

Talis pater, talis filius

“Tel père, tel fils”

ça s'est passé un... 21 juin 217 av. J.-C.

Bataille du lac Trasimène, Étrurie

Défaite des troupes romaines du consul Flaminius, écrasées par Hannibal Barca, général en chef des Carthaginois.

Carré magique

S A T O R
A R E P O
T E N E T
O P E R A
R O T A S

À lire en latin, le plus célèbre carré magique romain, composé des lettres PATER NOSTER

Flûte alors !

Grève, subst. fém. :

1. [Dans une entreprise] Cessation collective, volontaire et concertée du travail (généralement avec préavis et pour une durée déterminée) par des salariés qui cherchent ainsi à contraindre leur employeur à satisfaire leurs revendications professionnelles.
2. [En parlant de travailleurs indépendants, non salariés] Cessation concertée du travail, faite par un corps de métier ou un groupe social, en signe de mécontentement, et provoquant souvent la gêne de ceux qui ont recours à ses services.

Extrait du *Trésor de la langue française*

Quel usager moderne n'a jamais connu les joies de la grève des cheminots ou des agents de la RATP ? Les Romains, eux, en connurent une plus originale, la grève des flûtistes. C'était en l'année 311 avant notre ère...

Les flûtistes à Rome n'étaient pas précisément ce que l'on pourrait appeler des 'intermittents du spectacle' : ils étaient de tous les festivals, de tous les enterrements et, surtout, prenaient part à tous les sacrifices. Pour ce travail, on les payait.

Joueur de double-flûte

(non gréviste)



Tarquīnia, Tombe des Léopards (V^e s. av. J.-C.)

C'était apparemment aussi de joyeux drilles, très portés, nous dit Tite-Live, sur la 'dive bouteille', ou plutôt la 'dive amphore'. Une antique coutume leur conférait le droit de banqueter dans le temple de Jupiter Capitolin. Or les censeurs leur retirèrent un jour cet insigne privilège – sans doute avaient-ils manqué de tenue dans le saint des saints.

Fort mécontents de la scandaleuse atteinte ainsi portée à leurs droits les plus élémentaires, ils décidèrent à l'unisson de se mettre en grève et de plier bagage pour s'installer à quelques kilomètres de là, à Tibur. Plus moyen de trouver un seul flûtiste dans l'*Urbs* pour accompagner les cérémonies ! L'heure était grave. Le sénat, inquiet – comme toujours – de possibles représailles de la part des dieux, envoya une délégation aux Tiburtins pour leur demander de raisonner nos lascars et de trouver un moyen de les faire rentrer au bercail.

Les Tiburtins, compatissants, convoquent ces dangereux grévistes et tentent de les ramener à la raison – en vain. Constatant que rien n'y fait, mais plutôt perspicaces et très imaginatifs, ils trouvent un ingénieux moyen de briser la grève, en rapport avec la psychologie de cette rebelle engeance. Un soir de fête, ils les invitent chez eux sous prétexte de célébrer leurs banquets en musique et les font boire jusqu'à plus soif ; abrutis par l'alcool, les flûtistes s'endorment, on s'empresse de les jeter dans des chariots et de les ramener à Rome, où le petit jour vient les surprendre en plein *forum*, cuvant leur vin dans des tenues peu recommandables.

Le peuple accourt, obtient d'eux qu'ils restent, moyennant le rétablissement de leurs droits. On leur accorda même plus : le droit de vagabonder trois jours par an, du 13 au 15 juin, dans les rues de la ville, masqués, travestis en femmes, en jouant de la musique et en chantant à tue-tête de joyeux couplets sur de vieux airs.

Cela ne vous rappelle rien ? Dans l'Antiquité, on appelait cette fête les Petites Quinquatries, mais la légende ne dit pas si ces heureux fêtards défilaient déjà sur des chars...

D'après Tite-Live, *Histoire romaine* IX, 30, 5-9

NDLR : Pour quelques détails croustillants de plus, voir Ovide, *Fastes* VI, 649-710 et Plutarque, *Étiologies romaines* 55.

Devinette

Je suis d'airain : pour ton usage
Ma forme en dôme s'arrondit.
De ta langue mobile image,
Ma langue au dedans retentit.
Au repos, je veille sans bruit ;
Qu'on m'agite, et je fais tapage.

Symphosius, *Énigmes* 79

Poids et mesures antiques

1 drachme = 3,5 grammes
1 livre = 324 grammes
1 once = 27,78 grammes
1 scrupule = 1,137 grammes
1 setier = 54,72 centilitres

Chronique réalisée avec l'aimable collaboration de...

Almanach Vermot 2015. Petit musée des traditions & de l'humour populaire français, Paris, 2014 ; Apicius, *L'art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, 1974 ; Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1974 ; Annie Bélis, *Les musiciens dans l'Antiquité*, Paris, 1999 ; Laure de Chantal, *À la table des Anciens. Guide de cuisine antique*, Paris, 2007 ; Étienne-François Corpet, *Énigmes de C. Symposius revues sur plusieurs manuscrits et traduites en vers français*, Paris, 1868 ; Séline Gülgönen, *Des lyres et des cithares. Musiques & musiciens de l'Antiquité*, Paris, 2010 ; Paul Imbs, Bernard Quemada & al., *Le Trésor de la langue française*, Paris, 1971-1994 ; Ovide, *Les Fastes, Tome II, Livres IV-VI*, texte établi, traduit et commenté par Robert Schilling, Paris, 1993 ; Massimo Pallottino, *La peinture étrusque*, Genève, 1952 ; Plutarque, *Œuvres morales, Tome IV, Traités 17 à 19, Conduites méritoires des femmes - Étiologies romaines - Étiologies grecques - Parallèles mineurs*, texte établi, traduit et commenté par Jacques Boulogne, Paris, 2002.

Almanachus Vermotus 21 juin 2015, par C.S.

Recette

Vin merveilleux aux épices

Verser quinze livres de miel dans un récipient de bronze où l'on aura versé au préalable deux setiers de vin, de façon à réduire le vin en faisant cuire le miel. Chauffer à feu doux avec du bois sec ; remuer avec une spatule pendant la cuisson. En cas d'ébullition, arroser de vin pour arrêter l'ébullition ou retirer du feu pour faire retomber le liquide. Laisser refroidir, puis remettre au feu. Procéder ainsi une deuxième, puis une troisième fois et retirer seulement ensuite du feu ; écumer le lendemain. Rajouter ensuite quatre onces de poivre déjà pilé, trois scrupules de mastic, une drachme de feuille de nard et une de safran, cinq noyaux de dattes torrifiés, en même temps que les dattes macérées dans du vin, après avoir préalablement arrosé de vin de qualité et quantité convenables pour adoucir le mélange. Verser sur la préparation dix-huit setiers de vin doux. Traiter au charbon le produit obtenu.

Apicius, *Art culinaire* I, 1

NDLR : En cas de grève inopinée, faire ingurgiter ce cocktail aux éléments les plus récalcitrants.