



Pedro Duarte, Frédérique Fleck,
Peggy Lecaudé et Aude Morel (dir.)

Histoires de mots

*Études de linguistique latine
et de linguistique générale
offertes en hommage à Michèle Fruyt*



Histoires de mots

Quoi de plus passionnant que l'histoire des mots ? Une quarantaine d'auteurs se proposent dans cet ouvrage de faire partager leurs recherches scientifiques sur le sujet. On découvrira au fil des pages de ces *Histoires de mots* que « célibataire » a pour origine une expression latine signifiant « qui fait ce qu'il veut », tandis que l'épouse est celle « qui reste à la maison », ou encore que le climat pluvieux des mois d'automne (*september, october, november* et *december*) était inscrit dans leurs noms mêmes (*imber* « pluie »). Comment le verbe *caveo*, qui veut d'abord dire « éviter » (*cave canem* !), en est-il venu à signifier « protéger » ? Pourquoi un même mot (*nedum*) peut-il prendre les sens opposés tantôt de « bien davantage » tantôt de « bien moins encore » ? En quoi le connecteur *igitur* (« donc ») révèle-t-il le narcissisme de Salluste ?

À travers ces études particulières sur les origines, la formation, l'évolution et les variations du lexique latin se dessinent de plus vastes perspectives. Quels sont les processus évolutifs mis en jeu par les changements morphologiques, sémantiques et syntaxiques ? Comment des emplois spécifiques liés à l'appartenance sociale, à l'emploi de langues techniques, au bilinguisme ou encore à des particularités idiosyncrasiques émergent-ils et dans quels contextes ? Autant de questions qui touchent également à la linguistique romane, à la linguistique comparée ou à la linguistique générale.

HISTOIRES DE MOTS

Lingua

Centre
Alfred Ernout

Latina

collection dirigée par Claude Moussy et Michèle Fruyt

n° 15

La Validité des catégories attachées au verbe (n° 1)
Claude Moussy & Sylvie Mellet (dir.)

Les Problèmes de la synonymie en latin (n° 2)
Claude Moussy (dir.)

Structures lexicales du latin (n° 3)
Michèle Fruyt & Claude Moussy (dir.)

Les Structures de l'oralité en latin (n° 4)
Jacqueline Dangel & Claude Moussy (dir.)

Conceptions latines du sens et de la signification (n° 5)
Marc Baratin & Claude Moussy (dir.)

La Création lexicale en latin (n° 6)
Christian Nicolas & Michèle Fruyt (dir.)

Les Modalités en latin (n° 7)
Michèle Fruyt & Claude Moussy (dir.)

La Composition et la préverbalisation en latin (n° 8)
Claude Moussy (dir.)

Latin et langues techniques (n° 9)
Jean-Paul Brachet & Claude Moussy (dir.)

L'Ambiguïté en Grèce et à Rome. Approche linguistique (n° 10)
Claude Moussy & Anna Orlandini (dir.)

Interrogation, coordination et subordination : le latin quin (n° 11)
Frédérique Fleck

La polysémie en latin (n° 12)
Claude Moussy

Espace et temps en latin (n° 13)
Claude Moussy

Syntaxe des indéfinis latins. Quis, quisque, alius (n° 14)
Bernard Bortolussi

Le Latin des cuisiniers. L'alimentation végétale, étude lexicale (n° 15)
Alain Christol

Pedro Duarte, Frédérique Fleck, Peggy Lecaude
et Aude Morel (dir.)

Histoires de mots

Études de linguistique latine
et de linguistique générale offertes
en hommage à Michèle Fruyt



Ouvrage publié avec le soutien du Labex Transfers de l'ENS



Les SUP sont un service général de la faculté de Lettres de Sorbonne Université.

© Sorbonne Université Presses, 2023

ISBN de l'édition papier : 979-10-231-0561-2

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2017

Mise en page ATELIER CHRISTIAN MILLET
d'après le graphisme de Patrick VAN DIEREN

SUP

Maison de la Recherche
Université Paris-Sorbonne
28, rue Serpente
75006 Paris

tél. : (33) (0) 1 53 10 57 60

fax : (33) (0) 1 53 10 57 66

sup@sorbonne-universite.fr

<https://sup.sorbonne-universite.fr>

QUATRIÈME PARTIE

Variations

LA PALETTE DU CUISINIER ROMAIN

Alain Christol

Université de Rouen

1. COULEURS DU JARDIN, COULEURS DE LA TABLE

Pour le cuisinier moderne la couleur est un élément essentiel dans la présentation d'assiettes qui s'adressent d'abord à la vue avant d'éveiller le goût. Pour ce faire il dispose d'une riche palette de colorants naturels ou synthétiques. La couleur avait aussi une grande importance pour les cuisiniers antiques. Mais les colorants naturels dont ils disposaient étaient moins nombreux et moins performants.

Le choix d'un adjectif de couleur repose plus souvent sur un savoir acquis que sur une analyse chromatique personnelle ; l'apprentissage de la langue transmet des associations conventionnelles entre un référent et un adjectif de couleur, associations qui peuvent paraître inadaptées au réel¹. Pour les plantes, la couleur a souvent une valeur contrastive, distinction des variétés (*citron vert* ~ *citron jaune* ; *raisin blanc* ~ *raisin noir*), degré de maturité (*olives vertes* ~ *olives noires*) ou parties d'une plante (*blanc de poireau*). Le lexique ne laisse sur ce point aucune liberté au locuteur. Il a plus de liberté pour varier la couleur des plats, en jouant sur les colorants et les modes de cuisson.

C'est avec plaisir que j'offre cette palette culinaire à Michèle Fruyt, qui a tant contribué à l'étude des lexiques techniques du latin.

2. LE VERT

Pour les grands consommateurs de légumes et d'herbes qu'étaient les Romains², la fraîcheur se lisait dans la couleur des feuilles. Le vert était donc un élément positif en cuisine, une couleur naturelle qu'il fallait préserver. Chez Apicius, la couleur verte est exprimée par deux mots ; l'un, *uiridis* (77 ex.), appartient au vocabulaire basique des couleurs, l'autre, *smaragdinus* (2 ex.), n'est guère attesté

1 Christol (2002 : 29-30) ; Grand-Clément (2013). Un exemple de convention : en français, *blanc* qualifie aussi bien le lait que le vin *blanc* (jaune vert) ou le verre *blanc* (translucide). Pour la valeur « contrastive » de noir et blanc, voir § 3.1.

2 Plaute, *Ps.* 810-816 ; Christol (2016 : 47-50).

ailleurs (André 1949 : 232). Le champ sémantique de *uiridis* dépasse le domaine de la couleur.

2.1. *Viridis* antonyme de *siccus* (*aridus*)

Par opposition à celles qu'on conserve séchées (*siccus, aridus*), *uiridis* qualifie les plantes fraîchement cueillies :

- la coriandre (14 ex.), *coriandrum uiridem*³ : Apic. 3, 20, 4 (n° 118) ; 4, 1, 2 (n° 126) ; 4, 1, 3 (n° 127), etc. – gén. sg. : Apic., *Exc.* 24 – abl. sg. : Apic. 3, 20, 2 (n° 116) ; 5, 6, 1 (n° 203), cité au § 2.2 ;
- la rue (7 ex.), *rutam uiridem* : Apic. 4, 3, 5 (n° 169) ; 8, 2, 7 (n° 345), etc. – gén. sg. : Apic. 1, 32 (n° 37) ; 3, 18, 3 ;
- l'ache ou céleri (5 ex.), *apium uiridem* : Apic. 7, 6, 14 (n° 286) – gén. sg. : Apic. 2, 2, 5 (n° 53) – abl. sg. : Apic. 5, 6, 4 (n° 206) ; 6, 5, 2 (n° 226) – acc. pl. : Apic. 3, 2, 5 (n° 71) ;
- la menthe, *mentam uiridem* : Apic. 3, 4, 3 (n° 75) ;
- le basilic, *ocimum uiridem* : Apic. 5, 3, 1 (n° 186) ;
- l'aneth, *anetum uiridem* : Apic. 10, 1, 5 (n° 438) ;
- la moutarde, *ex sinapi uiridi* : Apic. 4, 2, 7 (n° 134) ;
- le laurier : on casse du laurier vert à l'intérieur d'un porc pour aromatiser la viande, Apic. 8, 7, 9 (n° 375) : *laurum uiridem in medio (porcelli) franges satis* ; un brin (*surculus*) de laurier sert à remuer une sauce pendant la cuisson, Apic. 8, 7, 5 (n° 371) : *agitabis surculo lauri uiridis, tam diu coques*.

2.2. Échelle de maturité

Comme « vert » en français, lat. *uiridis* qualifie des plantes ou des fruits qui n'ont pas encore atteint leur maturité ; c'est le cas pour les doliques (*faseoli*) ou les fèves, dont on consommait les gousses (*fabaciae*) vertes :

Faseoli uirides et cicer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur. (Apic. 5, 8, 1 [n° 208])

« On sert les doliques verts et les pois chiches avec du sel, du cumin, de l'huile et un peu de bon vin⁴. »

Fabaciae uirides ex liquamine, oleo, coriandro uiridi, cumino et porro conciso coctae inferuntur. (Apic. 5, 6, 1 [n° 203])

3 Dans certaines sauces, la coriandre verte est utilisée en bouquet (*fasciculus*) : Apic. 7, 13, 4 (n° 313) et 6, 8, 12 (n° 248).

4 Les traductions données sont celles de la CUF (Les Belles Lettres). La distinction entre *uinum* et *merum* fait problème ; il ne peut s'agir ici de vin pur, non coupé d'eau. On traduira par « vin fort », « vin de qualité ».

« On sert les gousses de fèves vertes cuites avec du *liquamen*, de l'huile, de la coriandre verte, du cumin et du poireau haché. »

Les olives donnent la meilleure huile quand elles n'ont pas atteint la maturité (*oliuas uirides* : § 2.3).

Un dernier emploi fait problème ; pour une conserve de raisins, il n'est pas dit qu'on cueille les raisins verts. *Viridis* dans la dernière phrase indique probablement qu'on obtient des raisins frais et non des raisins secs comme ceux qu'on expose au soleil (*uua passa*) :

Vuae ut diu seruentur : accipies uuas de uite inlaesas et aquam pluuialem ad tertias decoques et mittis in uas in quo et uuas mittis. Vas picari et gipsari facies et in locum frigidum ubi soli accessum non habet reponi facies et, quando uolueris, uuas uirides inuenies. (Apic. 1, 17, 1 [n° 18])

« Pour que les raisins se conservent longtemps : vous prenez sur la vigne des raisins intacts et vous faites réduire de l'eau de pluie au tiers et vous la mettez dans un vase dans lequel vous mettez les raisins. Vous faites poisser et plâtrer le vase et vous le placez dans un endroit frais où le soleil n'a pas accès et, au moment voulu, vous aurez des raisins frais. »

2.3. Huile verte (*oleum uiride*)

L'huile « verte » se faisait en décembre, au moment où les olives n'étaient pas encore mûres. Caton mentionne le lien entre la couleur verte et la qualité de l'huile, *oleum uiridius et melius erit* (*Agr.* 3, 3). On retrouve l'huile verte chez Columelle⁵ :

Circa hunc mensem [decembrem] uiride premitur, deinde postea maturum [...] uiridis autem notae conficere uel maxime expedit, quoniam et satis fluit et pretio paene duplicat domini redditum. (Col. 12, 52, 1-2)

« Vers ce mois [de décembre], on presse l'huile verte, ensuite, plus tard, l'huile mûre [...], mais faire de l'huile verte est vraiment très avantageux parce qu'elle coule en abondance et double presque le bénéfice du propriétaire. »

Apicius mentionne une conserve d'olives vertes qui permet de faire de l'huile à tout moment :

Oliuas uirides ut quouis tempore oleum facias [...]. De quibus, si uolueris, oleum uiridem facies. (Apic. 1, 28, 1 [n° 30])

5 La traduction grecque de *oleum uiride* est ὀμφάκινον ἐλαῖον (*Geop.* 9, 19,1), huile faite avec des olives cueillies au moment où elles commencent à noircir (ἀρχομένους περσάκειν). L'adjectif ὀμφάκινος ne relève pas du lexique chromatique.

« Olives vertes pour faire de l'huile au moment voulu [...]. Vous pourrez en faire de l'huile verte, quand vous voudrez. »

Le prix élevé de cette huile explique son utilisation en « gouttes », *olei uiridis guttas* : Apic. 8, 1, 10 (n° 339).

2.4. Sauce verte (*ius uiride*) et *condimenta uiridia*

Parmi les nombreuses recettes de sauce, il en est une qui mentionne une sauce verte (*ius uiride*) :

Ius uiride in auibus : piper, careum, spica Indica, cuminum, folium, condimenta uiridia omne genus, dactilum, mel, acetum, uinum modice, liquamen et oleum.

(Apic. 6, 5, 4 [n° 228])

« Sauce verte pour les oiseaux : poivre, carui, épi indien [= nard], cumin, feuille [de nard], herbes vertes de toute sorte, dattes, miel, vinaigre, un peu de vin, liquamen et huile. »

392

Cette recette se distingue par l'emploi de *condimenta uiridia*, qui accompagnent ailleurs :

- des gourdes et une poule (*Cucurbitas cum gallina*) : Apic. 3, 4, 8 (n° 80) ;
 - du sanglier bouilli (*Ius frigidum in aprum elixum*) : Apic. 8, 1, 8 (n° 337) ;
 - du porcelet au thym (*Porcellum timo sparsum*) : Apic., Exc. 23 ;
 - des poissons dans une poêlée au vin (*Pisces <o>inotegano*) : Apic., Exc. 11.
- Il s'agit probablement d'une préparation comparable au *pesto* de l'Italie moderne ; son emploi comme objet de *suffundes* en 8, 1, 8 (n° 337) semble indiquer que cette pâte était fluide.

2.5. *Smaragdinus* et l'*aqua nitrata*

Smaragdinus signifie « couleur d'émeraude (*smaragdus*) »⁶. En cuisine, le mot désigne une couleur artificielle, le vert obtenu par cuisson des légumes dans une eau additionnée de *nitrum*⁷ :

Omne olus smaragdinum fit si cum nitro coquatur. (Apic. 3, 2, 1 [n° 66])

« Tout légume devient vert émeraude si on le cuit avec du nitre. »

L'*aqua nitrata* semble avoir deux rôles :

- verdir des légumes, laitue (*lactuca*), Apic. 3, 15, 3 (n° 105), et céleri (*apium*), Apic. 3, 15, 2 (n° 104) ;

6 *Zmaragdinus* est attesté chez Celse (5, 19, 4) et glosé par *peruiridis* « vert vif, intense » ; voir André (1949 : 232).

7 Voir André (1961 : 195). *Nitrum* (du grec νίτρον) désignait des carbonates ou des nitrates de sodium et de potassium. En cuisine, le bicarbonate de soude est encore utilisé pour la cuisson des féculents ou la pâtisserie (*baking soda*).

- rendre plus digestes les macerons, Apic. 3, 15, 1 (n° 103) et 4, 2, 19 (n° 146), ou les châtaignes, Apic. 5, 2, 2 (n° 184).

Martial emploie *uiridis* pour la verdure obtenue par le nitre :

Nitrata uiridis brassica fiat aqua. (Mart. 13, 17, 2)

« Qu'on fasse verdire le chou dans de l'eau nitrée. »

Mais ce choix n'exclut pas une différence chromatique, le vert des feuilles nitrées étant plus intense que celui des feuilles fraîches.

Autre motivation possible pour le choix de *smaragdinus*, l'ambiguïté de *uiridis* « vert » et « frais, non séché » ; l'eau nitrée verdit les légumes cuits mais ne leur redonne pas l'aspect du frais.

3. LE NOIR

Nous avons essayé de montrer ailleurs que « noir » est le terme de divers processus d'accumulation, que plusieurs voies y conduisaient, la saleté, le bleu ou le rouge⁸. En latin classique, le champ sémantique du français « noir » est partagé entre *ater* et *niger*. Le premier semble lié au feu (noir charbonneux) ; l'origine du second est inconnue⁹. Il se crée pour « noir », point de convergence de plusieurs notions, une concurrence entre lexèmes, avec spécialisation ou élimination des termes redondants.

3.1. *Niger*

Les termes signifiant « blanc » et « noir » ont deux emplois, un emploi absolu pour désigner l'absence de couleur, par excès (blanc) ou absence (noir) de lumière, et un emploi contrastif, clair contre sombre¹⁰.

Apicius emploie *niger* (2 ex.) pour caractériser une variété de blettes, *betacios sed nigros* « des pieds de blettes mais noires » : Apic. 3, 2, 4 (n° 70), et pour le poivre non décortiqué¹¹, *piperis nigri unc. III* « 3 onces de poivre noir » : Apic. 1, 27, 1 (n° 29), recette de sel aromatisé.

Pour les blettes, qui ne sont pas noires, *niger* a valeur contrastive (variété à feuillage sombre). Même valeur pour le poivre dit « noir », par rapport au poivre blanc (Fruyt 2014 : 113).

8 Christol (2010 : 87-88) ; voir aussi Pastoureau (2008 : 27-29).

9 De Vaan (2008 : 60 et 409). Haudry (2013 : 58) réaffirme le lien entre *ater* et le nom iranien du feu (*aθar*). Si *niger* a d'abord signifié « brillant », on pense à **nigw-* « froter, laver » (gr. *νίπτω*, etc. : LIV 405), avec un contexte possible : les armes en fer, métal sombre (Christol 2010 : 91-94), devaient être fréquemment frottées pour garder leur éclat.

10 Fruyt (2014 : 112-113).

11 Contrairement à ce que pensaient Pline (12, 26) et Isidore de Séville (17, 8, 8), le poivre noir n'est ni du poivre blanc arrivé à maturité, ni du poivre blanc brûlé par le soleil ou un feu de forêt.

3.2. *Ater*

Ater est attesté une seule fois :

Vinum ex atro candidum facies : lomentum ex faba factum uel ouorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas : alia die erit candidum ; et cineres uitis albae idem faciunt. (Apic. 1, 6, 1 [n° 7])

« Recette pour faire du vin blanc avec du vin noir : mettez de la farine de fèves ou trois blancs d'œufs dans la bouteille et agitez très longtemps ; le lendemain, le vin sera blanc. Les cendres de vigne à raisin blanc donnent aussi le même résultat¹². »

« *How to make cloudy wine clear: you put a paste made of beans or the white of three eggs into a large flask and stir for a long time. The next day it will be clear. The ashes of white vines do the same.* » (trad. Grocock et Grainger 2006 : 137)

394

Chez Palladius (11, 14, 9), la même recette s'applique à un vin qualifié de *fusum* « sombre » : *in album colorem uina fusca mutari*. Le blanc d'œuf sert encore aujourd'hui pour le collage, clarification d'un vin trouble. Si *ater*, en concurrence avec *niger*, peut qualifier un vin « rouge »¹³, il ne s'agit pas ici de décolorer un vin rouge mais d'éclaircir un vin « noirci » par des impuretés.

3.3. *Atramentum* «encre des céphalopodes»

Une recette a pour titre *Pisum Indicum*. Il ne peut s'agir de « pois indiens », variété qui n'est pas mentionnée ailleurs et dont Edwards (2001 : 256) a raison de juger invraisemblable l'importation depuis un pays si lointain. *Indicum* pourrait certes signifier « à l'indienne » mais rien d'exotique n'apparaît dans la recette. Il reste une troisième solution, un nom de couleur :

Indicum pisum : pisum coques [...], accipies sepias minutas sic quomodo sunt atramento suo, ut simul coquantur. (Apic. 5, 3, 3 [n° 188])

« Pois au noir : vous faites cuire les pois [...], vous prenez de petites seiches au naturel avec leur encre, pour les faire cuire en même temps. »

La seule source de couleur dans cette recette est l'encre (*atramentum*) des seiches (*sepiae*). C'est elle qui donne la couleur au plat, comme dans la recette basque des *chipirons à l'encre*.

3.4. *Atramentum* et *indicus*

Chez Vitruve, le chapitre 7, 10 (*exponam de atramento*)¹⁴ évoque trois procédés de fabrication de l'*atramentum* :

12 La note de J. André (1974 : 136) évoque la clarification et exclut la décoloration.

13 Pl., *Men.* 915 : *Album an atrum uinum potas ?* « Bois-tu du vin blanc ou du vin noir ? »

14 Les explications de Vitruve sont plus claires que celles de Plinie (35, 42).

- la suie de résine (Vitr. 7, 10, 2), mélangée à de la gomme (*cummi*), donne de l'encre (*atramentum*) ou une peinture murale ;
- le charbon de bois (Vitr. 7, 10, 3), mélangé à de la colle (*glutinum*), donne un noir de qualité (*non inuenustum*) pour les peintres sur mur (*tectores*) ;
- la lie de vin (Vitr. 7, 10, 4), desséchée et cuite au four, donne un noir plus agréable que le noir de fumée mais aussi de l'*indicum* :

Non modo atramenti sed etiam indici colorem dabit imitari. (Vitr. 7, 10, 4)

« [La lie de vin] permettra d'imiter la couleur non seulement du noir de fumée mais aussi de l'*indicum*. »

Il faut peut-être traduire *indicum* par « indigo », avec le colorant végétal importé d'Inde comme type chromatique¹⁵. Il s'agit d'un violet sombre, sur le chemin du noir par saturation du bleu (Christol 2010 : 81).

4. LE BLANC

Apicius emploie les deux adjectifs latins en concurrence pour « blanc », *albus* (10 ex.) et *candidus* (9 ex.)¹⁶, sans que les contextes permettent de motiver le choix du rédacteur.

4.1. *Albus, albaementum, albor*

En emploi contrastif, *albus*¹⁷ distingue les variétés blanches (ou claires) de certaines plantes, *albae betae* « bettes blanches » : Apic. 4, 5, 1 (n° 175) et *uitis alba* « vigne à raisins blancs » : Apic. 1, 6 (n° 7), cité au § 3.2.

Substantivé, il désigne la partie blanche des pétales de roses :

Rosatum sic facies : folias rosarum, albo sublato, lino inseris ut sutilis facias. (Apic. 1, 4, 1 [n° 4])

« Recette de (vin) à la rose : vous enfilez des pétales de rose, dont vous avez enlevé le blanc, pour en faire une guirlande. »

Ce sens de « partie blanche » se retrouve dans le dérivé *albamen* « blanc (d'un légume) », en l'occurrence le poireau (*porrus*), *albamen de porris* : Apic. 4, 3, 2 (n° 166) et, peut-être, *albamen* [*albam* codd.] et *capita porrorum* : Apic. 3, 2, 5 (n° 71).

15 Voir le commentaire de M.-Th. Cam à ce passage de Vitruve (1995 : 170). Pour *indicum* chez Apicius, voir Edwards (2001 : 256-260).

16 *Albus* a des correspondants probables dans le domaine indo-européen occidental (de Vaan 2008 : 32). *Candidus* a signifié « brillant » (*candere*) avant de signifier « blanc » (Fruyt 2006 : 15).

17 Sur *albus* et ses dérivés, voir Milham (1960).

4.2. Le blanc d'œuf

Pour les œufs, la désignation du blanc et du jaune a connu quelques flottements en latin¹⁸. Chez Apicius, le jaune est appelé *uitellum* (8 ex.) mais, pour le blanc, plusieurs dérivés d'*albus* sont en concurrence :

- *album* (adjectif substantivé) : *obligas ius albo ouorum liquido* « Vous liez la sauce avec du blanc d'œuf liquide », Apic. 8, 1, 5 (n° 334) ;
- *albamentum* (dérivé en *-amentum*, comme *atramentum*, § 3.3) : *albamentum oui*, Apic. 5, 3, 4 (n° 189) ; *albamentis ouorum*, Apic. 6, 8, 11 (n° 247) ;
- *albor* : *ouorum trium alborem*, Apic. 1, 6, 1 (n° 7), cité au § 3.2.

4.3. La sauce blanche

Plusieurs recettes utilisent une sauce « blanche », *ius album* (3 ex.), pour accompagner des viandes :

- des aiguillettes : *in copadiis ius album*, Apic. 7, 6, 6 (n° 278) ; *ius album in copadiis*, Apic. 7, 6, 9 (n° 281) ;
- un lièvre rôti : *ius album in assum leporem*, Apic. 8, 8, 4 (n° 387).

On trouve aussi un *ius candidum* (7 ex.), également pour accompagner des viandes, parfois les mêmes :

- des aiguillettes : *ius candidum in copadiis*, Apic. 7, 6, 7 (n° 279) ;
- du sanglier bouilli : *ius candidum in ansere elixo*, Apic. 6, 5, 5 (n° 229) ;
- de la viande bouillie : *ius candidum in elixam*, Apic. 7, 6, 4 (n° 276) ; 7, 6, 5 (n° 277) ;
- une volaille bouillie : *ius candidum in auem elixam*, Apic. 6, 5, 3 (n° 227).

Le recueil décrit la préparation de deux sauces blanches (*candidum*) :

Oua dura facies, uitella eicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, uino candido et liquamine modico. Teres et mittis in uas ut ferueat [...]. Hoc ius candidum appellatur. (Apic. 5, 3, 2 [n° 187])

« Vous faites des œufs durs, vous enlevez les jaunes ; vous mettez (les blancs) dans un mortier avec du poivre blanc, des pignons, du miel, du vin blanc et un peu de *liquamen*. Vous pilez et vous mettez à bouillir [...]. C'est ce qu'on appelle la sauce blanche. »

La même formule termine Apic. 6, 8, 11 (n° 247). C'est un plat de poulet et on retrouve dans la sauce les pignons et les blancs d'œuf pilés (*albamentis ouorum tritis*). S'ajoute du lait, *lac temperas* « vous travaillez avec du lait ».

18 Voir DHELL II, *Les aliments d'origine animale*, 7.4. *Le blanc et le jaune de l'œuf* : http://www.dhell.paris-sorbonne.fr/vocabulaires_techniques:cuisine:aliments_origine_animale:aliments_origine_animale7 (dernière consultation le 4 janvier 2017).

Dans les deux recettes, on utilise des ingrédients blancs, rarement employés ailleurs comme le poivre blanc (*albus*), le vin blanc (*candidus*), le blanc d'œuf (§ 4.2) ou le lait (*lac*) ; seuls les pignons de pin (*nuclei*) sont d'usage courant en cuisine.

4.4. *Candidus*

Pline distingue quatre couleurs pour le vin :

Colores uini quattuor : albus, fuluus, sanguineus, niger. (Plin. 14, 80)

« Il y a quatre couleurs de vin : blanc, brun rouge, couleur de sang et noir. »

À *albus* correspond *candidus* chez Apicius, vin blanc utilisé dans une « sauce blanche » (§ 4.3). Mais dans la recette pour clarifier le vin (§ 3.3), *candidum* signifie plutôt « clair ».

4.5. *Candor*

Le syntagme *ad candorem* « pour obtenir la blancheur » est employé dans deux contextes, blanchir une viande, par trempage dans l'eau froide, et blanchir des amandes avec la craie à argenterie (*creta argentaria*) :

Porcellum lactentem [...] in aqua frigida adsidue intingis ut candorem habeat.
(Apic., *Exc.* 23)

« Vous faites tremper longtemps le cochon de lait dans l'eau froide pour qu'il blanchisse. »

Alicam elixa cum nucleis et amigdalis depilatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria ut ad candorem pariter perducantur. (Apic. 2, 2, 10 [n° 58])

« Faites bouillir de la semoule avec des pignons et des amandes épluchées, trempées dans l'eau et passées à la craie à argenterie pour qu'elles soient toutes de la même blancheur. »

5. LE JAUNE ET LE ROUGE

5.1. *Crocus*

Si *flauus* ou *luteus* sont absents, si l'or n'apparaît que dans le dérivé (*piscis aurata* « dorade »¹⁹, il existait un colorant jaune alimentaire, le safran (*crocus*), que les *Excerpta* emploient pour colorer un plat :

Addes propter colorem crocum. (Apic., *Exc.* 7)

« Vous ajoutez du safran (au plat de raves et rascasses) pour la couleur. »

¹⁹ Apic. 4, 2, 31 (n° 158) ; 10, 2, 14 (n° 462) ; 10, 2, 15 (n° 463).

5.2. *Miniare*

La couleur rouge paraît aujourd'hui naturelle en cuisine mais les Anciens ne connaissaient ni les tomates, ni les poivrons, ni le paprika. L'adjectif *ruber* est absent en dehors du dérivé *rubellio* « rouget » (poisson), en Apic. 10, 1, 15 (n° 448).

Cela n'a pas empêché les cuisiniers de colorer en rouge certains aliments, couleur exprimée une fois par le verbe *miniare* « prendre la couleur du *minium* »²⁰. Pour ce faire, on utilisait la fumée d'un foyer :

Reples intestinum inpensam esicii [...]. Fumas. Cum miniauerit, subbassas. (Apic. 2, 5, 4 [n° 65])

« Vous remplissez un boyau de la préparation pour les quenelles [...]. Vous le fumez. Quand il aura rougi, vous le grillez légèrement. »

6. COLORARE ET COLOR

398

Si *color* (3 ex.) et son dénominatif *colorare* (13 ex.) transcendent les oppositions chromatiques, les contextes culinaires orientent vers un rouge brun, qu'il s'agisse de dorer une viande au four (*in furnum*) ou de l'exposer à la fumée (*ad fumum*)²¹.

6.1. Coloration à la fumée

Le fumage est une technique ancienne de conservation des viandes²² :

Leporem [...] suspendes ad fumum. Cum colorauerit, facies ut dimidia coctura coquatur. (Apic. 8, 8, 7 [n° 390])

« Vous suspendez le lièvre à la fumée. Quand il est coloré, vous le faites cuire à mi-cuisson. »

De même Apic. 7, 7, 1 (n° 287) : *Ad fumum suspendes ut coloret.*

6.2. Colorer à la cuisson

Le verbe *colorare* s'emploie aussi pour la cuisson au four ou au feu :

Quod melius, [petasonem] missum in furnum et melle oblinas. Cum colorauerit, mittis in caccabum passum, piper [...]. (Apic. 7, 9, 3 [n° 292])

« Mieux encore, vous enduisez aussi de miel [le jambon] mis au four. Quand il a pris de la couleur, vous mettez dans une cocotte du vin de paille, du poivre [...]. »

²⁰ *Minium* (Pline 33, 118) désigne un oxyde de plomb de couleur rouge ou le cinabre, sulfure de mercure. Le *minium* est ici un type chromatique et non un condiment (toxique).

²¹ Selon une tendance générale du lexique, « coloré, teint » tend à signifier « de couleur rouge(âtre) », comme esp. *tinto*.

²² La fumée des forges servait aussi pour aromatiser et conserver certains végétaux, comme les bulbes qualifiés de *fabriles* « (fumés) à la forge » en Apic. 8, 7, 14 (n° 380).

Vuam passam ustam coloratam super uatillum. (Apic. 8, 8, 12 [n° 395])

« Raisins secs grillés, colorés sur un brasero. »

Patina de apua frigta ; [...] facies ut coloret, aenogarum simplex perfundes, piper asparges et inferes. (Apic. 4, 2, 20 [n° 147])

« Plat d'anchois frits : [...] vous leur faites prendre de la couleur, vous arrosez d'*aenogarum* nature, vous saupoudrez de poivre et vous servez. »

6.3. Colorer avec du vin cuit

Dans la recette n° 119, l'ordre des opérations, liquides versés dans la cocotte avant la cuisson, exclut que la couleur soit obtenue en faisant dorer les cardons²³ :

Sfondilos elixatos praedurabis, mittes in caccabum oleum, liquamen, piper, passum, colorabis et obligas. (Apic. 3, 20, 5 [n° 119])

« Vous faites revenir les fonds de cardons bouillis, vous mettez dans une cocotte de l'huile, du *liquamen*, du poivre, du vin de paille, vous laissez colorer et vous liez. »

La couleur ne peut venir que du vin de paille (*passum*) qui entre dans la sauce. Ce que confirme *passum ad colorem* « du vin de paille pour la couleur », en Apic. 8, 4, 1 (n° 350).

Mais c'est surtout le vin cuit (*defrutum* / *defritum*) qui colore les aliments :

Media coctura colorabis defrito. (Apic. 8, 7, 11 [n° 377])

« À mi-cuisson, vous colorez avec du *defritum*. »

Coloras defrito. (Apic. 8, 1, 8 [n° 337])

Prope cocturam defritum mittis, coloras. (Apic. 6, 6, 1 [n° 232])

« Un peu avant la fin de la cuisson, vous mettez du *defritum*, vous donnez de la couleur. »

Prope cocturam defritum modice mittis ut coloret. (Apic. 6, 2, 1 [n° 212])

Mittis defritum ut coloret. (Apic. 6, 2, 3 [n° 214])

Mittes defritum modicum ut coloretur. (Apic. 3, 4, 1 [n° 73])

Apicius utilise une fois un vin de figues nommé « couleur » (*color*) :

Caricarum defritum quod Romani colorem uocant. (Apic. 2, 2, 8 [n° 56])

« Du vin cuit aux figues que les Romains appellent “couleur”. »

²³ Ils ont été dorés en début de recette (*praedurare*, « faire revenir » : Deroux 2013).

7. CONCLUSION

Contrairement à des auteurs qui, comme Pline, décrivent le monde²⁴ et utilisent une large palette, dans un souci de précision chromatique, le cuisinier d'Apicius prescrit plus qu'il ne décrit. Au hasard des recettes, certaines remarques rappellent que la cuisine est aussi une mise en scène. Il suffit, pour s'en convaincre, d'assister au Festin de Trimalcion avec la présentation théâtrale des plats. À défaut de nous décrire les plats finis, le cuisinier romain explique comment modifier la couleur des légumes ou des viandes par la cuisson et l'utilisation de colorants, nitre, safran ou vin cuit. À l'exception de *uiridis*, couleur naturelle de la végétation, le lexique chromatique de la cuisine est spécifique, *smaragdinus* (§ 2.5), *miniare* (§ 5.2), *indicus* (§ 3.4) sont à peine attestés ailleurs. S'ajoute la spécialisation de *colorare* pour la coloration des viandes à la cuisson (§ 6).

²⁴ Sur la précision lexicale de Pline, voir Fruyt (2006 : 12). La racine *uid-* est absente du texte d'Apicius, à l'exception du passif : *lias ut quasi sucus uideatur* « vous écrasez les grumeaux de façon à obtenir l'aspect d'un velouté », en 5, 1, 1 (n° 179) et 5, 1, 4 (n° 182).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ANDRÉ, J., 1949, *Études sur les termes de couleur dans la langue latine*, Paris, Klincksieck.
- , 1961, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Klincksieck.
- , 1974, *Apicius, L'Art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par J. André, Paris, Les Belles Lettres.
- CAM, M.-TH., LIOU, B. & ZUINGHEDAU, M., 1995, *Vitruve, De l'architecture. Livre VII*, texte établi et traduit par B. Liou et M. Zuinghedau, commenté par M.-Th. Cam, Paris, Les Belles Lettres.
- CHRISTOL, A., 2002, « Les couleurs de la mer », dans L. Villard (dir.), *Couleurs et vision dans l'Antiquité classique*, Rouen, Publications de l'université de Rouen, p. 29-44.
- , 2010, « Idées noires », dans S. Vanséveren (dir.), *Calliope. Mélanges de linguistique indo-européenne offerts à Francine Mawet*, Leuven, Peeters, p. 87-98.
- , 2016, *Le Latin des cuisiniers. L'alimentation végétale, étude lexicale*, Paris, PUPS.
- DEROUX, C., 2013, « Ily a cuisson et cuisson (*obduretur* : Apicius, *De re coquinaria* VI, 2, 1 [212]) », *Latomus*, n° 72, vol. 3, p. 806-809.
- DHELL = FRUYT, M. (dir.), *Dictionnaire historique et Encyclopédie linguistique du latin*, <http://www.dhell.paris-sorbonne.fr/>
- EDWARDS, J., 2001, « Philology and Cuisine in *De Re Coquinaria* », *American Journal of Philology*, n° 122, vol. 2, p. 255-263.
- FRUYT, M., 2006, « Formation des mots chez Pline l'Ancien et prolongements dans le néo-latin botanique », dans J.-P. Brachet & Cl. Moussy (dir.), *Latin et langues techniques*, Paris, PUPS, p. 11-33.
- , 2014, « Aspects de la phytonymie en latin », dans I. Boehm & N. Rousseau (dir.), *L'Expressivité du lexique médical. Hommages à Françoise Skoda*, Paris, PUPS, p. 101-114.
- GRAND-CLÉMENT, A., 2013, « La mer pourpre : façons grecques de voir en couleurs. Représentations littéraires du chromatisme marin à l'époque archaïque », *Pallas*, n° 92, p. 143-161.
- GROCOCK, C. & GRAINGER, S., 2006, *Apicius, A Critical Edition with an Introduction and an English Translation*, Totnes (Devon), Prospect Books.
- HAUDRY, J., 2013, « Les feux de Rome », *Revue des études latines*, n° 90, p. 57-82.
- MILHAM, M. E., 1960, « X. \sqrt{alb} -derivatives in Apicius », *Transactions of the American Philological Association*, n° 91, p. 142-145.
- PASTOUREAU, M., 2008, *Noir. Histoire d'une couleur*, Paris, Éditions du Seuil.

REMERCIEMENTS

De la première à la dernière heure, Claude Moussy, ancien directeur du Centre Alfred Ernout et de la collection « *Lingua Latina* », nous a fait bénéficier de son soutien et de ses encouragements. C'est à son expérience et à ses conseils avisés que nous devons en grande partie d'avoir pu mener à bien notre entreprise. Lyliane Sznajder aussi nous a souvent fait profiter de ses suggestions amicales, en particulier lorsque nous avons des difficultés à résoudre. Sophie Van Laer nous a accompagnés dans les premiers moments et Jean-Paul Brachet nous a apporté tout son soutien en sa qualité de directeur actuel du Centre Alfred Ernout. Nous leur exprimons à tous les quatre notre plus vive gratitude.

Plusieurs collègues ont accepté d'accorder leur caution scientifique à cet ouvrage : Bernard Bortolussi (université Paris Ouest Nanterre La Défense), Jean-Paul Brachet (université Paris-Sorbonne), Gerd Haverling (Uppsala universitet), Vincent Martzloff (université Paris-Sorbonne), Claude Moussy (université Paris-Sorbonne), Lyliane Sznajder (université Paris Ouest Nanterre La Défense), Esperanza Torrego (universidad autónoma de Madrid), Sophie Van Laer (université de Nantes). Qu'ils en soient ici chaleureusement remerciés.

La publication n'aurait pas été possible sans le soutien financier du Labex TransferS de l'École normale supérieure. Nous voudrions exprimer toute notre gratitude à Michel Espagne, directeur du Labex TransferS, et à Stéphane Verger, directeur du laboratoire AOROC (UMR 8546 CNRS-ENS), qui nous ont fait confiance et nous ont accordé la subvention, ainsi qu'à Annabelle Milleville, adjointe à la direction du Labex, qui a veillé efficacement à la mise en œuvre de cette décision.

Nous voudrions, enfin, remercier vivement de leur bienveillante collaboration Olivier Forcade, le directeur des PUPS, et Gladys Caré, éditrice, qui a supervisé la publication du présent ouvrage.

P.D., F.F., P.L. & A.M.

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	7
Travaux et publications de Michèle Fruyt	11

PREMIÈRE PARTIE ORIGINES

<i>Advlatio</i>	27
James Clackson	
Le couple <i>tacēre</i> – <i>silēre</i> du latin : étude étymologique.....	35
Charles de Lamberterie	
<i>Morbvs</i> ou la dérélliction.....	61
Georges-Jean Pinault	
Sur l'étymologie du lat. <i>celebs</i> « célibataire »	73
Romain Garnier	
Latin <i>uxor</i> « épouse » et ses correspondants italiques. Où en est le débat scientifique sur l'étymologie ?.....	85
Vincent Martzloff	

DEUXIÈME PARTIE FORMATION

Autour des bois sacrés.....	99
Gérard Capdeville	
Brèves réflexions sur la notion de morphème dans la grammaire ancienne	127
Guillaume Bonnet	
La série des lexies <i>birēm̄is</i> / <i>trirēm̄is</i> / <i>quadrirēm̄is</i> / <i>quinqverēm̄is nāvis</i> : une curiosité morphologique et sémantique.....	135
Marine Guérin	

	Note sur la formation du substantif <i>artifex</i>	145
	Jean-Paul Brachet	
	Éléments de composition dans les adjectifs en <i>-ōsus</i> et <i>-o/ulentus</i>	155
	Benjamín García-Hernández	
	Quelques énigmes du calendrier romain : le micro-système lexical des noms de mois en <i>-ber</i>	167
	Chantal Kircher-Durand	
	Les noms en <i>-tio</i> chez Plaute et leur expansion à l'époque républicaine	179
	Monique Crampon	
	Les adjectifs intensifs en latin : forme, sens et emplois	191
	Sophie Van Laer	
564	Morphologie et sémantique du groupe <i>exigere, exiguus, examen</i>	203
	Jean-François Thomas	
	Autour de la délocutivité migratoire.....	213
	Hannah Rosén	
	<i>Dvmtaxat</i>	223
	Alessandra Bertocchi & Mirka Maraldi	
	Liens de coordination, disjonction et comparaison autour de <i>quam</i>	235
	Anna Orlandini & Paolo Poccetti	
	Le nom des Latins en étrusque	249
	Dominique Briquel	
	Pour un dictionnaire onomastique latin.....	261
	Heikki Solin	

TROISIÈME PARTIE ÉVOLUTIONS

	Le changement morphologique selon Saussure.....	271
	Marie-José Béguelin	
	Réflexions sur la formation du pluriel italo-roman à partir des documents de <i>Cava dei Tirreni</i>	283
	Rosanna Sornicola	

Vérité diachronique et vérité synchronique.....	301
Christian Touratier	
L'évolution sémantique du lexème <i>libertas</i>	313
Manfred Kienpointner	
Esquisse de l'histoire du verbe <i>caueo</i>	325
Claude Moussy	
Le verbe latin <i>Veto</i> : de Plaute à l' <i>Histoire Auguste</i>	335
Esperanza Torrego	
Réflexions sur un cas de synonymie approximative : la concurrence <i>is/ille</i>	349
Marie-Dominique Joffre	
L'article défini et ses emplois : diversité et types de variation.....	361
Ekkehard König	
<i>Nēdum</i> : les intermittences de la négation.....	375
Frédérique Fleck	

QUATRIÈME PARTIE VARIATIONS

La palette du cuisinier romain.....	389
Alain Christol	
La construction <i>-tio + esse</i> dans les textes normatifs de l'époque préclassique	403
Olga Spevak	
En passant par le lat. <i>pronomén</i> : promenade au cœur d'une (r)évolution terminologique	413
Tatiana Taous	
La catachrèse (<i>abvsio, abvsive</i>) dans le <i>Commentaire</i> de Servius à L' <i>Énéide</i>	425
Sophie Roesch	
Les lacunes lexicales. Le témoignage de Pline l'Ancien.....	437
Pedro Duarte	
Sur quelques aspects de la formation verbale dans la langue poétique.....	453
Gerd V. M. Haverling	
Quelques réflexions sur l'alternance <i>plvs – magis</i> en latin archaïque.....	467
Pierluigi Cuzzolin	

Autour des complétives en <i>quod</i> en latin biblique	477
Lyliane Sznajder	
Conditions d'emploi des tournures <i>habeo</i> + participe parfait passif et <i>habeo</i> + infinitif en latin tardif.....	489
George Bogdan Tara	
Le lexique latin et ses variétés diaphasiques	505
Carmen Arias Abellán	
L'ellipse dans une scène de <i>servus currens</i> chez Térence : une variation diaphasique multifactorielle.....	519
Colette Bodelot	
<i>Igitur</i> en marqueur de l'emprise psychologique. Le cas sallustien à la lumière de la linguistique psychiatrique.....	529
Carole Fry	
La place du pronom réfléchi sujet dans le discours indirect et son interprétation	543
Bernard Bortolussi	
Index des notions	557
Remerciements	561
Tabula gratulatoria	567

TABULA GRATULATORIA

Guy-Jean Abel
Anders Ahlqvist
Thibault André
Carmen Arias Abellán
Marie-José Béguelin
Yasmina Benferhat
Alessandra Bertocchi
Colette Bodelot
Anne Boëffard-Ollivier
Guillaume Bonnet
Bernard Bortolussi
Jean-Paul Brachet
Dominique Briquel
Michel Brouillard
Concepción Cabrillana Leal
Gérard Capdeville
Gladys Caré
Jean-Pierre Chambon
Jacqueline Champeaux
Anne-Marie Chanet
Alain Chauvet
Aidan Cheney-Lynch
Jacques Chollet
Alain Christol
Michel Christol
James Clackson
Danièle Conso
Mireille Corbier
Monique Crampon
Pierluigi Cuzzolin

Charles de Lamberterie

Pedro Duarte

Michèle Ducos

Rembert Eufe

Fabienne Fatello

Frédérique Fleck

Olivier Forcade

Carole Fry

Huguette Fugier

Benjamín García-Hernández

Romain Garnier

Chiara Gianollo

Fiorenza Granucci

Paolo Greco

Marine Guérin

Gerd V. M. Haverling

Roland Hoffmann

Wolfgang Hübner

Larry M. Hyman

Olga Inkova

Britta Irslinger

Marie-Dominique Joffre

Marie-Ange Julia

Manfred Kienpointner

Chantal Kircher-Durand

Ekkehard König

Mauro Lasagna

Sylviane Lazard

Peggy Lecaude

Adam Ledgeway

Renaud Lestrade

Felicia Logozzo

Emilio Manzotti

Mirka Maraldi

Emanuela Marini

Antonio María Martín Rodríguez

Marie-Madeleine Martinet
Vincent Martzloff
Julien Maudoux
Corinne Mence-Caster
Michèle Monte
Aude Morel-Alizon
Claude Moussy
Vincent Nigel
Andrea Nuti
Renato Oniga
Anna Orlandini
Silvia Pieroni
Georges-Jean Pinault
Harm Pinkster
François Ploton-Nicollet
Paolo Poccetti
Michel Poirier
Tomas Riad
Sophie Roesch
Hannah Rosén
Nathalie Rousseau
Françoise Skoda
Heikki Solin
Rosanna Sornicola
Olga Spevak
Lyliane Sznajder
Martin Taillade
Tatiana Taous
George Bogdan Tara
Jean-François Thomas
Esperanza Torrego
Christian Touratier
Liana Tronci
Luis Unceta
Sophie Van Laer
Philippe Vandaële

ATILF - CNRS

Centro Internazionale sul Plurilinguismo de l'Université d'Udine

Institut de linguistique et de philologie de l'Université d'Uppsala

Institut d'études augustiniennes de l'Université Paris-Sorbonne

UFR de latin de l'Université Paris-Sorbonne

UZH, Forschungsbibliothek Jakob Jud