


Galling

DFX

X45196



22101305976



Digitized by the Internet Archive
in 2018 with funding from
Wellcome Library

https://archive.org/details/b29979912_0001







Histoire de l'Alimentation
et de la
Gastronomie
depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours

Du même auteur, chez le même éditeur :

Dr GOTTSCHALK. Le Blé, la Farine, le Pain, illustré... 30 Frs

Tous droits réservés. Copyright by Editions " Hippocrate " 1948

D^r Alfred GOTTSCHALK

Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie

depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours

Illustrations documentaires

TOME PREMIER



PARIS
ÉDITIONS HIPPOCRATE

Dépôt Général : LE FRANÇOIS, 91, Boulevard Saint-Germain

1948

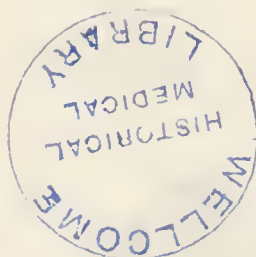
1948

NUTRITION

Galley

DFX

51956



PRÉHISTOIRE

A quelle époque l'homme apparut-il sur la terre? En quel lieu? Mystères restés jusqu'ici insondables, perdus — c'est le cas de le dire — dans la nuit des temps!

L'Europe, l'Asie, l'Afrique, pour ne parler que du vieux continent, ont apporté des preuves d'une antiquité très reculée. On a trouvé, dans le sud de l'Angleterre (alors reliée au continent), des silex taillés, paraissant dater du pliocène, c'est-à-dire de la fin de l'âge tertiaire, et le squelette découvert à Pékin semble dater de la même époque. On admet pourtant, d'une façon générale, que ce fut au début de l'époque quaternaire, il y a environ 300.000 ans, que l'homme fit son apparition.

L'Europe jouissait alors d'un climat tropical; le problème de l'habitation ne se posait pas, l'homme vivait à l'intérieur des continents, dans des huttes de branchages, dont il ne reste évidemment aucune trace. Comme arme, il possédait des rognons de silex, grossièrement taillés, qu'on qualifie de « coups de poing » et dont certains furent sans doute emmanchés.

Le gibier, très abondant, formait une partie notable de l'alimentation, bien que certains prétendent que l'homme, frugivore à ses origines, ne devint carnivore qu'à la première période glaciaire, par suite de la raréfaction des végétaux, mais, dans les stations les plus anciennes, on trouve des ossements d'animaux, vraisemblablement dévorés.

En Europe, la première période de l'âge de la pierre taillée (paléolithique) est dite chelléenne, de Chelles (Seine-et-Marne) où l'on a trouvé des débris qui paraissent être les plus anciens.

C'est d'après le lieu de la découverte que l'on baptise les différentes étapes du paléolithique, souvent séparées par des milliers d'années.

L'étape suivante est dite acheuléenne (de Saint-Acheul, Somme). Le climat s'est considérablement refroidi et les hommes cherchent un refuge dans les cavernes (sans pourtant y habiter d'une façon permanente).

Dès l'époque moustérienne (Moustiers, Dordogne), survint une période glaciaire qui dura environ cent cinquante à deux cents siècles, après quoi les glaciers qui recouvraient sensiblement toute l'Europe commencent à diminuer.

Les hommes brachycéphales ont disparu, de l'Europe centrale tout au moins, et sont remplacés par une nouvelle race, dolichocéphale, moins prognathe, déjà plus cultivée, plus artiste, qui chasse à la lance, à la sagaie et bientôt avec des flèches à pointes de silex.

Aux époques solutréenne (Solutré, Saône-et-Loire) et aurignacienne (Aurignac, Haute-Garonne), la température s'élève de nouveau, les troupeaux de rennes émigrent vers le nord, d'autres espèces gagnent les régions de haute altitude, la chasse devient plus difficile, les hommes se rapprochent des rivages de la mer et se nourrissent, pour une grande part, de coquillages dont on a trouvé, notamment au Danemark, d'énormes tas qui ont longtemps exercé la sagacité des savants et qui ne sont que des restes de cuisine.

Les hommes savaient travailler l'os, l'ivoire, l'écaille, le bois de renne; ils s'éclairaient avec des lampes de

pierre remplies de suif, usaient, pour boire, de pierres évidées ou de calottes craniennes. Le développement artistique va s'épanouir à la période magdalénienne (La Madeleine, Dordogne), apogée de la civilisation paléolithique qui tombera ensuite en décadence aux périodes touranienne, aziléenne (Mas d'Azil, Ariège), campignienne (Champigny, Eure); l'outillage se réduit et on ne trouve plus de productions artistiques.

De toute cette époque, nous ne possédons que des ouvrages artistiques : peintures murales, silex coloriés, statuettes en terre, gravures sur bois de renne et, tout au plus, quelques rares débris et ossements trouvés dans les cavernes. Ce ne fut qu'en 1841 que Boucher de Perthes décrivit pour la première fois des silex travaillés en forme de tranchoirs, trouvés à Mendre-court, près d'Abbeville; il rencontra d'ailleurs la plus complète incrédulité du monde savant; on le traita de rêveur, pour ne pas dire plus.

Jusqu'alors, l'humanité était dispersée en petites communautés, familles ou clans, isolées les unes des autres, que les hasards de la chasse ou des déplacements mettaient parfois en contact, et il y eut déjà des relations d'ordre commercial, comme en témoignent certaines substances, de nature magique ou utilitaire, trouvées à des distances, souvent énormes, de leur lieu de production.

Entre la fin du paléolithique et l'ère suivante, néolithique (âge de la pierre polie ou meulée) se trouve un hiatus de quelques millénaires; c'est la période mésolithique, d'une importance cruciale pour le développement de la civilisation. L'homme, qui vivait en quelque sorte à l'état de parasite, obligé de rechercher sa nourriture, s'avisa de la produire. Ce fut en Asie, d'où sont originaires nos principales céréales, que se firent sans doute

les premiers essais de culture, dans les terres alluvionnaires fertiles. Or, c'est à la période mésolithique que l'on trouve les premières sépultures d'hommes brachycéphales, venus pacifiquement d'Asie et qui sont à l'avant-garde de ceux qui apporteront les céréales à la génération suivante ; ce sont eux aussi qui ont importé le chien, premier animal domestiqué de notre continent, qui devint un précieux auxiliaire pour la chasse.

Nous sommes un peu mieux renseignés sur la période néolithique. Le climat s'est modifié et est à peu près celui de nos jours. Une nouvelle race, qu'on désigne sous le nom de Ligures, s'établit en Europe et devient sédentaire. il y a environ 10.000 ans.

Ces hommes s'installent au bord des lacs, dans des habitations bâties sur pilotis. Ce fut en 1851 que ces « palafittes » furent découverts au bord du lac de Zurich, par un instituteur, Johann Aeppli.

Ces habitations ont presque toujours été détruites par le feu et les débris, tombés dans la vase, ont été conservés. grâce à leur carbonisation. Nous savons que ces lacustres savaient tisser des vêtements (la couture leur était inconnue), qu'ils fabriquaient de la poterie, que leur armement s'était perfectionné, qu'ils possédaient quelques instruments aratoires primitifs ; ils pratiquaient l'élevage du chien, du porc, de la chèvre, du mouton, du bœuf des tourbières, animaux de taille plus petite que ceux de nos jours, venus d'Orient, le long de la vallée du Danube. On croit que cette domestication fut d'abord entreprise dans une idée religieuse, en vue de sacrifices ; elle avait, en plus, l'avantage d'assurer une nourriture plus régulière, moins dépendante des aléas de la chasse ; la pêche au harpon ou au filet de lin intervint également pour fournir le garde-manger. Malgré tout, l'alimentation

comme on le verra, reste encore en grande partie à base végétale.

A cette époque succéda l'âge du cuivre, puis celui du bronze (depuis le milieu du troisième millénaire jusqu'au début du ix^e siècle avant notre ère); encore faut-il noter que l'usage des instruments en pierre se perpétua longtemps, concurremment avec ceux en métal. Les hommes revinrent aux habitations souterraines; des guerres incessantes eurent lieu; il se produisit de grandes migrations qui se perpétuent jusqu'à l'époque de Hallstadt (début de l'âge du fer). C'est l'époque des invasions celtiques venues du Jutland, de la Frise, des rives de la Baltique, qui apportent le culte druidique, qui édifient les monuments mégalithiques. Le fer est employé à divers usages, mais l'épée n'apparaît qu'à l'époque de La Tène (v^e au ii^e siècle environ avant J.-C.).

Les néolithiques quittent même les rivages et, dans leurs canots primitifs qui ne possèdent pas encore de voiles, abordent aux îles les plus proches et aux continents voisins.

Deux événements d'une importance capitale pour l'humanité jalonnent ce long espace de temps. Tout d'abord, la création et l'utilisation du feu, qui donne naissance au « foyer », c'est-à-dire à la famille, à la vie en commun. Il y eut une longue période ante-historique sans feu; certes, l'homme connaissait cet élément, ne fût-ce que par les orages, si fréquents et si violents alors, par les éruptions volcaniques, par les combustions spontanées qu'on observe dans les régions pétrolifères (d'où dérive le mythe de Prométhée), mais il fallut de longs et pénibles efforts pour découvrir le moyen de créer le feu par le frottement de deux morceaux de bois (on en connaît au moins une dizaine de procédés); plus tard, la taille du

silex engendra le briquet. Pendant longtemps, pour éviter cette peine, on s'évertua à conserver le feu, acte quasi-religieux dévolu aux femmes qui, en cas de déplacement, emportaient les braises et les brandons. Le culte de Vesta, dans la Rome antique, garde le souvenir de cette époque que perpétue toujours encore la lampe qui brûle devant le tabernacle.

Une deuxième révolution, le mot n'est pas trop fort. à laquelle il a déjà été fait allusion et sur laquelle il faudra revenir, est le passage de l'état nomade à l'état sédentaire. C'est de l'agriculture que découle tout le développement ultérieur de la civilisation. Les peuples qui restèrent nomades, tout en s'adonnant à l'élevage ne dépassèrent jamais ce stade d'évolution, tandis que ceux qui se livrèrent à l'agriculture, même sans faire d'élevage, arrivèrent au plus haut degré de la civilisation.

LES PREMIERS ALIMENTS DE L'HOMME

ÉPOQUE PALÉOLITHIQUE

Pour tout ce chapitre, on a fait de nombreux emprunts à l'ouvrage capital, mais un peu touffu, du Dr A. Maurizio (*Histoire de l'alimentation végétale*, trad. par M. Gidon. Payot, Paris, 1932, in-8).

La théorie des trois étapes, selon laquelle l'homme aurait été d'abord chasseur, puis pasteur nomade avant de se stabiliser comme agriculteur, ne peut plus guère se défendre. En réalité, l'homme, à ses débuts, vécut de ramassage, de quête, de cueillette, la chasse n'intervenant que pour une faible part dans son alimentation.

A l'origine, dira Hippocrate, « l'homme a dû se contenter de ce qui suffit au taureau, au cheval, à tous les êtres en dehors de l'humanité, c'est-à-dire des simples productions de la terre : feuilles, fruits, herbes et foin. C'est par sélections successives que l'homme a appris à cribler, à monder, à macérer, à faire cuire, bouillir, rôtir, a composé des mélanges et tempéré par des substances plus faibles ce qui était fort et intempéré, se réglant en toutes choses sur la nature et sur ses forces ».

Dans le choix de leur nourriture, dit Maurizio, les animaux obéissent à des impulsions conformes à leur physiologie alimentaire, c'est-à-dire avec la valeur biologique des aliments.

C'est encore l'opinion de Darwin (*De la variation chez les animaux et les plantes*. T. II, p. 327) : « Nous devons probablement toutes nos connaissances sur les vertus et les usages des plantes au fait que l'homme ayant vécu, à l'origine, à l'état sauvage, a souvent été contraint par le besoin à essayer comme nourriture à peu près tout ce qu'il pouvait mâcher et avaler. »

Tout ce qui pouvait avoir une valeur alimentaire fut utilisé, et Maurizio fait remarquer que, depuis le début de l'histoire écrite, aucune plante alimentaire d'utilité générale n'a été ajoutée à la liste de celles qui étaient connues antérieurement; en aucune région on ne découvre une plante alimentaire qui n'était pas connue auparavant par les indigènes.

Si les végétaux formaient le fond de la nourriture, le ramassage ne se limitait pas seulement aux plantes; les escargots, les vers, les chenilles, les petits animaux (lézards, souris, rats) n'étaient pas dédaignés, voire les mouches et les poux; quant aux animaux de plus forte taille, il fallait un hasard heureux pour s'en emparer, car la

chasse proprement dite implique déjà un certain degré de civilisation.

Pour établir la liste des aliments, et particulièrement des plantes utilisées par les primitifs, on peut s'adresser à quatre sources d'information :

- 1° Les documents paléographiques;
- 2° Les survivances de cette alimentation dans certaines régions;
- 3° L'alimentation des peuples sauvages (renseignements jusqu'ici très incomplets);
- 4° L'utilisation de certaines plantes sauvages en temps de famine.

Et l'on trouverait sans doute encore une source de renseignements dans l'étude du folklore, dans des préparations des plats en usage à l'occasion de certaines fêtes, dont l'origine remonte bien souvent à la préhistoire.

Le nombre des plantes utilisées pour la nourriture est considérable ; Maurizio en énumère plus de sept cents, sans tenir compte des variétés, tant sur l'ancien que sur le nouveau continent.

Fruits et baies consommées à l'état de nature ou après grillage. — Cerises, prunes, prunelles, poires, pommes sauvages, framboises et mûres de ronces, peut-être raisins; baies de sureau, de viorne, d'églantier, d'épine-vinette, cormes, sorbes, noix, noisettes, pignons, faines. arilles d'if, glands (*Quercus robur* et *sessiflora*), décortiqués, concassés sur une pierre, puis criblés sur une plaque de vannerie, lessivés à l'eau bouillante pour les priver de leur amertume, finalement cuits à l'eau sous forme de bouillie épaisse, additionnée d'épices pour en corriger la fadeur.

Dans *Ivanhoë*, Walter Scott parle d'une ballade « du temps de druides », qui se chantait lors du ramassage des nèfles; il ne peut s'agir que d'une espèce de sorbe. le néflier (*mespilus germanica*) n'ayant été introduit que beaucoup plus tard.

Feuilles consommées sous forme de soupes ou de « plats d'épinards ». — L'épinard actuel date du **xr^e-xiii^e** siècle, mais de nombreuses feuilles étaient consommées jadis comme nous l'apprêtons actuellement. Un certain nombre d'entre elles, autrefois cultivées, furent abandonnées à l'apparition du nouveau légume et passèrent à l'état de « mauvaises herbes »; d'autres sont encore en usage dans certaines régions, d'autres encore, communes à l'homme et aux animaux, passèrent à l'état de fourrages.

Citons les feuilles de ficaire, de fumeterre, de chou sylvestre, de cresson de terre ou de rivière, de cochléaria. de raifort, de thlaspi, de bourse à pasteur, de crambé, de passerage, de berce, de bourrache, de laiteron, de houblon, d'orties, d'oseille sauvage, de roquette, de Bonne-Dame, de chenopodium Bon-Henri, de jeunes feuilles de salsifis sauvages, de salicorne, de plantain, de chiendent de centauree, de ravenelle, de trèfle, de brôme; la mercuriale, la mâche et le pissenlit sauvages; les feuilles de morelle furent dédaignées à cause de leur odeur déplaisante qui les fit croire vénéneuses; elles sont cependant encore en usage aux Antilles, pour le « calalou ». On utilisa même quelques feuilles d'arbres, notamment celles de hêtre.

Légumes « asperges ». — Beaucoup de jeunes pousses étaient consommées comme des asperges, terme qui avait autrefois un sens très général. « Le nom *asparagus*, écrit Hier. Bock dans son *Livre des Plantes* (1696), est le nom

commun de toutes les herbes qui commencent à pousser leurs jeunes tiges et leurs feuilles ». En plus des diverses asperges sauvages, on consommait de la même façon les jeunes pousses de petit-houx, de fougère, les jets de houblon et divers jeunes rameaux. On aura à revenir sur l'utilisation « en asperges » des tiges de laitue et de chou.

Bulbes, tubercules, rhizomes, racines. — Mâcre ou châtaigne d'eau, bulbes de nénuphar, de nymphéa, d'arum, racines de carottes, de panais, de salsifis sauvages, de maceron, de cerfeuil bulbeux, de chervis.

Légumes « artichauts ». — Les réceptacles de certains chardons (carlines) se mangeaient comme des artichauts.

Les champignons n'étaient pas oubliés.

Plantes oléagineuses. — Le lin, le chanvre, le colza furent mangés sous forme de bouillies avant la culture des céréales; on savait d'ailleurs en extraire l'huile, par pression entre deux planchettes ou par ébullition et écumage. Le pavot n'était employé qu'à titre de condiment.

Mannes, gommes, lichens. — En Europe, on utilisait la gomme de cerisier et de prunier; en Afrique, celle de l'acacia (gomme arabique).

La manne de la Bible provenait probablement du lichen comestible (*Lichen esculentus* ou *Parmelia esculenta*) qui donne lieu à d'abondantes « pluies de manne »; on a aussi émis l'hypothèse qu'il aurait pu s'agir d'une manne de tamarix (*T. gallica*, var. *mannifera*), piqué par un insecte, ou encore d'une manne de frêne de pin, de saule, etc.

Les Graminées. — Parmi tous ces végétaux, les hommes ne tardèrent pas à découvrir la haute valeur alimentaire des graminées et la facilité avec laquelle elles se prêtaient à la conservation, alors que les autres plantes.

récoltées pendant une courte période de l'année, ne pouvaient se garder jusqu'à la récolte suivante.

Les espèces à gros fruits furent les premières recherchées; en Europe, la *glyceria* ou *festuca fluitans* (manne sauvage, mannagras), poussant au bord des eaux ou dans les prairies marécageuses, fut sensiblement la seule espèce dont les fruits pouvaient être récoltés sans culture: on la confond souvent avec le millet sanglant, à cause de la ressemblance de leurs fruits, et elle est encore employée en Pologne, en Russie, dans les Etats baltes ou on la préfère au millet, plus amer. Parmi les autres espèces qui furent utilisées, on peut citer la *psamma maritima*, l'*élymus arenarius* (seigle et avoine des sables), le millet sanglant et quelques rares autres espèces de millets sauvages. En Amérique, ce fut le riz sauvage qu'on récolta en premier lieu; dans les régions tropicales, la variété des graines alimentaires était beaucoup plus considérable.

On s'attacha d'abord aux espèces à gros fruits, mais bientôt on laissa de côté celles qui ne pouvaient se convertir en farine.

Légumineuses. — On récoltait les vesces, les lupins, plus tard les fèves, ainsi que le pois des sables (*pisum maritimum*), qui fut encore utilisé par les légions romaines. Les doliques, sorte de haricot à œil noir, étaient employées en Orient. Le *carex arenaria* et le chiendent n'étaient utilisés que pour leurs racines.

Mise en réserve. Exploitation des animaux. — Certains rongeurs savent se créer des provisions pour l'hiver et font de véritables greniers où ils entassent soigneusement des graines, souvent fort rares dans le voisinage immédiat de leur habitat. L'homme non seulement imita cet exemple, mais encore ne se fit pas faute de piller les pro-

visions de ses frères inférieurs; il y mit cependant une certaine réserve, comme le font, aujourd'hui encore, certains indigènes de l'Amérique du Nord qui ont soin de laisser toujours au moins un tiers des provisions et de remplacer ce qu'ils enlèvent par d'autres substances, alimentaires ou non.

Les animaux furent encore mis à contribution d'une autre manière, encore en usage dans les régions polaires: les ruminants savent découvrir, dans les solitudes glaciales, des aliments inaccessibles à l'homme; c'est ainsi que le renne arrive à trouver sous la neige, grâce à ses andouillers aplatis en palettes, des herbes, des mousses, des lichens. Aussi le premier soin de l'Esquimau, lorsqu'il a pu tuer un de ces animaux, est-il de s'emparer du contenu de son estomac, à moitié digéré par le suc gastrique très acide de ces ruminants. Cette verdure forme un légume qui, d'après Nansen, n'aurait rien de dégoûtant. On procède de même avec le contenu gastrique des phoques.

Outils et instruments. — L'outillage des primitifs, au temps du ramassage, était, on le conçoit, des plus réduits; il se composait d'une perche pour gauler les arbres, peut-être de fourches, de récipients de transport, sacs, corbeilles, nattes d'osier, de cribles de fibres, d'une sorte de peigne pour détacher les baies forestières comme les myrtilles (objet encore en usage) et du « bâton à fouir » dont se servent encore quelques indigènes d'Amérique et d'Australie.

On a retrouvé de nombreux exemplaires de ces bâtons à fouir, datant de l'époque lacustre, souvent ornés, avec des poignées en corne ou en pierre, artistiquement travaillées. Ils sont étiquetés dans les musées comme « bâtons de commandement ». Cet instrument a évolué, en

effet, selon deux directions : en tant qu'instrument aratoire, il est à l'origine de la pioche, de la houe, d'où dérive la charrue primitive; comme insigne de commandement, il a pour descendance : le sceptre, la main de justice, la crosse épiscopale ou abbatiale.

La récolte des céréales se faisait en secouant les épis mûrs ou les panicules sur une sorte de tamis, ce qui permettait de ne recueillir que les grains arrivés à maturité, mais n'allait pas sans une grande perte. Plus tard, les épis furent coupés au haut de la tige.

Ustensiles et outillage de cuisine. — Il se composait surtout de pierres plates ou ensellées pour concasser et moudre le grain, peut-être déjà de mortiers faits de troncs d'arbres creusés. La cuisson, d'abord limitée au grillage, au rôtiage à la broche ou sous la cendre, se faisait aussi sur des pierres chauffées au feu. La cuisson à l'eau, qui fut un grand progrès, est antérieure à l'invention de la poterie; elle se faisait dans des trous creusés en terre, dans des excavations de rochers (comme les « marmites glaciaires ») et aussi dans des troncs d'arbres creusés et dans des récipients en vannerie très serrée; ces récipients n'étaient pas portés sur le feu et l'ébullition était obtenue au moyen de pierres rougies que l'on saisissait avec des crochets ou des pinces dont on a retrouvé de nombreux spécimens, datant de l'époque lacustre. Ce procédé avait l'avantage de ne pas laisser brûler les aliments; il s'est conservé dans **certaines régions**, pour des usages particuliers; Maurizio relate qu'il existait, il y a encore peu d'années, en Autriche, des brasseries employant ce moyen pour leurs brassins (*Steinbierbrauereien*).

La base de l'alimentation se composait donc de végétaux, consommés à l'état naturel ou cuits et sous forme

de soupes et de bouillies, douces ou acides, mais l'élément animal n'était pas exclu du régime.

Viande, gibier, poisson. — L'anthropophagie est plus que probable chez les Moustériens du Néanderthal, douteuse chez les Magdaléniens dolichocéphales et les lacustres brachycéphales.

Avec leurs armes primitives et à l'aide de trappes grossières, les hommes ne pouvaient compter que sur un hasard heureux pour s'emparer d'un gros gibier (éléphant antique, mammoth, rhinocéros, ours gris, ours et lion des cavernes, urus, élan, bison, cerf des tourbières); les loups et les gloutons n'étaient pas dédaignés, comme certains animaux plus petits, mais plus difficiles à capturer, tels que les renards, blaireaux, marmottes, loutres, bouquetins et chamois. Le principal gibier était le cheval sauvage, dont les troupeaux abondaient dans les steppes chaudes et tempérées; on en trouve d'immenses amas d'ossements à Solutré où, rabattus sur la roche en surplomb, ils étaient précipités dans le vide.

Le sang était bu encore chaud, à l'instar des carnivores. et, en temps d'abondance, on ne consommait que les morceaux de choix : cervelle, moelle osseuse, foie. Les viandes étaient mangées crues, rôties à la broche, grillées sur des pierres chaudes ou cuites sous la braise; plus tard, elles furent aussi bouillies.

Comme procédés de conservation, on dut employer le séchage et le boucanage au soleil, peut-être aussi l'enrobage au miel, comme les Hindous.

Pour les bouillies, on avait recours au sùrissage, dont il sera parlé plus loin.

On pêchait au harpon des truites, des carpes, des brochets, des anguilles et surtout des saumons, à l'époque du frai.

Condiments. — L'art de condimenter marque encore une étape de la civilisation, un raffinement sensuel, un progrès intellectuel, une sensation cérébrale, l'appétit venant se surajouter au besoin animal de la faim.

On assaisonna d'abord avec des cendres, puis avec du sel provenant des sources salines (l'extraction du sel marin date de l'époque néolithique); les condiments étaient fournis par l'ail, la moutarde, le cerfeuil des prés, le cresson de rivière, le cumin du Nord (*carum carvi*), le cumin amer du Turkestan (*cuminum cyminum*) et quelques autres plantes aromatiques.

Comme substances édulcorantes, on usait des sèves d'érable et de bouleau, obtenues par forage des troncs; puis, à l'exemple de l'ours, les primitifs récoltèrent le miel sauvage; ils ne tardèrent pas à apprivoiser, sinon à domestiquer, les abeilles, pour lesquelles ils professaient une sorte de respect religieux, qui survit dans de nombreuses pratiques folkloriques.

ÉPOQUE NÉOLITHIQUE

Après un grand nombre de siècles, plusieurs millénaires, sans doute, l'Europe se peuple d'une nouvelle race qu'on désigne sous le nom de Ligures; le climat s'étant fortement radouci, ils s'installent au bord des lacs, dans des cabanes construites sur pilotis ou palafittes.

Ils s'adonnaient encore au ramassage, à la chasse avec des épieux, des sagaies, des lances, puis avec des arcs et des flèches; ils pêchaient au harpon, à l'hameçon, au filet. Bientôt, ils devinrent agriculteurs, événement capital dans l'histoire de l'humanité.

Comme le dit éloquemment le professeur Pittard (*Journal de Genève*, 26 juillet 1944) : « La plus grande, la plus significative des heures de l'Histoire va s'inscrire

au calendrier de l'Europe (elle fut, un jour ou l'autre, la même dans le reste du monde). Aucune révolution sociale — si considérable qu'on puisse la concevoir — ne peut être comparée à celle qui s'apprête. Quelque part, en Asie proche, des hommes qui sont encore des préhistoriques, ont domestiqué plusieurs animaux; ils ont discerné parmi les végétaux sauvages ceux qui sont devenus nos céréales : le blé, l'orge, le millet et ils les cultivèrent pour assurer leurs jours. Ils connaissaient le lin. Ils sont donc les auteurs du plus grand bouleversement de toute l'Histoire.

« Encore une fois, aucun changement social ne peut être comparé à celui-là, ni dans le temps, ni dans l'espace. De chasseur, l'homme devient agriculteur et pasteur. Il passe de l'état nomade à l'état sédentaire, c'est l'heure où la collectivité s'organise, où va naître la morale communautaire par l'obligation d'une entr'aide, par la création d'une solidarité sans laquelle les premières cités, celles des lacustres, n'auraient jamais pu s'instaurer.

« Manifestations religieuses intenses, invention du tissage, de la poterie, de la navigation, où, sans l'aide de la voile qui n'est pas encore inventée, les Néolithiques aventureux quittent les rivages; les Iles Britanniques reçoivent des émigrants brachycéphales, descendants de ceux qui composèrent l'avant-garde mésolithique trouvée à Ofnet; Elbe et Pianora sont visitées, le détroit de Gibraltar est franchi. La mer ouvre ses espaces pour les premiers navigateurs.

« C'est tout le cortège de notre civilisation actuelle qui s'est organisé et qui approche. Quel moment dans les nombreux chapitres de nos annales peut être comparé comme importance sociale à celui-là?

« L'âge de la pierre polie est au sommet de toutes les étapes que traversera l'humanité. »

Une deuxième révolution, dont l'origine se situe surtout en Orient, est due à l'économie urbaine, basée sur l'industrie et le commerce. Les richesses, surtout alimentaires, se trouvaient accumulées entre les mains des souverains et du clergé pour entretenir les non-producteurs, soldats et ouvriers, occupés à la construction des palais et des temples. Il en résulta un prolétariat contraint à l'émigration et, d'autre part, le besoin de matières premières qu'on ne pouvait pas toujours acquérir par voie amiable, fut à l'origine de nombreuses expéditions guerrières.

A la période néolithique succédèrent les âges du métal : âge du cuivre, du bronze, puis du fer, précédant de peu les époques historiques, mais, répétons-le, pendant longtemps on conserva les instruments de pierre, ceux de métal étant réservés à des usages de luxe.

Origine de l'agriculture. — Elle fut sans doute due au hasard, du moins pour une part. Il arriva que certaines graines, certains déchets, tombés au voisinage des habitations, trouvant un humus riche en fumier, poussèrent vigoureusement, devinrent plus fructueuses, ce qui incita l'homme à favoriser ce développement obtenu tout d'abord sans son concours, et cela le conduisit à protéger ses plantations par des clôtures pour en défendre l'accès aux animaux.

Certaines espèces, introduites fortuitement avec les plantes qu'on avait voulu récolter, se révélèrent plus utilisables que ces dernières et, plus vigoureuses, les supplantèrent; l'homme aida ce processus spontanément commencé.

« Tout le développement de l'agriculture, dit Maurizio,

est dominé par le conflit entre la *plante utile* et la *mauvaise herbe* et souvent l'homme trouva profit à favoriser la « mauvaise herbe » aux dépens de l'espèce primitivement introduite comme utile. »

Outils et instruments. — La bâton à fouir est toujours en usage, car le ramassage n'est pas abandonné; comme instrument aratoire, il se transforme en pioche et en houe, outil essentiel de la culture primitive qui n'exclut pas encore un certain nomadisme; en effet, la terre n'étant ni défoncée, ni fumée, s'épuise et, lorsque la qualité de la récolte diminue, on défriche une nouvelle parcelle. Peu à peu, la houe évolue vers la charrue, le manche, en s'allongeant, devient l'arbre, le tranchant de la houe forme le soc.

La figure p. 63 représente une charrue égyptienne de l'époque des Hyksos (xvii^e dynastie, environ 1.750 ans avant notre ère), traînée par quatre hommes; le soc et les mancherons sont d'un seul morceau; l'arbre est semblable au manche d'une houe. A l'endroit où, dans la charrue moderne, s'articule l'axe du train portant les roues, se trouve une tige servant à diriger la marche du soc et à l'appuyer contre le sol; elle est manœuvrée par un homme et se trouve réunie avec le soc de façon à former un tout avec lui; au soc lui-même s'articule une planche qui joue le rôle de notre versoir. Il fallait six hommes pour conduire cette charrue qui était entièrement en bois; les parties métalliques ne paraîtront que plus tard.

On connaît d'autres modèles de charrues dérivant directement du bâton à fouir sans passer par la houe, comme celle décrite par Hjalmar Karsen (cité d'après Maurizio), provenant de Suède. Le soc et l'arbre sont constitués par le même morceau de bois qui est une

branche de chêne naturellement courbe, dans laquelle la charrue a été débitée en fendant simplement le bois. Beaucoup de « haches emmanchées » des musées ethnographiques sont, en réalité, des houes ou des charrues.

La culture primitive. — Les premiers essais de culture datent, en France, de la fin du paléolithique; on a trouvé, en effet, au Mas d'Azy, du blé et de l'orge d'hiver, ce qui prouve que ces céréales étaient déjà cultivées (on y a aussi trouvé des débris de poteries).

Tout d'abord, les plantes furent multipliées par marcottage, ensuite, elles furent plantées; les semis ne se pratiquèrent que plus tard.

La culture, qui augmente le nombre des graines, transforme les plantes vivaces en plantes annuelles ou bisannuelles. La forme primitive du seigle, la moins ancienne de nos céréales, dérive du seigle vivace, cultivé de toute antiquité dans la Russie du Sud.

La récolte se faisait primitivement en secouant les épis ou les panicules, comme pour les graminées sauvages, ce qui n'allait pas sans une grande perte; on procéda ensuite à la coupe haute, sous l'épi, avec un tranchoir de silex droit ou courbe, plus tard avec une faucille de bronze. Cette coupe haute permet de ne récolter que les épis mûrs et d'éviter les mauvaises herbes. Le chaume était laissé sur place ou détruit par le feu.

Les aliments de l'époque néolithique. — Aux plantes de ramassage de l'époque précédente s'ajoutèrent, en Europe, quelques espèces nouvelles, telles que les lentilles et les fèves des marais, bientôt cultivées.

Parmi les fruits, on trouve dans les débris des palafittes une grande abondance de fruits à pépins, pommes et poires sauvages, et peut-être déjà cultivées, des raisins sauvages (*vitis sylvestris* ou *prævinifera*) et même de

vitis vinifera; on y trouve également de grands amas d'ivraie (*lolium tremulentum*).

En Europe, la culture primitive, à la houe, s'adonna surtout aux céréales : froment (blé antique ou blé « motu », puis le blé poulard, d'origine égyptienne, ensuite le blé amidonnier, la vieille céréale de Babylone, le petit et le grand épeautre); l'orge à six rangs fut introduite vers le milieu de l'époque néolithique, avec les invasions des grands dolichocéphales nordiques; l'avoine date de l'âge du bronze, le seigle de la fin de cette époque ou de la période de transition à l'âge du fer. Le millet fut, pendant longtemps, la principale céréale; millet ordinaire d'abord, puis le millet d'Italie.

Légumineuses. — Gesse ou pois carré, gossette, lupin, pois des champs, pois chiche, plus tard les lentilles et les fèves vinrent s'ajouter à cette liste, avec les vesces et les doliques. La culture du châtaignier est douteuse.

Plantes potagères. — Ravenelles, radis blancs et noirs. panais, scorsenères, carottes, chenopodium album et Bon-Henri, mâche. La culture du chou, des raves et des navets n'est pas certaine.

Plantes oléagineuses. — Lin, chanvre, colza, œillette (le pavot étant surtout utilisé comme condiment).

Condiments. — La plupart de ceux qui étaient récoltés à l'état sauvage furent cultivés, en particulier l'ail, la moutarde, le cumin, le cerfeuil.

Le sel fut l'objet d'un commerce important; il provenait des côtes de l'Atlantique, de l'Ecosse et des mers du Nord, c'est-à-dire de régions aujourd'hui dépourvues de marais salants, ce qui pose un problème, résolu par le professeur F. Gidon (*Une technique préhistorique de la saunerie*, C.-R. de la Société de Biogéographie, 20 octobre 1939). La technique de la saunerie consiste à sé-

parer le sel proprement dit, le chlorure de sodium, des autres composants, notamment des sels magnésiens, contenus dans l'eau de mer, ce que l'on obtient dans les marais salants ; or ceux-ci, en Europe, ne peuvent guère dépasser, comme limite septentrionale, la latitude de l'Armorique. Aussi, au temps de la préhistoire, usait-on d'un autre procédé, qui a été jusqu'à présent mal compris. Il consistait à racler la surface des sables néritiques (la zone néritique est celle du balancement des marées). Sous l'influence du soleil, les sels efflorescents, le chlorure de sodium en particulier, tendent à s'élever à la surface, puis à la dépasser, constituant une couche cristalline qui brille au soleil, tandis que les sels déliquescents sont retenus au-dessous de cette surface, dans les couches mouillées qui se saturent de sels magnésiens. Il suffisait de recueillir, en grattant, les couches les plus élevées de ces sables, avec le sel marin dont elles étaient imprégnées, et à reprendre ce sel par un lessivage à l'eau *douce* (et non à l'eau de mer, comme certains l'ont cru), puis à faire évaporer l'eau sur un foyer.

Cette technique a survécu en Normandie jusqu'au XVIII^e siècle.

Comme substance édulcorante, le miel tient la première place.

L'agriculture de l'époque néolithique était beaucoup plus avancée que celle de beaucoup de populations primitives actuelles.

D'une façon générale, la préférence était donnée aux végétaux les plus riches en substances alimentaires ; il faut cependant aussi tenir compte des goûts, variables selon les races et les époques. La pauvreté ou la richesse de la flore locale ne sont pas un facteur inéluctable dans la variété plus ou moins grande de l'alimentation ; cer-

tains peuples n'hésitaient pas à entreprendre de longs et difficiles voyages pour se procurer tel ou tel produit qui flattait leur goût.

Ustensiles culinaires. — Aux ustensiles primitifs vient s'ajouter le gril, fait de lianes tressées rendues incombustibles par un enduit d'argile ; c'est de cet instrument préhistorique que dérivent le gril moderne et la poêle à frire.

L'invention de la poterie rendit plus facile la cuisson par ébullition, chez les sédentaires du moins, car les nomades ne s'embarrassaient pas de récipients volumineux et fragiles. Ces récipients n'étaient d'ailleurs pas mis sur le feu et l'ébullition était toujours obtenue au moyen de pierres incandescentes.

Préparations culinaires. — Le grillage et le rôtissage furent, avons-nous vu, les premiers procédés mis en usage. Le goût des aliments grillés est général chez l'homme ; le grillage permet de rendre comestibles des fruits encore verts, il rend les amandes et les noisettes plus croustillantes et plus savoureuses, il améliore le goût des grains et les rend plus digestibles, il facilite leur décortication, principalement pour l'orge. Primitivement, on se contentait de mettre le feu aux gerbes, les épis grillés étaient frottés entre les mains ; on soufflait pour éliminer les enveloppes et la cendre et, bien souvent, les grains étaient mangés tels quels. On lit dans le livre de Ruth : « Elle s'assit à côté des moissonneurs, on lui donna du grain rôti. Elle mangea et se rassasia et garda le reste. »

Un léger grillage favorise aussi la conservation des grains.

La cuisson à l'eau, qui succéda au grillage, sans le supplanter d'ailleurs, a une importance beaucoup plus grande ; avant de donner naissance aux sauces et à la

cuisine savante, elle permit de confectionner des soupes et des bouillies, d'où dérivent les galettes, le pain et la bière.

Les soupes claires précédèrent les bouillies ; elles furent de deux sortes, soupes *douces*, faites de plantes fraîches, à l'état naturel, et soupes *acides*, obtenues, soit avec des végétaux acides, comme les orties ou l'oseille, soit par fermentation lactique ou alcoolique.

Cette intervention de la fermentation lactique est antérieure à la domestication des animaux et, par conséquent, à l'usage du lait ; tout en modifiant la saveur des aliments, d'une façon qui fut fort appréciée, elle avait l'avantage de s'opposer à leur putréfaction.

Ce goût des aliments fermentés fut très vif ; il s'est conservé en Europe centrale, où l'on fait fermenter, sous forme de « choucroutes », des pommes, des poires, des pommes de terre, de gros haricots verts, des raves, des racines de bette, sans parler des concombres. La même survivance s'observe dans les régions polaires où les aliments les plus divers sont conservés par surissage, puis congelés dans des estomacs de rennes.

Le *bortsch* polonais mérite une mention spéciale. Cette soupe, usitée primitivement dans toute l'Europe, était à l'origine à base de berce (*héracleum spondylium*), dont elle rappelle le nom. La berce fut remplacée successivement par la racine de bourrache, puis par celle de betterave, soumise à une fermentation spéciale, lactique et mannitique, qui la transforme en un liquide filant, agréablement acide et d'une belle couleur framboise, liquide qui sert à la confection de divers potages (ce produit est souvent falsifié par une simple décoction de betterave dans une solution acétique).

En France, le goût des aliments fermentés est moins prononcé et on n'en trouve que de rares exemples dans le folklore alimentaire ; le climat plus doux incite moins aux conserves ; l'abondance de fruits et de vin, la présence de légumes verts presque toute l'année ne laisse guère de place aux légumes fermentés ; seule la choucroute proprement dite trouve des consommateurs, et encore depuis une époque assez récente.

Les bouillies. — Elles constituent un progrès sur les soupes claires en ce qu'elles contiennent 20 % moins d'eau ; elles furent l'aliment principal des hommes à l'époque qui forme la limite entre les ramasseurs et les premiers cultivateurs ; c'est par elles que fut découverte la haute valeur nutritive des céréales. Une des caractéristiques de cette période était que les bouillies se préparaient toujours avec un mélange de grains d'espèces diverses, souvent avec addition de fruits. Le *puls* des Etrusques, devenu le *pulmentum* des Romains, était une bouillie épaisse de millet, d'orge et de froment.

Faites d'abord avec les grains entiers, plus tard décortiqués et grossièrement concassés, elles se modifièrent avec les progrès de la mouture, en utilisant successivement les gruaux, puis la semoule et la farine.

Céréales à bouillies. — Une moitié de la terre était tributaire du millet (Indonésie, Asie, Europe sauf le Nord), à l'époque de la culture à la houe. Le millet sanglant (*Panicum sanguinalis*), plante de ramassage, fut soumis à des essais de culture, tout comme l'alpiste ou millet long ; il fut bientôt abandonné, à cause de son goût désagréable, et remplacé par le millet ordinaire (*P. millaceum*) et le millet des oiseaux (*P. italicum*). Peu à peu, le millet fit place à l'engrain (*triticum monococcum*), au blé amidonnier (*T. dicoccum*), à l'épeautre (*T. spelta*)

et à l'orge, au riz dans certains climats, à l'avoine dans l'Europe du Nord et en Ecosse, souvent en mélange avec le seigle.

Le maïs, principale céréale américaine, ne fut introduit en Europe qu'après la découverte du nouveau continent.

Le sarrasin, originaire de l'Asie tempérée, était une plante de ramassage ; sa culture ne date que du ^{xiii}^e ou ^{xv}^e siècle et ne persiste plus que dans certaines régions, comme la Bretagne et la Russie.

Les légumineuses à bouillies furent surtout des plantes de ramassage ; leur culture fut plus tardive ; on trouve, dans les gisements préhistoriques, mais en petite quantité, le pois sauvage, les vesces, les doliques.

La fève des marais, utilisée dès la plus haute époque, ne le fut d'une façon suivie qu'à l'âge du fer, par les Celtes ; la fève des palafittes est une fève naine, plus petite que les nôtres ; les lentilles sont également rares dans les habitations lacustres, et l'on n'y a pas trouvé de pois chiches.

Mouture primitive. — Le premier instrument fut la pierre ou l'auge à moudre, composé d'une pierre (gneiss ou granit), plate, mais prenant à la longue une forme ensellée (pierres en selles), sur laquelle le grain était écrasé avec une pierre plus petite, généralement sphérique, avec un côté aplati, offrant parfois des trous ou des encoches sur le côté bombé, pour faciliter la préhension. Le travail était très pénible ; une femme (esclave), occupée sans relâche, ne pouvait moudre en un jour la nourriture de plus de quatre à six hommes.

A la pierre à moudre succéda le mortier, sans qu'aucune transition ne relie ces deux instruments. Ces mortiers étaient en pierre ou en bois, en forme de gobelets

ou de calices, le pilon, généralement très long, prend parfois la forme d'un marteau. Les grains étaient séparés par des lits de paille.

Le marteau fut ensuite muni d'une suspension élastique, puis d'un levier qui se manœuvrait avec le pied. ce qui constitue le premier type des moulins-pilons.

Les mortiers et les moulins-pilons fournissaient des gruaux grossiers, convenant pour les bouillies, mais ne pouvaient donner de la farine qui devint nécessaire pour les galettes et le pain.

Un très sensible progrès fut réalisé par la meule tournante, composée d'une meule inférieure, dormante, et d'une meule supérieure, tournante, plus légère, mise en mouvement par les mains étendues ; pour cette mise en rotation on la munit, par la suite, d'une corde serrée sur ses bords ou d'une poignée ; un autre système comportait une pièce de bois en croix, fixée dans un trou quadrangulaire percé au centre du disque. On ne faisait pas une rotation complète, mais seulement un quart de tour en va-et-vient. Aux époques suivantes on arrivera au moulin romain, avec son *catillus* et sa *meta* et aux moulins reposant sur un bâti.

Avec la meule tournante on put obtenir des gruaux égrugés, convenant pour les galettes. Ces moulins étaient mûs par des hommes (esclaves ou condamnés) ou par des animaux, bœufs ou ânes. Mais leur invention ne remonte pas à une très haute époque ; la meule était inconnue du temps des Juges, et les peintres qui représentent Samson tournant la meule, commettent un sérieux anachronisme.

Des bouillies aux galettes et au pain. — Les premiers aliments de la famille du pain sont des morceaux plats de bouillie torréfiée sur des pierres ou autrement, que



1. - Pierre à moudre, creusée, avec écrasoir plat. (Âge de la pierre polie de Silésie).
2. - Pierre à moudre égyptienne (V^e dynastie, Musée du Louvre).
3. - Moulin à bras de forme simple sans pièce en fer (Musée Ethnographique de Prague).
4. - Début de la mouture par meule tournante. Mouvement alternatif de la meule, selon l'hypothèse de Pfeiffer.
5. - La forme la plus simple du mortier (Musée Ethnographique de Cracovie).
6. - Pot d'argile cuite ressemblant à une cloche à cuire, Tombeau de l'âge de la pierre polie de Janina (Pologne). Au dessus : pot d'argile pour cuire le pain sur sol battu, avec orifice supérieur et bouchon (époque juive ancienne).
7. - Four à pain de l'époque de la pierre polie (Suisse).

l'on nomme gâteaux, galettes ou flans. C'est la première forme d'aliment épaissi, desséché et condensé, susceptible d'être conservé pendant quelque temps.

Faites, au début, de céréales ni nettoyées ni décortiquées, elles renferment les enveloppes du grain, les glumes, des fragments de paille, ainsi qu'une notable quantité de sable ; elles devaient se manger chaudes, car une fois refroidies, elles prenaient la consistance de la corne.

On en retrouve dans les débris de palafittes, à l'état carbonisé (ce qui a permis leur conservation) ; elles sont presque toujours à base de millet, parfois mélangé d'autres céréales : on en a trouvé aussi à base d'orge et de froment, voir de froment pur qu'on suppose avoir été réservées aux chefs. On a même trouvé dans les Vosges des galettes de froment et de graines de pavots, forme primitive de la pâtisserie avec les « échaudés », obtenus en faisant tomber la pâte dans de l'eau en ébullition et en faisant ensuite recuire cette pâte sous la braise après l'avoir enveloppée de feuilles. Ce procédé s'est longtemps conservé ; les « fouaces » du Moyen Age étaient des gâteaux cuits sous la cendre du foyer (*focus*).

Les galettes que l'on retrouve et qui datent de l'âge de la pierre polie ou du bronze, sont habituellement bombées, car on les appliquait fortement sur la pierre, pour augmenter la surface de chauffe ; leur diamètre va de 12 à 15 centimètres et leur épaisseur de 6 à 16 millimètres. La face inférieure, en contact avec la pierre, est régulièrement ridée, la face supérieure est unie et assez semblable à la croûte du pain moderne, sans détails de structure, tandis que la face inférieure présente par places des grains entiers ou des empreintes de grains ; comme les bouillies dont elles proviennent, elles sont faites d'un mélange de céréales dont on élimina peu à

peu les espèces qui ne convenaient pas pour cette nouvelle fabrication.

Vers la fin de la période s'étendant de l'âge de la pierre polie à celui du bronze, apparaissent des ustensiles (grils et poêles plats) facilitant la cuisson sous la cendre.

Les pâtes cuites par voie humide et soumises ensuite au séchage (comme le couscous) se distinguent des pâtes cuites à sec. Dans leur fabrication, qui est celle des « pâtes alimentaires », on évite avec soin toute fermentation, ce qui donne à penser qu'elles sont peut-être antérieures au pain.

Les galettes ont d'ailleurs persisté, concurremment avec le pain, et furent conservées pour des usages rituels par suite de la tendance archaïsante et conservatrice de tous les cultes ; le pain sans levain des Israélites commémore celui que mangèrent les Hébreux pendant l'Exode (alors qu'ils eussent pu facilement préparer du levain pendant leur longue migration) ; on peut également en voir une survivance dans l'hostie consacrée du culte catholique romain (azymite), alors que la religion orthodoxe (prozymite) donne la communion avec du pain fermenté.

On trouve tous les degrés de finesse dans les galettes depuis l'emploi des grains simplement concassés, jusqu'aux plus fines semoules et farines de blés durs. Beaucoup de peuples en fabriquent encore qui ne sont en rien meilleures, si elles ne sont pires, que celles de l'âge du bronze. Le « knakebrod » suédois, qu'on sert avec les hors-d'œuvre, est un autre exemple de survivance.

C'est à ce stade de développement que se produisit une séparation, qui est loin d'être abolie, entre les peuples mangeurs de bouillies et les consommateurs de pain.

Le pain. — L'emploi de pâtes fermentées, donnant un

produit plus léger et plus savoureux, fut un nouveau progrès. Il remonte à une très haute antiquité ; à Babylone, comme on le verra, le code d'Hamourabi, qui date de 2.050 ans avant notre ère, mais qui vise des pratiques bien antérieures, parle du pain et de la bière (les deux fabrications sont, en effet, contemporaines) ; il cite une bière « mangeable » et un pain « buvable », ainsi qu'une « bière-mère », c'est-à-dire un levain. Le pain malté, fait avec de l'orge en germination, cité dans le même document, se rapporte à la transition entre l'époque des bouillies et celle du pain.

Les origines du pain sont communes avec celles de la bière, et les progrès de la brasserie ont toujours influé sur la fabrication du pain ; l'emploi de la levure de bière quoique très ancien, ne remonte cependant pas à la préhistoire, et il ne prit une réelle importance qu'avec la prédominance du pain blanc.

Bouillies, galettes et pain coexistèrent longtemps, mais chez les peuples rapidement évolués de l'Europe, le pain prit bientôt la prépondérance. A force d'essais, on se rendit compte que les grains devaient être réduits en farine et on chercha les meilleurs pour cet usage.

La plupart des céréales à bouillies ne convenaient pas pour le pain ; le millet, le sorgho, le sarrasin, tout comme les graminées sauvages, étaient impropres à la panification ; l'orge et l'avoine donnaient des résultats médiocres. Ce n'est pas que l'on ne fît de nombreuses tentatives pour obtenir du pain avec les farines les plus diverses (lentilles, sarrasin, avoine, orge, châtaignes, glands, plus tard avec les pommes de terre, etc.), utopie maintes fois reprise, notamment en temps de disette, avec des résultats toujours décevants.

Le blé amidonnier, ainsi que le petit épeautre ou en-

grain et l'orge, furent les premières céréales panifiables ; elles étaient le plus souvent cultivées ensemble, sous forme de méteil, culture plus avantageuse que celle d'une céréale unique, car si l'une ne réussissait pas, une autre la suppléait ; la paille est aussi plus résistante et les plantes sont moins sujettes à la verse et à la rouille. Mais, même quand il ne provenait pas d'une culture simultanée, le pain était toujours fait d'un mélange de céréales.

Le gruau d'avoine fut réservé pour les soupes et les bouillies ; le seigle fut conservé pour le pain en certaines régions, notamment en Allemagne du Sud-Ouest ; le pain d'orge resta quelque peu en usage dans l'Europe du Nord ; quant au sarrasin, non panifiable, sa culture fut conservée en certains endroits où il réussit mieux que d'autres céréales, par suite de sa floraison tardive ; les bouillies de sarrasin sont toujours en faveur en Russie et en Pologne et, sous forme de crêpes, il est journellement consommé en Normandie et surtout en Bretagne.

A propos du seigle, Maurizio signale une curieuse « bouillie », préparée à froid, que l'on administre aux parturientes, chez les Gorales de la Petite Russie et de la Pologne ; c'est le seul exemple d'une « bouillie » crue. préparation reprise et améliorée, il y a quelques années, par le Dr Bircher-Benner, de Zurich, qui en fit la base de son régime diététique.

Fermentation et pétrissage. — A défaut de renseignements précis, on est obligé de s'en rapporter aux usages folkloriques des populations qui, sous bien des rapports, vivent encore comme au haut Moyen Age, et même comme au temps de la préhistoire ; il en est pour lesquelles le pain est encore une chose nouvelle. La Bible parle bien du pain sûri et non sûri, mais ne renferme rien d'explicite sur le levain.

La conservation du levain fut une des premières préoccupations ; on dut chercher à prolonger sa durée au moyen d'épices conservatrices dont il sera parlé plus loin ; plutôt que de préparer un levain neuf, on cherche à s'en procurer chez le voisin. En Pologne, les bons récipients à levain sont un objet d'héritage, et il existe une foule de superstitions à leur sujet ; on ne le prête pas volontiers, de crainte qu'on ne le rende inactif en y versant de l'eau bouillante ; si on le fait, il ne faut le prêter que par un temps ensoleillé, jamais la nuit (de crainte qu'il ne se refroidisse). Quand on achète une cuve à levain, il la faut en chêne, sans départ de branches ; il faut tout au moins qu'elle contienne une partie en chêne, si ce bois fait défaut dans le pays. Il y a là tout un chapitre de folklore à explorer, ces pratiques ayant une origine très ancienne et souvent des raisons fort plausibles.

La pratique du rajeunissement du levain remonte aussi à une haute antiquité.

Comme de nos jours, on prenait, à chaque pétrissage, une quantité réservée de la pâte précédente, lorsque les exigences modernes d'une panification plus rapide n'eurent pas obligé les boulangers à se servir de levures suractivées.

Le pétrin, en bois ou en argile, était, à peu de chose près, semblable au pétrin actuel.

La cuisson du pain. — Au début, jusqu'à l'âge du bronze, les galettes étaient cuites sous la cendre, sur des pierres rondes qui servaient à faire bouillir l'eau : on usa ensuite de pierres plates, de terrines, puis de grils, et de poêles à galette, en osier, enduites d'argile.

Ces procédés primitifs furent remplacés par la cuisson sous un pot, le *pot* ou la *cloche à cuire*, qui a l'avan-

tage de conserver l'humidité des galettes et permet à la pâte fermentée de monter pendant la cuisson, de devenir plus légère et de ne plus être souillée par les cendres et la braise.

La forme la plus simple et la plus primitive de ce mode de cuisson se trouve encore actuellement chez les Husesites, d'après Maurizio : Sur le foyer en pierres plates qui se trouve ordinairement au milieu de la chambre. lorsqu'il est encore chaud, on met, après l'avoir nettoyé. la pâte des galettes (avoine concassée, pétrie à l'eau salée, sans levain) et on la recouvre d'un pot, autour du quel on amasse des cendres chaudes.

Ce pot prit une forme spéciale, celle d'une calotte sphérique, munie de trous et dont la surface extérieure portait des cannelures destinées à recevoir la braise ; construit primitivement en terre, cet objet fut ensuite confectionné en métal, avec les mêmes cannelures.

L'usage de la cloche à cuire exista dans toute l'Europe. Par la suite on fabriqua des cloches fixes, montées sur un socle, munies d'un orifice supérieur avec un bouchon. Un nouveau perfectionnement, datant de l'époque néolithique, consista à ménager un orifice à l'entrée de la voûte, pour l'enfournage. De cette dernière forme dérive le four des Romains et celui du Moyen Age.

Les épices du pain. — Le goût des épices était fort marqué chez les primitifs ; elles avaient pour principal avantage de masquer la saveur parfois désagréable de certains aliments. Les condiments les plus usités, en Europe, furent les cumins et les graines de pavots ; on trouve aussi dans les débris des palafittes, mais moins fréquemment, le fenouil, la coriandre, l'anis, les raisins secs, le fenugrec (beaucoup plus employé en Orient) ; la nigelle, la marjolaine, le romarin en Provence ; on se

servit encore des feuilles de sauge, de chou, des câpres. sans parler de l'ail et de l'oignon.

Le houblon était mélangé, non au pain, mais au levain, à titre de conservateur.

Quelques-uns de ces condiments ont survécu en certaines régions, comme le cumin ou les raisins secs, ajoutés au pain de seigle.

A faible dose, le cumin et les condiments à essences favorisent la fermentation, à forte dose, ils l'entravent ; l'ail est sans action sur elle.

On faisait aussi, à titre de fantaisies, des pains cuits sur des feuilles de chou ou enrobés de feuilles de sauge. qui n'ont pas entièrement disparu.

Certaines de ces épices nous semblent peu appétissantes, telles le fenugrec ; elles furent cependant goûtées, et Stanislas-Auguste, le dernier roi de Pologne, avait encore l'habitude de frotter le bord de son assiette avec de l'asa foetida.

Le goût des épices persista longtemps en Allemagne et Luther fulmina contre leur emploi parce que leur importation faisait sortir l'argent du pays.

En résumé, l'histoire alimentaire des céréales passe par les étapes suivantes :

1° Utilisation immédiate du grain, laiteux ou mûr, puis concassé et grillé ;

2° Préparation, à l'aide de farine, de bouillies plus ou moins épaisses, mangées ou bues ;

3° Rôtissage ou grillage des galettes sur des pierres chaudes, sous la cendre ou dans des cruches ou des pots en terre ;

4° Usage des pâtes fermentées et du levain.

Le tableau suivant, d'après Maurizio, donne la récapitulation de l'alimentation végétale :

*Choix et élimination
des plantes*

Plantes de ramassage, particulièrement graminées à gros fruits.

Tombés en désuétude ou oubliés : Glycéria fluitans, riz sauvage.

Racines, bulbes et rhizomes amylacés.

Passage aux plantes de labourage à la houe. Millet, sarrasin.

Plantes de grande culture : Millet, riz, légumineuses. Espèces tombées en désuétude : Brômes, Chenopodium, Quinoa.

Plantes à bouillies à et à galettes. Toutes les précédentes ; le millet, l'orge, l'avoine et le sarrasin sont particulièrement estimés. Débuts de l'agriculture.

*Formes primitives
des aliments*

Etat naturel, cru, grillé. Soupes (décoctions) douces et acides obtenues par ébullition au moyen de pierres incandescentes.

Bouillies.
Grains naturels ou grillés.

Plantes à bouillies. Début de la fabrication des galettes.

Décoctions faisant la transition avec les boissons alcooliques. Bouillies et galettes cuites sur des pierres chaudes (toujours souillées de terre ou de sable).

Aliments desséchés, couscous, aboutissant aux pâtes alimentaires.

Bouillies des primitifs, conservées chez les Indiens, les Slaves, les Germains, etc.

Grains concassés chez les Romains.

En temps de famine : retour aux anciennes espèces : glands, noix oléagineuses, châtaignes, etc.

Aliments de misère, remplaçant le pain.

Grains mélangés (méteil) : orge, avoine, seigle et froment. Transition vers les céréales modernes, blé à amidon, épeautre, froment et seigle.

Pains-flans (transition vers le pain).

Aliments conservés par dessiccation ou par fermentation acide.

Usage du levain allégeant la pâte.

Epices et condiments du pain.
(La teneur des pains-flans en sable s'élève jusqu'à 2 %.)

Le froment et le seigle prennent la première place.

Le pain (aliment d'introduction récente chez les Slaves).

Cuit à intervalles éloignés.

Emploi de la levure de bière et de la levure sèche.

Epoque du pain blanc.

Disparition des épices du pain.
Goût pour le pain naturel.

Lait et laitages. — La fabrication du beurre et du fromage étaient encore inconnues, et toute l'industrie laitière consistait à conserver le lait, par fermentation acide, à court ou à long terme.

En gardant le lait caillé dans des récipients en bois et en renouvelant constamment la masse coagulée au fur et à mesure que l'on consommait du produit, on pouvait, en effet, conserver celui-ci pendant toute une saison.

Dans une intéressante communication à la Société des Antiquaires de Normandie (1937, T. XLV et *Presse Médicale* 14 mai 1938), le professeur Gidon, de Caen, a montré que ce mode de conservation était encore mis en œuvre, il y a peu de temps, en certaines régions de la Normandie (alors que la pratique du surissage est exceptionnelle à l'ouest du Rhin) ; il y voit une survivance d'usages remontant aux invasions nordiques et identifie ces « caudiaux » avec l'*acor jucundus* cité par Pline comme emploi du lait chez les peuples barbares, ignorant la fabrication du beurre et du fromage.

On retrouve aussi, dans les débris des palafittes, des vases perforés, en bois, puis en poterie, analogues à ceux dont on se sert encore actuellement pour l'égouttage du caillé.

Les bâtons en sapin écorcé, qu'on qualifie souvent de « bâtons à baratter », servaient au brassage du caillé.

Le beurre ne fut découvert qu'assez tard, dans les régions relativement froides où le lait ne tourne pas, ce qui permet aux globules gras de remonter à la surface.

Viandes et gibier. — En Europe, la faune s'est sensiblement modifiée et raréfiée après les périodes glaciaires ; beaucoup d'espèces, comme le renne, ont émigré vers le Nord, d'autres, tels les chamois et les bouquetins, ont gagné les hautes régions alpestres.

Le cheval, dont les troupeaux étaient si abondants à l'époque paléolithique et dont il fut fait une consommation si considérable, comme en témoignent les ossements

trouvés dans les cavernes et au pied de la roche de Solutré, s'est raréfié, et on n'en trouve plus de débris dans les stations lacustres ; il reparait à l'âge du bronze, mais peu nombreux, de plus petite taille, importé par les migrations asiatiques. Il fut domestiqué, dressé pour la chasse, mais rarement mangé.

Chien. Très répandu à l'époque néolithique, de petite taille, intermédiaire entre le chien courant et le chien d'arrêt ; il fut employé pour la chasse et rarement mangé ; très peu de crânes, découverts dans les palafittes, ont été ouverts pour en extraire la cervelle, comme ce fut le cas pour d'autres animaux. Le chien devient moins abondant à l'époque du bronze.

Renard. Très abondant à cette époque et très apprécié comme gibier et sans doute aussi pour sa fourrure. On en trouve de nombreux crânes ouverts pour l'extraction de la cervelle.

Lièvre. Beaucoup plus rare que le renard et semblant avoir été moins apprécié.

Castor. Peu fréquent à l'époque lacustre. On se servait de sa mâchoire, légèrement retouchée pour ne pas blesser la main, en guise de ciseaux.

Sanglier. Gibier très abondant et très apprécié, dont on fit une grande consommation. Il devait y en avoir de fort grande taille, à en juger d'après les défenses retrouvées. Ces défenses servaient à la confection de couteaux, de tranchoirs, de racloirs, de bijoux et d'amulettes.

Somme toute, le gibier était encore assez abondant et l'on commençait par prélever, comme morceaux de choix, la cervelle (les crânes sont toujours effondrés) et la moelle des os longs. A partir de l'âge du bronze, le nombre des ossements diminue.

Les escargots étaient fort recherchés en certains endroits où l'on trouve d'immenses amas de coquilles, alors qu'elles font défaut en d'autres stations.

L'élevage des animaux apportait une réserve alimentaire, mettant l'homme à l'abri des aléas de la chasse. Furent successivement domestiqués, le chien, le cheval (rarement employés comme viandes de boucherie, ainsi qu'on l'a vu), puis le bœuf des tourbières, le porc, descendu du sanglier, la chèvre, le mouton ; la poule n'apparaît qu'à la fin de l'âge du bronze et semble d'importation orientale, ainsi que le chat domestique, qui ne descend pas du chat sauvage.

Eclairage. Produits de nettoyage. — Les premiers moyens d'éclairage sont constitués par des torches de bois résineux, par diverses baguettes et, à l'âge néolithique, par des « bougies de bouleau », faites d'écorces de bouleau enroulées, sans mèche ni corps gras. La lampe de pierre (pierre oliaire), remplie de suif et munie d'une mèche, était déjà en usage aux temps paléolithiques, à l'époque magdalénienne. Transformée plus tard en lampe à huile, elle a survécu en temps qu'objet rituel, lié à l'entretien et au culte du feu, perpétuée, comme il a été dit, par le culte de Vesta à Rome et par la lampe qui brûle devant le tabernacle ou l'icône sacrée.

Les primitifs, pas plus que les peuples de l'Antiquité, n'ont connu le savon ; les premières substances employées pour le nettoyage furent l'urine et la terre à foulon, encore en usage à Rome.

Les boissons. — Dès l'origine, l'homme a cherché, dans les aliments et dans les boissons, autre chose que la satisfaction d'un besoin physiologique. Il leur a demandé une excitation passagère qui aboutit à l'ivresse et à l'engourdissement. L'ivresse était considérée comme un état

d'extase mystique, prenant en quelque sorte un caractère religieux, permettant de s'évader pour quelque temps de ses soucis et de ses fatigues, rendant plus aiguës ses perceptions et incitant à de nouveaux essais, à des nouvelles expériences qui contribuèrent aux progrès de la civilisation.

« L'ivresse, a dit Renan, est la seule forme sous laquelle des hommes sans culture peuvent concevoir l'idéal. »

Avant même de savoir allumer le feu, c'est dans le suc de certains agarics, dans l'emploi de l'ivraie, du chanvre indien, de diverses solanées, comme le datura, que l'homme recherchait cet état d'ivresse, et il est intéressant de noter au passage que toutes ces plantes se retrouvent dans les pratiques des sorciers. Les Indiens faisaient usage de la belladone, de la jusquiame, du peyotl, de la coca, du kawa-kawa, du bétel, de la kola et de la noix d'arec.

Et cet instinct n'est pas exclusivement propre à l'espèce humaine ; il existe chez divers animaux, sans parler de ceux qui ont été contaminés par la domestication, il en est qui se montrent friands d'excitants et de stupéfiants. Maurizio fait remarquer que différents insectes (coléoptères, diptères) recherchent avidement les produits naturels contenant une petite proportion d'alcool, comme la sève de certains arbres ; les papillons nocturnes perçoivent la présence de substances alcooliques à des distances de plus de cent mètres ; les guêpes visitent les récipients renfermant des substances en fermentation, de préférence à ceux dont le contenu est simplement sucré ; les abeilles recherchent parfois le suc de plantes narcotiques ; les pigeons se montrent avides de pois arrosés d'eau-de-vie ; les coques du Levant sont un des meilleurs

appâts pour le poisson ; les ruminants, surtout s'ils sont soumis à une nourriture inhabituelle ou qu'ils sont privés de sel, se montrent friands de stupéfiants, recherchent des plantes narcotiques qui déterminent chez eux de véritables toxicomanies (*loco disease*) et refusent toute autre nourriture (Maurizio, *Geschichte der gegorenen Getränke*, ouvrage non traduit en français).

Pour Maeterlinck, la symphilie des fourmis pour certains insectes dont elles absorbent les sécrétions, est également très voisine d'une toxicomanie, et des faits analogues ont été observés chez les termites.

Beaucoup de plantes et de fruits de ramassage étaient fermentescibles ; ce ne fut cependant pas à elles qu'on s'adressa en premier lieu pour obtenir des boissons enivrantes, mais bien au miel. L'hydromel a précédé l'apiculture. Le miel sauvage fut tout d'abord employé comme condiment et comme conservateur, non seulement pour les fruits, mais aussi pour la viande qui, enrobée de miel, chez les Hindous, pouvait se conserver un an.

Pour pouvoir fermenter, le miel doit être dilué de 5 à 12 fois son poids d'eau et, selon la dilution, l'hydromel renfermera 5 à 13 % d'alcool. L'hydromel a précédé le vin dans la Grèce antique.

Par la suite, diverses plantes furent mises à contribution ; la berce servit, à l'origine, pour une sorte de bière. mais elle trouva ensuite une autre destination, comme il a été dit ; l'angélique fut employée, probablement à titre d'aromate, comme aujourd'hui encore dans certaines liqueurs (elle fit partie de la thériaque) ; furent encore mises à fermenter, les baies de sureau, les mûres de ronces, les fraises, les cornouilles, les souches radicales du nénuphar blanc et de certains chèvrefeuilles ; l'emploi des pommes et des poires sauvages est douteux, à

cause de leur faible teneur en sucre ; quant aux « vins » de groseilles, de cerises, ils sont d'invention plus tardive. On fit encore fermenter la sève de quelques arbres, obtenue par forage, notamment celles de l'érable, du bouleau, du sycomore, du cerisier sauvage, du poirier, voire même celle de chênes, d'eucalyptus, de frêne et de pin.

Dans les pays tropicaux on avait à sa disposition les sucres d'agave, de palmier, d'ananas, de canne à sucre et les fruits les plus divers.

Laits fermentés. Koumys. — L'histoire des laitages est encore pleine d'obscurité et il n'est pas certain que les Babyloniens et les Hébreux connussent les laits fermentés et les fromages.

L'usage des laits fermentés ne peut dater que de la domestication du cheval, du chameau, des bovidés et des ovidés, et c'est en Eurasie qu'on en trouve les premières mentions, chez les Buschirs, les Tartares, les Kirghizes, les Kalmoucks, peut-être aussi au Thibet et en Perse.

Hérodote, Xénophon, parlent de boissons lactées. A une époque bien postérieure (450 ap. J.-C.), Jean Priscus, envoyé de Théodose auprès d'Attila, parle d'un « camum » ou d'un « komos » qui est peut-être un koumys et, en 568, Zenardius, ambassadeur de Justin II au khan Bizibalus, cite un « kosmon », vraisemblablement de même nature.

Le koumys se préparait avec du lait de jument, dans des outres en peau où il était brassé avec un bâton spécial, souvent décoré.

La jument, traitée en plusieurs fois, donne tout au plus six litres de lait par jour ; le koumys ordinaire renferme de 2 à 3 % d'alcool ; les Tartares en fabriquaient avec une teneur de 6 %.

L'*airan*, boisson rafraîchissante et économique, est une sorte de koumys fait avec du lait étendu d'eau.

Boissons fermentées dérivant des décoctions de céréales. — De la primitive décoction d'orge dérivent à la fois le pain et la bière. On a cité la faveur dont jouissaient les décoctions acides, soumises à la fermentation lactique (et cela avant l'usage du lait) ; non seulement elles plaisaient par leur goût, mais elles pouvaient se conserver, à assez court terme, il est vrai, car leur saveur était bientôt altérée par des fermentations secondaires (formique, acétique, butyrique), inconvénient qui ne se produisait pas avec la fermentation alcoolique ; or tous les primitifs ont connu la levure, partout éparse dans l'atmosphère ; selon la consistance de la bouillie on obtenait soit une pâte à pain, soit une bière légère (pain buvable des Babyloniens).

La *braga* de l'Europe orientale, à base de millet, et plus tard, le *kwass* des Slaves, à base de seigle, d'orge ou de froment, eurent la même origine. En laissant germer l'orge, on enrichissait la décoction en sucre, et, par conséquent, le liquide en alcool, aussi le maltage fut-il rapidement mis en usage.

Pour solubiliser l'amidon de certains végétaux et le transformer en sucre, les primitifs usaient encore d'un autre procédé, qui nous semble peu ragoûtant, mais qui s'est conservé chez quelques peuples sauvages et qui consiste à utiliser les propriétés amylolytiques de la salive, à l'instar des animaux qui mâchent et insalivent la nourriture qu'ils donnent à leurs petits.

Les graines ou les racines, après avoir été mastiquées et insalivées par des vieilles femmes, étaient crachées dans un baquet, additionnées d'eau et abandonnées à la fermentation.

La *Kalewala* finnoise mentionne l'usage de la salive pour la fabrication de la bière. C'est par ce moyen que les Indiens préparent la *chicha* de maïs (dont les grains, grillés et rôtis, s'appelaient « pemmikan », terme qui a ensuite passé à la viande séchée) ; les Polynésiens en faisaient autant pour les racines de kawa-kawa. Tout récemment encore, M. Pierre Reinberg (*Revue d'Ethnographie*, 1925), décrit, selon ce procédé antique, la fabrication du *vinillo* des Indiens de l'Equateur, à base de *yuka* (racine de manioc), boisson très riche en alcool, rappelant le vin de Porto, par son aspect et par son goût ; il ajoute que ceux qui veulent oublier le détail, un peu répugnant à nos yeux, de cette préparation et qui estiment que la fermentation purifie tout, la boivent avec plaisir.

La bière est donc une des boissons les plus anciennes ; on la trouvera mentionnée à Babylone ; la Bible la cite sous le nom de *shekar* ou de *shiker*. La racine sanscrit *bar* a donné *barah* en persan, *bear*, *beor*, *bier* dans les langues scandinaves ; du terme gaulois de *brace*, qui signifie également l'orge, dérivent les mots de brasseur et de brasserie.

Il est assez difficile de distinguer les termes d'*ale* et de *beor* qu'on trouve dans les anciens poèmes scandinaves, comme le *Kalewala*, ou anglo-saxons ; on admet généralement que l'*ale* était une bière non aromatisée et que le *beor*, terme qui disparaît d'ailleurs au moyen âge, était condimenté, peut-être avec du houblon sauvage.

L'emploi du houblon est d'ailleurs sujet à de nombreuses discussions ; il serait d'origine slave (le *Kalewala* parle d'une bière houblonnée). La première mention d'une houblonnière se trouve dans un acte de donation de Pépin le Bref, en 789, mais d'aucuns prétendent que

cette culture était bien antérieure et que le houblon « sauvage » provenait de plants autrefois cultivés.

Jus de fruits et vin. — L'emploi des fruits pour l'obtention d'une boisson fermentée remonte sans doute à la fin du paléolithique ; on trouve, en effet, dans les cavernes du Mas d'Azyl, de grandes quantités de fruits, poires sauvages, pommes (peut-être déjà cultivées ?), de framboises, de mûres de ronces ; dans les habitations lacustres de la Suisse, de la Savoie, du Jura, on rencontre d'énormes amas de pépins de mûres, de framboises, de fraises, de cynorrhodons, de noyaux de prunelles, en masses compactes et non dispersées comme ç'eût été le cas si ces fruits avaient servi à un usage simplement alimentaire.

Les cerises, les groseilles en grappes, les airelles, les myrtilles n'ont été employées que beaucoup plus tard.

On a trouvé aussi des accumulations de pépins de raisins, ce qui a fait croire à un début de viticulture ; un examen plus approfondi a montré qu'il s'agissait du raisin sauvage (*vitis prævinifera*), prédécesseur ou peut-être contemporain de notre *vitis vinifera*, qui existait déjà en Europe au temps du miocène. Sa culture exige une certaine sédentarité et ne remonte pas au delà de l'âge du bronze, où elle débute probablement en haute Italie.

Dès l'âge du fer on trouve dans les tombes, en Suisse, des amphores, des œnochoé d'origine hellénique, importés par des colporteurs grecs ou syriens qui gagnaient la Suisse par les cols des Alpes et, de là, la Bourgogne ; ce furent eux qui apportèrent les plants de vigne ; c'est, en effet, par la voie des Alpes et du Jura que la vigne pénétra en Bourgogne, plus que par la vallée du Rhône.

Aux débuts, le vin était obtenu sans pressurage.

Le terme de vin dérive du mot sanscrit *vena*, prove-

nant de la racine *ven* (aimer, désirer, d'où *venustas*, *Venus*) ; il a donné *oinos* en grec, *vinum* en latin, *wein*, *wine*, dans les langues anglo-saxonnes et germaniques.

En Afrique, on se servit de pastèques, selon un mode encore longtemps employé au Maroc : par une petite ouverture, soigneusement bouchée ensuite, on verse à l'intérieur quelques gouttes de miel, puis on enfouit la pastèque sous un tas de blé ou d'orge ; après 45 jours de fermentation, toute la pulpe est liquéfiée et transformée en un breuvage enivrant.

Parmi les autres substances employées, on peut encore citer le vin de palme des Assyriens, le *toddy* des Hindous, à base de lait de coco, le vin de bananes africain, dans la région des lacs, le *pulque* des Mexicains, à base de suc d'agave, le *maby* des Antilles (suc fermenté d'une espèce d'orange) et d'autres boissons encore, à base de pommes de terre, de sorgho, de fruits les plus divers. Le *samchow* chinois existait déjà plus de 2.000 ans avant notre ère.

PRÉHISTOIRE ET PROTOHISTOIRE EN ORIENT

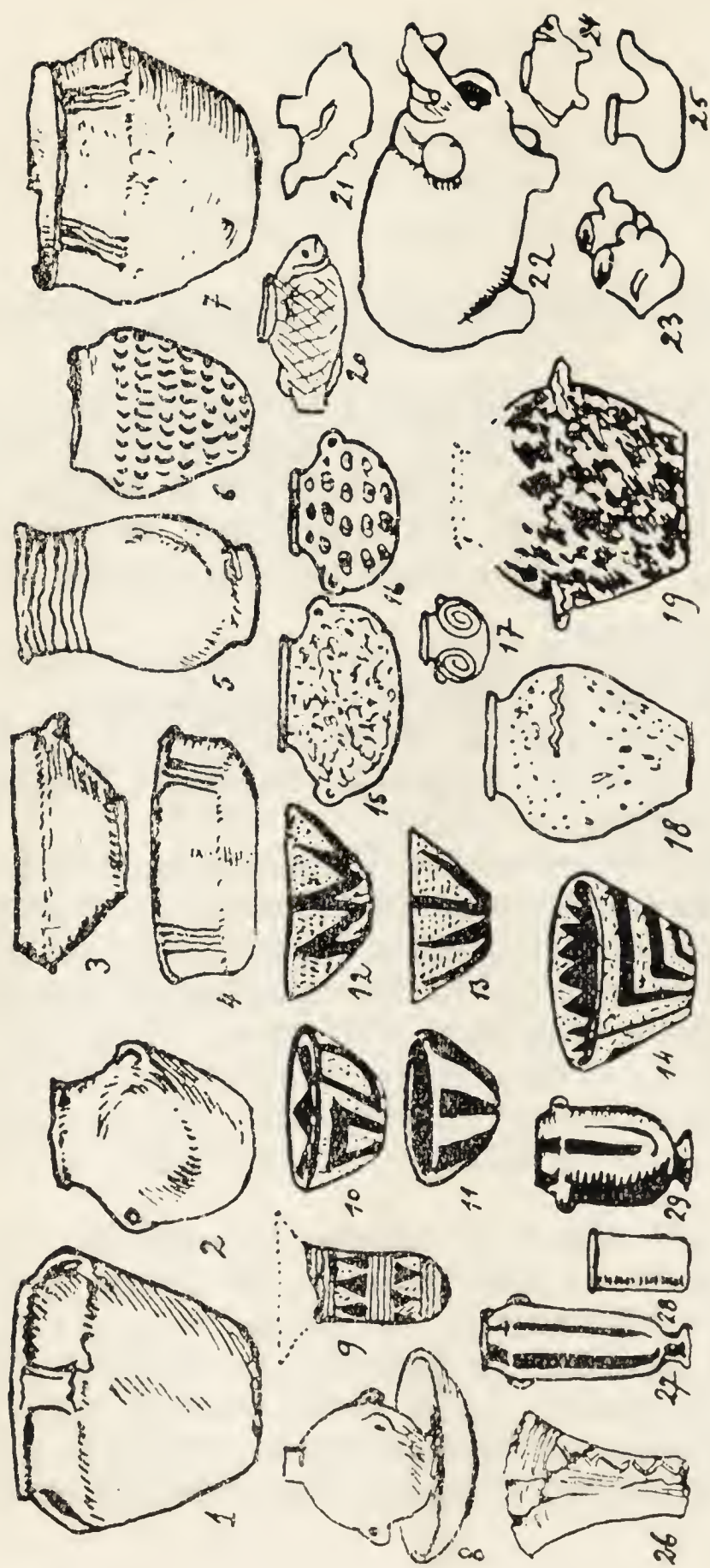
« De toute l'histoire embrouillée et confuse des Européens préhistoriques », dit M. V. Gordon Childe (*L'Orient préhistorique*, Paris, Payot, 1935, in-8°), « se dégage clairement un fil conducteur : La dispersion des civilisations de l'Orient vers l'Occident, qui les adopte et les transforme. »

Fréquemment les données recueillies en Orient servent de documents écrits à la préhistoire européenne.

Les plus anciens centres de civilisation connus se trouvent entre le 25^e et le 35^e parallèle (Pendjab, Mésopotamie, Egypte et Afrique du Nord).

Ces pays, aujourd'hui arides et desséchés, étaient arrosés par les pluies à l'époque où l'Europe était presque entièrement recouverte de glaces. La faune de l'Afrique du Nord était alors celle qui existe actuellement au Zambèse et en Rhodésie (éléphant d'Afrique, rhinocéros de Mauritanie, gazelle, buffle, zèbre, mouton de Barbarie, chameau, autruche, lion, panthère, ours, chacal, hyène) pendant que vivaient en Europe le mammouth, le rhinocéros laineux, le renne.

C'est en Asie qu'a débuté la culture des céréales. L'orge sauvage se rencontre en Asie mineure, en Transcaucasie, au Turkestan, en Afghanistan, en Perse et peut-être en Arabie Pétrée. L'ancêtre du froment, le *triticum dicoccum* (blé amidonnier), à 28 chromosomes, serait né en Perse occidentale, en Mésopotamie, en Syrie ou en Palestine ; la culture de l'épeautre aurait débuté en Afri-



- 1, 2, 3 - Récipients en terre cuite, munis d'anses, mais dépourvus de décoration ;
4, 5, 6, 7 - Récipients en terre cuite, sans anses, mais avec motifs décoratifs (Musée préhistorique et gallo-romain de St-Germain) ;
8, 9 - Céramique égyptienne prédynastique ;
10, 11, 12, 13, 14 - Céramique noire, incisée, prédynastique ;
15, 16, 17, 18, 19 - Vases peints, imitant par la forme et la décoration les récipients de pierre (Egypte prédynastique) ;
20, 21, 22, 23, 24, 25 - Vases thériomorphiques et vases à bec (Egypte prédynastique) ;
26 - Céramique prédynastique ;
27, 28, 29 - Vases de balse et d'albâtre (Egypte prédynastique).



- 30, 31 - Vases sumériens (Mésopotamie).
 32 - Vase de pierre sumérien décoré de figures animales.
 33, 34 - Récipients de cuivre sumériens.
 35 - Jarre à poignée, sumérienne.
 36, 37 - Bassins d'argile sumériens (tables d'offrandes).
 38 - Vase peint (Inde préhistorique).
 39 - Gobelet de cuivre (Inde préhistorique).
 40 - Gobelet (Inde préhistorique).
 41, 42, 43 - Poterie de l'Iran préhistorique (époque susienne).

- 44 - Vase à oreilles de la première époque susienne (Iran).
 45 - Vase jumelé en albâtre, de Suse.
 46 - Intérieur d'un bol (nécropole de Suse).
 47 - Gobelet (nécropole de Suse).
 48, 49 - Vases polychromes de Belouchistan préhistorique.
 50, 51, 52 - Céramique cananéenne.
 53 - Bol chypriote.
 54, 55, 56 - Verrerie phénicienne (54 - verre de Sidon avec inscription grecque ; 55, 56 - flacons de verre).
 57 - Vase en argent (Phénicie ancienne).

que du nord-est ; l'engrain, forme non cultivée du froment (*triticum monococcum*), pousse dans les Balkans, l'Asie mineure, la Syrie, le Kurdistan à la frontière de la Perse. Quant à notre blé vulgaire, à 42 chromosomes, on ne lui connaît aucun ancêtre sauvage. Certains botanistes admettent qu'il résulterait d'un croisement entre les deux espèces précédentes.

On a trouvé sur les bords de la Mer Noire, provenant de l'empire des Hétéens (détruit par Sargon II, roi d'Assyrie, en 717 av. J.-C.), une statuette que l'on croit remonter au troisième millénaire avant notre ère, représentant un personnage, peut-être le dieu de l'agriculture, tenant des épis de la main gauche et des grappes de la droite.

L'Inde. — Les renseignements sont encore très restreints sur l'Inde pré-aryenne, surtout en ce qui concerne l'alimentation ; les Védas disent que les Davidas autochtones ne consommaient pas de lait.

L'agriculture, une fois installée, était basée sur la culture irriguée ; on récoltait des dattes, de l'orge, une sorte de froment (*triticum compactum*), peut-être du riz. La faune était représentée par le bœuf indien à bosse (zébu) ainsi que par une espèce sans bosse qui ne nous est connue que par des figurines en argile ; le buffle, le mouton, la poule étaient domestiqués, ainsi que l'éléphant et, plus tard, le chameau et le cheval ; on est moins certain de la domestication du porc, les ossements trouvés pouvant fort bien provenir du sanglier sauvage.

Le poisson de mer et de rivière, frais, salé, fumé ou séché, était d'une grande consommation.

Mésopotamie. — La plus ancienne civilisation connue est celle des Sumériens, peuplade non sémitique, dont on ignore les origines. Quelques analogies avec les civilisa-

tions de l'Indus et du Nil donnent à penser à une origine commune, peut-être en Asie centrale ?

Ils occupaient la partie méridionale de la Babylonie, où l'hiver est très doux et où le dattier prospère. Leur civilisation était très avancée et, après leur disparition, leurs lois, leurs coutumes, firent encore autorité parmi les peuples qui les remplacèrent, tout comme il arriva pour le latin et les institutions romaines au Moyen Age chez les peuples barbares ; on a retrouvé des vases en pierres exotiques, obsidienne, lapis-lazuli, en œuf d'autruche, puis en cuivre, en argent et en or, qui servaient aux gens riches ; les pauvres se contentaient de poterie, en général peu décorée et dépourvue d'anses, ces vases étant placés dans des paniers.

Sur des sceaux et des coquilles gravées on voit représentés un roi et une reine, buvant à la même jarre, au moyen de chalumeaux.

Un vase sumérien, du 3^e millénaire av. J.-C., montre un mouton qui paraît domestiqué, alors que son congénère européen ne le fut qu'à une période avancée de la préhistoire.

Ils furent remplacés par les Chaldéens, peuplade sémitique, d'abord essentiellement agricole, cultivant les céréales sur les terres alluvionnaires du Tigre et de l'Euphrate. Les jardins de Babylone sont restés légendaires ; on y cultivait le froment et l'orge, qui sont peut-être originaires de la vallée de l'Euphrate, le millet et le sésame, originaires de l'Inde, le riz, les lentilles, les pois chiches, les gesses, les oignons, les concombres, les courges, peut-être l'aubergine, d'origine hindoue, le bahmia (gombo) et différents autres légumes et herbes potagères. Comme fruits, les amandes, les pistaches, les abricots, les prunes,

les figues, les noix, les mûres, les grenades, les dattes et les raisins.

Nous possédons un document des plus anciens sur la Babylonie, dans le code d'Hamourabi, datant d'environ 2.000 ans avant notre ère et fondé sur des usages bien antérieurs ; on y trouve mention, comme il a été dit, du pain et de la bière, dont le prix était fixé d'après celui des grains, du levain, etc. C'est, en somme, la plus ancienne tentative connue de taxation des denrées qui a dû, certainement, avoir le sort de toutes celles qui lui ont succédé.

Le catalogue de la maison Maggs Bros (*Food and Drink through the Ages*) renferme la reproduction de trois tablettes babyloniennes en terre cuite, avec des inscriptions en caractères cunéiformes ; la première (2.400 ans environ av. J.-C.) est une longue liste de paniers renfermant des poissons, de la viande, des dattes et des sacs en peau contenant des grains ; la seconde est une note de deux jarres de moût et de vingt jarres de bière, marquée « grand-prêtre », et est environ de la même date. La troisième, datée de la deuxième année de l'ère d'Isin (environ 2.000 ans av. J.-C.), donne une liste d'une quantité d'aliments et de boissons reçues et expédiées en certaines occasions spécifiées.

Le poisson, celui de rivière principalement, jouait un grand rôle dans l'alimentation, frais, salé, fumé, séché au soleil ou encore réduit en pâte qui pouvait se conserver.

Les souverains chaldéens, devenus puissants, bâtirent des cités colossales (la grande enceinte de Babylone avait 513 kilomètres, soit sept fois celle de Paris) ; pour édifier leurs palais, leurs temples, il leur fallut des matériaux, des ouvriers et des soldats ; ils entreprirent des expéditions guerrières pour se procurer des matières pre-

mières, des esclaves, du butin ; en guerre presque continuelle avec les Assyriens qui occupaient la partie septentrionale du pays, ils firent de nombreuses incursions en Syrie, en Palestine, dont on trouve mention dans la Bible.

Après la prise de Jérusalem, le livre de Daniel nous fournit quelques renseignements sur la cour des derniers rois chaldéens.

Nebucatnetzar ou Nabuchodonosor avait fait élever dans son palais quelques jeunes gens pris dans les meilleures familles d'Israël, pour qu'ils apprissent la langue des Chaldéens ; il avait donné l'ordre de leur servir chaque jour des mets de sa table et du vin dont il buvait lui-même. Daniel et trois de ses compagnons résolurent de ne point toucher aux aliments impurs selon la loi mosaïque et de ne vivre que de légumes, en ne buvant que de l'eau, ce qui leur fut accordé. Daniel, grâce à son pouvoir d'interpréter les songes, acquit une haute situation à la cour de Babylone, qu'il conserva sous Beltsatsar (ou Balthazar), fils de Nabuchodonosor.

« Le roi Beltsatsar donna un grand festin à ses principaux seigneurs, au nombre de mille, et se mit à boire du vin en leur présence. Une fois excité par le vin, il ordonna d'apporter les vases d'or et d'argent que Nebucatnetsar, son père, avait enlevés du temple de Jérusalem, afin que le roi et les grands seigneurs, ses femmes et ses concubines s'en servissent pour boire. Alors on apporta les vases d'or qui avaient été enlevés du temple, de la maison de Dieu, à Jérusalem, et le roi et ses grands seigneurs, ses femmes et ses concubines y burent. Ils burent du vin et célébrèrent la gloire des dieux d'or et d'argent, d'airain, de fer, de bois et de pierre.

« A ce moment on vit apparaître les doigts d'une main

d'homme, et ils se mirent à écrire, vis-à-vis du candélabre, sur la chaux de la muraille du palais royal ; et le roi vit cette partie de main qui écrivait. Alors le roi changea de couleur et ses pensées se troublèrent... »

On sait que seul le prophète Daniel sut lire cette inscription, et on connaît l'interprétation qu'il en donna.

Les Assyriens occupaient la partie nord de la Mésopotamie, de climat plus rude que la Babylonie. Guerriers et pillards, ils s'adonnaient peu à l'agriculture, se nourrissant de gibier, de pain grossier et de légumes sauvages. Le dattier était remplacé par les vignes et des arbres fruitiers. Chez eux, comme chez leurs rivaux les Chaldéens, les cités s'agrandirent d'une façon démesurée, par l'effet du commerce et de l'industrie ; Ninive rivalisa avec Babylone.

En ce qui concerne leurs mœurs de table, les bas-reliefs de Ninive et de Kirsabad, qui représentent souvent des festins royaux, nous montrent toujours le roi à demi couché sur un lit élégant, devant une table richement chargée de victuailles, alors que la reine, qui lui fait face, est toujours assise sur un fauteuil.

Diodore de Sicile nous apprend qu'Assurbanipal, le plus raffiné des rois assyriens (669-629 av. J.-C.), avait coutume, ainsi que ses prédécesseurs, de tenir table ouverte après les victoires, après avoir, en guise de hors-d'œuvre, fait égorger les prisonniers. Pendant sept jours durant, les jardins du palais étaient transformés en salles de banquets par des toiles multicolores tendues sur des cordages. Chacun y avait accès et se faisait servir à manger et à boire ce qui lui plaisait, les esclaves ayant la consigne de ne rien refuser.

Quant aux festins de Sardanapale et de Semiramis, ils appartiennent à la légende.



1. - « Scène de traite ». Murs du temple à El Obeld (Chaldée)

2. - Le roi assyrien Assourbanipal, après une victoire, en compagnie de la reine, tandis que les musiciens exécutent un concert.
Reproduction d'un bas-relief du palais de Koyoundjik (668 av. J.-C.) British Museum.

Turkestan et Iran. — Au Turkestan, le bœuf à longues cornes, le porc, l'orial et le mouflon, ancêtres du mouton, furent domestiqués.

En Perse septentrionale, les chutes de pluie étaient pratiquement suffisantes pour que la culture des céréales pût se faire sans irrigation, la vigne et les arbres fruitiers y prospéraient, ainsi que le lin, et les Susiens furent des plus habiles en matière de tissage.

Hérodote nous relate que les Persans riches célébraient le jour de leur naissance par un repas abondant et fastueux où ils faisaient rôtir entiers un bœuf et un cheval ou un chameau et un âne.

Lorsqu'ils devinrent puissants, les souverains firent preuve de raffinement culinaire, récompensant ceux qui leur apportaient un plat nouveau, susceptible de flatter leur goût et de réveiller leur appétit ; ils pratiquaient d'autre part une véritable politique gastronomique, en n'admettant à leur table que des produits provenant de leurs Etats.

L'étiquette était rigoureuse à la cour de Suse et resta longtemps le modèle pour tous les souverains d'Occident. Le roi mangeait seul ; les plats et le vin lut étaient présentés par le maître d'hôtel et par l'échanson de service qui devaient en faire l'essai en sa présence. Les courtisans auxquels le roi voulait témoigner une marque de faveur, mangeaient sur une autre table, souvent séparée de la sienne par un rideau.

La table était servie avec une abondance touchant à la prodigalité, mais le roi nourrissait non seulement ses serviteurs, mais encore sa garde personnelle ; les reliefs étaient distribués aux invités. Cyrus (539-529 av. J.-C.) envoyait souvent quelque plat de sa table aux personnes qu'il voulait distinguer. Il fit un jour servir un chameau

rôti tout entier et faisait souvent rôtir entiers des bœufs, des chevaux et des ânes, dont la chair était fort estimée, ainsi qu'Hérodote l'a relaté.

Le personnel était fort nombreux. Parmenion, après s'être emparé du palais de Darius, rendit compte à Alexandre qu'il y avait trouvé trois cent vingt-neuf courtisanes, deux cent soixante dix-sept cuisiniers, vingt-neuf chauffeurs de cuisine, dix-sept échantons et soixante-dix sommeliers.

Après une victoire, le peuple entier était convié à un festin qui durait plusieurs jours. La Bible nous a conservé (livre d'Esther), le récit du festin d'Assuérus, au cours duquel sa femme « l'altière Vasthi » ayant refusé de paraître, fut déposée et ensuite remplacée par la nièce de Mardochée. Assuérus est le nom biblique d'un roi de Perse, vraisemblablement Artaxerxès (465-425). Dans la troisième année de son règne, il donna un grand festin à tous les princes et à ses serviteurs :

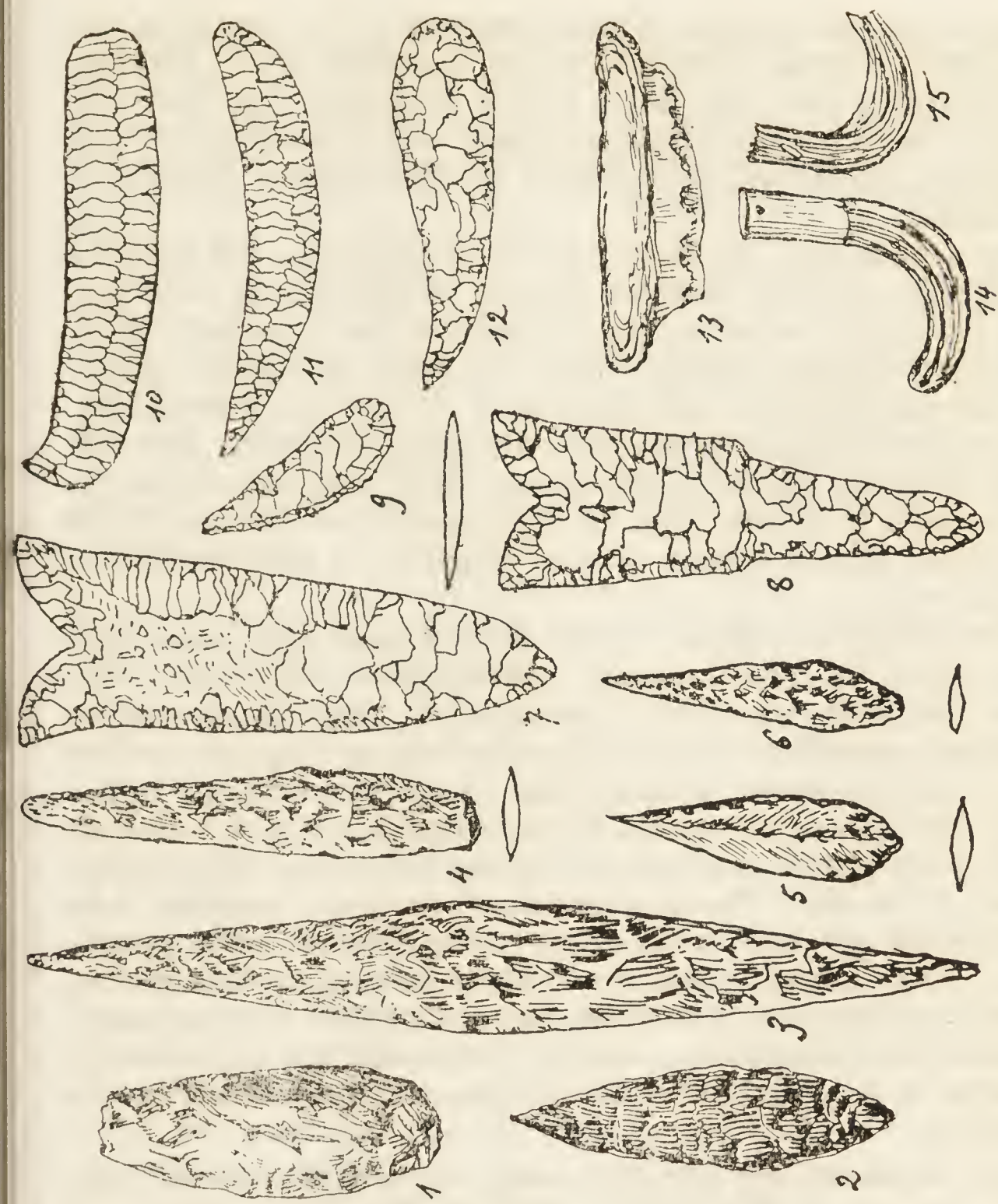
« Le festin dura sept jours dans la cour du parc du palais royal ; tous les habitants de Suse, depuis le plus grand jusqu'au plus petit, y furent admis. Des tentures blanches et violettes étaient suspendues par des cordons de lin blanc et pourpre à des anneaux d'argent et à des colonnes de marbre blanc. Les divans d'or et d'argent étaient dressés sur des mosaïques de porphyre, de marbre blanc, de nacre et de marbre noir. On donnait à boire dans des vases de formes variées et le vin du roi était servi avec une profusion royale. Suivant l'ordre donné, chacun buvait à son gré, car le roi avait expressément recommandé à tous les officiers de sa maison de se conformer à la volonté de chaque convive. La reine Vasthi fit aussi un festin pour les femmes dans le palais royal du roi Assuérus. »

Après sa défaite, Xerxès abandonna toute sa vaisselle d'or ainsi que tous ses serviteurs de bouche. Pausanias, selon une légende, leur aurait ordonné de préparer un repas comme ils avaient coutume de le faire pour leur maître et, invitant les généraux grecs, leur aurait dit : « Je vous réunis pour vous montrer la folie du roi des Perses qui, ayant une si bonne table, est venu enlever la nôtre qui est si misérable. » Ce qui enlève un peu de l'authenticité de cette anecdote est qu'elle se trouve déjà dans Hérodote, qui l'attribue au roi de Perse Ochus, après sa victoire sur les Egyptiens.

Egypte. — La civilisation égyptienne est une des plus anciennes qui nous soit connue. Les fouilles, entreprises depuis assez longtemps, ont permis, grâce à la chaleur du climat et à la sécheresse du sol sablonneux, de retrouver de nombreux objets qui ont disparu en d'autres régions. Pour beaucoup, ce serait en Egypte que l'agriculture aurait débuté. Le plus ancien document connu est un calendrier sothiaque que les données astronomiques ont permis de dater de l'an 4236 avant notre ère.

L'Egypte ne constitue pas une unité ; la Basse-Egypte, région du Delta, est une plaine, autrefois marécageuse, ouverte du côté de la mer et des côtes de Lybie et de Palestine, dont elle est le prolongement. La Haute-Egypte est une vallée étroite, bordée de montagnes rocheuses au-dessus desquelles se trouvent les plateaux aujourd'hui arides et desséchés de Libye et d'Arabie. Cette région, qui ne reçoit pratiquement pas de pluie, serait absolument désertique si elle n'était pas arrosée chaque année par les crues du Nil.

A l'époque pluvieuse, les conditions étaient différentes ; les vallées des oueds, actuellement desséchées, devaient être tapissées de graminées et de céréales sauvages, nour-



1, 2 - Lames tranchantes en silex, taillées à éclats.
 3, 4, 5, 6 - Silex taillés des premiers temps prédynastiques (Égypte) ; 3, 4 - poignards ; 5, 6 - têtes de flèches.
 7, 8 - Lames en silex à talons en V (époque prédynastique en Égypte).
 9, 10, 11, 12 - Couteaux en silex (époque prédynastique en Égypte).
 13 - Couteaux en silex, en forme de faucille, pour la coupe des épis, Age de la pierre polie (Station lacustre de Suisse).
 14, 15 - Autre forme de la faucille primitive : à droite - âge de bronze, à gauche - Égypte.

rissant des troupeaux d'ânes sauvages, de moutons de Barbarie, d'urus, d'antilopes, de gazelles et de girafes, pourchassés par des lions et des léopards. Du côté du fleuve vivaient des hippopotames, des crocodiles et des sangliers, faune qui se retrouve encore dans la région du Nil blanc.

On a retrouvé, au Soudan, des peuplades, les Haden-doas, qui, au siècle dernier encore, se trouvaient à l'étape intermédiaire entre la vie nomade et les premiers agriculteurs, comme durent l'être les plus anciennes tribus nilotiques. Menant une existence de pasteurs nomades ils conservaient, à proximité des pays inondés, des villages plus ou moins permanents dans lesquels ils se réfugiaient à la fin de l'été. Ils répandaient alors des grains de millet sur le limon encore humide et attendaient la moisson.

Tel dut être le genre de vie des Tasiens qui, pour leur nourriture et leur boisson, fabriquaient déjà des pots grossiers, gris ou noirs, des gobelets décorés de lignes incisées, remplies de pâte blanche, décor inspiré par les objets en vannerie, d'un type qui se retrouve dans la région du Tigre ainsi qu'en Europe occidentale. Ils étaient encore en partie nomades, comme l'attestent les coquillages de la mer Rouge trouvés dans leurs tombes. Les Badariens qui leur succédèrent menaient une vie analogue ; leur poterie était perfectionnée : on les considère parfois comme les premiers agriculteurs et l'on retrouve dans leurs tombes des pierres à moudre. Ils élevaient le mouton et le gros bétail. On n'a pas retrouvé d'ossements de porcs.

Au Fayoum, les céréales, orge et millet, étaient fauchées avec des silex taillés en faucilles à dents de scie, placées dans un manche droit, en bois ; on emmagasinait

les grains dans des silos creusés en terre, recouverts de nattes de paille, et on les broyait avec des pierres en selle. Ils élevaient des porcs, des bovidés, des moutons et des chèvres, pratiquaient la chasse et la pêche. Ils avaient poussé fort loin l'art de la vannerie ; leur poterie est très voisine de celle de Tasa.

Dans un troisième centre, aujourd'hui désertique comme les précédents, à Merimde, sur la limite du Delta, les habitants vivaient dans des huttes et faisaient leur cuisine dans des cavités peu profondes creusées dans le sol ; ils usaient des mêmes faucilles qu'au Fayoum ; leurs silos avaient la forme de puits dont le fond était garni de paniers ; les aires à battre étaient établies avec beaucoup de soin.

La céramique a dégénéré depuis celle des Badariens rouge ou brune en dehors, noire en dedans, décorée par brunissage avant cuisson.

Les Amratiens, qui vinrent ensuite, sont d'une autre race, plus petite, ils eurent à lutter contre le dessèchement du pays, et ce fut sans doute à cette occasion que furent inventés les canaux d'irrigation pour que l'eau se répandît sur une plus grande surface. Ils vivaient dans des cabanes rondes, en partie creusées dans la terre, se nourrissaient du produit de leur récolte, de leurs troupeaux, de leur chasse qu'ils pratiquaient avec des arcs, des frondes, des boomerangs. Ils étaient stables, groupés en clans totémiques. Leur poterie est inférieure à celle des Badariens ; les formes les plus caractéristiques sont représentées par de grands gobelets étroits, habituellement rouges avec des décors linéaires blancs ; parfois blancs, avec des décors inspirés par la vannerie ; on trouve chez eux des vases « thériomorphiques » en forme d'animaux, auxquels était sans doute attaché un sens ma-

gique ; ils avaient aussi des récipients en pierre (albâtre ou basalte), en ivoire, en œufs d'autruche. Chez eux, comme déjà chez les Badariens, on trouve des objets de provenance étrangère, malachite du Sinaï, or de Nubie, coquillages de la Mer Rouge, cèdres de Syrie, apportés par mer, de Byblos, lapis-lazuli d'Asie, marbres de Paros.

On trouve, chez les Amratiens, quelques objets, encore rares, en cuivre.

Les Gerzéens, qui habitaient la partie orientale du Delta, diffèrent totalement des Amratiens ; ils sont nettement influencés par la civilisation asiatique ; leurs couteaux ont une forme de cimeterre, leurs poteries, de couleur chamois clair avec décors rouges-bruns, ont des formes qui s'inspirent non plus de la vannerie, mais des vases en pierre ; on trouve parfois, dans le même tombeau, des vases en pierre et en argile, de forme identique ; ils fabriquent aussi des vases thériomorphes. L'agriculture se développe, ainsi que la navigation ; on commence à trouver chez eux des instruments et des outils en cuivre, sans pour cela que la taille et le polissage des silex fussent abandonnés.

C'est dans cette région du delta que débuta la culture de l'olivier.

Lors des premières dynasties, les objets en cuivre se multiplient, tout en restant encore en nombre limité ; la plupart des instruments aratoires sont encore en silex. La poterie est en décadence par suite de l'adoption de vases en métal chez les gens riches, ainsi que des récipients en albâtre, en basalte, plus rarement en obsidienne ou en cristal de roche.

Nombre de renseignements nous sont fournis par le contenu et le décor des monuments funéraires. Les peintures et les sculptures n'avaient pas un objet purement



- 1 - Charrue égyptienne (Peinture murale d'un tombeau de la XVII^e dynastie, vers 1750 av. J. C.).
- 2 - Tombeau de Ti, fondateur de la VI^e dynastie. L'inscription hiéroglyphique dit (pour la partie gauche) : « charrue avec bœufs » ; (pour le semeur à droite) : « semailles, le semeur à le sac au cou ».
- 3 - Semailles et coupe haute des épis.
- 4 - Travail du sol avec la houe et la charrue.

ornemental ; par suite d'une opération magique, les viandes, gibiers, légumes, fruits, le vin, le lait représentés, étaient censés servir de nourriture au *Ka*, au double dans l'autre monde. Ces peintures nous montrent aussi l'évolution de l'agriculture.

C'est ainsi que les figures de la page 63 nous font assister au passage de la houe à la charrue ; on voit (fig. 4) des paysans labourer avec un instrument qui tient de la houe et de la pioche et, d'autre part, une charrue tirée par des bœufs. Cette peinture provient de la tombe de Ti, fondateur de la IV^e dynastie (2.900 à 2.700 ans av. J.-C.).

Dans une peinture postérieure (tombe d'Eleithyia, XVII^e dynastie ; 1.750 ans av. J.-C.), se trouve la forme la plus primitive de la charrue, décrite page 18 et la page 63 nous montre, d'après une peinture qui se trouve au musée du Louvre, le travail du sol à la houe, les semailles, la coupe haute des épis avec une faucille recourbée le battage et le criblage des grains.

Le peuple, comme aujourd'hui le fellah, était sobre par nécessité, vivant de dattes, de légumes crus, parfois accompagnés de quelque poisson ; les ouvriers, esclaves pour la plupart, qui travaillèrent à la grande pyramide de Chéops, recevaient pour salaire, des aulx, des oignons et du persil. L'oignon du Delta, que les Hébreux regrettaient si fort pendant l'Exode, était particulièrement estimé, on ne manquait jamais d'en mettre à côté des morts et parfois ces bulbes étaient enveloppés de bandelettes comme les momies.

Les classes aisées se nourrissaient mieux, comme on peut le voir sur les scènes de repas qui décorent souvent les hypogées ; la fertilité des rives du Nil procurait des légumes de choix, des céréales et des fruits en abondance ; on consommait les jeunes tiges de papyrus, les racines et les graines de lotus, comme aujourd'hui en-

core en Orient ; le bahmia, une malvacée appelée gombo aux Antilles, formait — et forme encore — un légume mucilagineux apprécié pour ses propriétés laxatives.

Les basses-cours étaient fournies de pigeons, de pintades, de sarcelles, de perdrix, de cailles ; les poules, originaires de la Perse, n'apparurent que plus tardivement.

Le lait, pas plus que les laitages, ne jouait un grand rôle dans l'alimentation ; on n'a aucun document sur la fabrication de fromages, du moins avant l'occupation romaine. On voit souvent représentés des pâtres en train de traire ; le faible développement des tétines montre que les Egyptiens, comme aujourd'hui les Syriens, n'avaient pas su faire développer les organes de la lactation chez la vache, la chèvre ou la brebis.

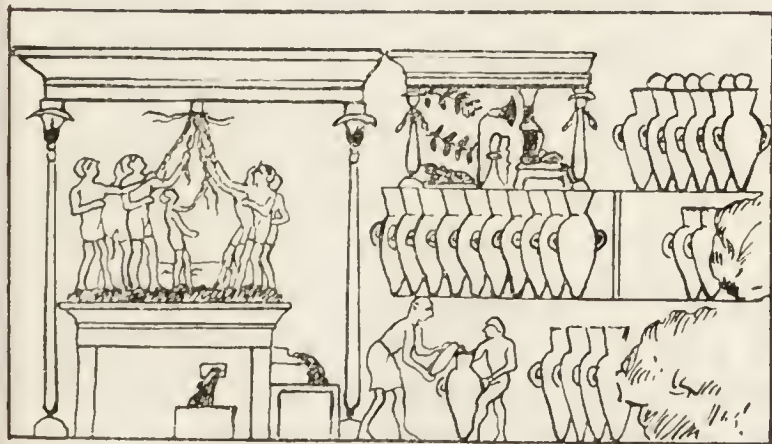
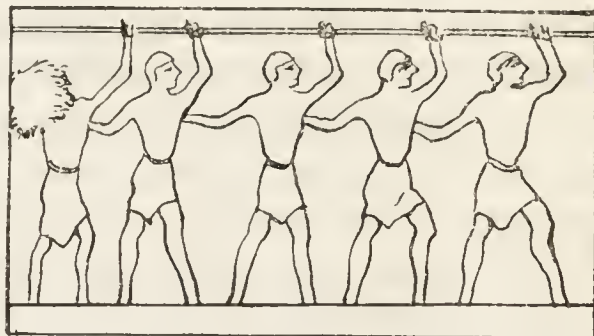
Pour des motifs d'hygiène, colorés de principes religieux, certains aliments étaient proscrits, comme la viande de porc, de chèvre, de pélican, ainsi que les fèves et le sel marin ; seul était autorisé, pour des raisons sans doute fiscales, le sel gemme d'Abyssinie.

Comme pain, on usa pendant longtemps de galettes cuites sans levain qui restèrent d'usage rituel en certaines circonstances. Les prêtres prescrivaient aussi un carême de quarante jours, avec jeûne, abstinence et sommeil sexuel complet ; ils recommandaient aussi l'usage, une fois par mois, d'une infusion de casse et de séné. Moïse, Pythagore, Hippocrate, qui avaient suivi l'enseignement des prêtres égyptiens, se souvinrent de ces prescriptions.

Sur les tombes, une inscription en caractères hiéroglyphiques débute par une prière, demandant l'offrande de pain et de vin pour le défunt, prière que devaient répéter les amis et les parents du défunt en visitant sa sépulture, dans la croyance que les mots, aussitôt prononcés, se changeaient en nourriture dans l'autre monde.

L'intéressant catalogue de la maison Maggs Bros (*Wine and food through the Ages*) renferme la reproduction de deux stèles en pierre calcaire. Celle de Sehetep-Ab, inspecteur de la chambre d'audience et de la Basse-Egypte, ainsi que de sa femme Sedan-Sat est de la XVII^e dynastie (environ 1.600 ans av. J.-C.), après la prière ci-dessus mentionnée, suivie du nom et des titres du défunt, on le voit, avec sa femme, assis devant une table où se trouvent une oie, un canard, du pain, des verres de vin, des vases divers. La seconde, plus récente, du temps de la XXVI^e dynastie (environ 600 ans av. J.-C.), est celle du « courtier » Awy, fils d'Apu et de Senb, avec sa femme Abt. Les deux époux sont figurés en train de faire une offrande d'aliments soigneusement rangés sur des tablettes.

Plus suggestive encore est la tombe de Kha, architecte des grandes constructions de Thèbes, et de femme Mirit, qui fut soigneusement reconstituée au musée de Turin ; on y voit de nombreux paniers de provisions rangés en bon ordre, des pains de formes variées, du beurre, de la viande crue et séchée, des volailles, du poisson salé, des chapelets d'ail, divers légumes, des amphores contenant de l'huile, du lait, du vin, des pots de marmelade, des bonbonnières remplies de raisins secs, de dattes, de pruneaux, des verres, des plats, des compotiers, une batterie de cuisine complète. A côté de la momie de l'architecte étaient placés ses instruments de travail, une petite trousse avec « tout ce qu'il faut pour écrire », pinceaux et couleurs fines, une équerre, un niveau d'eau, un ciseau, un compas, sans oublier une collection de cannes et une courbache. Pour madame, on avait disposé son trousseau, bien plié dans des coffrets d'ivoire incrustés de nacre, une charmante boîte à ouvrage avec de la soie



- 1 - Récolte du raisin et foulage avec les pieds.
- 2 - Pressurage du raisin.
- 3 - Foulage du raisin avec les pieds.
- 4 - Foulage du raisin. Amphores à vin dans le cellier.
- 5 - Porteurs d'amphores à vin.

rose et blanche, des ciseaux, bobines, galons, boîte à épingles et divers bibelots, une boîte à poudre en onyx un porte-parfum en argent finement travaillé, et on n'avait pas oublié son rouge à lèvres.

La vigne fut cultivée en Egypte dès les plus anciennes périodes prédynastiques ; elle était généralement plantée en tonnelles.

Une scène de vendanges, représentée dans la nécropole de Phtah-Hotep, personnage vivant sous la IV^e dynastie, nous fait assister aux méthodes de vinification. On y voit des treilles avec des raisins peints en bleu ; la cueillette se faisait dans une sorte de panier plat, suspendu à des cordes et tenu à la main, panier qui était versé dans une profonde corbeille ; celle-ci, portée à dos, était déversée dans une grande cuve où des hommes foulaient la vendange avec leurs pieds, en se tenant à des cordes suspendues à un portique en bois ; le jus s'écoulait par des ouvertures latérales, dans de petits bassins. Des hommes le puisent avec des cruches, pour en remplir des amphores, rangées en ligne dans la cave. Ces amphores, en terre poreuse, étaient enduites de poix ou de résine à l'intérieur, pour éviter la déperdition. Au début, on ne pressurait pas le marc ; on le fit ensuite en se servant d'une pièce d'étoffe ou d'un sac muni d'une boucle à ses extrémités, dans laquelle on passait une perche, et le pressurage s'effectuait par torsion ; par la suite on se servit de planchettes chargées de pierres. L'invention du levier et de la vis est de beaucoup postérieure.

On fabriquait des vins cuits, concentrés dans de grandes chaudières et filtrés, que l'on servait en guise de liqueurs.

Certains crus jouissaient d'une grande réputation, no-

tamment ceux de Maréotis, de Syène des Oasis. Il y en avait de blancs et de rouges.

La fabrication de la bière est aussi ancienne que celle du vin et, comme cette dernière, était attribuée à Osiris ; il existait des brasseries nombreuses au temps des V^e et VI^e dynasties (2.750 à 2.300 ans avant J.-C.). Il y avait des bières brunes et blondes, une bière forte, appelée *hag*, et le *send* plus légère. On a retrouvé un papyrus, lettre d'un père reprochant à son fils de passer son temps à boire du *hag* avec des courtisanes.

Pour assurer la conservation de la bière, on l'additionnait de lupin, ce qui lui donnait de l'amertume, ou on l'aromatisait de menthe, d'origan ou de persil.

Les bières de Péluse étaient parmi les plus réputées

Comme renseignement culinaire, Hérodote nous apprend que, lors des sacrifices, les bêtes, une fois vidées, étaient farcies de farine, de miel, de figues, de raisins secs et d'aromates, ce qui dénote déjà un certain raffinement gastronomique.

Cadmus, auquel la légende attribue la fondation de Thèbes et l'invention de l'écriture, aurait débuté par être le cuisinier du roi de Sidon ; c'est, semble-t-il, le plus lointain ancêtre dont puissent s'enorgueillir les disciples de Carême.

Les Pharaons, depuis les plus anciennes dynasties, déployaient à leur table un luxe et une somptuosité prodigieuse. Du fait que Joseph dut son élévation à l'interprétation qu'il fit des songes du grand pannetier et du grand échanson, on peut conclure que le personnel de la cour était nombreux et hiérarchisé. Ce fut à la période de décadence, sous les Lagides, que le faste atteignit son apogée. Le chant du cygne, si l'on peut dire, fut représenté par les festins qu'offrit Cléopâtre à ses vainqueurs. Elle

ne se contenta pas de faire dissoudre, par gloriole, une perle dans un verre de vinaigre ; d'après Socrate de Rhodes, lors des repas qu'elle offrit à Antoine et à ses officiers, les murs étaient tendus en tissus de pourpre et d'or et, ayant fait couvrir douze lits à trois places, elle invita Antoine avec les amis qu'il voudrait amener. Toute la vaisselle était d'or, enrichie de pierres précieuses et, comme Antoine se montrait surpris de cette magnificence, la reine dit en riant qu'elle lui faisait cadeau de tout. Le lendemain, elle offrit un nouveau souper aux invités de la veille et aux chefs des troupes, le service était encore plus riche, et elle en fit encore présent, engageant les officiers à emporter les coupes d'or qui leur avaient été servies. A leur départ, elle donna à chacun une belle litière, avec ses porteurs, un cheval tout harnaché d'argent et des Ethiopiens pour les éclairer avec des flambeaux. Dans un autre repas, elle dépensa plusieurs talents, rien que pour orner la salle de rosiers.

Palestine. — On trouve, dans la Bible, en maints endroits, des renseignements sur la nourriture du peuple hébreu. Sans remonter au paradis terrestre, où la curiosité gourmande d'Eve a eu les regrettables suites que nous subissons, nous voyons (Genèse XVIII) Abraham, qui avait émigré de Chaldée pour s'établir dans le pays de Canaan, recevoir les envoyés du Seigneur avec tous les rites de l'hospitalité chez les nomades. « Or le Seigneur apparut à Abraham dans la vallée de Mambré : il était assis à l'entrée de sa tente pendant la chaleur du jour. Et comme il levait les yeux, trois hommes parurent devant lui ; et aussitôt qu'il les eût vus, il courut au-devant d'eux, dès l'entrée de sa tente, et, s'étant prosterné à terre, il dit : Seigneurs, si j'ai trouvé grâce à vos yeux, ne passez pas sans vous arrêter chez votre serviteur.

J'apporterai de l'eau pour laver vos pieds et vous vous reposerez sous cet arbre. J'irai chercher un morceau de pain et, quand vous aurez repris des forces, vous continuerez votre chemin, car c'est pour cela que vous êtes passés près de votre serviteur. Ils répondirent : — Fais comme tu l'as dit.

« Abraham se hâta d'aller vers sa tente et dit à Sara : — Apporte trois mesures de fleur de farine, pétris-les et fais cuire des gâteaux sous la cendre, et lui-même courut au troupeau, prit un veau tendre et bon et le donna à un serviteur qui le fit cuire aussitôt. Il prit aussi du beurre et du lait avec le veau qu'on avait apprêté, et il les servit, en se tenant debout devant eux, sous l'arbre. Et ils mangèrent. »

Une disette étant survenue au pays de Canaan, le patriarche Jacob émigra en Egypte ; on sait qu'il y retrouva son fils Joseph, qui avait fait une belle carrière à la cour du Pharaon. C'était l'époque où l'Egypte était dominée par les Hyksos, ces rois pasteurs, sémites d'origine asiatique, et les Syriens, Phéniciens ou Cananéens étaient favorablement accueillis sur les rives du Nil. Les Israélites restèrent quelques siècles en Egypte et, sans doute lorsque les Hyksos furent renversés et que les Egyptiens eurent recouvré des dynasties nationales, il y eut une « épuration » qui fut vraisemblablement la cause de l'Exode.

Malgré les vicissitudes subies, les Hébreux regrettèrent souvent le pays d'Egypte au cours de leur longue randonnée dans le désert, cette Egypte où les oignons étaient si savoureux et où ils mangeaient à satiété du pain et des potées de viande. Dans leur détresse, le Seigneur, sur la prière de Moïse, pourvut à leur nourriture. « Le soir, en effet, des cailles arrivèrent et couvrirent le camp ; et le

matin, il y avait une couche de rosée autour du camp. Cette couche de rosée s'étant dissipée, on vit qu'il y avait à la surface du désert quelque chose de menu, rond comme des grains, semblable à du givre tombé sur le sol. A cette vue, les enfants d'Israël dirent l'un à l'autre : Qu'est-ce que cela ? car ils ne savaient pas ce que c'était. Et Moïse leur répondit : C'est le pain que l'Eternel vous a donné pour nourriture ; et il leur commanda de n'en point garder pour le lendemain. Ceux qui passèrent outre à ce commandement virent leurs provisions gâtées, les vers s'y étant mis (Exode XVI). On a vu (p. 10) les diverses suppositions émises sur la nature de cette manne.

Ce fut au cours de l'exode que Moïse, sur l'ordre du Seigneur, dicta ses prescriptions alimentaires. Il commanda à ses compatriotes de ne manger, parmi les bêtes qui sont sur terre, que celles qui ont l'ongle divisé et le pied fourchu et qui, en outre, ruminent, mais non celles qui ont seulement l'ongle divisé, sans ruminer, comme le porc, ou qui ruminent sans avoir l'ongle divisé, comme le chameau, la gerboise et le lièvre. Leur chair devait être considérée comme impure et souillée, ainsi que celle des animaux qui marchent sur la plante des pieds ou qui rampent sur terre ; étaient également impurs les souris, musaraignes, taupes, lézards, grenouilles, tortues, limaces et caméléons.

Dans le monde des oiseaux étaient interdits à la consommation : l'aigle, le vautour, le milan et tous les faucons, toute espèce de corbeaux, l'autruche, l'hirondelle, la mouette, toute espèce d'éperviers, la cigogne, l'orfraie, le plongeon, la chouette, l'ibis, le chat-huant, le pélican, le cormoran, les hérons de toute espèce, la huppe.

Parmi les animaux vivant dans les eaux, seuls pou-

vaient être mangés ceux qui avaient des écailles et des nageoires.

Étaient proscrits tous les insectes ailés, exception faite pour ceux qui ont deux pattes pour sauter sur la terre, ce qui comprenait les différentes espèces de sauterelles.

Il était interdit de manger le sang et l'on ne devait pas « faire cuire le chevreau dans le lait de sa mère », ce qui fut interprété comme une défense de manger de la viande et un laitage au même repas.

En cas de nécessité, il était permis de consommer des fruits ou des grains dans la vigne d'autrui : « Quand tu entres dans la vigne du prochain, il t'est permis de manger autant de grappes que tu voudras, mais non d'en emporter une seule. Si tu traverses une moisson mûre tu peux casser des épis et les froisser dans ta main, mais non pas les couper à la faucille. »

Devenus agriculteurs, les Israélites cultivèrent les céréales, orge et froment, l'olivier et la vigne. A plusieurs reprises, la Bible parle de fleur de farine et de farine ordinaire, cependant la mouture resta longtemps dans un état primitif. Au temps des Juges, la meule n'était pas encore inventée, et si Samson, devenu prisonnier des Philistins, fut astreint à broyer le grain, ce ne fut certes pas en tournant une meule, comme le représentent si souvent les peintres. Les galettes primitives, cuites sans levain, restèrent longtemps en usage, même en dehors de leur emploi rituel lors de la Pâque, en commémoration de l'Exode ; la Bible différencie le pain sans levain du pain « suri ».

Au temps des Rois, David et plus encore Salomon, fi-

rent preuve d'un faste tout oriental, avec d'innombrables officiers et serviteurs. Salomon, auquel le commerce des chevaux avait rapporté des sommes considérables qu'il employa pour la construction du temple, avait toute sa vaisselle d'or pur, aussi bien à Jérusalem que dans son palais de la forêt du Liban, et ne faisait aucun cas de l'argent. Il avait douze intendants établis dans tout Israël, qui entretenaient sa maison, chacun pendant un mois de l'année ; on y consommait chaque jour trente *Kör* (environ 60 hectolitres) de fleur de farine et le double de farine ordinaire, dix bœufs gras, vingt bœufs venus des pâturages et cent moutons, sans compter les cerfs, les daims, les gazelles et les volailles engraisées.

C'est à ce roi qu'on attribue les premiers préceptes de table, formant le plus ancien code de civilité, sous forme de sentences dans l'Ecclésiaste et dans les Proverbes :

« Es-tu assis à une grande table ? N'ouvre pas le premier la bouche. »

« Ne dis pas : Qu'ils sont nombreux, les mets servis sur cette table ! »

« Ne tends pas la main le premier, de peur que l'envie ne te fasse rougir. »

« Ne te presse pas trop à table ! »

« Use comme un homme tempérant de ce qui t'est servi, de peur qu'en mangeant avidement tu ne t'exposes au mépris. »

« Cesse le premier pour l'ordre ; évite l'excès pour ne pas tomber. »

« Et si l'on te presse de manger beaucoup, lève-toi du milieu des convives ; ce repos te donnera du soulagement et tu ne t'exposeras pas à la maladie. »

« Ne reprends pas ton prochain lorsqu'il boit dans un festin et ne le méprise pas lorsqu'il se réjouit. »

« Ne fais pas le magnifique devant le roi et ne te place pas parmi les grands. Car il vaut mieux qu'on dise : Monte ici, que si on t'abaissait devant le prince qui t'admet en sa présence. »

Jésus se souviendra de ces préceptes dans ceux qu'il donna à ses disciples :

« Demeurez dans la même maison, leur dit-il, mangeant et buvant ce qui sera devant vous. »

« Lorsque vous serez conviés à des noces, ne vous asseyez pas à la première place, de peur qu'un autre, plus considérable, ayant été convié aussi, celui qui vous aura conviés tous deux ne vienne, et vous dise : Donnez-lui cette place, et qu'alors, avec confusion, vous vous ne descendiez à la dernière place ; mais lorsque vous serez conviés, allez vous asseoir à la dernière place, afin que quand viendra celui qui vous a conviés, il vous dise : Mon ami, montez plus haut. Alors vous serez honorés devant ceux qui sont à table. Car quiconque s'élève sera abaissé et qui s'abaisse sera élevé. »

Dans un autre ordre d'idées, il dira : « Lorsque vous donnerez à dîner ou à souper, n'appellez ni vos amis, ni vos frères, ni vos parents, ni vos voisins riches, de peur que peut-être ils ne vous conviennent à leur tour et ne vous rendent ce qu'ils ont reçu de vous ; mais lorsque vous faites un festin, appelez les pauvres, les débiles, les boiteux, les aveugles ; et vous serez heureux de ce qu'ils n'ont rien à vous rendre, car ce vous sera rendu à la résurrection des justes. »

La table joue d'ailleurs un grand rôle dans ses paraboles ; c'est à celle de Cana qu'il fit son premier miracle en changeant l'eau en vin, et il continua en nourrissant un jour cinquante mille hommes, sans compter les femmes et les enfants, avec cinq pains d'orge et deux pois-

sons, si bien que les restes emplirent douze corbeilles ; une autre fois, ce furent quatre mille hommes, toujours sans compter les femmes et les enfants qu'il nourrit avec sept pains et quelques petits poissons.

Un jour qu'avec ses disciples, ayant faim, il pénétra dans un champ, y cassa quelques épis qu'il froissa dans ses mains, selon le précepte de la loi mosaïque, les Pharisiens lui reprochèrent de l'avoir fait un jour de sabbat. Il leur répliqua en invoquant le précédent du roi David qui, dans les mêmes circonstances, entra dans le temple et mangea les pains de proposition, uniquement réservés aux prêtres.

Et comme ces Pharisiens reprochaient à ses disciples ainsi qu'à lui de ne pas faire d'ablutions avant de se mettre à table, il leur dit : « Malheur à vous, Scribes et Pharisiens hypocrites, parce que vous nettoyez les dehors de la coupe et du plat, alors qu'au dedans vous êtes pleins de souillures et de rapines ! »

« Gardez-vous des Scribes, qui aiment à être aux premières places aux festins ! »

Le vin était à tel point la boisson naturelle du peuple israélite, que l'Écriture l'emploie à maintes paraboles et que le fait de s'en abstenir paraissait un phénomène si déconcertant et si mystérieux qu'on y voyait une variété d'emprise démoniaque. Comme le fit remarquer l'abbé Krau dans son remarquable sermon, prononcé le 28 janvier 1939, à l'occasion de la fête de Saint-Vincent, en l'église de Vosne-Romanée (Dijon, librairie L. Venot), auquel sont empruntées quelques-unes de ces citations, seuls les nazirs, ces moines d'Israël, se privaient de vin, dans un esprit de pénitence, et encore leur vœu ne tenait-il qu'un mois. Samson, Samuel et Jean-Baptiste furent les

seuls à prononcer un vœu d'abstinence solennel et définitif.

Le vin est cité près de cinq cents fois dans la Bible.

Bonum vinum lætificat cor hominis, dit l'Ecclésiaste. Le vin, *quand il est bon*, réjouit le cœur de l'homme, le pur sang de la vigne, *sanguis uveæ* (Genèse, XLIX, 11. Num. XXII, 14), ayant du corps, *vinum pingue* (Ezech XXVIII, 18), il doit remplir dans les coupes qu'il colore en rubis et s'ingurgiter avec volupté (*ingreditur blande* Prov. XXXIII, 32).

C'est dans le vin coupé, *vinum mixtum*, que le prophète Isaïe voit une image de l'hypocrite duplicité de ses contemporains. *Nè læseris vinum*, dit l'Apocalypse, dans un sens symbolique, faisant allusion à la pratique des mauvais vigneron.

Et le peuple se plaignait déjà que le gouvernement prélevât la meilleure partie de la récolte pour ses fonctionnaires et ses serviteurs, *eunuchiis et servis* (Reg. II 15).

Pour stimuler le zèle de ses fournisseurs, lors de la construction du temple, le roi Salomon écrivait à son collègue Hiram, roi de Tyr : Envoyez-moi, je vous prie, de vos cèdres du Liban, et veuillez dire à vos bûcherons que je leur octroie trois cents pièces de vin. » C'est là un royal pourboire !

Dans sa première épître à son disciple Thimothee, évêque d'Ephèse, saint Paul lui écrit : « J'apprends, mon cher ami, que vous ne buvez que de l'eau. Vous avez tort. Prenez donc un peu de vin à cause de votre estomac et de vos multiples infirmités. »

L'Ecclésiaste et *les Proverbes* renferment nombre de sentences contre l'abus du vin et l'ivresse :

« Le vin, bu modérément, est la joie du cœur et de l'âme. »

« Le vin, bu avec sobriété, est une seconde vie, et si tu en bois modérément, tu seras calme. »

« Le vin a été créé dans le commencement pour la joie de l'homme, et non pour l'ivresse. »

« Un peu de vin ne suffit-il pas à l'homme sensé ? Tu ne seras pas agité pendant ton sommeil, et tu ne sentiras pas de douleurs. »

« L'insomnie, les angoisses et les douleurs à l'homme intempérant. »

« Un sommeil paisible à l'homme modéré ; il dormira jusqu'au matin, et son âme se réjouira en lui. »

« Le vin, bu jusqu'à l'ivresse, découvre le cœur des superbes. »

« Quelle est la vie d'un homme qui s'affaiblit par le vin ? »

« La mort dans les excès du vin ! »

« Le vin, bu avec excès, amène la colère et l'emportement et une grande ruine. »

« Le vin, bu avec excès, est l'amertume de l'âme. »

« L'ivresse inspire l'audace, elle détruit les forces et cause les blessures. »

« Ne provoque pas à boire ceux qui aiment le vin, car le vin en a perdu plusieurs. »

Parmi les crus cités dans la Bible, relevons ceux du Liban (Osée), les vins de Chelbon et de Dam, vendus aux foires de Tyr (Ezech. XXVII, 18).

Le vin n'était pas interdit aux femmes, comme à Rome mais, comme dans tout l'Orient, elles n'apparaissent pas à table, chez les Hébreux.

Phénicie, Syrie. — La flore de la Phénicie antique était sensiblement celle de la Syrie actuelle, nous dit le Dr. G. Conteneau (*La Civilisation phénicienne*, Paris, Payot 1926), à l'exception de l'oranger, arrivé plus tardive.

ment ; le Liban était garni de forêts de cèdres, aujourd'hui presque entièrement déboisées. Le palmier était aussi plus abondant (mais il n'est pas prouvé que le nom du pays dérive de *phoenix*). Les amandiers, figuiers, oliviers, sycomores poussaient en abondance, ainsi que la vigne et le blé. Un Egyptien, qui avait dû s'enfuir de son pays, nommé Sinouhit, s'était établi dans l'arrière-pays où on lui avait concédé une terre près de la frontière ; il écrivait : « C'est une terre excellente, Aïa est son nom. Il y a là des figes et du raisin, le vin y est en plus grande quantité que l'eau, abondant y est le miel, l'huile en quantité et toutes sortes de fruits y sont sur les arbres ; on y a du froment et de l'orge sans limites et toute espèce de bestiaux... »

La grande production du pays était le bois de cèdre et de cyprès, qui était livré, à titre de tribut, aux Pharaons, ainsi qu'à Sargon II pour son palais de Korsabad et à Salomon, à titre d'échange commercial (1^{er} millénaire av. J.-C.). Le déboisement ruina le pays.

L'agriculture était dans un état des plus primitifs ; la charrue était rudimentaire, en bois avec des pièces assujetties par des liens, elle était tirée par l'homme, par le bœuf ou l'âne ; elle grattait la terre sans la défoncer et était munie d'un tube servant de versoir.

Le grain était conservé dans des silos. Pour le dépiquer, on usait du procédé encore usité en Syrie, consistant à la faire fouler par des bœufs, des chevaux ou des mulets ; on se servit aussi de plateaux, garnis d'éclats de silex, plus tard de roulettes dentées en fer, sous lesquelles on faisait passer les épis.

La mouture était non moins primitive ; l'instrument le plus ancien consistait en une coupe de pierre poreuse sur laquelle on écrasait le grain avec un galet arrondi ; aujourd'hui encore, les femmes libanaises se servent de

deux pierres appliquées l'une sur l'autre ; on se servit ensuite d'une sorte de meule faite d'une roue en pierre, courant sur une aire.

Les céréales étaient cultivées dans les plaines d'alluvions ; les terrains pierreux étant réservés à la vigne, à l'olivier, aux cultures arbustives. Les Phéniciens introduisirent le grenadier dans le pays.

L'huile fut tirée d'abord des oliviers sauvages, soumis ensuite à la culture.

Les vins phéniciens étaient renommés.

La faune comprenait alors l'once, la panthère qui ont disparu, l'ours, la hyène, le chacal et le renard comme animaux sauvages. On domestiqua l'âne, le bœuf à petites cornes (*bos brachyceros*), le bœuf à bosse, le buffle le mouton et la chèvre. Le chameau et le cheval n'arrivent qu'on second millénaire (av. J.-C.) ; le cheval fut importé des régions de la mer Caspienne et de la Cappadoce (ce furent les Hyksos qui l'amènèrent en Egypte) ; il était primitivement réservé aux chars de combat ; les chars à deux roues, servant aux usages agricoles, étaient tirés par des ânes ou des bœufs.

Les Phéniciens furent, avant tout, un peuple de navigateurs et de commerçants. Hamon, Himilcar, explorèrent les côtes d'Afrique jusqu'à la Guinée ; ils établirent des colonies et des comptoirs à Chypre, à Carthage, à Gabès, poussèrent même jusqu'aux îles Cassitérides.

Carthage fut une de leurs colonies les plus florissantes ; l'agriculture y fut très poussée et le traité de Magon, disparu, a été utilisé par les Géoponiques et par Columelle. Les vins carthaginois avaient une certaine âpreté, corrigée par le plâtrage. Le vin de raisins secs de Carthage était fort apprécié des Romains et Columelle en donne une recette, d'après Magon.

LA GRÈCE

LA GRÈCE PRÉHELLÉNIQUE

Avant les premières années de ce siècle on n'avait que de vagues conjectures sur la Grèce préhistorique, sur les mystérieux « Pélasges » qui en furent les premiers habitants. Les fouilles entreprises en Crète et dans les Cyclades ont révélé une civilisation prodigieusement épanouie, datant de la fin de l'époque néolithique (aucune station paléolithique n'a été découverte en Grèce continentale ou insulaire), postérieure à celles de la Mésopotamie et de la vallée du Nil, due à une race méditerranéenne, non chamitique, non sémitique, qui précéda l'invasion indo-européenne des Achéens.

Cette civilisation, dont l'apogée se place vers le milieu du deuxième millénaire avant J.-C., est appelée minoenne, d'après le roi, ou les rois, Minos, qui dominèrent à cette époque ; elle disparut avec l'invasion dorienne, vers le XII^e siècle. (G. Glotz, *La Civilisation égéenne*, Paris, La Renaissance du livre, 1923.)

Les ruines des palais de Cnosse, de Phaistos et celles de Mycènes, expansion crétoise en Argolide, avec leur décor luxueux, leurs immenses magasins, l'installation raffinée de leurs salles de bains, de leurs cabinets de toilette et d'aisance, avec leur admirable canalisation d'eau font preuve de conceptions que l'on peut qualifier

de géniales, dont la Grèce hérita, sans jamais arriver à les égaler.

A la période néolithique, où l'obsidienne des gisements de Mélos servit aux mêmes usages que le silex en Europe septentrionale, succéda une période chalcolithique, achéenne ou créto-cycladique (de 3000 environ à 2400 av. J.-C.), où le cuivre fut employé conjointement avec la pierre, sans pourtant la supplanter entièrement pour les outils et les armes ; l'âge du bronze, qui survint ensuite dura environ jusqu'à 1200 ; l'âge du fer coïncida avec l'invasion doriennne, venue de Thessalie, qui marqua la fin de la civilisation égéenne.

L'alimentation, à l'origine, fut celle de tous les primitifs, provenant de la chasse, de la pêche, de la cueillette, puis de l'élevage.

La chasse, pour laquelle les fameux lévriers crétois furent de précieux auxiliaires (on aurait aussi utilisé des chats à demi-sauvages), fournissait des lièvres, des sangliers, des cerfs, des chamois, des « agrimis » (sorte de bouquetins), des coqs de bruyère, des poules d'eau, des canards sauvages. On chassait aussi les chèvres sauvages, qu'on cherchait à prendre au lasso, et les taureaux sauvages aux cornes gigantesques (*bos primigenius*), domesticables quand ils étaient capturés jeunes ; cet animal, presque divinisé sous le nom de minotaure, était l'objet d'une chasse éminemment sportive qui fut à l'origine des courses de taureaux, un des spectacles les plus populaires. Plus tard apparurent des races plus petites, *bos brachyceros* et *bos domesticus*, d'élevage plus facile.

La pêche, à l'hameçon ou au filet, apportait en abondance des poissons dont les plus estimés étaient le mulot, la daurade, la seiche et surtout le scare ; on consommait aussi force coquillages dont on a retrouvé des coquilles

(huîtres, moules, conques, tritons, murex) et des « fruits de mer », oursins, argonautes, crabes, etc.

Les nombreux espaces impropres à la culture favorisaient l'élevage du bœuf, du mouton, de la chèvre, du porc, qui se faisait par transhumance, l'hiver dans la plaine, l'été dans la montagne.

L'emploi des laitages est attesté par la découverte de récipients perforés destinés à égoutter les fromages.

Le cheval, mentionné en Asie dès les III^e millénaire, fit son apparition en Egypte avec l'invasion des Hyksos (vers l'an 2000) et, de là, passa presque aussitôt en Crète, à Chypre, en Argolide; il servit de bête de trait et de somme.

Les pigeons étaient domestiqués dès le XVII^e siècle, ainsi que les cygnes et les canards. Le coq et la poule, venus de Perse par la Lydie, furent connus au IV^e et peut-être au VII^e siècle. Le paon, dont l'apparition à Athènes mit la ville en émoi au V^e siècle, existait déjà en Crète, probablement au temps de Minos, vers le milieu du XV^e siècle.

L'abeille (*sphex*) fut apprivoisée de bonne heure et l'on faisait une grande consommation de miel et de cire (*kerinthos*).

La culture s'instaura en Egée plus tardivement que sur le continent et ne se développa qu'à la période chalcolithique et à l'âge du bronze, sans doute avec l'augmentation de population causée par l'invasion achéenne; elle resta longtemps primitive et se faisait avec une charrue en bois, dont le soc et le timon étaient d'une seule pièce. On se servait de faucilles de bronze.

On sema le millet, le froment (*sitos*) et surtout l'orge; les grains étaient conservés dans de grandes jarres (*pi-thoi*), dont les magasins des palais renferment d'énormes

quantités. Ils étaient concassés par des femmes, sur des tables planes ou légèrement concaves, à l'aide de broyeurs légèrement convexes, plus tard au mortier et au pilon ; l'existence de la meule reste problématique dans l'Egée préhistorique.

La mouture et le pétrissage étaient un travail domestique, se faisant à la maison.

On fit peut-être des pains de millet, comme en Thessalie, et l'orge servait aussi à la fabrication d'une bière (*bruton*).

Les légumes secs étaient en majeure partie importés d'Egypte ; on a retrouvé, tout le long de la mer Egée et parfois par douzaines, des jarres contenant des vesces, des lentilles, des fèves, des pois (*pisos*), des pois chiches (*érébinthos*, *lebinthos* ou *odolinthos*).

On cultivait aussi la citrouille (*kolokuntha*), le concombre (*siknos*). Le panais ou la carotte (*daukos*), la chicorée (*séris*), le raiponce (*sisaron*), l'arroche (*môlu*) étaient récoltés à l'état sauvage.

L'olivier (*eleaya*) était spontané dans toute la région ; sa culture, qui aurait débuté dans le Delta égyptien, fut rapidement adoptée en Egée ; les olives étaient broyées dans des sortes de moulins, opération qui se faisait dans les grandes exploitations rurales ; l'huile (*élayon*), produite en grande quantité, était utilisée en cuisine, pour la toilette et pour l'éclairage ; le surplus était exporté, notamment en Egypte, en échange de légumineuses et aussi d'huile de coco, qui servait à la fabrication de certains vernis.

La vigne (*oinè*) existait dès la préhistoire ; les grappes (*botrys*) étaient simplement foulées et mises à fermenter dans des cuves ; le vin (*oinos*) renfermait encore des pulpes de raisins ; on le versait à l'aide de récipients à long bec tubulaire (qualifiés de « théières »), servant

de canal de décantage ou avec des vases en forme de cornets ou d'entonnoirs. Tout comme pour l'huile, le pressurage se faisait au vignoble même et le vin était également un article d'exportation.

Le figuier était commun et l'on connaissait le procédé de caprification, comme en témoignent des jarres remplies de belles figues (les figues fraîches se nommaient *olunthos*, les figues sèches *sukon*). Il y avait aussi des prunes, des grenades (*sidè*), des dattes et des coings qui prirent le nom de la ville crétoise de *Kydonia*.

Les plantes aromatiques, comme la menthe (*mintha*), le calament (*kalaminthos*), la marjolaine (*sampsuchon*), l'hysope (*usopon*), l'absinthe (*apsinthion*), le dictame (*diktamon*), se trouvaient à l'état spontané sur les pentes du mont Ida ; le sylphion était importé de Cyrénaïque.

On cultivait des plantes textiles, comme le lin ; oléagineuses, comme le pavot et le sésame (*sésamon*), ou tinctoriales comme le safran et le crocus.

La cuisine, sur laquelle nous avons peu de renseignements, se faisait en plein air ou dans des salles, sur un foyer mobile, toujours placé à un des angles et non au centre, comme plus tard à Mycènes et en Grèce.

Parmi les ustensiles on a retrouvé de grands chaudrons (*lébès*), en cuivre ou en bronze, martelés, avec des anses et des pieds fondus et rivés, dont certains, à Tyllissos, avaient jusqu'à 1 mètre 40 de diamètre et pesaient 52 kilos et demi. Dans une tombe, à Cnosse, on a trouvé des cruches (*kados*), des chaudrons, des poêles en bronze.

Le chauffage, qui n'intervenait que quelques jours par an, s'effectuait avec des braseros.

LA POTERIE. — L'art de la céramique fut l'un des plus florissants de la Crète ; peuple d'artistes, les Crétois voulaient sur leur table des cruches et des coupes de forme

élégante, décorées de peintures brillantes ou finement ciselées, de belles aiguières, ces cruches à long bec qualifiées de théières, des coupes à pied (*depas*) ; les potiers firent œuvre d'art depuis les temps néolithiques et perfectionnèrent sans cesse leur technique, arrivant à fabriquer des vases dits « coquilles d'œufs », n'ayant parfois qu'un millimètre d'épaisseur, avec une richesse de décors, clairs sur fond foncé ou foncés sur clair ou encore polychromes, selon les époques, et cela jusqu'au XVIII^e siècle avant J.-C., où survint une période de décadence. Des potiers crétois travaillèrent dans les Cyclades ou sur le continent.

Cette poterie crétoise fut un des principaux articles d'exportation et on en retrouve des spécimens non seulement en Grèce continentale, mais en Egypte, en Syrie, jusqu'en Italie.

Peuple de navigateurs, les Crétois dominèrent en Méditerranée bien avant les Phéniciens, faisant acte de commerce, et parfois de piraterie, établissant des colonies.

Cette brillante civilisation minoënne, dont avaient hérité les Achéens et qui s'était épanouie pendant plus d'un millénaire, périt brusquement avec l'invasion des Doriens, au début de l'âge du fer. Mais si complète que soit la destruction d'une civilisation, il en reste toujours des survivances, et les vainqueurs, si barbares qu'ils soient, s'en laissent toujours pénétrer.

Ces survivances se trouvent dans les poèmes homériques et c'est le palais de Minos qui semble avoir servi de modèle pour la description du palais imaginaire d'Alcinoüs dans l'Odyssée ; elles se trouvent aussi dans la langue ; tous les termes que nous avons donnés entre parenthèses sont préhelléniques et d'origine crétoise ; on en relève encore un grand nombre d'autres, notamment

des noms de métaux (*chalcos*, cuivre, *kassiteros*, étain, *molubdos*, plomb, *chrusos*, or, *sideros*, fer, etc.).

La civilisation grecque, mère de la civilisation latine et occidentale, est fille de la civilisation égéenne. (G. Glotz, ouvrage cité.)

LA GRÈCE HISTORIQUE

L'art alimentaire et la gastronomie ont évidemment évolué depuis les temps héroïques jusqu'au siècle de Périclès et jusqu'à la décadence ; ce fut surtout à partir du ^{vi}e siècle avant notre ère que la cuisine commença à prendre un rôle important dans la vie quotidienne.

Des très nombreux traités de cuisine et de gastronomie qui furent écrits, aucun de nous est parvenu et nous n'en connaissons que les titres et quelques extraits par les *Symposiaques*, de Plutarque, et les *Deipnosophistes*, d'Athénée qui, sous forme d'un récit à son ami Timocrate, raconte les propos tenus à la table de Laurentius. C'est d'après cette volumineuse compilation qu'ont été faites la plupart des citations que l'on trouvera au cours de ce chapitre, où quelques ouvrages postérieurs, notamment *La Table à travers les âges*, d'Armand Lebault, et *l'Histoire de la Table*, de Nicolardot, ont été également mis à contribution.

LES ALIMENTS. — A l'origine, dit Hippocrate, « l'homme a dû se contenter de ce qui suffit au taureau, au cheval, à tous les êtres en dehors de l'humanité, c'est-à-dire des simples productions de la terre, feuilles, fruits, herbes ou foin. C'est par sélections successives que l'homme a appris à macérer, monder, cribler, faire cuire, bouillir, rôtir, à composer des mélanges et à tempérer par des substances plus faibles ce qui était fort et intempéré, se réglant en toutes choses sur la nature et sur ses forces. »

Ælien assure que les Arcadiens vivaient de glands doux, figurant encore sur les monnaies de Mantinée ; les Argiens, de poires sauvages qu'ils couraient chercher dans les forêts ; les Athéniens, de figes.

LÉGUMES. — Peu cités dans les relations de repas, les légumes formaient, comme partout, la base de l'alimentation populaire. Les Grecs connaissaient l'arroche, le pourpier, la mauve, la roquette, les concombres, courges, potirons, les radis, les choux, les laitues, les carottes sauvages, les navets que Diphile déclare préférables aux raves, le poireau (il y avait un « poireau-courge », qu'on faisait sécher pour l'hiver), l'oignon, l'échalote, la ciboule, l'ail, des chardons, cités par Dioclès, dont on mangeait le réceptacle comme celui de nos artichauts, l'ortie, les champignons, les truffes, la « cervelle » de palmier, les asperges, les meilleures étant, toujours d'après Dioclès de Caryste, celles qui n'ont pas été semées.

Le terme d'asperges s'appliquait d'ailleurs à tous les légumes consommés sous forme de tiges, notamment aux laitues et aux choux qui ne « pommaient » pas encore à cette époque ; les laitues ressemblaient encore de très près aux laitues sauvages qui buissonnent et que brouettent les animaux ; ce ne fut que vers la fin de la République romaine que les maraîchers obtinrent une rosette de feuilles supportant une petite « pomme » ; leur partie

comestible était représentée par les tiges, qui se renouvelaient du printemps à l'automne, à mesure qu'on les coupait, et ceci nous fait comprendre, comme l'a établi le professeur Gidon, de Caen, pourquoi Phaon fut changé en laitue (*Presse médicale*, 27 mars 1937). Dans la mythologie grecque, les personnages soumis à la métamorphose conservent, sous leur seconde forme, une des propriétés qui les avaient caractérisées pendant la première; Arachné continue à filer, les Méléagrides, changées en pintades, ne cessent de gémir, etc. Les prouesses amoureuses de Phaon ne semblaient pas le destiner à être transformé en laitue, considérée comme anaphrodisiaque de nos jours, mais il n'en était pas de même chez les Grecs, à cause de cette production incessante de pousses ithyphalliques auxquelles la doctrine des signatures attribuait des vertus correspondant à leur forme, comme d'ailleurs à toutes les plantes de même apparence.

Eudème d'Athènes, dans son *Traité des herbages*, distingue trois variétés de choux, l'*halmyrnos*, celui à feuilles lisses, et le *Sélinusie*, semblable au persil par ses feuilles. Les choux bouillis passaient pour dissiper l'ivresse; Epicharme, comme plus tard Caton, en faisait une panacée: « En cataplasme avec de la rue, il arrête les convulsions; avec de la graine de rue, il fait évanouir la fièvre et la rétention du placenta, guérit les morsures de taupes; celles des chiens hydrophobes sont guéries par le chou sauvage... »

Les raves, macérées dans le vinaigre et la moutarde, servaient à réveiller l'appétit et la soif; Ménandre, dans ses *Georgiques*, donne une recette pour leur préparation. Démocrite en déconseille l'usage, à cause des flatuosités qu'elles occasionnent et recommande le raifort qu'il considère comme aphrodisiaque.

Les fèves d'Egypte se mangeaient vertes, avec les

cosses ; les graines mûres servaient de bulletin de vote ; on consommait aussi les lupins, qu'il fallait ébouillanter pour les priver de leur amertume, les doliques, sorte de haricot à œil noir, les pois et les pois chiches, d'origine orientale, les gesses ; les lentilles étaient particulièrement en faveur. Pour placer un jeu de mots, Athénée cite un plat de lentilles aux oignons, le *bolbophaken* ; comme une jeune servante en avait renversé sur sa poitrine en posant le plat sur la table, la fameuse courtisane Gnathayna s'écria : « Ce n'est plus un *bolbophaken* mais un *colpophaken* », c'est-à-dire un plat de lentilles aux " nichons " !

Homère ne cite jamais de légumes sur la table de ses héros, pas plus d'ailleurs que de poissons ou de volailles, mais il décrit les arbres fruitiers des jardins d'Alcinoüs et de Laërte. « Chez Alcinoüs, croissent des arbres élevés et verdoyants, les poiriers, les grenadiers, les pommiers aux fruits éclatants, les doux figuiers et les oliviers toujours verts. Les fruits de ces arbres ne cessent pas pendant toute l'année, ni l'hiver ni l'été ; sans cesse en soufflant, le zéphire fait naître les uns et mûrit les autres, la poire vieillit auprès de la poire, la pomme auprès de la pomme, le raisin auprès du raisin. A l'extrémité du jardin sont des plates-bandes, régulièrement remplies de diverses plantes potagères qui fleurissent abondamment. »

Le jardin de Laërte comportait également une vigne, des poiriers, des figuiers, des pommiers, des oliviers et des planches de jardinage.

FRUITS. — Les figues étaient parmi les plus estimés ; en Attique, une loi sévère en interdisait l'exportation (ceux qui dénonçaient les contrevenants s'appelaient des *sycophantes*) ; celles de Lacédémone se mangeaient au début des repas ; on consommait beaucoup de figues

sèches, parfois grillées ; on prisait aussi les pommes d'Eubée, les coings de Corinthe, cuits sous la cendre, les dattes de Phénicie, les amandes de Naxos, les grenades de Chypre, les noix de Perse ; les pêches et les abricots ne furent connus que tardivement ; les cerises, les prunes, les mûres n'étaient pas soumises à la culture tout comme les arbruses, les alises, les figues de Barbarie, les fruits du sycomore, les pistaches, les pignons ou les graines de myrte.

CÉRÉALES. — L'orge et le froment étaient les plus employées. Le blé, originaire de la Mésopotamie, existait en Grèce depuis les temps préhistoriques ; l'espèce la plus répandue était un blé d'hiver, barbu, à paille pleine ou demi-pleine ; le millet, le seigle, l'avoine, le riz étaient d'usage moins courant.

Le problème de l'approvisionnement en blé était un de ceux qui préoccupaient le plus le gouvernement d'Athènes. Il était interdit à tout producteur et marchand établi en Attique de vendre son blé autre part qu'à Athènes ; les *épimélètes de l'emporium* veillaient à ce que les deux tiers du blé débarqué au Pirée fussent dirigés sur la ville et qu'un tiers seulement fût exporté. Les *sytophylaques* surveillaient les cours, pour que les grains fussent toujours vendus au plus juste prix et qu'un rapport convenable existât entre ce prix et ceux de la farine et du pain. La plus grande partie du blé vendu à Athènes provenait de la Béotie, pays au climat rude et au sol fertile, dont le froment était parmi les plus lourds ; à Thèbes, les athlètes pouvaient se sustenter avec une chénice et demie de grains, alors qu'il en fallait une de plus à Athènes. Les colonies intervenaient aussi pour une part notable dans cet approvisionnement ; la Cyrénaïque produisait l'orge et le blé en abondance, mais les plus grandes quantités provenaient de Sicile et de

Grande Grèce. En amplifiant la réalité, on racontait qu'à Sybaris, le blé produisait cent pour un et qu'on pouvait y faire trois ou quatre récoltes. Toujours est-il que la production était telle que Gélon, tyran de Syracuse, pouvait proposer de fournir tout le nécessaire aux armées grecques pendant la guerre contre Xerxès.

LA MOUTURE était l'ouvrage des esclaves femmes ; la meule, encore en usage dans quelques îles de la mer Egée, avait remplacé le mortier primitif ; elle se composait de deux pierres de deux pieds de diamètre environ, la supérieure portait une ouverture pour l'introduction du grain et était mise en rotation par une manivelle.

DÉCOCTIONS ET BOUILLIES. — Les céréales furent tout d'abord employées sous forme de décoctions, claires (*ptisane*) ou épaisses (*ptisane avec les grains*, d'Hippocrate). La *ptisane* commune était faite d'orge non torréfiée, elle était souvent additionnée de vinaigre ; le *khondron* était une décoction de gruau, le *lettytis*, une bouillie de farine et de jaunes d'œufs, la *galaxia*, une bouillie d'orge au lait. Le *Cyceon* était un mélange, de composition variable ; celui qu'on offrait aux vainqueurs de certaines épreuves était tantôt une bouillie, tantôt un breuvage ; il se composait de gruau d'orge au lait ou au vin, auquel on ajoutait, selon les endroits, du miel, du fromage, des herbes ou même des fleurs ; le *cyceon* qu'on offrit à Demeter pour adoucir sa douleur après le rapt de sa fille et qu'elle refusa, était composé de farine, d'eau et de graines de pavots.

LES MAZES furent la forme primitive du pain, faites de pâte non fermentée ; elles restèrent longtemps en usage, concurremment avec le pain, servant de support aux aliments, comme les tranchoirs du moyen âge ; au besoin, des fragments de cette pâte tenaient lieu de cuillères. L'*Eucryphias* était cuit sous la braise ou sur une

tuile, l'*Aleiphatite* était une maze à la graisse ; l'*Homore*, outre la graisse, comportait du miel et du sésame ; l'*Ænonte* était à base de miel et de vin.

L'*Amylon* et le *Thronos*, pâtes de froment, séchées, puis mélangées d'huile, pouvaient se manger en guise de pain, mais servaient surtout à s'essuyer les doigts tant que les serviettes ne furent pas en usage ; on s'en servait aussi pour enrober certaines pièces rôties à la broche. Les *Psadista*, galettes de farine pétrie avec du vin et de l'huile, mais non cuites, étaient offertes aux dieux, lors des sacrifices.

LE PAIN. — L'art de la boulangerie se perfectionna rapidement ; d'après Athénée et divers auteurs, on peut compter 72 espèces de pains, parmi lesquels il y a évidemment beaucoup de synonymes. Aristophane, Mithœcus, Antiphane et Platon citent le boulanger Theano ; dans *Gorgias*, il est assimilé à ceux qui donnèrent les meilleurs soins à la culture du corps.

Parmi les espèces de pain le plus souvent mentionnées, on trouve :

Le *Daraton*, pétri sans levain ; l'*Amolgee*, pain grossier des paysans ; le *Phaios*, gros pain bis ; le *Bromite*, de farine d'avoine, non blutée ; le *Syncomiste*, pain noir, mélangé de farine de seigle non blutée qui, dit Typhon d'Alexandrie dans son *Traité des Plantes*, tient le ventre plus libre que le pain de pur froment ; l'*Olyra* était un pain de seigle égyptien, moins grossier ; l'*Agoraios* était le pain vendu au marché ; le *Krimmatias* était fait de farine légèrement blutée ; le *Chondrite*, pain d'épeautre et le *Sémidalite* de farine de gruau, étaient des pains de qualité ; l'*Orinde* renfermait de la farine de riz ; l'*Apopyras* et l'*Escharite* étaient cuits sous la cendre ; l'*Ipnite* se cuisait au four ; le *Klibanitos*, cité par Aristophane, était cuit dans un moule. Eubule parle d'un pain *dipyre*

(biscuit). Les *Pseeropyté* et les *Kopté* de Rhodes, étaient un genre de biscuit de mer.

Le *pain de Cappadoce* était un pain mollet, pétri au lait, tout comme l'*Artopticon*, cuit dans un moule ; le *Boletos*, pétri avec de l'huile et saupoudré de graines de pavots, avait la forme d'un champignon ; le *Streptice*, présenté comme une tresse, était pétri avec du lait, de l'huile ou de la graisse ; le *Blosmilos* avait la surface quadrillée et l'*Hémiarton* était en forme de croissant.

PÂTISSERIE, GÂTEAUX, ENTREMETS. — La liste en est encore plus longue que celle des pains. Le terme générique de *Plakous* (gâteaux) s'appliquait parfois à une pâtisserie de farine d'avoine, de fromage et de miel ; les *Amorsitées* et les *Sésamides* étaient des petites boulettes d'huile, de miel et de sésame ; les *Coirinaï*, mélange de blé rôti et de miel, se mangeaient dans les veillées ; le *Polté* se composait de farine d'avoine, de blé grillé et de miel ; l'*Amélé* était une galette, tout comme l'*Artologanon*, pétri au vin, à l'huile ou à la graisse, assaisonné de poivre.

Certains gâteaux se cuisaient sous la cendre, tel le *Ceioon* des Argiens, qu'on portait au marié, de la part de la mariée ; le *Psoothra* qu'on retirait à moitié cuit, et le *Bacchylis*, se prenaient avec le vin. Le *Loganon*, l'*Eucharytès* et l'*Obélias* étaient des gaufres, cuites entre deux fers ; le *Staititas* se faisait à la poêle et était ensuite couvert de miel, fromage et sésame ; les *Ekkridès* et les *Tagenidès* étaient des pâtes frites à l'huile ; les *Améraï* étaient à base de miel, tandis que les *Streptès*, *Neelutès* et *Epichytès* étaient trempés au miel, après cuisson.

L'*Elaphos*, sorte de nougat de miel et de sésame ; l'*Itrion* était une petite boulette de farine d'orge, pétrie au miel, entourée de papyrus après cuisson ; les *Charisoos*, l'*Epidaïton*, les *Nanos*, étaient à base de fromage

et d'huile ; l'*Euchylous* était une tartelette au fromage ; le *Thagomata* peut être assimilé à un blanc-manger, au miel et aux blancs d'œufs.

Voici la recette du *Phtoïs* : prenez du fromage, écrasez-le, passez-le dans une passoire en cuivre et jetez-y du miel, une hémine de belle farine et malaxez bien le tout pour l'incorporer. Pour le *Kinès* : pressez bien du fromage, mettez-le dans un vase et ensuite dans une passoire en cuivre, faites-le passer au travers et, lorsque vous serez prêts à servir, jetez dessus du miel suffisamment. Pour l'*Hypotryridès* : jetez du miel dans du lait, mettez-le dans un vase et laissez coaguler ; lorsque vous présumerez que le caillé est bien ferme, égouttez le sérum et survidez dans un argyrôme (moule) de façon que l'opsis se trouve en haut ; si vous n'avez pas de passoire, usez de claies en osier.

Le *Basyma* est une sorte de cake à base de farine et de miel, avec des figes sèches et des noix dans la pâte ; le *Nastos* comporte des raisins secs. Le *Thryon* est considéré comme l'ancêtre du plum-pudding ; le grammairien Pollux en donne la recette suivante : mélanger et pétrir ensemble du saindoux, du lait, du gruau épais, des œufs, du fromage frais et de la cervelle ; envelopper cette pâte dans des feuilles de figuier et faire cuire dans un bouillon de volaille ou de chevreau ; une fois cuit, enlever les feuilles de figuier et jeter dans du miel bouillant.

Le *Gastritis* a quelque analogie avec notre gâteau de Pithiviers ; en voici la recette, donnée par Chrysippe : prenez des noix de Thase du Pont, des amandes, des graines de pavots que vous ferez griller avec attention, broyez-les bien, ensemble, dans un mortier propre et mêlez-y du miel de spume et du poivre ; triturez bien ce mélange qui deviendra noir, à cause du poivre ; aplatissez cette pâte en carré ; ensuite malaxez du sésame

avec du miel (et de la farine), pour en faire deux galettes entre lesquelles vous ajusterez la pâte noire précédente en la mettant bien au milieu.

L'*Obélie* était une petite pâtisserie cuite dans un moule, le *Kollabès*, une sorte de brioche, les *Alci*, des gâteaux salés, l'*Amylion*, une espèce de craquelin, le *Pyanon*, un mélange de toutes sortes de semences, cuites dans du vin nouveau ; l'*Empetas* avait la forme d'un soulier (chausson) et renfermait des petits gâteaux au fromage.

Certains gâteaux étaient désignés d'après leur forme, les *Goutros*, les *Kiribanas* avaient celle d'un sein, le *Strep-tus*, celle d'une spirale.

Il y avait encore nombre de pâtisseries régionales, telles les *Glycinias* crétois, à base de vin doux et d'huile, l'*Epicyclos*, syracusain, l'*Echinos* (hérisson) de Rhodes. Les *Myllōi* de Syracuse, qui s'appelaient *Royce* dans le reste de la Sicile, étaient des pâtisseries symboliques, non cuites, faites avec du miel, de la farine et du sésame, auxquelles on donnait la figure de la partie sexuelle de la femme et qu'on portait en grande pompe, le jour des Thesmophores, en offrande aux déesses (Cérès et Proserpine) ; on peut ranger dans la même catégorie les *Euchytès*, les *Amétès*, le *Diakonon* qu'on offrait à Diane, entourés de petites torches allumées. Les *Stolytès* et les *Artocras*, gâteaux à la graisse, se vendaient dans les théâtres, à Athènes.

On pourrait encore allonger cette liste, Chrysippe de Thyane, dans son *Art de faire le pain*, donne les noms d'une trentaine de gâteaux dont on n'a pas conservé la composition. L'énumération qui vient d'être faite montre que les Grecs en possédaient une grande variété et

que beaucoup des nôtres en dérivent plus ou moins directement.

LAIT, LAITAGE, FROMAGE. — Parmi les bovidés, domestiqués depuis les temps néolithiques, on donnait la préférence au bœuf qui servait d'animal de trait ; pour la production du lait, on s'adressa aux chèvres et aux brebis, moins exigeantes en matière de paturages, mieux adaptées aux steppes et aux régions montagneuses des péninsules méditerranéennes. La chèvre donne, proportionnellement à son poids, deux fois plus de lait qu'une vache moyenne ; celles de Syros étaient réputées pour leur production laitière et l'on élevait, en Sicile, une race sans cornes ; d'une façon générale, on préférerait cependant les brebis qui, en plus du lait, fournissaient encore la laine.

Le climat ne favorisait pas la montée de la crème, aussi ne fabriqua-t-on pas de beurre : le lait non consommé en nature était converti en fromage, en grande partie consommé frais. C'est l'absence de beurre qui explique l'emploi qui nous semble abusif du fromage en pâtisserie et en cuisine.

L'industrie fromagère était restée fort primitive et ne différait guère de celle qu'Homère prête à Polyphème dans son antre : « S'étant assis, il traite avec le plus grand soin ses brebis, ses chèvres bêlantes et rend ensuite les agneaux à leurs mères. Puis, laissant cailler la moitié de ce lait, il la dépose dans des corbeilles tressées avec soin et met l'autre moitié dans des vases pour se désaltérer et être son repas du soir ».

Pour hâter la coagulation, on brassait le lait avec des branches de figuier fraîchement coupées, comme on le fait encore à Majorque, avec du suc de figuier obtenu par incision de l'arbre (Euripide, dans *le Cyclope*, appelle *opias* ce genre de fromage), soit encore avec les

fleurs ou les semences de chardons ou du caille-lait (*galium verum*) ; plus tard on utilisa le lait retiré de l'estomac des jeunes ruminants ou de levrauts ; la muqueuse stomacale ne fut pas employée pendant l'Antiquité.

Le caillé, pour lequel il n'existe pas de mot spécial et qu'on appelait *turos* (fromage) était rapidement égoutté ; le petit-lait servait en médecine et l'on ne connaissait pas encore le moyen d'en retirer du serré par chauffage. Nous n'avons guère de renseignements sur les procédés de maturation et d'affinage qui devaient être rudimentaires.

Une fois sec (Homère indique presque toujours qu'il faut le râper), le fromage se conservait facilement, ce qui en faisait un aliment de choix pour les soldats et les marins ; sur les tables bourgeoises, il apparaissait à la fin du repas, pour réveiller la soif et mieux faire apprécier le vin, usage qu'Hippocrate blâme fort en ce qu'il surcharge l'estomac ; il interdit aussi aux rhumatisants les viandes accomodées au fromage.

Homère parle surtout du fromage de chèvre ; lorsque Machaon fut blessé à l'épaule droite, Nestor lui conseille d'en prendre dans du vin de Pramme (des environs de Smyrne) : « Assieds-toi, bois, gratte du fromage de chèvre dans du vin après avoir bien mangé de l'oignon afin de t'exciter encore à boire. » Le remède dut être efficace, car Machaon s'en servit par la suite pour ses blessés ; dans un autre passage, Homère donne une variante qui apparente son vin prammien à un cyceon : « La blonde Hécamède verse à Nestor et à Machaon un breuvage réparateur, composé de farine, de vin et de fromage ». Homère ne parla pas d'autres laitages et traite avec un

certain dédain les peuples qui s'en nourrissent, les galactophages.

A Cos, c'étaient des fromages de brebis qu'on offrait à Hercule. Athénée parle d'un fromage « tronchique » et vante particulièrement les fromages de chèvre de Tromélie en Achaïe ; Longus proclame l'excellence de ceux de Lesbos. Les fromages de Bithynie (*sadonnites turos*) étaient réputés. A Athènes où l'on consommait surtout du fromage frais, un emplacement spécial était réservé pour sa vente, sur l'Agora. Seleucus appelle *thalies* les fromages minces et plats que les Crétois offraient dans certains sacrifices ; Philippide, dans *les Flûtes*, appelle *periephtés* les fromages faits avec le premier lait des bestiaux venant de mettre bas, après qu'il eut été concentré sur le feu.

CONDIMENTS. — Parmi les condiments qu'un chef devait avoir sous la main, Athénée énumère : le sésame, le cumin, le séseli, le fenouil, la coriandre, l'aneth, le sénévé, le pavot, l'origan de Ténédos, le thym du mont Hymette, la sauge, la menthe, le poireau, la scammonée, le cresson de Milet, l'oignon de Samothrace, l'ail, la ciboule, l'échalote, le silphion de Carthage, le persil, la laitue noire, l'asphodèle, la patience, la rue, le raifort, la moutarde de Chypre, les raisins secs, le vin cuit, les baies de sumac, les câpres, le vinaigre d'Egypte, de Cnide ou de Décélie, sans parler du sel, du poivre, du miel et de l'oxymel. Il y avait de quoi faire une cuisine relevée !

On usait largement du sel que Plutarque appelle « le condiment des condiments » ; celui de l'Attique et de l'Eubée était préféré pour la table, celui de Mégare, plus âpre, convenait mieux aux salaisons. Homère con-

sidère comme bien peu civilisés les peuples qui n'usent pas de sel.

Le *silphion*, que l'on retrouvera à Rome, était le suc d'une plante d'Asie-Mineure aujourd'hui complètement disparue, une ombellifère selon toute vraisemblance. Le *garon*, *garum* des Romains se retrouvera également dans le chapitre qui leur sera consacré ; c'était une saumure dans laquelle on avait laissé fermenter des intestins de poissons ; celui de Bithynie se préparait avec des viscères de maquereaux et on appelait *armation* celui qui était à base de thon.

Seule l'huile d'olive servait en cuisine, parfois suppléée par la graisse ; le beurre étant inconnu pour cet usage. L'olivier était spontané en Grèce et dans les îles, sa culture, qui aurait débuté dans le Delta égyptien se répandit rapidement dans toute la Grèce où son importance égalait sensiblement celle de la vigne.

Le sucre de canne était connu sous la forme liquide de sirop ou de « miel de roseau », il n'était employé qu'en thérapeutique et le miel était le seul édulcorant servant en cuisine. Comme partout, après une période de récolte de miel sauvage, les abeilles furent apprivoisées, mais non domestiquées. Le respect qu'on leur porta se traduit par nombre de pratiques folkloriques dont beaucoup ont subsisté jusqu'à nos jours. Le miel du mont Hymette, butiné sur les labiées dont il était couvert, avait la plus grande réputation. On n'ignorait pas que le miel, butiné sur des plantes venéneuses, notamment sur des solanées, devenait toxique. Xénophon décrit, dans l'*Anabase* une intoxication qui survint dans ces conditions : « Dans un village, les soldats qui mangèrent du miel eurent le délire, des vomissements, de la diarrhée et pas un ne pouvait se tenir sur ses jambes. Ceux qui en avaient peu mangé ressemblaient à des

hommes tout à fait ivres, ceux qui en avaient mangé beaucoup, à des furieux ou à des mourants ; il n'y eut pas de morts ; le troisième ou le quatrième jour, les soldats se levèrent dans l'état où l'on est après une purgation ». Xénophon ne parle pas des troubles visuels qui ne manquent pourtant jamais en pareil cas.

POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES. — Entourés de mers poissonneuses, les Grecs, très friands de poissons et de fruits de mer, avaient largement de quoi satisfaire leurs goûts. Le plus grand nombre des citations d'Archestrate qu'Athénée nous a conservées ont trait au poisson (elles seront publiées par la suite). Il s'attache surtout à indiquer, pour chaque espèce, la provenance la meilleure ainsi que la meilleure façon de l'accommoder. Les meilleurs *thons* sont ceux de Sicile et d'Italie : « ceux qui viennent dans nos parages sont des égarés en venant de ce pays, après avoir traversé une grande mer dans des flots violemment agités, de sorte que nous les pêchons quand ils ne sont pas bons à prendre ». C'est à Byzance qu'on trouve les meilleurs thons salés ainsi que d'ailleurs la plupart des poissons conservés au sel. La *bonite* sera toujours bonne, quel que soit sa préparation ; il recommande cependant à son ami Moschus de la faire cuire simplement sous la cendre, après l'avoir enveloppée de feuilles de figuier, sans fromage ni autre assaisonnement, recette qui montre eu lui un gastronome averti, ennemi des apprêts compliqués et de l'excès des condiments, travers dans lequel tombent la plupart de ses contemporains et qui s'amplifiera prodigieusement chez les Romains.

L'*esturgeon* est dédaigné par certains qui lui reprochent d'être anthropophage. « Ce sont des stupides, qui n'ont qu'à se faire pythagoriciens, comme si tout poisson ne mangeait pas de la chair humaine lorsqu'il en ren-

contre! » Passons sur le *glaucque*, l'*espadon*, le *scare*, le *scorpène*, le *sarge*, les *surmulets*, particulièrement délicats à Trichonte, dans le territoire de Milet ; il en est de même du *mullet*.

Les *aphies* étaient de jeunes alevins, comme les nonats ou la blanchaille ; très abondantes dans le golfe de Phalère, à certaines époques, elles n'étaient pas fort estimées à Athènes, alors qu'on les recherchait partout ailleurs. « L'aphie ne doit que voir le feu, elle est cuite en même temps qu'elle fait pétiller l'huile ».

C'est dans le détroit de Sicile qu'on trouve les plus délicates *murènes*, les meilleures *anguilles*, les *congres*, qui se pêchent aussi à Sycione ; le *chien carchicarus* est une sorte de requin dont le bas-ventre serait un fin morceau ; comme l'esturgeon, certains ne veulent y goûter parce qu'il consomme de la chair humaine ; la *raie*, la *torpille* demandent un assaisonnement dont se passent les *soles* et les *turbots* ; il citera encore, parmi d'autres, les *daurades*, les *pagres*, les *poulpes*.

Il confond sous le même terme d'*astacos* l'écrevisse et le homard, dont la description ressemble plutôt à celle de la langouste (*karabos*) et n'a garde d'oublier les squilles et tous les « fruits de mer ».

Antiphane, dans son *Cyclope*, blague le raffinement excessif de certains de ses compatriotes en matière de poisson, en faisait dire à un de ses personnages : « Qu'on nous serve un surmulet d'Hymette, une torpille cuite entre deux plats, une perche fendue, un synodon rôti, les hauts tronçons d'un glaucque, la tête d'une congre, le ventre d'un diable de mer, les îles d'un thon, le dos d'une raie, les lombes d'un surmulet, des plies, des

grives, des mendoles, des squilles, des muges, de la tanche et qu'il ne manque rien de tout cela ».

VIANDE, VOLAILLES, GIBIER. — Homère ne place guère que la viande de bœuf et celle de porc sur la table de ses héros ; Ajax, après avoir combattu Hector, reçoit d'Agamemnon un filet de bœuf, morceau réservé aux rois et, dans l'Odyssée, c'est encore un filet de bœuf que Ménélas présente au jeune Télémaque. Presque toujours, la viande est rôtie ; une seule fois l'Iliade fait allusion à la cuisson à l'eau : « Comme la marmite bout tandis que le tendre cochon y fond dans son suc », et le pied de bœuf, qui fut lancé à la tête d'Ulysse, ne pouvait être que bouilli.

Divers auteurs nous citent le veau, le mouton, l'agneau, le chevreau, le cochon de lait. Le porc, délaissé par les Egyptiens, était, au contraire, fort en honneur chez les Grecs, frais, salé ou sous forme de charcuteries ; au repas des Deipnosophistes, Athénée, à propos d'un plat où il y avait des viandes bouillies, des têtes, des langues, fait un rapprochement avec les *eptopolies* (charcuteries) d'Alexandrie. Aux plats raffinés d'Archestrate, nombre de Grecs préféraient des nourritures plus solides comme ce personnage des *Tagénistes*, d'Aristophane : « En voilà assez d'aphies pour moi, je suis gonflé d'avaler ces substances grasses, mais apportez-moi du foie cuit entre deux plats ou un cou de marcassin ; s'il n'y en a pas, donnez-moi des côtes, ou une langue, ou une tête s'il y en a ; seulement, apportez-moi, avec des petits gâteaux, le bas-ventre d'un cochon de lait d'automne. »

Le foie se servait aussi rôti, entouré d'une crépine, sous le nom de « foie honteux ».

Le *Kandaule* était un ragoût dont il y avait diverses variétés ; Théophraste nous apprend que celui de Lydie

se prépare avec des viandes bouillies, du pain râpé, du fromage de Phrygie, de l'aneth et du bouillon gras.

Le *Myma* était un hachis bien compliqué si l'on suit la recette qu'en donne Epaénète : « Il faut prendre des viandes tendres, les hacher menu, les viscères avec l'intestin, bien pétrir avec du sang et y mettre, pour assaisonnement, du vinaigre, du fromage grillé, du suc de laser, du thym vert et sec, de la sarriette, de la coriandre verte et sèche, de la graine de pavot, de la ciboule, de l'oignon sans pellicule, des raisins secs, du miel et des graines acides de grenade. » Selon Artémidore, le myma tient lieu de tout autre mets, on le croît sans peine !

Comme autres préparations à base de sang, le cuisinier Erasistrate faisait cuire ensemble du sang, du miel, du fromage, du sel, du cumin et du silphion ; cette préparation, qui accompagnait les viandes rôties, s'appelait *hyposphagma* ; Glaucos de Locres mélangeait du sang cuit avec du silphion et du moût cuit ou avec du miel, du vinaigre, du lait, du fromage et des herbes aromatiques.

En fait de volailles, les Grecs avaient domestiqué la pintade, oiseau de Numidie, le faisan, qui venait du Phase (ou même de la Chine), le coq, originaire de la Perse, le paon, natif de l'Inde ; ils avaient aussi les pigeons, les canards, les oies engraisées, dont le foie était déjà apprécié.

La *Mattyé*, terme qui servit par la suite à désigner tous les plats somptueux, était d'origine thessalienne et se faisait habituellement avec une pintade. « Il faut, dit Artémidore, tuer la volaille en lui enfonçant la pointe d'un couteau par le bec jusque dans la tête et la garder jusqu'au lendemain, comme la perdrix ; si on veut la manger comme elle est, il faut lui plumer l'aile et la garder pareillement jusqu'au lendemain. Faire cuire

ensuite la pintade au bouillon, avec ceux de ses petits qui font déjà entendre leur cri naturel, puis jeter dans un plat les herbes avec lesquelles elle aura cuit ; faire alors une sauce avec une grappe de verjus, telle qu'elle est au tiers de vinaigre. Après ébullition, retirer la sauce du feu, enlever la grappe avant que les pépins s'en détachent, écraser alors les herbes et l'on aura une mattye des plus savoureuses. » A défaut de pintade on employait une poule grasse et l'on faisait aussi des mattyes de grives et d'autres oiseaux. La recette d'Artémidore, prolix dans quelques détails, comme toutes les recettes d'amateurs, manque de clarté.

Le gibier ne manquait pas ; au repas de Laurentius, le jurisconsulte Ulpien citera le faisan, la perdrix, la bartavelle, les pigeons ramiers, les péléagrides (pintades sauvages), les paons, les cailles, les moineaux, les tétras, les cygnes, l'attagas varié, le porphyryon et le porphyris et, ce qui nous étonne un peu, le choucas, le hibou, le scops, le grand-duc, le butor, le flamant, le plongeon, le pélican, le goéland, sans oublier les petits oiseaux, roitelets, rouges-gorges, pinsons, loriots, ortolans, bec-figues, alouettes, vanneaux, bécasses, sarcelles, poules d'eau, etc.

Comme gibier de poil on avait le chevreuil, le sanglier, le marcassin (celui de Mélos jouissait d'une particulière renommée), le lièvre dont Archestrates nous a laissé une recette : « Il y a plusieurs manières de faire cuire et d'apprêter le lièvre, or voici la meilleure : faites-le rôtir et retirez-le de la broche quand il est encore un peu saignant, saupoudrez-le simplement de sel et présentez la chair à chacun de vos convives affamés. Ne faites pas la grimace devant le sang qui dégoutte des chairs, mangez vite. Toutes les autres manières d'apprêter le lièvre sont absurdes à mon sens, soit qu'on l'arrose de substances visqueuses, qu'on le couvre de fromage

ou qu'on y verse trop d'huile, comme si on cuisinait pour une belette. »

Le lapin ne semble pas avoir été connu en Grèce, mais on y faisait cas du renard, de la fouine, du chat, du hérisson, du loir, de la taupe, de la tortue, du limacon, des cigales.

LES BOISSONS. — L'hydromel fut la boisson primitive des Grecs et Bacchus Eleuthéros (le Libérateur) aurait été le dieu de l'hydromel avant d'être celui du vin ; l'hydromel aurait même été la boisson des dieux, le nectar dont s'abreuvaient Kronos et Zeus (le nectar, pour Homère et la plupart des auteurs étant la boisson des dieux, tandis que pour Anaxandride et pour Sapho c'était leur aliment).

Mais dès que les habitants de l'Héliade connurent le vin, c'est-à-dire à une époque très reculée dans la pré-histoire, ils l'adoptèrent comme boisson nationale et ne considérèrent plus l'hydromel que comme une boisson de Barbares.

Athénée, qui semble avoir été un gourmet averti, donne une très longue liste de vins, mais ce sont ceux de son temps et surtout des vins italiens que nous retrouverons plus tard. Il cite cependant le vin de Chalybon que buvait le roi des Perses et que l'on trouve cité également dans la Bible et celui d'Issa, île de l'Adriatique, comme surpassant tous les autres. Parmi les auteurs grecs nous trouvons des appréciations souvent contradictoires. Agatharcide vante les vins de Pramme, de Lesbos, de Thase et les petits vins de Leucade ; Homère fait grand cas de ce vin de Pramme provenant des environs de Smyrne et très souvent additionné d'un peu d'eau de mer ; c'est, nous l'avons vu, celui que Nestor fait prendre à Machaon blessé et que celui-ci recommande à ses malades ; Eparchide ne partage pas cet enthousiasme, il reproche à ce

vin de manquer de douceur et de corps, d'être austère et d'une violence singulière ; d'ailleurs, les Athéniens ne l'aimaient pas. Archestrates nous apprend que pour être délicieux, le vin de Lesbos doit être tout blanc de vieillesse : « Je fais grand cas du vin de Byblos en Phénicie et cependant je ne l'égalerai pas à celui de Lesbos ; on le boit d'ordinaire fort vieux, mais si on continue d'en boire, il est beaucoup moins flatteur ; le Lesbos, au contraire, paraîtra plutôt de l'ambrosie que du vin ; c'est encore un bon vin que celui de Thase lorsqu'il s'est rendu recommandable par la maturité de sa vieillesse. »

Le vin de Mende, si l'on en croit Hermippus, « ferait pisser les dieux eux-mêmes sur leurs tapis moelleux » et cet auteur célèbre le vin de Magnésie, qui a une légère odeur de pomme, le regardant comme le meilleur après celui de Chio, et le Sapias qui, lorsqu'on débouche le vaisseau, répand une odeur de violette, de jacinthe et de rose.

Comme on voit, les avis diffèrent ; certains estiment le vin de Corinthe qu'Alexis déclare tout juste bon pour donner la question ; d'autres vantent les vins de Sicyone, de Phlionte en Péloponèse, d'Acanthos en Chalcidique et ceux des îles.

Le vin Maréotique, des environs d'Alexandrie, était blanc, friand, léger, bouqueté et diurétique ; ceux des bords du Nil et de la Thébaïde étaient légers, digestifs et se donnaient même à ceux qui avaient la fièvre.

Au cours de son aventureux périple, Ulysse avait soigneusement gardé une outre d'un vin délicieux qu'il avait reçu en présent de Maron, fils d'Evanthée, prêtre d'Apollon, demeurant dans la ville d'Ismare. « Nul dans sa maison ne connaissait ce vin, ni ses serviteurs, ni ses esclaves, mais lui seul, sa femme et l'intendante du palais. Lorsqu'il buvait de cette liqueur délicieuse et colo-

rée, ne remplissant qu'une coupe et la versant sur vingt mesures d'eau, du cratère alors s'exhalait un suave et divin parfum, nul ne pouvait résister à ce charme. » C'est avec ce vin qu'il enivra Polyphème, mais il faut supposer que la dilution fut moins forte !

Le roi des Perses donna cinq villes à Thémistocle : Magnésie pour son pain, Myonte pour ses poissons, Percope et Palecepis pour ses tapis et ses habits, et Lampsaque pour ses vins.

Phanias, d'Athènes, dit que des médecins arrosaient leurs ceps avec du suc d'élatérium pour donner au vin une vertu laxative.

Le vin de Cérynie, en Achaïe, avait la réputation de rendre les femmes fécondes, d'autres les rendaient stériles ; le vin de Trézène les faisait avorter.

Tandis que les vins grecs jouissaient d'une grande réputation hors des frontières et notamment en Italie, les gens opulents ne voulaient pas s'en contenter et faisaient venir, à grands frais, du Massique et du Falerne, des vins de Thrace, de Phénicie, d'Egypte, de Thébaïde.

L'Arcadie, la Phocide, la Béotie, produisaient des vins de qualité inférieure ; on faisait aussi des vins de fruits, surtout de dattes et de grenades. Il y avait des vins cuits et des vins *apyres*, des vins miellés et épicés ; le *diachylon* était obtenu avec des raisins passerillés.

La vendange, une fois foulée, était transvasée dans de grandes jarres (*Pithoï*) à parois épaisses, sans pieds, et se terminant en pointe ; elles se conservaient fichées en terre ou adossées aux murs du cellier ; ces pithoï pouvaient contenir jusqu'à cent amphores ; le « tonneau » de Diogène était un pithos, tout comme celui des Danaïdes dans les représentations antiques ; les fûts en bois étaient, en effet, inconnus des Grecs.

Le *Pithanion* et le *Pithiskos* étaient des diminutifs du

pithos. Le *Kados* était une jarre en forme d'obus renversé, à collet rétréci et avec deux anses ; il servait de mesure de capacité, correspondant environ à trente-deux litres, et servait aussi à contenir de l'huile, des légumes secs, du miel, des fruits ou des salaisons.

Sa fermentation terminée, le vin était versé dans des amphores, récipients à panse plus ou moins large, avec ou sans anses, à col étroit ou court, reposant parfois sur un pied, mais le plus souvent pointues et placées sur un support (*Engythèke*). Leur contenance habituelle était d'environ trente-huit litres ; elles étaient enduites de plâtre et de poix et portaient une étiquette (*Pittakion*) indiquant le cru et l'année. Elles étaient conservées non dans des caves, mais à l'étage supérieur de la maison (*Apotheka*), au voisinage des conduits de fumée qui communiquaient au vin un goût alors fort recherché et dont la chaleur le concentrait, aussi était-on obligé de le diluer au moment du service.

Le *Stamnos* était un pithos de petite dimension, une sorte de bidon. L'*Apothysianion* était une sorte de broc ; l'*Acratophore* servait à porter le vin pur dans la salle du repas, l'*Askos*, en forme de petite outre, avec une anse et un bec, était usité dans les cérémonies funèbres ; le *Kothon* était une bouteille portative, sorte de gourde à panse large et à goulot étroit ; le *Bombyllion* avait un goulot encore plus rétréci, le *Lagynos* avait la forme d'un fiasco italien.

L'*Hydria* et l'*Italpès* étaient des vases à puiser l'eau que les jeunes filles portaient sur leur tête ; ils avaient une panse large sur laquelle se trouvait une troisième anse ou une poignée facilitant le puisage.

Les Grecs n'ont ignoré ni l'art du couper des vins, ni celui des sophistications ; on parfumait le vin de Byblos avec du miel et de l'origan ; le vin d'Icarie voyait ses

défauts corrigés par un mélange avec celui de Corcyre.

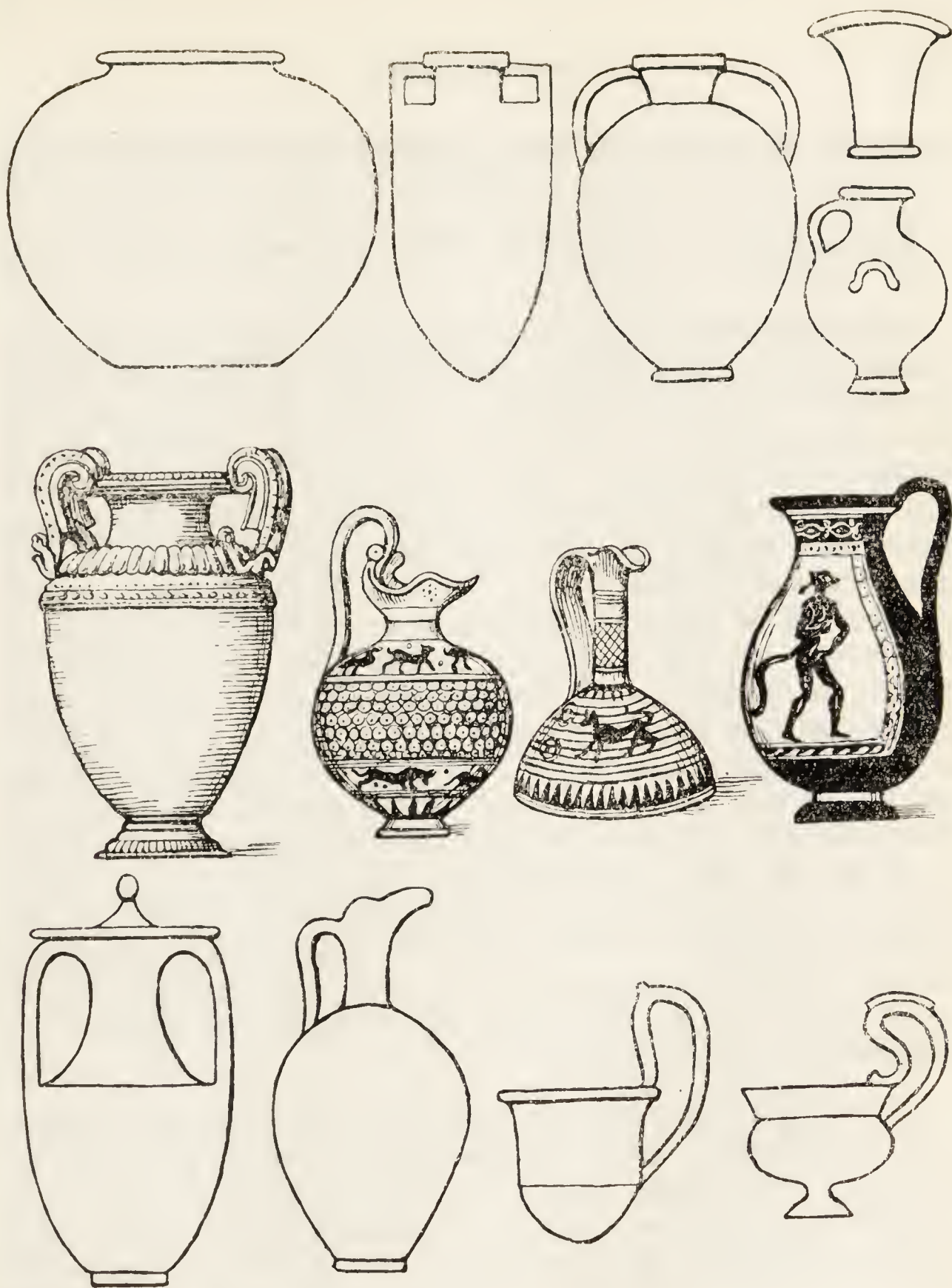
Les vins de Chio, qui étaient de trois sortes, étaient coupés avec ceux de Lesbos et d'Erythrie qui leur communiquaient plus de feu ; la douceur des vins de Thasos, de Naxos ou d'Héraclée corrigeait la dureté du vin de Corinthe.

Les vins de Zacynthe et de Leucade étaient travaillés avec du plâtre ; les bons négociants de Rhodes et de Cos, sous prétexte de rendre leur vin plus digestible et d'empêcher ses fumées de monter au cerveau, l'additionnaient d'une dose calculée d'eau de mer ; ceux de Cos en supportaient un cinquantième.

Pour reculer les effets de l'ivresse, on se couronnait de roses, de violettes et surtout de lierre, on usait préventivement d'amandes amères ; le chou bouilli, avons-nous vu, passait pour dissiper l'ébriété, ainsi que le rai-fort, employé par les Egyptiens.

Les scènes d'ébriété n'étaient pas rares ; plusieurs coupes antiques représentent des personnages en train de vomir, sur l'une d'elles, au musée du Louvre, provenant de l'atelier d'Euphronios et portant le nom de Liaglos, on voit un jeune homme penché en avant, la bouche ouverte, envoyant à terre des résidus que lèche un chien. Au musée de Würzburg s'en trouve une où l'on voit une jeune fille soutenir la tête du malade. Dans une autre, un personnage vient d'introduire dans sa bouche deux doigts de sa main droite, une jeune femme lui tient également la tête pour soulager ses efforts, sans paraître choquée du spectacle.

Pourtant, d'une façon générale, les Grecs, toujours amis de la mesure, méprisaient ceux qui « buvaient comme des Scythes » ; à plusieurs reprises Homère blâme l'usage immodéré du vin, Sophocle reproche à Euripide d'être toujours sous l'effet du vin quand il



1^{re} Rangée ;
 1 - Pithos, 2 - Kados, Stamnos, 4 - Kamathos en forme de corbeille, 5 - Hydra ;
 2^e Rangée :
 6 - Amphore de luxe, 7, 8, 9, - Vases divers de style ancien ;
 3^e Rangée
 10 - Pèliké avec couvercle, 11 - Œnochoé, 12, 13 - Kyathos.

écrit ses tragédies, à quoi Euripide lui reproche à son tour les mignons dont il s'entoure.

L'histoire, ou la légende, des sept sages illustre bien cette opinion :

Un riche citoyen ayant hérité d'une coupe qui ne contenait pas moins d'un cotyle (un quart de litre environ), enrichie de pierres précieuses, résolut de l'offrir à celui des philosophes de son temps qui serait capable de la vider d'un seul trait. Il la présenta à Thalès de Milet qui la vida aux trois-quarts, confessa modestement son échec et l'envoya à Bias de Priène qui n'arriva qu'aux deux tiers et la transmit à Pittacus de Mithylène ; celui-ci arriva aux quatre cinquièmes et fit porter la coupe à Solon qui ne put absorber qu'un quart du liquide et faillit en mourir, aussi s'empressa-t-il d'envoyer le vase à Cléobule de Linde qui put tout juste la vider à moitié ; la coupe passa alors à Myron, du bourg de Chem, qui ne fit pas mieux et pria Chilon de Sparte de tenter l'expérience ; celui-ci fut bien près de gagner la timbale en arrivant aux sept huitièmes ; personne ne put faire mieux, et Batillès étant mort pendant la durée de ce match, la coupe revint à Thalès. L'Aréopage, consulté comme arbitre, proclama les sept concurrents *Sages* entre tous, aucun n'ayant tenté de boire au delà de la capacité de son estomac.

Tel n'était évidemment pas l'avis de la belle courtisane Gnathaïna, dont Athénée nous cite, d'après Lynkœus, un mot, bien souvent réédité depuis. Comme un amphitryon un peu chiche lui offrait du vin dans une coupe minuscule en lui disant : « C'est du vin de seize ans », elle lui répondit : « Il est bien petit pour son âge ! » et cela nous prouve qu'à cette époque déjà, les

connaisseurs savaient que les grands vins doivent se boire dans de grandes coupes !

Platon ne permettait le vin qu'à partir de dix-huit ans et, dans certaines provinces, les hommes n'étaient autorisés à en boire qu'après leur mariage.

L'importance du vin dans la vie quotidienne est attestée par le nombre considérable de termes servant à désigner les récipients destinés à la contenir, à la servir ou à le déguster.

Apporté dans la salle du repas en des acratophores, le vin était versé dans le *Cratère*, grand vase, avec ou sans pied, très large, presque toujours décoré de peintures et reposant sur un plat rond (*Hypophétèna*) lui servant de soucoupe ; le *Prouron* était un cratère athénien, en bois. C'est dans ce récipient que se faisait le mélange du vin et de l'eau ; Hésiode conseille : « Verse d'abord trois parties d'eau de source claire et courante et mets-y une quatrième partie de vin » ; les proportions de trois cinquièmes de vin pour deux cinquièmes d'eau, ou inversement, étaient les plus habituelles. Mais il fallait toujours verser l'eau avant le vin. « Si tu verses à boire, dit Xénophon, ne mets pas d'abord le vin dans le calice ou le gobelet, mais premièrement l'eau et le vin par-dessus. »

Le mélange effectué, le vin était puisé avec des *Cyathes*, tasses avec une seule anse, très haute, dépassant l'orifice, souvent en bronze ou en métal précieux et servant parfois de vase à boire. Il y avait aussi des vases à puiser et à verser : le *Pellikai*, parfois muni d'un couvercle, avait une large embouchure, sans bec ; l'*Ænochoe*, le *Chous* étaient plus ventrus ; le *Prochous*, l'*Aryballa* avaient une base large et un collet rétréci comme une bourse à cordons serrés.

Les vases à boire étaient conservés dans une sorte de

buffet, *Skenothéké* ou *Kilikeion* ; leur variété est innombrable et leur désignation dépend de leur forme, de leur contenance, de la contrée où ils ont été mis en usage.

Les cornes furent les premiers récipients dont on se servit ; on les portait à ses lèvres comme des chopes ; par la suite on fit des vases en forme de cornes (*Holmos*, *Kéras*, *Rhyton*), percés d'un orifice à leur extrémité amincie par laquelle on laissait couler le vin dans la bouche ; comme ces cornes ne pouvaient se poser, il fallait les vider d'un trait.

Le *Karchession* serait, pour Athénée, la forme la plus ancienne du vase à boire ; c'est une coupe un peu oblongue, à grandes anses descendant jusqu'au pied ; le *Kantharos*, de forme analogue, avait un pied élevé ; le *Kiborion* (ciboire) était plus rétréci vers le bas ; le *Kilia*, d'origine lydienne ou sicilienne, était muni de deux anses et d'un pied gracieux ; le terme s'appliqua par la suite à toutes les coupes ; *Depas* était un terme préhellénique, d'origine crétoise ; Homère l'emploie souvent ; il passa ensuite de mode et ne fut plus employé qu'avec un sens archaïque ; il servait aux libations, comme l'*Aleison* ; le *Kissibion*, le *Prochytès* ou *Prochoïs* étaient des vases rustiques, servant aux paysans et étaient généralement en bois ; l'*Amphootis*, le *Pelle*, *Pellis* ou *Pelleeter* étaient des récipients à fond large, dont les bergers se servaient pour traire et qu'on employait aussi pour boire ; le *Cotyle*, jatte profonde, avec deux anses et un pied, qui servait de mesure de capacité, de la contenance d'un quart de litre environ, servait aussi parfois comme coupe ; le *Scaphis*, destiné à conserver le lait, servit au même usage.

Le *Skyphos*, primitivement vase à boire de paysans, en terre, fut plus tard fabriqué en bronze et en argent ; il servait à porter des santés et se passait à la ronde ;

il avait deux anses horizontales et se terminait souvent en pointe de façon qu'on ne put le poser ; les *Bromiadès* étaient des scyphes plus allongés. Les *Phialles* étaient des écuelles à fond ombiliqué, pouvant se poser (ce terme est aussi employé dans le sens de chaudron) ; les *Lesbios*, *Louteeirion*, *Lycourgeis* étaient des variétés de phialles ; il y en avait d'or et d'argent (*Chrysis*, *Argyris*). Le *Phtoïs* était une large phialle avec anses ; les *Trieerès* ou *Trieerèmes*, l'*Akatos*, le *Kymbion*, avaient une forme de nacelle ou de bateau ; le *Petachon*, le *Lepaster*, le *Pragélaphos*, étaient des récipients de grande contenance, comme l'*Elephas*, grande corne à deux becs, très lourde, alors que l'*Ephébéos* était plus maniable.

Le *Daktylooton*, habituellement en corne, lisse ou avec un bord en relief, avait deux oreilles où l'on pouvait insérer les doigts ; le *Therakleion*, en terre ou en bois de térébinthe, très usité, était rétréci sur les côtés et possédait deux petites anses.

L'*Oon* avait la forme d'un œuf ; l'*Ooskyphia*, le *Psikter* étaient des récipients à double paroi, servant à rafraîchir et éventuellement à réchauffer le vin ; on les appelait parfois *Nestoris*, en souvenir du héros : « Elle servit un depas très beau, que le vieillard avait apporté de chez lui, dit Homère ; il était paré de têtes de clous et avait des anses, des pléiades étaient distribuées à côté de chacune et le vase était à deux fonds ; un autre que Nestor ne l'eût levé de table qu'avec peine lorsqu'il était plein, mais lui, le levait avec facilité. »

Certaines coupes portaient les noms de personnages auxquels elles avaient été dédiées : *Prusias*, *Seleucus*, *Antigonos* ; l'*Arakon* était le verre d'Alexandre.

Xénophon emploie le terme de *Bikos*, et Timachidès celui d'*Asarus*, pour des coupes.

L'*Amylis* contenait la quantité de liquide qu'on pou-

vait boire d'un seul trait ; l'*Ooclos* servait de prix pour les scolies ; le *Pentaploon* servait aussi de prix ; on y mêlait cinq substances, vin, miel, fromage, farine et un peu d'huile. Le *Pleemochè*, large vase en forme de toupie, servait à Eleusis pour le dernier jour des mystères ; à ce moment, dit Pamphile, on emplissait deux congés qu'on renversait après les avoir présentés, l'un à l'Orient, l'autre à l'Occident, en prononçant quelques paroles magiques.

Le *Kottabis* servait, à la fin du repas, au jeu du Kottabe ; à l'aide d'une petite coupe (*ankye*), en s'appuyant sur le coude gauche, il fallait lancer avec souplesse, d'un mouvement circulaire de la main droite, un peu du vin qu'on avait laissé dans la coupe après avoir bu et qui devait tomber dans le Kottabe.

Les *Chytrides* (petites marmites) de Rhodes, étaient faites, dit Aristote, d'une terre où l'on avait mélangé de la myrrhe, du jonc odorant, du baume, de l'ammonion, de la cannelle, de façon que le vin qu'on y versait calmait non seulement l'ivresse, mais assoupissait les feux de l'amour.

Parmi les vases « régionaux », il y avait l'*Aotlon*, sans anses, des Cypriotes, le *Mustos*, de Paphos, le *Pellichina*, calice ou conge des Béotiens, le *Rhodios*, le *Théonta*, de Rhodes, le *Chalcidion*, de Chalcis, l'*Anaphara*, des Crétois, dont on usait pour boire le vin chaud, les *Hypotidès* de Samothrace, fort pesants, alors que ceux de Rhodes étaient plus légers ; le *Kalpion*, d'Erythrée, était souvent en ivoire ; le *Kimbè* et le *Kothon* étaient laconiens ; le *Skalkion*, petit calice éolien, servait pour les libations.

Le *Sannakra* et le *Labronta*, très évasés et de grande contenance, étaient persans, l'*Athanon* était le verre des Egyptiens, le *Chonnoï*, ceux des Goriniens ; le *Beessa*, large de base, rétréci vers le haut, et le *Bankalis*, de

fortes dimensions, avaient une origine alexandrine ; le *Kondy* était asiatique. Le *Loobrasion* était un calice avec lequel on versait l'huile dans les sacrifices.

Jusqu'aux conquêtes d'Alexandre, l'or et l'argent furent loin d'être communs en Grèce. Philippe de Macédoine ayant reçu une coupe d'or, y attachait tant de prix qu'il la conservait sous son oreiller pendant la nuit.

En Egypte, jusqu'à Psammétique, c'était dans une coupe en cuivre que les rois faisaient leurs libations. Ses successeurs employèrent une coupe d'argent.

D'après Adias : « L'habitant de Thase et de Chio boit dans de grands gobelets en passant le verre à droite, celui de l'Attique le présente de même, mais on y boit dans de petits gobelets, quant à celui de Thessalie, il porte les santés dans de grands vases (*Expoomata*) à qui lui plaît, mais chez les Lacédémoniens, chacun boit du vase qui est à côté de lui et c'est un esclave qui lui verse à boire autant qu'il veut. »

Comme autres boissons, les Grecs connaissaient la bière (*Bryton, Oinos crithinos*) qu'ils prisait moins que les Egyptiens ; la bière de Péluse (*Zythos*), forte et capiteuse, avait cependant des amateurs. Columelle dira que le fumet excitant de cette bière était dû à ce qu'on y faisait infuser du chervis, du lupin et une plante d'Assyrie, coupée en tranches.

L'*Oxyerat*, mélange de vinaigre, de miel et d'eau, était la boisson des soldats, des marins et des pauvres gens.

Un breuvage qui excite bien des controverses est le *Népenthès* que cite Homère : « Alors Hélène jeta dans le vase où ils puisaient le vin, un suc magique, propre à calmer la douleur et la colère et qui fait oublier tous les maux ; quiconque en a bu lorsqu'une fois on l'a mêlé dans le cratère, ne verse pas une seule larme durant tout le jour, quand même si son père et sa mère seraient

morts, quand même si son frère ou son fils chéri seraient égorgés en sa présence et sous ses yeux. Telle était l'efficacité et la vertu du breuvage que possédait la fille de Jupiter ; elle le tenait de l'Égyptienne Polydama, épouse de Thon, car, dans ce pays, la terre fertile produit une foule de plantes dont beaucoup sont salutaires et beaucoup pernicieuses. »

Nombre de suppositions ont été émises à propos de ce suc ; Galien l'assimile à celui de buglosse, d'autres y voient un dérivé de chanvre indien, d'une solanée, bel-ladone, stramoine, jusquiame, mandragore. L'hypothèse la plus plausible est qu'Homère avait en vue un extrait de pavot. Il communique, certes, un goût déplaisant au vin, mais Homère se garde de dire que le breuvage offert par la femme de Ménélas fut une boisson délicieuse.

LA CUISINE, SES USTENSILES ET SON MOBILIER. — Dans la Grèce antique, il n'existait pas de local spécial pour la préparation des aliments qui se faisait en plein air ou dans la salle commune ; plus tard et assez rarement encore, il exista une pièce ou un bâtiment destiné à cet usage. Le mobilier en était fort simple.

Une grande table (*mageireike trapeza*) servait à découper les viandes ; aux murs pendaient des casseroles en airain, assez semblables aux nôtres, des grils, des chaudrons de diverses formes, ovoïdes ou tronconiques à base arrondie, munis d'anneaux fixes ou mobiles, avec un couvercle à anneau ou à poignée. La *Chytra* ou *Kuthros*, servant à faire bouillir les aliments, était ordinairement d'argile rouge, sans ornements ; munie de trois pieds, elle devenait le *Tripous* ou *Kuthropous*, qu'Aristophane appelle *Kakkabee*, le *Lébès*, déjà signalé en Crète, était un grand bassin en airain, presque sphérique ; l'*Olla* avait la même forme mais était en terre ; il y avait des plats à œufs, creusés de cavités, des

réchauds et des bouilloires de formes diverses ; le *Paropsis* était un grand bol, souvent en argent, destiné à porter sur table les plats qui y avaient cuit ; le *Lékanè*, bol ou assiette creuse, était en terre ; le *Phtoïs*, déjà signalé comme vase à boire, était un bol à pied, avec deux anses en forme de cornes ; il servait pour les bouillies et les sauces. Le *Pinax* était une grande assiette, l'*Abakos*, un plateau ou un bassin pour contenir des fruits ou des légumes secs ; les *Ikthuaï* étaient des plats à poisson ; ceux-ci y étaient figurés, peints ou gravés ; le *Mazomion* était un grand plateau en bois pour servir les mazes et les gâteaux. Beaucoup de ces ustensiles étaient disposés sur un support, *Engythèke* ou *Angothèke* quand il était posé sur trois pieds.

L'*Oxybaphon* était une petite coupe, plus haute que large, pour contenir le vinaigre ; elle se mettait sur la table ; le *Pyxis* était une boîte en terre, généralement cylindrique, avec ou sans anses, munie d'un couvercle, dans laquelle on conservait les aliments froids et les confiseries. On voyait encore des entonnoirs en cuivre (*Chône*), des écumoirs plates en métal (*Truélès*, *Torynè* ou *Toryllion*, selon leur grandeur) ; le *Kykethron* était une grande cuiller à pot, en bois, l'*Harpage* une tige de fer munie de cinq à six crocs recourbés comme les serres d'un oiseau de proie ; elle avait un manche de bois et servait à retirer les morceaux de la marmite. Les grandes fourchettes, habituellement à trois dents, en fer, en bronze ou en argent, ne servaient que pour les sacrifices (*Kreagra*, *Pembolon*).

Il a déjà été parlé des récipients destinés à contenir le vin, amphores, *pithoï*, *psikter*, *kados* ; les *Hydria*, *Kalpis*, *Kaoos*, *Krosson* étaient des vases à puiser l'eau, avec deux anses et une poignée, l'*Urkè*, une petite amphore

avec un pied ; le *Kalathos*, poterie en forme de corbeille, servait à recueillir le jus des raisins foulés et à la transporter au cellier.

Les *Kilibee* étaient des récipients à eau chaude, à huile, à miel, etc. Les *Lecithès*, à long goulot étroit, contenaient l'huile pour les cérémonies, et parfois le vinaigre qu'ils laissaient couler goutte à goutte, mais ils ne paraissaient pas sur la table comme l'*Oxybaphon*. L'*Alabastron*, flacon cylindrique un peu rétréci vers le collet, contenait les onguents et les parfums dont on usait pendant les repas.

Le mobilier était complété par diverses corbeilles : le *Kalathos* d'osier, étroit à la base et s'évasant vers le haut, recevait des fruits, des céréales, et servait parfois aussi de corbeille à ouvrage pour les dames ; l'*Artothèkè* était une corbeille à pain comme les *Kanès*, *Kanoun* ou *Kaneon* moins profondes et qui se mettaient sur la table ; dans les processions, les jeunes filles les portaient sur la tête (*Canéphores*). Le *Kistè* était un panier profond et cylindrique, le *Kophinos* une besace pouvant se porter sur l'épaule.

Les couteaux à découper, en fer, *Makaira*, *Makairion* ou *Kopis*, selon leur taille, avaient des formes et des manches variés ; ils servaient également pour les sacrifices ; ils se portaient souvent à la ceinture, dans une gaine et certains avaient une lame pliante. Il y avait des couteaux spéciaux pour la viande, le poisson, les fruits, etc.

Deux citations, toujours d'après Athénée, complètent cette documentation du mobilier culinaire ; Anaxippus, dans *Citharée*, fait dire à un de ses personnages : « Apportez-moi un mortier, une cuiller, douze brochettes, une fourchette, une râpe à râper le fromage pour les enfants,

un rouleau, trois petites gondoles, un couteau à écorcher, quatre hachoirs, la marmite et la grande hache. » Cléarque de Soli, dans *les Griffes*, cite un trépied, une marmite, un chandelier, un marche-pied, une éponge, une chaudière, une jatte, une burette, une corbeille de jonc, un grand couteau, un plat, une lardoire.

CUISINIERS. — Les héros d'Homère préparent eux-mêmes leurs repas. Ulysse n'avait pas son pareil pour découper les viandes et pour arranger un feu de cuisine.

Dans le festin offert par Achille aux chefs grecs, « Achille approche de la flamme étincelante un vase qui renferme les épaules d'une brebis, d'une chèvre grasse et le large dos d'un porc succulent. Automédon tient les viandes que découpe le divin Achille, celui-ci les divise en morceaux et les perce avec des pointes de fer.

« Patrocle, semblable aux immortels, allume un grand feu ; dès que le bois consummé ne jette plus qu'une flamme languissante, il pose sur le brasier deux longs dards soutenus par deux fortes pierres et répand le sel sacré.

« Quand les viandes sont prêtes, que le festin est dressé, Patrocle distribue le pain autour de la table dans des corbeilles, mais Achille veut lui-même servir les viandes. Ensuite il se place vis-à-vis d'Ulysse, à l'autre extrémité de la table, et commande à ses compagnons de sacrifier aux dieux.

« Patrocle jette dans les flammes les prémices du repas et tous portent bientôt les mains sur les mets qu'on leur a servis et préparés. »

Quelques siècles plus tard, dans l'armée d'Alexandre, le poète Anaxagoras faisait cuire un plat de congres ; le roi Antigone, venant à passer, lui cria : « Anaxagore,

penses-tu qu'Homère eût écrit les exploits d'Agamemnon en faisant bouillir des poissons ? — Et toi, prince, répliqua le poète, penses-tu qu'Agamemnon eût fait ses exploits en recherchant qui faisait cuire des congres dans les camps ? »

Les cuisiniers furent d'abord des hommes libres et ils se glorifiaient de compter parmi leurs ancêtres Cadmus, à qui l'on attribue la fondation de la ville de Thèbes et l'invention de l'écriture, qui fut le cuisinier d'un roi de Sidon ; les esclaves broyaient le grain et pétrissaient le pain. Plus tard on se servit d'esclaves achetés très cher, mais il y eut toujours des cuisiniers libres, se mettant au service chez des particuliers ou faisant les extra ; il y avait sur le marché un emplacement spécial où se tenaient ces chefs de louage.

Avec le raffinement des mœurs, la cuisine devint un art spécialisé qui connut, comme de tout temps, des professionnels et des amateurs. Le *Mageiros*, chargé autrefois de pétrir la pâte, prit l'importance d'un maître-queux, puis d'un véritable chef, *archimageiros*, commandant à une nombreuse brigade ; l'*Opsonator*, *Diakonos* ou *Agorastès*, était chargé de l'achat des vivres au marché, l'*Opsopeion*, un aide de cuisine, le *Demiourgos*, un entremettier, l'*Ænophoros*, un caviste ; l'*Ænochoès*, un sommelier ; le *Trapezopoios* dressait les tables et faisait office de plongeur ; dans les grandes maisons, il y avait encore un maître d'hôtel et un intendant (*Eléatros*).

Il y eut des écoles de cuisine dont le programme devait être fort étendu, d'après le cuisinier que Sosipater met en scène dans *le menteur*. Son maître aurait commencé par lui apprendre l'astronomie, la météorologie, le cours des astres et du soleil, l'influence des conjonctions astrales sur certains mets, puis la physique, c'est-à-dire l'his-

toire naturelle, l'architecture, ne fût-ce que pour savoir placer une cheminée, l'art militaire pour régler l'ordonnance des festins...

Damaxène, dans *les Syntrophantes*, prête un langage analogue à un cuisinier qui se réclame d'Epicure et qui vante l'importance de la théorie. Un praticien doit savoir quel est le poisson le meilleur au coucher des Pléiades ou au solstice, l'influence du mouvement des astres, celle des saisons... Il proteste contre le mélange de choses disparates d'où il ne peut rien résulter de bon ; quant à lui, il supprime les choses inutiles, veille au parfait accord en faisant suivre ses services à propos et dirige ses subordonnés sans entrer dans la cuisine.

Louis Bouilhet s'est évidemment inspiré de ces préceptes qu'il a transcrits en fort beaux vers dans son poème *Melænis* dont on trouvera quelques extraits dans le chapitre consacré à Rome où l'auteur a situé son drame.

Il y eut des cuisiniers célèbres et, dans ses *Adelphes*, Euphros nomme les six grands chefs de son époque (début du III^e siècle) : Ægis de Rhodes, le seul qui sut parfaitement rôtir le poisson ; Néréus, de Chio, dont le congre cuit au court-bouillon aurait pu être servi aux dieux ; Charydès, d'Athènes, qui faisait le thrion mieux que personne ; Lamprius, inventeur du ragoût noir ; Aptonitus, créateur du boudin, et Euthymos, à qui l'on doit l'art d'accommoder les lentilles. A cette liste, pour parfaire le nombre sept et faire un parallèle avec les sept sages, Athénée ajoute le nom d'Aristion qui savait varier les mêmes choses dans un pique-nique. Il cite aussi, d'après l'*Enkaluptomenos* (Le Caché) d'Anaxippos, deux cuisiniers qui, vers la même époque (III^e siècle) s'insurgèrent contre l'abus souvent disparate des condi-

ments ; Sophon, d'Acarne, et Damaxène, de Rhodes, élèves du Sicilien Labdacus, bannirent le pilon de leur cuisine, c'est-à-dire qu'ils en éliminèrent le vinaigre, le cumin, le silphion, le fromage, la coriandre et ne voulaient que de l'huile, une marmite neuve et un feu vif.

Leur réforme n'eut pas de succès et nous verrons les cuisiniers romains continuer les errements de leurs collègues grecs.

Habitués à immoler les victimes, les cuisiniers présidaient souvent aux sacrifices. Alexandre, ayant demandé à sa mère Olympé de lui envoyer un expert en cette matière, reçut d'elle cette réponse : « Reçois de ta mère le cuisinier Pitégnas, car il sait tous les rites des sacrifices de tes ancêtres, ceux des orgies et des fêtes de Bacchus. Il n'ignore pas non plus les rites de ceux qui précèdent les Jeux olympiques. Qu'il ne te soit pas indifférent, reçois-le bien, au contraire et réponds-moi au plus tôt. » A Athènes, les *Céryces* (hérauts), immolaient les victimes et les faisaient cuire, mais uniquement pour les festins sacrés.

Au théâtre, le cuisinier était surtout représenté comme un personnage vantard. Dans la *Ponera* (la Méchante), d'Alexis, l'un d'eux déclame : « Or voici une saline, ceci coûte une obole, je vais bien la laver, ensuite lorsque j'aurai saupoudré le plat de ce qui peut affranchir le goût, j'y mettrai mon morceau, j'y verserai du vin, j'arroserai le tout d'huile et, lorsque je l'aurai rendu, en cuisant, comme une moelle, je vous le relèverai avec un jus de silfion. »

Dans l'*Aréopagite* de Démétrius, un cuisinier fait son propre éloge : « J'ai gagné dans ma profession autant qu'un comédien ait jamais gagné dans la sienne, mon art est un empire enfumé ; c'est moi qui préparais

l'abyrtace chez Séleucus ; j'ai introduit l'usage de la lentille royale chez Agathoclès de Sicile et j'ai fait mieux : certain Lacharès, traitant ses amis pendant une famine, régala Minerve, sans sa suite, mais moi, je régale Jupiter avec tout son train ; le roi des dieux ne se nourrit que de la fumée de mes fourneaux. — Mais quand tu ne fait pas de cuisine ? — Alors Jupiter ne dîne pas ! »

Les chefs ne se gênaient pas pour critiquer leurs confrères ; Posidippe en met un en scène dans *Anablepon* qui dénigre ses collègues : « L'un n'a pas l'odorat assez fin pour flairer ses sauces, l'autre a le goût dépravé, celui-ci s'est gâté la langue à de sales plaisirs, celui-là pêche toujours par trop de sel ou de vinaigre dans ses assaisonnements, tel est gourmand, tel autre laisse brûler ses viandes, un autre encore ne peut souffrir la fumée ni le feu... »

Les cuisiniers grecs étaient experts dans l'art de déguiser les mets ; Nicomède, roi de Bithynie, réclama un jour un plat d'aphies, alors qu'il se trouvait fort éloigné de la mer ; son chef, Sotéride, ne s'émut pas pour si peu ; il tailla des raves en forme d'aphies, les arrosa d'essence de poisson, les condiments de graines de pavots et en fit une friture à laquelle le roi se méprit.

ECRIVAINS CULINAIRES. — L'Hellade dut connaître une littérature gastronomique florissante, dont il ne reste que quelques titres et de rares fragments, grâce à Athénée ; en plus d'Archestrate, il mentionne : Timachidès de Rhodes, auteur de onze livres en vers ou peut-être davantage, sur la bonne chère ; Numénus, d'Héraclée, élève du médecin Dieuchus ; Métréas, de Pitane, poète parodique ; Egémon, de Thase, surnommé La Lentille ; Philoxène de Leucade, qui se gargarisait d'eau très chaude, pour habituer son gosier à avaler des aliments

trop chauds pour les autres convives et qui souhaitait d'avoir le cou d'une grue pour savourer plus longtemps ce qu'il avait mangé ; il ne faut pas le confondre avec Philoxène de Cythère, en l'honneur duquel des gâteaux reçurent le nom de philoxéniens. Celui-ci fut quelque temps le commensal de Denys, de Syracuse, mais s'étant laissé surprendre en compagnie de la jeune Galathée, maîtresse du tyran, il fut envoyé aux carrières. Pithybe se servait d'un doigtier pour porter les aliments brûlants à sa bouche ; Aristoxène de Cyrène donna son nom aux jambons aristoxéniens ; il arrosait ses laitues de miel pendant la nuit pour les consommer le lendemain, disant que c'étaient des gâteaux verts que lui envoyait le ciel ; Glaucus de Locres écrivit sur le Caryste des Lydiens, Mithœcus, dont le *Traité de cuisine sicilienne* est cité dans le *Gorgias* de Platon ; et il mentionne encore les deux Héraclides, Syracusains d'origine, Agis, Acésias, Archytas, Acesthius, Epaénète, Hégésippe, Erasistrate, Euthydème, Criton, Dioclès, Philistion, Stefanion, Chrysippe de Tiane auteur d'un traité de boulangerie ; Tyn-darichios de Sycione, Parménion de Rhodes.

Parmi ces noms se détache celui d'Archestrate dont Athénée nous a conservé quelques fragments. Originaire de Syracuse ou de Géta, il aurait été l'élève de Terpsion qui écrivit aussi sur la gastrologie ; il vivait au IV^e siècle avant J.-C., était le contemporain d'Aristote qu'il aurait documenté pour quelques chapitres, et l'ami du fils de Périclès.

D'une maigreur diaphane, contrairement à l'image qu'on se fait habituellement d'un bon vivant, il avait, dit Théotime, « parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles avaient de meilleur. Il s'instruisit dans ses voyages, non des mœurs des peuples,

puisque'il est impossible de les changer, mais il entraît dans les laboratoires où se préparaient les délices de la table et là, n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poème est un trésor de science et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte. »

Ce poème, nous en ignorons même le titre exact; *Hédypathie*, à ce que disent Lyncée et Callimaque; *Gastronomia*, d'après Hégésippe, *Deipnologia* selon Cléarque, alors que d'autres l'appellent tout bonnement *Opsopeia* (Cuisine).

« C'est pour la Grèce que j'écris ces préceptes, dit-il, afin qu'on mange ensemble à une table délicate, et qu'on ne soit pas plus de trois ou quatre, tout au plus cinq, autrement c'est une tente de soldats maraudeurs... » Il ignorait sans doute qu'il y eut vingt-huit convives au banquet de Platon ! Une soixantaine de fragments de son œuvre se trouvent avec la traduction latine dans le volume *Poetae bucolici et didactici*, Theocritus, Bion, Moschus, etc. (Editore Ambrosio Firmin-Didot, 1846, Gr. in-8°) et le catalogue *Food and Drinks* de la maison Maggs Bros, signale encore un opuscule italien : *Frammenti della Gastronomia, raccolti e vulgarizzati da Domenico Scine*, Palermo, Reale Stamperia, 1823.

LA SALLE A MANGER. — Le repas avait un caractère quasi religieux ; un dieu invisible y présidait auquel on offrait les prémices et à qui on faisait les libations. A l'origine, le repas commençait par un sacrifice, les animaux étaient immolés sur place, dépouillés et découpés, puis mis immédiatement à rôtir ; plus tard, les viandes furent apportées déjà prêtes pour la cuisson et on se contentait de jeter sur le foyer quelques fragments des victuailles servies, coutume qui, elle-même, tomba en désuétude, mais l'usage des libations persista ; au début

et à la fin du repas, l'amphitryon répandait sur le sol ou dans le foyer le contenu d'une petite coupe spéciale.

D'autre part, si le repas était considéré comme un sacrifice, les sacrifices ne se célébraient jamais sans un repas.

Aux temps anciens, et jusqu'à la conquête macédonienne, la plupart des Grecs n'avaient pas de pièce spécialement réservée aux repas, qui se prenaient dans la salle commune, servant aussi de cuisine et de boucherie. Les grands chefs cependant possédaient des salles à manger, souvent splendidement décorées, comme celle où Télémaque fut reçu par Ménélas, dans son manoir de Sparte et celle du palais d'Ithaque où Télémaque offrit l'hospitalité à Minerve, qui avait pris les traits de Mentes.

Dans ces deux passages de l'*Odyssée*, les hôtes sont conduits à des fauteuils (*thronos*) ; en effet, au temps d'Homère, les convives s'asseyaient pour prendre leurs repas, mode qui persista longtemps en Crète et en Laconie ; on prenait place sur des chaises, assez semblables aux nôtres (*klismos, cathedra*), sur des tabourets à pieds en X (*diphros*) ou sur des bancs fixés aux murs, comme dans le palais d'Alcinoüs (*Odyssée*, ch. VII) : « Comme resplendit l'éclat de la lune et du soleil, ainsi brille la maison élevée du magnanime Alcinoüs, les murailles, des deux côtés, étaient revêtues d'airain depuis leur base jusqu'au sommet, tout autour régnait une corniche d'azur... Dans l'intérieur, depuis l'entrée jusqu'aux extrémités de la salle, se trouvaient des sièges affermis le long de la muraille ; on les avait recouverts de tapis fins et bien tissés, c'était l'ouvrage des femmes, là s'asseyaient les chefs des Phéaciens pour boire et pour manger ».

Vers le V^e siècle on adopta la mode orientale de manger couché ; les lits, d'abord individuels, puis à deux ou



- 1^{re} Rangée :
 1, 2 - Karkheesion ; 3 - Kiboorion ; Kissybion ; 5 - Skyphos ; 6 - Kantharos ; Skyphos ; 8, 9 - Kylix.
- 2^e Rangée :
 10 - Cratère ; 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 - Rhytons de diverses formes.
- 3^e Rangée :
 18, 19, 20 - Tables servies ; 21, 22 - Kathédra ; 23 - Thronos ; 24 - Diphros.
- 4^e Rangée :
 25 - Serviteurs mélangeant le vin ;
 26 - Repas sur lits à deux places. Les tables sont munies d'une éponge de propreté.

trois personnes, étaient garnis de matelas, de couvertures plus ou moins riches, de coussins servant d'accoudoirs ; plus tard encore, on usa, comme à Rome de lits disposés en fer à cheval (*sigma lutnaire* ou *stibadion*), autour d'une table commune, remplaçant les petites tables personnelles d'autrefois.

L'amphitryon occupait la première place en partant de la gauche, la place d'honneur étant à sa droite.

A la table d'Alexandre, n'avaient le droit de manger couchés que ceux qui avaient été à la guerre ou qui avaient tué un sanglier en dehors des filets.

Les tables (*Trapezai*) de formes diverses, en bois, en bronze, parfois en ivoire ou en métal précieux étaient à trois ou à un seul pied (*Tripodès*, *Monopodès*), très basses pour être à la hauteur des lits depuis qu'on mangeait couché, elles ne servaient qu'aux repas ; on les apportait tantôt toutes servies, tantôt les mets étaient dressés sur un plateau (*Abakos*, *Lekané*, *Paropsis*, *Pinakès*) qui était apporté ensuite.

Le pain était disposé dans des corbeilles, à côté des tables.

Le mobilier était complété par le buffet (*Kilikeion*) et par des consoles faisant office de dressoirs.

USTENSILES DE TABLE. — Les viandes étaient apportées toutes découpées, aussi usait-on rarement de couteaux, si bien que le couvert se réduisait à un jeu de cuillers ; les *Ligula*, *Kailon*, *Listron*, *Mystreos* avaient, comme les nôtres, des cuillerons ronds, ovales ou pointus et un manche terminé par un bouton ou un ornement ; elles servaient pour les mets liquides et les bouillies ; le *Kokleare*, plus petit, avait un manche terminé en pointe qui servait à percer la coquille des œufs et à piquer les

petits mollusques. Aux temps primitifs ces cuillers étaient remplacées par des fragments de pâte (*Mystiles*).

Les viandes étaient servies par parts égales et chacun avait sa coupe personnelle ; voulait-on honorer un hôte, on lui servait une portion plus forte ainsi qu'une plus grande ration de vin.

Les aliments solides se portaient à la bouche avec les doigts, ce qui nécessitait de fréquentes ablutions. Les tables n'avaient pas de nappes et l'on ignora longtemps l'usage des serviettes ; on s'essuyait, comme il a été dit, avec des boulettes de pâte (*amylon*) que l'on jetait ensuite aux chiens ou aux volailles qui circulaient librement dans la salle.

Le foyer était l'unique moyen de chauffage dans la plupart des endroits ; dans les régions plus froides on usait, en plus, de braseros.

L'éclairage était assuré en nombre d'endroits par la simple lueur du foyer ; on se servait aussi de torches de bois résineux (*Nélès*, *Délestra*) ou de « bougies » faites d'écorces enroulées (sans suif ni mèche) appelées *Lophnis* ou *Lychnia*, plus tard avec des flambeaux de cire (*Hanos*, *Phania*) et ensuite avec des lampes à huile, en pierre ou en poterie.

NOMS ET NOMBRE DES REPAS. — D'après Philémon, les anciens faisaient quatre repas, l'*akratisme* (déjeuner), l'*ariste* (dîner), l'*hespérisme* ou goûter qu'Homère appelle *delinon*, et le *deipne*, qui était un souper. Eschyle ne mentionne que trois repas, l'*ariste*, le *deipne* et le *dorpiste*.

Pour la plupart des auteurs, le premier repas s'appelle l'*akratisme*, parce qu'autrefois il se composait de pain et de vin pur (*akratos*) ou encore *aristos*, dénomination

qui passa bientôt au repas du milieu du jour autrefois appelé *dorpos*, comme cela arriva pour notre déjeuner.

Le principal repas, le *deipne*, se prenait le soir, après le coucher du soleil ; on le désigne aussi parfois sous le nom d'*opson* ; le *symposion* était un souper ou la seconde partie du dîner, l'*aristodeipnon* correspondrait à ce que nous nommerions un déjeuner dinatoire ; les banquets portaient le nom de *syndeipnon* ; l'*éranos* était un pique-nique où chacun payait ou apportait son écot.

Le terme d'*abyrtace*, employé par Antiphane semble désigner une sorte de collation ou d'ambigu ; un « abyrtace d'herbages » comporte, selon lui, des raisins secs, du miel, du vin cuit, du selfion, du fromage, du thym ; du nitre, du cumin, de l'origan, des fines-herbes, du vinaigre, des olives et à ce bizarre mélange on pouvait encore ajouter des œufs, de l'huile, des câpres, du cresson, des feuilles de sauge, du poisson salé.

MARCHE ET ORDONNANCE DU REPAS. — Il y avait trois sortes de convives : les invités, presque toujours accompagnés de leurs serviteurs, les « ombres », amis qu'ils amenaient avec eux et les parasites, venus sans invitation. Ce terme désignait autrefois une fonction honorable, celle d'inspecteur des blés de sacrifice (*para siton*) et ne prit que plus tard le sens d'écornifleur ou de pique-assiette ; ils payaient souvent chèrement leur pitance par les railleries qu'on leur adressait, par les vexations et les mauvais traitements qu'ils avaient à subir, surtout de la part des serviteurs et des esclaves dont ils venaient rogner la part ; leur gloutonnerie, leur voracité étaient un inépuisable élément de comique au théâtre. Les *sympotès* ou *symposiastès* étaient d'une classe un peu plus relevée ; ils arrivaient vers la fin du repas, généralement après y avoir été conviés, pour boire et pour



- 1^{re} Rangée : Vases grecs de formes diverses.
- 2^e Rangée : Scène de repas (Bas-relief du musée du Louvre).
- 3^e Rangée : Divers objets de vannerie.

animer la compagnie, colporter des nouvelles, faire des farces, tirer les convives de la torpeur où les avaient plongés l'abus des victuailles et du vin.

On se déchaussait avant d'entrer dans la salle, pour prendre des sandales légères et l'on commençait par faire cercle autour de l'hôte ; avant de prendre place sur les lits, un serviteur venait verser de l'eau parfumée sur les mains ; lorsqu'on recevait un étranger fatigué d'une longue course, il était d'usage de lui baigner les pieds ou de lui offrir un bain.

Dans l'*Odyssée*, Ulysse ne manque jamais de se laver les mains avant de prendre place à table, ce que les héros de l'*Illiade* ne font jamais.

Chacun prenait la place que lui désignait un serviteur spécial ; le maître de maison se faisait alors apporter la liste des mets (*grammatikon*) et désignait ceux qui devaient être servis, puis l'on procédait aux premières libations.

La maîtresse de maison, qui avait ordonné le festin, n'y assistait jamais ; les femmes étaient, en effet, exclues des repas si ce n'est comme figurantes dans les intermèdes, ce qui fait que, le vin aidant, ces agapes se terminaient bien souvent dans la plus grande licence.

Si les femmes légitimes se voyaient reléguées au gynécée, il n'en était pas de même des courtisanes ; certaines d'entre elles, comme Aspasia ou Gnathaina, recevaient à leur table des auteurs, des philosophes, des savants, des hommes politiques, des poètes, des magistrats ; la décence y était ordinairement respectée et c'était une assez belle idée, comme le dira Joseph de Maistre dans *Les Soirées de Saint-Petersbourg* « de faire asseoir

Bacchus et Minerve à la même table, pour défendre à l'un d'être libertin et à l'autre d'être pédante ».

ORDRE DU REPAS. — Au III^e siècle avant J.-C. le premier service ou premières tables (*protai trapezai*) débutait par des viandes et des poissons ; Lyncée nous dit que, dans le repas qu'elle donna à Démétrius Poliorcète, la joueuse de flûte Lamia fit servir à ses convives, en entrant à table, toutes sortes de viandes et de poissons. Antigone, le père de Démétrius, fit de même dans le repas qu'il donna en célébrant les mystères d'Eleusis et il en était encore ainsi à la table de Ptolémée Philadelphe. Ce ne fut que plus tard qu'on ouvrit le repas par des huîtres, des coquillages, des raves, des salaisons, des salades qu'autrefois on servait à la fin.

Plus tard encore, la mode vint de faire précéder le repas proprement dit d'un véritable service de hors-d'œuvre, le *prodeipnon* ou *pronomia*, qui prit le nom de *promulsis* lorsqu'il était accompagné de vin doux qui, autrefois, n'était versé qu'au second service. Plutarque blâme fort cette innovation. Parmi les mets qu'on y servait, on cite les mauves, les courges, les concombres, les berles, les orties, les asperges, les champignons, les truffes, les escargots, les bulbes, des merles, des grives, des bec-figues, assaisonnés de poivre, de fines-herbes, d'huile de Samos ou du Caire, des cervelles de porc, le tout accompagné de myrrhe, de parfums d'Egypte.

Le premier service comportait des viandes et des poissons, rôtis ou bouillis, des ragoûts (*edesmata*) et des légumes.

Après un intervalle consacré aux ablutions, on apportait les secondes tables (*deuteraï trapezai*), avec des plats plus importants (*bromata*) et diverses friandises ; c'est alors que le cratère faisait son apparition ; on

tirait au sort un roi du festin, un *symposiarque*, chargé de surveiller le mélange du vin, on ceignait des couronnes de fleurs ou de feuillage qui passaient pour retarder l'ivresse, voire même des bandelettes ou de lames de métal qui avaient le même objet en exerçant une constriction sur les tempes.

Venait ensuite le dessert, habituellement appelé *épidorpisme*, mais que l'on trouve désigné sous différents noms : *Epitrapézôme* (Platon), *épiphorème* (Hérodote), *troglie* (Aristote, Pindare). On y servait non seulement des fruits, des baies de myrte, mais aussi des plats plus consistants comme l'indique le menu suivant, transcrit par Philoxène de Cythère :

« Au milieu était placée une cervelle blanche et savoureuse, délice des mortels, elle s'enveloppait d'un tissu aussi fin qu'une toile d'araignée, n'osant se montrer à découvert, par pudeur ; de leurs mains vigoureuses, les esclaves servirent un pot à large bouche qui avait reçu, pour les rendre, des friandises qu'on y avait fait sécher, ensuite ils apportèrent un large plat et, en abondance des pois chiches qui avaient brui en grillant sur le feu et l'acanthias. Plusieurs pâtisseries délicates suivirent, entourées de rayons de miel apyre ; il survint ensuite des coquillages tout ouverts qui bruissaient encore en sortant dorés de l'huile où on les avait fait frire.

« Cela était flanqué de tranches de porc frais, grillées, d'une odeur charmante, il parut encore nombre de mellipectes où l'on n'avait rien plaint, des gâteaux pétris d'Olyre et des galettes qui sortaient de l'huile bouillante ; il y eu aussi des pâtisseries au sésame, des amandes à écorce tendre et qui fleurissaient aux premiers jours du printemps, mêlées avec quelques grains de carthame et de térébinthe ; on n'avait pas omis les

noix que les enfants mangent avec tant de plaisir, ni rien de ce qu'il faut servir à un festin dans une maison riche. Le vin alla de son train, on joua au cottabe, on jasa beaucoup, on parla nouvelles et le divertissement fut des plus agréables. »

A la table d'Alexandre, le dessert était recouvert de minces feuilles d'or.

Au moment du dessert, on servait du vin pur ; le cratère était remplacé par des acratophores.

Vers la fin du III^e siècle, l'ordonnance du repas se compliqua, et les secondes tables, qui ne représentaient d'abord qu'un simple dessert, avec le fromage, les fruits, les gâteaux, se transformèrent en un second repas par l'adjonction de volaille et de gibier.

Le *symposion* ou souper était le plus souvent le prolongement du dîner ; on apportait des plateaux chargés de pommes, de poires, de raisins, de dattes, de figues sèches, d'amandes, de noix, de châtaignes grillées, d'olives, de cigales confites, de fromages, de gâteaux salés susceptibles d'aiguiser la soif. A ce moment il arrivait souvent de nouveaux convives, les *symposiastes*, venant ranimer l'atmosphère ; c'est également à ce moment qu'apparaissaient les danseuses, les joueuses de flûte, les acrobates et souvent la fête se terminait par des scènes où la décence était peu respectée ; en d'autres milieux, on se contentait de chanter, de dissenter, de philosopher, de jouer au cottabe, de réciter des poèmes ou d'en improviser et on se quittait, après avoir vidé la coupe de Jupiter sauveur ou du bon lendemain, le coup de l'étrier.

Il n'était pas d'usage d'emporter les reliefs du festin, mais, en nombre d'occasions, l'hôte distribuait à ses

invités des cadeaux (*apophorétès*), plus ou moins riches.

Telle était, théoriquement, la marche d'un repas qui variait, naturellement suivant les milieux ; dans *Les Grenouilles*, Aristophane nous montre Proserpine, apprêtant, pour fêter Hercule, un menu des plus bourgeois : un rôti de bœuf, des pois bouillis, du poisson, une poule au pot, des croquettes frites, des galettes et des gâteaux. Chez les hôtes fastueux, au contraire, s'étalait un luxe ostentatoire, représenté par une profusion de victuailles, servies sans ordre et choisies parmi les plus coûteuses.

Deux menus, transcrits par Athénée, l'un de Philoxène de Cythère, l'autre du repas de noces d'un riche Macédonien, nous montrent une prodigalité réellement pantagruélique, bien éloignée des conceptions d'Archestrate. Voici le défi qu'il lança à son ami Acadème : « Pendant que le soleil annoncera que ses chevaux viennent d'arriver au point culminant de sa course, et ce sera vers le milieu du jour, occupons-nous de dîner, si l'envie nous en prend, faisant à notre estomac tout le bien qu'il demande, et qu'une jeune et charmante Lacédémonienne vienne à la porte présenter l'eau pour laver et ensuite offrir de ses mains délicates des couronnes aux convives. Puis, Acadème, qu'il s'agisse de chanter un impromptu et qu'on propose pour prix un beau garçon ayant tous les attraits, si tu veux voir avec moi lequel de nous deux aura le plus de talent ; tu connaîtras, sans plus tarder, combien le mulet l'emporte sur l'âne...

« Pendant le dîner, aies la tête couronnée de toutes les espèces de fleurs dont la terre féconde se pare, parfume-toi la chevelure des essences les plus précieuses, répands toute la journée, sur des cendres ardentes, de la myrrhe, de l'encens, productions odoriférantes de la Syrie et, lorsque tu es en train de boire, qu'on te serve

le régal d'une vulve ou d'une panse de truie bien imprégnée d'une sauce, faite avec du fort vinaigre, du cumin, et du selfion ; qu'on y joigne de tendres volailles, selon la saison.

« Laisse là ces Syracusains qui ne font que boire sans manger, comme des grenouilles. Garde-toi de les en croire et tiens-toi aux plats que je te conseille ; tous ces autres plats, ces olives, ces pois chiches, ces pommes, ces figues, ne sont que la preuve d'une glorieuse pauvreté. Sache faire cas de ces gâteaux d'Athènes, tu n'en trouveras pas ailleurs ; c'est grâce au miel celtique qu'ils sont supérieurs à ceux de tous les autres pays. Voilà comment un homme bien né doit vivre, ou il faut qu'il s'enterre tout vif ou encore se précipite dans un gouffre jusqu'au Tartare, à mille lieues de profondeur. »

Les goûts variaient d'ailleurs, comme partout, d'une région à une autre ; les Athéniens raillaient surtout ceux des insulaires. En voici un que Lyncée fait parler, dans son *Centaure* : « Cuisanès, celui qui sacrifie et qui me traite est Rhodien et moi, qu'il invite, suis de Périnthe, nous n'aimons, ni l'un ni l'autre, les repas d'Athènes, cette Attique a, pour nous, quelque chose d'étrange et de désagréable. On nous a servi un grand plat dans lequel il y en avait cinq autres plus petits ; dans l'un c'était de l'ail, dans l'autre des oursins, le troisième contenait une douce hymétide (pâté de bec-figue à la graisse et au miel), le quatrième des langues, le cinquième un petit tronçon d'autacée, mais tandis que je mange d'une chose, un autre se sert d'une autre, et tandis que je dévore à quoi il ne touche pas, je dépêche ce que je tiens ; cependant, mon cher, je voudrais expédier une

chose aussi bien qu'une autre, mais c'est impossible, car je n'ai ni cinq bouches, ni cinq restes... »

Dans *Apolipuse*, de Diphile, c'est un cuisinier qui parle : « Avez-vous des Rhodiens ? Aussitôt entrés, donnez-leur à dévorer un grand silure cuit au court bouillon, avec une sauce bien chaude, un foie marin, vous les flattez bien plus que si vous leur présentiez du vin aiguisé de myrrhe. Si vous traitez des Byzantins, arrosez bien d'absinthe tout ce que vous leur présenterez et que cela soit bien salé, bien lardé d'ail... »

Ménandre, dans *Trophonius*, apporte quelques variantes : « Pour des insulaires, donnez des petits poissons, de quelque nature qu'ils soient, mais pas de salines ; ils aiment mieux les viandes farcies et de haut goût. Un Arcadien habitant loin de la mer, sera affriandé par nos ragoûts salés ; un riche Ionien fera cas d'une sauce épaisse à la farine, d'un kanthaule et de ces mets succulents qui stimulent l'amour. »

REPAS DE BAPTÊME, DE NOCE, DE FUNÉRAILLES. — Tous les événements et tous les anniversaires de la vie familiale étaient prétexte à des festins. Dix jours après sa naissance, c'était au cours d'un repas qu'on donnait son nom au nouveau-né. Tous les repas de noces ne présentaient pas la profusion de celui de Carausus. Contrairement aux habitudes grecques, les femmes, l'épouse tout au moins, y assistaient. L'épouse, voilée, prenait place sur un lit à droite de l'entrée ; elle ne se dévoilait qu'à la fin et était alors conduite, à la lueur des torches, à sa nouvelle demeure ; elle y était reçue par les parents de l'époux et une dernière et rituelle collation de gâteaux, de figes, de dattes et de noix terminait la cérémonie.

Les funérailles donnaient lieu à plusieurs repas, le premier, dans la maison funéraire, en présence du

décédé. Le jour de l'inhumation ou de l'incinération, on faisait un sacrifice ; il avait lieu au coucher du soleil et la victime, qui pouvait être châtrée, devait baisser la tête vers le sol au moment de l'immolation, alors que dans les sacrifices ordinaires, qui se faisaient au lever du jour, on ne pouvait offrir aux dieux que des animaux entiers, dont la tête devait être levée vers le ciel. La victime était entièrement consumée, on versait sur la terre du vin et du lait, parfois même des aliments étaient introduits dans la tombe par un orifice spécialement aménagé ; de nouveaux sacrifices étaient faits au troisième, au neuvième et au trentième jour, qui terminait le deuil.

REPAS EN COMMUN. — A Athènes, une fois par an, le jour de la fête des Dioscures, il était de coutume de faire en commun un repas frugal, composé de fromage, de gâteaux, de poireaux et d'olives mûries sur l'arbre, en commémoration de la vie sobre des ancêtres.

A la fête des Apaturies, rappelant l'ancienne organisation en phratries et à celle des Thargélies, en l'honneur d'Apollon Délien, chaque phratrie (clan ou groupe des familles) se réunissait autour de son autel, à l'exclusion de tout étranger et l'on mangeait en commun les chairs du sacrifice.

A Sparte, dans l'espoir de bannir le luxe et d'effacer toute distinction de classe, Lycurgue, dans son rêve communautaire, interdisait aux citoyens de prendre chez eux des repas somptueux, sur des lits magnifiques et des tables luxueuses, de se faire servir par des cuisiniers habiles et obligea le riche comme le pauvre à manger à la même table commune, de se nourrir des mêmes viandes, réglées par la loi. Il fallait cependant posséder un certain revenu pour payer sa part de farine d'orge,

de figues, de vin, de fromage, faute de quoi on était exclu du repas et, par conséquent, du corps des citoyens.

Il n'était permis à personne de manger chez soi, ni d'arriver rassasié à la table commune. On épiait soigneusement celui qui ne mangeait pas et ne buvait pas, pour lui reprocher publiquement son intempérance ou sa délicatesse qui lui faisaient mépriser le menu officiel.

Les tables, nous dit Plutarque, étaient de quinze personnes, un peu plus ou un peu moins. Chacun apportait chaque mois un médimne de farine, huit mesures de vin, cinq livres de fromage, deux livres et demie de figues et un peu d'argent pour acheter les viandes. Quand un citoyen avait été à la chasse ou qu'il faisait un sacrifice, il envoyait à la table les prémices de la victime ou une portion de son gibier ; c'étaient les deux seules occasions où il était permis de manger chez soi, quand le sacrifice ou la chasse avait fini trop tard. Contraints par des peines sévères, les habitants de Lacédémone furent exacts à ces agapes, pendant quelque temps. Le roi Agis, au retour de l'expédition où il avait vaincu les Athéniens, envoya chercher sa portion à la table commune pour souper avec sa femme ; les polémarques la lui refusèrent et comme le lendemain, Agis, par dépit, s'abstint de faire le sacrifice, ils le condamnèrent à une amende.

Les enfants étaient menés à ces repas comme à une école de tempérance ; ils y entendaient des discours sur le gouvernement, y trouvaient des maîtres qui les railaient avec liberté, leur apprenant à plaisanter eux-mêmes avec finesse et à supporter la raillerie, qualité qu'on estimait tout particulièrement convenable à un Lacédémonien. En entrant dans la salle, le plus âgé leur disait, en montrant la porte : « Il ne sort rien par là de ce qui se dit ici. »

Pour être admis à une table, il fallait obtenir l'agré-

ment des autres convives ; le vote se faisait de la manière suivante : chacun prenait une boulette de pain et la jetait, sans rien dire, dans une corbeille que portait un esclave ; celui qui refusait, aplatissait fortement la boulette entre ses doigts, et une seule boulette aplatie, qui avait la même signification que la fève percée dans les tribunaux, suffisait pour faire refuser le candidat ; on ne voulait admettre personne qui ne fut agréable à tous les convives.

Le brouet noir, qui devait être une sorte de civet, était le plat de prédilection, mais, pour le manger avec plaisir, il fallait, dit-on, avoir fait un violent exercice à la palestre et pris un bain froid dans l'Eurotas ; quand on le servait, les vieillards se mettaient tous du même côté et laissaient la viande aux jeunes gens. Après le repas, il fallait rentrer chez soi sans lumière et il était défendu de se faire éclairer.

Au bout de quelque temps, ces mesures soulevèrent le mécontentement général ; Lycurgue fut assailli à coups de pierre, fut même blessé et dut s'enfuir précipitamment.

On a émis différentes suppositions sur la formule de ce fameux brouet noir ; au XVIII^e siècle, Mme Dacier, auteur d'une assez pâteuse traduction d'Homère, à force de fouiller des manuscrits, s'était hellénisée au point d'avoir de fréquentes hallucinations, au cours desquelles elle se croyait transportée sur les bords de l'Eurotas et elle croyait y avoir retrouvé l'exacte recette du brouet spartiate ; elle le servit à ses invités un jour qu'elle avait six académiciens à sa table ; l'effet fut immédiat, ils se crurent tous empoisonnés et Renaudot prétend que s'il y avait eu ce jour-là séance à l'Académie, les convives de Mme Dacier n'eussent pu y figurer sans une modification profonde... aux sièges des fauteuils !

HOTELLERIE, AUBERGES, CABARETS. — Pendant longtemps ces établissements brillèrent par leur absence ; en voyage, un Grec descendait toujours chez quelque ami de sa famille ou chez un particulier pour lequel il avait des recommandations. De ville à ville, de famille à famille des relations s'étaient nouées en dépit des rivalités politiques et des guerres ; des signes de reconnaissance étaient transmis de père en fils et il suffisait de les présenter pour être accueilli à bras ouverts ; les grands seigneurs, les riches bourgeois tenaient à honneur à recevoir un étranger, même inconnu, auquel on ne demandait son nom, le but de son voyage qu'après l'avoir réconforté.

C'est aux Lydiens qu'on attribue la création des premières hôtelleries, de caravansérails sur les grandes routes postales ; les grandes villes de la Grèce eurent aussi par la suite des auberges pour les hôtes de passage, mais il fallait être totalement dépourvu de relations pour descendre dans une de ces *pandokeia* plus ou moins bien famées. Dans les campagnes, les *xénodokeia* servaient d'abri aux voyageurs.

Quant au cabaret (*oinopélès*), il n'était fréquenté que par la lie du peuple, portefaix, vagabonds, matelots, prostituées de bas étage ; Isocrate dit qu'un valet qui se respectait n'aurait pas osé y entrer et, selon Hypéride, les membres de l'Aréopage auraient refusé d'admettre dans leur sein un homme ayant dîné au cabaret.

GOURMANDS ET GROS MANGEURS. — En plus des écrivains cités comme auteurs culinaires, Athénée énumère encore quelques gourmands notables, tels Alexandre, Alcibiade, Polycrate de Samos, Aristippe.

Les Sybarites se distinguaient spécialement dans la recherche de cette forme de volupté. décernaient des



1^{re} Rangée : 1 - Satyre buvant à la régalade ; 2 - Scène de vomissement, d'après une coupe antique.
 2^e Rangée : 3 - Femmes en train de boire au gynécée.
 3^e Rangée : 4 Musiciennes et Femme acrobate.

couronnes à ceux qui organisaient les repas les plus somptueux, aux cuisiniers qui s'étaient distingués.

Si l'un d'eux inventait quelque plat nouveau et délicat, nul autre n'était autorisé à le préparer, pendant un an, afin de les exciter à se surpasser les uns les autres par de semblables découvertes. Les Crotoniates, vainqueurs des Sybarites, ne tardèrent pas à se laisser contaminer par les raffinements voluptueux des vaincus ; les Tarentins firent de même.

Les héros d'Homère mangent et boivent immodérément. « Nestor, trois fois vieux, buvait même plus qu'Agamemnon auquel Achille reproche de boire avec excès. » Ulysse mange avec voracité chaque fois que l'occasion s'en présente ; lorsqu'Alcinoüs lui demande le récit de ses malheurs, il s'écrie : « Mais permettez que j'achève ce repas, malgré ma tristesse ; il n'est pas de plus poignant aiguillon que la faim dévorante qui, par nécessité, rappelle son souvenir à l'homme affligé, portant la douleur dans son âme. Ainsi moi-même, je porte la douleur dans mon âme, cependant la faim m'ordonne de boire et de manger, elle me fait oublier les maux que j'ai soufferts et me contraint à me nourrir... »

Epicharme, dans *Briséis*, nous dépeint la voracité d'Hercule : « Si tu le voyais manger, tu mourrais d'effroi ! Son gosier retentit de mugissements, ses mâchoires se remuent avec fracas, il fait craquer ses dents molaires et grincer ses canines, le souffle ne sort qu'en sifflant de ses narines et il agite les oreilles comme les quadrupèdes... »

A Athènes, les Boétiens, les Thessaliens, les Macédoniens passaient pour gloutons, sans parler des Barbares ; en Sicile on aurait élevé un temple à la voracité. Milon de Crotone aurait pu y officier, il mangeait à ses repas

vingt livres (pesant 9 kilogrammes) de viandes, autant de pain arrosés de trois congés (environ 9 litres) de vin. Théagène, un athlète de Thase, mangea, dit-on, un taureau entier. Amaranthe d'Alexandrie fait mention d'un trompette de Mégare, qui sonnait de deux trompettes à la fois et qui consommait à ses repas six chénix (environ 6 kilogrammes) de pain, avec vingt livres de viandes, en buvant deux congés de vin. Et le sexe faible était à peine en retard : Aglaïs, fille de Mégatoclès, qui sonnait aussi de la trompette aux grandes pompes d'Alexandrie, se contentait de quatre chénix de pain avec onze livres de viande en s'humectant modestement d'un conge (trois litres) de vin.

ASCÈTES ET PHILOSOPHES. — En regard de ces polyphages on peut placer quelques personnages dont la sobriété allait parfois jusqu'à l'ostentation. Diogène affectait systématiquement la plus grande frugalité. « Si tu savais te contenter de choux, disait-il à un jeune courtisan, tu n'aurais pas besoin de faire la cour aux grands. — Et toi, Diogène, lui fut-il répliqué, si tu savais faire la cour aux grands, tu n'aurais pas besoin de te nourrir de choux ! » Matris, d'Athènes, ne se nourrissait que de baies de myrte et ne buvait que de l'eau ; Pythagore préconisait une grande sobriété avec un régime quasi végétarien. Démocrite vivait d'une manière plus frugale. « Etant fort âgé, il retrancha chaque jour quelque chose de sa nourriture et, pour durer pendant les fêtes de Cérès, il fit mettre chez lui un pot de miel dont il n'absorbait que l'odeur en le portant à son nez ; la fête terminée, il enleva le pot et mourut. »

Epaminondas, général thébain (420-363), invité à un repas que donnait un de ses amis où tout avait été ordonné avec luxe et apprêté avec goût et où les vins

avaient été particulièrement choisis, ne but que de l'eau et, comme son ami lui en demandait la raison : « C'est, dit-il, afin de ne pas oublier comment je vis chez moi. » C'était un convive peu désirable ; un jour qu'un autre Thébain l'avait invité, frappé de la magnificence et de la profusion de la table, de l'odeur qu'exhalaient les parfums les plus précieux, il s'écria : « Je croyais que vous alliez faire un sacrifice et non pas un excès de débauche ! » et, sortant sur-le-champ, il ne voulut pas revenir, malgré toutes les instances.

Socrate avait plus de tact et de mesure ; s'il trouvait dans le sel de l'esprit le meilleur des assaisonnements, il ne refusait pas une invitation, ne se blessait pas du sans-façon de l'hôte et n'imposait à personne la plus révoltante des vertus, « le faste de la sobriété », quoique, par principe et par pauvreté, il fut toujours tempérant. N'ayant jamais éprouvé de maladie, la table trouvait en lui l'estomac le plus complaisant. Il supportait le vin aussi bien que la soif. C'était un si bon vivant qu'il était recherché de toute la ville. Beaucoup apportaient chez lui leur dîner et mettaient les plats en commun, afin de profiter plus longtemps et plus intimement de sa présence. Il se mettait à la portée de tout le monde, provoquait des conversations qui dussent intéresser tout le monde, questionnait l'un après l'autre, faisait jaillir l'étincelle de la vérité du choc de ces discussions variées ; plus il poussait, plus il pressait ses interlocuteurs, plus il flattait leur amour-propre et leur révélait leur supériorité cachée.

Il recommandait à ses disciples d'éviter de prendre goût pour les aliments qu'on mange quand on n'a pas faim et pour les liqueurs qu'on est tenté de boire quand on n'a pas soif.

Ses banquets servirent de modèle à ceux d'Aristote,

de Didyme, d'Epicure, de Platon, de Pseusippe, d'Arcésilas, aux Commentaires de table de Persée, aux Symposiaques de Plutarque ainsi qu'aux Deipnosphistes d'Athénée.

Platon (429-347) avait retiré Thimothée, fils de Cléon, de ces festins somptueux que les généraux étaient dans l'usage de donner et lui en fit préparer un à l'Académie, simple, mais élégant, où ne se trouvait rien de ce qui peut nuire à la santé et qui fut suivi d'un doux sommeil avec des songes tranquilles. Le lendemain, Thimothée, sentant toute la différence qu'il y avait entre ce souper et ceux qu'il faisait ordinairement, dit que ceux qui avaient soupé chez Platon s'en trouvaient bien encore le lendemain.

Platon était sobre, mais délicat et difficile. « Si celui qui doit prendre part d'un festin n'est pas versé dans la science culinaire, dit-il dans *Théétète*, comment pourrait-il juger de l'apprêt des morceaux ? » Il préférerait les olives à tout et c'était souvent le seul plat dont il se contentait dans un grand festin. Aussi, écrit Sénèque, vécut-il jusqu'à un âge fort avancé ; il avait eu en partage un corps robuste et vigoureux, à tel point que son nom lui venait de la largeur de sa poitrine. Les voyages sur mer et les périls avaient diminué sa force, cependant la tempérance, l'usage modéré des choses qui excitent le plus nos appétits, un soin bien entendu de lui-même, le conduisirent à la vieillesse, malgré tous les obstacles contraires. Il mourut à pareil jour de sa naissance, ayant atteint tout juste quatre-vingt-un ans, aussi les mages, qui se trouvaient de passage à Athènes, lui offrirent-ils un sacrifice funèbre, regardant comme une destinée surnaturelle d'avoir atteint le plus parfait des nombres, le produit de neuf multiplié par neuf.

Epicure (341-270) est un des grands calomniés de

l'histoire ; contemporain d'Aristote, de Xénocrate, de Démosthène, il proclamait qu'il était inutile de demander aux dieux ce qu'on pouvait se procurer soi-même, que les dieux ne s'occupent pas des affaires humaines, que l'enfer n'existait pas et que ce n'était pas celui qui rejette les dieux de la multitude qui devait être regardé comme impie, mais bien celui qui leur attribue les fictions de la foule. Une telle doctrine lui valut l'animosité de toute la gent cléricale qui se vengea sur sa mémoire, en dénaturant sa pensée.

Il enseignait, certes, que la volupté était le souverain bien, mais à condition de la placer dans la culture de l'esprit et non dans l'assouvissement des passions grossières.

La lettre à son disciple Ménécée, publiée par M. Solovine, dans son excellent ouvrage (*Epicure, Doctrine et Maximes*, Hermann et C^{ie}, Paris, l'an 2281 après Epicure), résume son enseignement :

« C'est un grand bien, à notre sens, de savoir se suffire à soi-même, non pas qu'il faille toujours vivre de peu, mais afin que si nous ne possédons pas beaucoup, nous sachions nous contenter de peu, bien convaincus que ceux-là jouissent le plus de l'opulence qui ont le moins besoin d'elle. Tout ce qui est naturel est aisé à se procurer, mais tout ce qui est vain est difficile à avoir. Les mets simples nous procurent autant de plaisir qu'une table somptueuse, si toute souffrance causée par le besoin est supprimée. Le pain d'orge et l'eau causent un plaisir extrême si le besoin de les prendre se fait vivement sentir.

« L'habitude, par conséquent, de vivre d'une manière simple et peu coûteuse offre les meilleures garanties d'une bonne santé, elle permet à l'homme d'accomplir

aisément les obligations nécessaires de la vie, le rend capable, quand il se trouve de temps à autre devant une table somptueuse, d'en mieux jouir, le met en état de ne pas craindre les coups du sort. Quand donc nous disons que le plaisir est le but ultime, nous n'entendons pas par là les plaisirs des débauchés, ni ceux qui se rattachent à la jouissance matérielle, ainsi que le disent les gens qui ignorent notre doctrine ou qui sont en désaccord avec elle ou qui l'interprètent dans un mauvais sens. Le plaisir que nous avons en vue est caractérisé par l'absence de souffrances corporelles et de trouble de l'âme. »

Et ce sage, que le vulgaire considère comme un gourmand voluptueux, a laissé fort peu de maximes se rapportant à la table ; il a dit cependant :

« Pour ma part, je ne sais pas ce que c'est que le bien si on écarte les plaisirs de la table, ceux de l'amour et tout ce qui charme les oreilles et les yeux. »

« Le sage ne choisit certainement pas la nourriture la plus abondante, mais celle qui est le plus agréable. »

« Ce n'est pas le ventre qui est insatiable, comme le croit la multitude, mais la fausse opinion qu'on a de sa capacité indéfinie. »

« Prends garde avec qui tu manges et bois avant de regarder ce que tu manges et bois. Car de se repaître de viandes sans la compagnie d'un ami, c'est vivre comme un lion et un loup. »

RÉGIMES VÉGÉTARIENS. — Pythagore imposait à ses disciples un régime presque entièrement végétal, imité de celui des prêtres égyptiens ; le lait leur était permis, mais les œufs, le poisson et les fèves étaient proscrits ; la viande n'était autorisée qu'en de rares circonstances ; parmi les légumes, le chou était particulièrement recom-

mandé. Pythagore lui-même vivait ordinairement de légumes communs, de pain et de miel, se permettant rarement du poisson ; il ne faisait que deux repas par jour, ne buvait que de l'eau, ne prenant un peu de vin en mangeant que lorsqu'il recevait un ami.

Un régime de même inspiration était imposé aux initiés des mystères d'Eleusis. Après une période de jeûne et de chasteté de quelques jours, pendant lesquels on devait s'abstenir de toute nourriture, tant que le soleil brillait à l'horizon, on passait à un régime excluant les animaux de basse-cour, certains poissons, tels que le galeas (mostelle ?), l'éreuthynos (rouget), le loup et le trigle, le mélanure, les crabes. ainsi que les fèves, les grenades et les pommes.

Platon fait dire à Socrate, parlant des citoyens d'une république modèle : « Leur nourriture sera d'orge et de froment dont ils feront du pain et de beaux gâteaux qu'on leur servira sur du chaume ou sur des feuilles bien nettes ». Et comme un interlocuteur lui demandait ce qu'ils mangeraient avec leur pain, Socrate ajouta le sel, le vin, les olives, le fromage, des légumes, des fèves. des pois grillés sous la cendre, des fruits, des baies de myrte et des faines de hêtre.

D'ailleurs, à mesure que la forêt recule par suite du déboisement, l'élevage devient plus difficile et le bétail plus rare ; aux héros d'Homère, gros mangeurs de viandes, s'opposent les Grecs du V^e siècle, sobres, quasi végétariens, vivant surtout de pain et de légumes.

Et cette sobriété a persisté de nos jours. Georges Clemenceau racontait, dit Laurent Tailhade dans son *Petit Bréviaire de la Gourmandise*, que lors d'un voyage en Grèce, couchant un soir d'août dans un bourg du Péloponèse, dans une chambre donnant sur un mail où les hommes du village eurent l'idée inopportune de se don-

ner un médianoche, les cris, les chants, les altercations et les rires l'empêchant de dormir, il eut la curiosité de descendre pour voir de près ce repas tumultueux : le festin se composait d'eau fraîche et de pétoncles qui tenaient lieu de rôts et d'entremets. Au moyen d'une épingle, chaque convive retirait le mollusque de sa coquille, comme on fait en Bretagne pour les bigorneaux, en poussant plus de clameurs que les suppôts de Gargantua et les Argiens d'Homère autour d'un bœuf entier posé sur un plat d'or !

HIPPOCRATE ET LA DIÉTÉTIQUE. — Vivant à la même époque que Platon, Hippocrate nous a laissé, dans celles de ses œuvres qui nous sont parvenues, son opinion sur de nombreux aliments, sur leur usage chez les bien portants et les malades.

La Diète. « Il est des cas où il faut mettre le malade à la diète absolue, mais il faut ne le faire que dans les cas où il pourra la supporter jusqu'à ce que la maladie ait dépassé le summum de son intensité ; autrement c'est à elle qu'on fournirait des armes, au lieu de la combattre. Il faut consulter l'acuité du mal, les forces et les habitudes du malade, car, en principe, on doit, dans la maladie, régler le régime sur celui que suivait le malade à l'état de santé. Il convient donc d'alimenter le malade dès le début de sa maladie, quand il doit être mis plus tard à l'usage de la ptisane passée ou non passée, et ne prescrire la diète que dans les cas où l'on pourra, sans danger pour le malade, la continuer jusqu'à ce que la maladie ait dépassé sa période d'extrême acuité. »

La Ptisane. Bouillie d'orge (*Krithodès*), plus ou moins épaisse : *olè* (entière), *pachéié* (épaisse), *xhulos* (passée ou *adiéthos* (non passée). « Il me semble que la ptisane a été justement préférée à tous les aliments

tirés des céréales dans les maladies aiguës, et j'approuve fort ceux qui ont fait ce choix. Sa partie mucilagineuse est douce, liée, agréable, lubrifiante, légèrement humectante sans être altérante ; elle lâche le ventre quand il en est besoin et n'a rien d'astringent, ne gonfle pas dans le ventre car, pendant la cuisson, l'orge se gonfle autant qu'il lui est naturellement possible de le faire ; on ne doit pas la suspendre, sauf en cas de purgation ou de lavement. »

« A ceux qui ont l'habitude de faire deux repas, on en donnera deux fois ; à ceux qui ne font qu'un seul repas, on en donnera une seule fois le premier jour, pour arriver à en donner deux fois ensuite. Pendant les premiers jours, il convient de ne donner la ptisane, ni trop épaisse, ni trop abondante ; si la maladie présente plus de sécheresse qu'on ne le pensait, il ne faut pas augmenter la quantité, mais faire boire auparavant un peu d'hydromel ou de vin ; on augmente la quantité si la bouche s'humecte et si l'expectoration devient louable... Plus les évacuations sont abondantes, plus il faut augmenter la dose de ptisane, mais il la faut diminuer aux approches de la crise et pendant les deux jours consécutifs. »

« Si la fièvre prend peu de temps après le repas, avant que le ventre ne se soit débarrassé de ses excréments, qu'il existe simultanément de la douleur ou qu'il n'en existe pas, on s'abstiendra de donner de la ptisane jusqu'à ce que le résidu des aliments soit descendu dans la partie inférieure de l'intestin. On prescrira des boissons si le malade éprouve quelques douleurs, de l'oxymel, chaud en hiver, frais en été et, si la soif est grande, de l'hydromel dilué d'eau. »

« La ptisane sera faite avec la plus belle orge et extrêmement cuite, à moins que le malade ne doive user

que du suc de ptisane. Bien cuite, la ptisane n'est pas du tout altérante, subit facilement la coction et ne résiste pas à la digestion. »

Galien donne quelques précisions sur la préparation de la ptisane ; il veut que l'orge ne soit ni trop récente, ni trop vieille, qu'elle soit soigneusement nettoyée ; il s'oppose à ceux qui écrasent au préalable l'orge dans un mortier, la font bouillir rapidement, jettent dans la décoction de l'amidon, du miel, du cumin. Pour lui, l'orge doit être macérée à l'eau froide, bien frottée entre les mains pour la débarrasser de sa pellicule, puis mise à bouillir d'abord à grand feu, puis à feu plus doux, pour donner plus de consistance au suc.

Paul d'Egine complique la formule : Il faut une partie d'orge pour quinze parties d'eau, avec une quantité suffisante d'huile ; il conseille l'addition d'un peu de vinaigre quand l'orge est bien gonflée et de sel quand la décoction est parfaitement achevée ; il en fait une sorte de bouillon de légumes en y ajoutant parfois des poireaux et de l'aneth.

Arétée indique comme condiments les poireaux, les oignons, l'aneth, le cerfeuil, le sel et le poivre.

Il y avait encore des ptisanes de froment, d'avoine, de lentilles, de fèves, etc.

Le Régime. « En hiver et au printemps, on mange plus et on digère mieux qu'en été. »

« En hiver, pour résister au froid, les aliments secs et chauds sont préférables à tous les autres ; au printemps, quand le temps commence à s'adoucir, le régime doit être accommodé à la saison, la nourriture doit être plus rafraîchissante et plus légère. En été, quand le temps devient chaud et sec, elle doit être rafraîchissante et les boissons diluantes, mais après l'équinoxe

d'automne, il faut revenir aux aliments un peu plus chauds. »

« Il faut éviter dans un même repas la diversité des aliments qui diffèrent dans leur nature, ce mélange ne peut causer que du désordre et occasionner dans les intestins beaucoup de mouvements flatueux. »

« Manger plus que la nature le demande, c'est certainement s'exposer à plusieurs maladies, si l'on y revient souvent. Mais, toute observation faite, il est décidé qu'il y a encore plus de risques dans une diète trop sévère et à pousser trop loin l'abstinence qu'à manger quelquefois plus qu'on ne devrait, et il y a tels cas où il résulte de beaucoup plus fâcheux effets de la moindre violation d'une abstinence habituelle que d'une diminution considérable de la portion abondante de nourriture à laquelle on était habitué. D'où je conclus qu'une trop grande exactitude à se nourrir toujours dans une mesure précisément égale n'est nullement favorable à la santé. »

Des aliments. « On supporte facilement les aliments auxquels on est habitué, lors même quand ils ne sont pas bons par nature ; il en est de même pour les boissons, et on digère difficilement les aliments auxquels on n'est pas habitué, tel est le cas de l'ail, de l'asa fœtida, des mazes pour ceux qui sont habitués au pain, du pain chaud pour ceux qui sont accoutumés aux mazes, du vin pur, etc. »

« Il y a deux sortes de faiblesse, l'une qui provient de la vacuité des vaisseaux et à laquelle il faut opposer une alimentation capable de rétablir l'équilibre, l'autre qui provient de quelque irritation ou souffrance interne ou de l'acuité du mal et qu'il faut bien se garder de combattre par des aliments. »

La fleur de froment, quand on y laisse le son, est

laxative et peu nourrissante ; fine et bien blutée, elle n'est nullement laxative et nourrit beaucoup. »

Le pain. « On ne saurait croire combien il influe sur la santé de manger du pain fort cuit ou peu cuit. »

« Le gros pain ou pain bis tient le ventre libre, mais ne nourrit pas autant que l'autre ; le pain bien blanc, de fine farine bien séparée du son, nourrit plus et relâche moins ; celui qui est fait avec du levain se digère facilement et passe sans peine, mais celui qui n'a point de levain, plus difficile à digérer, nourrit aussi davantage quand l'estomac peut s'y faire. »

« Le pain du jour, pourvu qu'il ne soit pas chaud, vaut mieux que le pain de la veille. La vieille farine fait du mauvais pain. »

« *Les oignons, les poireaux et les raiforts* sont chauds et acrimonieux ;

la moutarde et le cresson donnent aisément des difficultés d'uriner ;

le céleri, au contraire, est diurétique ;

toutes les *herbes odoriférantes et aromatiques* échauffent ;

toutes les espèces de *choux* dissipent la bile ;

la laitue rafraîchit et relâche ;

les *concombres* sont froids, pesants et indigestes ;

les *poires* bien mûres relâchent, celles qui ne le sont pas resserrent ;

les *pommes* un peu aigres se digèrent plus facilement que celles qui sont douces et fades ;

toutes les espèces de *légumes* sont venteuses, de quelque manière qu'on les prépare. »

« *Le lait* est nuisible aux fiévreux, à ceux qui sont sujets à des maux de tête, à ceux dont les intestins sont sujets à des vents et à des flatuosités et à ceux qui sont habituellement altérés. Il convient, au contraire, aux

gens maigres qui penchent à la consommation, pourvu qu'ils n'aient pas une forte fièvre. »

« *Le fromage* est nuisible à quelques personnes et convient à d'autres parfaitement, ce qui provient de la différence des humeurs qui prédominent dans ces premiers, humeurs qui doivent être corrigées, ou bien il faut renoncer au fromage. »

« *Le miel pur* excite l'urine, purge trop et affaiblit plus qu'il ne fortifie ; mêlé à d'autres aliments, il est une fort bonne nourriture et contribue à donner de la couleur. »

« Une chose souverainement funeste à la santé, c'est de prendre des aliments plus qu'on n'en peut porter, quand, en même temps, on ne se donne pas assez d'exercice pour dissiper cet excès de nourriture ; d'un autre côté, il est tout aussi pernicieux de prendre moins d'aliments que la constitution ne l'exige. »

DES BOISSONS. — « *L'eau pluviale* est naturellement la meilleure, mais elle a besoin d'être bouillie et d'avoir déposé, autrement elle acquiert une mauvaise odeur. »

« *Les eaux de neige et de glace* sont toutes mauvaises. »

« *Les eaux qui coulent des terrains élevés* sont les meilleures ; on donne la préférence à celles dont les sources sont tournées au Levant, parce qu'elles sont plus claires, sans odeur ni goût. »

« *L'eau, bue seule*, est inférieure à toutes les autres boissons dans les maladies aiguës ; loin d'apaiser la soif, elle rend la bouche amère. »

« *L'hydromel*, durant le cours d'une maladie aiguë, convient plus à ceux qui sont chargés d'une bile amère ou qui ont des engorgements inflammatoires des viscères qu'à ceux qui ne sont pas dans cet état. Il n'altère pas

autant que le vin doux, il adoucit le poumon, il provoque une expectoration modérée et calme la toux, à condition d'être suffisamment dilué.

L'hydromel cuit est blanc, transparent, plus agréable à la vue que l'hydromel cru, mais il ne possède aucune vertu qui l'en distingue. »

« *L'oxymel* est une boisson excellente dans la plupart des maladies aiguës, il rend la respiration plus aisée et facilite l'expectoration ; il ne doit pas être trop acide et il faut le faire prendre tiède, par petites quantités à la fois. »

En fait d'autres boissons, Hippocrate n'est guère partisan du petit lait vanté par l'école concurrente de Cnide ; il signale encore des décoctions de raisins secs, de carthame, de baies de myrte, de graines de grenade.

LE VIN. — « *Le vin pur*, si on en prend trop, affaiblit. »

« *Le vin faible* appesantit moins la tête que le vin généreux, mais il grossit les viscères, la rate et le foie ; il ne convient pas à ceux qui sont surchargés d'une bile amère, car il les altère. »

« *Le vin doux* est généralement moins diurétique que le vin blanc généreux. »

« *Le vin blanc généreux* porte plus à la vessie que l'autre, il est diurétique et apéritif et convient dans les maladies aiguës. »

« *Le vin claret et le vin rouge astringent* sera employé dans les maladies aiguës, s'il n'y a ni pesanteur de la tête ni trouble du centre phrénique et si l'expectoration et les urines ne sont pas suspendues. »

« Plus le vin sera étendu d'eau, moins il nuira à tous

les organes supérieurs et à la vessie, et plus il est pur, plus il est favorable aux intestins. »

« Il ne faut donner aux enfants que du vin aussi coupé d'eau que possible. »

Terminons par un aphorisme qui a suscité bien des commentaires et des interprétations. Son authenticité est d'ailleurs contestée et on l'attribue parfois à Polybe, gendre d'Hippocrate :

« Ceux qui ont pris beaucoup plus d'exercice qu'ils ne doivent à proportion de leur manière de se nourrir, et qui sont épuisés par la fatigue, ne feront pas mal de boire du vin pur, une ou deux fois, jusqu'à la gaîté, mais sans excès. »

Des conteurs de fabliaux, des chansonniers de la Restauration, voire même quelques médecins en ont conclu, un peu témérairement, que le père de la médecine conseillait de s'enivrer deux fois, tout au moins une fois par mois, *semel in mense* ! Et l'on a argué que l'ébriété, tout comme le mal de mer, était susceptible d'exercer une action profonde sur la crase des humeurs, pour parler comme Hippocrate, ou sur l'équilibre du système réticulo-endothélial, en langage plus moderne !

Si le fait était démontré, cette indication, pour être peu orthodoxe, ne manquerait pas d'amateurs !

•

ROME

La civilisation primitive. Les Etrusques. — Lors de l'arrivée des compagnons de Romulus dans le Latium, il existait déjà, principalement en Toscane, une civilisation fort évoluée, celle des Etrusques, peuple dont l'origine est encore indécise.

L'agriculture florissait chez eux et ils avaient su assécher des marais par des travaux de drainage dont les restes subsistent encore. Les peintures, les sculptures des tombes, découvertes notamment à Corneto, nous montrent que leurs festins se passaient avec un luxe des plus raffinés et les poteries qu'on y découvre prouvent qu'ils étaient en relations suivies avec les peuples de l'Egée et de la Phénicie.

Subjugués par les Romains, leur civilisation ne disparut pas entièrement ; comme il arrive toujours en pareil cas, elle fut, en grande partie, adoptée par les vainqueurs.

Aussi, à la simplicité, un peu légendaire, des temps primitifs de la fondation, succéda bientôt une période de raffinement et cela, bien avant que les guerres puniques aient introduit, chez les Romains, un luxe tout oriental.

Période historique. -- A l'origine, les habitants du Latium, agriculteurs et soldats, usaient d'une nourriture en grande partie végétale, qui d'ailleurs resta longtemps

celle des classes peu aisées, artisans et paysans ; les bouillies de céréales, les fèves, les lentilles, les pois, les pois-chiches, les choux, les laitues, les oignons et les aulx en formaient la base et nombre de familles conservèrent comme une sorte de titre de noblesse, le surnom d'un lointain ancêtre maraîcher, tels les Fabius, Lentulus, Piso, Cicero ou Lactucinus.

ALIMENTS VÉGÉTAUX.

Les *choux*, inconnus des Hébreux et des Egyptiens, jouissaient d'une particulière faveur ; on sait que Caton en faisait une véritable panacée : « Mangé cru, confit dans du vinaigre ou cuit à l'huile ou à la graisse, il chasse tout, guérit tout... » Ils prévenaient l'ivresse et l'indigestion : « Si vous voulez boire beaucoup dans un festin et manger avec appétit, mangez du chou cru avant de vous mettre à table, mangez cinq feuilles de chou, elles vous donneront l'air de n'avoir mangé ni bu et vous boirez tant que vous voudrez. » Et le vieux censeur de se lancer dans un éloge dithyrambique des vertus thérapeutiques de ce modeste crucifère.

Tout comme les laitues, les choux furent d'abord consommés sous forme de tiges (*cymæ*), car ce ne fut que vers la fin de la République qu'on arriva à les faire « pommer » ; pendant longtemps encore on mangeait les « tendrons » de choux ; Apicius, qui ne les aimait pas, communiqua son aversion à Drusus César, fils de Tibère, auquel cela valut une vive réprimande de son père.

Pline en décrira un certain nombre d'espèces : *Olus apianum* (chou frisé), *Olus brutianum* (chou de Calabre), *Olus halmyridianum* (chou marin), *Olus leve* (chou cabus

ou pommé), *Olus pompeianum* (chou-fleur), *Olus sabelinum* (chou frangé), *Olus lacturrium* ou *aricium* (chou rave) ; l'assimilation du chou pompéien au chou-fleur doit être mise en doute ; il en est de même probablement pour les *cauliaci* que M. Bertrand Guégan, dans son excellente traduction d'Apicius, assimile un peu témérairement aux choux de Bruxelles.

Pline nous dira aussi que de son temps, pour être apprécié des raffinés, le chou devait être d'une taille fort au-dessus de la moyenne : « La culture grossit le chou au point que la table du pauvre ne peut plus le contenir. »

Pour leur conserver leur verdeur, Apicius conseillait de les faire cuire avec du nitre ou de les macérer dans de l'huile et du sel avant cuisson.

Les *laitues* : Au temps de Pline, on connaissait deux variétés de laitues pommées (sessiles), la laitue *cœcilia*, verte et rousse et la *gaditana*, blanche ; parmi les laitues montées, d'où dérive la « romaine », la variété *cypria*, à feuilles tendres, lisses, veinées de rouge, était la plus appréciée, alors que la *cappadocia* était méprisée.

On avait des laitues presque en toute saison et on les conservait dans la saumure ou l'oxymel. Dans l'ancienne Rome, elles se servaient au début des repas, parmi les hors-d'œuvre ; au temps de Martial on les présentait à la fin.

Les *poireaux* (qu'on n'a jamais trouvés à l'état spontané) étaient cultivés soit pour leurs bulbes (*porrum capitutum*) soit pour leurs feuilles (*p. sectile*).

La *chicorée* ne fut, pendant longtemps, consommée qu'à l'état sauvage et ce ne fut que tardivement qu'on se mit à cultiver la scarole. Il en fut de même pour l'*ortie*, très prisée comme légume et qui fut soumise à la culture, surtout par les légionnaires, au point que la survivance,

en certains endroits, de laitue blanche, revenue à l'état sauvage, permet de supposer qu'il devait y exister un camp romain.

Les *mauves*, qui furent également cultivées, se mangeaient en salade et en « plats d'épinards » (l'épinard proprement dit était encore inconnu), plat qui ne devait pas être du goût de Plaute qui dépeint fort peu favorablement ces purées d'herbes potagères dans son *Pseudolus* : « Les cuisiniers leur servent un pré dans leurs ragoûts, comme s'ils avaient des bœufs à régaler; ce sont des amas de fourrages, des herbes accommodées avec d'autres herbes et farcies de coriandre, de fenouil, d'ail, de maceron, à quoi ils ajoutent de l'oseille, du chou, de la poirée, des bettes, en y délayant une livre de silphium et en mêlant le tout avec de la moutarde pilée, affreux poison qui ne se laisse pas piler sans faire pleurer les yeux. » Et à toutes ces herbes on ajoutait encore parfois du *tamnus* (vigne vierge) et de la roquette, réputée comme aphrodisiaque.

Il y avait deux sortes de *bettes*, à racine blanche ou rouge, qui s'accommodaient comme les choux, mais à grand renfort de moutarde pour en corriger la fadeur. La bette sauvage (*Betta maritima*) a donné naissance, par culture, à la bette poirée (*B. cyrta*) à feuilles plus amples et aux betteraves comestibles, par développement des racines (*B. vulgaris*).

Les *raves* furent une des premières racines cultivées ; on en mangeait aussi les tiges, plus estimées que celles des choux ; les plus renommées étaient celles de Nursia, puis celles du mont Algide. Pline en vit qui pesaient jusqu'à quarante livres ; on connaissait également les *choux-raves* ainsi que les *navets* ; ceux d'Amiterne jouissaient de la préférence.

L'*ache* des marais (*apium graveolens*) fut soumis à la



Rangée 1 et 2 : Scenes de festin étrusques (d'après un fragment de sculpture antique).

Rangée 3 : Différents articles de cuisine et de table (d'après une peinture murale de Pompéi)

culture et donna par la suite le céleri, suppléé par une autre ombellifère, le *maceron* (*smyrnum olusatrum*) dont on mangeait la racine cuite avec les feuilles qui avaient une saveur de persil.

La *carotte* était dédaignée ; on ne la cultivait pas ; le *panais*, par contre, avait des amateurs.

L'*aunée* (*Inula helenium*), dont la racine possède une saveur un peu âcre et amère, avec une odeur aromatique, passait pour favorable aux faiblesses d'estomac et se mangeait bouillie ou conservée dans l'oxycrat, mélangée au miel. Julia Augusta, fille d'Auguste, en mangeait tous les jours.

La culture des *asperges*, faite surtout à Ravenne, en produisait d'assez grosses pour peser le tiers d'une livre ; les amateurs, cependant, préféraient les asperges sauvages.

Les *courges*, *citrouilles* et *potirons* fournissaient un légume très apprécié des Romains ; il en existait de différentes sortes, assez difficiles à identifier ; elles se consumaient bouillies ou frites et on les faisait sécher à la fumée pour les conserver.

Les *concombres* étaient le légume préféré de Tibère ; ses jardiniers les cultivaient sur des couches mobiles, pouvant être toujours exposées au soleil, pour lui en fournir toute l'année.

Les *melons* n'atteignaient pas un gros volume et ne dépassaient pas celui d'une orange, aussi n'y a-t-il rien d'étonnant à ce que l'empereur Claudius Albinus put en consommer dix à son déjeuner, d'ailleurs largement accompagnés.

Les *cardons* formaient un légume de luxe, la faveur allait à ceux de Cordoue et à ceux de Carthage ; on les confisait dans un mélange de vinaigre et de miel, aroma-

tisé de silphium et de cumin. Il est possible que les Romains aient connu l'artichaut.

L'*oignon*, par contre, était un aliment populaire ; Plin range, par ordre d'âcreté, ceux d'Afrique, des Gaules, de Tusculum, d'Ascalon, d'Amiterne ; le tusculan étant le plus petit, le sétanien, fort doux, venait ensuite ; il dit que les ronds sont préférables et que les roux sont plus âcres que les blancs, les conservés que les frais, les secs que les confits.

On consommait encore nombre d'autres *bulbes*, généralement réputés aphrodisiaques, à cause de leur forme, comme ceux de jacinthe, de glaïeul, d'asphodèle et ceux de nombreux orchis. *Les radis* ne manquaient pas d'amateurs.

Parmi les légumes peu usités de nos jours, on peut encore citer l'*orpin*, la *joubarbe*, le *polypode* ; les *colocases* venaient d'Egypte ; ce légume est encore employé aux Antilles sous le nom de *taro*.

Les Romains étaient aussi fort gourmands de *champignons* : agaric délicieux (champignon de couche), pratelle, coulemelle, bolets ; l'orange l'emportait sur tous, si dangereux qu'il fût par suite de sa ressemblance avec la fausse orange qui mérita le nom d'ammanite de César. après qu'Agrippine eut empoisonné son mari, l'empereur Claude, avec ce cryptogame.

On connaissait trois espèces de *truffes* : les *truffes noires* d'Egypte, les plus estimées, les *misy* (truffes blanches), de Cyrénaïque, et l'*iton* ou *geranion*, de Thrace ; on les croyait engendrées par la foudre et on connaissait leur digestion difficile ; elles se mangeaient crues, grillées ou cuites sous la cendre après avoir été enrobées de pâte.

Entre les légumineuses, *les lentilles* étaient les plus prisées, surtout les petites lentilles d'Egypte, rondes et

noires ; on les servait bouillies, en potage ou en purée. L'armée en faisait une consommation considérable.

Lorsqu'on transporta à Rome l'obélisque qui se trouve encore devant le Vatican, ce monolithe fut enfoui sous une couche de lentilles du poids de 2.800.000 livres romaines.

Les *fèves* étaient un des légumes les plus anciens et, à ce titre, jouaient un rôle dans certaines cérémonies religieuses ; elles se consommaient crues, bouillies ou en potage. Elles ne servaient pas, comme en Grèce, de bulletin de vote, mais c'est avec elles qu'on désignait, lors de Saturnales, le roi du festin, usage qui a persisté jusqu'à nos jours pour la fête des Rois. La farine de fèves (*lomentum*) était déjà parfois mélangée à celle de froment, pour la fabrication du pain.

On cultivait diverses espèces de *pois*, différentes des nôtres et difficiles à identifier ; les *pois chiches* étaient un légume des plus populaires ; ils se vendaient, grillés, dans les théâtres.

Les *faséoles*, dont parle Apicius, étaient des sortes de mange-tout, assez différents des haricots qui, on le sait, sont d'origine américaine. Les grains de *gesse* cultivée (*cicerula*) se mangeaient comme nos petits pois.

Les *châtaignes* se mangeaient surtout bouillies (*castanæ molles* de Virgile). Pline recommande de les faire griller ; on connaissait déjà les *marrons* greffés (à une seule graine).

La culture maraîchère prit son plus grand essor sous l'Empire, les légumes devinrent un aliment de luxe ; on voulait, dit Pline, avoir des choux d'une grosseur prodigieuse, qui faisaient plier les tables, des asperges pesant le tiers d'une livre, des laitues qui avaient été arrosées avec du vin ; on voulait, dit-il, trouver une distinction jusque dans les herbes.

Cependant, les Romains, essentiellement carnivores, n'admettaient les légumes sur leurs tables que parce que les lois somptuaires, restreignant tout le reste, laissaient entière liberté pour toutes les productions du sol et c'est pour cette cause qu'on s'appliqua à perfectionner leur culture et à raffiner leur préparation.

LES FRUITS.

Pommes. — On en connaissait 23 espèces, la plupart impossibles à identifier ; les plus réputées venaient d'Aquilée ou de Paphlagonie. Cn. Mattius, chevalier romain, ami de l'empereur Auguste, laissa son nom à une variété, les *pommes mattianes* qui sont peut-être celles de court-pendu ; d'autres variétés sont nommées d'après les personnages auxquels elles furent dédiées : P. manlienne, claudienne, appienne (notre pomme d'api). Elles se mangeaient crues, bouillies, cuites sous la cendre, en marmelade à l'eau ou au vin. On en faisait sécher au soleil et on en fabriquait du cidre.

Les *poires*, que les Hébreux et les Egyptiens ne paraissent pas avoir connues, présentaient de nombreuses espèces ; Pline en compte trente-huit ; on les consommait comme les pommes et on les faisait également sécher, après les avoir coupées en tranches ; on les conservait aussi, comme d'autres fruits, confites dans du miel. Elles servaient à faire du poiré et un vinaigre de poires, dont Palladius donne une recette.

Prunes. — Les prunes sauvages se greffaient sur pommier ou amandier. Pline cite les mirabelles, la cerisette, les myrobolans, des prunes noires et blanches ; les prunes de Damas arrivaient séchées, à l'état de pruneaux ; on

les acclimata en Italie, du temps de Pline, mais elles n'atteignirent jamais la grosseur de celles d'origine.

Les *cerises*, spontanées en Perse, en Arménie, en Europe centrale, dérivent du *prunus avium* (qui a donné les guignes à chair douce, molle et à jus coloré, ainsi que les bigarreaux à chair ferme et à jus incolore) ; elles étaient fort peu estimées jusqu'au moment où Lucullus, après sa victoire sur Mithridate (74 av. J.-C.) en rapporta une meilleure variété, provenant de Cérasonte ; il s'agissait probablement du *prunus cerasus* d'où dérivent les cerises acides ou amères, les griottes (cerises anglaises) douces, les cerises de Montmorency, acides, et les *cerises à ratafia* ou marasquin. A Rome, on estimait surtout les cerises de Campanie et de Lusitanie ; Pline en décrit huit espèces, dont une, la plinéenne, avait été introduite par un de ses parents.

Les *pêches* ne furent connues en Italie que du temps de Claude ; on les avait importées d'Arménie, mais leur origine est chinoise ; on en connaissait plusieurs variétés, notamment les duracines à noyau adhérent et les brugnons.

Les *abricots* étaient encore d'importation récente au temps de Pline, qui dit, que, trente ans auparavant, ils se vendaient un denier (un peu plus d'un franc-or) la pièce ; on vantait surtout les *supernates* de la Sabine.

Les *raisins* étaient connus de toute antiquité ; les auteurs latins donnent différentes recettes pour les conserver à l'état frais ; on faisait aussi une grande consommation de raisins secs.

Les *figues*, autre fruit spontané de la région méditerranéenne, étaient aussi l'objet d'une grande consommation, fraîches et surtout sèches ; on les mangeait parfois en guise de pain.

Les *coings* étaient originaires de la Perse ; on les

mangeait rôtis, cuits dans du miel et enrobées de pâte. Columelle et après lui Palladius ont laissé des recettes de confitures (*cydonites*).

Les *fraises* et les *framboises* n'étaient pas cultivées et peu estimées, pas plus que les groseilles ; Horace vante les *mûres noires*, cueillies sur l'arbre, prises à la fin des repas ; elles servaient à faire un sirop (*diamoron*) employé en médecine.

On ne connaissait pas les nèfles, mais on faisait cas des *sorbes*, surtout de celles d'Arabie et de Perse ; on les faisait sécher ou on les conservait dans la *sapa* (moût réduit).

Les *baies de sureau* et celles de *sumac* étaient employées en cuisine.

Les *citrons* n'étaient pas encore acclimatés en Italie du temps de Pline ; aussi étaient-ils peu employés, sauf en médecine, sous forme de collutoire.

Les *dattes*, par contre, jouissaient d'une grande faveur ; Pline en énumère 49 espèces, parmi lesquelles il place en première ligne les royales, les syagres, les margarides, les sandalides et les caryottes ou dattes-noix ; « Les dattes, dit-il, plaisent par leur chair, celles de Thèbes par leur peau, les caryotes par leur jus. » Ces dernières servaient à faire un vin (*caryotum*).

On connaissait neuf espèces de *grenades* qu'on appelait « pommes carthaginoises » (*malæ punicæ*), bien qu'elles fussent originaires de Perse.

Les *amandes* venaient de Mésopotamie ; on distinguait les amandes de Thasos (*nux græca*), celles d'Albe-la-Longue, la « mollusque » dont la coque s'ouvrait d'elle-même. la térentine, grosse et allongée, à coque molle ou dure. On en prenait, au début des repas, pour s'exciter à boire. Plutarque raconte qu'un médecin, familier de Drusus, défiait tout le monde à boire ; on l'épia et on s'aperçut

qu'il prenait cinq amandes amères avant de commencer ; ce procédé était déjà en usage chez les Egyptiens, et Brillat-Savarin s'en souvint lors de son séjour en Amérique.

Les *noix*, peu estimées, n'étaient pas cultivées. Pline les accuse de donner la céphalalgie, d'être nuisibles à ceux qui toussent et de faire vomir à jeun. L'huile de noix ne servait qu'en médecine ; les *noisettes* étaient spontanées dans toute l'Europe ; une variété améliorée vint du Pont (*nux pontica*) ; les avelines (*nux calva*) tiraient leur nom du village d'Abellana, en Campanie.

Les *olives* se consumaient vertes (olives colymbades), confites dans la saumure ou à demi-mûres, concassées et confites dans l'huile. On consommait encore les *faines* et les *pignons*.

Pour indiquer à quel point on avait poussé l'art du greffage, Pline dit avoir vu, à Tibur, un arbre qui portait un fruit différent à chaque branche : noix, cerises, raisins, poires, pommes, grenades, mais, ajoute-t-il, ce phénomène périt rapidement.

LES CÉRÉALES:

Le *millet* avait été la principale céréale des Etrusques, les Romains lui substituèrent d'abord l'orge à deux et à six rangs (escourgeon), bientôt délaissée pour le *froment*. L'orge était encore employée dans l'armée au temps de Galien (II^e siècle) ; plus tard, au temps de Végèce, elle était réservée aux soldats punis.

On cultiva différentes variétés de froment : le froment vulgaire, variété antique, le blé amidonnier (*Triticum di-*

coccum), le poulard (*T. turgidum*), l'engrain (*T. monococcum*), considéré comme l'ancêtre de l'épeautre. Les Romains ne faisaient aucun cas du seigle et de l'avoine ; le riz n'était guère employé, en bouillies à l'eau ou au lait, que pour des usages médicaux.

La moisson se faisait ordinairement en coupant le blé sous l'épi, le chaume était coupé ensuite, ce qui avait l'avantage de conserver la paille intacte ; lorsqu'on le coupait au bas de la tige, on en séparait ensuite les épis pour le battage ; en effet, le fléau n'était pas connu, l'égrenage se faisait par des animaux qui foulaient les épis, à moins qu'on ne les fit passer sous de gros rouleaux. Dans un cas comme dans l'autre, la paille se trouvait endommagée. Palladius signale une sorte de faucheuse primitive, formée d'un van garni de pointes de fer à l'avant, poussé et non tiré par un animal ; cet appareil arrachait les épis plutôt qu'il ne les coupait.

Pendant longtemps, les céréales ne furent employées que sous forme de bouillies et cet usage persista, même après la vulgarisation du pain.

C'était toujours des bouillies qu'on offrait dans les sacrifices.

L'orge s'employait sous forme de ptisane, à la fois aliment et médicament, faite d'une partie d'orge mondée, mais non torréfiée, pour dix parties d'eau, à laquelle on ajoutait un peu de vinaigre et d'huile quand les grains étaient gonflés et qu'on salait après cuisson. On servait cette bouillie avec les viandes d'agneau et de chevreau, arrosée de leur jus.

Le *puls* étrusque était une bouillie épaisse de millet ou d'orge, formule qui se conserva en Campanie ; les Romains lui donnèrent le nom de *pulmentum* et le préparaient avec le *far*, grains de blé amidonnier ou d'épeautre, concassés ; ce fut pendant longtemps leur aliment

principal. Il se perfectionna avec les progrès de la mouture. Caton le préparait à l'eau et au lait, cuit jusqu'à consistance de crème épaisse.

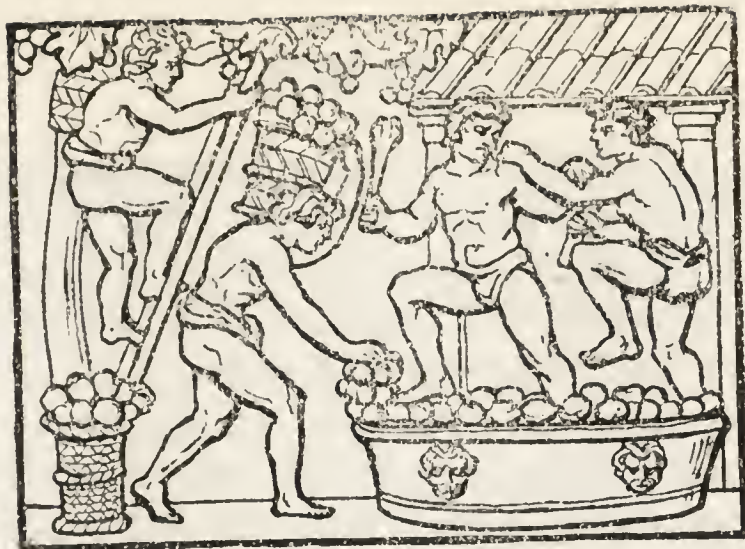
Le *puls punica*, dont il donne également la recette, est déjà une sorte de pudding, pour lequel il faut faire tremper une livre de farine d'épeautre, mélanger avec trois livres de fromage frais, une demi-livre de miel et un œuf ; après avoir été bien mélangé, le tout devait être cuit dans une marmite neuve.

Rome tirait principalement ses céréales d'Égypte et d'Afrique et dépendait par conséquent de la mer.

LA MOUTURE.

La mouture passa, chez les Romains, par les différents stades qui ont été décrits chez les primitifs ; après s'être servi d'écrasoirs en pierre, on passa aux mortiers ; ceux-ci, également employés par les foulons, se transformèrent en appareils mécaniques. Le pilon, souvent en fer, prit la forme d'un marteau qui fut muni d'une suspension élastique, puis d'un levier se manœuvrant par une pédale ; il y eut des moulins à pilons, mus par une force hydraulique.

Les mortiers et les moulins à pilons fournissaient des gruaux grossièrement égrugés, convenant pour les bouillies, mais non pour les galettes ou le pain. On commençait par faire tremper le grain et on pilait pour séparer les balles, très adhérentes dans l'épeautre (*alica*), qui était le froment le plus apprécié, puis après avoir fait sécher les grains au soleil, on les pilait de nouveau pour obtenir le far ; les gruaux étaient criblés et divisés en trois classes : *grandissimum*, *secundarium* et *minimum*.



Rangée 1 : Foulage des fruits.

Rangée 2 : Reconstitution d'une boulangerie romaine

Rangée 3 : Ustensiles divers de cuisine et de table : marmites, casseroles, poêles en bronze, etc.

Le far devint *farina* avec l'emploi des meules tournantes qui réalisèrent un grand progrès. Après divers essais, le moulin, qui servit d'abord au broyage des olives, prit une forme nettement spécifique et les légionnaires l'importèrent dans tous les pays conquis.

Le moulin romain se composait d'une pierre en forme de cône, appelée *meta* à cause de sa ressemblance avec une des bornes du cirque, couverte d'une autre pierre, taillée en forme de sablier ou de double entonnair, le *catillus*; l'entonnoir inférieur coiffait la *meta*, le supérieur recevait le grain.

Très lourd, ce *catillus* devait être parfaitement équilibré ; il possédait un ajustage de bois qui lui était solidaire, maintenant une tige de fer verticale servant de pivot qui venait se fixer dans un trou creusé au sommet de la *meta* ; deux leviers, assez courts, permettaient de le faire tourner. La *meta* était parfois striée et munie d'une auge circulaire pour recevoir les produits de la mouture.

Les surfaces des deux meules n'étaient pas parallèles, de façon que le grain, s'engageant doucement entre elles, subit une mouture progressive. On pouvait éloigner ou rapprocher les deux pièces à l'aide de coins, pour obtenir une farine plus ou moins fine.

Les leviers étaient manœuvrés par des esclaves ou des prisonniers qui les poussaient devant eux ; ils étaient munis d'une sorte de bâillon pour les empêcher, prétendit-on, de porter la farine à la bouche pendant leur travail, en réalité pour les protéger contre l'inhalation des poussières nocives ; ce qui le prouve, c'est qu'un masque analogue était appliqué aux animaux quand on les employait pour ce travail.

La traverse du *catillus* était souvent munie d'une son-

nette qui indiquait au meunier tout ralentissement du travail.

Il existait des petits moulins domestiques pouvant être manœuvrés par une servante.

Peu à peu, la main-d'œuvre humaine fut remplacée, d'abord par des manèges d'animaux : bœufs, ânes, chevaux, puis par une force hydraulique, au moyen de roues à aubes ou de turbines primitives. Dès le premier siècle avant J.-C., Strabon décrit un de ces moulins hydrauliques en Cappadoce, dans le palais de Mithridate.

Avec ces moulins on pouvait obtenir des produits beaucoup plus fins, le *far* était devenu *farina* ; les produits les plus grossiers étaient appelés *aphærema*, les plus fins *alica* ou *ador* (chondrite des Grecs) ; c'était l'ador qui servait aux sacrifices, d'où vient le verbe « adorer ».

Pour blanchir la farine (à moins que ce ne fut pour la falsifier !) on lui mélangeait une craie spéciale, provenant de Leucogée, entre Pouzzoles et Naples.

La fleur de farine s'appelait *semilia* (du sanscrit *samida*, d'où dérivent le terme gothique de *semala*, scandinave de *semilia*, qui ont donné *semoule* en français). Le terme de *siligo* désignait le gruau de blé.

L'amidon, *amylum* (parce que préparé sans meule) servait à des bouillies au lait ; Apicius l'emploie pour lier des sauces. Le plus réputé venait de Chio, venaient ensuite ceux de Crète et d'Égypte.

LE PAIN.

Une fois en possession de farine, on put faire du pain ; pendant longtemps sa fabrication fut purement domestique et ce ne fut qu'au cinquième siècle de la fondation de Rome (168 av. J.-C.) que s'établirent les boulangers

(*pistores*), réunis en corporation sous Trajan à la fin du premier siècle après J.-C. La meunerie ne devint une industrie à part qu'après l'adoption des moulins mécaniques.

Pendant longtemps encore, le pain fut considéré par le peuple comme une nouveauté et ne commença à être consommé d'une façon générale qu'à partir de l'ère chrétienne. Le rituel, toujours conservateur, dans toutes les religions, ne l'admettait pas pour les sacrifices.

Le pétrin, assez semblable aux nôtres, en bois ou en argile dans les maisons privées, était en pierre dans les boulangeries. Certains délicats faisaient mettre des gants aux esclaves qui pétrissaient et même des masques pour empêcher la sueur ou la mauvaise haleine de gâter la pâte.

La masse pétrie était mise en fermentation au moyen de levain, reste de pâte conservée d'un pétrissage antérieur. L'emploi de la levure de bière était connu des Egyptiens et des Hébreux. Pline l'Ancien vante les pains gaulois et ibériques pour leur légèreté, due à ce que ces peuples usaient, en guise de levain, de l'écume (*spuma concreta*) recueillis à la surface de la bière.

La cuisson se faisait au four ; la croûte supérieure était souvent saupoudrée de graines de pavots ; celle de dessous de fenouil, de nielle ou de persil.

Tout comme les Grecs, les Romains distinguaient un grand nombre de pains, selon leur composition, leur forme ou l'usage principal auquel ils étaient destinés ; parmi les principaux, citons :

Le *pain siligineus*, fait de fleur de farine de gruau, les pains *cibarius*, *plebeius*, *castrensis*, *sordidis*, de farine plus ou moins blutée, *rusticus*, renfermant beaucoup de son ; les pains *clibani* étaient cuits sur la braise, dans un récipient spécial. les pains *furnacei* étaient cuits au four,

le *speusticus*, pain fait à la hâte, l'*ostrearius* se mangeait avec les huîtres ; le *quadra* était divisé en quatre lobes ; le *milium* était un pain de millet. On a retrouvé, à Pompéï, dans une boulangerie, une fournée entière, carbonisée, mais intacte, dans un four hermétiquement fermé ; les pains, d'environ 500 grammes, étaient ronds, déprimés au centre, relevés à la périphérie et divisés en huit lobes, selon une forme encore actuellement en usage en Sicile.

Le *pain de Picenum* était déjà une sorte de pâtisserie ; il était fait d'alica, trempée pendant neuf jours, pétrie le dixième avec du jus de raisins secs, en forme de pâte allongée, puis cuit au four dans des récipients en terre qu'il fallait casser. Ce pain ne se mangeait qu'après avoir été trempé, généralement dans du lait miellé ; Martial le compare à une éponge, tant il se gonfle par ce trempage.

Le *pain d'Alexandrie* contenait de l'ammi (sorte de cumin) dans sa pâte.

PATISSERIE ET GATEAUX.

C'est à la fin du II^e siècle av. J.-C. qu'on constate une différence entre le pain proprement dit et les gâteaux.

Le *Libum* était un gâteau de sacrifice, où l'on voit l'ancêtre du pain bénit ; Caton en donne la recette : Pétrir soigneusement une livre de farine avec deux livres de fromage frais, broyé, et un œuf, faire cuire au four chaud, sous un couvercle en terre cuite. Sous le nom de *placenta*, Caton décrit un autre gâteau qui est une première ébauche de notre mille-feuilles ; destiné sans doute à une assemblée, il lui donne des proportions colossales : Faire tout d'abord, avec deux livres de farine de gruau une abaisse qui fera le fond du gâteau ; préparer ensuite

une première pâte avec quatre livres de farine et deux livres d'épeautre trempé, laisser reposer, puis incorporer encore quatre livres de farine ; laisser encore reposer dans des corbeilles, après l'avoir enduite d'huile pour qu'elle ne dessèche pas ; la seconde pâte se fera avec quatorze livres de fromage de brebis, pétri et passé au tamis puis mélangé à quatre livres et demie de miel ; disposer alors ces deux pâtes par couches superposées, faire cuire au four, sur des feuilles de laurier huilées et sous une plaque d'argile garnie de braise.

Le *Scriblita* était un placenta sans miel ; la *Spira* se faisait avec une pâte de placenta, nattée en forme de tresse, les spires étaient enduites de miel ; le *Sphérila* se composait de boulettes de la même pâte, de la grosseur du poing, posées sur l'abaisse du fond.

Le *Savillum* était une sorte de pudding, se mangeant à la cuiller ; il était fait d'une livre et demie de farine pétrie avec deux livres et demie de fromage, trois quarts de livre de miel et un œuf ; cette mixture était cuite dans un moule en terre, huilé et bien couvert ; après cuisson on l'arrosait de miel et on le saupoudrait de graines de pavots.

L'*Erneum* se composait des mêmes éléments que le placenta ; il était cuit au bain-marie, dans un carafon de terre (*hirnea*), qu'il fallait briser pour l'extraire.

Les *Euchytès* étaient des sortes de beignets qui se préparaient en faisant couler la pâte, au moyen d'un entonnoir, dans de la friture chaude ; elle prenait alors des formes inattendues et amusantes ; on les servait arrosés de miel ou de vin miellé. Dans certaines régions de la Suisse alémanique, cette préparation s'est conservée (*trichterküchli*).

Le *Globus* était aussi un beignet, fait de pâte de farine d'épeautre et de fromage, frit sous forme de boulette ;

on les saupoudrait de graines de pavots après les avoir égouttés et enduits de miel.

On pourrait assimiler aux « merveilles » le *pot orné* dont Athénée donne la recette : « Prenez des laitues, lavez-les et grattez-les bien, puis pilez-les dans un mortier en y ajoutant du vin ; tirez-les de là en exprimant le jus auquel vous mêlerez de la belle farine ; laissez reposer quelque temps puis broyez cette pâte avec de l'axonge de porc et du poivre, aplatissez-la au rouleau, coupez-la par bandes que vous jetterez dans la friture très chaude et, en les retirant, faites-les égoutter sur une passoire. »

La *Tripatina* d'Apicius est une crème prise : Dans un mélange de lait et de miel on ajoute des œufs crus (trois pour une hémine, cinq pour un setier de liquide) ; le tout bien battu, est mis à cuire à feu doux, dans une terrine.

LAIT, LAITAGES, FROMAGES

Le buffle fut introduit en Italie au iv^e siècle av. J.-C., mais l'élevage du gros bétail n'y prit jamais une forte ampleur ; ce furent pourtant les Romains qui lui donnèrent la première impulsion et qui l'introduisirent dans les régions alpestres. (C'est par le Valais romain que l'industrie fromagère fut introduite en Suisse, vers le iii^e s.)

Comme producteur de lait, la chèvre fut préférée à la brebis, parce qu'elle s'adaptait mieux au climat. Varron classe le lait de brebis en première ligne, comme étant le plus nourrissant, celui de chèvre venant aussitôt après et celui de vache en dernier lieu ; il a soin d'ajouter que la qualité du lait dépend de la nature des pâturages, de la race du bétail et de l'époque où il est trait, le lait le plus doux étant celui qui vient peu après la mise bas.

Le lait d'anesse, fort utilisé à Rome, servait principalement à des usages médicaux et cosmétiques.

L'industrie beurrière n'était pas exploitée, les Romains ne se servant que d'huile ou de graisse pour la cuisine ; par contre, le fromage jouissait d'une grande faveur ; jusqu'au v^e siècle, il formait, avec le pain de gruau et les figues, la base de la nourriture des athlètes. Le fromage frais tient un grand rôle en pâtisserie, comme on l'a vu ; il y remplace le beurre ou tout au moins en tient lieu.

Columelle donne des détails très précis sur la fabrication du fromage : Le lait devait être employé le plus tôt possible après la traite (ce qui empêchait l'écémage). coagulé avec du suc de figuier ou avec du lait extrait de l'estomac d'agneaux, de chevreaux ou encore de levrauts, voire avec des estomacs de poulets (qui contiennent du ferment lab) ; pour cette mise en présure, le récipient devait être maintenu tiède, mais non mis sur le feu. Une fois constitué, le caillé devait être mis à égoutter dans des corbeilles de jonc (*fiscinæ* ou *fiscellæ*, d'où faisselles) ou dans des vases de bois ou d'écorce, percés de trous.

Pour hâter cet égouttage, les paysans, dès que le caillé avait pris une certaine consistance, le chargeaient de pierres (l'emploi du pressoir à vis ne date que du premier siècle après J.-C.).

Le fromage destiné à la consommation rapide était simplement séché au soleil, saupoudré de sel ou immergé dans une saumure au sortir du moule, puis enveloppé d'une feuille d'arum ; les fromages de garde étaient fortement pressés, aspergés de sel torréfié, remis sous presse, opération quotidiennement renouvelée pendant neuf jours, lavés ensuite à l'eau douce et conservés dans un local convenablement tempéré et ventilé.

Le fromage était souvent condimenté de thym, de poivre, de pignons, mis dans le vase à traire.

Le petit lait était employé en médecine ; les Romains ne connurent pas le moyen d'en extraire du serré par chauffage.

Les fromages les plus estimés à Rome étaient le *Vestus*, venant de la campagne environnante, le *Vélabre*, légèrement fumé, le *fromage de Trebula*. Les *fromages de Rhétie* faisaient l'objet d'un commerce important. Pline vante surtout les fromages des Alpes, le *Doléate*, des Alpes dalmatiques, le *Vaturique* des Alpes centoniennes, celui de l'Apennin ; le *fromage de Ceba*, en Ligurie, était fait de lait de brebis, ainsi que celui de *Luna*, de même origine, pesant jusqu'à mille livres. On estimait aussi les fromages grecs de *Bithynie*, d'*Agrigente*, de *Tromélie*, à base de lait de chèvre ; les fromages de *Crète* en forme de larges disques et ceux de *Sassina*, cylindriques, rappelaient la forme de la meta du cirque ou du moulin, comme les actuelles « têtes de moine ». Pline mentionne encore les *fromages de Nîmes*, ainsi qu'un fromage *lesuræ gabellicique*, provenant peut-être de la Lozère et qui pourrait être un ancêtre du fromage de Roquefort.

Dans le tarif annexé à l'édit de Dioclétien (en 301), le fromage frais était placé entre les légumes et les fruits au prix d'un sextarius le livre romaine ; le fromage affiné était inscrit à côté des salaisons et le prix de la livre fixé à douze deniers.

Dans les sacrifices, sauf lors des Saturnales, le fromage ne jouait qu'un rôle effacé ; en cuisine, par contre, il était fort employé comme condiment et il figurait, presque à tous les repas, sur les tables bourgeoises, au début du repas, surtout sous forme de fromage frais, au *jentaculum* et au *prandium*, à la fin, lors de la *coena*, pour réveiller la soif et mieux faire apprécier les vins.

Parmi les plats spécifiquement au fromage, figure tout d'abord le *moretum* auquel Virgile consacra des vers mé-

lodicieux où il montre le paysan broyant au mortier des têtes d'ail avec du fromage salé et affiné qu'il condimente de persil, de rue et de coriandre en arrosant la masse d'huile et de vinaigre. Columelle en donne une autre recette, sans ail et fort élastique : « Mettez ensemble, dans un mortier, de la sarriette, de la menthe, de la rue, de la coriandre, de l'ache, du poireau sectile, ou encore de l'oignon vert, des feuilles de roquette, de laitue, du thym vert ou de la cataire, du pouliot vert, du fromage frais et du fromage salé ; broyez le tout avec du vinaigre poivré, ajoutez une quantité suffisante de noix bien nettoyées et arrosez d'huile ; coupez du fromage gaulois ou autre, ajoutez des pignons si vous en avez, sinon des avelines torréfiées ou des amandes, versez de nouveau du vinaigre poivré et de l'huile. A défaut d'herbes fraîches, on peut piler le fromage avec du thym, du pouliot, de la sarriette et de l'oignon secs ou même simplement avec l'un de ces condiments. »

L'*Hypotrîma*, dont le nom indique l'origine grecque, était un mélange de fromage frais, non salé, de poivre, de livèche, de menthe sèche, de pignons, de raisins secs, de dattes caryottes, de miel, de garum, de vinaigre, d'huile, de vin cuit ou de vin de dattes.

ÉPICES, AROMATES, CONDIMENTS.

De ces condiments dont abusait la cuisine romaine, un grand nombre sont restés en usage, employés avec plus de discernement à notre sens ; d'autres, qui nous semblent aujourd'hui parfaitement nauséabonds, ont été justement abandonnés ; d'autres enfin nous restent inconnus, soit qu'ils aient disparu, comme le *silphium* (ortho-

graphie latine), soit que leur identification reste impossible.

L'*ache* était employée pour ses feuilles et ses graines qui, dit Pline, atténuaient le goût du vinaigre ; les tiges se faisaient confire comme celle d'angélique ; la *livèche* (*levisticum*) était une ache sauvage des régions alpêtres ; on cultivait le *cerfeuil*, tandis que le *persil* et la *sarriette* n'étaient employés qu'à l'état sauvage ; l'*hysope* de Crète « corrigeait la froideur des laitues » ; le *thym* et l'*origan* (marjolaine) étaient d'un usage courant, tout comme le *laurier*, qui ne servait pas uniquement à couronner les vainqueurs ; le *serpolet*, le *romarin*, le *basilic* n'étaient pas négligés, mais l'estragon n'était pas connu et était suppléé, tant bien que mal, par le *pyrèthre* ; la *menthe* employée surtout sèche, éveillait l'esprit et excitait l'appétit, dira Pline ; la *roquette* devait sa faveur aux vertus aphrodisiaques qu'on lui attribuait. L'*aunée*, réduite en poudre, servait aussi de condiment ; le *nard* semble avoir été une valériannée originaire de l'Inde ; on en utilisait les feuilles, les épis et les racines, d'une saveur âcre, avec une odeur de moisissure, comme celle du *souchet odorant* ; l'*asaret* ou *cabaret*, appelé aussi nard sauvage, venait du Pont, d'Illyrie ou de Phrygie.

L'*oignon*, la *ciboule* et la *ciboulette* tenaient un rôle important dans les assaisonnements, comme l'*échalote* (oignon d'Ascalon) et l'*ail*. Prisé par les soldats, les marins et les paysans, il était banni de la table des gens délicats. Virgile ne le dédaignait pas, comme l'indique sa recette de *moretum* ; Horace le vitupère dans une ode fameuse, adressée à Mécène : « S'il est jamais au monde un enfant dénaturé qui, pour hâter la mort d'un père trop lente à son gré, lui enfonce, d'une main parricide, le poignard dans son sein, qu'on l'oblige à manger de l'ail, plus mortel mille fois que la cigüe...

« S'il t'arrive jamais, mon cher Mécène, de goûter à un tel assaisonnement, je prie les dieux que ta maîtresse, mettant sa main devant sa bouche refuse ton baiser et se réfugie au fond du lit pour fuir tes caresses. »

Le *costus* était une racine provenant de l'Inde, de l'Arabie et de la Syrie, qui n'a pas été identifiée ; Pline nous dit qu'elle avait une saveur exquise et brûlante ; le *malobathron* qu'on tirait aussi de l'Inde, mais qui venait en réalité de la Chine, ne serait autre que le patchouli, dont l'emploi culinaire est assez inattendu.

Les *graines de pavots* figurant autrefois comme hors-d'œuvre, rôties avec du miel, ne servaient plus sous l'Empire qu'à accommoder les loirs, sauf chez les paysans ; le *sésame* était moins employé qu'en Grèce ; le *fenouil* et le *carvi* servaient surtout à épicer le pain ; l'*anis*, un des rares condiments tolérés par Pythagore, venait de Crète ; celui d'Égypte était moins estimé ; l'*aneth* avait les mêmes propriétés ; le *cumin* jouissait d'une faveur qu'il conserva pendant tout le moyen âge ; celui d'Éthiopie était préféré pour son odeur plus agréable à ceux de Galatie ou de Cilicie ; l'*ammi*, plus petit et plus blanc que le cumin, avait les mêmes usages.

Bien que le *sèseli* de Crète fût le plus odorant, on lui préférait celui des Gaules, venant de Marseille ; la *cardamome* de première qualité, venant de l'Inde ou de l'Arabie, devait avoir des grains verts, onctueux, à angles aigus ; venait ensuite celle d'un blanc tirant sur le roux, les petites noires et celles, peu odorantes, de couleurs variées ; le *fenugrec* qu'il fallait faire longuement bouillir pour le priver de son amertume aromatisait divers plats et même le vin. Le *safran* avait la réputation d'être aphrodisiaque et de prévenir l'ivresse ; on en jonchait le sol à la fin des festins ; celui de Cilicie était préféré à ceux de Lydie ou de Centorbe en Sicile ; Apicius ne l'uti-

lise que pour un vin aromatique et pour colorer certains plats ; Trimalcion en faisait saupoudrer tous ses gâteaux ; le *carthame* (*cnicus*) ou safran bâtard, ne servait guère que comme colorant.

Le *poivre* qui intervenait dans presque tous les plats, fut la première épice importée en Europe, venant de l'Inde ; le « poivre long » des Romains était la gousse entière, cueillie avant complète maturité, et séchée au soleil ; son prix était taxé à quinze deniers la livre, dans l'édit de Dioclétien ; le poivre blanc (décortiqué) et le poivre noir (grains murs, séchés au soleil) avaient leurs prix respectivement fixés à sept et quatre deniers la livre ; il était parfois falsifié avec des *baies de genièvre* ou de *myrte* ; le *gingembre* venait d'Arabie. Pour la *moutarde*, Palladius conseille de broyer un setier et demi de graines avec cinq livres de miel, une livre d'huile d'Espagne et un setier de fort vinaigre ; Columelle donne une recette plus compliquée.

Le *raifort* d'Algide, long et transparent, était préféré à celui de Syrie, plus doux et plus tendre ; certains aimaient mieux user du raifort sauvage.

L'*asa foetida*, gomme résine extraite d'une ombellifère, possède une odeur aliacée, une saveur âcre et amère, nauséabonde à notre goût, et qui lui a valu son nom de *stercus diaboli* ; les Romains ne partageaient pas cette aversion et, comme les Perses, ils en frottaient les plats avant d'y dresser les aliments, habitude qui persiste encore en certaines régions de l'Orient ; Maurizio raconte que Stanislas Poniatowski, le dernier roi de Pologne, ne manquait jamais d'en frotter le rebord de son assiette ; il faut encore mentionner le *mastic* (résine de lentisque), les feuilles de *sauge*, les baies de *sureau* et de *sumac*, les *raisins secs*, etc.

On connaissait une sorte de *cannelle* assez médiocre.

mais les Romains ignoraient la vanille, la muscade et le girofle.

Le *sel* provenait des marais salants, dont ceux d'Ostie étaient les plus exploités ; on le purifiait par recristallisation et par torréfaction ; la *muria* était, à l'origine, une simple solution concentrée de sel. Tout comme de nos jours, les cuisiniers usaient d'un sel épicé dont Apicius a laissé la recette : « A une livre de sel commun, torréfié, et à deux livres de sel ammoniac, mêler trois onces de poivre blanc, autant de poivre noir, deux onces de gingembre, d'hysope de Crète, de nard, de persil et d'aneth, une once et demie d'ammi, de thym, de graines de roquette, d'ache et une once de safran » ; ce *sal conditum* fut taxé à huit deniers le sextarius par Dioclétien. Le *nitre* était un carbonate impur de soude (venant d'Egypte ou de Thrace) ou de potasse, venant d'Ombrie. On faisait des *vinaigres* de vin, de cidre, de poiré, de figues ou de scille.

L'*huile d'olive* était la seule employée en cuisine ; la plus estimée était celle de Vénafre, avant celles de Dalmatie et d'Espagne ; l'huile vierge était celle qui coulait la première lors du broyage ; l'huile verte provenait d'olives à demi-mûres. On usait encore de graisse, mais le beurre n'était pas employé.

Le *miel* était le principal, sinon le seul édulcorant connu ; on connaissait bien le sucre liquide (miel de roseau) mais il n'avait d'emploi qu'en médecine. On commença par user du miel sauvage, mais l'apiculture fit de rapides progrès et le miel du Latium put rivaliser avec celui de l'Hymette, devant, comme lui, son parfum aux fleurs odorantes de labiées sur lesquelles il avait été butiné ; celui qui avait été butiné sur les légumes ou dans les bois était dédaigné.

Il ne reste plus à parler que de deux condiments spécialement romains.

Le *silphium* était déjà employé par les Grecs, mais avec moins de prodigalité; les Latins le nommaient *laser* ou *laserpitium*; la première qualité (*rhizias*) provenait des racines; la seconde (*caulias*) des tiges d'une plante de Cyrénaïque sur la nature de laquelle les botanistes ont émis de nombreuses hypothèses; elle a, en effet, complètement disparu, ce qui tient à ce qu'elle était broutée par les animaux et qu'on la récoltait avant complète maturité, sans avoir eu l'élémentaire précaution de réserver quelques porte-graines. Après une première disparition, on en reçut encore pendant quelque temps de qualité inférieure, venant de Médie, de Perse et d'Arménie. On en connaît une vague reproduction, servant d'effigie à certaines monnaies et l'on admet le plus habituellement qu'il devait s'agir d'une ombellifère assez voisine de l'*asa foetida*, ce qui nous permet de ne pas regretter sa perte. Le vrai *laserpitium*, souvent falsifié avec de la gomme, du *sagapenum* ou des fèves pilées, était, nous dit Pline, d'une couleur légèrement rousse à l'extérieur, blanche en dedans, transparent et fondant dans l'eau ou la salive; son odeur était aromatique et non aliacée; le laser des Parthes sentait le lait. Il se vendait au poids de l'argent et c'est à cause de sa cherté que l'on en usa avec une profusion contre laquelle protestèrent vainement quelques cuisiniers de bon sens.

Le *garum* était une des bases fondamentales de la cuisine romaine et il y a peu de recettes qui n'en contiennent pas; le plus estimé, celui « des Alliés », venait de Carthage; il était préparé avec des intestins de maquereaux, macérés au sel et exposés au soleil jusqu'à décomposition totale; on introduisait alors dans le vase qui le contenait, un panier de forme allongée, fait d'un tissu très serré;

le liquide qui filtrait dans le panier était le garum proprement dit ; le résidu, employé par les personnes de condition plus modeste, s'appelait *alex* ; le garum se vendait aussi cher que les parfums à raison de 500 pièces d'argent pour un conge de 3 litres $1/4$. Les garums de Leptis ou de Pompeï, de préparation analogue, étaient d'un prix un peu moins élevé. Le « garum sanguinolent » que certains plaçaient au-dessus du précédent, était à base d'intestins et de sang de thon.

Une autre sorte de garum se préparait en Provence et dans le Languedoc méditerranéen ; au xvi^e siècle, Rondelet le confectionnait en faisant simplement fondre des anchois sur le feu, avec de l'huile, du vinaigre et du persil ; et c'est probablement cette mixture que Rabelais envoya à Etienne Dolet, « pour lui rendre l'appétit, balayer les humeurs et relâcher plus commodément le ventre ». On en prépare peut-être encore, et la formule initiale du garum s'est conservée chez les Annamites, sous le nom de *n'hoc man* dont raffolent certains colons.

La *muria* qui, avons-nous vu, désignait tout d'abord une saumure simple, qualifiait aussi une sorte de garum de thon ou de silure.

L'*hydrogarum* (garum étendu d'eau) était autrefois réservé aux soldats ; Héliogabale en fit distribuer au peuple ; mélangé de vin on avait l'*œnogarum*, à l'huile, l'*éléogarum*, au vinaigre, l'*oxygarum*.

POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES.

Pour alimenter régulièrement les marchés en poissons dont les Romains étaient particulièrement friands, d'ingénieux spéculateurs créèrent des réserves, utilisant d'abord les lacs pour les espèces pouvant vivre en eau

douce, puis établissant de véritables viviers alimentés en eau de mer, pour la construction desquels Columelle donne les indications les plus précises ; pour les grands poissons, le fond devait être sablonneux ; on les nourrissait de petits poissons frais. « Une foule de pêcheurs était continuellement occupée à prendre de petits poissons pour nourrir les grands », écrivait Varron ; à défaut ils recevaient des boulettes de pain noir, des morceaux de pommes et de figues ; les poissons plats et les coquillages avaient des fonds limoneux et étaient alimentés d'intestins de poissons salés, de fruits et de fromage. Parmi ces *piscinarii*, comme les appelle Cicéron, on compte C. Hirrius, Q. Hortensius, Lucinus Murena, Sergius Orata ; Lucullus fit creuser à grands frais une montagne, près de Naples, pour alimenter ses piscines en eau de mer.

A ces poissons de pisciculture, les vrais amateurs préféraient toujours ceux pêchés en haute mer. Galien recommandait le poisson aux oisifs, aux vieillards et aux malades, mais non à ceux qui font des travaux physiques et qui ont besoin d'une nourriture plus solide.

Ennius (240-169 av. J.-C.) avait déjà donné une liste des poissons comestibles, que cite Apulée, dans son *Apologie* : « La mustelle l'emporte sur tous les autres poissons, aussi bien que la clupée ; les meilleurs raspecons se trouvent à Ema ; Abydos fournit en abondance les huîtres aux valves rugueuses, Mytilène les peignes et Ambracie les crabes. Achetez vos sargues à Brindisi et choisissez-les de grande dimension ; que vos sangliers de mer viennent de Tarente, vos élops-esturgeons de Sorrente, vos squales bleus de Cumes. Mais quoi, j'oublie le scarus qui égale presque le cerveau du maître des dieux et qui nulle part n'est plus gros et plus friand que dans la patrie de Nestor ; j'oublie aussi les mélanures, les labres lourds, les labres-merles et les ombres de mer, les polypes de Cor-

cyre, les succulents caviars d'Aterne, les pourpres, les jeunes tortues, les murex et les savoureux oursins. » Et le citateur ajoute qu'il en faisait entrer encore bien d'autres dans ses vers, indiquant le pays où se trouvait chacun d'eux, et si c'est à la broche ou en sauce qu'ils forment le manger le plus délicat ; malheureusement les noms donnés par Ennius sont bien souvent difficiles à identifier.

Apicius, quelques siècles plus tard, énumère sensiblement tous les poissons de la Méditerranée et de l'Adriatique, les aphies, le merlus (*asellus*), le maquereau (*lacer-tus*), le congre, la sole, la torpille, dont on appréciait le foie alors que dans le denté (*synodon* des Grecs) et le muge, la tête était le morceau de choix ; les *daurades* valurent son surnom à Sergius Orata qui en fit l'élevage dans le lac Lucrin où il les nourrissait d'huîtres. Le loup, pour les raffinés, devait être pêché entre les deux ponts du Tibre, prétention qui excite l'ironie d'Horace : « Qui t'a donné de sentir si le loup qu'on te sert provient du Tibre ou s'il a été pêché au large, si l'eau le ballotait entre les ponts ou à l'embouchure ? »

Les *thons* devaient être pêchés depuis le lever des Pleiades jusqu'au coucher d'Arcturus, les jeunes étaient appelés *pélamides* et les gros thons, provenant des environs de Samos, portaient le nom d'*orcyns* ; le cou, la gorge et le ventre étaient les morceaux les plus délicats ; le reste se faisait mariner ; le *bonite*, ou thon blanc de Byzance, était particulièrement renommé ; les poulpes (*polypus*) étaient réputés aphrodisiaques, mais de digestion difficile, selon Diphile, Dioclès et Galien ; on les faisait cuire avec du nitre pour leur donner une belle coloration rouge ; les plus recherchés provenaient des côtes de la Bétique (Andalousie) ; les calmars (*lotigo*), appréciés quand ils étaient de grande taille, se mangeaient avec

une sauce au poivre, rue, miel, huile, garum et vin cuit ; les *seiches* se servaient farcies d'un hachis de cervelles, dans une sauce de garum et de miel, condimentée de poivre, livèche, graine d'ache, carvi et fines herbes.

Le *scare* était un poisson de la mer Egée ; pour l'acclimater, Octavius, préfet de Rome, en fit jeter une grande quantité sur les côtes de Campanie et il fut interdit de le pêcher pendant cinq ans.

Le rouget ou surmulet (*mullus*) ne supportait pas la captivité ; on ne pouvait l'élever dans les viviers et il fallait le pêcher au large, près des côtes de la Corse et de Sicile, d'où provenaient les plus estimés. Pour donner une excuse à l'engouement qu'ils avaient pour ce poisson, les Romains lui attribuaient des vertus thérapeutiques, notamment comme antidote des champignons, bien que les médecins l'eussent déclaré indigeste.

Les gourmands voluptueux voulaient qu'il fût apporté vivant sur table, pour y être cuit lentement, dans un vase de cristal, afin qu'on put jouir des changements de couleur qu'il présentait pendant son agonie. Pour peu qu'il fût de grande taille, il atteignait des prix fabuleux. Asinius en paya un deux mille sesterces et Suétone cite un écervelé qui acquit trois rougets pour la somme de trente mille sesterces. Tibère ayant reçu un rouget de quatre livres et demie, l'envoya au marché, gageant qu'il serait acheté par Apicius ou par Octavius ; ce fut ce dernier qui l'emporta avec une enchère de 5.000 sesterces. Juvénal excite sa satire contre un certain Crispinus ; après l'avoir accusé de différents méfaits : « Parlons cette fois-ci d'un moindre méfait : il a payé six mille sesterces un rouget qui pesait six livres, s'il faut en croire ceux qui, par leurs propos, enflent les grandes choses. Je louerai ce dessein avisé si, par un tel présent il avait enlevé la première place sur le testament d'un vieillard sans en-

fants ou si, d'autre raison, il l'avait envoyé à sa maîtresse du grand monde qui se fait promener dans une ample litière fermée de pierres spéculaires. Mais rien de semblable, il l'a acheté pour lui seul. Nous voyons aujourd'hui bien des choses que ne se permettrait pas le pauvre, le frugal Apicius ! Toi qui jadis t'habillais du papyrus natal ? C'est toi qui achètes des écailles à ce prix ? Peut-être aurais-tu obtenu le pêcheur à meilleur compte que le poisson. Pour une pareille somme, la province offre ses terrains... »

Juvénal en vient ensuite au fameux turbot de Domitien, anecdote souvent mal relatée : « Au temps où le dernier des Flaviens déchirait l'univers expirant, où Rome était l'esclave du Néron chauve, devant le temple de Vénus qui domine Ancone, la ville dorienne, un turbot de l'Adriatique, stupéfiant de grosseur vint se prendre dans un filet qu'il emplît. Accroché là, il ne le cédait point par la taille à ceux qu'emprisonne la glace des Méotides et, qu'une fois dissoute aux rayons du soleil, elle livre tout engourdis par l'oisiveté et engraisés par les longs frimas aux rives du Pont impétueux. Le maître de la barque et du filet destine ce monstre au Souverain Pontife (titre que prit Domitien en 81). Mettre en vente ou acheter une telle pièce, qui l'oserait ? Les rivages mêmes sont peuplés de délateurs...

« Mais il n'y avait point de plat à la mesure du poisson. On en appelle au Conseil des Grands, haïs de Domitien et dont le front était toujours pâle de cette auguste et effrayante amitié. » (Il s'agissait, en effet, du *Consilium principis*, qui assistait l'empereur dans sa juridiction, et non du Sénat, comme l'a écrit Victor Hugo dans sa préface de Cromwell.)

En quelques traits incisifs, Juvénal dépeint les conseillers, arrivant inquiets et en toute hâte. « Chacun s'émer-

veille sur ce turbot, l'on y voit le présage de quelque grand et mémorable triomphe. — Qu'en pensez-vous, faut-il le couper en morceaux ? » Le poète nous fait grâce de la discussion et se borne à donner l'avis de Montanus, qui prévalut :

« Loin de lui tel affront ! Qu'on fabrique un bassin assez grand pour recevoir dans ses minces parois ces replis gigantesques ; un tel plat veut que s'improviser un fameux Prométhée. Que l'on prépare au plus vite l'argile et la roue ; à compter d'aujourd'hui, ô César, que des potiers suivent ta cour. »

Montanus avait été des familiers de Néron ; personne de son temps n'avait une pareille science du bien-manger ; à la première bouchée, il distinguait une huître de Circeies de celle des rochers du Lucrin ou des domaines de Rutupiaë, et du premier coup d'œil il disait le parage d'où provenait un hérisson de mer.

Au turbot et au rouget, s'ajoutait, comme poisson de luxe, la *murène*, qui devait être pêchée dans le détroit de Sicile, entre Messine et Regio. C. Hirrius fut le premier à en faire l'élevage et put en fournir six mille à César pour les repas de son triomphe ; la famille Lucinia suivit cet exemple et y gagna, avec une grosse fortune, le surnom de Murena. Pline raconte que dans un repas offert à l'empereur Auguste, Asinius Pollion, chevalier romain, voulut châtier un esclave, coupable d'avoir brisé un verre, en le faisant jeter aux murènes. Révolté de cette atrocité, l'empereur ordonna de libérer l'esclave, de briser tous les verres de la maison et d'en combler les viviers.

L'*esturgeon* avait passé de mode au temps d'Apicius qui n'en donne aucune recette, du moins dans les fragments qui nous sont parvenus, mais il revint en vogue et

l'empereur Sévère le faisait servir, dans ses banquets, au son des flûtes, par des esclaves couronnés de roses.

Apicius cite encore les torpilles, les chiens de mer, le denté et quelques autres poissons aujourd'hui dédaignés, comme les scorpènes ou rascasses qui ne servent plus qu'à parfumer la bouillabaisse ; en fait de poissons d'eau douce il ne parle que des anguilles et de la perche qui est peut-être la perche de mer. Pline vante les anguilles du lac de Garde.

La langouste (*locusta*) devait être cuite vivante pour que ses chairs ne restent pas molles et sans consistance ; Apicius l'accompagne d'une sauce, dans laquelle on peut voir, à la rigueur, une ébauche de la langouste à l'américaine : « Broyez du poivre, de la livèche, du persil, de la menthe sèche, beaucoup de cumin, du miel, du vinaigre, du garum, ajoutez si vous voulez du *folium* (nard) et du malobathron ».

Les *squilles*, sorte de grosses crevettes ou sauterelles de mer, tiennent une grande place dans la cuisine apicienne ; leur longueur habituelle était de 20 à 25 centimètres ; ayant entendu dire qu'on en pêchait de plus grosses sur la côte d'Afrique, cet illustre gastronome frêta un navire pour s'en assurer ; avant d'atterrir, des pêcheurs vinrent lui en proposer sur le bateau et comme elles n'étaient pas plus grosses que celles de Minturnes, il fit immédiatement remettre à la voile, sans vouloir débarquer, malgré la tempête.

Les *squilles* servaient de garniture aux plats de poisson et on les servait, grillées, à la fin des repas, pour redonner de l'appétit aux estomacs fatigués par la boisson.

Les *spondyles* ou anatifes, coquillages univalves, élevés dans les parcs à huîtres, figuraient presque inévitablement parmi les hors-d'œuvre dans les grands repas, avec

les oursins (*echinus*) dont ceux de Sicile étaient préférés à ceux de la mer Egée ou de l'Adriatique.

Voici d'après Apicius, dans la traduction de Bertrand Guégan, quelques recettes se rapportant au poisson et qui donneront une idée de la façon dont on les consommait à Rome :

Plat de Lucrèce. — Nettoyez de la ciboulette, enlevez-en le vert, émincez-la et mettez-la dans un plat allant au feu avec un peu de garum, d'huile et d'eau ; faites cuire quelque temps, puis disposez dans le plat du poisson salé cru. Lorsqu'il sera cuit, arrosez-le d'une cuillerée d'eau miellée, d'un petit peu de vinaigre et de vin cuit. Goûtez alors, si c'est trop fade, ajoutez un peu de garum, du miel si c'est trop salé, parsemez de sarriette sauvage et laissez arriver à l'ébullition.

Sauce aux fines herbes pour le poisson frit. — Broyez du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la racine de silphium, de l'origan et de la rue ; le tout étant bien broyé, mettez-y du vinaigre, puis des dattes caryotes, du miel, du vin cuit, de l'huile et du garum, faites bouillir ce mélange dans une marmite en terre, arrosez-en le poisson frit, aspergez de poivre et servez.

Sauce pour le poisson bouilli. — Poivre, livèche, cumin, ciboule, origan, pignons, dattes caryotes, miel, vinaigre, garum, moutarde, le tout mélangé d'huile. Ajouter des raisins secs si cette sauce doit être servie chaude.

Héliogabale inventera des sauces azurées rappelant la couleur de l'élément natal.

On conservait les poissons par salaison ou par fumage.

Mollusques, Coquillages. — Sergius Orata fut le premier à créer des parcs à huîtres, à Baies ; les huîtres de Tarente ou de Brindisi, parquées dans le lac Lucrin, jouissaient de la préférence ; on les voulait grasses sans être gluantes, plutôt épaisses que larges.

Lors de son voyage en Italie, le président de Brosses (*Lettres historiques et critiques sur l'Italie*, T. II, p. 100) eut la curiosité de voir l'emplacement du lac Lucrin : « Il n'existe plus. Ce n'est qu'un mauvais margouillis bourbeux. Ces huîtres fameuses du grand-père de Caligula qui adoucissaient à nos yeux les forfaits de son petit-fils, sont métamorphosées en malheureuses anguilles qui sautent dans la vase. Une vilaine montagne de charbon, de cendres et de pierres ponceuses qui, en 1538, s'avisa de sortir de terre tout en une nuit, comme un champignon, a réduit ce pauvre lac dans l'état que je vous raconte. »

Les huîtres de pêche devaient provenir d'un fond ni sablonneux, ni fangeux; les raffinés recherchaient celles qui étaient frangées d'un filet de pourpre (*huîtres callibléphares*). Pour nous renseigner sur les diverses provenances, Pline cite l'opinion d'un expert, Mucianus : « Les huîtres de Cyzique (en Asie, sur la mer de Marmara) sont plus grandes que celles du Lucrin, plus douces que celles de Bretagne, plus sapides que celles du Médoc, plus piquantes que celles de Leptis (Numidie ou Tripolitaine), plus pleines que celles de Lucus (Asturies), plus sèches que celles de Coryphas (Eolide), plus tendres que celles de l'Istrie, plus fines que celles de Circeies (Latium) », mais, ajoute Pline, n'en déplaît à Mucianus (qui devait avoir des intérêts dans les parcs de Cyzique), il n'en est point de plus agréables. Nous verrons, quelques siècles plus tard, Ausone rendre justice aux huîtres de l'Atlantique.

On distinguait deux sortes de *moules*, dont l'une très grosse (Juba en aurait trouvé, en Arabie, dont la coquille pouvait contenir 3 hémines).

La liste des « fruits de mer » peut s'allonger avec les glands de mer, noirs et blancs, les murex, les orties de

mer, les pétoncles, les palourdes, les couteaux, les bernicles, les peignes, les limaçons de mer, les glycomorides, etc.

Les *escargots* passaient pour réveiller l'appétit des convives alourdis par le vin ; Fulvius Hispinus en établit des parcs dans le territoire de Tarquines, où il les engraisait de farine et de vin cuit ; ceux de Reate étaient petits, ceux d'Afrique, moyens ; les plus grands venaient d'Illyrie. Il y avait une espèce colossale, les *solitanas* dont la coquille pouvait atteindre une contenance de dix litres. En médecine, les escargots étaient employés contre la toux, tradition qui s'est conservée dans la thérapeutique populaire.

VIANDE, VOLAILLE, GIBIER.

Si, comme le prétendent leurs historiens, les Romains furent sobres et mangeurs de bouillie à leur origine, ils ne tardèrent pas à devenir et à rester carnivores ; le cheptel agricole vint suppléer le gibier lorsque celui-ci commença à se raréfier.

Le bœuf, après avoir été l'indispensable compagnon de labour, fut le principal animal de boucherie ; on avait les grands bœufs d'Epire, les petits bœufs blancs de Campanie, les bœufs blancs et roux d'Ombrie, ceux d'Etrurie, de Campanie, du Latium, et il en venait aussi des Gaules. Ce qui nous surprend, c'est que les Romains qui mirent tous leurs soins à engraisser les volailles et même le gibier, ne surent pas faire engraisser les bovidés et les ovidés ; aussi recherchaient-ils plutôt la chair des animaux jeunes, veaux, agneaux et chevreaux. La consommation des veaux était telle que Varron affirme que le nom même de l'Italie dérive du terme de *vitellus*.

Celse recommande la viande de bœuf comme la plus

digestible ; Galien partage cette opinion, mais fait une restriction pour ceux qui ont un tempérament atrabilaire ; la chair de veau, tout en étant d'une digestion facile, ne convient cependant pas, selon lui, aux malades ni aux convalescents. Les veaux étaient châtrés à l'âge de deux ans.

La chèvre était réputée malsaine et sujette à des maladies fébriles, aussi en mangeait-on rarement ; Galien prétend que sa chair contient de mauvaises humeurs et que celle du bouc est encore pire sous tous les rapports, comme celle du bélier et du taureau. Le chevreau, au contraire, était en grande faveur, surtout s'il n'avait pas encore broûté ; il en était de même de l'agneau, aliment particulièrement doux, selon Celse. On ne les châtrait qu'à cinq mois. Les brebis n'étaient élevées que pour la laine ; le mouton que Juvénal qualifie de « viande de savetiers » était réservé aux soldats.

De tous les animaux domestiques, c'était le porc qui était le plus mis à contribution pour sa chair « aux saveurs multiples » ; n'ayant rendu aucun service pendant sa vie, il dédommageait, après sa mort, des soins qu'il avait coûtés. Sa viande que Galien constate être très voisine de la chair humaine, était considérée par lui comme particulièrement digestible et nutritive. On les nourrissait de glands, de fèves, d'orge et de son ; les raffinés prétendaient que leur chair était plus délicate lorsqu'ils avaient été tués avec des broches rougies au feu.

En les gavant de figues sèches et de vin miellé, Apicius avait trouvé le moyen d'hypertrophier leur foie comme celui des oies ; les morceaux de choix étaient le jambon, les rognons, les testicules, les pieds, la queue et surtout les vulves et tétines de truie ; Horace et Martial en étaient friands ; Héliogabale s'en fit servir une trentaine pendant dix jours consécutifs.

Les jambons, selon la recette de Caton, devaient être mis dix-sept jours au sel, séchés deux jours à l'air, puis, une fois épongés et enduits d'huile, exposés deux jours à la fumée ; on les enduisait ensuite à nouveau d'huile et de vinaigre pour les conserver au garde-manger.

Au repas des Deipnosophistes, chez Laurentius, on servit une tête de cochon en hachis, c'est-à-dire un fromage de tête, suivi d'un plat où il y avait des viandes bouillies, des langues, des têtes, rappelant à Athénée les devantures des *ephtopolies* (charcuteries) d'Alexandrie ; vinrent ensuite des jambons ; un convive proclama (c'était l'opinion générale à Rome) l'excellence de ceux des Séquanes ; le jurisconsulte Ulpien lui répliqua que ceux de Cybire, ville d'Asie, ou de Lycée, ne leur cédaient en rien ; Strabon intervint pour vanter ceux de Pompéiopolis (Pampelune) ; d'autres préconisaient les jambons de la Basse-Meuse (de Westphalie) dont Martial faisait ses délices. Après quoi, Ulpien, au parler précieux et farci d'hellénismes, se mit à dissenter sur les tétines et les vulves ; les tétines devaient provenir d'une bête dont les petits n'avaient pas encore tété, mais pour les vulves, les avis étaient partagés ; les uns penchaient pour celles des truies érignes (vierges) ou stériles, d'autres préféraient celles d'une coche venant de mettre bas ; Ulpien finit par se ranger à l'avis, plus raffiné, de Pline, qui déclare que les vulves les plus délicates sont celles de truies primipares, après un avortement plutôt qu'après un par normal !

Apicius donne une recette de jambon en croûte : « Faites-le cuire avec beaucoup de figes sèches et trois feuilles de laurier, détachez la couenne et découpez dans la chair de petits cubes que vous remplirez de miel, enveloppez-le ensuite d'une pâte de farine et d'huile ; quand elle sera cuite, enlevez le jambon et servez-le tel quel. »

Le lard, ainsi que le porc salé, faisait partie de la ration du soldat en campagne. Il se faisait cuire comme le jambon et se mangeait avec des fèves ou des choux.

Les cochons de lait, sevrés à deux mois, nourris d'orge et de marc de raisins, se mangeaient rôtis ou bouillis ; Apicius en a laissé de nombreuses recettes.

La charcuterie, régie par la loi Porcella, offrait de nombreux produits dont certains se retrouvent en Italie de nos jours ; les *circelli*, *incisia*, *tomacina* étaient des saucisses de tailles diverses ; le *pendulus* se faisait avec le cœcum, la *hilla* avec l'intestin grêle du porc ; les *tucet-tini* étaient à base de filet de porc et de bœuf, le *ventre de Falisque* s'apparentait à une mortadelle ; il y avait des andouillettes de Lucanie, fumées ; les boudins qui se mangeaient avec de la bouillie, étaient grillés sur la place publique par les *botellarii*.

Mécène avait tenté de mettre à la mode la chair d'anon, mais il ne trouva pas d'imitateurs. Le chien fut consommé autrefois, à ce que dit Pline : « Nos pères regardaient les petits chiens qui têtent encore comme un aliment si pur qu'ils s'en servaient même pour les sacrifices expiatoires. » Héliogabale mit en vogue le *chameau*, dont il ne consommait d'ailleurs que le talon qu'il se faisait servir par centaines ; on tâta aussi de l'éléphant, que Pline n'apprécia que médiocrement : « Des cartilages de sa trompe, il se fait un mets singulier, prisé pour la seule raison, je pense, qu'on s'imagine manger de l'ivoire même. »

Volailles. — Les Grecs recherchaient les *poules* blanches ; Columelle recommande celles dont le plumage est roux ou brun, avec les ailes noires, et Palladius, les poules noires ; selon la pratique des habitants de Délos, on les engraisait de bouillies de farines additionnées d'un peu de miel et de vin ; il fallait, dit Columelle, commencer

le régime le premier jour de la lune, pour les avoir à point vingt jours plus tard. On engraisa des jeunes coqs lorsque la loi Fannia interdit de servir des poules grasses.

Le croisement des *pigeons* domestiques d'un blanc pur, avec des pigeons sauvages au plumage bigarré, donnait d'excellents produits qui se vendaient jusqu'à 400 deniers la paire ; on les nourrissait de blé, d'orge, de lentilles, de fèverolles ; les pigeonneaux destinés à la casserole étaient gavés de pain mâché après qu'on leur eut cassé les pattes dès que leurs ailes commençaient à pousser. Des *canards* on n'appréciait que la poitrine et la cervelle ; le reste, dit Martial, peut être rendu à la cuisine. Les *oies* les plus estimées venaient de Morinie (Artois) par troupeaux ; elles étaient nourries d'une pâtée d'orge et de chicorée ; les oisons, dès qu'ils avaient quarante jours, étaient gavés de gruau, d'orge, de millet, de farine détrempée ; au bout de deux mois ils étaient à point pour la broche. L'hypertrophie du foie était obtenue, au bout de vingt jours, par un gavage de figes sèches, broyées et ramollies dans l'eau ; Pline hésite à attribuer l'invention de ce *jecur ficatus* à M. Seius ou à Scipion Metellus ; c'est de l'adjectif *ficatus* que dérive le mot français de foie.

Ce fut Q. Hortensius qui mit le *paon* à la mode, lors de son repas de réception dans le collège des pontifes ; un œuf se vendait 5 deniers et un paon cinquante ; M. Aufidius Lurcon s'enrichit à en faire l'élevage. Avec son bon sens habituel, Horace s'élève contre l'engouement dont cet oiseau fut l'objet : « J'aurai peine à obtenir que vous préféreriez à ce paon qui orne votre table, un poulet succulent. C'est parce que l'oiseau rare se vend au poids de l'or, n'est-ce pas ? et que les peintures de sa queue offrent un beau spectacle, comme si cela faisait quelque chose à l'affaire. Mangez-vous ce plumage que vous louez ? Mais quoique la chair du poulet soit supérieure mille fois

à celle du paon, il est clair que vous êtes déçus par la différence de leur habit ! » Les *pintades* et les *poules de Numidie* (pintades à huppe bleue) étaient, comme les paons, des volailles de luxe, se vendant fort cher.

Gibier. — Les *sangliers* pullulaient jadis aux environs même de Rome, mais ils étaient peu estimés : « Une chair insipide est celle d'un chétif sanglier du Laurentius, digne nourrisson de ces tristes marécages, dira Horace ; au contraire, pour le goût et la saveur, rien ne vaut un sanglier des glandées de l'Ombrie qui fait plier la table sous sa masse. » On n'en servait autrefois que le râble et la hure ; ce fut P. Servilius Rullus qui, le premier, sous le consulat de Cicéron, le fit servir entier, mode qui se répandit au point qu'on en présentait souvent deux ou trois à la fois, rien qu'au premier service. Le *cerf*, fortifiant selon Celse, indigeste d'après Galien, avait la réputation de préserver de la fièvre ; d'illustres dames, raconte Pline, furent préservées de toute fièvre pendant une longue vie, en en prenant tous les matins. Le *chevreuil* est également rangé parmi les aliments fortifiants par Celse ; Horace se méfie de ceux qui venaient d'un pays de vignobles, dont la chair ne serait pas toujours bonne à manger. Parmi les autres venaisons figurent les daims (*platyceros*), les antilopes (*oryx*), les gazelles de Numidie (*streptoceros*), les mouflons (*ovifer*) de Corse ou d'Espagne.

Pour avoir de ces gibiers en toute saison, on en éleva et en engraisa dans des parcs ; Fulvius Lepinus fut le premier à en établir à Tarquinies ; Q. Hortensius, Lucullus, Varron, suivirent son exemple. On fit aussi l'élevage des *lièvres* ; ceux d'Italie étaient de taille médiocre, avec un dos gris, des pattes antérieures courtes, les postérieures allongées ; certains leur préféraient les lièvres gaulois ou les petits lièvres d'Espagne, qui étaient peut-

être des *lapins* ; ils étaient fort rares en Italie, alors qu'ils abondaient en Espagne et dans les îles et on les qualifiait de « petits lièvres ». Les petits, tirés du ventre de leur mère ou retirés de leurs mamelles, étaient un mets délicat.

Les *loirs* constituaient une friandise recherchée ; on les engraisait dans des jarres, avec des glands, des noix et des châtaignes ; malgré toutes les lois somptuaires on continua d'en servir, rôtis, arrosés de miel et saupoudrés de graines de pavots. Des amphitryons vaniteux faisaient apporter des balances pour les peser sur table.

Tant pour leur agrément que pour en tirer bénéfice, les Romains élevaient et engraisaient des oiseaux sauvages, grives, merles, perdrix, cailles, ortolans, etc., dans des volières pour la construction desquelles Varron entre dans les détails les plus minutieux. Lucullus s'était fait installer une salle à manger d'été dans l'une des siennes, pour avoir le plaisir de savourer des grives rôties pendant que d'autres voltigeaient autour de lui ; son exemple ne fut pas suivi, car, dit Varron, « le plaisir qu'on éprouve à voir voltiger ces oiseaux au-dessus des fenêtres ne saurait faire oublier les exhalaisons dont l'odorat est désagréablement affecté ».

Les *grives* qu'Horace et Martial mettent au premier rang du gibier de plumes faisaient surtout l'objet d'un élevage intense ; après les avoir nourries avec des graines de lentisque, de lierre, de myrte, de millet et des olives sauvages, on les engraisait avec de la farine et des figes mâchées, méthode onéreuse, dit Columelle, car les gens qu'on emploie coûtent cher et mangent une partie des fruits. Les amateurs préféraient les femelles et prétendaient les reconnaître au premier coup de dents. Les *merles* étaient élevés avec les grives. Les Romains ne connurent d'abord que les *perdrix rouges* ou barta-

velles ; les *grises* n'apparurent qu'après la guerre civile et furent aussitôt recherchées sous le nom de « nouveaux oiseaux », atteignant des prix aussi élevés que ceux des *bécasses*. Pline vante les *gélinottes* (*attagenes*) d'Ionie et d'Egypte. On engraisait de même les *faisans*, encore rares, avec des boulettes de farine et d'huile, tout comme les *tourterelles* et les *ramiers*. Martial estimait que ces derniers engourdissent et émoussent les organes de la génération.

Les *ortolans* et les *becs-figues* étaient les seuls oiseaux qui se mangeassent en entier. Et l'on cite encore les *outardes*, les *francolins*, les *tétras*, les *sarcelles*, les *plongeurs* ; on mangea aussi des *rossignols*, des *perroquets* ; l'*autruche* fut mise à la mode par Héliogabale ; il en fit un jour servir 600 têtes à ses convives qui devaient en extraire les cervelles ; Paul d'Egine prétend que leur chair, à l'exception des ailes, est de digestion difficile.

La *cigogne* et le *pélican*, qui avaient été appréciés au temps d'Auguste, furent délaissés pour la *grue*, qui devait provenir de l'île de Mélos ; on en engraisait aussi en volière, avec une pâtée de figues sèches, après leur avoir crevé les yeux ; le *flamant* (phénicoptère) avait ses amateurs, malgré sa désagréable saveur de marée ; la langue et la cervelle en étaient les morceaux de choix.

QUELQUES RECETTES CULINAIRES.

Donnons encore quelques recettes culinaires, empruntées ou résumées de l'ouvrage d'Apicius, dans la traduction de Bertrand Guégan :

Plat de soles (où M. Guégan voit une esquisse de notre sole au gratin). — Mettre à cuire dans un plat, des soles

bien nettoyées, arrosées d'huile, de garum et de vin ; piler ensemble du poivre, de l'origan, de la livèche, les mouiller de la cuisson du poisson, lier de jaunes d'œufs crus, verser cette sauce sur les soles, laisser épaissir à feu doux, asperger de poivre et servir.

Ragoût malin. — Faire cuire à l'eau des bettes blanches émincées, des poireaux de conserve, de l'ache, des bulbes et des escargots et, d'autre part, des gésiers de poulets, des petits oiseaux et des saucisses ; mettre dans un plat grassement huilé, sur des feuilles de mauve, les légumes avec les viandes, laisser les bulbes entiers, mais hacher les saucisses et les escargots avec des prunes de Damas et de petites andouillettes de Lucanie ; mouiller de garum, vin, huile et vinaigre, porter à l'ébullition ; ajouter, pendant la cuisson, du poivre, de la livèche, du gingembre et un peu de pyrèthre, le tout bien broyé et lié avec des œufs. Servir avec une sauce de livèche, garum, vin, huile, vin de raisins secs ou vin doux, liée à l'amidon.

Ragoût au fromage (qui fut, paraît-il, un des plats favoris de Cicéron). — Faire cuire à l'huile un poisson salé, enlever les arêtes, mélanger la chair de poisson avec des cervelles cuites, des foies de volaille, des œufs durs et du fromage non ébouillanté. Faire cuire à feu doux après avoir arrosé d'une sauce de poivre, livèche, origan, gousse de rue, vin, vin miellé et huile, lier avec des jaunes d'œufs crus. Garnir de graines de cumin.

Plat d'Apicius. — Hacher ensemble des tétines de truie cuites, de la chair de poisson, du poulet, des ventres de grives, ajouter des becs-figues entiers, mélanger le tout avec des jaunes d'œufs crus et de l'huile. Jeter ce hachis dans une marmite où l'on aura préparé une sauce avec poivre, garum, huile, livèche et vin de raisins secs, liée à l'amidon ; une fois cuite, mettre cette farce par cou-

ches dans une lèchefrite en parsemant chacun de grains de poivre et de pignons et en les séparant par de minces abaisses de pâte.

Minutal (ou hachis) *de Mattius*. — Faire cuire ensemble, dans une marmite, avec de l'huile et du garum, des poireaux bulbeux, de la coriandre émincée, de petites saucisses, de la palette de porc cuite avec sa couenne et coupée en dés. Faire une sauce avec poivre, cumin, coriandre verte ou en grains, racine de silphium, menthe, le tout bien broyé, mouillé de vin cuit, de miel, de vinaigre, de garum et du jus de cuisson ; ajouter un peu de miel vierge, verser cette sauce dans la marmite, faire bouillir, lier avec de la pâte, poivrer et servir.

Vulves de truie farcies. — Pour la farce, broyer ensemble de la chair de porc hachée, du poivre pilé et du cumin, deux blancs de poireaux, de la rue et du garum, ajouter à ce mélange des grains de poivre et des pignons. En farcir des vulves bien nettoyées, les faire cuire à l'eau, avec huile, garum, aneth et un petit bouquet de poireaux.

Canard aux raves, ancêtre de notre canard aux navets. — Faire cuire l'oiseau avec les raves dans un chaudron avec de l'eau salée et de l'aneth. A mi-cuisson, enlever les raves et les laisser dessécher ; mettre alors le canard dans une marmite en terre avec huile, garum, un petit bouquet de vert de poireaux et de coriandre, émincer les raves et les mettre sur le canard, arroser d'un peu de vin cuit. Servir avec une sauce de poivre, cumin, coriandre, racine de silphium, vinaigre et jus de cuisson, faire bouillir et lier à l'amidon.

LES BOISSONS.

Eau. — Les Romains n'étaient guère buveurs d'eau et Caton l'Ancien, qui en faisait son unique breuvage, reste une exception ; aussi s'inquiétait-on peu de sa salubrité. Pline voulait qu'elle fût puisée dans un endroit ombragé et qu'elle fût bien aérée ; il conseillait l'eau de puits, épurée par la terre, de préférence à celle des citernes.

Additionnée de vinaigre, elle formait la principale boisson des soldats.

Pour rafraîchir les boissons, on conservait de la neige, dans de la paille ou dans des couvertures de laine ; on la mettait dans des passoires spéciales ou dans des sacs de lin, sur lesquels on filtrait le vin. Néron faisait bouillir son eau avant de la frapper à la neige, dans des bouteilles de verre.

En Asie Mineure, on utilisait, pour rafraîchir l'eau, des récipients en terre poreuse, fonctionnant comme des alcarazas.

Les infusions, dont les médecins étaient prodiges, ne servaient qu'à titre de médicaments.

L'*hydromel* avait perdu sa faveur depuis que l'Italie s'était couverte de vignes et le miel avait de trop nombreux usages pour qu'on songeât beaucoup à le faire fermenter. Pour sa préparation, Columelle nous apprend qu'il fallait se servir d'eau de pluie, conservée à l'air et au soleil, pendant plusieurs années ; d'autres, ajoute-t-il, remplacent cette eau croupie par de l'eau de pluie récente, mais ont soin de la faire réduire des trois quarts ; à un setier d'eau on mélangeait 7 onces de miel (d'avantage si on désirait un hydromel plus fort) et cette solution devait être exposée au soleil 40 jours, pendant la canicule, dans un vase scellé, après quoi on la décantait dans

des bouteilles ou des amphores, bien bouchées, qui étaient exposées à la fumée comme le vin.

Pas davantage, les Romains n'étaient amateurs de *bière* ; ils en avaient pourtant de différentes sortes et l'édit de Dioclétien mentionne le *zythum*, d'origine égyptienne, bière légère, taxée à deux deniers le sextarius et la *cerevisia* (la cervoise gauloise), plus forte, taxée à quatre deniers.

Le vin. — La vigne était déjà en honneur chez les Etrusques, et les Romains ne tardèrent pas à se mettre à sa culture, qui se faisait sur des arbres, frêne ou orme, dans le nord de la péninsule où Virgile a chanté la vigne mariée à l'ormeau ; l'orme avait l'avantage de fournir, par ses feuilles, un fourrage pour les bœufs, mais en Campanie on préférait le peuplier et Pline vante cet accouplement en termes lyriques : « Elle embrasse cet époux, elle s'entrelace entre ses branches et grimpe au plus haut de l'arbre. »

Caton consacre de nombreux chapitres à la culture de la vigne, entrant dans les moindres détails ; il nous apprend, par exemple, que pendant les mois d'automne et d'hiver, il allouait à ses ouvriers une hémine (27 centilitres) de piquette par jour ; les mois suivants il leur donnait un setier (54 centilitres) de vin, quantité portée à trois hémines les deux derniers mois, où le travail est plus pénible ; il leur octroye, en outre, un conge (3 litres un quart) lors des fêtes saturnales ou comitiales.

Les cépages étaient nombreux ; Caton en cite 8, Varron 10, Columelle 58 ; les principaux étaient l'arménienne, l'appiane, la rhétienne, l'allobroge, la nomen-tane qui était la plus productive.

La vigne était taillée chaque année. Il était défendu de faire une libation avec le vin d'une vigne qui n'aurait pas été taillée ou qui aurait été frappée de la foudre ou

encore auprès de laquelle un homme aurait été pendu ; il ne fallait pas non plus que la vendange eût été souillée par un homme aux pieds blessés ; à l'origine, les vins grecs, trop souvent additionnés d'eau de mer, étaient également prohibés des sacrifices.

Pour se prémunir contre la gelée, les vigneronns sacrifiaient un agneau à Jupiter ; pour se garantir de la grêle, ils invoquaient Priape et, pour lutter contre les maladies de la vigne, ils usaient d'une serpette trempée dans du sang d'ours et essuyée avec une peau de castor.

La vendange était foulée par des esclaves aux pieds soigneusement lavés, qui s'appuyaient sur des bâtons pour ne pas glisser ; ils ne devaient boire ni manger pendant leur travail, rythmé par des airs rustiques de syrinx ; le premier jus qui coulait (*protopum*) était réservé pour la préparation du *mulsum* ; le reste, passé plutôt que filtré dans des paniers coniques en osier, était versé dans d'immenses jarres (*dolia*) où il effectuait sa fermentation ; on se servait aussi de tonneaux, depuis que les Gaulois en avaient fait connaître l'usage ; le vin était additionné de diverses substances, pour hâter sa dépuratation ou corriger ses défauts (cendres, terre glaise, marbre pilé, plâtre, résine, poix, eau de mer, etc.) ; on pratiquait des collages et l'art des coupages n'était pas inconnu. Après deux ou trois ans, le vin était transvasé dans des amphores en terre, enduites de poix et bouchées avec du plâtre (*diligenter gypsati*) ou, plus rarement, dans des bouteilles de verre, munies de bouchons de liège cachetés de poix comme l'indique Horace dans une ode à Mécène : « Ce jour que l'année ramène est un jour de joie, le liège que retient la poix va être enlevé de cette vieille amphore qui, depuis le consulat de Tullius, est imprégnée de fumée. » Les amphores étaient munies d'une étiquette (*pittacium*) indiquant le cru et le millé-

sime. Le plus fameux fut celui de l'an 121 av. J.-C. (622 de la fondation de Rome) sous le consulat d'Opimus ; en cette année, où Tibérius Gracchus fut assassiné, la saison avait été si chaude que les raisins avaient été presque confits. Deux siècles plus tard, Pline put encore goûter de ce vin fameux mais, dit-il, il était réduit à l'état de miel âpre.

En effet, comme en Grèce, les amphores étaient conservées à l'étage supérieur de la maison, au *fumarium*, au contact des conduits de fumée ; Columelle conseillait d'utiliser surtout celui du foyer qui servait à chauffer les bains ; le vin y contractait un goût de fumée, apprécié par les gourmets, et s'y concentrait, parfois jusqu'à consistance de miel, ce qui explique la nécessité de le diluer.

C'est à partir de cette année 121 que les vignobles italiens commencèrent à acquérir de la notoriété, car auparavant on ne cite que des vins grecs.

L'édit de Dioclétien taxe les vins ordinaires à 8 deniers le sextarius, les vins de luxe de 24 à 30 deniers.

Les vins blancs étaient préférés et l'on décolorait parfois les vins « noirs ».

Athénée a donné, avec des commentaires, un catalogue très copieux des vins de son temps : le *Falerne* porte à la tête et attaque les nerfs ; Galien dit qu'il lui faut six ans pour être en bonté ; lorsqu'on vendange quand les vents du Midi commencent à souffler, il devient noir et douceâtre, autrement il est paillet et austère. Il y en a de trois sortes : celui qui pousse sur le mont Gaurus a le plus bel œil, de la force, du corps, tout en étant plus moelleux que le Tripoli ou le Préneste ; le Faustien se récolte sur les pentes et le Falerne commun dans la plaine. (Comme les vigneronns forcèrent la quantité au détriment de la qualité, le Falerne perdit de son antique réputation et on lui préféra le Cécube.) Il vient en Campanie un vin

« urbain » pouvant se boire à cinq ans ; le *Setia* est semblable au Falerne, mais plus léger et ne portant pas à la tête.

Il y a deux vins d'Albe, l'un doux, l'autre acerbe, qui commencent à être en bonté à quinze ans ; le *Formie* ressemble au Rhégio quoique plus muqueux et plus tôt fait. Le *Cécube* est un excellent tonique ; il donne sur les nerfs et il lui faut beaucoup d'années pour se faire ; le *Fondi* donne du ton aux solides, mais il affecte la tête et l'estomac, aussi le sert-on peu dans les festins ; le *Labi-que* est agréable, huileux sur la langue et tient le milieu entre le Falerne et l'Albe, on le boit à dix ans ; le vin de *Tibur* est léger, il est bon à prendre depuis sept ans jusqu'à quinze. Le Samnium offre les vins de *Vénafre*, léger et stomacal, et celui de *Calès*, non moins léger et plus stomacal que le Falerne. Le *Nomento* n'est pas long à se faire, il est potable à cinq ans, mais on lui trouve quelque chose de désagréable et d'épais. L'*Ancone* est bon, mais un peu gras ; l'*Herbulio*, d'abord noirâtre, devient blanc avec le temps ; c'est un vin léger et délicieux ; en Ombrie, le *Spolete* flatte autant par sa belle couleur tirant sur l'or que par son agréable saveur ; en Toscane, le *Vicence* tient de la saveur acerbe d'un de ceux d'Albe, il a de la force et c'est un bon stomachique ; le *Signie* se boit à six feuilles mais le temps ne fait que l'augmenter en bonté. En Apulie, le *Rhégio* a quelque chose d'ontueux et est bon à prendre à quinze ans. Le *Sorrente* n'est pas potable avant vingt-cinq ans (Tibère le traite de « puissant vinaigre », *generosum acetum*) ; les vins de *Capoue* lui ressemblent fort. On trouve d'abord une saveur austère au vin de *Bulbie*, mais il s'améliore avec le temps ; le *Trebello* a une qualité bien tempérée, il flatte le palais et l'estomac ; le *Priverne* a des principes plus déliés que le Rhégio et ne porte point à la tête, on peut le

boire en sûreté au même âge ; le *Caulon* est un vin généreux qui va de pair avec le Falerne. Les vins de *Tarente* et tous ceux de ce climat sont délicats, agréables et bons pour l'estomac, ni violents, ni capiteux.

Et, en plus des vins de Sicile (de *Messine*, de *Syracuse*, vins *Mammertins*), notre gourmet cite quelques vins exotiques : le *Tripoli* a peu de corps, passe aisément, il peut se prendre à dix ans, mais sa qualité augmente avec l'âge. Le vin du territoire de *Marseille* est bon mais, outre qu'il y en a peu, il est épais et de couleur chair ; l'*Ouc-tère* (muscat de Béziers) est agréable et flatte l'estomac ; il a ceci de particulier, qu'il ne paraît pas naturel ; on le dirait mélangé d'autres vins.

A ce catalogue bachique on peut encore ajouter d'autres noms ; les vins de Grèce, d'Égypte et d'Asie Mineure étaient toujours en faveur à Rome : vins de *Corcyre* (Corfou), de *Leucade*, de *Zacynthe* (Zanthe), de *Lampsaque*, de *Clazomène*, d'*Ephèse*, de *Milet*, de *Magnésie* et les vins d'*Issa* (île de Lissa) en Dalmatie.

Les écrivains et les poètes nous fournissent encore d'autres indications : Plaute (250-184 av. J.-C.) semble ignorer qu'il existe des vignobles en Italie et ne cite que des vins grecs ; Térence (194-159) auquel rien d'humain ne devait être étranger se contente de formuler un aphorisme : *Sine Baccho friget Venus !* Virgile (70-19) est éclectique, il chante le Falerne, le Chio, le Phanéen, « roi de tous les vins », le vin blanc d'Argitis, qui se conserve longtemps et celui de Rhodes qu'on offre en sacrifice aux jours de fête, aux dieux qui le préfèrent à tout autre (Autrefois, les vins grecs étaient prohibés pour les libations.)

Horace (64-8) qui, à la mort de Cléopâtre, s'écria *nunc est bibendum*, ne tarit pas sur le chapitre des vins, citant des vins grecs. de Chio, de Cos, de Lesbos, de Méthymne.

le Maréotis d'Égypte, sans faire fi des vins d'Albe, de Cécube, de Calès, de Falerne, du Formie, du Sabin, du Massique, du Sorrente, du Veientanum. Il donne même quelques renseignements techniques (Satire IV, livre II). Lucain (39-65 ap. J.-C.), dans sa *Pharsale*, chante le vin de Meroë que Cléopâtre offrit à César.

Martial (45-105) avait une prédilection pour le vieux Falerne, conservé dans des flacons de verre :

« ...*Quaeque annus coxit Opimi*
Condantur parce fusca Falernus vitro. »

Il aimait aussi les vins légers et délicats de Sétie et ceux plus généreux de Cécube, sans dédaigner les vins égyptiens ou espagnols, notamment le Tarragone et les vins gaulois, tout en s'élevant contre les fraudeurs de Marseille.

Sénèque le Philosophe, qui ne saurait passer pour un écrivain bachique, blâme l'usage de frapper à la neige les vins vieux et, dans une de ses lettres, use d'une comparaison œnologique en félicitant son ami Ariston de donner la préférence à un jeune homme sérieux plutôt qu'à un aimable adolescent, « car une bonne bouteille était un vin dur et déplaisant au début de sa carrière et un vin qui plaît dès le tonneau n'est pas un vin de garde ».

En guise de liqueurs et d'apéritifs, les Romains usaient des vins cuits et aromatisés. Le *Defrutum* était un moût cuit jusqu'à réduction de moitié selon Pline, d'un tiers selon Columelle ; le *carænum* était réduit des deux tiers selon Palladius ; la *sapa*, sorte de raisiné, était encore plus concentré.

Le *mulsum* se servait avec les hors-d'œuvre ; c'était un vin miellé qui se préparait, selon Columelle, avec dix livres de miel pour une urne (13 litres) de protopum ;

on le mettait en bouteilles ou en amphores après un mois de conservation dans un vase scellé. Pline simplifie cette formule en mélangeant tout simplement du miel avec un vin vieux, un peu austère.

Le *passum* était une sorte de piquette faite avec des raisins secs, dont l'usage était permis aux femmes auxquelles le vin pur était interdit. « Si tu surprends ta femme à boire du vin pur, tue-la ! » disait cet œnophobe de Caton.

Les vins aromatisés avaient été introduits à Rome par les médecins grecs à titre de médicaments ; ces « vermouths » étaient à bas d'ingrédients les plus divers : poivre, nard, mastic de lentisque, safran, hysope, absinthe, thym, fenouil, pouliot, pétales de roses ou de violettes, pignons et pommes de pin, etc. ; le *nectarite* était à base d'aunée, le *myrtidanum*, recommandé par Caton contre les coliques, les affections de la matrice et la faiblesse d'estomac, se préparait en faisant bouillir une livre de branches tendres de myrte, fraîchement coupées, dans un conge de moût blanc jusqu'à réduction d'un tiers ou, plus simplement, selon Pline, en faisant macérer des baies de myrte épépinées dans du vin vieux.

On faisait des vins de fruits : le *rhoïte* de Palladius était un vin de grenades ; les graines bien mûres étaient pressées dans une corbeille de palmier ; le jus, additionné de miel, était réduit de moitié sur le feu et conservé dans les amphores enduites de poix ; pour le vin de poires, le même auteur conseille de les broyer entières avec du sel et de les laisser fermenter trois mois ; en ajoutant un peu de vin noir au moment du broyage on lui donne une couleur plus plaisante. Diodore de Sicile donne une recette pour le cidre (*sicera*), et l'on faisait encore des vins de figues, de coings, de dattes, de sorbes, etc.

LA CUISINE.

Aux temps héroïques, l'agriculteur faisait lui-même sa cuisine sur le seuil ou dans l'unique pièce de sa cabane ; dès le VII^e siècle av. J.-C. les demeures devinrent moins rustiques et l'*atrium*, placé à l'entrée, en formait la pièce principale, servant à la fois de cuisine, de salle à manger et de salon. Un bassin rectangulaire se trouvait au centre (*impluvium*), recevant l'eau de pluie par une ouverture du toit (*compluvium*) ; plus tard, la cuisine (*culina* ou *coquina*) fut distincte de la salle à manger, elle resta toujours au rez-de-chaussée, à une des extrémités de la maison (pour limiter les chances d'incendie) et, peu à peu, elle s'agrandit de nombreuses annexes, le *pistrinum*, pour la mouture et le pétrissage du pain, qui se firent à la maison jusqu'au début de l'ère chrétienne ; il y avait un grenier (*granarium*), un fruitier (*pomarium*), l'huile était conservée à l'*olearium*, dans de grandes jarres entourées de paille ; le cellier (*cella vinaria*) devait être exposé au nord ; l'*horreum* était un garde-manger pour les salaisons, les légumes secs, le miel ; le lieu, dit Columelle, devait être opposé au soleil, très frais et très sec, afin que les provisions n'y contractent pas un goût de moisi et il conseille d'user de vases en terre cuite, enduits de poix, ou de verre, plutôt nombreux que grands, à large ouverture et du même diamètre de haut en bas. A la campagne, la cuisine, très vaste, servait de réfectoire au personnel.

La cuisine (on en a retrouvé d'intactes à Pompéï) conservait un certain caractère religieux, le culte des dieux lares étant inséparable du foyer domestique ; les divinités protectrices, souvent encadrées de natures mortes, étaient peintes sur une des parois. Le fourneau, fait d'un bloc de maçonnerie revêtu de briques, se trouvait dans un des angles ; de petites cases séparaient des foyers dis-

tincts ; le charbon de bois, donnant peu de fumée, était le combustible le plus employé ; une vaste cheminée, la seule qui existât dans la maison, supportait les broches et assurait le dégagement de la fumée. Le sol était recouvert d'un enduit spécial, ne conservant pas l'humidité et permettant aux serviteurs de circuler pieds nus.

Dans un coin se trouvait une pierre d'évier, dont l'écoulement se faisait dans les latrines, presque toujours placées à côté de la cuisine dans les maisons de Pompéï. Une petite citerne servait de réservoir d'eau (ce ne fut que sous Trajan qu'on concéda quelques rares prises d'eau sur les aqueducs) ; une grande table en pierre et quelques billots de bois complétaient le mobilier.

Les ustensiles avaient pour la plupart des noms grecs latinisés ; l'*olla* et la *chytra* étaient des marmites, comme le *caccabus* qui possédait trois pieds ; il était habituellement en terre, mais Héliogabale en voulut en argent ; la *cortina* était une marmite plus petite, sans pieds, se posant sur un trépied (*tripus*) ; l'*ahenum*, autre marmite, se suspendait au-dessus du foyer et ne se posait pas sur la braise ; la poêle portait le nom de *sartago* ; la *patina*, grand plat en airain, muni d'un couvercle, servant pour les poissons et les ragoûts, pouvait être présentée sur table ; la *craticula* était un gril ou la partie supérieure d'un réchaud, tandis que le *craticulum* était un chenêt ; l'*antepsa* ou *caldarium*, était un réchaud, formé d'un vase à double fond contenant de la braise ; le *vatellum*, autre réchaud, avait la forme d'une pelle munie d'un couvercle et pouvant contenir des charbons ; les *rudis* et *rudiculæ* étaient des cuillers à pot, en bois ; le *trua*, une écumoire ; il y avait encore des passoirs (*colum*) de différentes tailles, des mortiers et de nombreuses corbeilles pour le pain, les fruits, etc., avec des noms très variés (*panarium*, *cumera*, *calathus*, *corbos*, *corbula*, *fiscina*...).



1^{re} Rangée : Réchaud en bronze, marmite en bronze. réchaud avec bouilloire.

2^e Rangée : Vases à puiser et à verser.

3^e Rangée : Lampadaires, candélabre, lampes, lampadaire

4^e Rangée : Seau en bronze, coupes en argent, objets en verrerie, marmites en bronze.

Les cuisiniers. — Par une clause du traité de paix qui régularisa l'enlèvement des Sabines, les Romains s'étaient engagés à ne jamais demander à leurs épouses de mou dre le grain, de pétrir la pâte et de faire la cuisine, et cet engagement fut toujours respecté. Ce fut un lieu commun chez les moralistes que de vanter le temps où Curius Dentatus, deux fois consul et ayant reçu les honneurs du triomphe, recevait les ambassadeurs samnites en faisant cuire ses raves, et d'opposer cette simplicité des premiers âges au luxe effréné de l'époque impériale, à leurs contemporains, esclaves de leur ventre, *dediti ventri*.

On admet généralement, sur la foi de Tite-Live (50 av. 18 apr. J.-C.) que ce ne fut qu'après la conquête de la Macédoine et de l'Asie que les mœurs grecques commencèrent à s'implanter à Rome : « Le luxe des nations étrangères entra dans Rome avec l'Armée d'Asie » ; les cuisiniers, jadis simples ouvriers ou esclaves, devinrent des personnages de plus en plus importants ; en réalité, l'influence grecque était bien antérieure et venait du contact avec les colonies helléniques de Sicile et de Grande-Grèce ; les praticiens grecs devinrent à la mode et, un demi-siècle après Tite-Live, Columelle constate que la cuisine est devenue un art qui avait ses professeurs dont les écoles étaient très fréquentées, au désespoir de Sénèque : « Plus d'études littéraires, les professeurs négligés se morfondent dans leurs écoles désertes ; solitude complète chez les rhéteurs, chez les philosophes. Mais quelle affluence dans les cuisines ! Quelle nombreuse jeunesse assiège les fourneaux des dissipateurs ! »

Columelle édicte, d'après l'agronome carthaginois Magon, dont les œuvres sont perdues, des règles plutôt sévères pour la profession de cuisinier : « Il est convenable que ceux qui s'adonnent à cet emploi soient chastes

et continents et il importe surtout que les aliments et les boissons ne soient touchés que par des mains impubères ou du moins par des personnes qui s'abstiennent tout à fait de l'acte vénérien et que, si un homme ou une femme mariés s'occupent des provisions, ils doivent se laver, avant d'y porter les mains, dans une rivière ou toute eau courante... »

On peut être assuré que les patriciens et les riches affranchis s'inquiétaient moins de la virginité ou de la chasteté de leurs maîtres-queux que de leurs talents professionnels ; ils n'hésitaient pas à les payer selon leur mérite : « Un cuisinier coûte autant qu'un triomphe, disait Pline et, en effet, certains avaient des appointements se montant jusqu'à 4 talents (100.000 francs-or). Les Siciliens étaient réputés pour les fritures et la pâtisserie.

Bien peu ont laissé leur nom dans l'histoire ; Athénée, si prolixe sur les cuisiniers grecs, passe sous silence ceux de Rome, ses contemporains ; nous savons que Dama, qui fut chef chez Cassius Nomentanus, puis chez Salluste, acquit une fortune considérable ; le poète Martial aurait été le fils d'un cuisinier. Il y avait un collège des cuisiniers (*collegium coccorum*) qui siégeait sur le Palatin.

Lorsqu'un plat avait été particulièrement réussi, le cuisinier était mandé dans le triclinium, recevait des félicitations publiques ; on lui offrait une coupe de vin, accompagnée d'une gratification ; pendant son séjour en Asie, Antoine fit remettre à son cuisinier la maison et les biens d'un riche citoyen de Magnésie, libéralité qui d'ailleurs ne lui coûtait rien ! Lorsque, au contraire, un dîner avait été manqué, le chef risquait d'être mis aux fers ou fustigé publiquement.

Alexandre Sévère ne manquait jamais de pourvoir d'un chef capable ceux qu'il désignait pour gouverner les provinces.

Louis Bouilhet, documenté par son ami Gustave Flaubert, a dépeint, en fort beaux vers, dans son poème de *Melænis*, le rôle important que tenait à Rome un grand cuisinier.

Dans une maison bien montée, la cuisine était dirigée par un chef, *archimagirus* assisté d'un sous-chef, *vicarius supra coccos*, avec une nombreuse brigade ; le *promuscundus* faisait les achats et distribuait la nourriture aux esclaves ; il surveillait les provisions quand il n'y avait pas un *procurator* spécial ; à son défaut, la table des serviteurs et des esclaves était dirigée par un *suppronius* ; le *focarius* allumait et entretenait le feu, le *coctor* était un potagiste, le *coquus*, un rôtiisseur ; au *fornicarius* revenait le travail du four ; le *libarius* était un pâtissier, le *dulciarius*, un confiseur ; le *pistor* faisait le pain et les pâtes ; il y avait encore un trancheur (*scissor*) et un *structor* pour dresser les plats, sans parler des cavistes et des sommeliers. Pareille division du travail se trouvait dans le service de la salle, sous les ordres du *triclinarchês* (maître d'hôtel), commandant les *triclinarii*, valets de salle à manger ; les *ministratores* apportaient les plats, les *analectæ* les desservaient ; l'huissier (*nomenclator*) désignait les plats et les commentait, quand le maître de la maison ne s'était pas réservé ce soin ; le *pocillator* versait le vin dans les coupes présentées par les échantons ; le *lectisternator* dressait les lits, les *scoparii* avaient la charge, qui était loin d'être une sinécure, de nettoyer le sol ; dans certaines maisons il y avait un *degustator* pour faire l'essai. *Quantum hominum unus venter exercet !* disait Sénèque.

ÉCRIVAINS CULINAIRES.

Les agronomes, Caton, Varron, Columelle, Palladius, nous ont transmis de nombreuses recettes ; leurs œuvres

réunies ont été publiées pour la première fois en 1472, à Venise, chez Nicolas Jenson, sous le titre de *Scriptores rei rusticæ*, et bien souvent rééditées depuis ; l'*Histoire naturelle*, de Pline, est également une source de renseignements ; l'édition princeps parut en 1469, chez J. Spira. Les traités culinaires proprement dits étaient rares chez les Romains qui avaient à leur disposition les nombreux ouvrages grecs ; les trois livres du chevalier Mattius (Le Cuisinier, le Sommelier et le Fabricant de conserves), ne nous sont pas parvenus, et du fameux traité d'Apicius nous ne possédons que des fragments.

Appartenant à une famille opulente qui comptait déjà plusieurs gourmands notables, Marcus Apicius, qui vivait sous Tibère, naquit vers l'an 25 av. J.-C. ; il mena l'existence voluptueuse d'un amateur effréné de bonne chère et d'amours socratiques. Gastronomes érudit, possédant tous les manuscrits grecs traitant de la question, il publia, semble-t-il, un *Ars magirica*, qui ne nous est pas parvenu et que nous ne connaissons que par un abrégé, écrit deux siècles environ après sa mort. On a admis qu'il tenait une école de gastronomie et que cet abrégé aurait été copié sur des notes prises par un de ses élèves. De cet abrégé, on possède douze manuscrits, dont les plus anciens sont du ix^e siècle ; les autres étant des copies, la plupart du xv^e. Au v^e siècle, un Germain, nommé Vinithar, paraît avoir eu à sa disposition le manuscrit original dont il a extrait 31 recettes qui, dans les éditions récentes, ont été jointes aux dix livres d'Apicius.

La première édition fut imprimée à Venise, sans date, par Bernardus de Vitalibus, la deuxième, à Milan, par Guillaume Signerre, en 1498 ; il existe de nombreuses rééditions et des traductions ; la plus récente, et de beaucoup la meilleure, malgré quelques interprétations un peu hasardeuses, a été donnée, en 1934, par le regretté

Bertrand Guégan, qui l'a enrichie de notes des plus érudites, auxquelles il a été fait de nombreux emprunts.

L'ouvrage est divisé en dix livres, dont les titres sont grecs : *Epimelès* ou le Diligent, *Sarcoptès*, ou le Charcutier, *Cepuros*, ou le Potager, *Pandectès* ou le Répertoire, *Ospreos*, ou le Légumier, *Aeropetès*, ou l'Oiseau, *Politelès*, ou le Magnifique, *Tetrapus*, ou le Quadrupède, *Thalassa*, ou la Mer, *Alieus*, ou le Pêcheur. Nous ignorons ce que sont devenus les autres livres (*in Turdis*, *in Ficululis*, *in Pavo*, *in Fasiano*) dont les titres figurent dans certains manuscrits. Les recettes ne suivent d'ailleurs pas cette division en chapitres et sont distribuées sans ordre.

Il existe sur Apicius un certain nombre d'anecdotes : celle des squilles qu'il alla chercher en Afrique a déjà été relatée (p. 196) ; passons sur ses relations avec Séjan, dont il aurait eu les faveurs avant Tibère, selon Athénée. Ayant englouti la majeure partie de sa fortune dans ses débauches et s'apercevant qu'il ne lui restait plus que 10 millions de sesterces, il mit fin à ses jours, plutôt que d'être obligé de restreindre son train de vie ; il était âgé alors de 55 ans et son suicide se place aux environs de l'an 30 après J.-C. Il eut un descendant qui vécut sous Trajan et qui aurait partagé tous ses goûts, et qui, ayant trouvé un moyen de conserver les huîtres fraîches, put en envoyer à l'empereur, alors dans le pays des Parthes, à plusieurs journées de la mer.

Le traité d'Apicius fit autorité, non seulement à Rome, mais dans toute l'Europe gourmande, pendant la plus grande partie du Moyen Age ; les recettes, d'inspiration grecque, sont pour la plupart surchargées de condiments, dans un mélange qui nous semble bien hétéroclite ; avec un peu de bonne volonté, on peut cependant y voir, comme le fait M. Bertrand Guégan, l'esquisse de quelques-uns de nos plats modernes.

Les ragoûts et les hachis y tiennent une grande place ; ils étaient fort en honneur sur les tables romaines, où les convives, dépourvus de fourchettes, pouvaient les prendre à la cuillère. Sénèque se plaint de l'abus qu'on en fit : « Je me souviens d'avoir entendu parler jadis d'un plat fameux, dans lequel un glouton, pressé de se ruiner, avait jeté pêle-mêle tout ce qui suffit aux gens fastueux pour une journée entière ; on y voyait des spondyles, des conques de Vénus, des huîtres dont on avait retiré les bords qui ne se mangent pas, des oursins de mer qui séparaient ces diverses coquilles les unes des autres, des mulets hachés et sans arêtes formaient une sorte de plancher sous ce ragoût. Désormais on est las de manger les mets un à un, on rassemble toutes les saveurs en une seule, la table fait l'office de l'estomac rassasié. Je m'attends à voir servir des mets tout mâchés. Fait-on beaucoup moins en ôtant les os et les coquilles et en chargeant le cuisinier du travail de nos dents ? La gourmandise trouve trop pénible de s'arrêter à chaque mets, il faut les servir tous ensemble et de mille saveurs faire une saveur unique !... »

En comparant certains plats tarabiscotés à « du vomir de chien », Théodore de Banville n'a fait que répéter Sénèque.

Un des plats les plus en vogue au temps de la Rome impériale était le *porcus trojanus*, ainsi nommé par analogie avec le cheval de Troie : la recette ne s'en trouve pas dans les fragments conservés d'Apicius, mais Athénée comble cette lacune ; au cours du repas chez Laurentius « on nous servit un jeune porc dont une moitié avait été rôtie avec beaucoup d'art, et l'autre — cuite au bouillon. Aucune ouverture n'était visible. Le cuisinier, plein de talent, montra que la bête avait été saignée par une petite plaie faite sous l'épaule, par laquelle il enleva les

entrailles et lava l'intérieur avec du vin, à plusieurs reprises. Il fit ensuite cuire au bouillon avec beaucoup de poivre, des grives, diverses volailles, des tétines et des vulves de truie, des jaunes d'œufs, des ventres de poules, avec leurs grappes d'œufs remplies d'un jus exquis, du hachis de viandes poivrées. Il fit ensuite entre toutes ces viandes par le gosier, puis, après avoir entouré une moitié du porc avec une pâte faite de farine d'orge d'huile et de vin, il le fit rôtir au four ; lorsque la peau eut pris une belle couleur, il fit bouillir l'autre moitié après avoir retiré la pâte. »

LA SALLE A MANGER

Un Romain de condition ne se contentait pas d'une seule salle à manger ; il lui en fallait au moins trois, différemment orientées selon les saisons ou de dimensions différentes, selon le nombre des convives ; à Pompéi Pline en avait trois dans sa villa, une pour quand il dînait seul, une seconde pour recevoir des intimes, une autre pour la foule des invités. Pétrone en prête quatre à Trimalcion. Lucullus distinguait les siennes par le prix qu'il affectait au repas ; surpris à l'improviste par Cicéron et César qui voulurent partager son repas sans lui permettre d'y rien modifier, il put leur offrir un festin splendide, rien qu'en ordonnant de servir dans le salon d'Apollon, où la dépense était fixée à 100.000 sesterces. Il se fit construire une salle à manger dans une immense volière, fantaisie qui ne fut pas imitée, comme on l'a vu. Néron aurait eu une salle à manger tournante, imitant le mouvement circulaire du monde ; il soupait parfois à la Naumachie, au Champ de Mars ou au Grand Cirque fermés alors au public, ou encore sur la plage d'Ostie : Caligula se fit construire des salles à manger flottantes sur des bateaux spécialement aménagés.

Ces *triclinia*, deux fois plus longs que larges, étaient ornés de colonnes, les murs en étaient revêtus de marbres exotiques ou de marqueteries somptueuses, le sol dallé de marbre ou de mosaïque, jonché de pétales de fleurs ; il y avait aux murs des fontaines de parfums.

« On se regarde comme misérables, dit Sénèque, quand les murs ne brillent pas de belles pièces de marqueterie achetées à grands frais et arrondies par le ciseau, si, au marbre d'Alexandrie ne se mêlent pas des incrustations de marbre de Numidie, si, à l'entour, ne règne pas un cordon de mosaïque dont les couleurs, à grand'peine assemblées, imitent la peinture, si le plafond n'est pas lambrissé de verre. Nous en sommes arrivés à un tel point de délicatesse que nous ne voulons plus marcher que sur des pierres précieuses... »

Il nous apprend encore qu'il y avait des plafonds mobiles, changeant à chaque service, permettant de faire descendre des tables toutes dressées ou de faire tomber une pluie de fleurs.

César, dans ses campagnes, emportait avec lui des panneaux de marqueterie et des pièces de mosaïque pour orner ses logements.

Le triclinium était toujours de plain pied ; il y eut autrefois des salles à manger à l'étage (*Cœnaculæ*) garnies de chaises et non de lits, elles furent transformées en chambres d'habitation.

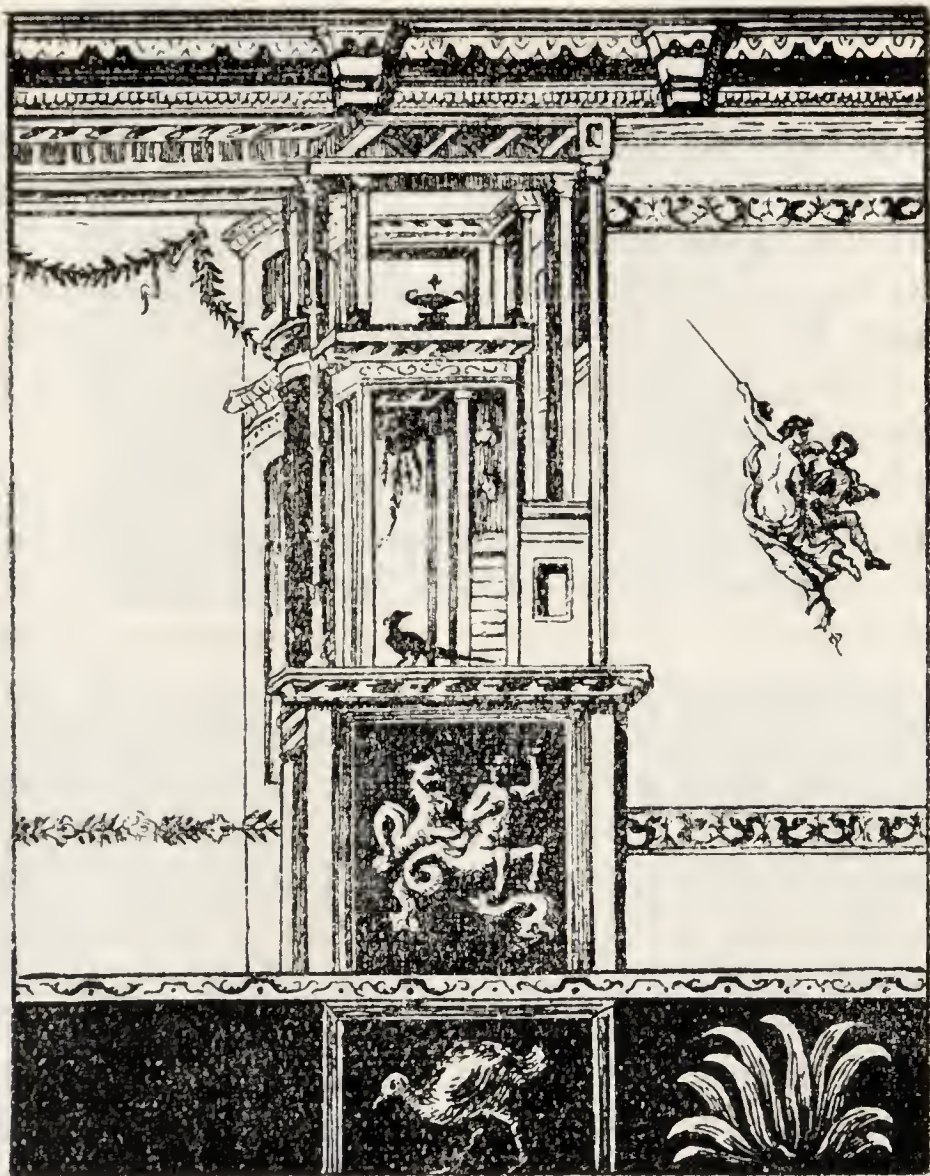
Le mobilier. Les Romains mangeaient couchés ; seuls les enfants et les esclaves mangeaient assis. Les lits, sur lesquels on montait par un escabeau (*subsella*) et qu'Héliogobale voulut en argent massif, étaient au nombre de trois, disposés autour d'une table carrée, un côté restant libre pour le service ; garnis de matelas et de couvertures moelleuses, ils comportaient trois places. La place d'honneur (*locus consularis*) se trouvait à droite, sur le

lit du milieu; des deux autres lits, celui de gauche (*lectus summus*) et celui de droite (*l. imus*), la place privilégiée était à gauche, du côté du montant; les occupants étaient allongés de biais, le coude gauche appuyé sur un coussin. Sous l'Empire, un lit unique, en arc de cercle (*stibadion*), fut disposé autour d'une table ronde; les places d'honneur étaient aux extrémités. S'il y avait plus de neuf convives, on disposait autant de triclinia ou de stibadia qu'il était nécessaire.

Les *tables*, basses et portatives, remplacées à chaque service, devinrent aussi un objet de luxe; Cicéron en paya une la valeur de 200.000 francs-or; le vertueux Sénèque en possédait 500 en bois de citronnier garnies d'ivoire. Les *chaises* n'existaient que dans certaines maisons, comme chez Auguste (« Prends un siège, Cinna... »). Le fauteuil à bras (*thronos*), attribut de la divinité, était réservé aux personnages qu'on voulait particulièrement honorer; sous le nom de *cathedra*, il servait au maître d'école ou au prêtre; on en trouvait dans le gynécée. Dans la salle à manger on ne voyait que des bancs (*scamnæ*), des tabourets (*sellæ*) ou des pliants.

Comme autres meubles, la salle à manger ne possédait que des étagères (*mensæ vasuriæ*), des guéridons ou des trépieds à branches pliantes (*trapézophores*), où l'on exposait les objets les plus précieux de la maison. Le *cartibulum*, table de service au temps où l'on mangeait dans l'atrium, fut souvent conservé au triclinium, comme dressoir. L'*armarium* (d'où armoire), où autrefois l'on conservait les armes, devint un buffet.

L'*éclairage*, assuré de jour par de larges baies sans vitres, l'était de nuit par des torches, des flambeaux de résine ou de cire, par des lampes à huile posées sur des lampadaires ou en appliques sur les murs, par des candélabres mis sur table ou sur le sol, selon leur grandeur.



En haut : Peinture murale (Pompéi).

En bas : Festin sur lit en sigma.

Le *chauffage* se fit d'abord par des réchauds ou des braseros, par des sortes de fourneaux portatifs, puis, dès la fin de la République, par l'*hypocauste*, foyer disposé sous le plancher et qui répandait la chaleur sur le sol et dans l'épaisseur des murailles. Cet ingénieux système ne chauffait qu'une seule pièce et ne peut être considéré comme un « chauffage central ».

Vaisselle et ustensiles de table. — La vaisselle d'argent et même d'or devint commune et les parvenus étaient des plats de dimensions colossales dont ils inscrivait parfois le poids sur le marli, comme Trimalcion ; certains étaient ciselés avec art. Vitellius fit fabriquer, dans des fours spécialement construits, des « plats étangs », dont l'un fut consacré aux dieux et conservé jusqu'au règne d'Adrien qui le fit fondre ; Cléopâtre ne servit Antoine que dans de la vaisselle d'or. L'abus devint tel que Tibère décréta que les plats d'or seraient prohibés des repas et uniquement réservés aux temples pour les sacrifices, défense qui ne tarda pas à rester lettre morte. Héliogabale se soulageait dans des vases d'or ou des coupes de prix. « *Onus ventri auro excipit*, dit Lampride, *et in myrrhiniis et onychinis minxit.* »

L'argenterie devint une nécessité. Alexandre Sévère, qui ne posséda jamais plus de 200 livres de vaisselle d'argent et qui en empruntait en cas de besoin, en fournissait aux gouverneurs des provinces une certaine quantité qu'ils devaient restituer avec leurs charges.

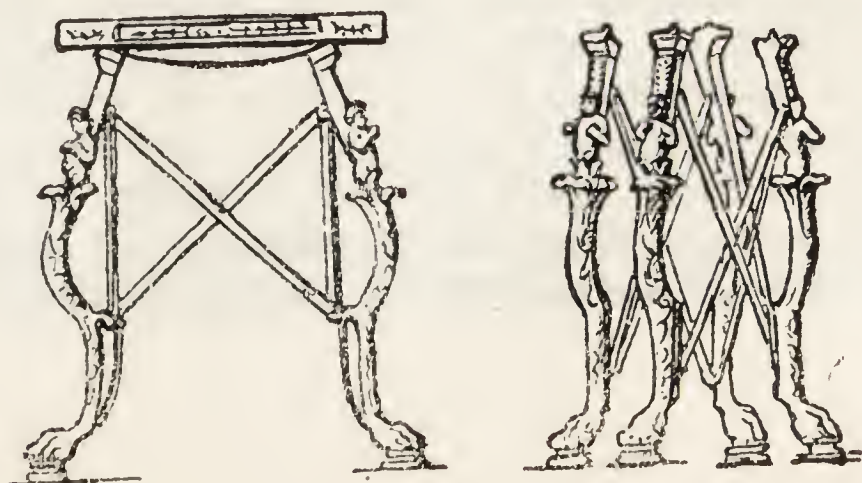
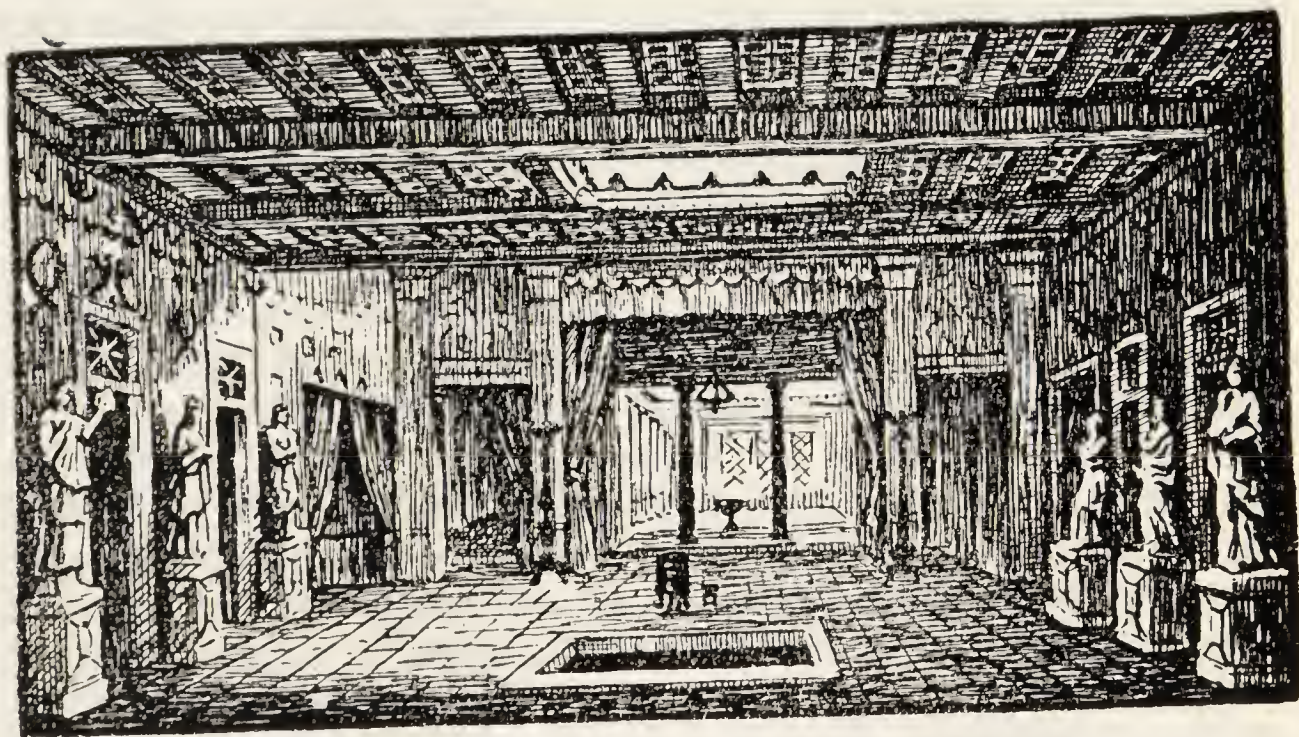
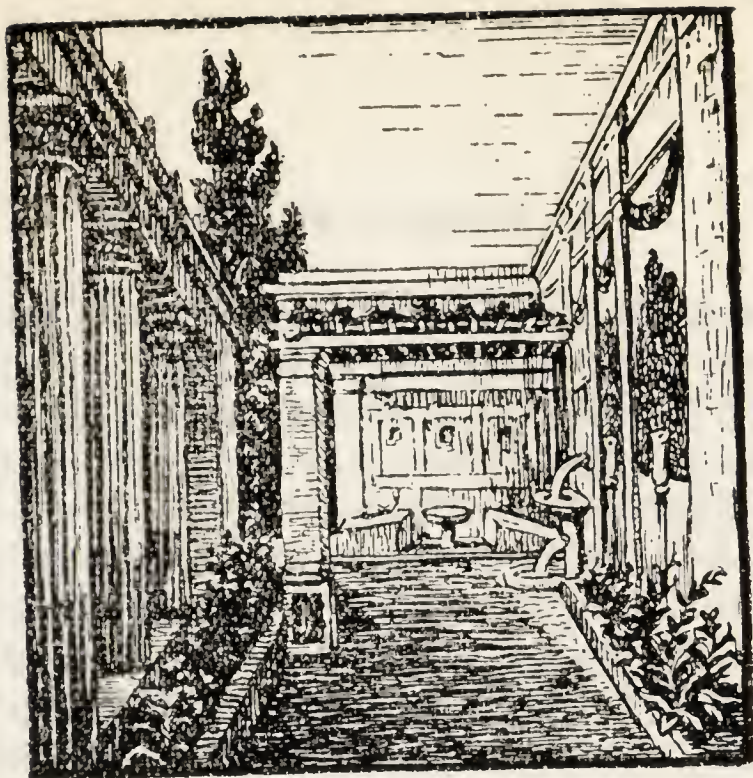
Les gens de condition modeste se contentaient de plats en cuivre ou en faïence, plus ou moins ornés.

Description de la planche ci-contre :

En haut : Cour et salle à manger d'été de la maison de Salluste.

Au milieu : Vue intérieure de la maison de Pansa : atrium avec compluvium et impluvium.

En bas : Table pliante en bronze.



Parmi les plats, le *gustatotrium* était un surtout ou grand plateau supportant des écuelles contenant les hors-d'œuvre. Le *ferculum*, de très grande taille, en bois, en métal ou en argent, contenant tous les éléments d'un service (on parlait d'un repas à trois, quatre *fercula* ou davantage) ; le *repositorium*, où plusieurs plateaux s'étagaient les uns sur les autres, avait le même objet. La *scutella*, grand plateau ouvragé, servait à porter les coupes ; le *catinum*, plat profond et creux, en forme d'écuelle, pour les sauces, les ragoûts, les soupes, les légumes ; la *patina* ou *patella* était aussi un plat creux, muni d'un couvercle, servant à faire cuire les aliments et pouvant être mis sur table, la *patena* ne servait qu'au service de table ; et l'on peut encore citer les *paropsis* (bol avec couvercle), l'*apsis*, écuelle en forme de calotte, le *lanx* ou grande assiette, le *pultarius*, pot à bouillie ou à potage, en forme d'entonnoir renversé, la *concha*, tourtière en forme de coquillage, les *discus*, *orbiculum*, *mazonium*, plats à gâteaux. L'*acétabulum* était une petite coupe renfermant du vinaigre, mise sur table.

Ustensiles de table. — Le couvert était réduit à sa plus simple expression ; les couteaux (*cultelli*) ne servaient qu'au trancheur ; les fourchettes n'existaient pas ; en cuisine, on retirait les viandes du pot au moyen d'un croc (*harpage*), la grande fourchette à trois dents (*fuscinacula*) n'était employée que pour les sacrifices, très rarement en cuisine, jamais à table où l'on mangeait avec les doigts ou à l'aide d'une cuiller ; il y en avait de différentes tailles : la *trulla*, louche, la *ligula*, de la contenance d'un quart de cyathe (environ un décilitre), dont le manche se terminait par un bouton ou une patte d'animal, et le *cochlear*, plus petit, à manche pointu, pour percer les œufs et vider les coquillages. Le couvert était complété par des cure-dents en bois de lentisque et, raf-

finement bien romain, par une belle plume rouge de flamant, destinée à chatouiller la gorge pour provoquer le vomissement quand l'estomac était plein à refus et qu'on voulait recommencer sur de nouveaux frais !

Linge de table. — Les invités étaient munis d'une serviette personnelle, tant pour protéger leurs vêtements que pour emporter les cadeaux (*apophoreta*) et les reliques. On leur offrait encore une *mappa*, souvent richement brodée ou tissée d'or, qu'ils plaçaient devant eux pour s'essuyer les mains, et un *sudarium*, qui s'attachait autour du cou, pour éponger la sueur et essuyer la bouche ; ce ne fut qu'à partir du règne de Domitien que les tables furent garnies de nappes (*gausappæ*) en tissu pelucheux.

L'absence de fourchettes nécessitait de fréquentes ablutions dont étaient chargés des esclaves circulant dans la salle, munis d'aiguières précieuses contenant de l'eau parfumée, d'un bassin d'argent et d'une serviette qu'ils portaient sur l'avant-bras.

Le vin, mélangé dans le cratère, était servi par des échansons dans des coupes dont la plupart avaient des formes et des noms grecs ; le *cæpis* ou *cæpedo* et ses diminutifs, *cæpula*, *cæpeduncula*, qui avaient la forme d'un tastevin, étaient seuls spécifiquement romains. Ces coupes étaient en métaux précieux ou en ambre, enrichies de pierreries, puis vint la mode des vases myrrhins, faits d'une sorte de cristal, très fragiles et d'un grand prix ; « il parut pitoyable, dit Sénèque, d'avoir une vaisselle à l'épreuve des chocs ».

LES REPAS.

Aux temps anciens on faisait trois repas par jour, le *jentaculum*, déjeuner, la *cæna*, dîner, et la *vesperna*, sou-

per ; à la période classique, la *vesperna* disparut et il y eut *jentaculum*, *prandium* (second déjeuner) et *cœna*. Sous Trajan, à part quelques tenants des anciens usages, on supprima le *jentaculum* (aussi appelé *silatum*, parce qu'il se composait souvent de pain frotté d'ail), remplacé, sur le conseil des médecins, par un simple verre d'eau fraîche, pris vers la quatrième heure (vers 8 heures en été, entre 9 et 10 en hiver) ; le *prandium*, pris entre la sixième et la septième heure (entre onze heures et midi) était également un petit repas de viande froide, de légumes et de fruits, arrosé d'un peu de vin ou d'eau fraîche. Pour ces deux repas, qui se prenaient habituellement dans l'*atrium*, on ne dressait pas les tables, on ne faisait d'ablutions ni avant, ni après.

La *cœna* était le repas important, servi toujours dans le *triclinium*, après la fin de la journée de travail, c'est-à-dire après 17 ou 18 heures chez les Romains ennemis du surmenage. Certains gloutons, comme Néron, se mettaient à table dès midi pour y rester parfois jusqu'au lendemain matin :

*Il se mettait à table au lever de l'aurore ;
L'aurore en revenant l'y retrouvait encore,*

dira Berchoux.

La *merenda*, jadis repas du soir, devint une simple collation ou goûter, pris l'après-midi par les femmes et les enfants ; le *convivium* était un banquet, le *symbola* un pique-nique où chacun payait son écot, la *commisatio* était la seconde partie du repas, répondant au symposium des Grecs ; de nouveaux convives arrivaient, on tirait au sort un *rex convivii* ou *arbiter bibendi* qui réglait le choix et le mélange des vins, faisait boire à la ronde ou portait des toasts en indiquant à chacun le nom-

bre de coupes à vider, généralement autant que le nom de la personne à honorer comptait de lettres : il fallait se soumettre « *aut bibat aut abeat !* ». Sous l'Empire, il fut de protocole de porter toujours la santé de l'Empereur et de boire à l'armée. Les *liberæ cœnæ* étaient des orgies.

Tous les anniversaires familiaux étaient prétextes à des festins ; on célébrait les *naissances*, le jour de la lustration, au huitième jour pour les garçons, au neuvième pour les filles, on banquetait pour le sevrage, pour la puberté. Les *repas funéraires* se prenaient, le premier en présence du décédé, on recommençait au huitième jour, pour l'inhumation ou la crémation, ainsi qu'aux anniversaires où l'on aspergeait la tombe de vin, de miel et de lait. Les laitues et surtout les fèves faisaient obligatoirement partie de ces agapes funéraires.

Les *sacrifices* donnaient encore lieu à des repas ; on faisait consumer sur l'autel le foie, les reins, la graisse et la queue de la victime. Sauf dans les sacrifices propitiatoires, où les restes appartenaient aux prêtres en totalité, ceux-ci ne conservaient que la poitrine, les mâchoires et l'épaule gauche ; le reste était rendu à l'offrant qui devait le consommer le jour même ; aussi profitait-il de cette occasion pour inviter ses amis. Les prêtres avaient des tables bien approvisionnées ; la somptuosité de celle des prêtres Saliens passa en proverbe ; des prêtres « épulons » étaient chargés de régler le service et le cérémonial des festins en l'honneur de Jupiter ou des grands dieux.

Fêtes populaires. — Les diverses solennités — et elles étaient nombreuses — étaient accompagnées de repas publics et de véritables débauches. Lors de son triomphe, César traita, en plusieurs jours, toute la populace ; il lui fallut 1.022 salles, 22.000 tables, pour 260.000 convives

auxquels il fit distribuer des amphores de vin de Falerne, de Chio, de Lesbos et de Messine. Lucilius Gamala traita à deux reprises, tous les habitants d'Ostie en 217 salles.

Les fêtes religieuses donnaient lieu aux scènes les plus répugnantes de gloutonnerie et d'ivrognerie ; le peuple mangeait sous les portiques et dans les cours des temples. Les chrétiens imitèrent cet exemple en festoyant dans les basiliques et sur les tombes des martyrs ; saint Augustin eut beaucoup de peine à réagir contre cet abus.

Ordre et marche d'un repas. — Les invités, convoqués par un esclave spécial (*vocator* ou *invitator*), arrivaient à l'heure précise, car on n'attendait jamais les retardataires ; ils étaient accompagnés de leurs esclaves qui, dès leur arrivée, les revêtaient d'une tunique de laine (*synthesis*) en remplacement de leur toge, et changeaient leurs chaussures pour de légères sandales pourpres ou violettes. S'ils n'assistaient pas au repas, ils revenaient à la fin, pour remettre à leur maître ses vêtements de ville et pour l'accompagner (il en avait souvent besoin!) ; ceux qui n'avaient pas d'esclaves étaient accompagnés par ceux de l'hôte. Après les premières ablutions et parfois après un bain, on pénétrait dans le triclinium où il fallait entrer par le pied droit ; un serviteur était chargé de rappeler cet usage aux distraits. Il était alors d'étiquette de se couronner de fleurs. Ces lois de la table, *sacræ mensæ*, étaient observées religieusement, dit Tacite, et Cicéron ajoute que ceux-là mêmes qui se jouaient du sacrilège et du crime n'eussent pas osé les violer. Les invités pouvaient amener un ou deux amis, « les ombres » ; quant aux parasites, qui s'invitaient d'eux-mêmes, il dépendait de l'*ostrarius* (portier), de leur accorder ou de leur refuser l'entrée, selon les consignes reçues ou selon son bon plaisir ; certains, plus ou moins attachés à la maison, y étaient reçus par intermittence, d'autres,

écornifleurs professionnels, cuirassés contre toutes les rebuffades, se faisaient accepter en servant de gazette vivante, en colportant les nouvelles, les menus potins du jour ; ils n'étaient pas admis sur les lits et se tenaient sur les bancs.

Au temps de la République romaine, les patriciens avaient des « clients », auxquels ils servaient de protecteurs, en échange de quelques menus services ; ils les recevaient à leur table, d'une façon toute patriarcale. Avec le temps, l'usage se modifia, le repas traditionnel fut remplacé par une distribution de viandes froides, remises dans de petites corbeilles appelées *sportulæ* ; plus tard, sous Néron, le nombre des clients ayant augmenté par suite de l'extension du paupérisme, il se fit une nouvelle infraction à l'antique coutume, et l'on remettait aux clients, à dates fixes, une petite somme d'argent, de la valeur de dix sesterces, au lieu de nourriture, et cette aumône conserva le nom de sportule. A partir de ce moment, le client pauvre devint le parasite, qui n'était plus que rarement convié aux repas, pour y être le sujet de nombreuses avanies, mettant en gaité l'hôte et ses invités, excitant le mépris des serviteurs.

Avec sa véhémence habituelle, Juvénal dépeint les humiliations auxquelles est en butte le pauvre Trebus dînant chez le riche Virion ; le vin qu'on lui verse serait bon tout au plus pour dégraisser la laine, aigre et brûlant, il cause des contorsions de corybante à ceux qui l'ingurgitent, tandis que le maître boit d'un vieux vin d'Albe ou de Sétie dont l'étiquette disparaît sous une couche de moisissure ; à Trebus, point d'eau glacée. Virion se sert d'une coupe d'ambre, richement incrustée. le client se contentera d'une tasse fêlée et, si par hasard on lui confie une coupe d'or, on placera ostensiblement derrière lui une sentinelle chargé d'en compter les per-

les (selon la mode, Virion portait des bagues dont les pierres étaient mobiles et, qu'à table, on fixait momentanément sur les coupes, pour montrer son opulence)

Virion est servi par un bel esclave, Trebus par le dernier de la maison ; Virion mange d'un pain blanc, délicat, pétri de fleur de froment, à Trebus on jette un morceau de pâte grossière et déjà moisie, propre à ébranler les molaires. On apporte à Virion une superbe langouste dépassant la longueur du plat et entourée d'un rempart d'asperges, à Trebus on glisse un crabe avec une sauce faite de la moitié d'un œuf ; c'est avec la plus fine huile de Vénafre que Virion arrose son poisson ; Trebus n'aura que de l'huile de lampe, puante. Virion se régale d'un surmulet, venu des rochers de Taurominum, puis d'une murène monstrueuse, pêchée dans les gouffres de la Sicile ; le parasite se contentera d'une petite anguille, effilée comme une couleuvre, ou de quelque médiocre poisson du Tibre, pris à l'embouchure des égoûts. Au deuxième service, on présentera à Virion un foie d'oie grasse, une poularde aussi grosse qu'une oie, un sanglier digne d'être percé par les traits du blond Méléagre, avec des truffes si l'on est au printemps, et que les orages tant invoqués ont permis d'augmenter le festin d'un plat si désiré ; tout cela passe sous le nez de Trebus.

Le maître d'hôtel et l'écuyer-tranchant servent le maître de la maison au son de la musique, en exécutant une danse savante, selon les principes de l'école dont ils sont sortis. Arrivent des champignons ; Virion reçoit un bolet superbe, comme ceux qu'aimait l'empereur Claude avant le dernier que lui apprêta son épouse ; le client se voit offrir des mousserons suspects et, au dessert, tandis que Virion se délecte de fruits dignes du verger d'Alcinoüs ou du jardin des Hespérides, on place devant les clients quelques pommes à moitié pourries.

Et ce n'est point par avarice que Virion agit ainsi, mais pour se repaître des humiliations infligées, qui d'ailleurs n'empêcheront pas Trebus d'accourir chaque fois qu'il sera appelé !

Martial, qui vécut longtemps en parasite, entame le même sujet (Epître III, Livre X) : « Lorsque tu m'invites à ta table, maintenant que je suis dispensé de tendre la main comme auparavant, pourquoi ne pas me faire servir les mêmes mets qu'à toi ? Tu savoures des huîtres engraisées dans le lac Lucrin, moi, j'ai une moule dont l'écaille me déchire la bouche ; tu dégustes d'excellents bolets, moi, de grossiers champignons destinés aux pourceaux ; à toi, un turbot, à moi, une limande ; tu te gaves du croupion d'une blanche tourterelle, tandis qu'on place sur mon assiette une pie morte en cage. Comment se fait-il, Ponticus, qu'en soupant avec toi, je soupe sans toi ? Puisque la sportule est supprimée, que cela me profite au moins, mangeons les mêmes aliments ! »

C'est sous forme d'invocations que Lucien fait entendre le même son dans ses *Saturnales* : « Enjoins aux riches, ô Saturne, qu'ils aient à inviter, tantôt quatre, tantôt cinq clients à leur table, et que les choses se passent, non pas selon l'usage actuellement en vigueur, mais d'une manière conforme à l'égalité démocratique. Que tout le monde reçoive des portions égales, que tel des convives ne soit pas à même de se gorger de tel ou tel plat que l'esclave chargé de le servir tient à sa disposition jusqu'à ce qu'il n'en veuille plus, tandis que le même esclave, arrivé près de nous, passe bien vite, alors que nous nous mettons en devoir de nous servir, et ne fait que montrer le plat où il ne reste plus qu'un débris de pâte. Il ne faudrait pas non plus que le trancheur place devant le maître la moitié d'un sanglier et la hure tout entière.

lorsque, à nous autres, on ne donne que quelques os recouverts de graisse. Ordonne aussi que les échantons des riches soient un peu moins lents à nous servir, qu'ils ne se fassent pas appeler dix fois pour le moins par chacun de nous demandant à boire, mais qu'ils versent à notre première requête ; que, dès le début du repas, ils nous donnent, comme au maître, une grande coupe et qu'ils l'emplissent à plein bord ; tâche d'obtenir qu'il n'y ait qu'un seul et même vin pour tous les convives, car enfin, il n'est écrit nulle part que le patron doive s'enivrer avec un vin parfumé et que nous devions boire une piquette qui donne la colique... »

Après une libation à Jupiter (*ab Jove principium*), le repas débutait par la *gustatio* ou *promulsis* (parce qu'on y servait du vin miellé, *mulsum*), autrefois simple service de hors-d'œuvre, comportant des œufs (d'un usage tellement habituel qu'on ne les mentionnait même pas sur les menus), des salades, choux, asperges, concombres, mauves, poireaux, raves marinées, olives, champignons, truffes, poissons salés, huîtres et coquillages, se complétant par la suite, de tous les éléments d'un véritable repas avec viandes, volailles, pâtés, etc... Venait ensuite la *cœna* proprement dite, composée de deux, trois services ou davantage (*primæ, secundæ, tertiæ mensæ* ou *ferculæ*), chacun avec un ensemble de victuailles se répétant sans ordre. Avant de passer au dessert où figuraient des fruits, des gâteaux, des pâtisseries diverses, des glaces (*gelata*), des sorbets (*sorpta*), on faisait des libations aux dieux lares, annoncées par un esclave : *Dii propitii*, en jetant dans le foyer des gâteaux salés et en y répandant une petite coupe de vin.

Comme en Grèce, on avait recours à divers intermèdes pour meubler la soirée : musique, déclamation, acrobates, danseuses, combats de cailles ou de gladiateurs, selon

les milieux. Caligula aimait à digérer en voyant donner la question, Tibère jouissait de la vue des supplices, Antoine se faisait apporter les têtes des citoyens...

Revenons au menu ; le maître de la maison, à qui on l'avait remis, commentait les plats, et c'est ce commentaire qui donne la note bouffonne dans ce qu'on a appelé « les repas ridicules » où Nasidenius comme Trimalcion étalent avec suffisance une science gastronomique d'aussi fraîche date que leur fortune.

Au repas qu'offrit Lentulus à sa nomination comme flamme de Mars, on servit, d'après Macrobe, à la *gustatio*, des coquillages : oursins, palourdes, huîtres au naturel, spondyles, puis des grives, des poulardes aux asperges, une terrine de palourdes et d'huîtres cuites, de nouveaux coquillages, glands de mer blancs et noirs, spondyles, glycomorides, orties de mer, murex et pourpres, puis des becs-figues, des filets de chevreuil et de sanglier, un pâté de volailles et de becs-figues. Au deuxième service figuraient : tétine de truie, hure de sanglier, poisson, canard, sarcelles bouillies, lièvres et volailles rôties.

Ce devait être là un menu fort courant, car on en a trouvé un très analogue à Pompéi, dans la maison de Paratus, qui se proposait à l'offrir à son ami Pansa le 22 novembre 79 : *Gustatio*, huîtres, huîtres épineuses, palourdes, mauviettes, poularde aux asperges, huîtres et moules en sauce, tulipes de mer, noires et blanches. *Premier service* : spondyles, moules, orties de mer, becs-figues rôtis, côtelettes de chevreuil et de sanglier, pâtés de poulets, becs-figues en sauce aux asperges, murex et pourpres. *Deuxième service* : tétines de truie au naturel et en ragoût ; hure de sanglier, poitrine et cols de canards rôtis, canards sauvages fricassés, rôtis de lièvres, de poulets de Phrygie. Crème de farine, gâteaux de Vicence.

A ces dîners, d'où les femmes étaient toujours exclues,

régnèrent la goinfrerie, l'ivrognerie, la licence la plus effrénée ; avait-on trop mangé ou trop bu, on se soulageait en vomissant pour pouvoir manger et boire à nouveau. « Les Romains, dit Sénèque, mangent pour vomir et vomissent pour manger. » L'empereur Claude, ayant appris qu'un de ses amis s'était trouvé mal de s'être retenu à table, projeta de publier un édit, à ce que raconte Suétone, autorisant *flatum crepitumque ventris in convivio emittendi*. Dans son *Art d'aimer*, Ovide recommande aux amoureux novices de ne pas s'enivrer, ni de vomir à table « comme les maris de leurs maîtresses ».

A l'armée, les mœurs restèrent longtemps sévères. Tibère, *Tiberius Claudia Nero*, que les soldats appelaient *Biberius caldia mero* (buveur de vin chaud), une fois en campagne, vivait de l'ordinaire de la troupe, couchait sur la dure, sans vouloir de tente, et ne buvait plus que de l'oxymel ; mais, peu à peu, le luxe s'introduisit dans les camps qui s'ornèrent de portiques, de jardins d'agrément ; Adrien les fit détruire et, pour donner l'exemple, se contentait de la ration du soldat. Niger voulut proscrire l'usage de la vaisselle d'argent aux armées, pour revenir aux vases de bois, sévérité qui ne lui fut pas pardonnée.

La ration du légionnaire romain comportait 852 gr. de blé, 96 gr. de lard ou 117 gr. de mouton, une once (27 gr.) de fromage, un sextarius (0,547 litre) de vin ou de limonade acétique. Le soldat devait porter sur lui pour seize jours de nourriture, ce qui, avec son fournement, faisait un poids de 42 kilogrammes. Ce fut depuis Commode que le mouton alterna avec le lard et, sous les Antonins, on introduisit le biscuit (pain passé deux fois au four pour assurer sa conservation), de temps en temps substitué au pain frais, pour y habituer la troupe.

Au temps de Caton, d'après Mommsen, les esclaves

recevaient, par jour, 917 grammes de céréales (orge ou millet) qu'ils devaient moudre eux-mêmes, le pétrissage et la cuisson étant faits par la cuisine ; ils recevaient en plus, du sel, des olives, du poisson salé, de l'huile et du vin, la quantité de nourriture pouvant varier selon le travail exigé.

IVROGNES, GOINFRES, GROS MANGEURS.

Longue serait la liste de tous les personnages qui se firent remarquer par leur intempérance ; le fils de Cicéron absorbait d'un trait deux congés (près de 6 litres et demi) de vin, record battu par Novellius Torquatus qui en ingurgitait trois, ce qui lui valut le surnom de *Tri-conge* et l'admiration de Tibère. Quant aux empereurs qui se succédèrent, la gloutonnerie de certains est restée proverbiale.

César lui-même était assez indifférent à la nourriture ; il fit mettre aux fers des esclaves qui servaient à ses invités d'autre pain qu'à lui et affecta un jour de redemander de l'huile rance, refusée par d'autres, pour éviter tout reproche à l'hôte qui l'avait servie. Suétone vante la sobriété d'Auguste qui ne buvait que trois coupes par repas ; leur contenance habituelle étant d'un cyathe (0,45 litre), cela représente un litre et quart par repas, dose fort respectable, et notre historien ajoute qu'il ne pouvait dépasser six *sextantes* (5 litres et demi) sans vomir, ce qui dénote déjà un estomac d'une belle contenance.

Antoine, dont les festins avec Cléopâtre sont restés légendaires, avait formé, à Alexandrie, une sorte de club gastronomique, où l'on faisait rôtir huit sangliers pour douze convives, afin qu'il y en eût un cuit à point au moment de se mettre à table.

Tibère fut franchement ivrogne ; il passa deux jours et une nuit à boire avec Pomponius Flaccus et L. Pison, ce qui valut au premier le gouvernement de la Syrie et au second la préfecture de Rome ; il donna une grosse somme à Asellius Sabinus, pour avoir écrit un dialogue où le champignon, l'huître, le bec-figue et la grive se disputaient la première place. Caligula eut, entre autres fantaisies, celle d'imiter Cléopâtre, en buvant des perles dissoutes dans du vinaigre ; Claude mangeait et buvait toute la journée, et il fallait l'emporter de table quand il était ivre-mort ; les débauches de Néron ont peut-être été exagérées, mais on ne prête qu'aux riches !

Vitellius avait pour la table, dit Tacite, une passion insatiable et répugnante ; les villes qu'il traversait étaient ruinées par les repas qu'elles étaient contraintes de lui offrir ; Suétone ajoute qu'il dévorait sur les autels les viandes qu'on y faisait cuire et s'arrêtait dans les cabarets pour y engloutir des mets encore fumants ou qui, servis la veille, étaient à demi rongés. Il inventa un plat de dimension colossale, « le bouclier de la Minerve Poliade », où se mêlaient des foies de scares, des cervelles de faisans et de paons, des langues de phénicoptère et des laitances de murènes. A son retour de Germanie, son frère lui offrit un festin où l'on posa sur table deux mille poissons et plus de sept mille oiseaux de choix.

Commode mangeait toute la journée, même dans le bain ; il eut la bizarre et dégoûtante fantaisie d'ajouter de la fiente humaine à ses plats et d'y goûter, pour pouvoir ensuite se payer la figure de ses commensaux. Caracalla affectait la simplicité, moulait et pétrissait lui-même son blé ; son collègue Geta voulut que tous les mets de ses repas commençassent par la même lettre.

Héliogabale, le plus extravagant de ces goinfres et

demi-fous couronnés, maître de l'Empire à dix-huit ans, poussa jusqu'au délire ces fantaisies qu'on ne peut qualifier de gastronomiques ; il voulut dépasser Néron et Vitellius avec des festins ayant jusqu'à 22 services ; il avait la manie — rien de nouveau sous le soleil ! — de colorer les plats et voulait des dîners roses, pourpres ou vert émeraude, il assaisonnait les poissons avec de la poudre d'or, les lentilles avec des pierres précieuses, les fèves avec de l'ambre, le riz avec des perles ; au dessert, il faisait reparaître, imités en pâte ou en crème, tous les mets précédemment servis ; il ne mangeait que les talons des chameaux, la cervelle des autruches, la langue des paons et des rossignols. Il demandait à ses convives des recettes inédites, donnant un riche présent si le plat lui avait plu, condamnant l'auteur à en manger continuellement jusqu'à ce qu'il eût trouvé mieux, si le plat n'avait pas obtenu son suffrage.

PHILOSOPHES, ÉPICURIENS, MORALISTES.

Paul Emile, après sa victoire sur Perseus, roi de Macédoine, nous dit Plutarque dans la savoureuse traduction d'Amyot, « fit de beaux et magnifiques festins esquels il observa toutes choses en ordre et disposition merveilleuse, disant que d'une même suffisance d'entendement dépendait et procédait de savoir ordonner une bataille bien formidable aux ennemis et un repas bien agréable aux amis, car l'un et l'autre dépendent d'un bon jugement et de savoir bien ordonner. »

Varron veut que le nombre des convives atteigne au moins celui des Grâces, sans dépasser celui des Muses, que la chère soit aussi éloignée d'une magnificence ostentatoire que d'une parcimonie hors de saison ; il indique

les meilleures provenances, à savoir les paons de Samos, les gélinottes de Phrygie, les grues de Mélos, les chevreaux d'Ambracie, le thon de Chalcédoine, les murènes de Tartesse, la merluche de Pessinonte, les huîtres de Tarente, les pétoncles de Chio, l'esturgeon de Rhodes, le scare de Cilicie, les noix de Thase, les dattes d'Égypte, les glands d'Espagne.

Sénèque, qui menait une existence très frugale, malgré une immense fortune accumulée pendant ses années de faveur, reproche à ses contemporains de ne rechercher que ce qui est rare et d'un grand prix ; le superflu devient nécessaire, alors qu'on a sous la main tout ce qui suffit aux premiers besoins, le nécessaire se réduisant à n'avoir ni faim, ni soif, ni froid (*non esurire, non sitire, non algere*).

Vitupérant ses contemporains qui ne recherchaient que ce qui est rare et cher, Sénèque les apostrophe : *O miserabiles quorum palatum nisi ad pretiosos cibos non excitatur ! pretiosus autem non eximius sapor aut aliqua faucium dulcedo sed raritas et difficultas parandi facit.*

Horace, en vrai disciple d'Épicure, préfère aux repas fastueux un simple souper avec un aimable voisin où il se réglera, non avec des poissons apportés de la ville, mais avec un poulet, un chevreau, des raisins, des figues et des noix.

Juvénal, à son tour, s'élève contre le luxe de la table ; il invite son ami Persicus à s'assurer qu'il mène une vie conforme à ses principes, qu'il n'est pas de ceux qui vantent le régime frugal pour faire bombance à huis clos et, l'invitant pour le soir même, il lui donne le menu, dont le marché ne fera pas les frais : « Un chevreau gras qui n'a pas encore broûté l'herbe ni touché aux branches des jeunes saules, qui a plus de lait que de sang dans le

corps, puis des asperges, que la fermière, quittant un instant son fuseau, a cueillies dans la montagne, ensuite des œufs bien chauds, sortant du foin où les poules les ont pondus, enfin des raisins conservés, aussi beaux que s'ils pendaient encore à leurs ceps, des poires de Signie et de la Syrie et, dans le même panier, des pommes au frais parfum, qui le disputent à celles du Picenium ; on peut les manger en toute sûreté, les froids de l'hiver les ont séchées et ont corrigé leur âcreté.

« Pour les anciens sénateurs, un tel souper, quelque frugal qu'il puisse être, eût été cependant une vraie débauche... »

LES « REPAS RIDICULES ».

Ce thème a été souvent exploité ; Ennius l'aurait déjà employé dans ses *Hedyphagetica*, en adaptant un poème d'Archestrate. Lucilius relate le repas d'un avare, affectant de respecter à la lettre les lois somptuaires et faisant manger à ses invités toutes les herbes des chemins, de la chicorée ayant poussé sous les pieds des chevaux, de l'oignon pleureur et de la ciboule larmoyante.

Le repas de Nasidenius qu'Horace raconte dans sa huitième satire est comique, beaucoup moins par son menu que par les commentaires dont l'hôte accompagne les plats. Nasidenius était un riche parvenu, assisté de deux parents. Nomentanus et Porcius, il reçoit Mécène, accompagné de Varius, Viscus et Fundanus, et suivi de deux « ombres », Vibidius et Balatro ; c'est Fundanus qui raconte le festin :

Le repas débuta par un sanglier de Lucanie, entouré de raves, de radis, de laitues, de raiponce, de sauce à l'ail et de tartre de vin de Cos ; ce sanglier avait été pris par un léger vent du Midi (nous apprit doctement notre

hôte); une fois desservi, un jeune garçon, la ceinture haut attachée, vint essuyer la table, qui était fort commune, avec une gausappa, tandis qu'un autre ramassait à terre les débris propres à choquer les convives ; on vit alors s'avancer, du même pas qu'une jeune Athénienne chargée des objets sacrés de Cérès, Hydaspe au teint de bronze et Alcon, portant, l'un du vin de Chio, l'autre du Cécube ; « mais, dit Nasidenius, si tu préfères, Mécène, du vin d'Albe ou du Falerne, j'ai de l'un comme de l'autre ». Les convives mangent ensuite du poisson, des coquillages, écoutant toujours l'hôte dissenter, racontant que les pommes de paradis sont plus rouges si on les cueille au déclin de la lune ; on passe ensuite des entrailles de turbot et de plie ; Vibidius et Balatro demandent de plus grandes coupes et, au grand effroi de Nasidenius, ont vite fait de mettre les brocs à sec ; arrive une murène entourée de squilles : « Elle a été prise pleine, continue l'intarissable amphitryon, car après le frai, la chair est moins bonne ; la sauce a été faite avec de l'huile vierge de Vénafre, du garum d'Espagne et mouillée, pendant la cuisson, d'un vin d'Italie, vieux de cinq ans ; après la cuisson, le vin de Chio convient mieux ; on termine en ajoutant du poivre blanc et du vinaigre de Méthymne ; si Curtilius fut le premier à faire cuire des oursins dans leur eau, c'est moi qui ai eu l'idée de faire cuire la roquette dans l'eau rendue par les coquillages... » A ce moment, la chute d'une tenture interrompt le bagout du maître de maison, brise quelques verres et inonde les assistants d'un flot de poussière.

Le désastre une fois réparé, on apporte un immense *mazinous* sur lequel se trouvent les membres découpés d'une grue mâle, largement saupoudrés de sel et garnis de pâte, le foie d'une oie blanche femelle, engraisée de figues onctueuses, des épaules de lièvres détachées, meil-

leures ainsi, continue Nasidenius, que si on les sert avec le rable. Ce plat est suivi par des merles à la poitrine brûlée et des pigeons sans croupion, chacun de ces plats étant accompagné d'un copieux et fastidieux commentaire, si bien que les invités finissent par s'enfuir...

LE FESTIN DE TRIMALCION.

Cette description est extraite du *Satyricon*, ouvrage dont on ignore l'auteur ; un manuscrit l'attribue à un certain Petrone, nom des plus répandus et qui n'est vraisemblablement pas le favori de Néron, qualifié d'arbitre des élégances ; la scène se passe dans un port, à Naples ou à Marseille ; Trimalcion, affranchi d'origine probablement orientale, enrichi par son commerce d'armateur, reçoit à sa table un maître au cabotage, des aventuriers syriens et grecs. Le récit est coupé, à chaque instant, par des historiottes scabreuses ou des épisodes, comme celui de la matrone d'Ephèse qui inspira un des meilleurs contes de La Fontaine. Tenons-nous-en à la seule description du festin, en suivant l'excellente traduction de Laurent Tailhade, qui n'a pas craint d'employer l'argot moderne pour mieux rendre la saveur du récit.

Les invités, qui avaient été présentés à Trimalcion au jeu de paume, pénètrent dans sa riche demeure et en décrivent le luxe ostentatoire ; on s'empresse de leur laver les mains et les pieds ; des pédicures agiles les entreprennent pendant que des esclaves charment leur attente par des chansons, leur laissant le loisir d'admirer l'ordonnance du triclinium. Au milieu de la table, sur un plateau, se posait une ânesse en bronze corinthien dont le bissac renfermait des olives vertes et noires ; cette pièce était flanquée de lourds plats d'airain, dont le marli portait le nom de Trimalcion et le poids du métal ; ils sup-

portaient une pyramide de loirs, arrosés de miel et saupoudrés de sésame ; des andouillettes fumaient sur un gril d'argent et, au-dessous, se trouvaient des prunes de Syrie et des grenades.

Trimalcion fait alors son entrée. Sur un signe de lui, on tire du monte-plats une gigantesque poule en bois sculpté semblant couver ; des esclaves, toujours en musique, grattent la paille et en tirent des œufs de paon ; « Herculès à moi, dit Trimalcion, je crains que ces œufs ne soient déjà couvés, regardons toutefois s'ils sont encore mangeables. » Les convives non avertis étaient sur le point de jeter leur œuf, craignant d'y trouver un paonneau, mais un vieux pique-assiette les prévient qu'il doit y avoir là quelque friandise et, en effet, ces œufs, artistiquement boulangés en pâte ferme, recèlent un bec-figue gras dans une farce aux jaunes d'œufs convenablement poivrée.

On verse du vieux Falerne et Trimalcion fait présenter un squelette, admirablement imité, en argent.

Au deuxième service, on apporte un globe dont le pourtour était orné des signes du zodiaque ; au-dessous de chaque constellation, le majordome avait placé quelques mets la rappelant par leur forme ou leur essence : sous le Bélier, des pois chiches (pois de bélier), sous le Taureau, une pièce de bœuf, sous les Gémeaux, une paire de testicules, sous le Cancer, une couronne, sous le Lion, des figues africaines, sous la Vierge, la vulve d'une truie érigée, sous la Balance, un peson soutenant un poulain et une croustade, sous le Scorpion, un scorpène, sous le Sagittaire, un lièvre cornu, sous le Capricorne, un homard, sous le Verseau, une oie, sous les Poissons, deux mulets ; le centre supportait un rayon de miel posé sur du gazon.

Pendant que les convives contemplent ces mets, du

dernier commun, un esclave égyptien leur apporte des pains chauds dans un four d'argent, en vantant, d'une voix de fausset, les mérites de la sauce au vin et au benjoin.

« Je vous conseille de manger, dit Trimalcion, car on n'est à table que pour cela. » Surviennent quatre danseurs qui, d'une pirouette, font disparaître le couvercle du surtout, apparaît alors un nouveau festin, des poulardes grasses, des tétines de truie et un lapin garni de plumes pour figurer Pégase ; dans les angles, des poissons nageaient dans de petits bassins, arrosés de saumure pimentée par des outres que supportaient des statuettes de Marsyas.

Entre alors une troupe de nains qui changent le décor de la pièce ; des toiles peintes, des filets, représentant une scène de chasse, puis, précédés de molosses, viennent des piqueurs armés d'épieux escortant un immense *repositorium* sur lequel gît un sanglier gigantesque. La bête était coiffée d'une *pileus* d'affranchi, parce qu'elle avait été servie la veille et que les convives, repus, n'avaient pas voulu y toucher, ce qui lui avait donné la liberté. Sur ses flancs, des corbeilles de palmier renfermaient des dattes de Syrie et de Thébaïde ; des marcasins en pâte pendaient à ses mamelles pour montrer qu'il s'agissait d'une femelle. Avec un couteau de chasse, le trancheur ouvre la panse, il s'en échappe un vol de grives vivantes que des oiseleurs, appostés dans le triclinium, capturent en un instant et distribuent aux convives.

Trimalcion s'absente pour se soulager ; les invités parlent de la vie chère ; on débarrasse les tables à son retour. Un porcher d'opérette introduit alors dans la salle trois cochons, muselés et cravatés d'un collier de grelots. « Quel est celui des trois qu'il vous plaît qu'on accommode sur-le-champ ? » dit Trimalcion. « Des fricoteurs de

banlieue embrochent un poulet, un faisan ou de pareilles nénies, mes cuisiniers à moi font bouillir communément des veaux entiers dans des chaudrons d'airain. » Puis, faisant venir le cuisinier et sans plus se soucier de l'avis de ses hôtes, lui enjoint de tuer le plus âgé des porceaux. Et il se met à raconter des histoires.

Il n'avait pas épuisé ses balivernes qu'on apporte déjà la bête ; devant les invités, ébahis de tant de célérité, Trimalcion examine la pièce, fronce le sourcil : « Quoi ! ce porc n'est pas éventré ? Herculès, à moi, qu'on amène le cuisinier. » Celui-ci, affectant un air penaud, confesse qu'il a oublié de vider l'animal. « Et le poivre, et le cumin, tu l'as aussi oublié ? Qu'on le déshabille et qu'on lui donne les étrivières ! » Les convives intercèdent et Trimalcion, le visage détendu par l'hilarité, ordonne au cuisinier oublieux qui a récupéré sa tunique, d'étripper le cochon devant tout le monde. A l'ahurissement de tous, la panse crevée laisse échapper des boudins et des crépinettes. Après cette délicate plaisanterie, on voit arriver des jongleurs et des comédiens, on tire une loterie grotesque pendant que Trimalcion continue à discourir.

Puis on apporte un veau bouilli ; un trancheur, déguisé en Ajax, le découpe avec des gestes de lunatique et en distribue les morceaux à la pointe de son glaive.

Le veau est suivi d'une grande pièce en pâtisserie. Au milieu trône un Priape portant une corbeille pleine de raisins et de toutes sortes de fruits, mais, lorsque les convives veulent s'en saisir, ils s'aperçoivent que ces fruits sont imités, qu'ils renferment une eau de safran qui leur gicle à la figure, ce qui excite à nouveau l'hilarité de Trimalcion.

A ce moment arrive un ami du maître de la maison qui avait lui-même du monde à dîner et qui raconte le menu de son festin : « Nous avons eu d'abord un cochon

décoré de boudins, de saucisses de Lucanie, des gésiers parfaitement accommodés, des bettes, le tout avec un gros pain bis fait à la maison, que je préfère au pain blanc parce qu'il fortifie et tient le ventre libre ; grâce à lui, je ne pleure point quand je vais au privé. Le plateau suivant portait un ramequin froid, arrosé de miel d'Hispanie, chaud et délicieux, entouré de noix, de pois chiches, de lupins à discrétion et d'une pomme par convive. Puis vint une gigue d'ourson, un fromage mou, des raisins, quelques escargots, des animelles en hachis et des foies en cocotte, suivis d'œufs chaperonnés, de raves à la moutarde, d'un bateau de coquillages, d'une couple de limaires et finalement d'un ravier d'olives à la saumure. »

Après le récit de ce festin vulgaire, Trimalcion fait apporter les deuxièmes tables, les valets aspergent le parquet de copeaux teints au minium et au safran, ainsi que de pierre spéculaire en poudre.

L'épidipsis se compose d'un fritot de grives, de raisins secs, de noix fourrées, de cédrats piqués de clous de girofle pour imiter des hérissons. Le plat suivant soulevait le cœur par son odeur : on y voyait une oie grasse, entourée de poissons et de toutes sortes d'oiseaux. Certains convives pensent à une de ces plaisanteries des Saturnales où les aliments les plus divers étaient figurés en bran ou en terre cuite, mais Trimalcion s'explique : « Croisse mon patrimoine et non pas ma bedaine, aussi vrai que mon chef cuisina toutes ces béatilles avec la chair unique d'un pourceau ; il ne saurait être d'homme plus expert. Ordonnez, d'une vulve il fabrique un poisson, une palombe, de la cuisse il fait une tourte, d'un boyau de cochon une poularde, aussi lui ai-je donné le nom de Dædalus. »

Arrivent alors deux esclaves portant chacun une cruche à leur col ; ils feignent une dispute et frappent sur

les cruches qui laissent échapper des huîtres et des pétoncles ; un page les dresse et les offre à la ronde ; le maître-coq apporte encore des escargots sur un gril d'argent. Sur quoi Trimalcion quitte ses invités et va prendre un bain chaud.

RESTAURANTS, HÔTELLERIES.

Les *cuppediæ* étaient des magasins de comestibles ; les *popinæ*, des cabarets où l'on vendait des boissons et des aliments cuits ; ils étaient mal fréquentés, et le terme de *popino* équivalait à celui de débauché ; dans les *thermopolia* on trouvait des boissons chaudes en hiver, fraîches en été, du vin cuit ou aromatisé ; on en a retrouvé à Pompéi, ayant devant la porte un comptoir de marbre creusé d'ouvertures où s'encastrent les vases contenant les boissons et garni d'étagères où devaient être rangés des verres et des gobelets de formes et de contenance diverses, pour les gens pressés qui n'avaient pas le temps d'entrer dans la boutique. Les *cauponæ* étaient des auberges, plutôt mal famées, où l'on servait à boire, à manger et où l'on pouvait coucher ; les *ganæ*, auberges de la plus basse classe, étaient franchement des mauvais lieux.

Les prix n'étaient pas élevés dans les auberges de campagne, comme en témoigne cette note trouvée sur une stèle, dans le Samnium : Pain, un as, bouillie, deux as, vin pour le foin du mulet, deux as, pour la fille, huit as, soit, en tout, un peu moins d'un franc.

Les *tabernulæ*, les *vinariæ*, guinguettes de banlieue, n'avaient pas meilleure réputation ; le vin suret y était versé par de belles filles laissant facilement cueillir des baisers sur leurs lèvres, et l'on y sacrifiait à d'autres dieux qu'à ceux de la gastronomie ; Virgile nous en a laissé une piquante description : « La jeune cabaretière

syrienne, qui se coiffe d'une petite mître grecque, est passée maîtresse dans l'art de trémousser ses hanches au son du crotale ; dans sa taverne fumeuse, elle danse après boire des pas lascifs en frappant sur son coude les claquantes baguettes. »

DIÉTÉTIQUE.

Les médecins n'ont pas manqué de donner leur avis sur les aliments, comme on l'a vu à plusieurs reprises ; ils ne se désintéressaient pas de la gastronomie, et Galien était un des convives, avec deux autres confrères, du repas des Deipnosophistes. Celse énumère les aliments les plus nourrissants, tout en étant « d'un bon suc », à savoir : le froment, la fleur de farine, les gruaux, l'amidon, le riz, la bouillie d'épeautre, la ptisane, le fromage frais, les olives, laitues, orties, mauves, potirons, courges, pourpier ; les vulves, têtes et pieds de porc, le foie, les viandes grasses ou gélatineuses des quadrupèdes domestiques, les grands poissons comme les mulets et les loups, les oiseaux de grande taille : oie, grucs, paons, le chevreuil, le cerf, le sanglier, l'onagre, les œufs peu cuits, l'huile, le vin doux, passerillé, le vin cuit. Il range parmi ceux qui sont « de mauvais suc » le millet, le panic, l'orge, les légumineuses, le fromage vieux, les chervis, raves, radis, navets, bulbes, choux (surtout les tendrons), les bettes, concombres, poireaux, la roquette, le cresson, le cataire, la sarriette, l'hysope, la rue, l'aneth, le fenouil, le cumin, l'anis, la moutarde, l'ail et l'oignon ; les viandes maigres et les salaisons, y compris le garum, la rate, les rognons, les tripes, les poissons saxatiles à chair molle, les fruits acides ou acerbes ; il énumère d'autre part les aliments qui agissent sur la pituite, qui sont stomachiques, laxatifs ou resserrants, diurétiques, etc...

Le pain est d'autant plus nourrissant qu'il est fait de farine mieux blutée.

L'eau est la boisson la plus légère ; viennent ensuite les décoctions de céréales, le lait, le moût, puis le vin cuit, le vin réduit, les vins doux, vieux et généreux ; il déconseille les vins jeunes, austères ou épais, ainsi que le vinaigre.

Galien suit, en diététique, les principes d'Hippocrate. Cœlius Aurelianus, fervent adepte de l'école méthodiste, pour laquelle toute la pathologie était dominée par les concepts du *strictum* et du *laxum*, qui avait traduit en latin les ouvrages de Soranus et qui fit autorité pendant tout le Moyen Age, préparait ses malades, par un régime très strict avant d'appliquer la médecine relâchante ou resserrante ; dans un cas chronique, par exemple, il prescrivait, le premier jour, diète absolue ; les deuxième, troisième et quatrième jours, un tiers de la nourriture habituelle, pain bien levé, légumes herbacés, poissons et petits oiseaux, quelques exercices et frictions aromatiques légères, les cinquième, sixième et septième jour, les deux tiers de la nourriture habituelle, pain, légumes, poissons, poulet et pigeons, frictions plus énergiques et exercice plus intense ; les huitième, neuvième et dixième jours, alimentation plus forte, avec gibier, exercices violents, frictions de plus en plus énergiques. Et si, au onzième jour, le malade n'était pas prêt à recevoir la médication, le cycle recommençait, deux, trois ou quatre fois. Alors seulement on lui prescrit les relâchants ou les remèdes appropriés en le maintenant au lit et en l'empêchant de dormir.

Dans la péripneumonie, il prescrit des infusions abondantes, de la tisane d'orge, de la décoction d'amandes avec du miel et du vin au moment de la convalescence. Dans la goutte, il préconise une alimentation végétale et particulièrement les asperges, avec suppression du vin.

LE MOYEN AGE

PÉRIODE GAULOISE.

Vers le ix^e ou le x^e siècle avant notre ère, le pays qui deviendra la Gaule, alors entièrement couvert de forêts, connut une première invasion, suivie, trois siècles plus tard, par une nouvelle, celle des *Gaels*, aryens comme leurs prédécesseurs ; d'abord nomades, vivant dans des huttes ou des cavernes, par la suite ces *Gaels* ou Gaulois, devenus sédentaires, se livrèrent à l'agriculture, défrichant les forêts en y mettant le feu. Tout en vivant encore de la chasse, ils ne tardèrent pas à faire de l'élevage de chèvres, de moutons et surtout de porcs qui vivaient, à demi sauvages, dans les forêts où ils se nourrissaient de glands. Ils étaient experts dans l'art de saler et de fumer la chair de cet animal, si bien que leurs jambons firent l'objet d'un important commerce avec Rome où nous avons vu qu'ils étaient réputés, tout comme leurs volailles, surtout leurs oies, ainsi que leurs oignons.

Ils cultivèrent l'orge, l'avoine, puis le froment ; la culture de la vigne et de l'olivier fut importée par les Phocéens dans les provinces méridionales. Ils furent d'habiles boulangers et surent utiliser l'écume de la bière pour faire lever leur pâte.

Les boissons étaient l'hydromel et la cervoise, décoction fermentée d'orge, que les riches édulcoraient avec du miel ; le *zythus*, bière plus forte, était d'importation étrangère, comme l'indique son nom égyptien ; elle dut être introduite par les Phocéens, tout comme le *corma*,

semblable au cormi de l'Égypte, à base de froment. Les termes de « brasseur » et de « brasserie » dérivent du mot celtique *brace*, orge. Les Gaulois connaissaient aussi le cidre (*pomatum*), le poiré (*piratum*), le vin de mûres (*moratum*). Mais, dès qu'ils le connurent, ils adoptèrent le vin, celui des Phocéens ou le vin importé d'Italie.

Ils inventèrent les tonneaux cerclés de fer, bientôt adoptés par les Romains pour la conservation des vins, les outres restant préférées pour le transport. Ils furent aussi les inventeurs du savon, jusqu'alors inconnu à Rome.

Nous sommes peu renseignés sur leur cuisine ; le lait mélangé de sang aurait été un de leurs mets de prédilection ; des chroniqueurs nous ont conservé les noms de *Maupigyrum*, de *Dettegroust*, de *Karampié*, mais ont négligé de nous indiquer la composition de ces plats.

Athénée nous a conservé le récit du voyage fait en Gaule, au début de l'ère chrétienne, par Posidonius le stoïcien : « Ils mettent du foin sous eux, dit-il, et mangent sur des tables peu élevées au-dessus de la terre ; leur manger consiste en très peu de pain et beaucoup de viandes, bouillies ou rôties, à la broche ou sur la braise ; on les apporte très proprement, mais ils y mordent comme des fous, saisissant des membres entiers dans leurs deux mains ; s'y trouve-t-il quelque chose de dur, ils l'arrachent avec une petite épée qu'ils portent à leur côté, dans une gaine ; ceux qui habitent près de la mer mangent aussi du poisson, avec du sel, du vinaigre et du cumin, mais sans huile, car ils n'y sont pas accoutumés.

« Dans un festin, ils s'asseyent en cercle ; le plus distingué préside la compagnie, celui qui traite se met à côté de lui, les autres, selon leur rang ; ceux qui ont pour arme défensive un long bouclier se placent derrière eux ;

ceux qui portent une lance, en face ; tous sont servis comme les maîtres. Les serviteurs versent à boire dans des vases en forme d'ambiques (récipients arabes à gros ventre bombé), de terre ou d'argent, renfermant, chez les riches, du vin de Marseille ou d'Italie, chez les pauvres de la bière de froment au miel ou du corma sans miel ; ils boivent au même vaisseau, peu à la fois, mais y reviennent souvent. Les plats sont de terre, d'argent ou d'airain, remplacés, à défaut, par des corbeilles très serrées. La fin du repas est souvent ensanglantée par une coutume fort ancienne chez eux : « Celui qui se prétend le plus brave saisit un quartier de viande et si un des assistants veut lui disputer cette prétention, il se lève ; les deux rivaux luttent ensuite jusqu'à ce que l'un d'eux tombe mort. » Et Posidonius ajoute qu'ils se font accompagner à la guerre par des « parasites » chargés de chanter leurs exploits, qu'ils appellent des bardes.

Diodore de Sicile ajoute que ces festins se passaient près du brasier où rôtissaient les viandes et bouillaient les chaudières, que les Gaulois étaient servis par leurs enfants et que c'était au plus brave qu'on offrait les morceaux de choix.

Le mobilier se complétait de quelques escabeaux ; les tables grossières étaient souvent creusées d'excavations servant d'écuelles ; mais très rapidement on se servit de vaisselle en poterie ou en bronze, de formes élégantes, de récipients en bronze ou en cuivre, étamé ou plaqué. On buvait dans de grandes cornes d'urus, cerclées d'argent, dans des crânes d'ennemis tués à la guerre ou dans ceux des ancêtres.

En somme, gros mangeurs et grands buveurs (ils croiraient s'empoisonner, dit Cicéron, en mélangeant leur vin d'eau), mais aussi grands travailleurs et industriels. Les Bituriges du Berry déboisent pour exploiter les mi-

nes, les Arvernes et les Eduens de Bourgogne pour cultiver ; les Cadurques du Quercy sont célèbres pour leurs champs de lin, les Sylvanectes sont bûcherons, les habitants de Lutèce sont bateliers, à Bibracte florissent les étameurs, les bronziers, les émailleurs.

Un pays aussi prospère ne pouvait qu'exciter les convoitises des voisins d'outre les Alpes qui se souvenaient encore du *Væ Victis* de Brennus ; les Romains, appelés par les Phocéens, s'infiltrèrent plus ou moins pacifiquement en Provence et, en l'an 59 avant notre ère, César entreprit la conquête, qui dura huit ans.

PÉRIODE GALLO-ROMAINE.

L'influence romaine fut profonde et durable ; les conquérants organisèrent le travail, réunirent les artisans et les négociants d'une même profession en corporations, nanties de privilèges, dont certains persistèrent jusqu'à la Révolution ; chaque groupe se plaça sous la protection d'un dieu, plus tard remplacé par un saint. Les Gaulois de la classe élevée devinrent fonctionnaires, latinisèrent leurs noms et leurs habitudes, adoptant les mœurs du vainqueur. Service, mobilier, cuisine, tout fut à l'instar de la capitale ; on suivait les recettes d'Apicius, on abusait des condiments, même du poivre, alors vendu au poids de l'or. Lors des festins d'apparat (*cœnædapales*), des lits sont disposés en arc de cercle ou en sigma autour d'une table ronde, richement incrustée, recouverte d'une nappe de toile (*mantile*). On sert des quartiers de viande de boucherie ou de venaison, cerfs, daims, sangliers, parfois encore d'aurochs qui devenaient rares ; différents gibiers, tels que lièvres, hérissons, grues, oies sauvages, hérons, cigognes, merles et des corbeaux ; la basse-cour fournit des poules, des oies, des paons, comme légumes

on use surtout de fèves, de pois chiches, d'asperges, d'aunée confite, de truffes et de champignons ; parmi les poissons d'eau douce, on prise les perches et les saumons, tandis que les tanches, les brochets et les aloses sont abandonnés au peuple ; au bord de la mer on estime surtout le thon et le surmulet, mangés avec du vinaigre et du cumin ; le dessert se compose de tartes chaudes ou froides, de gâteaux divers (*scribilla*, *placenta*), de châtaignes, de fromage blanc, de miel, de fruits, sans oublier les escargots grillés, comme à Rome.

L'opulence de ces festins se manifestait cependant plus par la quantité des victuailles que par la délicatesse de leur préparation ; la voracité des Gaulois était légendaire et Septime Sévère disait que « manger beaucoup est gourmandise chez les Grecs et chose naturelle chez les Gaulois ».

Dans les *villas* gallo-romaines, les cuisines, très vastes, très hautes de plafond, assez grandes pour servir de lieu de réunion à la domesticité, étaient aménagées en dehors de l'habitation du maître, disposition qui persistera dans les demeures féodales du Moyen Age. Et cette disposition explique l'usage de porter les plats couverts, usage qui s'est conservé alors même que la cuisine faisait partie intégrante du logis.

Les Romains importèrent en Gaule les arbres fruitiers d'origine orientale, tels que les pêchers et les abricotiers, quelques plantes potagères comme les choux verts et les choux rouges, mais leur principal bienfait fut l'introduction de la vigne qui, au moment de la conquête, n'était guère cultivée que dans la région narbonnaise et dans la vallée du Rhône, dont les vins firent prime à Rome, au grand déplaisir des viticulteurs latins ; pour les débarrasser de cette concurrence, l'empereur Domitien, saisissant l'occasion d'une disette de blé, rendit, en l'an 91, un

édit ordonnant d'arracher la moitié des vignes dans l'Empire et la totalité dans les provinces, pour augmenter les emblavures, alors qu'en général la vigne ne pousse pas sur les terres propres à la culture du blé. Bien que cet édit ne fût pas partout strictement observé, les Gaulois durent revenir à l'hydromel et à la cervoise quand ils n'étaient pas assez riches pour se procurer des vins italiens ou grecs. Deux siècles plus tard, l'empereur Probus abrogea l'édit du dernier des Antonins et, pour mieux réparer le dommage, envoya des légions pour aider à la reconstitution et à l'extension du vignoble, à l'aide surtout de plants italiens. Dès le III^e siècle, la vigne gagna vers le nord, atteignant la vallée de la Saône ; au IV^e siècle, les vignes de la Narbonnaise, dont l'exportation alimentait en majeure partie le port de Marseille, s'étendirent au nord de la Garonne, dans les Charentes et rejoignirent le terroir bordelais, déjà réputé.

Lorsque Julien, dit l'Apostat, fut proclamé empereur à Paris, en 361, toute la région était couverte de vignes. « J'avais pris mes quartiers d'hiver dans ma chère Lutèce, écrit-il dans son *Misopogon*, car c'est ainsi que les Celtes appellent la petite ville des Parisiens. On y accède de chaque côté par un pont de bois ; le volume du fleuve varie peu et il est presque toujours le même, en toute saison, à cause de l'abondance des forêts. L'eau du fleuve est agréable à la vue et excellente à boire. L'hiver y est tempéré, ce que les Parisiens attribuent au voisinage de l'océan et aux tièdes effluves que la brise apporte... La campagne est couverte de bonnes vignes et de figuiers qu'on a soin d'entourer de paille ou d'une autre enveloppe pour les garantir de la mauvaise saison. » En un autre passage, il vante les vins des vallées de la Seine et de l'Oise.

La vigne s'étendit encore en Normandie, en Picar-

die, dans les Flandres, jusqu'au Danemark et à l'Angleterre.

Bien qu'on connût le pressoir (*torcular*), la vendange était foulée aux pieds, ce que Charlemagne s'efforcera de prohiber ; le vin, longuement cuvé, était transvasé dans des amphores ou des fûts enduits de poix ; il était toujours trouble, aussi le filtrait-on dans des *sacci vinarii* ; la plupart de ces vins étaient l'objet d'une consommation locale, car ils supportaient mal les transports, à l'exception des grands crus, et l'on avait déjà remarqué que ceux du Médoc s'amélioraienent par les voyages en mer. Les vins de Cahors, de Dijon, de Chalon-sur-Saône, d'Orléans, de Provence, du Languedoc, d'Auvergne, ceux de Vienne (Côte Rôtie), au goût de poix (*vinum picatum*), étaient recherchés sur le marché de Rome et l'on a vu (page 214) l'opinion d'Athénée sur les vins de Marseille, de Béziers et de Narbonne.

Tandis que les bons crus gaulois faisaient les délices des gourmets transalpins, les snobs fastueux du pays faisaient venir, à grand frais, le Falerne de Campanie, des vins de Grèce ou d'Orient.

On usait aussi beaucoup des vins épicés, ancêtres de nos vermouths et de nos « apéritifs », et l'on connaissait l'art de rendre les vins blancs mousseux, en les bouchant hermétiquement après les avoir additionnés de miel.

En 328, saint Martin, évêque de Tours, s'étant rendu à Trèves, auprès de l'empereur Maxime, fut convié à un grand festin, donné en son honneur. Sur le tabouret de l'évêque, l'impératrice étendit elle-même un riche tapis, brodé de ses mains ; des vases où brûlaient des parfums couvraient la table, la salle était éclairée par d'énormes cierges posés sur des tas de bois, des harpes résonnaient dans le lointain ; les officiers de la couronne, revêtus de leurs plus riches habits, versaient l'hydromel et le vin

de Tours ; derrière chaque convive un serviteur se tenait debout, sa lance et son bouclier à la main (ce qui devait un peu le gêner pour le service !). Sur d'énormes plats d'argent on apporta des rôtis gigantesques, veaux, chevreuils, cerfs, sangliers, servis entiers, entourés d'oies, de perdrix, de coqs de bruyère, regardés en ces temps de haute truculence comme de simples friandises réservées aux bouches féminines ou aux estomacs délicats ; les murs de la salle étaient garnis de verdure, le sol était jonché d'une litière de paille, de branchages et de fleurs. La chronique ne dit pas si le saint fit grand honneur aux plats de l'empereur Maxime, mais il adressa ses félicitations à l'ordonnateur du festin, un Tourangeau, nommé Potier.

Ausone (ca. 310-394) est l'écrivain le plus représentatif de cette époque ; né à Bazas, fils d'un médecin de l'empereur Valentinien, il fut le précepteur de l'empereur Gratien et fit une brillante carrière administrative ; nommé consul en 379, il fut peut-être chrétien, mais, à coup sûr, épicurien et gourmet raffiné, chantant, dans des vers faciles, les vins de son terroir bordelais, sans négliger ceux de la Moselle, pays où il exerça une magistrature. Tout comme Archestrates, il n'admettait pas qu'un repas agréable comportât plus de cinq ou six convives :

*Quinque advocavi, sex enim convivium
Cum rege justum ; si, super, convicium est.*

Il nous a laissé une monographie sur les bancs d'huîtres qui a servi au prof. Gidon à éclaircir divers points (Société de bio-géographie, 30 janvier 1939). Il range les mollusques en trois catégories, selon leur qualité ; dans la première, il met en tête les huîtres du Médoc ; dans la seconde, celles de Marseille, de Port-Vendres, d'Abydos,

de Baïes, de la Saintonge et celles du Calvados où se trouvent des bancs d'une extrême richesse ; il met au troisième rang les huîtres de l'Armorique (qui, en tant que division administrative, allait de l'embouchure de la Loire à celle de la Seine), celles du Poitou, de l'Ecosse et, en dernier lieu, celles de Byzance. Témoinant d'une dégustation approfondie, cette nomenclature nous montre que les goûts — ou les huîtres — ont changé depuis Mucianus (p. 198), tout comme ils ont changé depuis Ausone jusqu'à nous !

Ausone termine cette période relativement heureuse ; il mourut peu avant les invasions, son domaine (rien ne prouve que ce soit celui qui porte aujourd'hui son nom, dans le Saint-Emilionnais) avait été négligé ; son petit-fils, Paulin de Pella, le remit en état en 396 ; dix ans plus tard son bien fut pillé par les Barbares et il dut se réfugier à Marseille où il se remit aussitôt à cultiver la vigne.

LES INVASIONS BARBARES. PÉRIODE MÉROVINGIENNE

Par vagues successives, de nombreuses peuplades, venues de l'Est, déferlèrent et envahirent les provinces de ce qui fut l'Empire romain. Wisigoths, Alains, Ostrogoths se partagèrent les territoires, non sans lutter souvent entre eux. Les Francs et les Burgondes furent parmi les moins sauvages de ces envahisseurs ; une longue attente sur les confins, au delà du Rhin, les avait mis en contact avec la civilisation romaine et donné un certain degré de culture ; Childéric, roi des Francs et père de Clovis, savait lire et écrire.

Pendant longtemps, les deux civilisations, franque et gallo-romaine, restèrent juxtaposées ; les nobles gallo-romains se tenaient à l'écart, dans leurs manoirs, passant

leur temps à chasser, à muser dans leurs bibliothèques, à se rendre visite, à festoyer entre eux, à dauber sur les occupants, « ces sauvages vêtus de peaux », quitte à les flagorner en public. Ils se divertissaient autour d'une table plantureuse, servis dans des plats d'argent massif, entourés de nuages d'encens, buvant dans des coupes garnies de roses, tout en écoutant des musiciens ou en regardant des danseuses espagnoles ou corinthiennes.

Sidoine Apollinaire (430-489), riche patricien, gendre de l'empereur Avitus, qui avait été nommé évêque de Clermont après avoir été fonctionnaire impérial, est le type de ces boudeurs qui n'hésitaient pas, à l'occasion, à flatter l'occupant. Ayant été reçu par Théodoric, roi des Wisigoths, il écrit à Agricola : « On trouve dans ses repas l'élégance de la Grèce, l'abondance des Gaules, la célérité de l'Italie, la pompe d'une cérémonie publique, unie aux soins d'une table privée, à l'ordre qui sied dans la demeure d'un roi. » Il savait manier l'encensoir et ne craignait pas d'user de l'hyperbole ! Tandis que les nobles Gallo-Romains résidaient dans les villes, les chefs francs s'établirent, de préférence, dans les campagnes, en de grandes fermes fortifiées, entourées de fossés et de palissades, qui deviendront l'embryon des manoirs féodaux ; leur ambition était de vivre sur leur domaine, comprenant des potagers, des vergers, des viviers, des ruches, une basse-cour, des étables, des greniers, des celliers, des moulins, etc. La cuisine, toujours très vaste, restait indépendante du logis principal.

Chez la plupart, la salle à manger était d'une rustique simplicité, avec des murs blanchis à la chaux, des bancs avec ou sans dossier (les Francs mangeaient assis, tandis que les Gallo-Romains restaient fidèles aux lits antiques) ; une table grossière, quelques coffres formaient tout le mobilier ; ils s'éclairaient au moyen de

lampes suspendues au plafond ou avec des torches et des cierges, tenus par des esclaves ; par la suite ils adoptèrent les habitudes des vaincus, mangeant couchés et jonchant le sol de branchages.

Chez les rois, les murs étaient tendus d'étoffes ou de tapisseries ; la salle à manger, le *trichorium*, était divisée en trois parties par deux rangs de colonnes ; la première était réservée à la famille royale, la seconde aux officiers de la maison, la troisième aux hôtes, toujours très nombreux, car tout notable qui s'était rendu à la cour, ne s'éloignait pas sans avoir consommé quelque chose à la table royale, ou tout au moins sans avoir vidé une coupe (*poculam haurire*).

Rois et seigneurs, tout en se contentant d'un mobilier sommaire, avaient une violente passion pour la vaisselle d'or ou d'argent, n'hésitant devant rien pour s'en procurer ; l'histoire est pleine de crimes, d'atrocités, commises même envers des parents, uniquement pour s'emparer de leur argenterie.

A la cour régnait un certain cérémonial, imité des traditions byzantines, sans aller jusqu'aux subtilités consignées par Constantin Porphyrogénète ; il en restera quelques vestiges dans la maison royale de France. Saint Austregesile, archevêque de Bourges, eut la prérogative de présenter la serviette au roi Gontran, ce qui lui valut le surnom de *mapparius*. Les principaux dignitaires étaient le sénéchal (*sendes scalk*), maître des valets ou majordome, prévôt de la table, avec de nombreux sommeliers (*buticularii*) sous ses ordres ; le maréchal (*mar scalk*), chef de la cavalerie, placé plus tard sous les ordres du connétable (*comes stabuli*), chef des écuries, et l'on me permettra de nommer le *guth* ou *gott scalk*, chef du domaine ou intendant.

La nourriture, bien qu'elle tendît peu à peu à s'affi-

ner, restait encore fort grossière, consistant en gros quartiers de viandes, rôties ou bouillies ; avec la venaison, le porc était surtout prisé ; de nombreux documents témoignent de cette prédilection : pour perdre Nectaire, Frédégonde ne trouva pas de motif plus grave que de l'accuser d'avoir volé des jambons dans le garde-manger de Chilpéric. En 565, Mappininen, archevêque de Reims, écrivait à son collègue Villicus, de Metz, une longue lettre pour arriver à cette question : « C'est pourquoi nous vous prions que votre charité daigne nous apprendre le prix des cochons dans votre pays. » On mangeait aussi du cheval, de l'âne et du chameau, alors acclimaté dans le pays (de son poil on faisait une étoffe grossière, appelée camelot). Parmi les volailles, l'oie tenait la première place. L'ail et l'oignon assaisonnaient largement les ragoûts et, aux variétés de choux déjà connues, les Francs avaient ajouté les gros choux blancs originaires du Nord.

Quant au bas-peuple, il se contentait de bouillie d'avoine pour son ordinaire.

Un médecin byzantin, envoyé par Théodoric le Grand à Clovis, tenta en vain de lui faire abandonner le lard et les œufs durs dont il abusait, et rédigea à son intention un traité de régime, passant en revue les divers aliments et les boissons ; on y trouve, entre autres, « que le fromage frais est bon, mais quand il est vieux, un homme qui en mange n'a pas besoin d'autre poisson ! »

Le christianisme, sans adoucir les mœurs du jour au lendemain, vint apporter quelques coutumes nouvelles. Maître Esthuin raconte que le roi Dagobert II, devant un jour délivrer des prisonniers pour dettes, jugea qu'il devait se préparer à cette œuvre charitable par une mortification des sens et refusa de toucher à un ânon rôti, farci

de petits oiseaux, d'anguilles et d'herbes aromatiques, pour se contenter d'une soupe aux herbes.

Parmi les épreuves judiciaires, une des plus curieuses était celle du pain et du fromage : un homme était-il soupçonné de vol, on l'amenait à l'église et on lui présentait ces aliments, pendant que le prêtre faisait une invocation ; en cas de culpabilité, le pain et le fromage ne passaient pas et leur rejet équivalait à un aveu.

Au v^e siècle se place l'invasion des Huns qui furent arrêtés aux Champs Catalauniques ; ils n'usaient pas d'aliments cuits ou apprêtés, se nourrissant d'herbes sauvages et de viande crue, simplement attendrie sous la selle de leurs chevaux qu'ils ne quittaient pas pour manger ni même pour dormir. Leur boisson habituelle était le koumys, en grande partie supplanté par l'hydromel dès qu'ils le connurent et plus tard par le vin ; Jean Priscus, envoyé de Théodose à Attila, se vit offrir du « camum » (koumys). Comme tous les Barbares, Attila avait la passion de l'argenterie ; il possédait une table d'argent massif et une abondante vaisselle d'or, fruit de ses pillages, avec laquelle la légende veut qu'il se soit fait enterrer, au milieu du lit du Danube.

Le vi^e siècle nous a laissé un véritable chroniqueur gastronomique, en la personne de Venance Fortunat (530-609). Cet Italien madré, après avoir été le commensal des orgies de Chilpéric, de Clotaire, de Sigebert d'Austrasie, suivit, en qualité de chapelain, la reine Radegonde, lorsqu'elle se retira à Poitiers ; il y gagna une existence de plantureuse goinfrerie pendant sa vie terrestre et une auréole dans l'autre monde. Ses poésies, des plus médiocres, si l'on en excepte l'*Ave Maris stella*, qui lui est attribué, nous instruisent sur la vie que menaient, à cette époque, les grands dignitaires et une partie du haut clergé. Il nous relate, par exemple, un festin où les

viandes en sauce au miel, les légumes assaisonnés de jus de viande, étaient servis sur des plats d'argent, les fruits sur des coupes de marbre, les crèmes dans des vases en poterie, la volaille dans des jattes de verre.

A l'abbesse de Poitiers qui lui avait offert un solide repas pour son anniversaire de naissance, il écrit : « Avide et glouton comme je suis, j'ai eu raison de tout, viandes et ragoûts, j'ai tout englouti. » A un ami qui lui avait envoyé les prémices de son jardin : « J'ai mangé tant de bonnes choses que j'ai le ventre gonflé comme un ballon, le lait, les légumes, le beurre, tout y a passé. » Il pousse la gourmandise jusqu'à l'indigestion, témoin ce récit d'un repas chez Mummolenus, riche citoyen de Soissons : « Les plats remplis jusqu'aux bords de mets exquis s'élevaient sur la table comme des collines ; la table me parut une vallée avec la nappe pour gazon, bordée par un ravin ayant comme rivière des flots d'huile où nageaient des poissons ; on me présenta d'abord les doux fruits que le vulgaire appelle des pêches ; on ne se lassait pas de m'en donner et je ne me lassais pas d'en manger ; bientôt j'eus le ventre tendu comme celui d'une femme près d'accoucher ; j'admire comment cet organe peut se dilater à ce point. Le tonnerre grondait dans le mien avec des roulements divers, les vents du Nord et du Midi bouleversaient mes entrailles :

*Mox quasi parturiens subito me ventre tetendi
Admirans uterum sic tumisse meum
Intus enim tonitra vario rumore fremebat,
Viscere conturbans. Eurys et Auster erat. »*

Les pêches étaient encore une rareté à l'époque et, lorsque Fortunat fait un présent à « sa mère et à sa sœur », il se contente de leur envoyer des châtaignes

dans un panier tressé de sa main et des prunes sauvages qu'il était allé cueillir lui-même dans la forêt.

Cet éminent parasite ne craint pas de s'appesantir sur les suites de son intempérance ; dans une épître adressée à sainte Radegonde et à sainte Agnès, vantant les excellents repas pris au monastère de Sainte-Croix, il écrit : « Au milieu de délices variées, lorsque tout flattait mon goût, je sommeillais tout en mangeant ; quand j'ouvrais la bouche, je fermais les yeux et je mâchais en faisant des rêves variés. Toutes les sauces tentèrent mon appétit. Croyez bien, chères amies, j'avais l'esprit troublé et il m'eût été difficile de m'exprimer librement, ni mes doigts, ni ma plume ne pouvaient tracer des vers. L'ivresse de ma muse avait rendu ma main incertaine (*fecerat incertas ebria musa manus*), car je ne suis pas à l'abri des accidents qui menacent le commun des buveurs. La table même me semblait nager dans le vin. Plus calme maintenant, je fais de mon mieux pour adresser quelques vers à ma mère et à ma sœur et, quoique le sommeil me tienne sous le joug, l'amour m'engage à tracer d'une main tremblante ce chant que je vous dédie. »

Après une telle confession, il n'est guère besoin d'ajouter que cet insatiable gourmand était un fervent adepte du vin : il avait fait graver sur une coupe cette sentence qui n'a rien d'héroïque : « Si tu as, en combattant, un courage ferme et magnanime, montre-le en vidant cette coupe : tu ne cours aucun risque ! ». Pour lui, comme pour nombre de ses contemporains, le meilleur éloge qu'on pût faire à un vin, était de le qualifier de « Falerne » ; quant à la cervoise, il n'a pas assez d'imprécations à lui adresser : « Que la triste cervoise et les impuretés qu'elle dépose fassent crever Dagault, qu'il devienne hydropique. Que celui qui empoisonne ainsi

l'eau naturelle ne rafraîchisse son gosier que de cette stupide boisson ; en revanche, que celui dont le goût est affiné, que Dracon boive le doux Falerne de nos vignobles. »

L'hydromel et la cervoise continuaient cependant à être la boisson du peuple, peu à peu supplantés par le vin lorsque celui-ci devint plus abondant. Grégoire de Tours, contemporain de Fortunat (538-589) le note expressément. Cet auteur est peut-être le premier à faire l'éloge des vins de Bourgogne, disant que les habitants de Dijon les préfèrent même au vin d'Ascalon, qui avec ceux de Gaza et de Grèce, passait alors pour le nec plus ultra des vins de luxe et faisait l'objet d'un très important commerce avec l'Orient.

Le clergé ne faisait pas fi de cette divine liqueur et certains chroniqueurs lui reprochent d'en faire trop souvent abus. Saint Benoît de Nursie, œnophobe déclaré, n'osa cependant pas le proscrire lorsqu'il édicta les règles de son ordre : « Le vin ne convient pas aux moines, dit-il, mais comme il n'est pas possible de faire comprendre cette vérité à ceux de notre temps, nous prenons en considération la faiblesse humaine et nous leur attribuons une hémine de vin comme ration quotidienne. » Et il ajoutait : « Mieux vaut un peu de vin, pris avec modération, que beaucoup d'eau, bue avec convoitise. »

Les vins épicés étaient toujours en vogue, le vin d'aunée passait pour stomachique. tout comme le vin d'absinthe au miel, avec lequel Frédégonde empoisonna Chilpéric.

Les Barbares qui envahirent, plus ou moins pacifiquement, le territoire, avaient assez rapidement pris goût au vin pour respecter les vignobles ; il n'en eût pas été de même avec les Sarrasins ; aussi, en les écrasant à Poitiers, Charles Martel ne sauva-t-il pas seulement la

culture occidentale, mais aussi la culture de la vigne, choses qui d'ailleurs vont de pair?

Au temps de Fortunat, la fusion était complète entre Francs et Gallo-Romains ; les premiers adoptèrent les mœurs, les habitudes et les vices des vaincus, et ce fut par des excès de table, de débauche et d'ivrognerie que périlita la race de Mérovée, se terminant par ces « rois fainéants », pères dès leur quinzième année, montant sur le trône à peine adolescents, et caducs avant la trentaine, savamment abrutis par des mégères comme Frédégonde et Brunehaut.

PÉRIODE CAROLINGIENNE.

En prenant les insignes et les prérogatives du pouvoir qu'il exerçait déjà en fait, Pépin le Bref conserva sensiblement les usages de ses prédécesseurs.

Charlemagne, tout en conquérant le monde et en reconstituant à son profit l'empire d'Occident, tint à rester un grand propriétaire terrien, voulant que les besoins de sa maison fussent assurés par les domaines de la couronne et que ceux-ci servissent de modèles pour les exploitations agricoles.

Il s'habille de la laine de ses brebis, se nourrit de ses troupeaux et de ses potagers, fait fabriquer ses meubles, sa vaisselle, jusqu'à son argenterie. Dans son capitulaire *De Villis*, il entre dans les détails les plus minutieux sur la culture, l'exploitation et la comptabilité de ses fermes :

« Il faut veiller avec beaucoup de soin à ce que le lard, les viandes séchées ou salées, le vinaigre, la piquette, le vin cuit, la moutarde, le fromage, le beurre, le moût, la bière, l'hydromel, le miel, le cidre, la farine

soient faits et préparés avec la plus extrême propreté. Que personne ne foule la vendange avec les pieds.

« Il y aura toujours auprès des écuries de nos fermes principales au moins cent poules et trente oies... S'il y a des poules ou des œufs en trop, on aura soin de les faire vendre.

« Qu'il y ait toujours dans une pièce des lits, des matelas, des couvertures, de la vaisselle et toute sorte d'outils, afin qu'il ne soit pas nécessaire d'en chercher ou d'en emprunter.

« L'intendant aura sous ses ordres de bons ouvriers, forgerons, orfèvres, argentiers, tailleurs, charpentiers, savonniers, brasseurs, boulangers, qui feront pour nous des gâteaux, et tous les artisans qu'il serait trop long d'énumérer.

« Qu'ils aient dans leur jardin toute espèce de plantes, des lys, des roses, de la sauge, des concombres, des melons, des citrouilles, des pois chiches d'Italie, du romarin, de l'anis, de la coloquinte, des laitues, du persil, de la chicorée, de la menthe, des pavots ; des betteraves, des choux, des mauves, des radis, des fèves, des oignons, de l'ail, du cerfeuil... Pour les arbres, il y aura des pommiers de différentes espèces, des poiriers, des châtaigniers, des amandiers, des pêchers, des cognassiers, des lauriers, des mûriers, des noyers, des figuiers, des cerisiers.

« Chaque année, l'intendant nous présentera un compte bien ordonné, bien divisé, afin que nous sachions ce que nous avons et combien nous avons. »

Il entre encore dans des détails sur l'approvisionnement de sa table en viande fraîche, provenant des vaches qu'il avait fallu abattre parce qu'elles boitaient, de chevaux qu'il avait fallu tuer (à l'exception de ceux qui avaient la gale), sur la vente des peaux et des cornes des bêtes abattues ; il fit creuser des viviers qu'il peupla

de brochets, de tanches, d'anguilles et de carpes, dont il fit commerce, tant le poisson était abondant. Il recommande de saler particulièrement la viande de bouc.

Eginhard nous relate que « Charlemagne était sobre dans le manger et surtout dans le boire, haïssant l'ivrognerie dans n'importe quel homme que ce fût ; il l'avait en particulière horreur pour lui et pour les siens. Quant à la nourriture, il pouvait plus difficilement s'en passer et se plaignait souvent que le jeûne l'incommodât. (Dans la *Chronique de Saint-Gall*, on lit que le très pieux et très tempérant Charles avait l'habitude, en carême, une fois la messe et les vêpres célébrées, de manger à la huitième heure du jour, il ne violait cependant pas la règle du jeûne, car il ne prenait plus rien jusqu'à la même heure du lendemain, conformément au précepte de notre Seigneur.)

« Très rarement donnait-il de grands repas et il ne le faisait qu'aux principales fêtes. A ses repas quotidiens, on ne servait jamais que quatre plats, outre le rôti apporté par les chasseurs, dont il mangeait plus volontiers que de tout autre mets. Pendant le dîner, il se faisait réciter ou lire des histoires ou des chroniques des temps passés ou encore les ouvrages de Saint-Augustin, dont la *Cité de Dieu* lui plaisait beaucoup.

« Il était tellement réservé sur l'usage du vin et de toute espèce de boisson qu'il ne buvait guère que trois fois dans le cours de son repas.

« En été, après le repas du milieu du jour, il prenait quelques fruits, buvait un coup, quittait ses vêtements et ses chaussures, comme il le faisait le soir pour se coucher et se reposait deux à trois heures... »

Après avoir ceint la couronne impériale, il établit à sa cour un cérémonial assez compliqué. D'après le moine de Saint-Gall, Charlemagne mangeait assis sur un siège

plus élevé que celui des autres convives ; il était servi par les ducs, les chefs ou rois des autres nations, chaque service étant annoncé par des fifres et des hautbois ; à l'entremets, la santé de l'empereur était portée à trois reprises par vingt hérauts d'armes. Son repas terminé, ceux qui l'avaient servi prenaient place à leur tour, servis eux-mêmes par les comtes, les préfets, les grands dignitaires, qui se mettaient à table ensuite ; venaient après les officiers civils et militaires du Palais, auxquels succédaient les chefs des différents services qui cédaient leur place aux serviteurs, si bien que les gens de rang inférieur ne mangeaient guère avant le milieu de la nuit.

Le même chroniqueur ajoute que l'empereur, s'il manifestait sa prédilection pour les gros rôtis, avait aussi un faible pour le fromage et raconte à ce propos une curieuse anecdote : Au cours d'un de ses voyages, l'empereur étant arrivé à l'improviste, un jour maigre, chez un pauvre évêque, dut se contenter d'un peu de pain et de fromage, et ce fromage ayant des taches vertes dont il ignorait la nature, il prit soin de les enlever avec la pointe de son couteau ; son hôte se permit de lui faire respectueusement observer qu'il enlevait ainsi ce qu'il y avait de meilleur ; Charlemagne écouta cet avis, fut convaincu au point qu'il pria son amphitryon de lui envoyer chaque année deux caisses de ce fromage. Malheureusement, le chroniqueur n'indique pas dans quelle localité cela se passait ; il n'est pas impossible que ce fût en Aveyron (où Charlemagne n'a-t-il pas passé ?) et que le grand empereur « à la barbe fleurie » (qui, d'ailleurs, ne portait que la moustache), fût un des premiers clients du Roquefort !

Il vécut jusqu'à soixante-douze ans et ne fut malade que dans les quatre dernières années de sa vie. « Il n'en

faisait qu'à sa tête, dit encore Eginhard, et ne voulait pas écouter les avis de ses médecins qu'il avait pris en grippe depuis qu'ils l'avaient fait renoncer aux rôtis pour le mettre au régime des viandes bouillies. »

Louis le Débonnaire ou le Pieux fut aussi sobre pour le boire et le manger, selon Eginhard ; il faisait distribuer des aumônes avant chacun de ses repas. Un autre chroniqueur, Ermold Le Noir, nous a laissé la description d'un de ses repas de chasse : « L'impératrice Judith avait fait édifier une salle de verdure au milieu de la forêt. On présenta de l'eau pour le lavage des mains dans une aiguière d'or au couple impérial, qui s'étendit ensuite sur un lit doré et l'empereur fit asseoir à ses côtés son fils Lothaire et son invité, Harold, roi de Danemark. On apporta, après les avoir fait rôtir, les grosses entrailles les bêtes tuées à la chasse ; la faim, une fois satisfaite, la soif est apaisée à son tour par une agréable boisson qui fait renaître la gaieté dans tous les cœurs ; d'un pas plus hardi, on regagne le palais où des soupes sont encore servies. »

Ce fut en 828 qu'Harold se convertit ; au dîner qu'offrit, à Ingelheim, Louis le Débonnaire, qui fut son parrain, le pain fut présenté par le Grand Panetier Pierre ; les viandes par le Sénéchal Guntho ; le service des échantons étant dirigé par le Grand Bouteillier Othon.

Rome donnait toujours encore le ton et, soucieux de ne plus passer pour des barbares, les Germains s'efforcèrent d'en imiter les usages, ornant leurs salles de tentures, jonchant le sol de verdure et de fleurs, s'inspirant des recettes d'Apicius pour la cuisine (un des manuscrits de l'abrégé dont il a été parlé (p. 223) provient de la bibliothèque d'un Germano-Romain, nommé Vinithar ou Vinidarius) ; pourtant l'amoncellement de viandes en pyramides primait la délicatesse de la préparation ; un

des « entremets » du meilleur goût, qui resta longtemps en honneur au Moyen Age, était de servir un énorme pâté renfermant des oiseaux vivants, aussitôt pris en chasse par des émerillons lorsqu'ils s'envolaient dans la salle, une fois la croûte brisée.

Chacun apportait son couteau et le « couvert » ne comportait que quelques rares cuillers.

Le vin était de plus en plus apprécié et l'on commença à citer celui de Champagne ; Pardule, évêque de Laon, le recommanda à Hincmar, archevêque de Reims, lui vantant surtout celui du mont Ebon, à Epernay, et les vins de Chaumussy, de Milly, de Commicy, dans le Rémois. En 843, au traité de Verdun, lorsque les trois fils de Louis le Débonnaire se partagèrent l'empire, Louis le Germanique, qui avait reçu les pays à l'est du Rhin, demanda, et obtint, sur la rive gauche du fleuve, les territoires de Spire, de Worms, de Mayence, « à cause des vins qu'ils produisent ».

L'hydromel et la cervoise conservaient pourtant encore une certaine faveur, surtout dans les couvents ; on cite aussi une *brumalis canna*, bière mousseuse, aromatisée de gingembre et d'épices ; le testament de Saint Aldric, évêque du Mans (825) mentionne une bière légère, l'*alixone* ; quant au *silevé* et à la *potio foeniculi*, relatées dans le même document, nous manquons de renseignements sur leur composition. Les ordonnances signalent toujours les vins épicés, hypocras et *claretum*, ainsi que le *medo* (hydromel aromatisé) et le vin cuit. Les épices firent l'objet d'un important commerce, surtout après l'ambassade d'Haroun-el-Rachid auprès de Charlemagne.

Charlemagne eut beau lutter contre l'ivrognerie, interdisant de se provoquer à boire pendant les repas, punissant les ivrognes, leur interdisant de témoigner en jus-

tice, il ne put extirper ce vice, pas plus que la gloutonnerie (*gastrimargia*) ; l'Eglise n'y réussit pas davantage ; Théodulfe, évêque d'Orléans, prêcha en vain contre ceux qui *ebrietati et gulæ voluptatem servant*. Au ix^e siècle, le pénitential d'Angers édicte que « le prêtre ou le diacre qui aura vomi à la suite des excès de table, sera condamné à faire pénitence pendant quarante jours ; le moine pendant trente, le clerc pendant vingt ; quant à l'évêque, il risquait la déposition ».

Les couvents, qui possédaient déjà de grandes richesses et d'importants domaines, étaient abondamment fournis de vivres ; ils servaient d'hôtellerie aux voyageurs (Charlemagne avait enjoint à ses sujets de fournir aux voyageurs, l'abri, le feu et l'eau, tout en les exhortant à ne pas s'en tenir à ce minimum) ; dans certains monastères, l'abbé menait une existence princière, faisant grande chère, comme nombre d'évêques. Le régime des simples moines était plus frugal.

A Cluny, la viande restait exclue, mais on y consommait des poissons de luxe avec des sauces succulentes, des œufs sous toutes les formes, des vins miellés et aromatisés aux jours de fête ; trouvant cette existence trop voluptueuse, Saint Bernard quitta les Bénédictins noirs (de Cluny) pour les moines blancs de Cîteaux, réformés par Saint Robert de Molesmes et, dans l'abbaye de Clairvaux qu'il fonde, édicta une règle des plus sévères pour la nourriture, qui se composait de pain grossier et de légumes assaisonnés à l'huile, sans viande ni poissons, ni laitages, ni œufs, avec deux repas par jour, le *prandium* à la sixième heure (entre 11 h. et midi) et la *coena* à la douzième heure (entre 17 et 18 h.), sauf du 15 septembre à Pâques, où on ne servait qu'un seul repas en semaine, ce repas étant pris au coucher du soleil pendant le carême. Les Chartreux suivaient un régime analogue,

aggravé de trois jours de jeûne, au pain et à l'eau, les mercredi, vendredi et samedi de chaque semaine. Les Prémontrés, les chanoines de Saint-Victor jeûnent aussi du 15 septembre à Pâques, mais leur repas comporte des poissons et des œufs ; les chanoines réguliers de Saint-Augustin s'accordaient de la viande trois fois par semaine, du poisson, des œufs, du laitage et des légumes les autres jours ; dans un fabliau, *la Bible Guyot*, l'auteur passe en revue la règle de la plupart des ordres monastiques, dont aucune ne lui plaît.

Le concile d'Aix-la-Chapelle (817) fixa la ration de vin pour les réguliers, n'autorisant les vins épicés (*vina odoramentis immixta*) qu'aux grandes fêtes et permettant la volaille (qui avait été interdite par Charlemagne), pendant huit jours, à Pâques et à Noël.

Saint Jérôme avait interdit aux religieuses l'usage des fèves, sous prétexte que *in partibus genitalibus titillationes producant*.

Disettes, Famines. — De certaines descriptions fastueuses qu'on trouve dans quelques chroniques, il ne faudrait pas conclure que la vie fut toujours plantureuse et truculente en ce Haut Moyen Age. A plusieurs reprises, les chroniqueurs font mention de récoltes insuffisantes, suivies de disettes dont souffrirent les pauvres gens, et ces calamités se renouvelleront encore aux siècles suivants. Après la mort de Charlemagne, il y eut une longue période de crise, due aux guerres dynastiques, aux invasions des Normands, aux épidémies qui sévirent.

Comme toujours en pareil cas, on rechercha tout ce qui pouvait servir de nourriture parmi les plantes sauvages, délaissées depuis la préhistoire ; on mangeait toutes les proies qu'on pouvait attraper, rats, souris, reptiles ; le chien devint un aliment de luxe ; en certains endroits, on consomma de la chair humaine. On fit les

tentatives les plus diverses — et les plus infructueuses — pour transformer en pain toutes sortes de substances, racines, graminées sauvages, herbes, écorces d'arbres ; en 843, l'année du traité de Verdun, on pétrit en forme de pains, de la terre glaise mélangée de son et d'un peu de farine ; en 1135, Saint Bernard et ses moines durent se nourrir de feuilles de hêtre et d'un pain d'orge, de millet et de vesces.

Des hommes libres se vendirent comme serfs pour être nourris. D'autres entraient dans un monastère où le régime, si sévère qu'il fût, leur assurait du moins la subsistance.

Les famines de 843, de 1028, de 1032 dépeuplèrent une moitié de l'Europe.

PÉRIODE FÉODALE : DU XI^e SIÈCLE AU XV^e SIÈCLE

Le mouvement social, qui aboutit au système féodal, avait débuté dès le ix^e siècle ; il eut pour effet de partager la population en deux classes ; d'une part les nobles, possesseurs de fiefs, c'est-à-dire propriétaires terriens, relevant de seigneurs plus puissants, selon une hiérarchie dont le roi était le chef, tout au moins nominal, et, d'autre part, la masse des paysans et des artisans. Les nobles n'étaient tenus qu'au service des armes, tandis que le peuple était astreint à des corvées, à la taille, c'est-à-dire à l'impôt, sans parler de la dîme exigée par l'église ; en échange de prestations diverses, redevances, banalités, servitudes de tout genre, les nobles lui assuraient la protection de leurs armes et de leurs murailles.

Le peuple chercha constamment à se libérer, par des révoltes sanglantes, comme la Jacquerie, plus efficacement par le rachat de servitudes, par l'établissement de municipalités dans les villes, mouvement favorisé par

les Croisades, qui éloignèrent les nobles de leurs terres et obérèrent leurs finances.

Le pouvoir royal fut pendant longtemps précaire et tout l'effort des Capétiens et des Valois fut de réduire la puissance des grands feudataires pour aboutir finalement à l'unification du royaume.

L'Eglise était devenue puissante depuis les grandes donations reçues au moment des terreurs de l'an mille ; les évêques et les abbés devinrent de véritables seigneurs féodaux, mais d'autre part, les monastères formèrent des foyers intellectuels, d'une activité intense, pendant cette période qu'on a si longtemps considérée comme « la nuit du Moyen Age », tout en étant des centres de culture agricole ; grâce à eux, le déboisement augmenta la surface cultivable et ce furent eux, les Bénédictins surtout, qui étendirent et firent progresser la culture de la vigne, dans tous les endroits propices.

Les Croisades, qui s'échelonnèrent de 1096 à 1270, marquées, au début surtout, par de grandes difficultés de ravitaillement, établirent un courant d'échanges entre l'Orient et l'Occident ; les transports enrichirent les cités maritimes de Venise et de Gênes ; les navires qui transportaient les troupes ou les subsistances, revenaient chargés d'épices ou de produits divers, achetés ou ravis aux Sarrasins.

Disons, en passant, que la nourriture à bord de ces cargos (*gargos* en langage du temps) jouit d'une réputation si fâcheuse que le terme de *gargote* en est resté aux établissements où la chère n'offre rien de délectable.

L'histoire de l'alimentation, qui reflète celle de la société, nous est mieux connue à cette époque qu'aux précédentes. Deux ouvrages résument les connaissances du temps, celui de Pierre de Crescens, *Liber de ruralium commodorum*, écrit au XIV^e siècle, traduit en français sur

l'ordre de Charles V en 1373 et imprimé en 1486 par Antoine Vérard, sous le titre de *Livre des proufitz champpestres*, et cette « Grande Encyclopédie » du Moyen Age, de Bartholomeus de Glanvilla, *De Proprietate rerum*, dont l'édition princeps, publiée à Cologne, est de 1470, suivie de nombreuses rééditions en toutes langues. Sans parler des ouvrages relativement modernes, comme ceux de Le Grand d'Aussy, de La Bédollière, de Lebault, ni des traités culinaires sur lesquels nous reviendrons, une importante source de renseignements nous provient des œuvres littéraires, chansons de geste, romans de chevalerie et fabliaux qui font une large part aux repas et à la cuisine ; nous ferons de nombreux emprunts à l'ouvrage capital de M. Ch. Langlois, *La Vie en France au Moyen Age* (Hachette 1924), ainsi qu'à la thèse de M. Grégoire Lozinski, *La Bataille de Caresme et de Charnage*, enrichie de notes précieuses et érudites ; citons encore *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, de M. Edmond Farral, les différents ouvrages de M. Funck-Brentano et de M. Héron de Villefosse, *Le Ménagier de Paris*, composé vers 1393 et publié en 1846, *Le Journal d'un bourgeois de Paris sous Charles VI et Charles VII* et quelques ouvrages du xvr^e siècle, tels que *la Rosa gallica*, de Symphorien Champier (1518), le *De re cibaria libri XXII* de son neveu La Bruyère Champier (1560), *l'Histoire naturelle des oiseaux* et la *Nature et diversité des poissons*, de Pierre Belon (1555), ainsi que *l'Histoire naturelle des poissons*, de Guillaume Rondelet (1558).

Aliments végétaux. — A Paris, les marchands au panier criaient dans les rues les panais, les carottes, des chervis, de la porée (poireaux), de la chicorée, des cardes, des navets, des raves (peu estimées dans la capitale), des pois, des fèves, des lentilles, des choux, dont le

Ménagier de Paris distingue trois variétés, les choux blancs ou cabus, les choux romains et ceux de Pâques ; ceux de Senlis étaient particulièrement estimés, surtout quand ils avaient été « férus de gelée » :

*Choux gelés, les bons choux gelés,
Ils sont plus tendres que rosée ;
Ils ont cru parmi les porées
Et n'ont jamais esté greslés.*

Le céleri, encore peu commun, était remplacé par le maceron, conservé par la suite comme fourniture de salade, sous le nom de « persil de Macédoine » ; la laitue romaine était également connue, bien que la légende en attribue l'apport à Rabelais ; elle est, en effet, signalée par Pierre de Crescens et fut apportée d'Avignon par Bureau de la Rivière, ministre de Charles V ; le cresson était en grande faveur, on vantait celui de Cailly, en Normandie :

*Pour gens dégoûtez non malades,
J'ai du bon cresson de Caillier,
Pour un peu vos cœurs escailler (égayer)
Il n'est rien de meilleur pour salades.*

Au xvi^e siècle, une servante d'auberge dira :

*Avec du cresson de Cailly
Et puis quelques herbettes fades,
Feray cent sortes de salades.*

On criait l'ail de Gandelu, dont on faisait une grande consommation ; en 1002, un auteur byzantin dit que ses compatriotes furent grandement choqués par l'haleine aliacée des Croisés. Avec les oignons de Bourgueil, on



Ap dit cy deuant
ou second, liure
plusieurs choses
des arbres en ge
neral quant ie
traicte du la-
bourage de chascune maniere de

châps Mais a p̄sent en ce quit li
ure ie vueil traiter de ch̄un arbre
par soy. Et pour ce q̄ aucunes cho-
ses sont cōmunes a tous arbres
et les aucunes propres ie vueil
parler au premier en general du
labourage de ch̄un en cōmun. et

PIERRE DE CRESCENS - Le livre des prouffits champestres et ruraux. (Paris, Jean Bonhomme, 1486.)

La même année a paru une autre édition sous le nom du célèbre libraire Anthoine Vérard.

vendait aussi l'échalote, connue depuis l'antiquité et cultivée par Charlemagne, bien qu'on prétende parfois qu'elle fut rapportée d'Ascalon par les Croisés. Les concombres passaient pour être malsains ; l'asperge était cultivée à Argenteuil, à Bezons, à Epinay, dès le ^{xiv}^e siècle. Beaucoup de ces légumes étaient cultivés dans la capitale ou à ses abords immédiats ; la rue Coutures (autrefois Cultures) Saint-Gervais conserve le souvenir des potagers du Marais, la rue Geoffroy-Marie rappelle le nom d'un couple de maraîchers ayant légué leur terrain aux pauvres (il appartient encore aujourd'hui à l'Assistance Publique) ; on faisait du « courtilonnage » à la Courtille Barbette, « c'est-à-dire toutes manières de porées, de poix noviaux, de fèves nouvelles en cosses vertes, vendues à Paris, en char, en charrette ou à dos de cheval ».

Comme fruits, on avait des cormes, des alises, des sorbes, des nèfles, des prunelles de haies, des noix, des noix de coudre (noisettes), des amandes ; les groseilles, fraises et framboises, peu recherchées, ne furent cultivées qu'à la fin du Moyen Age. Les pommes étaient surtout représentées par le *blanduriau* d'Auvergne et celles de *rouviau* (Calvilles blanches et rouges) ; comme poires, on avait celles de *Hastiveau*, de *Saint-Rieul*, d'*Angoisse*, poire âpre qui n'était bonne qu'à cuire, comme la *Cail-lou-rosat*, originaire de Chaillaux, en Bourgogne, dure et pierreuse. Les prunes de Damas auraient été rapportées de Syrie par les comtes d'Anjou ; les raisins ne manquaient pas ; les pêches, de médiocre qualité, étaient encore rares ; les abricots ne furent connus que plus tard ; les figues de Malte, plus grosses, étaient préférées à celles du pays ; les châtaignes venaient de Lombardie. Les melons étaient peu cultivés en Europe, sauf chez les musulmans. Comme fruits exotiques, on vendait des

dattes, des grenades, des pistaches. Le bigaradier avait été importé de Palestine en Sicile, par les Croisés ; en 1332, Nice faisait le commerce de ses fruits. Il fut cultivé en d'autres régions comme arbre d'ornement ; l'un d'eux, planté par Eléonore de Castille, femme de Charles III de Navarre, fit la parure des jardins du connétable de Bourbon ; saisi avec tous ses biens en 1522, passa à Fontainebleau, puis à Versailles, connu sous le nom de « Grand Connétable » et ne périt qu'en 1858. Les oranges douces ne furent introduites en Europe qu'au xv^e siècle, par les Portugais, après leurs expéditions dans l'Inde, d'après de nombreux auteurs ; on signale pourtant des orangers dans un conte d'Humbert, Dauphin du Viennois, en 1333 (*Plantis arangiorum ad plantandum*), peut-être s'agissait-il de bigaradiers ? La rhubarbe fut introduite par les soldats de Charles V, au retour d'Italie ; on l'utilisa en compotes et la variété médicinale fut cultivée dans les couvents.

Céréales, farine, pain et pâtisseries. — Le froment, l'orge, le seigle étaient habituellement cultivés sous forme de méteil, ce qui assurait mieux la récolte, l'un réussissant si l'autre n'y parvenait pas, et les plantes mélangées étaient moins sujettes à la verse et à la rouille, la paille étant aussi de meilleure qualité ; à ces graminées s'ajoutèrent le riz et le sarrasin qui, malgré son nom, ne vient pas d'Orient, mais est originaire de Mandchourie et de Sibérie centrale, d'où il fut importé par les Slaves ; il réussit dans des terres impropres au blé et, grâce à sa floraison tardive, prospère dans des régions plus froides ; ne convenant pas à la panification, malgré de nombreuses tentatives, il fut employé sous forme de bouillies et de galettes encore en usage en certaines régions de Normandie et surtout en Bretagne, où sa

culture se localise actuellement en France, alors qu'il est toujours largement employé en Russie.

A Paris, les grains étaient vendus, en gros, par les *grainiers*, sur la place de Grève ; pour en acquérir une quantité supérieure à un setier (12 boisseaux ou 156 litres), il fallait passer par l'intermédiaire d'un mesureur-juré qui, moyennant une légère rétribution, devait en contrôler la quantité, la qualité et le prix. La vente au détail se faisait aux Halles, chez les *blattiers-regrattiers*.

La mouture était un droit féodal ; boulangers et particuliers (sauf les nobles et les ecclésiastiques) étaient obligés de faire moudre au moulin banal, servitude déjà stipulée dans une ordonnance de Dagobert, en 630. A Paris, les meuniers, fermiers de l'évêque, finirent par devenir propriétaires de leurs moulins, moyennant une redevance.

Les moulins à vent, d'origine orientale (moulins turquois) furent introduits par les Croisades ; la première mention s'en trouve, en 1106, dans une charte de Guillaume de Mortain, petit-fils de Guillaume le Conquérant. Les moulins à bras ne furent conservés que pour l'usage domestique ; les moulins hydrauliques, connus depuis l'Antiquité, étaient, à Paris, tout d'abord « flottants », établis sur des barques amarrées au Grand Pont (Pont au Change) et au Petit Pont (Pont de l'Hôtel-Dieu). Trop exposés en cas de crue, ils furent remplacés par des moulins « pendants », construits sur le pont et dont la roue seule plongeait dans le fleuve. Le Grand Pont, dit aussi Pont-aux-Meuniers, s'écroula en 1598 ; rebâti, il fut incendié en 1621.

Le paiement de la mouture se faisait en nature, moyennant un boisseau par sac de blé moulu, ce qui donnait souvent lieu à des contestations, les meuniers n'étant guère réputés pour leur loyauté, comme l'indiquent de

nombreuses locutions proverbiales. Ils ne pouvaient être en même temps boulangers.

Le produit de la mouture était restitué tel qu'il sortait de la meule ; la séparation du son pouvait se faire à domicile, tout comme le pétrissage de la pâte, à moins qu'on ne s'adressât au boulanger, alors appelé *talmicier* ou *talmellier*, précisément à cause de l'usage qu'il faisait du tamis ; le terme de « boulanger » date de la fin du XII^e siècle, les pains ayant la forme d'une boule légèrement aplatie, souvent déformée à la cuisson, d'où un proverbe du XIII^e siècle : « A l'enfourner, on fait les pains cornus. »

Les boulangers, dont les valets s'appelaient des *join-dres* (*juniores*), tamisaient la farine et pétrissaient la pâte, mais étaient astreints, comme les particuliers, de la faire cuire au four banal, au For l'Evêque, à Paris ; réunis en corporation depuis l'époque romaine, ils finirent par obtenir de Philippe-Auguste le droit de cuire chez eux, moyennant redevance, naturellement ; Philippe le Bel étendit cette tolérance aux bourgeois qui, pour éviter les droits de cuisson, avaient conservé l'habitude de cuire leurs pains sous la cendre.

A partir de 1439, le pain se vendit au poids ; jusqu'alors le prix était invariable : il y avait le pain d'un denier ou *denrée*, la *demie* (pain d'une obole) et le *doublon*, dont le poids, établi par les jurés de la profession, variait selon le cours du blé. *Le Journal d'un Bourgeois de Paris* renferme à chaque page des doléances sur la cherté du pain.

Les fours, primitivement en dehors de la maison, furent encastrés dans les murs, mais étaient chauffés par le dehors.

Les documents de l'époque font mention d'une grande variété de pains, dont les noms varient d'ailleurs selon

les localités ; les *pains faitis*, *pains de brode*, les plus communs, étaient toujours faits d'un mélange de céréales, même quand elles n'avaient pas été cultivées ensemble ; les *pains bourgeois*, *coquille* ou *bis-blanc*, étaient des pains de ménage ; ceux de fleur de farine étaient les *pains de primor* ou *pains choines* ; les plus en vogue, à Paris, venaient de Melun, de Chilly et de Gonesse. Le *pain de chapitre*, distribué aux chanoines de Notre-Dame, était un pain de gruau ; les *pains reboulets* ou *d'amen-dement* étaient faits de farines de seconde qualité. Certaines sortes étaient désignées d'après l'usage auxquelles elles étaient destinées : *Pain curial*, *P. d'escuyer*, *de vasselor*, *de servant*, etc. Les pains soumis à une deuxième cuisson (pains bis-cuits, *bis cocti*), de longue conservation, étaient employés dans la marine, dans les villes assiégées et dans certains couvents, comme à Clairvaux.

Le *pain tranchoir*, généralement cuit sans levain, servait d'assiette ; les comptes du Dauphin du Viennois distinguent entre les *panes albi de bocha* et les *panes parvi pro incisario* (1336).

L'usage du pain bénit, survivance du *libum* romain, fut adopté par l'église catholique. Le *pain de calendre* (qu'il ne faut pas confondre avec le *pain calendaire*, offert au clergé lors de certaines fêtes), servait de fétiche ; pétri la veille de Noël, on en conservait un morceau toute l'année pour se préserver de la foudre ; selon les régions, les *pains de Sainte-Agathe*, *de Sainte-Barbe*, etc., avaient le même usage folklorique.

Aliment symbolique, le pain servait à diverses redevances féodales ; à Paris, au XIII^e siècle, pour la fête de Sainte-Genève, le péager du Petit Pont et le Prévôt de Paris recevaient douze grands pains et deux petits échaudés, avec douze setiers de vin. La veuve Emmeline, en échange d'un droit qu'elle avait sur l'abbaye, reçut

des religieux de Saint-Denis, l'autorisation de prendre, les jours de fête, une miche et un échaudé à la boulangerie du couvent.

Les pains de rebut étaient vendus le dimanche, sur le Parvis Notre-Dame : on y trouvait des pains mal levés, trop peu ou trop cuits (*pains ars* ou *eschaudés*), trop petits (*p. mestournés*), mais les pains trop défectueux (*p. reboutis*) ou rongés par les rats (*p. ratés*) ne pouvaient être mis en vente.

On n'usait plus du rôtissage des grains, la tradition n'en était cependant pas perdue ; Albert d'Aix raconte qu'au cours de la première croisade, l'armée ayant perdu ses fourgons dans les Balkans et ne trouvant rien à manger, les populations s'étant enfuies à leur approche, les Croisés furent en proie à une terrible famine ; quelques hommes avisés imaginèrent de faire rôtir les grains qui étaient prêts à être moissonnés et purent ainsi nourrir, pendant trois jours, cette multitude affamée. Quant aux bouillies, dont l'usage se conserva en Europe centrale et orientale, elles perdirent du terrain en France.

Pâtes alimentaires. — La préparation domestique des pâtes et des couscous existait, en certaines régions, de temps immémorial et les précautions prises pour éviter toute fermentation font présumer que cette fabrication est même antérieure à celle du pain. La fabrication industrielle date du Moyen Age et débuta sans doute à Naples. Le terme de *macaroni* est en effet napolitain et dans le reste de l'Italie on écrivait *maccheroni*, mot qui se trouve dans Boccace.

Les *flans*, cuits sans levain, coexistèrent pendant tout le Moyen Age avec les pains fermentés ; les *flans à l'eau* se faisaient en projetant la pâte dans de l'eau en violente ébullition, où elle s'étendait ; cuits ensuite sous la cendre, ces flans devenaient des *fouaces* ; les *flammi-*

ches étaient des galettes de froment ; les boulangers débitaient encore divers gâteaux, jusqu'au xv^e siècle, où les pâtissiers formèrent une corporation spéciale.

Les *pâtissiers* reçurent, en 1440, le privilège exclusif de confectionner des pâtés de viande, de poisson et de fromage ; ils le faisaient déjà auparavant, et une ordonnance de Jean le Bon leur interdisait, en 1351, de garder leurs pâtés plus d'un jour, d'y employer des viandes corrompues, sous peine d'amende, les pâtés « non dignes de user au corps humain » étant solennellement brûlés devant leur boutique, ordonnance qui dut souvent être renouvelée.

Les pâtissiers pouvaient acheter leurs grains sans l'intervention des mesureurs-jurés et avaient le droit de vendre du vin.

Les pâtisseries les plus communes furent les *pains ferrés*, les *ratons*, les *gâteaux à la fève* (usités même en dehors du temps d'Épiphanie), les *beignets*, les *beignets venteux* (b. soufflés ou pets-de-nonne), les *échaudés*, les *gimblettes*, les *craquelins*, les *poupelins* (en forme de seins) ; les *nieules*, pâtisseries populaires qui se vendaient dans les foires, étaient faits d'une pâte très dure, blanchie à l'eau bouillante additionnée de cendres de sarments avant d'être mis au four. Les nieuleurs, presque tous protestants, émigrèrent en Allemagne à la révocation de l'édit de Nantes et leurs nieules devinrent les *bretzels*, qui avaient la même forme. Aujourd'hui encore le terme de « nioleux » désigne, avec un certain mépris, le pâtissier, dans l'argot des cuisiniers. Les *talmouses de Saint-Denis* ou *casse-museaux* étaient garnies de fromage blanc, dorées à l'œuf et saupoudrées de sucre ; les *darioles* avaient une composition analogue et étaient couvertes de bandes de pâte. A cette liste, très incomplète, on peut encore ajouter les *pains d'épices*, auxquels on s'amusait

à donner des noms et des formes obscènes, les *biscuits*, dont ceux de Reims commençaient à être en renom, ainsi nommés à cause de leur forme analogue à celle des pains bis-cuits ci-dessus nommés. Les gâteaux feuilletés se trouvent mentionnés dans une charte de Robert, évêque d'Amiens, en 1311 ; il faut donc abandonner la légende qui en attribue l'invention au peintre Claude Gelée, dit Le Lorrain, qui fut pâtissier dans sa jeunesse.

En 1292, le registre de la taille, sous Philippe le Bel, mentionne à Paris 200 meuniers, boulangers et pâtissiers ; les boulangers étaient au nombre de 42 ; en 1300, il y en avait 132.

Les *oubliers* se séparèrent des pâtissiers pour former une corporation distincte ; ils avaient le privilège des pâtisseries cuites entre deux fers, oublies (*panes oblationis*) et hosties (pains à chanter messe). Un valet d'oblaison était tenu de cuire au moins mille oublies par jour, sous peine de renvoi ; les apprentis sillonnaient la ville au crépuscule, offrant aux passants des oublies, des gaufres, des roissolles, qui se jouaient aux dés ; plus tard, elles furent offertes dans un étui cylindrique muni d'un tourniquet.

Corps gras. — Le « sain de lard » était la graisse la plus employée en cuisine, mais on usait aussi de beurre, frais ou salé, d'huiles de noix, d'olives ou de faînes. La culture des plantes oléagineuses était en régression ; celle de la cameline et de l'ortie blanche fut complètement abandonnée. Le chanvre subsistait et l'on consommait encore beaucoup de bouillies de chènevis, notamment dans les couvents.

Epices et condiments. — Malgré, ou à cause de leur cherté, la cuisine du Moyen Age en fit un abus qui nous semble effroyable ; si l'on abandonna la livèche, l'asa foetida, la rue, l'ammi, de la cuisine romaine, on prodi-

gua la muscade, les clous de girofle, la maniguette ou graine de paradis, venant des Indes par l'Arabie et l'Italie jusqu'à la découverte de la nouvelle route par le cap de Bonne-Espérance, due aux Portugais ; leur prix était très élevé ; le poivre se vendait au poids de l'or et « cher comme poivre » fut une expression courante.

Dans son *Viandier*, Taillevent énumère, comme épices et condiments nécessaires au cuisinier : gingembre, cannelle, fleur de cannelle, girofle, graine de paradis, espic (lavande), poivre long, poivre rond, safran, noix, muguettes, feuilles de lorier, garingal, mastic, lores (?), commin, sucre, amandes, auls, ongnons, ciboules, escaloignes. *Pour verdir*, persil, salmonde, oseille, feuille de vigne ou bourjons groseillier, blé vert en yver. *Pour destremper*, vin blanc, verjus, vinaigre, eaue, bouillon gras, layt de vache et layt d'amandes ; liste à laquelle il faut encore ajouter le cerfeuil, le thym, la marjolaine, le romarin, la sarriette, le basilic, la menthe, le baume franc, l'hysope, la coriandre, le fenouil et l'estragon, connu depuis peu de temps.

L'inventaire de Jeanne d'Evreux, veuve de Charles le Bel, dressé en septembre 1372, mentionne : Trois balles d'amandes, six livres de poivre, vingt-trois livres et demie de gingembre, trois livres et demie de cannelle, cinq livres de graine de paradis, trois livres et demie de girofle, une livre et quart de safran, une demi-livre de poivre long, un quarteron et demi de massis, un demi-quarteron de fleur de cannelle, trois quarterons d'espit, cinq livres de comun et vingt livres de sucre en quatre pains.

Ce fut sur le territoire de Tripoli que les Croisés virent pour la première fois des cannes à sucre qui y avaient été importées par les Arabes : « Les champs étaient couverts de roseaux miellés qu'on appelle sucre. relate Albert d'Aix en 1099, cette espèce d'herbe est cul-

tivée avec beaucoup de soin ; quand elle est mûre, les indigènes la broient dans un mortier ; en parvient ce suc qu'ils recueillent dans des vases et le laissent coaguler jusqu'à consistance de neige ou de sel blanc ; les Croisés en firent une bouillie en le mélangeant avec du pain ou en le délayant dans de l'eau ; lors des sièges d'Albanie, d'Archas et de Marrha, l'armée fut sustentée par les roseaux miellés. »

Le sucre venait d'Arabie par l'intermédiaire de Venise ; son prix l'interdisait encore aux gens de condition modeste et sa vente resta le privilège des apothicaires qui, devant son succès croissant, devaient en être largement approvisionnés. « Etre dépourvu comme un apothicaire sans sucre » devint une locution proverbiale. Employé comme médicament, Arnaud de Villeneuve en fit une sorte de panacée, comme l'eau-de-vie.

On s'en servit pour des compotes, des confitures sèches ou liquides, on en fit du nougat, des dragées, des épices de chambre, sorte de dragées dont on se parfumait la bouche après les repas ; on s'en faisait des présents et l'usage fut d'en offrir aux juges après l'issue favorable d'un procès ; on en vint ensuite à les envoyer avant le jugement, tentative de corruption vite déjouée par le fait que l'adversaire en usait de même, si bien que les juges finirent par considérer « les épices » (remplacées d'ailleurs par une somme d'argent) comme un véritable droit que devaient acquitter les plaideurs, et les vieux registres renferment souvent cette mention : *Non deliberatur donec solventur species.*

Eustache Deschamps signalera, parmi les sucreries dont il était friand, le *madrian* (épice confite, petite dragée), le *manus Christi*, massepain aux amandes et aux pistaches, la *pâte de roi* (gingembre confit), le *pignolat*, sorte de caramel aux pignons, le *sucre en plates*...

Le *sel* était vendu en gros par les marchands sauniers, en détail par les regrattiers. Sous prétexte d'accaparement de ce produit, Philippe VI de Valois en fit, en 1340, un monopole d'Etat, créant ainsi la gabelle, le plus impopulaire des impôts, qui persista néanmoins jusqu'à la Révolution.

Œufs, lait, laitages, fromage. — On faisait une grande consommation d'*œufs* en cuisine et on les servait sous toutes les formes connues ; il était toujours enjoint, comme à Rome, d'écraser la coquille sur son assiette, ce qui avait d'ailleurs l'avantage de les empêcher de rouler à terre. Interdits pendant le carême, on attendait avec impatience le samedi saint pour les faire bénir, après les avoir teints en rouge, pour les manger le lendemain et l'on s'en faisait des présents, l'œuf étant considéré comme un symbole de la résurrection.

Le *lait* était aussi fort employé en cuisine ; les laits fermentés étaient presque complètement abandonnés en France. Le *beurre* le plus estimé venait de Normandie et de Bretagne ; celui de Vanves était réputé à Paris.

Le *fromage*, au naturel ou cuisiné, était d'un grand emploi ; les plus prisés, à Paris, étaient ceux de Chailot, de Champagne et surtout ceux de Brie ; le *Platine en françois*, cite les fromages de Chauny, en Picardie, de Bréhémont, en Touraine, de la Grande Chartreuse, en Dauphiné, de l'Epine et de Rosanois, en Bourgogne. Le parmesan ne fut connu, en France, qu'après l'expédition de Charles VIII en Italie. *Le Ménagier de Paris* indique les six conditions que doit remplir un bon fromage, qui doit être :

« Non mie blanc comme Helaine,
Non mie plorant comme Magdelaine,
Non Argus, mas du tout avugle,

*Et aussi pesant comme un bugle (comme un bœuf).
Contre le pouce soit rebelle,
Et qu'il ait tigneuse croutelle (croûte épaisse).
Sans yeux, sans plourer, non pas blanc,
Tigneux, rebelle, bien pesant. »*

Poissons, cétacés, crustacés, coquillages. — Grande ressource les jours maigres et pendant le carême, le poisson fut toujours, à Paris, l'objet d'un commerce important. Les poissonniers étaient divisés en deux branches. les *harengers* ou *marchands de marée* auxquels les *chasse-marée* apportaient, par route ou par bateaux, avec toute la célérité possible, les poissons de la Manche; Saint Louis les avait divisés en vendeurs de poissons frais et vendeurs de poissons salés ou sors, distinction abolie par Philippe de Valois, en 1345. Les *poissonniers doux* s'approvisionnaient auprès des pêcheurs qui s'étaient rendus adjudicataires des droits, en Seine et en Marne, relevant de différents seigneurs.

Le premier queu du roi nommait les jurés-poissonniers chargés de la surveillance du marché, fixant les prix, interdisant la vente de tout poisson valant moins d'un denier. Le premier queu, en vertu du « droit de prise », réquisitionnait la quantité nécessaire aux cuisines royales et il avait la garde de l'étalon fixant la largeur des mailles des filets qui, posés à plat, devaient laisser passer un gros tournois depuis Pâques jusqu'à la Saint-Rémy et un gros parisis le reste de l'année, la pêche étant interdite en Seine et en Marne à l'époque du frai, de la mi-avril à la mi-juin.

Les auteurs du temps énumèrent de longues listes de poissons où l'on trouve sensiblement toutes les espèces consommées de nos jours ; une des plus complètes se trouve dans *La Bataille de Caresme et de Charnage*,

dont M. G. Lozinski a donné une excellente édition critique, déjà citée. Il s'agit d'une parodie des chansons de geste, écrite au début du XIII^e siècle : Deux seigneurs, Caresme et Charnage, se prennent de querelle et combattent en bataille rangée, l'armée de chacun d'eux étant constituée par des aliments gras ou maigres, non seulement par des animaux vivants, mais aussi par des plats cuisinés, ce qui fait l'originalité du poème et nous renseigne ainsi sur les plats les plus populaires de l'époque. Caresme finit par être vaincu et

*... envoyé en chétivoison
Hors del païs, sans retorner
Jamès en ceste région...
Fors sis semaines et trois jors.*

Le carême était une dure pénitence pour les gros mangeurs de viande de ce temps et ce poème anonyme eut de nombreuses imitations ; au XIV^e siècle, Eustache Deschamps reprendra ce thème dans sa ballade *Contre le Caresme*, où il traduit le sentiment populaire :

*Caresme met les povres gens en bas,
Jeuner les fet et estre mal servis...
Maudit soit-il et benoit soit Charnage.*

Dans l'armée de Caresme combattent des chiens de mer, des *pourpois* (marsouins) et des baleines, dont le lard portait le nom de *craspois* et dont la chair, fraîche ou salée, formait un important appoint alimentaire. La pêche à la baleine, déjà citée au I^{er} siècle par Oppien, se pratiquait alors sur les côtes des Flandres, de la Normandie et de la Bretagne ; elle se localisa ensuite dans le pays basque où se fit un actif commerce de chair et

d'huile de baleine. La langue, le morceau le plus estimé, se débitait, en tranches, sur les marchés.

Les harengs, inconnus des Grecs et des Romains, faisaient l'objet d'une pêche, dont Calais et Dieppe revendiquaient la priorité ; à cause de sa courte durée, le pape Alexandre III avait autorisé les pêcheurs à y vaquer même les dimanches et jours de fête. On les salait en Normandie, mais ce fut en Hollande, en 1417, que Buckelt trouva le procédé de conservation par fumage après salage, qui fut une source de fortune pour les Pays-Bas.

Les cris de Paris citent : les anguilles du Maine, les barbeaux de Saint-Florentin, les luz (brochets) de Châlons, les lamproies de Nantes, envoyées à Paris par tonneaux et qui y arrivaient vivantes, les loches de Bar-sur-Seine, les pimperniaux (petites anguilles) d'Eure, les saumons de la Loire, les vandoises d'Aise, les aloses de Bordeaux, les congres de La Rochelle, les harengs de Fécamp, les seiches de Coutances, les carpes des étangs de Bondy, les esturgeons de Blaye. Ce dernier poisson était alors abondant dans la plupart des cours d'eau ; dans le Rhône, il était pêché sur des bateaux spéciaux, établis en vertu d'une charte d'Etienne, comtesse de Provence, en 1063, et était si commun qu'il ne se vendait guère plus d'un sou la livre.

On vendait encore des maquereaux frais et salés, de la morue fraîche ou salée.

En fait de crustacés, on ne voit guère cités que les écrevisses d'Etampes et les *quinquerres* (crevettes?). Comme coquillage, on vendait surtout des *hanons* (pétoncles) ; les huîtres n'apparurent à Paris qu'au XII^e siècle et les moules un peu plus tard.

Viande, volaille, gibier. — Sauf dans les milieux pauvres, on mangeait énormément de viande dans les repas. *Le Ménagier de Paris* donne les chiffres suivants pour

la consommation parisienne par an : 30.316 bœufs, 19.604 veaux, 108.532 moutons et 30.794 porcs à la fin du xiv^e siècle, chiffres sensiblement corroborés un demi-siècle plus tard par Guillebert de Metz qui indique 12.500 bœufs, 26.000 veaux, 208.000 moutons et 31.500 porcs ; à la fin du xv^e siècle, un dit anonyme note l'abatage quotidien de 150 bœufs et de 800 moutons, soit 54.700 bœufs et 292.000 moutons par an.

En ce qui concerne les porcs, ces chiffres sont sans doute au-dessous de la vérité, à cause des abatages clandestins, car, depuis longtemps, les bourgeois en nourrissaient à domicile, en les laissant vaguer dans les rues, ce qui fut la cause de nombreux accidents ; l'un coûta la vie au fils de Louis VII, à la suite duquel ce souverain fit défense d'élever dorénavant des porcs dans la ville, exception faite pour ceux de l'abbaye de Saint-Antoine ; mais cette défense fut peu observée, puisqu'elle dut être renouvelée par Saint Louis, puis par Philippe de Valois.

Il se tenait, à Paris, deux marchés aux bestiaux, au Val des Pourceaux, à l'intersection des rues de la Ferronnerie et des Déchargeurs et à la place aux Veaux, au bout du pont Notre-Dame.

Les bouchers, au nombre de 42 sur le registre de la taille en 1293, sont 70 sur celui de 1300 ; ils formaient, depuis l'Antiquité, une corporation puissante, souvent turbulente lors des troubles politiques. Les étaux se transféraient héréditairement, de père en fils, les filles étant exclues ; à défaut d'héritiers mâles, les droits revenaient à la communauté.

Lors des entrées solennelles, le roi avait la prérogative de créer un boucher ; Charles VII offrit cette charge à son cuisinier, Guillaume Lefèvre, dit Verjus et, celui-ci l'ayant déclinée, à Oudin Le Dehors.

Le commerce de la viande se fit tout d'abord près du



ma belle poiree mes beaus epinars



Qaren foz haren foz

qui beul de bon lai

CRIS DE PARIS - Edition du XV^e siècle

Le premier bois représente un marchand d'oublies.

parvis Notre-Dame, devant l'ancienne église de Saint-Pierre-aux-Bœufs, puis auprès de l'abbaye de Saint-Jacques-de-la-Boucherie, dont la tour subsiste encore. Par la suite, la Grande Boucherie se fixa devant le Grand Châtelet et, avec l'agrandissement de la ville, il s'établit des étaux dans différents quartiers.

Pendant longtemps, les bêtes furent abattues sur les berges de la Seine ; plus tard, les bouchers de quartier prirent l'habitude de tuer dans leurs boutiques, au grand désagrément de leurs voisins, mais ce ne fut qu'au xvi^e siècle que, devant les réclamations incessantes, on se décida à établir un abattoir sur les bords de la Bièvre.

Les bouchers débitaient non seulement de la viande de bœuf, de veau et de mouton, mais aussi celle de porc, que pendant longtemps, les chaircuitiers durent acheter chez eux ; ils vendaient aussi des saucisses et des bou dins et même des poissons jusqu'à ce que Charles VI leur eût retiré cette vente.

Ce fut ce monarque qui établit les règles pour la réception d'un maître boucher qui devait, à cette occasion, donner un « abroivement » (déjeuner ou collation) et un « past » (dîner). Pour l'abroivement le nouveau maître devait, au chef de la communauté, un cierge d'une livre et demie et un gâteau pétri aux œufs ; à la femme de celui-ci, quatre pièces à prendre dans chaque plat ; au Prévôt de Paris, un setier de vin et quatre gâteaux « de maille à maille », ainsi que la moitié de cette redevance au Voyer de Paris, au Prévôt du For-l'Evêque, au Célérrier et au Concierge du Parlement. Au past, le récipiendaire devait remettre au chef de la communauté un cierge d'une livre, une bougie roulée, deux pains, un demi-chapon et trente livres et demie de viande ; à sa femme, deux setiers de vin, douze pains et quatre pièces à prendre dans chaque plat. au Prévôt de Paris, un se-

tier de vin, quatre gâteaux et soixante et une livres de viande, tant en bœuf qu'en porc et un chapon ; au Voyer de Paris, au Prévôt du For-l'Evêque, au Célérrier et au Concierge du Parlement, à chacun un demi-chapon, deux gâteaux, trente livres et demie de viande, plus un demi-quartier de bœuf et de porc.

En beaucoup d'endroits l'Eglise avait établi une dîme sur les *bacons* (porcs engraisés) et, à certaines occasions, le chapitre de Notre-Dame se réunissait en un repas baconique qui fut, paraît-il, à l'origine de la foire aux jambons, tenue, au début, sur le parvis Notre-Dame.

La *volaille* et le *menu gibier* étaient vendus concurremment par les *rôtisseurs-oyers*, érigés en communauté, et les *Poulailliers*, métier libre, non soumis aux règles d'une corporation. La vente s'en fit d'abord à la porte du Châtelet, puis aux Champeaux, et finalement au quai de la Mégisserie qui, par suite du nombre de bêtes qui y étaient égorgées, reçut le nom de « Vallée de Misère », nom qui s'est conservé au pavillon de la volaille aux Halles centrales. On y vendait des poulets, des canards et surtout des oies, des chapons, depuis le ^{xii}^e siècle (alors que les poulardes ne firent leur apparition qu'au ^{xvi}^e). L'élevage des pigeons était un privilège féodal.

Gibier. — La chasse, à l'épieu, au filet ou aux faucons, était réservée aux nobles, depuis les Mérovingiens, aussi le « gibier noble » (cerfs, daims, chevreuils, sangliers, faisans, coqs de bruyère) ne pouvait se trouver sur les marchés, tandis qu'il existait une tolérance pour le « menu gibier » (lièvres, lapins, perdrix, petits oiseaux).

On prisait fort les grues qui, dans toutes les relations de repas, sont toujours en compagnie des *gantes* (oies sauvages), ainsi que certains oiseaux peu estimés de nos jours, tels que hérons, butors, cormorans et cigognes.

Les cygnes et les paons, qualifiés de « viande de preux », étaient servis en grand cérémonial dans les festins d'apparat. Taillevent nous apprend que pour servir un « paon revestu », il faut l'écorcher pour conserver tout son plumage, le dresser avec de petites brochettes pour lui donner une attitude naturelle et le mettre à la broche en ayant soin d'arroser constamment la tête avec de l'eau fraîche pour lui conserver son aigrette ; puis, après lui avoir doré les pattes et le bec, on le revêtait de son plumage, maintenu par des fils d'archal. Parfois on lui introduisait dans le bec un morceau de camphre auquel on mettait le feu ; ainsi présenté, il était solennellement porté sur table, au son des fanfares, non par les écuyers, mais par les dames qui le plaçaient devant le chevalier auquel revenait l'honneur de le découper et qui, avant de commencer, prononçait habituellement un vœu. La même cérémonie se faisait pour le faisan. En 1453, Philippe le Bon, duc de Bourgogne, fit le vœu, sur le faisan, de se croiser contre le Turc et de combattre corps à corps contre le sultan s'il voulait bien y consentir ; ce qui d'ailleurs n'eut pas lieu.

Les armes à feu portatives, connues depuis peu (les arquebuses firent leur première apparition au siège d'Arras, en 1414), n'étaient pas encore employées à la chasse.

LES BOISSONS

Eau. — Jusqu'au xii^e siècle elle était simplement puisée à la rivière ; à partir de cette époque, les aqueducs de Belleville et des Prés-Saint-Gervais amenèrent l'eau de source à quelques fontaines publiques. Pour s'en procurer à domicile, il fallait s'adresser aux porteurs d'eau qui, en 1292, étaient au nombre de 52, d'après le registre de la taille.

C'est en Artois que furent forés les premiers puits profonds, descendant jusqu'à 52 mètres ; il leur en resta le nom de « puits artésiens ».

L'hydromel était délaissé, sauf sous forme aromatisée de *medon* ou de *bergerasse* ; le *bochet* était fabriqué avec les résidus d'extraction du miel.

Le cidre, déjà usité au temps des Mérovingiens (il fut servi à Saint-Colomban au repas que lui offrit Thierry II, roi de Bourgogne et d'Orléans (593-613), aurait été introduit en Biscaye par les Barbaresques et passa de là en Normandie, au xi^e siècle. Dès le xiii^e siècle, on mentionne un cidre mousseux, provenant du pays d'Auge, et l'explication de ce phénomène mérite d'être relatée, d'après Le Grand d'Aussy : « Pour rendre le cidre, la bière, le vin mousseux, on jetoit dans la bouteille, au moment qu'on la bouche, un morceau de sucre. Le sucre, en fondant, y dépose les molécules d'air qu'il contient. Trop comprimées, elles tendent sans cesse, par l'élasticité qui leur est naturelle, à s'en dégager. Vient-on à déboucher le vase, elles se débandent tout à coup, soulèvent rapidement les parties de la liqueur dans laquelle elles sont enveloppées, et les entraînent avec effusion. »

Eustache Deschamps le dédaigne, mais au xv^e siècle, Olivier Basselin chantera ses louanges. Le *poiré* était

encore moins estimé ; la *buvande*, sorte de piquette, le *prunellé* ou *dépense*, à base de prunelles des haies, sont mentionnés dans une ordonnance de Charles VI, en 1407.

La *cervoise* (le terme de « bière » n'apparaît qu'au ^{xv}^e siècle) ne fut jamais, à Paris, qu'une boisson de remplacement, quand le vin manquait ou était trop cher. On a vu les invectives de Fortunat ; l'empereur Julien la vitupère non moins : « Tu n'es pas un fils de Bacchus ; l'haleine du fils de Jupiter sent le nectar et la tienne est celle du bouc. » On en buvait cependant, même à la cour, et Richard III d'Angleterre fit présent à Charles VI, dont il venait épouser la fille, d'un très beau vase à boire cervoise, dit Juvenal des Ursins. En 1292, il y avait, à Paris, 37 cervoisiers ; ils n'étaient plus que 33 en 1300 et leur nombre ne cessa de décroître jusqu'en 1428. « En aoust, dit le *Journal d'un bourgeois de Paris*, le vin est si cher que plusieurs se mirent à brasser cervoise et, avant que la Toussaint ne vint, il y eut bien 30 brasseurs à Paris ; on en amenait aussi de Saint-Denis, et on la criait comme le vin, à 3 doubles ou 4 deniers parisis, celle de Paris à 2 doubles. » Lors des grandes disettes, la fabrication de la cervoise était défendue.

Une ordonnance de Saint-Louis, en 1268, contresignée par Etienne Boileau, prévôt des marchands, fixe le statut des brasseurs-cervoisiers, nomme des prud'hommes-jurés pour contrôler la qualité du produit, détruire les cervoises aigries ou « forfaites » et veiller à ce qu'on n'usât que d'orge et d'épeautre pour la bière forte (*godale*) ; la petite bière se faisait avec du méteil et de la dragée (avoine, vesces, menues graines). Il était interdit de mélanger les deux qualités, de mouiller la cervoise pour « l'aloingnier, de l'efforcier » avec des bayes, du piment, de la poix-résine et surtout avec de l'ivraie. La bière de Cambrai était la plus réputée parmi celles de

France. On faisait des bières miellées et aromatisées d'épices.

Le vin. — Boisson éminemment nationale, elle primait toutes les autres ; dans le *Journal d'un bourgeois de Paris*, ce ne sont que doléances quand le vin est cher, quand les vendanges ont été mauvaises, cris d'allégresse quand il est abondant et à bon marché :

« En aoust 1414, on avait pinte de bon vin, sain et net, blanc et vermeil, pour un denier parisis ; en toute ceste année ne fut trouvé crux d'iceluy vin qui devinst gras, ne bouté, ne puant. » Et le prix monte parfois jusqu'à 8 deniers la pinte. En 1419 « les vendanges furent ordes et pluvieuses, les raisins pourris, les plus foibles vins qu'on eust veu d'aage d'homme et ci coustoit celle année quatre fois plus qu'ils n'avoient fait d'aage d'homme qui fust en vie. » En 1424 : « En iceluy temps (issue de febvrier), la royne de France demouroit à Paris, mais elle estoit si pauvrement gouvernée qu'elle n'avoit tous les jours que huit septiers de vin tout au plus, pour elle et sa tynel (suite). » En 1447, le vin est cher ; on boit bochet ou cervoise ou bière ou cidre, mais il se produit une baisse, fin mars, par l'arrivée, à la foire du Lendit, de plus de 2.200 queues et environ 700 muids, « que de Bourgogne, que de France ».

Au vi^e siècle, la vigne est mentionnée en Bretagne, dans la vallée de la Rance, en Picardie, près d'Amiens et de Montdidier. Au vii^e siècle, Clotaire II, fondant l'abbaye de Corbie, lui donna toutes les terres, les prés, les bois *et les vignes* du canton ; en Normandie, le duc Richard donne au monastère de Fécamp le bourg d'Argenses, réputé pour produire du bon vin ; la ville de Caen possédait encore des vignes au xi^e siècle, nous dit Huet, et, dès le viii^e siècle, celles de l'abbaye de

Jumièges sont citées dans la vie de Saint-Philibert qui en fut abbé.

En sa qualité de protecteur de l'abbaye du Bec, Philippe-Auguste en recevait chaque année douze muids de vin et autant de celle de Jumièges, mais, en bon connaisseur, il préféra toucher cette redevance en argent, comme l'indique un compte de l'an 1200. Plusieurs rois de France percevaient ainsi une dîme de vin, en leur qualité de protecteurs d'abbayes et de monastères. Hugues Capet recevait à ce titre 30 *modius* (muids) des religieux de Saint-Benoît-sur-Loire et son petit-fils, Robert I, touchait quatre setiers de vin, provenant des vignobles de l'église de Chartres, dont il était avoué.

Les rois de France étaient de grands propriétaires de vignobles, qui existaient dans chacun de leurs châteaux ; la vigne de l'enclos du Louvre était assez importante pour qu'en 1160, Louis le Jeune pût assigner chaque année, sur son produit, six muids de vin pour le curé de Saint-Nicolas ; il possédait encore un cru particulier dans l'île aux Treilles, sur l'emplacement actuel de la place Dauphine et du terre-plain du Pont-Neuf, ainsi qu'en divers endroits de Paris. Henri I fit don de six arpents de vignes, sises entre Sainte-Geneviève, Saint-Etienne-du-Mont et Notre-Dame-des-Champs, à l'abbaye de Saint-Magloire, qui en jouissait encore au ^{xiv}^e siècle.

D'après un compte établi par Brunel, en 1200, Philippe-Auguste possédait des vignes à Bourges, Soissons, Laon, Beauvais, Compiègne, Verberie, Corbeil, Auxerre, Bétisy, Orléans, Moret, Poissy, Gien, Anet, Chalevane, Fontainebleau, Rurecourt, Milly, Bois-Commun, dans la Gâtinais, à Samoi dans l'Orléanais, à Auvers, près d'Etampes, et le même compte fait encore mention de vins achetés à Choisy, à Montargis, à Saint-Césaire et à



Ces 4 gravures sont tirées du *Livre des Profits Champêtres et ruraux*, de Pierre de Crescens (édition latine, de Spire, 1493). (Plantation de la vigne, vendange, foulage et pressage du raisin, soutirage des fûts.)

Meulan. Enumération qui montre que ce monarque n'a pas usurpé sa réputation d'avoir été un grand amateur de vins, avec une prédilection pour ceux de l'Ile-de-France, dont la plupart des communes ci-dessus citées ont, depuis longtemps, cessé d'être vinicoles.

Les premiers Capétiens préféraient les vins de l'Orléanais ; Henri I tenait particulièrement à son cru de Rebréchien (*Area Bacchi*) et ce fut sans doute ce même vin que Louis le Jeune, père de Philippe-Auguste, entendait désigner en écrivant, de Terre sainte, aux régents du royaume, Suger et le comte de Vermandois, d'envoyer 60 muids de « son très bon vin d'Orléans » à son ami Arnould, évêque de Lisieux. Saint-Louis, prisonnier des infidèles, se fit également envoyer du vin d'Orléans, qu'il avait coutume de boire.

Philippe-Auguste avait la réputation d'être un franc buveur et c'est à sa table que se passe la dispute qui forme le sujet du fabliau de *La Bataille des vins*, par Henri d'Andely qui fut, non point un trouvère normand, comme on l'écrit habituellement, mais bien un docte chanoine et chantre de la cathédrale de Caen, ainsi que l'établit Roger Vaultier dans la *Chronologie anecdotique des vins de France*. On y voit défiler tous les vins alors en vogue, parmi lesquels celui de Chypre est nommé pape ; les vins de l'Ile-de-France et du Vexin y tiennent une place honorable et on y relève des crus depuis longtemps abandonnés comme ceux de Montmorency, Deuil, Pierrefite, Marly-en-France, Meulan, Saint-Yon, Beauvais, Etampes.

Un siècle plus tard, Eustache Deschamps complétera cette liste déjà longue. Quoique Champenois (il était né à Vertus, vers 1346), c'est au vin de Beaune qu'il donne la prééminence et il nous cite les crus de Chablis, d'Auxonne, d'Irancy, de Germolles, de Tournus, sans

oublier ceux de son terroir natal : Vertus, Cumières, Dammery, Crouy, Ay et Givry, et sa nomenclature continue par les vins du Poitou, de La Rochelle, de Saint-Jean-d'Angély, de Saint-Pourçain en Auvergne, si réputés au Moyen-Âge, ceux de Gonesse et de Mantes, en Ile-de-France (ces derniers aptes à supporter les longs voyages, comme ceux de Meulan) ; viennent ensuite les vins de Gascogne, le Muscadé, les vins d'Espagne, du Portugal, d'Allemagne, le Malvoisie. Bien qu'il ait voyagé en Italie, il ne cite pas un seul cru de la péninsule.

Dans son *Miroer du mariage*, il énumère les vins qu'une bonne maîtresse de maison doit avoir en sa cave :

*Vins d'Auxerre et de Bourgogne,
De Beaune et de Gascogne,
Vin de Chably, vin de Givry,
Vin de Vertus, vin d'Irancy,
Vin grec et vin muscadé
Verjus veut avoir et vin gouais (fort).*

Bel assortiment, en vérité !

Les vins parisiens, exclus de ce dernier catalogue, que nous avons vus apprécier par l'empereur Julien (peut-être faute de mieux !) l'étaient encore au ^{xii}^e siècle ; tous les coteaux qui entourent la ville étaient garnis de pampres que l'on retrouve encore sur les pentes de la montagne Sainte-Geneviève et même dans le Marais ; ils disparurent peu à peu avec l'accroissement de la capitale, mais la plupart des bourgeois possédaient une vigne aux environs immédiats.

Les vins de Bordeaux (de Gascogne) étaient réputés, mais peu consommés à Paris, à cause de l'éloignement et de la longue occupation anglaise (qui leur assura un large marché en Grande-Bretagne). Bertrand de Goth,

lorsqu'il fut élu pape sous le nom de Clément V, transféra son domaine de Pessac à Amand de Canteloup et à ses successeurs à l'archevêché de Bordeaux, domaine qui porte toujours le nom de « Pape Clément ». A Avignon, Jean XXII, qui lui succéda à la tiare, fit bâtir le château et sans doute aussi le vignoble de Château-Neuf-du-Pape.

Les vins de Bourgogne jouissaient de la plus grande faveur, à Paris surtout. Les vins de Beaune et de Nuits se trouvent déjà cités, au III^e siècle, dans le Panégyrique de Constantin, mais c'est du VII^e au XI^e siècle qu'ils atteignirent leur plus grande célébrité, comme l'établit M. Camille Rodier (*La Côte-d'Or*) ; ils le doivent en grande partie aux Cisterciens qui, d'abord hostiles à la viticulture, en comprirent bientôt le puissant intérêt. Dès 587, Gontran, duc de Bourgogne et d'Orléans, avait donné à l'abbaye de Saint-Bénigne, de Dijon, tout le territoire compris entre cette ville et Lantenay, Barbirey, Flavignerot et Larrey, *avec les vignes qui en font partie*.

En 1366, Pétrarque, recommandant à Urbain V de transférer à Rome le siège de la papauté, ajoute malicieusement que l'hostilité de certains cardinaux venait de la crainte de ne pas trouver du vin de Beaune en Italie !

Le succès du vin de Bourgogne fut tel que la production s'étendit outre mesure ; la vigne envahit des terres plus propres à la culture du blé et l'on fit appel à des cépages à grand rendement. Cette surproduction amena des plaintes venant, d'une part, des paysans, craignant la disette, et d'autre part des grands vignerons, ne voulant pas que « ce mauvais vin diffamât le finage ». Pour ces raisons, Philippe le Bon rendit, en 1395, une ordonnance interdisant « le très mauvais et déloyaud plant nommé gammez ».

Au cours de ses démêlés avec Charles le Téméraire, Louis XI, très ennuyé de ne pouvoir se procurer des vins authentiques dans le duché, envoya des émissaires à Nevers, pour acheter des vins « façon Bourgogne ».

Le séjour que fit en Champagne Wenceslas, roi des Romains, pour y délibérer avec Charles VI sur le schisme d'Occident, contribua à la renommée de ses vins : « Il s'y enyvra plusieurs fois, dit la chronique, tellement qu'un jour, s'étant mis hors d'état d'entrer en négociation, il aima mieux accorder ce qu'on lui demandait que de cesser de boire du vin de Reims. »

Le vin de Cahors avait ses amateurs; au VIII^e siècle, Saint-Paul, évêque de Verdun, remerciait son collègue, Saint-Didier, de Cahors, « du noble falerne qu'il avait daigné lui envoyer ».

Bien d'autres vins seraient encore à citer ; en 1310, d'après dom Vaissette, Philippe le Bel fit une « épreuve » des vins de Gaillac, de Pamiers et de Montesquieu, dont le premier seul fut retenu.

Les vins de Grèce, de Palestine, le Malvoisie de Chypre étaient toujours en honneur comme vins de luxe, ainsi que le Bastard de Corse (additionné de miel), mais les muscadés de Lunel, de Frontignan, de Rivesaltes, le Grenache, dont les plants avaient été importés par les Croisés, commençaient à entrer en concurrence.

On continuait à consommer, tant au début qu'à l'issue des repas, des vins aromatisés ; vin piment, hypocras, clairé, additionnés d'absinthe, d'aloès, d'hysope, de myrte, d'anis, de romarin, de poivre de cubèbe, de girofle, de muscade, de gingembre, de canelle, de sauge, de musc, etc.

La France exportait beaucoup de vins ; Guillaume Breton nous dit que les Flamands achetaient les vins de La Rochelle et de Gascogne, les Allemands, ceux d'Aussoi

(Alsace), et Froissart vit arriver à Bordeaux « toutes d'une flotte bien deux cents voiles et nefes de marchands qui alloient aux vins ».

Le commerce des vins intéressait un grand nombre de professions ; tout d'abord, celle des vigneron, dont la très antique communauté ne fut reconnue qu'en 1467 par Louis XI. Soumis au ban de vendanges, ils ne pouvaient faire leur récolte avant la date fixée par leur syndic ou par le seigneur qui se réservait généralement une priorité, lui permettant de trouver plus facilement la main-d'œuvre nécessaire. Une fois foulé, le raisin ne pouvait être pressé qu'au pressoir banal, moyennant redevance.

La fabrication des futailles pour le transport et la conservation des vins appartenait à la *communauté des barilliers-cuveliers-futtailliers*, reconnue dès 1398. A Paris, cette industrie s'exerçait devant le Palais, au quai de la Barillerie. Les barillers avaient le droit de décharger les bateaux et de travailler, en cas d'urgence, même les dimanches et jours de fêtes.

Pour les provisions de route, on se servait de récipients en cuir, parfois de très grande taille, *boutiaux* ou *boutilles*, nom qui passa aux flacons en verre lorsque ceux-ci entrèrent en usage.

On ne connaissait pas la mise en bouteilles et le vin était tiré à même le fût ; à la cour, toute pièce entamée devenait la propriété du Grand Bouteillier et ce n'était pas là le moindre bénéfice de sa charge.

Les vins des environs, arrivant à Paris par charroi, étaient conduits à l'*Estape*, sise d'abord aux Halles, puis à la place de Grève ; les bateliers qui venaient de Bourgogne en descendant l'Yonne et la Seine, s'appelaient *avaleurs de vin*, non parce qu'ils le déglutissaient mais parce qu'ils l'amenaient d'aval ; le port de Bourgogne où

ils débarquaient était à côté du port français, réservé aux vins de l'Île-de-France, du Vexin et de la Brie.

Les propriétaires pouvaient eux-mêmes procéder à la vente, mais comme ils n'accompagnaient pas toujours leurs envois, ils laissaient ce soin aux *Jurés-Vendeurs de vins*, réunis en communauté et solidairement responsables, à la fois mandataires des expéditeurs et fonctionnaires municipaux, percevant les droits d'entrée. Ils devaient se tenir à l'Etape tous les jours ouvrables ; la vente ne pouvait commencer « avant que Prime ne fut sonnée à Nostre-Dame (6 heures du matin) et durerait jusqu'à midi et, dit l'ordonnance de 1415, « nul ne vendra à ladite estape qu'une charretée ou chariotée de vin à la fois et n'entreprendra autre jusqu'à ce qu'il ayt délivré la première ». Vis-à-vis du client, ils garantissaient la provenance et la qualité du vin qui devait être « sain et net, loyal et marchand » ; vis-à-vis du vendeur, ils étaient responsables du paiement, qui devait s'effectuer dans les 24 heures ; ils avançaient au besoin les droits et les frais ; leur commission était de 4 sols parisis pour les vins de Dijon, de Beaune, de Tournus et du Mâconnais, de 3 sols pour ceux d'Orléans, de Saint-Pourçain et de Bar-sur-Aube. Après de nombreuses difficultés, ils finirent par se faire admettre, comme septième, parmi les corps marchands de la ville. Une autre communauté, soumise comme eux au cautionnement, était celle des *Courtiers-Piqueurs de vins*, qualifiés ensuite de *Courtiers-Gourmets*, qui agissaient comme représentants des acheteurs, dont ils garantissaient la solvabilité. En réalité, les attributions de ces deux sortes d'intermédiaires étaient souvent confondues et les textes qui les concernent sont parfois contradictoires. Les uns comme les autres ne pouvaient acheter ni vendre pour leur compte. Au-des-

sous d'eux étaient les *Jaugeurs-Jurés*, vérifiant la contenance des fûts.

Pour la vente au détail intervenait obligatoirement un nouvel office, celui des *Jurés-Crieurs de vins*, à la fois serviteurs des taverniers et officiers municipaux, vérifiant le nombre des fûts préparés pour la mise en vente, en vue de la perception des droits de chantelage. Leur nombre était limité et ils versaient un cautionnement de 60 sols ; ils se présentaient le matin chez un tavernier, n'importe lequel, car, pour éviter toute collusion, nul ne pouvait avoir de crieur attitré ; après avoir vérifié le nombre des pièces, jaugé les pintes, ils parcouraient la ville, munis d'un broc et d'un hanap à la marque du tavernier et criaient son vin par les rues et les carrefours, le faisant goûter et vantant ses mérites en vers de mir-liton :

*Ci a bon vin fres et novel
Ça d'Aussoire, ça de Soissons,
Pain et char, et vin et poissons,
Céens fait bon despenser son argent,*

lit-on dans le fabliau des *Trois Aveugles de Compiègne*, et, dans les *Cris de Paris*, en 1545 :

*C'est du gentil vin vermeillet,
Aussi du gentil vin blanc,
A l'enseigne du Barillet.
La pinte n'est qu'à six blancs.*

Ils avaient le droit, si le tavernier exagérait ses prix, de crier son vin « au feu le roi », c'est-à-dire au prix où s'était vendu le vin du roi. Ils criaient les vins deux fois par jour, sauf les dimanches, jours de fêtes et ceux où étaient morts un souverain ou un membre de sa famille.

Les taverniers ne pouvaient faire crier leur vin nou-



1- Mesureur de grains, 2 - Jaugeurs de vin, 3 - Chasse-marée-Poissonnier, 4 - Pêcheur d'eau douce
(d'après l'édition imprimée en 1500 de l'ordonnance de 1415).

veau qu'après que le roi ou les seigneurs ayant *droit de banvin* eussent fait crier le leur : « Si li roys met en taverne, dit une ordonnance de Saint-Louis, en 1268, tuit les autres Taverniers cessent ; et li crieurs tuit ensemble doivent crier le vin du Roy, au matin et au soir, par les carrefours de Paris. » La vente du vin royal se faisait rue Vin-le-Roi, appelée ensuite rue des Trois-Maures, d'après une enseigne de cabaret, donnant sur la rue de la Bufféterie (rue des Lombards actuelle) où étaient établis la plupart des marchands de vins.

Les crieurs touchaient trois deniers par jour et, pour augmenter leur salaire, ils furent autorisés à crier les légumes et les produits de la terre, à l'exception du bois et du foin, les enfants et les animaux perdus, les jours de confrairies et finalement aussi les décès ; pour ce dernier office, devenus *Crieurs de vins et de corps*, ils revêtaient une dalmatique blanche parsemée d'ornements funèbres et annonçaient les trépassés en agitant une clochette. Ils formèrent une véritable entreprise de pompes funèbres ; Charles VI leur octroya le privilège de fournir les robes, manteaux et chaperons pour les obsèques.

L'arrivée à Paris d'une « naulée » de vins fins donnait lieu à une véritable cérémonie. Le Procureur du Roi près le Parloir au Bourgeois se rendait à bord et scellait les bondes, formalité pour laquelle il recevait deux quarts par tonneau, ses clercs et les échevins, chacun une quarte ; il proclamait ensuite le prix fixé par les vendeurs, et les crieurs, ayant à leur tête le maître de la corporation, tenant un hanap doré à la main, parcouraient la ville pour annoncer la bonne nouvelle.

Le commerce du vin en détail se répartissait sur un certain nombre de professions, presque toujours en état de contestation entre elles. Mettons à part les *hôteliers*.

qui pouvaient servir du vin à ceux qu'ils hébergeaient ; les *Marchands de vin à broche* (au broc) ne le vendaient qu'à l'emporter, sans le donner à consommer chez eux ; on les appelait aussi *Vendeurs à huis coupé et à pot renversé*, servant leur clientèle par un guichet pratiqué dans leur porte ; les bourgeois de Paris avaient le privilège, restitué par Louis XI après la bataille de Monthléry, de vendre leur vin à broche, sans payer l'impôt du quatrième ; le même privilège fut concédé aux soldats des régiments suisses, aussi furent-ils très recherchés comme portiers par les propriétaires désireux d'écouler leurs vins.

Les Taverniers servaient à boire chez eux, mais ne pouvaient donner à manger, défense constamment enfreinte ; aussi finit-on par les autoriser à servir des viandes qui devaient être achetées aux rôtisseurs, aux charcutiers ou aux pâtisseries, mais ils ne pouvaient servir de ragoûts ni avoir un cuisinier à leur service, droit concédé seulement aux *Cabaretiers* qui servaient à *nappes et assiettes*. La distinction entre ces deux professions ne tarda pas à s'effacer en pratique.

Tavernes et taverniers avaient une réputation détestable ; on connaît les imprécations de Villon contre ceux qui brouillent ou mouillent leurs vins ; les clients avaient bien le droit — fort illusoire d'ailleurs — de descendre à la cave pour faire tirer le vin en leur présence. Les tavernes devaient être fermées après la sonnerie du couvre-feu et pendant les offices. Saint-Louis en défendit la fréquentation à ses sénéchaux et autres officiers ; le concile de Tours (1283) en interdît l'entrée aux prêtres, à moins qu'étant en voyage, ils se trouvassent dans l'impossibilité de recevoir un abri et de la nourriture dans

une maison plus respectable ; le fabliau du *Renart* contrefait nous dit que :

*C'est un hostel de gloutonnerie
Plein de trestoute ribaudie,
Recept de larrons et houilliers,
De bougres, de faux-monnoyers,
Quat tout malvais vueulent trichier,
Es tavernes se vont nuchier.
Hostel de bourdes et vantance,
Plain de male perseverance.*

Pendant la domination anglaise, Henri V supprima 26 tavernes à Paris, devenues des centres d'espionnage — ou de résistance.

Aussitôt après la libération, leur nombre augmenta considérablement ; évêques et rois en autorisaient constamment de nouvelles, tout en fulminant contre les abus qui s'y commettaient, les droits, les taxes et redevances qu'ils en tiraient venant grandement en aide à leur trésorerie. De grands seigneurs et des abbés n'hésitèrent pas à donner à boire et à manger pour écouler le produit de leur récolte ; en 1233 le concile de Béziers interdit cette pratique aux monastères.

De tout temps, il y eut de gais lurons pour célébrer les joies vulgaires des tavernes ; un des plus notoires fut Roger Collerye, chanoine d'Auxerre, auquel son genre de vie fit donner le surnom de Roger Bontemps :

*A Dieu faisant en tout temps et saison
Soigneusement brève et courte oraison ;
Trouvé n'étais en roches ni cavernes,
Soigneusement visitais les tavernes.*

Comme le pain, le vin servait à diverses prestations : le vin du clerc était offert au personnel du tribunal par

le plaideur ayant gagné son procès ; le *vin de bourgeois* était dû aux échevins par celui qui obtenait le droit de bourgeoisie ; le *vin de nocés* était remis au curé qui bénissait le mariage ; en certains endroits on bénissait le lit nuptial avec un mélange de vin blanc et rouge, symbolisant l'union des conjoints ; lors d'un baptême, il y avait le *vin du curé*. L'intermédiaire qui avait fait réaliser une affaire avait droit au *vin du marché* ou *pot-de-vin*, bientôt remplacé par une somme d'argent.

Le condamné qu'on menait à Montfaucon s'arrêtait, rue Saint-Denis, dans la cour des Filles-Dieu qui lui offraient deux coups à boire ; lorsqu'on exécutait quelque grand personnage, le bourreau recevait une somme d'argent pour offrir du vin aux magistrats qui assistaient au supplice.

Lors des entrées solennelles de rois et de reines, on faisait couler du vin par quelques fontaines et l'on en mettait à la disposition du peuple, sur des tables.

Boissons distillées. Eau-de-vie. — L'art de la distillerie a des origines très lointaines ; Aristote mentionne déjà un procédé primitif pour distiller l'eau de mer ; l'alam-bic fut inventé en Egypte et l'on en trouve une description dans un manuscrit de Zozime du III^e siècle, à la bibliothèque de Saint-Marc. La découverte de l'alcool est due aux Arabes et cette invention fut apportée en Europe par les Croisés. La première mention française s'en trouve dans un manuscrit du XII^e siècle, *La clef de la peinture* : « En brûlant du vin fin et très fort dans des vases destinés à cet usage, on obtient une eau inflammable qui se consume sans brûler la matière sur laquelle elle est déposée. »

Une recette plus explicite se trouve dans *Le livre des feux* de Marcus Græcus. Arnaud de Villeneuve fit de

l'eau-de-vin ou *eau-de-vie* une véritable panacée (*De conservanda juventute*, 1309). « Cette liqueur, tirée du vin, mais n'en ayant ni la nature, ni la couleur, ni les effets, mérite le nom d'eau-de-vie parce qu'elle fait vivre longtemps... Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le cœur et conserve la jeunesse ; seule, ou avec quelque autre remède convenable elle guérit l'hydropisie, la colique, la paralysie, la fièvre quarte, la pierre, etc., etc. »

Pendant tout le moyen âge, l'eau-de-vie, considérée comme médicament, resta l'apanage exclusif des apothicaires.

LA CUISINE

Lorsqu'on parle de la cuisine des temps passés, on n'envisage guère que celle des gens opulents, sur laquelle nous sommes le mieux renseignés. Le peuple mangeait... comme il pouvait, plus ou moins bien, selon les circonstances et les lieux. Dans les villes, les installations rudimentaires des petits logements permettaient tout au plus de faire des soupes et des bouillies ; pour le plus modeste extra, il fallait recourir au rôtiisseur, au charcutier, au traiteur ou au pâtissier. Seuls les grands seigneurs et les riches bourgeois avaient des cuisines installées et le personnel nécessaire.

Mobilier et ustensiles de cuisine. — Dans les maisons bourgeoises et à la campagne, la cuisine servait souvent de salle à manger ; une vaste cheminée garnissait une des parois, encadrée latéralement par des bancs où, l'hiver, on venait se chauffer après le repas. Dans les maisons princières et dans les communautés religieuses, la cuisine occupait un bâtiment ou un corps de bâtiment spécial, de forme circulaire au ^{xiii}e siècle, quadrangulaire au ^{xiv}e siècle et était entourée de dépendances, four-

nil, fruiterie, dépense (office), etc. Il y avait plusieurs cheminées (six dans le palais des ducs de Bourgogne à Dijon), munies chacune de grands landiers dont la queue supportait les énormes bûches et dont la tige, très haute, garnie de crochets pour les ustensiles d'usage courant, se terminait par une corbeille où les mets se tenaient au chaud ; au fond de la cheminée pendait la crémaillère supportant chaudrons et marmites ; sur les côtés, sur la braise, se posaient des coquemards hauts sur pieds, des braisières, des grils, des marmites plus petites et des poêles, posées sur des trépieds. La cheminée destinée au rôtiage comportait une immense broche, tournée par un enfant de cuisine qui se protégeait le visage au moyen d'un écran (contrevent) ; l'emploi de chiens comme tourne-broche ne date que de la fin du ^{xv}^e siècle. Au-dessous de la broche se trouvait une lèche-frite de grandeur proportionnée. Sous le manteau pendaient des jambons et des viandes à fumer. Non loin de la cheminée, une table, installée contre le mur, était surmontée d'une panoplie d'instruments divers, grils, poêles, fers à gaufres, tamis et bluteaux, passoirs et râpes ; sur une étagère se trouvait un mortier avec son pilon, la boîte à sel et la boîte à épices, souvent fermée à clef.

La plupart de ces ustensiles étaient en fer ou en airain ; la dinanderie de cuivre n'était pas encore fort répandue ; chez les personnages fastueux, comme Charles V et ses frères, beaucoup de récipients étaient en argent. Dans son *Miroir du Mariage*, Eustache Deschamps énumère les objets nécessaires au ménage et les inventaires du temps nous renseignent abondamment sur la composition des batteries de cuisine.

Pour attiser le feu, on usait d'un long tuyau de fer (canon d'arquebuse le plus souvent) ; le soufflet ne parut qu'à la fin du moyen âge.

Près du *cholier* qui servait au lavage des ustensiles et au vidage de l'eau, se trouvaient les seaux, les cruches, les jattes, les puisettes.

A peu de distance étaient le pétrin et la huche à pain.

La cuisine était éclairée par des *chaleils* à huile, par des torches et surtout par le feu des cheminées.

Le maître-queux trônait au milieu de la pièce ; Olivier de la Marche, dans son *Etat de la Maison de Bourgogne*, nous indique son rôle : « Il doit commander, ordonner et estre obéy et doit avoir une chaière entre le buffet et la cheminée, pour seoir et soy reposer si besoing est, et doit estre assise icelle chaière en tel lieu qu'il puisse veoir et congoistre tout ce que l'on faict en ladicte cuisine. Et doit avoir en sa main une grande louche de bois qui lui sert à deux fins, l'une pour essayer potaiges et brouësts, et l'autre pour chasser les enfans hors de la cuisine. »

Ouvrages et écrivains culinaires. — Le plus ancien traité de cuisine en français se trouve dans un manuscrit sur vélin de la Bibliothèque Nationale (Fonds latin, 7.131), à la suite d'un ouvrage médical ; il est intitulé *Enseingnemenz qui enseignent a appareiller toutes sortes de viandes* (le terme de « viande » avait, à cette époque, le sens d'aliment, en général). Ce traité, écrit vers 1300, a été publié en 1860 par M. Douet d'Arcq dans la *Bibliothèque de l'Ecole des Chartes*, reproduit par MM. Jérôme Pichon et Gabriel Vicaire dans leur édition de Taillevent et, d'une façon plus exacte, dans la thèse de M. Lozinski, déjà citée. *Le Viandier*, de Guillaume Tirel, dit Taillevent, est, en matière de cuisine, l'ouvrage capital du moyen âge ; il fut composé dans le dernier quart du xiv^e siècle et on en connaît un certain nombre de manuscrits, dont le plus complet se trouve à la bibliothèque du Vatican (fonds de la reine Christine) ; il con-

nut de nombreuses éditions depuis l'invention de l'imprimerie et a été réédité par MM. J. Pichon et G. Vicaire, avec les additions faites au xvi^e siècle par le libraire P. Gaudoul (Paris, Techener, 1892).

Le Ménagier de Paris est un traité de morale, d'économie domestique et de cuisine, composé vers 1393 par un bourgeois parisien pour sa jeune épouse ; la plupart des recettes proviennent des deux ouvrages précédents.

L'ouvrage latin d'Apicius fut imprimé à Milan, en 1498 ; le plus ancien des incunables traitant de la cuisine est l'ouvrage de Platina, *De honesta voluptate*, paru, s. l. n. d. vers 1474, Platine étant le pseudonyme de Bartholomeo Sacchi ou Sicci, bibliothécaire du Vatican ; le *Platine en français* est de 1505 et fut fréquemment réédité sous des titres divers. *Le Grand Cuisinier de toute Cuisine*, attribué à Pierre Pidoulx, parut, à Paris, en 1540, mais fut vraisemblablement composé deux siècles auparavant ; on n'en connaît aucun manuscrit.

Personnel de cuisine. — Dans la petite et moyenne bourgeoisie, le service était assuré par une servante ou un valet ; les riches bourgeois avaient un personnel plus nombreux et l'auteur du *Ménagier de Paris* entre dans les détails les plus minutieux sur la façon de les choisir et de les traiter : « Les domestiques dînent après leurs maîtres ; un seul plat leur suffit, pourvu qu'il soit assez copieux et nourrissant ». Ils ne doivent pas rester trop longtemps à table et n'y point discourir, car « quand varlet presche a table et cheval pais en gué, il est temps que l'on l'en oste, que assez il y a esté ». Et ce bon bourgeois a soin de la vertu des chambrières : « Se vous avez filles ou chambrières de quinze à vingt ans, pour ce que en tel aage, elles sont sottes et n'ont guère veu de siècle, que vous les faciez coucher près de vous en garde-robe

ou chambre ou il n'y ait lucarne ne fenestre basse, ne sur rue », conseille-t-il à sa jeune épouse.

A la cour, le personnel était plus nombreux ; l'*hostel du roi* comportait quatre grands services : Paneterie, échansonnerie, cuisine et fruiterie, à la tête desquels se trouvaient, depuis Philippe-Auguste, des princes du sang ou de grands feudataires.

Le Grand Panetier, outre la direction de la paneterie royale, avait juridiction sur tous les boulangers et pâtis-siers, qui lui devaient une redevance. *Le Grand Queux* avait sous sa dépendance les rôtisseurs, les charcutiers et les cuisiniers-hasteurs. *Le Grand Echanson* ou *Grand Bouteillier* avait juridiction sur les Taverniers. *Le Grand Ecuyer-Tranchant* servait le roi à table dans les grandes occasions et l'accompagnait sur le champ de bataille en portant la bannière royale, la « cornette blanche ».

Toutes ces charges, si honorifiques qu'elles fussent, comportaient aussi de sérieux avantages matériels.

Sous Philippe le Hardy, dans la dernière année de son règne (1285), le service de bouche occupait 56 personnes : 10 à la paneterie, 10 à l'échansonnerie, 32 à la cuisine et 4 à la fruiterie. Ce personnel augmenta fortement sous les Valois ; du temps de Charles V et de Charles VI, 30 personnes étaient employées à la paneterie, 38 à l'échansonnerie, 15 à la fruiterie ; quant à la cuisine dirigée par l'illustre Taillevent, elle comptait 48 personnes, sans compter les treize maîtres-d'hostel. Sous Charles VIII, le nombre diminue, il n'y a plus que dix échantons, 7 officiers d'échansonnerie, 7 panetiers, 26 cuisiniers, 9 fruitiers et 5 valets du serdeau, mais la maison de la reine et celle du dauphin avaient un effectif presque aussi nombreux. Louis XI comprima encore davantage et se contenta de 4 écuyers de cuisine, d'un hasteur,

d'un saussier, d'un cuisinier, d'un boulanger, d'un pâtissier et de deux galopins de cuisine.

Tout ce personnel était nourri, « avait bouche à la cour », aussi ne faut-il pas s'étonner de la quantité de victuailles que l'on y consommait ; en 1393, la maison du roi consommait, par semaine, 120 moutons, 10 bœufs, 16 veaux, 12 porcs et, chaque jour, 600 poulailles, 400 pigeons, 50 oisons et 50 chevreaux. La maison de la reine absorbait, par semaine, 80 moutons, 12 bœufs, 12 veaux, et, chaque jour, 300 poulailles, 300 pigeons, 36 oisons et 36 chevreaux.

Pourtant, le temps n'était plus où l'on ne quittait pas le roi sans s'être assis à table ; au moment des repas, les huissiers criaient : *Aux Keus* et tous ceux qui n'avaient pas bouche à la cour devaient quitter le palais ; les huissiers s'assuraient qu'ils n'emportaient rien.

La Salle à manger. Son mobilier. — Pièce importante de l'habitation au temps des Gallo-Romains, la salle à manger n'existait plus guère que dans les couvents, sous forme de réfectoire. Les barons campagnards mangeaient le plus souvent à la cuisine, avec leurs gens ; à la ville, on mangeait dans sa chambre ou, dans les grandes occasions, dans la chambre des hôtes, la plus vaste de la maison. Le sol en était de terre battue, parfois il était dallé ; on le jonchait de paille et de foin en hiver, de branchages et de fleurs odorantes en été. Sous Charles V, on commença à user de nattes ; les tapis « sarrasinois » firent leur apparition après les Croisades.

L'éclairage était assuré par de petites lampes à huile (*calets* ou *chaleils*), par des torches, par des flambeaux de cire dans les maisons opulentes, posés sur la table, suspendus au plafond sous forme de lustres ou accrochés aux murs. Gaston de Foix se faisait précéder de douze

valets, portant des torches allumées qui, tenues devant la table, donnaient une grande clarté en la salle (Froissart).

Le chauffage se faisait, selon les régions, au moyen de grandes cheminées monumentales ou de simples braseros.

Sauf à la cuisine, on ne se servait pas de tables massives ; au moment du repas, on apportait des plateaux mobiles qu'on « dressait » sur des tréteaux et qu'on « abattait » lorsqu'il était terminé. En certaines circonstances on employait des tables rondes pour obvier aux questions de préséance.

Les sièges étaient surtout constitués par des bancs qui, chez les paysans, faisaient parfois corps avec la table ; chez les gens de qualité, ils étaient munis d'un dossier et on les garnissait de coussins (*banquiers*) ; le *faudesteuil* et la *chayère* étaient des sièges d'apparat, réservés aux hôtes de distinction ; on les recouvrait de coussins plats en velours (*carreaux*) ; ils étaient surmontés d'un dais chez les souverains et les grands seigneurs. Bancs et sièges étaient souvent munis de coffres ; d'autres coffres ou bahuts conservaient les objets d'usage courant.

Chez les nobles, le meuble le plus en vue était le *dressoir* et le nombre de ses gradins était fixé par l'étiquette ; il y en avait cinq pour un prince souverain ou pour une reine, quatre pour une princesse, trois pour une comtesse, deux pour la femme d'un chevalier banneret ; les damoiselles, femmes non titrées, devaient se contenter d'un dressoir sans gradins ; à partir du rang de comte, le dressoir pouvait être surmonté d'un *dosseret* (dais en velours).

Ces dressoirs servaient à étaler, non seulement l'argenterie de parade (dont on ne se servait pas), mais encore les bijoux et les objets précieux du château ; des serviteurs étaient chargés de leur surveillance.

Charles V en exposa plusieurs lorsqu'il reçut son oncle l'empereur, mais eut soin de les faire entourer de barrières.

Lors de la mort d'un souverain, le dressoir était installé dans la chambre mortuaire jusqu'au jour de l'inhumation. Lors de l'accouchement d'une reine ou d'une princesse, le dressoir était placé dans la chambre de l'accouchée pendant les quinze jours où elle recevait des visites, toujours chargé des plus riches bijoux, à moins que l'accouchée fût veuve, auquel cas le dressoir était simplement garni de nappes et la chambre drapée de noir. Une petite table placée à côté supportait un pot d'hypocras dont on offrait une coupe à chaque visiteuse ; si celle-ci était une princesse, c'était à une dame de sa suite qu'il fallait la présenter pour qu'elle l'offrît à sa maîtresse.

Le jour de la Fête-Dieu, on sortait les dressoirs dans la rue, chargés de leur orfèvrerie.

Linge de table. — La nappe joue un grand rôle dans le cérémonial de la table au moyen âge ; manger à la même nappe impliquait une égalité de condition ; le hobereau qui mangeait à la cuisine avec ses serviteurs avait, seul, une nappe devant lui ; un seigneur admettait-il à sa table un homme d'un rang inférieur, il avait soin d'établir une démarcation en faisant mettre un napperon devant sa place ; la plus sanglante injure qu'on pût infliger à un chevalier était de trancher la nappe à sa droite et à sa gauche, ce qui signifiait qu'on le retranschait de la société comme ayant forfait à l'honneur ; tradition qui aurait été instituée par Bertrand Du Guesclin.

Du XII^e au XV^e siècle, cette nappe était très large, pliée en double (d'où son nom de *doublier*) et retombant jusqu'aux pieds ; jusqu'au XIV^e siècle on la recouvrait d'une

longière qui se plaçait en bordure et servait aux convives à s'essuyer la bouche et les mains. Les nappes, conservées dans une pièce spéciale (*chambre aux nappes*), étaient de belle toile, ornées de linceux ou de franges ; les nappes damassées (*n. à ramages*) étaient fort recherchées.

Jusqu'à la fin du ^{xv}e siècle, l'emploi de serviettes individuelles était tout à fait exceptionnel. Après s'être lavé les mains, on allait s'essuyer à des touailles accrochées aux murs, avant et après le repas. Plus tard, des pages venaient, plusieurs fois au long du repas, présenter l'aiguère et le bassin, puis la touaille.

Ustensiles de table. Le couvert. — Ce dernier terme vient, selon les uns, de ce que les plats étaient toujours apportés couverts, alors que pour d'autres il désigne tout simplement ce qui couvre la nappe. On est frappé de voir, au Moyen-Age, le contraste entre la richesse de la vaisselle d'apparat garnissant les dressoirs et l'indigence du couvert individuel. C'était déjà un luxe que d'employer des écuelles (en bois, en poterie ou en étain) pour les mets liquides et les plats en sauce, encore n'y avait-il qu'une écuelle (et une seule coupe) par couple ; et cet usage dut être assez long à se perpétuer, car Nicolas de Bonnefons, en 1631, le recommandera comme préférable à l'habitude « de prendre cuillerée à cuillerée sur le plat, à cause du dégoût que l'on peut avoir les uns des autres de la cuiller qui, au sortir de la bouche, puise dans le plat sans être essuyée ». Pour les mets solides, chacun disposait d'un *tranchoir* personnel, plaque de bois ou de métal, unie, rarement décorée d'armoiries, sur laquelle on mettait une tranche de pain spécial, épaisse de quatre doigts qui, une fois imbibée de jus, était

déposée dans le *pot à aumônes*, pour être distribuée aux pauvres :

*Hé ! qu'ont les povres ? Ils ont les tranchouers
Qui demeurent du pain dessus la table.*

dira Martial de Paris, dans les *Vigiles de Charles VII*, après avoir décrit la somptueuse vaisselle des évêques et des prélats.

Les cuillères ne furent guère en usage avant le ^{xiv}^e siècle, bien que sainte Radegonde s'en servît pour donner à manger aux aveugles. Charles V en possédait 70. Auparavant, l'écuelle se portait directement à la bouche.

Les couteaux étaient d'un emploi courant, mais bien souvent il n'y en avait pas autant que de convives, aussi était-il habituel d'apporter le sien. L'art de découper faisait partie de l'éducation d'un chevalier et c'était à celui qu'on voulait honorer qu'on présentait la pièce à dépecer, ce qui est attesté par l'abondance et la richesse des couteaux de différentes formes dans certains services et explique les grandes et larges lames des couteaux dits « de curée » ou « de présentoir » qui servaient à offrir galamment le morceau le plus délicat à la plus noble ou à la plus gente dame de l'assemblée. La mode était de se munir de ses couteaux de luxe pour se rendre aux invitations à dîner ou pour festoyer à la chasse.

Charles V possédait près de 500 couteaux à manche d'or ou d'argent. A la cour de France, on usait de couteaux à manche d'ébène pendant le carême, à manche d'ivoire pour Pâques et à manche mi-partie blanc et noir, à la Pentecôte. Bien qu'on n'en usât guère, on connaît des *fourchettes* du ^{xiii}^e et du ^{xiv}^e siècle, à deux dents, avec manche d'or, d'argent, de cristal ou d'ambre ; il y en a une douzaine sur l'inventaire de Charles V en 1380 ; celui de Charlotte de Savoie, en 1483, n'en mentionne qu'une

seule. On mettait la main au plat et la bienséance voulait qu'on n'y mît que trois doigts, préalablement essuyés à la nappe.

Cure-dents. — Charles V en possédait quatre : « Ung petit coutelet d'or à feurger dens et la gayne esmaillée de France, pendant a un petit lacet vermeil ; ung petit coutelet d'or à façon de furgette à feurger dens et à curer oreilles (instrument à deux branches) ; deux ongles a feurger dens dont l'un est blanc et l'autre noir, garni d'argent esmaillé de France et pend chascun a un lasset de soye ou pend a chascun un noyau de perle. » Le terme de cure-dents apparaît pour la première fois dans un inventaire de la maison de Bourgogne en 1487 : « ung curedent ouquel est mis en œuvre un diamant nommé la lozenge et une grosse pointe de diamant et une grosse perle. »

Vaisselle d'apparat et d'usage. — Les grands seigneurs affichaient une profusion de plats, d'ustensiles divers en métaux précieux, en cristal, en « porcelaine » (céramique ou cristal à reflets laiteux, rappelant ceux de la coquille dite conque de Vénus ou *porcella*). L'étalage de cette orfèvrerie était un moyen d'asseoir son crédit (on en louait au besoin !) tout en constituant une réserve facilement monnayable en cas de nécessité.

Charles V possédait 7 douzaines de plats d'or, 6 douzaines d'écuelles du même métal, 33 douzaines de plats et 51 douzaines et demie d'écuelles d'argent, blanc ou doré ; il avait 17 salières d'or, dont huit ornées de pierres précieuses, 28 d'argent, deux de calcédoine et deux de cristal, sans parler d'une foule de coupes, de vases, d'aiguières, de bassins, etc. ; un officier spécial était affecté à la garde de ce trésor qu'on emportait en voyage.

On garnissait les tables, en manière de surtout, de

pièces colossales, parfois munies d'ingénieux mécanismes. En 1430, aux noces de Philippe le Bon, à Tournay, il y avait dans la salle une fontaine « qui pissoit vin vermeil dont buvoient ceulx qui vouilloient ou ceulx qui pouvoient en avoir. » Au festin du faisan, en 1453, on pouvait voir un ancêtre du Manneken-Piss : « Ung petit enfant tout nud sur une roche, qui pissoit eau rose continuellement. »

Et cette mode s'étendit au loin ; le père Ruysbroeck ou Rubriquis, envoyé au Grand Khan par Saint-Louis, pour le convertir, trouva à la cour de ce monarque un orfèvre parisien qui avait fabriqué une fontaine monumentale pour orner sa table. C'était, dit le bon capucin, un arbre d'argent, au pied duquel quatre lions vomissaient chacun une liqueur différente ; sur la cîme planait un ange tenant une trompette à la main. Un tuyau descendait sous la table où un homme accroupi soufflait chaque fois que le Khan voulait boire ; ce qui faisait sonner la trompette qu'un ressort approchait de la bouche de l'ange et les échantons remplissaient les coupes à la gueule des lions.

Les ragoûts se servaient dans des écuelles profondes appelées *sausserons*, à ne pas confondre avec les *sau-cières*, en forme de bouteilles ou dans leur forme actuelle, souvent en argent, mais sans émaux ni décor comme les *salières* primitivement creusées en mie de pain, devenues un objet de luxe ; celles de Charles-Quint étaient garnies d'horloges. Pour garnir la table, on avait encore les *cloches* ou *chappes* couvrant les plats, des moustardiers, des beurriers (généralement en grès), des *œufviers*, paniers ou coffrets dans lesquels on servait les œufs qui se mangeaient dans des coquetiers, bien que le mot ne fût pas encore en usage ; les confitures liquides étaient présentées dans des jattes où elles se prenaient

avec des *louchettes*. Le *drageoir*, boîte précieuse à compartiments, renfermait les *épices de chambre* (fruits, épices confites, sucreries), dont on faisait une grande consommation pour se parfumer la bouche après les repas.

La *nef* était l'apanage des souverains ; on y renfermait les ustensiles, la salière et les épices à l'usage du prince, ainsi que les objets destinés à faire l'essai, tels que langue de serpent (en réalité, dent de requin), corne de licorne (défense de narval) qui étaient censés déceler les poisons ; la *nef*, comme l'indique son nom, avait la forme d'un navire, symbolisant l'existence ballottée sur les flots ; fermée à clef, elle était toujours sous la garde d'un haut dignitaire. Le *botequin* (petit bateau) était une nef plus petite, sans serrure, fort en vogue aux ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles ; il servait souvent de salière, de porte-épices et même de flambeau.

Le poivre, les épices étaient dans un récipient de faïence, muni d'un couvercle (*épicier*), accompagné souvent d'une râpe (*esmieure*) pour ceux qui désiraient un supplément de muscade ou de gingembre.

Service des boissons. — L'eau était conservée dans des *fontaines*, en cuivre ou en étain, versée au moyen d'*aiguières*, de formes gracieuses et richement décorées, de *buires*, en métal ou en céramique, avec un pied bas et un bec. Le vin était contenu dans des *barils*, des *barillets* en bois de luxe ou dans des *pots* à même lesquels on buvait dans les milieux modestes, d'où l'expression « être à pain et à pot avec quelqu'un » ; la *ferrière* était une bouteille, généralement en argent, servant à emporter le vin en voyage ; comme autres récipients, on cite encore les *cymares*, les *fioles* (en verre) ; le *broc*, en bois cerclé de fer servait de mesure et contenait deux pintes

de Paris ; les *quennes*, appelées plus tard *cannes* et *cannettes*, pouvaient aussi servir de mesure, comme les *chopines* (munies d'une anse et d'un couvercle), les *pintes*, les *quartes*, etc.

On buvait dans des tasses, des terrines, des gobelets de bois, de poterie, d'étain ou d'argent ; le *bourrabaquin* était un grand vase à boire, cylindrique, haut et étroit. Le *hanap* fut le plus employé, il avait la forme d'un calice, monté sur un pied assez haut et possédait un couvercle surmonté d'un fruitelet ; on en faisait en poterie, en cristal, en argent et en or, ciselés et incrustés de pierres précieuses. Les hanaps de Pontarlier étaient les plus réputés ; on appelait aussi hanaps des verres montés sur un pied en métal qui, plus familièrement, portaient le nom de « lampes » (verres à pied de lampe) ; après être passé de mode, ce terme fut repris, à la fin du xvii^e siècle, par l'« ordre bachique de *La Méduse* » et il en reste l'expression populaire de « lamper » comme synonyme de boire. L'usage du verre avec ou sans pied devint de plus en plus fréquent ; on recherchait ceux en cristallin et les verres de Venise ; depuis le xiv^e siècle on employa des noix de coco et des œufs d'autruche richement montés.

Comme il a été dit, on ne mettait qu'une coupe, ainsi qu'une seule écuelle, pour deux personnes ; la civilité voulait qu'on ne bût jamais la bouche pleine, qu'on s'essuyât avant de boire et qu'on vidât complètement la coupe, pour ne pas laisser de restes à sa voisine.

Quand un prince voulait honorer quelqu'un, il lui faisait porter une coupe dans laquelle il avait trempé ses lèvres.

Le fait de porter la santé de quelqu'un s'appelait *pléger*. A la cour, le plègement ne pouvait se faire qu'avec

l'autorisation du souverain ; il était alors parfois porté en musique.

Noms et heures des repas. — Le dîner, le principal repas, se prenait, à l'origine, à 7 heures du matin et l'on soupaît à 5 heures du soir, puis, le dîner se trouvant reporté à 9 ou 10 heures, on le fit précéder d'une collation ou d'un déjeuner. Un dicton populaire, traduction d'un centon de l'Ecole de Salerne, disait :

*Lever à cinq, dîner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf
Font vivre d'ans nonante-neuf.*

modifié ensuite :

*Lever à six, dîner à dix,
Souper à six, coucher à dix
Font vivre l'homme dix fois dix.*

Marche et ordonnance du repas. — Chez les grands seigneurs, le repas était annoncé par une sonnerie de cor, ce qui s'appelait « corner l'eau », le premier soin étant de laver ses mains, dans l'antichambre ou dans la salle du festin, mais avant de s'asseoir ; un page, un chambellan à la cour, présentait l'eau, tiédie en hiver, dans une aiguière, un second tenait un riche bassin (*aquamanile*), un troisième la touaille. Dans les couvents une sonnerie de cloches remplaçait le cor.

Chacun prenait place à la table, selon son rang, les jeunes gens (*damoiseaux*) n'y étaient admis qu'après avoir été armés chevaliers. Le roi dînait seul et c'était un honneur très rare que d'être admis à sa table.

Les valets apportaient alors seulement les couteaux, parfois les cuillères, les salières, puis le pain ; le chapelain disait le *Benedicite*. On servait les premiers plats,

toujours apportés couverts chez le roi et les personnes de distinction ; un serviteur ou un haut dignitaire faisait l'essai, soit en touchant les aliments et les boissons avec un des talismans qu'on supposait changer de couleur au contact d'un poison, tels que la langue de serpent, la corne de licorne, la cornaline, l'agate, le corail ou, plus simplement, en mangeant une boulette de pain frottée sur le plat.

Le repas se composait d'un certain nombre de *mets* (services), comportant chacun un grand nombre de pièces, habituellement dressées en pyramide sur un seul plat, parmi lesquels on faisait souvent figurer des animaux, porcs, veaux et même bœufs, rôtis entiers, et Victor Hugo n'a pas exagéré en faisant dire au vieux Job des *Burgraves* :

*De mon temps, dans nos fêtes,
Quand nous buvions, chantant plus haut que vous encor,
Autour d'un bœuf entier posé sur un plat d'or.*

Après le *dessert*, composé de compotes et de fruits, venait l'*issue* où l'on servait des pâtisseries légères comme les oublies, arrosées d'hypocras. On disait les Grâces, suivies du *boute-hors*, avec clairé, piment, hypocras, épices de chambre servies dans le drageoir. À la cour, l'officier qui en avait la garde le remettait au premier chambellan ; celui-ci le passait au personnage que l'on voulait honorer, qui le présentait, d'abord au roi, puis à la reine.

On revit la mode romaine de se couronner de fleurs ; les *chapels fleuris* furent en honneur au XII^e et au XIII^e siècles.

Souvent, à la fin du repas, la châtelaine faisait présenter à un des convives, un rameau de buis enrubanné ; celui-ci devait alors conter une légende, réciter un poème

ou chanter une chanson dont le refrain était repris en chœur, après quoi, il passait le rameau à un autre qui devait s'exécuter de même.

Entre les mets, paraissaient des ménétriers, des jongleurs, des trouvères ou des troubadours, des baladins, des bouffons, on jouait des pièces dialoguées, des pantomines. Au ^{xiv}^e siècle, les « entremets » furent reportés à la fin du repas, au boute-hors, après le lavage des mains et le levage des tables.

Au ^{xii}^e siècle, les barons tenaient table ouverte, rivalisant de largesse, se visitant et cherchant à se surprendre les uns les autres. Un jour, Eblis de Ventadour se présenta, à l'heure du dîner, chez Guillaume IX, au château de Poitiers ; on lui servit un repas magnifique, mais, après une certaine attente. Voulant lui rendre la monnaie de sa pièce, le duc Guillaume se présenta quelque temps plus tard à Ventadour, en « surprise-party », à la tête de cent cavaliers. Pris au dépourvu, Eblis, pendant qu'il donnait à laver à ses hôtes, fit râfler les repas de tous ses serfs, ce que ceux-ci acceptèrent de bonne grâce pour sauver l'honneur de leur seigneur, du moins à ce qu'affirme la chronique.

Nous possédons peu de menus antérieurs au ^{xiii}^e siècle, les chroniqueurs se contentant de mentionner l'abondance des plats, la « grant planté de viandes ». Au mariage de Marguerite d'Angleterre avec Alexandre III, roi d'Ecosse, l'archevêque d'York fournit 60 bœufs ; lors du mariage de Cincia, fille de Raymond Béranger, comte de Provence, avec Richard de Cornouailles, frère d'Henry III, roi d'Angleterre, on servit plus de trente mille plats ; au dîner servi à Louis le Jeune au moustier Saint-Jehan, il y eut quatorze rôts, dressés en pyramide sur le même plat que trois frères lais eurent peine à porter.

Un des festins les plus splendides du XIII^e siècle fut celui qu'offrit Saint-Louis en 1241 et que sa somptuosité fit appeler *la nonpareille de Saumur*, et dont Joinville, qui eut l'honneur de découper le paon à la table royale, nous a laissé une description.

La table du roi était gardée par messires Humbert de Beaujeu, le futur connétable, Enguerrand de Coucy et Archambault de Bourbon, avec trente de leurs chevaliers, derrière lesquels se tenait « un grant planté de serjans vêtus aux couleurs du comte de Poitiers ». La reine Blanche mangeait à une autre table avec vingt évêques et archevêques, servie par le comte de Boulogne, qui devint par la suite roi du Portugal, et le comte de Saint-Pol.

Le repas se composait de potages, de poissons, de rôts, d'entremets avec gelées de couleur, de cygnes, de paons, de faisans, présentés « en volière », avec le bec et les pattes dorées. Les convives avaient des verres couronnés de fleurs où les pages versaient l'hypocras et le clairé, le roi buvait dans un hanap d'or ; chaque service était accompagné d'hommes d'armes, de flûtes et de hautbois. Après l'issue, le cor ayant appelé à laver, vingt hérauts, en cotte fleurdelysée, tenant à la main des coupes pleines de pièces d'or et d'argent crièrent : « Largesse au plus puissant des rois ! » puis, du haut du perron, lancèrent au peuple des nuées d'agnels, de besants, d'oboles, de marabotins, de gros tournois et de deniers parisis. A l'entremets qui suivit, figurèrent des animaux savants, des sauteurs du Poitou, des jongleurs de Gascogne et des chanteurs de Sens.

Au XV^e siècle, on cite, parmi les grands festins, celui qu'offrit, à Tours, Gaston de Foix, aux ambassadeurs de Ladislas d'Autriche, venus pour demander, au nom de leur seigneur, la main de Madeleine, fille de Charles VII.

Il y avait douze tables, chacune longue de sept aunes et large de deux ; à la première se tenaient le roi, la reine, les comtes de Dunois, de La Marche et de Foix, le grand sénéchal de Normandie faisant fonctions de maître d'hôtel. On commença par de l'hypocras blanc servi avec des rôties ; au deuxième service, il y eut de grands pâtés de chapons, des jambons de sanglier et sept sortes de potages (ragoûts). Le rôti était de lapins, porcs, chevreaux sauvages, cerfs, perdrix, oisons, paons, butors, hérons, outardes, bécasses et halbrans ; au quatrième service apparurent des oiseaux aux becs et aux pattes dorées ; on termina par de l'hypocras rouge et des oublies, des épices, des confitures, des confiseries ; il fallut 140 plats d'argent par table. L'entremets fut des plus imposants.

Usages de table. Règles de civilité. — Dans le *Chastoiement des Dames*, Robert de Blois conseille de tenir les ongles courts et nets, de ne pas trop rire, de ne pas trop parler à table, de ne pas s'adjuger les meilleurs morceaux, de ne pas mettre dans sa bouche des morceaux trop gros ou trop chauds, de ne pas tremper les aliments dans la salière, de ne pas se curer les dents avec son couteau, de ne pas s'accouder à table, de ne pas se moucher avec bruit, de ne pas se gratter, de laver les fruits avant de les manger, de ne pas se hâter d'avaler du pain avant l'apparition du premier mets, de ne pas parler ou boire la bouche pleine, de ne pas étendre le bras devant un convive pour prendre un morceau dans l'écuelle :

*Totes les fois que vous bevez
Vostre bouche bien essuyez
Que le vin engraissez ne soit
Qu'il déplaît molt celui qui boit.
Gardez que vos néz essuez*



En haut : Banquet (Bibl. de l'Arsenal, manuscrit français n° 5075 - miniature du XV^e siècle) ;
En bas : Festin princier sous les premiers Capétiens (d'après une miniature de l'époque).

*A celc fois que vous bevez
A la nape, ne vostre nez
Si vos gardez don desgouter
Et de vos mains trop engluer.*

Il importe de pallier aux inconvénients d'une mauvaise haleine : « Dame qui a pâles couleurs et qui n'a mie bone odor », déjeunera dès le matin ; le vin lui colorera la face ; quant à l'autre inconvénient, l'anis, le cumin, le fenouil, la coriandre, le corrigeront. Au début du xiv^e siècle, Jean de Brasseuse, plus pointilleux, proscriit tous les comestibles qui salissent les mains (*quæ non potuerunt munde capi*) tels que cerises, lupins, gaucettes (de l'italien *guacetto*, sauce, ragoût), dragées, noix confites au miel, etc., ainsi que les œufs « mous » qui risquent de tacher les vêtements (*quæ facile cadere solent super pectus*). Il qualifie de singes les convives qui choisissent dans les plats, traite de chiens ceux qui tiennent les os à deux mains pour les dépouiller et conclut en disant « que mieux vaut donner rarement de beaux dîners que d'inviter souvent à des châtaignes ».

Gourmands et Epicuriens. Censeurs et moralistes. — Dans la *Devise au Lecheor* (gourmet), un franc épicurien décrit la volupté de se trouver l'hiver au coin de son feu « bûche fendue, charbon clicant, tison flambant ». Au matin, il prendra une grillade de porc, du fromage rôti, arrosé de bon vin ; il dédaigne les pâtisseries légères, nielles, oublies, rissoles, gaufres, n'a pas grand goût pour les perdrix, pluviers, ramiers, faisans ou coqs de bruyère, auxquels il préfère de bonnes andouilles salées, des tripes fumées. A midi, il se contente d'un ragoût d'abatis aux châtaignes, bien épicé de garingal et de citoal (zédouaire), largement poivré et moutardé. Vers Noël, son menu comportera : Chapons, poules, pigeons, canards

rôtis, grues, hérons, cygnes, longe de cerf lardée, chevreuil, oisons au poivre, poissons et gâteaux, ainsi que « le bon foie étalé sur des tartines grillées et refroidies ». A Pâques viendra le mouton traditionnel avec un gros rognon de bœuf aux poireaux, accompagné de jeunes poules, de flans, de tartes...

Le Clergé ne donne pas toujours l'exemple de la sobriété ; les festins offerts au pape Clément VI, à Avignon, font pâlir ceux de Gargantua. A Cluny, la sévère règle de Saint Benoît connut des fléchissements contre lesquels s'élèvera Saint Bernard : « Les cuisiniers mettent tant d'art dans leurs préparations qu'on désire quatre ou cinq plats de suite, sans que les premiers fassent tort aux derniers, sans que la satiété diminue l'appétit. On dédaigne les aliments simples, tels qu'ils sont sortis des mains de la nature, pour les mélanges les plus bizarres et la gourmandise, au lieu de se contenter des choses que Dieu nous offre, est excitée par une savante combinaison de saveurs. Abstraction faite des autres mets, peut-on dire de combien de façons les œufs sont transformés et tourmentés, quelle ardeur on met à les bouleverser, à les dénaturer, à les liquéfier, à les durcir, à les réduire ? On les sert tantôt rôtis, tantôt frits, farcis, brouillés ; on prend soin de donner aux aliments un aspect agréable, afin de flatter la vue en même temps que le goût, et la curiosité n'est pas encore assouvie lorsque l'estomac témoigne énergiquement de sa plénitude ». N'oublions pas que Saint Bernard était dyspeptique ! Pour une fois, il se trouva d'accord avec son adversaire, Pierre Abailard. Après s'être rendu « odieux et insupportable » selon sa propre expression, à l'abbaye de Saint-Denis, par ses sorties contre la dissolution des mœurs, il fut appelé à la direction de l'abbaye de Saint-Gildas de Rays dans l'évêché de Vannes ; mécontents de sa sévérité, les

moines tentèrent à plusieurs reprises de l'empoisonner ou de l'assassiner, si bien qu'il fut contraint de s'enfuir. D'autres réformateurs eurent le même sort ; Saint-Charles Borromée, tout archevêque de Milan, cardinal et neveu du pape qu'il fût, se vit outragé et traité de malfaiteur lorsqu'il se présenta, en habits pontificaux, pour imposer la réforme à une bande de chanoines.

L'intempérance des moines est stigmatisée plaisamment dans le dicton bien connu :

*Boire à la capucine,
C'est boire pauvrement ;
Boire à la célestine,
C'est boire largement ;
Boire à la jacobine,
C'est chopine à chopine ;
Mais boire en cordelier.
C'est vider le cellier.*

Un poète latin, qui vivait sous Philippe-Auguste, Jean de Hauteville, fulmine contre les gastronomes de son temps qu'il traite de *Ventricoles* : « Ils recherchent les lacs où nagent les meilleurs poissons, les climats sous lesquels abonde le gibier à plumes, les contrées qui nourrissent le plus de bêtes fauves ; ils examinent avec soin si tel aliment doit être rôti, accommodé au jus, farci, servi seul ou mélangé, frit ou entouré d'une enveloppe de pain aromatisé. Entre les condiments, ils préfèrent les plus coûteux, car la dépense fait le mérite de la table. Pour trouver des assaisonnements, pour rassembler des épices irritantes, on explore l'univers entier... »

Pierre de Blois, contemporain de Louis le Jeune, accuse les chevaliers de son temps de porter à leur suite, du vin, des fromages, des outres et des broches plutôt

que des épées, des lances ou des piques : *Non ferro, sed vino, non lanceis, sed caseis, non ensibus, sed utribus, non hastis, sed verubres onerantur.*

Aux moines paillards, ivrognes et gourmands dont les aventures servent si souvent de thème à la littérature médiévale, s'opposent des mystiques, épris de sacrifices, dont les austérités s'inspirent de celles des anachorètes de la Thébàide. Saint Bernard quitte Cluny pour l'ordre bénédictin, réformé par Saint Robert de Molesmes, à Cîteaux. Lorsqu'il fondera le monastère de Clairvaux, il lui imposera une règle de la plus extrême sévérité, un régime de pain noir et de légumes assaisonnés à l'huile et au sel, sans poissons, ni œufs, ni laitage. Saint Germain d'Auxerre commençait tous ses repas en prenant de la cendre dans sa bouche ; Sainte Rose de Lima arrosait tous ses aliments de fiel de mouton ; Saint Romuald, fondateur de l'ordre des Camaldules, se faisait servir des mets exquis pour narguer sa sensualité et n'en goûtait que la vue, pour augmenter sa mortification.

Jeûnes et abstinences. — Le mercredi, le vendredi et le samedi étaient jours d'abstinence, ainsi que les vigiles des grandes fêtes et les trois premiers jours de chaque saison (jeûne des Quatre-Temps), pratique somme toute fort salubre pour ceux du moins qui pouvaient se gorger de viandes les jours gras ; le carême de l'Avent, qui précédait Noël, fut supprimé, mais Saint-Louis continua à l'observer ; quant au Carême proprement dit, il était d'une extrême rigueur : à part les dimanches, un seul repas était toléré ; de pain et d'eau au début, on y ajouta les légumes, mais la viande, le lait, le beurre, le fromage et le vin étaient défendus. Par la suite, cette sévérité se relâcha ; on toléra un repas à midi et une collation le soir.

Fra Salimbene nous a conservé le menu d'un dîner maigre offert par Saint-Louis, dans le réfectoire d'un couvent de Sens, à ses trois frères, au cardinal-légat et à l'archevêque de Rouen. « Nous eûmes d'abord des cerises, puis du pain très blanc, on nous servit quand et quand d'excellent vin et en grande abondance, comme il convenait à la magnificence royale, et, selon la coutume des Français, plusieurs s'empressaient d'inviter et de pousser à boire ceux qui ne le voulaient pas. Ensuite on nous donna des fèves nouvelles cuites dans du lait, des poissons et des écrevisses, des pâtés d'anguilles, du riz au lait d'amandes, saupoudré de cannelle, des anguilles rôties, accompagnées d'une fort bonne sauce, des tourtes et de la caillebotte, enfin une quantité de fruits. »

Les vendredis de l'Avent et du Carême, Saint-Louis supprimait le poisson ; au cours de sa dernière maladie, il refusa de prendre un bouillon de poule, prescrit par son médecin un jour maigre, en l'absence de son confesseur qui, seul, pouvait l'y autoriser.

Charles V et sa femme reçurent, par une bulle du pape Grégoire XI, la permission de manger du lait, du beurre, du fromage et des œufs en Carême ; les cuisiniers du roi étant autorisés à goûter ces plats et les officiers d'en faire l'essai.

Indépendamment des prescriptions rituelles, les autorités ecclésiastiques et civiles tentèrent, à maintes reprises, de réfréner la profusion de la table, bien vainement d'ailleurs. En 1188, le concile de Mons décréta que tout le monde devrait désormais se contenter de deux services à chaque repas.

En 1279, Philippe le Hardi fit décider par le Parlement que personne ne pourrait avoir à son dîner plus d'un potage, de deux plats et d'un entremets.

En 1284, Philippe le Bel précisa : « Nul ne donnera,

au grand manger, plus de deux plats et d'un potage au lard, sans fraude, et, au petit manger, un plat et un entremets. En temps de jeûne on pouvait donner deux potages aux harengs ou deux ou trois plats et un potage ; il ne devait y avoir qu'un seul morceau de viande ou de poisson dans chaque écuelle ; toute grosse viande comptant pour un plat, mais non le fromage, à moins qu'il ne fût en pâté ou cuit à l'eau. »

Auberges et Cabarets. — A Paris, comme dans toutes les grandes villes, les auberges ne manquaient pas et, si relatif que dût être leur confort, il était supérieur à celui des auberges allemandes, comme l'exhale Eustache Deschamps au cours de son voyage en Hongrie :

*Prince, par la Vierge Marie,
On est, en la Cossonnerie,
Aux Canètes ou aux Trois Rois,
Mieux servi qu'en l'hostellerie ;
Car ces gens que je vous écris
Là, n'y parlent que thiois (allemand).*

Le Pèlerin passant, qui est du xv^e siècle, mentionne l'*Ecu de Bourbon* et l'*Ecu de Bretagne* ; le *Mariage des Quatre fils Hemon*, cite un *Ecu de France*, rue Notre-Dame, et Monstrelet indique l'auberge de la *Fleur de Lys*, près du Pont-Neuf et celle de l'*Ours*, proche la porte Beaudet (Baudoyer).

En 1429, les parents de Jeanne d'Arc logèrent, à Reims, à l'*Asne Rayé* et le compte de leur défrayement, soldé par le Conseil de ville, en 1431, a été conservé : « A Alix, vefve de feu Raulin Moriau, hostesse de l'*Asne Rayé*, pour despance faite en son temps par le père de Jehanne la Pucelle, qui estoit en la compagnie du Roy quand il fust sacré en ceste ville de Reims, ordonné être

payé des deniers communs de ladite ville, la somme de vingt-quatre livres parisis, comme il appert plus à plain par le mandement du Lieutenant, donné le 18^e jour du mois de septembre 1429, et par quittance de ladite Alis. écrite au dos d'iceluy mandement. »

Le terme de *cabaret* se trouve dans Grégoire de Tours et ses commentateurs le font dériver de *caput arietum*, tête de bélier, qui servait souvent d'enseigne. Villon fréquentait le *Heaume*, la *Corne* en la place Maubert, la *Mulle* et surtout *La Pomme de Pin*, déjà mentionnée en 1349 (*Pomam de pino, propter bonitatis vini*), tenue à l'époque par Robin ou Robert de Turgis, en la rue de la Juiverie, sur l'emplacement actuel de la rue de Lutèce. Dans le *Mariage des quatre fils Hemon*, sont cités : *Le Cheval Blanc*, rue Notre-Dame, le *Cheval Noir*, rue Régnault-le-Fèvre, le *Grand Godet*, rue de la Licorne (emplacement du théâtre Sarah-Bernhardt), un autre, du même nom, se trouvait rue du Haut-Moulin ; le *Gril*, rue de la Mortellerie, qui avait un sosie rue Saint-Jacques, près de l'église de Saint-Benoît ; les *Trois Béquets* (brochets), près de l'église Saint-Magloire, le *Voire* (verre), rue de Jouy. Et l'on pourrait en citer encore bien d'autres.

Diététique. — Le *Regimen sanitatis* d'Arnaud de Villeneuve et *Le Livre de Maître Aldebrandin* nous fournissent les conceptions médicales en matière d'alimentation au Moyen-Age. Le premier de ces ouvrages n'étant qu'une traduction, avec commentaires, du traité de l'*Ecole de Salerne*, écrit au XI^e siècle et attribué à Jean de Milan, qui, sous des titres divers, fut réédité jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

Arnaud de Villeneuve (1238-1314), né en Espagne et élevé à Naples, professa l'alchimie et l'astrologie, à Avi-

gnon, puis à Montpellier ; il eut la réputation d'être le plus grand savant de son siècle, fut successivement médecin du roi Pierre II d'Aragon, puis du pape Clément V ; il fut aussi ambassadeur de Pierre d'Aragon auprès de Philippe le Bel. Comme il a été dit, c'est à lui qu'on doit l'introduction de l'eau-de-vie en thérapeutique. Les premières éditions imprimées du *Regimen sanitatis* remontent aux environs de l'an 1480. Un des aphorismes salernitains indique le sens et l'objet de l'ouvrage :

*Quale, quid et quando, quantum, quoties, ubi dando,
Iste notare cibo debet Medicus bene doctus.*

En ce qui concerne le choix des aliments, on note souvent quelques contradictions qui font penser que cet ouvrage est en réalité une œuvre collective, écrite à différentes époques :

*Nutriat et impinguat triticum, lac, caseus infans,
Testiculi, porcina caro, cerebella medulla,
Dulcia vina, cibus gustu jucundior, ova,
Sorbilia et ficus maturæ, uvæque recentes.*

A quoi un des commentateurs ajoute gravement :
« Les coullons de poulet sont de grand nourrissement. pris en petite quantité, a dit Avicenne, au chapitre des coullons. »

Un autre centon dira :

*Caseus est gelidus, stipans, crassus, quoque durum
Caseus et panis sunt optima fercula sanis
Si non sunt sani, tunc illum haud jungito pani.*

mais,

*Persica, poma, pyra, lac, caseus et caro salsa,
Et cervina caro, et leporina, caprina, bovina,
Atra hæc bile nocent suntque infirmis nocitura.*

et citons encore :

*Lixa fovent, sed frixa nocent, assata cœrcent,
Acria purgant, cruda sed inflant, salsaque siccant.*

*Si sumes ovum, molle sit atque novum
Singula post ova pocula sume nova.
Manducare fabam caveas, parit illa podagra.*

En ce qui concerne les boissons :

*Vina probantur odore, sapore, nitore, colore,
Si bona vina cupis, quinque F. laudentur in illis :
Fortia, formosa, et fragrantia, frigida, frigida, frigida.*

*Potus aquæ sumptus, comedendi incommoda præstat
Nunc friget stomachus ; crudus et inde cibo.*

Dans son commentaire, Arnaud de Villeneuve entre dans des détails culinaires : Les poids chiches, les pois, les fèves, les lentilles, quand ils sont frais, on les accommode au brouet de jus de viande ou en bouillie, avec du lait d'amandes, sucre blanc et safran; secs, on les assaisonne d'huile d'olive, dans laquelle on aura fait frire des rouelles d'oignons blancs, mais il faut les consommer au milieu du repas ; pris au début, ils élèveraient les aliments à l'orifice de l'estomac ; consommés à la fin, ils provoqueraient de mauvais rêves ; on peut cependant les prendre au premier service ; s'ils sont en purée, avec cannelle, safran, ail et un peu de vin.

L'aigrin se composera, en été, de verjus, de suc de jeunes pousses de vigne, de jus de limons, de citrons, de grenades, avec du sucre, de l'eau de roses et du vinaigre ; en hiver, il sera à base de vin, de vinaigre faible, de jus de viande, avec moutarde, roquette, ail, sauge, menthe, persil, serpolet, gingembre, poivre, cannelle et clous de girofle.

Il conseille, pour le mouton, le veau, le chevreau, de les assaisonner, en été, avec du vinaigre, de l'aigret, du persil, du gingembre, du pain grillé, peu d'épices et sans ail ; en hiver, il faudra moins d'aigret, plus d'épices, un peu d'ail, de la moutarde, de la roquette et du meilleur vin.

Le bœuf bouilli s'accommodera de jus de viande aiguisé d'un peu d'aigret, dans lequel on aura fait bouillir du poivre et du pain grillé. La même sauce convient pour le porc, mais en hiver seulement ; en été, il faut le servir au commencement du repas, avec vinaigre et persil.

Le pain doit être ni trop chaud, ni trop rassis ; il sera bien fermenté, bien levé, bien cuit et peu salé, mais il n'en faut pas manger la croûte.

Et terminons par cet aphorisme salernitain qui nous ramène à celui d'Hippocrate cité page 160 :

*Si nocturna tibi noceat potatu vini
Matine nova rebibas, et erit medicina.*

avec ce commentaire d'Arnaud de Villeneuve : *Si ebrietatem produxerit cum quandam nausea, bonum est mane repetere, inde enim facile vomitus provocatur quem sequitur expurgatio stomachi, qua facta tollitur et nocumentum ebrietatis et nausea. Quare consulit Hippocrates semel in mense inebriari ut ex ebrietate provocatur vomitus.* Formule qui pourrait être ajoutée à la plaisante et moliéresque intronisation de l'inclyte Confrérie des Chevaliers du Tastevin !

Le livre de maistre Aldebrandin pour la santé du corps garder et de chascun membre, pour soy garder et conserver en santé est un traité d'hygiène, composé en 1256, sur la demande de la comtesse de Provence, belle-

sœur de Saint-Louis : il s'inspire surtout des auteurs arabes ; il est à la fois moins théorique et plus pratique que les Salernitains. Ce fut aussi vers 1480 que cet ouvrage fut imprimé pour la première fois, à Lyon. Dans son chapitre *Du boire*, il commence par mettre son lecteur en garde contre l'eau : « Sachiès que boire ewe quant on est jeun et on est travaillet est malvaise cose » ; l'eau a pourtant certaines vertus : « Et encore devès savoir que li ewe teve (tiède) donne talent de vomir, et oste le talent de mangier. Li ewe qui est bien caude si fait mal à l'estomach fait bien aler a cambre. » Il étudie les vins selon leurs propriétés par rapport aux différents tempéraments et recommande « de boire temperement quant on mangue, et souvent », mais « se doivent garder cil qui n'ont point de cerviele, de trop boire. »

Il termine son paragraphe sur le vin en disant : « Et tous ces enseingnemens que nous vous dirons du vin doit on faire, mais qu'il gart sa nature selonc ce qu'èle est usée et qu'èle requiert. Car maintes natures sont qui aimment miex vin verdelet si com colerike, et autres qui aimment vin douc si com sangum, et si autres natures assès ki aimment miex vin cler, et autres qui aimment miex vin gros, et autres qui aimment miex vin nouvel, et autres qui aimment miex vin viès, et selonc ce c'on voit que li nature se delite plus a l'un que a l'autre, et miex li vaut, doit on user. »

Il consacre des chapitres à la cervoise, au cidre, au verjus et au vinaigre et cite encore les vins de fruits et d'herbes, vins de mûres, de pomegrenates, l'oxymel, le vin cuit, les sirops, le « vin saugé, de rosé, de mouré et d'autres beuverages c'on fait d'herbes ». L'ouvrage de maître Aldobrandin de Sienne a été réédité, en 1911, par MM. L. Landouzy et Roger Pépin.

TEXTES JUSTIFICATIFS ET ADDENDA

PAGE 26

Histoire de la mouture des grains

a) Pierres à moudre et pierres en écuelle ; taillées sur une ou sur les deux faces, pour arriver aux « metates », travaillées de tous les côtés et aux trepieds. Ecrasoirs, des plus simples aux plus artistiques ;

b) Mortiers de diverses formes, avec pilons simples ou en forme de marteaux.

Puis transition vers les systèmes à levier, pour mouvoir les pilons à l'aide de la main ou du pied. Systèmes réunissant ensemble les pilons et les mortiers. Moulins à pilons.

Moulins à pilons mus par une chute d'eau.

(Aucune évolution ultérieure)

c) Meules tournantes, d'abord mues avec les mains appliquées sur la meule (?) ou mues par demi-rotation successive dans les deux sens.

Meules tournantes mues à l'aide d'une cheville (poignée) fixée dans la meule.

Allongement de la poignée, meules avec barre de rotation.

Les deux meules sont logées dans une caisse : moulins à bras.

La barre de rotation se loge dans un trou de la meule ou dans une boucle en fer ; sur un anneau de fer entourant la meule.

Moulins à bras romains, du Moyen-Age, de l'Orient.

Moulins de forme encore généralement en usage et en recul, depuis 1860, devant les moulins à cylindres.

Ustensiles pour la cuisson

a) Cuisson sur des pierres (pierres à faire bouillir l'eau). Cuisson sur des plaques, en vannerie, en pierre, en argile, dans des poêlons de fer ;

b) Usage de grils de diverses formes, romains, des Slaves, du Moyen Age.

(Aucun développement ultérieur)

c) Cloche ou pot à cuire. L'humidité de la galette sert à alléger la pâte pendant la cuisson. D'où dérive :

Le four à coupole des Romains et du Moyen Age, continué par : les fours modernes à voûte (au début installés en dehors des maisons).

Plantes cultivées aux époques préhistoriques, d'après de Candolle (origine des plantes cultivées) :

Avoine (*Avena sativa*, L.). Palafittes suisses de l'âge du bronze.

Chou (*Brassica oleracea*, L.).

Cerisier des Oiseaux (*Prunus avium*, L.). Fin de la période néolithique.

Fève (*Faba vulgaris*, Moench ; variété *celtica nana*). Palafittes de l'âge du bronze.

Figuier (*Ficus carica*, L.). Culture douteuse.

Froment (*Triticum vulgare, forma antiquorum*).

Froment Amidonnier (*Triticum dicoccum*). Sépultures égyptiennes, 2.000 ans av. J.-C.

Froment Engrain (*Triticum monococcum*, L.). Comme ci-dessus.

Froment Poulard (*Triticum turgidum*, L.). Comme ci-dessus.

Lentille (*Ervum lens*, L.) Palafittes de l'âge du bronze.

Lin vivace (*Linum angustifolium*).

Millet commun (*Panicum miliaceum*, L.). Midi de l'Europe, Egypte et Asie, Palafittes de la Suisse et de l'Italie.

Millet à grappes (*Panicum italicum*, L.). Palafittes de Savoie.

Orge à deux rangs (*Hordeum distichum*, L.).

Orge à six rangs, escourgeon (*Hordeum hexastichum*, L.). Palafittes, plus commune que la précédente.

Pavot (*Papaver setigerum*, de Candolle), forme dérivée du *P. somniferum*. Palafittes.

Poirier (*Pirus communis*, L.). Culture douteuse.

Pommier (*Pirus malus*, L.). Culture probable.

Pois (*Pisum sativum*, L.). Palafittes de l'âge du bronze et peut-être même de l'âge de la pierre.

Prunier (*Prunus insititia*, L.). Culture douteuse. Coexistent avec des baies de Prunellier (*P. Spinosa*, L.). Fruit de ramassage.

Vigne (*Vitis vinifera*, L.). Habitations lacustres de Castione, près de Parme.

Plantes cultivées en Mésopotamie depuis plus de 4.000 ans :

Henné (*Lawsonia alba*). Originaire d'Asie occidentale tropicale.
 Carthame (*Carthamus tinctorius*). Arabie (?).

Vigne (*Vitis vinifera*). Asie occidentale tempérée ; région méditerranéenne.

Amandier (*Amygdalus communis*). Mêmes régions.

Cognassier (*Cydonia vulgaris*). Perse septentrionale, Caucase, Anatolie.

Grenadier (*Punica granatum*). Perse, Afghanistan, Belouchistan.

Olivier (*Oléa europea*). Syrie, Anatolie méridionale.

Dattier (*Phœnix dactylifera*). Asie et Afrique occidentale.

Fève (*Faba vulgaris*). Midi de la mer Caspienne.

Lentille (*Ervum lens*). Asie occidentale, Grèce, Italie.

Pois chiche (*Cicer arietinum*). Midi du Caucase et Mer Caspienne.

Oignon (*Alium cepa*). Perse, Afghanistan, Belouchistan.

Froment (*Triticum vulgare*). Région de l'Euphrate.

Orge à deux rangs (*Hordeum distichum*). Asie occidentale tempérée.

Millet commun (*Panicum miliaceum*). Arabie, Egypte.

Cultures de l'ancienne Egypte, vieilles de plus de 4.000 ans :

Vigne (culture remontant à 5 ou 6.000 ans), dattier, olivier, figuier (*Ficus sycomorus* L.), à fruits plus petits que le figuier commun (*Ficus carica*, L.) ; oignon, ail, fève (réputée impure), lentille.

PAGE 38

Origine du chien. — Le chien, tout comme le loup et le renard, était inconnu à l'époque paléolithique ; on n'en trouve aucune silhouette sur les parois des cavernes de Cro-Magnon. Il apparaît à l'époque néolithique et, dès lors, on en trouve non seulement des ossements, mais des reproductions très reconnaissables, dans des scènes de chasse. Il fut le premier animal domestiqué.

Les Babyloniens et les Assyriens élevaient trois races de chiens : des molosses pour la guerre, des lévriers pour la chasse et des dogues pour la défense des troupeaux contre les loups. Les Egyptiens connaissaient, en outre, des chiens de salon, dont on a retrouvé des cimetières entiers.

PAGE 74

Les citations sont extraites non pas de l'*Ecclésiaste*, mais de l'*Ecclésiastique*, chap. XXXI et des *Proverbes*, également du chap. XXXI.

PAGE 87

Plutarque, grammairien grec, né à Chéronée, vivait au premier siècle de notre ère ; il fut le précepteur de l'empereur Adrien ; quand à *Athénée*, qui nous servira de principal guide, né à Naucratis (Basse-Egypte), Grec et grammairien comme Plutarque, il vivait au II^e siècle, sous Marc-Aurèle et Septime Sévère. Dans son ouvrage : *Dipsosophistarum sive cœna sapientum Libri XV*, il raconte, sous forme de récit à son ami Timocrate, ce qui s'était dit à la table de l'opulent et savant Laurentius qui réunissait chez lui les esprits les plus distingués de son temps : artistes, rhéteurs, philosophes, juristes, savants, parmi lesquels trois médecins : Daphrus d'Ephèse, Rufus de Nicée et Galien de Pergame.

On trouve dans ce récit, à côté d'une foule d'anecdotes, d'innombrables renseignements sur les usages, les aliments, les préparations culinaires, les repas, les vins, les ustensiles de cuisine et de table.

Grâce à lui, nous possédons quelques fragments d'Archestrate, poète épicurien, vivant au IV^e siècle avant J.-C., que nous mettrons à profit.

Cette formidable compilation date d'une époque où la vie antique était déjà un objet d'archéologie et d'érudition ; elle fut terminée vers 230 et contient les extraits de 800 pièces, des citations de 1.500 ouvrages disparus, les noms de 700 auteurs qui seraient autrement restés inconnus.

La première édition, en grec, parut en 1514, chez Alde, à Venise ; Natale de Comitibus en donna une traduction latine en 1556 à Venise et la même année à Lyon (*apud Sebastianum Bartholomæi Honorati*), souvent rééditée depuis ; elle fut traduite en français par l'abbé de Marolles, en 1680. M. Lefebvre de Villebrune, de Senlis, en donna une nouvelle traduction, revue sur les manuscrits, en quatre volumes in-4° (De l'Imprimerie de Monsieur, 1789-1791). C'est d'après Athénée qu'ont été faites la plupart des citations que l'on trouvera plus loin ; elles ont été revues sur les textes originaux quand ce fut possible.

Quelques recettes d'Archestrate, recueillies par Athénée :

« D'abord, mon cher Moschus, je parlerai des dons de Cérès aux beaux cheveux et retiens bien ce que je te dirai : il faut prendre ce qu'il y a de mieux et de plus parfait parmi les plus belles orges et surtout que cela soit bien nettoyé ; tu en trouveras dans la célèbre Lesbos, sur la colline d'Erèse battue par la mer, de plus blanches que la neige qui voltige encore dans l'air ; en effet, si les dieux en mangeaient ce serait là qu'ils enverraient Mercure pour en acheter. On en trouve aussi de passable à Thèbes aux sept portes et dans quelques autres villes, mais ce ne sont que des pépins de raisins à côté des premières, tiens cela pour certain. Aie aussi du *kollix* de Thessalie, ce pain bien pétri et arrondi à la main que les uns appellent *krimmatias* et les autres *chondrite* ; je mets après cela le pain fait à Tégée avec de la belle farine de froment et qu'on appelle *eucryphias* ; quant au pain *agoraïos*, c'est Athènes, cette illustre ville qui nous fournit le plus beau ; celui de la vineuse Erythrée te flattera pendant le repas s'il ne fait que sortir du four et s'il a tout l'éclat de sa fraîcheur.

« Aie à ton service, chez toi, un Phénicien ou un Lybien qui en fasse à ton goût, te varie tous les jours ton pain, comme tu le lui ordonneras. »

On a cité (page 105) sa recette pour le lièvre ; toutes les suivantes concernent le poisson.

Du Thon. — Tu verras dans la vaste et sacrée Samos du thon extrêmement grand qu'on appelle *orcin*, d'autres le nomme *cète*, achètes-en promptement et à quelque prix que ce soit ; il est aussi très bon à Byzance, à Caryste et dans la fameuse île des Siciliens ; les thons que Cephalu et la côte de Tyndare nourrit sont aussi parmi les meilleurs, mais si un jour tu vas à Hippone, ville de l'illustre Italie, chez les Brutiens environnés d'eau, les thons y sont meilleurs que tous les autres et après eux il n'y a plus rien à mettre en parallèle. Ceux qui viennent dans nos parages se sont égarés en venant de ce pays, après avoir traversé une grande mer dans des flots violemment agités, de sorte que nous les pêchons quand ils ne sont pas bons à prendre. On loue beaucoup l'hypogastre ou bas-ventre de ce poisson.

La Thymnie ou thon femelle se trouve surtout à Byzance ; prenez-en une queue, coupez-la en morceaux et faites-la rôtir

totalelement ; ne la saupoudrez que de sel, arrosez-la d'huile et faites-la tremper dans une forte saumure ; si après cela vous voulez la manger sans sauce, c'est un excellent mets qui donnerait de l'appétit aux dieux, mais si vous la servez arrosée de vinaigre, vous lui ôtez toutes ses qualités.

Euthydème dit que « Byzance est la mère du *thon salé*, du *maquereau* qui se tient au fond des eaux et de l'*ange*, très nourissant, mais la petite ville de Parion est la respectable nourrice des *cogoïls* (gros maquereaux ou colins ?). Les marchands des Abruzzes, de la Campanie et de la bonne ville de Tarente vont chercher à Cadix l'orcin mariné, rangé par morceaux triangulaires dans de grandes jarres. Un tronçon de thon de Sicile qu'on va saler dans une jarre me fait mépriser le coracin qu'on va chercher loin dans le Pont et ceux qui le vantent. Peu de gens savent que c'est un manger chétif et misérable, mais prenez un maquereau à demi-salé depuis trois jours et avant qu'il ne se fonde en saumure. »

Bonite. — « Préparez de la manière que vous voudrez l'*anie* ou *bonite*, en automne lorsque les Pleïades se couchent, mais pourquoi vous donnerais-je des avis à cet égard, puisque vous ne la gâteriez pas, même lorsque vous le voudriez ? Mais si tu désires, mon cher Moschus, apprendre de quelle manière tu la préparerais le mieux, enveloppe-la de feuilles de figuier que tu lieras vers le haut avec un jonc, te contentant de cela, sans fromage ni autre bagatelle, fourre-la ensuite sous la cendre bien chaude, en faisant attention au temps où elle doit être cuite de peur de la laisser brûler, mais tâches de t'en procurer une de l'aimable Byzance, si tu la veux de bonne qualité car c'est dans les parages de cette ville que tu en trouveras d'exquises et elles sont moins bonnes loin des rives de l'Hellespont ; si tu quittes cette mer pour celle d'Egée, tu ne trouveras plus les pareilles. »

Esturgeon. — Il semble bien que c'est ce poisson qu'Archestrate décrit sous les noms d'ellops, de lampange, de chien de mer ou de galeus-renard : « Mangez préférentiellement l'*ellops* dans la fameuse Syracuse, ce poisson y est excellent ; c'est seulement là qu'il reproduit son espèce ; si on le prend dans d'autres îles ou aux environs de la Crète, il est maigre, dur, ayant été battu par les flots. Le *lampange* de Caryste est un excellent poisson. » Athénée assimile le *chien de mer* à l'*acipenser* (esturgeon) des Romains, qui le servent, couronné de guirlandes, au son des flûtes. « Il est peu de personnes, dit Archestrate, qui connaissent ce manger divin. Les mortels qui

ont le goût dépravé ne veulent pas y goûter, mais ce sont des stupides. Ce poisson, disent-ils, est anthropophage ; on peut leur répondre que tout poisson se jette sur la chair humaine lorsqu'il en rencontre, il faut donc renvoyer les conteurs de sornettes aux herbages et à l'école du sage Diodore, afin qu'ils apprennent avec lui le pythagorisme courageusement. »

Aphies. — Ces petits poissons correspondent non pas aux éperlans, mais aux alevins comme la « blanchaille » ou les « nonats ». « Méprise toute aphie excepté celle d'Athènes, je veux dire celle de frai, que les Ioniens appellent « écume » et qu'il faudra prendre toute nouvelle dans le fond du golfe de Phalère ; il y en a aussi de bonnes sur les côtes de l'île de Rhodes, pourvu qu'elles aient été réellement jetées dans ces eaux ; si vous voulez alors en manger, vous y joindrez des orties de mer, de celles qui sont chevelues de toutes parts, les assaisonneriez ensemble avec des fleurs odorantes de légumes broyées dans l'huile et vous ferez frire le tout dans une poêle ; l'aphie ne doit que voir le feu ; elle est cuite en même temps qu'il fait pétiller l'huile. » Chrysippe fait remarquer que l'abondance des aphies les fait dédaigner par les Athéniens, alors qu'elles sont recherchées partout d'ailleurs ; « il en est, dit-il, comme des poules de l'Adriatique, en honneur à Athènes bien qu'elles soient moins bonnes et plus petites que celles du pays, alors que les habitants de ce golfe font venir les leurs de Grèce ! » Le snobisme a existé de tout temps !

Scare. — « Procure-toi le scare d'Ephèse, mais en hiver mange le surmulet pris à Trichonte, bourgade de Milet, située dans un terrain aride, près des Cariens qui ont des membres ramassés, ou fais rôtir un grand scare de Chalcédoine qui est de l'autre côté de la mer, après l'avoir lavé ; mais tu en verras de très bons à Byzance et qui, pour la largeur, ont le dos égal à un bouclier. Mange-le tout entier lorsque tu l'auras ; une fois enduit de fromage et d'huile, suspends-le dans un four bien chaud, répands-y du sel broyé avec de l'huile et du cumin, versant de la main comme si tu puisais à une fontaine où préside quelque divinité. »

Sarge. — Quand Orion disparaît du ciel (en novembre) et que la mère de la grappe qui porte le vin se dépouille de sa chevelure, alors procure-toi un sarge rôti, bien garni de fromage, qu'il soit grand et chaud, arrose-le de vinaigre, ce poisson étant naturellement sec, et souviens-toi d'apprêter ainsi tout poisson qui a la fibre dure, mais quant à celui qui est naturelle-

ment bon, qui a la chair tendre et grasse, saupoudre-le simplement du sel et arrose-le ensuite d'huile, car il a par lui-même la qualité qui le rend savoureux. »

Mulet. — « Lorsque tu iras à Milet, achète un *mulet* ou un *capiton* de Géson (étang entre Priène et Milet, communiquant avec la mer) ou un *loup*, cet enfant des dieux, car ces poissons y sont excellents et c'est au lieu même qu'ils doivent leur qualité. Il y en a nombre d'autres dans l'illustre Calydon, dans la riche Ambracie et dans l'étang de Bolbe, mais ils ont une graisse qui n'a ni l'odeur agréable, ni la saveur piquante des autres car, à mon avis, les premiers sont les délices mêmes pour leur bonne qualité. Pour les manger bien tendres, fais-les rotir avec les écailles et sers-les dans une sauce faite avec de la saumure. Garde-toi de prendre, pour faire ce plat, un Sicilien ou un Italien, car ils ne savent pas assaisonner les poissons de manière à les faire manger avec plaisir, mais ils gâtent tout en y mêlant maladroitement du fromage ou en l'arrosant de vinaigre ou de leur infusion saumâtre de selfion, mais ce sont les plus habiles pour bien préparer le fretin saxatile et pour préparer nombre de petits plats qui accompagnent tous les services et toutes ces friandes bagatelles pâteuses. »

Anguilles. — « Je loue toutes sortes d'anguilles, mais celles qu'on prend à Régio, dans le détroit, sont de beaucoup préférables ; cependant celles du lac Copaïs et du Strymon sont aussi fort renommées pour leur excellente qualité, d'ailleurs elles sont fort grandes et prodigieusement grosses. Quoi qu'il en soit, celui qui flatte le plus de tous les mets que l'on peut servir, c'est l'anguille, seul poisson naturellement stérile. On les mange cuites dans des feuilles de poirée. Le détroit de Sylla contient dans ses eaux qui baignent l'Italie couverte de bois, le fameux *latos* qui est un manger admirable ; ce poisson se trouve aussi dans le Nil.

Homard et langouste. — Archestrates ne fait aucune différence entre l'écrevisse et le homard, appelés tous deux *astacos* et la description qu'il en donne se rapporte plutôt à la langouste (*karabos*) : « Achète une *astacos* qui ait les bras longs et surtout bien pesants, que les pieds soient petits et qu'elle marche lentement sur terre ; c'est aux îles Lipari qu'on en trouve le plus grand nombre et ce sont les plus délicates, Il y en a aussi beaucoup sur les côtes de l'Hellespont. »

Toutes ces recettes d'Archestrates, malgré quelques légères

contradictions, sont d'un gastronome averti, ennemi des assaisonnements compliqués, des condiments excessifs qui dénaturent la saveur propre des mets.

PAGE 128

Les Palais de Sparte et d'Ithaque (Odyssée).

Lorsque Télémaque et Pisistrate arrivent à la demeure de l'Atride dans leur char aux brillantes couleurs, Ménélas, redevenu l'heureux possesseur d'Hélène, les accueille avec magnificence.

Leurs regards parcouraient le palais du nourrisson de Zeus :

« Sous les hauts plafonds du noble Ménélas, c'était comme un éclat de lune et de soleil. Lorsqu'ils eurent empli leurs yeux de ces merveilles, ils furent au bain dans des cuves polies, puis baignés par la main des femmes, frottés d'huile, ayant revêtu la robe et le manteau de laine, ils revinrent auprès de Ménélas l'Atride s'asseoir sur des fauteuils ; il vint une chambrière qui, portant une aiguière d'or et du plus beau, leur donna à laver sur un bassin d'argent et dressa devant eux une table polie ; vint la digne intendante, elle apportait le pain et le mit devant eux avec des mets nombreux, en y joignant ceux qui sont en réserve, un autre serviteur apporta des plats chargés de toutes espèces de viandes et leur présenta des coupes d'or. »

Homère décrit encore plusieurs scènes de ce genre, en voici une qui se passe dans le palais d'Ithaque lorsque Télémaque y reçoit Minerve :

« Minerve, qui avait pris les traits de Mentès, roi des Taphiens, se présente à l'heure du repas, alors que les prétendants jouaient aux dés, pendant que des serviteurs diligents s'empressaient, les uns de mêler le vin et l'eau dans les urnes, les autres, avec des éponges aux pores nombreux, lavaient les tables, les plaçaient devant les prétendants et divisaient les viandes en morceaux.

« Télémaque l'aperçoit et s'indigne au fond de l'âme qu'un étranger soit resté si longtemps à la porte, il s'approche de la déesse, lui prend la main droite, reçoit la lance d'airain et lui dit ces paroles :

« Salut, étranger, vous serez accueilli par nous, puis quand vous aurez pris quelque nourriture, vous direz ce qu'il vous faut.

« Il conduit la déesse vers un trône qu'il recouvre d'un beau tissu de lin orné de riches broderies, il se place près d'elle sur un siège élégant, loin des prétendants, craignant que son hôte, importuné par le bruit, ne soit troublé dans son repas, en se mêlant à ces audacieux.

« Alors une servante, portant une belle aiguière d'or verse l'eau qu'elle contient dans un bassin d'argent, pour qu'ils lavent leurs mains, puis elle place devant eux une table polie. L'intendante du palais y dépose le pain et les mets nombreux, en y joignant ceux qui sont en réserve, un autre serviteur apporte des plats chargés de toutes espèces de viandes et leur présente des coupes d'or, un héraut s'empresse de verser le vin... »

PAGE 138

Menus de Philoxène de Cythère et de Carausus, rapportés par Athénée :

Philoxène. — « Deux serviteurs apportèrent une table bien polie, d'autres en apportent une seconde, d'autres encore une troisième, jusqu'à ce qu'ils eurent rempli toute la salle. Les tables brillaient à la lumière des lustres, on les avait couvertes de couronnes, de légumes, d'assiettes et de saucières. Alors on nous servit tout ce qui peut rendre la vie plus douce et charmer l'esprit. Ce fut d'abord, pour nous mettre en train, des mazes blanches comme la neige, reposant dans des corbeilles ; ensuite se montra, non une marmite, ô Philetas, mais un plat immense et les uns se régalerent de grasses anguilles, les autres mirent en pièces un congre farci, d'une saveur ambrosienne. Là dessus, arriva, porté sur les épaules, un plat tout aussi grand, supportant de petites casseroles, dont l'une contenait un tronçon gras de chien de mer, l'autre une torpille, la troisième des petits calmars bien en chair, une seiche et des poulpes blonds et bouclés. Un denté, grand comme une table et encore tout bouillant vint ensuite exhaler d'exquises odeurs ; sur ses flancs se pressaient de délicieux calmars, de légères squilles, flaves et douces comme le miel. On servit alors, dans de belles feuilles, des hachis recommandés pour le gosier ; ils étaient compacts, bien imbibés de sauce, larges comme une casserole et leur saveur tenait du doux et de l'aigre ; c'était le vrai nombril du festin. Nous attaquâmes un morceau tout chaud de thon rôti, d'une grosseur insolite ; nous nous

vengeâmes encore sur une tétine de truie ; nous expédiâmes le tout et ne laissâmes rien de ce que nous pouvions bravement engloutir. Je m'en pris alors à une fraise chaude, puis à une fressure de jeune porc domestique, à son échine, à ses rognons et à de petites saucisses brûlantes. On nous offrit alors la tête fendue en deux d'un jeune chevreau non sevré, cuite à l'étouffée. Avec cela nous vîmes arriver des jambonneaux recouverts de leur couenne blanche, des groins et des têtes ; toutes ces viandes étaient disposées en un savant échafaudage où figuraient des morceaux de chevreau et d'agneau, bouillis et rotis, et l'on avait couronné cet amoncellement d'exquis intestins d'agneau et de chevreau entremêlés, dont les dieux eussent fait leur régal, s'ils avaient festoyé avec nos amis. Les lièvres, les faisans, les perdrix, les poulets furent offerts en abondance. On avait servi tout le chaud et nombre de pains à la pâte mollette ; on offrit alors du miel doré, du lait caillé et un fromage que tout le monde trouva délicieux. Quand mes amis et moi eûmes bien mangé et bien bu, les servantes emportèrent les tables, puis des esclaves nous donnèrent de l'eau pour nous laver les mains. »

Il fallait un estomac triplement cuirassé pour se tirer sans indigestion d'un pareil menu !

Et plus gargantuesque encore est un autre menu, également conservé par Athénée, sous forme d'une lettre adressée par Hippolodius de Macédoine à son ami Lyncée, élève de Théophraste, qui vivait vers l'an 300 avant J.-C. et décrivant le repas de noces d'un riche macédonien, nommé Carausus. (Les Macédoniens avaient à Athènes une réputation de goinfrerie et d'ivrognerie bien établie.)

« Il avait invité vingt personnes. Aussitôt que les convives furent placés sur les lits, on fit présent à chacun d'eux d'une coupe d'argent et Carausus avait eu soin qu'ils eussent, avant d'entrer dans la salle, la tête ceinte d'une lame d'or de la valeur de cinq philippes. Lorsqu'ils eurent vidé leur coupe, on leur servit à chacun, sur un plat d'airain, ouvrage des Corinthiens, un pain d'égale largeur, des poulets, des canards et en outre des ramiers, une oie et autres choses semblables dont les plats étaient abondamment garnis.

« Chacun ayant pris ce qu'on lui présentait, le donne, avec le plat, aux esclaves qui étaient derrière ; on présenta encore à la ronde d'autres mets.

« Après ce service, il parut un plat d'argent où était un grand pain, des oies, des chevreaux, des lièvres, d'autres pains

faits avec art, des pigeons, des tourterelles, des perdrix et quantité d'autres volailles, ce qui fut aussi donné aux esclaves. Ayant assez pris de nourriture, nous nous lavâmes les mains ; on apporta des couronnes faites de toutes sortes de fleurs, il y avait une lame d'argent sur chacune, du même poids que la première, puis parurent des joueuses de flûte, des danseuses rhodiennes, couvertes du seul voile de la décence des convives ; quelques-uns disent cependant qu'elles avaient une légère tunique, puis d'autres vinrent, offrant à chaque convive un double récipient, l'un d'or, l'autre d'argent, renfermant un cotyle de parfum.

« On servit ensuite, pour souper, à chacun un plat d'argent assez grand pour contenir le volume d'un cochon roti et même très gras ; cette pièce était posée sur le dos, montrant le ventre en haut, remplies de toutes sortes de bonnes choses ; en effet, il y avait des grives roties, des vulves, des becs-figues où l'on avait versé des jaunes d'œufs et, outre cela, des huîtres et des pétoncles ; or chacun conserva pour lui le cochon et le plat sur lequel on le lui avait servi ; ensuite, lorsque nous eûmes bu, chacun eut un chevreau tout bouillant dans sa sauce, sur un autre plat, avec une cuillère d'or. Mais nous voyant embarrassés de ces provisions, on nous fit donner des bourses de filet et des corbeilles à pain, tissées de bois d'ivoire. Flattés de cette générosité, nous célébrâmes le nouvel époux qui nous mettait tous ces présents en sûreté. Il nous donna encore une couronne, deux pots de parfum, l'un d'or, l'autre d'argent et du même poids que les précédents. Arriva alors une nouvelle entrée de baladins, des femmes qui faisaient des tours, cabriolaient sur des épées, jetant du feu par la bouche, couvertes du simple voile de la nature. Après quoi on se remit à boire des vins plus purs et plus vigoureux qu'auparavant ; le Thase, le Mende, le Lesbos y étaient à notre discrétion et l'on nous servait dans de larges coupes d'or.

« Lorsque nous eûmes ainsi bu, on nous servit à chacun un plat de verre d'environ deux coudées de diamètre, dans un réseau d'argent, et rempli de toutes sortes de poissons frits qu'on y avait comme amoncelés ; on y avait joint une corbeille de pain, tissée d'argent et pleine de pains de Cappadoce ; nous en mangeâmes et donnâmes le reste aux esclaves ; nous nous lavâmes les mains et nous mîmes nos couronnes ; on nous présenta aussi des cercles d'or pour nous en ceindre la tête ; ils pesaient le double des précédents ; on y joignit deux autres pots de parfum et nous demeurâmes tranquilles.

« Protéas, fils, ou neveu, de la nourrice d'Alexandre, se levant alors de son lit, demanda un scyphe ou gobelet tenant un conge et l'ayant rempli de vin de Thase et l'ayant détrem pé un peu, il le but, en ajoutant : « Celui qui boira le plus aura lieu de se féliciter le plus ». Eh bien, dit Carausus, puisque tu as bu le premier, agréé le présent que je te fais du gobelet et quiconque en videra un pareil, le gardera aussi pour soi. Neuf se présentèrent, un seul gémit de ne plus pouvoir boire cette quantité ; Carausus lui fit présent du gobelet vide.

« Puis vint un chœur chantant un épithalame, de nouvelles danseuses, mises en nymphes et en néréides ; le jour commençait à baisser ; on tira les rideaux qui divisaient la salle, on apporta des torches, des flambeaux d'argent, pour nous servir alors des sangliers venant d'Erymanthe, dans des plats carrés autour desquels s'élevait une bordure d'or ; on présenta ces pièces à chacun, percées d'un javelot d'argent.

« Finalement les convives, un peu étourdis de vin, font entasser les présents par leurs esclaves dans des corbeilles et, selon la coutume macédonienne, la trompe donna le signal de la fin du repas. Carausus fit cependant encore servir du vin à la ronde, dans de petits gobelets, puis arriva un bouffon et l'on servit le dessert, présenté à chacun dans une corbeille tissée d'ivoire ; il y avait là toutes sortes de gâteaux de Crète, de chez toi, ami Lyncée, de Samos, de l'Attique et, dans les vaisseaux d'usage pour chaque sorte.

« Les convives finirent par se séparer, attentifs aux riches dons qu'ils avaient reçus, cherchant des maisons, des terres ou des esclaves à acheter. »

De pareils repas étaient faits pour exciter la satire ; Alexandre ne s'en fit pas faute en décrivant les noces burlesques d'Iphicrate, épousant la fille de Kotis, roi des Thraces : « La place publique fut recouverte d'un tapis de pourpre jusque du côté nord ; on ajoute même qu'une foule de gens mal peignés y mangeaient du beurre, que les marmites d'airain étaient plus grandes que des citernes à douze lits (!). Kotis avait sa robe retroussée (comme un esclave) et présentait à la ronde le bouillon du pot-au-feu dans un conge d'or. Comme il goûtait à tous les cratères, il se trouva ivre avant les buveurs. Iphicrate reçut pour dot, deux troupeaux de chevaux alezans, un bouclier d'or, une coupe en forme de conque, un pot à verser de la neige, une marmite de millet, une botte d'oignons de douze coudées et une hécatombe de polypes... »

PAGE 143

Le souper grec de Mme Vigée-Lebrun :

Avec moins de prétention documentaire que le souper de Mme Dacier, celui de la célèbre artiste offre plus de gaieté et nous transporte à la fin du XVIII^e siècle.

« Puisque mon souper est devenu historique, puisqu'on en a fait une orgie romaine, je vais vous le dépeindre dans toute sa simplicité.

Un soir que j'avais invité 12 à 15 personnes à souper, mon frère me lut avant l'heure quelques pages des *Voyages d'Anacharsis*. Quant il arriva à l'explication des sauces grecques : — Il faudrait, me dit-il, faire goûter cela ce soir. » Je fis aussitôt monter ma cuisinière, et nous convîmes qu'elle ferait une certaine sauce pour la poularde, une autre pour l'anguille. Comme j'attendais de fort jolies femmes, j'imaginai de nous costumer tous à la grecque, afin de faire une surprise à M. de Vaudreuil. Mon atelier, plein de tout ce qui me servait à draper mes modèles, devait me fournir assez de vêtements et le comte de Parois qui logeait dans ma maison, avait une superbe collection de vases étrusques. Il m'apporta une quantité de coupes et de vases, que je plaçai sur une table en bois d'acajou sans nappe. Cela fait, je plaçai derrière les chaises un immense paravent, que j'eus soin de dissimuler en le couvrant d'une draperie, attachée de distance en distance comme on en voit dans les tableaux du Poussin. Une lampe suspendue donnait une forte lumière sur la table.

Tout était préparé, jusqu'à mes costumes, lorsque la fille de Joseph Vernet, la charmante Mme Chalgrin arriva la première. Aussitôt je la coiffe et je l'habille. Puis vint Mme de Bonneuil, si remarquable par sa beauté ; Mme Vigée qui, sans être jolie, avait les plus beaux yeux du monde. Et les voilà toutes métamorphosées en véritables Athéniennes.

Lebrun-Pindare, plus Pindare que jamais, entre ; on lui ôte sa poudre, on défait ses boucles de côté, et je lui ajuste sur la tête une couronne de laurier, avec laquelle je venais de peindre le jeune prince Henri de Lubomirski en Amour de la Gloire. Le comte de Parois avait justement un grand manteau pourpre, qui me servit à draper mon poète, dont je fis, en un clin d'œil un Pindare-Anacréon. Puis vint le marquis de Cubières. Et tandis que l'on va chez lui chercher une guitare qu'il avait fait monter en lyre dorée, je costume ; je travestis aussi M. de Rivière, de La Harpe et Chaudet, mon sculpteur.

L'heure avançait : j'avais peu de temps pour penser à moi, mais comme je portais toujours des robes blanches en forme de tunique, il me suffit de mettre un voile et une couronne de fleurs sur ma tête ; je soignai principalement ma fille et Mlle de Bonneuil, qui était belle comme un ange. Toutes deux étaient ravissantes à voir, portant un vase antique très léger, et s'apprêtant à nous servir à boire.

A neuf heures et demie, les préparatifs étaient terminés et dès que nous fûmes tous placés, l'effet de cette table était si nouveau, si artiste et si pittoresque que nous nous levions chacun à notre tour pour regarder ceux qui étaient assis.

A dix heures, nous entendîmes la voiture du comte de Vaudreuil et de Boutin et, quand ces deux messieurs arrivèrent devant la porte de la salle à manger, dont j'avais fait ouvrir les deux battants, ils nous trouvèrent chantant le chœur de Glück : *Le Dieu de Paphos et de Gnyde*, que M. de Cubières accompagnait sur sa lyre.

De mes jours je n'ai vu de figures aussi étonnées, aussi stupéfaites que celles de M. de Vaudreuil et de son compagnon. Ils étaient surpris et charmés, au point qu'ils restèrent un temps infini debout, avant de se décider à prendre les places que nous avions gardées pour eux.

Outre les deux plats dont je vous ai déjà parlé, nous avions pour souper un gâteau fait avec du miel et du raisin de Corinthe et deux plats de légumes homériques ; nous bûmes une bouteille de vieux vin de Chypre dont on m'avait fait présent. Voilà toute l'orgie ; nous n'en restâmes pas moins très longtemps à table, où Lebrun nous récita plusieurs odes d'Anacréon qu'il avait traduites. Je ne crois pas avoir jamais passé une soirée aussi amusante, aussi jeune et aussi antique.

Quelques femmes de la cour me demandèrent une seconde représentation de cette comédie, mais il n'est pas permis à tout le monde d'aller à Corinthe. Le bruit se répandit que je m'étais ruinée en folies ; le roi parla avec humeur des *vingt mille francs* que j'avais dépensés ; on écrivit à Rome que je donnais des soupers de *quarante mille francs* ; quand j'allai à Saint-Petersbourg, la baronne de Stroganoff me vanta ce merveilleux Paris où je pouvais dépenser *quatre-vingt mille francs* dans un souper !

Ce souper, lui dis-je, savez-vous combien il m'a coûté ?
Quinze francs ! »

PAGE 235

Banquets corporatifs, Sociétés funéraires, Agapes chrétiennes. — Diverses associations, corporatives ou politiques, réunissaient leurs membres en des banquets plus ou moins périodiques. Il en était de même des sociétés funéraires qui, moyennant cotisation, assuraient les obsèques de leurs adhérents.

Les agapes chrétiennes se modelèrent sur ces confréries et, au début du moins, se placèrent uniquement sous le signe de la piété, ne voulant pas être confondues avec les bombances des autres collèges. Dans son *Apologétique*, Tertullien ne veut pas qu'on en dissipe les ressources en de vains festins (*epulæ*), en beuveries (*potucalæ*), dans d'infâmes bouges (*ingratiæ voratrinæ*) ; le modeste trésor ne doit servir qu'à nourrir et à enterrer les pauvres, à soulager les orphelins sans biens, les serviteurs cassés de fatigue, les naufragés. Mais ces pieuses intentions ne tardèrent pas à se déformer et, deux siècles plus tard, Saint-Augustin eut fort à faire pour empêcher les agapes chrétiennes d'imiter les débauches païennes.

PAGE 237

Les parasites. — Plaute fait dire à l'un d'eux : « Je garde et j'exerce mon antique et vénérable métier de gloutonnerie. Je le cultive avec grand soin. De tous mes ancêtres il n'en est pas un seul qui ait rempli son ventre autrement que par l'industrie des parasites. Mon père, mon aïeul, mon bisaïeul, mon trisaïeul, mon quadrisaïeul ont toujours mangé, comme les rats, le pain d'autrui et nul ne les a surpassés en voracité. »

PAGE 240

A la fin du repas on « buvait les couronnes », c'est-à-dire qu'on les effeuillait dans les coupes. Cléopâtre profita de cet usage pour donner une leçon à Antoine qui, craignant toujours d'être empoisonné, faisait faire l'essai de tous les aliments et des boissons. Elle lui effeuilla dans sa coupe des fleurs aux pétales empoisonnées et l'arrêta au moment où il allait la porter à ses lèvres, en riant de ses frayeurs.

PAGE 242

Lois somptuaires :

La prodigalité, la profusion qui régnaient sur la table des enrichis amenèrent une hausse sur les aliments de première

nécessité ; pour donner un semblant de satisfaction à la plèbe affamée, on édicta des lois somptuaires dont le fréquent renouvellement indique l'inefficacité.

La *Loi Orchia*, qui date de la troisième année de la censure de Caton, prescrivait de dîner portes ouvertes, limitant le nombre des convives et le prix des repas. Vingt ans après on promulgua la *Loi Faunia*, en 162 avant Jésus-Christ, défendant de recevoir plus de trois convives étrangers à sa table et plus de cinq les jours de marché (trois fois par mois). Le prix d'un repas ne devait pas dépasser cent as, (environ 5,50 francs-or), mais laissait la liberté de consommer, par an, 15 talents pesants (590 kg. environ) de viande fumée. Les légumes et les champignons n'étaient soumis à aucune restriction ; les vins étrangers étaient interdits. Vingt à vingt-cinq ans plus tard, la *Loi Didia* reproduisait sensiblement les mêmes restrictions, renouvelées, moins de 40 ans après, par la *Loi Lecinia*.

Au temps de Sylla, la *Loi Cornelia* défendit de dépenser plus de 30 sesterces (5,85 fr.) par convive et par repas, les jours de fêtes (celles des calendes, des ides et des nones), et le dixième de cette somme les jours ordinaires.

Les *Lois Amilia* et *Restia* ne furent pas plus respectées que les précédentes ; Antius Restio, qui avait promulgué cette dernière, dut se résoudre à ne jamais souper hors de chez lui, pour ne pas être témoin de l'impuissance de ses règlements et ne pas voir transgresser sa loi sous ses yeux. Il en fut de même des lois édictées par César, de la *Loi Julia* qu'Auguste publia un an après la bataille d'Actium.

Même en respectant la lettre de ces lois, au moins dans les repas officiels, on trouvait moyen de les éluder, comme en témoigne une lettre de Cicéron, relatant un repas pris chez Lentulus Spinther, lors de la promotion de son fils à la dignité d'augure : « Les lois somptuaires qui devaient introduire la frugalité m'ont fait un grand tort. Car, comme ces lois, sévères sur tout le reste, laissent une pleine liberté pour tout ce qui regarde les légumes et tout ce qui naît de la terre, nos somptueux apprêtent si délicieusement des mousserons, des racines et toutes sortes d'herbages qu'il n'y a rien au monde de si agréable. J'en ai été la dupe au repas de Lentulus, et mon intempérance a été punie par une indisposition considérable qui m'a duré plus de dix jours. Ainsi moi, qui m'abstiens sans peine d'huîtres et de murènes, j'ai été pris par la bette et la mauve. Me voilà bien averti ! Je m'en donnerai garde une autre fois. »

PAGE 243

Jules César (d'après Plutarque) :

Valerius Leo lui ayant fait servir, à Milan, un plat mal assaisonné, ses compagnons se récrièrent ; mais il leur reprocha vivement ce défaut d'égards envers leur hôte, disant *qu'ils étaient libres de ne pas manger d'un plat qui leur déplaisait, mais que de s'en plaindre hautement était un manque de savoir-vivre.*

PAGE 246

Horace (Liv. II, sat. II.) Eloge de la frugalité :

...Quand la fatigue aura rabattu la délicatesse de ton goût, le gosier sec et le ventre vide, méprise, si tu le peux une nourriture à bas prix, ne bois que du miel de l'Hymette dilué dans du Falerne. Ton maître d'office est sorti, le gros temps assombrit la mer, protégeant les poissons ; du pain et du sel suffiront pour calmer les cris de ton estomac... A toi d'acheter de ta sueur le ragoût. L'homme épaissi et décoloré par les excès, ni les huîtres, ni le scare, ni la lagopède exotique ne pourront lui être un régal.

J'aurai peine pourtant à obtenir de toi que, si un paon t'est servi, tu ne le préfères pas à une poule pour chatouiller ton palais ; tu es séduit par de pures vanités en voyant qu'on paie à prix d'or cet oiseau rare et qu'il déploie le spectacle d'une queue bigarrée, comme si cela importait en rien à l'affaire. Le manges-tu, ce plumage que tu vantes ? Cuit, l'animal a-t-il encore sa parure ? Pourtant, bien que sa chair n'ait aucune supériorité sur ma poule, je veux bien que, trompé par une différence extérieure, tu le recherches ; mais qui t'a donné de sentir que le loup qui ouvre sa bouche, est du Tibre ou s'il a été pris au large ? Si l'eau le ballotait entre les ponts ou à l'embouchure du fleuve toscan ? Tu vantes, insensé, un mulet de 3 livres, qu'il faut servir en sauce, coupé en autant de monceaux qu'il y a de convives. Mais, par ailleurs, le sanglier et le turbot prennent, tout frais, une odeur forte pour l'estomac malade que fatigue une abondance funeste, lorsque, trop plein, il préfère le radis noir ou l'aunée préparée au vinaigre.. Mais ne va pas tomber dans l'excès contraire, comme Curdenius qui mange des olives vieilles de cinq ans et des concombres sau-

vages ; si un vin n'est pas tourné, il n'a garde de le sortir de l'amphore.

Ecoute maintenant quels grands avantages un genre de vie frugal apporte avec lui. A quel point la diversité des mets nuit à l'homme, tu peux le croire et te rappelant cette nourriture simple que tu as prise un jour et qui a passé si facilement, à peine auras-tu mêlé les viandes rôties et les viandes bouillies, les coquillages et les grives, les douces saveurs se tourneront en bile et la muqueuse pituite se mettra en révolution dans ton estomac...

Liv. II, sat. IV. (Il fait part à Catus des préceptes qu'il vient d'apprendre) :

Les œufs de forme allongée ont une saveur meilleure, un blanc plus blanc que les ronds. Souviens-toi que c'est ceux-là qu'il faut servir, car leur coque renferme un jaune mâle.

Le chou des faubourgs a moins de goût que celui qui pousse dans les terres sèches ; rien de plus fade que les produits d'un jardin trop arrosé.

Si, un soir, un hôte vient te surprendre tout à coup, pour éviter que ta poule ne soit dure et offre à son palais une résistance fâcheuse, tu apprendras qu'il faut la plonger vivante dans du Falerne mélangé d'eau ; cela la rendra tendre.

La qualité la meilleure appartient aux champignons des prés, il est dangereux de se fier aux autres.

Cet homme passera son été sans maladies qui achèvera son déjeuner par des mûres noires, cueillies sur l'arbre avant que le soleil ne soit trop ardent.

Si ton ventre est dur et paresseux, les moules et autres coquillages vulgaires chasseront l'obstacle ; joins-y de la petite oseille, mais sans oublier le vin blanc de Cos.

La lune naissante remplit les coquillages lubrifiants, mais toute mer n'est pas féconde en mollusques de bonne race. Au murex de Baies, il faut préférer le tridacne du Lucrin, les huîtres provenant de Coice (Latium), les oursins de Misène, les larges peignes de mer qui font l'orgueil de Tarente.

Nul ne saurait s'attribuer à la légère l'art des dîners avant d'avoir étudié à fond la science délicate des saveurs ; il ne suffit pas de faire râfle, sur un étal, de poissons coûteux, si l'on ignore auxquels convient mieux la sauce et lesquels doivent être grillés pour remettre sur le coude le convive déjà alangui.

Le sanglier de l'Ombrie, nourri du gland des yeuses, fait plier les plateaux ronds de l'homme qui se garde d'une chair

insipide, car le sanglier laurentin est mauvais, engraisé qu'il est d'olives et de roseaux. Un pays de vignes ne fournit pas toujours un chevreuil mangeable. De la hase féconde, le connaisseur recherche surtout les épaules.

Si l'on expose le massique sous un ciel serein, les souffles de la nuit adoucissent tout ce qu'il peut avoir de rudesse et font disparaître cet excès d'arôme qui attaque les nerfs, mais la chausse de lin les altère et leur fait perdre tout leur bouquet.

L'homme adroit qui mélange au vin de Sorrente la lie de Falerne, en dégage parfaitement les impuretés avec un œuf de pigeon, car le jaune, se précipitant au fond, entraîne les substances étrangères.

(Ici Horace a mal compris la recette, car c'est le blanc de l'œuf qui sert au collage.)

Avec des squilles rôties, tu ranimeras un buveur alourdi, et aussi avec des limaçons d'Afrique, car, après le vin, la laitue nage dans l'estomac et lui donne des aigreurs; il veut être réveillé et stimulé plutôt par du jambon ou des saucisses et même il préférerait à tout les mets tout brûlants qu'on apporte des auberges crasseuses.

Il vaut la peine de connaître à fond la nature de la sauce double; la simple est faite d'huile douce qu'il convient de mélanger de gros vin et de saumure, mais de celle-là qui a imprégné de son odeur une orque de Buzance; cette sauce, quand tu l'auras mélangée avec des herbes hachées, fait bouillir et laissée reposer en saupoudrant de safran, tu l'allongeras avec la liqueur qu'aura rendue sous le pressoir l'olivier de Vénafre.

Les fruits de Tibur le cèdent, pour la saveur, à ceux du Picien, car, pour l'apparence, ils ont l'avantage.

Le raisin venoncle se conserve bien dans des pots, mais pour celui d'Albe, il vaut mieux le sécher.

PAGE 246

Juvénal. Du luxe de la table. (Sat. XI.)

Il invite son ami Persicus à souper, le soir même, dans sa maison de campagne à Tibur. Persicus pourra s'assurer si Juvénal mène, oui ou non, une vie conforme à ses principes, s'il est de ceux qui vantent le régime frugal et font bombance à huis clos, de ceux qui, devant le monde, demandent à leur esclave, tout haut, de la bouillie, et, tout bas, des friandises. Et il lui donne le menu du repas dont le marché ne fera pas les

frais : « Un chevreau gras qui n'a pas encore brouté l'herbe ni touché aux branches des jeunes saules ; il a plus de lait que de sang dans le corps ; puis des asperges que la fermière, quittant un instant son fuseau, a cueillies dans la montagne, puis des œufs bien chauds, sortant du foin où les poules les ont pondus, enfin des raisins, conservés pendant une partie de l'année, aussi beaux que s'ils pendaient encore à leurs ceps, des poires de Signie et de Syrie et, dans les mêmes paniers, des pommes au frais parfum, qui le disputent à celles du Picenium ; on peut les manger en toute sûreté, les froids de l'hiver les ont séchées et ont corrigé leur âcreté.

« Pour des anciens sénateurs, un tel souper, quelque frugal qu'il puisse être, eût été une vraie débauche. Curius Dentatus ne faisait-il pas cuire lui-même, sur son pauvre foyer, les légumes de son jardin ? Et dire qu'aujourd'hui les esclaves qui travaillent enchaînés dédaignent le régime de Curius ! Oui, jadis, le fin morceau des jours de fête était le dos d'un porc suspendu au plafond ; les Romains d'autrefois célébraient-ils une naissance ? On servait à ses parents et à ses amis une tranche de lard en y ajoutant un peu de viande fraîche, s'il restait un morceau de la victime du jour. Quant au souper, qui consistait en farine bouillie, on le mangeait sur des plats de terre étrusques ; les tables, alors, étaient de noyer et encore ne les convertissait-on en meubles que lorsqu'un coup de vent avait renversé l'arbre ; aujourd'hui, il faut des tables aux pieds d'ivoire (une table aux pieds d'argent serait pour les Romains ce que serait un anneau de fer au doigt).

« On ne trouverait pas chez moi une once d'ivoire, je ne possède ni un dé ni un jeton de cette matière, les manches de mes couteaux sont en os, ce qui pourtant ne donne pas mauvais goût aux viandes et la poule qu'ils découpent n'en est pas plus mauvaise.

« Tu ne verras pas chez moi de ces maîtres d'hôtel experts dans l'art de trancher, un de ces artistes sans pareil, élève du docte Trypherus, chez qui il apprit à découper, avec des couteaux émoussés, les mamelles d'une laie qui vient de mettre bas, le lièvre, la gazelle, le sanglier, le faisan de Scythie, le colossal flamant, la chèvre de Gétulie. Mon écuyer n'excelle guère à enlever lestement un filet de chevreuil ou l'aile d'une poule d'Afrique. Il ne sait pas trancher des pièces de viande grillées. Un esclave grossier, revêtu de vêtements grossiers qui le préservent à peine du froid, te versera à boire dans des coupes plébéiennes, valant à peine quelques as ; ce n'est pas un esclave

phrygien ou lycien. Quand tu lui demandes quelque chose, parle-lui latin. Mes deux serviteurs ont le même costume, cheveux courts et droits. Aujourd'hui seulement, et en l'honneur de mon convive, ils seront un peu mieux peignés. L'un est le fils de mon pâtre, rude gaillard, l'autre est le fils de mon bouvier et il te verseras du vin récolté sur les montagnes d'où il est venu, sur le sommet desquelles il jouait naguère. Le vin et l'échanson sont du même pays. »

Et il n'y aura pas de mimes, de danseuses de Gadès. « Laissons ces dîners obscènes et ces débauches raffinées à ceux qui sont assez riches pour pouvoir vomir sur des marbres de mosaïque lacédémonienne... »

PAGE 246

Lettre de Pline le Jeune à Septimus Clarus. (Lettre XV, livre I^{er}.)

« Vraiment, vous me mettez en dépense pour vous donner à souper, et vous me manquez. Vous me le paierez jusqu'à la dernière obole et cela va plus loin que vous ne le pensez. J'avais préparé à chacun se laitue, trois escargots, deux œufs et un gâteau, du vin miellé et de la neige, car je vous compterai jusqu'à la neige, et avec plus de raison encore que tout le reste, puisqu'elle ne sert jamais plus d'une fois.

« Nous avons des olives d'Andalousie, des courges et mille autres mets aussi délicats. Vous auriez eu à choisir d'un comédien, d'un lecteur ou d'un musicien, ou même — admirez ma profusion — vous les auriez eus, tous ensemble. Mais vous avez mieux aimé, chez je ne sais qui, avoir des huîtres, des fresures de porc et des danses espagnoles.

« Que nous eussions badiné, plaisanté, moralisé ! Vous trouverez ailleurs des repas plus magnifiques, mais n'en cherchez point où règnent davantage la joie, la propreté, la liberté. Faites-en l'épreuve, et après cela, si vous ne quittez toute autre table pour la mienne, je consens que vous quittiez la mienne pour toute autre. Adieu. »

Les derniers siècles de Rome. — Byzance

Les deux premiers siècles de l'ère chrétienne furent une époque de prospérité pour l'empire ; un réseau de routes le couvrait du Rhin et du Danube à l'Euphrate, des frontières de l'Ecosse jusqu'aux déserts de l'Arabie ; des routes de caravanes allaient vers la mer Rouge d'où des galères faisaient voile pour les Indes et même pour la Chine. Il y eut un intense trafic, non seulement de soldats et de fonctionnaires, mais aussi de mar-

chands et même de touristes ; des commerçants égyptiens ou syriens sillonnaient les vallées du Pô, du Rhône, du Rhin.

Vers la fin du III^e siècle, les choses se gâtèrent avec la pression des barbares sur les confins. Les impôts rentraient mal, les grands propriétaires résistaient au fisc, ébauchant une esquisse de système féodal en se retranchant dans leurs domaines avec leurs clients. Il survint une crise économique, la monnaie se trouvait drainée vers l'Orient ; on chercha à l'enrayer par des moyens de facilité qui se sont toujours révélés inefficaces, comme nous pouvons le constater de nos jours ; l'altération des monnaies et l'inflation firent monter le prix des denrées ; leur taxation les fit disparaître du marché régulier ; finalement on en revint à la frappe de monnaies d'or et d'argent, seul moyen d'assainir les finances et de revenir aux marchés normaux.

Au IV^e siècle, l'intempérance devint si scandaleuse que le préfet Ampélius dut rendre un édit interdisant aux marchands de vins d'ouvrir leurs boutiques avant 10 heures du matin, aux marchands ambulants de débiter des viandes cuites avant une heure déterminée. Edit qui, naturellement, resta lettre morte.

Saint Augustin mit tout son zèle à empêcher les chrétiens d'imiter les païens dans leurs débauches et, d'autre part, il eut à lutter contre la secte des *manichéens* qui s'abstenaient de chair animale et de boissons fermentées : « Ils croiraient pécher, dit-il, s'ils prenaient un petit morceau de lard aux choux avec quelques gorgées de vin pur, mais ils se font servir, dès 3 heures de l'après-midi, toutes espèces de fruits et les légumes, les plus exquis, champignons, truffes, relevés d'abondantes épices, puis, enflammés par le poivre, ils se désaltèrent largement avec du vin miellé, des jus d'orange, de citrons, de raisins, et ils recommencent ces agapes à la tombée de la nuit. »

Au monastère d'Hippone, qu'il fonda, il institua pourtant une règle assez sévère ; les légumes formaient la base de la nourriture et la viande n'était servie qu'aux malades ou lorsqu'on traitait des étrangers ; cependant, contrairement aux prescriptions de saint Jérôme qui considérait le vin comme un breuvage diabolique, il l'autorisait à dose modérée, et la privation de vin était la principale punition des religieux ayant manqué à la règle. La vaisselle était de terre cuite, de bois ou d'albâtre commun, mais les couverts, par un reste d'élégance — ou peut-être parce qu'on n'en avait pas d'autres — étaient en argent.

Lorsqu'ils eurent transféré leur capitale à Byzance, les empereurs conservèrent les usages romains qui, peu à peu, se teintèrent d'orientalisme. Le luxe de la table fut poussé à l'extrême

et il s'installa un cérémonial méticuleux, une étiquette rigide, que chercheront à imiter tous les souverains du Moyen Age.

Lors du concile de Nicée (325), l'empereur Constantin donna aux 318 Pères qui s'y assemblèrent un repas si abondant et si splendide, qu'au dire d'Eusèbe, cette table donnait une idée des jouissances réservées aux élus dans l'autre monde.

Le même souverain fit bâtir, près de l'Hippodrome, une salle spécialement réservée aux grands festins ; l'empereur et ses invités étaient assis et servis en argenterie, mais lors du festin de Noël, ils étaient couchés à l'antique et servis dans la vaisselle d'or. Cet usage dura jusqu'au x^e siècle. Le vin était apporté dans de grands vases d'or, très pesants, portés sur des brancards ; des cordes munies d'anneaux d'or étaient fixées aux anses, et il fallait une machine, placée sur le toit, pour amener ces vases sur la table.

Le *Livre des Cérémonies* de Constantin Porphyrogénète réglait de la façon la plus minutieuse l'étiquette des repas ainsi que les fonctions des innombrables serviteurs et dignitaires de la couronne.

Lors des déplacements de l'Empereur, le chef de la bouche impériale recevait du logothète des troupes qu'il avait réquisitionnés, 80 mules pour le transport de la vaisselle de table et de cuisine, ainsi que pour les vivres ; ces animaux devaient avoir plus de cinq ans et moins de sept ; ils devaient être exempts de cicatrices et de cautères.

Parmi ces empereurs, certains se départirent de l'observation des formules si rigides ; Constantin Copronyme ne trouvait aucun parfum plus agréable que l'urine et la fiente de cheval, il s'en aspergeait et obligeait ses courtisans à l'imiter. Michel l'Ivrogne s'amusait à chevaucher dans Constantinople, à la tête d'une bande de débauchés, d'entrer dans une maison, d'y prendre tout ce qu'il y avait de viande et de vin ; il s'amusait à apprêter lui-même le repas, dressait la table, y conviait ses hôtes involontaires et ne se retirait qu'en complet état d'ébriété. Il but un jour, par défi, cinquante verres de vin, mais trouva son maître : le patriarche Photius, le fondateur du schisme grec, qui le surpassa de dix verres, sans s'enivrer.

Les « Calendriers de régime » décrits par MM. Jeanselme et Œconomos (3^{ème} Congrès d'histoire de la médecine), réglés d'une façon générale sur la tradition hippocratique, nous apprennent que les Byzantins recherchaient une nourriture très épicée. Ils appréciaient les viandes tendres d'animaux engraisés et celles des animaux jeunes, agneaux, chevreaux à la mamelle,

cochons de lait, ainsi que les abats, têtes et pieds de moutons et de porcs, tripes, foie, poumons, rognons, tétines ; ils usent de bouillons d'agneau et de chevreau, assaisonnés de coriandre verte et de poivre, de bouillons de poissons à la coriandre et au nard, de bouillons de carottes, de choux, de poireaux, d'asperges, de petit-houx, de bryone, avec ail, nard et miel.

Les poissons bouillis ou rôtis, œuvés ou laités de préférence, s'accompagnaient d'une sauce à l'oxymel ou à l'œnogarum. Le gibier de plume s'accommodait avec une sauce de moutarde, sel, cumin et œnogarum ou de cannelle, carvi et poivre.

Les œufs figurent rarement, on trouve cependant un *sfoojaton*, fait d'œufs brouillés, puis frits avec des condiments.

Les légumes frais, choux, carottes, poireaux, asperges sauvages, se mangent avec de l'éléogarum ; l'arroche, la laitue, l'aneth vert, la coriandre fraîche s'accommodent avec du garum au vinaigre scillifique ; les fèves, trempées au préalable et cuites à l'eau, sont assaisonnées de sel et d'huile verte ; on ajoute du cumin pilé pour les vesces comme pour les pois chiches. Les faséoles, bouillis dans l'oxymel, sont ensuite arrosées d'huile, vinaigre, poivre et moutarde ; les graines de lupin et de fénugrec, cuites à plusieurs eaux, avec du nard, voient leur amertume adoucie par le miel ; les purées de légumineuses sont cuites à l'oxymel. On consomme ainsi des bouillies d'épeautre, aromatisées de miel, nard, cannelle et vin aromatique.

On mange beaucoup d'ail vert rôti, avec huile et sel ; le *skoodaton* est semblable à l'aïoli ; comme condiments on use de câpres, d'olives confites en saumure et en oxymel, d'olives noires macérées à l'oxymel moutardé ; l'association de garum, de cannelle et de poivre est si commune qu'un poète s'étonne que la langue ne comprenne pas un vocable unique pour cette trinité. On emploie aussi largement l'*asa fœtida*.

Le *zerozema* est une tisane de nard, cannelle, poivre, clous de girofle et miel, toutes substances « sèches et recommandables en février ».

Les plats doux sont nombreux ; la *grouta* est une bouillie de farine de froment au miel, avec des caroubes ou des raisins secs ; on fait des beignets au miel et au nard, des confitures de coings, de cédrats, de roses, du riz au miel, des crèmes au miel et au nard, des gâteaux de noix, des marmelades et des gelées de pommes, de poires, de prunes.

Le *vinum conditum* est à base de poivre, girofle, canelle et nard, d'autres vins sont aromatisés d'absinthe, d'anis, d'essence de roses et d'épices diverses.

Les moines, soumis à de longues périodes de jeûne, se nourrissent de pain grossier, de sel, de légumes secs ou herbacés cuits à l'eau, parfois accommodés à l'huile d'olive et de fruits ; comme boisson, ils ont de l'eau et de l'*eukraton*, tisane chaude de poivre, d'anis et de cumin.

Après la décadence de l'empire d'Occident, c'est à Byzance que se transporte le centre de la civilisation. La somptuosité et le faste régnaient sur la table impériale et sur celle des grands ; Justinien et Théodora, servis par un personnel innombrable, mangeaient dans de la vaisselle d'or des repas interminables. Pendant ce temps, les anachorètes de la Thébàide, de la Cilicie ou de la Nitrie rivalisaient d'ascétisme et de mortifications ; pour ne citer qu'un exemple, Macaire d'Alexandrie resta debout, jour et nuit, pendant tout le carême, sans prendre d'autre nourriture que quelques feuilles de chou cru, les dimanches seulement ! Dans les couvents du mont Athos, la nourriture, de pain grossier, de légumes et de fruits, était en quantité juste suffisante pour entretenir la vie ; les higoumènes interdisaient cependant les privations excessives, à l'instar des cénobites du désert, comme étant des manifestations d'orgueil.

Au ^{xii}^e siècle, dit M. Jeanselme (*Congrès d'histoire de la médecine*), les moines se plaignaient de leur soupe (*agozômon*) : « Dans un grand chaudron, le cuisinier fait bouillir de l'eau ; il y met 20 têtes d'oignons et y laisse tomber, à trois reprises, quelques gouttes d'huile d'olive, ajoute quelques brins de sarriette et verse ce bouillon sur le pain. » Le régime des malades à l'asile des vieillards du monastère de Pantokrator, en 1136, composé de légumineuses et d'herbages, sans viande ni poisson, aurait eu, selon le même auteur, la même valeur nutritive que celui des hôpitaux parisiens (?).

Lors de la visite de Pierre Belon, au ^{xvi}^e siècle, le régime ne s'était guère modifié ; il fut reçu par un caloyer qui lui offrit « de la roquette, des racines d'ache, des testes de porreaux, des concombres, des oignons et des choux verts », qu'on mangeait crus, sans assaisonnement ; on lui apporta des olives noires, des biscuits grossiers et du vin et finalement « quelques petits poissons salez, desseichez, seiches, pourpres et cassérons ». Il ajoute qu'en temps de carême, ils peuvent manger « toute espèce de cancrs, de limax de mer et autres qui ont coquilles, parce qu'ils n'ont sang ».

Le clergé séculier imitait ce rigorisme ; un envoyé de Charlemagne, reçu par un évêque qui, sans cesse en oraison et en jeûne, le laissa presque mourir de faim, se plaignit à l'em-

pereur : « Cet évêque est aussi parfaitement saint qu'on peut l'être sans connaître Dieu, car Dieu est charité et il n'en a aucune. » Ce même personnage, s'il avait son franc parler, ne manqua pas de présence d'esprit dans une circonstance qui faillit être tragique pour lui :

A la table impériale régnait une étiquette rigoureuse, et comme cet envoyé s'était permis de retourner un poisson qu'on lui présentait afin de choisir un morceau à sa convenance, les courtisans qui lui étaient hostiles se levèrent, indignés, clamant à l'Empereur qu'une telle irrévérence, qui n'avait jamais été faite en présence d'aucun de ses ancêtres, ne pouvait s'expier que par la mort. Tout en gémissant, l'Empereur dit qu'il ne pouvait s'y opposer, mais, ajouta-t-il, « hormis la vie, demande-moi toute autre grâce et je te l'accorderai ». Après avoir réfléchi un instant, l'ambassadeur demanda simplement que ceux qui l'avaient vu retourner le poisson fussent privés de la vue. Aussitôt l'Empereur s'empressa de jurer qu'il n'avait rien vu et tous les assistants de faire le même serment et, nous dit le moine de Saint-Gall qui conte cette anecdote, vraie ou fausse, l'envoyé franc put rentrer sain et sauf dans sa patrie, après avoir humilié les orgueilleux Grecs.

Le Livre du Préfet, considéré comme un édit de l'empereur Léon VII, le Sage (885-912), forme un règlement très minutieux des corporations ; les *saldamarioi* par exemple, qui correspondent à nos grands épiciers, vendaient de la viande, des poissons, de la farine, du beurre, du fromage, de l'huile, du chanvre, des articles de ménage, mais ne devaient pas empiéter sur les privilèges des cabaretiers ; leur bénéfice ne devait pas dépasser deux *millaresia* par sou d'or, c'est-à-dire un sixième. Les infractions, surtout la vente à faux poids ou à fausses mesures, étaient sévèrement punies.

Tous les souverains de l'Europe orientale imitèrent le faste des empereurs byzantins, n'usant que de vaisselle d'or ou d'argent. Lorsqu'il reçut l'empereur Othon III d'Allemagne, en l'an 1.000, Boleslas le Grand, roi de Pologne, fit porter chaque jour, chez son hôte, les vases d'or et d'argent dont sa table était couverte ; en échange, Othon lui envoya un fauteuil d'or massif, tiré du tombeau de Charlemagne.

En Pologne, en 1302, lors du mariage de Charles IV d'Allemagne avec la fille de Casimir le Grand, le conseiller de Cracovie, Wierzinek, pour montrer aux souverains réunis à sa table la richesse de son pays, fit présenter un énorme plat

rempli de pièces d'or, invitant les assistants à se servir. L'empereur et le roi de Chypre furent les premiers et les plus gourmands, le roi de Danemark s'adjudgea cent ducats d'or, le reste disparut dans les larges manches des cardinaux, si bien que les valets n'eurent pas la peine de faire circuler le plat.

Mesures romaines :

Mesures de poids :

Livre romaine	327,45	gr.
Once	27,28	gr.
Scrupule	1,137	gr.
Drachme ou denarius	3,847	gr. (1/7 d'once)
Sextarius	593	gr.

Mesures de capacité :

Amphore	19,44	litres	=	6	conges
Conge	3,24	—	=	6	sextarii
Sextarius	0,54	—	=	12	cyathes
Hémine	0,27	—	=	6	cyathes
Cyathe	0,045	—			

Notation des heures romaines :

Les Romains divisaient le jour en 12 heures, quelque fût sa longueur ; il s'ensuit que la durée des heures variait selon les saisons. Au moment du solstice d'hiver on avait, par exemple :

	Heures de jour		Heures de nuit	
Prima	7,33	à 8,17	4,27	à 5,42
Secunda	8,17	à 9, 2	5,42	à 6,58
Tertia	9, 2	à 9,40	6,58	à 8,13
Quarta	9,40	à 10,31	8,13	à 9,29
Quinta	10,31	à 11,15	9,29	à 10,44
Sexta	11,15	à Midi	10,44	à Minuit
Septima	Midi	à 12,44	Minuit	à 13,15
Octava	12,44	à 13,28	13,15	à 14,31
Nona	13,28	à 14,13	14,13	à 15,40
Decima	14,13	à 14,58	15,40	à 17, 2
Undecima	14,58	à 15,42	17, 2	à 18,17
Duodecima	15,42	à 16,27	18,17	à 19,33

Au moment du solstice d'été, les heures de nuit devenaient celles de jour. Comme on voit, ces heures n'étaient pas d'égale longueur.

En matière de monnaie, il est très difficile d'établir une équivalence avec celles de nos jours. On admet généralement que le *sesterce* représentait 0 fr. 20 centimes-or (il y avait aussi un *grand sesterce*, monnaie de compte, valant 1.000 sesterces) ; mais cette valeur, comme celle de la livre et du franc, a varié selon les époques.

Le *talent* représentait la valeur d'un lingot d'argent ou d'or de ce poids (environ 26 kg.), soit, environ 5.600 francs-or pour le talent d'argent et 56.000 francs-or pour le talent d'or ; mais ces chiffres n'ont rien de rigoureux.

PAGE 280

Benedictiones ad mensam :

Un curieux document, provenant de l'abbaye de Saint-Gall, nous renseigne, non seulement sur les ressources alimentaires dont disposaient les grands couvents, mais aussi sur les mets en usage au x^e siècle. Dans ce manuscrit, intitulé *Benedictiones ad mensam*, le moine Eckehard IV (980-1036) a réuni les bénédictions pour les différents plats qu'il cite dans l'ordre du service, comme sur une carte de restaurant.

A Saint-Gall — et ceci indique l'importance de la maison — la boulangerie pouvait cuire un millier de pains par jour : pains d'épeautre, de seigle, d'orge, d'avoine, pains chauds ou froids, pains cuits sous la cendre, tourtes de farine blanche, petits pains, couronnes, pains au levain ou à la levure, pains azymes, pain aux œufs, pain grillé et beurré, échaudés, oublies ; après les avoir bény, on bénissait encore les miettes et les restes distribués aux pauvres. On passait ensuite à la bénédiction des sauces, l'une à base de verjus, de sauge et d'ail, l'autre de vin, poivre, gingembre, miel et huile.

Vient le tour des poissons, bouillis ou rôtis, dont la liste comprend la morue, l'esturgeon (qui, à cette époque, remontait le Rhin jusqu'à sa chute), les diverses espèces de truites, les saumons, les harengs, les brochets, les anguilles, lamproies, perches, rougets, grondins, y compris la baleine et le cachalot et quelques autres aux noms difficiles à identifier ; les écrevisses et les castors, aliments de carême, figurent parmi les poissons.

Le deuxième service est consacré à la volaille et au gibier

de plumes : cygnes, paons (dont la chair est indigeste, note le pieux narrateur), faisans, oies, grues, canards, cailles, pigeons de volière, ramiers, palombes, tourterelles, poules, poulets, chapons, poules de neige et petits oiseaux pris au filet. Au service suivant figurent les viandes de boucherie et gibier de poils : bœuf (l'épaule étant le morceau de choix), veau, agneau, mouton, chevreau, chèvre, bouc, porc, rôtis ou bouillis, cochons de lait, jambon, sanglier, rôti au four, à la broche ou bouilli, les hachis, puis les ours, cerfs, biches, chevaux sauvages, bison, aurochs, daim, chevreuil, bouquetin, chamois, lièvre, marmotte.

Et il y a encore des bénédictions pour le lait, de vache ou de chèvre, les fromages divers, le miel, liquide ou en rayons, les compotes de mûres, blanches ou jaunes, le vin de mûres, l'hydromel, les herbes au vinaigre et au poivre, non spécialement désignées, les herbes pilées, la moutarde, le poivre, les condiments, le sel, les gâteaux, les flans, les œufs, les légumes, fèves entières ou en purée, pois, lentilles, fèves, bouillies de millet, les racines, les choux de différentes sortes, les poireaux crus ou cuits, les champignons, les melons, les courges, les laitues, les salades avec leur fourniture et l'ail. La liste des fruits comprend les olives, les pommes, les poires, les poires à cidre, les grenades, figues, citrons, dattes, raisins, pêches, prunes, cerises et griottes, châtaignes, noix et noisettes.

Puis c'est le tour des boissons, en première ligne le vin, jeune et vieux, le moût, le vin miellé, épicé, l'hypocras, l'hydromel pur ou épicé, le cidre, la bière et, en fin de liste, l'eau. L'abbé avait de quoi bien recevoir ses hôtes !

PAGE 280

Art culinaire. — On trouve un grand nombre de plats signalés dans les romans et les fabliaux du temps ; une des listes les plus importantes se trouve dans le *Roman du comte d'Anjou*, par Louis Maillard.

La comtesse, qui s'est enfuie du manoir avec une compagne, est accueillie par une vieille femme ; elle se lamente et exhale les regrets de la bonne chère qu'elle faisait chez son père.

La vieille :

*Sa huche œuvre son pain li baille,
Mes il n'estoit mie sanz paille,
Ainz est dur et noir et moysi.
Quant la pucelle l'a choisi,*

Forment en cuer se demente
Et dit souvent : « Lasse, dolente ! »
Tel vie pas apris n'avoie,
Quant je chiez mon pere mennoie,
Mes viandes chieres et fines :
Chapons en rost, oisons, gélines,
Cynnes, paons, perdris, fesanz,
Herons, butors qui sont plesans,
Et venoisons de maintes guisez
A chiens courant par force prises,
Cers, dains, connins, sanglers sauvages,
Qui habitent en ces bocages,
Et toute bonne venoison ;
Poissons ravoie je a foison
Des meilleurs de tout le païs :
Esturjons, saumons et plaïs,
Congres, gournars et grans morues,
Tumbes, rougés et grans barbues,
Maqueriaux gras et gros mellens
Et harens fres et espellens,
Sartres grasses, mullés et solles,
Bremes et bescües et molles ;
J'avoie de maintes mennières
Poissons d'estans et de rivières
Atornéz chascun par grant cure,
Selonc son droit et sa nature,
A poivre, a sausse kameline ;
J'envoie lus en galentine,
Grossez lamproiez a ce mesmes,
Bars et carpes, gardons et bresmes,
Appareillez en autre guisez ;
Turtres ravoie en paste misez,
Les dars, les vendoisez rostiez,
En verjus de grain booillies,
Et grosses anguilles em paste,
Autre foiz routiez en haste
Et les gros bequés chaudumés,
Si com il sont accoustumez
Des keus qui sevent les sentances
De l'atorner ; j'avoie tances
Que on appelle renversees ;
J'avoie gauffres et oubleez,
Gouières, tartes, flaonciaux,

*Pipes farses a grans monciaux,
 Pomme d'espices, dirioles,
 Crespines, bingnés et ruissoles :
 Si bevoie vins precieux... (1)*

PAGE 280

.. *La Bible Guiot.*

La *Bible Guiot*, écrite vers 1150 est le récit d'un moine errant, passant d'un couvent à un autre, tâtant de la règle de chacun et ne pouvant se décider à faire profession nulle part.

Il a passé deux mois à Cluny et garde un mauvais souvenir des moines noirs ; il n'est guère plus tendre pour les bénédictins blancs de Cîteaux ; il prétend que les abbés, les cellériers, les grangiers profitent de toutes les bonnes choses qu'ils gardent dans leurs « enfermeries » : les bons vins clairs sont pour eux, les vins troubles, ils les envoient au réfectoire des simples cloistriers, en murmurant : *pro carnibus, pro vino, nesciunt ille psaltere, vel iste laborare nisi pleni et ructantes.*

Le genre de vie des Chartreux ne lui plaît pas davantage ; chacun accommode sa nourriture dans sa petite maison et mange seul ; le cellérier n'abuse pas de ses fonctions, mais Guiot leur reproche de proscrire la viande, même aux malades, au risque de les tuer.

Dans l'ordre de Grandmont, les moines font ensemble leur cuisine, mangent ensemble et ne sont pas astreints au silence, mais ils sont orgueilleux, accumulent des richesses, sans pourtant en faire ostentation comme le firent les chanoines blancs de Prémontré, ce qui causa leur perte.

Il aurait plus de goût pour les chanoines de Saint-Augustin, bien vêtus, avec « leurs noires chappes d'isanbrun et leurs surplis blancs », bien chaussés, bien nourris, sans obligation de silence aux repas et libres d'aller dans le siècle.

Les Templiers sont fastueux, respectés, surtout en Orient, mais ce sont des moines-soldats et Guiot n'aime pas les coups.

Les fonctions du sénéchal ont été réduites sous Louis VI, ils manquent totalement d'hospitalité et de charité.

Aussi Guiot ne peut-il se décider à entrer en religion.

(1) Voir ces recettes pages 396 et ss.

PAGE 282

La Maison royale.

Sous les premiers Capétiens, les domestiques du palais étaient groupés en 5 métiers (*ministeria*) : Panneterie, Echançonnerie, Cuisine, Fruiterie et Chambre.

Le *sénéchal* remplissait à l'origine les fonctions d'écuyer-tranchant et découpait les viandes sur la table du roi ; après le repas, il reçoit du cuisinier un morceau de viande, deux pains et trois chopines de vin. A l'armée, il commande en l'absence du roi.

Les fonctions du *sénéchal* ont été réduites sous Louis VI, supprimées sous Philippe-Auguste.

Le *connétable* (*comes stabuli*) a la surveillance de l'écurie, il achète les chevaux, veille aux fourrages, dirige les palefreniers. Il est autorisé à faire manger ses destriers aux rateliers du roi. Après le repas, le cuisinier lui remet de la viande, crue ou cuite, à son choix. A l'armée, il devient le chef après la disparition du *sénéchal* sous Philippe-Auguste. L'emploi ne sera supprimé que par Richelieu, en 1627.

Le *bouteillier* commande aux échantons, administre les vignobles royaux. On lui confie l'intendance du trésor royal, puis la présidence de la chambre des comptes.

Le *grand chancelier* a une origine à la fois domestique et religieuse. Les rois mérovingiens conservaient dans leur trésor la chappe que portait Saint-Martin après avoir donné sa tunique à un pauvre et le lieu où était conservée cette relique portait le nom de Chapelle.

Le chapelain tenait registre des serments portés sur la chappe, il fut ensuite chargé de la rédaction des actes, des diplômes revêtus du grand sceau, qu'il devait constamment porter au cou.

PAGE 282

Au temps des Croisades.

Lors de la première croisade, traversant la Bulgarie, au mois de juillet, les croisés, en proie à la famine, furent obligés de se nourrir de grains simplement rôtis ; pénétrant dans le territoire de Tripoli, ils découvrirent des champs de canne à sucre.

En arrivant en vue de Constantinople, Gauthier sans Avoir dressa ses tentes et les pèlerins mirent leurs vivres en commun ; au bout de cinq jours l'empereur leur fournit des navires pour

traverser le bras de Saint-Georges et ils descendirent dans le territoire de Cappadoce ; puis, traversant les montagnes et après avoir passé Nicomédie, ils dressèrent leurs tentes près d'un port appelé Civitot. Des marchands venaient sans cesse, conduisant des navires chargés de vivres, de grains, d'huile, d'orge, de vin, de fromage qu'ils vendaient en toute équité et bonne mesure ; deux mois se passèrent en festins continuels.

Il n'en fut plus de même à Castorée où les habitants, par crainte du pillage, refusèrent de leur céder quoi que ce soit, si bien que les croisés furent obligés de ravir les brebis, les béliers, les bœufs, les boucs, les porcs et toutes les choses bonnes à leur nourriture.

Au siège d'Antioche, après une période de bombances et de prodigalités, survint la disette et la famine ; à peine avait-on, pour deux sous, du pain en quantité juste suffisante pour le repas d'un seul homme. Le prix de la viande augmenta, un bœuf ou une génisse qu'on avait eus pour 5 sols, coûtaient deux marcs ; un petit agneau ou un chevreau qu'on avait coutume d'acheter 3 ou 4 deniers coûta 5 et 6 sols ; avec huit sols, un croisé avait peine à se procurer la nourriture d'une seule nuit. La cavalerie tomba de 70.000 chevaux à 2.000.

Pendant la croisade de Saint-Louis, Joinville attribue à la nourriture l'épidémie de scorbut qui sévit : « Il venait cette maladie de l'armée de ce qu'en carême nous ne mangions nul poisson excepté des bourbettes. Et ces bourbettes mangeoient les gens morts, parce que ce sont poissons gloutons. »

PAGE 290

Pain.

En 1419, avant la prise de Paris par les Anglais : Le peu de pain qu'on voit sortir est « aussi noir et mal savouré comme pourroit faire ». La vente du « bon pain blanc, pain bourgeois et pain festiz à toute fleur » avait été interdite par décret.

PAGE 296

Fromage.

Le catalogue *Gloria Mundi*, de Chasseneux, renferme cet éloge du fromage de Brie et la façon dont on le consommait :

Laudantur casei Brisixæ quæ est pars Allobrogum et Burgundixæ et iste sunt casei qui etiam a nonnullis vocantur capita

mortuorum seu monachorum et sunt delicatissimi et gustu suaves. Exponantur eum igno cum quodam instrumento ferreo ipso continente et sicut liquefiant superponunt crustis panis aliquabiles.

PAGE 305

Olivier Basselin. *Le cidre* (fragments).

Le bon sidre, en dit-on rien ?

Il vaut bien

Que quelque chose on en die.

Et certes qui m'en croiroit,

On n'auroit

Autre boire en Normandie.

Le breuvage composé

N'est prisé ;

Aussi, je laisse la bière

Aux Anglois et Allemans

Et Flamans

Qui ont l'âme roturière.

Jamais pour bon n'advoueray

Le poiré ;

C'est un nuisible beuvrage.

Toutefois je le permets

Aux valets,

Qui n'ont point soin du mesnage.

S'il y a sidre excellent,

Bien souvent

On l'aime sur tout beuvrage,

Tues, bon sidre orangé ;

(Tout songé)

Un bon meuble de mesnage.

Il est vrai qu'il est loin de dédaigner le vin :

Le vin.

Je ne trouve en ma médecine

Simple qui soit plus excellent

Que la noble plante de vigne

D'où le bon vin claret provient

Il n'y a chez l'apothicaire

De drogue que je prise mieux

*Que le bon vin qui me fait faire
 Le sang bon et l'esprit joyeux.
 O bon vin, liqueur souveraine,
 Entre chez moi
 Puisque me sers de médecine
 Quand je te boy.
 Gentils gallants, compagnons du raisin,
 Buvons d'autant au soir et au matin.*

PAGE 308

Vins parisiens.

Jusqu'au xii^e siècle, toute la région parisienne était couverte de vignes qui garnissaient non seulement les coteaux de Chaillot, de Montmartre, de Belleville et de Ménilmontant, mais encore les pentes de la montagne Sainte-Geneviève et quelques parcelles de la rive droite. Les principaux vignobles étant :

Le clos Entrecherlière,
 — De la Poterie,
 — Des Arènes (rue Monge),
 — Aux Bourgeois et des Jacobins (aux environs de la rue Cujas),
 — Saint-Sulpice,
 — Saint-Etienne-des-Grès,
 — De Laas (allant de la porte de Nesles jusqu'à la rue de la Huchette, limité par les rues Serpente, Saint-André-des-Arts, des Cordeliers et de la Harpe),
 — De l'Evêque (sur l'emplacement du Collège de France),
 — De Mauvoisin et de Garlande, séparés par un sentier qui deviendra la rue Galande,
 — Bruneau, appartenant au chapitre Saint-Marcel, sur l'emplacement du théâtre de l'Odéon et du palais du Luxembourg),
 — Saint-Saphorien, Sainte-Geneviève,
 — Du Chardonnay (emplacement de l'église Saint-Nicolas du Chardonnet et du palais de la Mutualité),
 — Du Roy (aux environs de Saint-Jacques-du-Haut-Pas),
 — Du Drapelet (sur l'emplacement de la Sorbonne),
 — De l'Hôpital, au faubourg Saint-Marcel (près de la rue Censier, appelée autrefois rue des Treilles),
 — Des Francs-Mureaux (au Val-de-Grâce),
 — Férou (entre les rues Férou, du Pot-de-Fer et l'impasse Férou).

Et il y avait encore des vignes rue Mouffetard, à la barrière d'Enfer, à Montrouge où une carrière, dite « la fosse Alliaume » était entièrement bordée de vignes.

Sur la rive droite, le Marais possédait :

Le Clos Margot, près de la rue Saint-Blaise, appartenant aux Théatins, et le Clos de Réglise, qui lui était voisin ; ils furent englobés dans les jardins de l'hôtel Saint-Pol, situés entre les rues Saint-Pol, du Petit-Musc et Saint-Antoine. Ils produisaient un vin qui fut qualifié d'excellent. Les vignes furent arrachées en 1555, sur l'ordre d'Henri II ; la rue Beautreillis en conserve le souvenir.

Le Clos Sainte-Catherine se trouvait sur l'emplacement de l'hôpital Saint-Antoine ;

Le Clos Saint-Lazare était au faubourg Poissonnière.

Les vignes du couvent des Bonshommes couvraient la colline de Chaillot, occupée aujourd'hui par le palais du Trocadéro ; les rues Vineuse et des Vignes rappellent ce passé vinicole. Sur la rive opposée se trouvait le Clos Nitot.

On faisait du vin à Belleville, à Charonne ; Ménilmontant possédait le Clos Guinguet et a conservé la rue des Vignoles ; le domaine de Mont-Louis, l'actuel cimetière du Père La Chaise, était couvert de vignes.

La rue de la Goutte-d'Or rappelle une vigne appartenant aux comtes de Dreux.

Toutes les communes environnantes possédaient des vignes, appartenant aux bourgeois parisiens ; on cite celles de Meudon, de Longjumeau, de Massy, de Palaiseau, de Montfermeil, parmi les plus proches.

Celles d'Argenteuil avaient une célébrité attestée par *La Bataille des Vins* d'Henri d'Andeli, et il en était de même pour celles de Suresnes. L'Hôtel-Dieu y possédait un clos, dont le vin fut donné aux malades, à partir de 1494 « au lieu des vins de Champagne et du Gatinois ».

Il reste encore actuellement une vigne sur les toits du Louvre, une autre au Palais-Bourbon, plantée par Louis-Philippe, un cep, planté par le duc de Mazarin, en 1672, autour du vieux puits de la cour de l'Institut. Jusqu'en 1919 il y avait encore une vigne à Montmartre, à l'angle des rues Lamarck et Damrémont, donnant deux pièces de vin dans les bonnes années, elle est actuellement remplacée par un garage. Au début de ce siècle, un de mes contemporains a encore bu, chez son répétiteur, rue du Mont-d'Or, aux Batignolles, du vin récolté dans

son jardin, vin qui ne lui a pas laissé le souvenir d'un nectar.

Aujourd'hui encore, on trouve, épars dans la capitale quelques pieds de vignes, reliquats des anciens clos, notamment à la cour de Rohan, au boulevard Saint-Germain, à la cure de Saint-Etienne-du-Mont, rue Mouffetard, rue Buffon, à la Halle aux Vins, avenue d'Italie, à Vaugirard, au faubourg Saint-Antoine, à la rue Laferrière, à la villa des Ternes, à Montmartre, rue Cortot et rue Sainte-Rustique, rue des Martyrs, place J.-B.-Clément. (La vigne actuelle de Montmartre, rue des Saules, exposée au nord, a été plantée en 1933 par la « Commune de Montmartre »). On trouve encore de ces ceps aberrants à Passy, rue de l'Yvette, rue Raynouard, à Auteuil, rue Poussin, villa Montmorency et, sans doute encore, en quelques autres endroits.

Les vignes parisiennes disparurent avec l'accroissement de la capitale ; le clos de Garlande fut le premier à être loti pour la construction d'immeubles, dès 1134, mais ce fut surtout au xvi^e siècle que ce mouvement s'intensifia, la noblesse et les gens de robe voulant se rapprocher du Louvre et du Palais, les vignobles firent place aux hôtels. Vers 1540, les administrateurs de Saint-Germain-des-Prés trouvèrent plus avantageux de vendre l'îlot de l'Escorcherie (entre les rues de Beaune, de Verneuil et des Saint-Pères actuelles), plutôt que de le louer à des vigneron.

PAGE 312

Avant-dernière ligne : lire Philippe le Hardi au lieu de Philippe le Bon.

PAGE 310

La Bataille des Vins, d'Henri d'Andeli.

Philippe-Auguste était, à en croire la chronique, un grand amateur de vin, aussi fut-il choisi comme héros de la *Bataille des vins*, fabliau d'Henri d'Andeli, son contemporain :

Veillez oïr, dit-il, une grande aventure qui arriva l'autre jour sur la table du bon roi Philippe-Auguste, qui mouillait volontiers son gosier de vin blanc et buvait sans avoir soif. Ce roi courtois et sage manda à tous ses messagers d'aller lui chercher les meilleurs vins de la terre :

*Li roi qui est courtois et sage,
Manda a trestoz ses messagers
Qu'il allaissent le meillor querre*

Qu'il trouvaissent en nule terre.
 Premiers manda le vin de Cypre,
 Qui n'était pas cervoise d'Ypre ;
 Vin d'Aussai (1) et de la Moselle
 Vin d'Aunis et de la Rochelle,
 De Saintes et de Taillebore (2)
 De Melans (3) et de Trenebore (4)
 Vin de Parme, vin de Plaisance,
 Vin d'Espagne, vin de Provence,
 De Montpellier et de Narbonne,
 De Béziers et de Carcassonne,
 De Mossac, de Saint-Mélyon (5)
 Vin d'Orchise et de Saint-Yon (6)
 Vin d'Orléans et vin de Jargueil (7)
 Vin de Meulant, vin d'Argentueil,
 Vin de Soissons, vin d'Auviler,
 Vin d'Epernai, le bacheler
 Vin de Sézanne et de Sannois
 Vin d'Anjou et de Gastinois,
 Vin d'Issoudun et de Chastel-Raoul (8)
 Vin de Trie-le-Bardoul, (9)
 Vin de Nevers, vin de Sancerre,
 Vin de Verdelet, vin d'Auxerre, (10)
 De Tonnerre et de Flavigny,
 De Saint-Porchain, de Savigny,
 Vin de Chablis et de Beaune
 Un vin qui n'est pas trop jaune
 Plus est vert que corne de buef
 Toz les autres ne prise un oef ;
 Trestuis vindrent en un convoi
 Sur la table devant le roi.

(1) d'Alsace

(2) Taillebourg (Charente-Maritime).

(3) Meylan (Isère).

(4) ???

(5) Moissac, Saint-Emilion.

(6) Orchies, (Nord ?). Saint-Yon (Seine-et-Oise).

(7) Jargeau (Loiret).

(8) Châteauroux.

(9) Tril-le-Bardou (Seine-et-Marne).

(10) Verdélais (Gironde) ?

Tous ces vins aspirent à l'honneur d'abreuver le roi de France ; le chapelain de Sa Majesté, qui était un prêtre anglais, prend son étole et commence par excommunier les vins de Beauvais, de Châlons et d'Etampes, sous prétexte que

*A grant honte et à grant vergoigne
Cil trois vins amainent la roigne.*

Exécution qui causa un tel effroi aux vins du Mans et de Tours qu'ils se tournèrent et s'enfuirent ; même accident arriva aux vins d'Argence, de Rennes et de Chambli-en-Vexin :

*Car si les prestre les veist
Je crois bien qu'il les occeist.*

Le vin d'Argenteuil parle le premier et prétend l'emporter sur tous ses rivaux, mais le vin de Pierrefitte lui conteste cette place, allant jusqu'à le traiter de « fils de p... » et appelle en témoignage ses voisins, les vins de Marli, de Dueil (Deuil) et de Montmorenci ; Argenteuil veut cependant être reconnu supérieur aux crus d'Auxerre, de Soissons et de Vermandois.

Les vins d'Hautvillers allèguent qu'ils ôtent la goutte des reins ; ceux d'Alsace et de la Moselle se vantent d'abreuver les gosiers des Allemands, tandis que le vin de La Rochelle désaltère les Flamands, les Bretons, les Anglais, les Ecossais, les Irlandais et même les Danois.

Comparaissent ensuite le bon vin blanc du Poitou, les vins de Saint-Jean-d'Angély, d'Angoulême, de Bordeaux, de Saintes, de Chancy, de Montrichard, de Laçoy, de Châteauroux, de Béthisy, d'Issoudun, de Saint-Brieuc, de Montmorillon, réclamant chacun la primauté :

*Se vins eussent pieds et mains
Je sais bien qu'ils s'entretuaiseent.*

Le roi restait fort irrésolu, son chapelain voulut l'aider, après ses premières dégustations, il jeta une chandelle à terre et, reniant la boisson de sa patrie, excommunia (ce devait être une habitude chez lui !) la cervoise et toute boisson faite en Angleterre, en Flandre et par delà l'Oise, mais il continue ses dégustations, si bien qu'on fut obligé de l'emporter et qu'il resta trois jours et trois nuits à dormir.

Le roi, resté seul et après avoir sans doute dégusté avec plus de prudence, distribua les récompenses : le vin de Chypre fut désigné comme pape et celui d'Aquilat comme cardinal-légat.

Henri d'Andeli n'indique pas les rangs assignés aux vins de France ; il se borne à dire que Philippe-Auguste nomma parmi eux trois rois, cinq comtes et douze pairs, souhaitant à chacun d'avoir ces douze pairs à sa table. Mais, fût-on privé de cette consolation, ce ne serait tout de même pas un motif pour aller se pendre. « Buvons le vin que Dieu nous donne, couchons-nous le soir auprès de notre vieille et vivons contents. »

L'intérêt de ce fabliau réside dans cette énumération des vins alors en honneur ; nous voyons que les vins de l'Ile-de-France et du Vexin jouissent d'une réputation qu'ils ont bien perdue ; le vin de Suresnes n'est pas nommé, pas plus que celui de Chanteloup ; l'Argenteuil, sans prétendre à la primauté, mérite encore un rang honorable parmi les « vins de pays » ; mais il y en a si peu ! Quant à Montmorency, Deuil, Marly-en-France, Pierrefitte, Soissons, Meulan et Saint-Yon, ces communes ont cessé depuis longtemps d'être vinicoles.

PAGE 312

Ordonnance de Philippe le Hardy (1395)

Reçue avons la complainte de plusieurs bourgeois et habitants de nos bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du pays d'environ, contenant en effet que comme d'ancienneté aux vignobles desdits lieux et pays d'environ accoutumé à croître et venir, *les meilleurs et plus délicieux et convenables* vins du royaume de France pour le nourrissement et sustentation de créature humaine ; et que par bonté d'iceux, notre Saint Père le Pape, Mons. le Roy et plusieurs autres seigneurs, tant gens d'église, comme nobles et autres, aient en accoutume par excellence de faire faire leurs provisions des vins crus auxdits lieux et vignobles ; et que ceux qui ont accoutumé user desdits vins aient été pour ce refortifiés et aient fait moult grand prix et pour plus grand honneur. Et pour ce les maîtres des garnisons desdits seigneurs et autres, marchands de divers pays et de diverses régions aient eu au temps passé fréquenté notre dit pays de Bourgogne et aient apporté, les aucuns grand nombre de pécune, les autres grand quantité de denrées qui ont demeuré en notre pays pour l'usage de notre peuple, dont iceluy notre pays entre les autres a été audit temps passé moult conforté et soutenu, aidé de leurs nécessités et plusieurs autres grands prouffits ; néanmoins, depuis peu de temps en ça, plusieurs de nos sujets desdits lieux et pays et autres convoiteux d'avoir grand quantité de vins,

cauteleusement entre les bonnes vignes desdits lieux où l'on fait croître le bon vin, et autres lieux d'environ, comme en courtils, près et terres arables, ont planté vignes d'un très mauvais et déloyaud plant nommé gaamez, duquel mauvais plant vient une très grande abondance de vin, et pour la plus grande quantité desdits mauvais vins ont laissé ruine et désert les bonnes places où l'on fait venir et croître le bon vin. Et lequel vin de gaamez est de telle nature qu'il est moult nuisible à créature humaine, mêmeement que plusieurs qui au temps passé en ont usé, ont été infectés de grièves maladies, si comme entendu avons ; car ledit vin qui est issu et fait dudit plant, de sadite nature est plein de très grand et horrible amertume, et devient tout puant.

Et aussi sont aucuns de notre dit pays qui, pour convoitise d'avoir du vin, ont mis et accoutumé faire mettre et porter en leurs vignes de bon plant, fientes de vaches, brebis, chevaux et d'autres bêtes, cornes de bêtes, raclures de lanternes et autres fients et ordures, pour laquelle cause les vins procréés et provenus ès dites vignes, dedans peu de temps ont été et sont devenus jaunes, gras, et en tel état que aucune créature humaine n'en a pu ni encore pourrait convenablement user sans péril de sa personne.

Pour lesquelles causes, lesdits maîtres des garnisons desdits Seigneurs, marchands et autres, ont déloigné et délaissé, déloignent et délaissent notre dit pays, et nosdits sujets sont moult grandement dommagés et appauvris, et encore sont en voie de le plus être, si pourvu par nous n'y est pas de remède.

Faisons commandement solennellement à tous ceux qui sont les dits plants de vignes du dit gaamez que iceux coupent et fassent couper en quelque part qu'ils soient en notre pays, dedans un mois, à peine de soixante sous tournoiz pour chacune ouvrée desdites vignes ou plants dudit mauvais plant.

Et défendons à tous que d'ores en avant aucuns ne soient si hardis de mener ou faire mener, charroyer, porter ou mettre par quelque voie que ce soit en leurs dites vignes ou autres, tels fients ou autres graisses et ordures, à peine de perdre à nous appliquer les bêtes et charrois qui ainsi charroieront lesdits fients et ordures.

Et nous mandons à tous nos sujets que à vous et à vos députés en ce faisant à chacun d'eux obéissent diligemment.

Donné à Dijon, le dernier jour de juillet, l'an de grâce mil trois cent quatre-vingt-quinze. »

Ainsi signé LE NAIN (*Archives de la ville de Dijon*).

PAGE 313

Vins épicés

Le claré se fabriquait en faisant infuser pendant quelques jours, dans du vin édulcoré au miel, un sachet renfermant des épices en poudre « comme on fait la lessive » ; pour les *vins piments* on se contentait de mettre les aromates directement dans le vin qu'on filtrait ensuite. *L'hypocras* était à base de vin blanc ou rouge ; Taillevent en donne la recette suivante : « Pour faire une pinte d'hypocras, il faut trois tréseaux synanome *fine* et parés, un tréseau de mesche (macis ?) ou deux qui veult, demy tréseau de girofle et graine (de paradis), de sucre *fin* six onces, et mettez en pouldre, et le fault mettre en ung couleur (une chausse) avec le vin, et le pot dessoubz et le passé tant qu'il soit coulé, et tant plus est passé et mieux vault, mais qu'il ne soit esventé. »

Voici une autre recette, d'Arnaud de Villeneuve : « Prenez cubèbes, cloux de girofles, noix muscades, raisins secs, de chacun trois onces, enveloppez le tout dans un linge, faites-le bouillir dans trois livres de bon vin jusqu'à ce qu'elles soient réduites à deux ; ajoutez du sucre. »

Le même auteur nous donne une recette de *nectar*, épicé de cannelle, gingembre, graine de paradis, clous de girofle, de chacun deux onces, le tout infusé dans un setier de vin grec, à défaut, d'excellent vin, puis ajouter du sucre.

PAGE 316.

Une réclame de tavernier (in *Le jeu de Saint-Nicolas*, par Jean Botel, d'Arras, cité par M. Alban Aribaut, *Les Compères de Grand-gousier*) :

Vends vin aforé (récemment mis en perce) de nouvel
A plein lot (mesure d'Artois et de Picardie contenant 4 pintes)
et à plein tonel
Sage, buvant, plein et gros,
Rampant comme écureuil en bos
Sans nul moré (goût) de pourry ni d'aigre,
Sur lie court et sec et maigre
Cler comme larme de pecheour
Croupant (glissant) sur langue a léchéour (gourmet)
— Autres gens n'en doivent goûter ! —
Vois com il mangie s'écume
Et saut, et étincelle, et frit (pétille)
Tiens-le sur la langue un petit,
Si sentiras ja outre vin (un fameux vin).

PAGE 324

Quelques recettes culinaires, d'après *Les enseignemens qui enseignent, Le Ménagier de Paris* et le *Viandier* de Taillevent :

Anguille en pasté. — « Pouldre d'espices aux auls blancs et aucune fois en potaige ; ou prenez saffran, pouldre fine et vert jus en la façon et des groseilles. »

Anguille renversée. — « Prenez une grosse anguille et l'esteuvez, puis la fendez par le dos au long de l'aresté et d'un costé et d'autre, en telle maniere que vous ostiez d'une part l'aresté, queue et teste tout ensemble, puis lavez et ployez icelle à l'envers, c'est assavoir la char par dehors et soit liée loing à loing ; et la mettez cuire en vin vermeil, puis la traiez et coupez le fil a un coustel ou forcettes et mettez refroidir sur une touaille, puis aiez gingembre, canelle, clo de girofle, fleur de canelle, nois muguettes et mettez d'une part, puis aiez pain brûlé et broiez très bien ne soit point coulé, mais deffaites du vin où l'anguille aura cuit et boutez tout en une paëlle de fer, et y mettez du vertjus, du vin et du vin aigre, et gettez sur l'anguille. »

Arboulastre. — L'auteur du *Ménagier de Paris* désigne sous ce nom une tarte au fromage, cuite dans une poêle, qu'il fait gratiner en lui superposant une autre poêle remplie de charbons ardents.

Brouet d'Alemaigne. — « Prenez vostre chair et la despeciez et la mettez souffrire en sain de lart, et de l'ongnon menu missié, puis affinez amandes grant foyson, et destrempez de vin et de boullon de beuf, puis faictes boullir avec vostre grain, puis affinez canelle, gingembre, girofle, grainne de paradis, noiz muguettes, bien peu de saffran ; et soit sur le jaune et lyant, deffait de verjus. »

Brouet gorgié. — « Prenès tel grain volaille que vous voudrez, et la despeciez, et prenès persil effeuillé et ongnons menus missés, et mettès souffrir en sain de lart, puis prenès des foyes et pain hallé, et deffaites de vin et de boullon de beuf et faictes bien boullir tout ensemble ; puis affinès gingembre, saffran, deffaites de vertjus et que vostre boullon soit blanc brun et lyant comme une soryngue. »

Crespines. — « Couvient de battre moyeulx et aubuns d'œufz et de la fleur parmy, et qu'elle soit un petit plus troussant (que la pâte soit un peu plus consistante) que celle des grandes crespes, et qu'on ait petit feu tant que le feu soit chault et avoir son escuelle de boys percée au fons, et y mettre la paste, et puis quant tout est prest, couler et faire une manière de petite boucle

ou plus grande et, au travers de la boucle une manière de rangillon (ardillon) de paste mesmes, et laissez cuire ou sain tant qu'ils soient rondelettes. »

Chaudumel au bescuit. — « Rotissiez vostre poisson, puis prenez pain, purée de pois ou eaue boullie, vin, verjus, gingembre, et saffran, coulez et faites bouillir, puis gectez sur vostre grain et, qui veult, ung bien pou de vinaigre ; et soit jaunet. »

Cretonnée d'Espagne. — « Prenès veau ou poulaille mys par pièces, et cuysès le grain et frisès au lart ou sain doulx du quel vous pourrès finer ; prenès amandes et les coullès et en faictes du lait comme lait d'amandes, et prenès persil et marjolayne, se en povez trouver, et en faicte a foyson entregettès, coulès avec la verdure, et quant le lait bouldra, vous le lierès comme une lieure d'eufz. Et mettès gingembre et menues espices batues, et deffaites de vert jus et de vin blanc, et, quant vostre potaige sera prest et lyé, vous le mettrès en ung pot, et, quant viendra au dresser es platz, prenès des eufs, qu'ils soient cuitz et qu'ils soient durs, et les plumerès et fendrès par le meilleu, et puis les friserès avec sain ; quant le boullon sera dedens vos platz et mettès voz eufz dessus, ou des tostées dorées, se voulès ; elles y seront belles. »

Daulphins de cresse. — Crème frite, découpée en forme de fleurs de lys.

Dodine rouge. — « Prens du pain blanc et le fais rostir bien roux sur le gril et le mets tremper en fort vin vermeil, puis faits frire des oignons par rouelles en saing de lard, et passe ton pain par l'estamine, puis pour espices, canelle, muscade, clou de girofle et sucre et un peu de sel, et fais le tout boullir ensemble avec la gresse du canard, et quand il sera cuit, jette sur ton canard ou oiseau de rivière. »

Il y avait aussi une dodine de lait et une dodine de verjus.

Doreuses. — Entremez pour jour de feste ou pour convy (festin) de princes aux trois jours masles de la sepmaine comme dimanche, mardi et le jeudi. Pour farsiz et pommeaulx (boulettes) convient pour les pommeaulx de la chair de porc crue, il ne peut challoir quelle, dont les poules soient farcies ; et convient après que la poulaille est tué, rompre un pou de peau de la teste, et avoir un tuyau de plume, et souffler dedans tant qu'elle soit bien plaine de vent, et puis les eschauder, et, après les fendre par dessoubz le ventre et les escorchier et mettre le charcois d'un costé.

« Et convient pour faire la farce pour farcir la poulaille, du blanc du lart hachié avec la chair, et fault des œufz, de bonne

poudre fine, du pignolet et du roisin de Corinde et en farcir la peau de la poulaille et ne l'emplir pas trop qu'elle ne criève, puis la recoudre ; et convient la boullir en une paelle sur le feu, et ne fault guaire laisser cuire et puis la brochiez en broches gresles, et quant les pommeaulx seront bien faicts, les convient mettre cuire avec ladite poulaille, et les tirer quant ils seront durciz, et avoir les broches des pommeaulx plus gresles de la moitié ou plus que celles de la poulaille. Et, après, fault avoir de la paste batue en œufz tellement qu'elle se puisse tenir sur la paelle, et, quant la poulaille et les pommeaulx seront presque cuitz, les oster et mettre sur sa paste, et prendre de la paste a une cuiller nette, en remuant tousjours ; et mettre par dessus la poulaille et ses pommeaulx, tant qu'ils en soient dorez, et les faire par ii ou iii fois tant qu'ils en soient bien couvertz, et fault prendre du feul d'or ou d'argent et les envelopper, et fault avoir un petit d'aubun d'œuf et les arrouser affin que le feuil tiengne mieulx.»

Fèves frasées. — « Mettès les fèves tremper au soir, et en ostès les noires, et les mettès boullir en eaue de rivièrre ou de fontaine, et quant seront a demy cuictes, purès les et les assemblès de boullon et y mettès du lart pour leur donner goust. Et quant seront achevées de cuyre, mettès les en une paelle refroidir, et les passès par l'estamine et après les remettès boullir en en ung pot. Et pois coulès semblablement. »

Froide sauge. — « Prenès poussins fendus par le doulx et menus droitz de poulaille (c'est jusiers et foyes), tranchès les menus droitz de poulaille quand ilz seront cuitz et appareillès, tranchès les au long, et les dressès en platz ou escuelles, et la sauce qui appartient ; il fault comme sauce vert, et n'y a difference sinon qu'il y a de sauge, et, au dressès, mettès œufz fort cuitz sur les platz par moytiers.

Gravé d'alouettes. — « Prenès alouètes et les faictes refaire, souffrire et mettès veau en pot avec, pour en avoir le brouet meilleur, prenès du pain et halès et le mettès tremper en boullon de beuf, et tremper des foyes avec le pain pour passer ; et, quant sera passé, vous mettrès tout ensemble dedans le pot et canelle et gingembre et menues espices, deffaites de vert jus. »

Lait lardé. — « Prenès du lait et le boullès sur le feu, et prenès des eufz et les batès très bien, et mettès du gingembre blanc et debatès avec vos eufz, et ung peu de saffran pour lui donner couleur, et prenès du lart gras et le trancès bien menu et le faictes cuyre en ung pot ou en paelle et le purès qu'il n'y ait point d'eaue et le jectès avec les eufz et avec le lait tout ensemble,

et gouthès de sel, quant vous aurès mis tout ensemble et il sera boullu, vous le mettrès en nappe ou en touaille, et le lierès, et le mettrès en presse le plus que vous pourrès, et quant il sera pressé une nuyt entière vous le frisès en sain de lart ou en sain doulx. »

Lamproie à la boe. — En sauce épaisse comme de la boue.

Luz en galentine. — « Si vos volès fère galentine a luis prenès poivre e canèle e gingembre e breès tout ensemble e destrempez de fort vin aigre, e cuisez vostre pesson et e mettès dedens. »

Morterele. — « Il convient a ce la chair de faisant ou de perdris ou de chapons ou de fraises de chevreau et de cuysse de chevreau et de toutes ces quatre choses, et mettre boullir, et prendre de leur boullon, et hacherès la chair le plus menu que vous pourrès, et mettès en ung pot et faictes boullir avec ; et quant il sera sur le fait d'estre cuyt, prenès de la mie de pain pour mettre avec le boullon, et meslès ung bien peu de fromage et qui soit bon et fin, et le mincès le plus menu que vous pourrès, et mettès ou pot, et prenès espices, gingembre blanc batu deffait de vert jus et non guères, et des œufz entrejectés, et les lierès en vostre morterele, quant tout sera cuyt et le osterès du feu. »

Pipefarces. — Convient avoir du bon frommage de gain par grosses lesches comme le doy, et les envelopper en la paste des petites crespes, et puis les bouter en son sain chault, et les garder d'ardoir, et quant ilz sont seiches et jaunettes, les drécier et les crespes avec.

Porée. — « Pour faire porée soit bourboulye en eaue boullant et puis la mettès sur un ays, et hachès menu, et purès fort entre vos mains et puis broiès au mortier ; et après l'assemblès au boullon de beuf ou d'aulture chair, ou, en deffaut dudit boullon, soit fondu lart et assemblès avec le sain de lart et de l'eaue chaude ; à jour de poisson, avec beurre et purée de poys.

Poudre du Duc. — Sucre en poudre mélangé de cannelle.

Riz engoulé. — « Eslisez bien le ris et le lavez très bien en eaue chaude et le mettez essuyer contre le feu et mettez cuire en lait de vache fremiant, puis du saffran et du gras de boullon de beuf. »

Rosé de chair. — « Prenez amandes sans peler et broiez très bien, puis prenez boullon de beuf, vin et verjus et deffaites vos amandes et coulez par l'estamine, puis prenez vostre grain, c'est assavoir poictrine de veau et poulaille entière ou par quartiers qui soient cuitz ensemble avec un trumeau de beuf ou aulture bon endroit, puis faire son grain en sain de lart, tant qu'il soit rousset, puis prenez synamone fine, non guayres, gingembre de mes-

che blanc, et de menues espices comme graine de paradiz, girofle et poivre long. Et pour donner couleur convient avoir tournesot et orcanet, il est l'orcanet aussi duisable comme le tournesot, et le convient mettre dans ung peu d'eaue chaude plus que tyède iii ou iiii heures, et, après le convient gester en ung potz et le remuer très bien, après une sondit potaige aura boullu, et le mouvoir très bien tant qu'il ait couleur semblable a couleur de rosée. »

Sauce cameline. — (Ainsi nommée à cause de sa couleur brune rappelant le pelage du chameau.) — « Prenès canelle, gingembre et grant foyson de girofle, grainne de paradiz, poivre long qui veult, puis coulès pain trempé en vin aigre et passès et sallès bien à point. »

Salemme. — « Soient pris brochès, carpes et autres poissons qui y appartient et le faites escaler et le frire, et broiès amandes a toute l'escorce, deffaites de purée de poys, et puis prenès semblablement espices comme au brouet d'Alemaigne et les deffaites de vert jus, et faictes bouillir vostre boullon et mettès a part tant qu'il soit temps de dresser. »

Soringue. — « Eschaudès ou escorchès l'anguille, puis coupès par tronçons, et missiès ongnons par rouelles et persil effueillé, et mettès tout souffrire en huile, puis prenès pain halé, purée de poys ou eaue boullie et du vin plain, coullès et mettès avec !boullir, puis prenès canelle, gingembre, girofle, grainne de paradiz et saffran pour lui donner couleur, et deffaictes de vert jus, et mettès avec, et savourès de vinaigre. »

Souffrire. — « L'on dit souffrire pour ce que c'est en un pot, si c'estoit en une paille on diroit frire. » (*Le Ménagier de Paris.*)

Venoison à soupes. — « Prenès la venoison despecée par belles pièces et honnestes, et faictes boullir, et chascun son lardon, et faictes boullir en ung pot avecques du boullon de beuf, qui en pourra finer, ou de son boullon mesmes, et mettès du vin vermeil, du mylleur que vous pourrès finer, et les espices, clou et grainne et les broiès et destrempès de vert jus et d'ung pou de vin aigre ; et mettès boullir tout ensemble et boutès du sel ainsi qu'il appartient. »

(L'auteur de la recette néglige de parler des « soupes », terme qui désignait les tranches de pain dont on garnissait le plat. On lit, dans une chronique : « Jeanne d'Arc fict seulement mettre du vin dans une tasse d'argent, où elle mist la moitié d'eau et 5 ou 6 soupes dedans, qu'elle mangea et ne print autre chose. »)

La *soupe dorée* de Taillevent répond sensiblement à ce que nous appelons du pain perdu.

Vinaigrete. — « Prenez la menue haste de porc, et mettez rostir et ne laissez mie trop cuire, puis la descoupez et ongnons par rouelles et mettez souffrire en son saing ou en autre dedans un pot sur le charbon et hochez le pot bien souvent, et, quant il sera bien souffrit, si y mettez boullon de beuf et du vin et mettez boullir sur vostre viande, puis affinez grainne de paradiz et ung pou de saffran et deffaictes de vinaigre, et mettez boullir tout ensemble, et se doit lyer de luy mesme et estre brunet. »

Ces recettes manquent en général de clarté ; elles s'adressaient à des gens du métier, qui les comprenaient à demi-mot.

Le terme de *grain* qui revient souvent dans ces formules se rapporte à la partie solide d'un mets composé d'un solide et de liquide.

Le *verjus* tenait une grande place en cuisine (l'Hôtel-Dieu en consommait encore 40 muids par an, en 1660). A l'origine, il n'était qu'un jus d'herbes acides, comme l'oseille ; il fut remplacé par le jus de citron ou d'orange, auquel on donnait le nom d'*aigret* ; le verjus de raisins (verts et salés) est une invention du xvi^e siècle, pour remplacer les citrons, trop chers.

On faisait aussi un verjus de pommes.

Il était, le plus souvent, de fabrication domestique, mais se vendait chez les vinaigriers ; sous Charles IX (en 1567) les bourgeois de Paris furent autorisés à vendre verjus et vinaigre à pot.

PAGE 334

Lois somptuaires. — Plusieurs souverains édictèrent des lois pour réfréner le luxe de la table... et pour se procurer de l'or et de l'argent. En 1294, Philippe de Valois interdisit l'usage de vaisselle d'or ou d'argent à ceux qui n'avaient pas 6.000 livres tournois de revenus (environ 600.000 francs or) et enjoignit à ceux qui n'étaient pas dans cette condition de porter leur argenterie à la Monnaie ; en 1302, le même souverain ordonna à tous ses sujets de porter la moitié de leur vaisselle précieuse à la fonte ; en 1310, il fit défense aux orfèvres d'en fabriquer et tous ceux qui en possédaient encore durent lui en remettre le dixième. Charles IV, le Bel, interdisit toute pièce d'argenterie pesant plus d'un marc. Toutes ces ordonnances furent souvent renouvelées, ce qui prouve leur peu d'efficacité.

PAGE 336

Origine du nom des repas

A l'origine, les repas conservèrent leurs noms latins de *jentaculum*, *prandium* et *cæna* ; le clergé voulut effacer ces souvenirs païens et, dans les monastères, d'où partit cette réforme, le premier repas du matin, suivant le jeûne imposé au prêtre avant d'officier, reçut le nom de *disdejunare*, d'où le terme de déjeuner dérive sans conteste ; l'accord est moins unanime pour le terme de dîner ; l'étymologie la plus vraisemblable, proposée par Henri Estienne, le fait dériver du grec *deipnon* ; d'autres prétendent qu'il viendrait de *decimheure*, parce qu'il se prenait alors à 10 heures du matin (ce qui serait la quatrième heure d'après la notation romaine) ou encore de *dignerium*, par allusion à la prière *Dignare Dominum* qu'on disait au début de ce repas. Le terme de souper dériverait de *subvesperas*, ce repas étant pris le soir, après les vêpres.

PAGE 338

Repas, usages de table, d'après quelques fabliaux et romans de chevalerie.

Le Roman de Trubert (par Doin de Lavesne) :

*En leur a le mangié porté
Largement et a grant foison
Premier grues, après poons
Et puis malarz et puis chapons,
Perdrix, ploviers et esturjons
Et puis leur aporte pastez ;
Jamès tan de mès verrez,
Com ils orent icelle nuit.*

Les chevaliers de Charlemagne, en pèlerinage, sont reçus par le roi Hugues :

*Nul rien quil demandent ne lor fut deveet
Assez orent veneison de cerf et de sangler
Et ont grues et gentes et poons empevrez
A espadant lor portent le vin et le claret*

Floire et Blanchefort :

*De boire, mangier ont a foison,
Et volilles et venison ;
Lardés de cerf et de sangler*

*On a mangies sans refuses.
Grues et gantes et hairons,
Pertis, bistardes et plongeons
Tout en orent a remanant.*

Dans un autre repas :

*Grues et gantes et hairons,
Bistardes, cisnes et paons,
Niules, oublees, gibeles,
Et paste de vis oiselés
Et quant il on pastes brisoient
Li oiselet partout voloient.*

La Continuation de *Perceval* (par Gerbert de Montreuil) :

*Viandes ont saines et netes
Ploviens et partris et anetes
Qui ont eu de le rimee
Et conis norris en ramee
Tenres qui ont cras li rognon
Et si orent a grant foison
Poisson de mer et d'iau dolce.*

Un repas maigre :

*Li mangiers fu plaisans et nes
De bons poissons noveaz et fres
Lamproie orent et saumons ;
Brars et mulés et estorgons
Et bon lus socis a planté
A un chaut poivre geroflé
Qui fut destrempés a canele
Si ot chascuns doble esquele
Bons vins orent et clairs et sains.*

Repas de nocces

Le roman d'Athis et Prophilius :

*N'a meniere di venison
Ancor fust ele fors saison
Chevrel, ne dain, ne sangler
N'autre que l'en seüst nomer
Don n'i eüst a tel planté*

Con se fust por neant doé
 De char de porc et de moton,
 De bone vache de seison
 I avoit si largement
 Con se fust prise por neant
 Il n'i defaut nule menière
 D'oiseil de bois ne de rivière
 Tens cent i poissiez trover
 N'en seüssiez les noms nomer :
 Et des poissons pleinesement
 Pot en servir tête la gent,
 De lus, d'aloses, de saumons,
 De lamproies et d'esturjons.
 Aportent char et venison
 Et volatille et puis poisson
 De mout biaux hastes, de lardez
 De roissolles et de pastez
 Servent par tot a tel planté.

Fabliau du Prestre et du Chevalier, par Miton d'Amiens. —
 Le prêtre offre un repas au chevalier :

Et devant tous les autres mes
 Fu premiers li pain et li vin
 La char de porc et li connins
 Aporte on, pour deux mes faire ;
 Celle viande doit bien plaire
 Après orent oisiaux nouviaux
 Puis fu aportés li gastiaus
 Et li capon furent au poivre
 Et li poisson a le fort poivre
 Et les pastes a deerains
 Fait apporter li capelain
 Por ce qu'il erent biel et chier...
 Puis dame Avinée (servante maîtresse du prêtre) :
 Aporte nois et autres fruits
 Et kaniele si com je cint
 Et gingembre et ricolisse
 Mainte bonne herbe et mainte espisse
 Lors aporta dame Avinée...
 Et burent vin vermeil et blanc
 Clair comme larme, et pur, et franc
 Assis et as grans alénées.

PAGE 338

Le dit des trois dames de Paris, par Watriquet de Couvin (près de Namur), 1321 :

Le jour des rois de Cologne, au matin, avant la grand'messe, Marque, femme d'Adam de Gonesse et sa nièce Marsie disent qu'elles veulent aller à tripe, en acheter pour deux deniers, mais elles se rendent à la taverne d'un nouveau tavernier, Perron du Terne, quand elles rencontrent Tifaigue, la coiffière, qui leur dit connaître un endroit où il y a du très bon vin de rivière, où personne ne les saura et où l'hôte leur fera crédit jusqu'à dix sous chacune. Elles vont à la taverne des Maillez (rue des Noiers). Quinze sous sont dépensés en un clin d'œil, mais Marque demande une oie grasse et une pleine écuelle d'aulx.

*Lors commença Marque à suer
Et boire à grande hanapées
En poi d'heures erent eschapées
III chopines parmi sa gorge.
« Dame, foi que je doi Saint Jorge,
Dist Maroclippe, sa commère,
Cis vin me fait la bouche amère ;
Je veul avoir de la garnache
Se vendre devoie ma vache
S'en aurai ja au mains plain pot,
Druin hucha quanqu'elle pot
Et lui dist : Va nous apporter
Pour nos testes reconforter
De la garnache III chopines
Et de tout revenu ne fines
S'apporte gaufres et oublies
Fromages et amandes pelées,
Poires, espices et des nois,
Tant pour florins et gros tornois
Que nous en aions à planté.*

Mais, après avoir bu 9 petits pots (*pochonez*), qu'elles trouvent trop petits, elles demandent encore 3 quartes.

*— Cil est mieuldres que d'Ervois
Ne que vin de saint Mélion
Elles ont la gorge glouté.*

A minuit elles boivent encore et, pour gage, laissent leurs vêtements : pelice et cote.

Druin Baillet, qui les suit, les dépouille du reste : cottes, plions et chemise, chaussures, bourse et courroie, pendant qu'elles chantent :

« *Amour au vireli m'en vais.* »

Et les laisse toutes nues, gisant comme des pourceaux. Au jour, on les reconnaît, on prévient les maris qui les croyaient en pèlerinage. Ils les considèrent comme mortes, si bien qu'on les enterre aux « Innocents » :

*L'une sur l'autre, toutes vives,
Hors leur saillait par les gencives
Les vins, et par tous les conduits...*

Elles se réveillent à minuit, en plein charnier, se dégagent de la terre et, tout en trébuchant, appellent :

*A Druin, Druin, ou en allez ?
Aporte III harens salez
Et un pot de vin, du plus fort
Pour faire à nos testes confort...*

Toutes couvertes de terre et de vers, elles continuent à réclamer du vin, finalement :

*Ainsi sont relevées toutes
Dessivres, folles et estoutes
S'en va chacune à son refuit
Et chacun de paour s'enfuit
Qui cuident ce serent maufrez.*

(Manuscrit de l'Arsenal, ms. 3525.)

PAGE 338

Menus du XIII^e siècle

Repas de chasse de l'empereur Conrad II, d'après Guillaume de Blois (vers 1212).

Après un déjeuner composé de pâté de chevreau, de fromage gras de la rivière de Clermont et de vin de la Moselle, on se met à table après none (15 h.). Les chasseurs se mettent tous du même côté, car ils ont plus d'appétit que les autres convives ; ils engloutissent un bœuf à l'ail et au verjus, des mortreux (soupes épaisses au pain et au lait), des oisons, la venaison de leur chasse et boivent à leur soif « non pas de ce rouge vin qu'on prend avec les roties ».

Dans un autre repas, l'auteur énumère des sangliers, des cerfs, des ours, des grues, inévitablement accompagnées des gantes (oies sauvages), des paons et une purée de mouton qui, dit-il, est de saison en mai.

Aux noces d'Archambault de Bourbon, d'après Flamenca (vers 1224), on sert : outardes, perdrix, cygnes, canards, poules, chapons, paons, oies, lapins, lièvres, chevreuils, sangliers, cerfs, ours, etc., et, comme légumes, des cives et de la bouillie d'avoine. Les épices sont abondantes : poivre, girofle, macis, zédoaire, encens, cannelle qu'on brûle à pleins chaudrons dans les carrefours ; « cela sentait aussi bon qu'à Montpellier, quand les épiciers pilent leurs drogues vers Noël. »

D'un ordre différent est le repas que le sire du Fayel fit manger à sa femme (*Le châtelain de Coucy*, vers 1285) :

Le sire du Fayel ordonne à son cuisinier d'apprêter pour souper un coulis de gelines et de chapons et un autre, de même apparence « avec ce cœur, que tu serviras à Madame seulement. » La dame s'en régale :

*Et dist : « Pourquoi et comment
N'en atorne nos queux souvent ?
— Dame, n'aiez nule merveille
S'elle est bonne, que sa pareille
Ne poroit on mie trouver...
Car en ce mès mangeastes
Le cuer quel mout les mieux aimastes,
C'est du châtelain de Coucy
Dont on vous servit ore cy
Vous l'aimastes en son vivant
Et pour un poy moi revanger
Vous ai ge fait son cuer manger... »*

Un menu de Saint-Louis au Palais (1248).

Le repas débute par des cerises, puis des fèves fraîches, écosées, cuites au lait. Ensuite un pâté d'anguilles, riz au lait, avec amandes et cannelle, puis des anguilles frites avec une sauce verte, tartes, gâteaux et fruits (Funck-Brentano).

Saint Thomas d'Aquin, invité par saint Louis, dévora toute la lamproie préparée pour la table, sans dire un mot, tellement il était absorbé par les préoccupations que lui donnaient sa *Somme*.

La dernière bouchée avalée, tandis qu'on le regardait avec stupéfaction, il dit, toujours perdu dans sa gymnastique spirituelle : *Consummatum est*.

Ce que l'on pouvait avoir pour une maille (un demi-denier) vers 1250 :

Du boudin de foie et de sang.

Des pois, des fèves fraîches, du cresson, des bettes, des laitues, de la ciboule, des poireaux, du cerfeuil, du persil.

Du lait, du gruau d'avoine, trois œufs.

De l'ail et du poivre, assez pour une sauce.

Du sel et de la cannelle, pour un potage.

Un demi-pain.

Du charbon de bois, de quoi faire un dîner.

Du beurre, du saindoux ou de l'huile, de quoi graisser des pois.

Un quart de cidre ou de cervoise ; à l'occasion, un gobelet de vin.

Parfois un pâté, un hareng dans une sauce au vin blanc.

Division du temps, au Moyen Age, d'après les heures canoniales :

Matines	Minuit
Laudes	3 heures
Prime	6 —
Tierce	9 —
Sixte	Midi
None	15 —
Vêpres	18 —
Complies	21 —

PAGE 339

XIV^e SIECLE

Repas du pape Clément VI

Repas donné à Avignon, lors du couronnement du pape Clément VI, le 19 mai 1344, au couvent des Frères prêcheurs.

On avait réquisitionné tous les chefs des cardinaux, loué les services de 14 bouchers pour parer les viandes et de 80 garçons « garciferos » pour porter l'eau et servir à table.

On avait commandé 80 saumées de pain blanc (chaque saumée de 500 pains) et 100 hommes furent occupés des portes du couvent, vêtus de blouses peintes aux armes du pape.

Viandes : 118 bœufs gras, 1.023 moutons, 101 veaux, 914 chevreaux, 60 porcs, 68 quintaux de lard et de viande salée.

15 esturgeons, 300 brochets.

1.500 chapons, 3.043 poules, 7.428 poulets, 1.446 oies.

On acheta 12 mortiers de pierre pour piler l'ail et les anchois.

Fromages gras, par quintaux.

On prépare 50.000 tartes, pour la confection desquelles on employa 3.250 douzaines d'œufs, 36.100 pommes, 4.000 amandes fraîches.

En plus de ce qu'avaient fourni les panetiers, il fallut acheter ou louer 325 brocs, 55.000 pichets, 2.500 flacons de verre, 5.000 verres à boire et 26.000 écuelles.

Peu après le cardinal di Ciccano offrit un dîner au nouveau pape : il y eut 9 services de 3 plats chacun.

On y vit : un château fort, renfermant un cerf gigantesque, un sanglier, des chevreuils, des lièvres et des lapins.

Au quatrième service, le cardinal offrit au pape un destrier blanc et deux anneaux d'or, ornés d'un saphir et d'une topaze.

Après le cinquième service, on apporta une fontaine surmontée d'une tour et d'une colonne d'où s'échappaient 5 espèces de vins. La margelle du puits était garnie de paons, de faisans, de perdrix, de grues et divers autres volatiles.

Après le septième service eut lieu un tournoi.

Au dessert, on présenta deux arbres ; l'un, qui semblait en argent était garni de pommes, poires, pêches et raisins dorés ; l'autre, vert comme un laurier, portait des fruits confits multicolores.

Vins : de La Rochelle, de Beaune, de Saint-Pourçain, des bords du Rhin et de Provence.

Après le dessert, le maître-queux exécuta des danses avec 30 de ses aides de cuisine.

Repas donné par Charles V

En 1378, lors du festin donné par Charles V en l'honneur de son oncle, l'empereur Charles IV, accompagné de son fils, le roi des Romains, dans la grande salle du palais, la table était dressée sous un dais de drap d'or, avec trois tentes en velours fleurdelysé pour les souverains ; à côté d'eux étaient l'archevêque de Reims, l'évêque de Brunswick et l'évêque de Beauvais ; il avait été prévu quatre assiettes de 40 mets, mais l'empereur, goutteux et fatigué, venu à Paris pour faire le pèlerinage de Saint-Maur, en fit supprimer une pour arriver plus vite à l'entremets figurant la conquête de la Terre Sainte. Au premier acte, figurait le vaisseau amiral de la flotte, mû par une machinerie ; le décor du second montrait la ville et le temple de Jérusalem, dont les Croisés de Godefroy de Bouillon firent l'assaut.

PAGE 339

XV^e SIECLE*Le Petit Jehan de Saintré*

Le roman du *Petit Jehan de Saintré*, par Anthoine de la Salle (1388-1464), renferme une description, à peine satirique, des repas qui se faisaient dans certains couvents. Le jeune Saintré, éduqué par une dame qui l'avait fait recevoir chevalier, avait fait de nombreuses prouesses en son honneur, pour se voir supplanté dans les bonnes grâces de la châtelaine par un jeune abbé qui sut la prendre par la gourmandise.

« Quand Damp Abbez sceut la venue de ma dame, il fist un de ses chars charger de cymiers de cerfs, de hure, de costes de sanglier, de lièvres, de connins, de faisans, de perdrix, de gras chapons, de poulailles et de pigeons, avec une queue de vin de Beaune. » Après un tel présent, la dame ne pouvait se dispenser d'aller remercier le donateur ; elle est reçue avec les plus grands honneurs, entend la messe, se fait présenter les reliques : « Chiefs, os, mains, machouères de messeigneurs saint et saintes tel et telles » et, comme elle veut prendre congé, Damp Abbez la mène « en une très gente sallette, telle comme une chambre de parement bien tendue, tapissée et nattée, et les fenestres verrées et très beau feu, et illec estoient trois tables couvertes de beau linge merveilleusement et dressouer garni de très belle vaisselle a grant largesse ».

L'abbé avait eu soin d'avancer l'horloge d'une heure et demie ; elle sonna midi, si bien que la dame ne put se refuser de dîner. L'abbé commence par s'excuser de la maigre chère qu'il allait offrir, car on se trouvait en temps de pénitence, puis demande l'eau pour laver qui était « d'eau rose, tiède, dont la dame et les aultres firent grande joie ». La dame demande que l'abbé se lave le premier, mais celui-ci s'y refuse et va se laver au dressoir ; on s'assied ; alors Damp Abbez, une serviette sur son col, s'en va au dressoir au vin et fait servir à la dame des tostées à l'hypocras blanc, suivies de figues de karesme, rôties avec du sucre. L'abbé finit par s'asseoir à son tour et fait servir du vin blanc de Beaune, puis « du vermeil de trois ou quatre façons » ; le bon vin aidant, les pieds de la dame et ceux de l'abbé qui lui faisait face, couverts de la très large touaille qui tombait jusqu'à terre, finissent par se toucher, « puis l'ung sur l'autre marcher » ; on sert des lamproies, des saumons et maint autre poisson de mer ou d'eau douce.

Le temps passe ainsi jusqu'à Vêpres que l'abbé fit suivre d'une collation : « Damp Abbez prist la dame par dessoubs le bras et, en estraignant la main, la mène dans une salle basse, bien tapissée et à bon feu ou estoit le dressouer et les tables mises, les sallades dessus, crespes, vin aigre, plats de lamproyes rosties et en pastés, et en leurs saulces, grantz solles, bolies, fruictes et roasties, au vergus d'oranges rouges, des barbeaux,, des saumons roastis, bouillis et en pasté, grans carreaux et grosses carpes, platz d'excrevisses, grans et grosses anguilles renversées a la gallentine, platz de divers grains couvers de gellée blanche, vermeille et dorée, tartres bourbonnoises, talemouses et flans de crespes d'amendes très grandement sucrées, pommes et poires cuites et crues, amendes sucrées et pelées, cerneaux pelés, à l'eau rose, aussi figues de Molicque, d'Allegarbe et de Marseille et raisins de Corinthe et de Orte et maints aultres choses. »

Enchantée de cette réception, la dame ne demande pas mieux que de revenir, mais demande à l'abbé de la recevoir plus simplement :

« Nous nous verrons assez souvent, car nous entendons acquérir notre part de vos pardons plus grandement ; mais quant à vous, Abbez, nous vous prions que de vos grans appareils de viandes vous despartez, car sans faulte, vous en avez esté trop oultrageux et n'en voulons plus. — Eh bien, ma dame, de la tostée à la poudre du duc, au vin blanc et ypocras au muscadet, à la Grenaiche, à la Mallevoisie ou au vin grec, tout ainsi qu'il vous plaira, après la messe, pour le dangier du temps, ce ne defendez vous mye ? — Si faiz, dist ma dame, car à ces jours, nous entendons jeusner. — Jeusner, ma dame, ja pour ce ne laisserez vous à jeusner, et je vous donray l'absolucion. »

Aussi quand la dame revint, le lendemain : « Damp Abbez, tout plein de joye fist a grant foison tostées appareiller, et appreter ypocras, vins estranges de diverses façons, harencs blancs et soretz, et aultres viandes... ».

PAGE 340

*Festin donné par le vidame de Chartres à 100 convives,
vers 1450 :*

Le plafond de la salle à manger représente le ciel ; à chaque service, les nuages s'abaissent, enlèvent la table et font surgir le service suivant. Au dessert, ces nuages s'obscurcissent, un orage éclate avec accompagnement de tonnerre et d'éclairs, une

pluie d'eau parfumée arrose doucement les convives et fait tomber une grêle de petites dragées sur leurs assiettes.

Pendant l'occupation anglaise, un festin fut donné au Palais, à l'occasion du sacre, en 1422, à Notre-Dame, du petit roi Henri VI d'Angleterre. On avait invité tous les notables, mais la foule affamée déborda le service d'ordre ; on déroba plus de 40 chaperons au vestiaire et l'on ne compte pas les bourses qui furent coupées à la ceinture.

Le prévôt des marchands et les membres du Parlement ne purent rejoindre leurs places réservées et durent s'attabler au hasard, « pêle-mêle avec savetiers, moustardiers, vendeurs de vin de buffet, aide-maçons, qu'on cuide faire lever, mais quand on en faisait lever un ou deux, il s'en asseoit six ou huit d'austre costé ».

Juin 1428. — Au dîner offert aux nouveaux docteurs en décret pour leur réception (2 Anglais et 2 Français), il y eut un festin de 8.000 couverts, présidé par le duc et la duchesse de Bedford, accompagnés du haut clergé, du Parlement, etc. On but 40 muids de vin et on dévora 800 plats de viande « sans le bœuf et le mouton qui fut sans nombre ».

De la même époque, nous avons un menu chiffré d'un repas, offert par les religieux de Fécamp aux commissaires chargés de l'instruction d'un procès les concernant. Le repas eut lieu à l'hôtel Saint-Gervais qui dépendait de leur abbaye :

Pour du poisson	35	sols		
Pour une douzaine de harens caqués			20	deniers
Pour 14 harens saurs			20	—
Pour un gallon d'hypocras	15	—	9	—
Pour deux plats de mestier			20	—
Pour 7 pots de vins, pris en ville	9	—	4	—
Pour buirre			20	—
Pour un quarteron de gingembre ..	6	—		
Pour une once de cannelle			12	—
Pour une demi-livre d'affaitement			10	—
Pour cent d'oystres			15	—
Pour cadeaux :				
2 connins et 2 oiseaux de rivière	8	—		

Le festin du Faisan du 17 février 1433 à Lille, d'après Olivier de la Marche.

On dîna dans une vaste salle à cinq portes, gardées par des archers vêtus de gris et de noir (couleurs du duc de Bourgogne, Philippe-le-Bon). Au milieu de la salle s'eslevoit une esglise croisée, verrée, faite de gente façon, dont le clocher avoit cloches sonnantes et quatre chantres et enfans de chœur chantoient une très doulce chanson... puis on voyeoit une grande prairie, des roches en façon de saphirs, une fontaine, etc...

Sur une autre table, plus longue et plus large, paroissoient :

1° Un pasté dedans lequel estoient vingt-huit personnages vifs, jouant de divers instrumens, chacun quand son tour venoit, entre autres un berger, d'une musette moult nouvellement ;

2° Le château de Lusignan, les fossés remplis d'eau d'orange et Mélusine en forme de serpent ;

3° Un désert où des tigres et des serpents se combattoient avec fureur ;

4° Un fol monté un ours, etc.

Et estoient les plats de rost, des chariots d'or et d'azur, et on voyoit quarante-huit manières de mets à chaque plat.

Pendant le dîner, on entendit jouer de l'orgue dans l'esglise et au pasté, d'un cornet d'allemaigne moult estrangement, puis trois douces voix, une chanson tout du long, laquelle se nomme : *la sauve garde de ma vie*.

On vit ensuite paroistre un cerf blanc monté par un enfant en chapel noir et de gent soulier ; il commença le dessus d'une chanson, et le cerf la teneur (le ténor) ; je ne vis ocques la pareille et au pasté fut joué d'un luth et l'esglise chanta un motet, et toujours faisoit ainsi l'esglise et le pasté quelque chose entre les entremets... Au pasté fut faite une chasse, telle qu'il sembloit qu'il y eu petits chiens glapissants et braconniers huants, ceci à son de trompette, comme s'ils fussent en une forest.

Au mariage de Charles-le-Hardy avec Marguerite d'Yorck en 1468 :

Au troisième souper, on vit paroistre quatre sangliers sonnant des trompettes, et arrivant par chaque fenêtre. Et certes, ce fust un estrange personnage à voir ; puis, on demanda des ménétriers et on vit saillir par fenestre trois chesvres et un bouc jouant d'une trompette *saqueboutte* et les chesvres de *schel-maye* et jouèrent un motet. Puis, quatre loups ayant flûtes aux pattes comparurent et furent suivis de quatre gros asnes moult

bien faits qui chantèrent une chanson à quatre parts faicte à ce propos et dont le refrain estoit : *Faictes vous l'asne ma maîtresse !*

Au festin du quatrième jour, on vit entrer dans la salle une baleine de soixante pieds de long, si haulte, que deux hommes à cheval ne se fussent point vus l'un l'autre aux costés d'elle... Ses deux yeux estoient deux des plus grands mirouers que l'on avoit sceu trouver. Elle mouvoit ses aëlerons, le corps et la queue, par si bonne façon, que ce sembloit chose vive... Elle fit le tour de la table au son des clairons et des trompettes.

Arrivée près du duc Charles, prestement ouvrit la dicte baleine, la gorge qui estoit moult grande et tantost en jaillit deux sirènes ayant peignes et mirouers dans leurs mains qui commencèrent une chanson étrange parmi la place. Et au son de ceste chanson, jaillirent l'ung après l'autre douze chevaliers de mer dansant la morisque et tantost après commença un long tambourin à jouer dans le ventre de la baleine, et certes ce fut un bel entremet, car il y avoit dedans plus de quarante personnes.

La quantité de vaisselle qui servit à ce festin sembleroit fabuleuse si elle n'étoit constatée par des inventaires authentiques.

Enfin, les banquets se terminèrent par l'arrivée du drageoir qui, recouvert d'une serviette et porté par un poursuivant d'armes, circulait à la ronde avec les espices, pendant que l'on buvoit largement l'hypocras, le claret ou le vin cuit, dans des coupes de crystal à larges bords et aux pieds de vermeil que l'on appeloit *hanaps*.

Hors de France

A part l'Italie qui tint pendant quelque temps la primauté en cuisine, mais dont les préparations furent bientôt adoptées et adaptées par les praticiens français, les autres pays, une fois sortis de la période barbare, ne visaient qu'à imiter, de plus ou moins loin, les usages culinaires français.

Ce fut le cas en Angleterre après la conquête normande ; la bière restait la boisson populaire (on la buvait parfois en pleine fermentation (*pudding ale*), mais les conquérants mirent le vin en honneur ; il y avait alors encore des vignes en Angleterre, dont la plus septentrionale se trouvait à Thorntey, près de Cambridge ; le vin de Gloucester avait même une certaine réputation, à ce que raconte William de Malmesbury.

L'Allemagne ne connut le pain qu'après la conquête romaine ; le porc était la viande la plus estimée et le bœuf bouilli était méprisé si l'on en croit Hans Sachs qui dit : « Que celui qui n'a ni gibier, ni poisson, mange du bœuf bouilli et de la bouillie d'avoine. »

A titre de curiosité, donnons les menus qu'on offrit, pendant deux jours au XIV^e siècle à Weissenfels, en l'honneur de l'évêque de Zeitz, pour le prix de 8 guldren, 15 groschen et 9 pfennig :

PREMIER JOUR :

Premier service. — Soupe aux œufs avec safran, poivre et miel ; soupe de millet ; mouton aux oignons ; un poulet rôti avec des pruneaux.

Deuxième service. — Morue à l'huile, avec raisins secs ; plies frites à l'huile ; anguille bouillie, au poivre ; bucklinge (harengs à peine salés), rôtis, à la moutarde.

Troisième service. — Poissons bouillis et rôtis ; petits oiseaux frits au saindoux, avec radis ; jambon aux concombres.

DEUXIÈME JOUR :

Premier service. — Rôti de porc ; gâteaux aux œufs, avec miel et raisins ; harengs grillés.

Deuxième service. — Petits poissons aux raisins de Corinthe ; plies (desserte de la veille) ; oie rôtie, aux betteraves.

Troisième service. — Brochet salé, au persil ; salade avec œufs ; gelée aux amandes.

Reconstitutions modernes de repas du XV^e siècle

Plusieurs personnes, éprises d'archaïsme et de curiosité ont eu la fantaisie de goûter la cuisine qu'on servait à Charles V. En suivant les recettes de Taillevent, les résultats ont été généralement désastreux. C'est ce qui arriva à M. Alfred Franklin qui confesse, dans un de ses ouvrages, avoir fait exécuter par sa cuisinière une galimafrée et un canard à la dodine rouge d'après les recettes du *Viandier*.

Pour rendre ces plats acceptables à nos goûts actuels, il faut les transposer, en n'en gardant que l'essentiel et en réduisant considérablement les épices et condiments.

En 1888, Pierre Loti tenta une reconstitution de ce genre. Les invités devaient être costumés à la mode du temps et représenter quelque personnage de l'époque.

La salle du festin était décorée dans le style du temps de Louis XI ; la table, jonchée de fleurs était garnie, avec symétrie, de hanaps, d'aiguières, de drageoirs. Les assiettes étaient remplacées par des tranchoirs de pain bis. Par un léger anachronisme, elles étaient flanquées d'une gaine renfermant des fourches et des couteaux.

Le repas fut annoncé au son de la trompe, les invités défilèrent entre une haie de pages et de valets portant des torches de résine.

L'écriteau portait :

« Disner du 12 d'Apvril de l'an de grâce MDCCCL XXXVIII. »
Offert par messire Pierre Loti, escrivain et homme de lettres
en son Hôtel de La Rochefort-en-Aunis.

Premier service. — LAVE-MAINS : Dragées, vin de Grèce.

Deuxième service. — POTAGES : Chapon au blanc-mangier, germose, dragées vermeilles, cervoise.

Troisième service. — POISSON MARIN : Huîtres de chasse, harenc sor et fic, poudrés, vin blanc gascon, sec.

Quatrième service. — POISSON D'EAU DOULCE : Lamproie de Dordogne, oranges, vin de Montargis.

Cinquième service. — ROTS : Rôts de chevrels, de connins, d'oyes, d'écureuils, vin rouge gascon, saulce cameline.

Sixième service. — ENTREMETS : Riz et amandes frictes dessus, tourtes et tartes, pasté de perdrix, gelées, fromages rostis, cervoise.

Septième service. — Galimafrée, tourilas, vin blanc gascon doux.

Huitième service. — HAUTE VENOÏSON : Paons et hérons, saulce de trahison, saulce eau benoite, salade et soupe dorée, godale.

Neuvième service. — DESSERT : Poyres cuictes, dattes, noix pelées, avelines, dragées blanches et vermeilles, hydromel.

Dixième service. — ISSUE DE TABLE : Gaufres, oublies, hypocras.

Onzième service. — BOUTE-HORS : Espices diverses, fruicts confitz, pâtes sèches, boîtes de cotignac, vin champenois.

Douzième service. — LAVE-MAINS.

Treizième service. — Epices de chambre, épices très digestives, eau d'Or.

Au deuxième service, le chapon au blanc-mangier avec germose était représenté par une crème de volaille de l'orge et

au riz. Au troisième service, on présenta une salade de harengs, arrosée de Château-Yquem. Au cinquième service, la saulce came-line était à la base de carottes et de choux-navets, les vins étaient de Château-Margaux et de Saint-Julien ; au sixième service, on servit des sorbets et des fromages glacés ; au septième service, la galimafrée se composait d'un ragoût de viandes diverses, arrosé de vin de Frontignan. Au treizième service, on offrit du café, de la fine champagne et de la chartreuse.

Il y a une vingtaine d'années, en 1926, M. Zaldumbide, ministre de l'Equateur, traita une douzaine de convives dans le charmant restaurant de style Charles X, tenu par le maître Prosper Montagné. Restaurant hélas ! disparu.

L'escriteau, rédigé par le maître Prosper Montagné, un peu plus érudit en matière de cuisine ancienne que M. Pierre Loti, portait :

Premier mets :

Pasté d'anguilles à la mode de Taillevent.
Moyeux d'œufs suffrenés, lardés de girofle.
Royssoles de Mouelle.
Hypocras blanc et rouge. Clairet.

Deuxième mets :

Cretonnée de poulaille aux culs de chardons.
Boussac de connin à la saulce dodine.
Salade de raiponce.
Vin vieux d'Auxerre et de Carcassonne.

Tiers mets :

Racines à la Milanoise et pourreaulx à la saulce chaude.
Cresmes frictes aux Dauphins
Pasté de poyres. Darioles de cresmes.
Vins de Rheims et de Jurançon.

Fruicterie :

Prunes. Figues. Pommes. Raisins.

Le Quint :

Espices de chambre faictes de sucre et de pignole.
Vin de Chypre.
Infusion d'Arabit et Rataflas.

Le sol avait été jonché de branchages, la table était recouverte d'un doublier bâtonné, dont les pans retombants servaient à s'essuyer les mains, mais les tranchoirs avaient été remplacés

par des assiettes, les convives disposaient de fourchettes et le café, qualifié « d'infusion d'arabit », tout anachronique qu'il fût, n'était pas de trop après un tel menu.

Au premier service, annoncé à son de cor par le maître d'hôtel, Georges Roumens, le pasté d'anguilles avait été revêtu d'une mince feuille d'or. Les moyeux (jaunes) d'œufs, saupoudrés de safran, étaient servis en croustades, sur un salpicon de volaille, de truffes et de champignons, condimenté aux clous de girofle.

Au second service, la cretonnée de poulaille fut transposée en une fricassée de poulets à la crème, garnie de grains de raisins pelés. Le « boussac » qui, d'après Taillevent, est une espèce de gibelotte, fut transposé par M. Montagné en une sorte de lièvre à la royale, non pas la recette banale qui a été publiée partout, mais en une sorte de galantine, où le lièvre est farci de chair de lièvre ou de lapin, mélangée de foie gras et de truffes. Ce plat somptueux était accompagné d'une sauce au vin rouge, ce qui est caractéristique de la sauce dodine.

Au tiers mets, les racines à la Milanoise étaient des salsifis gratinés au Parmesan, la sauce chaude était une béchamelle fortement poivrée.

Les crèmes frictes aux Dauphins étaient découpées en forme de fleurs de lys ; le pasté de poyres était une tarte en pâte sucrée, garnie de poires et de crème pâtissière ; les darioles étaient, selon la tradition, des tartes à la crème, recouvertes de bandes de pâte.

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE DES MATIERES

Pages

Préhistoire.

Epoque paléolithique. Les premiers aliments de l'homme	8
Outils et instruments. Ustensiles	12
Viande. Gibier. Poisson	14
Condiments	15
Epoque néolithique. Origine de l'agriculture	15
Outils et instruments. Culture primitive	18
Aliments. Condiments. Préparations culinaires	19
Le pain	29
Viande et gibier	37
Eclairage. Produits de nettoyage	39
Boissons	39

Préhistoire et protohistoire en Orient.

Inde. Mésopotamie	50
Egypte	54
Palestine	59
Phénicie et Syrie	78

La Grèce

Période préhellénique	81
Période historique. Aliments végétaux	87
Céréales. Pain. Pâtisseries	91
Lait. Laitages	97
Condiments	99
Poissons. Crustacés. Coquillages	101
Viande. Volaille. Gibier	103
Boissons	106
Vases à boire	113
Cuisine. Ustensiles et mobilier	118
Cuisiniers	121
Salle à manger	127
Noms et nombre des repas	131
Marche et ordonnance du repas	132
Hôtelleries. Auberges. Cabarets	144
Gourmands et gros mangeurs	144
Ascètes et philosophes	147
Hippocrate et la Diététique	153

Rome.

La civilisation primitive. Les Etrusques	161
Aliments végétaux	162
Céréales. La mouture. Pain. Pâtisseries	173
Lait. Laitages. Fromage	181
Epices. Aromates. Condiments	184
Poissons. Crustacés. Coquillages	190
Viande. Volaille. Gibier	199
Boissons	209
Cuisine	217
Ecrivains culinaires	222
Salle à manger. Triclinium	226
Les repas	233
Ivrognes. Goinfres. Gros mangeurs	243
Philosophes. Epicuriens. Moralistes	245
Les « Repas ridicules »	247
Le Festin de Trimalcion	249
Restaurants. Hôtelleries	254
Diététique	255

Le Moyen Age.

Période gauloise	257
Période gallo-romaine	260
Période mérovingienne. Invasions barbares	265
Période carolingienne	273
Période féodale. Du ^{xr} ^e au ^{xv} ^e siècle	281
Aliments végétaux	283
Céréales. Pain. Pâtisseries	287
Epices et condiments	293
Œufs. Lait. Laitages. Fromages	296
Poissons. Cétacés. Crustacés. Coquillages	297
Viande. Volaille. Gibier	299
Boissons	305
Taverniers. Cabaretiers	319
Cuisine	322
Ouvrages et écrivains culinaires	324
Salle à manger	327
Ustensiles de table	332
Repas. Noms et heures. Marche et ordonnance	336
Usages de table. Règles de civilité	340
Gourmands. Epicuriens. Censeurs et moralistes	342

Jeûnes et abstinences	345
Auberges et cabarets	347
Diététique	348

TEXTES JUSTIFICATIFS ET ADDENDA

Préhistoire et Protohistoire.

Histoire de la mouture des grains. Ustensiles pour la cuisson	353
Plantes cultivées aux époques préhistoriques	354
Origine du chien	355
L'Ecclésiaste et l'Ecclésiastique	356

Grèce.

Plutarque. Athénée	356
Quelques recettes d'Archestrate	357
Les Palais de Sparte et d'Ithaque, d'après l'Odyssée....	361
Menus de Philoxène de Cythère et de Carausus	362
Le souper de Mme Vigée-Lebrun	366

Rome.

Banquets corporatifs, Sociétés funéraires, Agapes chrétiennes	368
Les parasites	368
Les couronnes	368
Lois somptuaires	368
Sur Jules César	370
Horace. Eloge de la frugalité (Livre II, sat. II.)	370
Livre II, sat. IV.	371
Juvénal. Du luxe de la table (sat. XI)	372
Pline le Jeune. Lettre à Septimus Clarus (Let. XV, liv. I ^{er})	374
Les derniers siècles de Rome. Byzance	374
Mesures et Notation des heures romaines	380

Moyen Age.

Benedictiones ad mensam	381
Art culinaire. <i>Le Roman du comte d'Anjou</i>	382
La Bible Guiot	384
La Maison royale	385
Au temps des Croisades	385
Pain, avant la prise de Paris par les Anglais	386
Fromage de Brie	386
Olivier Basselin. <i>Le Cidre, le Vin</i>	387
Vins parisiens	388

Erratum	390
La Bataille des vins d'Henri d'Andeli	390
Ordonnance de Philippe le Hardy (1385)	393
Vins épicés	395
Une réclame de Tavernier	395
Quelques recettes culinaires	396
Lois somptuaires	401
Origine du nom des repas	402
Repas. Usages de table, d'après les fabliaux	402
<i>Le roman de Trubert</i>	402
<i>Floire et Blanchefort</i>	402
<i>La Continuation de Perceval</i>	403
<i>Le roman d'Athis et Prophlias</i>	403
<i>Fabliau du Prestre et du Chevalier</i>	404
<i>Le dit des Trois dames de Paris</i>	405
Menus du XIII ^e siècle	406
Repas de chasse de l'empereur Conrad II	406
Repas de noces d'Archambault de Bourbon	407
Le Châtelain de Coucy	407
Un menu de Saint-Louis en 1248	407
Ce que l'on pouvait avoir pour une maille vers 1250	408
Division du temps, au moyen âge, d'après les heures cano- niales	408
XIV ^e siècle	408
Repas du pape Clément VI	408
Repas donné par Charles V	409
XV ^e siècle	410
Le Petit Jehan de Saintré	410
Festin donné par le vidame de Chartres, vers 1450	411
Festin donné à Paris, pendant l'occupation anglaise en 1422	412
Dîner offert aux nouveaux docteurs en 1428	412
Menu d'un festin offert par les religieux de Fécamp	412
Le Festin du Faisan (Lille, 17 février 1433)	413
Festin du mariage de Charles-le-Hardy (le Téméraire) avec Marguerite d'York	413
<i>Hors de France.</i>	
En Italie, en Angleterre, en Allemagne	414
Menus de l'évêque de Zeitz à Weissenfels	415
Reconstitutions modernes de repas du XV ^e siècle	415

TABLE DES PLANCHES

	Pages
I. — Pierre à moudre. Moulin à bras. Meule tournante. Mortier. Cloche à cuire. Four à pain	27
II. — Céramique égyptienne	48
III. — Vases sumériens, indiens, iraniens, cananéens, phéniciens	49
IV. — Scène de traite. Repas assyrien	55
V. — Instruments en silex	59
VI. — Agriculture égyptienne	62
VII. — Vendange et vinification en Egypte	67
VIII. — Vases vinaires grecs	111
IX. — Vases à boire. Tables. Repas sur lit à deux places	129
X. — Vases grecs de formes diverses. Scène de repas	133
XI. — Satyre buvant à la régálade. Scène de vomissement. Femmes aux gynécée. Musiciennes et acrobates	145
XII. — Réchauds. Vases. Lampadaires	219
XIII. — Peinture murale (Pompéï). Festin sur un lit en sigma	229
XIV. — Salles à manger romaines. Table pliante	231
XV. — Culture des champs (Le livre des ruraux prouffits)	285
XVI. — Marchand d'oublies. Marchandes de porée, de lait, de harengs	301
XVII. — Viticulteurs et vinification	309
XVIII. — Mesureurs de grains. Jaugeurs de vin. Chasse-marée. Pêcheur	317
XIX. — Banquet au xv ^e siècle. Festin sous les premiers Capétiens	341



ACHEVÉ D'IMPRIMER PAR « LA MÉDICALE »
LE DIXIÈME JOUR DE FÉVRIER DE L'AN 1948
POUR LES ÉDITIONS HIPPOCRATE, A PARIS

