

MÉDITATION XXVII.

Histoire philosophique de la Cuisine.

122. — La cuisine est le plus ancien des arts, car Adam naquit à jeun, et le nouveau né, à peine entré dans ce monde, pousse des cris qui ne se calment que sur le sein de sa nourrice.

C'est aussi de tous les arts celui qui nous a rendu le service le plus important pour la vie civile, car ce sont les besoins de la cuisine qui nous ont appris à appliquer le feu, et c'est par le feu que l'homme a dompté la nature.

Quand on voit les choses d'en haut, on peut compter jusqu'à trois espèces de *cuisine* :

La première, qui s'occupe de la préparation des alimens, a conservé le nom primitif ;

La seconde s'occupe à les analyser et à en vérifier les élémens : on est convenu de l'appeler *chimie* ;

Et la troisième, qu'on peut appeler cuisine de réparation, est plus connue sous le nom de *pharmacie*.

Si elles diffèrent par le but, elles se tiennent par l'application du feu, par l'usage des fourneaux et par l'emploi des mêmes vases.

Ainsi, le même morceau de bœuf que le cuisinier convertit en potage et en bouilli, le chimiste s'en empare pour savoir en combien de sortes de corps il est résoluble, et le pharmacien nous le fait violemment sortir du corps, si par hasard il y cause une indigestion.

ORDRE D'ALIMENTATION.

123. — L'homme est un animal omnivore; il a des dents incisives pour diviser les fruits, des dents molaires pour broyer les graines, et des dents canines pour déchirer les chairs: sur quoi on a remarqué que plus l'homme est rapproché de l'état sauvage, plus les dents canines sont fortes et faciles à distinguer.

Il est extrêmement probable que l'espèce fut longtemps frugivore, et elle y fut réduite par la nécessité, car l'homme est le plus lourd des animaux de l'ancien monde, et ses moyens d'attaque sont très-bornés, tant qu'il n'est pas armé. Mais l'instinct de perfectionnement attaché à sa nature ne tarda pas à se perfectionner: le sentiment même de sa faiblesse le porta à chercher à se faire des armes; il y fut poussé aussi par l'instinct carnivore, annoncé par ses dents canines; et dès qu'il fut armé, il fit sa proie et sa nourriture de tous les animaux dont il était environné.

Cet instinct de destruction subsiste encore: les enfans ne manquent presque jamais de tuer les petits animaux qu'on leur abandonne; ils les mangeraient s'ils avaient faim.

Il n'est point étonnant que l'homme ait désiré se nourrir de chair, il a l'estomac trop petit, et les fruits ont trop peu de substances animalisables pour suffire pleinement à sa restauration; il pourrait mieux se nourrir de légumes; mais ce régime suppose des arts qui n'ont pu venir qu'à la suite des siècles.

Les premières armes durent être des branches d'arbres, et plus tard on eut des arcs et des flèches.

Il est très-digne de remarque que partout où on a

trouvé l'homme, sous tous les climats, à toutes les latitudes, on l'a toujours trouvé armé d'arcs et de flèches. Cette uniformité est très-difficile à expliquer. On ne voit pas comment la même série d'idées s'est présentée à des individus soumis à des circonstances si différentes : elle doit provenir d'une cause qui s'est cachée derrière le rideau des âges.

La chair crue n'a qu'un inconvénient ; c'est de s'attacher aux dents par sa viscosité ; à cela près, elle n'est point désagréable au goût. Assaisonnée d'un peu de sel, elle se digère très-bien, et doit être plus nourrissante que toute autre.

« Mein God, me disait, en 1815, un capitaine de Croates à qui je donnais à dîner, il ne faut pas tant d'appêts pour faire bonne chère. Quand nous sommes en campagne et que nous avons faim, nous abattons la première bête qui nous tombe sous la main ; nous en coupons un morceau bien charnu, nous le saupoudrons d'un peu de sel, que nous avons toujours dans la *sabre-tasche* ¹ ; nous le mettons sous la selle, sur le dos du cheval ; nous donnons un temps de galop, et (faisant le mouvement d'un homme qui déchire à belles dents) *gnian, gnian, gnian*, nous nous régalaons comme des princes. »

Quand les chasseurs du Dauphiné vont à la chasse, dans le mois de septembre, ils sont également pourvus de poivre et de sel. S'ils tuent un bec-figue de haute-graisse, ils le plument, l'assaisonnent, le portent quelque temps sur leur chapeau, et le mangent. Ils assurent que cet oiseau ainsi traité est encore meilleur que rôti.

¹ La *sabre-tasche* ou poche de sabre, est cette espèce de sac écussonné qui est suspendu au baudrier d'où pend le sabre des troupes légères ; elle joue un grand rôle dans les contes que les soldats font entre eux.

D'ailleurs, si nos trisaïeux mangeaient leurs alimens crus, nous n'en avons pas tout-à-fait perdu l'habitude. Les palais les plus délicats s'arrangent très-bien des saucissons d'Arles, des mortadelles, du bœuf fumé d'Hambourg, des anchois, des harengs pecks, et d'autres pareils, qui n'ont pas passé par le feu, et qui n'en réveillent pas moins l'appétit.

DÉCOUVERTE DU FEU.

124. — Après qu'on se fut régalé assez long-temps à la manière des Croates, on découvrit le feu; et ce fut encore un hasard, car le feu n'existe pas spontanément sur la terre; les habitans des îles Mariannes ne le connaissaient pas.

CUISSON.

125. — Le feu une fois connu, l'instinct de perfectionnement fit qu'on en approcha les viandes, d'abord pour les sécher, et ensuite on les mit sur des charbons pour les cuire.

La viande ainsi traitée fut trouvée bien meilleure: elle prend plus de consistance, se mâche avec beaucoup plus de facilité; et l'osmazôme, en se rissolant, s'aromatise, et lui donne un parfum qui n'a pas cessé de nous plaire.

Cependant on vint à s'apercevoir que la viande cuite sur les charbons n'est pas exempte de souillure, car elle entraîne toujours avec elle quelques parties de cendre ou de charbon dont on la débarrasse difficilement. On remédia à cet inconvénient en la perçant avec des broches qu'on mettait au-dessus des charbons ardents, en les appuyant sur des pierres d'une hauteur convenable.

C'est ainsi qu'on parvint aux grillades, préparation aussi simple que savoureuse ; car toute viande grillée est de haut goût, parce qu'elle se fume en partie.

Les choses n'étaient pas beaucoup plus avancées du temps d'Homère ; et j'espère qu'on verra ici avec plaisir la manière dont Achille reçut, dans sa tente, trois des plus considérables d'entre les Grecs, dont l'un était roi.

Je dédie aux dames la narration que j'en vais faire, parce qu'Achille était le plus beau des Grecs, et que sa fierté ne l'empêcha pas de pleurer quand on lui enleva Briséis ; c'est aussi pour elles que je choisis la traduction élégante de M. Dugas-Montbel, auteur doux, complaisant, et assez gourmand pour un helléniste :

Majorem jam crateram, Mœnetii fili, appone,
 Meraciusque misce, poculum autem para unicuique ;
 Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
 Sic dixit : Patroclus dilecto obedivit socio ;
 Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar ;
 Tergum in ipso posuit ovis et pinguis capræ.
 Apposuit et suis saginati scapulam abundantem pinguedine.
 Huic tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis Achilles.
 Eas quidem minute secabat, et veribus affigebat.
 Ignem Mœnetiades accendebat magnum, deo similis vir ;
 Sed postquam ignis dellagravit, et flamma extincta est,
 Prunas sternens, verua desuper extendit.
 Inspersit autem sale sacro, à lapidibus elevans.
 At postquam assavit et in mensas culinares fudit,
 Patroclus quidem, panem accipiens, distribuit in mensas
 Pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
 Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
 Ad parietem alterum. Diis autem sacrificare jussit
 Patroclum suum socium. Is in ignem jecit libamenta.
 Hi in cibos paratos appositos manus immiserunt ;
 Sed postquam potus et cibi desiderium exemerunt,

Innuï Ajax Phœnici : intellexit autem divinus Ulysses,
Impuensque vino poculum, propinavit Achilli¹, etc.

Il. ix, 202.

« Aussitôt Patrocle obéit aux ordres de son com-
» pagnon fidèle. Cependant Achille approche de la
» flamme étincelante un vase qui renferme les épau-
» les d'une brebis, d'une chèvre grasse, et le large
» dos d'un porc succulent. Automédon tient les vian-
» des que coupe 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 consumé 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 ta-
» ble dans de riches 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 son compagnon de sacrifier aux
» dieux.

» Patrocle jette dans les flammes les prémices du
» repas, et tous portent bientôt les mains vers les
» mets qu'on leur a servis et préparés. Lorsque, dans
» l'abondance des festins, ils ont chassé la faim et la
» soif, Ajax fait un signe à Phénix ; Ulysse l'aperçoit,
» il remplit de vin sa large coupe, et s'adressant au
» héros : Salut, Achille, dit-il... »

¹ Je n'ai pas copié le texte original, que peu de personnes au-
raient entendu ; mais j'ai cru devoir donner la version latine, parce
que cette langue, plus répandue, se moule parfaitement sur le
grec, se prête mieux aux détails et à la simplicité de ce repas
héroïque.

Ainsi, un roi, un fils de roi, et trois généraux grecs, dinèrent fort bien avec du pain, du vin et de la viande grillée.

Il faut croire que si Achille et Patrocle s'occupèrent eux-mêmes des apprêts du festin, c'était par extraordinaire, et pour honorer d'autant plus les hôtes distingués dont ils recevaient la visite, car ordinairement les soins de la cuisine étaient abandonnés aux esclaves et aux femmes : c'est ce qu'Homère nous apprend encore en s'occupant, dans l'*Odyssée*, des repas des poursuivans.

On regardait alors les entrailles des animaux farcies de sang et de graisse comme un mets très-distingué (c'était du boudin).

A cette époque, et sans doute long-temps auparavant, la poésie et la musique s'étaient associées aux délices des repas. Des chantres vénérés célébraient les merveilles de la nature, les amours des dieux et les hauts faits des guerriers; ils exerçaient une espèce de sacerdoce, et il est probable que le divin Homère lui-même était issu de quelques-uns de ces hommes favorisés du ciel; il ne se fût point élevé si haut si ses études poétiques n'avaient pas commencé dès son enfance.

Madame Dacier remarque qu'Homère ne parle de viande bouillie en aucun endroit de ses ouvrages. Les Hébreux étaient plus avancés, à cause du séjour qu'ils avaient fait en Égypte; ils avaient des vaisseaux qui allaient sur le feu; et c'est dans un vase pareil que fut faite la soupe que Jacob vendit si cher à son frère Esau.

Il est véritablement difficile de deviner comment l'homme est parvenu à travailler les métaux; ce fut, dit-on, Tubal-Caïn qui s'en occupa le premier.

Dans l'état actuel de nos connaissances, des métaux

nous servent à traiter d'autres métaux ; nous les assujettissons avec des pinces de fer , nous les forgeons avec des marteaux de fer ; nous les taillons avec des limes d'acier : mais je n'ai encore trouvé personne qui ait pu m'expliquer comment fut faite la première pince et forgé le premier marteau.

FESTINS DES ORIENTAUX, — DES GRECS.

126. — La cuisine fit de grands progrès quand on eut, soit en airain, soit en poterie, des vases qui résistèrent au feu. On put assaisonner les viandes, faire cuire les légumes ; on eut du bouillon , du jus, des gelées ; toutes ces choses se suivent et se soutiennent.

Les livres les plus anciens qui nous restent font mention honorable des festins des rois d'Orient. Il n'est pas difficile de croire que des monarques qui régnaient sur des pays fertiles en toutes choses, et surtout en épiceries et en parfums, eussent des tables somptueuses ; mais les détails nous manquent. On sait seulement que Cadmus , qui apporta l'écriture en Grèce, avait été cuisinier du roi de Sidon.

Ce fut chez ces peuples voluptueux et mous que s'introduisit la coutume d'entourer de lits les tables des festins, et de manger couchés.

Ce raffinement, qui tient de la faiblesse, ne fut pas partout également bien reçu. Les peuples qui faisaient un cas particulier de la force et du courage, ceux chez qui la frugalité était une vertu, le repoussèrent longtemps ; mais il fut adopté à Athènes, et cet usage fut long-temps général dans le monde civilisé.

La cuisine et ses douceurs furent en grande faveur chez les Athéniens, peuple élégant et avide de nouveautés : les rois, les particuliers riches, les poètes,

les savans, donnèrent l'exemple, et les philosophes eux-mêmes ne crurent pas devoir se refuser à des jouissances puisées au sein de la nature.

Après ce qu'on lit dans les anciens auteurs, on ne peut pas douter que leurs festins ne fussent de véritables fêtes.

La chasse, la pêche et le commerce leur procuraient une grande partie des objets qui passent encore pour excellens, et la concurrence les avait fait monter à un prix excessif.

Tous les arts concouraient à l'ornement de leurs tables, autour desquelles les convives se rangeaient, couchés sur des lits couverts de riches tapis de pourpre.

On se faisait une étude de donner encore plus de prix à la bonne chère par une conversation agréable, et les propos de table devinrent une science.

Les chants, qui avaient lieu vers le troisième service, perdirent leur sévérité antique; ils ne furent plus exclusivement employés à célébrer les dieux, les héros et les faits historiques; on chanta l'amitié, le plaisir et l'amour, avec une douceur et une harmonie auxquelles nos langues sèches et dures ne pourront jamais atteindre.

Les vins de la Grèce, que nous trouvons encore excellens, avaient été examinés et classés par les gourmets, à commencer par les plus doux jusqu'aux plus fumeux; dans certains repas, on en parcourait l'échelle toute entière; et, au contraire de ce qui se passe aujourd'hui, les verres grandissaient en raison de la bonté du vin qui y était versé.

Les plus jolies femmes venaient encore embellir ces réunions voluptueuses. Des danses, des jeux et des divertissemens de toute espèce prolongeaient les plaisirs de la soirée. On respirait la volupté par tous les

pores ; et plus d'un Aristippe, arrivé sous la bannière de Platon, fit retraite sous celle d'Epicure.

Les savans s'empressèrent à l'envi d'écrire sur un art qui procurait de si douces jouissances. Platon, Athénée et plusieurs autres, nous ont conservé leurs noms. Mais, hélas ! leurs ouvrages sont perdus ; et s'il faut surtout en regretter quelqu'un, ce doit être la *Gastronomie d'Achestrate*, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès.

« Ce grand écrivain, dit Théotime, avait parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles produisent de meilleur. Il s'instruisait, dans ses voyages, non des mœurs des peuples, puisqu'il est impossible de les changer, mais il entrait dans les laboratoires où se préparent les délices de la table, et il 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. »

Tel fut l'état de la cuisine en Grèce ; et il se soutint ainsi jusqu'au moment où une poignée d'hommes, qui étaient venus s'établir sur les bords du Tibre, étendit sa domination sur les peuples voisins, et finit par envahir le monde.

FESTINS DES ROMAINS.

127. — La bonne chère fut inconnue aux Romains tant qu'ils ne combattirent que pour assurer leur indépendance ou pour subjuguier leurs voisins, tout aussi pauvres qu'eux. Alors leurs généraux conduisaient la charrue, vivaient de légumes, etc. Les historiens frugivores ne manquent pas de louer ces temps primitifs, où la frugalité était en grand honneur. Mais quand leurs conquêtes se furent étendues en Afrique, en Si-

cile et en Grèce ; quand ils se furent régales aux dépens des vaincus dans des pays où la civilisation était plus avancée, ils emportèrent à Rome des préparations qui les avaient charmés chez les étrangers, et tout porte à croire qu'elles y furent bien reçues.

Les Romains avaient envoyé à Athènes une députation pour en rapporter les lois de Solon ; ils y allaient encore pour étudier les belles lettres et la philosophie. Tout en polissant leurs mœurs, ils connurent les délices des festins ; et les cuisiniers arrivèrent à Rome avec les orateurs, les philosophes, les rhéteurs et les poètes.

Avec le temps et la série de succès qui firent affluer à Rome toutes les richesses de l'univers, le luxe de la table fut poussé à un point presque incroyable.

On goûta de tout, depuis la cigale jusqu'à l'autruche, depuis le loir jusqu'au sanglier¹ ; tout ce qui put piquer le goût fut essayé comme assaisonnement ou employé comme tel, des substances dont nous ne

¹ GLIRES FARSI. — *Glires isicio porcino, item pulpis ex omni glirium membro tritis, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farciens glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum, aut farsos in clibano coques.*

Les loirs passaient pour un mets délicat : on apportait quelquefois des balances sur la table pour en vérifier le poids. On connaît cette épigramme de Martial, au sujet des loirs, XIII, 59.

Tota mihi dormitur hyems, et pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit.

Lister, médecin gourmand d'une reine très-gourmande (la reine Anne), s'occupant des avantages qu'on peut tirer pour la cuisine de l'usage des balances, observe que si douze alouettes ne pèsent point douze onces, elles sont à peine mangeables ; qu'elles sont passables si elles pèsent douze onces ; mias que si elles pèsent treize onces, elles sont grasses et excellentes.

pouvons pas concevoir l'usage, comme l'assa foetida, la rue, etc.

L'univers connu fut mis à contribution par les armées et les voyageurs. On apporta d'Afrique les pintades et les truffes, les lapins d'Espagne, les faisans de la Grèce, où ils étaient venus des bords du Phase, et les paons de l'extrémité de l'Asie.

Les plus considérables d'entre les Romains se firent gloire d'avoir de beaux jardins où ils firent cultiver non seulement les fruits anciennement connus, tels que les poires, les pommes, les figues, le raisin, mais encore ceux qui furent apportés de divers pays, savoir : l'abricot d'Arménie, la pêche de Perse, le coing de Sidon, la framboise des vallées du mont Ida, et la cerise, conquête de Lucullus dans le royaume de Pont. Ces importations, qui eurent nécessairement lieu dans des circonstances très-diverses, prouvent du moins que l'impulsion était générale, et que chacun se faisait une gloire et un devoir de contribuer aux jouissances du peuple-roi.

Parmi les comestibles, le poisson fut surtout un objet de luxe. Il s'établit des préférences en faveur de certaines espèces, et ces préférences augmentaient quand la pêche avait eu lieu dans certains parages. Le poisson des contrées éloignées fut apporté dans des vases pleins de miel; et quand les individus dépassèrent la grandeur ordinaire, ils furent vendus à des prix considérables, par la concurrence qui s'établissait entre des consommateurs dont quelques-uns étaient plus riches que des rois.

Les boissons ne furent pas l'objet d'une attention moins suivie et de soins moins attentifs. Les vins de Grèce, de Sicile et d'Italie, firent les délices des Romains; et comme ils tiraient leur prix soit du canton, soit de l'année où ils avaient été produits, une espèce

d'acte de naissance était inscrit sur chaque amphore.

O nata mecum consule Manlio.

HOR.

Ce ne fut pas tout. Par une suite de cet instinct d'exaltation que nous avons déjà indiqué, on s'appliqua à rendre les vins plus piquans et plus parfumés; on y fit infuser des fleurs, des aromates, des drogues de diverses espèces, et les préparations que les auteurs contemporains nous ont transmises sous le nom de *condita* devaient brûler la bouche et violemment irriter l'estomac.

C'est ainsi que déjà, à cette époque, les Romains rêvaient l'alcool, qui n'a été découvert qu'après plus de quinze siècles.

Mais c'est surtout vers les accessoires des repas que ce luxe gigantesque se portait avec plus de ferveur.

Tous les meubles nécessaires pour les festins furent faits avec recherche, soit pour la matière, soit pour la main-d'œuvre. Le nombre des services augmenta graduellement jusques et passé vingt, et à chaque service on enlevait tout ce qui avait été employé aux services précédens.

Des esclaves étaient spécialement attachés à chaque fonction conviviale, et ces fonctions étaient minutieusement distinguées. Les parfums les plus précieux embaumaient la salle du festin. Des espèces de hérauts proclamaient le mérite des mets dignes d'une attention spéciale; ils annonçaient les titres qu'ils avaient à cette espèce d'ovation; enfin, on n'oubliait rien de ce qui pouvait aiguïser l'appétit, soutenir l'attention et prolonger les jouissances.

Ce luxe avait aussi ses aberrations et ses bizarreries. Tels étaient ces festins où les poissons et les oi-

seaux servis se comptaient par milliers, et ces mets qui n'avaient d'autre mérite que d'avoir coûté cher, tels que ce plat composé de la cervelle de cinq cents autruches, et cet autre où l'on voyait les langues de cinq mille oiseaux qui tous avaient parlé.

D'après ce qui précède, il nous semble qu'on peut facilement se rendre compte des sommes considérables que Lucullus dépensait à sa table et de la cherté des festins qu'il donnait dans le salon d'Apollon, où il était d'étiquette d'épuiser tous les moyens connus pour flatter la sensualité de ses convives.

RÉSURRECTION DE LUCULLUS.

128. — Ces jours de gloire pourraient renaître sous nos yeux, et pour en renouveler les merveilles il ne nous manque qu'un Lucullus. Supposons donc qu'un homme connu pour être puissamment riche voulût célébrer un grand événement politique ou financier, et donner à cette occasion une fête mémorable, sans s'inquiéter de ce qu'il en coûterait ;

Supposons qu'il appelle tous les arts pour orner le lieu de la fête dans ses diverses parties, et qu'il ordonne aux préparateurs d'employer pour la bonne chère toutes les ressources de l'art, et d'abreuver les convives avec ce que les caveaux contiennent de plus distingué ;

Qu'il fasse représenter pour eux, en ce dîner solennel, deux pièces jouées par les meilleurs acteurs ;

Que, pendant le repas, la musique se fasse entendre, exécutée par les artistes les plus renommés, tant pour les voix que pour les instrumens ;

Qu'il ait fait préparer, par entr'actes, entre le dîner et le café, un ballet dansé par tout ce que l'Opéra a de plus léger et de plus joli ;

Que la soirée se termine par un bal qui rassemble deux cents femmes choisies parmi les plus belles, et quatre cents danseurs choisis parmi les plus élégans;

Que le buffet soit constamment garni de ce qu'on connaît de mieux en boissons chaudes, fraîches et glacées;

Que, vers le milieu de la nuit, une collation savante vienne rendre à tous une vigueur nouvelle;

Que les servans soient beaux et bien vêtus, l'illumination parfaite; et, pour ne rien oublier, que l'amphitryon se soit chargé d'envoyer chercher et de reconduire commodément tout le monde.

Cette fête ayant été bien entendue, bien ordonnée, bien soignée et bien conduite, tous ceux qui connaissent Paris conviendront avec moi qu'il y aurait dans les mémoires du lendemain de quoi faire trembler même le caissier de Lucullus.

En indiquant ce qu'il faudrait faire aujourd'hui pour imiter les fêtes de ce Romain magnifique, j'ai suffisamment appris au lecteur ce qui se pratiquait alors pour les accessoires obligés des repas, où l'on ne manquait pas de faire intervenir les comédiens, les chanteurs, les mimes, les grimes, et tout ce qui peut contribuer à augmenter la joie des personnes qui n'ont été convoquées que dans le but de se divertir.

Ce qu'on avait fait chez les Athéniens, ensuite chez les Romains, plus tard chez nous dans le moyen âge, et enfin de nos jours, prend sa source dans la nature de l'homme, qui cherche avec impatience la fin de la carrière où il est entré, et dans certaine inquiétude qui le tourmente tant que la somme totale de vie dont il peut disposer n'est pas entièrement occupée.

LECTI-STERNIUM ET INCUBITATION.

129. — Comme les Athéniens, les Romains mangeaient couchés, mais ils n'y arrivèrent que par une voie en quelque façon détournée.

Ils se servirent d'abord des lits pour les repas sacrés qu'on offrait aux dieux ; les premiers magistrats et les hommes puissans en adoptèrent ensuite l'usage ; et en peu de temps il devint général et s'est conservé jusque vers le commencement du quatrième siècle de l'ère chrétienne.

Ces lits, qui n'étaient d'abord que des espèces de bancs rembourrés de paille et recouverts de peaux, participèrent bientôt au luxe qui envahit tout ce qui avait rapport aux festins. Ils furent faits des bois les plus précieux, incrustés d'ivoire, d'or, et quelquefois de pierreries ; ils furent formés de coussins d'une mollesse recherchée, et les tapis qui les recouvraient ornés de magnifiques broderies.

On se couchait sur le côté gauche, appuyé sur le coude ; et ordinairement le même lit recevait trois personnes.

Cette manière de se tenir à table, que les Romains appelaient *lecti-sternium*, était-elle plus commode, était-elle plus favorable que celle que nous avons adoptée, ou plutôt reprise ? Je ne le crois pas.

Physiquement envisagée, l'incubitation exige un certain déploiement de forces pour garder l'équilibre ; et ce n'est pas sans quelque douleur que le poids d'une partie du corps porte sur l'articulation du bras.

Sous le rapport physiologique, il y a bien aussi quelque chose à dire : l'imbuccation se fait d'une manière moins naturelle ; les alimens coulent avec plus de peine et se tassent moins dans l'estomac.

L'ingestion des liquides ou l'action de boire était surtout bien plus difficile encore; elle devait exiger une attention particulière pour ne pas répandre mal à propos le vin contenu dans ces larges coupes qui brillaient sur la table des grands; et c'est sans doute pendant le règne du *lecti-sternium* qu'est né le proverbe qui dit que *de la coupe à la bouche il y a souvent bien du vin perdu*.

Il ne devait pas être plus facile de manger proprement quand on mangeait couché, surtout si l'on fait attention que plusieurs des convives portaient la barbe longue, et qu'on se servait des doigts, ou tout au plus d'un couteau, pour porter les morceaux à la bouche, car l'usage des fourchettes est moderne; on n'en a point trouvé dans les ruines d'Herculanum, où l'on a cependant trouvé beaucoup de cuillers.

Il faut croire aussi qu'il se faisait, par-ci par-là, quelques outrages à la pudeur, dans des repas où l'on dépassait fréquemment les bornes de la tempérance, sur des lits où les deux sexes étaient mêlés, et où il n'était pas rare de voir une partie des convives endormie.

Nam pransus jacco, et satur supinus
Pertundo tunicamque, palliumque.

Aussi c'est la morale qui réclama la première.

Dès que la religion chrétienne, échappée aux persécutions qui ensanglantèrent son berceau, eut acquis quelque influence, ses ministres élevèrent la voix contre les excès de l'intempérance. Ils se récrièrent contre la longueur des repas, où l'on violait tous leurs préceptes en s'entourant de toutes les voluptés. Voués par choix à un régime austère, ils placèrent la gourmandise parmi les péchés capitaux, critiquèrent amèrement la promiscuité des sexes, et attaquèrent sur-

tout l'usage de manger sur des lits, usage qui leur parut le résultat d'une mollesse coupable et la cause principale des abus qu'ils déploraient.

Leur voix menaçante fut entendue : les lits cessèrent d'orner la salle des festins, on revint à l'ancienne manière de manger en état de session ; et, par un rare bonheur, cette forme, ordonnée par la morale, n'a point tourné au détriment du plaisir.

POÉSIE.

130. — A l'époque dont nous nous occupons, la poésie conviviale subit une modification nouvelle, et prit, dans la bouche d'Horace, de Tibulle, et autres auteurs à peu près contemporains, une langueur et une mollesse que les Muses grecques ne connaissent pas.

Dulce ridentem Lalagem amabo,

Dulce loquentem.

HOR.

Queris quot mihi basiationes

Tuæ, Lesbia, sint satis superque.

CAT.

Pande, puella, pande capillulos

Flavos, lucentes ut aurum nitidum.

Pande, puella, collum candidum

Productum bene candidis humeris.

GALLUS.

IRRUPTION DES BARBARES.

131. — Les cinq ou six siècles que nous venons de parcourir en un petit nombre de pages furent les beaux temps pour la cuisine, ainsi que pour ceux qui

l'aiment et la cultivent ; mais l'arrivée, ou plutôt l'irruption des peuples du nord, changea tout, bouleversa tout ; et ces jours de gloire furent suivis d'une longue et terrible obscurité.

A l'apparition de ces étrangers, l'art alimentaire disparut avec les autres sciences dont il est le compagnon et le consolateur. La plupart des cuisiniers furent massacrés dans les palais qu'ils desservaient ; les autres s'enfuirent pour ne pas régaler les oppresseurs de leur pays ; et le petit nombre qui vint offrir ses services eut la honte de les voir refuser. Ces bouches féroces, ces gosiers brûlés, étaient insensibles aux douceurs d'une chère délicate. D'énormes quartiers de viande et de venaison, des quantités incommensurables des plus fortes boissons, suffisaient pour les charmer : et comme les usurpateurs étaient toujours armés, la plupart de ces repas dégénéraient en orgies, et la salle des festins vit souvent couler le sang.

Cependant il est dans la nature des choses que ce qui est excessif ne dure pas. Les vainqueurs se lassèrent enfin d'être cruels ; ils s'allièrent avec les vaincus, prirent une teinte de civilisation, et commencèrent à connaître les douceurs de la vie sociale.

Les repas se ressentirent de cet adoucissement. On invita ses amis moins pour les repaître que pour les régaler ; les autres s'aperçurent qu'on faisait quelques efforts pour leur plaire ; une joie plus décente les anima, et les devoirs de l'hospitalité eurent quelque chose de plus affectueux.

Ces améliorations, qui auraient eu lieu vers le cinquième siècle de notre ère, devinrent plus remarquables sous Charlemagne ; et on voit, par ses capitulaires, que ce grand roi se donnait des soins personnels pour que ses domaines pussent fournir au luxe de sa table.

Sous ce prince et sous ses successeurs, les fêtes prirent une tournure à la fois galante et chevaleresque; les dames vinrent embellir la cour; elles distribuèrent le prix de la valeur; et l'on vit le faisan aux pattes dorées et le paon à la queue épanouie portés sur les tables des princes, par des pages chamarrés d'or, et par de gentes pucelles chez qui l'innocence n'excluait pas toujours le désir de plaire.

Remarquons bien que ce fut pour la troisième fois que les femmes, séquestrées chez les Grecs, chez les Romains et chez les Francs, furent appelées à faire l'ornement de leurs banquets. Les Ottomans ont seuls résisté à l'appel; mais d'effroyables tempêtes menacent ce peuple insociable, et trente ans ne s'écouleront pas sans que la voix puissante du canon ait proclamé l'émancipation des odalisques.

Le mouvement une fois imprimé a été transmis jusqu'à nous, en recevant une forte progression par le choc des générations.

Les femmes, même les plus titrées, s'occupèrent, dans l'intérieur de leurs maisons, de la préparation des alimens, qu'elles regardèrent comme faisant partie des soins de l'hospitalité, qui avait encore lieu en France vers la fin du dix-septième siècle.

Sous leurs jolies mains les alimens subirent quelquefois des métamorphoses singulières: l'anguille eut le dard du serpent, le lièvre les oreilles d'un chat et autres joyeusetés pareilles. Elles firent grand usage des épices que les Vénitiens commencèrent à tirer de l'Orient, ainsi que des eaux parfumées qui étaient fournies par les Arabes, de sorte que le poisson fut quelquefois cuit à l'eau rose. Le luxe de la table consistait surtout dans l'abondance des mets; et les choses allèrent si loin, que nos rois se crurent obligés d'y mettre un frein par des lois somptuaires qui eurent le

même sort que celles rendues en pareille matière par les législateurs grecs et romains. On en rit, on les éluda, on les oublia ; et elles ne restèrent dans les livres que comme monumens historiques.

On continua donc à faire bonne chère tant qu'on put, et surtout dans les abbayes, couvens et moutiers, parce que les richesses affectées à ces établissemens étaient moins exposées aux chances et aux dangers des guerres intérieures qui ont si long-temps désolé la France.

Étant bien certain que les dames françaises se sont toujours plus ou moins mêlées de ce qui se faisait dans leurs cuisines, on doit en conclure que c'est à leur intervention qu'est due la prééminence indisputable qu'a toujours eue en Europe la cuisine française, et qu'elle a principalement acquise par une quantité immense de préparations recherchées, légères et friandes, dont les femmes seules ont pu concevoir l'idée.

J'ai dit qu'on faisait bonne chère *tant qu'on pouvait* ; mais on ne pouvait pas toujours. Le souper de nos rois eux-mêmes était quelquefois abandonné au hasard. On sait qu'il ne fut pas toujours assuré pendant les troubles civils ; et Henri IV eût fait un soir un bien maigre repas, s'il n'eût eu le bon esprit d'admettre à sa table le bourgeois possesseur heureux de la seule dinde qui existât dans une ville où le roi devait passer la nuit.

Cependant la science avançait insensiblement : les chevaliers croisés la dotèrent de l'échalotte arrachée aux plaines d'Ascalon ; le persil fut importé d'Italie ; et, long-temps avant Louis IX, les charcutiers et saucisseurs avaient fondé sur la manipulation du porc un espoir de fortune dont nous avons eu sous les yeux de mémorables exemples.

Les pâtisseries n'eurent pas moins de succès ; et les

produits de leur industrie figuraient honorablement dans tous les festins. Dès avant Charles IX ils formaient une corporation considérable; et ce prince leur donna des statuts où l'on remarque le privilège de fabriquer le pain à chanter messe.

Vers le milieu du dix-septième siècle, les Hollandais apportèrent le café en Europe ¹. Soliman Aga, ce Turc puissant dont raffolèrent nos trisaïeules, leur en fit prendre les premières tasses en 1660; un Américain en vendit publiquement à la foire de Saint-Germain en 1670; et la rue Saint-André-des-Arcs eut le premier café orné de glaces et de tables de marbre, à peu près comme on le voit de nos jours.

Alors aussi le sucre commença à poindre ²; et Scarron, en se plaignant de ce que sa sœur avait, par avarice, fait rétrécir les trous de son sucrier, nous a du moins appris que de son temps ce meuble était usuel.

C'est encore dans le dix-septième siècle que l'usage de l'eau-de-vie commença à se répandre. La distillation, dont la première idée avait été apportée par les croisés, était jusque là demeurée un arcane qui n'était connu que d'un petit nombre d'adeptes. Vers le commencement du règne de Louis XIV, les alambics com-

¹ Parmi les Européens, les Hollandais furent les premiers qui tirèrent d'Arabie des plants du caféier, qu'ils transportèrent à Batavia, et qu'ils apportèrent ensuite en Europe.

M. de Reissant, lieutenant-général d'artillerie, en fit venir un pied d'Amsterdam, et en fit cadeau au Jardin du Roi: c'est le premier qu'on ait vu à Paris. Cet arbre, dont M. Jussieu a fait la description, avait, en 1613, un pouce de diamètre et cinq pieds de hauteur: le fruit est fort joli, et ressemble un peu à une cerise.

² Quoi qu'ait dit Lucrèce, les anciens ne connurent pas le sucre. Le sucre est un produit de l'art; et sans la cristallisation, la canne ne donnerait qu'une boisson acide et sans utilité.

mencèrent à devenir communs ; mais ce n'est que sous Louis XV que cette boisson est devenue vraiment populaire ; et ce n'est que depuis peu d'années que, de tâtonnemens en tâtonnemens, on est venu à obtenir de l'alcool en une seule opération.

C'est encore vers la même époque qu'on commença à user du tabac ; de sorte que le sucre, le café, l'eau-de-vie et le tabac, ces quatre objets si importans, soit au commerce, soit à la richesse fiscale, ont à peine deux siècles de date.

SIÈCLES DE LOUIS XIV ET DE LOUIS XV.

192. — Ce fut sous ces auspices que commença le siècle de Louis XIV ; et sous ce règne brillant la science des festins obéit à l'impulsion progressive qui fit avancer toutes les autres sciences.

On n'a point encore perdu la mémoire de ces fêtes qui firent accourir toute l'Europe, ni de ces tournois où brillèrent pour la dernière fois les lances que la baïonnette a si énergiquement remplacées, et ces armures chevaleresques, faibles ressources contre la brutalité du canon.

Toutes ces fêtes se terminaient par de somptueux banquets, qui en étaient comme le couronnement ; car telle est la constitution de l'homme, qu'il ne peut point être tout-à-fait heureux quand son goût n'a point été gratifié ; et ce besoin impérieux a soumis jusqu'à la grammaire, tellement que, pour exprimer qu'une chose a été faite avec perfection, nous disons qu'elle a été faite avec goût.

Par une conséquence nécessaire, les hommes qui présidèrent aux préparations de ces festins devinrent des hommes considérables, et ce ne fut pas sans raison ; car ils durent réunir bien des qualités diverses,

c'est-à-dire, le génie pour inventer, le savoir pour disposer, le jugement pour proportionner, la sagacité pour découvrir, la fermeté pour se faire obéir, et l'exactitude pour ne pas faire attendre.

Ce fut dans ces grandes occasions que commença à se déployer la magnificence des *surtouts*, art nouveau qui, réunissant la peinture et la sculpture, présente à l'œil un tableau agréable et quelquefois un site approprié à la circonstance ou au héros de la fête.

C'était là le grand et même le gigantesque de l'art du cuisinier; mais bientôt des réunions moins nombreuses et des repas plus fins exigèrent une attention plus raisonnée et des soins plus minutieux.

Ce fut au petit couvert, dans le salon des *favorites*, et aux soupers fins des courtisans et des financiers, que les artistes firent admirer leur savoir, et, animés d'une louable émulation, cherchèrent à se surpasser les uns les autres.

Sur la fin de ce règne, le nom des cuisiniers les plus fameux était presque toujours annexé à celui de leurs patrons : ces derniers en tiraient vanité. Ces deux mérites s'unissaient; et les noms les plus glorieux figurèrent dans les livres de cuisine à côté des préparations qu'ils avaient protégées, inventées ou mises au monde.

Cet amalgame a cessé de nos jours : nous ne sommes pas moins gourmands que nos ancêtres, et bien au contraire; mais nous nous inquiétons beaucoup moins du nom de celui qui règne dans les souterrains. L'applaudissement par inclination de l'oreille gauche est le seul tribut d'admiration que nous accordons à l'artiste qui nous enchante; et les restaurateurs, c'est-à-dire les cuisiniers du public, sont les seuls qui obtiennent une estime nominale qui les place promptement au rang des grands capitalistes. *Utile dulci.*

Ce fut pour Louis XIV qu'on apporta des Échelles du Levant l'épine d'été, qu'il appelait *la bonne poire*; et c'est à sa vieillesse que nous devons les liqueurs.

Ce prince éprouvait quelquefois de la faiblesse, et cette difficulté de vivre qui se manifeste souvent après l'âge de soixante ans; on unit l'eau-de-vie au sucre et aux parfums, pour lui en faire des potions qu'on appelait, suivant l'usage du temps, *potions cordiales*. Telle est l'origine de l'art du liquoriste.

Il est à remarquer qu'à peu près vers le même temps l'art de la cuisine florissait à la cour d'Angleterre. La reine Anne était très-gourmande; elle ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier; et les dispensaires anglais contiennent beaucoup de préparations désignées (*after queen's Ann fashion*) à la manière de la reine Anne.

La science, qui était restée stationnaire pendant la domination de madame de Maintenon, continua sa marche ascensionnelle sous la Régence.

Le duc d'Orléans, prince spirituel et digne d'avoir des amis, partageait avec eux des repas aussi fins que bien entendus. Des renseignemens certains m'ont appris qu'on y distinguait surtout des piqués d'une finesse extrême, des matelotes aussi appétissantes qu'au bord de l'eau, et des dindes glorieusement truffées.

Des dindes truffées!!! dont la réputation et le prix vont toujours croissant! Astres bénins dont l'apparition fait scintiller, radier et tripudier les gourmands de toutes les catégories!

Le règne de Louis XV ne fut pas moins favorable à l'art alimentaire. Dix-huit ans de paix guérèrent sans peine toutes les plaies qu'avaient faites plus de soixante ans de guerre; les richesses créées par l'industrie et répandues par le commerce ou acquises par les traitans firent disparaître l'inégalité des fortunes, et l'es-

prit de convivialité se répandit dans toutes les classes de la société.

C'est à dater de cette époque ¹ qu'on a établi généralement dans tous les repas plus d'ordre de propreté, d'élégance, et ces divers raffinemens qui, ayant toujours été en augmentant jusqu'à nos jours, menacent maintenant de dépasser toutes les limites et de nous conduire au ridicule.

Sous ce règne encore, les petites maisons et les femmes entretenues exigèrent des cuisiniers des efforts qui tournèrent au profit de la science.

On a de grandes facilités quand on traite une assemblée nombreuse et des appétits robustes ; avec de la viande de boucherie, du gibier, de la venaison et quelques grosses pièces de poisson, on a bientôt composé un repas pour soixante personnes.

Mais pour gratifier des bouches qui ne s'ouvrent que pour minauder, pour allécher des femmes vaporeuses, pour émouvoir des estomacs de papier mâché,

¹ D'après les informations que j'ai prises auprès des habitans de plusieurs départemens, vers 1740, un dîner de dix personnes se composait comme il suit :

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 ^{er} Service. | { un bouilli ;
une entrée de veau cuit dans son jus ;
un hors-d'œuvre. |
| 2 ^o Service. | { un dindon ;
un plat de légumes ;
une salade ;
une crème (quelquefois). |
| Dessert. | { du fromage ;
du fruit ;
un pot de confitures. |

On ne changeait que trois fois d'assiettes ; savoir, après le potage, au second service et au dessert.

On servait très-rarement du café, mais assez souvent du ratafia de cerises ou d'œillets, qu'on ne connaissait que depuis peu de temps.

et faire aller des efflanqués chez qui l'appétit n'est qu'une velléité toujours prête à s'éteindre, il faut plus de génie, plus de pénétration et plus de travail, que pour résoudre un des plus difficiles problèmes de géométrie de l'infini.

LOUIS XVI.

133. — Arrivé maintenant au règne de Louis XVI et aux jours de la Révolution, nous ne nous traînerons pas minutieusement sur les détails des changemens dont nous avons été témoins ; mais nous nous contenterons de signaler à grands traits les diverses améliorations qui, depuis 1774, ont eu lieu dans la science des festins.

Ces améliorations ont eu pour objet la partie naturelle de l'art, ou les mœurs et institutions sociales qui s'y rattachent ; et quoique ces deux ordres de choses agissent l'un sur l'autre avec une réciprocité continue, nous avons cru devoir, pour plus de clarté, nous en occuper séparément.

AMÉLIORATION SOUS LE RAPPORT DE L'ART.

134. — Toutes les professions dont le résultat est de préparer ou de vendre des alimens, tels que cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, confiseurs, magasins de comestibles et autres pareils, se sont multipliées dans des proportions toujours croissantes ; et ce qui prouve que cette augmentation n'a eu lieu que d'après des besoins réels, c'est que leur nombre n'a point nui à leur prospérité.

La physique et la chimie ont été appelées au secours de l'art alimentaire : les savans les plus distingués n'ont point cru au-dessous d'eux de s'occuper de nos

premiers besoins, et ont introduit des perfectionnemens, depuis le simple pot-au-feu de l'ouvrier jusqu'à ces mets extractifs et transparens qui ne sont servis que dans l'or ou le cristal.

Des professions nouvelles se sont élevées; par exemple, les pâtisseries de petit four, qui sont la nuance entre les pâtisseries proprement dits et les confiseurs. Ils ont dans leur domaine les préparations où le beurre s'unit au sucre, aux œufs, à la fécule, telles que les biscuits, les macarons, les gâteaux parés, les meringues, et autres friandises pareilles.

L'art de conserver les alimens est aussi devenu une profession distincte, dont le but est de nous offrir, dans tous les temps de l'année, les diverses substances qui sont particulières à chaque saison.

L'horticulture a fait d'immenses progrès; les serres chaudes ont mis sous nos yeux les fruits des tropiques; diverses espèces de légumes ont été acquises par la culture ou l'importation, et, entre autres, l'espèce de melons cantaloups qui, ne produisant que de bons fruits, donne ainsi un démenti journalier au proverbe ¹.

On a cultivé, importé et présenté dans un ordre régulier les vins de tous les pays: le madère qui ouvre la tranchée, les vins de France qui se partagent les services, et ceux d'Espagne et d'Afrique qui couronnent l'œuvre.

La cuisine française s'est approprié des mets de

¹ Il faut en essayer cinquante

Avant que d'en trouver un bon.

Il paraît que les melons tels que nous les cultivons n'étaient pas connus des Romains; ce qu'ils appelaient *melo* et *pepo* n'étaient que des concombres qu'ils mangeaient avec des sauces extrêmement relevées. APICIUS, *De Re coquinaria*.

préparation étrangère, comme le karik et le beef-steak; des assaisonnemens, comme le kaviar et le soy; des boissons, comme le punch, le negus, et autres.

Le café est devenu populaire : le matin, comme aliment, et après dîner, comme boisson exhalante et tonique.

On a inventé une grande diversité de vases, ustensiles et autres accessoires, qui donnent au repas une teinte plus ou moins marquée de luxe et de festivité; de sorte que les étrangers qui arrivent à Paris trouvent sur les tables beaucoup d'objets dont ils ignorent le nom et dont ils n'osent souvent pas demander l'usage.

Et de tous ces faits, on peut tirer la conclusion générale que, au moment où j'écris ces lignes, tout ce qui précède, accompagne ou suit les festins, est traité avec un ordre, une méthode et une tenue qui marquent une envie de plaire tout-à-fait aimable pour les convives.

DERNIERS PERFECTIONNEMENS.

135.— On a ressuscité du grec le mot *gastronomie* : il a paru doux aux oreilles françaises; et, quoique à peine compris, il a suffi de le prononcer pour porter sur toutes les physionomies le sourire de l'hilarité.

On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie : on l'a regardée comme un penchant qu'on pouvait avouer, comme une qualité sociale, agréable à l'amphitryon, profitable au convive, utile à la science; et on a mis les gourmands à côté de tous les autres amateurs qui ont aussi un objet connu de prédilection.

Un esprit général de convivialité s'est répandu dans toutes les classes de la société; les réunions se sont multipliées, et chacun, en régaland ses amis, s'est ef-

forcé de leur offrir ce qu'il avait remarqué de meilleur dans les zones supérieures.

Par suite du plaisir qu'on a trouvé à être ensemble, on a adopté pour le temps une division plus commode, en donnant aux affaires le temps qui s'écoule depuis le commencement du jour jusqu'à sa chute, et en destinant le surplus aux plaisirs qui accompagnent et suivent les festins.

On a institué les déjeuners à la fourchette, repas qui a un caractère particulier par les mets dont il est composé, par la gaité qui y règne, et par la toilette négligée qui y est tolérée.

On a donné des thés, genre de comessation tout-à-fait extraordinaire, en ce que, étant offerte à des personnes qui ont bien dîné, elle ne suppose ni l'appétit ni la soif; qu'elle n'a pour but que la distraction, et pour base que la friandise.

On a créé les banquets politiques, qui ont constamment eu lieu depuis trente ans toutes les fois qu'il a été nécessaire d'exercer une influence actuelle sur un grand nombre de volontés; repas qui exigent une grande chère, à laquelle on ne fait pas attention, et où le plaisir n'est compté que pour mémoire.

Enfin, les restaurateurs ont paru : institution tout-à-fait nouvelle qu'on n'a point assez méditée, et dont l'effet est tel, que tout homme qui est maître de trois ou quatre pistoles peut immédiatement, infailliblement, et sans autre peine que celle de désirer, se procurer toutes les jouissances positives dont le goût est susceptible.