

PROFESSIONS ET MÉTIERS DU SANG
DANS L'EUROPE ROMANE
DES XV^e-XVIII^e SIÈCLES



Costanza Jori, Corinne Lucas Fiorato,
Jennifer Ruimi, H  l  ne Trop  . (ed.)

  DITIONS ORBIS TERTIUS

LE SANG ET LES MÉTIERS DE BOUCHE
EN ITALIE ET EN FRANCE
ENTRE MOYEN ÂGE ET RENAISSANCE

Francesca PUCCI DONATI
Dipartimento di Storia Culture Civiltà
Università di Bologna

Étudier l'usage du sang en cuisine et dans les métiers de bouche liés au sang entre le Moyen Âge et la Renaissance implique l'analyse de multiples sources différentes : les livres de cuisine, les sources sur les métiers, les traités médicaux et diététiques, les textes littéraires, ainsi que l'iconographie et les documents d'archives¹. On compte aujourd'hui dans l'historiographie européenne de nombreux travaux portant sur cette thématique, comme ceux des historiens de l'alimentation autant que ceux des anthropologues et des sociologues. On a toutefois souvent oublié de réfléchir autour du sang du point de vue des pratiques du quotidien. Il existe en effet au-delà d'un discours religieux, qui reste d'ailleurs fondamental encore aujourd'hui, tout un univers de coutumes pour lesquelles le sang était devenu au Moyen Âge le symbole d'un rituel de convivialité et de sociabilité du monde surtout paysan, outre un ingrédient indispensable de plusieurs plats attestés dans les textes culinaires de l'époque.

1 Dans cette contribution, je n'aborderai pas le sujet du cannibalisme. Pour une approche de ce thème, voir VANDENBERG Vincent, *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes-Tours, Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François Rabelais de Tours, 2014. Voir aussi MONTANARI Angelica Aurora, *Il fiero pasto. Antropofagia medievale*, Bologna, Il Mulino, 2015.

LE SANG ET LE CYCLE DU PORC DANS L'ICONOGRAPHIE MÉDIÉVALE

L'image du porc que la société médiévale nous renvoie est différente de celle d'aujourd'hui ; élevé dans les bois à l'état sauvage, il était mince, avec des pattes longues et fines et ressemblait au sanglier. L'iconographie médiévale représente des animaux bruns, rouges ou rougeâtres. La tête du porc paraissait plus grosse et longue par rapport aux porcs actuels ; le groin était pointu, les oreilles, courtes et droites, les poils droits sur le dos. On distinguait bien les canines sur le museau, puisqu'on ne les coupait pas. Les sources écrites révèlent par ailleurs une certaine ambiguïté entre l'image du porc et celle du sanglier : on retrouve les expressions *porci silvestres*, ou bien *porci singulares* (d'où le français *sanglier* et l'italien *cinghiale*) pour nommer également l'un et l'autre. Au Moyen Âge, le porc vivait plus longtemps qu'aujourd'hui ; il était rare qu'il soit tué avant la fin de sa première année de vie ; les fouilles archéologiques suggèrent que le cochon était souvent abattu entre la première et la deuxième année de vie, et voire même pendant la troisième ou la quatrième. Ce genre de considérations a été fait par Massimo Montanari, qui a étudié l'alimentation des paysans italiens du haut Moyen Âge et formulé la thèse (par la suite renforcée) selon laquelle les paysans mangeaient mieux et plus varié que pendant les siècles suivants. Leur régime alimentaire comprenait la consommation de viande, notamment de porc, dès lors qu'ils avaient encore accès aux ressources du bois à cette époque-là ; ce qu'on ne peut pas dire pour le bas Moyen Âge². Les inventaires des grandes propriétés foncières des IX^e-X^e siècles témoignent de cette situation. Ce n'est donc pas un hasard si on retrouve souvent dans l'iconographie médiévale du cycle agricole la représentation du porc comme un élément incontournable de l'économie et de l'alimentation du haut Moyen Âge.

Les calendriers des mois, peints, sculptés, en mosaïque, ou sur les vitraux des XII^e et XIII^e siècles, constituent l'une des sources

2 Voir à ce propos MONTANARI Massimo, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979.

iconographiques médiévales les plus intéressantes à ce propos³. Ils représentent, en effet, le cycle du cochon en novembre et décembre : les images du mois de novembre concernent le pâturage dans les bois. Le porcher (souvent accompagné par sa femme) conduit le troupeau de porcs près du bois et fait tomber les glands des chênes avec un bâton, pour que les cochons puissent les manger et s'engraisser. Le mois de décembre est consacré à l'abattage du porc, la période la plus adaptée à la conservation de sa viande. C'était toujours un homme qui tuait le porc et une femme qui recueillait le sang, les rôles de genre étant bien distingués dans la représentation du travail quotidien. Le geste de recueillir le sang, qui évoque le travail en cuisine, n'était pas purement factuel, comme l'iconographie semble l'évoquer ; et, de même, toutes les femmes n'étaient pas aptes à l'effectuer. Dans les sociétés traditionnelles de l'Europe médiévale jusqu'au xx^e siècle, en effet, les femmes réglées, les femmes enceintes, les jeunes filles et les jeunes femmes étaient exclues de cette fonction⁴. En Lauragais, la femme qui recueille le sang, nettoie les tripes et fait les boudins, s'appelle boudinière ; on retrouve cet office en Suisse romande, où cette tâche est confiée à la tripière ; en Catalogne, à la *apañaora*, à la *botifarrera* (de *botifarra*, boudin) ou à la *mandonguera*. Ce dernier terme rappelle le plus gros boudin au sang, celui de la grosse tripe (le *mandongo*). La racine serait le francique *mauka* : le ventre. On retrouve un terme similaire en Catalogne et dans le Cantal, le *mocadera*⁵.

L'abattage du porc pouvait être précédé par l'étourdissement de l'animal, assommé à coup de maillet ou par tout autre instrument lourd. Il y avait essentiellement deux techniques d'abattage : un

3 De nombreux travaux ont été effectués sur l'iconographie des calendriers des mois dans l'Occident médiéval. Je me limite à en citer quelques-uns parmi les plus importants : MANE Perrine, *Calendriers et techniques agricoles (France-Italie, XI^e-XIII^e siècles)*, préface de LE GOFF Jacques, Paris, Le Sycomore, 1983 ; LE GOFF J., LEFORT Jean et MANE P. (dir.), *Les calendriers : leurs enjeux dans l'espace et dans le temps*, Paris, Somogy éditions d'art, 2002.

4 FABRE-VASSAS Claudine, *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Éditions Gallimard, 1994, p. 291.

5 *Ibid.*, p. 291.

coup dans les côtes, tout droit au cœur, effectué avec un couteau ou un stylet pointu, ou bien un coup à la gorge, qui coupait la veine jugulaire. Dans le premier cas, pour mieux circonscrire l'endroit où frapper, on repliait la patte antérieure. On employait la deuxième technique (le coup à la gorge) surtout lorsqu'on voulait recueillir le sang du cochon et mieux conserver l'animal⁶. Ce type de documents iconographiques ayant comme but la description du travail agricole, notamment les calendriers des mois, fournit des témoignages très détaillés sur les techniques et les usages du Moyen Âge⁷. À la différence d'autres sources, à l'instar des traités de chirurgie, les calendriers des mois, pleinement ancrés dans le monde du concret, montrent clairement le sang, en décrivant son utilisation courante en cuisine. On est loin ici des préoccupations liées aux tabous du sang, qui est considéré comme n'importe quel autre produit à exploiter. Que la scène de la récolte du sang se déroule à l'intérieur d'une boucherie ou en plein air à la campagne, les gestes de l'homme et de la femme sont toujours représentés de la même manière. Dans le *Theatrum Sanitatis*, conservé à la Bibliothèque Casanatense de Rome⁸, par exemple, l'enlumineur décrit l'intérieur d'une boucherie de manière très détaillée : une femme est prête à recueillir le sang du cochon tué. Le sang sera mis au frais pour être ensuite utilisé en cuisine. Cette image constitue un témoignage intéressant : au Moyen Âge les animaux arrivaient vivants dans les boucheries et étaient ensuite abattus en

6 Voir à ce propos BARUZZI Marina e MONTANARI M., *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, Bologna, Clueb, 1981. Sur l'élevage de l'animal représenté dans les sources iconographiques, voir MANE P., *Le travail à la campagne au Moyen Âge, étude iconographique*, Paris, Picard, p. 305-396.

7 Sur l'iconographie du travail dans les calendriers agricoles, voir note 4 et en outre MANE P., *L'outil et le geste. Iconographie de l'agriculture dans l'Occident médiéval (IX^e-XV^e siècles)*, 3 vol., Lille, Atelier National de Reproduction des Thèses, 2004.

8 *Theatrum sanitatis di Ububchasym de Baldach : codice 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma*, 3 vol., studio storico medico di PAZZINI Adalberto, analisi bibliografica di PIRANI Emma ; prefazione di SALMI Mario, Parma, F. M. Ricci, 1970, II, p. 48.

fonction de la demande, en tenant compte de la quantité de viande que l'on pouvait écouler dans la journée. En effet, les dispositions concernant la vente de viande fraîche dans de nombreux statuts de villes italiennes (Bologne, Modène, Venise, Verceil, Florence) étaient claires à ce propos. Il fallait se débarrasser de la viande invendue le plus tôt possible. Des amendes sévères étaient prévues pour ceux qui osaient mettre en vente de la viande avariée ou jeter les restes dans la rue à la fin de la journée⁹. Toutes les étapes de l'abattage du porc et son usage en cuisine, y compris, bien évidemment, celui du sang, trouvent aussi une place importante dans la littérature agronomique du Moyen Âge et du début de l'époque moderne. L'ouvrage du bolognais Vincenzo Tanara, *L'economista villeggiante*, remontant au XVII^e siècle, constitue un modèle. Ce texte résume le savoir de la science agronomique des siècles précédents en Italie, et consacre un chapitre entier au porc, au traitement de sa viande aussi bien que du sang dans les préparations alimentaires¹⁰.

L'USAGE DU SANG À LA VILLE ET À LA CAMPAGNE

L'abattage du porc, animal d'une grande importance à la campagne, a toujours été considéré dans l'imaginaire comme un événement, on le sait, en France et en Italie, du Moyen Âge jusqu'à nos jours¹¹. C'était (et cela l'est encore dans une certaine mesure)

9 Au sujet de la législation municipale concernant l'abattage des animaux dans les villes italiennes à l'époque médiévale, voir la contribution de Rossella Rinaldi dans ce même volume. Voir aussi parmi les publications de ces dernières années : DEL BO Beatrice, SALAZAR Igor Santos (éd.), *Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo. Economia, politica, società*, Milano, Angeli, 2020.

10 TANARA Vincenzo, *L'economista del cittadino in villa*, (Bologna, 1644), Bologna, Edizioni Analsi, 1987 (éd. orig. In Bologna, Per Giacomo Monti, 1644), p. 171-185 ; sur l'usage du sang en cuisine, voir en particulier p. 179.

11 Sur l'utilisation du porc dans l'économie paysanne Moyen Âge, voir MONTANARI M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo, op. cit.* ; PINTO Giuliano, *L'alimentazione contadina nell'Italia basso medievale*, Pistoia, Soc.

une vraie fête de la société paysanne. Et pas seulement en France et en Italie. Le film allemand *Scènes de chasse en Bavière (Jagdszenen in Bayern)*, réalisé en 1969 par Peter Fleischmann, raconte la vie d'un village de Bavière à la fin des années 1960. Le rituel de l'abattage du cochon, le traitement des parties de l'animal immédiatement après l'abattage, effectué par les hommes du village, la fête qui suivait, étaient des moments de sociabilité et d'échanges très importants pour les membres de la communauté. La scène très crue de l'abattage du porc, en particulier, est inspirée d'un court-métrage très dur, *Le sang des bêtes*, de Georges Franju, tourné aux abattoirs de la Villette à Paris en 1949. Le fait que le rituel du cochon, et toutes ses implications au niveau symbolique, aient été souvent au centre de la réflexion des intellectuels, des savants et des lettrés, est indéniable si l'on prend en considération le débat né au xvi^e siècle en Europe autour des croyances populaires¹². Les explications des scientifiques, notamment, à propos de l'usage du sang dans le quotidien, étaient considérées comme des vérités irréfutables à respecter et il fallait s'y tenir au plus près. Le témoignage du médecin Laurent Joubert illustre clairement les idées circulant à ce propos au xvi^e siècle. Il y consacre un chapitre de son traité *Erreurs populaires*, publié en 1578, et montre pourquoi on offrait aux voisins le sang du porc qui venait d'être tué :

Le sang des porceaux aujourdhuy a les grands honneurs, veu qu'il est de party et présenté aux plus prochains amis, en forme de boudins. Le peuple a observé de longue main telle coutume,

Pistoiese Di Storia Patria, 1986. Cf. MONTANARI M., *Structures de production et systèmes alimentaires*, dans FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 282-293, aux p. 284-286. Au sujet de l'alimentation paysanne à l'époque moderne, voir FLANDRIN J.-L., *L'alimentation paysanne en économie de subsistance*, dans *Histoire de l'alimentation...*, p. 597-627, aux p. 613-616.

12 ZEMON DAVIS Natalie, *Society and culture in early modern France: eight essays*, Stanford, Stanford University Press, 1975.

ne sachant bonnement pourquoi il le faut ainsi pratiquer. Il le prend comme symbole de b enevolence et amiti ¹³.

Le sang était en effet lié à un rituel de sociabilité et convivialité, surtout à la campagne. Néanmoins, Joubert concluait sa réflexion en conseillant de ne pas le consommer : « Quoy qu’ on y face, le meilleur est d’ en abstenir du tout, ou en user fort sobrement, et que les boudins n’ aient passé un iour ou deux, pour le plus tard »¹⁴. Le tabou autour du sang, donc, persiste encore à l’ époque moderne, et se renforce même à certains égards, du fait des doutes émis par le monde scientifique, notamment celui de la médecine. Dans les sociétés européennes du passé, à la ville comme à la campagne, on trouvait toujours un boucher, ou quelqu’ un exerçant le métier, qui était en charge de l’ abattage des animaux pour les habitants de la communauté, soit après les avoir élevés lui-même, soit après les avoir achetés et dans le but de les revendre. Parfois, aussi, il rendait service aux privés, en tuant leurs bêtes et en les préparant ensuite, afin que les différents morceaux puissent être utilisés en cuisine. En ville, en particulier, au Moyen âge, l’ abattage des animaux avait lieu dans les boucheries ou juste à côté, et même souvent dans la rue. Les autorités citadines essayaient de gérer et contrôler les activités des bouchers afin d’ éviter les fréquents problèmes d’ hygiène, qui représentaient un souci constant à cette époque, à cause des épidémies récurrentes, des infections et des maladies souvent mortelles¹⁵. C’ est

13 JOUBERT Laurent, *Erreurs populaires au fait de la médecine et régime de santé corrigés par M. Laur. Joubert*, Bourdeaus, par S. Millanges, Imprimeur du Roi, 1578. Pour cet article j’ ai utilisé la deuxième édition imprimée (partielle), qui fut publiée quelques années plus tard : *Seconde partie Des erreurs populaires, et propos vulgaires, touchant la Medecine & le regime de santé, refut s ou expliqués par M. Laur. Joubert*, Paris, Pour Abel l’ Angelier, tenant sa boutique au premier pillier de la grande salle du Palais, 1586, p. 81-82.

14 *Ibid.*, p. 83.

15   propos de l’ hygiène sur les lieux du travail en ville au Moyen âge, de nombreuses études ont été publiées, du côté italien et français. Je me limiterai ici à fournir seulement quelques références bibliographiques : STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux xiv  et xv  siècles*, Paris-La Haye,

aussi pour cette raison que les bouchers ainsi que les poissonniers ont été longtemps regroupés par les autorités municipales à certains endroits des villes. Néanmoins, de véritables abattoirs ou tueries, en France comme en Italie, ne furent créés systématiquement en dehors de la ville qu'à partir de l'époque moderne¹⁶, ce qui explique les nombreuses interdictions adressées aux bouchers et aux poissonniers. La vue de la bête tuée et du sang qui coulait ne provoquait pas uniquement des soucis d'hygiène aux autorités, mais suscitait aussi la peur et le dégoût des consommateurs pour la viande qu'ils allaient acheter. De là vient la méfiance vis-à-vis des bouchers et de leur travail perçu comme sale, du fait de leur lien avec l'abattage, le découpage de l'animal, les entrailles et le sang. En raison de cette mauvaise réputation, les bouchers, même s'ils appartenaient à des corporations puissantes dans la vie économique et politique des villes, étaient discrédités au niveau social. Cela arrivait surtout dans les communautés chrétiennes, même si l'usage du sang était toléré et accepté par l'Église depuis la fin du haut Moyen Âge. En revanche, dans les communautés juives, le boucher, ou bien le *shohet*, un boucher rituel, était un homme respectable, un homme d'honneur. Il était censé utiliser une technique d'abattage spécifique, c'est-à-dire

Mouton & Co, 1970, p. 130-134 ; NADA PATRONE Anna Maria, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Centro studi piemontesi, 1981, p. 40-65 ; LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette littératures, 2002, p. 93-94 ; sur les problèmes de sécurité alimentaire des boucheries au Moyen Âge, voir LAURIOUX B., *L'expertise en matière d'alimentation au Moyen Âge. Problèmes, méthodes et perspectives*, dans DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, t. 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, coll. Casa de Velázquez, 2013, p. 19-35 ; FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Préface de CROUZET-PAVAN Élisabeth, Rome, École Française de Rome, 2014, p. 724-728.

16 Sur le débat concernant l'éloignement de l'abattage des animaux du centre-ville et la peur que cette opération suscitait, voir FERRIÈRE Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du xx^e siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2002, p. 342-361.

qu'il saignait, dépeçait et découpait les animaux selon la Loi hébraïque, pour que la viande soit kasher, et qu'elle soit conforme aux règles de la kashrout¹⁷. Les gestes du *shohet* étaient ainsi situés dans le registre du noble et du sacré¹⁸. En Provence, par exemple, les documents d'archives du xv^e siècle témoignent de nombreuses boucheries juives en pleine activité dans les centres urbains, à Arles, à Carpentras, à Aix et à Marseille¹⁹. Néanmoins, la loi des villes, en France comme en Italie, prévoit des contrôles sanitaires sévères après l'abattage des animaux, qui doit avoir lieu à proximité d'un cours d'eau. Les grosses bêtes y étaient, en effet, mises à mort, puis vidées et dépiautées. Très vite, le sang et les viscères devaient être évacués dans les champs ou les rivières, à distance raisonnable de la ville. Bien des bouchers, pourtant, dans toute l'Europe, ne tenaient pas compte de la loi et continuaient à tuer leur bétail, surtout le petit bétail, en pleine rue, à la porte de leur maison. La loi était pourtant stricte. À Orléans, entre la fin du Moyen Âge et le xvi^e siècle, il existait une tuerie officielle à Saint-Laurent, où toutes les bêtes devaient être tuées dans les rues, sauf les moutons et les veaux qui étaient égorgés ; dans une ordonnance de 1568, on obligeait les bouchers à jeter tous les jours le sang dans la Loire²⁰. Toutefois, la provenance des animaux, leur état de santé, constituaient un souci constant pour les autorités municipales ; normalement, on interdisait aux bouchers de revendre des animaux déjà morts sauf la Grande Boucherie de Paris, qui bénéficiait d'un privilège exceptionnel, c'est-à-dire qu'elle pouvait vendre toute sorte de viande, qu'elle soit achetée vivante ou tuée²¹. On retrouve les mêmes problèmes d'hygiène, d'interdictions

17 FABRE-VASSAS C., *La bête singulière...*, p. 160-161.

18 *Ibid.*, p. 161.

19 STOUFF L., *Ravitaillement...*, p. 143-150.

20 CUISSARD Charles, *Étude sur le commerce et l'industrie à Orléans avant 1789*, Marseille, Laffitte Reprints, 1981 (réimpr. de l'édition d'Orléans, 1897), p. 87.

21 DESCAMPS Benoît, « *Bonnes ou mauvaises chairs* ». *Le point de vue de la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge*, dans HORARD Marie-Pierre et LAURIOUX B. (dir.), *Pour une histoire de la viande. Fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours*, Préface Pierre-Michel Rosner, Rennes-Tours, Presses universitaires

et de fraudes dans plusieurs grandes villes européennes ; c'est le cas, par exemple, de Barcelone à la fin du Moyen Âge²². Les bouchers n'étaient pas uniquement en contact avec le sang lorsqu'il s'agissait d'abattre l'animal ; ils pouvaient aussi confectionner des mets spéciaux, dont le sang représentait un ingrédient essentiel, comme les bouchers de Bologne qui avaient le droit de préparer les *cervellati*, des saucissons au sang de porc, et de les vendre dans leur boutique²³. D'autres professionnels de la viande étaient également concernés par les préparations culinaires à base de sang. À Saint-Germain, en 1462, un tripier qui élevait des porcs dans son hôtel, vendait des tripes, du porc salé et du boudin, composé habituellement, comme on le verra, de sang mélangé aux entrailles²⁴. D'autres métiers du Moyen Âge ont traité avec du sang : à Angers et à Saumur les pâtissiers, les cuisiniers-oyers, les saucissiers et les charcutiers avaient le droit de vendre la viande cuite à la place des bouchers²⁵. Il existait donc un univers très varié de compétences et de règlements selon les villes et les coutumes des différents villes et régions de France ou d'Italie, qui révèle une remarquable spécialisation dans la vente de la viande et des préparations culinaires, y compris, donc, dans l'usage du sang.

MANGER LE SANG : L'INTERDIT RELIGIEUX

La viande n'est pas un aliment comme les autres, du point de vue religieux. Pendant les premiers siècles du christianisme, les

de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2017, p. 237-253, en particulier p. 246-247.

22 À ce propos, voir par exemple BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Sangre, dinero y poder. El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, Lleida, editorial Milenio, 2016.

23 ASBo, Capitano del Popolo, Società di popolo, Società d'arti, XI, n. 254 (Statuti dei beccai, 1456), cc. 7v-7r.

24 L'exemple du tripier de Saint-Germain est tiré de DESCAMPS B., « Bonnes ou mauvaises chairs » ..., p. 250.

25 *Ibid.*, p. 251.

chrétiens, comme les juifs et les musulmans, observaient la prohibition biblique de manger le sang. Durant près de deux millénaires, les laïcs eux-mêmes ont dû s'en abstenir les jours maigres, qui représentaient environ cent cinquante jours par an. Les anciens Grecs ne mangeaient aucune viande de boucherie qui n'ait été sacrifiée sur les autels. Cela témoigne d'une forme de déférence envers la vie animale, un refus de tuer les animaux domestiques pour des raisons seulement alimentaires. Chez les Hébreux comme chez les Grecs, toute viande non saignée, c'est-à-dire avec du sang, était considérée comme immangeable²⁶. Le christianisme, qui a répudié la plupart des interdits alimentaires de l'Ancien Testament, a toutefois conservé cette prohibition très longtemps. Il s'agit, en effet, d'une interdiction répétée à plusieurs reprises dans l'Ancien Testament, et les Actes des Apôtres confirment la prohibition de consommer du sang, de la viande d'animaux étouffés (c'est-à-dire qui n'ont pas été saignés) et de la viande sacrifiée aux idoles païennes. Chez les chrétiens occidentaux, l'idée qu'il est abject de manger une viande non saignée s'est maintenue durablement. Et pourtant l'Église a choisi de désacraliser totalement la mise à mort des animaux. Ce choix opéré sur le plan doctrinal ne pouvait pas s'effectuer aussi facilement concernant les mentalités et les usages. Toutefois, les chrétiens commencèrent peu à peu à se détourner de cette interdiction dès le haut Moyen Âge²⁷. Déjà, Augustin, au IV^e siècle, affirmait qu'il s'agissait d'une prescription dépassée, qui existait peut-être au temps des Apôtres, mais qui avait disparu à son époque²⁸. Entre le VII^e et le VIII^e siècle,

26 SOLER Jean, « Les raisons de la Bible : règles alimentaires hébraïques », dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 73-84 ; GROTTANELLI Cristiano, « La viande et ses rites », in *Histoire de l'alimentation*, p. 117-132. Cf. BAUER Olivier, « La consommation de viande comme marqueur de l'identité chrétienne ad intra et ad extra », in *Pour une histoire de la viande...*, p. 213-235.

27 Pour une réflexion sur le sang comme aliment au Moyen Âge, voir MONTANARI M., *La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, Alma, éditeur, 2017, p. 95-110.

28 AGOSTINO, *Contra Faustum Manicheum*, XXXIII, 13, dans *Patrologia latina*, vol. XVII, col. 503-504. Cf. MONTANARI M., *La chère...*, p. 96-97.

certains évêques (notamment les Espagnols) considéraient officiellement qu'il était inutile de s'abstenir de consommer du sang. Ce faisant, ils voulaient peut-être se distinguer des musulmans et des juifs, surtout à la suite de la conquête arabe. La prohibition pour les chrétiens persiste encore au XII^e siècle : le pape Calliste II la confirme au conseil de Worms en 1122. Et pourtant, dans la pratique quotidienne, le tabou commence à s'affaiblir, au moins chez les chrétiens d'Occident. Par ailleurs, l'interdiction ou la permission de manger du sang devient peu à peu l'un des points opposant les chrétiens qui observaient les normes de Rome, aux chrétiens qui suivaient le rite grec. Néanmoins, les règles étaient toujours confrontées à l'usage. L'interdit frappant la consommation du sang et des viandes non saignées, longtemps rappelé par diverses autorités ecclésiastiques, a été effacé par ces mêmes autorités au cours des siècles, pendant le bas Moyen Âge²⁹.

MANGER LE SANG : LES USAGES EN CUISINE

L'usage alimentaire du sang est attesté en Europe dans plusieurs sources écrites à partir de la fin du Moyen Âge. Les livres de cuisine mentionnent des préparations salées ou sucrées, mélangées surtout au sang de porc, mais aussi à celui des animaux terrestres et aquatiques comme par exemple le lièvre, le mouton et la lamproie. D'autres types de documents enregistrent la coutume d'utiliser le sang pour confectionner des gâteaux, assez courante dans la société médiévale. La présence de saucisson d'entrailles assaisonné avec du sang de porc, que les Français appellent *boudin*, est attestée sur le marché parisien depuis le XIII^e siècle, d'après le *Livre des Métiers* d'Étienne Boileau³⁰. Le terme *boudin* est peut-être lié au terme

29 *Ibid.*, p. 99-105.

30 LESPINASSE René de et BONNARDOT François (dir.), *Les métiers et corporations de la ville de Paris. XIII^e siècle. Le livre des métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie nationale, 1879. Cf. BOURLET Caroline, *Le Livre des métiers dit d'Étienne Boileau et la lente mise en place d'une législation écrite du travail à*

désuet *bode*, c'est-à-dire au ventre. L'une des plus anciennes citations italiennes d'un plat à base de sang, le *sanguinaccio* date de la même époque : on la retrouve dans le poème du jongleur Matazone de Caligano (XIII^e siècle), cité comme met typique de Noël³¹. Dès la fin du XIV^e siècle, *Le Mesnagier de Paris, un manuel d'économie domestique*, rédigé vers 1393 par un bourgeois parisien³², expliquait en détail le procédé pour préparer un bon boudin, constitué par un boyau rempli de sang de porc et de graisse de porc assaisonnés avec des oignons pelés, du sel broyé, du gingembre, des clous de girofle et du poivre.

L'auteur de *Mesnagier* décrit encore la recette du boudin au foie³³ et celle du *Lamproye boulye*, c'est-à-dire la lamproie saignée, rôtie à la broche et assaisonnée avec une sauce noire comme de la boue avec du sang³⁴. Une recette tout à fait similaire paraît dans le *Viandier de Taillevent*, livre attribué à Guillaume Tirel, dit Taillevent, remontant à la première partie du XIV^e siècle³⁵. À propos de la recette de la lamproie à la boue, l'auteur écrit qu'il faut absolument garder le sang, car c'est la graisse du poisson³⁶. L'équivalence entre le sang et la graisse de l'animal revient souvent dans ce genre de sources, comme

Paris (fin XIII^e – début XIV^e siècle), dans « Médiévales », 69, 2015, pp. 19-48. Cf. MONTANARI M., *La chère...*, p. 107.

- 31 MONACI Ernesto, *Crestomazia dei primi secoli con prospetto grammaticale e glosario*, Città di Castello, S. Lapi, 1912 (la première édition date de 1888). Le poème de Matazone da Caligano se trouve aux p. 61-65.
- 32 *Le Mesnagier de Paris*, texte édité par BRERETON Georgina et FERRIER Janet M., trad. et notes UELTSCHI Karin, Paris, Librairie Générale Française, 2010, p. 593. À propos des livres de cuisine et des manuels domestiques au Moyen Âge, voir LAURIOUX B., *Livres de cuisine médiévaux*, Turnhouts, Brepols, 1997.
- 33 *Le Mesnagier de Paris...*, p. 592.
- 34 *Ibid.*, p. 694.
- 35 *Le Viandier de Taillevent* (dans l'édition de SCULLY Terence: *The Viandier of Taillevent, An Edition of all Extant Manuscripts Edited by T. Scully*, Ottawa, University of Ottawa Press, 1988. Sur le livre de Taillevent et les livres de cuisine français, voir LAURIOUX B., *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.
- 36 *Le Viandier de Taillevent...*, p. 130.

un ingrédient nourrissant et savoureux. Les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Âge mentionnent également des préparations impliquant le sang ; par exemple, le *Libro della cucina*, connu aussi comme *L'Anonimo Toscano*, écrit entre la fin du XIV^e et le début du XV^e siècle, fait mention d'un usage du sang comme épaississant de la sauce appelée *zeunia*, un plat à base de sang et des *fegatelli* de colombe, poulets et d'autres volailles³⁷. L'une des préparations les plus répandues en Italie était la confection de tartes composées de farine mélangée à du sang. C'est une spécialité encore aujourd'hui répandue sous le nom de *sanguinaccio* et *migliaccio*, du nom de la farine utilisée, le millet. Le *sanguinaccio* est fait à partir de sang de cochon (ou même d'ovin), frit avec de la farine, de la fleur de lait, des épices et divers assaisonnements. On trouve également de la charcuterie composée de tels ingrédients, à laquelle on rajoute, dans certaines régions, du lard en morceaux. La version sucrée, nommée *migliaccio*, est préparée avec du sang de porc, du chocolat, du lait et des raisins secs. Un autre usage alimentaire était (et est encore) celui des *cervellati* déjà mentionnés ; il s'agissait d'une sorte de saucisson fait de sang mixé au miel et mélangé avec plusieurs arômes. L'usage du sang en cuisine était également très répandu en Italie à la Renaissance, comme en témoignent plusieurs livres ; une recette pour faire le *migliaccio rosso* est mentionnée dans l'ouvrage *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi, così di carne come di pesce* (Venise, 1557) de Cristoforo Messisbugo, cuisinier à la cour des Este à Ferrare au XVI^e siècle³⁸. Messisbugo ajoute, à la fin de la recette, qu'on peut faire du *migliaccio* à toutes les saisons, et même avec du sang de chèvre, d'agneau, ou bien de la graisse de veau ou de bœuf. En outre, il décrit aussi les *cervellati rossi*³⁹. Au XVI^e

37 ZAMBRINI FRANCESCO, *Libro della cucina del sec. 14.: testo di lingua non mai fin qui stampato*, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1968 (stamp. 1969), p. 72. Cf. MONTANARI M., *La chère...*, p. 108.

38 MESSISBUGO CRISTOFARO DI, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce*, Sala Bolognese, Forni, 1982, (réimpr. de l'éd. Venetia, Gioanne Padoano, 1557) p. 59.

39 *Ibid.*, p. 96.

siècle encore, Bartolomeo Scappi, cuisinier au service du pape (Pio iv et ensuite de Pio v), auteur du livre *L'Opera. Dell'arte di cucinare*, publié en 1570, propose différentes recettes à base de sang⁴⁰. Il décrit celle pour cuisiner le sang de bœuf⁴¹, celle pour faire des *sanguinacci* avec du sang de porc domestique⁴², ou bien la recette pour faire le *migliaccio*⁴³. Même si l'interdit de manger le sang pour les chrétiens a cessé depuis longtemps et si son usage en cuisine s'est répandu dans toute l'Europe depuis la fin du Moyen Âge, les mentalités ont évolué lentement⁴⁴. Manger le sang signifie manger l'âme de l'animal ; dans plusieurs villages en Suisse et en haute Provence, par exemple, on ne le mange jamais, on préfère le laisser couler pendant l'abattage sans le recueillir. Mais nulle part, on ne rejette entièrement le sang : en Suisse romande, on en garde seulement une petite quantité afin de la donner aux cuisinières et aux cuisiniers. En Italie, on connaît l'usage du sang pour créer le *sanguinaccio*, en France, pour le boudin. Mais c'est aussi la valeur de sociabilité et de convivialité liée à la fête et au rituel du cochon qui est associée au sang. Le sang est le symbole de l'offrande et de la consommation collective. L'offre du sang aux voisins renoue les liens et relance une circulation d'échanges humains. L'acte, en outre, de recueillir le sang de l'animal tué, normalement confié aux femmes (appelées boudinières, tripeuses, etc.), laisse entrevoir l'existence de rôles bien distincts entre homme et femme. C'est aussi pour ces raisons qu'au Moyen Âge, le sang était considéré comme l'âme du cochon et le symbole du partage de travail.

40 SCAPPI Bartolomeo, *The Opera of Bartolomeo Scappi* (1570). *L'arte et prudenza d'un maestro cuocol The Art and Craft of a Master Cook*, translated with commentary by SCULLY T., Toronto Buffalo London, University of Toronto Press.

41 *Ibid.*, p. 165, n. 59.

42 *Ibid.*, p. 190, n. 110.

43 *Ibid.*, p. 198, n. 116.

44 Pour une réflexion sur le christianisme et les rituels alimentaires d'hier et d'aujourd'hui, voir FLANDRIN J.-L., *Alimentation et christianisme*, in *Première table ronde. Les rituels alimentaires des principales religions. Influencent-ils encore notre alimentation en France ?*, *Cahiers de l'Ocha*, n. 77, 1996, p. 30-31.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	9
--------------	---

INTRODUCTION

SANG ET MÉTIERS DANS L'EUROPE MÉDITERRANÉENNE
DES XV^e-XVIII^e SIÈCLES

<i>Costanza JORI, Corinne LUCAS FIORATO, Jennifer RUIMI</i>	13
---	----

PREMIÈRE PARTIE

PRATIQUES ET POLÉMIQUES PROFESSIONNELLES LIÉES AU SANG

ENCYCLOPÉDISME ET MÉTIERS LIÉS AU SANG :

LEONARDO FIORAVANTI ET TOMASO GARZONI

<i>Corinne LUCAS FIORATO</i>	37
------------------------------	----

LE TRAITÉ *IL BARBIERE* DU NAPOLITAIN TIBERIO MALFI (1626),

OU DU NOBLE ART DU BARBIER

<i>Carlo Alberto GIROTTO</i>	75
------------------------------	----

PROTOCOLES ET CONTROVERSES AUTOUR DE L'ART DE SAIGNER

À LA COUR DE LOUIS XIV

<i>Stanis PEREZ</i>	103
---------------------	-----

LES MÉDECINS ET CHIRURGIENS :

DES PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ FACE À LA SAIGNÉE

À PARIS AU XVIII^e SIÈCLE

<i>Isabelle COQUILLARD</i>	119
----------------------------	-----

« SANS PEUR DU SANG » : LE MÉDECIN LÉGISTE ET LE CÉROPLASTE <i>Elena TADDIA</i>	141
PURETÉ DE SANG ET EXERCICE DE LA MÉDECINE DANS L'ESPAGNE DES XV ^e -XVIII ^e SIÈCLES <i>Hélène TROPÉ</i>	161
LE MÉTIER DE NOURRICE DANS LA LITTÉRATURE MÉDICALE ESPAGNOLE DU SIÈCLE D'OR <i>Sarah PECH-PELLETIER</i>	179
COMMERCE FÉMININ DE SORTILÈGES MENSTRUELS (BOLOGNE, XVII ^e SIÈCLE) <i>Claudia PANCINO</i>	199
UN MÉDECIN SUR LE « THÉÂTRE DE SANG » FÉMININ : <i>LE TRAITÉ DES MALADIES DES FEMMES</i> DE CHAMBON DE MONTAUX (1784) <i>Jean-Christophe ABRAMOVICI</i>	217
LE SANG DANS LES VILLES, ENTRE MÉTIERS ET VIE DOMESTIQUE (ITALIE, XIII ^e -XVI ^e SIÈCLES) <i>Rossella RINALDI</i>	231
LE SANG ET LES MÉTIERS DE BOUCHE EN ITALIE ET EN FRANCE ENTRE MOYEN ÂGE ET RENAISSANCE <i>Francesca PUCCI DONATI</i>	253

DEUXIÈME PARTIE
REGARDS EXTÉRIEURS (IMAGES, RÉCITS, SPECTACLES)
SUR DIVERSES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES LIÉES AU SANG

SANG/S FOI NI LOI ? DES PICAROS ASSOIFFÉS DE RECONNAISSAN(G)CE <i>Cécile BERTIN-ELISABETH</i>	273
LE VISIBLE ET L'INVISIBLE : QUELQUES RÉFLEXIONS SUR LA REPRÉSENTATION DU SANG DANS LES DEUX <i>BOUCHERIES</i> D'ANNIBALE CARRACCI <i>Ismène COTENSIN</i>	303
LA CHIRURGIE DANS LE BOUDOIR : SADE ET LA FASCINATION DU SANG <i>Vincent JOLIVET</i>	319
EXÉCUTIONS SOMMAIRES, BOURREAUX ET SENTENCES ARBITRAIRES DANS LES <i>FABLES THÉÂTRALES</i> DE CARLO GOZZI : LA SCÈNE COMME MÉTIER DU SANG ? <i>Cécile BERGER</i>	337
SPECTACLES SANGLANTS : REGARDS LITTÉRAIRES SUR LES BOUCHERS ET LES TUERIES À PARIS AU XVIII ^e SIÈCLE <i>Jennifer RUIMI</i>	361
GOYA : UN ARTISTE DE SANG, UN ARTISTE DU SANG <i>Juan Manuel IBEAS ALTAMIRA</i>	381
GOYA ET LE MÉTIER DE PEINTRE : DU SANG À LA SANGUINE <i>Lydia VÁZQUEZ</i>	397

SANG COAGULÉ/SANG LIQUÉFIÉ : LES ARTS DE LA SCÈNE ET LE MIRACLE DE SAN GENNARO (NAPLES, XVII ^e -XVIII ^e SIÈCLES) <i>Costanza JORI</i>	409
LE SANG DES CONDAMNÉS : TRACE, TÉMOIGNAGE OU RELIQUE ? <i>Sophie HOUDARD</i>	435
GOUTTES DE SANG <i>Alain CANTILLON</i>	453
BIOBIBLIOGRAPHIES DES AUTEURS	475

PROFESSIONS ET MÉTIERS DU SANG DANS L'EUROPE ROMANE DES XV^e-XVIII^e SIÈCLES

Dans la continuité du volume *Figures du sang dans l'Europe moderne : symboles, sciences, sociétés* (Orbis Tertius, 2022), cet ouvrage étudie diverses activités professionnelles liées au sang dans les espaces linguistiques et géopolitiques espagnols, français et italiens des xv^e-xviii^e siècles. Barbiers, bouchers, chirurgiens, anatomistes, légistes, etc. sont examinés à partir de documents de l'époque. Ces activités, touchant tant à la santé qu'à l'alimentation, à la justice, à la guerre et aux divertissements, sont d'abord abordées sous l'angle des pratiques et des nombreuses polémiques professionnelles dévoilant concrètement l'ampleur des conflits entre traditions (arts libéraux / arts mécaniques) et nouveautés techniques et scientifiques qui agitent l'Europe d'Ancien Régime. Les pratiques professionnelles interagissent aussi avec les représentations littéraires, théâtrales et figuratives contribuant dialectiquement à susciter, au fil du temps, transformations, involutions, évolutions particulièrement importantes dans l'approche de l'imaginaire collectif des métiers et professions en rapport avec le sang.

ISBN : 978-2-36783-395-8

ISSN : 2999-9731

info@editionsorbistertius.com

www.editionsorbistertius.com