

HISTOIRE DE LA TABLE

Curiosités gastronomiques

Louis Nicolardot

1868

PREFACE

Voici une nouvelle histoire universelle : elle ressemble à toutes les histoires universelles par ses trois divisions obligées ; car elle embrassera cavalièrement l'histoire ancienne, l'histoire du moyen âge et l'histoire moderne. Elle ne s'arrêtera qu'à l'*érudition de la veille*, pour employer un bon mot de Montesquieu.

Elle aurait dû commencer par la pomme du paradis terrestre ; malheureusement Adam et Eve l'ont trouvée si bonne qu'ils n'en ont point laissé ; on pourrait seulement conjecturer que grandissime Maman n'avait pour couteau que de belles mains et d'admirables dents. Il serait téméraire de décrire, après Milton, la première salle à manger ; un ciel sans nuage lui servait de tenture ; elle ait pour décoration tout ce que les arbres et les plantes fournissent de plus séduisant de plus odoriférant, de plus savoureux ; pour concert, le ramage des oiseaux, et pour divertissement, les ébats des animaux. Puis, les patriarches et les fondateurs d'empires ou de colonies eurent trop d'enfants à élever, trop de terrains à entretenir, trop de bétail à soigner pour songer à nous laisser des livrets de ménage et des rouleaux de recettes. Enfin vint le déluge, attesté par les traditions de tous les peuples, et reconnu par la science moderne ; il modifia la nature du sol et la qualité de tous les produits ; ce bouleversement du règne végétal dérangerait l'économie du règne animal. Pour éviter toute controverse, il convient de prendre pour point de départ une époque, très-reculée, mais mémorable et admise de tous les savants.

On ne saurait prendre trop de précautions pour aborder un sujet qui paraît devoir intéresser tous les hommes et embrasser tous les règnes de la nature. Car il s'agit de rassembler tout ce qui concerne le culte d'une divinité implacable et insatiable d'une divinité toujours ancienne et toujours nouvelle : cette divinité, dont nous devons méditer les mystères, saint Paul, l'apôtre des nations, l'appelle crûment le ventre : *quorum deus venter est*, et Rabelais, entraîné par ces mots de Perse : *Magister artis ingenii que largitor venter*, s'écrie : « La sentence du satirique est vraie, qui diet messer Gaster estre de touts arts le maistre. A ce chevaleureux roy force nous fut faire révérence, jurer obéissance et honneur porter. Car il est impérieux, rigoureux, rond, dur, difficile, inflectible. A lui on ne peult rien faire croire, rien remonstrer, rien persuader. Il ne void point. Gaster sans aureilles fut créé. Il ne parle que par signes ; mais à ses signes tout le monde obéit plus soubdain qu'aux édicts des préteurs et mandemens des roys : en ses sommations, délai aucun et demoure auculne il n'admet. Il est escript, il est vrai, je l'ai vu, je vous certifie qu'au mandement de messer Gaster, tout le ciel tremble, toute la terre bransle. Son mandement est nommé Faire le fault sans délai, ou mourir. »

Ce *monsieur l'Appétit*, pour employer encore un mot de Rabelais, tous les hommes le connaissent. La table de tous les peuples offre aussi un caractère général. C'est ce qu'a signalé avec autant d'éloquence que d'esprit le comte Joseph de Maistre dans cette page des *Soirées de Saint-*

Pétersbourg : « N'avez-vous jamais réfléchi à l'importance que les hommes ont toujours attachée au repas pris en commun ? *La table*, dit un ancien proverbe grec, est l'entremetteuse de l'amitié. Point de traités, point d'accords, point de fêtes, point de cérémonies d'aucune espèce, même lugubres, sans repas. Pourquoi l'invitation adressée à un homme qui dinera tout aussi bien chez lui, est-elle une politesse ? pourquoi est-il plus honorable d'être assis à la table d'un prince que d'être assis ailleurs à ses côtés ? Descendez depuis le palais du monarque européen jusqu'à la hutte du cacique ; passez de la plus haute civilisation aux rudiments de société : examinez tous les rangs, toutes les conditions, tous les caractères, partout vous trouverez les repas placés comme une espèce de religion, comme une théorie d'égards, de bienveillance, d'étiquette, souvent politique ; théorie qui a ses lois, ses observances, ses délicatesses très-remarquables. Les hommes n'ont pas trouvé de signe d'union plus expressif que celui de se rassembler pour prendre, ainsi rapprochés, une nourriture commune ; Ce signe a paru exalter l'union jusqu'à l'unité. Ce sentiment étant donc universel, la religion l'a choisi pour en faire la base de son principal mystère ; et comme tout repas, suivant l'instinct universel, était une *communion* à la même coupe, elle a voulu à son tour que sa *communion* fût un repas. Pour la vie spirituelle comme pour la vie corporelle, une nourriture est nécessaire. Le même organe matériel sert à l'une et à l'autre. A ce banquet tous les hommes deviennent *un* en se rassasiant d'une nourriture qui est une, et qui est toute dans tous. Les anciens Pères, pour rendre sensible jusqu'à un certain point cette transformation dans l'unité, tirent volontiers leurs comparaisons de l'épi et de la grappe qui sont les matériaux du mystère. Car, tout ainsi que plusieurs grains de blé ou de raisin ne font qu'un pain et une boisson, de même en pain et ce vin mystiques qui nous sont présentés à la table sainte, brisent le *moi*, et nous absorbent dans leur inconcevable unité. »

La table de chaque nation se distingue-t-elle par son originalité, et permet-elle d'en tirer des conséquences ?

Commençons par peser ce passage de la quatrième partie de la *Nouvelle Héloïse*, de Jean-Jacques Rousseau : « Le laitage et le sucre sont un des goûts naturels du sexe, et comme le symbole de l'innocence et de la douceur qui font son plus aimable ornement. Les hommes, au contraire, recherchent en général les saveurs fortes et les liqueurs spiritueuses ; aliments plus convenables à la vie active et laborieuse que la nature leur demande ; et quand ces divers goûts viennent à s'altérer et se confondre, c'est une marque presque infaillible du mélange désordonné des races. En effet, j'ai remarqué qu'en France où les femmes vivent sans cesse avec les hommes, elles ont tout à fait perdu le goût du laitage, les hommes beaucoup celui du vin, et qu'en Angleterre où les deux sexes sont moins confondus, leur goût propre s'est mieux conservé. *En général, je pense qu'on pourrait souvent trouver quelque indice du caractère des gens dans le choix des aliments qu'ils préfèrent.* Les Italiens, qui vivent beaucoup d'herbages, sont efféminés et mous. Vous autres Anglais, grand mangeurs de viande, avez dans vos inflexibles vertus quelque chose de dur et qui tient à la barbarie. Le Suisse, naturellement froid, paisible et simple, mais vif et emporté dans la colère, aime à la fois l'un et l'autre aliment, et boit du laitage et du vin. Le Français, souple et changeant, vit de tous les mets et se plie à tous les caractères. »

L'histoire de l'agriculture vient renverser toutes les conclusions ou inductions qu'on serait tenté de tirer de la nature des climats.

On compte presque autant de boissons et de liqueurs que de provinces. Le pain ne rappelle pas seulement le genre et les espèces de céréales ; il fouille les entrailles de la terre, il fauche à fleur de terre, il abat les fruits des arbres les plus élevés ; au besoin il se contente, à défaut de farine, des os réduits en poudre ; quelle que soit sa nature ou sa cuisson, c'est le premier des aliments. Le

Français passe pour lui faire le plus d'honneur ; au contraire l'Anglais distingué affecte de s'en passer et lui substitue la pomme de terre.

Si l'on remonte aux temps les plus reculés, on trouve déjà des bardes à la table des Gaulois, comme à celle d'Attila ; mais l'originalité des festins ne répond nulle part à la variété des climats. Aussi voyez le peu de documents et de nuances que fournit à Chateaubriand cette revue des *mœurs des barbares* :

>> Les Alains se nourrissaient de lait et de la chair des troupeaux.

>> Les Huns n'usaient ni de feu, ni de mets apprêtés ; ils se nourrissaient d'herbes sauvages et de viandes demi-cruës, couvées un moment entre leurs cuisses ou échauffées entre leurs sièges et le dos de leurs chevaux. Buvant, mangeant, dormant sur le cou étroit de leurs bêtes.

>> Une coutume assez générale chez tous les barbares était de boire la cervoise (la bière), l'eau, le lait et le vin dans le crâne de leurs ennemis.

>> Saint Jérôme avait vu dans les Gaules des Atticotes, horde bretonne, qui se nourrissaient de chair humaine ; quand ils rencontraient dans les bois des troupeaux de porcs et d'autre bétail, ils coupaient les mamelles des bergères et les parties les plus succulentes des pâtes, délicieux festin pour eux. »

Dans son *Voyage Autour du monde*, Jacques Arago parle ainsi des temps modernes :

« J'ai remarqué que depuis le Cap de Bonne-Espérance jusqu'au Cap Horn, c'est-à-dire dans un espace à peu près égal aux cinq sixièmes de la circonférence de la terre, pas un peuple sauvage ne mange un mets assaisonné. Point de sauces, point de fourmitures ; tout se cuit sur la braise, à une flamme ardente, ou dans des fours qu'on étouffe quand la victime y est jetée, quelquefois en vie. L'art culinaire n'est guère investigateur. La Chine, qui passe pour le pays le plus avancé de l'Orient, compte le chien et le serpent au nombre de ses aliments usuels. »

L'Histoire de la Table a des raisons pour promener ses regards sur tous les temps ; mais quel prétexte invoquerait-elle pour mentionner toutes les nations ? Jacques Arago cite une multitude de peuplades qui n'ont d'autre table que le morceau de bois pendu à la lèvre inférieure, comme ailleurs on porte des boucles aux narines ou aux oreilles.

En France, l'abondance et la variété signalent tous les services. Néanmoins le dessert est l'heure de l'art, de la surprise et du luxe. Alors toutes les classes changent de nappes, renouvellent les couverts ; alors apparaissent toutes ces assiettes représentant ou des devises, ou des fleurs, ou des fruits, ou des histoires. Pour l'anglais, le dessert et les entrées ne sont qu'une distraction, un fantôme ; il n'a de goût et d'attention que pour une pièce de résistance ; c'est ordinairement un rôti ou un poisson il en demande sans cesse des tranches, il y revient tant que l'appétit s'y prête ; aussi dit-il qu'il a diné *sur* telle viande, *sur* tel poisson ; on s'invite pour tel rôti ou tel saumon ; c'est pour ce mets principal qu'on étale la vaisselle la plus riche ; le service ordinaire n'est tiré du buffet que pour le reste.

Pour demeurer dans le vrai et se clouer à l'intéressant, il faut donc restreindre le cadre de l'ouvrage, comme il arriva à Bossuet de s'arrêter au milieu de sa course dans son incomparable *Discours sur l'histoire universelle*.

La comparaison paraît inconvenante et sacrilège au premier abord. Cependant il y a une telle analogie entre la table et la religion qu'il est difficile de parler sagement et consciencieusement de l'une sans remonter à l'autre. La religion la plus parfaite produira la table la plus favorable à la santé et à la longévité. La table des temps modernes sera la conséquence de l'Évangile. L'Ancien Testament donne seul une explication suffisante de la table ancienne.

C'est donc de la Bible qu'il faut partir pour trouver l'origine et la cause de toutes les traditions qu'on retrouve plus ou moins pures ou altérées à la table de toutes les nations, suivant qu'elles ont conservé plus ou moins des dogmes du peuple juif ou de l'Eglise catholique.

Contentons-nous de la traduction de l'abbé de Génoude, l'une des plus répandues.

Or, le paganisme n'offre rien, soit dans ses poètes, soit dans ses philosophes, des comparables à ce chapitre XXXI de l'*Ecclésiaste*, qu'on pourrait appeler les commandements de la table :

« Es-tu assis à une grande table, n'ouvre pas le premier la bouche.

« Ne dis pas : qu'ils sont nombreux les mets servis sur cette table !

« Ne tends pas la main le premier, de peur que l'envie ne te fasse rougir.

« Ne te presse pas trop à table.

« Use comme un homme tempérant de ce qui t'est servi, de peur qu'en mangeant avidement tu ne t'exposes au mépris.

« Cesse le premier pour l'ordre ; évite l'excès pour ne pas tomber.

« Et si tu es assis au milieu d'un grand nombre de personnes, n'étend pas le premier la main sur la table ; ne demande pas le premier à boire.

« Un peu de vin ne suffit-il pas à l'homme sensé ? Tu ne seras pas agité durant ton sommeil et tu ne sentiras point de douleurs.

« L'insomnie, les douleurs et les angoisses à l'homme intempérant.

« Un sommeil paisible à l'homme modéré ; il dormira jusqu'au matin, et son âme se réjouira en lui.

« Et si l'on te presse de manger beaucoup, lève-toi du milieu des convives, et ce repos te donnera du soulagement, et tu ne t'exposeras pas à la maladie.

« Ne provoque pas à boire ceux qui aiment le vin, car le vin en a perdu plusieurs.

« Le vin bu jusqu'à l'ivresse découvre le cœur des superbes.

« Le vin bu avec sobriété est une seconde vie ; si tu en bois modérément, tu seras calme.

« Quelle est la vie d'un homme qui s'affaiblit par le vin ?

« La mort est dans les excès du vin.

« Le vin a été créé, dès le commencement, pour la joie de l'homme et non pour l'ivresse.

« Le vin bu modérément est la joie de l'âme et du cœur.

« Le vin bu avec sobriété est la santé de l'âme et du corps.

« Le vin bu avec excès amène la colère et l'emportement, et une grande ruine.

« Le vin bu avec excès est l'amertume de l'âme.

« L'ivresse inspire l'audace, elle détruit la force et cause les blessures.

« Ne reprends pas ton prochain lorsqu'il boit en un festin et ne le méprise pas lorsqu'il se réjouit. »

On ne trouverait guère de religion qui n'ait influé sur l'hygiène des peuples par la prescription et la défense de certains aliments, soit pour des jours fixés, soit pour un temps illimité. Qu'on se rappelle le ravage que la lèpre ne cessa de faire en Europe depuis les croisades, et qu'on soit bien persuadé que c'est avec raison que les rapports des médecins les plus célèbres ont attribué l'invasion du choléra moderne à ce même Orient qui ne s'est pas encore guéri de la lèpre. Alors on ne sera pas surpris du soin vraiment paternel qu'a pris le législateur hébreu d'entrer dans les détails les plus minutieux de l'hygiène.

Cette loi fut aussi sanitaire que religieuse. Elle interdit de manger le sang et la graisse des animaux ; elle distingua dans le règne animal tout ce qui est permis ou prohibé, salubre ou nuisible. De là, entre autres commandements ou conseils, ce chapitre XIV du *Deutéronome*.

« Ne mangez point ce qui est impur. Voici les animaux dont vous devez manger : le bœuf et la brebis et le chevreau, le cerf et le chevreuil, le buffle, l'onagre, le pygargue, l'oryx, la girafe. Vous mangerez de tous les animaux qui ont la corne fendue en deux et qui ruminent ; mais vous ne devez point manger de ceux qui ruminent et dont la corne n'est point fendue, comme du chameau, du lièvre, du choerogrylle : ces animaux, parce qu'ils ruminent et n'ont point la corne fendue, seront impurs à vos yeux. Le pourceau aussi, parce qu'il a la corne fendue et ne rumine point, vous sera impur : vous ne mangerez point de la chair de ces animaux, et vous ne toucherez pas à leurs cadavres. Entre tous les animaux qui vivent dans les eaux, vous mangerez de ceux qui ont des nageoires et des écailles. Vous ne mangerez point de ceux qui n'ont point de nageoires, ni d'écailles, parce qu'ils sont impurs. Mangez de tous les oiseaux qui sont purs : mais ne mangez point de ceux qui sont impurs, l'aigle, le griffon, l'aigle de mer, l'ixion, le vautour et le milan, selon ses espèces ; le corbeau et tout ce qui est de la même espèce ; l'autruche, la chouette, le larux et l'épervier et tout ce qui est de la même espèce ; le héron, le cygne, l'ibis, le plongeon, le porphyron, le hibou, l'onocrotalus et le charadrius, chacune selon son espèce ; la huppe et la chauve-souris. Tout ce qui rampe sur la terre et qui a des ailes sera impur ; on n'en mangera point. Mangez de tout ce qui est pur. Ne mangez d'aucune bête qui sera morte d'elle-même. Vous ne ferez point cuire le chevreau dans le lait de sa mère. »

Pour les masses, comme pour les individus, il est de la nature de tous les préceptes de ce genre de contrarier les goûts, de gêner les habitudes. Mais leur résultat physique n'a jamais été douteux. Voyons dans le premier chapitre de Daniel l'expérience qui en fut faite à la cour de Nabuchodonosor, roi de Babylone et vainqueur de Jérusalem :

« Et le roi dit à Asphenez, chef des eunuques, de choisir parmi les enfants d'Israël et de la race des rois et des princes des jeunes gens sans aucun défaut, beaux de visage, instruits dans la sagesse, habiles dans les sciences et dans les arts, pour les faire habiter dans le palais du roi, et leur apprendre à parler et écrire la langue des Chaldéens. Et le roi ordonna qu'on servit devant eux, chaque jour, des mets de sa table, et du vin dont il buvait lui-même afin que, nourris pendant trois ans de cette sorte, ils pussent être présentés au roi. Entre ces jeunes gens, il s'en trouva quatre qui étaient des enfants de Juda. Daniel, Ananias, Mizaël et Azarias. Or Daniel résolut dans son cœur de ne se point souiller par les mets de la table du roi et par le vin dont il buvait : et il pria le chef des eunuques de ne l'exposer à aucune souillure. Daniel dit à Malasar, à qui le chef des eunuques avait ordonné de prendre soin de Daniel, Ananias, Mizaël et Azarias : Epreuvez, je vous prie, vos serviteurs durant dix jours, et qu'on ne nous donne que des légumes à manger et de l'eau à boire ; et après cela regardez nos visages et les visages des jeunes gens qui se nourrissent des viandes du roi et vous traiterez vos serviteurs, selon que vous aurez vu vous-même. Celui-ci entendant ces paroles, il les éprouva durant dix jours, et après les dix jours, leur visage parut frais et plus brillant de santé que celui de tous les jeunes gens qui mangeaient des viandes du roi. Et Malasar prenait les viandes et le vin qu'on leur donnait à boire et leur apportait des légumes. »

Tant de précautions sont bien justifiées par l'abus que fit l'homme de tout ce qui lui tomba sous la main. Noé plante la vigne et paie involontairement son tribut à l'effet du vin. Bientôt les deux filles de Loth s'entendent pour enivrer leur père et le corrompre ensuite. Le bétail que Jacob substitue au gibier demandé par Isaac prouve qu'il y a longtemps qu'on trompe sur la nature et la

qualité des aliments. Le droit d'ainesse qu'Esau vend pour un plat de lentilles est bien le premier cas de gourmandise, mais ne sera pas la dernière folie des enfants prodiges.

De ces abus de tous les genres qui se sont multipliés chez les Juifs comme ils doivent plus tard faire le fond de l'histoire de tous les peuples passé, présents et futurs il faut détacher ce qui caractérise la table primitive.

Empruntons à la *Genèse* ce chapitre XVIII :

« Or le Seigneur apparut dans la vallée de Mambré à Abraham, assis à l'entrée de sa tente, durant la chaleur du jour. – Et comme il levait les yeux, trois hommes parurent debout près de lui ; et aussitôt qu'il les eut vus, il courut au devant d'eux dès l'entrée de sa tente, et il adora, s'inclinant vers la terre, et il dit : Seigneurs, si j'ai trouvé grâce à vos yeux, ne passez point au-delà de votre serviteur. J'apporterai un peu d'eau et lavez vos pieds et vous reposez sous cet arbre. Et j'apporterai un peu de pain, et fortifiez votre cœur, puis vous irez plus loin, car c'est pour cela que vous êtes venus vers votre serviteur. Et ils dirent : Fais comme tu as dit. Et Abraham se hâta d'aller en sa tente vers Sara, et lui dit : Mets trois mesures de fleur de farine et place des pains sous la cendre. Et lui-même courut au troupeau et prit un veau tendre et excellent et le donna à un serviteur, qui le fit cuire aussitôt. Et il prit du beurre et du lait, et le veau qu'il avait fait cuire et le mit devant eux, et lui-même était debout près d'eux sous l'arbre. Et quand ils eurent mangé, ils lui dirent : Où est Sara ta femme ? Et il répondit : La voilà dans la tente. »

Le chapitre suivant nous offre un exemple aussi intéressant, mais plus complet : « Sur le soir arrivèrent deux anges à Sodome, et Loth était assis à la porte de la ville, et dès qu'il les eut vus, il se leva et alla au-devant d'eux, et il adora, s'inclinant vers la terre. Et il dit : Je vous prie, seigneurs, retirez-vous dans la maison de votre serviteur et demeurez-y : lavez vos pieds, et demain dès l'aurore, vous vous en irez en votre chemin. Ils répondirent : Non, nous demeurerons sur la place. Et il les força d'entrer chez lui ; et lorsqu'ils furent en sa maison, il leur prépara un banquet, et il fit cuire des gâteaux, et ils mangèrent. Mais, avant qu'ils se retirassent pour se coucher, les hommes de la cité de Sodome environnèrent la maison de Loth, depuis l'enfant jusqu'au vieillard, et out le peuple ensemble, et appelant Loth, ils lui dirent : Où sont les hommes qui sont venus cette nuit vers toi ? amène-les ici, afin que nous les connaissions. Loth vint auprès d'eux, et fermant la porte derrière lui, il dit : Ne faites point, je vous prie, mes frères, ne faites point ce mal. J'ai deux filles qui sont encore vierges : je vous les amènerai, et vous ferez d'elles ce qu'il vous plaira, pourvu que vous ne fassiez aucun mal à ces étrangers ; car ils sont venus sous l'ombre de mon toit. Mais ils dirent : Retire-toi d'ici. Et encoure : Tu es venu ici comme étranger ; est-ce pour nous juger ? Maintenant nous te ferons plus de mal qu'à eux. Et ils se jetèrent sur Loth avec violence ; et ils étaient près d'enfoncer les portes. Et voilà que les étrangers avancèrent leurs mains, et faisant rentrer Loth dans sa maison, ils fermèrent la porte ; et ils frappèrent d'aveuglement ceux qui étaient dehors, depuis le plus petit jusqu'au plus grand, en sorte qu'ils ne pouvaient retrouver la porte. Quand l'aube du jour fut venue, les anges appelèrent Loth, disant : Lève-toi, prends ta femme et tes deux filles que tu as ici, afin que tu ne périsses pas avec cette cité de crime. Et comme il différait, ils prirent sa main et la main de sa femme et la main de ses deux filles, parce que Dieu leur faisait grâce. Et ils l'emmenèrent et le mirent hors de la ville. »

Les abus de la table ont trouvé leur châtement, comme l'hospitalité sa récompense. De là ces versets consacrés par le chapitre premier des *Juges* aux exploits de Juda et de Siméon : « Juda monta et le Seigneur livra les Chananéens et les Phéréseens en ses mains et ils frappèrent dix mille hommes en Bézec. Ils trouvèrent à Bézec Adonibézec ; ils le combattirent et frappèrent les Chananéens et les Phéréseens. Or Adonibézec s'enfuit, et l'ayant poursuivi, ils le prirent et lui coupèrent les extrémités

des mains et des pieds. Et Adouibézec dit : J'ai fait couper l'extrémité des mains et des pieds à soixante-dix rois qui mangeaient sous ma table les restes de ce qu'on me servait : comme j'ai fait, ainsi Dieu m'a rendu. »

La table consacre toutes les grandes fêtes de la famille.

Un festin de famille termine les fiançailles de Rébecca, premier exemple de mariage par procuration.

Un festin de famille célèbre le mariage de Jacob avec Lia, et les noces durent sept jours.

C'est un festin que choisit Isaac, lorsqu'il veut donner solennellement sa bénédiction suprême, ainsi que le constate le chapitre XXVII de la *Genèse* :

« Et Isaac devint vieux, et ses yeux s'obscurcirent tellement qu'il ne pouvait voir ; et il appela Esaü son fils aîné, et lui dit : Mon fils. Et celui-ci répondit : Me voici. Et son père : Tu vois, dit-il, que je suis devenu vieux, et que j'ignore le jour de ma mort. Prends tes armes, tes flèches et ton arc, et va dans les champs ; et quand tu auras pris quelque chose à la chasse, prépare-moi à manger comme tu sais que j'aime, puis apporte-le-moi, et que je le mange, afin que mon âme te bénisse avant que je meure. Ce que Rébecca ayant entendu, et Esaü étant sorti dans les champs pour remplir les ordres de son père, elle dit à Jacob, son fils : J'ai oui ton père parlant à Esaü, ton frère, et lui disant : Apporte-moi ta chasse, et m'apprête quelque nourriture, afin que je mange, et que je te bénisse en la présence du Seigneur avant de mourir. Maintenant donc, mon fils, obéis à mon conseil ; et va vers le troupeau, et apporte-moi les deux meilleurs chevreaux, afin que je prépare à ton père un mets qu'il aime ; et quand tu l'auras présenté à ton père, et qu'il en aura mangé, il te bénira avant sa mort. – Il s'en alla donc, et prit deux chevreaux et les apporta à sa mère ; et sa mère les apprêta comme elle savait qu'Isaac les aimait. – Puis elle donna à Jacob, son fils, la viande et le pain qu'elle avait apprêtés. Et Isaac ajouta : Apporte-moi les viandes de ta chasse, mon fils, afin que mon âme te bénisse. Et Jacob les lui présenta, et Isaac mangea ; et il lui apporta du vin, et il le but, et à peine Jacob était sorti, que son frère Esaü revint, et présenta à son père les viandes qu'il avait apprêtées de sa chasse, disant : Mon père, levez-vous, mangez de la chasse de votre fils, afin que votre âme me bénisse. »

C'est à table et pour un plat que fut vendu le premier droit d'aînesse. Témoin ce chapitre XXV de la *Genèse* : « Or, comme Jacob faisait cuire des lentilles, Esaü revint des champs très-fatigué, et il dit à Jacob : Donne-moi à manger de ce mets roux, car je suis las. Jacob lui dit : Vends-moi ton droit d'aînesse. Et Esaü répondit : Voilà que je meurs : à quoi me servira mon droit d'aînesse ? Et Jacob lui dit : Jure-moi donc. Et il jura, et il vendit son droit d'aînesse. Et ayant pris du pain et ce plat de lentilles, il mangea et but, et s'en alla s'inquiétant peu d'avoir vendu son droit d'aînesse. »

C'est par un banquet solennel que Joseph signale l'arrivée si désirée de Benjamin et la réunion de tous ses frères.

Telle qu'elle apparaît, cette table primitive peut déjà servir de modèle.

L'adoration et le lavement d'Abraham et de Luth indiquent que la propreté et la déférence sont la première préparation à la table.

L'appétit qu'Isaac rapporte de la chasse nous donne déjà dans l'exercice la première disposition.

Une table complète répond à ces préliminaires.

Abraham connaît déjà les entrées et Loth le dessert ; Abraham saigne un veau et Jacob tue un chevreau : Esaü recourt à la chasse et Jacob se contente des légumes. Etable, forêt, agriculture, tout est déjà exploité.

Hommes et femmes se mettent à l'œuvre. Sara prépare le pain, Loth les gâteaux ; Rébecca accommode le chevreau ; Jacob, les lentilles, et Esaü travaille sur la venaison ; c'est à un serviteur qu'Abraham abandonne la cuisson du veau.

Il y a déjà autant de goûts que de têtes et des appréciateurs pour chaque recette. Isaac aime la chasse d'Esaü et sa façon de l'arranger ; Rébecca se règle sur sa manière ; Esaü, au contraire, paraît avoir préféré les plats de Jacob.

Le prix attaché aux lentilles de Jacob est une preuve de l'importance que l'art tirera du règne végétal et lui assurera sur le règne animal.

L'étiquette de table a aussi posé les marques de son empire.

Abraham et Loth servent eux-mêmes. Abraham reste debout pendant le festin. Un peu plus tard il y aura pannetier et échanton à la cour d'Égypte, et ce seront des eunuques qui seront chargés de la table de Nabuchodonosor et d'Assuérus.

Joseph invite ses frères et ses courtisans, mais les Égyptiens et les Hébreux ont une table à part.

Joseph place ses frères, suivant leur âge, et leur donne à chacun un pain. Il a l'attention de servir à Benjamin une portion cinq fois plus grande que celle de ses autres frères.

Eliézer a remis à Rébecca des vases d'or et d'argent, au nom d'Isaac. Point de doute que l'or et l'argent ne fussent déjà consacrés à la table. Il est mention de la coupe d'argent de Joseph.

Avec le temps la cuisine restera stationnaire ; ce sera le service d'or et d'argent qui brillera le plus dans ces festins de Sarganapale, d'Alexandre, et c'est ce faste qui fera un jour le tour du monde civilisé. Il y aura toujours plus pour les yeux que pour le palais, parce que l'imagination est plus avide que le ventre dans ces pays.

Ouvrons maintenant le livre d'*Esther* afin d'opposer à la table patriarcale la table royale. Voici le chapitre premier :

« En la troisième année de son empire, il donna un grand festin à tous les princes de sa cour et à ses ministres, aux premiers d'entre les Perses et aux plus illustres des Mèdes et aux gouverneurs des provinces en sa présence, pour faire éclater la gloire et les richesses de son empire, et la grandeur et la magnificence de son royaume, et cette fête dura cent quatre-vingts jours. Lorsque les jours de la fête finissaient, le roi invita tout le peuple qui se trouva dans Suses, depuis le plus petit jusqu'au plus grand, et il ordonna qu'on préparât durant sept jours un festin à l'entrée de ses jardins et du bois qui avait été planté par la main et la magnificence des rois. Et de tous côtés étaient suspendues des tentures bleu céleste, blanches et de couleur d'hyacinthe, soutenues par des cordons de lin teints en pourpre, liés à des anneaux d'ivoire et attachés à des colonnes de marbre ; des lits d'or et d'argent étaient rangés sur un pavé de jaspe, de porphyre et d'albâtre, orné de peintures d'une variété admirable. Et ceux qui avaient été invités buvaient en des vases d'or, et les mets étaient servis en des plats toujours divers, et des vins choisis étaient apportés avec une magnificence royale. On ne contraignait personne à boire ; mais le roi avait commandé que les grands de sa maison fussent assis à chaque table et que chacun prit ce qu'il voudrait. La reine Vasthi donna aussi un festin aux femmes dans le palais où le roi Assuérus avait coutume d'habiter. »

La magnificence de Salomon paraît avoir égalé, sinon surpassé toutes les descriptions de ce faste antique, de ce luxe asiatique qui est resté en proverbe.

Ce fut le règne le plus prospère pour un monarque comme pour les sujets. Juda et Israël sont représentés aussi innombrables que le sable de la mer, mangeant, buvant et se réjouissant. Chacun faisait à l'envi, tous les ans, au roi, des présents de vases d'or et d'argent. A Jérusalem l'argent était aussi commun que la pierre, et dans toute la Judée on n'y faisait plus attention.

Salomon avait un trône d'ivoire revêtu d'or, des lions également en or reposaient à chacun des côtés de ce trône et à chaque degré du marchepied. Il y avait deux cents boucliers d'un or très pur et trois cents d'un or éprouvé pour le service du palais.

La table ne fut pas oubliée dans cette prodigalité : on n'y voyait que des vases d'or. Le service de la bouche était organisé sur le même pied ; Le III^e livre des *Rois*, au chapitre IV, nous donne cette maison, pour parler comme l'*Almanach royal ou impérial* :

« Et Salomon avait douze officiers sur tout Israël qui fournissaient la table du roi et sa maison, et chacun donnait pendant un mois de l'année tout ce qui était nécessaire. Les vivres pour la table de Salomon étaient chaque jour trente mesures de fleur de farine et soixante de farine ordinaire. Dis bœufs gras, vingt bœufs de pâturage, cent moutons, outre les cerfs, les chevreuils, les daims et les oiseaux de l'air. Les officiers du roi déjà nommés veillaient à la nourriture du roi et de ceux qui approchaient de sa table avec un grand soin et en son temps. »

Il résulte du contexte de l'Ancien Testament que, dans tous les temps, les Juifs ont regardé la gaieté comme la compagne de la table.

La femme n'apparaît ni à la table des Juifs, ni à celle des idolâtres de l'Orient ; les Grecs et les Romains l'on aussi exclue de leurs festins.

En rapprochant la Bible de tous les auteurs grecs et latins, on est amené à conclure que toute l'antiquité mangeait énormément, et qu'il faut prendre à la lettre des menus que la sobriété moderne est tentée de regarder comme des exagérations ou des charges.

Chez les Juifs l'hospitalité est une seconde religion, par la supposition que le voyageur peut être un ange ; dans tout l'Orient un hôte restera une chose sacrée. Pour les Grecs et les Romains l'étranger ne sera jamais qu'un barbare.

Chez les Juifs et dans tout l'Orient, la richesse du service a devancé et éclipsé l'art culinaire ; le contenant est plus recherché et estimé que le contenu. Au contraire, chez les Grecs et les Romains, la vaisselle de prix ne fut en vogue que dans les derniers temps ; ce sont les personnages les plus considérables qui se mettent à la cuisine, inventent, encouragent et propagent les recettes. C'est aux plus grands écrivains qu'on peut demander tous les détails du genre.

En face de tant de documents qu'il est nécessaire d'exploiter pour rendre une *Histoire de la Table* complète et intéressante, originale et raisonnée, il a été impossible de s'enfermer dans un cercle, de suivre une méthode ou le cours des années avec scrupule ; cette diffusion trouvera-t-elle de l'indulgence ? Où il y a de la gêne il n'y a pas de plaisir, surtout à table.

Il est aussi difficile d'indiquer toutes les sources, de nommer les traducteurs dont on a exploité les textes ou les notes, parce qu'ils se copient eux-mêmes souvent. En vouant rendre justice, on serait entraîné à commettre quelque méprise.

Ces sources sont nombreuses, mais tous les gens du métier les connaissent depuis leur enfance ; les hommes du monde les ignorent, à la vérité, mais ils n'y font pas attention.

Aussi a-t-on cru qu'on pouvait, en toute sûreté de conscience, se dispenser de surcharger cet essai de renvois de table, de pagination, de rubrique, de format.

A part quelques développements que le temps a permis de faire et le rétablissement des passages supprimés par un journaliste, on donne cette *Histoire de la table* telle qu'elle a paru intégralement en articles dans le *Grand Journal*, la *Revue du Monde catholique*, la *Revue des provinces*, le *Nain jaune*, le *Journal pour tous*, l'*Univers illustré*, et la *Vérité*.