



**HAL**  
open science

## Offa, Offula, Ofellae

Alain Christol

► **To cite this version:**

Alain Christol. Offa, Offula, Ofellae. *Revue de Linguistique Latine du Centre Alfred Ernout (De Lingua Latina)*, 2016, 12. hal-03382644

**HAL Id: hal-03382644**

**<https://hal.sorbonne-universite.fr/hal-03382644>**

Submitted on 18 Oct 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## **Offa, Offula, Ofellae**

Alain CHRISTOL  
Université de Rouen – Centre Ernout  
christol.a@wanadoo.fr

### RESUME

*Offa* et *offula* désignent des galettes de céréales (pour nourrir des enfants ou des animaux) mais aussi des pièces de viande, en particulier un carré de porc (échine et côtes avec peau et graisse) ; ce dernier sens est probablement celui d'*ofellae* chez Apicius.

La présente étude reprend l'ensemble des données et tente d'expliquer cette polysémie.

#### 1. OFFA

Les mots *offa*, *offula* *of(f)ella* forment une série lexicale ternaire, composée d'un nom de base, de son diminutif et d'un diminutif du diminutif. On comparera, chez Apicius, la série *ius*, *iusculum*, *iuscellum* « sauce ».

Mais la sémantique est en contradiction avec la morphologie : si *offa* désigne des morceaux de polenta donnés à des oiseaux par les augures, *offula* peut désigner une pièce de viande de plus de sept kilos.

Il paraît donc utile de reprendre l'ensemble du dossier<sup>1</sup>.

#### 1.1 Emplois formulaires

*Offa* est un mot ancien, déjà proverbial chez Caton, mais dans un contexte peu éclairant :

(1) *Quid apud M. Catonem significant uerba haec "inter os atque offam"... Saepe audiui inter os atque offam multa interuenire posse.* (Gell. 13, 18)

« Que signifient chez Caton ces mots "entre la bouche et l'*offa*" ? ... J'ai souvent entendu dire qu'entre la bouche et

---

<sup>1</sup> Cette étude s'inscrit dans un programme de recherches sur le lexique latin de la cuisine pour le *Dictionnaire Historique et Encyclopédie Linguistique du Latin* (DHELL), sous la direction de M. Fruyt. Elle développe une communication présentée au centre Ernout le 14/03/2015.

*l'offa* bien des choses pouvaient se produire. »

Pour le sens, le proverbe cité correspond à *il y a loin de la coupe aux lèvres* et tout aliment familier convient au contexte<sup>2</sup>.

Incertitude sémantique aussi pour l'insulte *crucis offa* (Pétrone 58, 2) dont l'équivalent pragmatique, sinon sémantique, est « gibier de potence ». Le sens littéral est « *offa* à croix », avec la valeur que la préposition a dans *chair à canon*. *Crux* évoque à la fois la croix des supplices et la broche en X qui, en cuisine, sert à maintenir les *ofellae* sur le feu<sup>3</sup>. Ce qui suggère qu'*offa* désigne un morceau de viande et non une galette de céréales, mais n'apporte pas de précision sur le morceau concerné.

### 1.2. ***Offa* « pièce de viande »**

*Offa* « pièce de viande » est attesté à date ancienne :

(2) *Iube illud demi, tolle hanc patinam, remoue pernam, nil moror, aufer illam offam porcinam ! Probus hic conger frigidus.* (Plaut. *Mil.* 760)

« Faites débarrasser tout cela, enlevez ce plat, ôtez ce jambon ; je ne m'attarde pas à table, emportez cette *offa* de porc ! Ce congre sera bon froid. »

Entre le jambon (*perna*) et le congre, on attend un plat plus consistant qu'une simple boulette ou galette. L'adjectif *porcina* permet justement d'exclure le sens possible de « galette de céréales ».

### 1.3. ***Penita offa***

Festus cite un morceau de viande nommé *penita offa* (Naevius), pour illustrer l'équivalence *penis* = *cauda* :

(3a) *Penitam offam Naevius appellat absegmen carnis cum coda.* (Festus, p. 282 L.)<sup>4</sup>

« Naevius appelle *penita offa* un morceau de viande avec sa queue. »

<sup>2</sup> On ne peut même pas exclure, dans ce proverbe, qu'*offa* soit une variante dialectale de *obba* « coupe » (§ 7).

<sup>3</sup> *Surclas decussatim* chez Apicius (n° 263) : §§ 4.2 et 5.

<sup>4</sup> *Absegmen* n'est pas attesté ailleurs.

(3b) *Penem antiqui codam uocabant ; a qua antiquitate etiamnunc offa porcina cum cauda in cenis puris offa penita uocatur.* (Festus, p. 260 L.)

« Les Anciens appelaient la queue *penis* ; depuis cette époque ancienne et aujourd’hui encore dans les banquets rituels on appelle *offa penita* une *offa* de porc avec sa queue. »

Arnobé, dans une liste de termes techniques qui appartiennent au lexique du sacrifice, cite l’*offa penita* :

(4) *Quid taedae... quid offae non uulgi sed quibus est nomen appellatioque penitae ? ... offa autem penita est cum particula uisceris cauda pecoris amputata.* (Arn. VII, 24,4)

« Que sont les *taedae* (« petits morceaux de graisse »)... Que sont les *offae*, non pas celles qui nous sont familières mais celles qu’on nomme *penitae* ?... L’*offa penita* est la queue d’une bête, qu’on a coupée avec un morceau de chair. »

Il s’agit d’un texte polémique sur la complexité et les absurdités des rituels païens en l’honneur des dieux ; il est probable qu’Arnobé, qui fut rhéteur, tire ses informations des auteurs anciens plutôt que d’une pratique religieuse personnelle.

Le sens « pièce de viande avec la queue » est difficilement compatible avec *offa* « noix de côte(lette) » ; la queue et les côtes ne sont pas contiguës et on ne voit pas bien quelle serait l’utilité d’une échine complète avec les côtes, pièce difficile à manipuler.

Si bien qu’une autre explication semble possible : une *offa penita* serait une côte avec son os qui dépasse, os comparé à une queue (*cauda*) ou à un pénis (*penis*). Cette explication trouve peut-être un soutien dans l’hapax *ψιλήπλευρα* « côtes chauves », traduction d’*ofellae* dans les *Hermeneumata Pseudodositheana*, texte cité au § 3 : (22), si *ψιλήπλευρον* désigne la côte désossée (« chauve »).

Chez Festus, *cum coda* signifierait alors « avec sa queue » et non « avec la queue (de l’animal) ».

Quand Arnobé précise *cum cauda pecoris*, il est trompé par la polysémie de *cauda*<sup>5</sup>, d’autant plus facilement qu’il ne

<sup>5</sup> Voir ADAMS (1982 :35-37). Cette polysémie a posé un problème aux Modernes pour reconstituer le rituel du « Cheval d’octobre », où est mentionnée la *cauda* du cheval sacrifié : DUMEZIL (1975 : 181-187).

s'intéresse pas aux *realia* mais à la multiplicité des prescriptions rituelles, qu'il juge absurdes.

#### 1.4. ***Offa* « petit morceau, galette »**

Dans d'autres contextes, *offa* désigne une galette ou une boulette de céréales :

(5) *Pulte autem, non pane uixisse longo tempore Romanos manifestum, et pulmentaria hodieque dicuntur. Et Ennius, antiquissimus uates, obsidionis famem exprimens offam eripuisse plorantibus liberis patres commemorat. (Plin., Nat. 18, 84)*

« Il est clair que c'est de polenta (*puls*) et non de pain qu'ont longtemps vécu les Romains ; encore aujourd'hui on dit *pulmentaria*<sup>6</sup>. Et Ennius, le vieux poète, voulant exprimer la faim causée par un siège, évoque les pères arrachant aux enfants en pleurs leur morceau de polenta. »

Le contexte est celui des céréales (*puls*) et on ne nourrit pas les enfants avec des côtes de porc.

Festus confirme ce sens :

(6) *Antiqui autem offam uocabant abscissum globi forma, ut manu glomeratam pultem. (Festus, p. 282 L.)*

« Les Anciens appelaient *offa* un morceau en forme de boule, comme de la polenta mise en galettes à la main. »

On retrouve le mot dans la langue des augures pour désigner ce qu'ils donnent à manger aux oiseaux :

(7) *Cum igitur offa cecidit ex ore (auium)... 73. Si (auis) in offam pultis inuadit et si aliquid ex eius ore cecidit... (Cic., Div. 2, 72-73)*

« Quand l'*offa* est tombée du bec (des oiseaux)... 73. Si (l'oiseau) attaque l'*offa* de polenta et si elle tombe de son bec... »

De même pour gaver la volaille, chez Columelle :

<sup>6</sup> *Quod edebant cum pulte ab eo pulmentum, ut Plautus, hinc pulmentarium dictum. (Varr., LL. 5, 108)*

« Ce qu'on mangeait avec la bouillie (*puls*) en tire son nom, *pulmentum* chez Plaute, dont est dérivé *pulmentarium*. »

(8) *Cibus autem praebetur hordeacea farina, quae cum est aqua consparsa et subacta, formantur offae, quibus avis salivatur* (Col., 8, 7,3)

« On leur donne comme nourriture de la farine d'orge qui, arrosée d'eau et pétrie, est façonnée en *offae*, dont l'oiseau est friand. »

Isidore définit l'*offa* comme une bouchée, sans préciser la nature de l'aliment. On notera la relation entre l'*offa* et les chiens (voir § 2.1).

(9) *Offa est proprie frustum dentium, cuius diminutivum offellam facit. Unde et offarii coqui, quia particulatim, id est offatim, excoquunt. Nunc 'offa latrantium', qua, si in os canis iacitur, satiatus ilico conpescitur et silescit.* (Isid., Et. 20, 2,26)

« *Offa* est, au sens propre, un morceau (enlevé d'un coup) de dents, dont le diminutif est *offella*. D'où les cuisiniers dits *offarii*, parce qu'ils cuisinent (la viande ?) en morceaux, c'est-à-dire *offatim*<sup>7</sup>. Aujourd'hui, l'*offa* des aboyeurs' est ce par quoi, une fois jeté dans sa gueule, un chien rassasié se calme aussitôt et devient silencieux. »

*Frustum dentium* ne signifie pas ici « fragment de dents » mais « morceau qu'on enlève d'un coup de dents, bouchée ».

## 2. OFFULA

### 2.1. *Offula* = *offa*

Neutraliser Cerbère est indispensable pour pouvoir pénétrer dans les Enfers. Virgile et Apulée donnent la méthode la plus efficace :

(10) *Cui uates... melle soporatam et medicatis frugibus offam / obicit.* (Virg., En. 6, 420)

« (Cerbère) à qui la prêtresse... a jeté une galette soporifique faite de miel et de céréales mêlées de drogues. »

<sup>7</sup> Chez Plaute (*Truc.* 613 ; texte incertain *offatim* ou *affatim*), *offatim offigam* est une menace, quelque chose comme « je vais t'embrocher comme une *offa* » ; il est peu vraisemblable qu'*offatim* signifie ici « en morceaux », sens peu compatible avec *offigam*.

(11) *Sed non hactenus uacua debebis per illas tenebras incedere sed offas polentae mulso concretas ambabus gestare manibus.* (Apul., *Met.* 6, 18,3)

« Mais tu ne devras pas non plus avancer les mains vides dans ces ténèbres ; tu devras porter dans chaque main des galettes de polenta, pétries avec du vin miellé<sup>8</sup>. »

Si *offa* apparaît au début du récit, en écho de Virgile, la suite du récit emploie *offula*, forme probable de la langue courante :

(12) 19,1. *unam de manibus omittas offulam...* 19,4. *unius offulae praeda...* 19,6. *canis saeuitiam offula reliqua redime...* 20,1. *sumptis offulis...* (Apul., *Met.* 6, 19-20)

## 2.2 *Offula* « boulette, galette de céréales »

C'est aussi le sens de galette de céréales qu'on trouve chez Palladius, pour l'élevage des faisans :

(13) *Saginandi haec ratio est, ut unius modii triticea farina in breuissimas offulas redacta clauso fasiano per triginta dies ministrata sufficiat.* (Pall. 1, 29,4)

« On les nourrit de la manière suivante : pour un faisan enfermé (d'élevage) il suffit de lui donner pendant trente jours de la farine de blé, un boisseau, modelée en toute petites galettes. »

Dans ces exemples, le diminutif peut se justifier par la taille des boulettes ou des galettes.

## 2.2 *Offula* « pièce de viande »

Comme *offa*, *offula* peut désigner aussi une pièce de viande. Varron mentionne une *offula* de porc, morceau d'échine avec deux côtes attachées, sans commune mesure avec les boulettes utilisées pour calmer les chiens ou nourrir les faisans :

(14) *Atilius Hispanensis... dicebat... L. Volumnio senatori missam esse offulam cum duabus costis quae penderet tres*

<sup>8</sup> *Polenta* est repris par *polentacium* « morceau de polenta » : *nec putes futile istud polentacium.* (6, 19.2)

*et uiginti pondo, eiusque suis a cute ad os pedem et tres digitos fuisse. (Var. Rust. 2, 4,11)*

« Attilius l'Espagnol... disait... qu'on avait envoyé à L. Volumnius, le sénateur, une *offula* à deux côtes qui pesait 23 livres (7,5 kg) et qu'entre la peau et l'os de ce porc il y avait un pied et trois doigts (33 cm). »

Viande aussi chez Columelle, dans la préparation des salaisons :

(15) *Caro in libraria frusta conciditur... deinde offulae carnis spisse componuntur et alternis sal ingeritur. (Col., 12, 55,4)*

« La viande est découpée en morceaux d'une livre (327 g)... ensuite les *offulae* de viande sont disposées serrées et on alterne les couches de sel (et les couches de viande)<sup>9</sup>. »

Où il s'établit une équivalence *offula* = *frustum*, sans précision sur la partie concernée.

Parmi les énigmes soumises aux convives de Trimalcion on trouve :

(16) *off<u>la collaris allata est. (Petr. 56, 8)*

« On apporta une *offula* de collier. »

La clé de l'énigme est *ceruical* « oreiller », ce qui s'explique par l'existence, dans le porc, d'un morceau appelé *collare* « collier »<sup>10</sup> ; sa position correspond à la partie du corps humain en contact avec un oreiller (*ceruix* « nuque »).

Quand Suétone cite l'exclamation de Claude :

(17) *Rogo uos, quis potest sine offula uiuere ?*

« Je vous le demande, qui peut vivre sans *offula* ? » (Suet., *Claud.* 40)

<sup>9</sup> La présence de *carnis* comme déterminant s'explique par l'ambiguïté du mot *offula*.

<sup>10</sup> *Collare* « collier (de porc) » se rencontre chez Apicius :

*Et hoc in collare porcino* (VII, 6,13 = n° 285)

« Cette recette convient aussi pour le collier de porc. »

*Assaturas in collare... Elixum uero collare... sine conditura assas* (VII, 5,5 = n° 272)

« Grillades de collier... Le collier une fois bouilli vous le faites griller sans assaisonnement. »



le contexte n'est guère précis mais l'*offula* servie dans les tavernes devait être un plat de viande plutôt que de la polenta. Là encore aucune information n'est donnée sur les morceaux utilisés.

Il semble qu'*offula* ait désigné un morceau précis, le carré de porc (Varron) puis la viande accommodée, entière ou en morceaux, ce qu'on traduit par le terme vague de « ragoût ».

### 3. *OFELLA*

Contrairement à *offa* et *offula*, *offella* n'est employé que dans le vocabulaire de la boucherie<sup>11</sup>. La première attestation est chez Caton, dans un titre :

(18) *Salsura pernarum uel ofellae Puteolanae.*  
« Salaison de jambons ou d'*ofella* de Pouzzoles. » (Cat., Agr. 162)

mais le mot n'apparaît pas dans la recette qui suit. Selon les commentateurs, ou bien *uel ofellae Puteolanae* est une glose introduite par un lecteur, ou bien il manque une partie de la recette.

En fait, si *ofellae* signifie « carré de porc », la méthode de salaison adaptée au jambon peut valoir par récurrence pour le carré.

On retrouve le mot, au singulier, chez Juvénal :

(19) *Nec frustum caprae subducere nec latus Afrae nouit auis noster (structor), tirunculus ac rudis omni tempore et exiguae frustis inbutus ofellae.* (Juv., 11, 142-144)

« Lever un filet de chevreuil ou le blanc d'un oiseau d'Afrique (pintade ?) mon maître d'hôtel ne saurait le faire, lui qui est novice et mal dégrossi, habitué en tout temps à servir les morceaux d'un petit carré (de porc). »

L'*ofella* est mentionnée parmi les viandes simples que Juvénal offre à ses convives ; l'emploi d'*exiguus* et *frusta* surprendrait si *ofella* désignait un simple morceau de viande. Le contexte oriente vers une pièce découpée au moment du service.

<sup>11</sup> L'un des témoins signataires du *Testamentum porcelli* s'appelle *Ofellicus*, ce qui montre que le mot était caractéristique du lexique des bouchers.

Contexte comparable chez Martial :

(20) *Rara tibi curua craticula sudet ofella,  
spumeus in longa cuspide fumet aper.* (Mart., 14, 221)  
« Que sur ton grill au large treillis suinte (la graisse de)  
l'*ofella* recourbée ! Qu'un sanglier écumant fume sur une  
longue broche ! »

L'expression *curva ofella* convient pour un carré de porc : les côtes sont recourbées et le carré lui-même est souple et peut être plié (§ 4.2) surtout si les vertèbres sont dissociées. L'utilisation d'un grill qualifié de *rara* « au maillage large », comme *retia rara* « filets à larges mailles », montre que l'*ofella* ne pouvait être constituée de morceaux de viande de la dimension d'une bouchée. Ici il ne peut être question de ragoût.

Dans les archives de la garnison romaine de Vindolanda (80-130 ap. JC), installée sur le mur d'Hadrien, on trouve un bordereau de commande ou de livraison alimentaire (pain, vin, huile), malheureusement lacunaire.

(21) *Offellam* [...  
*panis* [...  
*uini* [...  
*olei* [...  
(Vindolanda, tablette n° 203)

*Offella* désigne forcément une pièce importante, livrée non découpée à la garnison. Les éditeurs traduisent par « pork cutlets ? », ce qui est en accord avec *ofellae* « carré de porc ». Ajoutons que la viande était probablement livrée crue et accommodée sur place à chaque repas.

Il reste un exemple intéressant dans le manuel bilingue latin-grec dit *Hermeneumata Pseudodositheana* (III<sup>e</sup> s. ap. JC) :

(22) *Ofellas iuscellatas* = ψιλήπλευρα διὰ ζωμοῦ  
(*Hermeneumata* III, 11)  
« *Ofellae* en sauce = côtes "chauves" au bouillon »

Comme on l'a vu précédemment (§ 1.2), ψιλήπλευρον « côte chauve = sans os » pourrait former un couple antithétique avec *penita offa* « côte avec os (= pénis) ». Malheureusement, le mot grec donné comme équivalent d'*ofellae* n'est pas attesté ailleurs.

On retiendra la présence de πλευρά « côte » dans le composé grec.

#### 4. LES *OFELLAE* EN CUISINE – PETIT HISTORIQUE DES TRADUCTIONS

Apicius n'emploie ni *offa* ni *offula* ; on y trouve seulement *ofellae*, toujours au pluriel (une quinzaine d'occurrences, dont 9 dans les titres).

Deux recettes apportent des précisions utiles sur la nature et le traitement des *ofellae* ; les autres indiquent seulement la façon de faire cuire les *ofellae* et la sauce qui les accompagne. Les traducteurs d'Apicius ont éprouvé des difficultés pour traduire *ofellae* et les solutions proposées sont diverses ; on trouvera ci-dessous quelques exemples des traductions proposées depuis un siècle.

##### 4.1 N° 262

(23) *Ofellas Ostienses : designas ofellas in cute ita ut cutis sic remaneat. Teres piper*<sup>12</sup>... *In angularem refundis simul cum ofellis. Ubi requieverit in condimentis biduo uel triduo, ponis, surclas decussatim et in furnum mittis. Cum coxeris, ofellas quas designaueras separabis et teres piper... ius amulo obligas, ofellas satias et inferes.* (Apicius, VII, 4,1 = n° 262)

« Appetitbissen aus frischem Speck schneidet man so ein, dass sie mundrechte Häppchen bilden, aber noch zusammenhängen. Dann verreise man Pfeffer... Schütte die Speckstücke in der kochende Marinade in ein Gefäß und lasse sie 2 bis 3 Tage darin. Dann lasse man sie im Ofen gar werden und schneide sie auseinander... So macht man sie in Ostia. » (Gollmer 1909, p. 104)<sup>13</sup>

« Ostian meat : prepare the meat in this manner : clean the meat [of bones, sinews, etc.] Scrape it as thin as a skin

<sup>12</sup> Il a paru inutile de donner à chaque fois la liste des plantes qui sont pilées avec de l'huile, du vin et du *liquamen* (*garum*) pour préparer la sauce qui accompagne la viande. Ces listes commencent par *teres piper* « vous pilez du poivre » : Christol (2016, 391-397).

<sup>13</sup> Chez Gollmer et Dommers-Vehling, les deux recettes sont numérotées 261 et 262.

[and shape it]... In a square dish place the meat balls and the spices where they remain in pickling for two or three days, **covered crosswise with twigs**. Then place them in the oven [to be roasted], when done take the finished meat balls out... (Dommers-Vehling)

« Ragoût à la façon d'Ostie : tracez les morceaux sur la peau sans l'enlever. Pilez du poivre... Quand cela aura macéré deux ou trois jours dans les épices, retirez-la, passez deux broches en sautoir et mettez au four. Après cuisson, séparez les morceaux que vous aviez tracés, pilez du poivre... » (André 1974 : 74)

« Braten auf Ostienser Art : markiere auf dem Braten Stücke auf der Schwarte so dass die Schwarte ganz bleibt. Stosse Pfeffer... giesse es zusammen mit dem Braten in eine viereckige Auflaufform. Wenn er zwei oder drei Tage in den Gewürzen geruht hat, nimm ihn heraus, stecke ihn kreuzweise (?) zusammen und gib ihn in den Ofen. Wenn du ihn gebacken hast, trenne die Bratenstücke, die du markiert hast, auseinander und stosse Pfeffer... » (Maier 1991 : 103)

« Ostian *ofellae* : mark out the *ofellae* pieces on the skin, leaving the skin uncut. Pound pepper... Pour into the roasting dish with the *ofellae*. When it has marinated for two or three days, lay it out and tie it up in a cross shape and put it in the oven. When you have cooked it, separate the *ofellae* which you have marked out, and then pound peper... » (CG&SG 2006 : 241).

#### 4.2 N° 263

(24) *Ofellas Apicianas : ofellas exossas, in rotundum complicas, surclas, ad furnum admoues. Postea praeduras, leuas et <ut> humorem exspuat in craticula igni lento exsiccabis ita ne uratur. Teres pipere... Cum hoc iure ofellas in caccabum mittis. Cum coctae fuerint, leuas et siccas, sine iure pipere asperso et inferes. Si pingues fuerint, cum surclas, tollis cutem. Potest et de abdomine huiusmodi ofellas facere.* (Apicius, VII, 4,2 = n° 263)

« Nach Apicius nimmst du kurzen Rippchen, entfernst die Knochen, rollst sie zusammen, umbindest sie und stellst sie in den Ofen. Sobald sie fast gut sind, nimm sie heraus und stelle sie dann in einen Topf über langsames Feuer. Habe acht, dass sie nicht anbrennen. Nun verreibe Pfeffer...

schütte dies über die Rippchen und lasse sie gar schmoren. Dann nimm sie heraus, trockne sie und serviere sie ohne Sauce, nur mit Salz bestreut. Sind sie zu fett, so entferne die Schwarte beim Umbinden. » (Gollmer 1909 : 104)

« Anmerkung des Originals : Man kann solche Appetitbissen übrigens aus jedem fettten Bauchfleisch machen. » (1909 : 105)

« Apician roulades : bone the meat (roulades – a pork loin, roll it, tie it) for the oven, shape round, cover with or wrap in rushes. [Roast] when done, retire, allow to drip and dry on the gridiron but so that the meat does not harden. Crush pepper ... Place the roulades with this sauce together in a sauce pan. Finish by braising ; when done, retire the roulades and dry them. Serve without the gravy, sprinkled with pepper. If too fat remove the outer skin... In the same manner you can make tidbits of sow's belly. <sup>14</sup> » (Dommers-Vehling)

« Ragoût à la façon d'Apicius : désossez les morceaux et roulez-les, passez-y une brochette et mettez au four. Après les avoir fait revenir, retirez et, pour faire rendre le jus, laissez-les sécher à feu doux sur le gril en prenant soins qu'ils ne brûlent pas. Pilez du poivre... Mettez les morceaux dans une cocotte avec cette sauce. Quand ils seront cuits, retirez-les, séchez-les, et servez-les sans sauce, saupoudrés de poivre. S'ils sont trop gras, enlevez la peau au moment de passer les brochettes. On peut aussi préparer cette sorte de paupiettes avec le ventre de truie. » » (André 1974 : 74)

« Braten à la Apicius : entferne die Knochen vom Braten, wickle ihn zu einer Rolle zusammen und bringe ihn zum Ofen (?). Nachher brate ihn an und nimm ihn vom Feuer, er soll die Feuchtigkeit ausscheiden und trockne ihn auf einem Rost auf kleiner Flamme, ohne dass er verbrennt. Stosse Pfeffer... Mit dieser Sauce gib den Braten in einen Topf. Wenn er gar ist, nimm ihn heraus und trockne ihn ohne Sauce und serviere mit daraufgestreutem Pfeffer. Wenn er fett ist, schneide die Schwarte ab, wenn du ihn zusammensteckst. Man kann einen solchen Braten auch mit Bauchfleisch machen. » (Maier 1991 : 103)

<sup>14</sup> La phrase finale du n° 263, étendant la recette à la poitrine de porc, a été déplacée et intégrée au n° 264.

« Apician *ofellae* : bone (the meat for the) *ofellae*, roll up, tie it and put it in the oven. After it has been browned, take it out and dry-roast it on a gridiron over a gentle fire so that it gives of its juice, without letting it burn. Pound pepper... Put the *ofellae* in a pan with this sauce. When they are cooked, take them out, drain the sauce from them, sprinkle with pepper and serve. If they are fatty, take the skin off when you bind them up. It is also possible to make *ofellae* of this kind from belly pork. » (CG&SG 2006 : 241).

## 5. COMMENTAIRES

Comme on le voit dans les traductions, les formes à problème sont, outre *ofellae*, l'adverbe *decussatim*, le verbe *surclare* et l'expression *in rotundum complicas*.

Le verbe *surclare* signifie « se servir d'un *surculus* (rameau, bâtonnet) » ; il est employé chez Apicius dans deux contextes, fixer un objet<sup>15</sup> et mettre en broche<sup>16</sup>. Traduire par « attacher » (*tie up*) ou « enrrouler » (*umbinden*) suppose le choix d'un des contextes, « utiliser un bâtonnet pour maintenir fermé un morceau roulé ».

L'adverbe *decussatim*, isolé chez Apicius, est attesté chez Vitruve dans des tracés géométriques au compas. Le sens est « en croix », en forme de X (*decem*).

Pour *in rotundum complicas*, les emplois du verbe hors lexique de la cuisine orientent vers « plier, enrrouler » ; si c'est le sens ici, *rotundus* est redondant. *Rotundus* est rare chez Apicius (3 ex.), il qualifie des saucisses auxquelles on a donné la forme d'un cercle (*circelli*)<sup>17</sup> :

(25) *Reples intestinum impensam esicii et circellum facies rotundum* (II, 5,4 = n° 65)

« Comme farce vous remplissez le boyau de pâte à quenelle et vous enrroulez les saucisses. »

<sup>15</sup> Par exemple maintenir fermé l'orifice par lequel on a farci une gourde (IV, 5,3 = n° 177) ; dans ce sens, *surc(u)lare* est en concurrence avec *infib(u)lare* « agraffer ».

<sup>16</sup> Mise en broche d'une tétine de porc : *sumen... de cannis surclas* (VII, 2,1 = n° 258).

<sup>17</sup> Le troisième exemple, *cepae rotundum* (VIII, 8,13 = n° 396) désigne une rondelle d'oignon, où la succession de couches concentriques n'est pas sans analogie avec un câble enrroulé.

Là encore on ne voit pas clairement ce qu'apporte *rotundum*, qui ne soit déjà dans *circellus*, sauf si *circellus* était devenu un terme technique, déconnecté de son étymologie.

L'image pourrait être celle de ces saucisses ou boudins longs de plusieurs mètres qu'on enroulait en spirale, comme les câbles de marine, avant de les débiter à la longueur voulue par le client.

### 5.1 Gollmer (1909)

R. Gollmer adapte plus qu'il ne traduit les recettes ; c'est ainsi que les *ofellae* deviennent du lard (*Speck*).

D'autre part, la mise en broch(ett)e étant difficilement compatible avec *Appetitbissen*, il traduit *surclare* par *umbinden* « enrouler ». Quant à *decussatim*, il semble avoir disparu.

Pour le n° 263, où *Rippchen* est une traduction pertinente, c'est là encore *surclas* qui pose un problème : dans l'esprit du traducteur, le rôle du bâtonnet (*surculum*) ne peut être que de maintenir quelque chose en position et ici c'est la tranche de viande qu'on vient de rouler.

### 5.2 Dommers-Vehling (1936)

Cuisinier professionnel avant de devenir latiniste, J. Dommers-Vehling a la capacité de visualiser les recettes à partir du texte latin. Mais l'image d'équivalents modernes influence parfois sa traduction.

En particulier, le choix de « roulades », qui se fonde sans doute sur *complicis in rotundum* (« shape round »), implique la réalisation de tranches fines de lard et de viande, d'où la traduction de *designas* par « scrape... thin ».

*Surclare* est traduit par « to tie » et non par « embrocher » (*to skewer, to put on a spit*)<sup>18</sup>, ce qui oblige le traducteur à transférer *surclas decussatim* du four à la marinade, où les rameaux croisés servent à maintenir la viande immergée (*covered crosswise with twigs*).

Pour *surclas* du n° 263, il adopte un sens concret pour *surculum* qu'il traduit par *rush* « jonc », d'où « cover with or wrap in rushes », opération dont on ne voit pas bien la finalité.

La traduction « meatballs » (boulettes de viande) est confirmée par le commentaire : « Apparently the old Roman

<sup>18</sup> En VII,14,1 = n° 316, brochette de truffes (*tubera*), il traduit *tubera ... surculo infiges* par « put several of them on a skewer ».

“Hamburger Steak”. The term covers different small meat pieces, chops, steaks, etc. »

En fait rien ne permet d'affirmer que les *ofellae* étaient faites de viande hachée ou émincée. En latin, c'est *minutal* qui signifie « hachis » et *copadia* qui correspond à ce que nous appelons « aiguillettes ».

### 5.3 André (1974)

En 1961, J. André donnait cette définition :

(26) « Les *ofellae* étaient des morceaux de viande désossés, généralement frits, et parfois rôtis en brochettes. » (*Alimentation*, p. 150)

Dans plusieurs recettes, *frigere* désigne le mode de cuisson des *ofellae*, mais le liquide utilisé est le garum (*liquamen*) ou l'*oenogarum* (garum et vin)<sup>19</sup> ; il ne s'agit donc pas de friture au sens moderne du mot.

Dans ses éditions de 1965 et 1974, J. André traduit *ofellae* par « ragoût » dans les titres mais par « morceaux » dans le corps des recettes ; le commentaire du n° 262 apporte une précision importante :

(27) « Dans la présente recette, la pièce de viande, qui doit être volumineuse et plate, est mise au four transpercée de deux broches en X qui la maintiennent et découpée seulement après cuisson. »

C'est la meilleure traduction de *surclas decussatim*, qui repose sur une analyse pertinente d'*ofellae* comme désignation d'une pièce de viande et non d'un ensemble de morceaux.

Pour la phrase finale du n° 263, extension de la recette à la poitrine de porc, J. André traduit : « On peut aussi préparer cette sorte de paupiettes avec le ventre de truie. », citant dans son commentaire (p. 190) la définition proposée par B. Guégan<sup>20</sup> : « Il s'agit de paupiettes de porc ou de petites côtelettes de porc désossées et roulées ».

On est proche des “roulades” de J. Dommers Vehling (§ 5.2), mais une paupiette suppose une farce (*impensa*), absente de la recette latine. Là encore *in rotundum complicas* est compris

<sup>19</sup> VII, 4,5 = n° 266 ; *Excerpta* n° 3 ; 4 ; 5 ; 6. Voir Christol (2016 : 313)

<sup>20</sup> Dans une traduction française publiée en 1933, qui prend quelques libertés avec le texte latin (voir André 1975, p. xviii-xix).



comme une opération appliquée individuellement à chacune des pièces découpées.

#### 5.4 Maier (1991)

R. Maier a choisi *Braten* « rôti » pour traduire *ofellae*, et c'est bien ce qui reste lorsqu'on désosse complètement un carré de porc. Mais, à en juger par les notes qui accompagnent sa traduction, il n'a pas une vision très claire des opérations, en particulier pour *surclas decussatim* :

(28) « Wie das genau gemeint ist, ist nicht klar. Vielleicht ist hier an ein viereckiges Stück gedacht, dessen Ecken kreuzweise zusammengesteckt werden sollen, so dass der Braten im Ofen nicht austrocknet. » (p. 198, n. 117)

Son lexique traduit *surculare* par « auf Spiesschen stecken, mit Spiesschen zusammenstecken » (p. 238), ce qui laisse le choix entre « embrocher » et « maintenir avec une brochette ».

#### 5.5 Grocock et Grainger (2006)

C. Grocock et S. Grainger maintiennent le mot latin dans leur traduction anglaise. Il en ressort qu'*ofellae* est le nom d'un plat et désigne, par métonymie, les morceaux de viande qui lui sont destinés.

Dans leur commentaire, ils précisent le sens qu'ils donnent au mot :

(29a) « We have translated *ofellae* as 'it' at the start of this recipe and 'they' at the end to show where a single piece of meat becomes treated as individual finished pieces ; note that the Latin uses plural forms throughout. » (CG&SG, 241, n. 6)

(29b) « Ofella is the diminutive of offa, a 'bit' or 'morsel' of : and more specifically a pellet of flour and water, possibly used as food for weaning a baby. In a more specific sense ofellae can mean 'lump of meat, generally small enough to be eaten with the fingers. » (CG&SG, 354)

Traduire *ofellae* par « petit morceau de viande (lump of meat) » est en contradiction avec les opérations décrites dans les recettes. En fait la définition tente la synthèse de tous les emplois d'*offa* et de ses diminutifs, ce qui a des incidences sur l'interprétation d'*ofellae* en cuisine.

Pour *surclas decussatim* la traduction « tie it up in a cross form » pose le même problème que la pièce carrée dont on

rabat les coins (R. Maier, § 5.4) : quelle pièce peut prendre la forme d'une croix ?

### 5.6 Blanc et Nercessian (1992)

N. Blanc et A. Nercessian, qui ne traduisent pas l'ensemble des recettes, définissent ainsi les *ofellae* :

(30) « Le terme *ofellae* désigne de petits morceaux de viande, souvent du porc, diversement cuits et assaisonnés. Dans tous les cas, la préparation est assez raffinée. Parfois on trace les parts sur un quartier cuit entier que l'on découpe après cuisson ; il arrive aussi qu'on le désosse afin de constituer des brochettes qui seront grillées au four puis mitonnées ensuite en cocotte avec une sauce ; on peut aussi 'saisir' les morceaux au four puis leur faire rendre leur jus sur le gril à feu doux. » (B&N, 151)

### 5.7 Dalby (2003)

Dans son lexique, A. Dalby, qui pensait probablement au plat favori de Claude, fait des *ofellae* une sorte de daube :

(31) « (*ofellae is*) a Roman dish consisting of bitesized pieces of meat marinated and cooked in a sauce. It was typical of tavernfood. » (*Food*, p. 237)

Là encore l'interprétation d'*ofellae* en boucherie tient compte d'*off(ul)a* « galette/ boulette de céréales » pour imaginer la viande en petits morceaux, ce qui est en contradiction avec les recettes conservées ou, plus exactement, projette sur la pièce de viande la présentation du plat achevé, nécessairement servi en morceaux ou en tranches pour la commodité des convives<sup>21</sup>.

### 5.8. Traduction proposée pour le n° 262

La traduction que nous proposons tient compte de l'hypothèse défendue dans cette étude, où *ofellae* désigne un carré de porc, avec un singulatif *ofella* « côte de porc » :

(32) « Carré de porc à la mode d'Ostie : vous marquez les côtes sur la peau (du carré de porc), tout en laissant la peau (attachée à la viande). Vous pilez du poivre... Vous

<sup>21</sup> Que le gigot soit servi en tranches ne prouve pas que *gigot* désigne une viande en tranches.

reversez (la sauce) dans un plat rectangulaire avec le carré. Quand il a mariné dans les aromates pendant deux ou trois jours, vous l'embrochez sur deux broch(ett)es en X et vous mettez au four. Après cuisson, vous séparez les côtes que vous aviez marquées et vous pilez du poivre... vous liez la sauce avec de la fécule, vous en arrosez abondamment les côtes et vous servez. » (Apicius, n° 262)

Il s'agit d'une pièce de viande assez conséquente, qu'on ne découpe qu'en fin de cuisson, avant de servir.

*Designare* indique qu'on marque, avant cuisson, la jointure entre les côtes, tout en conservant la peau et donc la graisse qui donnera plus de moëlleux aux côtes de porc cuites.

*Surclare* signifie « embrocher », sans précision sur la dimension de la broche. La broche en X (*decussatim*) permet un meilleur équilibre sur le feu pour un carré qu'on cuit entier.

### 5.9. Traduction proposée pour le n° 263

Contrairement à la recette précédente où les côtes étaient servies séparément, le carré de porc est ici servi entier mais désossé, ce qui donne un rôti dont on a conservé la peau et le gras :

(33) « Carré de porc à la Apicius : vous désossez un carré de porc, vous le pliez en rond, vous l'embrochez et vous le mettez au four. Ensuite vous le faites revenir, vous le retirez (du four) et vous le faites sécher sur un gril à feu doux pour lui faire rendre son jus, en évitant qu'il ne brûle. Vous pilez du poivre... Vous mettez le carré dans une cocotte avec cette sauce. Quand il est cuit, vous l'enlevez et le séchez, et vous le servez sans sauce et saupoudré de poivre. S'il est gras, vous enlevez la peau au moment où vous l'embrochez. On peut faire des *ofellae* de la même façon avec de la poitrine de porc. » (Apicius, n° 263)

Une fois désossé le carré de porc peut prendre une forme circulaire (*in rotundum complicas*). L'opération est encore plus facile avec les carrés d'agneau dont on fait des couronnes.

Par métonymie, le nom d'une pièce de viande en vient à désigner une préparation, dont la recette peut ensuite s'appliquer à d'autres morceaux, ici la poitrine de porc.

## 6. ÉTYMOLOGIE

### 6.1 Le jeu du singulier et du pluriel

Les *ofellae* sont découpées sur un morceau non désossé (*exossas*), qui a gardé sa peau (*ita ut cutis remaneat, tollis cutem*) et sa graisse (*si pingues fuerint*) ; on peut le plier (*in rotundum complicas*) et l'embrocher (*surclas*). Il s'agit donc bien d'un morceau important qui conserve sa structure initiale.

Ce qu'on vu des emplois d'*offa* et *offula* en boucherie oriente vers le sens « (noix de) côte de porc ».

*Ofellae* est probablement un pluriel du type *litterae*, c'est-à-dire un pluriel qui ne désigne pas seulement une collection d'objets mais aussi la structure qui les sous-tend. Le sens le plus vraisemblable est « carré de porc ».

On appelle carré de porc une pièce de boucherie composée d'une partie de l'échine et des côtes qui lui sont attachées<sup>22</sup>. Ce sens convient à la description que donne Varron d'une *offula* exceptionnelle par sa taille (14).

On aura donc *ofellae* « carré de porc » ; mais *ofellae* peut être aussi le pluriel du singulatif *ofella* « côte », si bien qu'*ofellae* doit se traduire tantôt par « carré » (pièce entière), tantôt par « côtes » (pièce détaillée)<sup>23</sup>.

### 6.2 Métaphores et métonymie

Il faut maintenant reconstituer le cheminement sémantique qui a conduit *offa* et ses diminutifs à avoir deux référents aussi éloignés que galette de céréales et côte (de porc). On a le choix entre deux modèles historiques.

Hypothèse 1. *Offa* (étymologie inconnue) désignait une petite galette ou une boulette ; par métaphore, la noix d'une côte de porc a été nommée « galette ». L'image est aussi pertinente que celle qui voit, en français, une noisette dans la partie charnue des côtelettes d'agneau.

Le sens « morceau qui contient les côtes et leur noix », c'est-à-dire « carré de porc » est né au pluriel, *offae* et *ofellae*. Il en a été tiré un singulatif *offa/ ofella* « côte », dite *offa penita* quand elle a encore son os.

<sup>22</sup> *Le porc*, p. 42-43. *Costa* « côte » est absent du lexique d'Apicius.

<sup>23</sup> De la même façon, *litterae* se traduit, selon les contextes, par « signes » ou par « texte écrit, lettre » (ensemble de signes organisés pour créer du sens).

Hypothèse 2. *Offa* est une forme dialectale, avec *f* et \**ou* > *o*, sur la même base que *obba* « coupe évasée » ; les sens « noix des côt(elett)es » et « galette de céréales » sont métaphoriques. On parlait de « coupelle » là où le français voit une noix. D'*offa/ ofella* « noix/ noisette (de côte) » est né un pluriel *ofellae* « carré de porc » (la pièce qui contient les noix).

## 6. NOMS DE COUPES

La seconde hypothèse établit un lien avec *obba*, nom de coupe. Pour illustrer ce mot, qu'il définit ainsi :

(34) *Obba, poculi genus uel ligneum, uel ex sparto. Varro* (Nonius, 545 M. = III, 874 Lindsay)  
« *Obba*, genre de coupe soit en bois, soit en sparterie, Varron. »

le grammairien Nonius donne deux citations de Varron :

– une liste de récipients pour les liquides où figurent *Calenas obbas et Cumanos calices* (Varr., *Men.* 114) « des *obbae* de Calès (Campanie) et des coupes de Cumes »,

– un passage d'une lettre à Marullus, avec l'expression *ad obbam accedere* « aller à la coupe (se mettre à boire) » :

(35) *Utrum meridie an uesperi libentius ad obbam accedas, locus ac tempus aduentus declarabit. (Varron)*  
« Savoir si tu es plus volontiers porté sur la coupe à midi ou le soir décidera du lieu et du moment de ta venue. »

Une coupe *ex sparto* peut servir pour présenter des fruits mais pas pour boire. Il s'agissait peut-être d'une coupe entourée de sparterie pour la protéger des chocs, comme le sont encore aujourd'hui les bouteilles de chianti.

Aulu-Gelle cite *obba* dans une liste de mots rares employés par Labérius (mort en 43 av. JC), mais sans commentaire qui pourrait nous éclairer sur le sens :

(36) *Item in mimo, qui inscribitur Natalicius, "cippum" dicit et "obbam" et "camellam"...* (Gell. 16, 7,9)  
« Ensuite, dans le mime intitulé *Natalicius*, (Labérius) emploie les mots *cippus, obba* et *camella*... »

Plus tard, le mot est employé par Perse :

(37) ... *Veientanumque rubellum  
exhalet uapida laesum pice sessilis obba*. (Pers. 5, 148)  
« Et une coupe évasée/sans pied exhalerait l'odeur d'un  
petit rouge de Véies, abimé par de la poix éventée. »

L'adjectif *sessilis* dont le sens littéral est « qu'on peut asseoir, qui tient bien assis » désigne probablement une coupe « sans pied, évasée ». Martial emploie le même adjectif pour qualifier des laitues tout juste sorties de terre et qui n'ont pas encore développé de tiges. La même salade (*lactuca*) est qualifiée plus loin de *sedens* « assise » :

(38) Martial, 3, 47,7 : *sessilesque lactucas*... 10, 48,9 :  
*lactuca sedens*.

## 7. CONCLUSION

*Offa* et *obba* pourraient être les variantes dialectales d'un même prototype *\*ouba* (< *\*oubha* ou *\*oudha* ?), avec gémination secondaire.

Le vocabulaire de la charcuterie contient plusieurs mots dont la phonétique trahit l'origine non latine, comme *scrofa* « truie » ou *botulus*, *botellus* « boudin »<sup>24</sup>.

Et les saucisses de Lucanie, mentionnées par Varron (*LL* 5, 22), appartenaient à une tradition culinaire ancienne (*Food*, p. 295).

Que l'*obba* soit qualifiée de *sessilis* semble indiquer une forme évasée, sans pied ; on pense alors à la base germanique *\*upana/ upina* « ouvert » (*offen, open* ; vx suéd. *ypin*, mod. *öppen* : Szemerényi 1985).

La base germanique n'a pas d'étymologie assurée. Un lien a été envisagé avec *up* « vers le haut » (all. *auf*), ce qui suppose le passage de « mouvement vers le haut » à « ouverture », un contexte possible étant une ouverture de tente : Szemerényi 1985 = 1991, 2277.

Normalement *\*bh* donne germ. *b*, lat. *f-/b-*. De *\*up-*, on attend germ. *\*uf* et *p(p)* est une anomalie, explicable peut-être par une gémination ancienne.

Mais on peut aussi séparer *\*up* et *\*up(p)ana* et poser une base *\*ubh/ eubh* « être ouvert », commune à l'italique et au germanique. Il resterait à trouver une forme apparentée dans

<sup>24</sup> Base italique *\*g<sup>w</sup>ot-*, apparentée à got. *qifus* « ventre, matrice ». Le nom proprement latin du boudin était *farcimen*.

une troisième famille linguistique pour valider l'existence de cette racine.

## BIBLIOGRAPHIE

ADAMS, J. N., 1982, *The Latin sexual vocabulary*, Londres, Duckworth.

*Alimentation* = ANDRE, Jacques, 1961, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Klincksieck.

Apicius, *L'Art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par J. André, Paris, Les Belles-Lettres, 1974.

B&N = Nicole BLANC & Anne NERCESSIAN, 1992, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat.

BOWMAN Alan & THOMAS David, 1994, *The Vindolanda Writing Tablets (Tabulae Vindolandenses II)*, London, British Museum Press.

<http://vindolanda.csad.ox.ac.uk/tablets/TVeditions.shtml>

CG&SG = Apicius, *A critical edition with an introduction and an English translation*, by Ch. Grocock & S. Grainger, Totnes (Devon), Prospect Books, 2006.

CHRISTOL, Alain, 2016, *Le latin des cuisiniers – L'alimentation végétale, étude lexicale*, Paris, PUPS.

Dommers-Vehling = Apicius, *Cookery and dining in Imperial Rome*, edited and translated by Joseph Dommers Vehling, New York, Dover Publications, 1977 (reprod. de l'édition de Chicago, W. M. Hill, 1936).

<http://www.gutenberg.org/files/29728/29728-0.txt>

DUMEZIL, Georges, 1975, *Fêtes romaines d'été et d'automne*, Paris, Gallimard.

*Food* = DALBY, Andrew, 2003, *Food in the ancient world from A to Z*, Londres/ New York, Routledge.

*Le porc*, Éditions Time-Life, Amsterdam, 1980.

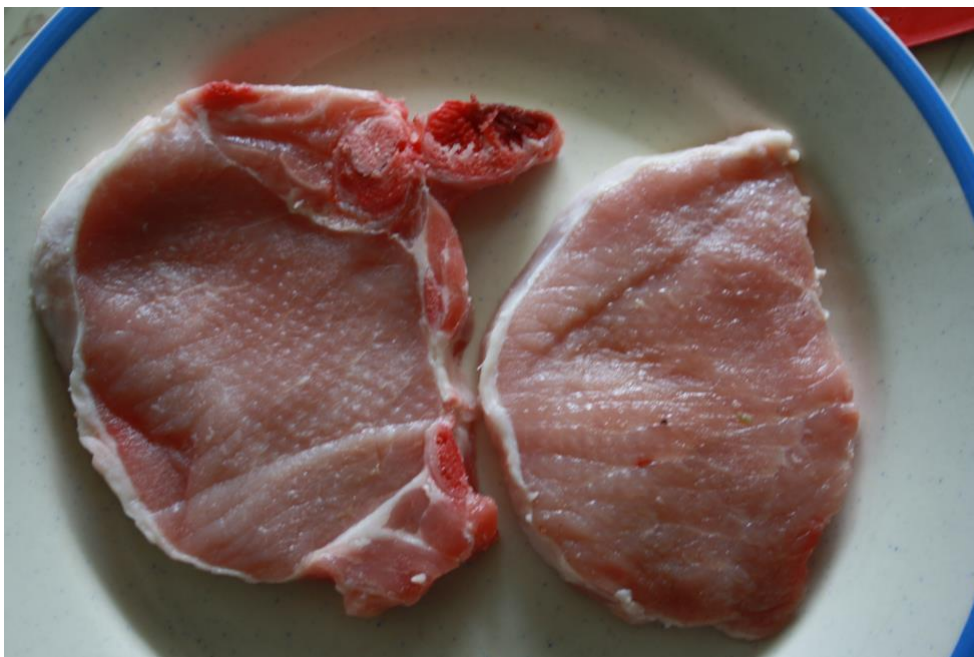
MAIER, Robert, 1991, *Marcus Gavius Apicius. De re coquinaria – Über die Kochkunst, Lateinisch/ Deutsch*, hrsg., übersetz

und kommentiert von R. Maier, Stuttgart, Philipp Reclam junior.

SZEMERÉNYI, Oswald, 1985, « English *open*, German *offen*, and a problem for the Wörter und Sachen theory » = *Scripta Minora IV*, Innsbruck, 1991, 2275-2278.

#### ANNEXE

Cette photo de deux côtes de porc montre la différence entre une côte avec son os, qui peut être comparée à une queue (*cauda*) ou un pénis (*offa penita*) et une côte désossée, « chauve » (ψιλήπλευρον).



(photo A. Christol)