

## Des mets et des mots : nommer les mets dans la littérature du XVI<sup>e</sup> siècle espagnol

Nathalie Peyrebonne  
Université Sorbonne Nouvelle

---

En hommage à Michel Jeanneret

La Renaissance croit en la puissance du nom. Pour l'humaniste Fray Luis de León, qui pose, dans son ouvrage *De los nombres de Cristo* (1583), la question de l'origine même du nom, les choses et leurs images existent en notre entendement lorsque nous les pensons et en notre langage lorsque nous les nommons et l'objet nommé et son nom ne font qu'un au sein même de l'être que lui donnent le langage et l'entendement<sup>1</sup>. De sorte que, grâce aux noms, les choses existent réellement en nous.

Dans l'Espagne du XVI<sup>e</sup> siècle, ces réflexions acquièrent une résonance particulière car, plus qu'ailleurs, on y est confronté à toute une série de réalités nouvellement apparues, celles du Nouveau Monde, où la découverte de nouvelles espèces végétales, animales ou minérales multiplie la nécessité de nouveaux vocables ou d'élargissement du champ d'action de ceux qui existent. Nommer et créer : les deux opérations se superposent. C'est lorsque Christophe Colomb nomme les îles qu'il aborde qu'il les crée littéralement. Et peut-être y a-t-il un peu de cela dans ce désir alors marqué de nommer la table : en nommant la table, on la crée, ou on la recrée, on en fait donc un espace entièrement renouvelé, un espace qu'il va falloir investir car s'y logent des enjeux tant sociaux qu'économiques, philosophiques ou littéraires<sup>2</sup>. Les textes littéraires intègrent largement cette dimension. Et cela d'autant mieux que le repas permet d'immobiliser un moment les êtres, de suspendre l'action en cours, ce qui donne la possibilité au langage de se déployer avec plus d'aisance, d'investir véritablement l'espace. Le passage à table met en place les conditions nécessaires pour qu'une discussion soit possible,

---

<sup>1</sup> Fray Luis de León, *De los nombres de Cristo*, 1984, p. 157. L'idée est à relier avec le célèbre adage de Dante, « nomina sunt consequentia rerum » (*Vita Nuova*, XIII, 4), lui-même en lien avec la théorie de la connaissance développée par Aristote.

<sup>2</sup> Voir Nathalie Peyrebonne, *La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVI<sup>e</sup> siècle espagnol*, 1998.

elle permet de fait la mise en œuvre d'un genre littéraire abondamment pratiqué alors : le dialogue. Les auteurs de l'époque y ont donc abondamment recours<sup>3</sup>. À table, l'homme évoque les sujets les plus divers mais, forcément, ce qu'il a devant les yeux, l'aliment, va s'imposer dans sa réflexion et parfois devenir le support de problématiques variées.

Le lexique culinaire, avant de s'installer dans les textes littéraires, apparaît tout d'abord dans des ouvrages qui, après avoir existé pendant l'Antiquité, ont disparu au cours du moyen-âge pour réapparaître au XIV<sup>e</sup> siècle : les livres de cuisine. Et notamment dans le premier livre de cuisine imprimé en castillan, le *Libro de guisados... / Le livre de cuisine*, de Roberto de Nola (1525)<sup>4</sup>. L'auteur y manie des termes espagnols déjà installés dans la Péninsule : c'est le cas des *flaones* (flaons, petits beignets au fromage cités dans bien des œuvres dont le *Quichotte*<sup>5</sup>) ou de la *ginestada* (genesté, terme qui se trouve aussi dans le *Sent Sovi* [texte anonyme catalan, vers 1324], où il est précisé que le plat s'appelle *ginestada* à cause de l'utilisation du safran qui donne une couleur jaune qui rappelle le genêt<sup>6</sup>), etc. Mais il s'appuie aussi sur un vocabulaire aux origines aragonaise, catalane, valencienne, provençale, italienne : *xinxenellas* à la vénitienne (*xinxanella*, de *xinxà*, terme catalan qui désigne la punaise, insecte dont le nom est utilisé pour nommer de petites pâtes, tout comme en français les vers ont donné les vermicelles), *mirrauste* (le terme tire son origine du catalan *mig-maust*, demi-rôti<sup>7</sup>), *limonia* (recette d'origine arabe au jus de citron, tout comme la *romania*, au jus de grenade), *moraduj* (terme catalan désignant la marjolaine), poêlon *moji* (*mojí* ou *moxí*, de l'arabe *muhsà*, *muhsí*, farci : on nommait ainsi souvent les plats à base d'aubergine), etc... Les gallicismes sont aussi présents (même si ce n'est qu'à partir du XIX<sup>e</sup> siècle que leur influence s'imposera de façon écrasante dans les cuisines espagnoles), avec des termes comme *gigote* (gigot) ou *hipocrás* (hypocras)<sup>8</sup>. Rien d'étonnant à cela, car le vocabulaire culinaire est – c'est une constante – un vocabulaire du mélange, de la rencontre entre des aires géographiques, des cultures différentes : les emprunts lexicaux, à l'œuvre dans toute langue, y acquièrent une densité particulière. Processus qui, au début du XVI<sup>e</sup> siècle en Espagne, n'intègre pas encore la nouvelle réalité américaine

<sup>3</sup> Voir Jesús Gómez, *El diálogo en el Renacimiento español*, Madrid, Cátedra, 1988.

<sup>4</sup> Le *Libro de guisados...* de Roberto de Nola est l'adaptation d'un ouvrage publié en catalan, le *Libre del Coch...* [1520] et publié pour la première fois à Tolède en 1525. Ed. utilisée : Roberto de Nola, *Le livre de cuisine*, 2011.

<sup>5</sup> La préparation est désignée sous des noms qui peuvent varier : *flaones*, amis aussi *sopaipas*, *friteletes* ou *frutas en sarten*. Pour le *Quichotte*, voir Miguel de Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*, 2007, p. 700.

<sup>6</sup> Il y a dans *Le Ménagier de Paris* [vers 1393] un plat qui s'appelle « la genesté ».

<sup>7</sup> Voir Barbara von Gemmingen, « Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro », 1995, p. 401-417.

<sup>8</sup> Voir Elena Varela Merino, *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*, vol. 1, 2009 p. 28 : « El léxico de la cocina ».

dont les produits arrivent pourtant par bateau. Diego Granado, auteur du deuxième livre de cuisine imprimé en espagnol et publié à la toute fin du siècle, en 1599<sup>9</sup>, commencera à peine à l'insérer, avec l'apparition dans son recueil de la dinde (appelée « *gallo y gallina de las indias* » puis « *polla de India* » à deux reprises) et du cochon d'Inde (« *conejo o conejillo de Indias* »). Quoiqu'il en soit, ce vocabulaire mêle bel et bien des réalités extérieures au territoire national par des processus d'emprunts et d'imitations. Cette importance du mélange, inscrite d'emblée et dès les livres de cuisine, sera une des caractéristiques centrales de la langue lorsque, dans l'œuvre littéraire, elle s'appliquera à désigner les mets. Et le mets en viendra aussi en retour à désigner des compositions verbales lorsque le mélange en sera la caractéristique première faisant ainsi par exemple de la « salade » une composition poétique mêlant les mètres et les vers ou même tout simplement, parfois, une succession de propos plus ou moins décousus<sup>10</sup>.

Dans le texte littéraire, si les aliments servis à table sont longuement préparés – c'est-à-dire transformés, triturés –, les mots les désignant comme tels subissent fréquemment le même sort. Ces manipulations et mélanges divers peuvent faire naître des assemblages étranges voire incongrus. Rien d'étonnant donc à ce que nommer un plat en vienne souvent à produire un effet comique. C'est le cas dans la *Comedia de los Meñenos* de Juan de Timoneda, dans la scène où les personnages parlent d'un repas prévu pour le jour même :

- Talega, simple : Mira señor que te suplico quen nuestra comida no habite carne quadrángula.
- Menenno, casado : ¿ Qué es carne quadrángula ?
- Talega : Según el cura de mi lugar, quadrángulo es aquello que tiene quatro partes, quatro esquinas, quatro assientos, quatro peñas, y por esso llamo yo señor carne quadrángula el carnero, la vaca, et totius animalibus de quatuor pedos.
- Menenno : Ya te entiendo, bachiller, yo te prometo que no falten pollos y palominos, etc...
- Talega : ¿ Y etcetera también ? ¿ Qué cosa es señor ?
- Menenno : Quiero decir otras cosas muchas.
- Talega : Pues mira señor que entre essas no falte para los principios carne conforme a mi nombre.
- Menenno : ¿ De qué manera conforme a tu nombre ?
- Talega : ¿ Cómo me llaman a mí ?
- Menenno : Talega.
- Talega : Pues la carne entalegada pido, cuerpo non de Dios, si me ha de entender.

<sup>9</sup> D. Granado Maldonado, *Libro de cozina...*, 1599.

<sup>10</sup> Voir à ce propos Eva Belén Carro Carbajal, « Saraos, juegos y ensaladas a lo divino : aportaciones al estudio de la literatura popular impresa del siglo XVI », in Natalia Fernández Rodríguez, María Fernández Ferreiro, *Literatura medieval y renacentista en España: líneas y pautas*, 2012, p. 419-431.

- Menenno : ¿ Qué es carne entalegada ?
- Talega : Longanizas, morzillas, sobre todo assadas.
- Menenno : Pues esso no faltará.
- Talega : Assí, assí háblame dessa manera, que pues yo encubro tres maldades, encúbreme el estómago de buenas viandas<sup>11</sup>.

Talega parle de « viande quadrangulaire ». Il introduit là un adjectif qui appartient au discours savant de l'époque, discours qui s'est intéressé aux valeurs respectives des différents chiffres<sup>12</sup>. Mais l'érudition présente ici est une érudition mal assimilée (la viande peut difficilement être quadrangulaire) et tout à fait déplacée dans la bouche de ce faux lettré qui prend la locution *et cetera* pour un nouveau plat et mêle à son discours un latin de cuisine hautement comique.

Après avoir repoussé toute viande quadrangulaire, ce même personnage réclame quelque chose de tout aussi étonnant : de la « viande ensachée » (le nom espagnol du personnage est *talego*, et le sens premier de *entalegar* est « ensacher », il s'agit donc là de la viande enfermée dans un sac : saucisses, boudins, ...). Là encore, les prétentions érudites de Sachet/Talega ne font qu'obscurcir un discours qui pourtant n'a rien de complexe. La pièce de Timoneda étant une adaptation d'une œuvre de Plaute<sup>13</sup>, beaucoup d'éléments sont repris directement chez ce dernier. Cependant, le nom de *Talega* et tout le jeu qui suit autour de ce nom sont une création de Timoneda. Il y a donc là une insistance particulière sur ce personnage

---

<sup>11</sup> Je traduis (ce sera le cas pour les traductions suivantes, sauf indication contraire). Juan de Timoneda, *Comedia de los Meñenos*, in *Las tres comedias de Juan Timoneda* [1559], 1936 ; scène première ; pages non numérotées :

- Sachet, sot : Monsieur, pitié ! Qu'il n'y ait pas pour notre repas de viande quadrangulaire.
- Menenno, homme marié : Qu'est-ce donc que la viande quadrangulaire ?
- Sachet : Selon le curé de mon village, est quadrangulaire tout ce qui a quatre parties, quatre coins, quatre sièges, quatre marchepieds, et c'est pour cela que je nomme viande quadrangulaire le mouton, le bœuf et totius animalibus de quatuor pedos.
- Menenno : J'entends bien maintenant, mon cher lettré, je te promets qu'il y aura quantité de poulets et pigeons, etc...
- Sachet : Il y aura aussi de l'etcetera ? Qu'est-ce donc que cela ?
- Menenno : Je veux dire par là qu'il y aura encore bien d'autres choses.
- Sachet : Eh bien veuillez, monsieur, à ce que ces choses respectent bien les principes qui vont avec mon nom.
- Menenno : Comment cela avec ton nom ?
- Sachet : Comment m'appelle-t-on ?
- Menenno : Sachet.
- Sachet : Eh bien je veux de la viande ensachée, pardieu, si vous en comprenez le sens.
- Menenno : Qu'est-ce que de la viande ensachée ?
- Sachet : Saucisses, boudins, en particulier si on les fait frire.
- Menenno : Eh bien nous n'en manquerons pas.
- Sachet : J'aime que vous me parliez ainsi. Puisque je couvre trois forfaitures, couvrez-moi donc l'estomac de viandes savoureuses.

<sup>12</sup> Sur le chiffre quatre en particulier, voir Blas Álvarez Miraval, *Libro intitulado La conservación de la salud del cuerpo y del alma, para el buen regimiento de la salud y más larga vida de la Alteza del serenissimo Príncipe don Philippo nuestro señor*, 1597, fol. 427 : l'auteur y détaille avec force érudition pourquoi le chiffre quatre incarne la perfection, l'harmonie et même le bonheur suprême.

<sup>13</sup> *Menaechmi*, in Plaute, *Comédies*, IV, 1992, p. 8-85.

et ses aberrations de langage, destinée à faire rire. Le type de l'universitaire prétentieux ou du faux lettré est souvent mis en scène dans les œuvres espagnoles du Siècle d'Or ; un Alfonso de Valdés ne se privera pas, par exemple, de définir le *bachiller* (premier grade donné dans les universités) comme celui qui prétend savoir plus qu'il ne sait<sup>14</sup>. Ici, le personnage tente de nommer ou plutôt de renommer les mets, et ses trouvailles comiques soulignent la difficulté d'une telle entreprise.

Nommer les mets : voilà une activité qui peut devenir un exercice extrêmement délicat lorsqu'il s'agit de décrire un repas tout entier. Dans certains cas, l'auteur est amené à faire appel à toute sa virtuosité pour faire du menu même d'un repas un exercice de style plein d'élégance. Il y a ainsi, dans *El cortesano* de Luis Milán, un passage où les plats sont égrenés en un chapelet de noms délicats systématiquement associés à un jeu de mots<sup>15</sup>. Le passage mêle vocabulaire culinaire, poétique et amoureux. Car ici, nommer les mets, c'est détailler tout un programme amoureux (et malheureux) de façon plaisante. La valse des mets devient une mise en scène des échanges amoureux, des querelles et des déconvenues qu'ils entraînent. Les saucières et les têtes de veau accompagnant ces amours leur ôtent d'ailleurs une grande partie de leur côté tragique et prêtent à sourire.

Les échanges amoureux, lorsqu'ils prennent des connotations érotiques, peuvent aussi tirer parti du culinaire. C'est ainsi que se développe dans les textes littéraires tout un code érotique fait d'aliments ; ces derniers renvoyant, de façon plus ou moins voilée, à différentes facettes du monde de la sensualité. L'exemple le plus connu est celui de la perdrix, aliment de luxe, signe donc de richesse, mais également porteur de connotations érotiques évidentes : la perdrix est l'aliment de la lascivité<sup>16</sup>. Ces différents aspects sont par exemple à l'œuvre dans une comédie de Juan Rodríguez Florián, la *Comedia Florinea*, où l'on frappe à la porte de Marcelia, qui envoie Liberia ouvrir :

---

<sup>14</sup> Juan de Valdés, *Diálogo de la lengua*, 1982, p. 185-186.

<sup>15</sup> Luis Milán, *El cortesano*, [publié en 1561 mais se rapportant à une expérience datée des années 1540], 1874, p. 49.

<sup>16</sup> Il n'est pas étonnant que les mets les plus luxueux soient d'emblée associés aux plaisirs sensuels. L'opposition luxe/pauvreté s'inscrit en effet dans une série d'oppositions proposées par la tradition chrétienne : luxe/pauvreté ; luxure/chasteté ; excès/mesure, ...La religion propose un certain nombre d'idéaux et condamne les comportements qui y sont opposés. Ces comportements seront inévitablement associés (chacun d'entre eux conduit aux autres) puisque, à eux tous, ils forment une certaine représentation du mal.

Ve, abre la puerta, y en tanto pondré en cobro este par de perdizes que nos embió el despensero de Lucendo, porque en mesa de viuda este manjar engendra sospecha<sup>17</sup>.

Si certains mets sont synonymes de luxure, et ne sont donc pas admis en tous lieux, d'autres vont aussi jusqu'à constituer à eux seuls de véritables obscénités, qu'il faut savoir déchiffrer. Ainsi dans cet extrait de *l'Entremés primero de Melisendra* :

Y aquí saldrá don Roldán  
que, con una sola almendra  
se comerá un grande pan<sup>18</sup>.

Ce passage est tiré du début de l'œuvre et annonce l'action à venir. Le terme *almendra* (amande) y désigne le sexe de la femme tandis que le mot *pan* (pain) renvoie au sexe de l'homme. Il est impossible de dresser une liste exhaustive des termes composant ce code érotique abondamment développé, ceux qui suivent sont cependant probablement les plus courants :

- *Boca* (bouche), *albaricoque* (abricot), *olla* (marmite ou pot-au-feu) : sexe de la femme.
- *Beber* (boire) : se dit du vagin qui reçoit le sperme.
- *Comer* (manger) : posséder sexuellement.
- *Vino* (vin), *leche* (lait) : sperme.
- *Avellanas* (noisettes), *garbanzos* (pois chiches), *uvas* (raisin), *huevos* (oeufs) : testicules.
- *Bocado* (coup de dent), *espárrago* (asperge), *nabo* (navet), *pepino* (concombre), *rábano* (radis) : pénis.
- *Miel* (miel) : plaisir érotique<sup>19</sup>.

Les aliments sont donc sournois : ils font pénétrer sur scène, par le biais des mots qui les désignent, ce que les bienséances semblaient en avoir banni<sup>20</sup>. Par ces jeux érotiques, les aliments participent ainsi d'un maniement de la langue où le jeu entre en part importante.

<sup>17</sup> Juan Rodríguez Florián, *Comedia Florinea*, [1554], 1910, p. 169 : « Va, ouvre la porte, et pendant ce temps je vais mettre en lieu sûr cette paire de perdrix que nous a envoyé le despensier de Lucendo, car, sur la table d'une veuve, ce mets engendre les soupçons ».

<sup>18</sup> *Entremés primero de Melisendra*, in Emilio Cotarelo Y Mori, *Colección de entremeses...*, 1911, p. 105<sup>a</sup>:  
Et ici entrera en scène don Roldán  
Qui, avec une seule amande  
Mangera un grand pain.

<sup>19</sup> Voir Pierre Alzieu, Robert Jammes et Yvan Lissorgues, *Floresta de poesías eróticas del Siglo de Oro*, 1975.

<sup>20</sup> Les exemples de ce double jeu des aliments sont innombrables. Voir par exemple cet extrait de la *Tercera parte de la tragicomedia de Celestina* de Gaspar Gómez De Toledo, [1536], 1966, p. 369, où Poncia, qui accepte de se marier avec Sigeril en même temps que sa maîtresse, Polandria, qui se marie avec Felides, explique pourquoi :

Cependant, nommer les mets peut être une activité éminemment sérieuse. L'érudition qui est là sollicitée n'est pas toujours ridicule ou plaisante. Les mots de la table ne peuvent pas toujours être traités avec légèreté. Juan de Valdés ne les oublie d'ailleurs pas dans son *Diálogo de la lengua*, qui traite de la langue castillane, dans lequel plusieurs personnages discutent longuement des sens respectifs à donner aux mots *potage*, *caldo*, *cozina* (termes souvent traduits par ragoût, bouillon, cuisine)<sup>21</sup>. Il existe chez les auteurs de l'époque un intérêt marqué pour les mots de la table, ils chargent souvent l'un de leurs personnages de transmettre aux autres le savoir qu'il possède en ce domaine, comme c'est le cas dans cet extrait d'une courte pièce de Lope de Rueda :

- Luquitas : Habías de comer primero el hojaldrado y después la carne, que así te supiera mejor.
- Alameda : ¿ Y qué era el hojaldrado ?
- Luquitas : Aquello dencima.
- Alameda : La tapa querrás decir.
- Luquitas : Sí, hermano ; la tapa y aquello de los lados.
- Alameda : ¡ Válasme Dios y qué de nombres sabes en cosas de comer !<sup>22</sup>.

On observe également, parallèlement à cet intérêt pour le vocabulaire alimentaire, une véritable fascination pour certains plats, dont le nom donne lieu à des commentaires sans fin. C'est le cas de la fameuse *olla podrida* (littéralement : pot-pourri, sorte de pot-au-feu composé de viandes diverses). Sebastián de Covarrubias, dans son dictionnaire, après avoir défini le terme, se lance dans une tentative d'élucidation de son étymologie : le pot serait donc pourri parce que la cuisson très lente, par la désagrégation progressive qu'elle induit, crée un aspect proche du pourrissement. Mais il ajoute qu'un médecin romain, Andreas Romano, aurait relié

---

« [...] porque pienso que en ver comer a mi señora Polandria las uvas maduras, tuve temor que me harían dentera los agrazes agros » (« [...] je crois bien qu'à voir ma maîtresse croquer les raisins mûrs, j'ai eu à mon tour envie de raisins verts »).

Précisons que le concept de bienséance, rendu en espagnol par le terme *decoro*, comprend, comme le précise Catherine Marchal-Weyl dans *Le tailleur et le fripier. Transformations des personnages de la "comedia" sur la scène française (1630-1660)* (Genève, Droz, 2007, p. 179), « la bienséance externe qui concerne la moralité du spectacle et sa coïncidence avec les goûts du public » et la bienséance interne qui « ainsi que la définit Ignacio Arellano, consiste dans l'adéquation de la conduite et du langage des personnages aux conventions de leurs rôles », cette dernière étant plus souple, admettant davantage d'in vraisemblance que la bienséance de la fiction théâtrale française.

<sup>21</sup> Juan de Valdés, *Diálogo de la lengua*, 1982, p. 205-206.

<sup>22</sup> Lope de Rueda, *El deleitoso. Compendio llamado el Deleytoso, en el qual se contienen muchos passos graciosos...* [1567], in *Obras de Lope de Rueda*, II, 1908, « Paso primero », p. 148 :

- Luquitas : Tu devrais commencer par manger le feuilleté en premier et ensuite la viande, ce serait meilleur.
- Alameda : C'est quoi, le feuilleté ?
- Luquitas : Ce qui se trouve sur le dessus.
- Alameda : Tu veux donc dire ce qui couvre le tout.
- Luquitas : Oui, mon frère, ce qui couvre et entoure la viande.
- Alameda : Pardieu, que de mots tu connais pour ce qui est de manger ! »

le terme « pourri » (*podrida*) au terme *poderida*, qui renvoie à *poderosa*, à savoir « puissante », ce qu'il justifie par l'excellence du plat et la grande variété de ce qui la compose<sup>23</sup>.

De même, les personnages d'un dialogue de John Minsheu s'interrogent sur ce nom étrange :

- Mendoça : Yo deseo saver, ¿ [de] dónde o por qué la llamaron olla podrida ?
- Lorenço : Metafóricamente, porque assí como en un muladar se pudren muchas cosas diferentes, y de todas se haze la basura, assí la olla, que es compuesta de muchas cosas, se viene a hazer un guisado o potage<sup>24</sup>.

Il y a sans doute, dans cet intérêt marqué pour le lexique culinaire, des motifs qui tiennent au renouvellement même des enjeux littéraires de l'époque. La cuisine, lieu de confection d'œuvres par essence éphémères, se prête bien à la nouvelle perspective mouvante qui emporte alors bien des auteurs, à un temps « emporté par le changement, passionné de genèses et de métamorphoses » pour reprendre les mots de Michel Jeanneret dans son ouvrage *Perpetum mobile. Métamorphoses des corps et des œuvres de Vinci à Montaigne*<sup>25</sup>. Les textes répugnent bien souvent à se poser en objets figés et définitifs : le culinaire leur offre une réalité malléable et mobile idéale.

Le latin macaronique, surgi en Italie avec l'œuvre de Teofilo Folengo<sup>26</sup>, est un bon exemple de ce mode de fonctionnement. Le latin macaronique et le latin de cuisine s'installent résolument dans les écrits en Espagne à partir du XVI<sup>e</sup> siècle<sup>27</sup>. Il s'agit de deux procédés différents : le latin macaronique est une langue littéraire qui mêle savamment le latin et les parlars vulgaires tandis que le latin de cuisine ne fait que latiniser superficiellement, il plaque des mots et des terminaisons latins sur des structures de la langue maternelle. Mais, dans les deux cas, la démarche est finalement comparable : il s'agit de mélanger. La veine inaugurée par Folengo a elle-même été une des sources avérées d'inspiration de Cervantes<sup>28</sup>, qui en a placé

<sup>23</sup> Sebastián de Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611], 1987, article « olla ».

<sup>24</sup> John Minsheu, *Diálogos muy apazibles* [1599], in « Diálogos de antaño », *Revue Hispanique*, 1919, p. 101-102 :  
 – Mendoça : J'aimerais savoir : pour quelle raison l'a-t-on appelé pot-pourri ?  
 – Lorenço : Par métaphore car, tout comme sur un tas de fumier, bien des choses diverses pourrissent et se décomposent ensemble, de la même façon ce pot est fait de choses diverses qui ensemble en viennent à faire un plat.

<sup>25</sup> Michel Jeanneret, *Perpetum mobile. Métamorphoses des corps et des œuvres de Vinci à Montaigne*, 1997, p. 5.

<sup>26</sup> Teofilo Folengo [1496-1544], connu sous le nom de Merlin Cocai, a écrit, dans les premières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle, plusieurs poèmes macaroniques, dont le célèbre *Baldus* [1517].

<sup>27</sup> Sur l'influence de Folengo, maître de l'*ars macaronica*, en Espagne, voir Francisco Márquez Villanueva, « Teófilo Folengo y Cervantes », in *Fuentes literarias cervantinas*, Madrid, 1973, p. 274-283 en particulier.

<sup>28</sup> Voir Francisco Márquez Villanueva, « Teófilo Folengo y Cervantes », in *Fuentes literarias cervantinas*, 1973, p. 262 : «... la robusta musa de Merlin Cocaio es una de las que, por presencia y por ausencia, auguran el nacimiento del Quijote » («... la robuste muse de Merlin Cocaio est une de celles qui, par sa présence comme par son absence, annonce la naissance du Quichotte »).

quelques bribes<sup>29</sup> éparses dans son récit, bribes qui ont pendant longtemps parues mystérieuses aux lecteurs et spécialistes. Cervantes a donc lu du latin macaronique et en a nourri en partie son œuvre. Les auteurs jouent ainsi des mets et des mots, allant des uns aux autres, dans un sens ou dans un autre, en un mouvement qui infuse une grande partie de la création de l'époque.

Au bout du compte, tout se passe donc comme si les mots désignant les mets étaient influencés par les mets eux-mêmes : objets désormais soumis à des transformations, triturations et mélanges divers, ils intègrent un fonctionnement qui ouvre le champ à toutes sortes d'expérimentations.

Cela semble contredire notre postulat de départ, à savoir que nommer c'est créer, affirmation qui semble poser un acte en somme définitif, l'existence pleine et entière opposée au rien qui la précède. Mais c'est que cette existence que les mots sont en effet capables de forger n'est en rien figée, elle est faite de la même pâte que les aliments qu'elle désigne : elle se transforme, évolue, s'amalgame, en un jeu sans cesse repris. Car le principe sur lequel semblent s'appuyer alors nombre d'auteurs est que, en cuisine comme en littérature, « on peut toujours commencer, on ne finit jamais »<sup>30</sup>.

## Bibliographie

### *Œuvres et sources*

ÁLVAREZ MIRAVAL, Blas, Libro intitulado La conservación de la salud del cuerpo y del alma, para el buen regimiento de la salud y más larga vida de la Alteza del serenísimo Príncipe don Philippo nuestro señor [1597], Medina del Campo, Santiago del Canto, 1597.

---

<sup>29</sup> Voir par exemple la réflexion concernant, dans le chapitre 1, Rossinante : « su rocín y aunque tenía más cuartos que un real y más tachas que el caballo de Gonela, que *tantum pellis et ossa fuit*, le pareció que ni el Bucéfalo de Alejandro ni Babiéca el del Cid con él se igualaban » (Miguel de Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*, 2007, p. 31 / « La pauvre bête avait plus de tares que d'années et plus de défauts que le cheval de Gonèle, *qui tantum pellis et ossa fuit*, mais il lui sembla que ni le Bucéphale d'Alexandre le Grand ni le Babiéca du Cid ne pouvaient lui être comparés » (trad. d'Aline Schulman, 1997, p. 58). *Qui tantum pellis et ossa fuit* [il avait la peau sur les os], l'expression, longtemps attribuée à Plaute, est en réalité tirée du texte de Folengo (*Maccheronee*, II). À ce propos, voir Vittorio Camera de Asarta, « Consideraciones sobre un punto dudoso del Quijote », *Revista de filología española*, 1963, p. 179-180.

<sup>30</sup> Michel Jeanneret, *Des mets et des mots...*, p. 11.

- ALZIEU, Pierre, JAMMES, Robert et LISSORGUES, Yvan, *Floresta de poesías eróticas del Siglo de Oro*, Toulouse, France Ibérie Recherche, Université de Toulouse-Le Mirail, 1975.
- CERVANTES, Miguel de, *Don Quijote de la Mancha*, éd. Francisco Rico, Madrid, Punto de lectura, 2007/Paris, Seuil, 1997 [A. Schulman (trad.)].
- COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611], éd. Martín de Riquer, Barcelona, Alta Fulla, 1987.
- Entremés primero de Melisendra, in Emilio Cotarelo y Mori, *Colección de entremeses, loas, bailes, jácaras y mojigangas desde fines del XVI a mediados del XVIII*, I, Madrid, Bailly Baillièrre, 1911, p. 105<sup>a</sup>.
- GÓMEZ DE TOLEDO, Gaspar, *Tercera parte de la tragicomedia de Celestina* [1536], Philadelphia, University of Pennsylvania, 1966 [M. E. Barrick (ed.)].
- GRANADO MALDONADO, Diego, *Libro de cocina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo assi de carne como de pescado para sanos y enfermos, y convalescientes: assi de pasteles, tortas y salsas, como de conservas a la usança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.
- GRANADO MALDONADO, Diego, *Libro del arte de cocina*, Lleida, Pagès Editors, 1990.
- LEÓN, Fray Luis de, *De los nombres de Cristo*, éd. Cristóbal Cuevas, Madrid, Cátedra, 1984.
- MILAN, Luis, *El cortesano*, Madrid, sucesores de Rivadeneyra, 1874.
- MINSHEU, John, *Diálogos muy apazibles* [1599], in « Diálogos de antaño », *Revue Hispanique*, XLV, n°107, 1919.
- NOLA, Roberto de, *Libro de guisados*, Tolède, Ramón de Petras, 1525. Éd. moderne utilisée : *Le livre de cuisine / Libro de guisados*, Paris, Classiques Garnier, 2011 [N. Peyrebonne (de. / trad.)].
- PLAUTE, *Menaechmi*, in *Comédies*, IV, Paris, Les Belles Lettres, 1992, p. 8-85.
- RODRÍGUEZ FLORIÁN, Juan, *Comedia Florinea* [1554], in Marcelino Menéndez y Pelayo, *Orígenes de la novela*, t. III, Madrid, Bailly Baillièrre, 1910, p. 157-311.
- RUEDA, Lope de, *El deleitoso*. Compendio llamado el Deleytoso, en el qual se contienen muchos passos graciosos... [1567], in *Obras de Lope de Rueda*, t. II, Madrid, Real Academia Española, 1908.
- TIMONEDA, Juan de, *Comedia de los Meñenos*, in *Las tres comedias de Juan Timoneda* [1559], reproduction fac-similée de l'éd. de 1559, Madrid, Real Academia Española, Tipografía de Archivos, 1936, Escena Primera, pages non numérotées.

VALDÉS, Juan de, *Diálogo de la lengua*, Madrid, Cátedra, 198 [C. Barbolani (ed.)].

### *Études*

CAMERA DE ASARTA, Vittorio, « Consideraciones sobre un punto dudoso del Quijote », *Revista de filología española*, XLVI, 1963, p. 179-180.

CARRO CARBAJAL, Eva Belén, « Saraos, juegos y ensaladas a lo divino : aportaciones al estudio de la literatura popular impresa del siglo XVI », in Natalia Fernández Rodríguez, María Fernández Ferreiro, *Literatura medieval y renacentista en España: líneas y pautas*, Universidad de Salamanca, Sociedad de Estudios Medievales y Renacentistas, 2012, p. 419-431.

JEANNERET, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.

MÁRQUEZ VILLANUEVA, Francisco, « Teófilo Folengo y Cervantes », dans *Fuentes literarias cervantinas*, Madrid, Gredos, coll. « Biblioteca Románica Hispánica. II. Estudios y Ensayos », 1973, p. 258-358.

NADEAU, Carolyn, *Food Matters: Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*, Toronto, University of Toronto Press, 2016.

PEYREBONNE, Nathalie, *La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVI<sup>e</sup> siècle espagnol*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 1998.

VARELA MERINO, Elena, *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*, vol. 1, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009.

VON GEMMINGEN, Barbara, « Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro », *Revue de linguistique romane*, 59, 1995, p. 401-417.