



DANIEL DROIXHE

ALIMENTATION
ET MALADIE

CONSULTATIONS À PADOÛE
À L'AUBE DES TEMPS MODERNES

ACADÉMIE ROYALE DE BELGIQUE
Collection L'ACADÉMIE EN POCHE

ALIMENTATION ET MALADIE

DANIEL DROIXHE

ALIMENTATION
ET MALADIE

CONSULTATIONS À PADOUE
À L'AUBE DES TEMPS MODERNES

ACADÉMIE ROYALE DE BELGIQUE
Collection **L'ACADÉMIE EN POCHE**

Publié avec le soutien de



Académie royale de Belgique
rue Ducale, 1
1 000 Bruxelles, Belgique
www.academie-editions.be
www.academieroyale.be

Collection *L'Académie en poche*
Sous la responsabilité académique
de Didier Viviers

Volume 140

© 2021, Académie royale de Belgique

Crédits :
© Daniel Droixhe, pour le texte

Réalisation graphique :
Loredana Buscemi,
Académie royale de Belgique

Image de couverture :

Impression :
PR-Print sa, Nivelles

ISBN 978-2-8031-0783-4
Dépôt légal : 2021/0092/7

À mon frère Yo

Étrange décoction
Tue ce qui est en vous.
Cream, *Strange Brew*, 1967

Introduction

Dans son livre sur *Nourriture et santé à l'aube des temps modernes*, David Gentilcore a écrit :

« Il ne devrait y avoir rien de plus simple, rien de plus naturel, que de manger et de boire. En réalité, rien n'est plus complexe et moins spontané. Choisir ce qu'on mange et comment nourrir notre corps est autant un acte naturel qu'un acte construit, qui engage des forces culturelles, sociales, morales et politiques. Dans l'Europe à l'aube des temps modernes, dans quelle mesure cet acte était-il aussi modulé par des forces médicales ? Ou, pour poser la question d'une autre manière, comment les auteurs médicaux ont-ils constitué la nourriture et la boisson des Européens en tant que partie d'un régime de santé ? »

¹ GENTILCORE (2016), p. 181. Le Professeur Jacques Rouëssé, de l'Académie nationale de médecine (France), m'a donné l'idée d'une recherche entreprise vers 2014 et il m'a constamment soutenu, en dépit du fait que je n'avais, comme historien de la philologie romane, aucune formation médicale. Je veux lui exprimer ici ma profonde reconnaissance. Muriel Collart m'a pour sa part apporté une aide précieuse dans la rédaction de ce petit volume de la collection « L'Académie en poche », où

Situé au croisement de ce qui relevait « des consommateurs plus ou moins informés, des autorités médicales et des habitudes alimentaires », le régime, poursuit Gentilcore, « n'était pas seulement un genre littéraire à succès, mais un genre varié ». Intervenait dans sa constitution des facteurs et des paradigmes tels que le rang social et le métier, le pays et la région, la religion et les conditions morales, ainsi que les modes. Dès lors, la recommandation diététique était particulièrement sujette au changement. Elle traversait « les hauts et les bas » des philosophies médicales et les adaptations des habitudes alimentaires de la société au sens large. Ainsi, le champ de cette médecine préventive ou curative « connut quelque chose comme un *revival* à la Renaissance tandis que l'œuvre de Galien devenait l'ancienne clé d'autorité », principalement

je me suis conformé autant que possible aux exigences d'une publication à destination du grand public, dans sa conception et dans certaines limites éditoriales (notes, nombre de pages). Je remercie également les personnes suivantes de l'aide qu'elles m'ont apportée : D. Adams, M. Weiss Adamson, K. Albala, D. Bacalexi, V. Boudier, T. Buquet, A. Carlier, N. R. Cohen Hanegbi, S. Colangelo, C. Deroux, L. Demaitre, V. Giacomotto-Charra, G. B. Faguet, S. Fortuna, B. Gauvin, L. Giannetti, I. Lancashire, R. Laudan, D. Lippi, L. Loviconi, G. Maggioni, R. Mazzei, J. Murray, A. Natale, H. Newton, M. Nicoud, S. Salattowsky et R. Suci. Ma femme Alice, ma fille Alice, mon fils Gilles et sa fille Nora m'ont spécialement soutenu par leur patience et, pour ainsi dire, par leurs *consilia*.

à travers son traité *Sur les facultés des aliments* (deuxième-troisième siècles de notre ère)².

LE SYSTÈME GALÉNIQUE DES QUALITÉS ET HUMEURS

Ainsi que l'explique l'historien Terence Scully, « les théories galéniques sur la nature de la réalité concrète — les choses qui existent — tendaient plus ou moins à imprégner toute conjecture philosophique sur le monde qui nous environne et sur nos relations avec celui-ci³ ». Ce dernier, y compris chacun de nous, était composé de combinaisons complexes et graduelles de qualités opposées : le froid et le chaud, le sec et l'humide. Il s'ensuivait que le monde articulait entre eux quatre éléments fondamentaux : la terre, l'eau, l'air et le feu. Ceux-ci se combinaient dans nos sensations pour donner lieu à quatre d'entre elles, non moins essentielles : la sensation de chaleur quand se combinaient l'air et le feu, celle de froid quand se combinaient la terre et l'eau, celle de sécheresse quand la terre se combinait plutôt avec le feu, et celle d'humidité quand l'air rencontrait l'eau. On peut proposer comme suit un premier résumé du schéma dessiné par T. Scully pour illustrer

² GENTILCORE (2016), *ibid.* Voir en bibliographie les nombreuses études de N. G. SIRAISSI.

³ SCULLY (2015), p. 60-71; BOEHM (2012); JOUANNA (2012).

ces points cardinaux de la théorie humorale de Galien et leurs combinaisons.

		Eau		
	Froid		Humide	
Terre				Air
	Sec		Chaud	
		Feu		

Comme les autres choses qui composent le monde, les aliments partageaient ces qualités élémentaires, « certains étant humides par nature et d'autres secs », tandis que d'autres encore « étaient chauds par nature et d'autres froids ». Des variations dans la combinaison de leurs qualités essentielles déterminaient la nature particulière des divers aliments : viande de bœuf ou d'agneau, poulet, poisson, fromage, etc. Cette nature particulière caractérisait également les individus, « ce qu'on appelait leur tempérament humoral ou *complexion* ». Ainsi, « une personne normale, en bonne santé, était supposée, au départ sur la base d'une observation empirique, être modérément chaude et modérément froide » (Scully).

Il s'ensuivait, par analogie mathématique, que les hommes et femmes se divisaient en quatre tempéraments essentiels auxquels étaient attachés certains caractères ou certaines caracté-

ristiques qui concernaient le type de fluide ou d'humeur qui dominait dans le corps de chacun, l'époque de la vie où ce tempérament était particulièrement actif ou développé, laquelle des quatre saisons voyait celui-ci se manifester, etc. Le schéma de base proposé à partir de Scully donnait donc lieu à un développement complexe qu'on peut présenter comme suit à la page suivante.

La maladie prenait place dans ce tableau en ce qu'elle relevait d'un dérangement d'équilibre qui consistait dans l'excès d'un des « fluides » ou d'une des « humeurs » participant au bon fonctionnement du corps : la bile jaune, la bile noire, le phlegme ou le sang. On n'entrera pas ici dans le détail des types de dérangements qui caractérisaient les différentes maladies. Il s'impose cependant, en fonction du thème de ce petit volume, de rappeler que celles-ci faisaient traditionnellement l'objet d'un classement galénique qui les ordonnait en fonction de la partie du corps affectée, c'est-à-dire « de la tête au pied » ou « de la tête au talon », *a capite al calcem*. Ainsi, à la Renaissance, un auteur comme Giovanni Manardi (1462-1536), dans un recueil de *Lettres médicales* dues à divers auteurs paru en 1557, classe les affections en commençant par les « maladies de tête » que sont la céphalée, la frénésie, la léthargie, la torpeur, l'hydrocéphalie, le coma, la mélancolie, la maladie de l'*entheasticus*, c'est-à-dire une sorte

de névrose, l'épilepsie et l'apoplexie (C1557/VII, 3)⁴. Un contemporain, Johannes Lange (1485-1565), énumère à la volée, parmi les « maladies du cerveau », l'apoplexie, l'épilepsie, le coma, la catalepsie (*catochus*), la léthargie et la frénésie (C1557/25). Ceci permet de constater, comme le confirmera l'un des cas particuliers présentés dans une seconde partie du volume, que l'apoplexie et l'épilepsie se trouvaient alors, dans une certaine mesure, associées.

Comme l'expliquent encore Terence Scully ou Massimo Montanari, le maintien de l'équilibre humoral, c'est-à-dire celui d'un degré satisfaisant de santé, implique que l'on combine les qualités d'un aliment par un type de préparation ou par un autre aliment qui balance les qualités de l'un et de l'autre⁵. T. Scully donne l'exemple du bœuf, qui « tend naturellement vers le froid et le

4 Le renvoi aux ouvrages cités s'effectuera désormais comme suit. La consultation concernée sera désignée par la lettre C, éventuellement précédée du nom de l'auteur. La lettre sera suivie de l'année de publication du recueil où la consultation figure et éventuellement d'un indice différenciant plusieurs éditions ou le tome de l'édition. Cette indication sera elle-même suivie, après le signe /, du numéro de la consultation. Le système renvoie à la bibliographie des sources premières, en fin de volume. Il épargne la reproduction, dans le fil du texte ou en note, de longues références bibliographiques. Pour les biographies des auteurs cités, on voudra bien voir les notices du *Dizionario biografico degli Italiani*.

5 MONTANARI (2013), p. 69-78.

sec⁶ ». Les bovins d'un certain âge sont d'autant plus froids et secs. Il s'agit donc, en général, pour maintenir un équilibre, d'en servir la viande « uniquement bouillie » et « garnie d'une sauce, comme une sauce à l'oignon ou celle réalisée à partir d'un civet de lièvre, qui contrebalancera les qualités de la viande par la chaleur et l'humidité ». Dans le cas d'une alimentation servie à un malade, elle devra soit s'opposer par sa nature aux qualités de l'affection, soit en réduire les effets par des caractères opposés.

Abordant la question de la « cuisine de convalescence » au début des Temps modernes, Ken Albala discute « l'apparente disjonction qui sépare les recommandations spécifiques du médecin et les recettes des cuisiniers » en prenant pour exemple celles d'Alessandro Petronio dans son traité *De la nourriture des Romains* de 1581 composé pour le pape Grégoire XIII⁷. « Par exemple, Petronio confère à la cannelle le pouvoir de lever les obstructions du foie, de fortifier l'estomac, d'augmenter la production séminale et généralement de purger le système urinaire » : des vertus que nos *consilia* ne mettent pas particulièrement en évidence. « Ceci conduit

⁶ SCULLY (2015), p. 60-71. Sur « la ligne gothique alimentaire » qui sépare dans l'opinion populaire la voracité lombarde en matière de viande, saucisse, etc. et la frugalité florentine, voir CAMPORESI (2020), p. 87.

⁷ ALBALA (2012).

à suspecter que les détails de la cuisine de convalescence étaient indépendants de la théorie de la nutrition, et ceci peut aider à expliquer pourquoi ils survécurent à l'érosion graduelle de la théorie humorale. »

LE CORPUS DES *CONSILIA* À PADOUE À LA RENAISSANCE

À partir du dernier tiers du XIII^e siècle s'est développée une vaste littérature de *consilia*, notamment en Italie. Le genre concernait « une classe de textes clairement identifiée, particulière et autonome », qui proposait « des types spécifiques de traitement » à un « patient déterminé » en fonction d'une « maladie pour laquelle l'avis d'un médecin a été requis » (Marilyn Nicoud)⁸. Cet avis tenait notamment compte des six différentes causes dites « non-naturelles » qui, selon la tradition d'Hippocrate et de Galien, intervenaient dans l'explication de l'affection.

Les *consilia* ont particulièrement fleuri à Padoue, qui pouvait s'honorer, a écrit Vivian Nutton, d'accueillir la première des facultés médicales d'Europe⁹. Plusieurs de ces recueils

⁸ NICOUD (2007, 2019); MANNING et KLESTINEC (2017) concernant la bibliographie des travaux considérables de N. G. SIRAISSI; POMATA (2010), p. 193-236.

⁹ NUTTON (1988), XIII, p. 229. Sur l'humanisme médical en Italie, voir GRENDLER (2004), p. 324-328.

sont même dus à Giovanni Battista Da Monte (1489-1551), que le même auteur a qualifié de « premier médecin » de cette faculté¹⁰. Celui-ci fit ses études à Padoue mais suivit aussi, à Ferrare, les cours de Niccolò da Lonigo, aussi appelé Leonicensino (1428-1524), qui se rendit célèbre en soumettant à une critique sévère Pline l'Ancien et son *Histoire naturelle* (23 après J.-C.-79). Da Monte fut rapidement appelé à la chaire de médecine pratique avant d'obtenir en 1543 celle, plus prestigieuse et mieux payée, de médecine théorique. Il tenait ses leçons au lit des malades de l'hôpital de Saint-François, comme en témoignera ci-dessous une consultation relative à un enfant souffrant d'hydropisie, que le savoir moderne appelle parfois anasarque ou œdème généralisé. Il participa ainsi au grand mouvement de médecine clinique que connaissait l'Europe, dont il peut être considéré comme l'initiateur en Italie.

C'est à l'intention de ses étudiants, souligne Monica Calabritto, que Da Monte appliqua la méthode d'analyse médicale qu'il avait puisée chez Galien pour remplacer celle, confuse, des médecins du Moyen Âge. Le traitement des cas considérés par Da Monte refléterait une conception caractéristique de son époque et des *consilia* tels qu'ils étaient pratiqués dans les

¹⁰ SIRAISSI (1997), p. 10, 32, 99, 127, 205, 240-241.

premières décennies du XVI^e siècle, selon une théorie imposée par Gianna Pomata, adoptée par M. Calabritto. Une mutation s’opéra quand, au cours des XVI^e et XVII^e siècles, des éléments qui relevaient davantage des genres des *observationes* et des *historiae* furent intégrés dans les consultations, à côté des explications d’ordre proprement physiologique. Ainsi se serait développé, notamment chez un médecin comme Guarinone dont il va être question, un « nouveau genre » de *consilia*.

Les consultations de Da Monte furent publiées en *Centuries* à partir de 1554. Deux éditions de ses recueils ont paru en 1559. L’une est due à l’un de ses meilleurs élèves, Johann Krafft, ou Johannes Crato von Crafftheim (1519-1585). L’autre édition est due à Girolamo Donzellini (1513-1587)¹¹. Les lettres s’y ordonnent en fonction des organes concernés par les maladies, ce qui rend son index particulièrement intéressant¹². Il sera aussi fait abondamment référence à un recueil des lettres donné par Crato von Crafftheim en 1583, c’est-à-dire après la mort de Da Monte.

À la mort de Da Monte, Vittore Trincavelli (1489-1563) fut appelé à enseigner la médecine pratique en 1551¹³. Après des études à Bologne, il s’était enregistré en 1523 au Collège des médecins

¹¹ ORSI (2014).

¹² Sur les maladies dans l’Antiquité grecque, voir GRMEK (1991); VONS (2017).

¹³ CAMPORESI (2010), p. 130.

de Venise, où il se distingua par son retour aux originaux d'Hippocrate et de Galien, débarrassés des altérations apportées par les Arabes. On comprend qu'il ait, pour cette raison, été appelé à Padoue où fleurissait le mouvement d'humanisme critique appliqué à la médecine antique et médiévale. En 1586, plus de vingt ans après sa mort, parut la première édition de ses *Œuvres complètes*, dont le deuxième tome comporte ses *Conseils médicaux*, également publiés en 1587. Si la première édition, publiée à Venise, comporte 90 consultations, celle de 1587, qui se dit publiée *après l'édition de Venise et de Lyon*, en compte 127 (et non 128, ainsi que l'indique aussi le titre). Les index respectifs montrent aussi une différence importante.

D'autres professeurs de Padoue, qu'on va présenter, ont donné des recueils de *Réponses et consultations*. C'est d'abord le cas de Girolamo Mercuriale (1530-1606)¹⁴. Celui-ci était aussi lié à Venise, où il obtint son titre de docteur en 1555. Sa carrière met en jeu de manière pittoresque d'autres personnalités du monde médical padouan, bien conforme à ce que l'on sait de l'habituelle *odium academicum* — la haine ou la jalousie académiques, souvent imprégnées d'incompétence, toujours d'actualité. Ayant trouvé en la personne de Gabriele Falloppia ou Fallope

¹⁴ SIRAISI (1997), p. 126.

(1523-1562) un de ses professeurs préférés¹⁵, il dut vraisemblablement à la recommandation de celui-ci une nomination, dès 1561, au Jardin botanique de Padoue, puis l'ouverture de la nouvelle chaire consacrée aux simples¹⁶. Il y entra en concurrence avec le bien nommé Girolamo Capi-vaccio ou Capodivacca, qui occupait la seconde chaire de médecine pratique. On sait que les degrés des fonctions académiques étaient strictement définis. En outre, Mercuriale fit de l'ombre à une autre vedette de la faculté padouane, Girolamo Fabrici ou Fabrizio d'Acquapendente (1533-1619), successeur de Fallope à la chaire de chirurgie et d'anatomie¹⁷. La peste de 1575-1576 le conduisit à gérer l'épidémie — qu'il ne put bien sûr maîtriser — en compagnie de Capi-vaccio, ce qui lui valut la rancune tenace des Vénitiens, dont la population perdit près de 30.000 citoyens. Mercuriale ne put s'en justifier qu'en alléguant de constantes visites aux malades. Son orgueil en fut-il ulcéré, ou trouva-t-il ailleurs un titre académique et des émoluments plus flatteurs ? Il termina sa carrière à Bologne, où lui furent offerts la chaire « extraordinaire » de médecine théorique, le salaire de 1 200 écus d'or et... le

¹⁵ CAMPORESI (2010), p. 130.

¹⁶ Sur Fallope, voir CAMPORESI (2010), p. 20, 133, 223. Sur Mercuriale, voir CAMPORESI (2010), p. 15, 20, 127, 269.

¹⁷ PORZIONATO (2012); STOLBERG (2019), p. 98-99.

remboursement de ses frais de déménagement. On idéalise trop la vie universitaire.

Mercuriale donna de 1587 à 1604 quatre volumes de *Responsorum, et consultationum medicinalium* qui furent réunies en un volume en 1620. La numérotation des *consilia* fait défaut dans une partie des quatre volumes — de l'édition originale, si l'on veut. Elle est rétablie dans l'édition de 1620 ; on renverra donc à celle-ci le cas échéant.

D'autres auteurs de *Consultations* ne manquaient pas de mettre à profit leur attache padouane pour recruter une clientèle de bonne société et de bon aloi, c'est-à-dire financièrement favorisée. Tel est le cas de Roderic a Fonseca, né à Lisbonne à une date inconnue, qui enseigna d'abord la médecine à Pise¹⁸, qu'il quitta en 1615 pour s'établir à Padoue. Il publia en 1619 et 1628, peu de temps avant de mourir, deux recueils d'observations dont le premier est dédié au roi de Pologne Sigismond III. On ignore si Fonseca fit partie des juifs qui durent, comme les médecins Amatus Lusitanus (1511-1568) ou Abraham Zacuth (1575-1642), émigrer du Portugal pour des raisons religieuses.

Un autre étudiant de Padoue fit une carrière brillante, riche d'enseignements. Cristoforo Guarinone, né à Vérone au milieu du XVI^e siècle, une fois diplômé de Padoue, fut appelé à la cour

¹⁸ MAZZEI (1991) ; ORLANDI (2010), p. 83-84.

du duc d'Urbino puis de l'empereur Rodolphe II, établi à Prague¹⁹. Ses *Consilia medicinalia* sont de 1610. Il aurait fondé à Vérone l'Accademia dei Moderati, l'une de ces estimables institutions culturelles qui, à l'écart de la pompe habituelle des sociétés du genre, fleurirent en Italie sous les noms les plus plaisants.

Plus discret et moins fécond, Orazio Augenio (1527-1603) suivit sans éclat un *cursus honorum* obligé, de Rome à Pise puis à Turin et enfin à Padoue. Il publia en 1592 des *Lettres et consultations* totalement inscrites dans la tradition humorale d'Hippocrate et de Galien.

La théorie galénique des humeurs ayant été exposée ci-dessus, on va considérer systématiquement la manière dont les divers aliments ont donné lieu à un régime en fonction des différentes maladies, de la même manière qu'ont été présentées par T. Scully les qualités prêtées au bœuf. On commencera donc par reconsidérer celles-ci, étendues aux autres quadrupèdes, dans le cadre particulier des régimes anti-cancéreux, avant de parcourir l'inventaire des autres animaux. Dans une deuxième partie, on proposera quelques cas (malheureusement limités vu l'étendue de cette brochure) de maladies ou d'affections ayant requis des prescriptions fournies dans des cas déterminés.

¹⁹ DIVIŠOVÁ-BURŠÍKOVÁ (2001).

PREMIÈRE PARTIE
LES DIÈTES GÉNÉRALES

Les viandes de quadrupèdes

1.1. VEAU, VACHE, COCHON...

Au livre III des *Facultés des aliments*, Galien pose d'abord en principe que « la chair, quand elle se digère bien, génère le sang le meilleur » (chap. 1). « De tous les aliments, la chair des porcs est la plus nourrissante, et les athlètes en font le plus clairement la preuve. » « Si, pour des exercices équivalents, ils mangent un jour un poids équivalent d'un autre aliment, le lendemain ils deviennent immédiatement plus faibles. » « La chair du bœuf, elle aussi, donne une nourriture qui n'est pas insignifiante. » « Mais elle génère un sang plus épais qu'il ne le faut. » Dès lors, si on est d'un tempérament atrabilaire — c'est-à-dire qui produit trop de mauvaise bile — on risque le pire : « on tombera malade d'une des affections caractéristiques de ceux qui souffrent de la bile noire », parmi lesquelles figurent « le cancer, l'éléphantiasis, la gale, la lèpre, la fièvre de quatre

jours et l'affection qu'on appelle en particulier la mélancolie. » On voit alors la rate gonfler tandis que se développent des maladies comme la cachexie et l'hydropisie.

Da Monte explique dans sa *Médecine universelle* que le bœuf salé offre un haut degré de *terrestreitas*, qualité qui, selon Avicenne, ou Ibn Sīnā (980-1037), caractérise une nourriture que sa sécheresse et sa lourdeur rendent pour ainsi dire semblable à la terre et même à la pierre. On a vu comment T. Scully rappelle les règles humorales qui fixaient la consommation du bœuf, qui « tend naturellement vers le froid et le sec ». Jean-Louis Flandrin a étudié les proverbes français qui sont supposés conserver le souvenir des diètes humorales d'autrefois dans la parémiologie moderne¹. L'un d'entre eux avertit : « De chair salée, de fruit ni de fromage nul ne s'en fie tant soit prudent et sage. »

Deux prescriptions de Da Monte définissent de la manière la plus complète possible et la plus détaillée les viandes de quadrupèdes à consommer quand on est malade. La première est destinée au célèbre Pietro Bembo, ici désigné en tant que cardinal mais dont on sait qu'il ne s'imposera pas moins à l'histoire comme écrivain, poète et artisan de l'institution du florentin en tant que langue littéraire de la Renaissance

¹ FLANDRIN (2013).

italienne (1470-1547 ; C1583/267). Celui-ci souffre de la goutte — il est *podagre* — et de pierres aux reins. « Les aliments à éviter », écrit Da Monte, « sont ceux qui procurent une nourriture épaisse et visqueuse, grasse et adipeuse ». « Telles sont les principales viandes de quadrupèdes, comme celles du bœuf, du cerf, du sanglier », à quoi s'ajoute bien sûr le porc, la *suilla*. Tout ceci vaut aussi pour un patient menacé d'apoplexie comme le duc de Bavière, Guillaume IV dit le Constant de Bavière, mort en 1550 (C1583/53). La viande rouge sera également à l'index si le malade présente des signes de mélancolie hypocondriaque (voir ci-dessous pour cette maladie), si la personne souffre de maux de tête qui lui rendent insupportable le lit conjugal (C1583/16), si elle présente une affection de la vessie et des reins, etc. Sont ainsi exclues les viandes d'animaux « âgés » ou adultes, « comme celles du bœuf ou de la chèvre », ainsi « que tout type de porc, qu'il soit récent ou salé », « fraîchement coupé ou salé et épicé », etc. (C1583/41, 116, 295, etc.). Un noble polonais que tracasse un problème cardiaque évitera aussi le bœuf, décide Fonseca (C1628/41). Par contre, Bembo recevra du chevreau de l'année et du veau encore à la mamelle.

La seconde consultation qui nous servira de référence principale concerne ce que l'époque nommait « cancer », « carcinome », affection « chancreuse » ou « cancéreuse » (*cancrosus*), ou

« squirrhe », c'est-à-dire la forme préliminaire et virtuelle du cancer, avant que celui-ci soit dit « ulcéré »². Il arrivait aussi qu'à la place du latin *cancrosus*, qui est ambivalent, un auteur utilise le plus rare *cancerosus*, comme c'est le cas chez un auteur ayant enseigné à Bologne, Giulio Cesare Claudini (1550/1553-1618). Celui-ci consacre une observation au *scirrhus cancerosus* dont est censé souffrir un de ses patients (C1607/122).

La lutte contre le « cancer » impliquait le recours à des aliments qui, d'abord, n'accroissent pas « le feu » ou « l'incendie » qu'allume le « virus cancéreux » chez le malade et du moins qu'ils en réduisent dans une certaine mesure la progression. La diète devait être prophylactique ou palliative. Hippocrate n'avait-il pas écrit qu'« il vaut mieux ne pas chercher à guérir les cancers occultes » (*Aphorismes*, VI, 38) ? « Ceux que l'on traite sont plus promptement mortels ; ceux qu'on livre à eux-mêmes laissent vivre plus longtemps. »

La consultation ici prise en référence a pour objet « un squirrhe du foie et des obstructions qui présentent un danger d'hydropisie, chez un jeune lettré d'Udine, maître Jean Baptiste Luvisinus » (C1554/61). Lui aussi devra consommer, parmi les viandes de quadrupèdes, celles de chevreaux

² Sur l'idée de cancer et l'histoire de l'oncologie, voir principalement, pour ces trente dernières années, la bibliographie de DROIXHE (2015, 2019). On y ajoutera STOLBERG (2017), p. 16-19; LOVICONI (2019), p. 73-99; LOVICONI (2020).

ou de jeunes moutons et de veaux à la mamelle. Des recommandations analogues s'appliquent à des affections, supposées « cancéreuses » mais au moins « chancreuses », qui ont trait aux narines (C1554/48 ; C1554/49). Il s'agit là d'un type classique de *noli me tangere*, expression par laquelle on désignait alors un cancer de la face. L'affection se rencontre assez souvent dans la littérature médicale du Moyen Âge et de la Renaissance. Postulant que le cancer était alors — de même qu'aujourd'hui — considéré comme une maladie typiquement et foncièrement féminine (ce qui serait à démontrer), Alanna Skuse suppose que l'attention particulière portée à l'affection portant sur le visage présentait le caractère d'un « stigma du corps marqué », d'une dégradation très visible, pouvant à la fois déconsidérer socialement la personne et être interprété comme un signe de mauvaise chance. Cette attention aurait-elle plutôt un rapport avec la peste bubonique, comme le donnerait à penser Girolamo Fracastoro (1546) ? Mais dans le cas de Da Monte, se présente l'éventualité d'un rapport avec une maladie souvent associée à la lèpre et au cancer, l'éléphantiasis, affection qui reste cachée pendant un certain temps avant de se manifester par des signes touchant le plus souvent les alentours du nez, ou par un bouton qui augmente en ressemblant également à une lentille de couleur noire (Da Monte C1587, I, p. 187).

On éloignera les viandes rouges, productrices de bile noire, de la table d'un patient cancéreux ou que l'on soupçonne d'être tel. Pour un Allemand qui souffre d'apostèmes de nature douteuse aux narines, on prescrira « de jeunes viandes, hormis celles des petits agneaux et des porcs », car « le porc, qu'il soit jeune ou vieux, est à éviter dans tous les cas » — « à mon avis », souligne Da Monte³. À une dame espagnole atteinte d'un cancer du sein, patiente de Mercuriale, on donnera du chevreau et du veau, mais également de l'agneau, « viande si saine et si appréciée des Espagnols » (C1604/59).

1.2. LE LIÈVRE, EXCLU DES DIÈTES EUROPÉENNES

Le latin *lepor*, nous apprend Varron dans son *Économie rurale* (III, ii, 4-6), au I^{er} siècle avant notre ère, désigne l'animal qu'on engraisait dans des parcs et des cages, à la différence du terme de *cuniculus*, d'où vient l'ancien français *connil* « lapin », qui désignait une espèce plus particulière à l'Espagne, « dont les individus ressemblent à notre lièvre à certains égards, mais sont plus petits⁴ ».

³ Sur la préférence pour les jeunes animaux au Moyen Âge et au début des Temps modernes, voir ADAMSON (2004), p. 34, 214, etc. ; WILLAN et CHERNIAVSKY (2012), p. 24.

⁴ VARRON (1843), III, p. 333.

Da Monte ne peut imposer au cardinal Bembo l'interdiction de consommer du lièvre, que l'on tolérera s'il vient des campagnes et s'il est jeune (C1583/267). Mais on le rejettera si ce n'est pas le cas. De même, pour l'Allemand qui souffre d'apostèmes au nez, le lièvre sera également toléré (C1554/48).

Cependant, bien d'autres médecins sont opposés à la consommation du lièvre. Dans un traité intitulé *Comment prolonger la vie jusqu'à 120 ans*, Tommaso Giannotti Rangoni (1493-1577), qui enseigna aussi à Padoue, classait le lièvre parmi les mauvaises nourritures avec d'autres viandes qu'on conservait salées, en 1550. Baldassare Pisanelli publia en 1583 un livre *Sur la nature des nourritures et des boissons* où il est dit que la viande de l'animal génère un sang mélancolique et nuit particulièrement à ceux qui sont enclins à développer cette humeur, « ainsi qu'à ceux qui étudient⁵ ». Quant à Giovanni Battista Sitoni (1605-1681), il interdit le lièvre à sa patiente Marcellina Osia, qui souffre d'un cancer occulte du sein (C1669/6).

L'exclusion médicale, en cas de cancer, s'étendait à d'autres auteurs en Europe. Reiner Solenander (1524-1601) recommande à un patient atteint d'une « tumeur en-dessous du genou »

⁵ ALBALA (2002), p. 38-39, 264; CAMPORESI (2010), p. 268; GENTILCORE (2016), p. 12-13, 35, 55-56, 64-66, 90, 108, 116-117, 122-123, etc.

d'éviter « le bœuf, le bouc et la chèvre, toute viande fumée et salée, le lièvre et le cerf », qui donnent des viandes froides et sèches. Peter Lowe (vers 1550-1610), exact contemporain de Solemner, écrit aussi qu'il ne faut pas donner à des malades du cancer « tout ce qui engendre l'humeur mélancolique et échauffe le sang, comme du lièvre, de la chèvre et de la venaison ».

1.3. LES VIANDES TOLÉRÉES : « BON GOÛT » ET SAVOIR FRANÇAIS

Quelles sont dès lors les viandes de quadrupèdes tolérées ? Le veau « encore à la mamelle », le chevreau, le jeune mouton sont prescrits par Da Monte dans les cas les plus divers mentionnés ci-dessus. La France — comme toujours plus concernée par la gastronomie, la cuisine d'exception et ses « chefs » — invite à prendre de la distance et à se placer sur le terrain du goût plutôt que du point de vue médical. L'époque établit entre les viandes certaines différences. Joseph du Chesne, dans un *Pourtraict de la santé* de 1617, souligne « qu'il y a certaines régions et lieux qui sont plus propres à produire certaines espèces de bétail, qui surpassent en bonté tous ceux qu'on amène ou qui viennent d'ailleurs ». Ainsi, les bœufs « nourris aux montagnes, aux landes ou en lieux secs, où il y ait bons pâturages,

sont toujours meilleurs que ceux qui sont nourris parmi les plaines boueuses et marécageuses, qui produisent des joncs, des roseaux, des laïches et autres herbes humides et froides, peu nourrissantes ». De même, « les moutons de Languedoc qui sont nourris aux Landes de thym, de serpolet et de telles bonnes herbes odoriférantes sont des meilleurs qu'on saurait manger ». On peut en dire de même des moutons qui proviennent du Berry ou des montagnes d'Auvergne. Mais ne comparez pas, martèle du Chesne, les moutons d'Italie, qui sont tous gros et donnent « une chair longue », avec « les nôtres » qu'on mange dans la plus belle avenue du monde, « pour la bonté ».

La tradition médicale française offre, il est vrai, d'autres regards sur les viandes. Jean Fernel (1497-1558) recommande aussi le mouton, le veau, le chevreau, le jeune lièvre, etc. dans ses *Conseils médicaux*.

Les oiseaux

2.1. APOLOGIE DES VIANDES BLANCHES

Sans doute les oiseaux offrent-ils, écrit Galien dans les *Facultés des aliments*, une viande moins nutritive que celle du porc (III, 18). Mais elle s'impose dans quantité de diètes en tant que « viande blanche » et Galien recommande spécialement la perdrix, le pigeon, le coq et le poulet. Dans un *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, Nicolas Abraham de La Framboisière, en 1600, écrit : « Entre les domestiques, les poulailles tiennent le premier rang. Elles engendrent un suc qui n'est ni gros ni ténu, mais moyen et tempéré, d'autant qu'elles ne sont excessivement ni chaudes, ni froides. »

Dans la diète pour Bembo, Da Monte suit exactement Galien en prescrivant d'abord le poulet — ou plus exactement les gallinacées — et le pigeon. Il traite séparément des « oiseaux » parmi lesquels il recommande dans l'ordre les perdrix, les fran-

colins, les faisans, les tourterelles, les grives « et les autres oiseaux des montagnes », à l'exception de tous ceux qui vivent dans les marais. La consigne sera générale. La viande des *pullorum* figurera aussi en tête du menu des malades affectés d'un catarrhe mal soigné ou de maux de tête (C1583/17; C1583/332). Le catarrhe était en principe une sorte de rhume producteur d'une effusion de pituite, c'est-à-dire d'un phlegme d'aspect glaireux que la médecine du temps liait étroitement au cerveau — d'où « rhume de cerveau ». Mais l'affection pouvait en développer d'autres que l'époque classait parmi les maladies très sérieuses voire graves, comme le *vertigo* dont il sera question. L'apoplectique duc de Bavière se verra aussi prescrire par Da Monte la volaille et spécialement les perdrix (C1583/53). Mais l'épileptique baron de Stollheim devra éviter ces « oiseaux des eaux marécageuses » que sont « les canards, les oies et les cailles » (C1583/41).

Fonseca exclut-il d'une autre manière les oiseaux liés à un environnement liquide quand il les recommande « très secs » dans un cas d'ulcère au poumon ayant provoqué un état de *tabes* ou consommation (C1619/5) ?

La Framboisière place le faisan parmi les meilleures volailles. Sa viande est « excellente, de bon suc, de facile digestion ». Mais la perdrix occupe le sommet de la classe : de facile digestion et produisant un « sang très louable », elle

«surpasse tous les autres oiseaux en bonté et délicatesse».

2.2. INCERTAIN PIGEON

Le même La Framboisière fait état de la dualité de la viande de pigeon. D'une part, elle est «humide et tendre» quand l'oiseau est jeune, mais elle devient «sèche et dure» quand il est vieux. D'autre part, elle associe deux caractères qui appellent des réticences voire des rejets. Primo, sa nature chaude et humide favorise chez certains une disposition à la fièvre, et même à la lèpre. Secundo, elle «allume facilement le sang» et «provoque l'appétit de Vénus».

Les médecins arabes du Moyen Âge avaient joué un rôle important dans la qualification plutôt négative du pigeon. Avicenne, dans son *Canon*, écrit qu'il est si chaud qu'on l'accommode, pour compenser, avec du verjus, de la coriandre et des concombres (éd. de Louvain, s. v° Hhmâm). Suivant Avicenne, l'Andalou Averroès, de Cordoue (1126-1198), ou Ibn-Rushd, précise qu'il présente un excès d'humidité. De leur côté, Mésué, ou Ibn-Māsawayh, né à Bagdad, mort en 857, et Rhasis, proprement Muhammad Ibn-Zakariyyā rā-Rāzi (865-925), disent que les pigeons pèsent sur l'estomac et sont d'une digestion excessivement lente. Luis Mercado

(1525-1611), professeur à Valladolid, attaché à Philippe II, écrit dans son traité *Des maladies des femmes* (1579) que le pigeon offre un suc qui n'est pas « absolument bon » et qu'il faut compenser sa qualité chaude par du froid si l'on veut éviter les fièvres et les angines, quand on en mange trop. Mais la mise en cause médico-alimentaire de l'oiseau est la plus décidée chez le médecin Veit Riedlin (1656-1724), d'Ulm, dans une observation de 1696 consacrée à la question de savoir « Si la viande de pigeon est nuisible ». Il se réfère aux Arabes et particulièrement au Byzantin Siméon Seth, qui perpétue les idées de Galien au Moyen Âge, pour affirmer que le public craint d'attraper la lèpre en mangeant du pigeon. Riedlin en appelle au témoignage de son épouse, qui devint fiévreuse pour en avoir consommé.

2.3. OISEAUX EN EAUX TROUBLES : OIES ET CANARDS

À la fin de sa *Thérapeutique à Glaucou*, Galien avait donné ce qu'on peut considérer comme le texte fondateur ou la charte de la diététique de la maladie (livre II, chap. xii). Il y traite « Des causes et du traitement du cancer et de l'éléphantiasis. » Il écrivait : « donnez tous les oiseaux, sauf ceux des marais¹ ». De même, au chapitre sur les oies

¹ BOEHM (2012); JOUANNA (2012).

et les autruches, dans les *Facultés des aliments* (chap. 19), Galien constate : « leur chair donne des résidus et elle est beaucoup plus difficile à digérer que celle des animaux ailés mentionnés ci-dessus, quoique leurs ailes ne soient pas plus mauvaises que celles des autres oiseaux ».

Da Monte suit exactement Galien dans la consultation pour un jeune homme d'Udine souffrant d'un squirrhe du foie — c'est-à-dire d'un commencement de cancer, potentiel et que l'époque estimait curable — et d'obstructions qui présentent un danger d'hydropisie (C1554/61). Il lui prescrit « des poulets et des gallinacées, ou des pigeons ou colombes qui vivent dans des tours, de petits oiseaux qui cherchent leur nourriture dans les arbres, les montagnes ou collines, ou dans les champs ». Mais la consultation pour l'Allemand qui se plaint d'apostèmes cancéreux dans les narines, si elle recommande aussi la consommation de « tous les oiseaux des champs », désapprouve qu'on serve au patient ceux qui « vivent dans les eaux » (C1554/48). Une consultation pour une lèvre ulcérée présentant les symptômes de la même maladie exclura également la viande d'oies et de canards (C1583/116).

Tout ceci relève d'un principe galénique général, en matière d'oiseaux. « La différence n'est pas mince entre ceux qui ont leur vie dans des lacs ou des étangs ou des lieux marécageux et ceux qui vivent à la montagne et dans des

endroits secs. De façon analogue aux lieux, la chair des animaux devient soit sèche, sans résidu et facile à digérer soit humide, pleine de résidus et plus difficile à digérer. »

Les poissons

Le principe qu'on vient d'évoquer vaut pour les poissons. La *Thérapeutique à Glaucôn* prescrivait : « Parmi les poissons, donnez ceux de roche. » Galien décrit ceux-ci dans les *Facultés des aliments* (III, 23-30). Ils ne vivent pas « sur les rivages lisses ou terreux ou sableux, mais là où se trouvent les rochers et les escarpements ». Le *kephalos* ou chevesne ou mulot vit à la fois en mer et dans les lacs ou rivières¹. La différence qui sépare les uns des autres est telle qu'on croirait que les poissons maritimes sont d'une autre famille que les seconds, qui proviennent parfois des « égouts qui vidangent les toilettes dans les villes ». La chair la meilleure est fournie par « ceux de la mer pure, et principalement quand elle est secouée par les vents », alors que la chair des autres est « assez

¹ Sur les qualifications des divers types de poissons, de l'Antiquité à la Renaissance, voir JACQUEMARD, GAUVIN, LUCAS-AVENEL, FÉVRIER et LECOQ (2013). Sur les poissons consommés à Rome, voir GOUREVITCH (2012).

muqueuse » et « donne des résidus ». Pour quelle raison ? C'est que ces derniers, dans les lacs et lagunes, font beaucoup moins d'exercices que ceux qui doivent lutter contre les mouvements de l'environnement. Comme pour l'homme : moins de défis, moins de qualités.

Le poisson est également mentionné dans un traité de Galien que Gentilcore qualifie de « l'un des plus importants ouvrages en matière de régime, à l'aube des temps modernes » : le *De sanitate tuenda*, c'est-à-dire *Sur la manière de préserver la santé*. On lit au volume II de l'édition moderne qu'après un massage aux bains publics et après avoir accompli les exercices qui conviennent à un homme âgé, celui-ci pourra se restaurer par un repas modéré, qui commencera par des nourritures laxatives, que suivront « les poissons qu'on dit de roche ou ceux qui vivent dans la haute mer ».

Da Monte suit encore scrupuleusement Galien. Il prescrit à un épileptique de « se méfier de tout type de poisson, particulièrement de ceux qui viennent des marais et des anguilles, et encore de ceux qu'on appelle vulgairement *tenchas* », les tanches (C1583/41). Un patient victime d'AVC fera de même (C1583/53). Guarinone déconseillera le poisson à l'épouse du docteur Todesch, qui souffre d'un cancer du sein : aucune *victus ratio* ne doit inclure de viandes « aquatiques » (C1610/513). Rangoni promet une longue vie à

ceux qui peuvent renoncer aux poissons « secs et salés ». Qui osait exprimer une opinion divergente, quand des maîtres de Padoue comme Fallope ou Fabrice d'Acquapendente enregistrent dans les tablettes académiques la recommandation ?

Le poisson est particulièrement exclu dans les cas d'affection à l'œil. Da Monte le refuse à un patient souffrant de cataracte et met particulièrement en garde contre les barbeaux et crabes ou écrevisses (*cancros*), « qui ont la propriété de nuire aux yeux » : « Tous les poissons pris à Venise sont spécialement nocifs » (C1583/100). La prescription concernant un problème oculaire vient sans doute, nous apprend Mercuriale, d'Avicenne qui a écrit que les poissons des étangs et des marais — mais pas ceux de roches — font perdre la vue (C1620/I, 45). Mercuriale étend aussi l'exclusion aux huitres dans plusieurs autres consultations, notamment pour les maladies des reins (C1620/I, 105 ; II, 3, 15, 21, 31 ; III, 22, etc.). Pour Augenio, même une patiente dont l'œil est endommagé par une pointe aiguë, entraînant une perforation de la cornée, peut déguster « non seulement les poissons de roches, mais même ceux de fleuves qui produisent un suc blanc », comme le médecin les a vus souvent préparer, à la manière dont Galien le prescrit (C1592/p. 102 r^o-v^o).

CHAPITRE 4

Les légumes

4.1. TAXONOMIE ET VOCABULAIRE : VARIABLE LAITUE, PREMIÈRE DES *OLERA*

L'historienne Dominique Michel rappelle que le latin *legumen* a désigné d'abord « les plantes dont le fruit est une cosse, dont on consommait les graines¹ ». À la Renaissance, il s'applique donc aux lentilles, aux pois, aux fèves, aux gesses, aux vesces, etc., bref à « ce que nous surnomons aujourd'hui les légumineuses ». Une place est réservée, à côté de cette conception traditionnelle, à d'autres classes de plantes dont celle des *olera* ou « légumes du pot » ou « herbes potagères » (nommons-les au féminin), qui nous intéresse parce qu'elle accompagne régulièrement, dans les diètes, les *legumina*. Les deux termes sont souvent employés ensemble mais sans précision ou distinction (Da Monte, C1554/6, 39, 73 ; 1572/306, etc.).

¹ MICHEL D. (2003).

Parmi les *olera* figure apparemment, pour Da Monte, la laitue. Il déconseille ce qui est cuit à la poêle, « les *olera* et spécialement la laitue » (C1572/86). On s'abstiendra, « parmi les *olera* », de la laitue, de la capucine, du chou et de la menthe, pour une diminution de la vue (C1572/87). En tout cas, on évitera de servir le légume « tant cru que cuit » (C1583/27 ; 1572/353). Mais Da Monte, dans une autre diète, présentera au malade de la salade qu'il recommande « entre les *olera* parce qu'elle constitue une bonne alimentation et engendre un sang assez gras » (C1572/305).

Que nous apprennent à ce sujet les autres Padouans ? Mercuriale classe aussi parmi les *olera* la laitue, qu'il recommande avec la bourrache, l'endive, la chicorée, l'oseille et la pimprenelle (C1587/92 ; 1620/I, 32). Un cas de maladie n'est cependant pas l'autre. Pour une tumeur à la jambe, il proscriit « presque toutes les *olera* » (C1592/109). Son confrère Fonseca énumère à la suite « les *olera*, la bette, la bourrache, la courge, l'épinard, le chou, l'asperge, le fenouil, les racines et les feuilles de chicorée, le radis noir ou raifort » (C1619/32). Un véritable salmigondis.

Pour en terminer avec la laitue, on fait ici l'impasse sur les vertus — au sens propre — de la laitue en tant que complément humoral servant à équilibrer la consommation de la roquette ou *eruca*, réputée un des plus puissants aphrodisiaques.

4.2. LES LÉGUMES À PROSCRIRE SELON LES MALADIES

Jean Céard écrit qu'à la Renaissance, « dans l'ensemble, les herbes, les fruits et les légumes sont peu estimés² ». Gentilcore ajoute que « le légume était un des aliments le moins souvent consommés à l'aube des temps modernes et pendant cette période, en raison de l'hostilité que lui manifestait l'opinion médicale ». On les trouvait grossiers (*coarse*) et de nature à produire trop de flatulences. On estimait volontiers que seuls les laboureurs ou les travailleurs manuels avaient un estomac assez solide pour les digérer.

On a choisi, au début de cette enquête, de privilégier certaines consultations de référence, dont celle consacrée par Da Monte au jeune Luvisinus, qui souffrirait d'un squirrhe au foie (C1554/61). On y trouve une liste quelque peu sinieuse d'aliments prohibés. « Que le patient s'abstienne de tous les légumes, tels que le chou, le navet, la courge, le concombre avec du lait et les légumes préparés avec des produits laitiers. » Dominique Michel note opportunément, à ce propos, que le navet ressemblait beaucoup, jusqu'à la Renaissance, à la carotte que l'on connaissait alors, qui n'était pas orange mais pourpre ou blanche, de sorte que les deux légumes se ressemblaient beaucoup.

² CÉARD (1982), p. 32.

Les diètes anti-cancéreuses sont particulièrement intéressantes du point de vue des mauvais légumes. Une recommandation pour un ulcère à la lèvre tendant vers une plus dangereuse affection fait écrire à Da Monte: « Que le malade repousse l'ail, les oignons, tous les aromates, toutes les racines, spécialement les panais, les navets, les racines de persil; de temps en temps, il pourra consommer du chou-rave bien cuit dans un bon jus de viande » (C1583/116). Dans un cas de polype aux narines également suspect d'être cancéreux, Da Monte enveloppe dans une même exclusion « ce qui est cuit à la poêle, les légumes et toutes les herbes » (C1583/118).

La mise en garde générale contre les légumes s'étend à bien d'autres affections ou embarras de santé, qu'il dévoile sans trop respecter l'identité des malades. Le comte Francisco Vargas, conseiller royal en ambassade à Venise, accumule une difficulté d'uriner, des douleurs du rein gauche, un problème du colon, un étouffement pendant le premier sommeil, etc. (C1554/88). Le Vénitien Bernardo Navagero (1507-1566), cardinal qui participa au concile de Trente (1542-1563), ne montre pas une trop belle figure, quand il est affligé de vertiges et chancèle (C1554/98). La goutte manifeste un régime de vie peu austère chez le consul polonais Mathias Zefs ou Zeus (C1554/100) et chez le cardinal Bembo. Mercuriale n'est guère plus discret. Les vertiges gâchent

aussi la stature et le statut de Giovanni Andrea Caligari, évêque de Brescia (C1592/107). Au moins le médecin se montre-t-il plus réservé quand il mentionne « un jeune noble français » atteint de *melancolia*, auquel il interdit aussi les légumes (C1597/s. n^o, p. 36-37). Et on comprend que Fonseca adopte la même confidentialité quand il traite un homme de trente-sept ans qui lui a avoué être impuissant (C1619/10). Il lui faudra un rude redressement alimentaire : « des oiseaux de bon jus, comme les poulets, les colombes, les perdrix, les grives », de la viande de « quadrupèdes châtrés », des poissons tels que la truite, la sole, la dorade. Mais aussi des légumes qui excitent au coït, comme les fèves, les pois chiches, les raves, les oignons et spécialement « ceux qu'on appelle vulgairement *échalottes* », les « bosses de terre qu'on nomme *truffes* », la pistache, l'inévitable roquette, etc.

Il est une affection pour laquelle est mobilisée — parfois en sens contraire — la référence aux légumes : les troubles de la vision. Le lecteur intéressé pourra notamment parcourir chez Da Monte ou Mercuriale les diètes relatives à la cataracte (C1559b/78 ; C1583/27 ; C1592/45).

Mieux vaut ici établir la liste des aliments favorables que Da Monte prescrit à Bembo et à ses pairs. On les connaît déjà par la section sur les *olera* : bourrache, endive, chicorée, asperges, la problématique *carotta* et autres *acetaria*, c'est-

à-dire les légumes verts préparés à la vinaigrette (voir aussi C1572/24). Voire des câpres marinant dans de l'oxymel, c'est-à-dire du vinaigre adouci avec du miel.

4.3. HARO SUR L'AIL ET LES OIGNONS

On a rencontré ceux-ci dans une prescription « à l'usage de l'Italie ». Da Monte avait posé dans sa *Médecine générale* que ces « bulbes ont tous les défauts » (II, « De quelle manière les nourritures altèrent le corps »). Les deux aliments sont souvent associés. Da Monte explique à Bembo qu'ils doivent être rejetés totalement en tant qu'aliments, même s'ils peuvent être quelquefois utiles comme médicaments, parce qu'ils coupent le phlegme et repoussent les flatulences (C1583/168). Ils sont aussi déconseillés à deux « très nobles matrones », dont une Vénitienne, qui souffrent l'une de la toux et d'un crachement de sang (C1583/160 ; Hippocrate, *Aph.*, VII, 37), l'autre de douleurs de la tête avec divers symptômes (C1559b/10). Les mêmes douleurs, produites par les vapeurs que l'acrimonie des oignons lance à la tête, affectent la duchesse d'Urbino (C1583/6).

Ail et oignons sont aussi proscrits dans des maladies ou dérangements qui ont trait au sexe. C'est le cas pour un malade qui éprouve de sournoises démangeaisons aux testicules (C1559b/229 ;

C1583/305). Un cas classique se présente avec Galeotto II Pico della Mirandola (1508-1550), de la famille du fameux Jean Pic de la Mirandole (1463-1494). Galeotto était ce qu'on appelle un *condottiere*, un chef de troupe de mercenaires : il laisse surtout le souvenir d'avoir participé à de sanglantes intrigues pour conquérir le pouvoir sur la principauté de la famille, à Mirandola, dans la province de Modène. Ayant assassiné son oncle, il fut lui-même condamné à mort avant de se réfugier à la cour de François I^{er} et de mourir à Paris. Il avait — assez logiquement — attrapé la syphilis quand Da Monte l'examina (C1559b/246). Ail et oignons lui sont interdits.

Mercuriale prohibe ceux-ci, ainsi que d'autres « ignobles aliments de ce type », à un épileptique (C1592/61). Le cas d'un homme présentant une brûlure à la tête semble plus compliqué, et plus intéressant, car il pourrait s'agir d'une affection liée au temps de sa gestation ou de sa naissance. En tout cas, il faut lui prescrire un régime sévère : pas de fruits, d'herbes, de poissons, d'aromates, et d'ail (C1592/sans n^o, p. 126^v-127).

L'ail peut aussi intervenir parmi les causes possibles du choléra. Tel est le cas, rapporté par Fonseca, d'un adolescent habitué à une très mauvaise alimentation : choses grasses, viande de porc, beaucoup de melon pendant l'été, généreusement arrosé de vin, puis des aromates et de l'ail frit, cuit dans du vin miellé, en automne...

(C1628/26). Il commença à sentir une anxiété, des nausées, des vomissements, de violentes coliques : un état que Celsus qualifie de relevant du *cholera*.

Les patients présentant des grosseurs ou tumeurs, voire des cancers, doivent obligatoirement suivre un régime qui restreint la production de bile noire. Tel est celui prescrit à un patient de Da Monte, déjà rencontré, qui présente une lèvre ulcérée tendant au cancer (C1583/116). Le même régime sera imposé pour une affection supposée cancéreuse des narines : cas connu (C1554/49). Le médecin constate chez un autre malade une « hernie intestinale » accompagnée d'une sorte de tumeur (C1554/73). C'est une autopsie — examen dont Da Monte fait rarement état — qui confirme la présence d'une autre grosseur chez le révérend Ludovicus Boschettus, un Milanais compromis dans une affaire de « poudre de soufre » introduite à Venise, qui lui valut d'être poursuivi. De « grandes et nombreuses duretés » étaient ressenties à la rate (C1554/67). Une affection du même organe vaut une véritable litanie alimentaire à Jacob Schiop, examiné par Guarinone (C1610/42). Tous les types de nourritures sont scrutés en deux et presque trois pleines colonnes, et bien sûr l'ail et les oignons à côté des câpres, du houblon, des asperges sauvages : un capharnaüm que devrait démêler un œil exercé...

4.4. VIVE LA RHUBARBE : SOIGNER L'HYDROPIE ET LA MÉLANCOLIE HYPOCONDRIAQUE

L'hydropisie, a noté Michael Stolberg, était à l'époque, avec la « consommation » et le cancer, une des « trois maladies le plus couramment discutées et le plus largement redoutées par les adultes, parmi celles qui étaient terminales ». Furetière, dans son dictionnaire de 1690, définit la maladie comme une « enflure des membres du corps causée par une eau qui se coule entre cuir et chair, lorsque le foie ne fait plus ses fonctions ». Affection mortelle aux vieillards, mais dont les jeunes gens guérissent, elle était appelée par les Grecs *tympanite* parce qu'en frappant sur le ventre, celui-ci sonne comme un tambourin nommé en grec *tympanon*. La cause de l'hydropisie est claire. Elle résulte « d'un grand refroidissement de foie, soit par son propre vice, soit par la communication des autres parties, qui sont cause que la sanguification est dépravée ». Le caractère fatal de la maladie était non moins clairement annoncé par Hippocrate à la sixième section de ses *Aphorismes*. Déjà, si la toux survient chez un hydropique, « c'est mauvais ». Les ulcères qui apparaissent sur le corps ne se guérissent pas facilement. S'il a la rate gonflée et dure, il est perdu. Opéré par le fer ou par le feu, il meurt infailliblement « si le pus ou l'eau est évacué tout d'un coup ». Ou plus simplement et définitive-

ment, décrète Hippocrate : « Chez un individu attaqué d'hydropisie, quand l'eau qui est dans les veines se répand dans le ventre, c'est la fin. »

La cure de l'hydropique consiste surtout dans un réchauffement du foie. Un légume occupe ici le sommet d'une triade d'éléments : la rhubarbe. Elle est régulièrement associée à deux autres plantes : l'*elaterium*, autrement appelé « concombre ou cornichon d'âne », et l'iris, dont on tire un jus. Da Monte et Guarinone s'accordent à ce propos (C1554/61 ; C1583/263-264 ; C1610/408, 577, etc.). On ne s'attardera pas aux diverses éditions du fameux *Livre des simples* de Platearius du XIII^e siècle et à son chapitre sur la rhubarbe. Il suffira de rappeler d'abord qu'elle y est définie comme « chaude et sèche au second degré ». On rattachait volontiers le nom de la plante à un lieu d'origine supposée, et notamment à une mer ou à un cours d'eau. Ainsi, on l'appelait *pontique* par référence au Pont-Euxin. Mais Rabelais (III, 50) voulait que la *rhabarbe* provienne du fleuve nommé *Rha*, c'est-à-dire la Volga. La rhubarbe avait par ailleurs fait l'objet d'un ouvrage qui en louait les bienfaits : la *Rhabarbologia curiosa* de Matthaeus Tilling ou Tilingius (1679).

Le suc d'*elaterium* et le jus d'iris sont administrés par Da Monte dans le traitement d'un enfant hydropique à l'hôpital Saint-François (C1554/262). Le médecin a l'habitude de le

mêler, précise-t-il, à du lait d'âne ou de chèvre ou, à défaut, de vache. Comme aliments, on en donnera qui dessèchent, de cuisson facile et qui sont susceptibles d'éveiller l'appétit, comme des oiseaux grillés avec de la cannelle et des clous de girofle.

Guarinone, quant à lui, accommode de *brassica marina* la triade mentionnée plus haut. Pline l'Ancien en parle dans l'*Histoire naturelle* (XX, xxxiii). Selon l'édition française, il s'agirait du liseron des dunes (*Calystegia soldanella*). Pline considère que l'aliment est de tous les choux « celui qui purge le ventre le plus violemment » — d'où son emploi en hydropisie. Mais quand on le prépare avec de la viande grasse, « étant donné son âcreté », il nuit beaucoup à l'estomac.

À côté du liseron des dunes, l'absinthe occupe aussi une place de premier ordre dans les compositions à base de rhubarbe. Elle est mêlée à celle-ci, avec de l'aloès, de l'ellébore et de la coloquinte, dans les boulettes ou *pilules* prescrites par Guarinone à un hydropique nommé Dalainus Pithius (C1610/164). Ailleurs, pour soigner en février 1567 une dame de la noblesse nommée Martha Mandelia Borsia, le médecin prescrit la rhubarbe, le jus de concombre et l'absinthe associés à diverses plantes, connues ou moins connues : la chicorée, la gentiane, l'anis vert, la germandrée ou l'*asplenium*, sorte de fougère aussi appelée nid d'oiseau (C1610/236).

On retrouve l'absinthe et la germandrée au programme établi par Guarinone pour soigner le comte Stefano Vigerio della Rovere, originaire de Savone en Ligurie (C1610/354). Les deux plantes, dit Pline l'Ancien, sont efficaces contre l'hydropisie quand elles s'ajoutent à des figues, elles-mêmes recommandées contre la maladie (XXIII, lxiii). La germandrée a aussi une longue réputation de vertu contre l'hydropisie puisque la *Nouvelle maison rustique*, à la fin du XVIII^e siècle, confère encore la qualité à cette « petite plante basse qui croît aux lieux incultes, pierreux, montagneux », également appelée « petit chêne » (le nom de la germandrée est étymologiquement associé au chêne et à une forme de menthe)³.

La rhubarbe est aussi un ingrédient central dans la cure d'une autre maladie qui occupe une place importante dans nos *consilia* : la mélancolie hypocondriaque. Furetière rappelle que l'*hypocondre* désigne la partie supérieure du bas-ventre de chaque côté de la région épigastrique, c'est-à-dire « à droite la région du foie et à gauche celle de la rate ».

L'affection fait chez Da Monte l'objet d'un article intitulé simplement « De melancholia hypochondriaca » (C1554/70). En premier lieu, la recommandation atmosphérique : il s'agit comme toujours d'éviter les endroits proches des marais,

³ LIGER (1775), p. 661.

comme il y en a dans les plaines de la région de Vérone, mais aussi les lieux humides et souterrains, comme on en trouve au Tyrol. La suite propose le programme alimentaire habituel, tel que défini dans la première partie de ce petit livre.

Un article du même médecin, intitulé « Du vertige qui provient de la mélancolie hypocondriaque », discute les remèdes proposés pour combattre la maladie (C1559b/27). « Je me méfierais », dit-il, « de l'électuaire diaphénique et des autres dont on fait état à présent ». Cet *electuarium diaphaenicum*, nous apprend Nicolas Lémery dans sa *Pharmacopée* aux multiples éditions, est à base de « dattes mondées de leur peau et de leur noyau », dont on prend sept ou huit onces — environ 200 grammes — que l'on met à « cuire à petit feu dans deux livres d'hydromel » et qui seront mêlées à des amandes. Lémery confirme qu'« on s'en sert pour l'hydropisie ». Mais Da Monte lui préférera un clystère nommé *diacatholicon*, composé de diverses plantes dont le polypode, sorte de fougère, la mauve, la mercuriale, etc., ou un composé de cannelle et de rhubarbe, en pilules, en infusion ou à mâcher, ou encore un sirop qui associe également la rhubarbe et une plante couramment mentionnée, la chicorée *Nicoli*.

Les fruits

Comme l'a aussi noté D. Michel en guise de préambule, « la distinction entre fruits et légumes n'est pas évidente » à travers l'histoire, notamment parce que « la botanique considère comme fruit tout ce qui fait suite à la fleur et contient les graines nécessaires à la reproduction de la plante ». Ainsi, on consomme généralement comme « légumes », aujourd'hui, ce qui se classe proprement dans la catégorie botanique des fruits, à savoir : « les aubergines, les concombres, les cornichons, les courges, les poivrons, les tomates, les haricots, les pois, les avocats et les olives ».

Une fois admises ces distinctions, il suffira de préciser que, si les fruits ne jouissent pas à la Renaissance du crédit que leur accorde la diététique d'aujourd'hui, c'est d'abord parce que, souvent très humides, ils se détériorent assez vite et qu'ils perdent ce qu'ils peuvent avoir de vertus quand ils sont séchés. Galien s'en explique

au chapitre « Sur les fruits dits *de saison* » dans le *De alimentorum facultatibus* (II, 2). L'édition française traduit ainsi ce que l'édition anglaise de Mark Grant intitule « Fruits that are called autumn » dans *On the Powers of Foods* (2000, p. 110-111). Il s'agit en effet des fruits récoltés dans « cette période au milieu de laquelle il arrive que Sirius se lève », période d'une quarantaine de jours pendant laquelle certains fruits « commencent à mûrir », « sont mûrs ou viennent de l'être ou vont l'être » (dans certains calendriers, comme chez les Celtes ou les Chinois, l'automne commence au début du mois d'août). L'important est de savoir que ces fruits « s'altèrent rapidement », comme les pêches, les melons, les pastèques, les citrouilles « et autres fruits de ce genre ». Ils sont donc, pour cette raison, dits « de saison », car ils doivent être consommés rapidement. On comprend que Mercuriale déconseille ces *fructus horarii* (C1592/45). Il ne s'agit pas, en effet, de donner à un malade déjà chargé d'humeurs mélancoliques des « fruits de saison » qui augmenteront celles-ci en se gâtant trop vite.

Da Monte autorise Bembo à prendre de temps en temps, avant le repas mais avec modération, des fruits de saison, comme des prunes bien mûres, des pêches, des abricots, etc. (C1583/267). Mercuriale recommandera aussi à la distinguée dame espagnole souffrant d'un cancer du sein « des prunes d'Ibérie, des fraises, des pêches

parfumées, et d'autres fruits du même genre, dont elle se délecte » (C1604/59). Trincavelli approuve la consommation de ces fruits pour un malade chez qui un catarrhe, en envahissant le ventre, a échauffé le foie (C1586/8). C'est qu'ils partagent avec la cerise et le raisin bien mûr cette qualité que Galien assignait aux prunes, qui « humectent et refroidissent l'estomac » (II, 31). Ainsi, dit Trincavelli, « ils adoucissent par leur humidité sa sécheresse et le rendent lisse, en le lubrifiant », à condition d'en user « avec parcimonie et lors de la première table » — au moment du premier repas — sinon le caractère vaporeux que prend l'humidité « remplit la tête ». Quant aux poires et aux coings, le patient de Trincavelli les mangera bien cuits et avec du sucre, « après d'autres plats », donc en dessert. En été, il appréciera aussi du melon, servi « à la première table », et en hiver, de l'anis, du fenouil ou de la cannelle « mise en croûte ».

Les figues bien mûres et le melon sont ainsi prescrits par Da Monte et Trincavelli pour équilibrer l'humide et le sec, afin de contrer la chaleur portée par la maladie. On a vu comment la figue intervient dans le traitement de l'hydropisie. On pouvait à cet égard s'appuyer à nouveau sur Galien qui lui prête la vertu d'aider à débloquer des indurations et obstructions (II, 8).

Mais Mercuriale la considère tout autrement dans la diète pour une personne qui ressent

depuis une dizaine d'années des besoins de vomir. Celle-ci évitera les fruits, particulièrement les figues, les melons et les pastèques, qui donnent la nausée. Serait-ce là l'effet d'une autre particularité des figues notée par Galien, lesquelles « passent à travers l'estomac et traversent facilement tout le corps¹ » ? De là vient d'ailleurs leur usage dans les maladies des reins, car ceux qui en souffrent « en mangent pour éliminer beaucoup de matière sableuse ».

¹ GOUREVITCH (1986).

Les céréales

6.1. LE PAIN DES PAUVRES ET DES MALADES

Dans le traitement concernant un malade affligé de crachements de sang et d'une atteinte aux poumons, Augenio évoque les *plantae* et les *legumina* (C1592/sans n°, p. 34-35). La première catégorie rassemble le pourpier, le plantain, l'endive et la laitue. La seconde aligne le froment, l'orge, l'épeautre, le mil, le panic, variété de millet, le riz, l'*amylum*, la gesse et la lentille. On peut s'étonner de voir classer sous la rubrique des « légumes » ce que nous appelons aujourd'hui « céréales », terme qui apparaît au tome premier de l'*Encyclopédie méthodique. Médecine*, publié à Paris et à Liège en 1787 (p. 391), puis sous la forme d'un adjectif en 1792, « qui a des grains farineux servant à la nourriture de l'homme » (CNRTL). La prescription peut ainsi constituer un préliminaire introduisant ce type d'alimentation thérapeutique.

On s'étonnera moins d'y voir figurer les lentilles, si l'on considère que c'était déjà le cas chez Galien au premier livre des *Facultés des aliments* (I, 18). Une note de l'édition française fait observer que, comme Théophraste dans ses travaux sur les plantes (vers 371-vers 288 avant notre ère), il mélange céréales et légumes. Les lentilles, préparées en soupes sans les cosses, sont jugées extrêmement dommageables, à la fois pour ceux qui sont d'un tempérament « sec et desséché », et pour l'amateur qui en mange trop. Elles font au premier « beaucoup de mal » et risquent d'induire chez le second « ce qu'on appelle l'éléphantiasis et le cancer », en raison de la bile noire qu'elles génèrent.

La gesse, dont les graines sont comme celles des lentilles d'une forme « assez plate », partage le défaut de susciter la bile noire (I, 36). C'est plutôt, à la vérité, note Galien, une plante « pour la nutrition des bêtes ». « Mais en temps de disette, je sais que certains fermiers en ont mangé, et surtout au printemps quand elles étaient encore vertes », comme ils ont aussi l'habitude de consommer des pois chiches et des fèves. Les gesses, qui ressemblent aux pois chiches dans une certaine mesure, « ne sont pas seulement déplaisantes mais elles sont aussi difficiles à digérer ».

Au sommet des céréales figure bien sûr le blé, qui a été considéré par la majorité des médecins — « avec raison, me semble-t-il », estime

Galien — comme la plus utile de la classe, en accord avec ce que nous apprennent les Grecs et « la majorité des barbares ». Dans un chapitre sur la « Médecine des pauvres » à la Renaissance, Piero Camporesi passe en revue « les succédanés du blé » inventés pour produire cet aliment que Nicolo Serpetro, dans son *Marché des merveilles de la nature* (1653), appelait le « principal fondement de la nutrition, et la première fomentation pour conserver la vie, le pain¹ ». Camporesi énumère : « le tribule aquatique, le gland dont on extrayait aussi de l'huile pour l'alimentation — comme on a continué à le faire jusqu'aux premières décennies de ce siècle pour la graine de hêtre et de haricot —, la rave, le navet, le chien-dent, le lupin, le panais, la chicorée, les *pignes*, les graines de sapin, la baie de laurier », etc. Bien entendu, on avait aussi recours aux « moutûres » ou « mélanges » de céréales inférieures « comme le mil, le panic, le seigle, l'orge, la vesce et le sorgho » : « toutes les racines *plus innocentes et plus savoureuses* ». C'est-à-dire tout un « incroyable réservoir d'ingrédients impropres qui, bouillis, desséchés, pilés, tamisés, réduits en farine et diversement mélangés pouvaient devenir un pain incertain et approximatif, qui rappelait vaguement le pain de blé ».

¹ CAMPORESI (1981), p. 133-134.

Écrivant le plus souvent pour des gens aisés, Da Monte ne manque pas de leur prescrire le « bon pain, bien fermenté » (C1554/70). On se méfiera surtout de celui qui n'est pas bien fermenté, pas bien levé ou mal cuit. La recommandation est destinée au cardinal Navagerius, déjà cité (C1554/98), ou à un jeune Sicilien qui a du sable dans les reins, à qui le médecin s'adresse pour une fois en italien et non en latin (C1554/87). Elle s'appliquera aussi à une jeune épileptique (C1559b/39) ou, chez Mercuriale, à un patient allemand qui montre une faiblesse des mains et des bras (C1592/20). Da Monte recommande un pain plutôt salé dans le cas d'une jeune fille atteinte d'un amas purulent à la poitrine (*empyema*) et d'une cessation des règles (C1554/54). Le pain pourra aussi contenir une quantité modérée de sel et même de la poudre d'anis dans un cas de fièvre (C1554/59). Dans le même cas, quand la fièvre s'accompagne d'un dérangement des intestins, le pain sera, à la rigueur, cuit deux fois (C1559b/98). L'appartenance religieuse joue-t-elle parfois un rôle ? Le pain azyne, non fermenté, sera réservé à l'Allemand Drichtristain, affecté d'un mauvais rhume (C1554/12). Mercuriale fera donner du pain de son au jeune Odoardo Farnèse (1573-1626), chez qui on découvre des ascaris, des vers parasites (C1587/13 ; 1592/I, 13)².

² Sur le son substitué au blé et « dissout dans l'eau chaude et transformé en breuvage pour les hommes-porcs (porcs et

Qu'était, finalement, cette *panatella* que Fonseca prescrit pour une inflammation des oreilles ou pour l'apoplexie dont est victime un portefaix trop souvent éméché (C1619/39, 89) ? Il s'agit, dit-il, de pain écrasé dans du jus de poule ou de poulet, qu'on consomme avec de la laitue cuite.

6.2. ÉLOGE DE L'ORGE

On se bornera à quelques lignes sur l'orge. Pline l'Ancien en fait l'éloge (XVIII, xiii-xv). C'est la première des céréales consommées en Grèce. Elle est utilisée dans la polenta préférée de la nation et on appelle les gladiateurs, qui ont besoin de beaucoup de force, « mangeurs d'orge ». On la moud volontiers en la mélangeant à des graines de lin, de la coriandre et du sel, préalablement grillés, et on mouille le mélange avant de le piler et de le faire sécher au soleil. Une telle polenta se conserve « assez longtemps » dans des pots de terre neufs, avec de la fleur de farine.

L'orge, dit Galien, n'a pas la même faculté que les autres blés (I, 9-10). Tandis que ceux-ci « génèrent une humeur épaisse et gluante », l'orge produit « une humeur légère qui a quelque chose de purifiant », mais elle humidifie et dessèche selon la manière dont on la prépare. Piero

paysans), ainsi réduits à y patauger jusqu'à ressembler à des animaux qui lappent », voir CAMPORESI (1981), p. 20.

Camporesi rappelle à ce propos la référence, en temps de peste (1577), d'un apothicaire de Bologne au précepte de Galien selon qui « il faut dessécher tel corps et le conserver sec », quand l'épidémie, dit le pharmacien, menace « ce corps qui est le nôtre, plein de graisse et d'humidité³ ». En toute circonstance, dirait-on, le sec préserve d'une graisse suspecte de favoriser la maladie.

Rien d'étonnant, dès lors, à ce que l'orge soit notamment utilisée dans ce qui est partout proclamé comme la boisson la plus saine : la *ptisana*, eau mêlée d'orge, d'où vient le français *tisane*. Celle-ci avait été prescrite par Galien dans la *Thérapeutique à Glaucon* contre l'éléphantiasis et le cancer. Galien lui consacre de nombreuses pages dans le *Commentaire au régime des maladies aiguës d'Hippocrate* (I, 11-18). Il reproduit de ce dernier d'amusantes remarques sur le recours à la *ptisane* par des « non-médecins » qui « passent pour médecins », où « le public atteint le comble de la bêtise ». « Il est facile, en effet », dit Hippocrate, « d'apprendre par cœur les noms des remèdes qu'il est d'usage d'administrer » : « il n'est qu'à nommer quelque suc de ptisane ». Cependant, poursuit Hippocrate, en matière de maladies aiguës, « la ptisane me paraît avoir été judicieusement choisie parmi les aliments céréaliers ». D'ailleurs, écrit Pline, le maître de Cos

³ CAMPORRESI (1981), p. 76.

« a consacré tout un volume à en faire l'éloge » (XVIII, xv). Bref, estime Galien, elle « pourrait bien posséder toutes les qualités requises », et elle jouit particulièrement de celle d'humidifier, « quand il s'agit d'une maladie qui brûle et dessèche le corps tout entier ». Pline déclare que la ptisane de la meilleure qualité est celle d'Utique, près de Carthage.

On trouve donc la ptisane mentionnée très souvent dans nos *consilia*. Un rapide calcul montre qu'elle est au moins prescrite dans environ 8 à 9 % d'entre eux : pour 22 occurrences sur 245 consultations dans la collection de 1559 (série b) chez Da Monte ou 49 sur 622 chez Guarinone. Mercuriale l'utilise au moins 15 fois dans le recueil de 1597, où les observations ne sont pas numérotées. Les références qui suivent portent toutes sur les recueils cités, les auteurs étant désignés par DM, M et G. Ainsi, la *ptisana* est particulièrement recommandée en cas de catarrhe, affection en principe apparentée au rhume mais qui prend des formes extrêmement diverses, comme on le sait (DM, 101, 114, 121, 124, 135, 136 ; M, 69, 78^v°, 114 ; G, 12, 71, 268, 335, etc.). On la trouve dès lors dans le traitement de la dysenterie et de la pleurésie (DM, 159, 160 ; M, 26, 42 ; G, 357, 380, 387). Mais une autre fréquence très élevée d'utilisation concerne les maladies des parties sexuelles et notamment les affections vénériennes, syphilis et « chaude-

pisse» (DM, 220, 229, 249 ; M, 23v°, 59v° ; G, 42, 76, 77, 369, 447). Ceci n'empêche pas le médecin d'avoir recours à la *ptisana* dans des cas de maladies réputées très douloureuses voire mortelles comme la goutte et les calculs, la colique néphrétique, la consommation, les tumeurs, squirrhes ou cancers, ou tel « état proche de l'agonie » (DM, 186, 193, chez Bembo, 203 ; M, 28 ; G, 88, 133, 478, 525). On a parfois l'impression que le praticien diplômé cède à la commode facilité qu'Hippocrate reprochait aux « non-médecins » qui « passent pour médecins ».

Les produits laitiers

7.1. LE LAIT

Le rapport entre le lait, la santé et la maladie peut être pour le moins ambivalent ou évoluer considérablement. Galien, au chapitre de la *Thérapeutique à Glaucon* où il traite du cancer et de l'éléphantiasis, écrit qu'on peut prescrire, avec la *ptisana*, du petit lait, lequel provient surtout du « lait le plus humide », explique-t-il dans le traité *Sur les facultés des aliments* (III, 14). Aussi le petit lait est-il donné « à ceux qui éprouvent des irritations dans la région située sous l'estomac, à cause de l'aigreur des résidus », en raison des qualités qu'il possède, « en abondance », de « vider l'estomac ». Aussi les anciens l'ont-ils utilisé « plus que toute autre boisson pour relâcher l'estomac ».

Cependant, souligne Galien, il s'agit de ne pas attribuer ces qualités à « n'importe quel lait », « mais seulement au meilleur ». Ceci vaut pour tout autre aliment : « ce qui dans toute caté-

gorie n'est pas dans la condition la meilleure, n'est pas capable, dans la mesure de ce qui lui manque, de nous aider ». Dès lors, si tel lait est sans danger, tel autre « fera du mal aux reins qui sont prompts à générer des calculs et provoquera des obstructions dans le foie de ceux qui peuvent souffrir volontiers de cette condition ». Tous sont bons « pour les parties associées au thorax et au poumon » — mais sont relativement nocifs en ce qui concerne « la tête ». Arétée de Cappadoce, contemporain de Galien, écrit aussi dans son traité *Des signes, des causes et de la cure des maladies aiguës et chroniques*, que « le lait et le fromage nuisent à la tête¹ ». Nos publicités modernes pour le lait auraient fort à faire pour vanter telle ou telle marque...

Comme le note Piero Camporesi, Galien vante beaucoup, par ailleurs, l'*oxygala*, un lait acide qu'il introduit parmi ses médicaments (III, 15). « Il se souvient d'avoir personnellement connu un paysan plus que centenaire qui ne s'était jamais nourri que de soupe de lait de chèvre et de pain en alternance avec des boules de lait et de miel, ou de lait et de thym² ». Aussi bien Arétée de Cappadoce, ajoute Camporesi, considérait-il le lait non seulement comme « un aliment unique et complet, agréable au goût et d'usage très pratique », mais

¹ ARÉTÉE DE CAPPADOCE (1834), p. 367 ; ARÉTÉE DE CAPPADOCE (2000).

² CAMPORESİ (2020), p. 33.

aussi comme « un médicament précieux pour les malades de la poitrine et des ulcères ». Arétée estimait aussi que le lait pouvait tenir lieu d'aliment au malade, car celui-ci a besoin de « quelque chose qui soit rafraîchissant à cause de la chaleur qui le dévore, et qui soit en même temps doux et très nourrissant sous un petit volume ». « On prendra de préférence le lait de femme, nouvellement accouchée ; le lait de vache est aussi très bon, et en troisième lieu le lait de chèvre³. »

Mercuriale préconise le petit lait dans le traitement destiné au patricien florentin Frédéric Arozzio, qui est diabétique (C1597/sans n°, p. 12). La boisson sera accompagnée d'autres aliments jugés convenables, parmi ceux qui sont réfrigérants et astringents : « les œufs récents, mais bien cuits, le fromage récent, l'épeautre, le riz, l'orge », etc. La recommandation pour un petit lait bien séparé du lait caillé et de tout élément gras — le « beurre » — est souvent appuyée d'une référence à Dioscoride.

Mercuriale prescrira plutôt le petit lait de chèvre à un homme souffrant de mélancolie hypocondriaque aggravée d'une difficulté de mouvement (C1604/55). Comme à propos des différentes qualités du lait, Galien distingue entre celui qui provient de différents animaux, car « il varie à la fois selon les saisons de l'année

³ ARÉTÉE DE CAPPADOCE (1834), p. 341, 367.

d'une manière qui n'est pas insignifiante, et encore plus selon les animaux eux-mêmes » (II, 14). « Car celui des vaches est le plus épais et le plus gras : le plus humide et le moins gras est celui de la chamelle, et après celui-ci, celui de la jument puis ensuite celui de l'ânesse. Le lait de la chèvre est de composition équilibrée ; par rapport à lui, celui de la brebis est plus épais ».

7.2. LA PARADE DES *LACTICINIA*

Il convient ici de faire une place à l'un des termes formellement ou étymologiquement associés au lait qui reviennent le plus fréquemment dans les exclusions d'aliment pour toutes les maladies. C'est celui de *lacticinia* (Da Monte, C1554/39, 73 ; C1572/150 ; C1583/96, 100 ; Mercuriale, C1587/61, etc.). Il semble désigner tout plat préparé avec le lait. On observe que le mot se trouve souvent mentionné en compagnie — du moins dans la succession syntagmatique — de deux autres termes : *pastilia* chez Da Monte (C1554/39 ; C1572/154) et *pasticia* chez Mercuriale (C1597/sans n°, 77v°, 98v°, 105, 117), où il est alors question d'excès de poids, des méfaits de la graisse en matière de digestion, de problèmes rénaux, etc.

Le *pastillum* est en théorie un « petit pain », du moins chez Varron. Même si Augenio tolère parfois les *pastilia* pour les malades (C1592/XII,

epist. 3, p. 141), il l'exclut fermement pour une « matrone illustre » qui souffre de nombreux maux : douleurs de tête, nausées, « suffocation hystérique », suspension des règles (C1592/sans n°, p. 105). La cause réside sans doute dans une alimentation désordonnée, et provient surtout de cette « consommation de *pastilia* dont on peut toujours s'étonner que certains se délectent ». C'est que le plat renferme beaucoup d'humeurs visqueuses qui produisent la pituite et refroidissent les intestins. Ici intervient curieusement, parmi des compositions médicinales dues à de grands personnages, le *pastillum* attribué à Tibère, auquel se réfère Galien (C1592/IX, p. 128).

Le terme *pasticia* apparaît également chez Guarinone (C1610/1). On serait tenté de le rapprocher de notre *pasticcio*, dont le dictionnaire de la Crusca donne une idée dans sa première édition (1612) : c'est « un morceau de pâte » — plutôt un reste de pâte ? — « que l'on cuit avec divers condiments, et aromates, viandes, ou poissons, ou fruits, ou choses semblables ».

7.3. LE FROMAGE, DE L'INTOLÉRABLE À LA TOLÉRANCE

Un proverbe déjà cité d'après J.-L. Flandrin donne le ton de cette rubrique, qui risque d'être assez monotone : « De chair salée, de fruit ni de fromage

nul ne s'en fie tant soit prudent et sage. » D. Gentilcore a écrit pour sa part qu'à l'aube des temps modernes, « il y avait un accord presque universel sur le fait que, plus le fromage était dur, sec et âgé, plus il était difficile à digérer et moins que ce soit adapté à quiconque excepté à l'ouvrier⁴ ».

On a vu que les *lactinia*, les produits laitiers, étaient souvent mentionnés avec les légumes dans une même exclusion des tables des malades. La diète spécifiait souvent que celle-ci concernait au même titre le fromage. Chez Da Monte, c'est le cas pour le traitement d'affections aussi diverses que : une disposition à l'épilepsie, un rhume de cerveau, des maux de tête, une apoplexie ayant donné lieu à une hémiplégie, un polype aux narines tendant vers le cancer, des calculs, une difficulté d'uriner avec douleurs aux parties génitales, une suppression des règles, etc. (C1554/3, 12, 30, 49, 76, 91; C1559b/196, 220, 225). À l'occasion, Da Monte précisera que le fromage — dont « se délecte prodigieusement » un de ses patients — est déconseillé dans tous ses états : « récent ou salé », « récent ou vieux » ou particulièrement « vieux », dans des cas de mélancolie hypocondriaque ou de tumeur dans les jambes (C1554/70, 96; C1559b/180). « Mais le pire », dit-il, « est de loin le fromage dur ». Sitoni donne son accord dans la consultation

⁴ GENTILCORE (2016), p. 14, 66-68; NATALE (2017), p. 181-189.

pour Marcellina Osia, atteinte d'un cancer du sein (C1669/6) et Rangoni déconseille aussi le « fromage salé » (C1553/p. 54^v°).

Quand l'élève de Da Monte, Donzellini, publie ses observations en 1559, il relève quelques cas curieux. Un épileptique fait état de la visite nocturne d'incubes. N'accroît-il pas ses dérèglements par son goût du fromage, qu'il achète chez un marchand qui débite sans en avoir le droit d'autres aliments notoirement déconsidérés comme le chou (C1559b/37) ? Un autre patient de Da Monte, un Polonais, se plaint d'une perte de la vue avec « un retournement des cils vers l'intérieur » (C1559b/76). Lui aussi devrait renoncer au fromage. De telles observations font tache dans un inventaire de maladies.

On voit qu'une tolérance pour les produits laitiers semble apparaître après Da Monte. Très tôt, Johannes Lange (1485-1565), médecin de l'électeur palatin à Heidelberg, avait soumis au célèbre humaniste et réformateur Philippe Mélanchton (1497-1560) la question : « Manger du fromage est-il salutaire ? » (C1605/29). Guarinone la reformule dans un « Consilium à propos d'une longue dispute avec de grands médecins et en particulier avec Capivaccio concernant la maladie des intestins » (C1610/387). « Parmi les aliments les plus lourds, il en est que l'on peut consommer librement quand ils sont bien cuits car ils renforcent l'estomac, comme sont la

bouillie de farine de blé, le fromage, les fruits de certains genres. » Guarinone range de même le « fromage récent » parmi la nourriture facile à digérer et savoureuse qu'on peut servir à un patient accablé de calculs aux reins, avec la même bouillie de farine, la ptisane, les œufs et le *chondrus*, une espèce d'algue (C1610/128). Encore faut-il, pour le même genre d'affection rénale, que le fromage ne soit pas trop gras (C1610/12).

Le beurre fait aussi partie des aliments que l'époque déconseille généralement. On a vu comment un patient de Fonseca a commencé de ressentir des nausées, puis des coliques, annonciatrices d'une sérieuse maladie, pour avoir notamment consommé trop de choses grasses, dont de l'ail frit cuit dans du vin (C1628/26). Mais rien n'illustre mieux les méfaits du beurre que le traitement réservé aux œufs.

Les œufs

Da Monte définit la fourchette de ses options pour la consommation des œufs dans le premier volume de ses consultations. Pour un couple dont le mari a transmis la syphilis à son épouse, il prescrit des œufs frais, bien cuits dans l'eau ou modérément cuits au feu, avec du sucre et de la cannelle, mais jamais cuits au beurre (C1554/24). Il est encore plus précis quand il s'agit de donner du tonus à maître Saurau (C1583/49) : des œufs frais, évidemment, ici cuits à l'eau ou au feu, mais surtout consommés *forbilia*, c'est-à-dire avalés crus, avec du sucre pour relever le goût. L'éventail des possibilités se resserre quand on soigne une personne chez qui un mauvais rhume de cerveau a occasionné une douleur particulière... au genou (C1554/95). Pas d'œuf même cuit à l'eau ou au feu, et à fortiori au beurre, mais seulement des *ova forbilia*. Décidément, par parenthèse, le genou attire ce genre de recommandation, car Da

Monte la répète pour l'Allemand Georg Freidel qui présente une tumeur au genou (C1554/96).

On reproduirait sans difficulté les références à ce régime de l'œuf, chez Da Monte mais aussi chez Mercuriale, Acquapendente, Sitoni, etc. Il est prescrit, avec interdiction de tout œuf dur, à un adolescent de Bologne qui tousse et crache du sang, à un malade, désormais familier, qui présente une ulcération de la lèvre avec disposition au cancer, etc. (C1554/55; C1593/116). Précisons juste que Mercuriale accepte la consommation des œufs *tremula*, c'est-à-dire pochés.

On en tirera le commentaire, avec Hannah Newton, que l'œuf était volontiers prescrit sous cette forme en tant « qu'aliment de base pour le faible » parce qu'il ne constituait en quelque sorte « rien d'autre que de la viande liquide¹ ». On ajoutera que le jaune d'œuf était parfois recommandé contre le cancer, comme l'affirment Johannes Petrus Arlunus (*De faciliori alimento summula*, 1539) et Antonio Fumanello (*Opera multa, et varia*, 1557).

¹ NEWTON (2018), p. 81.

Le vin

On s'attardera peu au vin, même s'il relève d'une préoccupation constante dans les diètes. Prospero Calano écrit en 1549 : « Quant est du vin, pour plusieurs causes, nous n'en tiendrons si long propos qu'il semblerait être besoin », car « vouloir manifester toutes ses différences, couleurs et forces serait chose pénible et infinie ». On imitera Calano.

Da Monte qualifie suffisamment le vin que boira Bembo (C1583/267). Il faut d'abord qu'il soit « le plus léger et le plus clair possible », ensuite qu'il offre un caractère de maturité sans aucune acidité. Bref, il ne doit donc être « ni nouveau, ni très vieux, mais d'un âge moyen ; ni blanc, ni sombre, mais un peu rouge ; ni puissant, ni pas trop violent, au point de nuire à l'estomac, mais modéré ». Da Monte recommande particulièrement — rien d'étonnant — le vin de Salerne, de Campanie.

La recommandation oenophile de Da Monte se répète inlassablement et de manière fastidieuse (C1583/11, 15, 106, 118, etc.). Mais Guarinone ne s'abandonne pas volontiers à des considérations gustatives, comme si l'époque était passée de se livrer à de tels bavardages à propos de maladies. Il ne parle de vin ni dans une consultation pour un sérieux cancer du sein, ni à propos de la même affection qui a attaqué la comtesse Landriani, de la descendance de Catherine Sforza, en conflit avec César Borgia (C1610/371, 403). Il ne déroge que dans un cas de cancer du pubis et de l'utérus. Il préfère spécifier en termes médicaux les qualités d'un vin. Pour un problème de digestion, il prescrit en fonction de contraintes horaires précises celui qui est très vite assimilé, rapidement charrié dans les veines et donc très nourrissant (C1610/43). D'un côté, le vin blanc n'est pas exempt d'un fort caractère d'astringence. De l'autre, le rouge demande plus de temps pour être transporté dans les veines et plus facilement assimilé par l'estomac, sans être tout à fait aqueux, etc.

Au reste, Guarinone donnerait plutôt la priorité, tant pour la fièvre connue sous le nom de *causon* que pour la syphilis, à du vin de fruit tel que le vin de grenade (C1610/26, 28). Celui-ci a aussi, vers la même époque, les faveurs de Mercuriale, quand ce dernier traite sa patiente espagnole souffrant d'un cancer, déjà rencontrée

(C1604/59). Ou alors, qu'elle prenne de l'eau avec du jus de citron et du sucre, cuits lentement. Pour le reste, on dirait que Mercuriale évite aussi la discussion sur les qualités du vin, qu'il réserve à des diètes portant sur les rhumes, maux de tête et de ventre, les « fièvres lentes », même s'il lui arrive de considérer la boisson en cas de goutte ou d'hydropisie (C1592/23, 50, 60, 67, 73, 74, 85).

Pour celui que cela intéresse, on verra chez Fernel, Solenander ou Lowe, dûment cités, des références au vin « légèrement jaune », au *clare-tus*, vin blanc mêlé à du rouge, ou au blanc relevé de thériaque, un antidote dont le nom est lié au fameux roi Mithridate, qui consommait régulièrement du poison pour s'y habituer et prévenir qu'on attente à ses jours. On ne s'étonnera pas de voir l'Écossais Lowe recommander la bière à l'un de ses patients. Mais Da Monte n'a pas de ces tolérances. L'Allemand André Vuelser ferait mieux de renoncer à la bière et à ses flatulences, s'il a le courage de s'en passer, en dépit des habitudes (C1583/274).

En conclusion, rien, bien sûr, ne vaut l'eau claire, en particulier si elle n'est pas polluée par les marais, dit le précurseur vénitien Antonio Benivieni (1443-1502) dans son *Régime de santé*¹.

¹ BENIVIENI (1951), p. 36 ; CAMPORESI (2010), p. 130, 137. Voir aussi, concernant l'exclusion du vin relevé d'épices, l'*ypocras*, WILLAN et CHERNIAVSKY (2012), p. 55-56, 69 ; GENTILCORE (2016), p. 163.

DEUXIÈME PARTIE
CAS PARTICULIERS

L'AVC du sieur Tingoli

On a vu comment, dans le classement galénique des maladies ordonnées « de la tête au pied », l'apoplexie et l'épilepsie se présentaient comme des « affections du même genre », ainsi que l'écrit Arétée de Cappadoce¹. Dans chacune, il y a en effet « privation ou du sentiment ou du mouvement ou de l'un et de l'autre, quelquefois même de la connaissance et des autres sens intérieurs ». À la Renaissance, Manardi, déjà cité, considère que ces maladies « touchent les mêmes endroits et sont dues à une même humeur, il va de soi froide et grossière ». Cependant, « l'épilepsie atteint l'homme par des accès qui le saisissent par intervalles, après lesquels il retrouve son plein état de santé, comme auparavant », tandis que la manière dont l'apoplexie touche des membres peut donner lieu « à ce que les Grecs appellent hémiplégie, parésie et hémiplexie, et les Latins

¹ ARÉTÉE DE CAPPADOCE (2000), I, iii, iv, vii.

resolutio », c'est-à-dire relâchement des organes. Ainsi, il arrive souvent que « l'apoplexie se termine par la mort ou par la paralysie ». Manardi se réfère à plusieurs représentants de la grande tradition médicale arabe du Moyen Âge tels que Rhasis et az-Zahrāwi, appelé en latin Albucasis (vers 940-1013).

Guarinone traite plusieurs cas d'apoplexie. Un patient nommé Tingoli a été « frappé d'une syncope » qui donne lieu à « un soupçon d'apoplexie » (C1610/283). Les Tingoli étaient une famille originaire de Ravenne qui s'illustra notamment au XVI^e siècle par un poète et un secrétaire de la Propagande de la foi à Rome. Mais d'autres familles du même nom se propagèrent en Italie et une branche s'installa notamment à Venise, où elle figurait à l'ordre sénatorial de la République. On connaît une compositrice, Cesarina Ricci de Tingoli, née vers 1573, qui vécut donc à l'époque de notre malade. Notons que les *Consilia* de Guarinone furent publiés à Venise.

La syncope dont l'homme fut atteint entraîna un dommage de la mémoire et de la parole. Ceci, considère Guarinone qui juge « d'après l'audition du cas et la succession des événements », « peut non seulement être interprété comme relevant de l'épilepsie mais aussi de l'apoplexie ». La crise s'est opérée comme suit. Une douleur de l'estomac s'est manifestée d'abord, avec des fièvres. La production d'une « humeur néfaste » a bientôt atteint la

bouche, avec un vomissement et les autres perturbations qu'on imagine, accompagnées d'une sueur et d'un froid extrêmes. Survint alors « une perte du sentiment et du mouvement, signe ordinaire d'un choc dans la tête ». « Moi-même », rapporte le médecin, « j'ai vu de nombreux cas similaires où la personne demeurait sans mémoire et sans un usage correct des mots ».

Peu après que le malade ait retrouvé « sa faculté motrice », son ventre répondit à un clystère et il récupéra quelque chose de la parole. « Mais pendant tout ce temps, la mémoire lui manquait tout à fait, de même que la faculté de parler, parce que le choc qui s'était produit dans la bouche, pour ainsi dire devenue comme la pierre, avait atteint par la secousse, à partir de cet organe, tout le cerveau. »

Guarinone tient ici à établir une distinction entre la « grande apoplexie » et la « légère apoplexie », à partir d'Hippocrate. Celui-ci écrit, au 42^e aphorisme de la deuxième section, que « la guérison d'une violente apoplexie est impossible » et que « celle d'une apoplexie légère est difficile ». Galien explicite l'aphorisme en précisant que les victimes d'apoplexie « voient tout leur corps subitement privé de sens et de mouvement, à l'exception de la seule respiration », laquelle est relativement épargnée, même si elle peut être « inégale

et désordonnée», « intermittente »². Guarinone aborde également la question de la différence entre la « grande » et la « légère » apoplexie dans une consultation « Pour l'estimé seigneur Io. Bernardinus Toniallus » (C1610/389). Il y distingue la maladie qui, en affectant « les nerfs postérieurs du cerveau », paralyse la langue et la parole, et celle qui, touchant « le cerveau vers l'occiput », porte ses effets sur tout le corps, c'est-à-dire aussi sur le mouvement, le déplacement, etc. Il s'agirait ici d'inscrire cette réflexion dans la théorie du fonctionnement du cerveau telle que développée à la Renaissance à partir de la conception du *cerebellum* chez Aristote et Galien, et particulièrement sur la base des découvertes de Vésale.

En matière de diète, Guarinone écrit à propos du patient Toniallus : « Préciser une *victus ratio* est inutile, car il s'agit d'une maladie très longue, et nous ne sommes même pas en état de proscrire beaucoup de choses, si ce n'est que le repas doit être extrêmement modéré, et l'usage du vin réduit, que la nourriture ne doit jamais être abondante, et qu'on doit tout à fait éviter le sommeil pendant la journée ». Concernant le sieur Tingoli, il pronostique : « Je n'ai pas craint qu'une apoplexie se reproduise ». On mettra ceci en corrélation avec ce qu'il constate à propos de l'autre patient : « Il ne s'est nullement rétabli, mais le cas d'apoplexie a

² GALIEN (1827), t. XVII. Pars II, p. 539-543.

été enlevé après la deuxième année ». Hippocrate avait écrit, à l'aphorisme 51, que l'apoplexie peut être surmontée si des fièvres interviennent dans les sept jours. Le point fut discuté par Galien, qui fixe cette intervention salvatrice dans les limites possibles de trois ou quatre jours, éventuellement sept, mais pas au-delà. On pouvait donc considérer qu'il restait un espoir, même mince, de ne pas voir la crise se répéter.

Fonseca estimait également qu'on pouvait soigner un patient victime d'une apoplexie, comme ce portefaix, grand buveur, qui au cours d'une crise d'ébriété perdit d'un coup la parole et fut privé « de tout mouvement et de toute sensation » tandis qu'il était saisi d'une respiration inégale et violente (C1619/89). En effet, la suspension de l'activité cérébrale peut s'effacer en trois jours une fois que l'ivresse s'est dissipée. La chaleur, qu'elle soit due à la nature de l'homme ou à la fièvre, dissout les vapeurs et les mauvaises humeurs.

À propos de la consultation relative à Tingoli, M. Calabritto fait remarquer qu'elle n'est organisée ni en fonction de l'ordre traditionnel, « de la tête au talon », ni en fonction de la date, mais « dans un ordre alphabétique en fonction des titres ». Ceci, cependant, n'est pas nécessairement imputable à Guarinone puisque l'édition est posthume³.

³ CALABRITTO (2012), p. 643.

L'hydropisie du burgrave de Bohème

Guarinone était appelé pour des cas d'hydropisie dans les plus hautes classes de la société. Il soigne pour cette maladie le marquis Giovanni Filippo Malaspina, d'une importante famille de Vérone, et traite son épouse de quarante-huit ans pour un épanchement excessif de flux mensuel, inquiétant même si elle montre de belles couleurs (C1620/205-206). Mais son client le plus connu est sans nul doute Wilhelm de Rosenberg (1535-1592), haut trésorier et haut burgrave de Bohème à qui le médecin donne ici le titre de « pro-roi de Bohème » (C1620/577). La consultation doit avoir lieu entre 1578 et 1583, époque où se situe le mariage de Wilhelm avec Anne Maria de Baden, sa troisième épouse et l'une des princesses impériales, grâce à laquelle il étend son domaine. Le tableau du malade, dans la quarantaine, n'est pas brillant. La rétention d'eau a gagné la gorge, dont les œdèmes

occupent la plus grande partie. La tête et les yeux sont chauds et secs. Guarinone suppose comme d'habitude que le mal trouve son origine dans les veines du foie et de la rate.

Venons sans ambages à la cure, maintenant que « nous connaissons assurément l'état de l'Illustrissime et Excellentissime Seigneur ». « À coup sûr », convient le médecin, ce qu'il s'agira d'imposer ou d'interdire rendra la diète « peu agréable » : « nous pouvons craindre la manière dont ce qui est défendu sera reçu ». Il y a trois manières d'expurger le corps de ce surplus aqueux : par la déjection, par l'urine et par la transpiration. On sait aussi comment former des boulettes de rhubarbe pour favoriser la purge, en y ajoutant éventuellement des raisins secs et en dosant le concombre d'âne, si possible « vieux ».

Pour forcer les humeurs à sortir par l'urine, on recourt à des herbes telles que le fameux anis vert, l'*asplenium* que les Arabes appellent *cetrach*, les asperges, le persil, l'éryngé ou panicaut, « et même la garance et le chardon béni, si on en a ». On voit que le catalogue des simples s'étoffe. Ainsi, la garance était déjà recommandée par Pline pour évacuer l'urine (XXIV, lvi). On s'attarderait au chardon béni dont beaucoup disent que son sirop excite la sueur si un autre produit, plus intéressant et sans doute plus cher, n'était réputé exercer les mêmes effets : le gaïac, nom d'un bois de résineux découvert dans le Nouveau

Monde. On se permet de renvoyer ici à l'excellent livre de Brigitte Cauvin sur *La vérole et le remède du gaïac*, où est traduit le traité de l'humaniste Ulrich von Hutten (1488-1523), à partir duquel le mot s'est répandu.

On a dit que la clientèle de Guarinone comprenait volontiers des personnalités de haut parage. Celle-ci mériterait un examen dans les règles. La liste de ses correspondants médicaux s'ébauche ici. Pour la dame Borsia, il est en relation avec Petrus Beroldus de Vicence, en Vénétie, avec lequel il discute aussi pour un cas d'apoplexie (C1610/389). D'autres consultations font apparaître diverses connexions avec des praticiens ou savants résidant dans les Marches et plus particulièrement dans la province de Pesaro et d'Urbino. En sont originaires Americo Samperoli et Costanzo Felici, mentionnés dans la consultation pour l'abbé Laura. Samperoli, lié à Pesaro, capitale de la province, fit ses études à Padoue où il fut déclaré *rector artistarum* en 1575. Il entra au service du duc d'Urbino François Marie II, qui descendait d'un célèbre *condottiere* représenté par Raphaël et le Titien. Costanzo Felici (vers 1525-1585), était né à Urbania, anciennement Casteldurante, dans la même province. Il fit aussi ses études à Padoue où il fut proclamé médecin en 1552 avant d'exercer dans la région.

Il n'était pas homme à se préoccuper beaucoup d'assurer sa renommée par des publications.

Il laisse surtout des manuscrits que conserve notamment le Fonds Aldrovandi de la Bibliothèque universitaire de Bologne, parmi lesquels un traité *Des différences et parties des plantes*. Il préférait se consacrer à ses recherches d'histoire naturelle sur les pentes du Monte Nerone, qui domine la petite cité de Piobbico, où il avait passé sa jeunesse. Tout au plus fréquentait-il l'Académie de médecine de Rimini, où il résidait habituellement. Pour le comte Vigerio della Rovere et pour une dame de la famille de Cappaluci, que l'on croit originaire des Marches, Guarinone fait aussi appel à deux médecins d'Urbino : Giovanni-Battista Teofilo et Giovanni Battista Graziosi. L'enquête est ouverte.

CHAPITRE 3

Un hypocondriaque qui ne se plaint pas pour rien : le comte Scotti

La mélancolie, rappelle Furetière, est une des quatre humeurs du corps, « la plus pesante et la plus incommode » (s. v^o). Elle « cause la tristesse, le chagrin », et quand elle est noire, elle peut provoquer la folie. Le mélancolique prononce des « choses déraisonnables » jusqu'à émettre des hurlements qui font ranger la maladie dans la catégorie de la *lycanthropie*.

Mercuriale considère l'affection, au premier tome de ses consultations, chez le comte Frédéric Scotti (1522-1590), jurisconsulte et lettré qu'on ne pouvait certes pas qualifier d'« hypocondriaque » ou de malade imaginaire au sens moderne, tant il était accablé de divers maux (C1587/11). Il cumulait obésité, faiblesse générale, prurit, ulcères, maladie de la peau au sein droit, torpeur de la

lèvre supérieure. Dans un tel cas, on suppose bien que le programme alimentaire ne pouvait pas seulement consister dans sa forme ordinaire. Mercuriale recommande en outre la coriandre en poudre, qui assaisonnera sans dommages les bouillons ou la polenta, et la bourrache, qui va s'avérer le légume le plus souvent prescrit. « Je dirai le minimum », écrit Mercuriale, « en ce qui concerne la boisson ». « Il suffit peut-être de répéter avec Hippocrate qu'on doit boire modérément du vin en cas d'un mal d'estomac. » Les bains — ça ne peut faire de mal — sont aussi recommandés. Mercuriale en ordonne aussi au duc de Nivernais ou de Nevers, qui soigne déjà ses vertiges et ses palpitations cardiaques à la station thermale de Lucques, en Toscane (C1587/1).

Da Monte propose un autre cas de mélancolie hypocondriaque mettant en scène un jeune noble qui souffre périodiquement, depuis plusieurs années, de douleurs intenses dans l'abdomen, lesquelles augmentent avec l'âge (C1559/28). Le mal se manifeste surtout l'hiver et la nuit, touche tantôt le fond de l'estomac, tantôt les intestins, donnant lieu à des coliques, et produit sur le côté comme un bruit sourd, un rugissement. En plus de ça, « il boit beaucoup, reste volontiers la poitrine découverte, dort nu et mange des fruits, crudités qui aggravent le mal ». Et tout cela s'aggrave avec le repas du soir, d'où un mauvais

sommeil. Donc, de la rhubarbe, comme dans l'hydropisie ! Éventuellement avec de la cannelle.

CHAPITRE 4

Le Polonais malade du cœur

Roderic de Fonseca traite un noble polonais d'une quarantaine d'années affecté de palpitations cardiaques (C1628/41). On a déjà rencontré ce patient à qui est recommandée l'abstention de bœuf. L'homme, « d'un tempérament chaud et sec », est affligé d'un « foie brûlant ». Il a commencé voici huit ans à ressentir ces palpitations qui affectent aussi le cou. Elles sont peu marquées en temps normal, mais augmentent quand « une oppression du temps se fait sentir » et la nuit, pendant cinq à six heures, il éprouve une *lypothimie*, une déliquescence générale, une impression de perte de vitalité qui le fait sombrer, sans fièvre et sans que son urine soit anormalement colorée. Mais il éprouve alors l'effet de diverses « passions de l'âme », allant de l'abattement (*maestitia*) à la colère, auxquelles il attribue l'origine de sa maladie.

Fonseca considère en effet que telles en sont les causes, après qu'il ait reconstitué le processus physiologique de l'affection. Cette agitation mentale produit un soudain afflux de bile noire au cœur en raison de l'extrême échauffement du foie et de la consommation de viandes telles que le bœuf ou le cerf.

Le pronostic du médecin, pour une affection de ce type et qui dure depuis si longtemps, n'est pas vraiment favorable. « À mon avis, elle ne peut être résorbée par un traitement. » Galien ne dit-il pas qu'avec l'âge, le danger est qu'une syncope survienne et tue le patient ? Le Polonais en partage la menace avec les hypocondriaques et les hystériques — quand ceux-ci peuvent atteindre « la dernière vieillesse ». Il s'agit au maximum de faire en sorte que la maladie ne s'aggrave. Il faut donc refroidir le processus en conservant au malade ses forces par des médicaments et une alimentation convenable. On mettra au bras droit, surtout au printemps, des emplâtres noirs (*basilica*) et on lui appliquera deux fois par an, à cette époque et en automne, des ventouses avec incision, surtout au bras gauche. Pour l'alimentation, on donnera de la bette, de la bourrache cuite avec des raisins secs et des prunes de Damas.

La sciatique : de l'ouvrier des mines à l'aristocrate

« Lorsqu'un malade vous consulte », dit Da Monte, « vous devez d'abord faire ceci » (C1559b/230). « En premier lieu, considérer le visage, ensuite s'entretenir avec lui, puis prendre le pouls, et observer tout ce qu'il est nécessaire de savoir de la maladie. » Il trouva l'homme couché, fiévreux, montrant un affaiblissement total du corps. Le patient disait souffrir à l'aîne gauche, autour des glandes, d'une douleur « qui ne se dressait pas sur la jambe mais tournait ». Il fallait plus d'indications pour identifier l'affection.

L'homme était d'une « température chaude, sèche et colérique », de constitution maigre. Il rapporta avoir attrapé auparavant la syphilis : c'était un ouvrier des mines, vagabond ayant mené une vie désordonnée, comme il arrive souvent à ce type d'individu... Le médecin commença par enregistrer un premier symp-

tôme. On sentait là où il avait mal une grosseur qui pouvait avoir été causée par la pituite ou également par un résidu sanguin dû au va-et-vient et à une nourriture sans règles. La douleur se communiquait en effet aux endroits proches, par les nerfs et muscles de la jambe, devenus mous ou faibles. On voyait quand il se couchait que l'affection se portait vers d'autres organes par les vertèbres dorsales. Elle gagnait même les nerfs et muscles du pied. Bref, l'homme était manifestement *ischiadique* : il souffrait d'une sciatique.

Da Monte pouvait bien prescrire des baumes adoucissants, des emplâtres. Mais résoudre le problème était « difficile et impossible ». Le médecin ordonnera des préparations mêlant l'aneth, la camomille, la marjolaine, la menthe pouliot, l'hièble, etc. Mais qui ne voit que celles-ci ne pouvaient guère qu'alléger la douleur ?

Dans une autre consultation, Da Monte traite une sciatique par une diète substantielle (C1559/231). Le patient, un noble, ne montre aucune faiblesse particulière des intestins, du foie ou des membres, et son corps offre une bonne « substance et couleur ». Le médecin soupçonne dès lors que la cause réside dans quelque régime défectueux. Il faut donc rétablir celui-ci en agissant sur les agents « non naturels » qui affectent l'organisme. Le malade pratiquera des exercices dans l'air calme du matin, ou autrement, à la

maison. Il prendra une décoction toute classique mêlant de la bette, de la mauve, de la mercuriale, des raisins de Corinthe. Il mangera, de manière non moins classique, de la nourriture d'un seul genre, en raison d'un principe général : on doit se contenter d'un seul aliment car il n'y a rien de plus mauvais que d'en manger avec délectation de toutes sortes, et beaucoup.

Le patient de la sciatique évitera ainsi les pâtes de tout type, les produits laitiers, les légumes, les « vieilles viandes »... On connaît la suite. Il boira surtout de l'hydromel, auquel l'homme est habitué dans sa patrie, confie Da Monte, et il ne prendra rien d'autre entre les repas de midi et du soir. Les seules nourritures un tant soit peu originales qui lui soient prescrites consisteront dans des racines d'iris jaune préparées avec du miel, du sucre, des *myrobalani chebuli*, c'est-à-dire du mirobalan, fruit du badamier, arbre des climats tropicaux qui donne une sorte de prune comparable à la mirabelle.

CHAPITRE 6

L'homme victime d'une « faim canine »

Boissier de Sauvages, au chapitre des « Folies », rapporte l'histoire d'une « singulière mélancolie » dont étaient victimes, dans des jours et à des heures marquées, des religieuses qui « croyaient être des chats et formaient un concert miaulique¹ ». C'est un autre cas de dérangement que relate Da Monte dans la catégorie des « Délires », où le lecteur moderne trouvera des formes de maladies psychiatriques qui s'étendent de la « démence », ou *paranoïa* des Grecs, à « l'imbécillité » selon les médecins de la Renaissance, ou encore à ce que l'époque des Lumières désignait comme de l'hystérie.

Le cas qui occupe Da Monte est celui d'un insensé qui était tourmenté d'une « faim canine » (C1583/26). D'abord, le malade tenait des propos désordonnés sur la nourriture, la chasse et la

¹ RAULIN (1758).

pêche, que ce soit en été, en hiver, ou que le temps soit à l'orage ou à la tempête. Tout brûlant, il plongeait dans l'eau glacée à la poursuite d'oiseaux et d'autres animaux. Mais il présentait des symptômes encore plus graves, signes d'une affection plus furieuse.

Quand il convoitait un aliment, il le faisait en grinçant des dents et en poussant des cris, en vociférant, qu'il s'agisse du jour ou de la nuit. Il faut dire que ce comportement désordonné suivait une existence qui ne l'était pas moins, car le jeune homme avait beaucoup donné à l'amour et il avait dépensé pas mal dans ses plaisirs, ce qui l'avait rendu angoissé².

Galien a prétendu, rapporte Da Monte, qu'on traitait ce genre d'affection par des bains ou par les pilules de Rufus d'Éphèse (vers 80-vers 150). Mais « je crois », dit Da Monte, « que Galien dit ça par vantardise et je n'ai jamais vu qu'on réussissait à soigner de cette manière ce genre d'affection, sinon de manière partielle ». « Faisons donc ce qu'on peut. » Que dire d'autre sinon, comme d'habitude, qu'il s'agit d'abord d'enlever ces obstructions des intestins et du foie qui envoient l'humeur mélancolique vers le haut et vers le sang ? Ainsi que le répètent à longueur de

² Sur la « maladie d'amour » ou « amour héroïque » (*amor hereos*), « une catégorie intermédiaire entre la manie et la mélancolie », voir DEMAITRE (2013), p. 137-139; CRACOLICI (2011), p. 23-58; CALABRITTO (2006), p. 72-73.

pages les « traités de bonne santé », on donnera de la cannelle et de l'oxymel comme pour les vertiges et la mélancolie hypocondriaque, avec du *syrupus de pomis*.

Ce dernier terme poserait un problème si on s'en tenait au sens classique de *pomum*, « fruit », celui que patronne Pomone, mais le dictionnaire de la Crusca semble plus précis en nous orientant vers le sens moderne. Dès la première édition de 1612, le lexique mentionne les « pommes de l'arbre » — ce qui en limite déjà le sens — et il est question par la suite d'abattre le fruit par la perche, comme chez Ovide. « Je purifierais aussi la tête », se contente d'ajouter Da Monte, « par une décoction de mauve, de guimauve, de camomille et d'autres choses qui enlèvent la chaleur ».

Pour le reste, on trouve chez Galien, au troisième livre de ses *Lieux affectés* par les maladies, convient le médecin de Padoue, une déclaration plus tranchée et tout à fait juste : « Il est très difficile d'extirper une humeur mélancolique qui provient des intestins et monte au cerveau. »

L'abandon du langage et de la raison chez un marchand juif

L'époque essayait bien sûr d'expliquer des cas de délire par des facteurs matériels et physiologiques. Dans son dictionnaire, Furetière donne de l'affection une définition qui l'impute à des fièvres que peuvent provoquer des « plaies et inflammations », « quand le diaphragme est offensé ». « Le délire arrive par une trop grande perte de sang qui affaiblit le cerveau, par la piqûre d'une bête venimeuse, par la semence des menstrues retenues en la matrice, par la pourriture d'un membre gangrené, etc. » Quand intervient « ce transport au cerveau », « il faut faire recevoir aux malades les sacrements ». La maladie est mortelle.

Un premier cas, « très difficile », est soumis par son collègue Pietro Navarra à Da Monte et à leur confrère Francesco Frigimelica ou Frizi-

melega ou Frisimellica (1490-1558; Divišová 2016), également professeur à Padoue (C1583/22). Navarra en fera la description très brièvement. L'accident s'est produit sans raison apparente. Sans dire un mot, le malade, un juif, a pris un regard farouche. « Avant ce moment, pour autant que je sache, je n'avais entendu parler de lui », raconte Navarra. Mais d'après ce que lui ont rapporté ceux qui le fréquentaient, cet homme maigre, au teint foncé, prompt à accomplir toutes sortes d'actions et intelligent, était aussi enclin à la colère. Les mêmes témoins disaient qu'il « était parfois hors de toute raison ». Il avait des occupations qui le tracassaient beaucoup et il se fâchait pour les plus légers motifs. C'est qu'un important négoce l'emmenait pour de longs voyages à travers froids et chaleurs.

L'accident survint alors qu'il se rendait en Italie: il devint égaré, il avait les yeux fixes, le visage en colère, il s'irritait contre les personnes présentes, se roulait hors de son lit, puis refusait de parler, « s'imaginant Dieu sait quoi » au point qu'il fallait lui tenir les bras.

On observa cependant que son comportement variait avec le temps. Le matin, il refusait de parler. Vers le soir, il s'exprimait de manière désordonnée et c'était pire dans la première heure de la nuit. Par ailleurs, quand il était dans de telles dispositions, il refusait de manger. S'interrogeant sur les diverses causes qui pouvaient

provoquer un tel accès d'humeur mélancolique, Navarra se référait à Galien et notamment au régime alimentaire : l'abus de pâtes, de viandes salées, de légumineuses et particulièrement de lentilles, n'y était pas pour rien.

Que suggérait Da Monte dans sa réponse ? Concernant ce « grossier personnage », il faudrait d'abord savoir « quel est son genre de maladie, ou quelles sont ces maladies, s'il y en a plusieurs ». Que dire, quand la raison, « une faculté des plus nobles », est abîmée, surtout quand ceci engage la parole ? Le symptôme de la diminution des pulsations, « une action vitale », est caractéristique. Une urine rougeâtre, tendant même vers le noir, trahit la présence d'une substance grasse. Da Monte voit un rapport entre la chaleur de la tête et les endroits qu'a dû fréquenter le malade pour son travail, à savoir la Pologne et les régions d'outre-mont, où l'alimentation n'est pas bonne. On y consomme chaque jour des aromates. « On y boit des vins puissants, qui dessèchent et échauffent », et dont les évaporations montent au cerveau. « Je crois aussi à l'influence d'autres causes extérieures, comme la chaleur du soleil. Qui sait quelle nourriture est servie dans les relais où doit s'arrêter le voyageur ? »

« Je ne peux pas en dire plus », confesse Da Monte, « sur les obstructions intestinales que tout cela provoque ». Il suggère de donner de « la manne de Calabre en brouet », qui ne peut pas

faire de mal. Une espèce d'arbre procure surtout ce « suc nourricier », écrit Chomel : le frêne, mais le sycomore et l'érable en produisent aussi. Chomel précise : « la manne vient d'Italie, et surtout de Calabre et de Sicile » et « on en trouve de trois sortes chez les droguistes », dont la plus belle est la blanche, « en bâtons longs comme le doigt ». La deuxième variété est la manne grasse ou commune, jaunâtre et gluante, qui est appelée en Italie *manna forsata* et *sforzatella* ou *manna di corpo*. La troisième espèce, *manna di fronda*, la plus recherchée, « coule naturellement et s'échappe des aisselles des feuilles dans les chaleurs de l'été ». L'auteur signale qu'elle passe pour soulager la tête, d'où son emploi ici. Pour le reste, Da Monte reconnaît à nouveau : « On désespérerait de risquer une cure. »

Pour M. Calabritto, si l'identification de l'affection dont souffre le marchand et son explication par telles causes physiologiques peuvent « s'inscrire dans le cadre interprétatif de la tradition galénique », les éléments circonstanciels rapportés marquent une différence entre les *consilia* antérieurs et la forme prise ici chez Da Monte. Ce seraient ces « nouveaux éléments », offrant au lecteur « une vaste somme d'informations sur les circonstances extérieures qui ont pu conduire l'homme à la mélancolie et à la folie », qui constitueraient un dépassement de Galien et une mutation du *consilium* qui intégrerait désor-

mais, selon la théorie de G. Pomata, la narrativité de l'*observatio* dans ce qui devient un « nouveau genre » de littérature médicale.

CHAPITRE 8

Les fureurs maniaques d'une célèbre dame de Lucques

Dans son traité *Des maladies de femmes* de 1587, Mercuriale consacre un long chapitre à la « fureur utérine » (livre IV, chap. 10). Soranus d'Éphèse (début du II^e siècle de notre ère), dans la *Gynécologie*, ou Flavius Aetius (395-454) évoquent ce « désir de coït », cette « attraction vénérienne immodérée » qui « laisse les femmes au bord de l'évanouissement, sans mouvement, sans respiration, à plus forte raison sans parole ». « Comme des furies, haletantes, elles peuvent aussi être babillardes, car certaines se distinguent par des délires, et ceux-ci peuvent être variés. » Elles ne parlent de rien d'autre, ne pensent à rien d'autre que le sexe, qu'elles ont l'habitude de toucher et de caresser. Quand la démence les saisit, « elles

se pendent, ou se précipitent dans des puits et dans des fleuves ».

Un savant, dit Mercuriale, s'est interrogé sur le point de savoir si les pucelles de Milet et de Lyon y étaient particulièrement sujettes. On peut en douter. « Pour ma part », dit Mercuriale, « je ne pense pas que ce genre de maladie existe ailleurs ». On ne la confondra pas avec le fait de se jeter dans le fleuve en raison de la peste, comme ceci se produisit à Athènes selon Lucrèce. On imagine bien qu'une « opération claire, naturelle » telle que l'amour soit blessée par un appétit dépravé dont on peut trouver les signes annonciateurs dans « un discours qui se complaît aux choses de Vénus », « qui a toujours les yeux tournés de ce côté », chez des femmes « qui se frottent certains endroits avec les mains ». Mais parmi ces signes, on comptera aussi « l'abstinence de relations sexuelles ».

Le traitement repose donc d'abord tout simplement dans le refroidissement de l'utérus. Ensuite vient la pudeur : celles qui, à Milet, éprouvaient ce besoin irrépressible de traverser nues le forum se suicidaient — manière « de venir à résipiscence ». Pour évacuer les mauvaises humeurs, il y a deux types de médicaments : les « intrinsèques » et les « extrinsèques ». Les premiers comportent des bouillons ou brouets où ont été cuits du *solanum*, une sorte de morelle, ou de la ciguë auxquels doivent toujours être mêlées

des substances qui ont la faculté d'atteindre l'utérus. On ne nous dit pas lesquelles. La médication « extrinsèque » consiste dans des bains froids et des applications, sur la tête, d'une eau du même *solanum*, qui comprendra des choses aussi diverses que de l'extrait de rose, de nénuphar ou de la laitue.

Mercuriale mentionne aussi, parmi les médicaments, un « onguent de myrrhe » qui invite à se poser la question de son accessibilité en termes de pouvoir d'achat. L'image de la myrrhe est associée à l'un des cadeaux qu'apportent les rois-mages lors de la naissance du Christ. Gomme ou résine provenant d'un arbre, elle est importée d'Arabie, dit Pline l'Ancien, et les marchands italiens vont même la chercher « chez les Troglodytes en franchissant la mer » (XII, xxxiii-xxxv). Si elle représente dans la Bible la part qu'offre au nouveau-né le commun des mortels, par rapport à l'or destiné à un roi et à l'encens que mérite un dieu, la myrrhe est donnée, du moins chez Pline, comme un produit très recherché dans le monde romain, dont il fournit les différents prix, « de trois à cinquante deniers ». Aussi est-elle « achetée çà et là aux gens du peuple » qui l'entassent « en vrac dans des sacs de peau », à partir desquels « nos parfumeurs la trient sans difficulté selon son odeur et son onctuosité ». D'une odeur tirant vers celle de l'aloès, elle est recommandée par Chomel contre « les maladies

de la matrice », ce qui peut expliquer son emploi ici. La myrrhe et l'aloès étaient utilisés dans les pilules de Samuel Duclos (1589-1654).

Mercuriale traite une célèbre dame de Lucques qui, chaque année, pendant cinq ou six mois, était l'objet de peurs, d'un mauvais sommeil, de mutisme, de crises de larmes, de haine pour toute chose, de convulsions et de « toutes sortes d'autres mauvais comportements ». Bref, elle souffrait d'une affection mélancolique qu'on peut traduire « en fin de compte par de l'extravagance et des fureurs maniaques » (C3/ p. 91-92 v^o). Âgée de quarante ans, elle était victime depuis une vingtaine d'années de ce mal, qui l'attaquait parfois une fois par an, parfois deux fois de manière plus sérieuse. Les proches s'en inquiétaient et s'en étonnaient parce que l'affection se manifestait parfois d'un coup, spontanément, et parfois peu à peu.

Mercuriale va prescrire une litanie de médicaments dans la composition desquels on retrouve la coriandre, l'aloès, la manne, le sirop de pommes, la rhubarbe, la fumeterre : les ingrédients des panacées, mais pas de régime alimentaire.

Démence et sexualité chez un jeune aristocrate

Mercuriale trouve aussi une « disposition mélancolique », des « animations véhémentes de l'esprit », des « vapeurs », un « commencement de manie » chez un jeune aristocrate : bref, ce que l'intitulé de la consultation qualifie franchement de « démence », de *desipientia* (C1620/89). L'avis de Mercuriale est adressé à un confrère nommé Paulus Antonius Cevolus. C'est que le malade s'est rendu haïssable auprès des gens qu'il fréquente et là où il se présente. Il ne dort pas bien, semble-t-il, alors que le sommeil n'est pas seulement bon en soi, mais qu'il prévient d'autres dérèglements qui font surgir des « pensées déplaisantes » dont souffrent l'honnêteté et même son épouse. Il est soumis, dit-il, à une « inclination libidineuse » qui l'incite à solliciter certaines choses et il s'y croit permis, « entièrement et pour tout le corps ».

Soigner un tel patient implique d'abord que l'on purge tout le corps du jus mélancolique. Pour cela, on se servira avec le plus de succès d'un bouquet de plantes comprenant l'ellébore noire, le foin ou l'herbe fauchée (*fena*), le polypode, l'épithym, etc. L'ellébore noire, aussi appelée *veratrum nigrum*, mérite d'être épinglée car elle a la réputation « d'être utile aux mélancoliques, forcenés et enragés » (Fuchs, chap. 106). Son extrait s'emploie notamment, écrit Chomel, selon un poids allant d'un scrupule, soit environ 1,27 gramme, à un demi-gros, c'est-à-dire une demi-drachme, soit 1,9 gramme, dans la manie et l'épilepsie (chap. 31). L'épithym, aussi appelé cuscute ou goutte ou augure de lin, « passe pour purger la bile noire » (chap. 14).

À un tel individu, Mercuriale ne voit guère que prescrire, comme diète alimentaire, que des jus de plantes sans effet particulier, outre une interdiction de fromage ou de « lait de chèvre recuit ». Il prendra trois ou quatre fois chaque matin le contenu d'un *cyathus*, c'est-à-dire un litre et un tiers, de jus de bourrache ou de buglosse, ou du sirop de *polypodium*, à savoir d'une sorte de fougère. Des bains d'eau douce feront le reste.

Il s'agirait de vérifier ce que paraît nous enseigner l'examen des considérations pour « maladies de tête ». La question qu'elles posent semble échapper dans une large mesure à tout véritable

traitement diététique et notamment alimentaire. Les affections mentales sont d'un autre ordre que les maladies qu'éclaircit la physiologie du temps et la doctrine galénique. La folie brave le savoir de la Renaissance.

Conclusion

Questions ouvertes

Le corps documentaire ici théoriquement mis en œuvre ne permet pas de comptabilité, et dès lors pas d'approche quelque peu statistique. Si l'on s'en tient aux principaux volumes de consultations considérés, en exceptant ceux de Mercuriale et d'Augenio où elles ne font pas l'objet d'une numérotation continue, le chiffre s'élève à plus de 1 600 observations. C'est dire que la présente enquête comporte d'importantes zones d'ombre et ne constitue qu'un essai très approximatif en vue de suggérer le traitement prospectif de quelques champs souvent choisis arbitrairement.

Plusieurs maladies qui nous sont aujourd'hui familières et qui étaient présentes, du moins à un certain degré, à la Renaissance, bien qu'elles aient pu apparaître sous des noms qui les déguisent, n'ont été qu'occasionnellement voire pas du tout évoquées dans l'enquête. En parcourant les index

des recueils considérés, on note chez Da Monte des articles concernant notamment les affections suivantes : la paraplégie avec perte de mémoire (C1559/44), les douleurs et rages de dents (C1554/17), les battements de cœur et palpitations cardiaques (C1583/21-22), les perturbations glandulaires (C1559/63), les problèmes sexuels (C1554/21), la surdité, les sifflements et bourdonnements d'oreille (C1559/60, 62 ; C1583/10-12), la teigne (C1554/22) ou les affections de l'utérus (C1554/89).

Roderic de Fonseca fournit à lui seul dans ses consultations de 1619 — à un moment où les examens médicaux se sont peut-être diversifiés et précisés — une documentation souvent inédite sur des problèmes de santé dont on n'a pas pu tenir compte : l'asthme (C1619/11 ; voir aussi Augenio, 1592/sans n^o, p. 68^v°-69^v°), l'angine, la rage, la migraine, l'herpès, les inflammations des oreilles ou l'érysipèle (C1619/22, 30, 33, 37, 39, 44). Au-delà des noms de maladies, qui résonnent aujourd'hui de manière particulière, la formulation même de celles-ci dans les intitulés montre un plus haut degré d'attention, par rapport à ceux qu'aligne Da Monte un demi-siècle plus tôt. Fonseca distingue la « fièvre maligne », la « fièvre aiguë après accouchement », la « fièvre avec *variolis* ou pustules », celle, « ardente », qu'on nomme en latin *causon*, la « fièvre avec très forte toux », etc. (C1619/45, 47, 48, 50, 62). Il signale une

« ancienne *arthritidis* » ou goutte, une redoutable phtisie ou tuberculose pulmonaire, une fistule au scrotum — une affection qui mériterait un examen dans la mesure où l'explication de la maladie des « petits ramoneurs » va devenir une des découvertes majeures de la paléo-oncologie avec Percival Pott au XVIII^e siècle.

Quelles étaient les maladies les plus graves ou les plus redoutées auxquelles renvoient nos diètes ? Celles qui angoissaient le plus les patients de la Renaissance, écrit Michael Stolberg dans son beau livre sur *A History of Palliative Care, 1500-1970*, étaient le cancer, l'hydropisie et la consommation¹. Les deux premières maladies ont fait ici l'objet de nombreuses références. Si l'identification de ce que recouvre le terme de *cancer* a été discutée, celui de *consumption* n'est pas moins problématique. On a vu, à propos du baron de Stollheim, qui souffre d'épilepsie, que ce qu'on entend généralement par *consumption*, en histoire générale de la médecine, pouvait se traduire chez Fonseca par le latin *tabes*, qui prend particulièrement ce sens et celui de « dépérissement » chez Pline, ainsi que les sens de langueur, d'affaiblissement progressif chez Cicéron, de décomposition, de déliquescence chez Tite-Live, d'épidémie chez Tacite (C1619/5). Furetière, à qui on a eu plusieurs fois recours, définit la *consumption* par

¹ STOLBERG (2017), p. 2.

« certaine maladie de langueur, pendant laquelle tout l'humide radical se dessèche, jusqu'à ce que la mort s'ensuive ». Da Monte emploie quant à lui *tabes* dans un cas d'inflammation des muqueuses respiratoires et de dysenterie, de vomissements, de violentes douleurs de ventre et de fièvre continue (C1554/14). Le mot est également associé à de la fièvre persistante et le verbe *tabescere* « languir, tomber en putréfaction » se dit également d'une dame de Vérone qu'accablent cette affection et un « catarrhe purulent de la poitrine » (C1559a/15, 56).

Le rapport entre la maladie, les aliments et leur statut du point de vue social aurait aussi mérité un examen approfondi. On a vu que Gentilcore attribuait parfois leur disqualification médicale au fait qu'ils paraissaient réservés à la consommation des plus pauvres, comme pour le fromage « sec, dur et âgé », qui n'est adapté qu'à leur estomac. La mise à l'index des légumes serait également liée au fait qu'ils étaient considérés comme tout juste bons pour les mêmes types de travailleurs aux appétits et à l'organisme « grossiers ».

Ces interactions posent la question de la relation entre le code médical, particulièrement galénique, et une culture populaire où Jean-Louis Flandrin discerne parfois la conservation du premier. Camporesi écrit à ce propos qu'on peut supposer « que la culture de la pauvreté (et donc, à juste titre, presque toute la culture folklorique) ne peut représenter le monde que sous

la forme que ses instruments de connaissance lui ont indiquée ». Et à cet égard, « les statuts cognitifs d'une culture pauvre ne peuvent pas ne pas différer de ceux que perfectionnaient les *élites* intellectuelles, même si les zones de contamination, les suggestions, les interférences entre l'une et l'autre peuvent être multiples² ». La « contamination » se limiterait-elle à des bribes d'héritage parémiologique ?

Il y aurait également à envisager plus étroitement dans quelle mesure les consultations padouanes s'éloignent, en tant que genre, de la stricte formule médiévale d'organisation des articles selon une distribution « de la tête au pied », pour s'enrichir d'éléments narratifs qui les rapprochent à la fois de l'*observation* et de l'*histoire*, tout en conservant le lien avec l'ancien traité *de médecine pratique* (Calabritto, 2006). Cette nouvelle orientation est loin d'être absente de la première génération des auteurs de *consilia* tels que Da Monte ou Trincavelli. Pour eux, comme on l'a vu, le traitement du cancer ou de l'épilepsie requiert une connaissance assez circonstancielle de la genèse et des conditions de développement de la maladie. On souhaite que l'anamnèse complète ce que comporte d'imprécis la transmission d'informations par les premiers médecins ou les proches du patient. La parole

² CAMPORESI (1981), p. 87.

livrera un témoignage permettant vraiment d'affiner le diagnostic : de fournir une *histoire*. Et c'est bien de celle-ci qu'il est question quand Trincavelli aborde le cas d'une dame qui souffre de « grandes douleurs de l'utérus et du dos, d'une urine ardente, d'une faiblesse à se mouvoir, de vertiges et de maux de tête et du ventre » (C1586/II, 52). « Bien que lui soit transmise de la façon la plus scrupuleuse *l'histoire* de tous les symptômes qui accablent depuis tant d'années cette très noble et très honnête matrone, par des lettres qui le renseignent sur son âge, sa température naturelle, l'état de tout le corps et des membres », il lui manque des éléments qu'il voudrait obtenir pour apprécier la maladie : la *ratio cognoscendi*, la pleine « raison de connaître ». Par exemple, le fait de savoir depuis combien de temps la patiente est exposée à l'affection. « Il m'est très difficile », dit-il, « d'apporter un jugement autre qu'un peu vague, en l'absence de la malade, et comment formuler une comparaison à ce sujet sans autre information que celle fournie par mes yeux qui l'examinent ? » Comment voir de loin ce qui est caché à l'intérieur ? Il faut sans cesse interroger et questionner les malades qui ne disent parfois ce qui est utile que quand le médecin les presse. La même exigence s'exprime chez Trincavelli quand il répond à un autre confrère concernant une inflammation des voies respiratoires (C1586/II, 54).

On aurait aimé faire ici une place à la relation entre les aliments diététiques et leur représentation dans les arts de la Renaissance. *La cuisine du peintre. Scène de genre et nourriture au Cinquecento* de Valérie Boudier ouvre des perspectives particulièrement riches. Les tableaux de Vincenzo Campi, Bartolomeo Passerotti et Annibale Carracci éclairent non seulement le commerce de ceux qui vendaient les aliments mais aussi les habitudes de ceux qui les consommaient, particulièrement dans les classes les moins favorisées de la société. Entre ces œuvres et les tableaux de l'alimentation la plus commune que dressent le *Food and Health in Early Modern Europe* de Gentilcore et *Le pain sauvage. Imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIII^e siècle* de Camporesi se tisse une fresque unitaire du quotidien du peuple à la table.

Des peintures comme celles de Juan Sánchez Cotán (1560-1627) invitent à une extension de la restriction alimentaire en direction de l'austérité et de l'ascétisme. La privation du pain de blé ou des raffinements de la volaille peut relever d'une contrainte économique et sociale. Elle peut aussi prendre la forme d'un choix religieux, d'une attitude philosophique, voire d'un repli plus général face à des circonstances qui imposent à l'homme une révision de son mode d'existence. Le confinement en cas de pandémie en offre éventuellement l'occasion. L'histoire a donné lieu à des

mouvements d'abstinence — aussi bien sexuelle que consumériste — que reflètent également les diététiques, depuis l'Antiquité.

Bibliographie

SOURCES PREMIÈRES

ARÉTÉE DE CAPPADOCE, *Traité des signes, des causes et de la cure des maladies aiguës et chroniques*, trad. et notes M. L. Renaud, Paris, Lagny, 1834.

ARÉTÉE DE CAPPADOCE, *Des causes et des signes des maladies aiguës et chroniques*, Genève, Droz, 2000.

AUGENIO O., *Epistolarum medicinalium libri XII*, Turin, Apud heredes Nicolai Bevilaque, 1580.

AUGENIO O., *Epistolarum et consultationum medicinalium. Prioris tomi libri XII*, Venise, s. éd., 1592.

AVICENNE, *Liber canonis, de medicinis cordialibus, et cantica*, Venise, Apud Iuntas, 1555.

AVICENNE, *Canonis medicinae liber secundus*, Louvain, Typis ac sumptibus Hieronymi Nempaei, 1658.

BENVIVIENI A., *De regimine sanitatis ad Laurentium medicem*, éd. L. Belloni, Soc. Italiana di Patologia, 1951.

DA MONTE G. B., *Consultationum medicinalium centuria prima*, Venise, Apud Vincentium Valgrisium, 1554.

DA MONTE G. B., *Consultationum medicinalium centuria secunda*, Venise, In officina Erasmiana, apud Vicentium Valgrisium, 1559a.

DA MONTE G. B., *Consilia medica omnia*, Nuremberg, s. éd., 1559b.

- DA MONTE G. B., *Consultationes medicae*, s. l. s. éd., 1572.
- DA MONTE G. B., *Consultationes medicae*, s. l. s. éd., 1583.
- DELLA TORRE B., *Iatrobulia, sive de buliatria, hoc est de medica consultatione libri quatuor*, Francfort, E collegio Paltheniano, 1606.
- DIOSCORIDE, *Les six livres de Pedacion Dioscorides d'Anazarde*, Lyon, Chez Thibault Payan, 1559.
- FABRICI D'ACQUAPENDENTE G., *Pentateuchos chirurgicum*, Francfort, s. éd., 1592.
- FABRICI D'ACQUAPENDENTE G., *Opera chirurgica*, Leyde, Ex officina Boutesteniana, 1723.
- FALLOPPIA G., *Libelli duo, alter de ulceribus: alter de tumoribus praeter naturam*, Venise, Apud Donatum Bertellum, 1563.
- FALLOPPIA G., *De ulceribus liber*, s. l. s. éd., 1577.
- FONSECA R. a., *Consultationes medicae singularibus remediis referatae*, Venise, Apud Ioannem Guerilium, 1619.
- FONSECA R. a., *Consultationum medicinalium tomus secundus*, Venise, Apud Ioannem Guerilium, 1628.
- FOREEST P. van, *Observationum et curationum medicinalium, libri decem posteriores*, Rouen, Sumpt. Ioan. et Davidis Berthelin, 1653.
- FUCHS L., *L'histoire des plantes*, Lyon, Chez Thibault Payan, 1558.
- GALEN C., *On the Powers of Foods*, dans *Galen on Food and Diet*, éd. M. Grant, Londres et New York, Routledge, 2000.
- GALEN C., *Hygiene. Volume I. Books 1-4*, éd. I. Johnston, Cambridge et Londres, Harvard Univ. Press, 2018.
- GALEN C., *Hygiene. Volume II. Books 5-6*, éd. I. Johnston, Cambridge et Londres, Harvard Univ. Press, 2020.
- GALENUS C., *De sanitate tuenda libri sex*, éd. Th. Linacre, Leyde, Impensis Gulielmi Rovillii et Antonii Constantini, 1548.
- GALENUS C., *Opera omnia*, éd. C. G. Kühn, Leipzig, Cnobloch, 1827.

BIBLIOGRAPHIE

GALIEN C., *Sur les facultés des aliments*, éd. J. Wilkins, Paris, Les Belles Lettres, 2013.

GALIEN C., *Commentaire au régime des maladies aiguës d'Hippocrate. Livre I*, éd. A. Pietrobelli, Paris, Les Belles Lettres, 2019.

GUARINONE C., *Consilia medicinalia*, Venise, Apud Thomam Baglionum, 1610.

HIPPOCRATE, *Aphorismes traduits en françois. Avec des explications physiques, et des annotations curieuses*, Paris, Chez Estienne Michallet, 1685.

HIPPOCRATE, *Aphorismes. Nouvelle édition, revue et corrigée avec soin*, éd. É. Pariset, Bruxelles, H. Remy, 1832.

HUTTEN U. von., *La vérole et le remède du gaiac*, éd. Br. Cauvin, Paris, Les Belles Lettres, 2015.

IBN MASAWAYH, Y. (MÉSUE J.), *Le livre des axiomes médicaux (Aphorismi)*, éd. D. Jacquart et G. Troupeau, Genève, Droz, 1980.

IBN ZUHR DE SÉVILLE, *Le traité médical (Kitâb al-Taysîr)*, éd. F. Bouamrane, Paris, Vrin, 2010.

LANGE J., *Epistolarum medicinalium volumen tripartitum*, Hanovre, Typis Wecheliani, 1605.

LIGER L., *La nouvelle maison rustique. Ou économie générale de tous les biens de campagne. Dixième édition. Tome premier*, Paris, Chez Samson, 1775.

MANARDI G., MASSA N., MUNDELLA A., TEODOSI G. B., LANGE J., *Epistolae medicinales diversorum auctorum*, Leyde, Apud heredes Iacobi Iuntae, 1557.

MERCADO L., *De mulierum affectionibus*, Valladolid, Excudebat Didacus Fernandez, 1579.

MERCURIALE G., *De morbis muliebribus*, Venise, Apud Felicem Valgrisium, 1587.

MERCURIALE G., *Responsorum, et consultationum medicinalium tomus primus, secundus, tertius, quartus*, Venise, Apud Iolitos, 1587-1604.

MERCURIALE G., *Consultationes et responsa medicinalia. Quattuor tomis comprehensa*, Venise, Apud Iacobum de Franciscis, 1620.

PISANELLI B., *Trattato della natura de' cibi, e del bere*, Venise, Presso Girolamo Polo, 1589.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, éd. S. Schmitt, Paris, Gallimard, 2013.

PLINY THE ELDER, *Natural History. Volume V. Libri XVII-XIX*, éd. H. Rackham, Harvard et Londres, Harvard Univ. Press et William Heinemann, 1961.

PLINY THE ELDER, *Natural History. Volume VI. Libri XX-XXIII*, éd. W. H. S. Jones, Harvard et Londres, Harvard Univ. Press et William Heinemann, 1961.

RAULIN J., *Traité des affections vaporeuses du sexe*, Paris, Jean-Thomas Hérissant, 1758.

SITONI G. B., *Iatrosophiae miscellanea*, Einsiedeln, Per Nicolaum Wagenmann, 1669.

TRINCAVELLI V., *Consiliorum medicinalium libri III. Epistolarum medicinalium libri III*, Venice, Apud Camillum Borgominerium, 1586.

VARRON, *Économie rurale*, éd. X. Rousselot, Paris, Panckoucke, 1843.

ZACUTH A., *De medicorum principum historia. Libri sex*, Lyon, Sumptibus Ioannis Antonii Huguetan, 1694.

SOURCES CRITIQUES

ADAMS D., COLLART M. et DROIXHE D., « Vegetable love. Prospero Calano's libidinal food gallery », dans *Advances in Nutrition and Food Science*, n° 07, 2020 – en ligne.

ADAMS D., COLLART M. et DROIXHE D., « Acceptable poultry. Diet and taste in La Framboisière's *Le Gouvernement nécessaire a chacun pour vivre longuement en santé* (1600) », dans *Advances in Nutrition and Food Science*, n° 08, 2020 – en ligne.

BIBLIOGRAPHIE

ADAMSON M. W., *Food in Medieval Times*, Westport, Greenwood Press, 2004.

ALBALA K., *Eating Right in the Renaissance*, Berkeley et Los Angeles, Univ. of California Press, 2002.

ALBALA K., « Food for healing: convalescent cookery in the early modern era », dans *Studies in Hist. and Philos. of Biological and Biomedical Sciences*, n° 43, 2012, p. 323-328.

BACALEXI D., « Trois traducteurs de Galien au XVI^e siècle: Niccolò Leonicensio, Guillaume Cop, Leonhart Fuchs », dans BOUDON-MILLOT V. et COBOLET G. (éds), *Lire les médecins grecs à la Renaissance: aux origines de l'édition médicale*, Paris, Bibliothèque interuniv. de médecine, Paris 5 – CNRS – Paris 4, 2004, p. 247-269.

BOEHM I., « Atmosphère, atmosphère. Organes et 'environnement' chez Galien », dans PALMIERI N. (éd.), *Conserver la santé ou la rétablir: le rôle de l'environnement dans la médecine antique et médiévale*, Publications de l'Univ. de Saint-Étienne, 2012, p. 45-60.

BOUDIER V., *La cuisine du peintre. Scène de genre et nourriture au Cinquecento*, Rennes-Tours, Presses univ. François Rabelais et Presses univ. de Rennes, 2010.

BOUDON-MILLOT V. et COBOLET G. (éds), *Lire les médecins grecs à la Renaissance: aux origines de l'édition médicale*, Paris, Bibliothèque interuniversitaire de médecine, Paris 5 – CNRS – Paris 4, 2004.

CALABRITTO M., « *Medicina practica, consilia* and the illnesses of the head in Girolamo Mercuriale and Giulio Cesare Claudini. Similarities and differences of the sexes », dans *Medicina e storia*, n° 11, 2006, p. 63-83.

CALABRITTO M., « Curing melancholia in sixteenth-century medical *consilia* between theory and practice », dans *Journal of History of Medicine*, n° 24/3, 2012, p. 627-664.

CAMPORESI P., *Le pain sauvage. L'imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIII^e siècle*, Paris, Le chemin vert, 1981.

CAMPORESI P., *La carne impassibile. Salvezza e salute fra Medioevo e Controriforma*, Milan, Garzanti, 2010.

CAMPORESI P., *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa*, Milan, Il saggiatore, 2020.

CÉARD J., « La diététique dans la médecine de la Renaissance », dans MARGOLIN J.-Cl. et SAUZET R. (éds), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 21-36.

CHANDELIER J., *Avicenna et la médecine en Italie. Le Canon dans les universités (1200-1350)*, Paris, Champion, 2017.

CHANDELIER J., « Le genre du commentaire médical en Italie (XIV^e-XV^e siècles) », dans MOULINIER-BROGI L. et NICOU D. (éds), *Écritures médicales. Discours et genres, de la tradition antique à l'époque moderne*, Lyon et Avignon, CIHM-Éditions, 2019, p. 46-71.

CRACOLICI S., « Michele Savonarola e le bizzarerie di corte », dans CRISCIANI C. et ZUCCOLIN G. (éds), *Michele Savonarola. Medicina e cultura di corte*, Florence, SISMEL – Ed. del Galluzzo, 2011, p. 23-58.

CRISCIANI C. et G. ZUCCOLIN (éds), *Michele Savonarola. Medicina e cultura di corte*, Florence, SISMEL – Ed. del Galluzzo, 2011.

DEMAITRE L., *Medieval Medicine. The Art of Healing, from Head to Toe*, Santa Barbara, Denver, Oxford, Praeger, 2013.

DIVIŠOVÁ- BURŠÍKOVÁ B., « Sbírká konsilií císařského lékaře Christophora Guarinoniho (Un recueil de consultations du médecin impérial Christophor Guarinoni) », dans *Dějiny věd a Techniky*, n° 34, 2001, p. 23-38.

DROIXHE D., *Soigner le cancer au dix-huitième siècle. Triomphe et déclin de la thérapie par la ciguë dans le Journal de médecine*, Paris, Hermann, 2015.

DROIXHE D., *Fer ou ciguë? Récits sur le cancer du sein au XVIII^e siècle*, Bruxelles, Académie royale de Belgique (coll. « L'Académie en poche », 64), 2015.

DROIXHE D., « Towards a history of prophylaxis and dietetics against cancer. Some examples from Renaissance to Enlightenment », dans *Jacobs Journal of Food and Nutrition*, n° 6/3, 2019 - en ligne.

DROIXHE D., « Treatment using chalybs, according to Johannes Hartmann and Eberhard Gockel: A remedy against diseases of the liver and the spleen in 17th century Germany », dans *Repository Philipps-Universität Marburg*, 2021 - en ligne.

FLANDRIN J.-L., « Seasoning, cooking, and dietetics in the late Middle Ages », dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (éds), *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York, Columbia Univ., 2013, p. 313-327.

FORTUNA ST., « Trincavelli, Vittore », dans *Dizionario biografico degli Italiani*, 96, 2019.

FOUST C. M., *Rhubarb. The Wondrous Drug*, Princeton, Princeton University Press, 1992.

GENTILCORE D., *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, Londres, Bloomsbury, 2016.

GIACOMOTTO-CHARRA V. et VONS J. (éds), *Formes du savoir médical à la Renaissance*, Pessac, Maison des Sciences de l'homme d'Aquitaine, 2017.

GOUREVITCH D., « Les noms latins de l'estomac », dans *Revue de philologie*, n° 50, 1986, p. 85-110.

GOUREVITCH D., « Manger du poisson sur les rives du Tibre ? », dans PALMIERI N. (éd.), *Conserver la santé ou la rétablir: le rôle de l'environnement dans la médecine antique et médiévale*, Publications de l'Univ. de Saint-Étienne, 2012, p. 103-130.

GRENDLER P. F., *The Universities of the Italian Renaissance*, Baltimore et Londres, The Johns Hopkins Univ. Press, 2004.

GRMEK M. D., *Diseases in the Ancient Greek World*, Baltimore, The Johns Hopkins Univ. Press, 1991.

JACQUEMARD C., GAUVIN B., LUCAS-AVENEL M.-A en collaboration avec FÉVRIER C. et LECOQ Fr. (éds) *Hortus sanitatis: Livre IV, Les poissons*, Caen, Presses universitaires de Caen, 2013.

JOUANNA J., *Hippocrate*, Paris, Fayard, 1992.

JOUANNA J., « Pour une archéologie de la dimension environnementale dans la théorie médicale des quatre humeurs: la bile, l'été

et le feu», dans PALMIERI N. (éd.), *Conserver la santé ou la rétablir : le rôle de l'environnement dans la médecine antique et médiévale*, Publications de l'Univ. de Saint-Étienne, 2012, p. 15-22.

LOVICONI L., « Les *Practicae* : un révélateur de la structuration et de l'élaboration des savoirs théoriques et pratiques médicaux », dans MOULINIER-BROGI L. et NICLOUD M. (éds), *Écritures médicales. Discours et genres, de la tradition antique à l'époque moderne*, Lyon et Avignon, CIHM-Éditions, 2019, p. 73-99.

LOVICONI L., *Le diagnostic différentiel au Moyen Âge. Distinguer les maladies d'apparence voisine*, Paris, Garnier, 2020 (sous presse).

MANNING G. et KLESTINEC C. (éds), *Professors, Physicians and Practices in the History of Medicine. Essays in Honor of Nancy Siraisi*, Cham, Springer International Publishing, 2017.

MAZZEI R., *Pisa medicea. L'economia cittadina da Ferdinando I a Cosimo III*, Florence, Olschki, 1991.

MICHEL D., « Au fil des siècles : légumes méprisés, légumes anoblis », dans *Champs psychosomatique*, n° 29, 2003, p. 123-132.

MONTANARI M., « Introduction. Food systems and models of civilization », dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (éds), *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York, Columbia Univ. Press, 2013, p. 69-78.

MOULINIER-BROGI L. et NICLOUD M. (éds), *Écritures médicales. Discours et genres, de la tradition antique à l'époque moderne*, Lyon et Avignon, CIHM-Éditions, 2019.

NATALE A., « Formaggi », dans ANSELMINI G. M. et RUOZZI G. (éds), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Roma, Carocci, 2017, p. 181-189.

NEWTON H., *Misery to Mirth. Recovery from Illness in Early Modern England*, Oxford, Oxford University Press, 2018.

NICLOUD M., *Les régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII^e-XV^e siècle)*, Rome, Publications de l'École française de Rome, 2007.

BIBLIOGRAPHIE

NICOUD M., « Troubles dans le genre. Les voies multiples de la tradition manuscrite des *consilia* médicaux », dans MOULINIER-BROGI L. et NICOUD M. (éds), *Écritures médicales. Discours et genres, de la tradition antique à l'époque moderne*, Lyon et Avignon, CIHM-Éditions, 2019, p. 101-131.

NUTTON V., *From Democedes to Harvey: Studies in the History of Medicine*, Aldershot, Variorum Reprints, 1988.

NUTTON V., *Ancient Medicine*, Abingdon, Routledge, 2013.

ORLANDI A., *L'università di Pisa in età medicea (1537-1609)*, Florence, Università degli Studi, Fac. Di Lettere e Filosofia, 2010.

ORSI F., *Girolamo Donzellini and his Medical Dispute*, dissertation, The Warburg Institute, 2014.

POMATA G., « Sharing cases. Observations in early modern medicine », dans *Early Science and Medicine*, n° 15, 2010, p. 193-236.

PORZIONATO A., MACCHI V., STECCO C. *et al.*, « The anatomical school of Padua », dans *The Anatomical Record Advances in Integrative Anatomy and Evolutionary Biology*, n° 295(6), 2012, p. 902-916.

ROUËSSÉ J., *Une histoire du cancer en Occident. Enseignements et réflexions*, Paris, Springer, 2011.

SALATOWSKY S. et STOLBERG M. (éds), *Eine göttliche Kunst. Medizin und Krankheit in der Frühen Neuzeit*, Veröffentl. der Forschungsbibl. Gotha, 2019.

SCULLY T., « A cook's therapeutic use of garden herbs », dans DENDLE P. et TOUWAIDE A. (éds), *Health and Healing from the Medieval Garden*, Woodbridge, The Boydell Press, 2015, p. 60-71.

SIRAISI N. G., *Arts and Sciences at Padua: The Studium of Padua Before 1350*, Toronto, Pontifical Institute of Mediaeval Studies, 1973.

SIRAISI N. G., *Medieval and Early Renaissance Medicine. An introduction to Knowledge and Practice*, Chicago et Londres, The Univ. of Chicago Press, 1990.

SIRAISI N. G., *The Clock and the Mirror: Girolamo Cardano and Renaissance Medicine*, Princeton, Princeton Univ. Press, 1997.

SIRAISS N. G., *Medicine and the Italian Universities, 1250-1600*, Leyde, Brill, 2001.

SIRAISS N. G., *Avicenna in Renaissance Italy: The Canon and Medical Teaching in Italian Universities after 1500*, Princeton, Princeton Univ. Press, 2016.

SIRAISS N. G. : pour son importante bibliographie, voir MANNING G. et KLESTINEC C. (éds), *Professors, Physicians and Practices in the History of Medicine. Essays in Honor of Nancy Siraisi*, Cham, Springer International Publishing, 2017, p. 299-307.

SKUSE A., *Constructions of Cancer in Early Modern England. Ravenous Natures*, Houndmills, Palgrave Macmillan, 2015.

STOLBERG M., *A History of Palliative Care, 1500-1970. Concepts, Practices, and Ethical Challenges*, Cham, Springer, 2017.

STOLBERG M., « Die anatomische Renaissance » ; « Die Wiederentdeckung der Antike », dans SALATOWSKY S. et STOLBERG M. (éds), *Eine göttliche Kunst. Medizin und Krankheit in der Frühen Neuzeit*, Veröffentl. der Forschungsbibl. Gotha, 2019, p. 98-99.

SWANSON L. W., *Neuroanatomical Terminology. A Lexicon of Classical Origins and Historical Foundations*, Oxford Univ. Press, 2015.

ULLMANN M., *Islamic Medicine*, Edinburgh Univ. Press, 2008.

VONS J., « Quelques réflexions sur la place et la fonction des images dans les traités d'anatomie et de chirurgie au XVI^e siècle », dans GIACOMOTTO-CHARRA V. et VONS J. (éds), *Formes du savoir médical à la Renaissance*, Pessac, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2017, p. 43-60.

WILLAN A. et CHERNIAVSKY M., *The Cookbook Library*, Berkeley, Los Angeles et Londres, The Univ. of California Press, 2012.

Table des matières

INTRODUCTION	11
Le système galénique des qualités et humeurs	13
Le corpus des <i>Consilia</i> à Padoue à la Renaissance	19
PREMIÈRE PARTIE — LES DIÈTES GÉNÉRALES	27
CHAPITRE 1 — LES VIANDES DE QUADRUPÈDES	29
1.1. Veau, vache, cochon...	29
1.2. Le lièvre, exclu des diètes européennes	34
1.3. Les viandes tolérées : « bon goût » et savoir français	36
CHAPITRE 2 — LES OISEAUX	39
2.1. Apologie des viandes blanches	39
2.2. Incertain pigeon	41
2.3. Oiseaux en eaux troubles : oies et canards	42
CHAPITRE 3 — LES POISSONS	45
CHAPITRE 4 — LES LÉGUMES	49
4.1. Taxonomie et vocabulaire : variable laitue, première des <i>olera</i>	49
4.2. Les légumes à proscrire selon les maladies	51

4.3. Haro sur l'ail et les oignons	54
4.4. Vive la rhubarbe : soigner l'hydropisie et la mélancolie hypocondriaque	57
CHAPITRE 5 — LES FRUITS	63
CHAPITRE 6 — LES CÉRÉALES	67
6.1. Le pain des pauvres et des malades	67
6.2. Éloge de l'orge	71
CHAPITRE 7 — LES PRODUITS LAITIERS	75
7.1. Le lait	75
7.2. La parade des <i>lactinia</i>	78
7.3. Le fromage, de l'intolérable à la tolérance	79
CHAPITRE 8 — LES ŒUFS	83
CHAPITRE 9 — LE VIN	85
DEUXIÈME PARTIE — CAS PARTICULIERS	89
CHAPITRE 1 — L'AVC DU SIEUR TINGOLI	91
CHAPITRE 2 — L'HYDROPIE DU BURGRAVE DE BOHÈME	97
CHAPITRE 3 — UN HYPOCONDRIAQUE QUI NE SE PLAINT PAS POUR RIEN : LE COMTE SCOTTI	101
CHAPITRE 4 — LE POLONAIS MALADE DU CŒUR	105
CHAPITRE 5 — LA SCIATIQUE : DE L'OUVRIER DES MINES À L'ARISTOCRATE	107

CHAPITRE 6 — L'HOMME VICTIME D'UNE « FAIM CANINE »	111
CHAPITRE 7 — L'ABANDON DU LANGAGE ET DE LA RAISON CHEZ UN MARCHAND JUIF	115
CHAPITRE 8 — LES FUREURS MANIAQUES D'UNE CÉLÈBRE DAME DE LUCQUES	121
CHAPITRE 9 — DÉMENGE ET SEXUALITÉ CHEZ UN JEUNE ARISTOCRATE	125
CONCLUSION	129
BIBLIOGRAPHIE	137

L'AUTEUR

Daniel Droixhe a enseigné l'histoire de la langue française, la littérature wallonne et picarde à l'Université Libre de Bruxelles et à l'Université de Liège. Il a créé la Société wallonne d'étude du XVIII^e siècle (<https://www.swedhs.org/>). Sa bibliographie sur <https://orbi.uliege.be> compte environ 200 publications.

Bibliographie

Soigner le cancer au XVIII^e siècle. Triomphe et déclin de la thérapie par la ciguë dans le Journal de médecine, Paris, Hermann, 2015.

Fer ou ciguë? Récits sur le cancer du sein au XVIII^e siècle, Bruxelles, Académie royale de Belgique, 2015 (L'Académie en poche).

'Algaron. Itinéraires d'un charlatan en Bretagne au XVIII^e siècle. À la rencontre des thérapeutes du cancer', *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 124/4, 2017, 83-110 - <http://hdl.handle.net/2268/232441>

Les charlatans du cancer. Offre thérapeutique et presse médicale dans la France des Lumières, Paris, Hermann, 2018.

'Le mesmérisme, la verge à finance et Les Docteurs modernes (1784)', *Théâtre et charlatans dans l'Europe moderne*, éd. Jean-Paul Sermain, Paris, Presses Sorbonne Nouvelle, 2018, 213-115 - <http://hdl.handle.net/2268/232445>

'Les maladies des Antilles et de l'Amérique du Sud dans l'Histoire des deux Indes. Climat, environnement, santé', *Autour de l'abbé Raynal : genèse et enjeux politiques de l'Histoire des deux Indes*, éd. Gianluigi Goggi et Antonella Alimento, Ferney-Voltaire, Centre international d'étude du XVIII^e siècle, 2018, 155-169 - <http://hdl.handle.net/2268/221678>

'Towards a History of Prophylaxis and Dietetics against Cancer, Some Examples from Renaissance to Enlightenment', *Jacobs Journal of Food and Nutrition* 5/3, 20, 2019 - <https://jacobsublishers.com/journals/jacobs-journal-of-food-and-nutrition/fulltext/towards-a-history-of-prophylaxis-and-dietetics-against-cancer-some-examples-from-renaissance-to-enlightenment>

Avec David Adams, 'Un carré de best-sellers érotiques. L'enseignement des archives liégeoises du XVIII^e siècle', *Revue française d'histoire du livre*, 140, 2019, 81-104 - <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=720619>

'Tracing tradition. The idea of cancerous contagiousness from Renaissance to Enlightenment', *History of European Ideas*, 46/6 (2020), 754-765 - <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/01916599.2020.1742451>

Avec David Adams et Muriel Collart, 'Vegetable love. Prospero Calano's libidinal food gallery (1538, 1549)', *Advances in Nutrition and Food science*, 2020 - <https://kosmospublishers.com/vegetable-love-prospero-calanos-libidinal-food-gallery-1538-1549/>

Avec David Adams et Muriel Collart, 'Acceptable Poultry Diet and taste in La Framboisière's Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé (1600)', *Advances in Nutrition and Food science*, 2020 (sous presse).

Avec Alice Piette, 'Pour une histoire liégeoise des best-sellers. La fabrique des livres d'éducation au XVIII^e siècle', *Gutenberg-Jahrbuch*, 2020, 108-136 - <http://hdl.handle.net/2268/255713>

'Treatment using chalybs, according to Johannes Hartmann and Eberhard Gockel: A remedy against diseases of the liver and the spleen in 17th century Germany', *Repository Philipps-Universität Marburg*, 2021 - <https://doi.org/10.17192/es2021.0001>

L'ouvrage considère les rapports qu'entretiennent divers aliments et différentes maladies (AVC, épilepsie, hydropisie, hypocondrie, démence, etc.) dans les prescriptions publiées par des médecins de Padoue à la Renaissance. On prend en compte et on lie aux qualités des aliments tels qu'ils ont été définis par Galien les recommandations concernant le bœuf, le porc, le lièvre, la volaille, les oies et canards, les céréales, les légumes et herbes potagères, les produits laitiers, les œufs et le vin.

Daniel Droixhe a enseigné l'histoire de la langue française, la littérature wallonne et picarde à l'Université Libre de Bruxelles et à l'Université de Liège Il a créé la Société wallonne d'étude du XVIII^e siècle (<https://www.swedhs.org/>). Sa bibliographie sur <https://orbi.uliege.be> compte environ 200 publications.



www.academie-editions.be

ISBN 978-2-8031-0783-4

POCKET-2021-140

