

L'Alfenim Madérien et Autres Avatars du *Fanîd* Maghrébo- -Andalou en Atlantique

O *Alfenim* Madeirense e Outros Avatares do *Fanîd* Magrebo- -Andaluz no Atlântico

António José Marques da Silva¹

«Establecer la primera documentación de un término, ateniéndose a un glosario o diccionario de determinada época, sin la apoyatura de unos textos coetáneos y de otros sucediéndose en el tiempo, intentando esbozar el significado y la historia del vocablo, además de ser poco científico y menos seguro, las elucubraciones que de ello se hagan, por estar basadas en gran parte en la intuición, llevan la mayoría de las veces, a conclusiones gratuitas y simplistas.»²

Résumé

On doit à Gilberto Freyre l'idée que l'*alfenim*, statuette faite de pénide introduite au Brésil par les colonisateurs portugais, aurait une origine mauresque. Plus récemment, Alberto Vieira a défendu que cette création des apothicaires musulmans – le *fânid* des sources maghrébo-andalouses – ait commencé son voyage à travers l'Atlantique dès la fin du Moyen-âge à Madère. Selon cet historien, ce serait à partir de là qu'elle aurait ensuite suivi son chemin vers les Açores et le Brésil. Reste à expliquer sa relation avec l'*alfenique* des anciennes colonies américaines de l'Espagne. Cet article va se centrer sur le cas d'étude madérien afin de mieux comprendre comment s'est opéré ce processus de transmission interculturelle.

Mots-clés: Sucre; Pénide; *Alfenim*; *Alfenique*; *Penidios*; *Fânid*; Madeira.

¹ Professeur invité de l'école supérieure de gestion et technologies de l'université de Madère (ESTG-UMA). Expert associé de l'école doctorale 'Patrimoines alimentaires: cultures et identité' de l'université de Coimbra. Membre de la commission scientifique de la fondation 'The Routes of the Olive Tree'. Collaborateur de la chaire UNESCO 'Patrimoine immatériel et savoir-faire traditionnel: lier les patrimoines' de l'université d'Évora. Partenaire du réseau international 'DIAITA – patrimoines alimentaires de la lusophonie'. Contact: antoniojm.silva@staff.uma.pt.

² MAÍLLO SALGADO, 1998 [1983], *Los arabismos del castellano [...]*, p. 99 (entrée «ALFENIQUE, ALFENIQUE»).

Resumo

Devemos a Gilberto Freyre a ideia de que o *alfenim* foi introduzido no Brasil pelos colonizadores portugueses, sendo uma herança mourisca. Este nome designa hoje estatuetas feitas de uma massa de açúcar repuxada. Mais recentemente, Alberto Vieira defendeu que esta criação dos boticários muçulmanos – o *fânid* das fontes árabes – iniciou a sua travessia do Atlântico na Madeira. Segundo este historiador, seria a partir desta ilha que teria seguido viagem para os Açores e o Brasil. Fica por explicar a relação com o *alfenique* das ex-colónias americanas da Espanha. Este artigo centrar-se-á no estudo do alfenim madeirense com o intuito de compreender melhor como ocorreu este processo de transmissão intercultural.

Palavras-chave: Açúcar; Alfenim; *Pénide*; *Alfenique*; *Penidios*; *Fânid*; Madeira.

Le Sacré Collège en *Alfenim*

Il est inévitable d'évoquer ici le célèbre épisode de l'ambassade madérienne au Vatican auquel Gaspar Frutuoso fait allusion dans le tome II de *Saudades da Terra*³. Un passage de cet ouvrage énumère les présents que Simão Gonçalves da Câmara, petit-fils du premier capitaine de Funchal, avait fait parvenir à Léon X en 1515⁴. Comme il était d'usage à l'époque, le gouverneur de la première colonie portugaise en Atlantique avait offert au pape de nombreuses conserves de fruits et autres friandises sucrées. Le souverain pontife avait également reçu en cadeau un cheval perse conduit par un écuyer moresque. On ne sait rien d'autre à son sujet si ce n'est qu'il était bien vêtu et très affable. En fin de compte, ce n'est qu'un personnage secondaire. L'histoire tourne autour d'une maquette en sucre représentant le Sacré Collège et des statues des cardinaux grandeur nature, qui auraient retenu l'attention du chef suprême de la chrétienté. De par leur couleur blanche immaculée, il semblait s'agir d'effigies en plâtre. Mais au fur à mesure qu'elles étaient retirées des boîtes pleines de coton qui les avaient protégées tout au long du voyage, il devenait évident

³ FRUTUOSO, 1873, *Saudades da Terra* [...], pp. 189-190.

⁴ PICCHIO, 1990, «O sacro colégio de alfenim [...]», pp. 181, 186. Cette auteure s'est basée sur ce qu'a écrit Alberto Artur Sarmiento à ce sujet. Cf. SARMENTO, 1946, *Ensaios históricos da minha terra*, vol. I, pp. 77 et 85. Dans sa thèse de doctorat, Naidea Nunes Nunes situait cet événement en 1508 et, plus tard, en 1579. Cf. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 155. NUNES, 2004, «A tradição açucareira dos doces [...]», p. 224. NUNES, 2016, «A cultura açucareira e a alimentação [...]», p. 242. En 2004, Alberto Vieira affirme à son tour que cette mission diplomatique remonte à 1508. Cf. VIEIRA, 2004, *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeira*, p. 320. La source qu'il cite à l'appui de cette datation est pourtant Luciana Stegnagno Picchio (PICCHIO, 1990, «O sacro colégio de alfenim [...]», note 3). Au demeurant, ni Gaspar Frutuoso, ni Jerónimo Dias Leite avant lui, ne précisent quand l'ambassade madérienne au Vatican a eu lieu.

que ces sculptures étaient elles aussi faites de sucre, plus précisément d'*alfenim*; ce qu'on appelle pénide en français.

Aux yeux du lectorat de la Renaissance, le compte rendu de cette mission diplomatique serait assez crédible⁵. En effet, dès la première moitié du XV^e siècle, la canne saccharine avait été acclimatée avec succès à Madère. Depuis, le sucre avait fait la fortune des insulaires. Il continuait à être réputé sur les marchés du vieux monde comme étant le meilleur au temps de Léon X. Toujours est-il que ce récit a probablement été forgé par Jerónimo Dias Leite⁶, auteur de la première chronique madérienne compilée en 1579⁷, qui est la source principale de Gaspar Frutuoso. L'enjeu étant d'exalter à la fois la générosité et la richesse du descendant du premier capitaine. Bien que l'existence de ces statues ait été remise en cause depuis, cette histoire continue aujourd'hui à faire couler beaucoup d'encre. Elle est appelée assez régulièrement à la barre des témoins quand il est question du début de l'épopée atlantique du sucre en général et de l'*alfenim* en particulier. Ainsi, Alberto Vieira transcrivait encore une fois⁸ ce passage de *Saudades da Terra* dans un article publié peu avant sa mort⁹, où cet historien madérien défendait la théorie suivante: le pénide une fois sorti de la Méditerranée aurait fait sa première escale à Funchal, avant de poursuivre sa route vers les Açores, les Canaries, atteignant plus tard, les côtes du Brésil et de certains pays d'Amérique latine et centrale, où l'on trouve encore de nos jours des figurations en sucre appelées *alfenique*. Outre-Atlantique, le sociologue

⁵ Rappelons que les figurines en sucre faisaient déjà la renommée des confiseurs du Caire au temps des Fatimides. Cf. OUFELL, 2008, *Le sucre: production [...]*, p. 571. L'usage ostentatoire de ce genre de sculptures comme symbole de pouvoir et d'autorité tout au long du XVI^e siècle, et notamment en Italie. Ainsi, lors d'un banquet à Venise offert par le doge en l'honneur du futur roi de France Henri III, la grande salle du palais ducal a été ornée de navires représentant la flotte de la Sérénissime, ses emblèmes ainsi qu'un grand nombre de personnages venus rendre hommage. Cf. OUFELL, 2008, *Le sucre: production [...]*, p. 658. Par ailleurs, à l'époque, le pénide était effectivement transporté à longue distance, emballé dans des boîtes remplies de coton. «Um arratel de algodão para se encaixar o alfenim para se não quebrar, 80 reis». ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, maço 85, doc. 43. Transcription: FERREIRA, 1959, *O arquipélago da Madeira [...]*, p. 377.

⁶ LEITE, 1947, *Descobrimto da ilha da Madeira [...]*, pp. 57-59.

⁷ LEITE, 1947, *Descobrimto da ilha da Madeira [...]*, p. XXXIII.

⁸ Alberto Vieira avait déjà évoqué ce passage du manuscrit de Gaspar Frutuoso dans une publication antérieure, sans remettre en cause sa véracité. VIEIRA, 1996, «Cinco séculos da história [...], p. 138.

⁹ VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 15. Alberto Vieira questionne alors à son tour la véracité du récit de l'ambassade, sans toutefois admettre catégoriquement qu'il a été forgé. Il prend note des difficultés techniques qu'impliquerait un tel projet tant au niveau de son exécution, que du transport des statues. Selon lui, le fait qu'elles soient arrivées à Rome intactes est un exploit en soi, du fait de la nature particulièrement fragile du matériel employé pour les confectionner. Il mentionne également la quantité astronomique de sucre nécessaire. À l'instar de ses prédécesseurs (PICCHIO, 1990, «O sacro colégio de alfenim [...]», p. 185), cet historien considère que les cardinaux seraient au nombre de 72, estimant que le tout ne pèserait pas moins de cinq tonnes.

brésilien Gilberto Freyre avait déjà signalé l'ascendance maghrébo-andalouse de ce genre de friandises, qui sont encore connues sous l'appellation «alfenim» dans son pays. L'idée que les premiers colons madériens¹⁰ auraient légué les secrets de l'or blanc au Nouveau Monde est cependant bien plus ancienne. Alvaro Azevedo Rodrigues la formule déjà explicitement dans une de ses annotations de l'*editio princeps* du manuscrit de Gaspar Frutoso, parue en 1873¹¹. Cent cinquante ans plus tard, il ne restait plus à Alberto Vieira qu'à joindre les deux bouts. Si l'on en croit ce qu'il dit, le reste de la Macaronésie et de l'Amérique¹² doivent à Madère non seulement les secrets de l'extraction, de la cuisson et de la cristallisation du sucre, mais aussi l'ensemble des techniques héritées de la civilisation islamique, visant à le convertir en une gamme très variée de douceurs¹³. L'*alfenim*, qui est la plus délicate de toutes, serait ainsi une résurgence du *fanîd*, évoqué à maintes reprises par les auteurs musulmans du Moyen-âge. Reste à savoir pourquoi les Madériens ne savent plus comment le préparer au contraire des habitants des contrées à qui ils l'ont transmis. Faute de pouvoir répondre à cette question, Alberto Vieira se contente de remémorer l'âge d'or de la confiserie insulaire, que la légende de l'ambassade au Vatican sert habituellement à illustrer¹⁴.

¹⁰ Gilberto Freyre considère pour sa part que ce sont les Portugais qui ont introduit la confiserie de tradition maghrébo-andalouse au Brésil. «A herança recolhida de Portugal e sobretudo dos mouros pela doçaria brasileira dos engenhos não foi uma herança pequena e sem importância. Os doces de freiras foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo». Cf. FREYRE, 1997, *Açúcar. Uma sociologia do doce* [...] apud NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 157 (note 163).

¹¹ Álvaro Azevedo Rodrigues fait une seconde fois référence à l'*alfenim* à la page 685 de *Saudades da Terra*. Notons au passage qu'il faut lire «cinco mil pães de assucar & // muito infinito fato...» aux pp. 693-694 et non pas «... cinco mil pães de assucar de alfenim...» ni même «... alfenim, que havia sido feito com 5000 pães de açúcar...» (FRUTUOSO, 1873, *Saudades da Terra* [...], pp. 685, 693-694), quoiqu'en dise Alberto Vieira. VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 16. VIEIRA, 2016, «Alfenim».

¹² Selon Alberto Vieira, l'*alfenim* est également arrivé au Japon en provenance de Madère vers le milieu du XVI^e siècle. Vieira, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 13. L'auteur cité à l'appui de cette thèse, Miyo Arai, n'est cependant pas certain si la pâte en sucre qu'on appelle «aruheitou» en japonais désigne l'*alfenim* ou bien l'*alféloa*. ARAI, 2010, «'NANBAN'? sweets introduced by Portugal [...].», p. 816.

¹³ David Ferreira de Gouveia avait déjà formulé cette hypothèse auparavant, en ce qui touche l'ensemble des douceurs dont les noms dérivent de l'arabe. GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 48.

¹⁴ NUNES, 2016, «A cultura açucareira e a alimentação [...]», p. 242. NUNES, 2004, «A tradição açucareira dos doces [...]», p. 224. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 155. VIEIRA, 2004, *Canaviais, açúcar e aguardente* [...], p. 320. SILVA *et al.*, 1998 [1940-1946], *Elucidário Madeirense*, vol. 1, p. 208 (entrée «Camara»), p. 298 (entrée «Confeitaria»). SILVA, 1995, *A Madeira e a construção do mundo atlântico* [...], vol. 1, p. 324. GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 39. SAINZ-TRUEVA, 1987, «Doces & sabores do quotidiano madeirense», p. 15. AFONSO, 1966, «Mimos das ilhas. Alfenim [...]», pp. 56, 58. FERREIRA, 1959, *O arquipélago da Madeira* [...], p. 379. SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte doce».

Au long des pages qui suivent, je fais le point sur ce que nous savons au sujet de ce processus de transmission interculturelle, tout en essayant de comprendre ce que la chronique de Jerónimo Dias Leite ne nous dit pas: l'*alfenim* produit à Funchal en ce temps-là serait-il semblable ou différent du *fanîd* maghrébo-andalou? Et qu'en est-il de ses avatars contemporains? La démarche adoptée est fondée sur une révision systématique des documents se rapportant aux deux premiers siècles de l'occupation de l'île qui font mention au pénide. Mais avant cela, et partant de ce que nous apprennent les sources de la fin du Moyen-âge et de la Renaissance, je rappellerai quels étaient ses usages, bien comme les différentes étapes de sa préparation tout au long de cette période en Occident. Je m'interrogerai ensuite sur le devenir de cette tradition à Madère. Mon analyse s'appuiera alors sur un dépouillage systématique des livres de comptes des couvents de Funchal. Ces derniers attestent que les secrets de la fabrication de l'*alfenim* ont survécu au déclin de l'industrie sucrière, après 1515¹⁵. Tout cela m'amène à tirer plusieurs conclusions. En premier lieu, ce qu'au Moyen-âge on appelle *fanîd* en arabe et *penidios* en latin puis par la suite, *alfenim* en portugais et *alfenique/alfeñique* en espagnol, correspond à une pâte médicinale faite de sucre étiré. Il n'est par ailleurs jamais question à l'époque de confectionner des figurines comestibles avec. La chaîne opératoire et les ingrédients mis en œuvre semblent avoir évolué au long du temps, ce qui peut expliquer pourquoi les petites sculptures du même nom que l'on trouve aujourd'hui d'une part et d'autre de l'Atlantique ne correspondent pas à un procédé de fabrication unique. Ce cas d'étude nous oblige donc à revoir sous un éclairage nouveau comment s'est opéré ce passage de témoin à la fois intercivilisationnel et intercontinental.

En Quête d'une Définition

Un survol rapide de la bibliographie suffit pour conclure qu'il n'y a actuellement aucune définition de l'*alfenim* qui fasse l'unanimité. Comme on l'a vu auparavant, les secrets de sa fabrication sont tombés définitivement dans l'oubli là où tout est supposé avoir commencé. Ainsi tenter d'expliquer de quoi seraient faites exactement les effigies offertes à Léon X revient généralement à les assimiler aux sculptures comestibles, à échelle réduite, que l'on trouve encore de nos jours d'une part et d'autre de l'Atlantique. En effet, même s'il n'y a pas de consensus quant à la liste des

¹⁵ SILVA, 2020, «La "fabrique" du jardin de l'Atlantique [...]», p. 56. VIEIRA, 2004, «The Sugar Economy of Madeira [...]», p. 48.

ingrédients mis en œuvre et à la façon de les préparer, que le pénide sert à modeler des figurines n'a jamais été remis en cause. Auparavant, la question ne se posait même pas. Évoquer l'histoire des cardinaux en *alfenim* sans prendre la peine d'expliquer exactement de quoi il s'agissait était la norme depuis Gaspar Frutuoso. C'est le cas de Luciana Stegagno Picchio qui reconsidère l'existence même de l'ambassade madérienne dans une communication présentée à Funchal en 1990, pourtant intitulée «O sacro colégio de alfenim». Cette auteure a été la première à établir des relations entre ce cas d'étude et des traditions similaires dans d'autres régions du monde. Elle évoque notamment les «pupi de zucchero» que les enfants de Sicile offrent aux morts le 2 novembre¹⁶. Ce n'est que deux ans plus tard qu'une première définition de *l'alfenim* voie le jour sous la plume de David Ferreira Gouveia¹⁷, adoptant cette fois-ci comme référentiel les statuettes brésiliennes du même nom. Ainsi, selon cet auteur madérien, elles seraient faites d'un mélange de blanc d'œuf et de sucre battus chauffé jusqu'au «ponto de rebuçado»¹⁸, formant une pâte sèche et très blanche, servant à décorer des *doces*, terme qui désigne en portugais les préparations sucrées d'une façon très générique¹⁹. David Ferreira Gouveia affirme également que ce type de douceurs, teintées ou non avec des colorants, peut tout aussi bien être cuit au four, en recourant à un moule²⁰ de différentes formes (fleurs, animaux, chaussures, etc.). Il nous apprend par ailleurs que, de nos jours, les Brésiliens préparent aussi *l'alfenim* à partir d'un mélange d'eau, de sucre, de coco en poudre, de beurre et de noix moulue.

¹⁶ PICCHIO, 1990, «O sacro colégio de alfenim [...]», p. 188. Cette auteure décrit les «pupi de zucchero» comme étant des objets en sucre et en *alfenim* colorés – sans toutefois préciser la différence entre les deux – représentant des fruits, des fleurs, des œufs, des animaux, des édifices et des personnages. Sur l'autre rive de la Méditerranée, plus précisément à Nabeul et à Dar Chaabâne el Fehri en Tunisie, il existe également la coutume de donner aux enfants des poupées en sucre à l'occasion du Nouvel An de l'Hégire. Les avis se partagent quant à l'origine de cette tradition: sicilienne, musulmane ou judaïque. Ce genre de pratiques est signalé par Sonia Mlayah Hamzaoui dans d'autres pays du monde arabe, notamment en Égypte et en Syrie. HAMZAOU, 2016, *Faites en sucre*.

¹⁷ GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 45, entrée «Alfenim».

¹⁸ Le point dit «ponto de rebuçado» est atteint quand une cuillère de sirop versée dans de l'eau froide forme une boule. «Ponto de rebuçado – quando ao deitar na água fria, uma colher de calda, faz bola». CARDOSO, 1999, *Segredos da cozinha da Madeira e de Porto Santo*, p. 130.

¹⁹ Ce que l'on appelle les douceurs en français. Le vocable «doce» était déjà employé dans ce sens plus générique («Todo o alimêto doce...») au début du XVIII^e siècle. BLUTEAU, 1713, *Vocabulario Portuguez & Latino*, p. 276 (entrée «DOCE»). De nos jours, ce mot désigne également toute sorte de conserves de fruits à base de sucre, quand il est utilisé dans un sens plus restreint. ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, 2001, *Dicionário da língua portuguesa contemporânea [...]*, vol. 1, p. 1297 (entrée «doce»).

²⁰ Les poupées en sucre tunisiennes sont également faites au moule. HAMZAOU, 2016, *Faites en sucre*, p. 192.

En 1996, Alberto Vieira avait choisi d'ignorer l'explication de son compatriote, retenant à peine la finalité figurative de l'*alfenim*. Les ingrédients mis en œuvre seraient selon lui simplement de l'eau et du sucre élevé au point, sans cependant préciser lequel²¹. En 2015, cet historien corrigera le tir. Omettant totalement sa définition antérieure, il s'en remet dorénavant à celles proposées par deux chercheurs brésiliens, Luís Câmara Cascudo²² et Marcos Nunes Costa²³. Ce dernier affirme qu'on prépare l'*alfenim* avec du miel de canne bien épais, qui blanchit au fur à mesure qu'on l'étire²⁴. Le premier, auteur d'un dictionnaire ethnologique très connu outre-Atlantique, associe ce mot à une pâte sèche et très blanche, non pas faite de miel de canne, mais de sucre, pouvant adopter différentes formes (fleurs, animaux, chaussures, pipes, poissons, etc.)²⁵. Il explique donc ce qu'est le pénide non pas en fonction de la façon de le préparer comme le fait Marcos Nunes Costa, mais de la possibilité de le modeler pour obtenir différentes représentations. Ce qui va à l'encontre de la définition proposée par David Ferreira Gouveia auparavant. Rappelons que, pour cet auteur, l'ingrédient de base est le sucre et non le miel de canne. Comme chacun sait, c'est le nom que l'on donne au jus extrait de la canne à sucre, mais aussi au liquide visqueux purgé pendant le processus de cristallisation²⁶. La confusion s'installe définitivement, quand quelques pages plus loin²⁷, Alberto Vieira remémore un voyage aux Açores, où il a eu l'occasion de voir en personne une confiseuse préparer l'*alfenim*. Cet historien témoigne qu'elle aurait utilisé non pas du miel, mais du sucre de canne, admettant cependant que celui de betterave convient également, l'un ou l'autre étant délayé dans de l'eau et un peu de vinaigre²⁸. Quand la pâte ainsi obtenue devint jaune perle, l'artisane l'étira jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. C'est alors qu'elle lui aurait donné sa forme finale. Durant son séjour dans l'archipel, le savant madérien avait également

²¹ «ALFENIM: doce seco feito com açúcar e água, levado ao ponto, com que se fabrica figuras diversas». VIEIRA, 1996, «Cinco séculos da história do açúcar na Madeira», p. 175. Cet auteur ne précise pas non plus quelle est sa source.

²² CASCUDO, 1998 [1954], *Dicionário do Folclore Brasileiro* apud VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 11.

²³ COSTA, 2011. *Dicionário de matutes*. Cf. VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 11.

²⁴ «Um dos produtos derivados da cana-de-açúcar, feito com o mel bem grosso, o qual é puxado até ficar branco». COSTA, 2011, *Dicionário de matutes* apud VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 11.

²⁵ «Massa de açúcar seca, muito alva, vendida em forma de flores, animais, sapatos, cachimbos, peixes, etc». CASCUDO, 1998 [1954], *Dicionário do Folclore Brasileiro* apud VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 11.

²⁶ BARCELÓ *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», p. 185.

²⁷ VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 19.

²⁸ Cf. AFONSO, 1966, «Mimos das ilhas [...]», p. 53.

observé que cette pâte, une fois étirée, servait habituellement à modeler des cygnes, des oursons, voire même différentes parties du corps humain. En 2016, Alberto Vieira traite à nouveau ce sujet dans un article dédié aux traditions de l'*Espírito Santo*²⁹ en Atlantique. Il revient alors sur l'idée que la coutume de faire de l'*alfenim*, encore bien vivante aux Açores et au Brésil, a pour origine Madère, ayant voyagé avec les premiers maîtres sucriers³⁰.

Pour ce qui est de l'étymologie, cet auteur s'en remet uniquement à Naidea Nunes Nunes qui a soutenu une thèse de doctorat en linguistique romanique en 2002 à l'université de Madère. Elle y explore le lexique technique du sucre en Atlantique et en Méditerranée³¹. Alberto Vieira ignore en revanche la définition qui ouvre l'entrée dédiée à l'*alfenim* dans le glossaire de douceurs que sa compatriote présente en annexe. À l'instar de la plupart de ses prédécesseurs, cette chercheuse associe ce terme à des statuettes faites de sucre. Elle précise qu'on les fabrique avec celui de meilleure qualité, raffiné ou obtenu à travers une deuxième cuisson, ce qui exclut

²⁹ Il s'agit d'une fête religieuse qui a lieu à la Pentecôte, très populaire au début du XX^e siècle à Madère. On la célèbre également aux Açores et au Brésil. Après la messe, on dressait une table richement ornementée (*império*), étant réservée à 12 pauvres qui recevaient, en plus d'un festin (*bodo dos pobres*), des vêtements neufs et des aliments à emporter. Les habitants de la paroisse avaient contribué avec des donations en nature recueillies à travers de collectes porte à porte par les organisateurs de la cérémonie au long des sept dimanches qui avaient précédé la fête. Les denrées les plus chères n'étaient pas consommées par les pauvres durant le *bodo*, étant mises en loterie. Cf. SILVA *et al.*, 1998 [1940-1946], *Elucidário Madeirense*, vol. 1, pp. 412-413 (entrée «Espírito Santo»). VIEIRA, 2016, *As festas do divino* [...], p. 13. La tradition de la mise en loterie remonte à 1776: «N.17 /.../ Ordenou que nos chamados impérios houvese / a festividade do culto divino com aquella de/vida reverencia, e submicção devida ao divi/no Espirito Santo, e que as oglaçoens, e esmóllas / que dam os devótos, ea recadaó os administra/dores, que sam tiradas, digo, que sam feitas / ao ar bitrio do Imperador, e mais officiaes, não / possam ser deoutra qualidade mais do que / vacca, paõ, arroz, evinho ficando prohibido / outro algum genero de oblação, que secos/tuma praticar nesta Ilha, eporque sea / [...]aõ feitas algumas sortes de galinhas, // De Galinhas, capoens, Frangos, Patos, dosse, / Manteiga, rama e prezuntos e outras essess/esses alhêas das que ficaó permitidas por este / capitulo, Seram reduzidas adinheiro, pon/do-se em Leilão publico as ditas oblaçoens / e o seu producto poderaó applicar emes/móllas, edinheiro ouvestuario para vestir / os pobres dehum, eoutro sexo, segundo / lhe dictar a sua piedade, elhefica taõ bem / prohibido todo o fausto profano, eilumi/nação que costumáo fazer nesta festevi/dade excepto aque pertense ao culto di/vino». «Sent.^a dos Capitulos da Corr.^{am} / do presente anno de 1776». ABM, Câmara Municipal do Funchal, *Correições*, n.º 168, 1768-1833, fols. 68v.-69. Il existe quelques différences entre la transcription de ce passage du livre des *Correições* publiée antérieurement par Manuel J. Gandra et l'original conservé à l'Arquivo Regional da Madeira. GANDRA, 2017, *O império divino na Amazônia*, p. 93. À ce propos, voir aussi: «Breve e verdadeira construção dos princípios e progressos do Governo que Jose Antonio de Sa Pereira fez na ilha da Madeira. s. d. (1777?)», dans ALMEIDA, 1907, *Arquivo de Marinha e Ultramar* [...], p. 311 (n.º 4846). Aux Açores, la coutume de mettre en loterie des douceurs, et notamment l'*alfenim* à l'occasion des fêtes du *Espírito Santo* est signalée dans les années 1960. Cf. AFONSO, 1966, «Mimos das ilhas [...], p. 57.

³⁰ VIEIRA, 2016, *As festas do divino* [...], p. 22.

³¹ NUNES, 2002, *O açúcar de cana na ilha da Madeira* [...].

donc le sucre brun et le miel de canne³². Elle défend également que l'huile d'amande douce³³, qui n'avait été mentionnée par aucun des auteurs précédents³⁴, entre dans sa composition³⁵. Cet ingrédient distingue, toujours selon elle, l'*alfenim* de l'*alcorça*, qui depuis la Renaissance, désigne également des figurines en sucre; et ce, aussi bien en espagnol qu'en portugais, admettant cependant que ces deux préparations seraient assez proches³⁶. Elle exclut en revanche les pâtes blanches à base de miel de canne et de sucre brun³⁷, qu'elle range dans la catégorie des «alféolas/alféolas»³⁸ et non pas des «alfenins» comme le propose Luís Câmara Cascudo. Naidea Nunes Nunes défend

³² Dans un article publié en 2016, cette chercheuse décrit une variété brésilienne d'*alfenim* faite avec du miel de canne raffiné. NUNES, 2016, «A cultura açucareira e a alimentação [...]», p. 246. Elle aborde à nouveau ce sujet dans une autre étude qu'elle publie en 2017, précisant que la douceur en question est d'une couleur jaunâtre, étant également appelée «puxa-puxa», «rapadura puxa puxa» ou «rapadura mole». C'est probablement ce qui l'amène à proposer une nouvelle définition de l'*alfenim*, comme étant une pâte en sucre faite de jus de canne concentré et étiré, d'une façon plus générale que la précédente. NUNES, 2017, «A translocalidade da cultura açucareira [...]», pp. 10-11.

³³ La définition du vocable «*alfenim*» adoptée par Naidea Nunes Nunes em 2003 est inspirée de l'entrée qui lui est dédiée dans le dictionnaire de Figueiredo Cândido: «... massa branca de açúcar e óleo de amêndoas doces». Cf. FIGUEIREDO, 1899, *Nôvo dicionário da língua portuguesa*, p. 55 (entrée «Alfenim»). Elle cite également le dictionnaire de J.-P. Machado alors que cet auteur fait pourtant clairement la distinction entre les définitions – gâteau fait d'amandes – et – pâte sucrée – qu'il attribue à ce vocable. «Alfenide¹, alfenim, s. Do ár. Al-fânîd. «espécie de bolo feito com amêndoas; massa açucarada». MACHADO, 1977 [1952], *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, vol. 1, p. 192 (entrée «Alfenide¹, alfenim»).

³⁴ À ma connaissance, seul João José Abreu Sousa avait mentionné l'huile d'amande comme ingrédient de l'*alfenim* auparavant: «O feitio de alfenim, ou seja um produto de açúcar com óleo de amêndoa semelhante a "suspiros"...». SOUSA, 1984, «A indústria de conservas na Madeira – séculos XV-XIX», p. 7 (note 19). Cette définition est fondée sur une interprétation erronée d'un document du milieu du XVI^e siècle conservé à l'Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT, *Corpo Cronológico*, Parte I.^a, maço 85, doc. 43), qui dit le suivant: «De rosas secas para a fruta, 500 reis. / Um arratel de algodão para se encaixar o alfenim para se não quebrar, 80 reis. / Vinte e quatro alqueires de amendoas para esta fruta a cem reis o alqueire, 2400 reis.». Transcription: FERREIRA, 1959, *O arquipélago da Madeira [...]*, p. 377. En effet les amandes dont il est ici question se rapportent non pas à l'*alfenim* mentionné à la ligne antérieure, mais aux fruits évoqués immédiatement avant («fruta»). Dans ses écrits postérieurs au sujet de l'*alfenim*, Naidea Nunes Nunes ne fait plus mention à l'huile d'amande. Cf. supra.

³⁵ «DEF.: Massa de açúcar branco refinado com óleo de amêndoas doces, usado para fazer figuras de açúcar». NUNES, 2003, *Palavras doces [...]*, pp. 159, 588. NUNES, 2004, «A tradição açucareira dos doces [...]», p. 224. NUNES, 2006, «A terminologia ibero-americana [...]», p. 236. C'est cette définition de l'*alfenim* qui m'avait amené précédemment à formuler l'hypothèse que l'introduction de l'amande à Madère était en rapport avec la production d'*alfenim*. Cf. SILVA, 2020, «La fabrique du jardin de l'Atlantique [...]», p. 63. Naidea Nunes Nunes mentionne les définitions de l'*alfenim* proposées par David Ferreira Gouveia en 1992 et Alberto Vieira en 1996, sans toutefois les discuter. Cf. infra.

³⁶ NUNES, 2003, *Palavras doces [...]*, pp. 587-588.

³⁷ Naidea Nunes Nunes reviendra plus tard sur ce classement (cf. supra).

³⁸ «ALFÉLOA ou ALFÉOLA, s. f. DEF.: Massa de melaço ou mel em ponto forte com que se fabricam confeitos». NUNES, 2003, *Palavras doces [...]*, p. 587. Contrairement à cette chercheuse, David Ferreira de Gouveia (1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 45) considère pour sa part que l'*alféola* peut se faire aussi bien avec du miel de canne que du sucre: «Pasta de mel ou açúcar em ponto grosso que ao esfriar é manipulado e embranquece. Espécie de caramelo». Par la suite, j'emploie toujours la variante «alféola» pour désigner ce type de douceurs.

par ailleurs que ces trois types de douceurs étaient déjà connues des confiseurs musulmans, comme l'atteste l'étymologie arabe des vocables qui les désignent en portugais et en espagnol. Sa démarche va donc dans le sens inverse des aiguilles quand on la compare à celle adoptée par les auteurs cités précédemment, centrée sur les comptes rendus ethnologiques au sujet de cette tradition. Cette linguiste est par ailleurs la première à observer que *l'alfenim* avait naguère non seulement un usage alimentaire, mais également médicinal³⁹.

Du *Fanîd* au *Penidios*

Que le sucre est un legs de la civilisation islamique qui a d'abord été l'apanage des apothicaires avant de se convertir en un plaisir gourmand sont deux faits aujourd'hui suffisamment connus pour qu'on ne s'y attarde plus⁴⁰. Tout au long du Moyen-âge, le mot «fanîd» a été mentionné par les sources en langue arabe dans deux sens différents, bien qu'assez proches. Il désigne en premier lieu un sucre pur, obtenu à partir de trois cuissons successives à usage strictement médicinal⁴¹. On emploie également ce vocable, tout au long de cette période, pour nommer une pâte blanche, elle aussi utilisée à des fins pharmacologiques, obtenue à partir d'un sirop. C'est cette deuxième signification qui a prévalu dans le monde chrétien jusqu'à la fin de la période moderne. Les apothicaires musulmans classaient déjà cette douceur dans la catégorie des remèdes simples. Elle entrait alors dans la composition de différentes sortes de préparations plus complexes, entre lesquels les médicaments que les textes latins appelleront par la suite *electarium* ou bien encore *antidotum*⁴².

C'est en al-Andalus que la technique permettant de préparer ce deuxième type de *fanîd* a été décrite pour la première fois avec assez de détail pour qu'on puisse la mettre en pratique. Bien qu'il existe des références antérieures à son sujet, nous devons au cordouan Abulcasis, de son vrai nom Abu-l-Quasim al-Zahrawi

³⁹ NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 159.

⁴⁰ Voir à ce sujet: BRABANT *et al.*, 1997, «Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus», p. 57. PLOUVIER, 1994, «L'électuaire, un médicament plusieurs fois millénaire», p. 13. PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», pp. 199-216. LABARTA *et al.*, 1994, «Azúcar y medicina en el mundo islámico». OUFELLI, 2013, «Les usages du sucre [...], p. 250.

⁴¹ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production* [...], pp. 314-315.

⁴² PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 207.

(mort en 1009 ou 1031⁴³) d'avoir expliqué la démarche à suivre dans le livre XXVIII du *Kitâb al-taṣrîf li-man 'agiza 'an at-ta'lif* dédié aux médecines simples. C'est aussi dans cette région du midi espagnol qu'a eu lieu, cent ans plus tard, le passage de témoin dans le domaine pharmacologique. C'est alors qu'un collectif international de savants, parrainé par l'archevêque Raymond d'Agen, a traduit en latin un grand nombre d'ouvrages scientifiques en langue arabe conservés dans les bibliothèques de Tolède⁴⁴. Un siècle auparavant, cette ville avait vu naître le médecin Ibn Wáfid, qui est probablement le premier en péninsule ibérique à prescrire le *fanîd* pour apaiser la toux et traiter la voix enraillée⁴⁵. Tout cela peut aider à comprendre pourquoi c'est en Espagne que l'on trouve la plus ancienne référence à cette douceur en dehors du domaine médical. Le vocable «alfenjque» apparaît déjà dans le *Libro de Buen Amor*, daté de 1330/1343⁴⁶, donc plus d'un siècle avant d'être documenté sous la forme *alfenim* dans le pays voisin⁴⁷. Ce mot est employé dans un passage du codex qui énumère toute une série de médicaments simples et composés, et notamment le *diagargante*⁴⁸ dont nous aurons l'occasion de reparler plus loin. Dans le tournant du siècle, les Andalous étaient déjà assez nombreux à connaître le nom de ces deux remèdes, bien que leur finalité, étant cependant hors de portée de la plupart d'entre eux⁴⁹. C'est à la fin du XIII^e siècle que le livre XXVIII du traité d'Abulcasis est disséminé en toute l'Europe, à travers une traduction en latin que l'on doit à Abraham de Tortosa et Simon de Gênes⁵⁰, étant connue depuis en Occident sous l'appellation

⁴³ LECLERC, 1876, *Histoire de la médecine arabe* [...], tome I, pp. 437-439. OUBAHLI, 2012, *La main et le pétrin* [...], p. 49.

⁴⁴ LECLERC, 1876, *Histoire de la médecine arabe* [...], tome 2, pp. 366-369.

⁴⁵ Ce médecin recommande également de l'adragrant («dregagant») pour traiter ce genre de problèmes. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], pp. 25-26.

⁴⁶ PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 9. Cf. MAÍLLO SALGADO, 1998 [1983], *Los arabismos del castellano* [...], p. 97 (entrée «ALFEÑIQUE, ALFENIQUE»).

⁴⁷ En Espagne, la variante «alfenim» est documentée dans le 2^e quart du XIV^e siècle, ayant été substituée par la suite par «alfenique/alfeñique». SOLDEVILA, 1995, *Pere el Gran: Primera Part, L'infant*, p. 220 et note 117.

⁴⁸ «[1335] Comjnada, alixandria, conel buen diag.irgante / el diacitron abatys, con el fino gengibrante,/ a mjel rrofado, diacimjnjo, diantiofo va delante, / e la rrofera nouela que deujera detfjr ante. [1336] adraguea ealfenjque conel eftomatricon...». RUIZ, 1901, *Libro de Buen Amor* [...], p. 243 (§1335-1336).

⁴⁹ PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 44.

⁵⁰ AAVV, 1847, *Histoire littéraire de la France. Tome XXI* [...], p. 244. Il était coutume à l'époque qu'un juif ou un musulman prenne en charge la traduction de l'arabe en langue vulgaire, la version latine étant élaborée dans un second temps par un lettré chrétien. Dans ce cas particulier, si l'on en croit Lucien Leclerc, c'est probablement une version hébraïque et non arabe de cet ouvrage qui a servi de base à la traduction latine. Cf. LECLERC, 1876, *Histoire de la médecine arabe* [...], tome 1, p. 451; tome 2, p. 471.

«*Liber servitoris*»⁵¹. Le *fanîd* allait maintenant renaître sous le signe de la croix, une fois baptisé *penidios*⁵². C'est également par le biais de l'école de Salerne que les écrits des savants maghrébo-andalous ont été diffusés dans le monde chrétien à partir du XII^e siècle⁵³. En ce qui concerne la pharmacie, le transfert se doit en grande mesure à la compilation d'un vaste corpus de recettes dans un recueil intitulé *Antidotarium magnum*⁵⁴. Si l'on en croit Liliane Plouvier, le pénide apparaît déjà mélangé à du miel d'abeilles dans plusieurs entrées de cet ouvrage dédiées à des préparations que les apothicaires arabes appelaient *la'uqat*, *ma'agin* et *gawarisnat*⁵⁵. Un membre de l'école salernitaine, Matthaeus Platearius, expliquera à son tour les secrets de sa préparation dans le traité intitulé *Liber de simplici medicina* ou *Circa instans*⁵⁶, traduit en français dès le XIII^e siècle⁵⁷. Mais contrairement à Abulcasis qui recommandait le *fanîd* uniquement pour soigner les cordes vocales⁵⁸, le médecin italien attribue plusieurs vertus à ce remède. Selon lui, cette pâte serait particulièrement indiquée pour la toux sèche, devant être préalablement délayée dans une infusion d'orge ou mélangée à de la nourriture. Dilué dans de l'eau d'adragant⁵⁹, le pénide apaisait également les lèvres gercées⁶⁰. On pouvait aussi l'utiliser sous la forme d'un médicament composé,

⁵¹ RICORDEL, 1998, «Les sciences médicales [...]», p. 35. ANJUM, 2013, «Al-Zahrawi: A Prominent [...]», p. 53.

⁵² Si l'on en croit Henri Lammens, ce vocable aurait été inventé par les apothicaires chrétiens pour traduire l'arabe «*fânîd*», qui dérive à son tour du persan «*pânîd*». Le pluriel «*penidia*» a donné lieu par la suite à «*pénides*» et «*épenides*» en français et plus tard «*pénide*» au singulier, ainsi qu'à la variante «*alphénic/alphœnix*», qui correspond à «*alfenique*» en espagnol et «*alfenim*» en portugais. L'étymologie latine attribuée dans le passé à ce terme (dérivé de «*poena*») n'a pas de fondement. En français, on désigne également parfois le pénide de sucre tors, plus rarement de sucre d'orge, ou encore sucre d'orge blanc. Cf. LAMMENS, 1890, *Remarques sur les mots français dérivés de l'arabe*, p. 195 (entrée «*Pénide*»). DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas [...]*, p. 83 (entrée «*Penide*»).

⁵³ RICORDEL, 1998, «Les sciences médicales [...]», p. 30.

⁵⁴ PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 206. AUSÉCACHE, 2007, «Manuscrits d'antidotaire médiévaux [...]», p. 59.

⁵⁵ PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 207.

⁵⁶ J'utilise la désignation *Circa instans* pour faire référence à ce traité au long des pages qui suivent.

⁵⁷ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production [...]*, pp. 547-548.

⁵⁸ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production [...]*, p. 547.

⁵⁹ L'adragant (*dragagant* en français archaïque, *diagargante* en portugais; *adraganto*, *diadragant*, *diagargante*, *diagradant*, *diagragante*, *diagregant*, *goma dragant*, *goma dregant*, *tragacante* en espagnol) est un arbuste originaire la Perse et de l'Asie Mineure, d'où on extrait une gomme du même nom à usage pharmacologique. GUAL CAMARENA, 2014, *Vocabulario del comercio medieval*, entrée «*diadragant*». Cf. NUNES, 2003, *Palavras doces [...]*, p. 607 (entrée «*DIAGARGANTE*»). DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas [...]*, p. 57 (entrées «*diadragant*», «*diagragant*»).

⁶⁰ «899 Contra seche tous et contra le degastement del cors. Donez [penides] avec eve d'orge, et donez par soi ou en viandes. L'en en fait un laituaire, qui a non diapenidion, qui vaut molt contra fevre aguë et contra la fevre d'aposteme qui vient d'entor le cuer. 900. Contra les creveurs des levres. Prenez penides et metez en l'evé de dragagant, et oigniez par desus ou une plume». DORVEAUX, 1913, *Le livre des simples médecines [...]*, p. 155.

le «diapenidion»⁶¹, qui aidait à combattre les fièvres aiguës et celles provoquées par des apostèmes. On trouve une recette de cet électuaire dans l'antidotaire de Nicolas⁶². Il s'agit d'une version abrégée de l'*Antidotarium magnum*, élaborée au XIII^e siècle et qu'il est coutume d'attribuer à Nicolas Praepositus, un autre membre de l'académie de Salerne. Le médicament en question serait confectionné à partir d'un grand nombre d'ingrédients entre lesquels l'amidon, la gomme arabique et, encore une fois, l'adragant⁶³. Ce sont précisément les mêmes éléments qui entrent avec le pénide dans la composition d'un remède que cet auteur appelle «diagragant»⁶⁴. Il le recommande pour les problèmes respiratoires et les maux de bouche, devant être préalablement versé dans une décoction d'orge et d'adragant⁶⁵. On trouve dans ce même ouvrage la recette d'un troisième électuaire, l'«electuarium dulcis». Ce remède, dont il sera question plus loin, contient encore une fois du pénide, de la gomme arabique de l'adragant, ainsi qu'une grande variété de végétaux secs et d'épices, étant indiqué en cas d'indigestion, mais aussi pour éviter la flatulence⁶⁶. Les trois premiers ingrédients entrent par ailleurs dans la composition d'une autre préparation du même genre appelée «*Electuarium ad restaurationem humiditatis*». Comme son nom l'indique, cet électuaire sert à compenser la perte d'humidité, entendue ici en tant que principe humoral⁶⁷. Un autre traité de cette période, intitulé *Antidotarium mesuae*, fait également référence à plusieurs préparations à base de pénide entre lesquelles un «looch», ce qui n'est autre que le *la 'uqat* des grabadins arabes⁶⁸. Cet ouvrage a été, lui aussi, probablement rédigé en Italie au XIII^e siècle⁶⁹. On ne connaît pas l'identité de son auteur, ce dernier ayant emprunté le nom latin du célèbre médecin Yuhanna Ibn

⁶¹ Les médicaments composés dont le nom commence par «*dia*», tels que *diapenidium* et *diatragacanthum*, forment un ensemble très hétéroclite de préparations. Au Moyen-âge, l'ajout de cette particule servait à établir la relation avec les médicaments, décrits par les traités grecs de pharmacologie, commençant habituellement par *Ôioc* qui veut dire simplement «avec». PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 207.

⁶² Au sujet de l'Antidotaire Nicolas, voir AUSÉCACHÉ, 2007, «Manuscrits d'antidotaires médiévaux [...]», pp. 63-66. BARBAUD, 1996, «Platearius et l'Antidotaire Nicolas», pp. 301-305.

⁶³ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], p. 11 (§21 *Diapenidiom*).

⁶⁴ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], p. 12 (§23 *Diadragantum*).

⁶⁵ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], p. 12 (§23 *Diadragantum*).

⁶⁶ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], p. 15 (§ 30 *Electuarium ducis*). Cf. OUFERELLI, 2008, *Le sucre: production* [...], p. 564.

⁶⁷ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], 1896, p. 16 (§ 33 *Electuarium ad restaurationem humiditatis*).

⁶⁸ PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 204.

⁶⁹ PLOUVIER, 2006, «Le rôle d'Al-Andalus dans [...]», p. 42.

Masawayh (776-855), raison pour laquelle il est aujourd'hui connu sous l'appellation «Pseudo-Mesué»⁷⁰.

Liber servitoris, *Circa instans*, *Antidotarium Nicolai* et *Antidotarium mesuae*. Si j'évoque ici ces manuels pharmacologiques, c'est non seulement parce qu'ils ont disséminé le savoir-faire du *fanîd* dans l'ensemble du monde chrétien, mais aussi parce qu'au temps de la Renaissance, ces mêmes ouvrages étaient encore à la base de la formation de tout apothicaire digne de ce nom. Or, comme on l'a vu auparavant, les deux premiers expliquent comment préparer le pénide et les deux autres comment l'utiliser pour confectionner différentes sortes de médicaments composés. Ils sont par ailleurs souvent publiés conjointement⁷¹, comme c'est le cas de l'édition vénitienne de l'*Antidotarium mesuae* parue en 1589, le *Liber servitoris* étant annexé à la fin⁷². Le livre XXVIII du *al-taṣrîf* a donné lieu à plusieurs versions latines, la première étant celle de Nicolas Jensen, imprimée à Venise en 1471⁷³. Cet ouvrage a été traduit également en espagnol par Alonso Rodriguez de Tudela en 1516⁷⁴. Quant au *Circa instans*, il est aujourd'hui consensuel que ce manuscrit a inspiré, si ce n'est servi de modèle à pratiquement tous les *herbaria* postérieurs, et ce, du XII^e siècle jusqu'au milieu du XVI^e siècle. Si son influence décline à partir d'alors, Platearius fait encore parfois figure d'autorité dans ce domaine au siècle suivant⁷⁵. L'antidotaire Nicolas, plus concis et donc plus facile à consulter que son prédécesseur l'*Antidotarium magnum*, a été également l'objet de nombreuses copies plus ou moins remaniées tout au long du Moyen-âge⁷⁶. Même si son influence s'est émoussée rapidement durant la période suivante, certains remèdes qu'il décrit étaient encore en usage à la fin du XIX^e siècle⁷⁷. La longévité de l'*Antidotarium mesuae* est également notable. On connaît pas moins de 65 copies manuscrites jusqu'au XV^e siècle, sans compter les 14 éditions incunables, bien comme les 26 autres parues tout au long des deux siècles suivants, la dernière étant datée de 1623. Son influence a été particulièrement pérenne au Portugal, près d'un tiers des remèdes de la *Pharmacopea Lusitana*, parue à Lisbonne en 1704,

⁷⁰ HOOFF, 2001, «Notes pour une histoire de la traduction pharmaceutique», pp. 158-175.

⁷¹ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], p. XIII. AUSÉCACHÉ, 2007, «Manuscrits d'antidotaires médiévaux [...], p. 64. La coutume de publier conjointement ces ouvrages a donné lieu par la suite à des assumptions erronées quant aux relations entre leurs auteurs respectifs. Voir à ce sujet BARBAUT, 1996, «Platearius et l'Antidotaire Nicolas».

⁷² Cf. infra.

⁷³ Cf. infra.

⁷⁴ Cf. infra. Et non pas en 1561, quoiqu'en dise Joëlle Ricordel. Cf. RICORDEL, 1998, «Les sciences médicales [...]», p. 35.

⁷⁵ GARRIDO ANES, 2009, *De "simplici medicina"* [...], p. 60.

⁷⁶ AUSÉCACHÉ, 2007, «Manuscrits d'antidotaires médiévaux [...], p. 64.

⁷⁷ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas* [...], p. XIV.

ayant été tirés de cet antidotaire⁷⁸. La popularité des médicaments à base de sucre, et notamment de pénide à partir d'alors, se doit en partie à sa grande diffusion en Occident⁷⁹. Ce qui, en retour, a permis d'augmenter substantiellement la durabilité des remèdes. Les apothicaires pouvaient désormais les confectionner très longtemps à l'avance, si nécessaire à grande distance du lieu où ils seraient prescrits aux patients⁸⁰.

Dès le bas Moyen-âge, cette corporation professionnelle réunissait les caractéristiques qui définissent une communauté scientifique, au sens que Thomas Kuhn attribue à concept. En effet, il s'agit d'un ensemble d'individus, qui pratiquent un savoir spécifique, ayant «une formation et une initiation professionnelle semblables» à un degré inégalé dans les autres domaines de la connaissance à cette même époque. Ainsi, on sait qu'en 1217, les apprentis apothicaires de Castille devaient travailler dans une boutique ou un hôpital durant un certain temps et faire un examen au Tribunal del Real Protomedicato avant de pouvoir s'établir à leur propre compte⁸¹. Ces professionnels ont également en commun d'avoir «assimilé la même littérature technique et en ont retiré dans l'ensemble un même enseignement». Dans toute l'Europe, le pouvoir public s'assurait qu'il n'en était pas autrement. Ainsi en 1497, le *Regimento dos boticários* de Lisbonne obligeait les membres de cette corporation à posséder cinq manuels, entre lesquels le *Servidor*, le *Mesuae* et l'antidotaire de Nicolas⁸². À l'instar des communautés savantes de la période postérieure, ce collectif cosmopolite, ignore les frontières politiques et linguistiques. Le latin sera la langue franche dans ce quadrant du savoir bien au-delà du XVI^e siècle⁸³. Ce faisant, un remède comme le pénide pouvait être reproduit partout, recourant aux mêmes ingrédients et à la même façon de le préparer, décrits dans les ouvrages de référence qui servaient de base à la formation de ces professionnels de santé. Qu'un apothicaire l'appelle

⁷⁸ PITA *et al.*, 2012, «A arte farmacêutica no século XVIII [...]», p. 250.

⁷⁹ PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 208.

⁸⁰ La grande durabilité des confiseries permet qu'elles voyagent sur les navires portugais qui partent à la découverte de l'Atlantique et plus tard, de l'océan Indien. GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 35.

⁸¹ BRAGA, 2001, *Assistência, saúde pública e [...]*, p. 46.

⁸² «Jtem primeiramente Mandarom que todo buticairo tenha em sua butica Çinquo liuros .s. hũa pandeta e hũu mesue e hũu Nijcolãao E hũu serujdor de serapiam. E hũu quynto daviçena. /». AML-AH, *Chancelaria da Cidade, Livro de posturas antigas*, doc. 243, fol. 77v. («Regimento dos buticairos»). AML-AH, 1974, *Livro das Posturas Antigas*, p. 218. L'antidotaire Nicolas est mentionné à nouveau quelques lignes plus loin quand il est question des étalons de poids que l'apothicaire doit posséder. «E tambem teram pessos de mediçina segundo ordem de njcolãao...», AML-AH, 1974, *Livro das Posturas Antigas*, p. 218. Cf. MENDONÇA, 2004, «A reforma da saúde no reinado de D. Manuel», p. 337.

⁸³ Au Portugal, l'usage du latin est toutefois interdit en ce qui touche la communication écrite entre les apothicaires et leurs clients et ce, dès 1498. ANONYME, 1820, «Índice cronológico [...]», p. 159.

penidios, *alfeñique* ou *alfenim*, la façon de faire le pénide à Rome, à Paris, à Madrid ou à Funchal serait fondamentalement la même tout au long de cette période. Voyons maintenant ce que les différentes versions du *Circa instans* et du *Liber servitoris* qui ont vu le jour entre le XIII^e et le XVI^e siècle disent au sujet de sa fabrication.

L'Archéologie du Savoir-Faire

La préparation du pénide a été décrite antérieurement par Liliane Plouvier dans un article paru dans la revue *Horizons Maghrébins* en 2006⁸⁴. Cette historienne s'est centrée sur la recette tirée de la première édition du *Liber servitoris*, imprimée en 1471 à Venise, qu'elle avait déjà traduit auparavant en français⁸⁵. Elle recourait alors à la fois aux écrits d'auteurs musulmans de la période médiévale et, en même temps, à sa connaissance des techniques employées par les confiseurs dans l'actualité. Le fait est que les apothicaires chrétiens de la fin du Moyen-âge et de la Renaissance n'avaient accès ni aux textes des uns ni au *legis arte* des autres. J'ai choisi pour ma part de suivre une approche différente, qui consiste à reconstituer la chaîne opératoire du pénide à travers une lecture intertextuelle des ouvrages pharmacologiques, alors accessibles en Occident, traitant ce même sujet. Comme chacun sait, le travail du copiste se prête naturellement à des écarts, tantôt majeurs, tantôt mineurs comme c'est le cas ici, du texte qu'il reproduit. Il en est de même pour ce qui est du traducteur. L'intervention de l'éditeur au moment du passage du codex à l'incunable est également très loin d'être négligeable⁸⁶. En ce qui concerne la préparation du pénide, le résultat final dépendrait donc de la (ou plus rarement des) version(s) de la recette consultée(s) par l'apothicaire. L'analyse comparée va permettre d'évaluer le degré de variabilité de la chaîne opératoire tout au long de la période étudiée. Le concept de chaîne opératoire, que j'emprunte à André Leroi-Gouhran⁸⁷, est bien connu. Je l'applique ici pour rendre compte des différentes actions qui mettent en relation, opérateurs, ingrédients, gestes, instruments de cuisine, savoir-faire et transmission de connaissances, y compris par écrit.

Ce n'est que dans un deuxième temps que j'établirai le lien avec les recettes en langue arabe, l'objectif étant d'évaluer si le passage du *fanîd* au *penidios*, puis du

⁸⁴ PLOUVIER, 2006, «Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission [...]», p. 36. Une version remaniée de ce chapitre a été publiée dans un ouvrage collectif paru en 2020. SILVA, 2020, «Du fanîd au penidios [...]».

⁸⁵ PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 202.

⁸⁶ MOULINIER-BROGI *et al.*, 2007, «La science médiévale, du codex à l'imprimé», p. 10.

⁸⁷ LEROI-GOUHRAN, 1965, *Le geste et la parole* [...].

penidios à l'*alfenim/alfenique* a affecté substantiellement la façon de confectionner cette douceur. Comme on l'a vu auparavant, elle est décrite dans les deux grands ouvrages de référence en ce qui touche les médecines simples – le *Circa instans* et le *Liber servitoris* – objet de nombreuses copies manuscrites et éditions tout au long de la période qui nous intéresse. Mon analyse est fondée sur un échantillon de cinq versions différentes de la recette, qui une fois ordonnées chronologiquement, sont les suivantes:

recette 1 – traduction française du *Circa instans*, datée du XIII^e siècle et tirée du manuscrit 3113 de la Bibliothèque Sainte Geneviève de Paris; transcription de Paul Dorveaux⁸⁸.

recette 2 – exemplaire de la 1^{ère} édition du *Liber servitoris* (Venise, 1471), conservé à la Württembergische Landesbibliothek de Stuttgart⁸⁹.

recette 3 – traduction française du *Circa instans*, datée du XVI^e siècle et tirée du manuscrit 12322 de la Bibliothèque nationale de France⁹⁰.

recette 4 – exemplaire de la traduction espagnole du *Liber servitoris* parue à Valladolid en 1516, conservé à la Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense de Madrid⁹¹.

recette 5 – exemplaire de l'édition conjointe du *Mesuae* et du *Liber servitoris* parue à Venise en 1589, conservé à la Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense de Madrid⁹².

L'analyse comparée de ces cinq recettes⁹³ a permis d'établir des relations intertextuelles entre ce corpus et deux textes en langue arabe qui expliquent comment préparer le *fanîd* et le premier livre de cuisine en portugais qui contient une recette de l'*alféloa*⁹⁴, à savoir:

⁸⁸ DORVEAUX, 1913, *Le livre des simples médecines* [...], pp. 154-155 (n.º 898, entrée «PENIDES»).

⁸⁹ ABULCASIS, 1471, *Liber servitoris* [...], fol. 40v. (entrée «Modus faciendi penidios»). J'ai confronté l'original avec la traduction française de Liliane Plouvier, parue en 2006, tenant compte des différences relativement à la version qu'elle avait publiée auparavant. Cf. PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 202. PLOUVIER, 2006, «Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident», p. 36.

⁹⁰ PLATEARIUS, 15___, *Livre des simples médecines, ou Herboriste; en français, par ordre alphabétique*, fol. 135.

⁹¹ ABULCASIS, 1516, *Seruidor de Albuchasis* [...], fols. cccv.-cccij (entrée «La manera de hazer el alfenique»).

⁹² MESUE, 1589, *Ioannis Mesuae Damasceni Medici* [...], fol. 246v. (entrée «Modus faciendi penidios»).

⁹³ Tableau 1.

⁹⁴ Tableau 2.

recette a – la copie en arabe dite Bachir Agha du *al-taṣrīf li-man ‘adjiza ‘ani-l-ta’ lif*, conservée à la bibliothèque Süleymaniye Umumi Kütüphanesi d’Istamboul (manuscrit 502)⁹⁵.

recette b – la copie d’un livre de cuisine anonyme du XIII^e siècle, tirée du manuscrit 7009, dit Colin (début du XVII^e siècle), conservée à la Bibliothèque nationale de France⁹⁶.

recette c – le livre de cuisine de l’infante D. Maria du Portugal, daté de la fin du XV^e / début XVI^e siècle, conservé à la Bibliothèque nationale Vittorio Emanuele III de Naples (manuscrit I. E. 33)⁹⁷.

Commençons donc par les versions chrétiennes de la recette. Les deux traductions françaises du *Circa instans* sont pratiquement similaires. Il n’y a pas non plus

⁹⁵ Ce manuscrit a été publié en 1986: AL-ZAHRĀWĪ, 1986, *Al-Taṣrīf li-man ‘adjiza ‘ani-l-ta’ lif*, 2 vols. J’utilise la traduction en français de la recette du *fanīd* élaborée à partir de cette édition (vol. 2, p. 399, *maqāla* 28), publiée par Carmen Barceló et Ana Labarta en 1988: BARCELÓ *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», p. 188. Liliane Plouvier a choisi de l’ignorer en 2006, considérant qu’elle n’était pas fiable. Cf. PLOUVIER, 2006, «Le rôle d’Al-Andalus dans la transmission [...]», p. 45 (note 52). Comme nous le verrons par la suite, cette assumption est erronée. Ce n’est pas la traduction proposée par ces deux auteurs, mais leur interprétation de la recette qui doit être remise en cause, la chaîne opératoire qu’elle permet de reconstituer étant très proche de celle décrite par les versions chrétiennes de cet ouvrage. Plus en avant, je désigne ce codex comme étant le manuscrit d’Istamboul ou bien le manuscrit Bachir Agha.

⁹⁶ ANDALOU ANONYME, 12__ [1604], *Livre de cuisine maghrébo-andalou*. Liliane Plouvier (2006, «Le rôle d’Al-Andalus [...]», p. 38) prend également en compte ce texte quand elle traite la question du pénide dans son article paru en 2006. Les 75 premiers folios de cet ouvrage, datés de 1604, reproduisent les recettes d’un livre de cuisine maghrébo-andalouse du XIII^e siècle, que j’appelle par la suite le manuscrit de l’anonyme andalou. La description de la préparation du *fanīd* intègre cette première partie du codex. Les folios suivants (fols. 76-83) semblent avoir été transcrits par le même copiste. Ils se rapportent à des préparations médicinales, n’étant pas datés. Ce manuscrit a été recueilli au Maroc par G. S. Colin, étant actuellement conservé à la Bibliothèque nationale de France. J’ai consulté la traduction espagnole d’Huici Miranda (HUICI MIRANDA, 1966, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII* [...], p. 259 apud MAILLÓ SALGADO, 1998 [1983], *Los arabismos del castellano*, p. 98) et l’édition de Candida Martinelli (ANONYME ANDALOU, 2012, *Anonymous Andalusian Cookbook*, p. 196, «Preparation of Fānīd»). Cf. HUICI MIRANDA, 1957, «La cocina hispano-magribi durante la época almohade», pp. 137-141. OUBAHLI, 2012, *La main et le pétrin* [...], pp. 42-43. BRISVILLE, 2019, «Guillaumond Catherine, Cuisine et [...]». Les versions espagnoles et anglaises de la recette sont mentionnées plus loin comme étant respectivement les recettes b1 et b2. Deux traductions françaises ont été publiées récemment. LAURENT, 2016, *Traité de Cuisine arabo-andalouse dit anonyme andalou*, p. 193 (recette 454). GUILLAUMOND, 2017, *Cuisine et diététique dans l’Occident arabe médiéval*, recette n.º 485.

⁹⁷ Il s’agit d’un manuscrit, écrit à plusieurs plumes, que l’infante D. Maria de Portugal (1538-1577), petite fille du roi Manuel I, a emporté avec elle en 1565 quand elle s’est mariée avec le duc de Parme, Alexandre Farnesio. J’ai utilisé la 2^e édition de la transcription de Giacinto Manuppella parue en 1987. ANONYME, 1987 [1967], *Livre de Cozinha da Infanta D. Maria* [...], pp. 126-129. Une traduction française de cet ouvrage a été publiée en 2008. ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l’Infante Maria du Portugal. Traduction de Maria José Palla*, p. 87 (recette 5.17 – Pour faire des bonbons). Par la suite je fais référence à ce codex comme étant le livre de cuisine de l’Infante D. Maria.

de différences notoires entre les éditions latines et la traduction espagnole du *Liber servitoris*. Les cinq textes sont clairement apparentés, les trois éditions chrétiennes du livre XXVIII du *al-tasrîf* et les deux copies manuscrites du *Circa instans* suivant une seule et même séquence thématique. En ce qui concerne ces deux codices, il y a cependant des chaînons manquants. Cela dit, exception faite des parties éclipsées, la structure est pratiquement identique, répétant invariablement la même progression⁹⁸:

module 1 – énumération des ingrédients du sirop

module 2 – mention au récipient utilisé pour faire le sirop

module 3 – cuisson du sirop

module 4 – mention aux ingrédients ajoutés durant la cuisson du sirop

module 5 – test du point du sucre

module 6 – graissage du marbre

module 7 – pétrissage de la pâte sur le marbre

module 8 – étirage de la pâte à froid

module 9 – étirage de la pâte à chaud

module 10 – débitage de la pâte

module 11 – séchage du produit final

module 12 – dosages conseillés pour différents types de sucre

module 13 – mention aux ingrédients nécessaires pour aromatiser la pâte

À la différence près que les deux versions abrégées attribuées à Platearius passent sous silence les modules thématiques suivants: 2, 4, 6, 7⁹⁹, 9, 11¹⁰⁰, 12 et 13. Rappelons que ces deux procédures, une plus élaborée et l'autre plus rudimentaire, ont nécessairement coexisté du XIII^e siècle jusqu'au XVI^e siècle en Occident. Descriptions d'opérations menées à bien pour obtenir l'effet désiré alternent avec d'autres qui apportent des précisions en rapport avec les ingrédients, les proportions adéquates entre ces derniers, les techniques et les ustensiles mis en œuvre durant l'exécution de la recette. Ainsi, si on omet les composants qui correspondent à toutes ces catégories hormis la première, il devient évident que la structure thématique suit invariablement l'ordre de la chaîne opératoire qu'elle décrit:

opération a – mélange des ingrédients du sirop

opération b – cuisson du sirop

⁹⁸ Tableau 3.

⁹⁹ Le pétrissage de la pâte sur le marbre est cependant évoqué par la recette 3: «Et adœ ce sucre / tout ainsi cuit mis sus vne pierre / vnie affin q il se y reffroide aucune-/ment...».

¹⁰⁰ La recette 1 précise cependant que le pénide peut être gardé [pour des usages futurs] une fois qu'il est bien sec: «L'en le puet garder .ij. anz se il est bien sechiez.».

opération c – test du point du sucre

opération d – graissage du marbre

opération e – pétrissage de la pâte sur le marbre

opération f – étirage de la pâte à froid

opération g – étirage de la pâte à chaud

opération h – débitage de la pâte

opération i – séchage du produit final

Notons cependant que les deux derniers modules (n.º 12 et 13) devraient logiquement succéder à l'énumération des ingrédients utilisés pour faire le sirop (n.º 1) au lieu d'être relégués en fin de séquence. Il semble donc que l'auteur de la formule originale du pénide, qui a donné lieu à toutes les recettes mentionnées plus haut, a essayé de colmater un oubli au dernier moment. Cette «anomalie génétique» joue en faveur de la thèse de l'origine commune. En ce qui concerne la version simplifiée véhiculée par les copies du traité de Platearius, la chaîne opératoire se voit réduite à:

opération a – mélange des ingrédients du sirop

opération b – cuisson du sirop

[...]

opération e – pétrissage de la pâte sur le marbre

opération f – étirage de la pâte à froid

[...]

opération h – débitage de la pâte

[...]

Le fait que la recette arabe tirée du manuscrit d'Istamboul suit la même progression que celles décrites par les éditions chrétiennes du *al-tasrîf* porte à croire que la séquence de thèmes commune à tous ces ouvrages était déjà celle suivie par son créateur, quelle que ce soit sa véritable identité¹⁰¹. Notons au passage que les modules ignorés par les deux copies du *Circa instans* sont pratiquement les mêmes que ceux qui n'ont pas été contemplés par la recette de l'anonyme andalou. Il semble que la description de la préparation du *fanîd* qui intègre cet ouvrage soit elle-même une version abrégée de celle attribuée à Abulcasis. Ce faisant, les techniques décrites

¹⁰¹ Ce qui prouve également que c'est la préparation du *fanîd* dans le sens de pénide qui est décrit par le manuscrit d'Istamboul et non pas du *fanîd*, variété iranienne de sucre médicinal, dont il a été question plus haut; quoiqu'en disent Carmen Barceló et Ana Labarta. Cf. BARCELÓ *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», pp. 183-184.

par les textes qui circulent dans le monde chrétien et musulman sont très proches. Ainsi, à ce stade du moins, il n'y a pas lieu de parler d'une appropriation, mais plutôt d'une transmission assez fidèle d'un savoir-faire d'une civilisation à l'autre.

Comme on l'a vu auparavant, les différences que l'on observe entre les versions simplifiées et intégrales de la recette ne se jouent pas au niveau du découpage thématique. Ce sont les fluctuations en ce qui concerne la forme et le fond de chaque module, conjuguées avec l'omission pure et simple de certains d'entre eux, qui affectent parfois significativement la chaîne opératoire décrite, en ce qui touche les ingrédients, les ustensiles et les techniques mis en œuvre. Ces variations ont certainement donné lieu à des différences bien visibles à l'égard du résultat final obtenu. Voyons maintenant de plus près ce qu'il en est.

Les Ingrédients du Sirop

La recette abrégée reproduite par les copistes du *Circa instans* préconise exclusivement de mélanger de l'eau avec du sucre et rien d'autre¹⁰². Celles attribuées à Abulcasis donnent pour leur part trois possibilités d'élément doux à ajouter. Les sucres blanc et en poudre dont parlent les versions chrétiennes de l'*al-tasrîf*¹⁰³ correspondent respectivement au *ṭabarzad*, et au *duqâq al-sukkar* évoqués par le manuscrit d'Istamboul¹⁰⁴, étant clairement établi par l'auteur que le premier est le plus adéquat. C'est son extrême blancheur et sa texture cristalline qui le distinguent des autres. Il s'agit d'un produit haut de gamme obtenu habituellement avec une double cuisson, le suc ayant été préalablement mélangé à de la crème de lait. On sait par ailleurs que le *ṭabarzad* serait réservé à un usage pharmaceutique. Les auteurs arabes spécifient parfois qu'il est dur et solide¹⁰⁵, le meilleur étant sec et blanc¹⁰⁶. Ne connaissant probablement pas cette appellation, les traducteurs chrétiens du *al-tasrîf* parlent simplement de sucre blanc, fort, sec et propre sans spécifier de quelle

¹⁰² «... l'en met le çucre en l'eve et le laisse l'en cuire à maniere de sirop...», recette 1.

¹⁰³ «puluere zu-/chari... zucharo bono forti / sicco albo et mûdo», recette 2. «poluo de açucar: ... açucar bueno fuerte/seco/blanco/ y limpio/», recette 4. «puluere zucchari... zuccharo bono forti sicco, albo», recette 5.

¹⁰⁴ «... la poudre de sucre (**duqâq al-sukkar**) et le **ṭabarzad**, mais le meilleur est fait avec une «poire» de sucre **ṭabarzad** sec et blanc.», recette a.

¹⁰⁵ QUERFELLI, 2008, *Le sucre: production [...]*, p. 314. Carmen Barcelo e Ana Labarta défendent pour leur part que le vocable *tabarzad* désigne ici une variété de sucre autre que celle faite avec du lait. Elles croient par ailleurs que ce mot sert habituellement à désigner les pains en sucre. BARCELO *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», pp. 183-184.

¹⁰⁶ «... mais le meilleur est fait avec une «poire» de sucre **ṭabarzad** sec et blanc.», recette a.

catégorie il s'agit¹⁰⁷. Toujours selon le manuscrit d'Istanbul, on peut également le mélanger à du *candi* humide, à raison d'une livre pour quatre de sucre blanc¹⁰⁸. Il s'agit encore une fois d'un produit à usage strictement pharmacologique, également connu sous l'appellation *nabāt* dans le monde arabe. Il serait fait de suc de canne ayant subi une quatrième cuisson et d'autres d'ingrédients entre lesquelles on trouve de l'huile d'amande douce¹⁰⁹. Contrairement au *ṭabarzad*, on pourrait se procurer le *candi* en petites quantités sur les marchés chrétiens de la Méditerranée, et notamment en Espagne où il était d'ailleurs connu sous cette même appellation à la fin du Moyen-âge¹¹⁰. Quant au sucre en poudre, ce serait le seul à la portée des plébéiens dans l'ensemble du monde musulman, étant vendu à un prix plus accessible de par sa moindre qualité¹¹¹. C'est probablement la raison pour laquelle la recette en arabe tirée du *al-taṣrīf*¹¹² et les versions chrétiennes de ce même traité¹¹³ recommandent de le nettoyer préalablement de ses impuretés. Le miel de canne entre également dans cette classe de produits bon marché¹¹⁴. Il peut faire l'affaire¹¹⁵ du moment qu'on le mélange à du sucre blanc selon les dosages et les instructions indiquées à la fin de la recette en arabe¹¹⁶, mais aussi des versions latines et espagnole

¹⁰⁷ «zucharo bono forti / sicco albo et mūdo», recette 2. «açucar bueno fuerte/seco/blanco/ y limpio/», recette 4. «zuccharo bono forti sicco, albo», recette 5.

¹⁰⁸ «Si tu veux le faire avec du **candi**, regarde bien et s'il est mouillé, pour chaque livre de **candi** mets quatre livres de sucre blanc, sec.», recette a.

¹⁰⁹ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production* [...], p. 315. À partir du XV^e siècle, on produit du *candi* à Valence et à Madère et probablement également en Sicile. Il s'agit dans ce cas d'un sucre de haute qualité, constitué de gros cristaux, à usage médicinal. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 306.

¹¹⁰ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production* [...], p. 315.

¹¹¹ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production* [...], p. 321.

¹¹² «Si tu veux faire du *fānid* avec de la poudre de sucre, mets-y de l'eau comme j'ai déjà dit et nettoie-le de toutes impuretés ou autres choses qui se seraient mêlées au sucre.», recette a.

¹¹³ «Et qui uult eos / facere ex puluere liquefaciat eam in aqua sicut / prius dixi. deinde colet ab arena et alius superfluita/tibus et coquatur et faciat sicut dictum est.», recette 2. Cette possibilité n'est pas contemplée dans la traduction française de cette recette, parce que son auteure a pris le parti d'ignorer le début et la fin. PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», p. 202. PLOUVIER, 2006, «Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission [...]», p. 35. «... y quien quisiere hazerlo de poluoa deshagala en agua / ansi como dice antes. Despues cuelelo dela arena y delas otras / superfluoydades y sea cozido y hecho como dicho es.», recette 4. «Et qui vult eos facere ex pulue-/re, liquefaciat eam in aqua sicut prius dixi, deinde co-let ab arena, & ab aliis superfluitatibus, & coquatur, & faciat, sicut dictum est.», recette 5.

¹¹⁴ OUFELLI, 2008, *Le sucre: production, commercialisation* [...], p. 321.

¹¹⁵ «Penidii fiunt ex melle cāne:...», recette 2. Cf. ce qui est dit plus haut à propos de la traduction française de cette recette. «El afenique se haze d miel de caña...», recette 4. «Penidij sunt ex melle canne...», recette 5.

¹¹⁶ Cf. module 12: «Si tu veux le faire avec du miel de canne, observe-le bien et si le miel est épais et fort, mets environ un peu plus d'un tiers de sucre blanc dans l'eau, en faisant comme déjà dit. Si le miel est fluide, mets-y la moitié de sucre. Tu peux mettre un tiers de miel et deux de sucre si le miel est mauvais», recette a.

tirées du *Liber servitoris*¹¹⁷. Les textes chrétiens et arabe précisent qu'à ce stade, on peut mêler du camphre et de l'eau de rose au sirop¹¹⁸. Cette possibilité est contemplée par la recette du livre de cuisine anonyme du XIII^e siècle, qui suggère par ailleurs d'y ajouter du musc¹¹⁹. Notons par ailleurs que les traductions du traité d'Abulcasis ont la particularité de préciser qu'il faut préparer des petites portions de sirop à chaque fois afin de pouvoir mener à bien les opérations suivantes¹²⁰.

Les Autres Ingrédients

Les recettes analysées mentionnent d'autres ingrédients par-delà ceux qui entrent dans la composition du sirop, décrite par le module 1. Une fois chauffé, on peut y ajouter une petite quantité de miel ou quelques gouttes d'huile, notamment celle extraite de l'amande, pour conférer à la pâte la consistance désirée¹²¹. Précisons

¹¹⁷ «... Et qui / facit eos ex melle canne caueat ne fit nimis forte: / et si est ponat in eo de zucharo albo quantitatē. / duarum partiū eius et parū aque: colet et coquat. / et faciat secundum disciplinam supradictam. et si / mel é subtile oportet q ponat medietatem eius de / zucharo. et fūt qui ponunt ex melle duas et ex zu/charo tertiā. et coquunt et faciunt ut dixi...», recette 2. Cf. ce qui est dit plus haut à propos de la traduction française de cette recette proposée par Liliane Plouvier. «... Y quien lo / haze de miel de cañas/guardese que no sea demasiadamente fu=/erte , y si es ponga de açucar blanco cantidad de dos partes del / y vn poco de agua y sea muy bien colado y cozido , y sea he=/cho segun la regla dicha antes. Y si la miel fuere subtil es // menester que ponga su mytad de açucar. Y ay algunos que ponē / de miel dos,y de açucar la terciā,y cuezenlo y hazen como dice /...», recette 4. «... Et qui facit eos ex melle can-/nae, caucat ne sit nimis forte,& si est, ponat in eo de zuc/charo albo, quantitatē.ii.partium eius,et parū aquae, / colet,& coquat,& faciat secundum disciplinam supra-/dictam. Et si mel est subtile, oportet, quod ponat me-/dietatem eius de zuccha. E sunt qui ponunt ex melle / duas,& de zucch.tertiam,& coquunt,& faciunt, vc / dixi.» , recette 5.

¹¹⁸ Cf. module n.º 13: «Et sunt / etiam qui faciunt penidios secūdam alias formas / diuersas ab istis.s.ponentes supra eos aquā rosatā / et parum camphore ad equandam uirtutem eorū», recette 2. Cf. ce qui est dit plus haut à propos de la traduction française de cette recette proposée par Liliane Plouvier. «... y / avn ay algunos que hazen el alfenique segun otras formas estra/ñas destas poniēdo sobre ello agua rosado/y vn poco de campho/ra para ygualar su virtud.» , recette 4. «Et funt etiam, qui faciunt penidios secundum / alias formas diuersas ab istis, scilicet ponentes supra / eos, aquam ros.& parum camphorae ad aequandam vir-/tutem eorum.» , recette 5. «Une variété du *fânîd* se prépare en y mettant de l'eau de roses et un peu de camphre pendant la cuisson, sa force est ainsi modérée.» , recette a.

¹¹⁹ «He who wants it musky, dissolve some musk and camphor in good rose water and sprinkle the sugar with it and lubricate your hands in this rose and musk water while you pull it little by little, until the musk and camphor penetrate it. It will turn out excellently.» , recette b2.

¹²⁰ «... nō possunt bene / fieri in multa quātitate...», recette 2. «... po:que no pueden ser bienhecbos en gran / quaatidad...», recette 4. «... quia non possunt bene fieri in multa quā/titate...», recette 5.

¹²¹ «... et si zucharū est forte pone cum eo pro qualibet / libra eius.}.i.mellis.et distilla super ipsū de oleo / amigdolarum dulcium si habes. et si non habes / mitte loco aliud oleū...», recette 2. «... y si el açucar fuere fuerte sea puesta cō/el por cada libra de açucar vna onça de miel/y ecba sobre ello azey/te de almendras dulces si tuuieres/y sino lotuuieres pō en su lu/gar otro azeyte...», recette 4. «... & si zuccharum / est forte, pone cum eo pro qualibet lib.eius.unc.i.mel-/lis.et destilla super ipsum de oleo amygdā.dul.si habes;/ & si non habes, mitte loco eius aliud oleum...», recette 5. La recette du

cependant que cette addition est facultative¹²², servant à peine à sauver un mélange qui ne garantit pas le succès des opérations subséquentes. Dit autrement, l'idéal est de ne pas avoir à faire ce type d'ajustement¹²³. Les deux recettes simplifiées ignorent cette procédure, bien comme la possibilité évoquée par les trois autres de graisser le marbre avec de l'huile d'amande, ou bien de sésame avant de l'utiliser¹²⁴. Dans ce cas, il ne s'agit pas, à proprement parler d'un ingrédient, mais plutôt d'un élément lubrifiant. En revanche tous les textes analysés font allusion à l'usage d'amidon, même si sa raison d'être et la façon de l'employer varient substantiellement. Dans les recettes tirées du *Liber servitoris*, il en est question à l'occasion de la description du débitage (module 10). On doit saupoudrer l'amidon sur le marbre, ce qui permet de découper plus facilement le pénide selon la forme désirée¹²⁵. Deux entrées antérieures de ce traité expliquent comment obtenir ce composant de trois façons différentes et

manuscrit d'Istamboul fait également mention au miel à titre d'analogie quand il s'agit d'expliquer quelle est la texture du sirop que l'on doit obtenir. «On y ajoute de l'eau fraîche jusqu'à le couvrir [le sirop] pour qu'il ramollisse et on laisse le tout ainsi jusqu'à ce que cela prenne l'aspect du miel d'abeilles.», recette a. L'once dont il est question juste après se rapporte à la quantité de sucre dans lequel on verse les gouttes d'huile d'amande et non pas à une portion de miel. «Si le sucre est dur, on en humidifie une once ou moins dans une marmite, selon la capacité de celle-ci, et on y met quelques gouttes d'huile d'amandes – s'il y en a – ou d'une autre huile quelconque.», recette a. Ce genre de dérives sémantiques montre bien que les recettes tirées du *Liber servitoris* et celle du manuscrit d'Istamboul ont une source commune.

¹²² Si l'on en croit José Pérez Vidal, le médecin andalou Ibn al Baitar, qui a vécu à la fin XII^e/XIII^e siècle, croyait au contraire qu'il fallait obligatoirement mélanger de l'huile d'amande douce et du miel au sucre pour obtenir le sirop avec lequel on prépare le *fanîd*. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 230 (note 348).

¹²³ Carmen Barcelo et Ana Labarta croient pour leur part que l'huile d'amande douce ferait toujours partie des ingrédients du sirop servant à préparer le pénide. Ces deux auteurs défendent par ailleurs que la recette du manuscrit d'Istamboul décrit la préparation de la variété iranienne de sucre médicinal appelée *fanîd* et non pas du pénide, qui porte le même nom en arabe. BARCELÓ *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», p. 184.

¹²⁴ «... petrā marmoris postq̄ unxisti eam / oleo amigdolarum dulciū uel sisamino. ...», recette 2. «... vna piedra de marmol estendiendo despues que la vntaste con / azeyte de almendras dulces o de alegria/...», recette 4. «petram marmo-/ris,postquam unxisti eam oleo amygdul.sesamino», recette 5.

¹²⁵ «et si uolueris facere formas / rotundas uel oblongas uel alias diuersas: accipe de / amillo albo et tere. .et p̄oe sup̄ marmore. et extēde / sr̄ ipsū de pasta illa p̄diōr», recette 2. «... y si quisieres hazer formas / redondae,o largas,o otras toma del almidon blanco y muelelo/y ponlo sobre el marmol,y estiende de aquella pasta del alfenique...», recette 4. «Et si uolueris facere formas rotundas, uel / oblongas, vel alias diuersas, accipe de amylo albo, et te-/re, et pone super marmore, et exetende superipsum de / pasta illa penidiorum...», recette 5. La recette du manuscrit d'Istamboul fait également mention à l'amidon au moment de débiter des morceaux de pénide en forme de patte de gazelle. «Si tu veux une forme de patte de gazelle, prends de l'amidon blanc, coupe-le, mets-le sur le marbre et étends le sucre dessus.», recette a. Cf. infra.

notamment à partir de blé, de riz et d'orge¹²⁶. Pour ce qui est des deux copies du *Circa instans*, il s'agit bel et bien d'un ingrédient. Il sert à blanchir la pâte, étant versé sur elle une fois prête¹²⁷.

Les Ustensiles

Les deux recettes attribuées à Platearius ont la particularité de ne pas faire mention à tous les ustensiles mis en œuvre par les opérations qu'elles décrivent. Elles font cependant allusion à la pierre¹²⁸ où le sirop est versé, afin de pouvoir le travailler entre les mains, une fois solidifié. La recette du XIII^e siècle fait aussi référence aux ciseaux utilisés pour découper le pénide en morceaux¹²⁹. Les recettes abulcasiennes spécifient avant cela que l'on doit employer un récipient de grande ouverture pour préparer le sirop, soit en cuivre étamé, soit en terre cuite glaçurée, la première option étant la plus adéquate¹³⁰. Plus tard, il est également question de ciseaux¹³¹ pour débiter la pâte et d'un tamis¹³² utilisé pour sécher le produit final près du feu.

Le Test du Point du Sucre

Les cinq recettes chrétiennes ont en commun de décrire un test simple permettant de savoir quand il faut retirer le sirop du feu pour obtenir une pâte ayant la densité désirée. Selon la procédure que l'on a choisi de suivre, une goutte versée

¹²⁶ «Modus faciendi amillum ex frumento. // Forma faciendi amillum ex ordeo /.../ Forma faciendi amillum ex orobo...». Cf. ABULCASIS, 1471, *Liber servitoris* [...], fols. 39v.-40. «La maneira de hazer amidon de trigo // La forma de hazer elamidon dela ceuada /.../ La Forma de hazer almidon de orobo que /se dizen hieros.». Cf. ABULCASIS, 1516, *Seruidor de Albuchasis* [...], fols. ccci-ccci v. «Modus faciendi amyllum ex frumento. // Forma faciendi amyllum ex hordeo. /.../ Forma faciendi amyllum ex orobo.». MESUE, 1589, *Ioannis Mesuae Damasceni Medici* [...], fols. 246-246v.

¹²⁷ «Tels i a qui les poudrent // [fol. 38d] de la poudre d'amidom, quant il est faiz nouvellement, por estre plus blancs.», recette 1. «... en sement / dessus la pouldre de amidū affin q'lles soiēt plus blanches...», recette 3.

¹²⁸ «une pierre», recette 1. «sur marbre», recette 3. Les versions de la recette tirées du *Liber servitoris* précisent toujours qu'il s'agit d'une pierre en marbre. «marmore», recettes 2 et 5. «marmol», recette 4.

¹²⁹ «unes forces», recette 1.

¹³⁰ «... et pone in uase eneo sta/gnato uel in uase terreo interius uitriatto: cuius os / sit latū. sed uas enēū ē melius satis», recette 2. «... y ponlos en vn vaso de arambre estañado / o en vn va/so de tierra vidriado de dentro / cuya boca sea ancha/mas el vaso / dearambre es mejor/...», recette 4. «... & pone in uase eneo stannato; uel in uase terreo / interius uitreato, cuius os sit latum . Sed uas aeneum / est melius satis...», recette 5.

¹³¹ «forficibus», recette 2. «tiseras», recette 4. «forficibus», recette 5.

¹³² «cribū», recette 2. «vn cribo», recette 4. «cribrū», recette 5.

sur le marbre doit fendre entre les doigts¹³³, coller ou filer entre les doigts¹³⁴, filer entre les doigts sans coller¹³⁵ ou se rompre quand elle endurecit¹³⁶. Il n'est donc pas aisé d'établir avec exactitude à quelle température le sirop doit être retiré du feu, comme le suggère Liliane Plouvier¹³⁷. Selon elle, le fait de filer entre les doigts indique que la solution sucrée a atteint le point dit «petit cassé»¹³⁸ (entre 132° et 143°). Comme la pâte ainsi obtenue ne colle presque plus, il est alors possible de former des fils durs avec. Il va sans dire qu'arrivé à ce stade, la perte de malléabilité fait qu'elle ne soit plus appropriée si on voulait l'utiliser pour sculpter des figurines, comme l'explique cette auteure. Pour cela, le sirop ne devra en aucun cas être chauffé au-delà du point dit «petit boulé»¹³⁹ (entre 112° et 116°) qui est le plus adéquat si on veut modeler la pâte¹⁴⁰. Or, le test recommandé par les deux versions plus tardives de la recette se rapporte précisément à un point du sucre qui est inapproprié pour cet usage, n'étant pas clair ce qu'il en est quant aux trois autres. Notons au passage que ce qui vient d'être dit s'applique également à la recette du manuscrit d'Istamboul¹⁴¹.

¹³³ «... que se l'en metoit une gotte sus une pierre quant il sera bien cuit, que tantost le puisse l'en fendre entre .ij. doiz:...», recette 1.

¹³⁴ «... Et experire poiecta guttta ex eo super marmore:et cū/ digitis. et quando iueneris q fiant fila iter digitos / siue adherētia oportet cito auferri ab igne.», recette 2. «... Et experire proiecta gutta ex eo super mar-/more, et cum digitis. et quando inueneris, quod fiant fila inter digitos, siue adhaerentia, oportet cito auferri / ab igne...», recette 5.

¹³⁵ «... Y haz esperiencia ecbando vna gota sobze el / marmol quando hallares que se haze hilos entre los dedos sin pe/grase es mesnester luego quitarlo del fuego/...», recette 4.

¹³⁶ «et le cuit / on si lôguemēt que quāt lē en metune / goutte sur marbre elle se endurecist tel / lemēt q' elle ront.», recette 3.

¹³⁷ PLOUVIER, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», pp. 201-203.

¹³⁸ En portugais, le point dit petit cassé s'appelle «ponto de fio». «Ponto de fio – quando a calda forma um fio, entre o afastar rápido dos dedos polegar e indicador». CARDOSO, 1999, *Segredos da cozinha da Madeira* [...], p. 130. On employait déjà l'expression «ponto de fio» dans ce sens à la fin du XVIII^e / début XIX^e siècle. «Ponto de fio – Ponto da calda em que esta escorre da colher em fios finos». ABECASIS, 2015, *Caderno de Receitas* [...], p. 115. Voir aussi pp. 15, 17, 50, 59.

¹³⁹ En portugais, le petit boulé s'appelle aujourd'hui «ponto de pérola». «Ponto de pérola – quando a calda cai da colher e faz bolas nas pontas». CARDOSO, 1999, *Segredos da cozinha da Madeira* [...], p. 130. Ce point du sucre est mentionné dans certaines recettes de la fin du XVIII^e / début XIX^e siècle sous l'appellation «ponto de bola». «Ponta [sic Ponto] de bola – Ponto da calda em que esta forma uma bola consistente». ABECASIS, 2015, *Caderno de Receitas* [...], pp. 33, 72, 115.

¹⁴⁰ Pour revenir au point de cuisson antérieur, il faudrait la délayer avec de l'eau et une fois à l'état liquide, reprendre le processus à zéro. DIDEROT *et al.*, 1777, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné* [...], p. 115 / Entrée «Cuisson, en terme de confiserie».

¹⁴¹ «... si tu vois que des fils se forment entre tes doigts et si tu remues sans que cela colle à tes doigts...». BARCELO *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», p. 188. Le test du point du sucre est donc ici le même que celui décrit par la traduction espagnole du *Liber servitoris*.

La Technique du Clou

Toutes les recettes chrétiennes mentionnent cette technique, qui consiste à travailler la pâte en la projetant contre un clou fixé à un mur, afin de la blanchir¹⁴². La copie arabe du *al-tasrîf* fait également allusion à ce truc éclipsé par le livre de l'anonyme andalou, mais précise qu'on peut tout aussi bien étirer le pénide entre les mains comme on fait pour les *hulws*, ce qu'Ambrosio Huici Miranda a traduit en espagnol par «dulce de miel encorvada» et Charles Perry par «honey sweet»¹⁴³. *L'editio princeps* du *Liber servitoris* et les suivantes traduisent erronément le vocable «hulw» dans ce passage de la recette, assimilant cette douceur à un électuaire, plus précisément l'«electuarium dulcis» dont il a été question auparavant¹⁴⁴. Il en est de même quand on recourt au clou pour étirer la pâte, comme le précisent les deux copies latines du *al-tasrîf*¹⁴⁵. Le fait que le pénide entre dans la composition de ce remède¹⁴⁶ bien connu des apothicaires chrétiens peut éventuellement avoir induit en erreur les traducteurs du traité d'Abulcasis, suivis par Nicolas Jenson et les autres éditeurs de cet ouvrage par la suite. Le manuscrit d'Istamboul présente la particularité de faire à nouveau référence au clou au moment de débiter la pâte en morceaux¹⁴⁷.

¹⁴² «... et le merez tot chaut entre / vos mains en un clou qui soit fichiez en une paroi, tant qu'il soit touz blanc.», recette 1. «... et fige / clauū curuū ad supiora i pariete.et proiice superꝛ/ eum.et trahe a clauo apponēdo super eum. et tra/hendo sicut trahūntur electuaria dulcia quousq/ dealbetur ī fine sue albediis», recette 2. «... soit pendu a vng clou fichie / en aucune chose et la endroit soit ma-/nie et merre es, mais iusques a tant / q'il deueigne blāc...», recette 3. «... Y pon vn clauo tuerto bazia arriba enla pa=/red/ y pon sobre el la massa / Y estirādo sea muchas vezes doblada / sobre el clauo/y tantasvezes seahecho basta que sea blanca/...», recette 4. «... et fige clauum curuum ad superiora in pariete, et pro/ijce super eum,et trahe a clauo apponendo super eum, et trahendo sicut trahuntur electaria dulcia, quousque / dealbetur in fine suae albedinis:...», recette 5.

¹⁴³ «... Allonge-la avec tes mains comme on étire le **hulw** ou bien plante un clou au mur, pends-la et fais-la s'étendre en la malaxant comme on étend le **hulw** de façon régulière, jusqu'à ce que tu voies que c'est devenu blanc.», recette a. Cf. recettes b1 et b2.

¹⁴⁴ «... postea trahe et extēde / iter manus sicut trahūtur electuaria dulcia:...», recette 2. «... despues traelo y efriēdelo entre las manos anfi como se traen los letuarios dulces/...», recette 4. «... postea trahe, et / extende inter manus, sicut trahuntur electaria dulcia...», recette 5.

¹⁴⁵ «... et trahe a clauo apponēdo super eum. et tra/hendo sicut trahūntur electuaria dulcia...», recette 2. «... et trahe a clauo apponendo super eum, et trahendo sicut trahuntur electaria dulcia...», recette 5.

¹⁴⁶ Cf. ce qui est dit plus haut à ce sujet.

¹⁴⁷ «Prends-la et mets-la sur le feu pour l'amollir un peu. Puis attache-la à la partie saillante du clou et coupe-la en morceaux allongés comme un fuseau.», recette a.

Le Produit Final

Les deux versions abrégées de la recette passent sous silence la forme conférée aux morceaux une fois débités, précisant à peine qu'ils doivent être de petite taille¹⁴⁸. Les trois éditions du *Liber servitoris* mentionnent qu'il existe différentes possibilités, donnant comme exemple les formes ronde, large et oblongue/allongée¹⁴⁹. Ce faisant le répertoire formel décrit est assez basique, dépendant exclusivement de la configuration finale de la pâte une fois étirée (lanière, rouleau), de l'épaisseur et de la longueur des morceaux. Le manuscrit d'Istamboul fait allusion à peine à deux formats: le fuseau, et la patte de gazelle¹⁵⁰. L'anonyme andalou est le plus prolix à ce sujet distinguant les biscuits (*ka'ks*), les petites rondelles (*qursas*), la *maftûna* et les poings¹⁵¹. Prenons note au passage qu'aucune de ces recettes ne fait mention à des figurines, les formes décrites étant toujours très rudimentaires¹⁵².

Au demeurant, la technique employée par les apothicaires musulmans et chrétiens pour confectionner le pénide tout au long de cette période était à peu près la même, mis à part les différences indiquées plus haut. Voyons maintenant ce qu'il en est côté cuisine.

Le Trouble de l'Alféloa

Il n'existe pas à proprement parler de recettes du pénide dans les premiers traités culinaires de l'Occident chrétien. Dans le monde musulman, on ne connaît

¹⁴⁸ «... L'en le tranche o unes forces par menues pieces...», recette 1. «... et adonc soit / coupe en petites pieces...», recette 3.

¹⁴⁹ «... et si uolueris facere formas / rotundas uel oblongas uel alias diuersas:...», recette 2. «... y si quisieres hazer formas / redondas, o largas, o otras...», recette 4. «... Et si uolueris facere formas rotundas, uel / oblongas, vel al:as diuersas...», recette 5.

¹⁵⁰ «... coupe-la en morceaux allongés comme un fuseau. Si tu veux une forme de patte de gazelle, prends de l'amidon blanc, coupe-le, mets-le sur le marbre et étends le sucre dessus.», recette a.

¹⁵¹ «Then make ka'ks [biscuits, cookies] and qursas [small rounds] and shapes similar to maftûna and fists [ma'asim] and whatever shape you want.», recette b. Les «ka'ks» avaient la forme de petits pains ronds (*aḳras*) ou d'anneaux (*ma'āṣim*). Cf. OUBAHLI, 2012, *La main et le pétrin* [...], p. 568. La signification de «ma'asim» n'est pas consensuelle. Charles Perry traduit ce vocable par poings («fists», recette b2) et Catherine Guillaumond, par poignets des enfants. Cf. GUILLAUMOND, 2017, *Cuisine et diététique* [...], p. 35. Le «ma'asim» que l'on prépare actuellement au Maghreb a la forme d'une cigarette. ZAOUALI, 2007, *Medieval cuisine of the islamic world* [...], p. 152 (entrée «148. Ma'āsım el-Bey: king's writs»).

¹⁵² Il me semble un peu forcé d'assimiler «formas» à «figures», comme le propose Liliane Plouvier (2006, «Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission [...], p. 36) dans le passage de la recette 2 qui dit «... et fac q'scūq: formas uolueris...». D'autant que, quelques lignes plus haut, cette auteur traduit «formas» par «formes», comme il se doit.

guère que celle du manuscrit de l'anonyme andalou, daté du XIII^e siècle, dont il a été question plus haut. Rien ne prouve cependant que cette douceur ferait déjà partie du répertoire alimentaire des musulmans ibériques. Jusqu'à la fin de la période moderne, les frontières entre la gastronomie et le savoir médical ont été très diffuses¹⁵³. Les carnets de cuisine contenaient souvent des recettes de remèdes et d'un sans nombre d'autres préparations à finalités variées; ce faisant, il s'agissait plutôt de livres de secrets que de véritables traités culinaires. En ce qui concerne l'anonyme andalou, la superposition de ces deux domaines est évidente. En effet, un des chapitres qui ouvrent le manuscrit décrit pêle-mêle les instruments qu'on utilise en cuisine et en pharmacie¹⁵⁴.

Du côté chrétien, il y a bien une recette dans un *receituário* portugais, daté du XVI^e siècle¹⁵⁵, qui inclut l'*alfenim* comme ingrédient d'une espèce de bouillie d'orge, appelée *talaina*¹⁵⁶. Or cette concoction, dont le nom dérive de l'arabe, a également une finalité médicinale. On trouve d'ailleurs une autre description de sa préparation dans le carnet suivant de ce même manuscrit, dédié aux confections pharmacologiques¹⁵⁷. Au demeurant, ce texte ne dit absolument rien quant à la façon de faire le pénide. Je vais démontrer par la suite que, dès la Renaissance, les cuisiniers au service du roi du Portugal connaissaient pourtant les secrets de sa préparation, comme on le déduit de la recette d'une autre douceur: l'*alféloa*.

L'acclimatation de la canne à sucre à Madère a non seulement enrichi la couronne portugaise, mais également amélioré la diète de la famille royale. Une part significative de la production insulaire¹⁵⁸ revenait de droit au monarque¹⁵⁹. Depuis

¹⁵³ OUBAHLI, 2012, *La main et le pétrin* [...], p. 46. SILVA, 2013, *Un ingrédient du discours*, p. 75. BRAGA, 2017, «Domingos Rodrigues [...]», p. 27.

¹⁵⁴ «Chapter: Of the Utensils that Those Charged with Cooking or Pharmacy Must Have Ready». ANONYME ANDALOU, 2012, *Anonymous Andalusian Cookbook*, p. 10.

¹⁵⁵ Une première analyse de ce manuscrit avait amené Anabela Ramos et Sara Claro à dater ce carnet du siècle suivant. RAMOS *et al.*, 2013, *Alimentar o corpo, saciar a alma* [...], pp. 9, 138, 140. La même année, l'auteur d'une nouvelle transcription de ce codex a proposé une datation du XVI^e siècle, se basant sur des arguments très crédibles. BARROS, 2013, *As receitas de cozinha de um frade* [...], pp. 27-29.

¹⁵⁶ BARROS, 2013, *As receitas de cozinha de um frade* [...], pp. 242-243 (recette 127).

¹⁵⁷ BARROS, 2016, *Remédios vários* [...], p. 55. L'analyse du premier carnet a révélé que le prélat qui l'a compilé était un bon connaisseur des écrits de Galien et des médecins de son temps. BARROS, 2013, *As receitas de cozinha de um frade* [...], pp. 32-36.

¹⁵⁸ PEREIRA, 1991, *Estudos sobre história da Madeira*, pp. 115-120.

¹⁵⁹ À titre d'exemple, la recette en nature de la collecte annuelle de l'impôt royal sur les *conservas* madériennes s'élève en moyenne à 47 arrobes et 27 arratels entre 1497 et 1499; 46 arrobes 11 ½ arratels entre 1507 et 1508, c'est à dire respectivement ±595kg et ±190kg. Ce qui est peu en comparaison avec les 100.376 arrobes et les 99.168 arrobes de sucre perçues par la couronne respectivement en 1498 et 1499. Cf. GODINHO, 1965, *Os descobrimentos e a economia mundial*, vol. 2, pp. 429, 433. Avant la réforme des poids de D. Manuel, l'arratel et l'arrobe employés par les épiciers et les apothicaires portugais seraient respectivement de l'ordre de 0,3885/0,4017g et 12,433/12,854kg. Après 1502, l'arrobe est égale

lors, la cour de Lisbonne s'est habituée à consommer de plus en plus de sucre sous forme de douces pitances, lors d'occasions festives et non plus exclusivement pour des raisons de santé¹⁶⁰. Rappelons cependant que la distinction que nous faisons aujourd'hui entre pharmacopée, diététique et plaisirs de la bouche était pratiquement inexistante à l'époque¹⁶¹. Il n'est donc pas toujours facile de faire la part des choses. On sait par exemple qu'en 1494-1495, le monarque portugais avait reçu 71 arrobes et 18 arratels de *confeitos*, 11 arrobes et 15 arratels d'amandes confites, 9 arrobes et 2 arratels de conserve de *diacidrão*, 5 arrobes de courge confite et seulement 29 arratels d'*alfenim*¹⁶². La quantité de *confeitos* (aprox. 900kg¹⁶³) se doit, sans aucun doute, à un usage alimentaire déjà bien ancré. Elle est énorme par comparaison aux 11,5kg¹⁶⁴ de pénide acquis cette même année, ce qui semble suggérer une finalité exclusivement médicinale. Mais que dire des autres douceurs mentionnées plus haut? Serait-ce des remèdes prescrits par les médecins du palais royal ou de simples friandises? Il faut également prendre en considération la consommation ambiguë des sucreries en période d'abstinence, qui va se généraliser tout au long des siècles suivants. On sait que D. Manuel I^{er} avait pour habitude d'offrir à manger des fruits verts, du sucre et des conserves de Madère à tous ceux qui se

à 14,688kg et l'arratel à 0,459kg. Cf. LOPES, 2003, «Sistemas legais de medidas de peso e capacidade [...]», pp. 146-150. Au sujet du poids de l'arrobe et de l'arratel après la réforme de D. Manuel, voir aussi: TRIGOZO, 1815, «Memoria sobre os pesos [...]», Tome 5, pp. 391-392 (note 1). BARREIROS, 1838, *Memoria sobre os pesos e medidas de Portugal [...]*, p. 10. DOURSTHER, 1840, *Dictionnaire universel des poids [...]*, p. 229. LEJEUNE, 1894, *Monnaies, poids et mesures [...]*, p. 223. LISANTI, 1973, *Negócios coloniais [...]*, p. LXXXIV.

¹⁶⁰ Le fait qu'on attribuait alors des propriétés digestives au sucre peut avoir contribué au changement de statut des médicaments doux préparés par les apothicaires, servis pour cette même raison en fin de repas. Cf. HYMAN *et al.*, 1996, «Imprimer la cuisine [...]», p. 647. La consommation festive de douceurs en milieu courtois remonte à la période islamique en péninsule ibérique. Cf. PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar [...]*, p. 116. Le calendrier de Cordoue, daté de 961, fait déjà état d'une gamme très variée de sirops, conserves et autres produits à base de sucre confectionnés tout au long de l'année. Cf. DOZY, 1873, *Le calendrier de Cordoue de l'année 961 [...]*. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería [...]*, p. 23. Les douceurs seront par la suite très appréciées par les rois chrétiens. Leur consommation en milieu courtois se généralise en Occident à partir de la fin du XIV^e siècle. OUFELL, 2018, «De la boutique de l'apothicaire [...]», pp. 163-179. On les trouve déjà à la cour de Lisbonne au temps de D. João I. Cf. COELHO, 2014, «A Mesa do rei de Avis [...]», p. 105. Les Rois Catholiques d'Espagne avaient également pour habitude d'en servir à Noël, bien comme à l'occasion de réceptions officielles. Cf. BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos (1479-1493)», pp. 83, 87, XXVI (doc. 120), XCVII (docs. 562 et 563).

¹⁶¹ PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería [...]*, p. 29. On sait, par exemple, qu'il y avait de l'*alfenim* dans le garde-manger de l'infante D. Beatriz du Portugal en 1507, ce qui ne dit rien quant à l'usage qui en serait fait. En effet, les domestiques à son service y conservaient aussi bien les aliments que les remèdes qui lui étaient destinés. Cf. BRAGA, 2007, «À mesa com Grão Vasco [...]», p. 42.

¹⁶² GODINHO, 1965, *Os descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, p. 433.

¹⁶³ Au sujet de la conversion en kg de l'arrobe et de l'arratel, voir note à ce sujet supra.

¹⁶⁴ GODINHO, 1965, *Os descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, p. 433.

joignaient à lui la veille de Noël¹⁶⁵. Ce qui, autrement, serait un jour maigre comme tous les autres devenait, de par ce fait, une véritable célébration de la gourmandise. Comme l'*alféola* n'est pas mentionnée dans les ouvrages pharmacologiques de l'époque, il est fort probable qu'elle fasse partie de ces mets servis lors d'occasions spéciales à ceux qui fréquentaient la demeure du monarque¹⁶⁶. On ne trouve cependant pas sa trace dans le pays voisin, à la cour des Rois Catholiques, où l'on mangeait pourtant des douceurs assez régulièrement¹⁶⁷. Serait-ce une spécialité portugaise?

Il se trouve que la chaîne opératoire de sa préparation a été décrite en détail dans le chapitre dédié aux «cousas de conservas» du carnet de recettes que la petite fille de D. Manuel I^{er}, D. Maria, a emporté avec elle à Bruxelles en 1565¹⁶⁸. Ce codex, écrit à plusieurs plumes, est le reflet des habitudes alimentaires de la noblesse portugaise entre la fin du XV^e et le début du XVI^e siècle¹⁶⁹. Si l'on en croit Georges Carantino, l'influence des apothicaires musulmans se fait particulièrement sentir en ce qui touche les recettes compilées dans cette partie de l'ouvrage¹⁷⁰. Je défends pour ma part que l'entrée dédiée à l'*alféola*, s'inspire de la technique permettant de préparer le pénide, décrite dans les traités pharmacologiques mentionnés plus haut¹⁷¹. En premier lieu, la séquence thématique adoptée tout au long du texte reproduit presque intégralement celle du *Liber servitoris*:

¹⁶⁵ «Nas vespervas / do Natal cõsoava publicamente / em sala cõ todo stado de portei-/ros de maça, reis darmas, trõbe-/tas, atabales, charamelas, & em / quãto cõsoava dauão de cõsoar a /todolos senhores, fidalgos, caual-/leiros,& escudeiros q̃ stanã na sa-/la,na q̃l se ajũtauão naquelle dia / todolos q̃ andauão na corte, por / saberem ho gosto q̃ el Rei leuava / em fazer este bãquete, q̃ todo era / de fructas verdes,& daçucar, & / de cõseruas q̃ lhe trazião da ilha / da madeira:depois desta cõsoada / acabada mãdaua Vasqueanes cor-/tereal [...] de consoar ás damas da Rainha,& a todolos offiçiaes del / Rei a suas casas, & depois se daua / na guarda resposta pera hos cape-/lães,cãtores, physicos, ministreis, / reposteiros, moços da estribeira, / & do monte, & hos moços da ca-/mara, que erão hos q̃ trazião hos platos á consoada delRei, conso-/uão todos na guarda reposta,esta /era hũa das solennes, & mais de-/sejada festa de quãtas se na Corte / faziam per todo ho discurso do anno, na qual consoada se gasta-/ua muito:...». GÓIS, 1566, *Chronica do felicissimo rei Dom Emanuel [...]*, Parte IV, fol. 106 (Cap. LXXXIV).

¹⁶⁶ À la fin du XVII^e siècle, les douceurs continuaient à être servies exclusivement lors d'occasions spéciales à la cour de Lisbonne. ALGRANTI, 2004, «Os livros de receitas e a transmissão [...]», p. 134.

¹⁶⁷ PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar [...]*, p. 121.

¹⁶⁸ ANONYME, 1987 [1967], *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria [...]*, pp. 126-129. ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l'Infante [...]*, p. 87 (recette 5.17 «Pour faire des bonbons»). À ma connaissance, il n'existe pas de recette de l'*alféola* dans les autres ouvrages culinaires de la période moderne. Voir à ce sujet le tableau récapitulatif publié par Isabel Drumond Braga en 2015. BRAGA, 2015, *Sabores e Segredos [...]*, p. 90.

¹⁶⁹ ARNAUD, 1967, «Introdução histórica», pp. XIII, XVI-XVIII.

¹⁷⁰ CARANTINO, 2008, «Regard sur le Livre de cuisine [...]», p. 17.

¹⁷¹ Maria José Palla pense pour sa part qu'il s'agit d'une recette de bonbons. Cf. ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l'Infante [...]*, p. 87 (recette «Pour faire des bonbons»).

- module 1** – énumération des ingrédients du sirop
- module 2** – mention au récipient utilisé pour faire le sirop
- module 3** – cuisson du sirop
- module 4** – ingrédients ajoutés durant la cuisson
- module 5** – test du point du sucre
- module 6** – graissage du marbre
- module 7** – pétrissage de la pâte sur le marbre
- module 8** – étirage de la pâte à froid
- module 9** – étirage de la pâte à chaud
- module 10** – débitage de la pâte
- module 11** – mise en plat du produit final

Le module 11 est l'exception qui confirme la règle. Il concerne la mise en plat du produit final, l'*alféola* étant servie à table une fois qu'elle est prête. Ce qui montre bien qu'il s'agit d'une confection culinaire et non pas d'un médicament au sens strict du terme, à l'instar de ceux décrits par quelques recettes que l'on peut lire à la fin de ce même carnet. Exception faite de cette opération, la séquence est par ailleurs pratiquement identique à celle du pénide décrite par les différentes éditions du *Liber servitoris*:

- opération a** – mélange des ingrédients du sirop
- opération b** – cuisson du sirop
- opération c** – test du point du sucre
- opération d** – graissage du marbre
- opération e** – pétrissage de la pâte sur le marbre
- opération f** – étirage de la pâte à froid
- opération g** – étirage de la pâte à chaud
- opération h** – débitage de la pâte

Encore une fois, les différences se situent non pas au niveau de la séquence thématique, mais des actions qui constituent chaque opération. Nous allons voir maintenant en quoi elles consistent.

Les Ingrédients du Sirop

Comme il se doit, le sirop est fait à base de sucre, étant implicite qu'on l'a préalablement dilué dans de l'eau. Il a la particularité d'avoir été filtré, après avoir

été clarifié¹⁷². Une autre recette de ce manuscrit décrit ce processus qui consiste à utiliser du blanc d'œuf pour séparer les impuretés¹⁷³. Cette possibilité n'est pas considérée par les cinq recettes analysées plus haut. Ces deux actions intègrent cependant la chaîne opératoire de la préparation du pénide décrite par Jacobus Theodorus TabernaeMontanus dans son ouvrage *Neuw Kreuterbuch*, paru à Francfort en 1588¹⁷⁴.

Prenons note au passage que la faible portion de sucre préconisée va à l'encontre de la recommandation de préparer de petites quantités, énoncée par certaines recettes de pénide comme on l'a vu plus haut. Même si sa qualité n'est pas précisée, on est en droit de supposer qu'elle devrait être digne de la table de l'homme gouvernant le pays, qui domine alors le marché international de l'or blanc¹⁷⁵. Le fait que le sucre soit clarifié et filtré ne peut qu'augmenter son degré de pureté. En revanche, cette recette ne fait aucunement mention à la possibilité d'utiliser du miel de canne pour préparer le sirop, celle-ci étant pourtant considérée par les recettes tirées des différentes éditions du *Liber servitoris*.

Les Ustensiles

La recette fait mention au récipient utilisé pour faire le sirop: le *tacho*. Ce mot désignait déjà au XVI^e siècle un pot en métal (fer ou cuivre), plus rarement

¹⁷² «... Tomaram dous arratês dacuquar / e claraficaloão e coaloão e emtão / tornaloão ao tacho e poloã no ffoquo / e no meyo dopôto lhe deitarã aguoa de / cheiro...», recette c. La traduction française a éclipsé la clarification du sirop, mentionnant à peine le filtrage: «Vous prendrez deux livres de sucre, vous en ferez un sirop et vous le filtrerez». Cf. ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l'Infante* [...], p. 87 (Recette «Pour faire des bonbons»).

¹⁷³ ANONYME, 1987 [1967], *Livre de Cozinha da Infanta D. Maria* [...], pp. 120-121 (recette LIII: «Para clarefiquar acuquar»). Le titre choisi par la traduction française («Pour préparer le sirop») ne rend pas bien compte de l'objectif de cette opération. Cf. ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l'Infante* [...], pp. 84-85 (recette 5.12).

¹⁷⁴ Cet auteur précise qu'il faut utiliser du sucre de S. Tomé, ce qui suggère qu'il s'agit d'une copie tardive de la recette du pénide. En effet, l'essor de cette industrie dans ce territoire insulaire découvert après Madère, n'est pas antérieur à la fin du XV^e / début du XVI^e siècle. Cf. PINHEIRO, 2012, «A produção açucareira em São Tomé [...]», p. 28. MAGALHÃES, 2009, «O açúcar nas ilhas portuguesas [...]», pp. 151-175. Si l'on en croit ce qu'a écrit José Pérez Vidal à ce sujet, la séquence thématique et la chaîne opératoire établie par cet auteur sont, du reste, assez proches de celles décrites par les recettes de l'échantillon que j'ai analysé plus haut. Cf. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], pp. 230-231.

¹⁷⁵ À la même époque, les Rois Catholiques d'Espagne ne consomment que du sucre de première qualité. En effet, quand elle est précisée, c'est toujours de l'«azucar fino» qu'il s'agit, jamais du sucre roux ou du miel de canne. Cf. BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos (1479-1493)», p. XIX, (doc. 81 et 82), p. XXVI (doc. 120), p. LXIX (doc. 388) et p. LXXXVI (doc. 500). Cf. infra ce qui est dit à propos de cette catégorie de sucre.

en céramique, qui était habituellement utilisé pour cuire du sucre¹⁷⁶. On déduit par ailleurs d'un autre passage de l'entrée du codex dédiée à l'*alféola* qu'à l'instar des apothicaires, les cuisiniers de la cour portugaise refroidissaient déjà son contenu sur du marbre, afin de pouvoir le travailler¹⁷⁷. Par contre, au lieu d'utiliser des ciseaux, le maître queux briserait la pâte, déjà durcie, directement à la main. Ce dernier, secondé par un assistant, l'aurait préalablement déposée, encore molle, sur une table couverte d'une nappe¹⁷⁸. Les morceaux seraient ensuite mis dans un plat pour être servis, comme on l'a vu auparavant.

Les Autres Ingrédients

En cours de cuisson, on doit ajouter de l'eau parfumée au sirop sans qu'il soit précisé quelle serait l'essence employée à cette fin¹⁷⁹. S'agirait-il d'eau de rose dont il est question dans les recettes de pénide tirées du *Liber servitoris* et dans celles rédigées en langue arabe? On ne le sait pas. En revanche, c'est encore une fois de l'huile d'amande qui est utilisée pour graisser le marbre où le sirop est versé, une fois atteint le point du sucre désiré. Il est dit dans cette recette portugaise qu'on peut également l'enduire d'huile de fleur¹⁸⁰.

Le Test du Point du Sucre

La recette de l'*alféola* décrit deux tests différents permettant d'évaluer si le point du sucre désiré a été atteint. Le premier consiste à plonger un fuseau dans de l'eau froide. On le dépose ensuite sur le sirop. S'il laisse une empreinte à sa surface quand on le retire, cela signifie qu'il est temps de passer à l'opération suivante¹⁸¹. Cette première méthode n'a pas de correspondant dans les recettes de pénide,

¹⁷⁶ «... e emtão / tornaloão ao tacho...», recette c. Cf. FERNANDES, 2012, *A loiça preta em Portugal* [...], vol. 1, p. 342. Dans le 2^e quart du XX^e siècle, on utilisait également un *tacho* en cuivre pour préparer le sirop servant à faire de l'*alfenim* aux Açores. Cf. RIBEIRA, 1948, «Alfenim», pp. 281-282 apud RIBEIRA, 1982, *Obras. Vol. 1: Etnografia açoriana*, p. 515.

¹⁷⁷ «huã lagia / de marmor», recette c.

¹⁷⁸ «... e tenham huã mesa posta com / huã toalha e sejam duas pessoas a pola / na mesa e polaão de maneira q~ fique / coalhado e dahy a pouquo quebraloão / e etam poloão no prato.», recette c.

¹⁷⁹ «... e no meyo do pôto lhe deitarã agoa de / cheiro...», recette c.

¹⁸⁰ «... tenham huã lagia / de marmor umtada cõ oleo de ffrol / ou damendoas...», recette c. Le carnet de cuisine du XVI^e siècle mentionné plus haut contient une recette d'huile de fleur. BARROS, 2013, *As receitas de cozinha de um frade* [...], pp. 344-345 (recette 217: *Oleo de Flor*).

¹⁸¹ «... e pera saberẽ se / tẽ já o pôto tomẽ hũu fuso e metã-/lhe o ffumdo na agoa ffrja e etam / metã no acuqar q~ esta no tacho e tor-/nemho a meter demtro na agoa e se se / despedir q~ fique da ffeição do fu-/so coalhado e tã coalhado q~ se posa / desfazer na maão como carmelo...», recette c.

au contraire de la seconde qui rappelle celle qui consiste à vérifier si le sirop colle aux doigts. Dans ce cas, on utilise les dents à la place, mais le principe est le même¹⁸². Il semble donc que le point du sucre de l'*alféola* soit bien identique à celui du pénide décrit par certaines recettes analysées plus haut.

Le Pétrissage de la Pâte

Une fois atteint le point du sucre désiré, la pâte doit être versée sur le marbre et pétrie juste le temps qu'elle refroidisse assez pour qu'on puisse continuer à la travailler en l'air sans se brûler, mais pas trop, sinon elle cesse d'être malléable¹⁸³. Faute de pouvoir utiliser directement les mains, il est implicite qu'on recoure alors à un ustensile approprié, probablement une cuillère ou bien un couteau¹⁸⁴.

L'Étirage de la Pâte

La description de cette opération est beaucoup plus détaillée que celles qui lui correspondent dans les recettes de pénide analysées antérieurement, sans curieusement faire référence à sa finalité qui consiste à blanchir la pâte. Il est précisé qu'il faut la manipuler très doucement et éviter de la soumettre à une pression excessive¹⁸⁵. Le mouvement, en soi, est circulaire, devant être exécuté de haut en bas avec les bras bien écartés¹⁸⁶. Il faut également se certifier que cette opération se déroule dans un endroit abrité du vent¹⁸⁷. Si la pâte refroidit prématurément, on devra continuer à la travailler près du feu pour la ramollir¹⁸⁸. Il y a donc une alternance entre étirage à froid et à chaud pour maintenir le point du sucre constant, comme expliqué par les différentes éditions du *Liber servitoris* en ce qui concerne le pénide.

¹⁸² «... e se / ñã tomar hê esta mostra pouena / nos demtes e ñã pegar he ffeito...», recette c.

¹⁸³ «... e / como asy estjyer tenham huã lagia / de marmor umtada cõ oleo de ffrol / ou damemdoas e deitemlhe o acuquar / muyto depresa e amtes q̃ se coalhe / amlhe de dar duas ou tres voltas / ate que o posão tomar nas mãos...», recette c.

¹⁸⁴ Aux Açores, les femmes qui préparaient le pénide dans le 2^e quart du XX^e siècle utilisaient un couteau pour effectuer cette opération. «... e com a ponta de uma faca vão-se virando os bordos da massa para o centro, isto só enquanto não se pode pegar na massa com as mãos...». Cf. RIBEIRA, 1948, «Alfenim», pp. 281-282 apud RIBEIRA, 1982, *Obras. Vol. 1: Etnografia açoriana*, p. 515.

¹⁸⁵ «e / nas mãos ho ham de trazer mujto leue», recette c.

¹⁸⁶ «... e am dabrjr os bracos mujto e quamdo / derê as voltas ñã sejião mujto aper-/tadas corão cõ a mão de cima pera baixo...», recette c.

¹⁸⁷ «... e guardemse do vemto...», recette c.

¹⁸⁸ «... e âtes / q̃ se acabê Se se coalhar chegüeno / jüto ao ffoquo e amdê sempre com / ele», recette c.

Notons par ailleurs qu'il n'est pas ici question de la technique du clou. C'est là une des principales différences entre la chaîne opératoire de l'*alféola* et celle du pénide décrite par les traités chrétiens de pharmacologie. Rappelons cependant que le manuscrit d'Istamboul donne la possibilité d'étirer la pâte exclusivement entre les mains et que le livre de cuisine de l'anonyme andalou ne fait pas non plus mention à la deuxième méthode¹⁸⁹.

Le Produit Final

Arrivé à ce point, il n'y aurait pas de différences notoires entre la préparation de l'*alféola* et celle du pénide tel comme elle est expliquée dans les traductions françaises du *Circa instans*. Dans les deux cas, on aurait utilisé du sucre pour préparer le sirop. Quant à la première de ces douceurs, la pâte aurait été exclusivement étirée entre les mains, le point de cuisson pouvant par ailleurs éventuellement être un peu différent. La senteur et le goût ne seraient pas non plus les mêmes en conséquence de l'ajout de l'eau parfumée. Visuellement, le produit final se distinguerait par ailleurs assez facilement. Comme nous l'avons vu auparavant, le pénide serait découpé aux ciseaux. Il est vrai que la traduction française du *Circa Instans* datée du XVI^e siècle n'indique aucun instrument permettant de le débiter, mais il est dit clairement qu'il doit être coupé¹⁹⁰. En revanche, en ce qui concerne l'*alféola*, les morceaux sont brisés à la main. Nous avons vu auparavant que la pâte a été préalablement déposée, encore un peu molle, sur une table couverte d'un linge. Comme on venait de l'étirer, on suppose qu'elle aurait alors la forme d'une lanière (ou d'une couronne?). Notons qu'il serait difficile, une fois l'*alféola* durcie, de garantir que les morceaux obtenus de la sorte aient toujours la même taille et le même format. De ce point de vue, le résultat final serait beaucoup plus homogène, quand le débitage serait exécuté avec la pâte encore chaude, découpant les pièces aux ciseaux comme décrit par la plupart des recettes chrétiennes.

Ainsi, bien qu'il existe quelques différences, la façon comme les cuisiniers de la cour de Lisbonne préparaient l'*alféola* à la fin du XV^e / début du XVI^e siècle rappelle les techniques mises en œuvre par les apothicaires pour confectionner le pénide à la même époque. Ce vocable n'est pourtant jamais employé dans les traités pharmacologiques qui faisaient alors autorité. Fernão Lopes est le premier à

¹⁸⁹ Tableau 2.

¹⁹⁰ «... soit / coupe en petites pueces...», recette 3.

l'évoquer dans un passage de la chronique de D. João I, où il est question du siège de Lisbonne en 1384¹⁹¹. Cet auteur affirme qu'ayant épuisé toutes les réserves de froment, une partie des habitants de la ville se nourrissaient d'*alféloa*. Ce qui est peu crédible étant donné la rareté et le prix élevé du sucre durant tout le Moyen-âge¹⁹². Qui plus est, dans ce même passage, il est dit que les assiégés creusaient le sol sur les marchés où l'on vendait habituellement du blé dans l'espoir d'y retrouver quelques grains pour soulager leur faim. Ils faisaient également du pain avec des noyaux d'olives et des fromages avec des feuilles de mauve. Ils mangeaient aussi des racines et des herbes sauvages¹⁹³. Il semble donc que ce mot soit ici employé dans un sens différent, désignant une nourriture de substitution et non pas une douceur digne d'un roi. Dans la chronique de D. Fernando, Fernão Lopes fait encore une fois allusion à l'*alféola* qui, à l'instar des poix chiches et de la moutarde coûterait à peine une *mealha*¹⁹⁴, la monnaie de plus faible valeur en circulation à l'époque¹⁹⁵. Ce mot désignerait-il alors une variété comestible de grain? C'est fort probable. Au milieu du XV^e siècle, les *Ordenações afonsinas*, qui compilent les lois en vigueur au temps d'Alfonso V, font encore une fois référence à l'«alfelloa» dans le chapitre dédié à l'interdiction de jouer aux dés¹⁹⁶. Les vivres qui servent habituellement de

¹⁹¹ «E taes haviam, que se mantinham em alfeloas». Cf. LOPES, 1897, *Chronica de El-Rei D. João I*, vol. III, p. 53 (*I.ª parte, cap. 148*). LOPES, 15___, *Primera parte da cronica del Rey Dom João o primero desse nome*, fol. 118.

¹⁹² PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar* [...], p. 115. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 46. Il en serait de même en territoire occupé par les musulmans. Cf. BRABANT *et al.*, 1997, «Le sucre et le doux [...]», p. 66.

¹⁹³ «Na cidade não havia trigo pera vender, e se o havia era mui pouco, e tão caro que as pobres gentes não podiam chegar a elle, [...], e começaram a comer pão de bagaço de azeitona, e dos queijos das malvas e raizes d'hervas, e outras desacostumadas cousas pouco amigas da natureza. [...]. No logar onde costumavam a vender o trigo, andavam homens e moços esgravatando a terra, e se achavam algum grão de trigo metiam-n'ó na boca, sem tendo outro mantimento». Cf. LOPES, 1897, *Chronica de El-Rei D. João I*, p. 53. LOPES, 15(...), *Primera parte da cronica* [...], p. 118.

¹⁹⁴ «... E d'estes dinheiros velhos quem queria fazer moeda mais pequena cortava um dinheiro pela metade, com uma thesoura, ou o britava com os dentes, á metade d'aquelle dinheiro chamavam mealha ou pogeja e compravam com elle uma mealha de mostarda ou d'alfeloa ou de tramoços e similhantes cousas...». LOPES, 1895, *Chronica de El-Rei D. Fernando*, vol. I, p. 173 (cap. LV).

¹⁹⁵ Certains auteurs croient qu'il s'agit d'une véritable monnaie. D'autres, se basant sur ce que dit Fernão Lopes à ce sujet (cf. supra), pensent que c'est simplement un *dinheiro* brisé en deux. Cf. BRAGA, 1917, «Numismática portuguesa [...]», p. 213 (note 1).

¹⁹⁶ «10 MANDA ElRey, que nom seja nenhuñ tam ousado, que jogue a dados, em pubrico nem em escondido, galinhas, nem fragoõs, nem pattos, nem leitoões, nem carneiros, nem cabritos, nem coelhos, cem perdizes, nem outras carnes algumas: outro sy nem lampreas, nem saavees, nem congros, nem outros pescados; nem outro sy trigo, nem cevada, nem milho, nem centeo, nem nozes, nem avellaãs, nem alfelloa a descontar, nem outro sy nom joguem preços per penhores a vinho, nem agua, nem vinagre, nem sal, nem outra cousa alguã:...». UNIVERSIDADE DE COIMBRA, 1792, *Ordenaçoes do Senhor Rey D. Affonso V*, livr. V, p. 151 (Titulo XXXXI: Que nom joguem a dados dinheiros, nem aja bi tavollagem).

gage sont présentés sous la forme d'une liste ordonnée selon la séquence suivante: viandes, poissons, graines comestibles, liquides, sel. Or l'*alféloa* est le dernier élément de la troisième de ces séries. Il se peut donc que ce mot ne dérive pas directement de l'arabe *al-halāwa* (racine *hulw*) comme on le croit souvent, mais du nom composé *al-hábba' al-hulûwa* qui veut dire le grain sucré¹⁹⁷. Cette appellation issue du dialecte hispano-arabe a donné lieu par la suite à *batafaluga*¹⁹⁸, qui désigne la semence de l'anis aussi bien en espagnol¹⁹⁹ qu'en portugais archaïques²⁰⁰, étant documentée dans cette langue pour la première fois dans le *Liuro dalueitaria pera quallquer besta que qujseres*²⁰¹, daté du début du XIV^e siècle. On a vu auparavant que c'est encore ce sens que Fernão Lopes – et d'une façon plus générale, le milieu courtois de son époque²⁰² – attribue à ce vocable dans le deuxième quart du XV^e siècle, quand il rédige la chronique de D. João I²⁰³. À un moment donné, cet auteur dresse l'inventaire de ce que les apothicaires vendaient dans le camp espagnol durant le siège de Lisbonne. Notons qu'il mentionne les «acuqueres», les «confeitos» et les «conservas», mais ne parle pas de l'*alféloa*²⁰⁴. Par ailleurs, c'est déjà sous la forme actuelle *erva doce* que l'anis est désigné quelques décennies plus tard dans la recette du livre de cuisine de l'Infante D. Maria, dédiée aux «cõfeitos», qui vient immédiatement après celle de l'*alféloa*²⁰⁵. Il semble donc qu'il a fallu attendre la 2^e moitié du XV^e siècle pour que ce vocable en vienne à nommer une douceur, ce qui fait que beaucoup d'auteurs

¹⁹⁷ MELEIRO, 2011, '*Novidade de pallavras' no português do século XV*, p. 121.

¹⁹⁸ Dozy fait pour sa part mention aux variantes *batafaluga*, *batafalua*, *matafaluga* et *matafalua*. DOZY et al., 1869, *Glossaire des mots espagnols [...]*, p. 238 (entrée «Batafalua»).

¹⁹⁹ «MATALAHUVA 'anís'. Alteración de un antiguo *batalhalúa (cast. ant. matahalúa, med. S. XIV, matafalúa, fin XIII, cat. ant. batafalua, 1243), y éste del ár. hispánico al-húbbat al-hulûwa 'el grano dulce'. COROMINAS, 1987 [1961], *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, p. 385 (entrée «MATALAHUVA»). Cf. MELEIRO, 2011, '*Novidade de pallavras' no português do século XV*, p. 121.

²⁰⁰ VASCONCELLOS, 1910, «Mestre Giraldo e os seus tratados [...], pp. 268-269.

²⁰¹ Partie II, chap. XVI. À propos de ce manuscrit, cf. FRANCO, 2003, «*O Livro de Alveitaria do mestre Giraldo [...]*», vol. 1, pp. 209-217.

²⁰² Au XV^e siècle, les chroniques étaient déposées par leurs auteurs à la bibliothèque royale à l'état de manuscrit, leur accès étant réservé à un nombre réduit d'individus proches du monarque. SERRÃO, 1989 [1977], *Cronistas do século XV [...]*, p. 20.

²⁰³ Fernão Lopes (vers 1380 – vers 1460) a été le premier chroniqueur officiel de la maison royale du Portugal, ayant exercé cette fonction entre 1434 et 1454. La *Crónica de El Rei D. João I* raconte des faits qui remontent aux années 70 et 80 du siècle antérieur. LISBOA, 1994, «Lopes, Fernão», vol. 2, pp. 622-623.

²⁰⁴ «Ally avia fisicos e celurgiãos / e boticairos, que não soumente / tinhaõ prestes as cousas neçesa/rias pera conservar a saude do cor/po mas desvairadas modas de / de confeitos & acuquaras econ/servas lhe acharieis em muita far/tura . agua rosada e outras des/tiladas agoaos de que hos viço/sos homeês usam no tempo da / paz...». LOPES, 15__, *Primera parte da coronica del Rey Dom João o primero desse nome*, fol. 83v. (cap. 115). Le fait que Fernão Lopes distingue clairement ces préparations sucrées des choses «nécessaires à conserver la santé du corps» porte à croire qu'en son temps, la consommation de douceurs faisait déjà partie des habitudes alimentaires des membres de la cour du Portugal.

²⁰⁵ ANONYME, 1967, *O "livro de cozinha" da Infanta [...]*, p. 128 (Recette 58).

croient qu'il dérive directement d'*al halāwa*²⁰⁶ tout court. Comme nous l'avons vu plus haut, il est écrit dans le manuscrit d'Istamboul que le *fanîd* est étiré à la façon du *hulw*. Reste à savoir de quelle sorte il est ici question. Il semble en effet qu'au XIV^e siècle, ce mot servirait à désigner plusieurs préparations sucrées en arabe, voire même auparavant²⁰⁷. En effet, cent ans plus tôt, on trouve déjà plusieurs recettes de friandises du même nom dans le traité de cuisine de l'anonyme andalou²⁰⁸. En Espagne, plus précisément à Valence, la variante «bataloffua» se rapporte déjà à une confiserie à base d'anis vers 1482/1484²⁰⁹. C'est de l'autre côté de la frontière que les choses se compliquent.

Durant les *cortes* d'Évora en 1490²¹⁰, les représentants du tiers état avaient demandé au roi du Portugal d'interdire à des artisans appelés *alfeloeiros* d'exercer leur activité dans son royaume. Ces derniers étaient accusés de faire pleurer les enfants, les incitant à demander de l'argent à leurs parents pour s'acheter de l'*alféola* («alfelloa»). On leur reprochait également d'organiser clandestinement des jeux de cartes et de dés. Certains valets iraient même jusqu'à voler leurs maîtres afin de pouvoir y prendre part. Les délateurs s'appuient ici sur le fait que les *Ordenações afonsinas*, encore en vigueur à cette période, interdisaient ce genre de pratiques, et notamment quand l'*alféola* servirait de gage, bien que le sens associé à ce mot soit ici très différent²¹¹.

²⁰⁶ Ou bien «al-halawât», si l'on croit Bernard Rosenberger, admettant également que c'est ce vocable qui a donné lieu à *alféola*. ROSENBERGER, 1996, «La cuisine arabe [...]», p. 363.

²⁰⁷ SATO, 2014, *Sugar in the Social Life of Medieval Islam*, p. 122. Rosa Kuhne Brabant défend que cette appellation peut désigner du nougat, du massepain, de la nougatine, de la meringue, voire même des bonbons durs et mous. Les ingrédients employés pour préparer ces différentes sortes d'*al-halāwa* seraient très variés: le miel, le sucre, l'amidon en poudre, l'huile, l'amande et d'autres fruits secs à coquille, les épices et les aromates, moins souvent les œufs et le lait. BRABANT *et al.*, 1997, «Le sucre et le doux», pp. 64 et 66.

²⁰⁸ Cf. GUILLAMOND, 2017, *Cuisine et diététique [...]: halwa orientale blanche appelée "copte" (474), aux dattes et au sucre (n.º 477), sucrée (n.º 479), orientale (n.º 480), appelée "l'appétissante" (n.º 481) et de Syrie (n.º 482).*

²⁰⁹ PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar [...]*, p. 121 et note 22. NUNES, 2003, *Palavras doces [...]*, p. 592.

²¹⁰ «Livro das cortes primeiras feitas per o mui alto e mui poderoso Senhor, El Rei Dom João II», ANTT, *Aclamações e Cortes, Cortes*, maço 3, doc. n.º 5, 11 décembre 1481 à mars 1490, fols. 63-63v. (chap. 32: «Capitollo que falla nos al/feloeiros que os nom aja hy»). Salvador Dias Arnaut a transcrit presque entièrement le chapitre qui se rapporte aux *alfeloeiros* dans son introduction de l'*editio princeps* du livre de cuisine de l'infante D. Maria. ARNAUT, 1967, «Introdução histórica», pp. CXVII-CXVIII.

²¹¹ Cette demande sera rejetée par le roi D. João II, rappelant d'ailleurs que les jeux de dés étaient déjà interdits dans son royaume. ANTT, *Aclamações e Cortes, Cortes*, maço 3, n.º 5, fol. 63v. (chap. 32: «Capitollo que falla nos al/feloeiros que os nom aja hy»).

Ce document nous apprend également que les *alfeloeiros* étaient originaires du pays voisin²¹². Or, on sait à travers un document espagnol qu'un an auparavant, un *sucrer* de Valence avait fourni de la *bataloffua* confite aux Rois Catholiques²¹³. *Bataloffua* et *alféloa* seraient-elles la même chose? À l'époque, ce front sucrier approvisionnait non seulement la cour de Madrid, mais déjà une clientèle plébéienne, permettant aux raffineries locales d'écouler différentes sortes de produits dérivés issus du processus de purification du sucre²¹⁴. L'*alféloa* dont il est ici question serait probablement une version "bas de gamme" de la *bataloffua* vendue à la maison royale d'Espagne, faite non pas de sucre, mais de miel de canne. En effet, un des arguments invoqués durant les Cortes d'Évora est précisément la hausse de prix du «mel», provoquée par la présence des *alfeloeiros* au Portugal²¹⁵. Contrairement aux fruits utilisés pour préparer la plupart des douceurs appréciées par les élites, la semence d'anis était un ingrédient facile à se procurer tout au long de l'année et de surcroît très bon marché et ce, même durant un siège, comme on l'a vu auparavant. C'est peut-être ce qui explique la démocratisation précoce de l'*alféloa*.

Si on admet que c'est bien de la même douceur qu'il s'agit, la recette qui lui est dédiée dans le livre de l'Infante D. Maria nous pose alors un problème. En effet, cette appellation est employée ici non plus pour nommer un confit d'anis, mais une espèce de pénide, fait non pas de miel de canne, mais de sucre de bonne qualité. Rappelons que la recette suivante de ce livre se rapporte précisément à la préparation de la douceur à l'anis, appelée non pas *alféola* ou même *battafolua* comme antérieurement, mais *cõfeitos*, la graine en soi étant appelée *erva doce*²¹⁶. C'est le nom qui a prévalu depuis en portugais. On doit donc se demander si après l'arrivée des *alfeloeiros* espagnols, le vocable *alféloa* n'a pas gagné un sens différent, servant désormais à désigner une autre friandise, également faite de miel de canne,

²¹² «Outro sy Sinnoõr huum grande / damono se reçebe em este rey/no por alfieloeiros que amdam veemdendo / alffelloa os quaaes seveem decastella //...», ANTT, *Aclamações e Cortes, Cortes*, maço 3, doc. 5, fol. 63 (chap. 32: «Capitollo que falla nos al/feloeiros que os nom aja hy»).

²¹³ BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos (1479-1493)», p. LXIX (doc. 388).

²¹⁴ PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar* [...], p. 119.

²¹⁵ «... e [os alfeloeiros] trazem comsigo muy / roõys manhas muy empeciveis atodos / ap'meira he fazerem omel 'caro maes do / que seria se os lys nom ouuesse...», ANTT, *Aclamações e Cortes, Cortes*, maço 3, doc. 5, fol. 63v. (chap. 32: «Capitollo que falla nos al/feloeiros que os nom aja hy»). Ce qui montre bien que le vocable «alffelloa» est utilisé dans ce document pour désigner un type particulier de douceur et non plus la graine d'anis comme au temps de Fernão Lopes.

²¹⁶ Si l'on en croit Naidea Nunes Nunes, c'est à Madère que l'emploi de ce vocable est attesté pour la première fois en portugais, dans un document madérien daté de 1469, faisant la distinction entre «conservas e alfinij e confeytos». NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 600. L'appellation «erva doce» est la traduction littérale du nom hispano-arabe de l'anis. VASCONCELLOS, 1910, «Mestre Giraldo e os seus tratados [...]

introduite au Portugal par ces mêmes artisans²¹⁷. Curieusement, dans la documentation espagnole du XV^e siècle, on ne trouve pas de références à cette profession. C'est sûrement parce qu'on les appelle autrement de l'autre côté de la frontière. Dans le pays voisin, il existe bien une préparation à base de miel de canne, la *melcocha*, fabriquée et vendue par les *melcocheiros*, ce vocable étant attesté à Grenade à partir de 1510²¹⁸ et à Séville dès 1489²¹⁹. José Pérez Vidal fait allusion à une pâte du même nom, de couleur rougeâtre, que l'on faisait encore dans les années 1950 avec du miel de canne à Almuñecar²²⁰. Les habitants de cette municipalité grenadine avaient pour coutume de l'étirer à l'aide d'un clou fixé à un mur, comme le recommandaient les différentes versions de la recette du pénide analysées plus haut²²¹. Même si d'autres scénarios sont possibles, on peut envisager le suivant: les *melcocheiros* sont les mêmes individus que les Portugais appellent les *alfeloeiros*. Ils doivent probablement leur nom à une des confiseries qu'ils commercialisent, à base de graines d'anis d'où le nom *alféloa*. Le fait que la variante *bataloffua* existait déjà aussi bien en espagnol²²² qu'en portugais faciliterait la communication avec leur clientèle, ce qui peut avoir dicté le destin de ce vocable. Ces artisans produiraient également ce qu'en Espagne on appelait alors *melcocha*²²³, qui étant perçu par les acheteurs portugais comme un produit introduit dans leur pays par les *alfeloeiros* a fini par s'appeler à

²¹⁷ Selon, le dictionnaire d'archaïsmes de Joaquim de Santa Rosa de Viterbo paru à la fin du XVIII^e siècle, les *alfeloeiros* vendaient non seulement de l'*alféloa*, mais aussi d'autres sortes de douceurs (*doce*), bien comme de la mélasse (*melaço*). «ALFELOEIRO, s. m. (De alféloa). / Vendedor de alféloa, melaço ou doce». Si l'on en croit cet auteur, ce n'est que plus tard que le mot *alféola* a servi à désigner une douceur faite de sucre étiré. Il semble donc qu'elle serait auparavant préparée exclusivement avec de la mélasse. «Hoje chamamos alféloa ao doce de açúcar ou melaço posto em ponto». VITERBO, 1865 [1798/1799], *Elucidário das palavras, termos e frases*, vol. 1, p. 353 (entrée «ALFELOEIRO»).

²¹⁸ NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 616 (entrée «MELCOCHERO»). Aux Canaries, le vocable *melcocha* est documenté en 1523. «En este Cabildo se platicó sobre razón que se vendían nuégados de trigo con miel y remiel de cañas y melcochas e que eran muy dañosas para la salut ...; y que no vendan nuégados de trigo ni melcochas de miel ni espumas ni respumas de cañas...». SERRA RÁFOLS *et al.*, 1970, *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, p. 185.

²¹⁹ GUAL CAMARENA, 2014, *Vocabulario del comercio medieval*, entrée «melcocha».

²²⁰ Cet auteur ne fait pas mention à l'emploi de farine et d'épices pour préparer le *melcocha*, au contraire de Naidea Nunes Nunes qui ne précise cependant pas sa source. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 615 (entrée «MELCOCHA»).

²²¹ PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 231 et note 352.

²²² C'est précisément en 1495 que l'emploi du mot «anis», qui dérive du latin «anisum», est documenté pour la première fois en Espagne. COROMINAS, 1987 [1961], *Breve diccionario etimológico* [...], p. 53 (entrée «ANIS»). En portugais, l'usage de ce vocable comme synonyme d'«erva doce» n'est attesté qu'au XVII^e siècle, étant encore assez rare de nos jours. MACHADO, 1977 [1952], *Dicionário etimológico* [...], p. 260 (entrée «Anis»).

²²³ Eddy Stols défend pour sa part que les *alfeloeiros* vendaient des caramels de sucre torsadé («caramels of twisted sugar»), sans toutefois expliquer comment il en est arrivé à cette conclusion. STOLS, 2004, «The Expansion of the Sugar Market [...]», p. 254.

son tour *alféola*. Ce n'est que par la suite que les cuisiniers au service de la cour de Lisbonne auraient réinventé cette douceur populaire, utilisant du sucre à la place du miel de canne, pour qu'elle soit digne de leur maître. Ne connaissant pas les secrets de sa préparation, ce serait la recette du pénide décrite par les ouvrages pharmacologiques qui leur aurait servi d'inspiration.

Il faudra attendre encore quelques années, pour que la plainte présentée durant les *cortes* d'Évora soit prise en compte par le pouvoir royal, suite à l'entrée en vigueur des *Ordenações manuelinas*. À partir d'alors, les *alfeloeiros* ne pourront plus exercer leur activité «em nenhuma parte dos Nossos Reinos», indépendamment de leur nationalité, cette interdiction étant encore d'actualité au temps de l'occupation espagnole²²⁴. Seules les femmes seront désormais autorisées à vendre de l'*alféola* aussi bien en public qu'en privé²²⁵. C'est probablement ce passage des *Ordenações* qui a donné lieu à l'idée encore bien ancrée de nos jours que la confiserie a commencé par être une activité exclusivement féminine au Portugal²²⁶, et notamment à Madère²²⁷. Certains auteurs croient par ailleurs qu'il y avait déjà des *alfeoleiros* à Funchal vers 1490 quand les *cortes* se réunissent à Évora, ce qui est très improbable²²⁸. En effet, les plaignants avaient demandé au roi que les infracteurs soient déportés en Macaronésie²²⁹, ce qui n'aurait aucun sens s'ils s'y trouvaient déjà. Par ailleurs, à ma connaissance, il n'existe aucune mention dans les sources régionales aux *alfeloeiros*, ni d'ailleurs à l'*alféola*²³⁰, appellation que l'on trouve à peine documentée à partir

²²⁴ ALMEIDA, 1870, *Ordenações Filipinas*, p. 1249 («Título CI: Que não haja Alfeloeiros, nem Obreeiros»).

²²⁵ «Título cj. Que nõ aja hi alfeloeiros. MAndamos, q̃r daqui em diante ninhũ homẽ nẽ moço / de qualq̃r qualidade q̃r seja: venda nẽ possa vender al/feloa em ninhũa parte de nossos reynos: de praça nẽ / em escondido. E qualq̃r que o cõtrairo fezer seja p̃so / e açoutado pubricamete cõ baraço e preguã pola çida/de vila ou luguar onde for preso. Empero se al. // alguãas mulheres q̃r/serẽ vèder alfeloa: assi nas ruas, ou praças como em suas casas, ou posadas, podeloam fazer sem pena.» ANONYME, 1539 [1512/1513], *O primeiro [-quinto] liuro das ordenações*, vol. 2, livr. V, fol. lcccv. Cristovão Rodrigues de Oliveira signale pourtant l'existence de 23 *alfeloeiros* à Lisbonne vers 1550. Cf. OLIVEIRA, 1755 [1554/1555], *Summario, em que brevemente [...]*, p. 113.

²²⁶ GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 38. Il est cependant exact que les documents de la période moderne font souvent mention à des femmes qui exercent cette profession. BRAGA, 2014, «Confeiteiros na Época Moderna [...]», pp. 167, 169.

²²⁷ SOUSA, 2012, «A doçaria madeirense», p. 94.

²²⁸ Quoi qu'en dise Naidea Nunes (2003, *Palavras doces [...]*, p. 588) en se basant sur un document daté de 1496 cité par David Ferreira Gouveia (1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 38). Il s'agit en réalité du chapitre des *Ordenações Manuelinas*, dont il a été question plus haut. L'interdiction s'applique à l'ensemble du royaume et non spécifiquement à Madère. Cf. supra.

²²⁹ «... degredados para cada uma das Vossas Ilhas...». ANTT, *Aclamações e Cortes*, Cortes, maço 3, n.º 5, fol. 63v. (chap. 32: «Capitollo que falla nos al/feloeiros que os nom aja hy»).

²³⁰ NUNES, *Palavras doces [...]*, p. 588 (entrées «ALFÉLOA ou ALFÉOLA» et «ALFELOEIRO»).

du XVIII^e siècle dans les documents conventuels de Funchal comme nous le verrons par la suite. Auparavant, outre-mer, il n'est question que d'*alfenim*, jamais d'*alféloa*.

L'Alfenim Madérien (XV^e-XVI^e Siècles)

Les catégories de sucre blanc, poudre de sucre et miel recommandées par les recettes du pénide décrites dans les ouvrages pharmacologiques seraient bien connues des premiers habitants de Madère. L'appellation «açucar bramco» et sa variante «açucar branquo» faisaient déjà partie du lexique insulaire en 1466. Elles désigneraient alors le sucre préparé directement à partir du suc de la canne, extrait du meilleur morceau du pain. Purgé de toute impureté, sa blancheur serait immaculée, d'où son nom²³¹. Un document daté de 1523 fait par ailleurs allusion à du «daçucar [...] em poo», qui veut dire précisément sucre en poudre. À l'instar du *duqâq al-sukkar* mentionné par la recette du manuscrit d'Istamboul, il s'agit d'un produit de faible qualité. Humide et mal purifié, il se défait en grains au moment d'être brisé et non, comme il se doit, en morceaux²³². Le *melle canne* / *miel* suggéré comme alternative par les recettes tirées du *Liber servitoris* ne poserait pas non plus de problème d'identification. Le vocable «mel» apparaît à maintes reprises dans les sources insulaires à partir de 1466, bien qu'adoptant différentes graphies (singulier: *mel, mell*; pluriel: *meeles, meles, melles*). Il désigne déjà à l'époque le liquide visqueux qui s'écoule des moules en céramique où le sucre se cristallise²³³.

Il est fort probable que ces trois variétés aient été utilisées à Madère pour préparer l'*alfenim*. C'est du moins ce que porte à croire un passage d'une *vereação* de Funchal datée de 1508²³⁴. Durant cette période, la capitale de la colonie a été l'épicentre de la confiserie et des conserves²³⁵, les raffineries étant, au contraire, dispersées sur pratiquement tout le pourtour de l'île. Cette industrie secondaire remonterait au temps des pionniers, quand le sucre insulaire commence à s'imposer

²³¹ NUNES, *Palavras doces* [...], p. 304.

²³² NUNES, *Palavras doces* [...], p. 319.

²³³ NUNES, *Palavras doces* [...], pp. 475-477 (entrée «MEL»).

²³⁴ «[1508] Item na dicta vereaçam acordarom segundo pustura da camara em que diz que se façam comservas e toda frujta de açucar fino acerqua do conteudo nesta pustura acordarom que se faça toda conserva de quallquer açucar que seruir e non achamdo tall como de//[fol. 5]ve a dicta conserva – a saber – conservas finas que se qujemem e pague tresentos rs pera o concelho e a outra frujta confejtos alfenjm de gargante que seja de açucar fino e nom se achando fecta de açucar fino que se perca se quejme...». COSTA, 1998, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal* [...], p. 9. ABM, *Câmara Municipal do Funchal, Vereações*, n.º 1303, 1508-1509 et 1518-1519, fols. 4v.-5.

²³⁵ GODINHO, 1965, *Os descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, p. 433.

sur les marchés du vieux monde²³⁶. L'explorateur vénitien Alvise Cadamosto, qui est probablement le premier étranger à visiter l'archipel en 1455, signale déjà son existence²³⁷. Tout au long des décennies suivantes, l'acclimatation de fruits, voire même de certains légumes à Madère, est étroitement liée à l'essor de cette activité²³⁸.

Une cinquantaine d'années plus tard, la municipalité de Funchal décrète qu'il faut utiliser exclusivement du «açucar fino» pour préparer «a outra frujta confejtos alfenjm de gargante»²³⁹. Il faut savoir qu'à l'époque, les maîtres sucriers locaux appelaient «açucar fino» au meilleur morceau du pain une fois l'égouttage terminé²⁴⁰. C'est donc du sucre blanc de qualité supérieure. Cette *vereação* vise ainsi à éviter qu'on utilise à sa place le moins pur, voire même du miel de canne²⁴¹.

²³⁶ Selon Vitorino Magalhães Godinho, le sucre madérien commence à être exporté entre 1450 et 1455, étant vendu à Bristol dès 1456. On le trouve très rapidement sur les marchés de Flandres, d'Italie, voire même à Chios et à Constantinople. GODINHO, 1965, *Os descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, p. 437. PEREIRA, 1991, *Estudos sobre história da Madeira*, p. 106. RAU et al., 1962, *O açúcar da Madeira nos fins do século XV* [...], p. 14. En métropole, l'acclimatation de la *saccharum officinarum* remonte à la période islamique. Sa culture est également documentée après la conquête chrétienne, notamment à Coimbra et au Algarve, mais il semble qu'elle n'ait jamais été aussi bien succédée qu'à Madère. Cf. PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar*, p. 12. GOMES, 2002, *Silves (Xelb) – Uma Cidade do Gharb al-Andalus* [...], p. 64. COELHO, 2014, «A Mesa do rei de Avis [...], p. 105.

²³⁷ «... e fannosigli dimolte confezioni blanche, che sono in tutta perfezione». ARAGÃO, 1982, *A Madeira vista por estrangeiros (1455-1700)*, p. 33. SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte doce».

²³⁸ SILVA, 2020, «La fabrique du jardin de l'Atlantique [...], p. 60.

²³⁹ Autres fruits («outra frujta») par opposition aux fruits réduits à l'état de pâte («conservas» / «conservas finas») qui peuvent désormais être préparés avec n'importe quelle variété de sucre comme il est dit plus haut. L'appellation «outra frujta» désigne probablement ici ce que l'on appelle à l'époque «frutas secas», qui veut dire fruits déshydratés mais aussi cristallisés. La distinction entre ces deux catégories – bien comme l'emploi de sucre pour préparer la deuxième – est attestée à Madère par un passage d'un document de la chancellerie royale conservé à l'ANTT, daté du milieu du XVI^e siècle: «105 arrobas e 25 arrateis e meio de conservas (à razão de mjl dozemtos e vyte rrs arr.^a) 129. 75 reis / 36 arrobas e 27 arrateis e meio de açúcar que se deu para a fruta seca, que foram as ditas 32 arrobas em que houve de quebras 4 arrobas e 26 arrateis.». ANTT, *Corpo Cronológico*, Parte I.^a, maço 85, doc. 43. Transcription: FERREIRA, 1959, *O arquipélago da Madeira* [...], p. 377

²⁴⁰ NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 319. La catégorie de sucre «açucar fino» est également documentée dans le même sens aux Canaries durant le XVI^e siècle. Cf. BARCELÓ et al., 1991, «La industria azucarera en el litoral valenciano [...], p. 80. NUNES, 2001, «A terminologia histórica [...], p. 153. À Valence, cette appellation est déjà en usage à la fin du siècle antérieur. Cf. BALLESTEROS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos (1479-1493)», p. XIX (doc. 81 et 82), p. XXVI (doc. 120), p. LXIX (doc. 388), p. LXXVI (doc. 500).

²⁴¹ Des mesures visant à garantir la qualité du produit mis en vente sont également attestées dans l'archipel voisin. La pureté du sucre sera à son tour l'objet d'une *ordenanza* aux Canaries vers 1540, pour éviter qu'il gagne mauvaise réputation. «... y que el acucar se haga muy bien, tal que antes acresiente el trato, que se disminuya, y que no se disfame esta isla de fabricaçion de malos acucares, y los mercaderes dexen de venir a los comprar, como se a visto por esperiencia de algun tiempo a esta parte». PERAZA DE AYALA, 1935, *Las antiguas ordenanzas de la isla de Tenerife* [...], p. 85 («TITVLO *X*V*j* DE / Los ingenios de acucar»).

Mais que veut dire exactement «alfenjm de gargante»? Naidea Nunes est d'avis qu'il s'agit d'un pénide qui contient de la gomme d'origine végétale²⁴². Cette auteure part donc du principe que «de gargante» soit le complément déterminatif de «alfenjm» et «de», par conséquent, une simple préposition. On doit cependant considérer la possibilité que «alfenjm» et «de gargante» ne correspondent non à pas un, mais à deux produits différents. En effet, comme cette linguiste l'affirme plus loin, une telle catégorie de pénide n'est signalée nulle part ailleurs dans le vaste corpus de documents qu'elle a consulté, qui se rapportent à la Macaronésie, au Portugal, mais aussi à l'Espagne, l'Italie et le Brésil. Rien n'est dit non plus quant à l'«alfenjm de gargante» dans les traités pharmacologiques du Moyen-âge et de la Renaissance. Il est donc plus probable que «de gargante», qui est d'ailleurs orthographié «degargante» dans le document original²⁴³, soit en réalité une variante de «diagargante». Comme nous l'avons vu auparavant, ce terme désigne à l'époque un médicament à base de pénide. La séquence «confeitos – alfenim – diagargante» est énoncée exactement dans le même ordre quelques années auparavant, plus précisément en 1498, dans un décret royal conservé aux archives régionales de Madère²⁴⁴. C'est donc probablement, non pas une variété particulière comme l'a cru Naidea Nunes auparavant, mais l'*alfenim* en général qu'il faut continuer à faire exclusivement avec du sucre blanc. On ne doit pas non plus exclure la possibilité que le pénide à l'eau de rose et au camphre, mentionné par toutes les éditions du *Liber servitoris*, faisait également partie du répertoire insulaire. On sait, en effet, que cette essence entrait

²⁴² NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 590 (entrée «ALFENIM DE GARGANTE»).

²⁴³ J'ai consulté le codex des *vereações* d'où est extrait ce passage, conservé à l'Arquivo Regional da Madeira: ABM, *Câmara Municipal do Funchal, Vereações*, livr. 1303, 1508-1509 et 1518-1519, fol. 5. J'ai pu vérifier qu'il est bien écrit «alfenym / degargante» et non pas «alfenym / de gargante» ou même «alfenym / diagargante». Ceci dit, chacun sait qu'à cette époque, l'orthographe est encore très labile, plusieurs variantes d'un même vocable étant parfois employées simultanément dans le même texte. Les écrivains de cette période tendent par ailleurs à privilégier la forme écrite qui se rapproche le plus de son équivalent phonétique.

²⁴⁴ «E quoamto aos comfeytos alfenj diagargamte açuqar camdill E toda outra maneyra de comseruas as poderam vemder E tirar pera omde quiserem. E lhe mjllhor vieer. E as tiraram quaees queer pesoas pera domde lhe aprouer em quaees quer naujos que mays quiserem pagamdo poreem nossos dereytos como sam obrigados». MELO, 1973, «Tombo I.º do registo geral [...]», p. 378 (doc. 221: *Apontamentos que el Rey noso señor mandou que se cumprise acerca do açuqar*, 21-08-1498). L'*alfenim* et le *confeito* faisaient alors partie de la catégorie générale des préparations sucrées que l'on appelait *conserva*, terme qui désigne également à l'époque, plus spécifiquement, les pâtes à sucre et les confitures. Voir à ce propos le livre de cuisine de l'Infante Dona Maria, élaboré à la fin du XV^e siècle / début du XVI^e siècle, où la recette des *confeitos* et celle de l'*alféloa*, qui est une version culinaire du pénide (cf. supra), intègrent le chapitre dédié aux conserves. ANONYME, 1967, *O "livro de cozinha" da Infanta* [...], pp. 126-130. ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l'Infante* [...], pp. 87-88.

dans la composition d'un «asucro rozado» que la maison royale du Portugal fait venir de Madère en 1536²⁴⁵.

Il faut également se demander qui serait capable de confectionner cet «alffiny» auquel fait à nouveau allusion une *vereação* datée de 1488/1489²⁴⁶? Une vingtaine d'années plus tôt, plus précisément en 1469²⁴⁷, une autre source madérienne fait mention aux femmes de toutes conditions qui produisent des «conseruas e alfinij e confeytos». C'est ce qui a amené certains auteurs²⁴⁸ à croire que cette industrie a été d'abord essentiellement domestique et réservée au genre féminin, ce qui est fort improbable. C'est ignoré le fait que ce même document informe que ces confiseuses amatrices utilisaient, pour se faire, des «açucares bayxos»²⁴⁹. Or on sait qu'à l'époque, les insulaires réservent cette appellation pour désigner le troisième morceau à être retiré du pain, de couleur brune²⁵⁰. La préférence pour cette matière première de qualité inférieure peut facilement s'expliquer par son prix modique. Ce faisant, il serait accessible aux roturières dont parle le texte en question, qui voyait là une opportunité d'améliorer leurs fins de mois à peu de frais. Un autre document, daté de 1486, nous apprend par ailleurs que les maîtres sucriers faisaient également des confiseries avec le sucre obtenu à partir de miel de canne²⁵¹. Ainsi, il semble qu'au début de l'occupation de l'archipel, il existe déjà un marché pour les produits secondaires issus du processus de purification, destinés à une clientèle moins exigeante, comme c'est le cas à Valence à la même

²⁴⁵ «Item em os djas de Julho despemdeo por Afonso Annes pyloto desqumas feyta em asucro rozado vymta cymquo arates xxb arates». COSTA *et al.*, 1989, *Livros de contas da ilha da Madeira. II* [...], p. 123. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 327.

²⁴⁶ «... ffazerem hu sserujço ao dicto senhor de açucar ou de conffeitos e alffiny...». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara municipal do Funchal* [...], p. 245.

²⁴⁷ MELO, 1972, «Tombo I.º do registo geral [...]», vol. XV, pp. 47-49 (doc. 18: 25-09-1469).

²⁴⁸ SOUSA, 1984, «A indústria de conservas na Madeira [...]», p. 7. GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 38. VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 12.

²⁴⁹ «E tam bem molheres de boas pesoas E muytos pobres lavam os açucares bayxos em tamtas maneyras de conseruas E alfenij E confeytos de que am grandes proueytos que dam rremedio asuas vidas E dam grande nome a terra nas partes onde vam...». MELO, 1972, «Tombo I.º do registo geral [...]», p. 48 (doc. 18: *carta dos Regedores desta cidade (sic) sobre o mesmo caso*, 25-09-1469). SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce».

²⁵⁰ «Açúcar mal purgado e mal cristalizado da terceira ou penúltima parte do pão de açúcar, ou seja, açúcar de inferior qualidade e valor do que o branco, mas superior ao mascavado». NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], pp. 328-329 (entrée «SOMENOS»).

²⁵¹ «Outro sy me he dito que temdes mamdado que hos mestres Daçucar que Refinam Seus melles E fazê comfeitos comseruas E outras obras De seus officios nõ husem Delles nem cozam os Dittos melles o que ey por mall feyto». MELO, 1973, «Tombo I.º do registo geral [...]», p. 199 (doc. 110: *Carta do duque sobre hos estramgeyros E mestres Daçucar*, 07-08-1486).

époque²⁵². Reste à savoir qui confectionnait les douceurs de qualité supérieure, les seules dignes d'être servies à la table des rois. En 1550 du moins, c'était bien une femme qui pourvoyait la première dame du Portugal en conserves, mais aussi en *fruta seca* et en *alfenim*. Il s'agit de D. Catarina de Mendonça, épouse du cinquième capitaine de Funchal, Simão Gonçalves da Câmara. Étant donné les quantités en jeu, de l'ordre de 2.224 kg²⁵³, on peut mettre de côté la possibilité de cette aristocrate madérienne les avoir préparées elle-même. Il est plus probable qu'elle est seulement prise en charge la supervision de l'exécution de cette commande et de son suivi jusqu'à Lisbonne. On est donc loin du cas de figure dont il était question en 1469, de l'artisanne travaillant au foyer avec des petites quantités de matière première, qui plus est, de moindre qualité.

Bien qu'aucun document ne l'atteste, il n'est pas à exclure que les maîtres sucriers et, un peu plus tard, les couvents de Funchal aient également une part de ce segment de marché. Dès 1479, un *sucre*²⁵⁴ de Valence faisait partie de la liste des fournisseurs habituels des Rois Catholiques²⁵⁵. Une religieuse a également vendu des conserves au roi d'Espagne en 1482²⁵⁶. On sait que, par la suite, les établissements féminins du Funchal seront réputés pour ce genre de produits²⁵⁷. Mais ce n'est qu'à partir de la fin du XVII^e siècle, quand l'obligation de tenir à jour des livres de comptes

²⁵² À la différence près qu'à Valence, les conserves de fruits sont exclues de ce répertoire de préparations vendues à des prix plus modiques. PÉREZ VIDAL, 1973, *La cultura de la caña de azúcar* [...], p. 119.

²⁵³ SOUSA, 1984, «A indústria de conservas na Madeira [...]», pp. 7-8. En 1550, Catarina de Mendonça aurait envoyé 137 arrobes 25 arratels et demi de conserves et de confiseries à la reine du Portugal. Sachant qu'après la réforme des poids de D. Manuel I, l'arrobe équivaut à 14.688kg et l'arratel à 0,459kg, on obtient ainsi un total de 2223,9605kg. Au sujet du poids de l'arrobe et de l'arratel après la réforme de D. Manuel, cf. supra.

²⁵⁴ Ce nom désigne à l'époque des producteurs ou des marchands de sucre. Étant appelés *confiters* à certaines occasions, les *sucreurs* préparent également parfois des médicaments. Ce qui fait qu'il est difficile de les distinguer des confiseurs et des apothicaires. VELA AULESA, 2015, «Defining "Apothecary" in [...]», p. 141.

²⁵⁵ BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos [...]», p. 81. Voir aussi à titre d'exemple: BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos [...]», p. VI (doc. 7), p. XLI (doc. 210), p. XLVII (doc. 249). Cf. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 144.

²⁵⁶ BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos [...]», p. XVII (doc. 72). Cf. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], p. 144.

²⁵⁷ SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce». SILVA, 2020, «La fabrique du jardim [...], p. 74.

est instaurée, qu'on trouve les premières références à la confection et à la vente de ce type de douceurs aux couvents de Santa Clara et da Encarnação²⁵⁸.

Qu'en est-il des confiseurs? Le tout premier est un individu appelé Joam de Bruges, sa permanence à Funchal n'étant attestée qu'en 1485-1486²⁵⁹. Le fait qu'il soit flamand ne doit pas surprendre. Comme chacun sait, sa patrie était déjà à l'époque la plaque tournante du commerce du sucre entre le sud et le nord de l'Europe²⁶⁰. L'écoulement de sa production serait assez facile à assurer, d'autant plus que la provenance «Madère» était déjà très bien cotée sur les marchés septentrionaux²⁶¹.

²⁵⁸ Au couvent da Encarnação, la première référence à la préparation de conserves sucrées remonte à 1670: «Janeiro de 1670 /.../ almiscar p.^a batatada q̃ foi cõ os pasteis tres uinteis 00\$060», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (Receita e despesa)*, livr. 14, 1669-1672, fol. 48v. Voir aussi: «Domingo 21 de Junho [1671] /.../ p.^a conserva secompro talodalfasia 300 aluericoque dous tostois / e perinhas hũ tostaõ que tudo fas seis tostois 00\$600 / pordoze arobas de asucar amil coatro sentos setenta 17\$640 / de anbar ealmiscar p.^a esta conserua hũ cruzado 00\$400», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (Receita e Despesa)*, livr. 14, 1669-1672, fol. 60. En ce qui concerne le couvent de Santa Clara: «comprose de pera p.^a aperada daComonidade 2\$400», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara (Receita e Despesa)*, livr. 47, 1690-1692, fol. 5v. «comprose de aboboras p.^a aconserva 2\$200», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara (Receita e Despesa)*, livr. 47, 1690-1692, fol. 16. «conta do q dei a otenente / general p.^a lisboa 1690 /.../ mandeilhe neste Anno de 690 nos nauios / é q foi dom louréso tres caixoeñs asaber / hú de casca cõ huá @ /hú de leituario huá @ 4\$400 /.../ na nao carauela mandeii hú caixaõ / grande com trinta e tres caixas debatada 6\$900 / foi mais nos dous uinte edous e' cada hú 8\$800 /.../mais húa @ de leituario 4\$400 /.../ 1690 e 91 / deij amanoel calado doze duzias de perada [ja na conta /epagou] 2 batatada q' lhe mádei p.^a abahia / quatro p.^a lisboa por duas vezes oyto duzias / mais duas boasetas de marmelada q' lhe má/deij por escrito seas q por tudo são sento equa / renta e[...?] pesas a batatada atostaõ q foraõ / tres duzias eamais perada anoue uinteñs / de q eide abater quatro duzias de cubos q' má/dou p.^a encher ehú meio sacco de pera / Eide fazer conta disso cõ aco/monidade», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara (Receita e Despesa)*, livr. 47, 1690-1692, fol. 67v. «Levou ignacio da camara no Anno 691 p.^a lisboa / Em tres caixoeñs tres @ de casca a tres mil reis / Duas @ de sortes nos otros caixoeñs q foraõ / tres duzias de cubos Em dous caisoens / E no outro des cubos ___a 200 tostoens ocubo / 1692 p.^a lisboa / Leuó manoel calado quatro duzias de cubos / desasseis da batatada [dos?] otros da perada. / Levou og.^{or} trinta equatro cubos de perada. / Levou m.^a do sacram.^{to} quatro cubos debatada / Levou m.^a de São felipe de emprestimo seis cubos / Levo minha sobrinha bernarda da carreira / vinte eseis cubos de perada / levo ignacio da camara p.^a asua gaueta meija / @ de conserva seca. // duas @ [...?] de conserva 20\$/ huã boseta de albricoque 3\$530 / duas @ de casca e meia de casca 8\$760 / trinta e quatro cubos de perada 7\$800 / ...», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara (Receita e Despesa)*, livr. 47, 1690-1692, fol. 112v. «Dei, mais de conserva q' vendi 8\$960», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara (Receita e Despesa)*, livr. 47, 1690-1692, fol. 128.

²⁵⁹ «Item no dicto dja disse Janim Esmeraldo que elle fiaua a Joam de Bruges framengo em seu offiço de confeiteiro e quallquer cousa de vender alhea que jndo sse ho dicto Joam de Bruges desta jlha sem nom entregar ha seu dono...». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara municipal do Funchal [...]*, p. 186.

²⁶⁰ VIEIRA, 2004, *Canaviais, açúcar e aguardente [...]*, p. 339. GODINHO, 1965, *Os descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, p. 438. MIGUEL, 1960-1961, «O açúcar, sua origem e difusão», p. 62. BRAGA, 1991, «O açúcar da ilha da Madeira e [...], p. 46. EVERAERT, 1987, «Marchands flamands à Lisbonne [...], pp. 442-477. Le pénide madérien est attesté en Flandres pour la première fois en 1520 dans une lettre d'Albrecht Dürer. Cf. GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 36 et note 10.

²⁶¹ Voir par exemple ce que dit la chronique de Nuremberg (1492) à ce sujet. ANONYME, 1878, «Historiadores do século XV. Hartman Schadel», pp. 141-142.

Rappelons, par ailleurs qu'en métropole, cette industrie ne démarre véritablement qu'au début du siècle suivant²⁶², ce confiseur n'ayant donc pas à craindre la concurrence de ce côté-là²⁶³. La marge de profit qu'il pourrait réaliser serait par ailleurs très élevée, la conserve valant à l'époque jusqu'au double de son poids en sucre blanc²⁶⁴. Ce qui explique, du moins en partie, l'attention portée par la municipalité à ce genre de produits qui représentent en fin de compte qu'une petite fraction du chiffre d'affaires total de l'industrie sucrière²⁶⁵. Pour ce qui est de l'*alfenim* du moins, les quantités indiquées sont toujours très réduites²⁶⁶, voire même infimes quand on les compare aux près de 5 tonnes nécessaires pour fabriquer les statues des cardinaux dont parle Gaspar Frutuoso²⁶⁷. Malheureusement pour ce franc-tireur nordique, les résidents étrangers sont interdits de se dédier à la confection de «conservas, alfenim e confeitos» à partir de 1490²⁶⁸. Rien ne prouve cependant que Joam de Bruges connaissait les secrets de l'*alfenim*. En effet, ce n'est qu'en 1572 qu'un décret de la municipalité de Lisbonne atteste pour la première fois que les confiseurs seraient obligés de savoir préparer ce genre de douceurs s'ils voulaient travailler à leur propre compte²⁶⁹.

Il curieux que l'on ne mentionne jamais les apothicaires entre les détenteurs de ce genre de savoir-faire à Madère. Bien qu'ils n'en aient pas le monopole, ces professionnels dominaient un grand nombre de techniques leur permettant de produire une vaste panoplie de préparations à base de sucre²⁷⁰, entre lesquelles

²⁶² À ma connaissance, la première mention à un confiseur au Portugal se rapporte à la maison royale. L'inventaire de D. Beatriz, dressé en 1507 atteste l'existence d'un *confeiteiro* entre ses fournisseurs habituels. Il s'agirait d'une personne très spéciale aux yeux de l'infante puisqu'elle lui lègue 4000 *reais* en héritage. FERNANDES, 2002, «Alimentos e alimentação no Portugal quinhentista», p. 207.

²⁶³ GOMES, 2016, «Uma doce viagem [...]», p. 220. En Espagne, les premières mentions aux *confeiteros* remontent également au début du XVI^e siècle. NUNES, 2003, «Palavras doces [...]», p. 602.

²⁶⁴ SILVA, 1995, *A Madeira e a construção do mundo atlântico [...]*, vol. 1, p. 324.

²⁶⁵ En 1494, la production totale de sucre à Madère serait de l'ordre de 100.000 arrobes. RAU, 1962, *O açúcar da Madeira [...]*, p. 14.

²⁶⁶ «Item sod xxx dias d'Agosto [1517] despendeo por Pero Gomez seu cunhado tres arrobas e mea daçuquer em confeitos e alfeny digo iij arrobas 16». COSTA *et al.*, 1989, *Livros de contas da ilha da Madeira. II [...]*, p. 79. «Ytem mais no dito dia [iiij de Feuereiro 1517] despachou hua arroba daçuquer em fruyta – a saber – alfenjm e confeitos digo j arrobas». COSTA *et al.*, 1989, *Livros de contas da ilha da Madeira. II [...]*, p. 101.

²⁶⁷ VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 15.

²⁶⁸ «Que em toda essa ylha nom posa fazer nemguem comseruas alfenjm comfeytos nem outra nenhuã fruyta dacucaar soomente os vezinhos E naturaas da dyta ylha...». MELO, 1973, «Tombo I.^o do registo geral da [...]», p. 241 (doc. 145: 09-03-1490).

²⁶⁹ Un autre «Regimento» promulgué par la municipalité de Lisbonne en 1768 oblige les confiseurs à savoir préparer un certain nombre de douceurs et notamment de l'*alfenim* pour être autorisés à exercer leur activité en ville. BRAGA, 2014, «Confeiteiros na Época Moderna [...]», p. 176.

²⁷⁰ BRAGA, 2014, «Confeiteiros na Época Moderna [...]», p. 176, note 32.

le pénide comme on l'a vu auparavant. Dans le pays voisin, ce sont d'ailleurs souvent des *boticarios* qui fournissent au roi Ferdinand II d'Aragon et son épouse non seulement des médicaments,²⁷¹ mais aussi parfois les conserves, confiseries et autres sucreries avec lesquelles ils régalaient leurs invités²⁷². À Madère, la première référence à un apothicaire remonte à 1488/1489²⁷³. Le fait que cet artisan s'appelle «Vasco Rujz», suggère qu'il soit de nationalité portugaise²⁷⁴. Curieusement, une autre entrée des *vereações* de Funchal qui se rapporte à la même année fait état d'un individu du même nom qui prête de l'argent au confiseur «Danyell Sanchez», lui aussi portugais, pour qu'il puisse exercer son office²⁷⁵. S'il s'agit bien du même homme, il semble qu'une fois les étrangers mis à l'écart, il se pourrait bien que ce soient les apothicaires locaux qui auraient relancé cette activité. À moins que ce «Vasco Rojz» soit non pas le *boticário* en question, mais le marchand du même nom mentionné à plusieurs reprises par les *vereações* de l'époque²⁷⁶. Toujours est-il que les actes des réunions municipales des années 1491-1492 font allusion à un autre individu appelé «Rojz» de son prénom «Fernam», également confiseur de profession²⁷⁷. On sait à travers une autre entrée que cette même année, il existerait déjà plusieurs boutiques à Funchal, la municipalité ayant chargé deux notables locaux, bons connaisseurs des remèdes habituellement préparés dans ce genre d'établissement, de les fiscaliser²⁷⁸.

²⁷¹ BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos [...]», p. XXIII (doc. 109), p. XXIV (doc. 110), p. XLII (doc. 213), p. LVIII (doc. 314), p. LXXVII (doc. 442), XCVI (doc. 556).

²⁷² BALLESTEROS GAIBROIS, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos [...]», p. XVII (doc. 71), p. XXV (doc. 116).

²⁷³ En métropole, la première référence à cette activité remonte à 1450. BRAGA, 2001, *Assistência, saúde pública e [...]*, p. 46.

²⁷⁴ «Item na dicta vereaçam ouuerom a Joam Aluarez procurador dos mesteres por asolto de totalas penas em que encoreo de Natal pera este cabo porque nom veo a vereaçam e a camara por canto seempre ffoy doente e esteue a cura visto em como ho provou ssua doença per Vasco Rujz botjcairo que delle curou per juramento que lhe ffoy dado per os dictos hofficjaes». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara municipal do Funchal [...]*, p. 234.

²⁷⁵ «Item no dicto dja fiou Vasco Rojz a Danjell Sanchez confeiteiro em seu hoffiçio per o quall obrigou todos seus beens moues e de rajz e por firmeza dello asynou aquj per sua mão Vasco Royz». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal [...]*, p. 271.

²⁷⁶ «Item Vasco Rujz mercador». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal [...]*, p. 193. «Item Vasco Rujz mercador por Velho». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal [...]*, p. 194. «Item Vasco Rujz». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal [...]*, p. 228.

²⁷⁷ «E logo apresentou por testemunha a Fernam Ruyz confeyteiro morador da dicta villa [do Funchal?] ...». COSTA *et al.*, 1985, *Livros de contas da ilha da Madeira. I [...]*, p. 292. Il est à nouveau question de cet individu en 1495/1496. «Item os dictos hofficjaes e homes boons e mesteres ouueram a Fernam Rujz comffejteiro per lyberdado e escuso de sserujr em nenhū hofficjo // do concelho...». COSTA *et al.*, 1985, *Livros de contas da ilha da Madeira. I [...]*, p. 431.

²⁷⁸ «Item ordenarom pera prouerem sobre as boticas de esprouerem a Joam Rujz morador em Santa Cruz e tambem [em branco] porque som homes que sabem e entendem no dicto caso per com elles e per juramento verem as mezinhas que os boticajros teem sse ssam as que deuem...». COSTA, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal [...]*, p. 306.

Ce qui montre que cette corporation professionnelle était déjà bien établie dans l'île à ce moment-là. La réputation internationale des vertus médicinales attribuées au sucre madérien²⁷⁹ justifieraient, de par soi-même, la présence précoce d'apothicaires sur ce front pionnier. Ils disposeraient du produit le plus coûteux nécessaire à leur activité sur place, en grande quantité et certainement à meilleur prix qu'en métropole. Les liaisons commerciales de la jeune colonie avec le nord de l'Europe et la Méditerranée leur ouvraient par ailleurs la possibilité d'exporter toute une gamme de médicaments à base de sucre susceptibles de traverser l'Atlantique avec des pertes très réduites, étant donné leur grande durabilité. En ce qui concerne l'*alfenim*, il est bien établi que ce remède faisait déjà partie des marchandises chargées dans les cales des navires qui visitaient le port de Funchal en 1469²⁸⁰. Il n'y a pas de raison de douter qu'une bonne partie eût été produite par les apothicaires locaux. Si on a ignoré jusqu'à présent leur rôle comme passeurs du savoir-faire du pénide, c'est probablement parce qu'il est rarement question d'eux dans les sources madériennes. Entre 1504 et 1537, les *Livros de Contas* font mention à 10 maîtres confiseurs et à un seul *boticário* à Funchal²⁸¹. Ce qui ne rend pas du tout compte de l'importance de cette communauté professionnelle durant cette même période²⁸². C'est précisément en 1537 que la fille de l'un d'entre eux, appelé João Romeiro, est admise au couvent de Santa Clara²⁸³. Or cet établissement monastique accueillait à l'époque les membres des plus riches familles de la

²⁷⁹ SILVA, 1995, *A Madeira e a construção do mundo atlântico* [...], vol. 1, p. 262. GOMES, 2018, «De "caldos esforçados" a [...]», p. 115.

²⁸⁰ «E tam bem molheres de boas pessoas E muytos pobres que lavam os açuqueres bayxos em tamtas maneyras de conservas E alfenij E confeitos de que am grandes proueytos que dam rremedio asuas vidas E dam grande nome a terra nas partes onde vam...». MELO, 1972, «Tombo I.º do registo geral [...]», p. 48 (doc. 18: *carta dos Regedores desta cidade (sic) sobre o mesmo caso*, 25-09-1469).

²⁸¹ SILVA, 1995, *A Madeira e a construção* [...], vol. 1, p. 306, Quadro I. Le nombre de *confeiteiros* en activité durant cette période a été estimé par cet auteur à partir de: COSTA *et al.*, 1985, *Livros de contas* [...]. COSTA *et al.*, 1989, *Livros de contas* [...]. C'est également à cette époque, plus précisément en 1509, que l'achat de sucre par un apothicaire est attesté pour la première fois. Cf. SILVA, 1995, *A Madeira e a construção* [...], vol. 2, p. 763. COSTA *et al.*, 1989, *Livros de contas* [...], vol. 2, p. 195.

²⁸² D'une façon générale, on ne sait pas grand-chose en ce qui concerne l'influence sociale et le pouvoir économique des apothicaires au Portugal. BRAGA, 2001, *Assistência, saúde pública e* [...], p. 54. Dans le cas particulier de Madère, il semble que les *boticários* et autres professionnels de santé jouissaient d'une situation privilégiée par comparaison aux autres corporations d'artisans durant le XVII^e/XVIII^e siècle, voire même peut-être avant. VERÍSSIMO, 2000, *Relações de poder* [...], p. 63. CARITA, 1999, *História da Madeira* [...], p. 328.

²⁸³ Cet apothicaire donne une propriété située au Curral dos Romeiros (commune de Funchal) en guise de dote. ANONYME, 1950, «O primeiro aforamento [...]», p. 99.

colonie²⁸⁴. Il se peut donc que cet apothicaire faisait partie de l'élite locale. Pourtant, les entrées qui se rapportent à 1542-1543, ne font aucune mention à cette classe d'artisans. Il faut dire que les *Livros de contas* font référence à un seul confiseur durant cette même période²⁸⁵. Entre 1556 et 1700, on ne compte guère qu'une *confeiteira* et cinq *boticários* ayant effectué les démarches nécessaires auprès de la municipalité afin de pouvoir exercer leur activité²⁸⁶. Aux apothicaires qui avaient pignon sur rue, il faut ajouter ceux qui étaient au service des établissements religieux de l'île. En métropole, beaucoup de monastères et de couvents disposaient désormais de leurs propres boutiques. Celles-ci produisaient des remèdes non seulement pour assurer les besoins de la communauté résidente, mais aussi pour les vendre à l'extérieur, faisant ainsi concurrence aux établissements laïques²⁸⁷. L'importance croissante de cette source de revenus justifie que certains d'entre eux aient dédiés des livres de comptes entiers aux dépenses de leur *botica*²⁸⁸. À ma connaissance, ce n'est pas le cas à Madère²⁸⁹. Les deux couvents les plus importants de Funchal – de Santa Clara et da Encarnação – pouvaient compter sur les médicaments

²⁸⁴ SOUSA, 1991, *O convento de Santa Clara do Funchal*, p. 40. CARITA, 1996, *História da Madeira* [...], p. 318. Nous manquons cependant de données à ce sujet pour les premiers siècles de l'existence de cette communauté. Au XVIII^e siècle du moins, on sait avec certitude que 78 des 136 novices admises au couvent de Santa Clara appartenaient à la noblesse. SOUSA, 1991, *O convento de Santa Clara do Funchal*, p. 51. En ce qui concerne le couvent da Encarnação, Eduarda Maria de Sousa Gomes admet cependant qu'une partie des nonnes seraient issues de familles moins fortunées. GOMES, 1995, *O convento da Encarnação do Funchal* [...], p. 36.

²⁸⁵ GOUVEIA, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», p. 37. SILVA, 1995, *A Madeira e a construção* [...], vol. 1, p. 306, Quadro II. Ce tableau a été établi à partir d'une transcription du «Roll dos espingardeiros» (doc. 84) publiée en 1990. MELO, 1990, *Tombo I.º do registo geral* [...], pp. 96-99. Naideia Nunes Nunes signale également plusieurs références à des maîtres confiseurs dans les *vereações* de la municipalité de Funchal tout au long du XVI^e siècle. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], pp. 601-602 (entrée «CONFEITEIRO»). Cf. BRAGA, 2001, *Assistência, saúde pública e* [...], p. 51.

²⁸⁶ SILVA, 1995, *A Madeira e a construção* [...], vol. 1, p. 307 (Quadro III). Ces comptages ont été effectués à partir de: ABM, *Index do Registo Geral*, tome I, fols. 129-134 («cartas de exame de varios officios a diversos sujeitos»). Voir aussi: [1589 (18 février)] «Em a dita uereasam asemtarão hos senhores hoficiaes que se ujetase as botiquas e asi mandarão que se cumpram as posturas uelhas em todo e asinarão aquj Thomas da Costa». COSTA, 2002, *Vereações da Câmara* [...], p. 49. [1596, 4 septembre] «Em a dita vereação appareceo Faustino Dias boticajro e apresentou hũa licença do fisico mor a qual guardarão os officiaes e mandarão que seruisse o ditto officio Dioguo Paez da Cunha o escreuj...». COSTA, 2002, *Vereações da Câmara* [...], p. 98. Durant le XVII^e siècle, il y avait des femmes qui étaient *confeiteiras*. SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte doce». Cf. [1699], «Resisão Dacarta dexaminação do offício deConfeiteira / de An.^a dejesus», ABM, Câmara Municipal do Funchal, *Registo Geral* (Tomo 7: 1672-1720), livr. 1218, fol. 233v.

²⁸⁷ PITA *et al.*, 2012, «A arte farmacêutica no [...]», pp. 242-243.

²⁸⁸ Voir, par exemple, le cas d'étude du couvent d'Arouca. BARATA, 2011, «As livrarias dos mosteiros e [...]», p. 136.

²⁸⁹ Dans le meilleur des cas, les dépenses de la boutique sont comptabilisées dans une rubrique du livre de compte qui lui est spécifiquement destinée. Cf. infra.

confectionnés internement²⁹⁰, n'achetant qu'une petite partie d'entre eux aux apothicaires locaux²⁹¹, les faisant même parfois venir de Lisbonne, bien que très rarement²⁹². À Santa Clara, l'existence de la boutique conventuelle est attestée dès le tournant du XVIII^e siècle²⁹³. C'est précisément durant cette période que la consommation festive d'*alfenim* est documentée pour la première fois, comme nous le verrons plus loin. Mais avant cela, nous allons suivre l'évolution de la chaîne opératoire du pénide tout au long de la période moderne.

Innovation et Tradition au Temps des Lumières

Entre le tournant du XVII^e siècle et le 3^e quart du XVIII^e siècle, les communautés monastiques ont participé très activement au développement de l'art pharmaceutique en Europe²⁹⁴. À l'instar de leurs collègues laïcs, les apothicaires au service du clergé régulier ont appris à dominer les secrets de nouvelles préparations comme la fameuse eau anglaise²⁹⁵. Ils ont également disséminé un savoir-faire rénové à

²⁹⁰ Tout au long du XVIII^e siècle, il existe de nombreuses références dans les livres de comptes du couvent da Encarnação au paiement de salaires en argent et en nature au *boticário* de cet établissement religieux. À titre d'exemple: «Domingo 19 de Dezembro [1707] /.../ P. 2 quartos de Porco e 6 g.^{as} p.^a oletrado e boticario 3\$___», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 16, 1705-1708, fol. 111v. À l'instar du reste du personnel masculin, l'apothicaire ne pouvait entrer au couvent qu'avec l'autorisation de l'abbesse, y passant juste le temps nécessaire d'effectuer sa tâche. GOMES, 1995, *O convento da Encarnação do Funchal [...]*, p. 49.

²⁹¹ CARITA, 1996, *História da Madeira [...]*, p. 320. GOMES, 1995, *O convento da Encarnação do Funchal [...]*, p. 53.

²⁹² «P: Dr.º que semandou buscar boticaalx.^a: p.^a asdoen-/tes, trinta mil Reis 030\$000», ANTT, CSCF, livr. 38, 1727-1730, fol. 7.

²⁹³ Le 1^{er} livre de comptes du couvent de Santa Clara, qui se rapporte au triennat 1690-1692, fait mention à un paiement à la boutique dite «de madalena» – «p.^a abotica de madalena \$280», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara*, livr. 47, 1690-1692, fol. 39v. Il y a également l'électuaire que l'abbesse envoie à Lisbonne en 1690 et 1691, mais il n'est pas précisé où il a été confectionné. Cf. supra. À la page suivante, l'écrivaine a annoté la quantité de blé (?) destinée au médecin et à l'apothicaire. «ao medico 2 m / ao boticario 2m», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara*, livr. 47, 1690-1692, fol. 67v. Le 2^e livre de comptes (1699-1702) fait état de l'achat de céramiques, de bouteilles, de charbon et de sucre destinés à la boutique de cet établissement. «Comprouse Deolaria p.^a a Botica \$100», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, p. 40. «Comprouse p.^a Abotica tres garrafas \$150», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, p. 62. «Comprouse de carvão para Abotica \$100», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, p. 64. «Despeza do Asuqar deste seg.^{do} Anno / Deusse p.^a A Botica 16 lb.^{as} /.../ Deusse p.^a xaropes da Botica 16 lb. // Deuse p.^a Abotica 16 lb /.../ Deusse p.^a Abotica 16 lb.», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, p. 229-230.

²⁹⁴ Au Moyen-âge, l'essor de la pharmacologie est déjà tributaire des établissements monastiques. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería [...]*, pp. 130-132.

²⁹⁵ L'eau anglaise arrive avec un certain retard à Madère. «Gasto na Butica /.../ A 2 garrafas de Agoa delnglaterra 1\$600», ANTT, CSCF, livr. 59, 1823-1826, fol. 10. En revanche, dès le dernier quart du XVIII^e siècle, on pourrait se procurer de l'eau de Hongrie à Funchal. «Gasto na Botica / P5 Canudos de agua de Hungria \$500», CSCF, livr. 46, 1774-1777, fol. 83.

travers une nouvelle catégorie de manuels techniques, habituellement rédigés en langue vulgaire, qui ont rapidement pris la place des antidotaires: les pharmacopées. On y trouvait les préparations les plus recherchées par la clientèle des boutiques à l'époque²⁹⁶. Les électuaires et autres remèdes complexes hérités du Moyen-âge côtoyaient désormais des médicaments faits à partir de substances exotiques ou de composants chimiques²⁹⁷. Au Portugal, ce phénomène est plus tardif. On doit à D. Caetano de Santo António, un moine de l'ordre de Saint Augustin qui était à la tête de la *botica* de la communauté de S. Vicente de Fora à Lisbonne, d'avoir compilé la première pharmacopée intitulée *Pharmacopeia Lusitana*²⁹⁸. L'édition de 1711²⁹⁹, publiée un an avant la parution du premier volume du dictionnaire de Rafael Bluteau, décrit pas moins de 13 remèdes qui contiennent de l'*alfenim*. Il s'agit le plus souvent de lochs³⁰⁰, de sirops³⁰¹, mais aussi d'un électuaire³⁰², de *troviscos*³⁰³, d'une poudre médicinale³⁰⁴, ainsi que du *diaphenicaõ*, qui n'est autre qu'une version améliorée du *diapenidion* dont nous avons eu l'occasion de parler plus haut. Au lieu de mélanger le pénide avec une décoction d'orge comme le recommandait Platearius en son temps, celle-ci entrait désormais comme ingrédient de la préparation du premier³⁰⁵. Cette innovation s'inscrit dans le sillon d'un petit nombre de changements tardifs en ce qui concerne la méthode de confection de cette pâte en sucre, que l'on peut suivre à travers la lecture de la littérature pharmacologique de l'époque.

Un apothicaire du Moyen-âge lirait sans sourciller la description, que Pierre Pomet nous a laissée de l'*alphaeonix* dans son Histoire générale des drogues parue en 1694³⁰⁶. La technique du clou, le recours à l'amidon en poudre (cette fois-ci pour éviter de se brûler les mains), le marbre graissé d'huile d'amande douce, le point

²⁹⁶ PITA *et al.*, 2012, «A arte farmacêutica no [...]», p. 229.

²⁹⁷ RIEDER *et al.*, 2012, «Le remède et ses usages [...]», pp. 9-19. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería* [...], pp. 57-60.

²⁹⁸ Ce moine avait dirigé auparavant la boutique du monastère de Santa Cruz à Coimbra. PITA, 1999, «Um livro com 200 anos [...]», p. 52.

²⁹⁹ ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...].

³⁰⁰ ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...], pp. 66-69 et 71.

³⁰¹ ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...], pp. 107, 134, 137 et 145.

³⁰² ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...], p. 169.

³⁰³ ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...], p. 288.

³⁰⁴ ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...], p. 347.

³⁰⁵ «Alfenim feyto com cozimento de Ceva/da sincoenta oytavas». ANTÓNIO, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada* [...], p. 161. Voir la définition du pénide proposée par Henry Lammens: «Pénide (I). Sucre tors, cuit à la plume avec une décoction d'orge». LAMMENS, 1890, *Remarques sur les mots français* [...], p. 195.

³⁰⁶ POMET, 1694, *Histoire generale des drogues* [...], pp. 98-99.

du sucre dit cassé³⁰⁷; tout cela lui serait très familier. À la fin de ce siècle, le sirop est encore un simple mélange de sucre et d'eau, mais il y a aussi une autre sorte de pénide très riche en amidon et pour cette même raison, bon marché, bien que pâteux au goûter. La grande nouveauté révélée par cet ouvrage, c'est qu'il existe désormais une variété à coloration ambre que l'on appelle également sucre d'orge en français, bien que cette céréale n'entre pas dans sa composition. On la préparait alors avec de la cassonade³⁰⁸, nom qui désigne à l'époque le sucre obtenu à travers la technique méditerranéenne qui consiste à sceller l'ouverture du moule avec de la terre glaise³⁰⁹. C'est, à ma connaissance, la seule méthode en usage à Madère dès le XV^e siècle³¹⁰. Ce pénide, qui serait le plus difficile à fabriquer selon Pomet, se présenterait alors sous forme de bâtonnets ou de bâtons entortillés. Une soixantaine d'années plus tard, le *Codex medicamentarius, seu Pharmacopoea Parisiensis* différencie le sucre d'orge et ce que son auteur appelle «Penidia», mais aussi «Alphenicum». Ces deux pâtes sont faites de sucre dissous dans une décoction d'orge. C'est l'emploi de safran et de blanc d'œuf³¹¹ qui distingue la première de la seconde. Autre nouveauté on verse maintenant quelques gouttes de citron avant de laisser durcir un peu le sirop sur le marbre³¹². Notons au passage que c'est la première fois qu'il est question d'une substance acide. Rappelons que de nos jours, c'est le vinaigre et non le jus d'agrumes qu'on emploie aux Açores. Le blanc d'œuf utilisé, toujours selon cet auteur, pour préparer le sucre d'orge, permet également d'obtenir une des versions brésiliennes de l'*alfenim* dont il a été question plus haut. Auparavant, cet ingrédient servait à peine à clarifier le sucre.

Une vingtaine d'années après la publication de ce traité, Joseph Quer distingue à son tour l'*açucar hordeado* de l'*alfeñique / alphenicum*, précisant que l'orge entre dans

³⁰⁷ L'encyclopédie de Diderot et d'Alembert propose la définition suivante de la cuisson à casser: «Cuisson à cassé. Les Confiseurs donnent / ce nom au sucre qui se casse en faisant un / petit bruit, lorsqu'on le détache du doigt / qu'on a trempé dans ce sucre après l'avoir / mouillé d'eau fraîche». DIDEROT et al, 1777, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné* [...], p. 115, entrée «Cuisson, en terme de confiserie». Ce qui n'est pas sans rappeler la goutte qui se fend quand elle se refroidie ou quand on la presse entre les doigts, dont parlent les recettes 1 et 3.

³⁰⁸ Pierre Pomet vient d'expliquer, juste auparavant, comment la cassonade est préparée d'une façon très détaillée. POMET, 1694, *Histoire generale des drogues* [...], pp. 95-96.

³⁰⁹ BARCELÓ *et al.*, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», p. 182.

³¹⁰ NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 120.

³¹¹ BOYER, 1760, *Codex medicamentarius* [...], p. 91 (entrée «Saccharum hordeatum»). À la fin du XVI^e siècle, Jacobus Theodorus Tabernae-Montanus recommandait déjà de clarifier le sucre utilisé pour faire le pénide avec du blanc d'œuf. Cf. supra.

³¹² «Antequam massa / supra marmor effundatur, ad gratiam addi possunt / olei stillatitii flavedinis mali Citrei guttæ aliquot». BOYER, 1760, *Codex medicamentarius* [...], p. 92 (entrée «Penidia»).

la composition de ces deux préparations³¹³. La couleur de la première serait jaune et un blanc très pur pour ce qui est de la seconde. C'est également le point du sucre à atteindre qui différencie l'*alfeñique* et l'*açucar hordeado*, l'un étant juste adéquat pour faire des pastilles ou bien du caramel, alors que l'autre est celui qui convient si l'on veut obtenir des fils, qu'ils soient gros ou fins, longs ou courts, étant très souvent torsadés³¹⁴. Ce qui n'est pas sans rappeler les propos de Pomet sur ce sujet à la fin du XVII^e siècle. En 1712, Rafael Bluteau témoigne à son tour que la configuration habituelle de l'*alfenim*, qu'il orthographie également *alphenim*, est celle du jonc. À la fin de cette centurie, Joaquim de Santa Rosa de Viterbo en fera de même³¹⁵. On sait par ailleurs grâce à Bluteau que cette douceur pouvait également prendre la forme d'une série de bâtonnets torsadés liés entre eux³¹⁶. Selon lui, ce qui distingue le pénide de la variété d'*alféola* confectionnée avec du sucre³¹⁷ dont il a été question plus haut est non pas la configuration – il s'agit de bâtonnets dans les deux cas – mais le diamètre, celui de l'*alfenim* étant plus fin³¹⁸. Cet auteur ne fait toutefois aucunement allusion au fait que l'orge, le blanc d'œuf ou le jus de citron entrent dans sa composition. Mais s'agissant d'une entrée de dictionnaire, on ne peut s'attendre à autant de détail. À la fin de cette centurie, António Moraes da Silva est le premier à

³¹³ «De la Cebada limpia se forma la azucar que llaman hordeada y el / alfeñique, nombrado por los Autores Alphenicum». QUER, 1784, *Continuacion de la flora española* [...], p. 235.

³¹⁴ «La primera es una / confeccion amarilla y transparente, hecha del agua de cebada y azu-/car cocida hasta que tenga la consistencia suficiente para fomar pas-/tillas, ó caramelos. El alfeñique se hace con la misma agua y azucar; / pero cocidas com tal arte y proporcion, que se reduzcan á masa muy / sólida, y tan tratable que no se pegue á los dedos untados con axey-/te de almendras dulces, y se fomen de ella cuerdas ya gruesas, ya / delgadas, cortas, ó largas, y muchas veces torcidas, pero siempre / blancas.». QUER, 1784, *Continuacion de la flora española* [...], p. 235.

³¹⁵ «Alfenim [...] um pequeno junco de açúcar muito alvo [...] Ao Alfenim chamam nas boticas Alphenix.». VITERBO, 1865 [1799], *Elucidário das palavras, termos e frases*, p. 346 (entrée «Alfanehe»).

³¹⁶ «Alfenim he / muito branco. Algumas vezes se faz a / modo de paosinhos torcidos, liados huns aos outros, a modo de tro-/ciscos... O Alfenom mais commum, he como hum pequeno junco / de maça de açúcar. ... Alfenim he mais delgado q~ alfeloa». BLUTEAU, 1712, *Vocabulario Portuguez & Latino*, p. 244 (entrée «ALFENIM»). Le vocable «trociscos» n'est pas défini par cet auteur, mais il apparaît dans un passage du «Regimento dos buticairos», qui énumère les remèdes vendus par les apothicaires de Lisbonne à la fin du XV^e siècle. «Jtem Mandarom que [todo o buticairo] nom dispense nemhũa meezinha .s. confeçoões opiatas leitoairos piollas troçiscos...». AML-AH, 1974, *Livro das Posturas Antigas*, p. 218. En 1794, tout un chapitre de la *Pharmacopeia geral* est dédié à ce médicament, fait à partir d'une pâte en sucre, n'étant pas étirée contrairement au pénide. Cf. A., 1794, «Cap. IX: "Dos Trociscos"», pp. 186-189.

³¹⁷ «ALFELOA, Alfêloa. Maça de açu-/car branco feita a modo de paosinho ro-liço...». BLUTEAU, 1712, *Vocabulario Portuguez & Latino*, p. 243 (entrée «ALFELOA»). À la fin du XVIII^e siècle, Joaquim de Santa Rosa de Viterbo fait clairement la distinction entre l'*alféola* préparée avec du sucre et celle à base de mélasse. «ALFELOEIRO. O que fazia doce de qualquer / qualidade. Hoje chamamos Alfeloá ao doce de / assucar, ou melaço posto em ponto». VITERBO, 1865 [1799], *Elucidário das palavras, termos e frases*, p. 55 (Entrée «ALFELOEIRO»).

³¹⁸ «Alfenim he mais delgado q~ alfeloa». BLUTEAU, 1712, *Vocabulario Portuguez & Latino*, p. 244.

opposer l'*alfenim* à l'*alféola*³¹⁹ en fonction de la matière première employée pour les préparer: du sucre blanc et de la mélasse respectivement. Cet auteur entre ainsi en contradiction avec ce que disent les entrées qui se rapportent à ces deux douceurs dans les dictionnaires mentionnés plus haut et notamment celui de Bluteau, qui a pourtant servi de base à Moraes da Silva. Il se peut cependant que ce soit là une spécificité brésilienne³²⁰. En effet, comme l'indique le titre de cet ouvrage, l'auteur est né à Rio de Janeiro. Son prédécesseur avait établi auparavant la différence entre l'*alféola* faite à base de sucre blanc et celle préparée avec de la mélasse. Celle-ci aurait une couleur jaunâtre. Bluteau précise également qu'on appelait la seconde à l'époque «alfeloa mangana», ou bien encore «alfeloa amarela»³²¹. Maximiano Lemos est probablement le dernier à distinguer ces deux variétés au début du XX^e siècle³²².

Au demeurant, il semble donc qu'on a continué à faire l'*alfenim* et l'*alféola* avec du sucre blanc, tout au long du XVIII^e siècle, voire même au siècle suivant. Cela est vrai, du moins, à Madère.

L'Alfenim Madérien (XVIII^e Siècle)

Veut la tradition que les religieuses des couvents du Funchal aient été les gardiennes des secrets de la fabrication des douceurs locales naguère très réputées en toute l'Europe³²³. Pour ce qui est de l'*alfenim*, la tradition dit vrai. Jusqu'à présent, on ne connaissait pas de document faisant mention au pénide au-delà de la première

³¹⁹ «ALFÊLOA, s. f. Massa de mellaço em ponte / forte, de sorte que fica alvo depois de mani-/pulado /.../ ALFENIM, s. m. Massa delicada de assucar / mûi alvo». SILVA, 1789, *Diccionario da lingua portugueza* [...], p. 90 (entrées «ALFÊLOA» et «ALFENIM»).

³²⁰ À la fin du XVIII^e siècle, on vendait déjà de l'*alféola* et de l'*alfenim* dans les rues des principales villes du Brésil. Ce dernier, également appelé *puxa-puxa*, serait fait à l'époque avec du sucre au point dit «açúcar queimado». ALGRANTI, 2005, «Os doces na culinária luso-brasileira [...]», p. 144 et note 21.

³²¹ «ALFELOA, Alfèloa. Maça de açu-/car branco [...] Alfeloa de melaço, a que chamaõ Alf-/feloa magana, ou Alfeloa amarella». BLUTEAU, 1712, *Vocabulario Portuguez & Latino*, p. 243 (entrée «ALFELOA»).

³²² «Alfeloa (do ár. Al-heloa, s. f. Massa de assu-/car ou melaço em ponto de que se fabricam artigos de confeitaria». LEMOS, 19__, *Encyclopedia portugueza illustrada* [...], vol. I, p. 186 (entrée «Alfeloa»).

³²³ «A arte dos xaropes e da confeitaria aprimorou-se nos conventos. Os frades de S. Francisco possuíam nas cêrcas pomares de muitas árvores e toda a frescura que se pôde ter de frutas e ervas cheirosas. Um tanto sabedores de propriedades das seivas e sucos, preparavam as pastilhas de funcho para a tosse e as diagargantes, á maneira da India, com gengibre, canela, limão, etc.». SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce».

moitié du XVI^e siècle³²⁴. Une recherche en cours sur les patrimoines alimentaires de l'archipel est venue combler cette lacune. Le dépouillage systématique des livres de comptes du couvent de Santa Clara de Funchal m'a permis d'identifier pas de moins de 20 références qui s'y rapportent, échelonnées entre le tournant du XVIII^e siècle et le troisième quart de cette centurie³²⁵. Bien que très succinctes³²⁶, elles permettent de tirer quelques conclusions.

En premier lieu, quand l'occasion est précisée, la consommation de pénide a toujours lieu durant les célébrations de la semaine sainte³²⁷. Rappelons qu'aux Açores, l'*alfenim* est souvent associé non pas à Pâques, mais à la Pentecôte, et notamment à la tradition des *impérios do Espírito Santo*³²⁸. À quelques exceptions près, sa présence au réfectoire du couvent est assez espacée dans le temps, ne faisant donc pas partie

³²⁴ Hormis l'ouvrage de Gaspar Frutuoso qui est rédigé vers 1580, on ne connaissait pas de références à l'*alfenim* qui se rapportent à Madère après le milieu du XVI^e siècle. La commande de la reine du Portugal à la femme du capitaine de Funchal était le dernier document identifié jusqu'à ce jour à lui faire mention. Cf. supra. Au long des deux siècles suivants, il n'y a guère que l'exportation de conserves de fruits, et notamment de cédrat, qui continue à être signalée. SILVA, 2020, «La fabrique du jardin de l'Atlantique [...]», p. 74.

³²⁵ Tableau 4.

³²⁶ Annexes A, n.ºs 1-20.

³²⁷ Annexes A, n.ºs 1, 5-13, 15-20.

³²⁸ Quoiqu'en dise Alberto Vieira, rien ne prouve que ce soit le cas à Madère à une date aussi reculée et que les habitants de l'archipel aient disséminé à travers l'Atlantique la tradition de l'*alfenim* en contexte de Pentecôte. VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, pp. 19 et 20. La première mention à l'*alfenim* à cette occasion n'est pas antérieure au début du XX^e siècle dans ce territoire insulaire. Tous les documents que cet historien présente en faveur de l'ancienneté de la consommation de pénide dans ce contexte datent de cette période. VIEIRA, 2016, *As festas do divino* [...], pp. 14, 20 et note 37. L'extrait d'un journal qu'il invoque en note de bas de page à l'appui de cette idée ne fait pourtant pas mention à l'*alfenim* entre les denrées vendues aux enchères ce jour-là. «No próximo sabbado serão conduzidos o pão, hortaliças, etc., que hão-de figurar na copa do Espírito Santo, de Santo António, desde a Levada do Cavallo até o adro d'aquella freguezia, levando na frente uma confraria, as insignias do Espírito Santo e sendo seguidos d'uma philarmonica». ABM, *Diário de Notícias*, 31 mai 1906, n.º 9072, p. 2 («Noticias religiosas»). Alberto Vieira reproduit également en annexe à son étude plusieurs autres articles de ce même journal (p. 24, 26) qui ne font pas non plus mention à l'*alfenim* à cette occasion, étant à peine question de pain et de légumes et des «dôces» en forme de châteaux offerts par une pâtisserie locale. «Hoje, pelas 10 horas da manhã, se-/rão conduzidos da entrada da cidade, pelas ruas de João Távira, Carreira até á capella de S. Paulo, o pão, hortaliças, carne e grande numero d'outros generos / alimenticios com destino ao Imperio de / S. João». ABM, *Diário de Notícias*, 16 juin 1900, n.º 6960, p. 1 («S. Joã»). «Hoje serão conduzidas as verduras / e hortaliças da rua do Conde do Can-/navial até a copa, acompanhadas pela / Banda Republicana Artistas Funchalen-/ses e uma orchestra. / A frente irá a bandeira de S. João, / ladeada por creanças vestidas à saloia». ABM, *Diário de Notícias*, 13 juin 1914, n.º 11983, p. 2 («Imperio de S. João»). «As insignias do Espírito Santo, com / destino ao mesmo «Imperio» serão condu-/zidas para ali amanhã, pelas 8 horas, sen./do acompanhadas por uma orchestra. / – A rifa dos casteos, em dôce, reali-/za-se no domingo, pelas 4 horas da tarde. /.../ – Em seguida á festa do Espírito / Santo, na respectiva capella, será servido / um abundante e variado bôdo aos pobres. / – O pão e dôces são fornecidos pela / Confeitaria «Alegria»: / – A distribuição de esmolas de pano e / generos alimenticios crus, «do Imperio» / de S. João, da Ribeira, será feita ali no / proximo domingo, pelas 2 horas da tarde». ABM, *Diário de Notícias*, 18 juin 1915, n.º 12350, p. 2 («Imperio" de S. João»).

du répertoire de mets servis aux nonnes à date fixe d'une année à l'autre. Le sort de l'*alféola* semble en cela avoir été très différent³²⁹. Les dépenses en sucre destinées à sa préparation sont signalées très régulièrement à l'occasion de fêtes religieuses³³⁰, non seulement au convento de Santa Clara, mais aussi au convento da Encarnação où il était coutume³³¹ d'en manger le premier mai. Dans cet établissement, les références à l'*alféola* sont plus tardives, n'étant pas antérieures au triennat 1728-1730³³². En ce qui concerne Santa Clara, cette douceur est mentionnée pour la première fois dans le second livre de comptes (1699-1702). Elle est par la suite évoquée dans tous ceux, datés du XVIII^e siècle, qui sont arrivés jusqu'à nous et, après cela, durant les triennats 1801-1804, 1804-1805 et 1811-1814³³³. Après quoi, il n'en est plus jamais question. Au couvent da Encarnação, la séquence de mentions à l'*alféola* n'est pas aussi régulière, faisant partie de la diète de cette communauté plus longtemps, au moins jusqu'en 1819³³⁴.

Il semble que les religieuses de Santa Clara réservaient le meilleur sucre blanc pour l'*alfenim*³³⁵. Cependant, quand la qualité employée est spécifiée, c'est également toujours du «asucar branco» qui est utilisé pour faire l'*alféola*³³⁶. Il s'agit donc bien de la version aristocratique inventée par les cuisiniers du roi du Portugal dans le tournant du XVI^e siècle et signalée par Rafael Bluteau au début du XVIII^e siècle, conjointement avec celle faite de mélasse. Ce qui la distingue du pénide

³²⁹ Luís da Silva Ribeira observe que la consommation de l'*alfenim* a toujours été moins significative à Madère que celle de l'*alféola*, sans toutefois préciser le contexte social et la période à laquelle il fait allusion. RIBEIRA, 1948, «Alfenim» apud RIBEIRA, 1982, *Obras. Vol. 1: Etnografia açoriana*, p. 514.

³³⁰ Les trimestres où l'*alfenim* est servi au couvent de Santa Clara, l'*alféola* est souvent au menu à d'autres occasions. Annexes A, n.º 1-6, 11, 16, 17.

³³¹ Comme c'est clairement indiqué – «comohecostume» – par une entrée transcrite plus bas (Annexe D, n.º 10).

³³² Tableau 5.

³³³ Tableau 4.

³³⁴ Je n'ai pas encore eu l'occasion de répertorier les références à l'*alféola* dans les livres de comptes des triennats suivants conservés aux archives nationales de la Torre do Tombo. En revanche, j'ai déjà pu vérifier qu'il n'y a aucune mention à cette douceur dans les deux derniers livres de comptes de couvent (triennats 1882-1885, 1885-1887) conservés à l'Arquivo Regional da Madeira. ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (Receita e Despesa)*, livr. 27, 1882-1885. ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (Receita e Despesa)*, livr. 29, 1885-1887.

³³⁵ Annexes A, n.º 8. Le sucre acheté pour faire l'*alfenim* en 1730 avait coûté 3.200 *reis* l'arrobe, donc bien plus cher que les deux autres variétés utilisées pour confectionner différentes douceurs que mentionne l'écrivaine dans ce passage du livre de comptes: 2240 *reis* et 2560 *reis* l'arrobe. Quatre références postérieures au pénide (n.º 9, 11, 13 et 15) précisent qu'on a employé du «Asuquar branco» pour le préparer.

³³⁶ Annexes B, n.º 1-5, 7, 9. Au couvent da Encarnação, la variété de sucre utilisée n'est signalée qu'à deux reprises en ce qui concerne cette douceur, une fois du blanc et une fois du roux (M.º = mascavado). Annexes D, n.º 3, 14.

tel qu'il est décrit par la littérature pharmacologique n'est donc pas la matière première employée comme le croient certains auteurs cités précédemment, mais plutôt la présentation du produit final et le fait que sa préparation soit à la portée d'un opérateur moins expérimenté. Il est par ailleurs peu probable que ce soit l'apothicaire du couvent qui ait pris en charge la fabrication de ces deux douceurs. À Santa Clara, la liste de dépenses en sucre relative à la 2^e année du triennat 1699-1702 individualise celui utilisé pour l'*alfenim*, l'*alféloa*³³⁷ et celui destiné à la boutique³³⁸.

Les entrées des livres de comptes de ce couvent qui se rapportent au paiement de salaires ne font jamais mention à des confiseurs ou à des cuisiniers. Ce serait donc le personnel féminin du couvent qui prenait en charge les repas de la communauté. Il est d'ailleurs souvent question de jeunes femmes qui préparent l'*aletria*³³⁹, recevant soit du sucre, soit de l'*alféloa* en guise de récompense³⁴⁰.

Remarquons au passage que les livres de comptes du couvent da Encarnação ne font jamais mention à l'*alfenim*³⁴¹, ce qui suggère que sa consommation soit exclusive de l'établissement voisin, le plus prospère et le plus réputé, ses membres étant issues des familles les plus riches de cette colonie³⁴². Il semble ainsi que l'usage de servir du pénide lors d'occasions spéciales serait encore à l'époque exclusive de l'élite insulaire³⁴³. Par ailleurs, le plus ancien livre de comptes du couvent, qui

³³⁷ Annexes A, n.º 1.

³³⁸ «Despeza de Asuqar deste seg.^{do} Anno / Deusse p.^a A Botica 16 lb.^{as} /.../ Deusse p.^a xaropes da Botica 16 lb. // Deuse p.^a Abotica 16 lb /.../ Deusse p.^a Abotica 16 lb.», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, pp. 229-230.

³³⁹ Annexes C, n.ºs 1-52. On ne sait pas si le sucre roux offert aux femmes qui font l'*aletria* à deux occasions a servi ou non à leur préparer de l'*alféloa*. Cf. Annexes C, n.ºs 1-2. Il en est de même pour ce qui est du sucre blanc. Cf. Annexes C n.ºs 6-7. Au demeurant, la plupart du temps, elles reçoivent de l'*alféloa* n'étant pas précisé la qualité du sucre employé pour préparer cette douceur.

³⁴⁰ Il n'est pas certain que ces femmes travaillent en permanence au couvent – le sucre et l'*alféloa* qu'elles reçoivent étant dans ce cas une espèce de bonus – ou si elles sont spécialement embauchées pour préparer de l'*aletria*. La pratique de renforcer les effectifs du personnel de cuisine lors d'occasions spéciales est attestée en milieu monastique à cette époque, aussi bien en métropole qu'à Madère. Cf. RAMOS, s.d. OSSWALD, 2010, «Hábitos alimentares dos jesuítas [...]», p. 75. VERÍSSIMO, 2002, *O Convento de S. Bernardino* [...], p. 60. «[Setembro de 1799] Pr Pagamento a q.^m fez o comer nafesta do SS.^{mo} \$800», ANTT, CSBCL, livr. 494, fol. 23.

³⁴¹ Je n'ai trouvé aucune mention à l'*alfenim*, à l'*alféloa* et à l'*alcorça* dans les trois livres de comptes du Convento das Mercês de Funchal conservé à l'Arquivo Regional da Madeira, qui couvrent pourtant pratiquement tout le XVIII^e siècle. ABM, *Governo Civil (Conventos)*: livr. 272 (1725-1728), livr. 273 (1737-1757), livr. 274 (1764-1794).

³⁴² SOUSA, 1991, *O convento de Santa Clara do Funchal*, p. 40. CARITA, 1996, *História da Madeira* [...], p. 318.

³⁴³ D'une façon générale, les habitudes alimentaires des religieuses seraient les mêmes que celles de la haute société coloniale, beaucoup d'entre elles étant issues de ce milieu. CARITA, 1999, *História da Madeira* [...], p. 332.

date du dernier quart du XVII^e siècle n'y fait pas mention, ni d'ailleurs aucun autre document de la période antérieure. Tout cela contrarie l'idée aujourd'hui bien établie, selon laquelle la coutume de manger de l'*alfenim* lors de célébrations se serait généralisée dès le temps des premiers colons³⁴⁴. À ma connaissance, la plus ancienne référence à sa consommation en contexte festif n'est pas antérieure à 1551 au Portugal. Elle est attestée lors d'un banquet au Convento de Cristo, en l'honneur du roi D. João III durant son séjour à Tomar. On aurait également servi de l'*alféloa* à cette même occasion³⁴⁵. Pendant le 2^e quart du XVIII^e siècle, il existe à nouveau une allusion à l'usage strictement alimentaire du pénide dans un texte satyrique rédigé par un professeur jésuite du Colégio das Artes de Coimbra à l'attention de ses élèves³⁴⁶. Mais, que ce soit à Madère ou en métropole, je ne connais aucun autre document qui signale explicitement le pénide à l'occasion d'agapes auparavant. Rappelons que le récit de l'ambassade du capitaine de Funchal au Vatican ne spécifie pas si les statues des cardinaux offertes au pape seraient destinées à être mangées ou non.

Il est vrai que l'emploi de l'*alfenim* à des fins strictement médicales n'est jamais documenté dans les livres de comptes des établissements monastiques que j'ai consultés. Il faut cependant tenir en compte le fait que ceux dont il a été question plus haut avaient leur propre boutique, comme on l'a vu auparavant. Le sucre et l'orge qui leur étaient destinés sont très régulièrement évoqués³⁴⁷. Il se peut donc que le silence des sources au sujet du pénide se doive à leur autonomie relative en ce qui concerne la confection de remèdes.

³⁴⁴ SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce».

³⁴⁵ BRAGA, 2007, «À mesa com Grão Vasco [...]», p. 35 et note 81.

³⁴⁶ BGUC, Manuscrit 120, 1727. Cf. SOARES, 2018, «8. Aranha, Silvestre [...]», p. 46.

³⁴⁷ Le sucre employé en boutique est documenté dans un des premiers livres de comptes du couvent de Santa Clara (1699-1702). Cf. supra. On trouve déjà une référence à l'approvisionnement en orge durant le triennat 1727-1730. «P. 16 alq.^{res} de sevada hú p.^a abotica 15 seuemderaõ / a 150 r.^s alq.^{re} eemporta 002\$250», ANTT, CSCF, livr. 38, 1727-1730, fol. 36. Au couvent da Encarnação, l'acquisition d'orge pour la boutique est attestée au long du XVIII^e siècle. «Sevada / Este presente anno [1743] receberaõ sinco moyos euinte eseis alqueires deSevadavindadoPorto / Santo, daqual sedespese Comoboticario hum moyo...», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1743-1745, fol. 16v. «Seuada / Receberaõ mais este presente anno [1744] sinco moyos, equarenta e dois alqueires eme-/yo deseuadaque uieram da Ilha do Porto Santo, a qual selançou noselleiro, esedispen/deo Comoboticario...», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1743-1745, fol. 30v. «Recebeuce de sevada [em 1748] do Porto S. 6 m.^{os} 38 alq.^{es} / q se lansaraõ noseleiro q se vendeu / e se deu as bestas, Boticario...», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 22, 1746-1748, fol. 139v. L'approvisionnement de la boutique en sucre est documenté durant la même période, comme on l'a vu auparavant, étant encore attesté durant le triennat 1811-1814. «[4^o quartel ano 2: 14 de Junho, a 13 de Sep.^{bro} de 1813] Açucar /.../ Na Botica 5 [tt] /.../», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 25, 1811-1814, fol. 23v.

Une chose est cependant certaine, que ce soit du côté boutique ou du côté réfectoire, l'*alfenim* brille par son absence entre le dernier quart du XVIII^e siècle et la fin du XIX^e siècle, après quoi les couvents madériens ferment définitivement leurs portes suite au décès des dernières religieuses³⁴⁸. On ne trouve pas non plus de référence au pénide dans la première pharmacopée officielle, publiée en 1794³⁴⁹, qui fera figure de canon au Portugal et outre-mer jusqu'en 1835³⁵⁰. Les apothicaires qui avaient été jusqu'alors les principaux passeurs de ce legs maghrébo-andalou semblent avoir vite oublié ses secrets. La boutique allait par ailleurs bientôt adopter un nouveau nom, voué à grand avenir: la pharmacie³⁵¹. Ce type de douceurs n'y aurait désormais plus droit de cité. Mais à Madère du moins, médications galénique et chimique ont coexisté pour un temps. Par ailleurs, il n'est pas impossible que les apothicaires au service du couvent de Santa Clara aient continué à préparer du pénide

³⁴⁸ Tableau 4 et 5.

³⁴⁹ TAVARES, 1794, *Pharmacopeia geral para o reino* [...].

³⁵⁰ PITA, 1999, «Um livro com 200 anos [...]», p. 95.

³⁵¹ À Madère, le changement de nomenclature s'est opéré assez tardivement, ces deux appellations ayant coexisté jusqu'à la fin du XIX^e siècle. «[14 Dezembro 1870] Por d.º ao pharmaceutico Mauricio d'Andrade 14\$500», ANTT, CSCF, livr. 78, 1870-1873, fol. 13. «7 [janr.º 1890 Pago] p.º 2 garrafas de aguardente / p.º a botica do Conuento afim / de se fazer a infusão de / Camphora \$400 / [Pago] á pharmacia Luso-Britanico / p.ºs medicamentos que for-/neceu á rev.ºa Commu-/nidade durante o anno / p.º como da Conta 140\$500 / 10 [janr.º Pago] á pharmacia de Nascimen-/to & F.ºs p.ºs medicamen-/tos que tambem forne-/ceu á rev.ºa Commu-/nidade durante o anno / p.º como da Conta 223\$400», ABM, *Conventos, Convento de Santa Clara (receita e despesa)*, livr. 48, 1889-1890, fol. 29. Les livres de comptes du couvent da Encarnação font à plusieurs reprises allusion aux *boticas* de la ville qui les fournissent en médicaments jusqu'au temps de la dernière abbesse. «21 [Março 1883] A d.º por Medicamentos a Botica / das 2 Amigas ate 5 de Fevr.º de 1883 33\$930», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 27, 1882-1885, fol. 9. «[27 Março 1886] A d.º a Botica dos Herdeiros de Mauri/zio de Andrade desde 1883 ate hoje 4\$260», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 27, 1885-1887, fol. 48. «[3 Janr.º 1887] A d.º p.ºa medicamentos a Botica / da V.ºa e Herdeiros de Mauri/zio d'/Andrade desde 31 Dezbr.º de 1885 / ate esta datta 7\$930», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 27, 1885-1887, fol. 57. «[29 Dezbr.º 1887] A d.º de medicamentos a Botica da / Viuva d'/Andrade & Filhos até hoje 2\$770», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 29, 1887-1889, fol. 6. «Janr.º 28 [1889] A d.º a Botica dos dois amigos das Re/ceitas do anno findo 1\$900», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 29, 1889-1891, fol. 24. «A d.º A Viuva Andrade & Filhos de / Medicamentos 4\$380», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 29, 1889-1891, fol. 32. «[14 Maio 1890] A d.º por Medicamentos n'este anno / a Viuva d'Andrade e Filhos \$300», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 29, 1889-1891, fol. 42.

jusqu'aux années 1860. En effet, cet établissement assurait encore l'approvisionnement en sucre³⁵² et en orge³⁵³ de sa boutique durant cette décennie³⁵⁴.

³⁵² «p57 tt por diversos preços ded.º [de açúcar] p.ª os doces / deobrigações, ematinas daConseição, / emais 16tt a 110rs p.ª abotica epolvori/zar ofarte da Conseição 7\$760», ANTT, CSCF, livr. 69, 1838-1840, fol. 53v. «[16 Janr.º 1845] Por d.º assucar p.ª a botica \$750», ANTT, CSCF, livr. 71, 1844-1847, fol. 20. «[11 de Feur.º 1847] Por d.º [dnr.º] a 4tt d'assucar p.ª a dita [botica] 5 100 \$400», ANTT, CSCF, livr. 71, 1847-1850, fol. 66. «1847 / Feur.º 16 Por dinr.º a 15 tt d'assucar p.ª amendoas p.ª / a botica 5 100 1\$500», ANTT, CSCF, livr. 71, 1847-1850, fol. 67. «1847 / Setbr.º 1 Por dinr.º a assucar p.ª a botica \$315», ANTT, CSCF, livr. 71, 1847-1850, fol. 83. «[11 Janr.º 1851] Por d.º [dinheiro] a assucar p.ª a botica . \$500», ANTT, CSCF, livr. 72, 1850-1853, fol. 15. «18 [Janeiro 1854] Por d.º asucar, Papel Penas Tinta eobreias vasouras para a Botica, emais Offesinas 1\$400», ANTT, CSCF, livr. 72, 1853-1856, fol. 59. «[9 Noubr.º 1854] Por d.º àsucar para abotica 600r. Sulfato de magnesia 400r 1\$000», ANTT, CSCF, livr. 72, 1853-1856, fol. 69. «[3 Novembro 1856] Por d.º a 2tt. d'asucar p.ª a botica do Conv.º \$280», ANTT, CSCF, livr. 73, 1856-1859, fol. 11. «10 [Feuereiro 1857] Por d.º a 3tt. d'asucar p.ª a Botica papel eobreias \$660», ANTT, CSCF, livr. 73, 1856-1859, fol. 17. «[24 Novembro 1857] Pord.º a 4 tt d'asucar a 150 p.ª abotica \$600», ANTT, CSCF, livr. 73, 1856-1859, fol. 26. «[21 Janeiro 1860] Por d.º a papel, obreias, assucar, e outros perci-/sos para a botica doConvento \$790», ANTT, CSCF, livr. 74, 1859-1862, fol. 15. «[19 Janeiro 1861] Por d.º, a assucar, algodão, papel, obrêas, e / outros percizos p.ª a botica \$860», ANTT, CSCF, livr. 74, 1859-1862, fol. 31. «22 [Janeiro 1864] Por d.º a 2 tt. de asucar p.ª abotica, 3 vassouras \$260», ANTT, CSCF, livr. 75, 1862-1865, fol. 37. «22 [Abril 1864] Por d.º a 2 tt. de asucar a 110.º p.ª a botica \$220», ANTT, CSCF, livr. 75, 1862-1865, fol. 41. «7 [Julho 1864] Por dr.º a 2 tt. de asucar 240', sal 100.º, man.º, e azeite fino 400.º \$600.º p.ª abotica \$800», ANTT, CSCF, livr. 75, 1862-1865, fol. 44. «[23 Janeiro 1867] P. d.º aPapel asucar Cadarça [?] p.ª aBotica \$730», ANTT, CSCF, livr. 76, 1865-1868, fol. 27.

³⁵³ «[29 Janr. 1848] Por d.º a cevada p.ª a botica, dada p.ª os cazr.ºs / semear e p.ª os leitões 20 1/2 alq.º s 200 4\$100», ANTT, CSCF, livr. 71, 1847-1850, fol. 95. «[28 septembro 1858] Por d.º a 15 alq.º de sevada p.ª gasto na botica ecom o Leitões a 300 4\$500», ANTT, CSCF, livr. 73, 1856-1859, fol. 38. «[31 Janeiro 1860] Por d.º a 6 alq.º e 1/4 de cevada, para a Botica/ doConvento, (a do provim.º) a 200r 1\$250», ANTT, CSCF, livr. 74, 1859-1862, fol. 16. «[30 Janeiro 1861] Por d.º a 28 alq.º de cevada, p.ª abotica to a 300.º 8\$400», ANTT, CSCF, livr. 74, 1859-1862, fol. 32. «[27 Janeiro 1862] Por d.º a 60 ½ alq.º de cevada, para gasto / na botica doConv.º, e com os animais / a preço a 300r 18\$150», ANTT, CSCF, livr. 74, 1859-1862, fol. 51. «[30 Maio 1862] Por d.º a 5 " [alq.º] de cevada p.ª gasto da Botica a 300r. 1\$500», ANTT, CSCF, livr. 75, 1862-1865, fol. 6. Pour ce qui est du Convento da Encarnação, je n'ai pas encore eu l'occasion de répertorier les mentions à ces produits dans les livres postérieures à 1819, mais l'approvisionnement de la boutique en orge est attesté à plusieurs reprises au long de la centurie précédente. Cf. supra.

³⁵⁴ L'achat d'huile d'amande pour la boutique du couvent est signalé une seule fois en 1844. «[14 Setbr.º 1844] Por d.º Oleo d'amendoa euã panel.ª p.ª a botica \$380», ANTT, CSCF, livr. 71, 1844-1847, fol. 14. Pour ce qui est du Convento da Encarnação, on sait que la *botica* de cette communauté était encore en activité dans le premier quart du XIX^e siècle. Le livre de comptes de 1811-1814 fait encore clairement la distinction entre les remèdes que les religieuses doivent à l'apothicaire du couvent et ceux achetés à d'autres boutiques, qui représentent une petite fraction du total. «Gasto na Botica / A Medicament.ºs. q.º. se pagaraó ao Boticario 66\$050 /.../ A Remedios emBotica Particular 4\$750», ANTT, CNSEF, livr. 12, 1811-1814, fol. 5. L'approvisionnement de la boutique en sucre et en amandes est attesté durant ce triennat. «Açucar /.../ N Botica 5 [tt]», ANTT, CNSEF, livr. 12, 1811-1814, fol. 28. «Gasto na Botica /.../ A 1 tt de amendua p.ª a m.º Marianna Rita \$200», ANTT, CNSEF, livr. 12, 1811-1814, fol. 41. Comme je l'ai expliqué plus haut, je n'ai pas encore eu l'opportunité de répertorier les mentions à ces produits dans les livres de comptes postérieurs à 1819 conservés aux archives nationales de la Torre do Tombo. Cependant, ceux qui se rapportent aux deux derniers triennats (1882-1885 et 1885-1887), déposés aux archives régionales de Madère, ne font plus mention à la boutique de cet établissement.

Le Quid Pro Quo de l'Alcorça

Au début du XVIII^e siècle, Rafael Bluteau définit l'*alcorça* comme étant une pâte en sucre très fine, servant à faire des fleurs, des rameaux et autres sortes de motifs figuratifs. Cet auteur est probablement le premier au Portugal³⁵⁵ à attribuer une étymologie arabe à ce vocable³⁵⁶, auquel il dédie une entrée de son dictionnaire³⁵⁷. On trouve déjà une recette intitulée «alcorças» dans le carnet de cuisine portugais du XVI^e siècle dont il a été question plus haut. Il s'agit d'une pâte faite avec du sucre, de l'eau de fleur, du cédrat, de l'ambre et d'autres ingrédients que l'on s'attendrait plutôt à trouver dans un traité d'alchimie, tels que le corail, l'unicorne et des pierres précieuses. La farine est également évoquée, mais elle servirait à peine à faciliter le passage du rouleau au moment de l'étendre³⁵⁸. Les deux cuisiniers les plus connus du siècle d'or espagnol, Diego Granado Maldonado et Francisco Martinez Motiño³⁵⁹, feront à leur tour allusion à l'*alcorza*³⁶⁰ comme ingrédient d'autres préparations³⁶¹.

³⁵⁵ Le mot «alcorça» est documenté aux Canaries dès 1540, conjointement avec l'*alfenim*. «Y ten que los confiteros, i confiteras hagan la confitura, concuruas, maçapanes, alcorças, alfinique, piñonate, diacitron, calabazate, e todas las otras cosas a su oficio tocantes...». PERAZA DE AYALA, 1935, *Las antiguas ordenanzas de [...]*, p. 35 («TITULO *V*j*. DE / Los mantenimientos, y prouiciones de la ciudad, e isla. Que la isla este abundante, i a precios moderados»). Cela montre bien que dans l'archipel voisin, il s'agissait déjà à l'époque de deux types de douceurs différents, quoi qu'en disent certains auteurs. Cf. NUNES, 2003, *Palavras doces [...]*, p. 159. VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 17. À en croire João Pedro Machado (1977 [1952], *Dicionário etimológico [...]*, p. 183), ce vocable apparaît également pour la première fois en portugais dans un comédie au XVI^e siècle, publiée dans le 1^{er} quart de la centurie suivante: «Que estê hũ coyado de hũm pay criado / hũa filha nos seus olhos, mays mimosa que hũa / alcorça, mays enfeytada que hũ bolo de rodilha...». VASCONCELLOS, 1619, *Comedia Aulegrafia [...]*, fol. 81v.

³⁵⁶ João Pedro Machado attribue également une origine arabe à ce vocable qui, selon lui, dérive d'*al-qorçâ*, qui veut dire pain rond et aplati. Cf. MACHADO, 1977 [1952], *Dicionário etimológico [...]*, p. 183 (entrée «Alcorça»). Il existe plusieurs recettes d'*alcorza* dans le livre de cuisine de l'anonyme andalou. Cf. HUICI MIRANDA, 1966, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII [...]*, p. 259 apud MAILLÓ SALGADO, 1998 [1983], *Los arabismos del castellano [...]*, p. 391 (entrée «ALCORZA»).

³⁵⁷ «Alcorça he huma massa fina de / açucar, com que se fazem flores, rama-/lhetes, & outras artificiozas golodices». BLUTEAU, 1712, *Vocabulario Portuguez & Latino*, p. 226 (entrée «ALCORÇA»).

³⁵⁸ BARROS, 2013, *As receitas de cozinha de [...]*, p. 323 (recette 201: «Receita de alcorças»).

³⁵⁹ «... se le añadã seys on-/ças de maçapan, ò fino tres onças de almêdras / dulces mondades, y una libra de açucar fino, y / media onça de alcorça...». MALDONADO, 1614 [1599], *Libro del Arte de Cocina*, fol. 96 (recette «Torta real de pulpas de faysanes y perdi-/zes»).

³⁶⁰ En 1640, Sebastian de Covarrubias-Horozco définit l'*alcorça* comme étant une croûte de sucre raffiné mélangé avec des poudres cordiales, attribuant une étymologie arabe à ce mot. «ALCORÇA, es vna costra de a-/çucar refinado com mezcla de poluos cordiales: es Arabigo...». Cf. COBARRUBIAS OROZCO, 1640, *Tesoro dela lengua castellana o espanola*, p. 40. Le sens attribué à ce terme par Bernardo Aldrete une trentaine d'années plus tard est pratiquement le même. Cf. ALDRETE, 1674, *Del origen y principio de la lengua castellana [...]*, fol. 28 (entrée «ALCORÇA»).

³⁶¹ Francisco Martinez Motiño précise qu'il faut réduire l'*alcorça* en poudre préalablement. «... y echale vn po/co de alcorça molido pr encima...». MOTIÑO, 1611, *Arte de cozina [...]*, fol. 303v. (recette «Pastelon de Cidra verde»).

On trouve par la suite une recette, assez différente de celle du XVI^e siècle, dans le premier traité de confiserie portugais, publié à Lisbonne en 1788³⁶². Il y est question de sucre, de musc, d'ambre et d'adragant réhydraté, cette pâte n'étant ni cuite, ni étirée³⁶³ comme c'est le cas du pénide. L'auteur anonyme de cet ouvrage la recommande quelques pages auparavant pour enrober différentes sortes de garnitures sucrées et notamment une à base d'amande. Il explique que la surface extérieure doit être délicatement modelée et couverte d'incisions afin de créer l'illusion qu'il s'agit de noyaux de pêche, d'où le nom de la recette: «Carossos de alcorça»³⁶⁴. Sa grande malléabilité la distingue donc de l'*alfenim*, qui durcit très rapidement une fois refroidi, se prêtant mal à un travail d'une telle finesse. On en vendait déjà dans les rues de Lisbonne vers 1750³⁶⁵. Tout au long du XIX^e siècle, on aurait continué à utiliser l'«alcorça» pour faire des fleurs, mais aussi des figurines et des coquillages, si l'on en croit le *Thesouro da lingua portuguesa*³⁶⁶ publié en 1871³⁶⁷. Le *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, paru un peu avant, parle simplement de figures sans préciser lesquelles³⁶⁸. À Madère, les premières

³⁶² Il semble qu'à la même époque, il existerait une autre variété d'*alcorça*, faite d'un mélange de sucre et de farine, utilisée également pour modeler des fleurs. «ALCÔRÇA, s. f. Massa de farinha com muito / açúcar, de que se fazem confeitos, flores». SILVA, 1789, *Diccionario da lingua portugueza* [...], p. 86.

³⁶³ «TRes arrates de affucar refi-/nado pizado, e pineirado / por pineiro fino, se lhe ajunte / hum vintem de ambar, outro de / almiscar, tudo pizado á parte, / que fique em pó subtil; mais / hum vintem de alcatira, que es-/ tará de molho dois dias, e bati-/da muito bem na tijella, fe côa / por // por pano, e depois se ajunta ao / assucar sobredito, e o cheiro di-/to, e tomando-se esta massa em / termo de fe poder lavar para o / que quizerem fazer com ella». ANONYME, 1788, *Arte nova e curiosa para conserveiros* [...], pp. 11-12 (entrée «De modo com que se faz a massa / de alcorçar para carossos, re-/cheados de amendoas, ovos mo-/les, nos feitos que quizerem; / tambem de queijadinhas»).

³⁶⁴ «... desta masa se tirará quan-/to leva hum didal, e redondo / emfeição de carosso grande de / pesago, se cobrirá com a massa / de alcorce, na qual se tomará / com forma, que faça os vincos, e feçoens dos carossos dos pe-/segos, consertando-os ao natural, / emforma que a mesma factura / lhe dê o nome de carossos». ANONYME, 1788, *Arte nova e curiosa para conserveiros* [...], p. 5 (entrée «Carossos de Alcorça»). On peut voir une représentation de *carossos de alcorça* dans une nature morte peinte par Josefa de Ayala en 1676 à Óbidos. Ce tableau est aujourd'hui conservé au Musée Municipal de Santarém. Cf. Josefa de Ayala (Séville, 1630 – Óbidos, 1684), *Natureza-morta com doces e Barros*.

³⁶⁵ BRAGA, 2014, «Confeiteiros na Época Moderna [...]», p. 167.

³⁶⁶ «Massa /fina de assucar purificado, que se mis/tura com cheiros, e d'ella se fazem figu/ras, flores, conchas, ou se cobrem outros / doces e golosinas». VIEIRA, 1871, *Grande diccionario portuguez ou* [...], p. 284 (entrée «Alcorça»).

³⁶⁷ Ce dictionnaire a pour base un manuscrit du milieu du XIX^e siècle. Son auteur, le moine Domingos Vieira, est mort en 1854, alors que son ouvrage était encore inachevé. VERDELHO, 2002, «Dicionários portugueses, breve história», p. 40.

³⁶⁸ «ALCORZA (pâte très-blanche de sucre et d'amidon, dont on fait toutes sortes de figures)...». DOZY *et al.*, 1869, *Glossaire des mots espagnols* [...], p. 94 (entrée «ALCORZA»).

références à son usage sont très tardives³⁶⁹. Des achats sont documentés dans les livres de comptes du couvent de Santa Clara, par trois entrées datées du 2^e et 3^e quart de cette centurie. La première parle à peine de fleurs en sucre³⁷⁰. Les deux autres attestent qu'on les utilisait alors pour décorer des «doces», précisant qu'il s'agit de «flores de alçoçar»³⁷¹. Or, on sait que la variante «alcorçar» était déjà employée comme synonyme d'«alcorça» dans le premier traité de confiserie portugais³⁷². Après cela, les sources régionales n'en parlent plus. Ce n'est qu'une vingtaine d'années plus tard que les sculptures en sucre réapparaissent à Madère sous un autre nom. Un journal de Funchal paru en 1898 informe ses lecteurs que l'on peut acheter du «bolo de família»³⁷³ de la pâtisserie M.^a Reynaud & C.^a dans une épicerie de la ville³⁷⁴. Si l'on en croit cette publicité, ces gâteaux seraient garnis avec des ... *alfenins*. On peut lire dans un autre numéro de ce même journal publié en 1905, que des

³⁶⁹ À Madère, je n'ai pas identifié de références à l'*alcorça* dans les livres de comptes du couvent de Santa Clara antérieurs à 1835. Naidea Nunes Nunes ne les a pas non plus signalées dans le cadre de son analyse linguistique des sources du début de la période coloniale. Pourtant cette auteure considère que ce vocable documenté aux Canaries en 1540 (cf. supra) a une origine madérienne. Elle admet cependant qu'aucun document de cette période atteste son emploi dans l'archipel voisin. NUNES, 2003, *Palavras doces* [...], p. 587. Quoi qu'elle en dise, il semble donc que ce troisième type de pâte en sucre est arrivé très tardivement à Funchal. En métropole, l'*alcorça* ferait déjà partie du répertoire monastique au XVII^e siècle. On sait notamment qu'un couvent de Lisbonne a vendu des «*carços de alcorça recheados*» à l'Inquisition en 1649. BRAGA, 2015, *Sabores e Segredos* [...], p. 39.

³⁷⁰ «Por flores d'açucar 150^{rs} e 2 pratos 400.^{rs} \$550», ANTT, CSCF, livr. 69, 1835-1838, fol. 5.

³⁷¹ «[11 Agosto 1847] /.../ Por d.º a flores d'alçoçar p.^a enfeitada dos doces \$100», ANTT, CSCF, livr. 71, 1844-1847, fol. 81. «[23 Dezbr.º 1857] Por d.º a ovos p.^a os doces 500 e flores de alçoçar 200 \$700», ANTT, CSCF, livr. 73, 1856-1859, fol. 27.

³⁷² Comme on l'a vu auparavant, une entrée de cet ouvrage explique comment faire les «Carossos de alcorça», ce qui veut dire noyaux d'*alcorça*, ce mot étant également orthographié sous la forme «alcorce» au milieu de cette même recette. «... se cobrirá com a massa / de alcorce...». ANONYME, 1788, *Arte nova e curiosa* [...], p. 5. Quelques pages plus loin, une autre recette décrit la préparation de la pâte à sucre habituellement employée à cette fin, ce mot apparaissant cette fois-ci sous la forme «alcorçar». ANONYME, 1788, *Arte nova e curiosa* [...], p. 11 (entrée «Do modo com que se faz a massa / do alcorçar para carossos, re-/cheados de amendoas, ovos mo-/les, nos feitos que quizerem; / tambem de quei-jadinhas»). Dans l'index en fin d'ouvrage, les entrées qui se rapportent respectivement à ces deux recettes emploient à nouveau la variante «alcorça» pour désigner cette pâte. «Carossos de alcorça p. 4 /.../ Do modo com que se faz a massa do / alcorça para carossos, recheados / de amendoas, ovos moles, nos fei-/tios que quizerem; tambem de quei-/jadinhas p. 11». ANONYME, 1788, *Arte nova e curiosa* [...], p. 195.

³⁷³ Naidea Nunes Nunes (2016, «A cultura açucareira e a alimentação [...]», p. 242) défend qu'on emploierait également l'*alfenim* à l'époque pour décorer le «*bolo de noiva*», sans toutefois préciser quelle est sa source. Luis da Câmara Cascudo fait mention à des fleurs et des figurines en «*ponto de alfenim*» utilisées pour décorer ce genre de gâteaux au Brésil. Cf. CASCUDO, 1954, *Dicionário do Folclore Brasileiro* apud AFONSO, 1966, «Mimos das ilhas [...]», p. 58.

³⁷⁴ «M.^a REYNAUD & C.^a / BECCO de ST.^a EMILIA N.º 69 / Participa aos seus freguezes e / ao publico em geral, que d' hora / ávante faz deposito de bollos de / mel, queques, pudim e bollos de fami-/lia guarnecidos a alfenim etc.etc na / MERCEARIA ALLIANÇA / 1, LARGO DO CHAFARIZ, 2». ABM, *Diário de Notícias*, 3 décembre 1898, n.º 6515, p. 1. SAINZ-TRUEVA, 1987, «Doces & sabores do quotidiano madeirense», p. 21 et note 11.

rameaux en *alfenim* faisaient partie des prix de la loterie de l'*império* do Monte à l'occasion de la célébration de la fête de l'*Espírito Santo*³⁷⁵. Je défends pour ma part qu'il s'agit en réalité non pas de pénide mais d'*alcorça*. En premier lieu, il existe un *hiatus* de près d'un siècle et demi entre la dernière mention à l'*alfenim* au couvent de Santa Clara et le moment où ce nom réapparaît à Funchal, désignant désormais la pâte que les pâtisseries utilisaient aussi bien pour créer des décorations pour leurs gâteaux et modeler des motifs végétaux vendus individuellement. Il est donc difficile d'accepter qu'il y ait continuité entre ces deux traditions. Comme on l'a vu plus haut, l'*alfenim* n'est documenté sous forme de sculptures comestibles auparavant ni en péninsule ibérique ni à Madère. Rappelons que même aux Açores, les statuettes en pénide ne sont attestées qu'à partir du 2^e quart du XIX^e siècle³⁷⁶. C'est à cette même époque que des décorations en sucre sont signalées pour la première fois au couvent de Santa Clara. Or comme on l'a vu auparavant, il ne s'agit pas d'*alfenim*, mais de fleurs faites en *alcorça*, leur achat étant sporadiquement mentionné durant le 2^e et le 3^e quart du XIX^e siècle. Il existait alors plusieurs établissements à Funchal, comme la célèbre *Confeitaria Felisberta*, fondée en 1837, qui vendaient différentes sortes de préparations sucrées prisées dans les milieux conventuels³⁷⁷. Par ailleurs, on a vu auparavant que les rameaux mentionnés en 1905 faisaient déjà partie du répertoire formel associé à l'*alcorça* au siècle précédent. Étant très malléable, ce type de pâte se prêtait d'autant mieux à sculpter des motifs d'une taille et d'un poids appropriés pour être fixés sur des gâteaux, ce type d'usage n'étant, à ma

³⁷⁵ «Foram os seguintes os n.ºs premiados / no «império» do Monte que se realizou no / dia 16 do corrente: / 411, um ramo de alfenim; 781, um di-/to; 846, idem; 712, um pão de ló; 937, / uma vacca em doce; 484, um ramo de al-/fenim; 31, um dito, 604, um pão de ló; / 682, um ramo de alfenim; 882, um pão de / ló; 481, uma floreira azul; 323, um ramo / de alfenim; 432, um pão de ló; 257, um / dito; 826, uma floreira branca e verde; 471, / uma corôa em dôce com desfeita; 510, um / pão de ló; 629, um dito; 268, idem; 101, / um ramo de alfenim; 768, um dito; 210, / uma galinha em doce; 911, uma floreira / côr de rosa; 832, um ramo de alfenim; / 545, uma floreira côr de rosa; 822, um cas-/tello em doce; 640, um ramo de alfenim; / 573, um dito; 140, idem,; 384, um pão de ló; 400, uma corôa em doce; 113, um pão / de ló; e 278, um carneiro em doce.». ABM, *Diário de Notícias*, 20 juillet 1905, n.º 8760, p. 2 («"Império" do Monte»). VIEIRA, 2016, *As festas do divino* [...], p. 14, note 39.

³⁷⁶ VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 17. En ce qui concerne le Portugal, à ma connaissance, ce n'est qu'en 1871, que l'entrée du *Grande dicionario portuguez ou thesouro da lingua portuguesa*, dédiée à l'*alfenim*, indique que cette pâte sert à confectionner des figures. «Massa de assucar que se / leva ao ponto em que se torna branca, / com a qual se formam diferentes figuras.». VIEIRA, 1871, *Grande dicionario portuguez* [...], p. 296 (entrée «ALFENIM»). À la page suivante, cet auteur précise que la tradition açorienne de présenter des figurines faites en pénide sur des plateaux d'argent lors de la fête de l'*Espírito Santo* a une origine aristocratique. «Fogaça de alfenim, figura / feita de assucar, que se leva em uma / salva de pratanas festas do Espirito San-/to da antiga nobreza portugueza e ain-/da hoje conservadas entre o povo nas / ilhas dos Açores». VIEIRA, 1871, *Grande dicionario portuguez* [...], p. 297.

³⁷⁷ SAINZ-TRUEVA, 1987, «Doces & sabores do quotidiano madeirense», p. 21.

connaissance, pas documenté aux Açores. Rappelons également qu'en métropole, elle servait à modeler des figurines dès la période moderne, cette tradition s'étant perpétuée jusqu'à nos jours dans la région de Beja³⁷⁸. Ce n'est pas le cas du pénide. Tout cela penche en faveur d'un nouvel emploi du vocable *alfenim* dans le sens d'*alcorça* à partir de la fin du XIX^e siècle, le second n'étant d'ailleurs plus documenté à Madère à partir d'alors.

Au demeurant, la parution en 1873 de *Saudades da Terra* peut très bien avoir garanti la survie de cette pâte ornementale sous une nouvelle identité³⁷⁹. C'est en fin de compte à travers cet ouvrage que l'élite insulaire des premières décennies du XX^e siècle, qui fréquentait les pâtisseries funchaliennes, avait entendu parler d'*alfenim* pour la première fois³⁸⁰. C'est précisément durant cette période, que des intellectuels madériens comme Alberto Artur Sarmiento encouragent leurs lecteurs à relire l'œuvre de Gaspar Frutuoso en quête de l'origine des plats typiques de Madère³⁸¹.

Il faut dire qu'à la Belle Époque, plus personne ne semble savoir exactement de quoi le pénide serait fait. Rappelons qu'en 1899, le *Novo Dicionário da Língua Portuguesa* décrivait l'*alfenim* comme étant un mélange de sucre et d'huile d'amande douce, ce qui est inexact, comme nous l'avons vu auparavant³⁸². Il se trouve que c'est à cette même période que les Occidentaux redécouvrent l'existence de la variété de sucre iranienne appelée *fanîd* dont il a été question plus haut. Or, on a longtemps cru que l'huile d'amande douce entrait dans sa composition, comme le signale déjà Paul Doriaux en 1896³⁸³. Est-ce cela qui a induit Cândido Figueiredo en erreur quelques années plus tard? On ne saurait le dire parce que cet auteur

³⁷⁸ VILHENA, 2000, «Reminiscências árabes [...]», p. 631. CONDE, 2013, «A opção claustral e [...]», p. 79.

³⁷⁹ En métropole, l'appellation «alcorça» était encore en usage à l'époque. Au début du XX^e siècle, l'*Encyclopedia portuguesa ilustrada* dit à peine qu'il s'agit d'une pâte fine en sucre utilisée pour confectionner ou bien décorer des *doces*. «Alcorça [...] do gr. al-corça, ornato feminino, s. / f., Massa fina de assucar, para fazer ou cobrir doces». LEMOS, 19__, *Encyclopedia portuguesa ilustrada [...]*, vol. I, p. 167 (entrée «Alcorça»).

³⁸⁰ Le manuscrit de Jerónimo Dias Leite, qui est la source de Gaspar Frutuoso en ce qui concerne l'ambassade au Vatican, sera publié pour la première fois beaucoup plus tard. LEITE, 1947, *Descobrimeto da ilha da Madeira*.

³⁸¹ SARMENTO, 1923, «Excursão a Machico em 1907», pp. 68-71.

³⁸² «... massa branca de açúcar e óleo de amêndoas doces». FIGUEIREDO, 1899, *Nôvo dicionário da língua portuguesa [...]*, p. 55 (entrée «Alfenim»).

³⁸³ DORVEAUX, 1896, *L'antidotaire Nicolas [...]*, p. 84 (entrée «Penide»). La définition de l'*alfeñique* dans le dictionnaire étymologique d'Eduardo de Echegaray, publié en 1880 à Barcelone, suggère déjà que l'amande douce entre dans sa composition. «Pasta de azúcar amasada com aceite de almendras dulces». ECHEGARAY, 1887, *Diccionario general etimológico [...]*, p. 216 (entrée «alfeñique»).

ne spécifie malheureusement ni d'où il a tiré cette information ni le contexte géographique à laquelle elle se rapporte³⁸⁴.

À Madère, il y aurait dorénavant une clientèle pour une douceur portant ce nom, et d'autres tout aussi nostalgiques comme celle qui imitait un pain en sucre ou bien le «cordeirinho de ovos reais»³⁸⁵ mit en loterie à l'occasion de la fête du *Espírito Santo*³⁸⁶. Comme l'a si bien dit Artur Alberto Sarmiento, les pauvres n'ont jamais eu l'occasion de goûter ses délices sophistiquées³⁸⁷. Il semble donc qu'à Madère du moins, la tradition de l'*alfenim* – indépendamment que ce soit ou non du pénide – n'a jamais été véritablement populaire comme c'est le cas aux Açores et au Brésil. N'étant désormais connu qu'à travers le compte rendu fantaisiste de l'ambassade au Vatican forgé par Jerónimo Dias Leite quatre siècles auparavant, le nom *alfenim* a fini par coller à un autre type de pâte, elle aussi faite de sucre, servant à fabriquer des figurations miniatures, finement travaillées³⁸⁸. Ces décorations sont encore évoquées par le père Eduardo Nunes Pereira à la fin des années 1930. Dans son livre *Ilhas de Zarco*, cet auteur désigne ainsi des arabesques, qui ornent ce qui est devenu à partir d'alors le gâteau iconique de Madère: le *bolo de mel*³⁸⁹. Il s'agit non plus de fleurs, mais des dates (d'anniversaire? de Nouvel An?), des cœurs et des colombes³⁹⁰.

³⁸⁴ Toujours est-il qu'au début du XX^e siècle, Maximiano Lemos ne fait aucune mention à l'huile d'amande dans l'entrée «Alfenim» de son *Encyclopedia portuguesa ilustrada*. «Massa de as-sucar muito branca e dura». LEMOS, 19___, *Encyclopedia portuguesa ilustrada: dicionário universal*, vol. I, p. 186 (entrée «Alfenim»).

³⁸⁵ *Ovos reais* est le nom d'une douceur très connue au Portugal durant la période moderne, dont il existe plusieurs recettes dans les livres culinaires de l'époque. BRAGA, 2015, *Sabores e Segredos*, p. 99.

³⁸⁶ VIEIRA, 2016, *As festas do divino* [...], p. 14.

³⁸⁷ SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce». Avant 1776, année où la pratique de mettre en loterie les aliments les plus chers est instaurée, les pauvres recevaient des volailles, des *doces*, *rama* (pousses de patate douce?) et du jambon salée, en plus du pain, de la viande, du riz et des légumes qu'on a continué à leur offrir par la suite. Cf. supra. À ma connaissance, il n'existe aucune référence durant cette période à la mise en loterie de douceurs sophistiquées, telles que les rameaux d'*alfenim* et les châteaux et les animaux en *doce*, dont il est question au début du XX^e siècle.

³⁸⁸ À ne pas confondre avec les poupées comestibles faites de farine et sucre, colorées au safran, que des femmes vendaient à l'occasion des fêtes populaires durant la même période à Madère. PEREIRA, 1989 [1939], *Ilhas de Zarco*, vol. 2, p. 491. SANTOS, 2005, «Literatura de comer e beberes [...]», p. 101.

³⁸⁹ «O bolo [-de-mel] impou, condimentado com os mais estranhos acepipes, tenro e quebradiço, aromatizado de essências orientais, ornamentado de arabescos de alfenim, marchetado de cidra, miolo de nozes, amêndoa e passas, num mosaico policromo, em relevo de corações, datas e pombinhos inocentes, debicando afectos. A oferenda do bolo-de-mel pelo Natal foi uma ostentação fidalga, um mimo requintado de cortezia que se estendeu e generalizou». PEREIRA, 1989 [1939], *Ilhas de Zarco*, vol. 2, p. 584. Artur Alberto Sarmiento fait encore mention au début des années 1940 à ces arabesques qui décorent le *bolo de mel*, sans toutefois les désigner d'*alfenins*. SARMENTO, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce».

³⁹⁰ L'oiseau est un des motifs figuratifs récurrents de la tradition de l'*alcorza* en Alentejo. CONDE, 2013, «A opção claustral e [...]», p. 79.

Serait-ce ces mêmes colombes que les informateurs anonymes d'Alberto Vieira³⁹¹ associaient aux célébrations de l'*Espírito Santo*? On ne saurait le dire, puisqu'après la guerre, les pâtisseries insulaires ont cessé de produire de l'*alfenim*³⁹².

Une Douceur peut en Cacher une Autre

En guise de conclusion, il faut bien reconnaître que le périple du *fanîd* en Atlantique a été certainement bien plus sinueux qu'il peut le paraître au premier abord. Auparavant, il n'y a pourtant aucun doute qu'en ce qui concerne la façon de le préparer, il y a bien continuité entre le savoir-faire des apothicaires musulmans et celui de leurs homologues chrétiens tout au long du Moyen-âge. C'est une fois arrivé en Atlantique que les choses se compliquent. Il n'est, en effet, pas aisé d'établir des liens de parenté avec les avatars vernaculaires du pénide que l'on trouve de part et d'autre de cet océan. En effet, comme on l'a vu auparavant, non seulement les ingrédients employés ne sont pas les mêmes, ni d'ailleurs la chaîne opératoire mise en œuvre.

Reste à savoir si, une fois parti de péninsule ibérique, la première escale a bel et bien été à Madère, comme le croyait Alberto Vieira. En admettant que ce que l'on appelait localement *alfenim* dans le tournant du XX^e siècle soit du sucre étiré et non pas de l'*alcorça* comme je l'ai défendu plus haut, l'emploi de cette pâte pour modeler des sculptures n'est pas attesté auparavant. Au demeurant, mis à part le récit fantaisiste de l'ambassade au Vatican, il n'est jamais question de figurations en sucre semblables à celles que l'on fait aujourd'hui aux Açores et en Amérique, durant les premiers siècles de l'occupation de l'île. Ainsi dans l'état actuel des connaissances, une diffusion de cette tradition «da Madeira para o mundo» dès le début de la période coloniale n'a pas de fondement³⁹³.

³⁹¹ VIEIRA, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, p. 19. Il existe bien à Madère – plus précisément dans la paroisse de Campanário (commune de Ribeira Brava) – l'habitude de confectionner des figurines en forme de colombes à l'occasion des fêtes de l'*Espírito Santo*. Mais celles-ci sont faites avec une pâte à base de farine et non pas en pénide comme c'est le cas dans l'archipel voisin (information recueillie auprès de deux habitantes de Funchal, qui ne se connaissent pas).

³⁹² En 1941, Alberto Artur Sarmiento ne dit rien au sujet de l'*alfenim* dans l'article qu'il a dédié aux douceurs de Madère, parlant à peine des arabesques qui servent à décorer les *bolos de mel*. SARMENTO, 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, entrée «A arte dôce». José Pereira Costa remémore encore les gâteaux décorés d'*alfenim* dans son livre *Contos da ilha emersa*, publié en 2001. COSTA, 2001, *Contos da ilha emersa*, p. 42.

³⁹³ Il s'impose également de réévaluer la question de l'acclimatation précoce de l'amandier à Madère. SILVA, 2020, «La fabrique du jardim de l'Atlantique [...]», p. 63. Comme on l'a vu auparavant, l'huile extraite de son fruit ne faisait pas obligatoirement partie des ingrédients utilisés pour faire de l'*alfenim*, quoi qu'en disent certains auteurs.

On est donc en droit de se demander si le vocable «*alfenim*» n'a pas voyagé en solitaire, plus loin et plus longtemps que la technique qui s'est collée à lui au long de plusieurs siècles. La possibilité que les variantes modernes de ce mot en portugais et en espagnol aient été plus tard employées outre-mer pour désigner différentes sortes de sucreries qui se distinguent par leur blancheur, par leur finesse³⁹⁴ ou par le fait d'être étirées devrait être prise en compte³⁹⁵.

En effet le cas d'étude madérien démontre que cette appellation est passible de migrer au sein du champ lexical de la confiserie, pouvant même se rapporter à des combinaisons d'ingrédients et des chaînes opératoires très différentes comme on le constate de nos jours au Brésil. Il semble que dans ce cas précis, signifiant et signifié ont tracé leur propre cheminement de façon indépendante, ce qui rend la tâche de cartographier le rayonnement du pénide à travers l'Atlantique très difficile. Si la voie à suivre reste encore à définir, il est désormais évident que celle qui consiste à réécrire l'histoire de cette tradition alimentaire en fonction de ses manifestations actuelles ne peut aboutir qu'à de nouvelles apories.

Index des Sigles

AML-AH: Arquivo Municipal de Lisboa – Arquivo Histórico

ANTT: Arquivo Nacional da Torre do Tombo

ABM: Arquivo e Biblioteca da Madeira

BGUC: Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra

BHUC: Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense

BNF: Bibliothèque nationale de France

BSGP: Bibliothèque Sainte Geneviève de Paris

CEHA: Centro de Estudos de História do Atlântico

CNSEF: Convento de Nossa Senhora da Encarnação do Funchal

CSBCL: Convento de São Bernardino de Câmara de Lobos

CSCF: Convento de Santa Clara do Funchal

³⁹⁴ L'emploi figuré d'*alfeñique* comme synonyme de délicatesse est attesté dès le milieu du XV^e siècle en Espagne et quelques décennies plus tard au Portugal, sous la plume de Gil Vicente. «De hum moço, ou menino muito de-/licado costumamos dizer, he hum alfe-/nim». BLUTEAU, 1712, *Vocabulário Portuguez & Latino*, p. 244 (entrée «ALFENIM»). VIEIRA, 1871, *Grande diccionario portuguez [...]*, p. 297 (entrée «Alfenim»).

³⁹⁵ Cette tendance à embrasser de nouveau sens s'est fait sentir au Pérou dès le milieu du XVIII^e siècle et à Cuba au siècle suivant, le mot «*alfeñique*» étant employé à l'époque dans ces deux colonies espagnoles pour désigner un point du sucre particulier. PÉREZ VIDAL, 1981, *Medicina y dulcería [...]*, p. 232.

Critères de Transcription

Respect de la graphie, de la séparation des mots, des majuscules et minuscules, de la ponctuation et de l'accentuation originales.

Mots abrégés reproduits tels quels; quand cela a été jugé pertinent, le développement est indiqué entre crochets.

Emploi de **[papier détruit]** pour signaler les lacunes; restitutions et interprétations indiquées entre crochets.

Emploi de **?** pour signaler les transcriptions incertaines.

Emploi de **/.../** pour indiquer les passages du texte non transcrits.

Emploi de **sic** pour signaler les erreurs du texte original; corrections indiquées entre crochets.

Emploi de **/** pour indiquer les sauts de ligne dans le document original.

Emploi de **//** pour indiquer les sauts de page dans le document original.

Emploi de **fol.** pour indiquer le numéro de folio et de **p.** pour indiquer le numéro de page.

Emploi de **\$** à la place des différentes sortes de signes qui indiquent les milliers de *reis* dans le document original.

Annexes

A – Références à l'*alfenim* dans les livres de comptes du couvent de Santa Clara de Funchal (1682-1890)³⁹⁶

1 – 1700: «Despeza do Asuqar destre p.^{ro} Anno: Em as alfeloas q uaõ aos p.^{es} p.^a a merenda 8 lb. // gastouse en hua alfeloas q se deu dia dope/ditorio 1@ /.../ gastouse nos alfeniñs das em Doensas 3@», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, pp. 101-102.

2 – 1701: «Despesa do Asuqar deste sg.^{do} Anno /.../ gastouse nas alfeloas q foraõ aos p.^{es} 08 lb. // gastousse en os alfelis [sic alfeniñs] q se deraõ q se deraõ 3 @ /.../ gastouse em huã alfeloasq sedeu no mesmo dia [de Maio] 1 @», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, pp. 229-230.

³⁹⁶ Les dépenses en sucre employé pour préparer de l'*alféloa* signalées par les rubriques trimestrielles où il est question d'*alfenim* ont été transcrites conjointement. Il en est de même pour ce qui est du sucre destiné à la boutique du couvent.

- 3 – 1702: «Despeza do Asuqar deste terceiro Anno /.../ gastouse Nas alfeloas q foraõ aos p.^{es} nomesmo dia [de S. Joaõ] 08lb.^{as} // gastouse Em os alfenis q sederaõ 3@», ANTT, CSCF, livr. 83, 1699-1702, pp. 385-386.
- 4 – 1712: «Despeza do asucar / deste primeiro Anno /.../ Despendeose em aalfelua q foi aos Religiozos nese dia 12 l.^{as} [de sao Joao] // Despendeose em aalfelua q sedeo no mesmo dia [de nosa S.^{ra} / da comçeicao] 1@ [papier détruit] /.../ Despendeose em os alfenis 3@ 12 l», ANTT, CSCF, livr. 35, 1711-1714, fols. 17-17v.
- 5 – 1713: «Despeza doasucar / Deste segundo Anno / Despendeose em a alfeloa q foi aos religiozos nese dia [de Saõ Joaõ] 11 l.^{as} /.../ Despendeose em aalfeluaq se deo no mesmo dia [de N. snar. Dacon/ceiçaõ] 8@ // Despendeose em o alfenin q se deo as religiozas / Em quinta fr.^a maior 3@16 l», ANTT, CSCF, livr. 35, 1711-1714, fols. 36-36v.
- 6 – 1714: «Despeza Doasucar deste / Terceiro Anno /.../ Despendeose em as alfeluas q foi aos Religiozos nomes/mo dia [de S. Joaõ] @ 10 l.^{as} /.../ Despendeose em a alfelua q se deo as Religiozas 1 @ // Despendeose em o alfenin q sedeo quinta fr.^a maior 3@ 16 l.^{as}», ANTT, CSCF, livr. 35, 1711-1714, fols. 57-57v.
- 7 – 1729: «P. Compra de 16 @ 20 lb.^{as} de Asucar Branco que Com. / esta Communid.^e sedespendeu neste quartel, na forma seguin/te, [...] 3@ nos al-/finis desemana s.^{ta} [...] 4 / lb.^{as} p.^a abotica tudo fás ad.^a quantia asima de 16@-/ 20 lb.^{as} das quais 3@ 10 lb.^{as} secompraraõ a 2:240r. / @ e 13 @ 10 lb.^{as} a 2:560 r. @ eemporta quarenta / hú mil, equinhentos Reis 41\$500», ANTT, CSCF, livr. 38, 1727-1730, fol. 41.
- 8 – 1730: «[papier détruit] l.^{as} de asuqar, P.^a os alfiñis da Semana S.^{ta} / q se deu a comunid.^e a 3200 r. @ 8\$000», ANTT, CSCF, livr. 39, 1730-1733, fol. 4v.
- 9 – 1732: «P Asuqar branco q. sedespendeo neste q.^{tel} nas fun=/soes costumadas a saber, [...] 2@ 22 lb.^{as} p.^a os Alfinis dasemana Santa / p.^a acomonid.^e, [...] todo fas a quantia de 14@ 22. lb.^{as} comprado a 2560r.@ 37\$600», ANTT, CSCF, livr. 39, 1730-1733, fol. 51.
- 10 – 1733: «P. asuqar p.^a os alfeniz daSemana S.^{ta} 3@14», ANTT, CSCF, livr. 82, 1733-1736, p. 8.
- 11 – 1734: «P. Asucar branco p.^a os Alfenis da semana S.^{ta} 2@24 lb.^{as} /.../ P. Asucar p.^a as Alfeloas do d.^{to} dia [de S. Joaõ] p.^a a Comunid.^e de S. fran.^{co} 8 [lb.^{as}]», ANTT, CSCF, livr. 82, 1733-1736, p. 50.
- 12 – 1735: «P. Asucar p.^a os alfeniz da Semana s.^{ta} 3@16», ANTT, CSCF, livr. 82, 1733-1736, p. 82.
- 13 – 1740: «Distribuição do asucar Branco // 3 [@] 16 [ar.^{tes}] p.^a os alfenis da semana s.^{ta}», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fols. 22-22v.

14 – 1741: «Distribuisao Do asucar / 3[@] 8 [a.] P.^a os Alfenins», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 51v.

15 – 1742: «Distribuição Doacucer Branco /.../ 3 [@] 12 [a.º] P.^a os Alfenis da semana S.^{ta} /.../ 9 [a.º] P.^a a botica...», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 77v.

16 – 1743: «P. mil coatro centas nouenta e coatro a.^r de asucar / Despendido, ecomprado neste coartel asaber / 118 ½ a.^r a 90: r.^s e 312 ½ a.^r a80: r.^s emporta 131 335 // Com a Alfelua em huacomuada 32 [a.º] /.../ com os Alfinis dasemana s.^a 104 [a.º] /.../ p.^a Abotica 17 [a.º]...», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fols. 12v.-13.

17 – 1746: «Distribuisao Do Asucar /.../ p.^a os Alfinis nasemana s.^{ta} 106 [a.º] / p.^a a Alfelua em hua consuada 32 [a.º]», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fol. 86.

18 – 1747: «Despesa do asucar /.../ com os alfenins da semana s.^{ta} 120 [lb.^{as}]», ANTT, CSCF, livr. 43, 1747-1750, fol. 12.

19 – 1757: «Destribuição doAssucar em a.^r/.../ Com os Alfiniz nad.^a Sem.^a [s.^{ta}] 99 [a.º]», ANTT, CSCF, livr. 44, 1756-1759, fol. 40.

20 – 1770: «Asucar /.../ Destribuido Como se descreue /.../ Nos Alfeniz en 2.^a fr.^a de Ramos 60 [a.º]», ANTT, CSCF, livr. 49, 1768-1771, fol. 42.

B – Références à la qualité/prix du sucre employé pour préparer l'*alféloa* dans les livres de comptes du couvent de Santa Clara de Funchal (1682-1890)³⁹⁷

1 – «Por Dés @ e des lb.^{as} deasucar Branco atres mil, eduzentos Reis @ / q com esta Communi.^{de} se despendeu este ultimo quartel na for-/ma seguinte [...] 1@ nas al fe-/loas q sedeu odia outauo deN. Snr.^a», ANTT, CSCF, livr. 38, 1727-1730, fol. 16.

2 – «P. Asuquar branco q se despendeu neste quartel nas funsoes / costumadas a saber, [...] 22 lb.^{as} P.^a dous almosos dia de majo, edia do cor-/po de S.^r, ealfeloas do dia de S. Joaõ, á comunid.^e de N. P. / S. fran:^{co}, [...] tudo fas a quantia de / 3 @ 14 lb.^{as} comprado a 2560 r.^s @ emportaõ 8\$800», ANTT, CSCF, livr. 39, 1730-1733, fol. 9.

3 – «P. Asuquar branco q. sedespendeo nestequartel nas fun=/sões C.stomadas a saber, [...] 8 lb.^{as} p.^a as alfeloas p.^a ad.^{ta} comonid.^e emdia de S. Joam, [...] tudo fas a quantia de / 10 @ 24 1/2 b.^{as} / C. comprado a 2560 r.^s @ emporta 27\$560», ANTT, CSCF, livr. 39, 1730-1733, fol. 31v.

4 – «P. Asuquar branco q. sedespendeo neste quartel nas fun=/soes costumadas a saber [...] 8 lb.^{as} P.^a as alfeloas nod.^o dia [de S. Joaõ] p.^a a comonid.^e de / S. frn.^{co} [...]

³⁹⁷ Les extraits transcrits ci-dessous ont été tirés des livres de comptes qui se rapportent aux triennats où la consommation d'*alfenim* est documentée au couvent de Santa Clara.

todo fas a quantia de 10@ 4. lb.^{as} comprado a 2560 r. @ 25\$920», ANTT, CSCF, livr. 39, 1730-1733, fol. 55v.

5 – «Distribuição Do asucar Branco /.../ 2[@] 6 [arr^{tes}] p.^a o bolo da comseisao. e alfelua do dia 8.^o», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 30.

6 – «P. 14@59 a.^r de asucar q se gastou neste quartel como / se aponta a 3200 @. /.../ 1 [@] 8 [a'] P.^a as capelas e Alfeluas q foraõ aos Relig.^{os}», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 53v.

7 – «Distribuisaõ Do asucar Branco /.../ 8 [a.'] P.^a as Alfeluas aos Relig.^{os} no d.^{to} dia [de S. Joaõ]», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 80v.

8 – «P. coatro centos setentae hú a.^r deasucar comprado / Despendido neste quartel a 90 r.^s a.^r 42\$390 // P.^a as alfeloas p.^a os P.^s no d.^o dia [de S: Joao:] 8 [a.']», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, 14v.-15.

9 – «P. 23 @ 3 a.^r De asucar branco gasto neste 4.^{el} a 90: a.^r 66\$510 / P. 27 @ d.^o mascavado p.^a o mesmo quartel a 60 a.^r 51\$840 / Distribuisaõ. do d.^o asucar[branco] /.../ Na Alfelua do dia 8.^o [Da comseisã] 32 [a'] // Asucar mascavado [...]», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fols. 19v.-20.

C – Références au sucre et à l'*alféloa* destinés aux femmes qui font l'*aletria* dans les livres de comptes du couvent de Santa Clara (1682-1890)

1 – «P. Compra de 4@24 lb.^{as} deasucar mascavado 1\$600 r.^s / @ a saber /.../ emmiudezas eq.^{em} fes aletria emais gastos das d.^{tas} festas [N. M.^e St^a Clara] tudo sete mil eseis centos Reis 007\$600» ANTT, CSCF, livr. 38, 1727-1730, fol. 29v.

2 – «P. Asuquar mascavado a saber... 10 lb.^{as} p.^a q.^m trabalhõ / na Letria q. tudo fas a quantia de 12@ 8 lb.^{as} a 1600r'@ 13\$600», ANTT, CSCF, livr. 39, 1730-1733, fol. 35v.

3 – «P. asuquar p.^a q.^m trabalhou naletria 10[lb.^{as}]», ANTT, CSCF, livr. 40, 1733-1736, p. 22.

4 – «P Asucar p.^a q.^m trabalhou ma letria @40 [lb.^{as}]», ANTT, CSCF, livr. 40, 1733-1736, p. 58.

5 – «P. Asucar p.^a q.^m trabalhou naletria 10 [lb.^{as}]», ANTT, CSCF, livr. 40, 1733-1736, p. 99.

6 – «Distribuisaõ do asucar branco /.../ 8 [ar.^{tes}] p.^a q.^m trabalhou na letria», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 27.

7 – «Distribuisaõ Do asucar Branco /.../ 8 [a.'] p.^a q.^m trabalhou na Letria», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 56.

8 – «Distribuisaõ Do asucar // 8 [a.'] p.^a q.^m trabalhou na Letria», ANTT, CSCF, livr. 41, 1740-1743, fol. 83.

- 9 – «P.^a q.^m trabalhou na Letria “10 [a.ª]», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fol. 17.
- 10 – «p.^a q.^m trabalhou na letria 12 [a.ª]», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fol. 40v.
- 11 – «p.^a q.^m trabalhou na letria 10 [a.ª]», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fol. 63v.
- 12 – «p.^a q.^m trabalhou na letria 8” [a.ª]», ANTT, CSCF, livr. 42, 1743-1747, fol. 90.
- 13 – «P. q.^m trabalhou na letria “10” [liuras de asucar]», ANTT, CSCF, livr. 43, 1747-1750, fol. 17.
- 14 – «P.^a quem trabalhou na letria 8 [liuras de asucar]», ANTT, CSCF, livr. 43, 1747-1750, fol. 44v.
- 15 – «P.^a q.^m trabalhou na letria “8 [liuras de asucar]”», ANTT, CSCF, livr. 43, 1747-1750, fol. 68v.
- 16 – «Com doce para feytores ealfeloa aquem / trabalhou na letria “64 [a.^{el} de assucar]», ANTT, CSCF, livr. 44, 1756-1759, fol. 18v.
- 17 – «P. q.^m trabalhou na Letria “ “8 [a.^{el} de assucar]», ANTT, CSCF, livr. 44, 1756-1759, fol. 79.
- 18 – «P.^a as mosas que trabalharaõ na letria 8 [arrattes de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 45, 1759-1762, fol. 13.
- 19 – «No gasto com as mosas q.[^] trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 45, 1759-1762, fol. 43.
- 20 – «Na alfelua p.^a as mosas q.[^] trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 45, 1759-1762, fol. 72v.
- 21 – «No. .doce p.^a as mosas q.[^] trabalharaõ na letria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 47, 1762-1765, fol. 11v.
- 22 – «No gasto com as mosas q.[~] trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 47, 1762-1765, fol. 34v.
- 23 – «No gasto com as mosas q.[~] trabalharaõ na letria 8 [a.ª de asucar]», ANTT, CSCF, livr. 47, 1762-1765, fol. 59v.
- 24 – «N Alfeloa p.^a as mosas q trabalharam na letria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 48, 1765-1768, fol. 12.
- 25 – «N. Alfeloa as mosas q trabalharaõ na letria 8 [a.ª de asucar]», ANTT, CSCF, livr. 48, 1765-1768, fol. 37.
- 26 – «N. Alfelua p.^a as Mosas q trabalharam na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 48, 1765-1768, fol. 64v.
- 27 – «No Ditto [gasto] Com as mosas que trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 49, 1768-1771, fol. 11.
- 28 – «No gasto com as mosas da letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 49, 1768-1771, fol. 35.

- 29 – «No ditto [gasto] com as mosas q,´ trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 49, 1768-1771, fol. 59.
- 30 – «N Alfelua das Mosas que trabalharaõ na letria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 50, 1771-1774, fol. 14v.
- 31 – «Na Alfelua as Mosas q.ª trabalharaõ na letria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 50, 1771-1774, fol. 43v.
- 32 – «N. Alfelua as Mosas q.ª trabalharaõ na letria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 50, 1771-1774, fol. 73.
- 33 – «N alfelua p.ª as mosas q.ª trabalharaõ na letria, 8 a.ª [de asucar]», ANTT, CSCF, livr. 46, 1774-1777, fol. 16v.
- 34 – «N. alfelua as mosas q.ª trabalharaõ naletria 8a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 46, 1774-1777, fol. 49v.
- 35 – «N. gasto comas mosas q.ª fizerão aletria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 46, 1774-1777, fol. 79.
- 36 – «N alfelua as d.ªs [Mosas] q.ª trabalharão naLetria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 51, 1777-1780, fol. 14.
- 37 – «Na Alfelua p.ª as mosas q.ª trabalharão naLetria 7 ½ [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 51, 1777-1780, fol. 46v.
- 38 – «N Alfelua p.ª asmosas q´ trabalharão naletria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 51, 1777-1780, fol. 75v.
- 39 – «N. Alfeluas as mosas q.ª fizeraõ aletria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 52, 1780-1783, fol. 44.
- 40 – «N. Alfeluas as mosas da letria 8 a.ª [de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 52, 1780-1783, fol. 74v.
- 41 – «N alfelua p.ª as mosas q.ª trabalharaõ naletria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 53, 1783-1786, fol. 12.
- 42 – «N D.º [gasto] comas Mosas q.ª trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 53, 1783-1786, fol. 37v.
- 43 – «N D.º [gasto] comas Mosas q.ª trabalharão na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 53, 1783-1786, fol. 64.
- 44 – «No D.º [gasto] Com as Mossas q.ª trabalharão na letria 8 [a.ª de asucar]», ANTT, CSCF, livr. 50, 1786-1789, fol. 102v.
- 45 – «No gasto com as Mosas q.ª fizeraõ aletria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 50, 1786-1789, fol. 129.
- 46 – «N D.º [gasto] Com as [Mosas] q.ª trabalharaõ na letria 8 [a.ª de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 50, 1786-1789, fol. 160.

- 47 – «N gasto comas d.^{tas} [Mosas] qd.^o fizerão aletria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 55, 1792-1795, fol. 34v.
- 48 – «N gasto com as Mosas q[~] fizerão aletria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 55, 1792-1795, fol. 62.
- 49 – «N. gasto com as Mosas q.[~] fizeraõ aletria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 56, 1795-1798, fol. 37.
- 50 – «NaAlfelua ás mosas q.^{do} se fes aletria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 57, 1798-1801, fol. 14.
- 51 – «Nas Alfeluas as d.^{tas} [mousas] p.^{la} Letria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 57, 1798-1801, fol. 38v.
- 52 – «N Alfelua ás mosas q.^r fizeraõ aLetria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 65, 1801-1804, fol. 35.
- 53 – «N Alfelua às mosas q.^r trabalharaõ aLetria 8 [a.^r de Asucar]», ANTT, CSCF, livr. 65, 1801-1804, fol. 59.

D – Référence à la préparation d'*alféloa* dans les livres de comptes du couvent da Encarnação de Funchal (1669-1819)³⁹⁸

- 1 – «Mayo [1728] /.../ De asucar p.^a bolos do esp.^{to} s.^{to} ealfeloa dia de mayo 09\$520», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 20, 1728-1730, fol. 5.
- 2 – «Mayo [1743] /.../ Para dr.^o para seis arobas deasucar para temperos, e Alfelua de dia de Mayo, e para bolos no Spiri/to Santo, a 70 rs oaratel 13\$440», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1743-1745, fol. 12.
- 3 – «Mayo [1745] / Por dr.^o para seis arobas deasucar a sincoenta reis oaratel paraaalfelua quesedeuedar as rellegi=/ozas emdia de Mayo, epera temperos 9\$600», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1743-1745, fol. 39v.
- 4 – «Abril [1746] /.../ Por dr.^o p.^a 50tt de M.^o p.^a alfeluas e temperos a 60rz tt 3\$____», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 22, 1746-1748, fol. 98v.
- 5 – «Mayo [1750] /.../ P dr. p.^a 33 arates deasucar p.^a alfelua a 60 arate 2\$100», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1749-1751, fol. 73v.

³⁹⁸ Je n'ai pas encore eu l'opportunité de répertorier les mentions à cette douceur dans les livres de comptes de ce couvent, au-delà de 1819.

- 6 – «Abril [1755] Despeza /.../ P dr. p.^a 44 lb.^{as} deasucar a60 lb.^a p.^a alfellua de dia deMajo 2\$640», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 16, 1755-1757, fol. 141v.
- 7 – «Mayo [1756] Despeza /.../ P dr. p.^a 90 liuras de asucar a 60 lb.^a p.^a alfelua dedia de Majo 5\$400 /.../ P dr. p.^a papel p.^a embrulhar aalfelua qsecostuma dar as relegiozas \$200», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 16, 1755-1757, fol. 156.
- 8 – «Majo [1757] Despeza /.../ P dr p.^a 133 lb.^{as} deasucar a 60 lb.^a p.^a alfellua do dia deMayo 7\$780», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 16, 1755-1757, fol. 172.
- 9 – «Mayo [1761] Despeza /.../ P dr.^o p.^a 40 lb.^{as} deasucar a60 lb.^{as} p.^a alfellua dia deMayo 2\$400», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1761-1764, fol. 104.
- 10 – «Mayo [1762] Despeza /.../ P dr. p.^a huá aroba, e 10lb.^{as} deasucar p.^a alfellua dia deMajo as Rellegiozas comohecostume 2\$400», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1761-1764, fol. 116v.
- 11 – «Abril [1763] Despeza / P dr. p.^a hua aroba e20 deasucar p.^a alfellua de dia de Majo asRellegiozas 2\$900», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 23, 1761-1764, fol. 130.
- 12 – «Mayo [1767] Despeza /.../ A dr. para o asucar da alfélua dodia de Mayo 2\$400», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 24, 1767-1769, fol. 14.
- 13 – «Mayo [1768] Despeza /.../ A dr.^o p.^a duas arobas deasucar p.^a alfellua das Relegiozas 3\$000», ABM, *Conventos, Convento da Encarnação (receita e despesa)*, livr. 24, 1767-1769, fol. 35v.
- 14 – «Mayo [1776] P 1 a de assucar branco pela afelua a 80 r. 2\$400 / P 1 a de d.^o [assucar] preto p.^a temperos eajudas a 60 1\$800», ANTT, CNSEF, livr. 10, 1776-1779, fol. 19.
- 15 – «[23 Abril 1815] Para Assucar p.^a dia de Maio p.^a afelua 20 tt.^{as} / a 160 ^{rs} 3\$200 /.../ Papel p.^a se dar afelua a Commonid.^e \$300», ANTT, CNSEF, livr. 39, 1815-1816, fol. 4.
- 16 – «[28 Abril 1816] Assucar p.^a Alfelua em dia de Maio 1@ e 2 lb.^{as} 5\$120», ANTT, CNSEF, livr. 39, 1815-1816, fol. 27.
- 17 – «[17 Abril 1819] Ad.^o [dinheiro] p.^a a sucar a 140 25 lb.^{as} p.^a Alfelua 3\$500», CNSEF, livr. 40, 1818-1819, fol. 25v.

Bibliographie

- A., C., 1794, «Cap. IX: “Dos Trociscos”», in Tavares, Francisco, *Pharmacopeia geral para o reino, e domínios de Portugal. Tomo I: Elementos de Pharmacia*, Lisbonne, Na regia officina typografica, pp. 186-189.
- AAVV, 1847, *Histoire littéraire de la France. Tome XXI: suite du treizième siècle, depuis l'année 1296*, Paris, Chez Firmin Didot Frères/ Treuttel et Wurtz.
- ABECASIS, Isabel, 2015, *Caderno de Receitas do Convento das Salézias*, Lisbonne, Arquivo Nacional da Torre do Tombo.
- ABULCASIS, 1471, *Liber servitoris de praeparatione medicinarum simplicium*, Venise, éd. de Nicolas Jenson, fac-similé numérisé disponible sur le portail internet de la Württembergische Landesbibliothek de Stuttgart en <http://digital.wlb-stuttgart.de/purl/bsz347438814>, consulté le 28/06/2019.
- ABULCASIS, 1516, *Seruidor de Albuchasis trasladado del arabigo en latin por Simon Genoues siendo Abraam judio de Tortona interprete; agora nueuamente trasladado y corregido del latin en la lengua vulgar castellana/por el licenciado Alonso rodriguez de tudela*, Valladolid, Arnao Guille[n] de Brocar, fac-similé numérisé en ligne, disponible sur le portail internet Cisne de la Biblioteca Complutense de Madrid en <https://ucm.on.worldcat.org/oclc/1024854362>, consulté le 28/06/2019.
- ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA, 2001, *Dicionário da língua portuguesa contemporânea da Academia das Ciências de Lisboa*, vol. 1, Lisbonne, Editorial Verbo.
- AFONSO, João, 1966, «Mimos das ilhas. Alfenim, a apoteose do açúcar», in *Panorama. Revista portuguesa de arte e turismo*, série IV, vol. 17 (mars), pp. 53-59.
- AL-ZAHRÂWÎ, 1986, *Al-Taṣrîf li-man ‘adjiza ‘ani-l-ta’ lîf*, 2 vols., éd. de Fuat Sezgin, Francfort, Université Johann Wolfgang Goethe.
- ALDRETE, Bernardo, 1674, *Del origen y principio de la lengua castellana, o romance que oy se usa en Espana*, Madrid, por Melchor Sánchez.
- ALGRANTI, Leila Mezan, 2004, «Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)», in VIEIRA, Alberto (coord.), *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar: O açúcar e o quotidiano. Funchal (Portugal)*, Funchal, CEHA/Secretaria Regional do Turismo e Cultura, pp. 127-143.
- ALGRANTI, Leila Mezan, 2005, «Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira séculos XVII a XIX», in *Anais de História de Além-Mar*, vol. 6, pp. 139-158.

- ALMEIDA, Cândido Mendes de, 1870, *Ordenações Filipinas*, vol. 5, Rio de Janeiro, Typ. do Instituto Philomathico.
- ALMEIDA, Eduardo de Castro e, 1907, *Archivo de Marinha e Ultramar, inventário: Madeira e Porto Santo (vol. 1: 1613-1819)*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- AML-AH, 1974, *Livro das Posturas Antigas*, leit. paleo. e transc. de Maria Teresa Campos Rodrigues. Lisbonne, Câmara Municipal de Lisboa.
- ANDALOU ANONYME, 2012, *Anonymous Andalusian Cookbook*, trad. de Perry, Charles et éd. de Martinelli, Candida.
- ANJUM, Saba, 2013, «Al-Zahrawi: A Prominent Muslim Medical Scientist and His Impact on West», in *Revelation and Science*, vol. 3, n.º 2 (1435H), pp. 51-56.
- ANONYME, 1539 [1512/1513], *O primeiro [-quinto] liuro das ordenações*, vol. 2, 3^e éd., Séville, em casa de lua[n] cro[m]berger / Lisbonne: Luiz Rodriguez.
- ANONYME, 1788, *Arte nova e curiosa, para conserveiros, confeitores, e copeiros e mais pessoas que se occupaõ em fazer doces, e conservas com frutas de varias qualidades, e outras muitas receitas particulares, que pertencem à mesma Arte*, Lisbonne, Na Off. de José de Aquino Bulhoens.
- ANONYME, 1820, «Índice cronológico. Da maior parte da nossa legislação sobre a medicina», in *Jornal de Coimbra*, vol. XVI, n.º LXXXVIII (Parte I), pp. 158-168.
- ANONYME, 1878, «Historiadores do século XV. Hartman Schadel», in *Archivo dos Açores*, vol. 1 (mai), pp. 141-142.
- ANONYME, 1950, «O primeiro aforamento do Curral das Freiras (1537)», in *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. VIII, fasc. 1-2, p. 99.
- ANONYME, 1967, *O "livro de cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal. Primeira edição integral do códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Coimbra, Universidade de Coimbra.
- ANONYME, 1987 [1967], *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Códice português I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Lisbonne, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- ANONYME, 2008, *Livre de Cuisine de l'Infante Maria du Portugal. Traduction de Maria José Palla*, Lisbonne, Instituto de Estudos Medievais.
- ANTÓNIO, Caetano de Santo, 1711, *Pharmacopeia Lusitana Reformada. Methodo Pratico De preparar os Medicamentos na fórma Galenica, & Chimica*, 2^e éd, Lisbonne, Impresso no Real Mosteiro de São Vicente de Fóra.
- ARAGÃO, António, 1982, *A Madeira vista por estrangeiros (1455-1700)*, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- ARAO, Miyo, 2010, «'NANBAN'? sweets introduced by Portugal to Japan in the 16th-17th century», in *Anuário 2010*, Funchal, CEHA, pp. 815-819.

- ARNAUT, Salvador Dias, 1967, «Introdução histórica», in ANONYME, *O “livro de cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal. Primeira edição integral do códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Coimbra, Universidade de Coimbra, pp. VII-CXIX.
- AUSÉCACHE, Mireille, 2007, «Manuscrits d’antidotaires médiévaux: quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France», in *Médiévales*, vol. 52 (printemps), pp. 55-73.
- BALLESTEROS GAIBROIS, Manuel, 1943, «Valencia y los Reyes Católicos (1479-1493)», in *Anales de la Universidad de Valencia*, vol. 20, cuaderno 153.
- BARATA, Paulo J. S., 2011, «As livrarias dos mosteiros e conventos femininos portugueses após a sua extinção: uma aproximação a uma história por fazer», in *Lusitania Sacra*, vol. 24 (juillet-décembre), pp. 125-152.
- BARBAUD, Jean, 1996, «Platearius et l’Antidotaire Nicolas», in *Revue d’histoire de la pharmacie*, vol. 312, pp. 301-305.
- BARCELÓ, Carmen, 1994, «Azúcar y medicina en el mundo islámico», in MALPICA, Antonio (éd.), *1492: lo dulce a la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar (Motril, 21-25 septiembre 1992)*, Granada, Diputación Provincial de Granada, pp. 63-77.
- BARCELÓ, Carmen et LABARTA, Ana, 1991, «La industria azucarera en el litoral valenciano y su léxico (siglos XV-XVI)», in *Actas del Segundo Seminario Internacional La Caña de azúcar en el Mediterráneo*, Motril, Casa de la Palma, pp. 73-103.
- BARCELÓ, Carmen et LABARTA, Ana, 1988, «Le sucre en Espagne (711-1610)», in *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 35, pp. 175-193.
- BARREIROS, Fortunato José, 1838, *Memoria sobre os pesos e medidas de Portugal, Espanha, Inglaterra, França, que se empregão nos trabalhos do corpo de engenheiros e da arma de artilheria*, Lisbonne, Typog. da Acad. Real das Sciencias.
- BARROS, Anabela Leal de, 2013, *As receitas de cozinha de um frade português do século XVI*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BARROS, Anabela Leal de, 2016, *Remédios vários e receitas aprovadas. Segredos vários*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BLUTEAU, Raphael, 1712, *Vocabulario Portuguez & Latino*, Coimbra, vol. 1, Collegio das Artes da Companhia de Jesu.
- BLUTEAU, Raphael, 1713, *Vocabulario Portuguez & Latino*, Coimbra, vol. 3, No Real Collegio das Artes da Companhia.

- BOYER, Jean-Baptiste, 1760, *Codex medicamentarius, seu Pharmacopoea Parisiensis, ex mandato facultatis medicinae parisiensis in lucem edita, decano, m. Joann. Baptista Boyer*, Francfort, apud Franciscum Varrentrapp.
- BRABANT, Rosa Kuhne et SILVA, Monique da, 1997, «Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus», in *Médiévales*, vol. 33, pp. 55-67.
- BRAGA, Ferreira, 1917, «Numismática portuguesa. Moedas da primeira dinastia», in *O Arqueólogo português*, serie 1, vol. 22, pp. 207-213.
- BRAGA, Isabel M. R. M. D., 1991, «O açúcar da ilha da Madeira e o mosteiro de Guadalupe», in *Islenha*, vol. 9 (juillet-décembre), pp. 43-49.
- BRAGA, Isabel M. R. M. D., 2001, *Assistência, saúde pública e prática médica em Portugal (séculos XV-XIX)*, Lisbonne, Universitaria Editora.
- BRAGA, Isabel M. R. M. D., 2007, «À mesa com Grão Vasco: para o estudo da alimentação no século XVI», in *Máthesis*, vol. 16, pp. 9-59.
- BRAGA, Isabel M. R. M. D., 2014, «Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade», in SOARES, Carmen et MACEDO, Irene Coutinho de (coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume Editora, pp. 254-326.
- BRAGA, Isabel M. R. M. D., 2015, *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume.
- BRAGA, Isabel M. R. M. D., 2017, «Domingos Rodrigues e a arte de cozinha: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada», in RODRIGUES, Domingues, *Arte de Cozinha*, Lisbonne, Círculo de Leitores.
- BRISVILLE, Marianne, 2019, «Guillaumond Catherine, Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un Traité anonyme du xiii^e siècle. Étude et traduction française, Paris, L'Harmattan, 2017, 290 p.», in *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée* [en ligne], vol. 145 (septembre), consulté le 13/08/2019.
- CARANTINO, Georges, 2008, «Regard sur le livre de cuisine de l'infante D. Maria du Portugal», in ANONYME, *Livre de cuisine de l'infante Maria du Portugal. Traduction de Maria José Palla*, Lisbonne, Instituto de Estudos Medievais.
- CARDOSO, Zita, 1999, *Segredos da cozinha da Madeira e de Porto Santo*, 4^e éd., Funchal, Édition de l'auteur.
- CARITA, Rui, 1996, *História da Madeira. Vol. 4: O século XVIII: arquitectura de poderes*, Funchal, Secretaria Regional da Educação.
- CARITA, Rui, 1999, *História da Madeira. Vol. 5: O século XVIII: economia e sociedade*, Funchal, Secretaria Regional da Educação.

- CASCUDO, Câmara, 1998 [1954], *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Rio de Janeiro, Ediouro.
- COBARRUBIAS OROZCO, Sebastian de, 1640, *Tesoro de la lengua castellana o espanola*, Madrid, Luis Sanchez.
- COELHO, Maria H. da C., 2014, «A Mesa do rei de Avis. Espaços, oficiais, alimentos e cerimoniais», in SOARES, Carmen et MACEDO, Irene C. de (coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume Editora, pp. 141-164.
- CONDE, Antónia F., 2013, «A opção claustral e a tradição gastronómica local e regional», in CONFRARIA GASTRONÓMICA DO ALENTEJO (coord.), *Carta Gastronómica do Alentejo*, s. l., Entidade Regional de Turismo do Alentejo, pp. 66-85.
- COROMINAS, Joan, 1987 [1961], *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Editorial Gredos, 3^e éd.
- COSTA, José Pereira da et PEREIRA, Fernando Jasmins, 1985, *Livros de contas da ilha da Madeira. I – Almoxarifados e alfândegas*, Funchal, CEHA.
- COSTA, José Pereira da et PEREIRA, Fernando Jasmins, 1989, *Livros de contas da ilha da Madeira. II – Registo da produção de açúcar*, Funchal, CEHA.
- COSTA, José Pereira da, 1995, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, CEHA.
- COSTA, José Pereira, 1998, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*, Funchal, CEHA.
- COSTA, José Pereira, 2002, *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Vol. 3: Segunda metade do século XVI*, Funchal, CEHA.
- COSTA, José Pereira, 2001, *Contos da ilha emersa*, Funchal, éd. de l'auteur.
- COSTA, Marcos Nunes, 2011, *Dicionário de matutês*, Recife, Fundação Antônio dos Santos Abranches, disponible en <http://www.itapetim.net/2010/01/dicionario-dematutes-2/>.
- DIDEROT, Denis et D'ALEMBERT, Jean le Rond, 1777, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers...par une Société de gens de lettres... mis en ordre et publié par M. Diderot; et quant à la partie mathématique par M. d'Alembert*, Genève, Chez Pellet imprimeur-libraire, nouvelle édition, tome X.
- DORVEAUX, Paul, 1896, *L'antidotaire Nicolas. Deux traductions françaises de l'Antidotarium Nicolai l'une du XIV^e siècle suivie de quelques recettes de la même époque et d'un glossaire. L'autre du XV^e siècle, incomplète publiées d'après les manuscrits français 25,327 et 14,827 de la Bibliothèque Nationale*, Paris, H. Welter Éditeur.

- DORVEAUX, Paul, 1913, *Le livre des simples médecines: traduction française du Liber de simplici medicina, dictus Circa instans de Platearius tirée d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms. 3113 de la Bibliothèque S.^{te} Geneviève de Paris) et publiée pour la première fois par le Dr Paul Dorveaux*, Paris, Chez le secrétaire-général de la Société française d'histoire de la médecine, fac-similé numérisé en ligne, disponible sur le portail internet 'Gallica' de la Bibliothèque nationale de France en <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb311212973>, consulté le 28/06/2019.
- DOURSTHER, Horace, 1840, *Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes*, Bruxelles, M. Hayez.
- DOZY, R., 1873, *Le calendrier de Cordoue de l'année 961 texte arabe et ancienne traduction latine*, Leyde, E. J. Brill.
- DOZY, Reinhart Pieter Anne et ENGELMANN, Willem Herman, 1869, *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, 2^e éd., Leyde, E. J. Brill.
- ECHEGARAY, Eduardo de, 1887, *Diccionario general etimológico de la lengua española. Edición económica arreglada del Diccionario etimológico de D. Roque Barcia, del Academia Española y de otros trabajos importantes de sabios etimologistas corregida e aumentada considerablemente por Don Eduardo de Echegaray*, Madrid, José María Faquineto, tomo I.
- EVERAERT, John G., 1987, «Marchands flamands à Lisbonne et l'exportation du sucre de Madère (1480-1530)», in CAIRES, Gilberto P. (coord.), *Actas do 1.º Colóquio Internacional de História da Madeira (1986)*, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais, pp. 442-477.
- FERNANDES, Isabel M., 2002, «Alimentos e alimentação no Portugal quinhentista», in *Revista de Guimarães*, vol. 112, pp. 125-215.
- FERNANDES, Isabel Maria Granja, 2012, *A loiça preta em Portugal: Estudo histórico, modos de fazer e de usar*, 2 vols., thèse de doctorat en Histoire soutenue à l'université du Minho.
- FERREIRA, Manuel Juvenal Pita, 1959, *O arquipélago da Madeira. Terra do Senhor Infante. De 1420 a 1460*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
- FIGUEIREDO, Cândido de, 1899, *Nôvo dicionário da língua portuguesa*, vol. 1, Lisbonne, Livraria Editôra Tavares Cardoso & Irmão.
- FRANCO, António C., 2003, «O Livro de Alveitaria do mestre Giraldo numa perspectiva da linguística de texto de especialidade», in FONSECA, L. A.; AMARAL, L. C. et SANTOS, M. F. F. (coord.), *Os Reinos Ibéricos na Idade Média: livro de homenagem ao Professor Doutor Humberto Carlos Baquero Moreno*, vol. 1, Porto, Livraria Civilização Editora, pp. 209-217.

- FREYRE, Gilberto, 1997, *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, São Paulo, Companhia das Letras.
- FRUTUOSO, Gaspar, 1873, *Saudades da Terra, Historia das ilhas do Porto-Santo, Madeira, Desertas e Selvagens. Manuscrito do seculo XVI anotado por Alvaro Rodrigues de Azevedo*, Funchal, Typ. Funchalense.
- GANDRA, Manuel J., 2017, *O império divino na Amazónia*, Mafra / Rio de Janeiro, Instituto Mukharajj Brasilan & Centro Ernesto Soares de Iconografia e Simbólica-Cesdies.
- GARRIDO ANES, María E., 2009, *De "simplici medicina" (Circa instans) en inglés medio: vernacularización del tratado salernitano de Mateo Plateario*, thèse soutenue à l'université de Huelva (Departamento de Filología Inglesa).
- GODINHO, Vitorino Magalhães, 1965, *Os descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 2, Lisbonne, Arcádia.
- GÓIS, Damião de, 1566, *Chronica do felicissimo rei Dom Emanuel composta per Damiam de Goes, dividida em quatro parte ...*, Lisbonne, Em casa de Françisco correia.
- GOMES, Eduarda Maria de Sousa, 1995, *O convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua história (1660-1777)*, Funchal, CEHA.
- GOMES, João Pedro, 2018, «De "caldos esforçados" a "receitas para doentes". Culinária e saúde no Portugal moderno (séc. XVI e XVII)», in SOARES, Carmen et RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes (coord.), *Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura*, vol. I, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 89-122.
- GOMES, João Pedro, 2016, «Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)», in PINHEIRO, J. et SOARES, C. (coords), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, pp. 213-326.
- GOMES, Rosa Varela, 2002, *Silves (Xelb) – Uma Cidade do Gharb al-Andalus. Território e Cultura*, Lisbonne, Instituto Português de Arqueologia.
- GOUVEIA, David Ferreira, 1992, «Açúcar confeitado na Madeira», in *Islenha*, vol. 11 (juillet-décembre), pp. 35-52.
- GUAL CAMARENA, M., 2014, *Vocabulario del comercio medieval*, disponible en <http://www.um.es/lexico-comercio-medieval>, consulté le 25/07/2019.
- GUILLAUMOND, Catherine, 2017, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un traité anonyme du XIII^e siècle. Étude et traduction française*, Paris, L'Harmattan.
- HAMZAOUI, Sonia Mlayah, 2016, *Faites en sucre*, Tunis, Académie Tunisienne des Sciences, des Lettres et des Arts Beït al-Hikma.

- HOOF, Henri Van, 2001, «Notes pour une histoire de la traduction pharmaceutique», in *Meta – Journal des traducteurs*, vol. 46, n.º 1 (mars), pp. 154-175.
- HUICI MIRANDA, Ambrosio, 1957, «La cocina hispano-magribi durante la epoca almohade», in *Revista del Instituto Egipcio de Estudios Islámicos en Madrid*, vol. 5 (fasc. 1-2), pp. 137-141.
- HUICI MIRANDA, Ambrosio, 1966, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Madrid, Editorial Maestre.
- HYMAN, Philip et HYMAN, Mary, 1996, «Imprimer la cuisine. Les livres de cuisine en France du XV^e au XIX^e siècle», in FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, pp. 643-655.
- LABARTA, Ana et BARCELÓ, Carmen, 1994, «Azúcar y medicina en el mundo islámico», in MALPICA, Antonio (éd.), *1492: lo dulce a la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar (Motril, 21-25 septiembre 1992)*, Granada, Diputación Provincial de Granada, pp. 63-75.
- LAMMENS, Henri S. J., 1890, *Remarques sur les mots français dérivés de l'arabe*, Beyrouth, Imprimerie catholique.
- LAURENT, Jean-Michel, 2016, *Traité de Cuisine arabo-andalouse dit anonyme andalou*, Saint Ouen, Les éditions du net.
- LECLERC, Lucien, 1876, *Histoire de la médecine arabe par le d^r Lucien Leclerc: exposé complet des traductions du grec*, Paris, Ernest Leroux éditeur, 2 tomes.
- LEITE, Jerónimo Dias, 1947, *Descobrimento da ilha da Madeira e discurso da vida e feitos dos capitães da dita ilha*, Coimbra, Universidade de Coimbra.
- LEJEUNE, Alphonse, 1894, *Monnaies, poids et mesures des principaux pays du monde*, Paris / Nancy, Berger-Levrault & cie.
- LEMOS, Maximiano (dir.), 19___, *Encyclopedia portuguesa ilustrada: dicionário universal*, vol. I, Porto, Lemos & C.^a, Sucessor.
- LEROI-GOUHRAN, André, 1965, *Le geste et la parole. Tome II: la mémoire et les rythmes*, Paris, Éditions Albin Michel.
- LISANTI, Luís, 1973, *Negócios coloniais (uma correspondência comercial do século XVIII)*, vol. 1, São Paulo, Visão Editorial.
- LISBOA, João Luís, 1994, «Lopes, Fernão», in ALBUQUERQUE, Luis (dir.), *Dicionário de história dos descobrimentos portugueses*, vol. 2, Lisbonne, Círculo de Leitores/Caminho, pp. 622-623.
- LOPES, Fernão, 1895, *Chronica de El-Rei D. Fernando*, vol. I, Lisbonne, Escriptorio.
- LOPES, Fernão, 1897, *Chronica de El-Rei D. João I*, vol. III, Lisbonne, Escriptorio.

- LOPES, L. Seabra, 2003, «Sistemas legais de medidas de peso e capacidade, do Condado Portucalense ao Século XVI», in *Portugalia*, Nova Série, vol. XXIV, pp. 113-164.
- MACHADO, João Pedro, 1977 [1952], *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, vol. 1, 3^e éd., Lisbonne, Livros Horizonte.
- MAGALHÃES, Joaquim Romero, 2009, «O açúcar nas ilhas portuguesas do Atlântico. Séculos XV e XVI», in *Varia historia*, vol. 25, n.º 41 (janvier-juin), pp. 151-175.
- MAÍLLO SALGADO, Felipe, 1998 [1983], *Los arabismos del castellano en la Baja Edad Media*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 3^e éd.
- MALDONADO, Diego Granado, 1614 [1599], *Libro del Arte de Cocina*, Lerida, Por Luys Manescal.
- MELEIRO, Maria J. S., 2011, '*Novidade de pallavras*' no português do século XV, thèse de doctorat en linguistique historique soutenue à l'université de Lisbonne.
- MELO, Luís Francisco Cardoso de Sousa, 1972, «Tombo I.º do registo geral da Câmara Municipal do Funchal (1.ª Parte)», in *Boletim do Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XV.
- MELO, Luís F. C. de S., 1973, «Tombo I.º do registo geral da Câmara Municipal do Funchal (1.ª Parte)», in *Boletim do Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XVI e XVII.
- MELO, Luís F. C. de S., 1990, «Tombo I.º do registo geral da Câmara do Funchal, 2.ª Parte», in *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XIX.
- MENDONÇA, Manuela, 2004, «A reforma da saúde no reinado de D. Manuel», in *Actas do III.º Congresso histórico de Guimarães – D. Manuel e a sua época (Guimarães, 24 a 27 de outubro de 2001)*, Guimarães, Câmara Municipal de Guimarães, vol. 2, pp. 332-348.
- MESUE, Johannes, 1589, *Ioannis Mesuae Damasceni Medici Clarrissimi Opera. De medicamentorum purgantium delectu, castigatione & vsu libri duo: quorum priorem Canones vniuersales, posteriorem De simplicibus vocant: Grabadin, hoc est Compendii secretorum medicamentorum libri duo, quorum prior Antidotarium posterior de appropriatis vulgo inscribitur*, Venise, Ioannis Costae, exemplaire conservé à la Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense de Madrid, fac-similé numérisé en ligne, disponible sur le portail internet 'Dioscórides' de la Biblioteca Complutense de Madrid en <https://ucm.on.worldcat.org/oclc/1024861287>, consulté le 28/06/2019.
- MIGUEL, Carlos M., 1960-1961, «O açúcar, sua origem e difusão», in *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. XII, pp. 55-124.
- MOTIÑO, Francisco M., 1611, *Arte de cozina, pastelaria, vizcocheria, y confetueria*, Madrid, Luis Sanchez.

- MOULINIER-BROGI, Laurence et WEILL-PAROT, Nicolas, 2007, «La science médiévale, du codex à l'imprimé», in *Médiévales*, vol. 52 (printemps), pp. 7-14.
- NUNES, Naidea N., 2001, «A terminologia histórica do açúcar nas ilhas atlânticas: Madeira e Canárias (Século XV e XVI)», in COLLIN, N., GIOT, E. et MASSA, F. (éds.), *Les îles atlantiques: réalités et imaginaire*, Rennes, Université Haute Bretagne Rennes 2, pp. 139-161.
- NUNES, Naidea N., 2002, *O açúcar de cana na ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira*, thèse de doctorat en linguistique romanique soutenue à l'Université de Madeira.
- NUNES, Naidea N., 2003, *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico*, Funchal, CEHA.
- NUNES, Naidea N., 2004, «A tradição açucareira dos doces, bebidas e mezinhas no quotidiano das ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe», in VIEIRA, Alberto (coord.), *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar. O açúcar e o quotidiano*, Funchal, CEHA, pp. 223-240.
- NUNES, Naidea N., 2006, «A terminologia ibero-americana do açúcar de cana: diálogo de línguas e culturas», in CABRÉ, M. T., ESTOPÀ, R. et TEBÉ, C. (éds.), *La terminología en el siglo XXI: contribución a la cultura de la paz, la diversidad y la sostenibilidad: actas del IX Simposio Iberoamericano de Terminología RITMERO4*, Barcelone, Institut Universitari de Lingüística aplicada da Universitat Pompeu Fabra, pp. 235-244.
- NUNES, Naidea N., 2016, «A cultura açucareira e a alimentação: património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil», in PINHEIRO, Joaquim et SOARES, Carmen (éds.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, pp. 239-264.
- NUNES, Naidea N., 2017, «A translocalidade da cultura açucareira: o Funchal, cidade do açúcar, entre o Mediterrâneo e o Atlântico», in *Translocal. Culturas Contemporâneas Locais e Urbanas* [en ligne], vol. 1 (octobre-décembre), pp. 10-11, disponible en <http://translocal.cm-funchal.pt/wp-content/uploads/2018/01/Translocalidade-Cultura-Acucareira.pdf>, consulté le 15/07/19.
- OLIVEIRA, Christovão R. de, 1755 [1554/1555], *Summario, em que brevemente se contem algumas cousas assim ecclesiasticas, como seculares, que ha na Cidade de Lisboa... adicionado por Manoel da Conceiçam, etc*, Lisbonne, Na Officina de Miguel Rodrigues.

- OSSWALD, Cristina, 2010, «Hábitos alimentares dos jesuítas em Portugal, na Índia e no Brasil (XVI-XVIII)», in SÁ, Isabel dos G. et GARCIA FERNÁNDEZ, Máximo (dir.), *Portas adentro. Comer, vestir, habitar (ss. XVI-XIX)*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial da Universidad de Valladolid, pp. 69-85.
- OUBAHLI, Mohamed, 2012, *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen-Âge*, Casablanca, Fondation du Roi Abdul-Aziz.
- OUERFELLI, Mohamed, 2013, «Les usages du sucre dans le manuel de pharmacie de Cohem Al'Atţār, médecin juif du Caire au XIII^e siècle», in *Anuario de Estudios Medievales*, vol. 43/1 (janvier-juin), pp. 243-258.
- OUERFELLI, Mohamed, 2008, *Le sucre: production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden / Boston, Brill.
- OUERFELLI, Mohamed, 2018, «De la boutique de l'apothicaire à la table du prince. Les fruits confits en Méditerranée occidentale à la fin du Moyen Âge», in *Food and History*, Turnhout, Brepols, vol. 14/2016 (2-3), pp. 163-179.
- PERAZA DE AYALA, José, 1935, *Las antiguas ordenanzas de la isla de Tenerife: notas y documentos para la historia de los municipios canarios*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios.
- PEREIRA, Eduardo C. N., 1989 [1939], *Ilhas de Zarco*, vol. 2, 4.^a edição, Funchal, Câmara Municipal do Funchal.
- PEREIRA, Fernando J., 1991, *Estudos sobre história da Madeira*, Funchal, CEHA.
- PÉREZ VIDAL, José, 1973, *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- PÉREZ VIDAL, José, 1981, *Medicina y dulcería en el Libro de buen amor*, Madrid, Cupsa Editorial.
- PICCHIO, Luciana S., 1990, «O sacro colégio de alfenim. Considerações sobre a civilização do açúcar na ilha da Madeira e noutras ilhas», Separata das *Actas do II Colóquio Internacional da História da Madeira (Funchal, setembro 1989)*, Funchal, Centro de Estudos da História do Atlântico, pp. 181-190.
- PINHEIRO, Luís da Cunha, 2012, «A produção açucareira em São Tomé ao longo de Quinhentos», in ROQUE, Ana C.; SEIBERT, Gerhard et MARQUES, Vítor R. (coord.), *Actas do Colóquio Internacional São Tomé e Príncipe numa perspectiva interdisciplinar, diacrónica e sincrónica*, Lisbonne, Instituto Universitário de Lisboa / Centro de Estudos Africanos e Instituto de Investigação Científica Tropical, pp. 27-46.

- PITA, João R. et PEREIRA, Ana L., 2012, «A arte farmacêutica no século XVIII, a farmácia conventual e o inventário da Botica do Convento de Nossa Senhora do Carmo (Aveiro)», in *Ágora. Estudos Clássicos em Debate*, vol. 14.1, pp. 227-268.
- PITA, João R., 1999, «Um livro com 200 anos: a farmacopeia portuguesa (Edição oficial). A publicação da primeira farmacopeia oficial: Pharmacopeia Geral (1794)», in *Revista de História das Ideias*, vol. 20, pp. 47-100.
- PLOUVIER, Liliane, 1994, «L'électuaire, un médicament plusieurs fois millénaire», in *Cercle Benelux d'histoire de la pharmacie*, bull. 86 (mai), pp. 7-21.
- PLOUVIER, Liliane, 1999, «L'introduction du sucre en pharmacie», in *Revue d'histoire de la pharmacie*, vol. 322, pp. 199-216.
- PLOUVIER, Liliane, 2006, «Le rôle d'Al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident», in *Horizons maghrébins – Le droit à la mémoire*, vol. 55, pp. 30-47.
- POMET, Pierre, 1694, *Histoire generale des drogues, traitant des plantes, des animaux, & des minéraux*, Paris, chez Jean-Baptiste Loyson, & Augustin Pillon / Chez Estienne Ducastin.
- QUER, Joseph, 1784, *Continuacion de la flora española ó historia de las plantas de España que escribia Don Joseph Quer*, Madrid, Por D. Joachîn Ibarra, tome V.
- RAMOS, Anabela et CLARO, Sara, 2013, *Alimentar o corpo, saciar a alma: Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, Vila Real, Direcção Regional de Cultura do Norte.
- RAMOS, Anabela, s. d., *Os Doces no tempo monástico de Tibães*, Communication au colloque I.º Encontro de doçaria conventual, disponible en <https://meocloud.pt/link/9c1b8fdb-d8e2-4a5b-8edf-958df8ebbec9/Anabela%20Ramos.pdf/>.
- RAU, Virginia et MACEDO, Jorge de, 1962, *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
- RIBEIRA, Luís da S., 1948, «Alfenim», in *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, vol. 6, pp. 281-282.
- RIBEIRA, Luís da S., 1982, *Obras. Vol. 1: Etnografia açoriana*, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira.
- RICORDEL, Joëlle, 1998, «Les sciences médicales au temps des califes omeyyades de Cordoue: Al-Zahrâwî et Ibn Wâfid: savants-pharmacologues andalous traduits en Occident chrétien», in *Revue d'histoire de la pharmacie*, vol. 317, pp. 29-40.
- RIEDER, Philip et ZANETTI, François, 2012, «Le remède et ses usages historiques (1650-1820)», in *Histoire, médecine et santé*, vol. 2 (automne), pp. 9-19.

- ROSENBERGER, Bernard, 1996, «La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne», in FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo, *Histoire de la Alimentation*, Paris, Fayard, pp. 345-365.
- RUIZ, Juan (Arcipreste de Hita), 1901, *Libro de Buen Amor. Texte du XIV^e siècle publié pour la première fois avec les leçons des trois manuscrits connus par Jean Ducamin*, Toulouse, Imprimerie et librairie Édouard Privat.
- SAINZ-TRUEVA, José de, 1987, «Doces & sabores do quotidiano madeirense», in ARANHA, Manuela (coord.), *Cousas & lousas das cozinhas madeirenses*, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais, pp. 13-33.
- SANTOS, Thierry Proença dos, 2005, «Literatura de comer e beberes. Madeira séc XX», in *Ilharq*, vol. 5, pp. 89-121.
- SARMENTO, Alberto Artur, 1923, «Excursão a Machico em 1907», in CASTRO, Carlos J. de F. e, *Almanaque da Madeira 1924*, Funchal, éd. de l'auteur, pp. 68-71.
- SARMENTO, Alberto A., 1941, *As pequenas indústrias da Madeira*, Funchal, Diário de Notícias.
- SARMENTO, Alberto A., 1946, *Ensaio históricos da minha terra*, vol. I, Funchal, Junta Autónoma do Distrito do Funchal.
- SATO, Tsugitaka, 2014, *Sugar in the Social Life of Medieval Islam*, Leyde, Brill.
- SERRA RÁFOLS, Elias et ROSA, Leopoldo de la, 1970, *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, fascículo IV (1518-1525), San Cristóbal de La Laguna, Instituto de Estudios Canarios.
- SERRÃO, Joaquim V., 1989 [1977], *Cronistas do século XV posteriores a Fernão Lopes*, 2^e éd., Lisbonne, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa.
- SILVA, António de M., 1789, *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau / reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*, vol. 1, Lisbonne, Na Officina de Simão Thaddeo Ferreira.
- SILVA, António J. M. da, 2020, «Du fanîd au penidios: Analyse comparée de recettes chrétiennes et maghrébo-andalouses de pénide (Moyen-âge et Renaissance)», in STENGEL, Kilien et MISSAOUI, Sihem Debbabi (dir.), *La cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une simple histoire de couscous?*, Paris, L'Harmattan, pp. 121-142.
- SILVA, António J. M. da, 2020, «La "fabrique" du jardin de l'Atlantique. Lectures économique, sociologique et anthropologique de l'acclimatation des plantes fruitières et potagères à Madère (XV^e-XVIII^e siècle)», in *Horizons Maghrébins*, vol. 79, pp. 54-79.
- SILVA, António J. M. da, 2013, *Un ingrédient du discours*, Saint Denis, Édilivre.

- SILVA, Fernando A. da et MENEZES, Carlos A. de, 1998 [1940-1946], *Elucidário Madeirense*, version fac-similé, vol. 1, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- SILVA, José M. de A., 1995, *A Madeira e a construção do mundo atlântico (séculos XV-XVII)*, 2 vols., Funchal, CEHA.
- SOARES, Carmen, 2018, «8. Aranha, Silvestre, Suplício dos doces (1727)», in SOARES, Carmen (coord.), *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 278-280.
- SOLDEVILA, Ferran, 1995, *Pere el Gran: Primera Part, L'infant*, Barcelone, Institut d'Estudis Catalans.
- SOUSA, Élvio, 2012, «A doçaria madeirense», in IEPF (éd.), *Sabores e saberes da doçaria portuguesa*, Lisbonne, Instituto do Emprego e Formação Profissional, pp. 93-105.
- SOUSA, João J. A. de, 1984, «A indústria de conservas na Madeira – séculos XV-XIX», in *Diário de Notícias – Funchal*, 1^{er} avril, pp. 7-8.
- SOUSA, João J. A. de, 1991, *O convento de Santa Clara do Funchal*, Funchal, Secretaria Regional do Turismo.
- STOLS, Eddy, 2004, «The Expansion of the Sugar Market in West Europe», in SCHWARTZ, Stuart B., *Tropical Babylons: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*, Chapel Hill, Univ of North Carolina Press, pp. 237-288.
- TAVARES, Francisco, 1794, *Pharmacopeia geral para o reino, e domínios de Portugal*, Lisbonne, Na regia officina typografica, tomes I et II.
- TRIGOZO, Sebastião F. de M., 1815, «Memoria sobre os pesos e medidas portuguezas e sobre a introdução do systema metro-decimal», in *Memórias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Lisbonne, Oficina da mesma Academia, Tome 5.
- UNIVERSIDADE DE COIMBRA, 1792, *Ordenações do Senhor Rey D. Affonso V*, livr. V, Coimbra, Na Real Imprensa da Universidade.
- VASCONCELLOS, Carolina M. de, 1910, «Mestre Giraldo e os seus tratados de alveitria e cetraria», in *Revista Lusitana*, vol. XIII, n.º 3/4, pp. 268-269.
- VASCONCELLOS, Jorge F. de, 1619, *Comedia Aulegrafia / feita por Jorge Ferreira de Vasconcellos; Agora novamente impressa à custa de Dom Antonio de Noronha...*, Lisbonne, Por Pedro Craesbeeck.
- VELA AULESA, Carles, 2015, «Defining "Apothecary" in the Medieval Crown of Aragon», in SABATÉ, F. (éd.), *Medieval Urban Identity: Health, Economy and Regulation*, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, pp. 127-142.

- VERDELHO, Telmo, 2002, «Dicionários portugueses, breve história», in NUNES, José H. et PETER, Margarida M. T. (org.), *História do saber lexical e constituição de um léxico brasileiro*, São Paulo, Humanitas, pp. 15-64.
- VERÍSSIMO, Nelson, 2000, *Relações de poder na sociedade madeirense do século XVII*, Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- VERÍSSIMO, Nelson, 2002, *O Convento de S. Bernardino em Câmara de Lobos. Elementos para a sua história*, Funchal, Centro Social e Paroquial de Santa Cecília.
- VIEIRA, Alberto, 1996, «Cinco séculos da história do açúcar na Madeira», in VIEIRA, Alberto et CLODE, Francisco, *A Rota do Açúcar na Madeira*, Funchal, CEHA, pp. 9-175.
- VIEIRA, Alberto, 2004, *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeira. Séculos XV-XX*, Funchal, CEHA.
- VIEIRA, Alberto, 2004, «The Sugar Economy of Madeira and the Canaries 1450-1650», in SCHWARTZ, Stuart B., *Tropical Babylons: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*, Chapel Hill, Univ of North Carolina Press, pp. 42-84.
- VIEIRA, Alberto, 2015, *Alfenim da Madeira para o mundo*, Funchal, CEHA.
- VIEIRA, Alberto, 2016, «Alfenim», in *Aprender Madeira* [en ligne], disponible en <http://aprendermadeira.net/alfenim/>, consulté le 03/07/2019.
- VIEIRA, Alberto, 2016, *As festas do divino, das ilhas para o Brasil, um caminho ainda por revelar*, Cadernos de Divulgação (n.º 5), Funchal, CEHA.
- VIEIRA, Frei Domingos, 1871, *Grande dicionario portuguez ou thesouro da lingua portuguesa. Publicação feita sobre o manuscrito original, inteiramente revisto e consideravelmente augmentado*, vol. I, Porto, Em casa dos editores Ernesto Chardron e Bartholomeu H. de Moraes.
- VILHENA, Maria da C., 2000, «Reminiscências árabes na doçaria portuguesa. As alcomanias», in *Arquipélago – História*, 2.ª série, vol. IV, n.º 2, pp. 625-634.
- VITERBO, Joaquim de S. R. de, 1865 [1798/1799], *Elucidário das palavras, termos e frases*, vol. 1, 2ª éd., Porto/Lisbonne, Livraria Civilização.
- ZAOUALI, Lilia, 2007, *Medieval cuisine of the islamic world – a concise history with 174 recipes*, Berkeley / Londres / Los Angeles, University of California Press.

Manuscrits

ANDALOU ANONYME, 12__ [1604], *Livre de cuisine maghrébo-andalou*, Bibliothèque Nationale de France, manuscrit 7009. Version numérisée en ligne, disponible sur le portail internet «Archives et manuscrits de la BNF» en <https://archivesetmanuscrits.bnf.fr/ark:/12148/cc78115j>, consulté le 28/06/2019.

LOPES, Fernão, 15__, *Primera parte da cronica del Rey Dom João o primero desse nome*, Bibliothèque Nationale du Portugal, codex 950.

PLATEARIUS, 15__, *Livre des simples médecines, ou Herboriste; en français, par ordre alphabétique*, fol. 135. Manuscrit 12322 de la Bibliothèque des Capucins de la Rue Saint-Honoré. Fac-similé numérisé en ligne, disponible sur le portail internet Gallica de la Bibliothèque Nationale de France en <http://archivesetmanuscrits.bnf.fr/ark:/12148/cc435101>, consulté le 28/06/2019.

Documents d'Archives

AML-AH, *Chancelaria da Cidade, Livro de posturas antigas*, doc. 243.

ANTT, *Aclamações e Cortes, Cortes*, maço 3, n.º 5.

ANTT, *CNSEF, Receita e Despesa*, livr. 9-30.

ANTT, *Corpo Cronológico*, l.ª Parte, maço 85, doc. 43.

ANTT, *CSBCL*, livr. 494.

ANTT, *CSCF, Receita e despesa*, livr. 35-83.

ABM, *Convento da Encarnação, Receita e despesa*, livr. 14-29.

ABM, *Convento de Santa Clara, Receita e despesa*, livr. 47, 48, 50.

ABM, *Câmara Municipal do Funchal, Correições*, livr. 168.

ABM, *Câmara Municipal do Funchal, Registo Geral (T. 7: 1672-1720)*, livr. 1218.

ABM, *Câmara Municipal do Funchal, Vereações*, livr. 1303.

ABM, *Governo Civil, Conventos*, livr. 272-274.

ABM, *Diário de Notícias*, n.º 6515, 6960, 8760, 9072, 11983, 12350.

BGUC, Manuscrit 120.

Documents Iconographiques

Josefa de Ayala (Séville, 1630 – Óbidos, 1684), *Natureza-morta com doces e Barros*, signé et daté «*Josepha em Obidos 1676*», peinture à l'huile sur toile, 80 x 60 cm, Museu Municipal de Santarém (Casa-Museu Anselmo Braamcamp Freire), inv. MMS/005462BF.

Tableau 1 – Recettes Chrétiennes de Pénide (1-5): XIII^e-XVI^e Siècles

	nom de l'ouvrage	ingrédients du sirop	technique du clou	autres ustensiles	autres ingrédients	test du point du sucre	analogie à une autre préparation	forme du produit final
XIII ^e s.	1 – Trad. franç. de <i>Circa instans</i> (man. 3113, BSGP). Dorveaux 1913, p. 154-155.	sucre + eau	x	<p> Pierre en marbre? (travailler la pâte)</p> <p> ciseaux (débitage)</p>	<p> pour blanchir la pâte:</p> <p> amidon (optionnel)</p>	goutte versée sur le marbre doit fendre entre les doigts	–	petites pièces de forme non spécifiée
XV ^e s.	2 – Trad. lat. <i>Liber servitoris</i> (N. Jenson, Venise 1471, fol. 40v.).	<p> sucre blanc, fort et sec (1, 2 ou 3 livres) + eau en quantité suffisante pour le couvrir.</p> <p> poudre de sucre (quantité?) + eau en quantité suffisante pour le couvrir</p> <p> miel de canne "forte" (1?) + sucre blanc (2?) + un peu d'eau</p> <p> –</p> <p> miel de canne "subtile" (2?) + sucre blanc (1?) + un peu d'eau</p> <p> miel de canne (2/3?) + sucre blanc (1/3?) + un peu d'eau</p> <p> sucre (quantité?) + eau de rose + camphre</p>	x	<p> récipient (grande ouverture) en cuivre étamé ou céramique à glaçure (cuire le sirop)</p> <p> pierre en marbre (travailler la pâte)</p> <p> ciseaux (découper la pâte)</p> <p> tamis (sécher les morceaux de pâte près du feu une fois formés)</p>	<p> pour ramollir la pâte:</p> <p> miel, un peu d'huile d'amande ou une autre huile (optionnel)</p> <p> pour graisser le marbre: huile d'amande ou de sésame</p> <p> donner la forme voulue à la pâte:</p> <p> amidon (saupoudré sur le marbre)</p>	goutte versée sur le marbre doit coller ou filer entre les doigts	pâte travaillée comme celle des <i>electuaria dulcia</i>	<p> ronde</p> <p> allongée</p> <p> autres non spécifiées</p>

<p>XVI^e s.</p>	<p>3 – Trad. franç. de <i>Circa instans</i> (man. 12322, BNF), fol. 135.</p>	<p>sucre + eau</p>	<p>x</p>	<p> Pierre en marbre (travailler la pâte)</p>	<p><u>pour blanchir la pâte:</u> amidon</p>	<p>goutte versée sur le marbre se fend quand elle endurecit</p>	<p>–</p>	<p>petites pièces de forme non spécifiée</p>
	<p>4 – Trad. esp. du <i>Liber servitoris</i> (A. R. de Tudela, Valladolid, 1516), BHUC, fol. ccc(v) – cccii.</p>	<p>1, 2 ou 3 livres de sucre blanc, fort et sec + eau en quantité suffisante pour le couvrir</p> <p>poudre de sucre (quantité?) + eau en quantité suffisante pour le couvrir</p> <p>miel de canne “forte” (1?) + sucre blanc (2?) + un peu d’eau</p> <p>–</p> <p>miel de canne “subtile” (2?) + sucre blanc (1?) + un peu d’eau</p> <p>miel de canne (2/3?) + sucre blanc (1/3?) + un peu d’eau</p> <p>sucre, ... (?) + eau de rose + camphre</p>	<p>x</p>	<p>réipient (grande ouverture) en cuivre étamé ou céramique à glaçure (cuire le sirop)</p> <p> Pierre en marbre (travailler la pâte)</p> <p>ciseaux (découper la pâte)</p> <p>tamis (sécher les morceaux de pâte près du feu une fois formés)</p>	<p><u>pour ramollir la pâte:</u> miel (1 once par livre de sucre), huile d’amande, autre huile (optionnel)</p> <p><u>pour graisser le marbre:</u> huile d’amande ou de sésame</p> <p><u>pour donner la forme voulue à la pâte:</u> amidon (saupoudré sur le marbre)</p>	<p>goutte versée sur le marbre doit filer entre les doigts sans coller</p>	<p>pâte travaillée comme celle des <i>electuaria dulcia</i></p>	<p>ronde large autres non spécifiées</p>

5 – Trad. lat. du <i>Liber servitoris</i> (<i>Mesuae Opera</i> , Venise, 1589), BHUC, fol. 246v.	<p>sucre blanc, fort et sec (1, 2 livres ou plus) + eau en quantité suffisante pour le couvrir</p> <p>poudre de sucre (quantité?) + eau en quantité suffisante pour le couvrir</p> <p>miel de canne "forte" (1?) + sucre blanc? (2?) + un peu d'eau</p> <p>–</p> <p>miel de canne "subtile" (2?) + sucre blanc (1?) + un peu d'eau</p> <p>miel de canne (2/3?) + sucre blanc (1/3?) + un peu d'eau</p> <p>sucre (quantité?) + eau de rose + camphre</p>	x	<p>récipient (grande ouverture) en cuivre étamé ou céramique à glaçure (cuire le sirop)</p> <p> Pierre en marbre (travailler la pâte)</p> <p>ciseaux (découper la pâte)</p> <p>tamis (sécher le pénide près du feu une fois prêt)</p>	<p><u>pour ramollir la pâte:</u> miel, huile d'amande, autre huile (optionnel)</p> <p><u>pour graisser le marbre:</u> huile d'amande ou de sésame</p> <p><u>pour donner la forme voulue à la pâte:</u> amidon (saupoudré sur le marbre)</p>	goutte versée sur le marbre doit coller ou filer entre les doigts	pâte travaillée comme celle des <i>electuaria dulcia</i>	ronde oblongue autres non spécifiées
---	---	---	---	--	---	--	--------------------------------------

Tableau 2 – Recettes Musulmanes de Pénide (a, b) et Recette Portugaise de l'Alféloa (c)

	nom de l'ouvrage	ingrédients du sirop	technique du clou	autres ustensiles	autres ingrédients	test du point du sucre	analogie à une autre préparation	forme du produit final
[X ^e s.]	a – <i>al-taṣrif li-man 'adjiza 'ani-l-ta' lif</i> (man. 502, Süleymaniye Umumi Kütüphanesi Library of Istanbul). Barceló et al., 1988, p. 188.	1, 2 ou 3 livres (<i>rid</i>) de sucre sec et blanc (<i>ṭabarzad</i>), ou de la poudre de sucre (<i>duqâq al-sukkar</i>) + eau en quantité suffisante pour le couvrir (consistance du miel d'abeilles) 1 livre de <i>candi</i> mouillé + 4 de sucre blanc sec (<i>ṭabarzad</i>) miel de canne (<i>asal al-qasab</i>) épais et fort (1) + sucre blanc (un peu plus de 1/3) + un peu d'eau – miel de canne fluide (1) + sucre blanc? (½) + un peu d'eau miel de canne de mauvaise qualité (1/3) + sucre blanc? (2/3) + un peu d'eau sucre? + eau de rose + camphre	x (optionnel)	marmite en cuivre (<i>qidr nuḥâs</i>) d'une grande ouverture ou en son absence, céramique à glaçure (cuire le sirop) pierre en marbre (travailler la pâte) ciseaux (découper la pâte) tamis à blé (sécher les morceaux de pâte près du feu une fois prêts)	<u>pour ramollir la pâte:</u> quelques gouttes d'huile d'amande ou autre huile par once de sucre (optionnel) <u>pour enduire le marbre:</u> huile de sésame <u>pour obtenir des morceaux en forme de patte de gazelle:</u> amidon (saupoudré sur le marbre)	la pâte doit filer entre les doigts sans coller	pâte travaillée comme celle du <i>hulw</i>	forme de fuseau patte de gazelle

<p>1604 [XIII^e s.]</p>	<p>b – Livre de cuisine de l’anonyme andalou (Huici Miranda 1966, p. 259; Perry apud Martinelli 2012, p. 196.</p>	<p>sucre blanc + eau (trad. Huici Miranda et Martinelli) sucre blanc + eau de rose + camphre + musc (trad. Martinelli)</p>	<p>–</p>	<p>latte (pour sécher les morceaux de pâte une fois prêts) (trad. Martinelli)</p>	<p>.</p>	<p>–</p>	<p>pâte travaillée comme celle du <i>dulce de miel encorvada</i> (trad. Huici Miranda) / <i>honey sweet</i> (trad. Martinelli)</p>	<p>biscuits (<i>ka’ks</i>) petites rondelles (<i>qursas</i>) forme de <i>maftûna</i> forme de poing (trad. Martinelli)</p>
<p>fin XV^e / début XVI^e s.</p>	<p>c – livre de cuisine de l’infante D. Maria (recette de l’<i>alféloa</i>). Manupella, op. cit. 1987, p. 126-129.</p>	<p>sucre clarifié et filtré + eau + eau parfumée</p>	<p>–</p>	<p>réipient (<i>tacho</i>) en métal (cuire le sirop) pierre en marbre cuillère? (travailler la pâte) table couverte d’une nappe (briser la pâte en morceaux) plat (servir le produit final)</p>	<p><u>pour enduire le marbre:</u> huile de fleur ou d’amande</p>	<p>1^{er} test: un fuseau préalablement immergé dans de l’eau froide est posé sur le sirop, devant laisser une empreinte à la surface quand on le retire 2^e test: le sirop ne doit pas coller aux dents</p>	<p>forme irrégulière (morceaux brisés à la main)</p>	

Tableau 3 – Distribution de Modules Thématiques par Recettes

	recette 1	recette 2	recette 3	recette 4	recette 5	recette a	recette b b1/b2 ^(*)	recette c (alféoa)
1 – énumération des ingrédients du sirop	x	x	x	x	x	x	x / x	x
2 – mention au récipient utilisé pour faire le sirop	–	x	–	x	x	x	– / –	x
3 – cuisson	x	x	x	x	x	x	x / x	x
4 – ingrédients ajoutés durant la cuisson	–	x	–	x	x	x	– / –	x
5 – test du point du sucre	x	x	x	x	x	x	– / –	x
6 – graissage du marbre	–	x	.	x	x	x	– / –	x
7 – pétrissage de pâte sur le marbre	–	x	x	–	x	x	– / –	x
8 – étirage de la pâte à froid	x	x	x	x	x	x	x / x	x
9 – étirage de la pâte à chaud	–	x	–	x	x	x	– / x	x
10 – débitage de la pâte	x	x	x	x	x	x	– / x	x
11 – séchage du produit final	x	x	–	x	x	x	– / x	– (mise en plat)
12 – dosages conseillés pour différents types de sucre	–	x	–	x	x	x	– / – (n° 12 décrit entre n° 9 et 10)	–
13 – ingrédients nécessaires pour aromatiser le sucre	–	x	–	x	x	x	– / x	–

* Recette b1: traduction d'Ambrosio Huici Miranda. Recette b2: traduction de Charles Perry.

Tableau 4 – Références aux Pâtes de Sucre Étiré et à l'*Alcorça* dans les Livres de Comptes du Couvent de Santa Clara de Funchal

triennat	<i>alféoa</i>	<i>alfenim</i>	<i>alcorça</i>
1690-1692			
1699-1702	x	x	
1711-1714	x	x	
1723-1724	x		
1724-1727	x		
1727-1730	x	x	
1730-1733	x	x	
1733-1736	x	x	
1740-1743	x	x	
1743-1747	x	x	
1747-1750	x	x	
1756-1759	x	x	
1759-1762	x		
1762-1765	x		
1765-1768	x		
1768-1771	x	x	
1771-1774	x		
1774-1777	x		
1777-1780	x		
1780-1783	x		
1783-1786	x		
1786-1789	x		
1789-1792	x		
1792-1795	x		
1795-1798	x		
1798-1801	x		
1801-1804	x		
1804-1805	x		
1805-1808			
1808-1811			
1811-1814	x		
1814-1817			
1820-1823			
1823-1826			
1826-1829			
1829-1832			
1832-1835			
1835-1840			x
1840-1841			
1844-1847			x
1847-1850			

1850-1853			
1853-1856			
1856-1859			x
1859-1862			
1862-1865			
1865-1868			
1868-1870			
1870-1873			
1873-1876			
1879-1880			
1880-1883			
1883-1886			
1889-1890			

Tableau 5 – Références aux Pâtes de Sucre Étiré et à l'Alcorça dans les Livres de Comptes du Couvent da Encarnação de Funchal

triennat	alféoa	alfenim	alcorça
1669-1672			
1681-1683			
1687-1690			
1690-1693			
1705-1708			
1708-1711			
1717-1720			
1728-1730	x		
1734-1736			
1740-1742			
1743-1745	x		
1746-1748	x		
1749-1751	x		
1752-1754			
1755-1757	x		
1761-1764	x		
1767-1769	x		
1776-1779	x		
1808-1811			
1811-1814			
1815-1816	x		
1818-1819	x		
1820-1882	?		
1882-1885			
1885-1887			