



HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE

DE LA CUISINE.

ARTICLE PREMIER.



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.

e *

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 à 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 aliments, a conservé le nom primitif;

La seconde s'occupe à les analyser et à en vérifier les éléments: 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 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.

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
tant qu'il n'

Mais l'in
nature ne

même de
des armes;

von, amon
ame, il fit s

moux dont il
Cet instin

enfants ne r
moux qu'on

s'ils avaient
Il n'est p

noirir de
fruits ont

suffire plu
mieux se

pose des
siècles.

Les pren
d'arbre; et

fiches.
Il est très

trouvè Thom
latitudes, m

flèches. Ce
On ne voit p

présentée à d
si différentes,
caché derriè

La chair c

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 développer; 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 enfants ne manquent 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'arbre; 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 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'at-

tacher 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 tout autre.

« Mein God! me disait, en 1815, un capitaine de
« Croates à qui je donnais à dîner, il ne faut pas
« tant d'apprêts 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 tou-
« jours dans la sabretache (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, gnian, nous nous régérons 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 plumelt, l'assaisonnent, le portent quelque temps sur leur chapeau, et le mangent.

Ils assurent que cet oiseau ainsi traité est encore meilleur que rôti.

D'ailleurs, si nos trisaïeux mangeaient leurs aliments crus, nous n'en avons pas tout à fait perdu

(1) La sabretache 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.

Habitade.
très bien des
beuf fumé
pecks, et a
feu, et qu

Après qu
manière des
encore un h
ment sur la
ne le connai

Le feu un
ment lit e
pour les s
bons pour
La viande
elle prend
coup plus d
l'aromatise,
de nous plai

Cependant
cuite sur les
car elle est
de cendres
facilement.
perçant avec
des charbons
d'une hauteur

Phabitude. Les palais les plus délicats s'arrangent très bien des saucissons d'Arles, des martadelles, du bœuf fumé de Hambourg, des anchois, des harengs pecks, et autres parcils qui n'ont pas passé par le feu, et qui n'en réveillent pas moins l'appétit.

DÉCOUVERTE DU FEU.

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 habitants des îles Mariannes ne le connaissaient pas.

CUISSON.

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'osmazone, en se rissolant, l'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 cendres 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 un 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 de M. Dugas de Montbel, auteur doux, complaisant, et assez gourmand pour un helléniste.

« Aussitôt Patrocle obéit aux ordres de son com-
« pagnon fidèle. Cependant 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 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
« de 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 servir aux dieux.

« Patrocle jette dans les flammes les prémices du repas, et tous bientôt portent 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'a perçoit; il remplit de vin sa large coupe, et, s'adressant au héros : Salut, Achille, dit-il..... »

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 poursuivants.

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

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 fut 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 Esaü.

Il est véritablement difficile de deviner comment l'homme est parvenu à travailler les métaux, Ce fut, dit-on, Tubalcain 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 forçons 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.

La cuisine fit de grands progrès quand on eut, soit en étain, 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 tiennent.

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 aussi chez les 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 long-temps; 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 savants 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 excellents, 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 pourraient jamais atteindre.

Les vins de Grèce, que nous trouvons encore excellents, 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 tout entière; et, au contraire de ce qui se fait aujourd'hui, les verres grandissaient à 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 divertissements de toute espèce, prolongaient 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 savants 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'Archestrate, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès.

« Ce grand écrivain, dit Théotine, 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, puis-

qu'il est
dans les la
table, et i
utiles à
science.
privé.
Tel fut l
ait ainsi j
mes qui ét
bre étendi
finit par e

La bon
qu'ils ne
pendant
pauvres
la charit
fragilité
mitis, et
Mais qu
Afrique, e
régales au
civilisation
Rome des
les étrang
bien requ
Les Ro
tation pou
laient enco
sophie.

qu'il est impossible de les changer; mais il entraît 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.

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 Sicile 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 connu-

rent 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 sanglier.

Tout ce qui peut piquer le goût fut essayé comme assaisonnement; on employa comme tel des substances dont nous ne pouvons pas concevoir l'usage, comme l'assa-foetida, la rue, etc.

L'univers 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 jadis 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 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
de certain
quand la
poisson
vases plus
seront la g
prix consid
soit entre d
étaient plus
Les bois
moins suiv
Les vins
délices des
soit du cau
duits, un
chaque se
Ce ne
d'exalta
pliqua à r
més; on y
dragues de
les auteurs
le nom de
lément in
C'est ain
réraient la
de quinze
Mais c'es
que ce luxe
Tous les
furent faits
pour la mai

objet de luxe. Il s'établit des préférences en faveur de certaines espèces ; et ces préférences augmentaient quand la pêche avait 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.

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 piquants 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 faveur.

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 aug-

menta jusques et passé vingt ; et à chaque service, on enlevait tout ce qui avait été employé aux services précédents.

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 les festins où les poissons et les oiseaux servis se comptaient par milliers ; et ces mets qui n'avaient d'autre mérite que d'avoir coûté cher, tel 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.

(*Extrait de la PHYSIOLOGIE DU GOUT, par Brillat Savarin.*)

REPAS ET FESTINS DES GAULOIS.

Pour donner une idée de la manière dont les Gaulois prenaient leurs repas, nous allons rapporter un

passage traduit de Possidonius. Cet auteur, ayant voyagé chez les Gaulois, avait pu étudier par lui-même les usages de ce peuple.

« Les Gaulois mangent à terre sur du foin, ayant
 « devant eux des tables de bois fort basses. Leur
 « nourriture est du pain en très petite quantité, avec
 « beaucoup de viandes, soit bouillie, soit rôtie, ou
 « grillée. Ces mets sont servis d'une manière propre
 « et ragoûtante, mais ils les mangent fort malpropre-
 « ment, saisissant avec les mains des membres en-
 « tiers, et les déchirant à belles dents comme des
 « bêtes féroces; s'il se trouve un morceau qui résiste
 « davantage, ils le coupent avec un petit couteau à
 « gaine, qu'ils portent toujours au côté. Leurs riviè-
 « res et les deux mers qui les environnent leur four-
 « nissent aussi du poisson qu'ils assaisonnent avec du
 « cumin (1) et du vinaigre; ils usent peu d'huile,
 « car elle est rare chez eux, et on n'aime guère que
 « ce qu'on peut avoir aisément. Quant au cumin,
 « ils le mêlent à toutes leurs boissons,

« Lorsqu'ils sont un certain nombre à table, la
 « coutume est de s'asseoir en demi-cercle; au milieu,
 « comme à la place d'honneur, se met le personnage
 « le plus distingué par sa valeur comme par sa nais-
 « sance et ses richesses. Auprès de lui se place le maître
 « du logis; puis successivement les autres convives,
 « selon leur rang et leur dignité. Par derrière sont
 « les guerriers attachés à leurs personnes, et qui,
 « pendant tout le repas, tiennent leur bouclier par

Le cumin, plante aromatique de la famille des ombellifères.

« devant ; il en est d'autres assis comme eux et armés de leurs lances. Les uns et les autres, au reste, sont traités comme leurs maîtres.

« La boisson des riches est du vin qu'ils tirent d'Italie ou des environs de Marseille, et qu'on leur sert de la manière suivante. Le domestique chargé de cette fonction apporte dans chaque main un vase de terre ou d'argent, semblable à une marmite et rempli de vin. Chacun y puise. On boit peu à la fois, mais on boit souvent et presque toujours pur. Les plats sur lesquels on apporte les viandes sont de la même matière que les vases. Quelques Gaulois cependant en ont en cuivre ; et d'autres, au lieu de plats, se servent de corbeilles tressées en osier.

« Il existe chez eux une coutume fort ancienne, qui quelquefois ensanglante leur repas. Celui qui prétend à l'honneur d'être le plus brave de la troupe saisit un quartier de viande ; si quelqu'un dans la compagnie se trouve avoir la même prétention, il se lève ; et alors les deux rivaux se battent jusqu'à ce que l'un des deux tombe mort. »

Nous venons de voir que, dans l'origine, les Gaulois s'asseyaient sur du foin pour prendre leurs repas. Bientôt les Romains, établis chez eux, leur apprirent à connaître la sorte de lit dont ils se servaient au lieu de sièges ; mais cette mode gênante et malsaine ne dura pas long-temps ; les Gaulois substituèrent bientôt aux lits des escabeaux de bois sur lesquels ils mangeaient assis.

Cependant les sellettes et les escabeaux n'étaient employés que dans les repas domestiques. Toutes

es fois qu'
soir les ce
notre mot
jusqu'à

L'hab
foin ; mais
l'étendit se
carrées de
le foin, don
paille étend
trouvés cho
ploya de p
ment, et s
les rois, et
cause de la

Dans le
la paille
hancs, et
et d'herbe
nuit et au

En 1208
fois qu'il se
à jucher se
en 1208, C
lage d'hab
dition qu'il
hôtel.

Mais rev
Autrefois
table du fest
quement ce
qu'il se table

es fois qu'on donnait un grand festin, on faisait asseoir les convives sur des bancs; et de là s'est formé notre mot *banquet*. L'usage des bancs s'est maintenu jusqu'au dernier siècle.

L'habitude avait conservé en partie l'usage du foin; mais, au lieu de s'en servir pour s'asseoir, on l'étendait sous la table, afin de garantir les pieds des convives de la fraîcheur du sol. Bientôt on remplaça le foin, dont l'odeur portait à la tête, par un lit de paille étendu sur la terre. Ces lits de paille furent trouvés chose si saine et si agréable, qu'on en employa de pareils dans toutes les pièces de l'appartement, et surtout chez les grands seigneurs et chez les rois, où ils étaient plus nécessaires qu'ailleurs, à cause de la vaste étendue des pièces.

Dans les classes, les écoliers n'étaient assis que sur la paille; et les églises, où il n'y avait encore ni bancs, ni chaises, étaient jonchées de paille fraîche et d'herbes odoriférantes, surtout à la messe de minuit et aux grandes fêtes.

En 1208, Philippe-Auguste régla que, toutes les fois qu'il sortirait de Paris, la paille qui avait servi à joncherson palais serait donnée à l'Hôtel-Dieu; et, en 1373, Charles V déchargea les habitants du village d'Aubervillers d'un droit onéreux, sous la condition qu'ils fourniraient la paille nécessaire à son hôtel.

Mais revenons aux repas de nos aïeux.

Autrefois, comme aujourd'hui, on couvrait la table du festin d'une nappe. Henri III, prince uniquement occupé de petitesesses voluptueuses, voulut qu'à sa table elle fût plissée avec art, comme les fraises

que l'on portait alors au cou, et qu'elle offrit des des-
sins agréables aux yeux.

Il s'établit, aux moyens temps de la chevalerie, un usage fort bizarre à l'égard de la nappe. Lorsqu'on voulait faire affront à quelqu'un, on envoyait un héraut ou un roi d'armes couper la nappe devant lui, ou mettre son pain à l'envers. Cela s'appelait trancher la nappe, et se pratiquait surtout vis-à-vis de ceux qui avaient commis quelque bassesse ou quelque lâcheté.

On trouve dans notre histoire un exemple mémorable de cet usage.

Charles VI avait à sa table, le jour de l'Épiphanie, plusieurs convives illustres, entre lesquels étaient Guillaume de Hainaut, comte d'Ostrevant. Tout à coup un héraut d'armes vint trancher la nappe devant le comte, en lui disant qu'un prince qui ne portait pas d'armes n'était pas digne de manger à la table du roi. Guillaume, surpris, répondit qu'il portait le heaume, la lance et l'écu, ainsi que les autres chevaliers. « Non, sire, cela ne se peut, répondit « le plus vieux des hérauts. Vous savez que votre « grand oncle a été tué par les Frisons, et que, jus- « qu'à ce jour, sa mort est restée impunie. Certes, « si vous possédiez des armes, il y a long-temps « qu'elle serait vengée. » Cette terrible leçon opéra son effet; le comte ne pensa plus qu'à réparer sa honte, et bientôt il en vint à bout.

On a vu plus haut la manière dont le vin était servi dans les festins gaulois. Ils avaient aussi des vases qui n'appartenaient qu'aux braves de la nation, et qui leur étaient spécialement propres: tels étaient les

cornes d'un
avait été e
les cornes
valeur e
neaux d
rade, et y
lorsqu'il de
Cette cou
tut en Fr
reux sour
les églises
petite, par
messe.

Pour se
n'avait ni
différent
cité, s'
estamoi
une espe
me de cal
Un aut
qu'on app
était desti
etc., du p
souverains
ventaire d
vingt et n
70 mares.
Ancien
et leur qua
argent, ou
sur un bœuf

cornes d'urus ou de taureau sauvage. Le Gaulois qui avait été assez heureux pour en tuer un en prenait les cornes, dit César, comme un monument de sa valeur et de son intrépidité. Il les ornait d'anneaux d'or et d'argent, les étalait chez lui en parade, et y faisait boire les convives à la ronde lorsqu'il donnait un festin.

Cette coutume de boire dans des cornes se maintint en France bien des siècles après que les taureaux sauvages y furent détruits; quelquefois même les églises en employèrent, mais d'une espèce plus petite, pour contenir le vin qui servait à dire la messe.

Pour servir sur la table l'eau et le vin, comme on n'avait ni carafons ni bouteilles, on avait imaginé différents vases qui, selon leur forme ou leur capacité, s'appelaient pots, aiguières, hydres, barils, estamoies, justes, pintes, quartes. Le hanap était une espèce de coupe montée sur un pied élevé en forme de calice.

Un autre vase bizarre par sa forme était celui qu'on appelle nef. Il avait la forme d'un navire, et était destiné à contenir la salière, la serviette, etc., du prince: car ce meuble ne convenait qu'aux souverains et aux très grands seigneurs. Dans l'inventaire de l'argenterie de Charles V on comptait vingt et une nefs d'argent, dont la plus grande pesait 70 marcs.

Anciennement, chez les personnes à qui leur rang et leur qualité permettaient une vaisselle en or ou en argent, on étalait les différentes pièces principales sur un buffet ou crédence, qui avait pris le nom de

dressoir. D'après la vie retirée que menaient alors les rois, princes et seigneurs puissants, renfermés toute l'année dans leurs châteaux ou palais, et n'ouvrant leurs cours qu'à certaines fêtes ou à de grandes solennités, ce dressoir était presque le seul moyen qu'ils eussent d'étaler leur magnificence. Chilpéric possédait un plat d'or massif du poids de cinquante livres, et enrichi de pierreries; et Sisenade, roi d'Espagne, promit à Dagobert un plat d'or pesant cinq cents livres.

Cette espèce de luxe, qui consiste à avoir une vaisselle nombreuse en or et en argent, était portée à un tel point sous la troisième race, que Philippe-le-Bel défendit par une ordonnance à ceux de ses sujets qui ne possédaient pas six mille livres tournois *d'avoir vaissellement d'or ne d'argent pour boire ne pour mangier*. Par une autre ordonnance il obligea ceux qui avaient été exceptés à porter à la monnaie la moitié de leur vaisselle; enfin en 1310 il défendit aux orfèvres d'en fabriquer.

Plus modéré que lui, Charles-le-Bel se contenta d'interdire toute pièce qui pèserait plus d'un marc.

Ces ordonnances eurent apparemment peu de succès: car l'historien Froissard, qui écrivait dans le quatorzième siècle, nous cite un écuyer gascon qui se faisait suivre d'une vaisselle d'or et d'argent avec laquelle lui et ses gens étaient servis.

En 1457, le comte de Foix donna à Tours aux ambassadeurs de Ladislas d'Autriche un banquet fameux. Il y eut à ce repas douze tables de sept services chacune; et, pour chaque service, il y eut à chaque table cent quarante plats d'argent. Que

d'après ce
immense d
magination

Si le l
festins, il

repas lui-m
opérer une re

à tout sujet
autre plus d

les grands r
au lard. Deu

IX rendit u
de servir à l

son, et ne
trois servie

con. Enfin
faisait un

penser q
chez soi, o

service qu'
eurent le s

un ministre
que, bienti

par l'homme
et d'être im

qu' alors la
cieuses, par

est la mère d
usa

Il est peu
raison que l

d'après ce seul article, on calcule quelle quantité immense de vaisselle devait posséder le comte! l'imagination en est effrayée.

Si le luxe régnait dans la vaisselle employée aux festins, il ne se faisait pas moins remarquer dans le repas lui-même. Philippe-le-Bel voulut en 1294 opérer une réforme dans ce dernier objet. Il défendit à tout sujet de se faire servir pour un repas ordinaire plus d'un mets et d'un entremets; et, pour les grands repas, plus de deux mets avec un potage au lard. Deux cent soixante-neuf ans après, Charles IX rendit une ordonnance par laquelle il défendait de servir à la fois dans un même repas chair et poisson, et ne permettait pour les noces et festins que trois services, y compris le dessert, de dix plats chacun. Enfin Louis XIII, en 1629, régla que, si l'on faisait un festin chez le traiteur, on ne pourrait dépenser qu'un écu par tête; et que, si l'on se régalaient chez soi, on n'aurait que trois services, et à chaque service qu'un seul rang de plats. Ces ordonnances eurent le succès qu'on devait en attendre; rarement un ministre éclairé s'en permettra de pareilles. Il sait que, bientôt violées par l'homme puissant, éludées par l'homme riche, elles ont le double inconvénient et d'être inutiles dans un moment de disette, parce qu'alors la misère fait plus qu'elles, et d'être pernicieuses, parce qu'elles arrêtent la consommation, qui est la mère de l'agriculture.

USAGES PARTICULIERS DES REPAS.

Il est peu de choses qui aient éprouvé plus de variation que l'heure des repas en France.

Jusqu'au commencement du seizième siècle, on dînait à dix heures; le soir, on soupaît à quatre heures, et dans les beaux jours, les gens aisés profitaient du reste de la soirée pour faire une légère promenade qui aidât la digestion.

Peu après, cependant, on retarda l'heure du dîner jusqu'à onze heures. Dans le dix-septième siècle on soupaît à sept heures, et le dîner fut encore reculé d'une heure. Au commencement du dix-huitième siècle, la coutume de se mettre à table à une heure était généralement établie.

Chez les princes et les grands seigneurs, le moment du repas s'annonçait au son du cor. C'est ce que l'on appelait corner l'eau, parce qu'avant de s'asseoir on se lavait les mains.

Tout gentilhomme n'avait pas le droit de faire corner son dîner ou son eau: c'était un honneur qui n'appartenait qu'aux personnes de la plus haute distinction.

Aux repas des grands seigneurs, on se lavait les mains avec de l'eau aromatisée, et surtout de l'eau rose; après les repas on se lavait les mains une seconde fois.

Au temps de la chevalerie, la galanterie avait imaginé de placer les convives à table par couples, homme et femme; l'habileté du maître ou de la maîtresse de la maison consistait à savoir arranger son monde de manière que chaque couple fût content. Les deux personnes qui étaient placées ensemble n'avaient à elles deux pour chaque mets qu'une assiette commune, ce qu'on appelait manger à la même écuelle. Elles n'avaient également qu'une même coupe pour boire.

Quand on
et lui témoi
il lui faisait
qu'elle cou

Dans les
quelques a
vait à quelq
fit raison aus
peut pléger.
qu'ils mange
taient quelq
dans un bis
l'infortunée

« damnée à
« sur la fin
« comman

« se mire

« leur vir

Les Gau

le vin. Di

même pour

un esclav.

effets du vin

de s'avouer

fallait malgr

pour échapp

santé.

Charleme

de se provoq

nes contrain

à reconnaître

quelque temp

Quand un souverain voulait honorer quelqu'un , et lui témoigner de la considération, après avoir bu, il lui faisait passer sa coupe avec le reste de la liqueur qu'elle contenait. C'était là une faveur signalée.

Dans les grands festins, les santés se portaient quelquefois au son des instruments. Quand on buvait à quelqu'un , il était de la politesse que celui-ci fit raison aussitôt : c'est ce qu'en vieux langage on appelait *pléger*. Les grands seigneurs et les princes, lorsqu'ils mangeaient avec leurs inférieurs, leur permettaient quelquefois ce plégement. On lit à ce sujet, dans un historien, une anecdote attendrissante sur l'infortunée Marie Stuart, reine d'Écosse. « Condamnée à l'échafaud, dit-il, la veille de sa mort, « sur la fin du repas, elle but à tous ses gens, leur « commandant de la pléger : à quoi obéissant, ils « se mirent à genoux, et, mêlant leurs larmes avec « leur vin, burent à leur maîtresse. »

Les Gaulois avaient un goût très prononcé pour le vin. Diodore rapporte que pour un baril, ou même pour une cruche de cette liqueur, ils donnaient un esclave. Ils se piquaient à l'envi d'affronter les effets du vin ; et c'eût été une honte pour eux que de s'avouer vaincus dans cette sorte de combats. Il fallait malgré soi disputer la victoire en buvant ; et, pour échapper aux railleries, on compromettait sa santé.

Charlemagne, par un de ses capitulaires, défendit de se provoquer à boire dans les repas. Les personnes convaincues de ce délit devaient subir une sorte d'excommunication civile, être séquestrées pendant quelque temps de la société, et condamnées au pain

et à l'eau. Mais cette défense eut peu d'effet ; il fut même un temps où , quand quelqu'un assistait à l'un de ces repas de buveurs , et qu'il refusait d'y boire comme eux , la coutume était de lui couper son chaperon par insulte.

Cependant comme il eût été injuste d'exiger d'un corps faible et infirme les mêmes prouesses en ce genre que d'un corps vigoureux , on s'avisa d'un expédient bizarre : ce fut de lui permettre de se choisir un représentant, qu'il chargeait de boire pour lui. Le substitut acceptait ou proposait des défis pour son commettant ; il buvait comme celui-ci eût fait lui-même ; en un mot, de lui dépendait la victoire ou la défaite.

Beaucoup de personnes croyaient autrefois que , pour entretenir la santé , il était nécessaire de s'enivrer une fois par mois.

Plusieurs rois tentèrent successivement de réprimer ce goût pour l'ivresse. François I^{er} publia, en 1536, un édit à cet effet : « Tout homme, y est-il
« dit, convaincu de s'être enivré, est condamné, pour
« la première fois, à subir la prison, au pain et à
« l'eau ; pour la seconde fois, il sera en outre fouetté ;
« pour la troisième, il le sera publiquement ; et, en
« cas de rechute, il sera banni, avec amputation des
« oreilles. »

(*Extrait de l'HISTOIRE DE LA VIE PRIVÉE DES FRANÇAIS.*)

Des substances

(Fragment de

Le luxe qu
aussi à sa tab
cription du p
Pilatus, moOn devait
l'ombre du g
Nous eûmestrop tard :
vâmes. Dinprésenta
sent chez
la maisonaperçûmes
sière qui s'a
ment aprèsde fatigue :
n'étaient, dis
légers provecommencem
par Léon, ztingés, que
Eufin Dém
n'ont pas été
scrutables ; il
compagnie.

FESTINS DES GRECS.

Des substances du règne animal et végétal qu'ils emploient. De l'esprit et de la science de leurs cuisiniers.

(Fragment du *Voyage du jeune Anacharsis*, par Barthélemy.)

Le luxe que Dinias étalait dans sa maison régnait aussi à sa table. Je vais tirer de mon journal la description du premier souper auquel je fus invité avec Philotas, mon ami.

On devait s'assembler vers le soir, au moment où l'ombre du gnomon aurait douze pieds de longueur. Nous eûmes l'attention de n'arriver ni trop tôt ni trop tard: c'est ce qu'exigeait la politesse. Nous trouvâmes Dinias s'agitant et donnant des ordres. Il nous présenta Philonide, un de ces parasites qui s'établissent chez les gens riches pour faire les honneurs de la maison et pour amuser les convives. Nous nous aperçûmes qu'il secouait de temps en temps la poussière qui s'attachait à la robe de Dinias. Un moment après, arriva le médecin Nicoclès, excédé de fatigue: il avait beaucoup de malades; mais ce n'étaient, disait-il, que des enrouements et des toux légères provenant des pluies qui tombaient depuis le commencement de l'automne. Il fut bientôt suivi par Léon, Zopyre et Théotime, trois Athéniens distingués, que le goût des plaisirs attachait à Dinias. Enfin Démocharès parut tout à coup, quoiqu'il n'eût pas été prié. Il avait de l'esprit, des talents agréables; il fut accueilli avec transport de toute la compagnie.

Nous passâmes dans la salle à manger. On y brûlait de l'encens et d'autres odeurs. Sur le buffet, on avait étalé des vases d'argent et de vermeil, quelques uns enrichis de pierres précieuses. Des esclaves répandirent de l'eau pure sur nos mains, et posèrent des couronnes sur nos têtes. Nous tirâmes au sort le roi du festin. Il devait écarter la licence sans nuire à la liberté, fixer l'instant où l'on boirait à longs traits, nommer les santés qu'il faudrait porter, et faire exécuter les lois établies parmi les buveurs (1). Le sort tomba sur Démocharès.

Autour d'une table que l'éponge avait essuyée à plusieurs reprises, nous nous plaçâmes sur des lits dont les couvertures étaient teintes en pourpre. Après qu'on eut apporté à Dinias le menu du souper, nous en réservâmes les prémices pour l'autel de Diané. Chacun de nous avait amené son domestique. Dinias était servi par un nègre, par un de ces esclaves éthiopiens que les gens riches acquièrent à grands frais, pour se distinguer des autres citoyens.

Je ne ferai point le détail d'un repas qui nous fournissait à tous moments de nouvelles preuves de l'opulence et de la prodigalité; il suffira d'en donner une idée générale.

On nous présenta d'abord plusieurs espèces de coquillages, les uns tels qu'ils sortent de la mer, d'autres cuits sous la cendre, ou frits dans la poêle; la plupart assaisonnés de poivre et de cumin. On servit

(1) Par une de ces lois, il fallait ou boire ou sortir de table. On se contentait quelquefois de répandre sur la tête du coupable le vin qu'il refusait de boire.

en même temps des œufs frais, soit de poules, soit de paons (ces derniers sont les plus estimés); des andouilles, des pieds de cochon, un foie de sanglier, une tête d'agneau, de la fraise de veau; le ventre d'une truie, assaisonné de cumin, de vinaigre, de silphium; de petits oiseaux sur lesquels on jeta une sauce toute chaude composée de fromage râpé, d'huile, de vinaigre et de silphium. On donna au second service ce qu'on trouve de plus exquis en gibier, en volaille, et surtout en poissons. Des fruits composèrent le troisième service.

Parmi cette multitude d'objets qui s'offraient à nos yeux, chacun de nous eut la liberté de choisir ce qui pouvait le plus flatter le goût de ses amis, et de le leur envoyer: c'est un devoir auquel on ne manque guère dans les repas de cérémonie.

Dès le commencement du souper, Démocharès prit une coupe, l'appliqua légèrement à ses lèvres, et la fit passer de main en main. Nous goûtâmes de la liqueur chacun à notre tour. Ce premier coup est regardé comme le symbole et le garant de l'amitié qui doit unir les convives. D'autres le suivirent de près, et se réglèrent sur les santés que Démocharès portait, tantôt à l'un, tantôt à l'autre, et que nous lui rendions sur-le-champ.

Vive et gaie, sans interruption et sans objet, la conversation avait insensiblement amené des plaisanteries sur les soupers des gens d'esprit et des philosophes, qui perdent un temps si précieux les uns à se surprendre par des énigmes et des logogriphes, les autres à traiter méthodiquement des questions de morale et de métaphysique. Pour ajouter un trait

au tableau du ridicule, Démocharès proposa de déployer les connaissances que nous avons sur le choix des mets les plus agréables au goût, sur l'art de les préparer, sur la facilité de se les procurer à Athènes. Comme il s'agissait de représenter les banquets des sages, il fut dit que chacun parlerait à son tour, et traiterait son sujet avec beaucoup de gravité, sans s'appesantir sur les détails, sans les trop négliger.

C'était à moi de commencer; mais, peu familiarisé avec la matière qu'on allait discuter, j'étais sur le point de m'excuser, lorsque Démocharès me pria de leur donner une idée des repas des Scythes. Je répondis, en peu de mots, qu'ils ne se nourrissaient que de miel et de lait de vache ou de jument; qu'ils s'y accoutumaient si bien dès leur naissance, qu'ils se passaient de nourrices; qu'ils recevaient le lait dans de grands seaux; qu'ils le battaient long-temps pour en séparer la partie la plus délicate, et qu'ils destinaient à ce travail ceux de leurs ennemis que le sort des armes faisait tomber entre leurs mains; mais je ne dis pas que, pour ôter à ces malheureux la liberté de s'échapper, on les privait de la vue.

Après d'autres particularités que je supprime, Léon, prenant la parole, dit: « On reproche sans cesse aux Athéniens leur frugalité. Il est vrai que nos repas sont en général moins longs et moins somptueux que ceux des Thébains et de quelques autres peuples de la Grèce; mais nous avons commencé à suivre leurs exemples; bientôt ils suivront les nôtres. Nous ajoutons tous les jours des raffinements aux délices de la table, et nous voyons insen-

siblement dis
toutes ces ve
naitre, et qu
orateurs nos
combats de
gers admet
ville: Athè
nel, c'est l'ub
c'est ce march
les meilleures
Je ne crains p
il soit plus la
cepte pas mien
à l'égard de l
Nos basses-o
sont abonda
de canards
d'engrais
ment les be
tes, les rouge
bécasses et le
naitre les oise
qui font à plu
ils commencent
faisandiers q
pâmes sont
lignes, de thy
ner au lapin
forêts voisines
Ile de Melos
La mer, di
sion, quelle

siblement disparaître notre ancienne simplicité, avec toutes ces vertus patriotiques que le besoin avait fait naître, et qui ne sont pas de tous les temps. Que nos orateurs nous rappellent, tant qu'ils voudront, les combats de Marathon et de Salamine; que les étrangers admirent les monuments qui décorent cette ville: Athènes offre à mes yeux un avantage plus réel, c'est l'abondance dont on y jouit toute l'année; c'est ce marché où viennent se réunir chaque jour les meilleures productions des îles et du continent. Je ne crains pas de le dire, il n'est point de pays où il soit plus facile de faire bonne chère; je n'en excepte pas même la Sicile. Nous n'avons rien à désirer à l'égard de la viande de boucherie et de la volaille. Nos basses-cours, soit à la ville, soit à la campagne, sont abondamment fournies de chapons, de pigeons, de canards, de poulets et d'oies, que nous avons l'art d'engraisser. Les saisons nous ramènent successivement les becfigues, les cailles, les grives, les allouettes, les rouges-gorges, les ramiers, les tourterelles, les bécasses et les francolins. Le Phase nous a fait connaître les oiseaux qui font l'ornement de ses bords, qui font à plus juste titre l'ornement de nos tables; ils commencent à se multiplier parmi nous, dans les faisanderies qu'ont formées de riches particuliers. Nos plaines sont couvertes de lièvres et de perdrix; nos collines, de thym, de romarin, et de plantes propres à donner au lapin du goût et du parfum. Nous tirons des forêts voisines des marcassins et des sangliers, et de l'île de Mélos les meilleurs chevreuils de la Grèce.

La mer, dit alors Zopyre, attentive à payer le tribut qu'elle doit à ses maîtres, enrichit nos tables

de poissons délicats. Nous avons la murène, la dorade, la vive, le xiphias, le pagre, l'alose, et des thons en abondance.

Rien n'est comparable au congre qui nous vient de Sicyone, au glaucus que l'on pêche à Mégare, aux turbots, aux maquereaux, aux soles, aux surmulets et aux rougets qui fréquentent nos côtes. Les sardines sont ailleurs l'aliment du peuple; celles que nous prenons aux environs de Phalère mériteraient d'être servies sur la table des dieux, surtout quand on ne les laisse qu'un instant dans l'huile bouillante.

Le vulgaire, ébloui par les réputations, croit que tout est estimable dans un objet estimé. Pour nous, qui analysons le mérite jusque dans les moindres détails, nous choisirons la partie antérieure du glaucus, la tête du bar et du congre, la poitrine du thon, le dos de la raie, et nous abandonnerons le reste à des goûts moins difficiles.

Aux ressources de la mer ajoutons celles des lacs de la Béotie. Ne nous apporte-t-on pas tous les jours des anguilles du lac Copais, aussi distinguées par leur délicatesse que par leur grosseur? Enfin, nous pouvons mettre au rang de nos véritables richesses cette étonnante quantité de poissons salés qui nous viennent de l'Hellespont, de Byzance et des côtes du Pont-Euxin.

Léon et Zopyre, dit Philotas, ont traité des aliments qui font la base d'un repas. Ceux du premier et du troisième service exigeraient des connaissances plus profondes que les miennés, et ne prouveraient pas moins les avantages de notre climat. Les langoustes et les écrevisses sont aussi communes parmi

nous, que les
rissons de m
avec l'oxym
cieux qu'on
méritent m
sait en Lucie
quillage, prit
dévorer les p
Je ne parles
ge, des diver
variété: infin
jours ou man
fruits de nos p
riorité de nos
ment cueilli
tique; sèche
éloignés,
olives con
que nous m
sur et par l
tres pays. Le
trate ne jou
L'art de gre
de nos fruits
fesses. L'Éab
la Phénicie.
doux ou éga
reconnues d
Le tour de
mes d'attent
Le pain qu
que l'on ve
l.

nous, que les moules, les huîtres, les oursins ou hérissons de mer. Ces derniers se préparent quelquefois avec l'oxymel, le persil et la menthe. Ils sont délicieux quand on les pêche dans la pleine lune, et ne méritent en aucun temps les reproches que leur faisait un Lacédémonien qui, n'ayant jamais vu ce coquillage, prit le parti de le porter à sa bouche et d'en dévorer les pointes tranchantes.

Je ne parlerai point des champignons, des asperges, des diverses espèces de concombres, et de cette variété infinie de légumes qui se renouvellent tous les jours au marché; mais je ne dois pas oublier que les fruits de nos jardins ont une douceur exquisite. La supériorité de nos figues est généralement reconnue; récemment cueillies, elles font les délices des habitants de l'Attique; séchées avec soin, on les transporte dans les pays éloignés, et jusque sur la table du roi de Perse. Nos olives confites à la saumure irritent l'appétit; celles que nous nommons colymbades, sont par leur grosseur et par leur goût, plus estimées que celles des autres pays. Les raisins connus sous le nom de Nicotrate ne jouissent pas d'une moindre réputation. L'art de greffer procure aux poires et à la plupart de nos fruits les qualités que la nature leur avait refusées. L'Eubée nous fournit de très bonnes pommes; la Phénicie, des dattes; Corinthe, des coings dont la douceur égale la beauté; et Naxos, ces amandes si renommées dans la Grèce.

Le tour du parasite étant venu, nous redoublâmes d'attention. Il commença de cette manière.

Le pain que l'on sert sur nos tables, celui même que l'on vend au marché, est d'une blancheur

éblouissante, et d'un goût admirable. L'art de le préparer fut, dans le siècle dernier, perfectionné en Sicile par Théarion; il s'est maintenu parmi nous dans tout son éclat, et n'a pas peu contribué aux progrès de la pâtisserie. Nous avons aujourd'hui mille moyens pour convertir toutes sortes de farines en une nourriture aussi saine qu'agréable. Joignez à la farine de froment un peu de lait, d'huile et de sel, vous aurez ces pains si délicats dont nous devons la connaissance aux Cappadociens. Pétrissez-la avec du miel, réduisez votre pâte en feuilles minces, et propres à se rouler à l'aspect du brasier, vous aurez ces gâteaux qu'on vient de vous offrir, et que vous avez trempés dans le vin; mais il faut les servir tout brûlants. Ces globules si doux et si légers qui les ont suivis de près, se font dans la poêle avec de la farine de sésame, du miel et de l'huile. Prenez de l'orge mondé, brisez les grains dans un mortier, mettez-en la farine dans un vase; versez-y de l'huile; remuez cette bouillie pendant qu'elle cuit lentement sur le feu; nourrissez-la par intervalles avec du jus de poularde, ou de chevreau, ou d'agneau; prenez garde surtout qu'elle ne se répande au dehors, et quand elle est au juste degré de cuisson, servez. Nous avons des gâteaux faits simplement avec du lait et du miel; d'autres où l'on joint au miel la farine de sésame, et le fromage ou l'huile. Nous en avons enfin dans lesquels on enferme des fruits de différentes espèces. Les pâtés de lièvre sont dans le même genre, ainsi que les pâtés de becfigues et de ces petits oiseaux qui voltigent dans les vignes.

En prononçant ces mots, Philonide s'empara

d'une tourte
d'apporter et
Noire att
Théotime pr
Quant
cuisine, sur le
procure des pl
Tels sont Mit
sillien; Numa
Philoxène de
ces de Sicyon
car j'ai tous l
et celui que
d'Archestrate
de Péricles,
pour com
de meilleu
des me
struire, par
il entrat da
délites de la
les hommes
trésor de lum
soit un précep
C'est dans
poisé les prin
tels, qui dep
dans l'Elide;
haut point des
servent, par l
notre théâtre;
de leur profes

d'une tourte de raisins et d'amandes qu'on venait d'apporter et ne voulut plus reprendre son discours.

Notre attention ne fut pas long-temps suspendue. Théotime prit aussitôt la parole.

Quantité d'auteurs, dit-il, ont écrit sur l'art de la cuisine, sur le premier des arts, puisque c'est celui qui procure des plaisirs plus fréquents et plus durables. Tels sont Mithæcus, qui nous a donné le Cuisinier sicilien; Numénius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chio, Tymdarius de Sicyone. J'en pourrais citer plusieurs autres, car j'ai tous leurs ouvrages dans ma bibliothèque; et celui que je préfère à tous est la Gastronomie d'Archestratè. Cet auteur, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès, 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, dont il est inutile de s'instruire, puisqu'il est impossible de les changer; mais il entra 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 lumières, et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte.

C'est dans ce code que plusieurs cuisiniers ont puisé les principes d'un art qui les a rendus immortels, qui depuis longtemps s'est perfectionné en Sicile et dans l'Elide, que parmi nous Tinbron a porté au plus haut point de gloire. Je sais que ceux qui l'exercent ont souvent, par leurs prétentions, mérité d'être joués sur notre théâtre; mais, s'ils n'avaient pas l'enthousiasme de leur profession, ils n'en auraient pas le génie.

Le mien, que j'ai fait venir tout récemment de Syracuse, m'effrayait l'autre jour par le détail des qualités et des études qu'exige son emploi. Après m'avoir dit en passant que Cadmus, l'aïeul de Bacchus, le fondateur de Thèbes, commença par être le cuisinier du roi de Sidon : Savez-vous, ajouta-t-il, que pour remplir dignement mon ministère il ne suffit pas d'avoir des sens exquis et une santé à toute épreuve, mais qu'il faut encore réunir les plus grands talents aux plus grandes connaissances. Je ne m'occupe point des viles fonctions de votre cuisine; je n'y parais que pour diriger l'action du feu, et voir l'effet de mes opérations. Assis, pour l'ordinaire, dans une chambre voisine, je donne des ordres qu'exécutent des ouvriers subalternes. Je médite sur les productions de la nature : tantôt je les laisse dans leur simplicité; tantôt je les déguise, ou les assortis suivant des proportions nouvelles et propres à flatter votre goût. Faut-il, par exemple, vous donner un cochon de lait, ou une grosse pièce de bœuf, je me contente de les faire bouillir. Voulez-vous un lièvre excellent, s'il est jeune, il n'a besoin que de son mérite pour paraître avec distinction; je le mets à la broche, et je vous le sers tout saignant. Mais c'est dans la finesse des combinaisons que ma science doit éclater.

Le sel, le poivre, l'huile, le vinaigre et le miel sont les principaux agents que je dois mettre en œuvre; et l'on n'en saurait trouver de meilleurs dans d'autres climats. Votre huile est excellente, ainsi que votre vinaigre de Décélie; votre miel du mont Hymette mérite la préférence sur celui de Sicile même.

Outre ces ma
gouts les œuf
le persil. Je s
le fenouil.
Vail, Volu
faisons un si
Excellent thy
ainsi dire, les
mais qu'il ne
entre les main
j'ai soin de le
rosier de vinai
jeter dessus
d'huile. D'au
d'organ, je
et le bois en
Il n'est
les saucées
sieurs espec
Celle qu'on
lis ou rotis
riqué, d'ail, e
Voluon, ha
forte, on la fa
poivrons, de
encore plus
tes, le cumin
Mais ces as
donnés au cap
Je dis la m
dans le corp
Tourta, et

Outre ces matériaux, nous employons dans les ragoûts les œufs, le fromage, le raisin sec, le silphium, le persil, le sésame, le cumin, les câpres, le cresson, le fenouil, la menthe, la coriandre, les carottes, l'ail, l'oignon, et ces plantes aromatiques dont nous faisons un si grand usage, telles que l'origan, et l'excellent thym du mont Hymette. Voilà, pour ainsi dire, les forces dont un artiste peut disposer, mais qu'il ne doit jamais prodiguer. S'il me tombe entre les mains un poisson dont la chair est ferme, j'ai soin de le saupoudrer de fromage râpé, et de l'arroser de vinaigre; s'il est délicat, je me contente de jeter dessus une pincée de sel et quelques gouttes d'huile. D'autres fois, après l'avoir orné de feuilles d'origan, je l'enveloppe dans une feuille de figuier, et le fais cuire sous la cendre.

Il n'est permis de multiplier les moyens que dans les sauces ou ragoûts. Nous en connaissons de plusieurs espèces, les unes piquantes et les autres douces. Celle qu'on peut servir avec tous les poissons bouillis ou rôtis est composée de vinaigre, de fromage râpé, d'ail, auquel on peut joindre du poireau et de l'oignon, hachés menu. Quand on la veut moins forte, on la fait avec de l'huile, des jaunes d'œuf, des poireaux, de l'ail et du fromage; si vous la désirez encore plus douce, vous emploierez le miel, les dattes, le cumin, et d'autres ingrédients de même nature. Mais ces assortiments ne doivent point être abandonnés au caprice d'un artiste ignorant.

Je dis la même chose des farces que l'on introduit dans le corps d'un poisson. Tous savent qu'il faut l'ouvrir, et qu'après en avoir ôté les arêtes, on

peut le remplir de silphium, de fromage, de sel et d'origan. Tous savent aussi qu'un cochon peut être farci avec des grives, des becfignes, des jaunes d'œuf, des huîtres, et plusieurs sortes de coquillages. Mais soyez sûrs qu'on peut diversifier ces mélanges à l'infini, et qu'il faut de longues et profondes recherches pour les rendre aussi agréables au goût qu'utiles à la santé: car mon art tient à toutes les sciences, et plus immédiatement encore à la médecine. Ne dois-je pas connaître les herbes qui, dans chaque saison, ont le plus de sève et de vertu. Exposerai-je en été sur votre table un poisson qui ne doit y paraître qu'en hiver? Certains aliments ne sont-ils pas plus faciles à digérer dans certains temps? et n'est-ce pas de la préférence qu'on donne aux uns sur les autres que viennent la plupart des maladies qui nous affligent?

A ces mots, le médecin Nicoclès, qui dévorait en silence et sans distinction tout ce qui se présentait sous sa main, s'écrie avec chaleur: Votre cuisinier est dans les vrais principes; rien n'est si essentiel que le choix des aliments; rien ne demande plus d'attention. Il doit se régler d'abord sur la nature du climat, sur les variations de l'air et des saisons, sur les différences du tempérament et de l'âge; ensuite, sur les facultés plus ou moins nutritives qu'on a reconnues dans les diverses espèces de viandes, de poissons, de légumes et de fruits. Par exemple, la chair de bœuf est forte, et difficile à digérer; celle de veau l'est beaucoup moins; de même celle d'agneau est plus légère que celle de brebis, et celle de chevreau que celle de chèvre. La chair de porc, ainsi que celle de

sanglier, dessèche, mais elle fortifie, et passe aisément. Le coehon de lait est pesant. La chair de lièvre est sèche et astringente. En général, on trouve une chair moins succulente dans les animaux sauvages que dans les domestiques, dans ceux qui se nourrissent de fruits que dans ceux qui se nourrissent d'herbes, dans les mâles que dans les femelles, dans les noirs que dans les blancs; dans ceux qui sont velus que dans ceux qui ne le sont pas. Cette doctrine est d'Hippocrate.

Chaque boisson a de même ses propriétés. Le vin est chaud et sec; il a dans ses principes quelque chose de purgatif. Les vins doux montent moins à la tête; les rouges sont nourrissants; les blancs, apéritifs; les clarets, secs et favorables à la digestion. Suivant Hippocrate, les vins nouveaux sont plus laxatifs que les vieux, parce qu'ils approchent plus de la nature du moût; les aromatiques sont plus nourrissants que les autres; les vins rouges et moelleux...

Nicolès allait continuer, mais Dinias l'interrompit tout à coup. Je ne me règle pas sur de pareilles distinctions, lui dit-il, mais je bannis de ma table les vins de Zacynthe et de Leucade, parce que je les crois nuisibles, à cause du plâtre qu'on y mêle. Je n'aime pas celui de Corinthe, parce qu'il est dur; ni celui d'Icares, parce qu'outre ce défaut, il a celui d'être fumeux. Je fais cas du vin vieux de Corcyre, qui est très agréable, et du vin blanc de Mendé, qui est très délicat.

Archiloque comparait celui de Naxos au nectar: c'est celui de Thasos que je compare à cette liqueur divine. Je le préfère à tous, excepté à celui de Chio, quand

il est de première qualité; car il y en a de trois sortes.

Nous aimons en Grèce les vins doux et odoriférants. En certains endroits, on les adoucit en jetant dans le tonneau de la farine pétrie avec du miel; presque partout on y mêle de l'origan, des aromates, des fruits et des fleurs. J'aime, en ouvrant un de mes tonneaux, qu'à l'instant l'odeur des violettes et des roses s'exhale dans les airs, et remplisse mon cellier; mais je ne veux pas qu'on favorise trop un sens au préjudice de l'autre. Le vin de Byblos, en Phénicie, surprend d'abord par la quantité de parfums dont il est pénétré. J'en ai une bonne provision; cependant je le mets fort au-dessous de celui de Lesbos, qui est moins parfumé, et qui satisfait mieux le goût. Désirez-vous une boisson agréable et salutaire, associez des vins odoriférants et moelleux avec des vins d'une qualité opposée: tel est le mélange du vin d'Erythrée avec celui d'Héraclée.

L'eau de mer mêlée avec le vin aide, dit-on, à la digestion, et fait que le vin ne porte point à la tête; mais il ne faut pas qu'elle domine trop. C'est le défaut des vins de Rhodes. On a su l'éviter dans ceux de Cos. Je crois qu'une mesure d'eau de mer suffit pour cinquante mesures de vin, surtout si l'on choisit pour faire ce vin les nouveaux plants préférentiellement aux anciens.

De savantes recherches nous ont appris la manière de mélanger les boissons. La proportion la plus ordinaire du vin à l'eau est de deux à cinq et de un à trois; mais, avec nos amis, nous préférons la proportion contraire, et sur la fin du repas nous oublions ces règles austères. Solon nous défendait le vin pur.

C'est, de
grâce à l
sent cette
mon vin
que la
tout ce m
En m
sieurs bou
as, et q
plus vieux
Nous b
mocharés.
une lyre,
tint de l
chant au
tous les
Dans le
son tou
de l'autr
mais elle
lorsqu'on
couvres f
mistocle
néglige ce
ten des é
met trop
nent une
plaisir, et
Les cha
que des ex
de sagesse.
com les die

C'est, de toutes ses lois, peut-être la mieux observée, grâce à la perfidie de nos marchands, qui affaiblissent cette liqueur précieuse. Pour moi, je fais venir mon vin en droiture, et vous pouvez être assurés que la loi de Solon ne cessera d'être violée pendant tout ce repas.

En achevant ces mots, Dinias se fit apporter plusieurs bouteilles d'un vin qu'il conservait depuis dix ans, et qui fut bientôt remplacé par un vin encore plus vieux.

Nous bûmes alors presque sans interruption. Démocharès, après avoir porté plusieurs santés, prit une lyre, et, pendant qu'il l'accordait, il nous entretenait de l'usage où l'on a toujours été de mêler le chant aux plaisirs de la table. Autrefois, disait-il, tous les convives chantaient ensemble et à l'unisson. Dans la suite il fut établi que chacun chanterait à son tour, tenant à la main une branche de myrte ou de laurier. La joie fut moins bruyante à la vérité, mais elle fut moins vive. On la contraignit encore, lorsqu'on associa la lyre à la voix. Alors plusieurs convives furent obligés de garder le silence. Thémistocle mérita autrefois des reproches pour avoir négligé ce talent. De nos jours, Epaminondas a obtenu des éloges pour l'avoir cultivé. Mais, dès qu'on met trop de prix à de pareils agréments, ils deviennent une étude; l'art se perfectionne aux dépens du plaisir, et l'on ne fait plus que sourire au succès.

Les chansons de table ne renfermèrent d'abord que des expressions de reconnaissance, ou des leçons de sagesse. Nous y célébrions et nous y célébrons encore les dieux, les héros et les citoyens utiles à leur

patrie. A des sujets si graves on joignit ensuite l'éloge du vin; et la poésie, chargée de le tracer avec les couleurs les plus vives, peignit en même temps cette confusion d'idées, ces mouvements tumultueux qu'on éprouve avec ses amis, à l'aspect de la liqueur qui pétillie dans les coupes. De là tant de chansons bachiques semées de maximes, tantôt sur le bonheur et sur la vertu, tantôt sur l'amour et sur l'amitié. C'est en effet à ces deux sentiments que l'âme se plaît à revenir, quand elle ne peut plus contenir la joie qui la pénètre.

Plusieurs auteurs se sont exercés dans ce genre de poésie; quelques uns s'y sont distingués: Alcée et Anacréon l'ont rendu célèbre. Il n'exige point d'effort, parce qu'il est ennemi des prétentions. On peut employer pour louer les dieux et les héros la magnificence des expressions et des idées; mais il n'appartient qu'au délire et aux grâces de peindre le sentiment et le plaisir.

Livrons-nous au transport que cet heureux moment inspire, ajouta Démocharès; chantons tous ensemble, ou tour à tour, et prenons dans nos mains des branches de laurier ou de myrte.

Nous exécutâmes aussitôt ses ordres; et, après plusieurs chansons assorties à la circonstance, tout le chœur entonna celle d'Harmodius et d'Aristogiton. Démocharès nous accompagnait par intervalles; mais, saisi tout à coup d'un nouvel enthousiasme, il s'écrie: «Ma lyre rebelle se refuse à de si nobles sujets; elle réserve ses accords pour le chantre du vin et des amours. Voyez comme au souvenir d'Anacréon ses cordes frémissent, et rendent des sons plus harmo-

nieux. O mes amis! que le vin coule à grands flots; unissez vos voix à la mienne, et prêtez-vous à la variété des modulations.

« Buvons; chantons Bacchus: il se plaît à nos danses, il se plaît à nos chants; il étouffe l'envie, la haine et les chagrins; aux grâces séduisantes, aux amours enchanteurs, il donne la naissance. Aimons, buvons, chantons Bacchus.

« L'avenir n'est point encore; le présent n'est bientôt plus: le seul instant de la vie est l'instant où l'on jouit. Aimons, buvons, chantons Bacchus.

« Sages dans nos folies, riches de nos plaisirs, foulons aux pieds la terre et ses vaines grandeurs; et, dans la douce ivresse que des moments si beaux font couler dans nos âmes, buvons, chantons Bacchus. »

Cependant nous entendîmes un grand bruit à la porte, et nous vîmes entrer Calliclès, Nicostrate, et d'autres jeunes gens, qui nous amenaient des danseuses et des joueuses de flûte avec lesquelles ils avaient soupé. Aussitôt la plupart des convives sortirent de table, et se mirent à danser: car les Athéniens aiment cet exercice avec tant de passion, qu'ils regardent comme une impolitesse de ne pas s'y livrer quand l'occasion l'exige. Dans le même temps, on apporta plusieurs hors-d'œuvre propres à exciter l'appétit, tels que des cercopes et des cigales, des raves coupées par morceaux et confites au vinaigre et à la moutarde, des pois chiches rôtis, des olives que l'on avait tirées de leur saumure.

Ce nouveau service, accompagné d'une nouvelle provision de vin, et de coupes plus grandes que celles dont on s'était servi d'abord, annonçaient des excès

qui furent heureusement réprimés par un spectacle inattendu.

A l'arrivée de Calliclès, Théotime était sorti de la salle. Il revint, suivi de joueurs de gobelets, et de ces farceurs qui, dans les places publiques, amusent la populace par leurs prestiges.

On desservit un moment après. Nous fîmes des libations en l'honneur du bon génie et de Jupiter-Sauveur; et, après que nous eûmes lavé nos mains dans une eau où l'on avait mêlé des odeurs, nos baladins commencèrent leurs tours. L'un arrangeait sous des cornets un certain nombre de coquilles ou de petites boules, et, sans découvrir son jeu, il les faisait paraître ou disparaître à son gré. Un autre écrivait ou lisait en tournant avec rapidité sur lui-même. J'en vis dont la bouche vomissait des flammes, ou qui marchaient la tête en bas, appuyés sur leurs mains, et figurant avec leurs pieds les gestes des danseurs. Une femme parut, tenant à la main douze cerceaux de bronze: dans leur circonférence roulaient plusieurs petits anneaux de même métal. Elle dansait, jetant en l'air et recevant successivement les douze cerceaux. Une autre se précipitait au milieu de plusieurs épées nues. Ces jeux, dont quelques uns m'intéressaient sans me plaire, s'exécutaient presque tous au son de la flûte. Il fallait, pour y réussir, joindre la grâce à la précision des mouvements.

DE

LES

R

Majestés
Indu Kr