

L'eau chaude, boisson « délectable » des Romains

(documentation recueillie par F.Klein-Rebour. La technique de l'eau et de l'assainissement. Juin 1997)

Si la première boisson des dieux de l'Olympe fut l'ambrosie dont nous ne connaissons pas la composition, et pour cause, l'eau fut la première boisson des hommes. Fort longtemps elle fut la seule boisson des peuples bibliques, et le premier vase dont ils se servirent pour la boire fut la corne de bœuf évasée, dans sa forme naturelle.

Puis le vin fit son apparition. Il était si épais chez les Romains qu'il fallait le diluer pour pouvoir le boire.

Apparurent aussi de curieux mélanges de vin, de miel, d'eau salée, de goudron, de cire, de cendres, de pommes de pin, d'amandes amères, de jus de concombres sauvages etc. et l'on comprend facilement pourquoi Jules César avait si souvent mal à l'estomac. Il ne devait pas être le seul.

C'est peut-être la raison pour laquelle les Grecs et les Romains considèrent l'eau chaude comme une boisson particulièrement « délectable », et s'accordèrent à lui trouver de grandes vertus hygiéniques.

Plutarque dans son « Traité sur la conservation de la santé » nous dit qu'elle se boit sans soif, qu'elle délasse le corps, soutient les forces ...etc. »

Et bientôt, outre les cabarets ordinaires où l'on vendait du vin et où l'on faisait commerce de comméragés comme dans les boutiques des barbiers et des parfumeurs, on vit apparaître à Athènes d'abord, à Rome ensuite, des « Cabarets d'eau chaude » appelés « thermopolies » que l'on a souvent considéré comme les ancêtres de nos cafés actuels. Leurs réglemens étaient du reste les mêmes que ceux des cabarets ordinaires.

Cette mode de boire de l'eau chaude envahit toutes les classes de la société. Le patricien mettait sa vanité à la boire parfumée avec des plantes aromatisées comme la myrrhe, le cyname et le safran. Il la lui fallait chaude à point et jamais il ne gourmandait si rudement un esclave que lorsque celui-ci lui apportait sa « potion » refroidie, ne fut-ce que d'un degré.

C'est dans les vases les plus précieux qu'il voulait la boire, et les « murrhins », ces vases d'une rareté si mystérieuse, dont la matière, peut être la fluorine, nous est encore mal connue, servaient à la dégustation de ces infusions aromatisées ou non.

Quand au plébéien il devait se contenter d'une eau plus ou moins chaude, servie dans les vases grossiers des « thermopolies », et qu'il trouvait cependant parfaitement à son goût.

Le petit peuple s'adonna avec tant de plaisir à cette boisson que paraît-il, il en arriva à faire abus. La police romaine ne nous a pas appris de quel abus il s'agissait, et nous avons peine à croire que boire de l'eau, même de l'eau chaude, ne provoquant pas l'ivresse, puisse être considéré comme une chose répréhensible. Toujours est-il qu'un décret défendit de vendre de l'eau chaude dans les tavernes.

Peut-être était-ce là une mesure purement aristocratique, qui, en interdisant au peuple ce délicieux breuvage, voulait en faire l'apanage exclusif de la sensualité patricienne, mais à notre avis les « thermopolies », les cabarets d'eau chaude, concurrencés par les autres cabarets et tavernes, se firent protéger de cette façon pour avoir le monopole de la vente de l'eau chaude.

C'est sous le règne de Claude que ce singulier arrêt fut rendu. Cet empereur avait-il eu le pressentiment du meurtre prochain de son fils Britannicus, empoisonné par un de ces breuvages dont il interdisait la vente en certains endroits ? Celui que Néron fit servir au malheureux enfant avait été à dessein tenu trop chaud. L'échanson ne l'en dégusta pas moins, selon l'usage pour prouver, qu'il était sans danger, mais Britannicus le repoussa en demandant qu'on y versât un peu d'eau froide. Il fut obéi, mais dans cette eau froide était le poison.

Cette passion des Grecs et des Romains pour les boissons chaudes n'empêchait pas celle des boissons glacées. Bien souvent ils mêlaient en proportions égales l'eau bouillante et la glace pure, ou l'eau bouillante et le vin glacé, pour obtenir cette « température mixte » si recherchée, et sans doute salutaire dans les pays chauds où boire trop glacé est souvent dangereux.

Sur les tables, à côtés des boissons fumantes s'élevait la glace par monceaux. « Ceux-ci, dit Pline, boivent de la neige, ceux là de la glace, et se font une volupté de ce qui est le châtimeut des montagnes ».

« Vous en verrez, dit Sénèque, entortillés de manteaux, assis près d'un foyer, malades, pâles, qui ne boivent pas seulement de la neige, mais en jettent des morceaux dans leurs coupes, aux instants où ils ne boivent pas ».

Néron fut le premier à faire fondre des morceaux de glace dans son « amystis ». Si Sénèque craignait les boissons frappées qui, disait-il engendrent le « squirre » dans le foie, beaucoup de ses contemporains étaient d'un avis différent. L'empereur Auguste buvait du vin, mais jamais plus d'un demi-litre, et son médecin qui lui avait interdit le vin chaud, ne lui permettait que le « vin cuit » c'est-à-dire préalablement bouilli puis ensuite refroidi dans la neige.

Les marchands romains vendaient de la neige et de la glace en toute saison. Ils la conservaient entourée de paille sous terre, à de grandes profondeurs, dans des dépôts appelés « reponendoe nivis officinas ». Evidemment les transports de la glace ou de la neige qui se faisaient en hiver, subissaient malgré la paille, le seul isolant que l'on connaissait

alors, des pertes considérables. La glace fondait en cours de route et son goût n'était pas toujours très pur. Sénèque nous parle de « ces bêtes de sommes employées à porter les blocs aqueux, dont la saveur et la couleur sont endommagées par la paille qui les couvre ». Les riches avaient leurs glaciers, ou plutôt leurs réserves de glace particulières, aussi bien que leurs parcs à escargots, et leurs viviers de murènes.

Mais il ne faudrait pas croire en lisant cet article que tous les Grecs et les Romains se contentaient de boire l'eau chaude ou de sucer de la glace. Leurs vins réputés avaient aussi de très nombreux admirateurs. Ils étaient tellement épais qu'il fallait les couper d'eau. Polyphème succomba après avoir bu le vin de Tharse offert par Ulysse, ce vin si épais qu'il fallait, paraît-il, le couper de 24 parties d'eau pour le rendre buvable.

Il fallait être vraiment désaltéré avant de boire ce vin ou certains mélanges, et l'eau pure était à cette époque considérée comme la boisson « préparatoire » aux autres libations.

Bien souvent malheureusement les citernes des pauvres hôtelleries étaient à sec par suite de la sécheresse, et les cabarettiers se trouvaient alors dans l'impossibilité de couper les vins destinés à leurs clients. Il arrivait que pour eux une bonne saison de pluies remplissant les citernes, était plus avantageuse qu'une bonne récolte de vin.

Les voyageurs, qui savaient à quoi s'en tenir sur cette pénurie, prenaient leurs précautions, et emportaient avec eux de l'eau, précieux liquide. L'épicurien Philoxène n'allait jamais en voyage que précédé d'esclaves conduisant des charrettes chargées d'outres d'eau.

Dans l'Antiquité les esclaves, les citoyens pauvres, les soldats buvaient une sorte de boisson composée de vinaigre étendu d'eau. Sparzien nous raconte que l'empereur Adrien, lorsqu'il était aux armées se contentait de ce breuvage appelé « acetum ». C'était la boisson « publique des généraux, qui affectaient de vivre comme le soldat. »

Scipion, Metellus, Trajan., n'en connaissaient pas d'autres pendant les périodes de guerre. Dans ses écrits le maréchal de Saxe attribue à cette boisson la santé des légions romaines, qui étaient insensibles au changement de climat, lorsqu'elles quittaient le soleil de leur pays pour les brumes du Nord.

Les anciens avaient également plusieurs sortes de piquettes contenant beaucoup d'eau. Les Grecs avaient leur « thamna » et les Romains la « lora ». Galien parle d'une piquette faite avec des figues carites et d'une autre fabriquée avec des fèves douces.

Quoi qu'il en soit, malgré leurs vins épais et leurs piquettes, les Grecs et les Romains trouvaient l'eau chaude la plus « délectable » des boissons.