

MARIA DEMBIŃSKA

## LES MÉTHODES DE RECHERCHES SUR L'ALIMENTATION EN POLOGNE MÉDIÉVALE

Le problème de l'alimentation humaine au cours des siècles a occupé une place assez importante dans l'historiographie du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècle. Il suffit de prendre en main la *Bibliographie gastronomique* de G. Vicaire<sup>1</sup> pour se rendre compte du nombre d'ouvrages importants qui ont été consacrés à cette question dans les pays de l'Europe occidentale au XIX<sup>e</sup> siècle et avant. Les auteurs de ces dissertations ont été stimulés peut-être à s'occuper de cette question, par l'abondance des sources anciennes ayant survécu jusqu'à leur temps, et par le grand nombre des „traités de cuisine” permettant de reconstruire assez exactement l'histoire de l'alimentation, au moins à partir du I<sup>er</sup> siècle de notre ère, sans compter les époques antérieures. La France était en tête de cette tendance à s'intéresser aux problèmes alimentaires, en premier lieu grâce à l'abondance des matériaux concernant le Moyen Âge, ensuite grâce au nombre des dissertations qui s'y rapportaient. Le plus ancien livre de cuisine, datant du début même du XIV<sup>e</sup> siècle (1300)<sup>2</sup>, provient de France; c'est en France aussi que parurent, vers la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, les recettes alimentaires exceptionnellement exactes, établies par le chef de cuisine de Charles V, le célèbre chevalier Tirel de Taillevent<sup>3</sup>. Ces sources ont été interprétées avec beaucoup de précision, non seulement par les historiens du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle, mais aussi par des connaisseurs éminents de l'art culinaire.

Pendant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> et la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, toute la littérature occidentale traitant d'alimentation a suivi trois directions principales: sciences naturelles et physiologie, coutumes et usages, enfin, l'anecdote.

Le premier de ces points de vue scientifiques, influencé par les sciences naturelles, a mis en évidence la connaissance de la valeur alimentaire de produits particuliers, ainsi que la science de satisfaire les besoins de l'organisme humain, tout en impliquant ce savoir nouveau

dans les recherches historiques; en même temps, il a accordé une attention spéciale à la manière de préparer les mets la plus favorable à leur valeur alimentaire — évidemment au point de vue approprié à l'étape du progrès de l'époque. Les recherches biologiques et chimiques, dont le progrès se manifesta au XIX<sup>e</sup> siècle par un bond prodigieux, ont indiqué les produits alimentaires utilisés au cours des siècles, ainsi que les causes qui les avaient mis en usage. Ces recherches ont démontré que l'appréciation de la valeur calorique et plastique de certains produits avait été basée maintes fois sur l'instinct et sur l'observation quotidienne, et que l'expérience ainsi acquise était tantôt confirmée, tantôt corrigée par la science. Comme hommes de renom les plus éminents dans l'histoire de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle, il faut nommer sans aucun doute L. Boudreau en France et Lichtenfelt en Allemagne<sup>4</sup>. Cette tendance biologique dans les recherches a attiré l'attention des historiens sur le développement, au cours des siècles, de la manière de conserver les aliments; les recherches empiriques ont permis d'expliquer certaines méthodes de conserver les aliments appliquées par l'homme primitif, ainsi que les méthodes de la fermentation des boissons<sup>5</sup>.

On se rendait compte de la nécessité des recherches sur l'histoire de l'alimentation considérée en liaison étroite avec le niveau atteint par l'agriculture et l'industrie; on a réservé beaucoup de place à cette question, que l'on examinait tant sous son aspect historique que sous l'aspect des besoins de l'époque pendant laquelle vivaient les auteurs. Le rapport entre l'alimentation et le niveau atteint par les domaines économiques les plus importants, a imposé une comparaison entre l'alimentation des peuples sauvages et celle des peuples civilisés, ce qui a aidé maintes fois à expliquer certains problèmes concernant des périodes plus anciennes de notre histoire<sup>6</sup>.

La seconde tendance, qui donnait la première place aux moeurs et usages, occupe un espace vaste dans l'historiographie des problèmes alimentaires. Elle embrasse non seulement les moyens de préparation des produits alimentaires et de mets examinés sous leur aspect historique, et non seulement leur provenance, mais elle contient aussi des relations intéressantes de la technique de servir les mets, de services de table, de la vaisselle et des ustensiles qui servaient à manger et qui changeaient au cours des siècles; enfin on y trouve aussi des informations sur l'équipement technique de cuisine dans différents siècles et tout un nombre des us et coutumes observés pendant les banquets et les réunions dans différents pays<sup>7</sup>.

La dernière des trois tendances enfin, ayant adopté le point de vue de l'anecdote, a laissé après elle un héritage assez abondant. Les auteurs y sont souvent des chefs de cuisine renommés et des mécènes de l'art

culinaire patroné par saint Fortunat, qui abondaient surtout au XIX<sup>e</sup> siècle. Le premier à mentionner est le célèbre gourmet Brillat-Savarin (1755—1826), protecteur de l'art culinaire, dont l'oeuvre intitulée *Physiologie du goût* est un genre de réflexions sur l'art de manger et de faire la cuisine<sup>8</sup>. Un autre, le baron Pichon, mécène de l'histoire de l'alimentation, était éditeur et collectionneur; nous lui devons la publication de nombreuses sources importantes<sup>9</sup>.

Il serait difficile d'ailleurs de classer mécaniquement la littérature du sujet en Europe occidentale d'après les trois tendances dont je viens de parler. Beaucoup d'ouvrages et d'auteurs appartiennent, par partie, tantôt à l'une de ces tendances, tantôt à l'autre, en abordant en même temps la troisième. Certains de ces ouvrages n'ont plus de grande valeur aujourd'hui; d'autres sont toujours encore utiles; et il y en a qui sont irremplaçables jusqu'à l'heure qu'il est. Malgré qu'ils ne traitent pas tous de l'époque qui nous intéresse, je crois que leur connaissance, ne fut-ce que superficielle, peut être extrêmement utile dans nos recherches.

Les encyclopédies, les dictionnaires, les albums d'iconographie et les bibliographies, publiés en Europe occidentale vers la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, peuvent nous rendre des services particulièrement importants. Certaines d'entre ces publications, tout en réservant à l'alimentation une place considérable, ne l'envisagent cependant qu'à côté d'autres problèmes; d'autres s'occupent exclusivement de l'alimentation<sup>10</sup>.

En Pologne, on n'a jamais consacré de dissertation spéciale aux problèmes de l'alimentation. Ils occupaient une certaine place dans les ouvrages de synthèse traitant de la civilisation et des moeurs nationales, surtout au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>11</sup>. L'art traditionnel de manger présenté dans ces ouvrages ne concerne cependant que la période de temps à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, car toutes les informations y sont basées sur des sources qui ne dépassent pas le XVI<sup>e</sup> siècle, sinon sur des données ethnographiques, qui, de nature, ne peuvent, à mon avis, garder la trace de coutumes plus anciennes que datant d'il y a 200 ans. La période du X<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle n'a pas encore été étudiée au point de vue de l'alimentation, à l'exception de passages peu nombreux consacrés à ce problème dans des ouvrages de synthèse ou dans des contributions aux études économiques et sociales<sup>12</sup>, restriction faite de conclusions avancées par certains auteurs, qui, en étudiant les moeurs et usages traditionnels de la Pologne des XVI—XIX siècles, mettaient trop peu de prudence à rapporter leur expérience, acquise au cours des recherches sur cette période relativement récente, à des temps plus anciens.

Cependant la période du X<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, bien qu'elle ne dispose pas en Pologne de sources aussi riches pour l'histoire de l'alimentation

qu'elles le sont à l'occident de l'Europe, possède chez nous quand même des sources assez éloquentes, non seulement écrites, mais archéologiques aussi, et assez bien connues. Une utilisation correcte de ces sources, et une méthode de recherches habilement appliquée, peuvent nous amener à la solution de tout un ensemble de ces problèmes, dont ils nous donneront un aspect quelque peu plus vaste que les trois tendances observées jusqu'à présent dans la littérature du sujet. A ce qu'il semble, l'étude de l'alimentation devrait viser trois buts:

1. La connaissance du niveau atteint par l'alimentation et du moyen de préparer les mets par diverses classes sociales; la connaissance des ustensiles de cuisine et du genre de produits alimentaires utilisés à l'époque donnée; ce serait donc une présentation monographique.

2. La contribution (au sens large du mot) aux recherches sur l'agriculture, l'élevage, l'échange de marchandises et son organisation, l'administration des propriétés privées et l'exploitation des terres de paysan, le niveau de la culture maraîchère et de l'arboriculture fruitière; ces contributions seraient utilisées dans les recherches sur le problème des prix et des droits de douane, sur le rapport entre les villes et la campagne, etc. etc. En un mot, ce genre d'études aurait pour but d'expliquer les problèmes compliqués qui se relient à la transition du système d'administration de biens fonciers basé sur le travail obligatoire des paysans et sur leurs redevances en nature, au système d'administration basé sur le cens; ensuite, ce serait le tour d'expliquer les problèmes se rapportant à la période de l'épanouissement de ce dernier système et au temps de sa décadence, ainsi qu'à la formation du système d'administration des biens fonciers basé sur des métairies, où la majorité des travaux étaient exécutés par des paysans sujets au servage.

3. Les recherches sur l'alimentation serviraient en même temps à la connaissance de la culture générale nationale, native autant qu'inspirée d'éléments étrangers; ces recherches donneraient un tableau des besoins sociaux et feraient mieux voir les dissemblances culturelles des classes sociales différentes, ainsi que leurs influences mutuelles.

Admettant en principe, qu'il faut que le matériel de source essentiel pour la période examinée se compose de documents et de sources matérielles et écrites datant de cette période<sup>13</sup>, il faudra y appliquer en premier lieu deux méthodes: inductive et déductive. La méthode progressive, qui est celle de progresser à des faits relativement récents en partant de faits beaucoup plus anciens, sera utile aussi. Les sources archéologiques y serviront de base. Aussi leur connaissance est-elle indispensable, car elles seront le point de départ de nos recherches et elles prouveront en même temps l'existence, parfois beaucoup plus ancienne

qu'on ne l'avait crû, de certains produits alimentaires fournis par l'agriculture et l'élevage.

Les sources archéologiques nous fourniront des preuves matérielles en fait de :

1. produits alimentaires d'usage (vestiges végétaux et animaux),
2. ustensiles de cuisine d'usage (pots, couteaux, cuillers, écuelles etc.),
3. fourneaux destinés à préparer les mets ou à cuire le pain.

Ces vestiges datent pour la plupart de la période du IX<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle; elles nous permettent de suivre un progrès technique éventuel, ainsi que la durée plus ou moins longue des formes et des ustensiles. Une analyse de la céramique nous permet de discerner le genre de vaisselle destiné à faire la cuisine, de celui qui n'était destiné qu'à servir les mets déjà préparés. Une analyse du contenu d'un pot nous permet d'établir le genre de produit alimentaire. Le type du pot de cuisine nous indiquera le moyen de préparer les mets adopté à l'époque donnée et, en conséquence, aux époques suivantes (c'est-à-dire si les mets étaient bouillis, cuits ou frits, etc.).

L'analyse des vestiges végétaux et animaux exigera toute notre prudence. Le nombre des restes découverts ne témoigne pas toujours en faveur de la prédominance d'un produit alimentaire sur un autre. Il peut y avoir des conditions déterminées qui favorisent la conservation de certains vestiges matériels, tout en contribuant à la destruction des autres. Il arrive parfois que les sources matérielles ne confirment pas une information venant de source écrite, et *vice versa*. Dans les méthodes de recherches sur les sources archéologiques, il est indispensable de prendre en considération beaucoup de circonstances qui n'existent pas dans les recherches sur les sources écrites (p. ex. les conditions du terrain, les conditions atmosphériques, l'emmêlement de niveaux archéologiques différents, la destruction des vestiges, la situation stratigraphique des antiquités, les circonstances de leur découverte, l'ensemble archéologique dont ils font partie etc.).

Les sources archéologiques nous permettent de percevoir les différences de ravitaillement des classes supérieures et celui des classes d'artisans et de paysans qui en dépendaient. Ces possibilités existent dans les cas où les fouilles archéologiques comportent le terrain de *l'urbs* en même temps que celui du *suburbium*, ou si elles sont effectuées sur un terrain, devenu avec le temps celui d'une ville, où elles englobent les quartiers d'artisans et de pêcheurs, en même temps que ceux des gens aisés. Il faut cependant être prudent en avançant une conclusion de circonstance, ne fût-ce qu'en raison du fait, qu'au cours des X—XII siècles le menu d'un habitant de la Pologne, fût-il chevalier ou artisan, ne différait pas de beaucoup, surtout en fait de qualité des produits. À Biskupin p. ex. on

rencontre, dans *l'urbs* comme dans le *suburbium*, les os des mêmes bêtes dont on avait consommé la viande. Il est vrai, d'autre côté, que les os trouvés sur le terrain de *l'urbs* appartenaient à des bêtes de plus grande taille et sans doute mieux engraisées, que celles dont on a trouvé les os sur les terrains du *suburbium*. À Wolin et à Szczecin on est frappé par la quantité insignifiante d'os de gibier dans les quartiers des artisans et des pêcheurs; et encore faut-il considérer les vestiges que l'on y trouve non comme déchets de cuisine, mais comme matière première pour la production d'objets en os. Le *suburbium* ne consommait donc pas de la viande du gibier. D'autres l'obtenaient; ici, on ne gardait que la matière première nécessaire pour les ateliers de travail de la corne et de l'os<sup>14</sup>.

La publication de données et d'informations sur le matériel concernant ce domaine n'est pas satisfaisante. Elle devrait établir, en premier lieu, la valeur du matériel examiné au point de vue de travail d'historien; en plus, la publication devrait indiquer aux historiens la manière de se servir du matériel qu'elle renferme.

Dans les recherches sur l'ancienneté relative de la culture des céréales et l'ordre successif dans lequel on a commencé à les cultiver, la méthode d'analyse des empreintes végétales sur les vases et les tessons, et surtout sur les fragments de crépi en argile ou en argile forte, rend des services extrêmement importants. Les empreintes sur le crépi sont supérieures à celles qu'on trouve sur des vases, parce qu'elles se sont conservées telles quelles, sans restes carbonisés, qui empêchent souvent de reconnaître les espèces des céréales. Aussi le crépi permet-il d'établir, avec une grande dose de probabilité, si l'empreinte provient d'une céréale cultivée ou non cultivée. Cette méthode de recherches fournit donc un matériel beaucoup plus sûr, que ne peuvent le fournir les restes carbonisés des blés, des graines et des noyaux<sup>15</sup>. Le matériel archéologique, même s'il établit la consommation de certaines plantes et de certaines céréales à des époques beaucoup plus anciennes que la période qui nous intéresse, a une importance très grande pour nos recherches, puisqu'il nous donne une preuve de la culture ou de la cueillette de telles ou autres plantes, et qu'il nous permet souvent d'expliquer la signification de certaines dénominations obscures dans les sources écrites.

Les archéologues et certains historiens ont tenté d'interpréter le matériel archéologique et les sources écrites concernant l'alimentation. Ils ont appliqué, à cet effet, le système de présenter le matériel recueilli au moyen de tables, pour établir par des méthodes statistiques la relation entre le pourcentage des vestiges et celui de la masse alimentaire d'origine végétale et animale; sur cette base, ils déduisaient des conclusions concernant la connexité entre ces deux sortes d'aliments, le rapport entre l'agriculture et l'élevage, entre la culture des champs et l'horticul-

ture ou la culture maraîchère, entre l'élevage et la chasse, etc. Cette méthode est très utile, mais elle exige un mode d'application spécial, en raison de son importance et des propriétés spécifiques du matériel interprété.

L'importance des données statistiques dépend, en effet, des données réelles, dont nous disposons. Plus ces données sont nombreuses, plus claires et plus sûres seront les conclusions que l'on pourra déduire des tables statistiques. En revanche, un matériel de source fragmentaire, tel qu'on le rencontre presque à chaque pas dans les recherches sur la période médiévale en Pologne, ne nous permettra pas toujours de formuler des conclusions justes; surtout si ces conclusions sont détaillées, et si l'on traite le matériel statistique comme un ensemble complet de faits. Il faut dire aussi que dans les recherches historiques on ne peut baser des conclusions sur un matériel statistique, qu'à condition d'y pouvoir utiliser des phénomènes comparables.

L'utilité de la méthode statistique, et la nécessité de se baser sur les principes dont je viens de parler, deviennent évidentes dès que l'on essaye d'appliquer cette méthode pour établir l'alimentation du Moyen Âge sur la base d'un matériel archéologique. A ce qu'il semble, on ne pourra tirer des conclusions détaillées d'un matériel statistique, qu'à condition de disposer d'un ensemble de sources complet. D'un autre côté cependant, la méthode statistique permet de formuler des conclusions de caractère général, qui nous indiquent la direction juste des recherches. Si p. ex. la liste des aliments utilisés à la cour du roi, établie d'après un matériel archéologique, ne démontre presque pas de viande de gibier, ce fait éveillera notre intérêt; nous chercherons à savoir ce que devenait le gibier rapporté de la chasse du roi, d'autant plus que nous savons par ailleurs que ces chasses avaient lieu réellement, et que les registres des comptes de la cour les mentionnent. La lacune est incompréhensible, et elle donnerait un tableau faussé de la réalité si on la mettait telle quelle dans une table statistique. Selon toute probabilité, le gibier était dépecé sur place, là où il avait été abattu, et c'était là qu'on laissait les restes inutilisables de la bête. Dans une conclusion générale cependant, nous ne sommes autorisés qu'à constater, que la viande des animaux domestiques était consommée en quantité beaucoup plus grande, que celle du gibier.

La situation change quelque peu, si, à côté d'un fonds de sources incomplet, nous disposons de phénomènes comparables. Les tables statistiques sont d'autant plus difficiles à établir pour un matériel archéologique concernant l'alimentation, que les matériaux examinés ne sont pas adéquats. Il faut donc une analyse approfondie pour pouvoir dire, dans quelle mesure les restes d'os et de végétaux conservés peuvent-ils

nous donner un tableau de l'alimentation de l'époque. Il serait inutile de comparer un fragment d'os avec une graine ou un noyau, car leur masse et leur importance respectives sont absolument différentes, et, en plus, la possibilité de leur conservation dans le milieu archéologique diffère tout autant. Il faudrait donc établir certaines proportions entre ces vestiges et les aliments dont ils proviennent. Ces proportions ne semblent cependant possibles à fixer que pour la viande; en revanche, il serait extrêmement difficile d'établir la masse de la nourriture d'origine végétale et son rapport à la masse de la viande consommée; en se basant sur le matériel archéologique concernant l'alimentation de l'époque, on pourrait conclure à tort, par exemple, que la viande prédominait dans la nourriture du XIII<sup>e</sup> siècle: les restes d'origine animale prennent 78% du matériel archéologique, ceux des fruits 14%, et le millet n'est représenté que par le chiffre insignifiant de 8%<sup>16</sup>. Or, malgré que la viande ait occupé une place assez importante dans le menu de la Pologne médiévale, la relation des pourcentages que je viens de présenter est en désaccord complet avec la réalité du temps, surtout en ce qui concerne le rapport de quantité entre les fruits et le mil.

Les sources écrites traitant du domaine qui nous intéresse, en premier lieu les registres des comptes, malgré qu'elles ne contiennent qu'un matériel incomplet, disposent quand même de données qui permettent un classement logique du matériel; leur fort est de mettre à notre disposition certaines unités qui — pas toujours et quelquefois inexactement — sont quand même comparables par nature. D'un côté, ce sont les mesures de dimension et de volume; d'autre côté — les prix. Malheureusement, nous ne disposons pas encore de renseignements exacts sur les unités de dimension et de volume, de sorte que nous sommes souvent obligés à établir leurs rapports mutuels en analysant encore une fois les sources. Nous pouvons nous servir, à cet effet, du second groupe d'unités comparables, c'est-à-dire des prix; infiniment mieux connus que les mesures et les volumes, ils nous permettent non seulement de définir, ne fut-ce qu'approximativement, les dimensions et les poids, mais nous donnent en plus la possibilité de comparer la valeur d'un produit alimentaire à celle d'un autre; les prix peuvent donc déterminer la place qu'un produit alimentaire occupait dans l'économie du Moyen Âge, tant au point de vue du marché, qu'à celui du consommateur.

La méthode statistique peut donc rendre des services importants, à condition qu'elle soit appliquée avec intelligence. La méthode de rétrogression, au contraire, bien qu'elle nous tente par l'abondance des documents datant du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, ainsi que par l'abondance du matériel ethnographique, pourrait, à ce qu'il semble, altérer notre notion de la culture alimentaire en Pologne médiévale. La transformation cul-

turelle et économique subie par la Pologne à la fin du XV<sup>e</sup> et au début du XVI<sup>e</sup> siècle, a eu deux causes essentielles :

1. le changement du système économique agraire,
2. l'accroissement des contacts suivis avec toute l'Europe.

La fin du XV<sup>e</sup> siècle est une période de formation de plus en plus nette d'un mode d'exploitation de biens fonciers basé sur le système des métairies et s'appuyant sur le servage; en conséquence, c'est une période de transformations profondes de l'économie rurale. Le système de production nouveau augmente les récoltes des céréales et de certains légumes. Les changements sont progressifs, lents, sans secousses, et cependant ils amènent au XVI<sup>e</sup> siècle des transformations importantes. Le menu de l'époque est influencé, d'autre côté, dans une mesure assez considérable, par des relations élargies avec les pays étrangers, favorisées par des reines entreprenantes et par leur cour. Ces relations ont introduit différentes innovations dans le menu des classes supérieures, d'où elles pénétraient chez les bourgeois. La Renaissance s'y reflète largement, et les sources des XVI<sup>e</sup>—XVIII<sup>e</sup> siècles nous fournissent des descriptions de banquets, et des poèmes qui célèbrent le faste des services de table et du menu de la noblesse et de la bourgeoisie<sup>17</sup>. Contrairement aux classes supérieures, les paysans à la même époque voient s'abaisser le niveau de leur existence. La remembrement des terres paysannes en métairies basées sur leur servage, enlevait aux paysans le fondement même de leur existence, qui, à la période de l'organisation de biens fonciers basée sur le cens, permettait à un paysan d'égaliser parfois le train de vie d'un noble moyen. Les changements économiques avaient donc à leur base un système nouveau d'organisation et d'exploitation des biens fonciers, ainsi qu'un épanouissement du commerce intérieur et extérieur qui en était la conséquence. Le paysan censitaire avec sa ferme, ainsi que le maire de village (scultetus) avec ses droits, perdent leur rôle de fournisseurs principaux de produits végétaux et animaux au marché; les métairies prennent leur place et, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, déploient une large activité.

S'il est indispensable de prendre connaissance de sources datant du XVI<sup>e</sup> siècle, il faut, d'autre part, se garder de rapporter leurs informations, sans analyse préalable, aux siècles précédents, c'est-à-dire au XV<sup>e</sup>, et d'autant plus au XIV<sup>e</sup> siècle<sup>18</sup>. Il est vrai que les produits alimentaires essentiels, tels que le pois, le gruau de mil, la bière, etc., ont été à coup sûr utilisés généralement tant au XIV<sup>e</sup> qu'au XVI<sup>e</sup> siècle. Mais il est non moins sûr que le XVI<sup>e</sup> siècle, avec ses contacts étrangers et son commerce extérieur développé, a introduit l'usage de tout un assortiment d'épices, de vins, de moyens ingénieux d'assaisonner les mets, en même temps que certains légumes auparavant inconnus. Aussi la mé-

thode rétrogressive ne peut-elle être appliquée qu'avec beaucoup de prudence. Il n'y a que la littérature polonaise du XVI<sup>e</sup> siècle que l'on devrait exploiter davantage. C'est connu que, les poésies, les chansons et les récits contiennent parfois des motifs beaucoup plus anciens, concernant des usages et des coutumes profondément enracinés et généralement adoptés autrefois. L'analyse de ces sources doit être néanmoins très exacte, à cause des métaphores et des proverbes de plus en plus usités à cette époque, surtout dans les belles-lettres, et que l'on empruntait aux oeuvres classiques ressuscitées.

En fait de méthode rétrogressive, puisque nous y sommes, il faudrait dire quelques mots du matériel ethnographique et de son utilité dans les recherches sur l'alimentation du Moyen Âge.

Comme on sait, les matériaux ethnographiques (collections, photographies, descriptions des éléments archaïques, enquêtes basées sur des questionnaires détaillés etc.) ne peuvent nous fournir de renseignements plus anciens, qu'allant tout au plus à la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle; confrontés avec les sources écrites, ils peuvent donner un tableau assez détaillé des relations économiques aux temps du système des métairies basées sur le servage, — mais ils ne peuvent rien nous dire des époques précédentes. Aussi, tant qu'on n'aura pas trouvé dans les sources médiévales la confirmation précise de l'existence d'un objet ou d'une coutume notés actuellement par les ethnographes comme formes archaïques, on ne pourra pas dire que tel ou tel objet ou coutume aient existé au Moyen Âge. Les données ethnographiques ne pourront donc servir dans notre cas que de matériel auxiliaire, nous permettant d'expliquer des dénominations ou des notions obscures des textes médiévaux.

La situation est quelque peu autre en ce qui concerne les outils de travail. On sait que dans certains cas les outils gardent, des siècles durant, la même forme et la même destination. L'archéologie le confirme aussi bien que l'ethnographie<sup>19</sup>. Ainsi par exemple la pelle pour mettre le pain au four, ou l'auge pour pétrir la pâte, n'ont presque pas changé de forme depuis des siècles. La méthode comparative peut aider en ce cas le travail d'un archéologue. Si les fouilles archéologiques mettent à découvert des pierres de meule à bras, les données ethnographiques nous aideront à déterminer la manière dont on s'en servait. Si on a la chance de pouvoir y ajouter encore une information venant de source écrite, et peut-être encore d'une source iconographique, on peut dire que la question a été épuisée. Un mot encore. Jusqu'à présent, l'ethnographie ne s'est occupée que d'éléments archaïques ayant survécu dans la culture populaire paysanne, et tout au plus dans celle de petits nobles, sans s'intéresser à la culture urbaine. Il faut donc compter avec le fait, que les données ethnographiques ne se rapportent qu'à des classes sociales

déterminées; elles ne se prêtent donc pas toujours à expliquer des définitions obscures, même au cas où l'on dispose de sources écrites à ce sujet.

Les sources linguistiques exigent la même prudence. Les définitions n'ont pas la même signification à des époques différentes. Les noms de certaines unités de mesure et de volume par exemple, sans changer eux mêmes, ou changés très peu, désignent souvent une valeur différente.

À ce qu'il semble, l'application des méthodes que je viens d'analyser, aux recherches sur l'alimentation en Pologne médiévale, à condition de laisser de côté certaines hypothèses douteuses, basées sur des sources provenant de territoires et d'époques trop différents, nous permettra de compléter un tableau réel de la culture générale et du train de vie en Pologne, tels qu'ils étaient à l'époque de la consolidation de l'État et du développement du système économique de censive.

#### NOTES

<sup>1</sup> G. Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris 1870, pp. XVIII, 971.

<sup>2</sup> *Incipit tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus*, ms. de la Bibl. Nat. 7131, fol. 94, éd. par Douet d'Arcq, Paris 1890, p. 209—227. Bibl. de l'École de Charles I, t. I, 5<sup>e</sup> série.

<sup>3</sup> Guillaume Tirel de Taillevent, *Le Viandier*, vers 1392, publié par J. Pichon et G. Vicaire, Paris 1892.

<sup>4</sup> L. Bourdeau, *Études d'histoire générale, Histoire de l'alimentation*, Paris 1894, p. 372; Lichtenfelt, *Die Geschichte der Ernährung*, Berlin 1913.

<sup>5</sup> Je ne cite dans cet article que les ouvrages les plus importants. F. Accum, *Art de faire les vins de fruits* [traduit de l'anglais], Paris Raynal 1825; M. Boucherie, *Étude sur les boissons fermentées*, Paris 1872; Ch. Tellier, *La conservation de la viande et des matières organiques par des moyens naturels*, Paris 1913.

<sup>6</sup> C. Husson, *Histoire du pain à toutes les époques*, Tours 1877; *L'agriculture et la question du pain* [sans auteur], Lyon 1884; P. Bory, *Nos aliments: le blé, la viande, les fruits, les boissons*, Tours 1887; *Les produits de la terre et de l'industrie* [sans auteur], Dijon 1891; J. Le Conte, *L'agriculture dans ses rapports avec le pain et la viande*, Paris [sans date, avant 1894]; W. Stokar, *Die Urgeschichte des Hausbrottes*, Leipzig 1951; la bibliographie du sujet y est citée; Jacob, *L'histoire du pain à travers les siècles*, Paris 1958, pp. 480; A. L. Mercier, *Les végétaux dans le folklore et l'ethnographie*. L'Ethnographie 1953; P. Casañeuve, *Sur l'alimentation chez les peuples sauvages et les peuples civilisés*. Société Anthropol. de Lyon, Lyon 1882.

<sup>7</sup> A. Soyer, *Pantropheon or History of food and its preparation from the earliest ages of the World*, 1853; J. Battaillard, *Histoire de la boulangerie et la charcuterie*, Besançon 1870; A. Schlossar, *Speise und Trank vergangener Zeiten in Deutschland*, Wien 1876; F. Elsner, *Unsere Nahrungs und Genussmittel*

aus dem Pflanzenreiche — Aliments et boissons tirés du règne végétal, Halle 1885; C. Husson, *L'alimentation animale, ce qu'elle a été, ce qu'elle doit être... Comment on la prépare... son histoire*, Paris 1881; C. Husson, *Études sur les épices, aromates, condiments, sauces et assaisonnements, leur histoire, leur utilité, leur danger*, Paris 1883; L. Stecchetti, *La Tavola e la Cucina nei secoli XIV e XV*, Firenze 1884; A. Franklin, *La vie privée d'autrefois (XII—XVIII) d'après les documents originaux et inédits*, Paris 1891; B. Staffe, *Traditions culinaires et l'art de manger toute chose à table*, Paris 1894; F. Baudet, *Le repas et la cuisine au Moyen Âge*, Leiden 1904; A. Colombié, *Philosophie de l'histoire des repas à travers les âges*, Paris 1895; E. Darenne, *Histoire des métiers de l'Alimentation*, Meulan 1904; A. Lebault, *La table et le repas à travers les siècles*, Paris 1910; A. Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours (jusqu'à 1870)*, II vol., Paris 1948.

<sup>8</sup> A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris 1825. Il y a lieu de noter à cette occasion le livre de R. Warner, *Antiquitates culinariae*, Londres 1791, et A. Dubarry, *Le boire et le manger, histoires anecdotiques des aliments*, Paris 1884.

<sup>9</sup> F. Esparcel, *Gastronomes, gourmands et professionnels culinaires célèbres*, Paris 1923; M. Ombriaux, *L'art de manger et son histoire*, Paris 1928.

<sup>10</sup> *La Grande encyclopédie. Inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts...* Paris (vers 1890), p. 226—229; E. Dubois, *Technologie commerciale, produits*, Paris 1892; J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène élémentaire*, Paris 1889—1891; *Larousse Gastronomique*, 1938, 1952. A. Parmentier, *Album historique*, vol. II, Paris 1887.

<sup>11</sup> Citons les plus importants: L. Gołębiowski, *Domy i dwory* [Les maisons et les résidences de campagne], Warszawa 1830; W. A. Maciejowski, *Polska aż do połowy XVII w.* [La Pologne jusqu'à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle], vol. I, II, III, Warszawa 1842; Al. Brückner, *Dzieje kultury polskiej* [Histoire de la culture nationale en Pologne], vol. I, II, III<sup>e</sup> éd., Warszawa, rééd. en 1957; Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska* [Encyclopédie de la Pologne ancienne], Kraków 1900.

<sup>12</sup> J. Kostrzewski, *Kultura prapolska* [Les origines de la civilisation polonaise. Préhistoire — protohistoire], II<sup>e</sup> éd., Poznań 1949; W. Hensel, *Słowiańszczyzna wczesnośredniowieczna* [Le monde slave au temps du haut Moyen Âge], II<sup>e</sup> éd., Warszawa 1956; K. Tymieniecki, dans beaucoup de ses ouvrages, aborde la question de l'alimentation surtout par rapport au domaine princier de Za-gość. V. ses *Pisma wybrane* [Oeuvres choisies], Warszawa 1956, p. 37—126; R. Grodecki, *Książęca włość Trzebnicka na tle organizacji majątków w Polsce XII w.* [Le domaine princier de Trzebnica sur le fond de l'organisation administrative des biens fonciers en Pologne au XII<sup>e</sup> siècle], „Kwartalnik Historyczny” 1912/1913; R. Grodecki, *Dzieje klasztoru w Busku* [Histoire du cloître de Busk], „Rozprawy Akademii Umiejętności”, vol. 57, 1914, p. 1—93; S. Kutrzeba, *Handel Krakowa w wiekach średnich* [Le commerce de Cracovie au Moyen Âge], „Rozprawy Akademii Umiejętności, Wydział Historyczno-Filozoficzny”, Kraków 1903, p. 196; S. Kutrzeba, *Piwo w średniowiecznym Krakowie* [La bière à Cracovie au Moyen Âge], „Roczniki Krakowskie”, vol. I, 1898, p. 37—52; J. Muszyński, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV* [Les légumes, les fruits et les épices en Pologne au XIV<sup>e</sup> siècle], Warszawa 1924; J. Pelc, *Ceny w Krakowie w latach 1369—1600* [Les prix à Cracovie en 1369—1600], Lwów 1935; A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym* [L'alimen-

tation d'origine végétale et l'agriculture dans leur progrès historique], Warszawa 1926; W. Lęga, *Obraz gospodarczy Pomorza Gdańskiego w XII i XIII w.* [Tableau historique de la Poméranie de Gdańsk au XII<sup>e</sup> et au XIII<sup>e</sup> siècle], Poznań 1949; H. Burchardówna, *Rośliny uprawne w pradziejach Polski* [Les plantes cultivées en Pologne aux temps protohistoriques], „Przegląd Archeologiczny”, vol. IX, 1935, fasc. 2/3, p. 175; R. Kiersnowski, *Rośliny uprawne we wczesnym średniowieczu w świetle źródeł archeologicznych i pisanych* [Les plantes cultivées au début du Moyen Âge à la lumière des sources archéologiques et écrites], „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, vol. II, 1954, N<sup>o</sup> 3; M. Dembińska, *Kilka uwag o roli bartnictwa w gospodarce wiejskiej polskiego średniowiecza* (Quelques remarques sur le rôle de l'apiculture forestière dans l'économie rurale en Pologne médiévale), „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, vol. VI, 1958, N<sup>o</sup> 3. *Historia Polski* [Histoire de Pologne] publiée en 1957 par l'Institut d'Histoire de l'Ac. Polon. des Sci., a réservé à l'alimentation quelques passages: K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian cz. 1: Kultura materialna* [La culture populaire slave, I<sup>e</sup> partie: La culture matérielle] Kraków 1929.

<sup>13</sup> Les plus importantes sources écrites: *Rachunki dworu króla Władysława Jagielly i królowej Jadwigi z lat 1389—1420* [Les comptes de la cour du roi Władysław Jagiello et de la reine Jadwiga, de 1389—1420]. *Pomniki dziejowe w wiekach średnich*, vol. XV, publié par F. Piekosiński, Kraków 1896; *Die grosse Ämterbuch des deutschen Ordens*, éd. W. Ziesemer, 1921; *Księgi przychodów i rozchodów miasta 1407—1417* [Livres des revenus et des dépenses de la ville en 1407—1417]. *Pomniki dziejowe Lwowa*, vol. II, publié par A. Czołowski, Lwów 1896; *Najstarsze księgi i rachunki m. Krakowa 1300—1400* [Les plus anciens comptes et livres de comptes de la ville de Cracovie, 1300—1400], publié par F. Piekosiński et J. Szujski, Kraków 1877—1878; J. Karwasińska, *Rachunki żup solnych w XIV i XV w.* [Les comptes des mines de sel du XIV<sup>e</sup> et du XV<sup>e</sup> siècles], „Archeion” 1928, vol. III, p. 35; J. Karwasińska, *Rachunki żupne Bocheńskie z lat 1394—1421* [Les comptes des mines de sel de Bochnia de 1394—1421], „Archiwum Komisji Historycznej Akademii Umiejętności”, vol. 15, p. 123—232; *Rachunki wielkorządowe krakowskie z lat 1461 i 1471* [Les comptes de l'administration des domaines royaux de la région de Cracovie de 1461 et 1471], publiés par S. Krzyżanowski, „Archiwum Komisji Historycznej Akademii Umiejętności”, vol. XI, Kraków 1909—1913, p. 466—526; les mêmes comptes de 1471, publiés par R. Grodecki, Kraków 1951; *Księga skarbowa Janusza ks. Mazowieckiego z lat 1477—1490* [Le registre des comptes de Janusz II, prince de Mazovie, 1477—1490], publié par J. Senkowski d'après un manuscrit faisant partie des Archives du Trésor de la Couronne [Archiwum Skarbu Koronnego] à la Centrale des Archives des Documents Anciens [Archiwum Główne Akt Dawnych] à Varsovie [sous presse]; *Rachunki królewicza Zygmunta I z lat 1501—1506* [Les comptes du prince héritier Zygmunt I, 1501—1506], Archiwum Skarbu Koronnego [Archives du Trésor de la Couronne], N<sup>o</sup> 33, Archiwum Główne Akt Dawnych [Centrale des Archives des Documents Anciens] à Varsovie, publiés en partie par J. Pawiński, Kraków. L'auteur a profité aussi de chroniques, notamment de celle de Gallus-Anonymus datant du début du XII<sup>e</sup> siècle, de la *Chronique* de Maître Wincenty Kadłubek datant du début du XIII<sup>e</sup> siècle, de la *Chronique* de Janko de Czarnków, enfin des *Opera omnia* de Długosz. Contre toute attente cependant, elles contiennent toutes très peu d'informations sur la nourriture. En plus, l'auteur a mis à profit le matériel archéologique fourni par les stations de fouilles: Biskupin, Gniezno, Gdańsk, Szczecin, Wolin, Opole, Pleszewo, Kraków, ainsi que l'analyse des

vestiges d'origine animale et végétale par: M. Klichowska, F. Lechnicki, Z. Jaworski, Z. Dąbczewski, Z. Giźbert, K. Krysiak, M. Kubasiewicz, M. Matlakówna, J. Mađalski.

<sup>14</sup> M. Kubasiewicz, *Z badań nad resztkami wczesnośredniowiecznych zwierząt łownych Pomorza Zachodniego* [Une contribution à l'étude des vestiges du gibier en Poméranie occidentale du haut [Moyen Âge], „Z otchłami wieków”, vol. XXIV, 1958, fasc. 2, p. 101—107.

<sup>15</sup> W. Giźbert, *Wyniki badań nad odciskami roślinnymi z Pleszewa koło Nowej Huty — Results of Studies on Impressions of Plants in Pleszów near Nowa Huta*, „Acta Societatis Botanicorum Poloniae”, vol. XXVII, 1958, N° 2, p. 170—214.

<sup>16</sup> L'application mécanique de la méthode statistique a déterminé cette relation erronée des pourcentages pour les fouilles de Gdańsk. Cf. E. Vielrose, *Zmiany w odżywianiu się rybaków gdańskich w wieku XII i XIII. Próba oceny statystycznej* [Les changements dans la nourriture des pêcheurs de Gdańsk au XII<sup>e</sup> et au XIII<sup>e</sup> siècle. Essai d'estimation statistique], „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, vol. IV, 1956, N° 2, p. 262—266.

<sup>17</sup> Citons les plus importants: Mikołaj Rej, *Żywot człowieka poczciwego* [Vie d'un honnête homme] dans le livre „Zwierciadło” [„Miroir”], imprimerie de Matys Wirzbięta à Cracovie, vers 1567. Publié par J. Krzyżanowski, Wrocław 1956. Biblioteka Narodowa, série I, N° 152. Łukasz Górnicki, *Dworzanin polski* [Le courtisan polonais], l'imprimerie de Matys Wirzbięta à Cracovie, 1566. Publié par R. Pollak, Wrocław 1954. Biblioteka Narodowa, série I, N° 109, ouvrage inspiré d'„Il Cortegiano” de Castiglione; Jędrzej Kitowicz, *Opis zwyczajów za panowania Augusta III* [Description des coutumes sous le règne d'Auguste III], écrit en 1779—1788, publié en fragments; première publication complète par R. Pollak, Wrocław 1951. Biblioteka Narodowa, série I, N° 88.

<sup>18</sup> Il y a lieu surtout de prendre connaissance de l'ouvrage de D. Simon Syrennius, *Księgi pierwsze o ziołach rozmaitych* [Premiers livres sur différentes plantes], exemplaire ancien du XVI<sup>e</sup> siècle (sans date exacte), Bibliothèque de l'Université de Varsovie, numéro 5.1.2.29; on y trouve beaucoup de recettes pour préparer les mets, ainsi que des explications d'appellations de plantes, usitées dans les sources écrites du XIV<sup>e</sup> et du XV<sup>e</sup> siècles. C'est de la moitié du XVI<sup>e</sup> siècle aussi que date le premier livre de cuisine polonais, *Kuchmistrzostwo* [L'art du maître de cuisine], imprimé à Cracovie chez F. Ungler vers 1532. Malheureusement il n'en est resté que 2 feuilles contenant 9 recettes pour faire le vinaigre, publiées par Z. Wolski, Biała Radziwiłłowska 1891. Le livre de cuisine polonais suivant est *Compendium ferculorum*, par St. Czerniecki, secrétaire de Sa Majesté Royale... ad usum publicum, publié en 1682; il ne peut être pris en considération dans des recherches sur l'alimentation de la cour aux périodes précédentes. *Kronika Sarmacji Europejskiej* [Chronique de la Sarmatie européenne] par Alessandro Guagnini de Vérone, 1578, publié par J. Turowski à Cracovie en 1860, fournit une quantité considérable d'informations sur les territoires arriérés (l'Est) de la Pologne.

<sup>19</sup> J. Kostrzewski, *Przyczynek do dawności niektórych wytworów polskiej kultury ludowej* [Une contribution à la question de l'ancienneté de certains produits polonais populaires], „Lud”, vol. XXXVI, 1946, p. 280—288; S. Nosek, *Znaleziska w Biskupinie a współczesna kultura ludowa Słowian* [Les découvertes de Biskupin et la culture populaire slave contemporaine], „Lud”. vol. XXXVI, 1946, p. 289—312; K. Moszyński, *op. cit.*; W. Hensel, *op. cit.*