

Il est un peu plus difficile de bien apprécier la science du *structor*. Il devait être spécialement chargé de plaire aux yeux des convives, et de donner ce que nous appelons de la tournure aux produits de la cuisine. Entre le *cocus* et le *structor*, il y avait une alliance nécessaire, et peut-être même les deux rôles étaient parfois joués par le même personnage. Le premier accommodait et assaisonnait, le second dressait et arrangeait sur le *ferculum* le service, composé souvent de mets qui nous sembleraient singulièrement disparates. J'en produirai un exemple fourni par Pétrone, dans la description un peu hyperbolique, il est vrai, du repas donné par un de ces anciens types de ridicules parvenus, dont chaque époque peut se glorifier. On avait servi, en commençant, des œufs de paon figurés en pâte et des cuillers pour les manger. Au centre de cette pâte gisait un becfigue, enveloppé d'un jaune d'œuf poivré. Le fait des œufs de paon, parfaitement imités, atteste l'habileté du *structor*. Il est à présumer que le *pistor* avait pétri la pâte, que le *cocus* s'était chargé des becfignes et de leur entourage, et que le *structor* avait modelé ces œufs. Bientôt après, parut un autre service, qui montra la science et le goût de l'artiste. On apporta un grand plat, *repositorium*, de forme semisphérique, à la surface duquel étaient représentés les douze signes du zodiaque, et sur chacun d'eux on voyait disposés des mets ayant quelque analogie avec le signe lui-même. Au commandement du maître, la musique se fait entendre et bientôt quatre danseurs enlèvent le globe qui recouvrait le *ferculum* inférieur. Aussitôt apparaît, aux yeux charmés des convives, un cercle de volailles et de tétines de truies, au milieu duquel se dressait un lièvre orné d'ailes, comme Pégase. Quatre petites figures du satyre Marsyas répandaient du *garum* — sauce très-puante et malsaine, dont je parlerai plus loin — et des poisons semblaient nager dans ce lac d'un nouveau genre. Ce qui