle marchande myrrhe, aloès ou gingembre ; elle les mélange avant d'en user comme d'un baume. Cette défense des chairs influence jusqu'à l'image de la nourriture : absorber des épices, c'est écarter la pourriture, éloigner la présence de la mort dans la vie. Barthélemy l'Anglais le dit très concrètement malgré ses termes exotiques : « Le poivre fait éternuer et purge le cerveau des

superfluités fleumatiques et mange la mauvaise chair et nettoie les membres spirituels des superfluités roides et glueuses<sup>66</sup>. » Manger de l'ail a le même effet : « L'ail divise les grasses humeurs et les déjette<sup>67</sup>. » L'action des épices est double : elle aère les humeurs, elle les évacue.

D'autres condiments, comme le sel, jouent par leur goût un rôle proche : « lyesse et délectation de nostre vie<sup>68</sup> », denrée d'autant plus précieuse qu'elle « a vertu à degaster et à nec-toyer les humeurs qui sont pourries<sup>69</sup> », le sel mêle l'effet gustatif à l'action sur les chairs dont salaisons de gibiers ou de poissons sont les exemples les plus visibles. La denrée est jugée si précieuse qu'un décret du début du XIII<sup>e</sup> siècle impose à tout navire revenant vers Venise la nécessité de porter une certaine quantité de sel<sup>70</sup>. Cette valeur largement admise conduit Charles d'Anjou à instituer, pour la première fois, le monopole étatique du sel dans la Provence de la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>71</sup>.

Le sel a même un effet plus troublant : le prêtre médiéval l'utilise pour que, « le diable mis en fuite, vienne l'esprit de sagesse<sup>72</sup> ». Il recourt au sel pour protéger les seuils des maisons, pour éloigner le mal dans les onctions les plus diverses. Manger salé devrait d'ailleurs aider à « chasser les démons<sup>73</sup> », tout comme à neutraliser les esprits maléfiques : une expulsion, sans doute, mais moralisée. Le sel aussi combat des forces mêlées.

Le goût violent des épices les rendrait plus spécifiquement purgatives. La pratique existe, dès le XIII<sup>e</sup> siècle, d'épices consommées après le repas pour favoriser la digestion : « Après les viandes on se sert chez les riches, pour faire la digestion, de l'anis, du fenouil, de la coriandre, confits au sucre<sup>74</sup>. » Pratique suffisamment reconnue pour que se créent des instruments nouveaux : les « drageoirs », ces coupes ou boîtes portant les épices, qui circulent entre les convives. C'est même une prise d'épices distincte du repas qui s'impose, un moment particulier de stimulation. L'accueil fait aux Anglais à la cour de France, décrit par Froissart en 1390, en est une version solennelle : « Quant ils eurent dîné, ils retournèrent dans la chambre du roi, et là furent tant que on apporta vin et épices en grands drageoirs d'or et d'argent<sup>75</sup>. » Même rôle digestif, même solennité, pour les diverses réceptions décrites dans le *Roman de Jehan de Paris*. Jehan, qui

dissimule son rang royal sous des allures bourgeoises, le trahit par des invitations fastueuses, fêtes d'autant plus longuement évoquées qu'elles doivent suggérer le statut réel de ce héros masqué. Les épices et l'or y jouent un rôle central : « Tantost apportèrent espices et confitures de toutes sortes en grans coupes d'or et de pierrerie ; après les vins de plusieurs manières, dont le roy estait tout ésmervillé<sup>76</sup>. » Gingembre, cannelle ou coriandre, le vin même, sont consommés ici, « à part », bien après le repas. Les épices, conçues pour la digestion, ont ainsi suscité un rituel, au moins chez les privilégiés : manifestation d'échange, occasion de libéralité ; liaison entre la précaution hygiénique et la sociabilité.

Un effet supplémentaire doit d'ailleurs être pris en compte : épices et vins agissent sur les « esprits », l'élément le plus subtil des humeurs. Matière proche du feu, les esprits commandent aux gestes et aux sentiments, ils jouent le rôle attribué plus tard à l'influx traversant les nerfs. Ils parcourent instantanément les organes. Ils agissent comme un éther. Les épices, dans ce cas, apportent leur substance volatile, leurs parties quasi inflammables, particules invisibles, incandescentes : le safran « enlumine les esprits et les fait espandre par tous les membres<sup>77</sup> », le clou de girofle « conforte moult la vertu spirituelle et aide la digestion<sup>78</sup> ». Le vin également est principe « spiritueux », avec ses vapeurs, ses fermentations. Il est l'occasion de batailles, de « disputations » dans les fabliaux, chaque cru assurant être le plus « confortatif », promettant de protéger des maux toujours mieux et plus que d'autres. Les vins de Paris sont souverains lorsqu'ils comparaissent devant le roi dans le fabliau du XIII<sup>e</sup> siècle :

*Jamais maladie n'aurait  
Jusques au jour qu'il mourrait<sup>79</sup>.*

Plus concrètement, épices et vin peuvent agir comme des flammes. Ils ne chassent pas seulement les humeurs malsaines, ils les brûlent. Ils mobilisent une image archaïque, présente déjà dans les textes antiques : celle du foyer entretenant la vie. La lampe, le fourneau, avec leur invisible brasier interne, ajoutent à l'action de l'épurement. *Le Secret des secrets*, évoquant au XIII<sup>e</sup> siècle les épices et le vin comme

denrées de « longue vie », insiste sur cette nécessité d'entretenir le feu vital assimilé à la « mèche qui trempe dans l'huile<sup>80</sup> ».

### *Une résonance mythique*

La valeur épurante de ces produits du Levant est d'autant plus importante au XIII<sup>e</sup> siècle qu'ils envahissent les références littéraires et religieuses. Un mythe existe sur l'origine de ces essences étrangères ; une histoire, mêlant sensations physiques et croyance, plaisir du goût et allusion sacrée. Joinville l'évoque dans sa relation des croisades : ces denrées aromatisées viendraient d'un lieu paradisiaque. Une origine surnaturelle explique leurs effets. C'est le Nil, issu du « Paradis terrestre », qui charrie « gingembre, rhubarbe et cannelle<sup>81</sup> ». Un fleuve prolifique, pourvoyeur d'abondance : « L'on dit que ces choses viennent du Paradis terrestre ; qui li venz abat des arbres qui sont en Paradis, aussi comme li venz abat en la forest ce cest pays li bois sec ; ce qui chiet du bois sec au flum [fleuve], nous vendent li marchant en ce pays<sup>82</sup>. » Mythe repris régulièrement, au XIII<sup>e</sup> siècle, avec ses variantes, ses reformulations, ses fausses précisions. C'est l'Euphrate, qui, pour Barthélemy l'Anglais, devient fleuve pourvoyeur, chenal mystérieux de bois précieux : l'aloès, par exemple, « chet en fleuve d'Inde et de Babylone ; ceux qui habitent près de cette rivière jettent leurs rêts et pêchent cestui fut et le gardent pour usage de médecine<sup>83</sup> ».

Peu importe, d'ailleurs, le détail géographique, le nom des eaux ou celui de la ville. Peu importe la vallée lointaine. Reste cette association obscure entre les épices et le « sacré », cette allusion répétée au surnaturel. Une allusion à laquelle la légende du Graal donne plus de force encore : lorsque le Saint Vase, introduit dans la salle royale, porté par les assistants, est déposé sur la table d'Arthur, l'attirance qui détermine la quête est traduite en termes physiques. Un envoûtement sensuel, un saisissement du corps, que seul l'effet des épices semble être en mesure d'évoquer. Une « perfection » d'odeur, de goût, de saveur aussi, que seules elles semblent pouvoir suggérer : « Il entra par la grande porte, dès qu'il y

eut pénétré, la salle se remplit de bonnes odeurs comme si toutes les épices de la terre s'y fussent épandues<sup>84</sup>. » Image reprise encore pour évoquer la dépendance de Galaad envers l'écu « enchanté », dans le même récit, un des mille sortilèges que multiplie la légende arthurienne : « Il sentait aussi bon que si toutes les épices du monde eussent été épandues sur lui<sup>85</sup>. » Même image, enfin, lors des ultimes scènes de la quête : l'hostie consommée par les compagnons retrouvés, et concentrant en elle toutes les « suavités du monde<sup>86</sup> ». Le livre de Marco Polo lui-même, à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, tout en accumulant les témoignages précis sur la culture des épices, leur commerce, leurs trajets orientaux, ne dément pas toujours la tradition « fabuleuse ». *Livre des merveilles*, il peut entretenir le mystère sur les êtres et les choses rencontrés : ce jardin de Mulect, par exemple, en Perse, paradisiaque avec ses fleuves de miel et d'eau<sup>87</sup>.

Tout aussi révélateurs sont les mythes associant les épices aux images de rajeunissement, à celles de renaissance, jouant avec les métaphores de recommencements. Si le Phénix du *Bestiaire divin* de Guillaume le Clerc de Normandie renaît tous les cinq cents ans, transfiguré par le feu, c'est que l'animal a d'abord consommé cannelle, gingembre, noix muscade ou fenouil. Il s'est d'abord « chargé d'épices excellentes, précieuses et de diverses espèces<sup>88</sup> ». Le feu lui-même s'est embrasé de sarments odorants. Le Phénix revient à la vie par les saveurs et par les odeurs.

C'est au rajeunissement présumé des serpents que sont enfin quelquefois associés les aromates médiévaux. Parfums et pierres précieuses peuvent habiter le corps de ces animaux à mue, selon le *Livre du monde* de Vincent de Beauvais au XIII<sup>e</sup> siècle : « On dit qu'il y a en Éthiopie des serpents ailés. Il y a aussi des serpents qui mangent du poivre blanc, qui ont sur la tête des pierres précieuses<sup>89</sup>. » Les vipères aussi affectionnent les aromates. Pausanias, dès l'Antiquité, les décrit se nourrissant de baume<sup>90</sup>. Comme le *Liber monstrorum* du XIII<sup>e</sup> siècle décrit les serpents de la vallée de Iorda en Inde se nourrissant de poivre blanc et jetant l'éclat de l'émeraude<sup>91</sup>. Décisive, dans ce cas, devient la liaison entre la mue animale, le rajeunissement, les aromates et même les minéraux ; plus explicable, aussi, la fascination pour le venin régénérateur du serpent : poison, sans doute, mais dans un être dont la

peau se renouvelle avec le temps et dont le corps se protège par les odeurs.

Les épices, substances régénérantes, commandent, on l'a compris, ressources organiques et longévité. Elles traversent l'imaginaire médiéval bien au-delà des critères de la cuisine et de l'agrément.

### *La force du goût*

Les épices produisent une action plus immédiate encore, plus sourde, rarement explicitée par les textes. Lorsque les *Cris de Paris*, au XIII<sup>e</sup> siècle, proposent « le pain d'épice pour le cœur<sup>92</sup> » ; ou lorsque Ogier, épuisé, est rétabli par le poivre ajouté à sa viande, ces

*Conins à la poivre moulu  
Que la vigueur t'iest el cor revenue<sup>93</sup>,*

c'est bien que les épices sont censées conforter le corps par le choc qu'elles provoquent. Elles opèrent par leur force impressive. Elles ébranlent. Elles agissent alors moins par leur pureté que par leur intensité sensible, moins par leur agrément que par leur brutalité : une commotion des sens, un effet de trouble, insistant, durable. Une façon de jouer avec la sensation, mais en transposant sa véhémence en signe de résistance et de robustesse. Une des références les plus anciennes, à coup sûr : la confiance obscure donnée aux saisissements immédiats du sensible.

Les épices sont ici directement « confortatives », jouant avec une violence de saveur et de goût. Elles sont consommées dans les situations d'effort, de fatigue. Ressources de carême, comme le montrent les comptes du roi Jean le Bon, prisonnier à Londres au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle : la comptabilité des épiciers du roi fait apparaître un doublement mensuel, quelquefois même un triplement, dans l'achat du gingembre, cannelle, girofle, sucre ou coriandre, pour le carême de février<sup>94</sup>. Ressource pour femme en couches aussi, comme le montrent les comptes des frères Bonis, intermédiaires montalbanais des commerces d'Orient dans la première moitié du XIV<sup>e</sup> siècle. Il s'agit, dans ce cas, d'un véritable mélange



d'essences différentes, piquantes, poivrées, ou même sucrées : tel chanoine de Montauban envoyant, en 1345, à une « dame » de la ville du gingembre, du poivre, du safran, du girofle, à l'issue de son accouchement<sup>95</sup> ; ou Pierre Verdu, bourgeois de la même ville, commandant, en 1345, aux frères Bonis, de la cannelle, du poivre, du gingembre, du girofle, pour sa femme accouchée (*que la dona sera agaguda*<sup>96</sup>). Mélange extrême pour aviver les sens. Un des premiers modèles de l'excitation créée par quelque drogue.

Le recours à ces denrées d'Orient sous-tend quelquefois une visée sexuelle : les épices, par leur parfum, par leur saveur toujours mêlée de chaleur brûlante, seraient, quasiment toutes, « luxurieuses » : le poivre, en particulier, qui « donne bon confort », l'anis aussi qui « provoque urine et irrite à luxure<sup>97</sup> », où la noix muscade « grandement adaptée à notre volupté<sup>98</sup> ». Une association reprise bien au-delà des textes médicaux : les fabliaux répètent la scène de curés ou de moines amoureux faisant une provision de « chair cuite en pot et de pâté au poivre<sup>99</sup> », avant de rencontrer leur amie, intensifiant ainsi les plaisirs. Ou Yolaine, attendant impatiemment l'absence d'un mari incommode pour envoyer son compagnon « de cœur » chercher « du poivre et du cumin » que les deux amants consomment amoureusement, avant qu'ils ne « se couchent et baisent et accolent<sup>100</sup> ». Ou le jeune homme de Boccace tentant de séduire Monna Belcolare en lui offrant régulièrement des bouquets d'ail frais<sup>101</sup>. Cet ail que Platine juge, à la même époque, susceptible de pousser les hommes à « mercellerie et frénésie<sup>102</sup> ».

### *La boisson « extrême »*

Le vin mêlé d'épices, le « claré », est plus stimulant encore, avec son piment et son miel intensifiant les excitations gustatives ; c'est le *clareya*, recensé par Stoffe dans les comptes du studium papal de Trets, au début du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>103</sup> : un liquide de fête, servant aussi de potion médicale. C'est le breuvage servi pour la solennelle réception de Flamenca dans le roman du XIII<sup>e</sup> siècle : « La table fut abondamment garnie de gaufres et de vins épicés, de rôtis, de fruits, de baignets<sup>104</sup>. » C'est le breuvage des festivités amoureuses,

comme celle du chevalier qui « faisait parler les femmes », convié par une comtesse, comblé par elle :

*De chars fresches, de venaisons  
Et de plusieurs mets de poissons  
Et de noviaus vins et de viez  
Et de piments et de clarés*<sup>105</sup>.

L'hypocras est l'autre nom de ce vin très spécial ; avec son patronyme médical (le « vin d'Hippocrate »), désignant mieux encore le mixte entre remède et boisson d'agrément. Sa composition, au goût travaillé, est décrite par *Le Mesnager de Paris* : cannelle, gingembre, garingal, sucre, « broyés et détrempés » dans un « lot du meilleur vin de Beaune<sup>106</sup> ». Les épices et le vin de Bourgogne, référence suprême des dégustateurs parisiens. Villon rêve encore d'hypocras, au xv<sup>e</sup> siècle, modèle cumulant toutes les saveurs ; boisson mirage, hors de portée des buveurs sans deniers :

*Boire hypocras à jour et à nuité  
Rire, jouer, mignonner et baiser  
Et nu à nu pour mieux les corps s'aiser*<sup>107</sup>.

Non que soit ignorée l'« eau-de-vie », avec sa concentration par le feu, sa distillation qui en font un liquide à part : l'alambic est présent dans l'outillage de l'alchimiste, l'« eau ardente » est présente dans la pharmacopée. Jean de Roquetaille, moine obscur d'Aurillac, fait même un éloge émerveillé de la liqueur, au début du xiv<sup>e</sup> siècle, justifiant ce mot d'eau-de-vie, jurant que l'usage régulier de cette quintessence vivifie et rajeunit les vieillards. Elle ressuscite même les morts, assure-t-il : « Quand [le mourant] aura cela en l'estomac, il se lèvera incontinent et parlerat<sup>108</sup>. » Le bon moine sait comment « garder de corruption les oiseaux ou pièces de chair mises en icelle eau<sup>109</sup> », il décrit longuement l'alambic, il propose de distiller du sang humain pour avoir la « quintessence la plus miraculeuse ». Il insiste sur le pouvoir unique d'une eau susceptible « de conserver notre corps de putréfaction<sup>110</sup> ». Mais cette eau n'est pas diffusée, dans les siècles centraux du Moyen Age. Matière secrète, objet d'une transmutation d'éléments, sa connaissance relève de l'alchimie.

Elle est « émanation de la divinité<sup>111</sup> », dit Raymond Lulle dans un texte ésotérique. Matière inquiétante aussi, objet d'un affrontement de contraires, sa composition mêle des catégories généralement séparées, le froid et le chaud, le sec et l'humide : « Elle est eau et pourtant elle brûle, elle refroidit et réchauffe, elle dessèche et lave<sup>112</sup>. »

L'eau-de-vie reste une denrée confidentielle, troublante, peu usitée. Alors que l'hypocras, le vin aux épices, demeure la denrée séductrice, le liquide salvateur. C'est sur son modèle que sont composés les électuaires et remèdes « confortatifs » vendus à la Maison Bonis, à Montauban, au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle. Avec des mélanges quelquefois préparés pour les plus modestes, amalgamant l'ail, la rue, l'oignon ; tous produits plus accessibles aux humbles.

La thériaque est un autre exemple de ces boissons de mélange. Son origine remonte aux textes antiques : accumulation d'épices (plusieurs dizaines d'espèces, selon les formules) mêlées au vin, auxquelles s'ajoute du venin de vipère pour en accroître la force. La boisson est censée recréer la chaleur naturelle « *consolari et recreare nativum calorem*<sup>113</sup> ». C'est le breuvage qu'utilisent les croisés décrits par Guillaume de Tyr à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. Ils en attendent une protection contre les morsures dangereuses, une meilleure résistance aux fatigues et aux maladies : « Cil pirement triacle et toutes les choses par quoi ils cuidèrent restreindre venin<sup>114</sup>. » Produit susceptible d'être consommé à tout instant grâce à de petits récipients souvent portés comme reliquaires dont les inventaires du XIII<sup>e</sup> et du XIV<sup>e</sup> siècle gardent trace : « Ung triacier ou reliquaire de cassédoine blanc<sup>115</sup> », évoqué dans le mobilier du Charles V ; ou l'objet recensé à l'abbaye de Fécamp, en 1362 : « Une boîte d'argent où est le triacier du duc<sup>116</sup>. » La relation semble toujours assurée entre l'intensité gustative et l'efficacité tonique du produit.

La thériaque est une panacée. A cause de son goût sans doute, de sa complexité et de ses mélanges aussi. Mais comment ignorer sa cherté qui la rend plus précieuse ?

### *Une valorisation sociale*

Les épices au XIII<sup>e</sup> siècle parcourent d'immenses trajets. Elles sont d'abord l'objet de tractations avec la puissance sarrasine. Elles mobilisent ensuite des intermédiaires multiples, des manipulations attentives, des gestions au long cours : bateaux conduisant ces « herbes », graines, fleurs ou écorces, depuis les Indes ou la Chine jusqu'à la mer Rouge, caravanes ensuite jusqu'à Alexandrie, bateaux encore jusqu'à Gênes ou Venise, diffusion enfin sur les comptoirs européens. C'est le trajet le plus classique, avec ses risques et ses inévitables contraintes de coût, avec ses bénéfices aussi : la Sérénissime pratique dans les entrepôts du Grand Canal un prix de vente 40 fois supérieur à celui du prix d'achat en Asie<sup>117</sup>. A l'arrivée, les épices sont si précieuses qu'elles sont enfermées dans des coffres ; transportées avec soin, comme celles du roi René chargées sur des mules spécialement protégées lorsque le roi se déplace en Provence<sup>118</sup>. Elles sont tout simplement inaccessibles à beaucoup.

Une gradation sociale existe dans leur consommation. Rien d'étonnant à ce que les 51 « paysans », « domestiques » ou « manouvriers », recensés, entre 1342 et 1350, sur les livres de comptes de la Maison Bonis, intermédiaire à Montauban de ce commerce d'Orient, s'y dispensent de toute acquisition d'épices. Les acheteurs « modestes » s'en tiennent à des produits plus communs : fèves, blé, froment et quelquefois chaussures, robes, tissus. Les acheteurs qualifiés de « marchands » ou de « bourgeois », accèdent, en revanche, aux produits du Levant : un sur trois au moins, dans la Maison Bonis, s'en procure régulièrement. Alors que les nobles, « damoiseaux », « évêques », « seigneurs » locaux, se livrent aux achats d'épices les plus constants et répétés : gingembre, noix muscade, cannelle, figurent en nombre dans chacune de leurs commandes<sup>119</sup>.

Sélection par le prix, bien sûr, plus que par la culture. La livre de safran (489 g) vaut 64 sous à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>120</sup>, la livre de noix muscade 50 sous<sup>121</sup>, toutes deux plus que le prix d'une vache, elle-même vendue 42 sous au comté de Beaubec en 1396<sup>122</sup>. Quant à la livre de poivre, n'excédant pas une douzaine de sous<sup>123</sup>, elle correspond au prix d'un

mouton gras, vendu 10 sous 5 deniers, à Saint-Martin-la-Corneille, autour de 1400<sup>124</sup>. Un électuaire « confortatif » vaut également 10 sous à Montauban autour de 1380<sup>125</sup>. Les épices sont un luxe dont la valorisation imaginaire semble d'autant plus grande que le produit reste rare. Ce que montre la distribution dans les hôpitaux, toujours limitée aux périodes de carême : compensation d'une nourriture jugée trop « débile<sup>126</sup> ». Ce que montrent aussi les quelques récits décrivant les repas des plus humbles ; celui qu'offre à deux notables un modeste curé évoqué par Boccace en est un exemple. L'hôte souhaite une fête réussie et décide d'agrémenter la viande d'une sauce aux épices. Mais comment faire pour les piler puisque lui manque le mortier de pierre ? Seule une riche voisine résout la difficulté en lui prêtant le mortier. Épisode anodin, bien sûr, si la rareté de l'outil ne révélait la disparité sociale du recours aux épices<sup>127</sup>.

Encore faut-il nuancer. Des succédanés existent. Un produit, au moins, est au XIII<sup>e</sup> siècle doté de qualités comparables. Il est surtout beaucoup moins coûteux parce que domestique et local : l'ail, « l'épice forte des petites gens », dit Platine. Un stimulant « bon pour les gens de labour<sup>128</sup> », une consommation de vilains. Difficile d'en apprécier la présence réelle. Les comptes ne la retiennent pas, ou peu. L'usage en est certain, en tout cas, sur les bateaux et galères ibériques, à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle : distribution aux marins « d'aux et d'oignons pour les garder de la corruption de l'air de la mer et des eaux corrompues<sup>129</sup> ». Le produit est jugé préservateur. Quelques témoignages dispersés de médecins médiévaux le confirment : « Pour cheminer use à manger oignons et aulx<sup>130</sup>. » Mais, il faut le redire, l'ail est d'abord « thériaque des paysans<sup>131</sup> ».

Le spectre des épices épouse le spectre social. Ce qui confirme leur importance. Les riches ou les pauvres combinent, à travers elles, acte préventif et aliments. Ils rêvent d'une santé directement accessible dans les produits consommés.

## CHAPITRE II

### *L'ordre du monde*

Beaucoup plus complexe est le régime alimentaire. Démarche rare, élaborée par la pensée savante, cette surveillance des nourritures demeure au XIII<sup>e</sup> siècle une visée peu partagée : tout au plus l'attitude d'une élite, elle-même très limitée. Mais le régime confirme un mode de pensée : le rôle attribué à la pureté des aliments, d'abord, celui qu'imposent les équilibres d'humeurs. Il souligne plus encore une liaison toute spéciale entre le corps et le monde, une solidarité entre l'état des organes et la marche du ciel : le triomphe de la pensée analogique, l'assurance dans la vertu des ressemblances, celles déjà mises en œuvre par le port des bijoux protecteurs. La vertu des pierres ne révèle-t-elle pas l'existence de correspondances entre les objets de l'univers ? Elle n'est qu'un exemple parmi d'autres : le régime lui-même applique, jusqu'à la sophistication, le principe des contacts analogiques et préservateurs. Le corps ne peut être protégé sans sa mise sous tutelle. Il est soumis aux forces invisibles et souterraines du monde.

#### 1. LE RÉGIME ET LES ASTRES

Le premier conseil alimentaire reste apparemment simple : il se limite à l'affirmation d'une tempérance. La sobriété entretient le corps, elle assure la pureté interne. Telle est la réponse du collègue de Salerne écrite spécialement pour Édouard le Confesseur au XI<sup>e</sup> siècle sur la conduite de santé. Texte personnalisé, destiné à un noble, ce qui en montre aussi la rareté :

*Mange peu quand tu soupes  
Ne tiens trop longue table<sup>1</sup>...*

La « réserve » fonde le régime, avant même, bien sûr, la mise en concordance avec les forces du monde.

« *Modération* » et choix alimentaire

Réserve identique avec Arnaud de Villeneuve commentant au XIII<sup>e</sup> siècle le *Régime de Salerne* : « L'homme doit être sobre au boire et au manger, car boire et manger excessivement le rend pesant et endormi<sup>2</sup>. » Conséquences à peine plus commentées avec les conseils du troubadour provençal étudié par Bondurand : « Je sais par fine raison que trop manger fait blanchir les cheveux ou grisonner avant le temps et rend lourd et pesant<sup>3</sup>. » L'indication rejoint les premières règles de conduite courtoise, dont les cours seigneuriales sont les initiatrices, autour du XIII<sup>e</sup> siècle : l'importance d'une prudence, la nécessité d'une tempérance ; avec cette condamnation de « la manière dont certains s'emparent de la soupière et en ingurgitent le contenu comme s'ils avaient perdu la raison<sup>4</sup> ». Principes de bienséance autant que de santé, ces règles préparent au comportement « noble », celui de l'élite à laquelle elles s'adressent, tout en valorisant la maîtrise. Rien d'autre que le lent polissage de la culture du chevalier, l'intervention sur ses gestes, ses manières, l'introduction d'un comportement de cour.

Pratiques encore peu partagées, elles restent, au XIII<sup>e</sup> siècle, celles de quelques princes ou de quelques clercs. Ces préventions se propagent, pourtant, insensiblement à la fin du Moyen Age ; lentement reconnues au-delà des savants et des nobles. Les lettres du médecin Ser Lapo à son ami Francesco di Marco, banquier et armateur toscan, autour de 1380, montrent leur progressive résonance dans l'élite. La langue de Ser Lapo est familière, vivante. Ses conseils sont nombreux, pragmatiques, attentifs à plusieurs pratiques : de l'exercice à l'alimentation, du sommeil aux purgations. Ils sont concrets, variant les exemples : « Procure-toi un bloc de bois et une scie et donne quelques coups de lame ou encore monte à plusieurs reprises tes escaliers en courant. Sinon tes aliments

ne reçoivent pas d'aide de la nature et, tout comme les braises s'éteignent si on ne les ravive pas, la nourriture se fige dans l'estomac par manque d'exercice... Ce qui veut dire [aussi] qu'il te faut prendre des aliments faciles à digérer et aidant aux fonctions de tes intestins. Et il serait excellent pour toi de prendre, un quart d'heure avant tes repas, un plein demi-verre d'un bon vin rouge, ni trop sec, ni trop doux<sup>5</sup>. » Évoquant le « feu » nécessaire, la légèreté des denrées, l'importance de leur excrétion, Ser Lapo transmet et confirme la tradition. Il prétend appliquer lui-même la modération qu'il conseille à Francesco : « Bien des fois, le soir, je soupe sobrement, et rien n'est meilleur pour la santé qu'une poignée d'olives : les docteurs te le diront<sup>6</sup>. »

Modération toute relative bien sûr, dont il faut mesurer la distance avec des critères plus proches des nôtres. L'attitude proposée n'est encore qu'un moment dans le lent polissage des comportements et des mœurs. La sobriété recommandée par Arnaud de Villeneuve, au XIII<sup>e</sup> siècle, s'accommode d'une ébriété mensuelle censée faciliter les évacuations. Les vomissements qu'elle provoque, sur lesquels insiste Arnaud, préserveraient « de choir en maladie chronique<sup>7</sup> ». D'autres vomissements s'y ajoutent, quelquefois provoqués par le vin du matin. Modération encore abrupte pour la sensibilité d'aujourd'hui mais qui diffuse, quoi qu'il en soit, règles et préceptes.

S'y ajoutent enfin, comme le suggère Ser Lapo, une attention aux choix et aux qualités des aliments, une discrimination toute fondée sur l'analogie. Les aliments « confortatifs » doivent combiner pureté et légèreté, accumuler les esprits tout en aidant la cuisson organique. Le « bon suc » doit triompher, celui des bouillons dont les traités de santé multiplient les exemples. Les « coulis », tirés d'herbes odorantes ou de viandes fraîches, sont les plus fréquents, le « bon coulis de chapon au sucre<sup>8</sup> », par exemple, donné pour « conforter » la jeune accouchée dans *Les Quinze Joies du mariage*, au XV<sup>e</sup> siècle.

La chair des oiseaux l'emporte sur tout autre aliment solide : légère et vigoureuse puisque affrontant l'air et le vol, elle est souple aussi, rose, facile à couper ou à broyer, peu chargée en humidités, en viscosités. Recommandée avec insistance dans les traités d'aliments, spécifiquement réservée aux accouchées dans l'Hôtel-Dieu parisien du XIV<sup>e</sup> siècle, la volaille s'oppose directement aux moiteurs ou aux épais-



La Silhouette du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours  
Naissance d'un défi  
*Seuil, 2012*

Le Sentiment de soi  
Histoire de la perception du corps  
XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle  
*Seuil, 2014*

Naissance de l'intime  
La toilette  
(codir. avec *Nadeije Laneyrie-Dagen*)  
*Hazan, 2015*