

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'ANTHROPOLOGIE

DE LYON

TOME SEIZIÈME

1897

N° 2. — SOMMAIRE

- Séance du 3 avril.** — Correspondance. — Ouvrages offerts. — Candidatures. — Elections — Compte rendu financier. — Présentation de M. LESBRE, *relative à différents cas de perversion sexuelle chez les coleoptères.* — Communication de M. X. LESBRE, *Contribution à l'étude de l'ossification du squelette des mammifères domestiques, principalement au point de vue de sa marche et de sa chronologie.* — Discussion.
- Séance du 8 mai.** — Ouvrages offerts. — Candidatures. — Présentations par M. MAYER, d'un *Astragale.* — Discussion. — Présentation, par M. LESBRE, d'un *chien de six mois né sans membres thoraciques.* — Communication de MM. CORNEVIN et LESBRE: *Mémoire sur les variations numériques de la colonne vertébrale et des côtes chez les mammifères domestiques.*
- Séance du 5 juin.** — Correspondance. — Ouvrages offerts. — Candidatures. — Elections. — Présentation d'un *ivoire japonais*, par M. le Dr M. LANNOS. Communication de M. E. PÉLAGAUD, *De la viande de bœuf chez les anciens.* — Discussion.
- Séance du 3 juillet.** — Correspondance. — Ouvrages offerts. — Présentation par M. BRUYAS, *de bois employés à Ceylan pour se procurer du feu.* — Communication de M. le Dr Joanny ROUX, *La Faune, étude psychologique.* — Discussion.
- Séance du 6 novembre.** — Correspondance. — Ouvrages offerts. — Election. — Candidatures. — Communication: *Valeur diagnostique de l'indice céphalique pour la différenciation de l'épilepsie vraie, larvée ou convulsive et des crises épileptiques symptomatiques*, par M. le Professeur J. TEISSIER. — Discussion. — Communication de M. E. CHANTRE: *Congrès des Orientalistes.* — Discussion.
- Séance du 4 décembre.** — Correspondance. — Ouvrages offerts. — Renouvellement du bureau pour 1898. — Elections. — Candidature. — Présentations. Discours prononcé par M. LESBRE aux obsèques de M. CORNEVIN. — *L'alcoolisme et quelques-unes de ses conséquences*, par M. Lucien MAYER.

LYON

H. GEORG, LIBRAIRE

PASSAGE DE L'HÔTEL-DIEU, 36-38

PARIS

MASSON et C^{ie}, LIBRAIRES

120, BOULEVARD SAINT-GERMAIN

1897

gine de l'ivoire en question qui, ainsi que l'indique son allure générale et ses dimensions, date d'une trentaine d'années.

Cette explication n'est pas sans enlever à cette pièce une petite partie de sa valeur en tant que document. Cet ivoire fait figurer par les personnages d'un peuple donné une pratique qui n'existe que chez le peuple voisin et il faut ici rendre aux Chinois ce qui n'appartient pas aux Japonais. A part cette restriction, il représente un fait courant chez la fraction la plus peuplée de la race jaune en Extrême-Orient et c'est à ce point de vue qu'il m'a paru devoir intéresser les anthropologistes et les médecins.

COMMUNICATION

DE LA VIANDE DE BŒUF CHEZ LES ANCIENS

PAR M. E. PÉLAGARD

Au cours de la discussion qui a suivi, l'an dernier, la présentation à la Société d'Anthropologie du discours de réception de M. Cornevin à l'Académie de Lyon, sur les animaux domestiques dans les cultes antiques, et qui a été résumée pages 111-113 du *Bulletin* de 1896, j'ai été amené à citer de mémoire des textes de divers auteurs latins établissant que les Romains mangeaient la chair de tous les animaux et, en particulier, celle du bœuf et du veau. M. Cornevin a récemment émis de nouveau des doutes sur cette assertion et m'a demandé de préciser les textes sur lesquels je l'appuyais.

Pour répondre au désir de notre collègue et ami, je vais donc grouper très rapidement quelques-uns des textes qui établissent d'une façon indiscutable que l'usage de la viande de bœuf était, à Rome, aussi répandu qu'aujourd'hui. Et si je me borne à un petit nombre de citations caractéristiques et formelles, ce n'est pas qu'on n'en puisse produire une quantité véritablement considérable; mais en cette matière il faut se borner, dans la crainte d'enfoncer une porte ouverte et de paraître vouloir découvrir l'Amérique.

Je m'explique même mal quels peuvent être les faits qui ont porté notre savant collègue à croire que l'antiquité occidentale se soit abstenue de manger la viande de bœuf. A moins qu'il n'ait été induit en erreur par deux légendes que rapportent Pline l'ancien¹ et Varron².

Pline, en effet, raconte que les premiers Romains (*priores*) avaient tant à cœur leur associé dans les travaux des champs, le bœuf, qu'on citait en exemple un procès en règle fait à un individu qui avait fait tuer un de ces animaux pour faire goûter des tripes à un mignon indiscret prétendant n'avoir jamais mangé de ce mets à la campagne. Le peuple romain l'exila, comme s'il avait tué son fermier.

Mais si l'on poursuit la lecture du texte qui rapporte cette légende, on voit, quelques lignes plus bas, que Jules César avait donné en spectacle à Rome des Thessaliens tuant des bœufs en leur tordant le cou par les cornes adroitement saisies en passant près d'eux au galep de leurs chevaux. Enfin que c'étaient les bœufs qui formaient les victimes opimes et les sacrifices les plus magnifiques pour apaiser les dieux. Or, comme il était de règle de manger la plus grande partie des victimes offertes aux dieux, on voit donc bien, soit que l'histoire de Pline est une pure légende, une sorte d'histoire édifiante sans fondement historique, comme l'indiquent d'ailleurs nettement les mots par lesquels elle est introduite (*ut sit inter exempla*), soit que le meurtrier du bœuf fut poursuivi non pas pour avoir tué et mangé cet animal, mais pour l'avoir tué inutilement, sans nécessité, sans utilité même et seulement pour satisfaire une gourmandise, une fantaisie ridicule d'un mignon impudique et impudent. Il faut remarquer, d'ailleurs, que le texte dit expressément que le mignon prétendait n'avoir jamais mangé de tripes de campagne, c'est-à-dire de tripes faites à la campagne (*rure omasum edisse se negante*), ce qui implique qu'il en avait mangé en ville et qu'il connaissait ce plat.

Le texte dit *omasum* et je traduis par *tripes* ce mot d'aspect

¹ *Hist. nat.*, VIII, 70.

² Varro. *R. R.* 2, 5. *Cf.* Columelle.

manifestement barbare, bien que nous le retrouvions fréquemment dans les auteurs les plus classiques. Il mérite d'autant mieux d'arrêter un instant notre attention que cette expression, comme le plat qu'elle désigne, provient de la civilisation de nos ancêtres et fut pour Rome une importation gauloise. Encore aujourd'hui, on dit « du gras-double à la lyonnaise » et chacun sait quelle place cette préparation indigeste et malpropre tenait dans les préoccupations de Rabelais et des héros de son épopée. Le glossaire de Philoxène nous dit expressément « qu'*omasum* signifie, dans la langue des Gaulois, un morceau gras de viande de bœuf¹ ». et Horace ajoute que c'était la nourriture de la plus vile populace². Mais puisque ce terme appartient à la langue des Gaulois, il n'a pu être connu à Rome qu'après l'invasion des Gaulois en Italie. C'est donc à une date postérieure à cette époque qu'il faudrait rapporter l'historiette de Pline. Or nous verrons qu'à cette période l'usage de la viande de bœuf était ordinaire et normal. Cette anecdote ne peut donc pas avoir la signification qu'on serait tenté de lui donner au premier abord et ne doit s'expliquer que comme une légende inventée à plaisir par les précurseurs de nos modernes sociétés protectrices des animaux ou comme le souvenir d'un fait de répression juridique d'un acte de gaspillage et de prodigalité répréhensible à un moment où les vivres étaient rares et les famines toujours menaçantes.

Quant au passage de Varron qui semble, au premier abord, indiquer une interdiction formelle de consommer de la viande de bœuf, il ne résiste pas davantage à une exégèse tant soit peu attentive et perspicace.

C'est à propos de la même thèse que Pline, c'est-à-dire du respect professé par les anciens pour le compagnon de leurs travaux agricoles que le grand polygraphe latin prétend qu'on punissait de mort celui qui tuait un bœuf³. Mais cette fois, il ne s'agit

¹ *Omasum*, ὄμασον κόπιον λιπαρὸν τῆς τῶν Γάλλων γλώττης.

² Hor., *Ep.* I, 15, 34. *Patinas cenabat omasi vilis*; cf. *Id.*, *Sat.* 2, 5, 40: *Pinguis tentus omaso.*

³ Varron, de *R. R.* 2, 5. *Ab hoc (socio hominum in rustico opere)*

plus des Romains. La légende se recule vers l'Orient fabuleux et Varron ne nous parle déjà plus que des Grecs ¹. Or, sans chercher à écraser une question aussi simple et aussi claire sous un entassement de citations faciles à recueillir dans l'immense bibliothèque que représente à elle seule la littérature de la Grèce ancienne, je me bornerai, puisque Varron parle uniquement des anciens, à rechercher quels documents se trouvent sur le sujet que nous examinons dans les plus anciens des livres grecs qui nous représentent, tout le monde est d'accord sur ce point, un tableau fidèle de la civilisation des âges héroïques, dans les poèmes réunis sous le nom d'Homère et dans ceux d'Hésiode.

Commençons par ces derniers, puisqu'aussi bien leur sujet est l'histoire des dieux qui, théoriquement, précèdent les héros.

« Dans le temps que se jugeait à Mécène, dit Hésiode dans la *Théogonie* ², la dispute des dieux et des hommes, Prométhée servit à Zeus, pour surprendre sa prudence, un bœuf immense, dont il avait fait d'avance le partage : une part contenait, renfermées dans la peau de l'animal, la chair, les grasses entrailles ; dans une autre, les os, artistement disposés, étaient recouverts d'une graisse épaisse :

« Fils de Japet, le plus illustre des rois, s'écria le père des dieux et des hommes, cher Prométhée, tu as fait là un partage bien inégal !

« Ainsi parla, pour le railler, Zeus aux conseils éternels. Le rusé Prométhée lui répondit avec un léger sourire, l'esprit toujours occupé de son artifice :

« Glorieux Zeus, le plus grand des immortels, choisis de ces deux portions celle qui t'agréera le plus.

« Il dit, pensant tromper Zeus ; mais le dieu, aux conseils éternels, n'était point abusé par sa ruse ; il la connaissait ; déjà il méditait en lui-même, contre les mortels, une funeste vengeance.

antiqui manus ita abstineri voluerunt ut capite sanxerint si quis occidisset.

¹ Id., *Ibid.* Qua in re, testis Attice, testis Peloponnesos. Nam ab hoc pecore Athenis Buzuges nol' illatus, Argis Ὀνόρυξος.

² Trad. Patin.

De ses mains il enleva l'enveloppe de graisse et un violent courroux s'éleva dans son cœur, à la vue des blancs ossements que sous une trompeuse apparence elle recélait. C'est depuis ce temps que sur la terre, chez toutes les races humaines, on brûle les os des victimes sur les autels fumants des dieux... »

Ainsi donc, pour Hésiode, la question ne se pose même pas. Il ignore absolument les prétendues lois de la légende de Varron. La viande de bœuf est une nourriture normale, ordinaire pour les dieux comme pour les hommes, pour Zeus comme pour Prométhée.

Il en est de même dans les poèmes homériques, la viande de bœuf y est indiquée expressément comme formant le fond de la nourriture de l'armée qui assiège Iliou. C'est ainsi qu'à la fin du septième chant de l'Iliade, après toute une journée consacrée à brûler les soldats tués dans les combats précédents, le poète conclut ainsi ¹ :

« Cependant le soleil se couche et le travail des Achéens est terminé. Alors, ils immolent des bœufs sous leurs tentes et prennent « le repas du soir ».

Puis, pour se procurer du vin dont le roi de Lemnos avait envoyé mille muids aux deux Atrides, les Achéens leur donnent en paiement les uns des peaux de bœufs, les autres des bœufs eux-mêmes ². Les taureaux servaient donc de monnaie d'échange dans l'armée assiégeante.

Or, à quoi pouvait-elle les employer, sinon à se nourrir ?

Dès le début du poème, d'ailleurs, nous trouvons la description d'un grand festin dont la viande de bœuf forme le fond. Malgré sa longueur, je citerai ce passage caractéristique :

Après le célèbre épisode de Thersite, le combat est décidé, les Argiens se dispersent parmi leurs navires, allument du feu sous leurs tentes et prennent leur repas ³ : « Chacun sacrifie à l'un des dieux immortels, lui demandant d'éviter la mort et les dangers du combat. Cependant, le roi des hommes, Agamemnon, sacrifie

¹ *Iliade*, VII, 465.

² *Iliade*, VII, 474.

³ *Iliade*, II, 400-431.

au fils tout-puissant de Saturne un bœuf de cinq ans gros et gras, puis invita au festin tous les plus illustres chefs des Achéens.... Lorsqu'ils eurent prié et répandu l'orge consacrée, ils dressent la tête du bœuf, l'égorgent, le dépouillent, coupent les cuisses, les enveloppent de graisse, posent sur elles les entrailles saignantes et les brûlent avec des éclats de bois sans feuilles ; au-dessus des flammes, ils tiennent des quartiers de chair embrochés. Lorsque les cuisses sont consumées et qu'ils ont goûté les entrailles, ils coupent la viande en petites tranches, les enfilent sur des broches et les rôtissent avec soin, puis les retirent de l'ardent foyer ; dès qu'ils ont terminé ces apprêts, ils commencent le festin et se rassasient de nourriture. »

Pareille scène se passait sous toutes les tentes et l'on voit clairement de quoi se composait, à ces époques reculées, la nourriture des populations helléniques. On offrait aux dieux préférés les cuisses ¹ des animaux de boucherie, considérées comme morceaux de choix, comme prémices ; on se bornait à goûter aux entrailles et on mangeait tout le reste, après l'avoir fait rôtir à la broche.

La viande de bœuf formait le fond de la nourriture des dieux et des hommes, quand on pouvait s'en procurer.

Car elle était rare et précieuse. Lorsqu'on en avait, on préparait un joyeux festin ². Toute la nuit on restait à manger dans le camp des Achéens comme à Troie et chez les alliés des Troyens. Quand Hector, un moment vainqueur, a harangué ses soldats dans la plaine, « on se hâte d'amener de la ville des bœufs et de grasses brebis ; on apporte, chacun de sa demeure, du pain et du vin doux comme le miel, et l'on ramasse une grande quantité de bois. Les vents portent jusqu'au ciel l'odeur agréable de la graisse ³ ».

Dans l'*Odyssée* ⁴, les Pyliens offrent à Neptune les prémices de

¹ Peut-être, d'après l'indication d'Hésiode, faut-il traduire le mot *μηρός* du texte, comme s'il y avait *μηρίον*, par les os des cuisses et ne brûlait-on que les os et les parties inutilisables pour la nourriture.

² *Iliade*, VII, 475.

³ *Iliade*, VIII, 545.

⁴ *Od.*, III, 7.

quatre-vingt et un taureaux noirs et sans tache dont ils brûlent les cuisses et dévorent la chair.

A Lacédémone, Ménégas sert à Télémaque et à Pisistrate le filet succulent d'une génisse rôtie¹. . . . Enfin, le récit relatif à l'île du Soleil est absolument caractéristique.

A peine échappé à la cruauté de Charybde et de Seylla, le vaisseau d'Ulysse arrive en vue de cette île « où paissent les magnifiques bœufs au front large et les florissantes brebis du Soleil. On entend le mugissement des bœufs à l'étable et les bêlements des brebis ». Averti par Téléstias et Cécrops, Ulysse veut fuir, mais ses compagnons se révoltent et exigent d'aborder dans cette île où ils trouveront de quoi « préparer un abondant repas ». Tout ce qu'il peut obtenir, c'est de leur faire promettre par serment de respecter les troupeaux du dieu. Pendant un mois que les retient la tempête, ils se restreignent aux vivres dont Cécrops avait chargé leur vaisseau. Mais ceux-ci finissent par manquer; alors, pendant le sommeil d'Ulysse, ils égorgent les bœufs les plus gras, sans toucher aux brebis, en offrent aux dieux les prémices habituelles et pendant six jours se repaissent de leur viande². . . .

Les poètes latins n'ont pas connu davantage cette prétendue interdiction de la viande de bœuf. Pour eux, comme pour les Grecs, c'était là une nourriture naturelle et fondamentale : c'est ainsi qu'Ovide³, racontant le festin donné par Achille pour célébrer sa victoire sur Cycnus dit qu'il égorgea une vache, la fit rôtir, et dès que le fumet agréable aux dieux se fût élevé jusqu'aux cieux, il préleva les prémices consacrées et distribua le reste à ses

¹ *Od.*, IV, 65.

² *Od.*, XII, 353 sq.

³ *Ov.*, *Mét.*, XII, 450 :

Festa dies aderat qua Cyeni Victor Achilles
 Pallada maectate placabat sanguine vacce;
 Cujus ut imposuit prosecta calentibus aris
 Et Dis acceptus penetravit in aethera nidor,
 Sacra tulere suam; pars est data caetera mensis.
 Discubuere toris proceres et corpora tosta
 Carne replent vinoque levant eurasque sitimque.

convives qui, couchés sur les lits, se rassasiaient de viande rôtie et oubliaient dans le vin leurs soucis et leur soif.

Pour Virgile, il en va de même et son témoignage est peut-être le plus important de tous, car on sait, par les longues discussions de Macrobe¹, combien il était, d'après les anciens eux-mêmes, versé dans la connaissance des antiquités nationales, des mœurs et des coutumes d'autrefois. Constamment l'*Énéide* mentionne des repas où figure la viande des taureaux et des génisses²; et il ne faudrait pas s'imaginer, parce qu'on voit offrir à Neptune, Apollon, Mars ou Minerve, les prémices, c'est-à-dire les entrailles — qu'on devait goûter, d'ailleurs — et le fémur ou jarret des victimes (nous avons vu par Hésiode qu'il ne s'agissait que des os), il ne faudrait pas s'imaginer que ces repas fussent des actes d'exception, des cérémonies religieuses. Dans ces civilisations antiques, la pensée des dieux était toujours présente à l'âme humaine; on les voyait partout, on était hypnotisé par eux³ et chaque fois qu'on récoltait des fruits de la terre, qu'on abattait un animal, on se faisait un devoir de leur en offrir les prémices, suivant les rites traditionnels. Chaque chef de famille était son propre prêtre et une anecdote très curieuse, rapportée par Caton l'Ancien dans ses *Origines*⁴, éclaire d'un jour inattendu les premières tentatives faites dans l'Italie centrale pour constituer un clergé régulier, c'est-à-dire pour assurer à quelques privilégiés les dîmes et les prébendes prélevées sur la crédulité publique.

Caton racontait, en effet, dans le premier livre de son savant ouvrage, aujourd'hui malheureusement perdu, qu'un chef des Rutules, nommé Mézence — celui que Virgile devait plus tard immortaliser dans l'*Énéide* — avait, le premier, contraint son peuple à lui apporter à lui les prémices qu'il était d'usage d'offrir aux dieux, c'est-à-dire de brûler pour les viandes et les fruits, de répandre sur le sol pour les liquides et les grains. Mais cette tentative ne réussit pas. Le doute se glissa dans le cœur des popu-

¹ *Saturn.*, III, 4 sq.

² *Énéid.*, III, 21-119. V, 481. IV, 99. VI, 38. *Georg.*, IV, 540, 550.

³ Voir mon *Étude sur Celse*, introd., liv. 1.

⁴ In Macrob., *Sat.*, III, 5.

lations latines; elles firent appel à une sorte de jugement de Dieu dont Macrobe nous a conservé la naïve formule : « Jupiter, si tu préfères que nous te donnions ces prémices à toi plutôt qu'à Mézence, fais-nous vainqueurs!... » Mézence fut tué et les privilégiés sacerdotaux, la caste sacerdotale, dut attendre l'avènement du christianisme pour s'établir en Italie.

Le caractère entièrement légendaire de la prétendue interdiction de manger la viande de bœuf et l'origine toute récente de cette invention fabuleuse nous sont encore révélés par l'historiette des Pinariens et des Potitiens. Elle nous a été conservée par plusieurs auteurs, mais j'en reproduirai le récit d'après Tite-Live ¹, parce que c'est le plus complet et le plus élégant :

Lorsqu'Hercole eut tué Caens, le ravisseur de ses bœufs, Evandre, loin de punir le meurtrier, l'accueille comme un dieu, le prie de dresser un autel et, choisissant dans son troupeau la plus belle génisse, il la sacrifie à son hôte; les deux principales familles du pays, les Potitiens et les Pinariens, avaient été choisies pour ministres de la cérémonie et du festin. Les Potitiens seuls furent prêts pour le commencement du repas et on leur servit la chair de la génisse. Elle était consommée à l'arrivée des Pinariens qui n'eurent que les restes. C'est de là que vint l'usage interdisant à la famille Pinaria, tant qu'elle exista, de manger de la viande les jours de fêtes.

Mais la viande de bœuf n'en continuait pas moins à faire le fond de la nourriture des Romains. Parmi les innombrables témoignages qui l'établissent, je me bornerai à citer le *Fer sacrum* promis à Jupiter aux plus terribles jours de la guerre contre Annibal ² par le préteur Cornélius Mammula et exécuté vingt et un ans après seulement par les consuls Valérius Flaccus et M. Porcius ³.

D'ailleurs, les plus anciens auteurs latins parlent fréquemment

¹ Liv., I, 7.

² Liv., XXII, 9, 8. — Paul Diac, *ad hoc*, V. — Sisenna, *hist.*, lib. IV, *op.* Nonium, XII, 18. — Plut., *Fab.* 6.

³ Liv., XXXIII, 44.

de la viande de bœuf, comme de la nourriture habituelle de leurs contemporains. C'est ainsi que Plaute, qui florissait au milieu du troisième siècle avant Jésus-Christ, ayant à décrire, dans l'*Aululaire*, la préparation d'un festin¹, fait dire par son héros : « Je vais à la boucherie : je demande des poissons ; on m'en montre de très chers ; de la viande d'agneau : elle est chère ; la viande de bœuf, celle de veau, de thon, de porc est chère ; tout est cher... » Et dans le *Curculion*² : « Mais avant tout, prenons un petit acompte ; du jambon, de la culotte et de la tétine de truie ; voilà les fondements de l'estomac, avec du pain et des grillades de bœuf... »

Dans le *Pseudolus*, le *leno* apostrophe ses courtisanes³. — « Toi, *Aschrodoraz*, dit-il à l'une d'elles, qui as pour galants les dignes émules des marchands de filles, les bouchers, qui cherchent comme nous leurs profits dans le mensonge et la fraude, écoute : si je n'ai pas aujourd'hui trois énormes croes chargés de filets succulents..., demain, je t'attacherai à un de mes croes. Cela vaudra bien un taureau... »

Qu'étaient donc ces bouchers romains ? Varron, de près de deux siècles plus récent que Plaute, va nous le dire, en énumérant, dans son *Traité d'économie rurale*, les clauses et les conditions qu'il est prudent d'insérer dans les actes de vente, lors-

¹ Plaute, *Aul.*, II, 7, 369 :

Venio ad macellum ; rogito piscis ; indicant
Caros ; agnam caram, caram bubulam,
Vitulinam, cetum, porcina ; cara omnia.

² *Id.*, *Curcul.*, II, 3, 375 :

Aliquid prius obrudamus, pernam, sumen, glandium ;
Hæc sunt ventri stabilimenta, pane et assa bubula...

³ Plaute, *Pseudolus*, I, 2, 216 :

Æschrodora, tu que amicos tibi habes lenonum zemulas
Lanos, qui item ut nos jurando jure malo quærent rem, audi ;
Nisi carnaria tria grandia tergoribus oneri uberi hodie
Mihî erunt, cras te, quasi Dirceam, etc...
... hodie stringam ad carnarium
Et tibi profecto taurus fiet...

qu'on achète des bœufs : « Les bouchers, dit-il¹, qui achètent des bœufs pour les saigner et ceux qui les destinent aux sacrifices n'ont pas coutume de rien stipuler au sujet de leur état sanitaire... »

C'était donc bien pour la boucherie qu'on amenait les bœufs au *forum boarium* et on s'expliquerait mal, d'ailleurs, que l'on conduisit ces animaux de la campagne en pleine ville de Rome s'il ne s'était agi que de transactions rurales, d'un marché de bêtes de labour et non de bêtes de boucherie. Nous avons vu qu'au temps d'Horace les tripes de bœuf étaient la nourriture du bas peuple. Un passage de Cicéron nous montre que le rôti de veau terminait ordinairement le repas des romains à cette époque : « Je commence aux œufs, écrit-il à un de ses amis² avec tout mon appétit, ce qui fait que je peux poursuivre le repas jusqu'au rôti de veau. » Et Tertullien nous prouve que cet usage ne se bornait pas à l'Italie, mais s'était étendu à toute l'Afrique romaine : « Empédocle, dit-il dans son *Traité de l'âme*³, préféra se précipiter dans l'Etna pour y rôtir. C'est ainsi que se termina la série de ses incarnations, comme le souper, en été, après le rôti... »

Le recueil de recettes culinaires réuni au commencement de l'Empire sous le nom de l'espagnol Apicius, le célèbre gourmet⁴, contient tout un chapitre, le cinquième du livre VIII, consacré à la préparation du bœuf et du veau. L'ouvrage d'Apicius étant devenu très rare, il me paraît intéressant d'en donner ici la traduction :

¹ Varro, *R. R.* II, 5 : Lanii qui ad cultrum boves emunt et qui ad altaria, hostiæ sanitatem non solent stipulari.

² Cic., *ad fam.*, IX, 29 : Integram famem ad ovum affero. Itaque, usque ad assum vitulinum opera perducitur.

³ Tert., *De Anim.*, 32.

⁴ Apicius vivait sous Auguste (Pline, *Hist. nat.*, X, 48, 68 ; cf. Tac., *Ann.*, IV, 1). Or, on trouve ce nom donné à une espèce de raisins déjà chez Caton, *R. R.* 24, 1, et Varron, *R. R.* I, 58, ainsi qu'à un certain cru de vin, Cat., *R. R.* VI, 5, VII, 1. Varro, *R. R.* I, 25.

LIV. VIII. — DES QUADRUPÈDES

CHAP. 5. — Viandes de bœuf ou de veau.

Pour le rôti de veau : Poivre, livèche, graines d'ache, cumin, origan, oignon sec, raisin confit, miel, vinaigre, vin, saumure¹, huile, vin cuit.

Pour le veau ou le bœuf aux poireaux, aux oignons ou aux coloscases : saumure, poivre, silphium et un peu d'huile.

Pour le veau bouilli : Broyez du poivre, de la livèche, des graines de fenouil et d'ache ; ajoutez du miel, du vinaigre, de la saumure, de l'huile ; faites chauffer, liez avec de l'amidon et faites-y mijoter la viande.

Autre recette pour le veau bouilli : Poivre, livèche, graines de fenouil, origan, amandes, dattes caryotes, miel, vinaigre, saumure, moutarde et huile.

Comme on le voit, l'usage de la viande de bœuf et de veau était courant sous l'Empire. Apicius donne ces recettes au milieu des autres, sans observation. Pour lui, on mange du bœuf et du veau comme du sanglier, du cerf, de la chèvre, du mouton, du chevreau, ou de l'agneau, du porc, du lièvre et du loir, animaux à chacun desquels est consacré un chapitre de son huitième livre.

Au dire de Pline², on employait la viande de bœuf et de veau contre les morsures et on faisait boire du jus de veau. Scribonius parle également³ du jus de bœuf. Dans son *Satyricon*, Pétrone mentionne fréquemment des plats de ces viandes. Tantôt, c'est dans le fameux service du zodiaque, un morceau de bœuf au-dessus de la constellation du taureau⁴ ; tantôt c'est un veau bouilli tout entier qu'un écuyer tranchant, déguisé en Ajax, découpe en morceaux qu'il offre à chacun des convives du bout de son épée⁵. Enfin c'est

¹ C'est le fameux *garum*, le jus de poisson salé et fermenté, analogue au *Niohe-Mam* de l'Indo-Chine.

² *Hist. nat.*, XXVIII, 43.

³ *Comp.*, 188.

⁴ *Petr., Sat.*, 35 : Super taurum. bubule frustum.

⁵ *Sat.*, 59 : Vitulus in lance decumana elixus allatus est.... mirantibus-que vitulus partitus est.

là que nous surprenons le secret de cette sensiblerie des époques de décadence qui a conduit les spectateurs des combats du cirque comme d'autres théoriciens plus modernes à s'attendrir sur l'égorge-ment du bœuf et de la brebis sans défense et à imaginer qu'il n'en était pas de même dans l'âge d'or d'autrefois. Trimalcion, à moitié ivre, se lamente sur l'ingratitude humaine qui dévore les compagnons muets et laborieux de nos travaux, le bœuf, grâce à qui nous mangeons du pain et la brebis à laquelle on doit sa tunique. De là à imaginer que les anciens n'en mangeaient pas et à donner leur délicatesse en exemple, il n'y a qu'un pas qui fut vite franchi, comme nous l'avons vu, par Pline et Varron, auxquels il faut joindre Columelle¹. Varron, d'ailleurs, dans le passage précité², reconnaît qu'on en mangeait de son temps et se trouve réduit à invoquer en témoignage l'Attique et le Péloponnèse. Or, qu'allègue-t-il pour ces deux pays ? C'est qu'à Athènes c'est le bœuf qui avait fait la célébrité de Buzugès et à Argos celle d'Onogyros. Qu'était-ce donc que ce Buzugès ? Tout simplement Épiménide ainsi surnommé, d'après Aristote, parce qu'il fut le premier à mettre les bœufs sous le joug³. Quant à Onogyros, ce mot est une énigme et il est probable que Varron s'en est servi sans bien savoir ce qu'il voulait dire. En grec ordinaire, l'*onogyros*, c'est notre *anagyre* ou bois puant. Mais Hétychius nous apprend qu'on appelait aussi Onogyre le blé mis en silos et une certaine herbe⁴ d'où l'on a dit « le héros de l'Onogyros » ou autrement, le héros du blé, Triptolème. On voit que les exemples invoqués par Varron n'ont absolument aucun rapport avec le sujet à propos duquel il les allègue. C'est un conte fabuleux que de soutenir que la Grèce a jamais connu l'interdiction de la viande de bœuf et il serait facile

¹ Col., lib. VI, préf.

² Varro, *R. R.* II, 5 : *Hic socius hominum in rustico opere et cereris minister. Ab hoc antiqui manus ita abstineri voluerunt ut capite sauxerint, si quis occidisset. Qua in re testis Attice, testis Peloponnesos. Nam ab hoc pecore Athenis Buzuges nobilitatus, Argis Onogyros.*

³ Cf. Plin., *Hist. nat.*, VII, 56-57 ; Serv., *ad Georg.*, I, 19 ; Auson. *Ep.*, XXII, 46.

⁴ Hétych., Ὀνόγυροι, σείροι καὶ ποῦ τις.

de trouver dans la littérature hellénique des milliers de passages à ce sujet. Je me bornerai à rappeler un fait relatif à la vie d'Agésilas, parce qu'il est caractéristique. Lorsque ce général arriva en Égypte pour se mettre au service de Tachos, il refusa les vivres somptueux qu'on lui envoyait pour son armée et pour lui et n'accepta que la farine, les veaux et les oies¹.

Il me paraît inutile d'abuser plus longtemps de citations faciles à réunir. Les anciens savaient déjà que la viande de bœuf était le meilleur et le plus assimilable des aliments². Ils en opposaient l'usage à celui de tous les mets extravagants, honteux, comme ils disent³, que les maîtres du monde faisaient venir des contrées les plus lointaines pour éveiller leurs sens blasés. On en mangeait comme aujourd'hui ; elle faisait le fond de la nourriture de la majeure partie de la population, de cette foule innombrable de petites gens qui n'étaient pas en situation de payer quarante millions de sesterces les lamproies de C. Hirrius⁴.

Et ce n'est pas seulement aux époques de pleine civilisation que l'on trouve l'usage de cette nourriture. Si haut que nos investigations puissent remonter nous trouvons, en Europe, tout au moins, le bœuf comme base de la nourriture de nos ancêtres, en Gaule comme en Italie et jusqu'en Sicile où les fouilles si pleines d'intérêt que vient d'exécuter le créateur du Musée préhistorique de Syracuse, M. Orsi, dans la nécropole de Stentinello, qui fut creusée par ces fabuleux sikèles, voire peut-être par ces sicanes, dont l'antiquité se perd dans la nuit des temps, ont démontré que deux espèces de bœufs, une grande et une petite, des moutons, des chèvres, des pores et des chiens composaient le menu ordinaire des festins de ces époques reculées. A Castelnuovo, le cheval était associé au bœuf, en plein âge de la pierre, comme à notre Solutré et, chose inattendue, bien que ces stations fussent au bord même

¹ Plut., *Agésil.*, 42 ; Corn. Nép., *Agésil.*, 8.

² Macrob., *Sat.*, VII, 8 : Cum cito coquant offas bubulas, in asperis piscibus concoquendis laborant.

³ Macrob., *Sat.*, II, 9. Ipsa vero edulium genera quam dictu turpia.

⁴ Macrob., *Sat.*, II, 11.

d'une mer poissonneuse, c'est à peine si on a trouvé quelques traces de mollusques et de poissons¹.

Il n'y a rien là, d'ailleurs, qui puisse surprendre ceux qui acceptent la haute antiquité que la tradition attribue aux livres divers dont la Bible est composée. Ceux qui pensent, comme moi, que les différentes parties du recueil sacré sont des compilations tendancieuses, des espèces de pamphlets politiques compilés et rédigés en langue hellénistique sous les Ptolémées par les rabbins d'Alexandrie, pour décider ces princes à guerroyer en leur faveur contre les Séleucides d'Antioche, puis traduit mille ans plus tard en cette espèce de volapük antique qu'est l'hébreu moderne, par les massorètes de Tibériade, ceux là s'étonneraient du contraire.

En effet, nous voyons David, après avoir dansé devant l'arche, faire distribuer : « à toute la multitude d'Israël; tant hommes que femmes, un pain par tête, un morceau de bœuf rôti et un beignet de farine frit dans l'huile² ». Dans la Genèse, Abraham prend un jeune veau dans son troupeau, le fait égorger et cuire et le sert aux trois anges qui étaient venus le visiter³.

Dans le troisième livre des Rois, Bethsabée se plaint qu'Adonias a fait tuer des bœufs gras, des béliers et a donné un grand festin à toute la cour, au grand prêtre, aux généraux de l'armée⁴. La table de Salomon consommait chaque jour dix bœufs gras, vingt bœufs de pâturage, cent moutons, des cerfs, des chevreuils et des oiseaux⁵. Au moment de s'attacher à Elie, Elisée tue deux de ses bœufs de labour, en fait cuire la chair avec le bois de sa charrue et la donne à manger au peuple⁶. L'armée de David, à Hébron, se nourrissait de bœufs⁷. De même chez les Samaritains; à l'arrivée de Josaphat, Achab fait tuer une grande quantité de

¹ G. Perrot, Un peuple oublié, in *Revue des Deux-Mondes* 1^{er} juin 1897, p. 628.

² Reg., II, 6, V. 19.

³ Gen., XVIII, 7-9.

⁴ Reg., III, 19-25.

⁵ Reg., III, 4, 23.

⁶ Reg., III, 19, 21.

⁷ Paral., I, 12, 40.

bœufs et de béliers ¹ pour sa suite et pour lui. Lorsque Josias célèbre la Pâque solennelle à Jérusalem, on égorge des milliers de bœufs qu'on distribue dans toutes les maisons pour y être mangés ². On apprêtait tous les jours un bœuf et six moutons choisis pour la table de Néhémie ³, etc., etc.

Il me semble inutile de poursuivre davantage cette fastidieuse énumération, que l'on pourrait prolonger presque indéfiniment.

En dehors de l'Inde, dont la civilisation s'est développée parallèlement, mais d'une façon complètement indépendante de celle du monde méditerranéen, la viande de bœuf a formé, depuis l'origine, le fond de la nourriture des Anciens comme des Modernes.

Quand on n'en mangeait pas, c'est que cet animal était ou trop rare, ou trop cher, comme il est arrivé pour le cheval. Attribuer à nos ancêtres, rudes et pratiques, une sorte de respect religieux pour le compagnon de leurs travaux, c'est méconnaître l'esprit de l'humanité primitive, c'est transporter à ces âges reculés la sensiblerie compliquée des époques de décadence.

DISCUSSION

M. Cornavin se félicite d'avoir soulevé cette discussion. Il a mis en doute l'usage courant de la viande de bœuf chez les Romains et voici les considérations sur lesquelles il s'appuie. Tout d'abord il admet parfaitement que les Hébreux étaient des consommateurs de bœuf et non de porc : les Romains au contraire, consommaient du porc et non du bœuf ; mais, à l'époque des sacrifices, il n'est pas douteux que l'on tuait beaucoup de bœufs qui étaient en partie consommés par les assistants.

Les auteurs qu'a invoqués M. Pélagaud sont ceux de la fin de l'Empire et non ceux de la République. Pour se rendre un compte exact, ce n'est pas chez les littérateurs qu'il faut chercher, mais

¹ Paral., II, 18, 2.

² Paral., II, 35, *passim*.

³ Esdr., II, 5, 18.

dans les traités d'agronomie. Columelle est l'auteur qui en a le mieux parlé, surtout au point de vue de l'élevage du bétail. Dans son livre, un chapitre est consacré à chaque animal et à propos des pores, il dit qu'on les engraisse pour les manger, de même pour les oiseaux de basse-cour. Les chèvres et les brebis fournissent aussi, suivant ses dires, une viande appréciée. Mais quand on arrive au chapitre des bœufs, nulle part il ne parle de l'engraissement du bœuf. Il n'indique pas ce que l'on fait du taureau non producteur, pourtant la castration était connue. Quant à la vache on la met au travail concurremment avec le bœuf.

La viande de veau n'était pas très courante; du reste la vache ne donnait un veau que tous les deux ans.

Nulle part Columelle ne parle de bœufs envoyés à la boucherie.

Ces doutes, soulevés dans l'esprit de M. Cornevin par la lecture de Columelle, se sont encore accrus dans ses voyages en Roumanie. Le paysan ne mange pas de bœuf, c'est un animal trop estimé, c'est le compagnon de travail.

Le paysan instruit dit: « Nous ne faisons que suivre en cela les usages de nos ancêtres les Romains. »

Dans les villes, les usages sont tout différents.

Enfin, en lisant la description des repas que l'on faisait chez les Romains, on voit qu'ils étaient très friands de viande de porc. Les tétines de truie étaient un mets recherché que l'on accommodait de mille façons. Les censeurs et les consuls ont même fait beaucoup d'ordonnances pour arrêter l'extension de la consommation de la viande de porc.

Dans les menus les plus célèbres on ne relève aucun plat de bœuf. Voilà les indications sur lesquelles M. Cornevin s'était basé pour dire que l'alimentation par la viande de bœuf n'était pas inconnue mais rare à la campagne, chez les paysans romains.

M. *Pélagaud* ajoute qu'il est bien près, dans ces conditions d'être d'accord avec M. Cornevin; aujourd'hui aussi le paysan mange très peu de bœuf. Il est difficile de conserver cette viande; il faut qu'elle soit consommée immédiatement et s'il n'y a pas une

agglomération suffisante, il est bien difficile de tuer un bœuf pour l'alimentation. Le porc au contraire se sale et se conserve tant qu'on veut.

M. Cornevin a fait remarquer que dans les menus célèbres on ne voit pas figurer le bœuf. Dans le repas des Pontifes, que Macrobe a reproduit, il n'y a que des mets rares, le bœuf en était par le fait exclus.

M. Pélagaud admet que dans la littérature romaine, on ne trouve pas en dehors de la ville trace d'alimentation par le bœuf. Mais Varron dit nettement : « Les bouchers qui emmènent les bœufs à la boucherie ».

C'était surtout à l'époque des sacrifices que l'on abattait les bœufs et les familles se réunissaient pour cette fête où l'on faisait bonne chère. C'était le chef de famille qui était le chef du sacrifice, le reste des prêtres n'existait pas. Une fois la bête dépecée, on gardait les bons morceaux et l'on offrait aux dieux les intestins et les tripes : en somme les choses les plus difficiles à manger.

M. Cornevin ne partage pas l'opinion de M. Pélagaud sur ce dernier point. On n'offrait pas aux dieux les intestins parce que c'était la partie la plus mauvaise, mais parce que c'étaient les parties les plus riches en graisse.

La séance est levée à six heures et demie.
