

L'eau à la bouche

Puiser l'eau à la fontaine, préparer du sanglier, mélanger le vin : dans l'Antiquité, l'eau est une affaire quotidienne !

Fig. 1 : fresques montrant des natures mortes, Naples, Musée Archéologique, 45-79 apr. J.-C.

Fontaines publiques, puits et citernes

L'accès à l'eau potable est un besoin essentiel : soit on dispose d'une source d'eau chez soi, soit on s'approvisionne à l'extérieur. Les fontaines publiques sont bien représentées sur les vases à figures noires, en particulier vers 530-500 av. J.-C. (**fig. 2**). On y voit souvent des femmes, une hydrie à la main, puiser l'eau à une fontaine, principal point d'accès à l'eau à cette époque.

Dans les maisons, les puits et les citernes sont bien attestés. Dans le quartier du théâtre de Délos, par exemple, on recense 31 puits privés datés de l'époque hellénistique, qui fournissent en eau les deux tiers des maisons. L'eau courante se diffuse progressivement, surtout à partir de l'époque d'Auguste (fin 1^{er} s. av. - début 1^{er} s. apr. J.-C.), sans pour autant se substituer entièrement aux puits et citernes.

À la soupe !

L'eau est non seulement une boisson, mais aussi un ingrédient indispensable à la préparation des mets. Elle est ainsi attestée dans les plus anciennes recettes de cuisine qui nous sont connues, sur des tablettes babyloniennes datées du 2^{ème} millénaire av. J.-C.

On y lit, entre autres, l'habitude de laver la viande à l'eau après chaque étape de la cuisson. S'il n'est plus possible, de nos jours, de saisir les raisons de cette pratique, on peut du moins affirmer qu'elle relève d'un souci de propreté.

De nombreuses recettes de cuisine romaine nous sont également parvenues par les textes. Différents types d'eau y sont utilisés : eau de citerne, de pluie, de source, mélangée au miel, au vinaigre, au carbonate de soude. Il existe même des recettes à base d'eau de mer !

Faites bouillir le sanglier dans l'eau de mer avec des rameaux de laurier jusqu'à ce que la chair soit bien attendrie. Enlevez la peau et servez avec du sel, de la moutarde et du vinaigre.

Apicius, 7, 1

Bouillir, mijoter, cuire au bain-marie, l'eau est indispensable à de nombreux types de cuisson, et essentielle à la réalisation de multiples sauces.

En tant que boisson, l'eau est le plus souvent buée après avoir été bouillie. Des préparations plus élaborées sont aussi attestées. Par exemple, Néron (37-68 apr. J.-C.) la fait bouillir puis refroidir dans un bain de neige. L'eau sert aussi à couper le vin avant de le boire. Boire le vin pur est en effet considéré comme typique des barbares ou des ivrognes. Le ratio vin/eau du mélange dans le cratère varie. Ainsi, dans le banquet grec, le maître de maison détermine les proportions (et la teneur en alcool) de la soirée.

<https://journals.openedition.org/mondesanciens/1020>

Fig. 2 : hydrie, femmes à la fontaine, Boston, Musée de Beaux Arts, vers 510 av. J.-C.

L'eau du foyer

L'eau est nécessaire dans différentes pièces du foyer : latrines, salle de bain ou encore cuisine. La proximité des cuisines et des latrines, attestée dans certaines maisons à Érétrie ou Pompéi par exemple, permet de rationaliser l'aménée et l'évacuation d'eau dans une maison. L'eau courante est plutôt réservée aux jeux d'eau et parfois aux bains ; elle reste rare en cuisine.