

Assaisonnement irremplaçable, intrus impardonnable. Regards comparatifs et multidisciplinaires autour du sel (Europe et Amériques, XIV^e-XVI^e siècle)

Pablo José Alcover

“Fresh and salted dolphin. Its preparation, sale and consumption in the Crown of Aragon (14th and 15th centuries)”

The upper Christian classes (the royal family, nobility and clergy as well as the urban elite) were the main consumers of fresh dolphin. Jews and Muslims didn't eat it because of their respective religious precepts. Christian urban elite generally ate it as the main ingredient of dishes that reflected their privileged social rank. In that case, what happened to salted dolphin? To this day its consumers remain a mystery. Moreover, it is unknown how it was prepared and sold. One approach to finding out about this food product could be through the mostassaf's books. These sources were manuals of a town officer who was predominantly a consumer ombudsman. A comparative study of these manuals has made it possible to focus on fresh and salted dolphin as foodstuffs in the urban society. Furthermore, it is studied the uses of fresh dolphin in recipe books of the Crown of Aragon during the Late Middle Ages.

Meztli Hernández Grajales

“Mexican salt: analysis of chemical residues in salt recipients or salineras of Xochimilco”

The archaeological study of ceramics has traditionally focused in the interpretation of vessels' use through form-function analysis. Interpretation and assumption of vessels functions have been made of the uses observed by Spaniard chroniclers or assigned by archaeologists based on the similar forms that we have today. In Mesoamerican archeology there are still various ceramic vessels forms of which little is known about their use. The *salineras* are raw ceramic recipients that get their name because they were used to generate salt loaves from Lake Texcoco in Central Mexico. However, little is known of its use beyond its associations with the extraction of salt from the lake. We performed chemical analysis on a group of vessels from Xochimilco and the preliminary results raise more questions than expected.

Elena Mazzetto

« 'Le sel qui nous rend humains'. Étude comparative de deux nourritures de jeûne dans les cultures nahua et inca (Mexique et Pérou, XIV^e-XVI^e siècle) »

Dans l'univers culinaire de plusieurs groupes amérindiens le sel jouait un rôle ambivalent. Si d'un côté il était fort apprécié pour épicer les aliments, de l'autre côté il s'agissait d'un ingrédient défendu au moment d'élaborer des plats consommés lors des périodes de pénitence. Dans cette communication nous comparerons deux plats appartenant à la catégorie de la « nourriture rituelle ». Le premier mets nahua ou aztèque (Haut Plateau mexicain, XIV^e-XVI^e siècle) est l'*atamalli*, « tamal d'eau ». Le tamal était un chausson de maïs, normalement fourré avec de la viande ou des légumes et assaisonné avec du sel et du piment et enveloppé dans des feuilles de maïs. En revanche, l'*atamal* était cuisiné avec du maïs non nixtamalisé, c'est-à-dire

qui n'était pas passé par une cuisson dans un mélange d'eau et de cendre, qui se préparait exclusivement avec de l'eau et sans sel. Le deuxième mets est inca (Aire andine, XIV^e-XVI^e siècle), c'est le *mutti ccapcca*, « maïs bouilli, mal cuit », également élaboré sans condiments. Afin de mieux comprendre la place occupée par le sel dans la pensée nahua et inca, nous analyserons d'abord le contexte de préparation et les fonctions de ces deux plats de jeûne. Puis, nous nous interrogerons sur les raisons pour lesquelles l'absence du sel plaçait l'être humain dans un statut ontologique différent, beaucoup plus approprié pour la rencontre avec les entités surnaturelles – dont le régime était souvent dépourvu de sel et autres épices – afin de leur demander ou exiger des faveurs particulières.