

- Néanmoins, quelle que soit la saison, la *septima hora* commence naturellement à midi ou minuit.
- Pratiquement, on évalue l'écoulement du temps de manière approximative : jusqu'au IV^e siècle avant J.-C., on dira simplement *ante meridiem* (avant midi) ou de *meridie* (après midi).
- Les soldats divisent la nuit en « quarts » de 3 heures, ou *veilles*. La *tertia vigilia* commence toujours à minuit, évidemment.

II. LES REPAS

« Il faut manger pour vivre... » Les Romains des premiers siècles vivent **chichement**. Trois repas par jour : *jentaculum*, *cena*, *vespertina*.

a) Les convives sont **assis** dans l'atrium, près du foyer; le père seul est couché. La mère, les enfants, les esclaves mangent dans cette même pièce, ensemble ou à des tables séparées.

b) On se nourrit de **légumes** accommodés sans recherche, ou d'une **bouillie** épaisse appelée *puls* (d'où *pulmentum* = la pitance), préparée avec des grains de froment ou d'épeautre torréfiés et concassés, cuits avec de l'eau (plus tard du lait) dans un chaudron de bronze (comparer l'actuelle *polenta* italienne).

• On boit **peu de vin** : le vin est même interdit aux femmes et aux jeunes gens. (« Le mari est juge de sa femme, dira Caton : si elle a bu du vin ou si elle a commis un adultère, qu'il la tue. »)

III. LES OCCUPATIONS

- Elles sont surtout rustiques : à preuve, des noms propres tels que Fabius, Lentulus, Piso, Lactucinus ou Cicero (de mots signifiant : fève, lentille, pois, laitue, pois chiche).
- La **chasse** et la **pêche** sont des distractions et des sources de profit.

1. L'élevage.

C'est l'élevage, comme en Grèce, qui semble, avant l'agriculture, avoir tenu la **place**

essentielle dans l'économie romaine. Les valeurs sont primitivement fixées en têtes de bétail (*pecunia*, de *pecus*), **la monnaie n'existant pas**. (Certains historiens expliquent par la transhumance la plupart des événements légendaires des premiers temps de Rome : ainsi la prise d'Albe aurait été déterminée par la nécessité d'acquérir des pâturages d'été).

• Romulus aurait divisé le territoire romain (*ager romanus*) en 3 parts : la part du **roi** (*ager regius*), également domaine religieux (*res sacra*); une part réservée aux particuliers et attribuée aux **patriciens** en lots individuels : 2 arpents (50 ares) sous Romulus; 7 sous Servius Tullius (*ager privatus*); enfin une part indivise et **commune** constituée par des terrains de pâturage, à la disposition de toutes les *gentes* (*ager publicus* ou *pascua publica*).

• Sur l'*ager publicus*, les patriciens élèvent le troupeau commun de leur gens. (Lucrèce et Virgile évoqueront un Age d'Or, où l'on ignorait la propriété individuelle.)

a) On pratique l'élevage des **moutons** (plus prolifiques que les nôtres) surtout pour la laine; des **chèvres**, réputées pour l'abondance de leur lait; des **ânes** et des **mulets** (animaux de bât et de trait; mais on boit aussi le lait d'ânesse), tous animaux familiers du climat méditerranéen.

b) **Porcs**, vivant de glands en forêt; **chevaux** de guerre et de course, également élevés en grand nombre.

c) Les **bovins** (*bos*, m. ou f. = bœuf ou vache), **rares**, ont une condition de



Les vents, dont l'influence est grande sur l'agriculture, sont honorés comme des divinités.

choix : on offre des sacrifices pour leur prospérité; la peine de mort est prévue pour le meurtre du bœuf. Les bœufs sont les principaux **animaux de trait**.

En Italie, le lait de vache, peu apprécié comme boisson, sert à faire des **fromages**. (Qu'il y ait des consommateurs de beurre chez les peuples soumis surprendra toujours un peu les Romains.)

d) L'**apiculture** joue un très grand rôle, le miel remplaçant le sucre de canne importé d'Asie. (L'élevage des animaux de basse-cour ne sera introduit qu'à l'époque républicaine, et assez tardivement.)

2. L'agriculture.

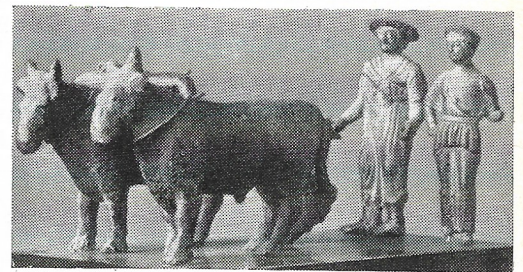
C'est l'occupation des **plébéiens** installés à la campagne. Mais ce sont surtout les Étrusques, peuple agriculteur, qui apportent des méthodes agricoles valables.

a) Peu d'espèces de **légumes** : la fève (*fabia*), la lentille (*lens*), le chou (*brassicus*), la rave (*rapa*), le poireau (*porrum*).

b) Les **céréales**, base de l'alimentation, sont l'épeautre, sorte de blé rustique (*far*), l'orge (*hordeum*), le blé barbu (*trumentum*).

c) La **vigne**, vieille culture italique, prospère sur les faibles pentes. Il y a, dans les vignobles, des ormes (*ulmi*) auxquels les ceps adultes accrochent leurs vrilles, tandis que les jeunes sont étayés par des échelas (*hastilia*).

d) En outre, les Romains sont grands amateurs de **fruits** (surtout de pommes, conservées pour l'hiver, entières ou coupées en tranches séchées).



Rome, Villa Julia.

Photo Alinari.

« Ce sont surtout les Étrusques... » (p. 35).

3. L'industrie et le commerce.

• Les artisans, artistes et commerçants sont des **petites gens**, souvent des affranchis. Les uns sont installés sous les portiques du Forum, les autres se déplacent, avec baraque démontable.

• Numa aurait déjà formé **9 corporations**, avec ordre hiérarchique :

1. musiciens; 2. orfèvres; 3. ouvriers du bâtiment; 4. teinturiers;
5. cordonniers; 6. tanneurs; 7. forgerons sur cuivre; 8. potiers; 9. les autres corps de métiers.

(Les métiers de boulanger, tisserand..., exercés dans chaque famille, ne figurent pas dans le classement.)

• Les corporations ont pour objet de défendre les intérêts matériels de leurs membres, mais aussi de leur assurer des funérailles et une sépulture décentes. Chaque corporation est placée sous le patronage d'une divinité particulière.

• Le plus ancien vestige datable d'industrie latine est une *fibula* (épingle) d'or du VI^e siècle, trouvée à Préneste. L'inscription que porte la fibule est aussi le premier texte en latin (dialectal) que nous possédions (p. 39, I, 1).

4. La guerre.

C'est en effet une des **activités essentielles** du citoyen à l'époque royale, Rome ayant longtemps vécu sur l'idée que le devoir civique et le devoir militaire sont un seul et même devoir (p. 21).

3. Les heures. Cf. p. 33, I.

- Jusqu'au IV^e siècle, les Romains divisent pratiquement la journée en disant *ante meridiem* et *de meridie*. Après le début du III^e siècle, ils précisent *mane* (le matin) et *suprema* (le soir).
- Le premier cadran solaire adapté à la latitude de Rome ne date que de 164. La clepsydre grecque (*horologium ex aqua*) est adoptée à la fin de la République.

II. LES ROMAINS ET LE TRAVAIL

1. Les « métiers » du Romain.

- On parle souvent d'un « travail de Romain » (sans doute par allusion aux immenses travaux d'art qu'ils ont laissés).
- En réalité, le Romain qui le peut ne travaille guère par lui-même, excepté l'avocat (rare profession jugée digne d'un citoyen) et l'homme politique (qui est généralement un avocat).

a) Les hommes libres peuvent exercer des professions très diverses :

- magistrats, prêtres, avocats
- commerçants en gros (entrepôts)
- financiers
- commerçants de détail en boutiques (le maître d'école est considéré comme un commerçant)
- ouvriers urbains et agricoles, etc.

- #### b) Les esclaves font toute sorte de besogne, des plus rudes travaux manuels aux métiers intellectuels (secrétaires, pédagogues, médecins...). Des esclaves « publics » sont utilisés pour les services publics, voirie, lutte contre les incendies, etc.

A Rome, la « journée de travail », commencée dès l'aube (p. 90, IV), se termine pour tous à **midi**.

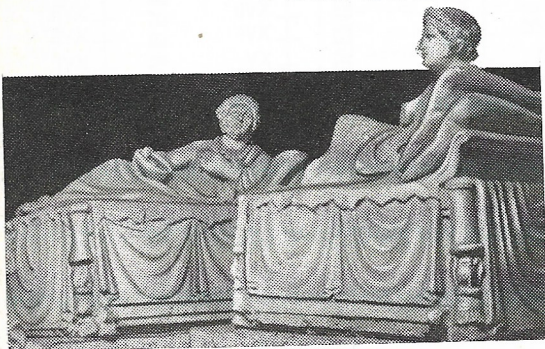
2. Les jours fériés.

- Chaque année, un certain nombre de jours sont réservés par le Grand Pontife pour être chômés; ce sont les jours dits **néfastes**, durant lesquels les tribunaux et les assemblées ne peuvent siéger. (C'est à tort qu'on en fait parfois des jours de mauvais augure.)
- En outre, **tous les neuf jours** (*nundinae*), les Romains (travailleurs, écoliers, etc.) ont une journée de repos: c'est **jour de marché** et aussi d'invitation entre parents et amis. Cette institution d'une « semaine » de huit jours paraît remonter à la plus haute antiquité.

III. LES REPAS

1. Avant les conquêtes.

- Le luxe de la table est surveillé par les censeurs, qui sévissent notamment contre les amateurs de festins prolongés (*convivia tempestiva*).
- Mais, dès le II^e siècle, à la frugalité primitive succède, dans les hautes classes de la société, un souci légitime de mieux vivre; les importations de plus en plus



Pérouse.

« ... le coude appuyé sur un coussin... » (p. 89).

Photo Alinari.

faciles permettent d'organiser des menus plus variés et plus subtils. Mais le peuple ne consommera guère, comme plats apprêtés, que ceux distribués parfois par les patrons à leurs clients.

Deux plats de l'époque républicaine

Une recette de Caton

Pudding Carthaginois

Faire tremper une livre de farine; décanter; mélanger avec 3 livres de fromage frais, 1/2 livre de miel et un œuf. Après avoir bien mélangé, cuire le tout jusqu'à consistance épaisse dans une marmite (en terre) neuve.

(d'après CATON)

Le plat favori de Cicéron

Ragoût au fromage

Faire cuire à l'huile un gros poisson salé et enlever les arêtes. Mélanger la chair du poisson avec des cervelles cuites, des foies de volaille, des œufs durs et du fromage. Faire cuire à feu doux après avoir arrosé d'une sauce de poivre, livèche (ache sauvage), gousse de rue, origan, vin, miel et huile. Lier avec des jaunes d'œufs crus. Garnir de graines de cumin. (d'ap. APICIUS)

2. Les repas après les conquêtes.

- A partir du II^e siècle, les Romains font 3 repas par jour, mais **un seul copieux** la *cena* (malgré la réputation de gros mangeurs qu'on leur a faite à toutes les époques).

a) *Jentaculum* : petit déjeuner pris **au réveil** : pain et fromage. Les enfants emportent un biscuit à l'école.

b) *Prandium* : casse-croûte, vers **midi**; viande froide, fruits, un peu de vin. Souvent même moins copieux, et toujours pris **sur le pouce**.

c) *Cena* : véritable repas, pris **au milieu de l'après-midi** lorsqu'on a satisfait ses occupations de la vie active. Il s'achève normalement à la nuit tombée.

● Aux grandes occasions, on prend volontiers dans la nuit une **collation** (*commissatio*) de friandises et de vin.

3. Coutumes et étiquette observées pour la *cena*.

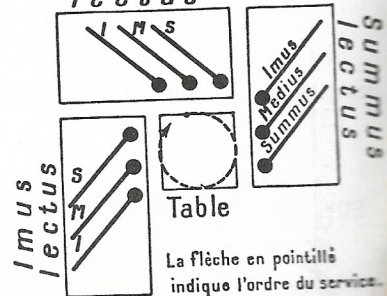
- La coutume de s'étendre sur un lit (*accumbere*), le coude appuyé sur un coussin (*pulvinar*), s'est introduite **dans la haute société** à la fin du II^e siècle, probablement à l'instar des peuples orientaux. (Peut-être les premiers à en user à Rome furent-ils les officiers de Scipion l'Africain.) Quant au peuple, il ignorera toujours l'habitude du lit de table.

- Sur les lits, des paillassons et plus souvent des matelas de plume (*culcita*). On ne s'étend que pour la *cena*.

- Pour la *cena*, le nombre minimum des convives est de 3 (chiffre des Grâces) et le nombre maximum de 9 (chiffre des Muses). Quand il y a plus de 9 convives, on dresse plusieurs tables.

- Autour de la table carrée, sont trois lits inclinés (d'où le nom de *triclinium*) de 3 places chacun (une salle à manger à 2 lits s'appelle *biclinium*). Lits et places portent des désignations fixes.

Medius lectus



« Autour de la table carrée... » (p. 89)

- La place d'honneur, dite *locus consularis* (car le consul s'y installe s'il est invité), est la place n° 1 du *medius lectus*. Le maître prend la place n° 3 de l'*imus lectus*.
- Débarrassés de leurs chaussures et de leurs vêtements de ville, couronnés de fleurs et parfumés, les convives, servis par les esclaves, mangent avec les doigts sans fourchette ni couteau. Les ablutions sont nombreuses, les esclaves passent des rince-doigts; chaque convive a apporté sa serviette.
- Des invocations avec **libation** (abandon au feu des prémices de chaque mets) sont adressées aux dieux au début du repas ou avant le dessert.
- Les femmes pendant longtemps resteront exclues de la *cena*; les femmes mariées conquerront le droit d'y assister au I^{er} siècle avant J.-C.

4. Le repas des esclaves.

Ils reçoivent quotidiennement presque 1 kg de céréales (qu'ils moudront eux-mêmes, le pétrissage et la cuisson étant assurés par la cuisine), du poisson salé, des olives, du sel, de l'huile et du vin (quantité **selon le travail fourni**).

IV. LA JOURNÉE DU ROMAIN

Elle coïncide en gros avec la durée du jour



solaires. (Il est question évidemment d'un jour ouvrable ordinaire.)

- Le Romain **se lève avec le soleil**, car il s'est couché presque en même temps que lui. Lever rapide : on a gardé les vêtements de dessous pour dormir. **Toilette** des bras et des jambes (le reste du corps tous les 8 jours). Après le *jentaculum* (p. 89, 2, a), on vaque tout de suite à ses occupations.

Si l'on est riche, on passe à la **réception des clients** (p. 47,7) qui attendent depuis l'aube leur panier-repas (*sportula*). La distribution dure souvent jusqu'à la 3^e heure. (Elle remplace le repas offert jadis à la table familiale.)

6h½ 9h

- La matinée est **consacrée aux affaires privées ou publiques** (si l'on est magistrat) et aux visites. Les citoyens pauvres, pourvus de la *sportula*, **flânent**. Les esclaves travaillent chacun selon son affectation.

MIDI

- **Le travail cesse pour toute la journée.** C'est l'heure (jusqu'au III^e siècle) de la *cena*, et à partir du II^e siècle, du *prandium*, la *cena* ayant été reculée jusque vers la 10^e heure.

vers 13½

- Après ce léger repas de midi, **sieste**.

Tous les 8 jours, les Romains prennent un **bain**, les riches chez eux (dans une espèce de lavoir obscur installé du côté de la cuisine), les autres aux bains publics (créés au III^e siècle). L'usage des bains ira croissant (jusqu'à l'exagération sous l'Empire).

vers 14½

- A partir du II^e siècle, *cena* (p. 89, 2, c).

20h 18h

- **Coucher** (sauf dans le cas où la *cena* est prolongée par une *comissatio*). Ainsi, économie de combustible (à la saison froide) et d'éclairage (d'ailleurs toujours médiocre).



V. LA VIE DE SOCIÉTÉ

La vie de société est, pendant de longs siècles, **très réduite**. Elle se manifeste surtout à l'occasion des solennités religieuses.

1. Fêtes privées.

De temps à autre les Romains se retrouvent dans des réunions familiales et conviviales.

Elles sont intimement liées aux **cérémonies religieuses** : banquets de prise de sage virile, de fiançailles, de mariage (un le jour même, un le lendemain), de funérailles.

2. Fêtes publiques.

Les nombreuses fêtes religieuses, outre les spectacles qui s'y organisent (p. 91, VI) sont souvent l'occasion de grandes réjouissances publiques.

Aux **Saturnales** notamment, on s'invite les uns chez les autres et l'on s'offre des cadeaux. La plus grande licence y est admise, et les esclaves sont traités sur le même pied que les maîtres : parfois, ils se font servir par leurs propres maîtres (même leur ménagent pas les quolibets). Les jeux de hasard — interdits par la loi — sont exceptionnellement autorisés.

De même, aux Calendes de janvier, les Romains échangent des présents (*strena*, voir notre mot : étrennes).

3. Salons et bains publics.

Les « salons » ne datent que du II^e siècle. Ce sont des pièces sobrement meublées de divans à l'orientale. Le premier salon littéraire fut ouvert par Scipion-Émilien avec la participation de l'historien grec Polybe et des écrivains latins Térence et Lucilius.

On se rencontre aussi aux **bains publics**, créés à l'époque de la 2^e Guerre punique (entrée : 1/4 d'as; gratuite pour les enfants). On y pratique en commun le jeu de la balle à trois (*trigôn*), un des rares jeux sportifs du goût des Romains de la République, qui n'ont pas, comme les Grecs, le culte de la beauté plastique.

4. Les jeux de société.

En famille et entre amis, on joue couramment :

a) aux *latrunculi*, sorte de jeu d'échecs, consistant à faire avancer des pièces selon certaines règles;

b) au *ludus duodecim scriptorum*, qui a quelque rapport avec notre jeu de tric-trac;

c) aux dés (*aleae*) et aux osselets (*tali*), jeux favoris du peuple, mais pratiqués par la bonne société.

La loi interdit paris et jeux d'argent, mais nul ne la respecte.

VI. LES SPECTACLES

Ils n'ont lieu qu'à l'occasion des **solennités religieuses**. Ils occupent souvent la journée entière et beaucoup commencent de grand matin.

1. Le théâtre.

À Rome comme à Athènes, le théâtre a un **caractère religieux**; les représentations font partie du culte rendu à Bacchus, dieu de l'ivresse (et de l'inspiration artistique) et à d'autres divinités qui lui sont associées.

Les spectateurs ne paient pas de droit d'entrée. L'État subventionne un **magistrat** qui prend les dépenses à sa charge.

a) Le lieu des représentations.

C'est généralement une construction provisoire, en bois. Pompée bâtit le premier théâtre en pierre en 55 avant J.-C. pour recevoir 20 000 spectateurs (p. 132, e).

b) Organisation et déroulement.

Les représentations dramatiques ont lieu pendant les Jeux publics (p. 76, IV, 3). Néanmoins, il peut y avoir des représentations à l'occasion de la dédicace d'un temple, d'un triomphe ou des funérailles d'un grand personnage.

Le **magistrat** qui préside (*dator ludi*) assisté par un *curator ludorum* de son

L'activité quotidienne

★ *Panem et circenses.*
JUVÉNAL

Cf. p. 85, I.

I. LA DIVISION DU TEMPS

II. LES ROMAINS ET LE TRAVAIL

la population se contente de **manger** et de **se distraire**, tout cela aux frais de l'État ou des riches.

● Seuls les services du ravitaillement ne chôment pas : encore les citoyens se bornent-ils à les diriger, et la main-d'œuvre servile elle-même n'y fait pas de trop longues journées!

● Il semble que les plus occupés des citoyens soient les juges et les avocats, qui travaillent matin et après-midi.

Rome **consommant infiniment plus qu'elle ne produit**, à la longue **épuisera** le monde romain (premiers signes dès le III^e siècle).

III. LES REPAS

● La littérature et l'histoire allègent, à l'époque impériale, beaucoup trop de grossières orgies pour que nous puissions considérer le Romain à table comme un « gentleman » : « les Romains mangent pour vomir et vomissent pour manger ». (SÉNÈQUE)

● Les jeunes filles ont conquis le droit d'assister aux repas en compagnie des hommes et des femmes mariées.

1. Le *jentaculum*.

Sur le conseil des hygiénistes, les Romains remplacent le *jentaculum* (petit déjeuner) par une simple **coupe d'eau**, pour « garder la ligne ».

2. Services et mets de la *cena*.

● Les tables arrivent toutes servies au son d'instruments de musique (la musique est plus éclatante pour les mets recherchés);

● En principe, **quatre services**, coupés de danses, jeux, surprises. On commence souvent par des œufs et on finit par des fruits (d'où l'expression : *de ovo usque ad mala* = du début à la fin).

MENU de BANQUET

(d'après Macrobe).

GUSTATIO

- Huîtres, huîtres épineuses, pa-lourdes, mauviettes.
- Poularde aux asperges.
- Huîtres et moules en sauce.
- Tulipes de mer, noires ou blan-ches.

PRIMA CENA

- Spondyles, moules, orties de mer.
- Bec-figues rôtis.
- Côtelettes de chevreuil et de sanglier.
- Pâtés de poulets.

- Bec-figues en sauce aux asperges.
- Murex et pourpres.

ALTERA CENA

- Tétines de truie au naturel et en ragoût.
- Hure de sanglier.
- Poitrine et cols de canards rôtis.
- Canards sauvages fricassés.
- Rôtis de lièvres et de poulets de Phrygie.

MENSAE SECUNDAE

- Crème de farine.
- Gâteau de Vicence.

● Les Romains aiment beaucoup le poisson, les huîtres, les pièces montées, les pâtisseries. Ils boivent des vins aromatisés et des vins de crû : Falerne, Massique, Cécube, vins de Chios, de Lesbos, etc.

● Mais « on est las de manger les mets un à un; on rassemble toutes les saveurs en une seule : la table fait l'office de l'estomac rassasié! » (SÉNÈQUE)

Deux plats de l'époque impériale

Une recette d'Apicius

Plat renversé.

Faire cuire à l'eau d'une part des bettes blanches émincées, des poireaux, du céleri, des oignons et des escargots; et d'autre part, des gésiers de poulets, des petits oiseaux et des saucisses. Laisser les oignons entiers; hacher les saucisses et les escargots avec des prunes de Damas et de petites andouillettes de Lucanie. Mettre les légumes avec les viandes sur des feuilles de mauve, dans un plat grassement huilé. Mouiller de garum [le *n'hoc man* des Annamites], vin, huile et vinaigre. Porter à ébullition. Pendant la cuisson, ajouter du poivre, de la livèche [ache sauvage], du gingembre, et un peu de pyrèthre, le tout bien broyé et lié avec des œufs. Servir avec une sauce de livèche, garum, vin, huile, liée à la fécule.

Une recette de pâtisserie (transmise par Athénée)

L'assiette ornée.

Prenez des laitues, lavez-les et frottez-les bien, puis pilez-les dans un mortier en y ajoutant du vin; tirez-les de là en exprimant le jus. Mêlez à ce jus de la belle farine; laissez reposer quelque temps, puis broyez cette pâte avec du saindoux et du poivre, aplatissez-la au rouleau, coupez-la par bandes que vous jetterez dans la friture très chaude et, en les retirant, faites-les égoutter sur une passoire.

La gastronomie romaine atteint son apogée au II^e siècle — « Un cuisinier coûte plus cher qu'un triomphe » (PLINE) — mais il y a plus de **goinfres** que de gourmets. ● Il existe des hôtes assez malappris pour servir à leurs invités des plats et des vins médiocres, cependant qu'eux-mêmes se gavent des meilleurs morceaux et des meilleurs crus!

IV. LA JOURNÉE DU ROMAIN

● La journée commence toujours **aussi tôt**, mais la **toilette** prend plus de temps, si le *jentaculum* en prend moins.

● Réception des **clients**.

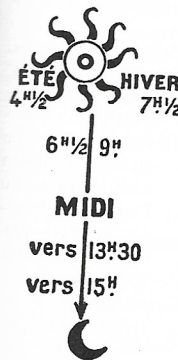
● **Affaires** et visites.

● **Fin de la journée de travail.** *Prandium* (repas léger).

● **Bain** (tous les jours) aux thermes.

● **Cena**.

(Pline l'Ancien quitte la table à la nuit tombante; Néron s'attable à midi jusqu'à minuit.)



V. LA VIE DE SOCIÉTÉ

Elle prend une **extension** d'autant plus sensible que la vie active occupe moins de place.

1. **Fêtes privées et publiques.** Cf. p. 91, V, 1 et 2.

2. **Les jeux de société.** Cf. p. 91, 4.

3. **Les réunions intellectuelles.**

a) **Salons** : cf. p. 91, 3.

b) **Auditoria** : dès le I^{er} siècle (la mode a été introduite par Asinius Pollion, ami d'Auguste), la bonne société fréquente les salles de **lectures publiques** (*auditoria*) : elle y écoute des *recitationes* (lectures à haute voix) d'œuvres composées en vue de l'effet (déclamation ou érudition).