

Sales et Salinae : le sel à Rome. Les salines de Cicéron et la salière d'Horace

Bernard Moinier

Abstract: *The author analyzes the mentions of salt and similar expressions at two Latin writers: Cicero and Horace. Cicero's perception about salt is more symbolic: salt is seen like an ingredient who gives taste to the spirit. Horace is interested more in culinary aspects.*

Résumé: *L'auteur analyse les occurrences du terme qui désigne le sel et les expressions apparentées chez Cicéron et chez Horace. Si, chez le premier, le sel est regardé plutôt dans un sens symbolique, comme un ingrédient qui donne plus de saveur à l'esprit, chez Horace, on observe son intérêt pour les aspects culinaires.*

Rezumat: *Autorul analizează diversele ocurențe ale termenilor desemnând sarea și derivații acesteia la doi autori latini, Cicero și Horațiu. Dacă în cazul primului autor, sarea este privită mai mult într-o manieră simbolică, precum un ingredient care dă mai multă savoare spiritului, la Horațiu, observăm că acesta este interesat mai mult de aspectele culinare ale problemei.*

Keywords: sel, salines, Cicéron, Horace, salaisons.

Pour se faire une idée du sel à Rome, on peut se livrer, à la manière de Pline, à l'inventaire des lieux de production ou des utilisations de cette substance dans les limites du monde connu. Une autre approche consiste à relever différents types d'occurrence où il en est question au propre et au figuré chez les auteurs qui ont fait allusion à cette substance dans différents contextes. On a choisi Cicéron pour la République finissante et Horace, pour les débuts de l'Empire. L'un y voit la pierre de touche de l'amitié, l'ingrédient qui donne du piquant aux traits d'esprit, et une production utile aux modalités variables. L'autre s'intéresse davantage aux aspects alimentaires sans pour autant négliger le culte rendu aux divinités domestiques. Même s'il ne représente que quelques grains, le sel donne de la saveur au quotidien.

Les salines de Cicéron

Dans la monographie qu'il a consacrée à Cicéron (106–43 av. J.-C.), Plutarque rapporte divers bons mots et autres saillies (*sales*) de l'orateur dont le sel était diversement apprécié, ses amis en tenant des sortes de recueil ou de répertoire (*salinae*). Vatinius, personnage aussi suffisant qu'insignifiant, reprochait un jour à Cicéron de ne pas être assez diligent (Plutarque, *Vie de Cicéron*, IX, 5). D'un ton rogue, il lui lança : « Si j'étais préteur, je serais moins

pusillanime ». Faisant allusion à son goitre, le préteur lui rétorqua : « Je n'ai pas le cou aussi large que toi ». Il évoquait, impitoyablement, son goitre, excroissance pathologique. Le terme de *struma* (*Att.* II, 9) est encore utilisé en médecine. Elle résulte d'une déficience en iode et on la prévient en iodant le sel alimentaire.

Plutarque voit dans les plaisanteries mordantes une des qualités de l'orateur. Et d'en citer quelques unes. Elles ont la même saveur acide que celle qui précède. Aussi n'est-on pas surpris que « tout cela l'ait rendu odieux à bien des gens » (*Vie de Cicéron*, XXVI, XVII et XXVIII, 1). Il est désormais blâmable de se moquer des défauts physiques. Tourner en dérision ceux qui en souffrent est en effet contraire à la bienséance. Les vieux Romains éprouvaient moins de scrupules. De nombreux surnoms portés par les membres de familles anciennes tiennent à ce genre de disgrâce comme la verrue de l'aïeul de Cicéron...

Cicéron et ses amis

Cicéron aurait usé du ton le plus libre dans ses échanges avec Cérellia (*sales*), y plaçant, sans retenue, ces plaisanteries « plus salées que celles des Attiques et vraiment romaines » (*Fam.* IX, 15). Leurs lettres sont malheureusement perdues¹. Néanmoins il a d'autres correspondants avec lesquels il se livre à divers échanges sur le ton de la plaisanterie (*jocus*).

Prenant C. Trébonius en flagrant délit d'anthologie cicéronienne, il feint de s'étonner que celui-ci trouve « spirituels tous les bons mots que j'ai prononcés ». Qu'ils l'aient été ou non, question de goût personnel, ils le sont devenus car ils acquéraient un sel particulier (*fiunt narante te venustissima*) (*Fam.* XV, 21) une fois insérés dans le recueil composé et diffusé par cet obligeant ami. A croire qu'ils doivent plus à sa présentation qu'à leur teneur. « Pire, avant d'arriver à moi, le rire est presque totalement éteint (*quin etiam, antequam ad me veniatur, risus omnis paene consumitur*». Autrement dit, le savoir-faire de Trébonius l'emporte sur le savoir-dire de Cicéron.

Dans sa lettre à P. Volumnius Eutrapelus envoyée de Cilicie entre 51 et 50 av. J.-C., Cicéron évoque l'*eutrapelia*, c'est-à-dire la facilité d'humeur, la souplesse d'esprit et le ton badin de son correspondant auxquels il le reconnaît dans sa correspondance. Surnom bien mérité que le sien ! En effet, Eutrapelus signifie enjoué². Il lui reproche d'être quelque peu négligent alors qu'il doit s'occuper de la propriété (artistique) de ses bons mots (*possessio salinarum mearum*) (*Fam.* VII, 32). Cicéron n'est pas satisfait que lui soient attribuées les plaisanteries de tout le monde, y compris celles de Sestius, auteur médiocre qu'il avait défendu en 56 av. J.-C., et dont se gausse Catulle, évoquant ses ouvrages indigestes (*nefaria scripta Sesti*) (*Poésies*, 44, 19-20).

Un jour de 46 Av. J.-C., Cicéron va dîner chez P. Volumnius Eutrapelus. Celui-ci le reçoit flanqué de Cythéris, une affranchie que le maître de maison apprécie pour sa plastique.

« – Voici le plus beau. Qui s'est couché à droite d'Eutrapelus ? Cythéris... Par Hercule, je ne m'attendais pas à la présence de celle-ci. Mais après tout Aristippe, à qui il était reproché d'être sous la coupe de Laïs, répondit : je suis avec elle sans être à elle (*Audi reliqua : infra Eutrapelum Cytheris accubuit... Non mercule suspicatus sum illam adfore. Sed tamen ne Aristippus,*

¹ BOISSIER 1949.

² Réminiscence probable, Noël du Fail (1520-1591) a nommé un de ses personnages Eutrapel.

cum esset objectum habere eum Laida ; habeo, inquit, non habeor a Laide) » (Fam. IX, 26). Dans la lettre à Pétus où il fait état de cette soirée, il avoue n'avoir pas, même dans sa jeunesse, recherché les faveurs des belles affranchies. Il fut un jeune homme austère, peu entreprenant auprès des femmes. Il ne les épargne pas dans sa correspondance car il est toujours prêt à jouer sur les mots au détriment d'autrui. Ses saillies sont appréciées mais elles lui font des ennemis parfois redoutables.

Eros et rosseries

Soulignant le caractère agressif de son éloquence, il est semblable à l'acharnement du roquet (*caninam facundiam exercuit*) », disait Appius, frère de Clodius qui compta longtemps parmi les amis de Cicéron. Térentia, la première épouse de l'orateur, détestait le personnage ainsi que sa sœur Clodia qu'elle soupçonnait d'avoir des vues sur son époux que sa réussite rendait séduisant. A cet égard, Plutarque s'avance peut-être beaucoup (Cicéron, XXIX). Toujours est-il qu'elle excita son mari contre Clodius, se faisant l'écho des rumeurs qui donnaient à entendre qu'il avait de relations incestueuses avec ses sœurs, non seulement celle qui était mariée à Lucullus mais encore Tertia et Clodia, l'épouse de Metellus Celer. Les médisants la surnommaient *Quadrantaria*, celle qu'on a pour un quart d'as... Une fois la brouille consommée, il n'y eut plus entre eux qu'une implacable haine et mille mauvais procédés. Ils furent tels que Cicéron dut s'exiler. Après l'avoir chassé, P. Clodius Pulcher ravagea ses propriétés ainsi que sa maison de Rome. Sur ce, Milon tua Clodius lors d'une rixe entre factions politiques. Cicéron assura sa défense. La voix lui manqua et son client fut condamné.

Clodius le qualifie de consulaire cynique, de l'aveu même de l'orateur dans une lettre d'avril 49 adressée à Atticus (Att. II, 9). A quelques lignes de là, il fait allusion à Clodia : « *Ilia Βωώπης ad te est relatūra* ». *Βωώπης* est une épithète attribuée à Junon par Homère ; elle signifie « qui a de grands yeux ». En langage moins poétique, « qui a des yeux de vache »... Il faut comprendre que la belle aux yeux exorbités servait de femme à son frère comme Junon à Jupiter dont elle était la sœur. L'allusion au frère de notre Junon se précise : « *Βωώπηδος nostrae consanguinens* ». (Att. II, 23). Dans une autre lettre, l'allusion à la liberté sexuelle dont elle userait est plus directe (Att. II, 1). Elle a trait aux places accordées aux clients des hommes politiques dans les combats de gladiateurs. D'où le dialogue qu'on peut restituer comme suit : « Mais ma sœur qui dispose de tant de places en sa qualité d'épouse de consul ne m'en donne qu'un pied. – Vous saurez bien lui faire lever les deux à l'occasion (*Sed soror, quae tantum habeat consularis loci, unum mihi solum pedem dat. Noli inquam, de uno pede sororis queri : licet etiam alternum tollas*) ».

Cicéron ne se gêne donc pas pour ironiser sur les relations, supposées d'une intimité particulière, entre Clodius et Clodia. Ce genre de trait au gros sel n'est pas très consulaire. Il insinue par ailleurs qu'elle est courtisée pour ses relations avec d'éminents personnages, Pompée et Crassus : « *Qui per Βωώπηην ex ipso intelligere possis* » (Att. II, 22). De telles rosseries faisaient partie d'un jeu mondain sans incidence dans le domaine des affaires et de la politique. Cicéron envisagea un temps d'acquérir une propriété de Claudia dite « *horti Clodiani* » en recherchant un arrangement avec Lentulus, ou en faisant affaire directement

avec elle (*Att.* XIII, 29). On sait que cette dame possédait des « *hortos ad Tiberim* » où il était alors de bon ton de venir se baigner (*Pro Caelio*, 36).

Dans une lettre adressée à Atticus en novembre 44, il évoque le temps d'un fameux triumvirat : « *Sed illo tempore opus est quod fuit illis IIIviris* » (*Att.* XVI, 2). D'après les commentateurs, ce trait vise Fulvia, la troisième épouse d'Antoine, qui fut d'abord l'épouse de P. Clodius Pulcher, puis, devenue veuve, celle de C. Scribonius Curio, après avoir été sa maîtresse et celle d'Antoine du vivant de Clodius. Ces trois personnages sont associés dans la seconde *Philippique* où Cicéron dénonce leur politique démagogique.

Alimentaire, mon cher Pétus

Il est aussi capable de se moquer de lui-même. Répondant à Papirius Pétus qui ironisait sur ses talents militaires en Cilicie, il joue l'imperator de comédie, décidé « à entretenir une escadre légère sur la côte car, contre la cavalerie parthe, il n'y a pas d'arme plus efficace » (*Fam.* IX, 25). Et de conclure : « – Moi, petit plaisantin, qui t'ai servi de cible comme une pomme, je l'ai supporté allégrement (*Me autem a te ut scurram velitem malis oneratum esse non moleste tuli*) » (*Fam.* IX, 20). Dans l'expression *malis oneratum*, on devine un jeu de mots, *malum* renvoyant simultanément à malice et à pomme.

Au cours de la seconde partie de 46 av. J.-C., la correspondance de Cicéron reflète la variété et la densité des événements marquant cette époque. Il y a d'abord la montée en puissance de César à l'occasion de laquelle cet honnête citoyen relève avec un humour glacial la prolifération de personnages et de manifestations peu conformes à l'ancien esprit républicain. Des mesures sont prises qui réduisent les libertés publiques, notamment la promulgation d'une loi visant à restreindre les dépenses alimentaires de la population. Quand Cicéron prend Fabius Gallus à témoin des troubles intestinaux dont il souffre (*Fam.* VII, 26), il en voit l'origine dans cette loi somptuaire. « Je suis dégoûté des bettes et des mauves (*A beta et a malva deceptus sum*) », affirme-t-il. Surtout servies sans sel... Ceux qui ont une bonne table doutent des bienfaits d'un régime fondé sur les produits de la terre – *terra nata* – légumes de toutes sortes, herbes potagères, etc. Il n'appartient pas à César de décider ce qu'est une nourriture saine.

Parmi plusieurs lois prises pour restreindre les dépenses, dans le domaine alimentaire notamment, Aulu Gelle et Macrobe citent celle de Licinius. Il se pourrait que ce fût celle dont il s'agit ici car c'est la seule où apparaît l'expression *terra nata*. César en aurait repris les termes en faveur des fruits et légumes auxquels Cicéron déclare alors préférer les poissons et les huîtres. Comme il l'avoue à Papirius Pétus, « le temps est passé où je me contentais de vos saucisses et de vos olives » (*Solebam enim antea debilitari oleis et lucanis tuis*) (*Fam.* IX, 16, 8). Ailleurs, il se vante, par pure plaisanterie, d'avoir « expédié plus de paons que l'ami Paetus de pigeonneaux. Tu te délectes des ragoûts d'Haterius. Ici, j'ai ceux d'Hirtius » (*Fam.* IX, 18).

Des plaisanteries à la Romaine

Pendant l'interminable automne de 46 av. J.-C., Cicéron rédige un grand nombre de lettres, adressées aux correspondants les plus divers. Dans une missive au même Pétus, il se plaît à souligner le talent dont celui-ci fait montre pour enfile de fines plaisanteries. « Ce n'est pas le sel qu'on nomme attique mais l'ancienne plaisanterie à la romaine qui, à mon gré, lui est supérieure (*Accedunt non Attici, sed salsiores, quam illi Atticorum, Romani veteres atque urbani sales*) » (*Fam.* IX, 15).

Il s'en explique en donnant Granius et Lucilius comme références. Le premier n'était qu'un crieur public mais le sel de ses propos en relevait la teneur. Cicéron l'évoque à plusieurs reprises. Lucilius appréciait sa verve. Né en Campanie et mort à près de quatre vingt ans en 102-101 av. J.-C., Gaius Lucilius appartenait à l'ordre équestre. Parmi ses parents, une branche avait rang sénatorial, dont Manius Lucilius, grand-père de Pompée. Dans ses poèmes, il accable les arrivistes et les parvenus de son mépris de Romain attaché aux traditions. Il condamne tous ceux qui négligent la langue et la culture latines. La satire, genre où il excelle, lui permet de couvrir de sarcasmes ceux qui se laissent influencer par les modes exotiques et les avidités immorales. Sa liberté de ton est proche de celle d'Aristophane. Malheureusement, la véhémence et la verdeur des propos tombent à plat quand les allusions ne sont plus comprises ou que les fragments sont par trop incomplets. Près de soixante auteurs ont relevé de nombreux passages de ses satires. Ainsi devine-t-on que leur sel ne perdit pas sa saveur. En ce qui concerne les occurrences relatives au sel, il y a peu à relever chez Lucilius :

- saler les murènes (*sallere murenas*) (*Satires*, VIII, 16), formule qu'on retrouve chez Macrobe (*Sat.* III, 15, 7),

- le sel, panacée (*panaceam ubique salem*) (*Dubia*, 29), terme qui revient à reconnaître son caractère isotonique en vertu duquel il est utilisé depuis longtemps en thérapeutique.

En fait, le sel de Lucilius est à découvrir dans certaines tournures et jeux de mots. Par exemple, la fille qui a l'air de vanner du blé quand elle joue des hanches (*Sat.* VII, 13). A moins que ce ne soit l'inverse...

Parmi les lettres que Cicéron adresse à L. Papirius Pétus, il en est une est à marquer d'une cire rouge (*Fam.* IX, 16). Elle mérite de retenir l'attention à plus d'un titre. D'abord, il y fait allusion aux plaisanteries auxquelles son correspondant se livre volontiers (*Nunc venio ad iocationes tuas*). Les *iocationes* renvoient à un comique de situation tandis que les *sales* ressortissent du jeu de mots. Feignant la ruine, Pétus avait parodié un repas frugal offert à un certain Popilius que les commentateurs ont identifié avec M. Pompilius Andronicus qui, ayant fait vœu de pauvreté, s'en tenait à une nourriture des plus simples à base de fromage et de poisson salé, l'idéal étant la combinaison des deux, le *tyrotarichos*. « *Quem tu mihi Popilium, quem denarium narras, quam tyrotarichi patinam* ». Qu'est-ce donc que ce plat de poisson salé au fromage associé au régime alimentaire de Pétus (*Att.* XIV, 16) ? Le *tyrotarichos* semble être chez Cicéron synonyme de rusticité (*Att.* IV, 8, 1). Il y revient pour opposer à la frugalité des épicuriens le charme des diners où une conversation familière est un gage de bonheur autant que les mets recherchés et les vins fins (*Fam.* IX, 24). Ajoutant la provocation à

sa verve diététique, il poursuit en affirmant qu'il a, pour sa part, repris l'habitude de faire bonne chère. En fait, que des amis se retrouvent et le bon vieux poisson salé sera apprécié (*ad tarychum antiquum redi*) (*Fam. IX, 16, 9*) ! Cicéron est plus porté sur les plaisanteries (*sales*) que sur les salaisons (*salsamenta*). « Attends toi à la visite d'un homme qui mange peu mais qui aime beaucoup à rire (*Non multi cibi hospitem accipies ; multi joci*) » (*Fam. IX, 26*).

Quelles salines ?

Le passage le plus digne d'intérêt est celui sur lequel s'achève cette lettre. Comment entendre les allusions aux salines de Cicéron ? On reprend ci-dessous sa version originale qui a donné lieu à des interprétations différentes alors que le texte latin est sans variante connue. « *De villa Seliciana et curasti diligenter, et sripsisti facetissime. Itaque puto me praetermissurum. Sales enim satis est, sannionum parum* » (*Fam. IX, 16, 10* in Œuvres complètes, tome 16, Ed. Jos. Vict. Le Clerc Paris 1821, p. 264 – *Fam. IX, 16, 10* i.e. CCCCLXXXVIII in *Correspondance* tome 7, Ed. Jean Beaujeu CUF Paris 2002, p. 48). Le Clerc traduit cette incidente comme suit. « Je suis fort satisfait des soins que vous vous êtes donnés pour la maison de Sélicius : ce que vous m'en dites est tout à fait plaisant. Il y a bien l'apparence que je ne finirai pas le marché ; non qu'il n'y ait assez de sel, mais il y a trop peu d'occasions d'en faire usage ». S'en tenant au sens figuré du sel et des salines Beaujeu préfère une autre lecture. « Pour la villa de Sélicius, tu as fait consciencieusement le nécessaire et tu m'as envoyé un rapport plein d'esprit ; aussi je crois que je vais laisser cette question de côté ; car il y a assez de plaisanterie, pénurie de bouffons ».

Le Clerc estime (notes, p. 309) que Pétus avait sans doute indiqué à Cicéron que ce domaine de Sélicius comportait des salines. Cicéron lui répond que s'il y a du sel, les débouchés font défaut. Selon toute vraisemblance, ces exploitations étaient loin de ce qu'on appellerait aujourd'hui le marché, rendant la vente du sel bien incertaine. Il ajoute que *sannio* ou *sanno* est celui aux dépens de qui on rit à force de *sales*. Le jeu de mots est parfait puisqu'il concerne les deux degrés de la plaisanterie. A suivre Beaujeu, il semble que le sens de cette boutade reste obscur. D'où les tentatives de correction évoquées dans les notes (p. 278) qui ne rendent pas l'interprétation de ce passage plus limpide. Il convient, assurément, de réserver une part égale au sens propre et au sens figuré de ce qu'écrit Cicéron. Sélicius serait disposé à traiter avec lui d'une propriété où se trouvent des marais salants. Auprès de son intermédiaire, Pétus, Cicéron ironise sur l'abondance de sel et se déclare réticent à traiter. « Je crois que je vais renoncer à cette affaire (*Puto me praetermissurum*) ». Pétus se défend ailleurs de lui avoir conseillé un tel achat (*Fam. IX, 15, 3*).

Sur le site d'Astura dans le Latium (à 60 km au Sud-Est de Rome) où il possédait un important domaine, les archéologues ont retrouvé les vestiges de vastes pêcheries où on peut supposer que du sel était nécessaire pour fabriquer des salaisons. En tout cas, on ne peut pas lui reprocher de méconnaître les marais salants. Lorsqu'il évoque la variété des ressources économiques de l'Asie, il souligne, parmi les conséquences de la guerre contre Mithridate, l'incapacité dans laquelle les publicains risquent de se trouver d'exploiter les salins sauf à y

maintenir au prix de grands dangers les nombreux esclaves que la récolte du sel requiert — *cum publicani familias maximas quas in salinis habent* (*De imperio Cn. Pompei*, VI, 16). On peut supposer qu'il connaissait là-bas les salins de Caunos (Carie) et quelques autres.

Cicéron admire à quel point la nature est généreuse. Aussi met-il l'accent sur l'utilité des ressources qu'elle procure. « Les hommes pourvoient à leurs besoins en partie avec des substances comme l'or et l'argent ou les produits de la terre [...] Les pierres nécessaires à notre usage ne se détacheraient pas de la terre, le fer, le cuivre, l'or, l'argent profondément enfouis dans celle-ci n'en seraient pas extraits sans l'intervention de la main de l'homme » (*Off.* II, 3, 13–4, 15). Il y revient volontiers. « On ne peut s'exprimer en détail sur l'utilité des fleuves, du flux et du reflux des flots de la mer [...] des mines de sel très éloignées du bord de la mer » (*Nat. déo.* II, 53, 132). Certains traduisent « *salinae ab ora maritima remotissimae* » par « des salines très éloignées des rivages marins ». L'ambiguïté du substantif *salina* le leur permet. Pourquoi écarterait-on l'hypothèse que Cicéron faisait allusion aux mines de sel fossile ? Il souligne que quantité de substances utiles se trouvent dans les entrailles de la terre (*Nat. Deo.* II, 64). Dans la Dacie romaine où il est admis que l'extraction du sel est pratiquée en grand, c'est le terme de *salina* qui prévaut pour en faire état. L'expression *conductor salinarum* revient à plusieurs reprises dans les inscriptions relevées dans cette province. Elle fait référence à l'exploitation des mines de sel. A noter pour mémoire que Vitruve précise le caractère minier de la technique utilisée avec l'expression « *salis fodina* » (*Arch.* VII, 3, 7). Solin préfère « *salinarum metalla* » à propos de la Sicile (*Coll. rerum memorab.* V, 9).

La pierre de touche de l'amitié

Aristote souligne que les hommes ne parviennent pas à bien se connaître tant qu'ils n'ont pas consommé un médimne de sel (*Ethique à Nicomaque*, VIII, 3, 8 — *Ethique à Eudème*, VII, 8). L'attention n'est pas tant attirée par cette unité de mesure que par la formule « selon le proverbe », ainsi que l'a souligné Paraschiv³. On devine une pratique antérieure à l'époque classique où un médium, le sel, confère au partage de la nourriture une signification qui va bien au-delà de la satisfaction de la faim. Cicéron le traduit en latin. « *Verumque illud est, quod dicitur, multos modios salis simul edendos esse, ut amicitiae munus expletum sit* » (*De amicitia*, XIX, 67). Il faut des années à l'amitié pour se parfaire.

Que Cicéron se réfère à l'autorité d'Aristote ne témoigne pas seulement d'une communion de pensée mais aussi du respect de la tradition. Ce qui rapproche des hommes libres et bien nés, ce sont de relations de confiance, conditionnées par une bonne éducation. Elles vont au-delà du simple maintien d'un lien social (*in hominem societate tuenda*) grâce au savoir-vivre qui combine, dans la Rome républicaine, *benevolentia*, *benignitas*, *liberalitas*, *temperantia*, *modestia*... (*Off.* I, 20 – 42–52 – 142–143 – 159). Outre se rendre mutuellement d'opportuns services – *amicitia nostra, quae summis officiis ab utroque culta est* (*Fam.* XV, 14), les amis doivent se

³ PARASCHIV 2011.

témoigner une affection qui résiste à l'épreuve du temps et se renforce au gré des circonstances, surtout dans l'adversité. C'est là tout son sel.

Le décès de sa fille Tullia, la ruine de la République et les menées d'intrigants cupides emplissent Cicéron de chagrin et d'amertume. Tout s'en va à vau l'eau. Mieux vaut en « rire quand on peut (*Ridere igitur possumus*) » (*Fam. XV, 18*). Et avec ses amis, car l'amitié reste un des grands charmes de la vie. Mais aux années heureuses de l'amitié partagée avec Atticus et quelques autres s'oppose l'instant où il découvre que rire et plaisanter ne sont plus de saison. La mort est préférable à la privation du sel de la plaisanterie (*Moriar nisi facete*) » (*Att. XVI, 11*). Le 7 décembre 43 av. J.-C. Cicéron est assassiné par les sbires des triumvirs.

La salière d'Horace

Q. Horatius Flaccus naquit le sixième jour avant les ides de décembre sous le consulat de L. Cotta et de L. Torquatus (8 déc. 65 av. J.-C.), et mourut le cinquième jour avant les calendes de décembre sous le consulat de C. Marcius Censorinus et de C. Asinius Gallus (27 nov. 8 av. J.-C.), cinquante-neuf jours après Mécène, à l'âge de cinquante sept ans. Ses restes sont inhumés à l'extrémité des Esquilies, à côté de la tombe de Mécène (Suétone, *Vie d'Horace*, 16).

Dans la vie d'Horace attribuée à Suétone, le poète est présenté comme le fils d'un affranchi qui aurait été collecteur d'impôts. D'aucuns l'ont prétendu issu d'un marchand de salaisons – *salsamentarius* – parce que, dans une dispute, quelqu'un lui avait lancé : « Combien de fois n'ai-je pas vu ton père se moucher avec le coude » ! Cette coutume assez fréquente dans les métiers de bouche est attestée dans la *Rhétorique à Herennius*, IV, 67. *Ut si salsamentarii filio dicas : quiesce tu cujus pater cubito se emungere solebat...* Il semble s'agir d'un sarcasme récurrent puisqu'on le relève ultérieurement chez un autre expert en rhétorique : *Oblitusne es quia salsamenta vendebas ?* (Macrobe, *Saturnales*, VII, 3).

Déjà dans la Grèce classique, tout ce qui tourne autour des salaisons ne suscite que dégoût et mépris. Au sens figuré *tarichos* ne désigne-t-il pas un balourd ? Marchand de cuir, marchand de boudin, marchand de salaison, c'est aux portes de la cité que chacun tient son nauséabond inventaire (Aristophane, *Cavaliers*, 1241-1255). On observe une belle constance dans l'opprobre jeté sur les représentants d'une profession qui a pourtant réussi à occuper une position notable dans les échanges durant l'Antiquité.

On rencontre chez Horace une vingtaine d'occurrences relatives au sel et à son utilisation dans la vie quotidienne des Romains. Elles figurent au sens propre de *sal*, *salis*, dans des acceptions métaphoriques et dans quelques termes dérivés comme *salinum*, la salière. Ces occurrences aident à percevoir, en dépit des bruits du monde, l'importance de cette substance que sa banalité pourrait occulter. Sa zone sémantique est large et sa force d'occupation symbolique suffisante pour assurer sa continuité lexicale (sel, sal, sale, sol, salt, Salz, zout).

Art de vivre

Sans pour autant courir le risque d'attribuer au sel alimentaire une place qu'il n'avait pas dans l'Antiquité par rapport aux diverses applications du sel, il paraît convenable d'entrer dans le vif du sujet en recherchant en quoi consiste l'art de vivre et les goûts culinaires du poète qui est à la fois l'ami de Mécène et d'Auguste et le contempteur des mondanités et des ridicules où on les voit fleurir.

Horace estime qu'il n'est pas de bien supérieur à la vie tranquille. Tout y semble facile quand, loin de nourrir des ambitions politiques, on se contente du peu que laissent les mauvais choix et les usurpations. Pour être heureux il suffit que brille sur une table modeste la salière de ses pères – *paternum / splendet in mensa tenui salinum* (*Odes*, II, 16, 13-14). Pour être bien compris, il y revient en campant le chanteur Tigellius, artiste extravagant qui, dans ses moments de lucidité, a l'habitude d'assurer « Qu'on ne donne seulement une table à trois pieds, une coquille de sel blanc – *concha salis puri* – et une toge crasseuse qui me protège du froid (*Satires*, I, 3, 13-15). Il se montre plus modéré tout en allant à l'essentiel. « Du pain et du sel, voilà qui calmera un estomac qui crie famine – *cum sale panis / latrantem stomachum bene leniet* » (*Satires*, II, 2, 17-18). A noter que le pain reste relativement cher à Rome au début de l'Empire. Le menu peuple se nourrit surtout de bouillies préparées avec de la semoule. Elle est obtenue après grillage et concassage des épis de blé ou d'orge. Du sel grenu en assure la conservation. Pour ce qui est de la pâte à pain, on la fait avec de la farine qu'on mouille et qu'on pétrit avant d'y ajouter du sel (Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 21).

L'idée selon laquelle la vie vaut la peine d'être vécue n'est pas neuve. « Qu'une simple mesure t'abrite... Sache t'en contenter s'il s'y trouve un pain commun et si tu ne manques ni de pouillot, ni de thym, ni de ce gros sel amer si agréable à mêler aux aliments » (Léonidas de Tarente, *Anthologie Palatine*, 736). Ayant éprouvé une fortune adverse, Horace s'estime assez riche avec son petit domaine de la Sabine et prône la frugalité en matière de nourriture. Par exemple, un plat de poireaux ou de pois chiches, ou encore des œufs qui ne coûtent pas cher, et des olives noires (*Satires*, II, 2, 45-46). En ce qui concerne la conservation de ces dernières, on relève chez Columelle qu'il faut trois hémines de sel pour un modius d'olives, soit 820 g pour un volume de 8,7 litres (*Res Rusticae*, XII, 50, 2). Frugalité n'est pas avarice. Il se gausse d'Avidienus, un grigou qui mange des olives de cinq ans, ne tire son vin qu'une fois aigre et se sert d'une huile rance (*Satires*, II, 2, 55-59/80-85). Il est probable que, à l'instar d'un personnage de Plaute, il tienne la salière sous clef..

S'adressant à son voisin, il l'invite à la fortune du pot. Le cœur y est. « Si tu ne crains pas de manger des légumes dans une vaisselle ordinaire, Torquatus, je t'attendrai chez moi à la fin du jour » (*Epitres*, I, 5, 2-3). L'art de vivre, c'est aussi l'amitié. Il est tout naturel que de longues et solides amitiés soient rares, car les hommes qui en remplissent les conditions sont peu nombreux. Elles requièrent la consécration du temps et quelques goûts communs. Le proverbe dit justement qu'on ne peut pas bien se connaître les uns les autres avant d'avoir consommé ensemble au moins un médimne de sel. (Aristote, *Ethique à Nicomaque*, VIII, 3, 8). De même, Cicéron et ses amis ont coutume d'affirmer « qu'il faut manger ensemble bien des

boisseaux de sel pour être de vrai amis » (*De amicitia*, XIX, 67). Par delà les plaisirs partagés d'une bonne table grâce au sel, il y a les qualités humaines. « Homère qualifie le sel de divin parce que, mêlé aux aliments, il les accommode généralement à notre goût. Et les rend agréables. Mais l'assaisonnement le plus divin d'une table est la présence d'un ami » (Plutarque, *Propos de table* VII, 697d).

Sauces et salaisons

Sauces et salaisons sont aussi au menu, surtout chez les gens à la mode qui exigent une nourriture relevée, de nouvelles saveurs. Les sauces à base de poisson sont désignées en tant que *liquamen*, *muria*, *allex* et *garum*. *Liquamen* semble être le plus usité, en particulier chez Apicius. Néanmoins on ne le rencontre pas chez Horace.

La méthode de fabrication du *garum* comporte essentiellement deux phases. Les poissons (le plus souvent des clupéidés et des carangidés) sont jetés, non éviscérés, dans une cuve tandis qu'on y épand du sel ; ils macèrent et forment une bouillie qu'on fait réduire en l'exposant au soleil jusqu'à maturation. On soutire alors un jus ambré. Selon Pline l'Ancien, pour obtenir cette spécialité, on fait macérer dans du sel des intestins de poissons, et d'autres parties qu'il aurait fallu jeter, si bien que le fameux *garum* est la sanie de matières en putréfaction. Le plus raffiné se fait aujourd'hui à partir du scombres dans les cuves de Carthago Spartaria. On l'appelle *garum sociorum*, le *garum* de la Compagnie, dénomination de vente qui incite les gourmets à l'acheter sans barguigner. Mille sesterces permettent d'en obtenir environ deux congés ; et il n'y a pour ainsi dire pas de produit, excepté les parfums, qui ait pris tant de valeur. D'où la renommée des peuples qui le produisent (Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXXI, 43)⁴.

Avec le pain, les esclaves de Caton reçoivent un *pulmentarium* dans la composition duquel entrent de l'huile, du sel, des olives (après la récolte) ou de l'*allex* (*Agricultura*, 58). Il s'agit sans doute ici d'un rebut de sauce de poisson traité avec de la saumure ou d'une fabrication de celle-ci à partir de poissons quelconques. Ne serait-ce pas une sorte de pissalat ?

D'abord rebut du *garum*, l'*allex* n'était sans doute qu'une lie grossière et mal filtrée. Puis il est devenu un objet de luxe. Alors il a étendu son domaine aux huîtres, aux oursins, aux orties de mer, aux foies de surmulet, et l'on s'est mis à combiner salage et putréfaction de mille façons pour les plaisirs de bouche (Pline, *Histoire Naturelle*, XXXI, 44). Il rappelle qu'Apicius, obnubilé par le raffinement culinaire, a imaginé de faire périr le surmulet dans du *garum* de la Compagnie et d'extraire de son foie une sauce inédite – *allexem excogitare* (*Histoire Naturelle*, IX, 30). Du point de vue de l'archéologie, l'*allex* (*allex*, *halec*) paraît offrir de meilleures possibilités d'analyse que la *muria* et le *garum* qui sont des filtrats. Plus que l'appellation, trop souvent ambiguë, c'est le mode opératoire qui compte. Toutefois les recettes précises sont rares. Elles figurent dans une compilation attribuée à Cassianus Bassus dont des extraits se retrouvent dans un recueil tardif (*Géoponiques*, XX, 46).

⁴ Voir aussi CURTIS 1991, 192; STERNBERG 2000, 148; ETIENNE, MAYET 2002, 44; DUMITRACHE 2014, 51 sqq.

En interprétant Manilius (I^{er} siècle av. J.-C.), on peut avancer que certaines étapes dans la préparation de la *muria* et du *garum* étaient semblables. *Muria* signifie à la fois saumure (sel en dissolution) et sauce de poisson. Seul le second mérite ici un commentaire. Les occurrences ne sont pas nombreuses. Pline (*Hist. Nat.* XXXI, 43) et Martial (XIII, 103) louent celle d'Antibes. Les mentions qu'on doit à Horace n'en sont que plus utiles. C'est rôti que le poisson est le meilleur selon Archestrates (IV^e siècle av. J.-C.). S'il est bouilli, le servir avec du vinaigre et du poivre blanc de préférence à une sauce banale – *muria* (*Satires*, II, 8, 53).

A propos d'une murène nageant dans la sauce, l'amphitryon précise : « Quant à celle-ci, voici ce qu'on y a mis. De l'huile vierge du Vénafre, du *garum* fabriqué à partir des sucres extraits des poissons d'Ibérie – *garo de succis piscis Hiberi...* (*Satires*, II, 8, 45-46). Il y a toujours une part d'équivoque dans les recettes. En suivant Horace, pour monter une sauce simple, on prend de l'huile douce mélangée à du vin ordinaire et à de la saumure – *muria* – qui a laissé son odeur dans un vase de Byzance (*Satires*, II, 4, 64-66). Cette ville doit sa fortune aux salaisons confectionnées avec les pélamides du Pont. Cela dit, n'est-ce pas là une sauce de salade, bien différente de la précédente, plus complexe et relevée avec du *garum* ? Ailleurs, il signale que le vinaigre de qualité est obtenu à partir du vin de Méthymne.

Chez l'opulent Nasidienus, le coq a recours à une variante du *garum*, l'*altec*. Il fait apporter aux convives un sanglier de Lucanie avec des petits plats de raves piquantes, de laitues, de l'*altec* et de la lie de vin de Cos (*Satires*, II, 8, 8-9). Certains cuisiniers sont inventifs. « C'est moi, dit Catus, qui, le premier, ai eu l'idée de mêler ensemble du raisin d'Albe et des pommes, de la lie et de l'*altec*, du poivre blanc et du sel gris – *piper album cum sale nigro* » (*Satires*, II, 4, 73-74). En revanche, pour la plupart des mets, le sel s'impose dans toute sa blancheur (*sal purus, candidus*). Ainsi en va-t-il d'une grue, découpée et désossée, saupoudrée et enfarinée – *membra gruis sparsi sale multo* – et servie avec du foie d'oie (*Satires*, II, 8, 87).

Rites antiques

Le sel de table est aussi le sel de la table, c'est-à-dire l'autel sur lequel sont faites les libations. Le cadre le plus fréquent est la famille. Le sel est contenu dans un récipient en argent, la salière – *salinum*, sauf chez les indigents qui se contentent d'une coquille – *concha*, ou d'une coupelle. Ainsi l'intendante Phidylé offre régulièrement le pain et le sel aux Lares et aux Pénates qui protègent la villa de son maître. Dans son ode à cette intendante au cœur pur, Horace témoigne qu'il n'est pas nécessaire d'immoler un grand nombre de brebis pour apaiser les dieux. On y parvient moyennant « un peu d'orge et quelques grains de sel – *farre pio, et mica saliente* » (*Odes*, III, 23). Le poète expose avec sincérité que les dieux recevront volontiers cette offrande pourvu qu'elle soit offerte avec piété. *Saliente* rappelle que le sel est pétillant en raison de l'eau incluse dans ses cristaux. Il peut être séché au four (Festus, frag. 155). En tout cas, Phidylé espère que le culte qu'elle rend aux dieux familiers les satisfait sans qu'elle ait besoin d'y adjoindre des morceaux de viande, souvent objet de la convoitise des esclaves du domaine...

La mention par Horace de la *mola salsa* (*Satires*, II, 3, 200) n'est qu'une incidente rituelle dans un dialogue reconstitué où s'affrontent les héros d'Homère, histoire de se moquer de leurs aventures et de leurs extravagances. A Rome, les Vestales confectionnent la *mola salsa* employée dans les sacrifices lors des Lupercales (février), des Vestalies (juin) et des ides de septembre. Elles font griller des épis d'épeautre, lesquels sont ensuite broyés et moulus pour obtenir le gruau rituel – *far* – auquel est ajoutée la saumure sacrée (*muria*). Celle-ci est fabriquée à partir de sel grossier (*sal durus*) et/ou de sel ignigène (*sal coctus*) pour autant qu'on puisse faire foi aux commentaires tardifs de Servius (*Egl.* 8, 82). Les restes de cette préparation rituelle étaient jadis jetés dans le Tibre depuis le pont Sublicius.

La *mola salsa* est utilisée lors des sacrifices pour convoier les offrandes jusqu'aux dieux. Vesta, déesse sans autre représentation que la flamme qui s'élève au dessus du feu, n'est pas la seule puisqu'à Janus, le dieu au double visage, le prêtre offre un gâteau salé et l'épeautre où se mêle le sel (Ovide, *Fastes* I, 128). A partir de 174 av. J.-C., les Vestalies sont plus prosaïquement célébrées par le collège des meuniers et des boulangers. A cette occasion, ils suspendent des miches au cou de leurs ânes et ornent les meules de fleurs (fresques de Pompéi). Les rites tournent au folklore quand leur signification échappe à la foule.

Mots d'esprit

Dans sa campagne, Horace est content de recevoir des amis, voire d'anciens compagnons de sa jeunesse. C'est l'occasion d'échanger des mots d'esprit – *sales*. Faut-il rappeler l'explication que donne Pline l'Ancien de cette métaphore ? Le sel est à ce point nécessaire qu'il désigne aussi les plaisirs de l'intelligence. « C'est en effet le sel qui est à l'origine de leur nom – *a sale enim appellantur*, et tout l'agrément de la vie, la bonne humeur, la détente après les ennuis n'ont pas de mot qui les exprime mieux (*Histoire Naturelle*, XXXI, 88). Comme Cicéron, Horace apprécie les plaisanteries qui faisaient rire les vieux Romains, à l'exemple de celles qu'on relève dans le théâtre de Plaute – *at vestri proavi Plautinos et numeros et / laudaveres sales* (*Art Poétique*, 270). Il s'en délecte, et d'autres d'un sel plus fin.

Dans le récit qu'il fait de son voyage de Rome à Brindes, il signale qu'au pont de Campanie, après Sinuessa, ses amis et lui trouvent un toit, du bois et du sel, ce qui est une manière élégante de reconnaître une hospitalité de bon augure (*Satires*, I, 5, 46). Nul ne douterait que jeux de mots et mots d'esprit fusèrent lors de cette équipée décrite d'ailleurs avec ce qu'il faut de pittoresque, sans outrepasser les règles de l'intelligence et de la discrétion auxquelles sont attachés les hommes cultivés.

Les traits d'esprit sont les ornements de ses poèmes, notamment les satires, genre où nul ne lui aurait offert un meilleur modèle que Lucilius, déjà évoqué. Il lui arrive de critiquer le maître pour sa trop grande franchise. « J'ai dit qu'il composait trop vite des vers raboteux, certes, mais j'ai loué ce poète d'avoir répandu à pleine mains le sel sur la ville – *sale multo urbem defricuit* (*Satires*, I, 10, 1-4). Il faut entendre par là tout ce que Pline l'Ancien fait entrer dans sa définition.

Très honnêtement, Horace reconnaît : « La satire était ce que je pouvais faire de mieux mais, inférieur à Lucilius, son créateur, je n'aurais pas eu l'audace de lui ravir la couronne qui repose avec gloire sur son front » (*Satires*, I, 10, 46–49). Ailleurs, il s'interroge. « En quittant Rome pour mes montagnes, qu'avais-je de mieux à faire que des satires (*Satires*, II, 6, 16–17) ? La réponse tient dans l'héritage littéraire qu'il a laissé et qu'on ne cesse d'apprécier.

En parcourant les œuvres de Cicéron et d'Horace pour y relever les occurrences relatives au sel, on perçoit au fil des pages que cette substance est un révélateur de leur humanité. Une partie de leur caractère se découvre, certains éléments de leur sensibilité surgissent avec une intensité qui rend ces deux hommes singulièrement présents. On peut céder à la tentation de ces évocations fugaces. Il y a là comme un supplément d'âme qui donne tout son sens à l'anthropisation du sel.

BIBLIOGRAPHIE

- BOISSIER, G. 1949. *Cicéron et ses amis*. Librairie HACHETTE, Paris.
- DUMITRACHE, I. 2014. *Garum și salsamenta în lumea romană. Surse literare, epigrafice și papirologice*. Iași.
- ETIENNE, R., F. MAYET 2002. *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*. Paris.
- CURTIS, R.I. 1991. *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*. Leiden–New York–Copenhagen–Cologne.
- PARASCHIV, M. 2011. *Salt in the Greek and Latin Aphoristic Phrase*. In: M. Alexianu, O. Weller, R.-G. Curcă, (eds.), *Archaeology and Anthropology of Salt: a Diachronic Approach. Proceedings of the International Colloquium, 1–5 October 2008*, 219–223. Oxford.
- STERNBERG, M. 2000. Données sur les produits fabriqués dans une officine de Neapolis (Nabeul, Tunisie). *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Antiquité* 112(1), 135–153.



© 2016 by the authors; licensee Editura Universității Al. I. Cuza din Iași. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons by Attribution (CC-BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).