

Quelques légumes de disette chez Aristophane et Plutarque

In: Journal des savants. 1988, N°3-4. pp. 157-171.

Citer ce document / Cite this document :

Amigues Suzanne. Quelques légumes de disette chez Aristophane et Plutarque. In: Journal des savants. 1988, N°3-4. pp. 157-171.

doi : 10.3406/jds.1988.1513

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jds_0021-8103_1988_num_3_1_1513

QUELQUES LÉGUMES DE DISETTE CHEZ ARISTOPHANE ET PLUTARQUE

La disette des temps de guerre et la condition misérable des petites gens ont amené les anciens Grecs à consommer des plantes que nous avons peine à croire comestibles. Les noms de ces « légumes » insolites ne sont pas toujours correctement rendus, même dans les traductions les plus autorisées.

Aux vers 236-239 des *Guêpes*, le coryphée qui conduit le cortège des vieux juges rappelle à un de ses camarades un souvenir lointain du siège de Byzance. H. Van Daële (éd. C.U.F. 1924) traduit le passage en ces termes : « ... à Byzance ensemble nous montions la garde, toi et moi ; puis, rôdant une nuit, nous volâmes à la boulangère son mortier ; puis nous fîmes cuire de la pimprenelle (τοῦ χορχόρου), après en avoir fait du petit bois ». Le lecteur curieux peut apprendre dans un dictionnaire encyclopédique usuel, le *Larousse du XX^e siècle* par exemple, que « la *pimprenelle commune* (*poterium sanguisorba*) croît dans les prés secs. On en cultive souvent quelques pieds en bordure dans les jardins ; les feuilles jeunes et tendres sont mélangées à la salade ». Étant ainsi donné qu'encore de nos jours la pimprenelle se mange crue, on ne voit pas pourquoi de robustes garçons talonnés par la faim auraient éprouvé le besoin de la faire cuire. La difficulté tient en fait à la traduction de τοῦ χορχόρου.

Le grec nomme κόρχορος/κόρχορος 1) le mouron (genre *Anagallis* L.) (fig. 1), 2) la corette potagère (*Corchorus olitorius* L.)¹. Selon D. Bois² qui

1. Détermination exacte dans le *Greek-English Lexicon* de LIDDELL-SCOTT-JONES (suivi par CHANTRAINE, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*), à cela près que le nom scientifique *Anagallis coerulea* n'est plus admis dans la nomenclature botanique actuelle. Dioscoride tenait la couleur des fleurs du mouron pour un caractère spécifique puisqu'il décrit de l'ἀναγallis (II, 178) « deux espèces différenciées par la fleur : l'une, à fleur bleue, est dite 'femelle', l'autre, à fleur rouge, 'mâle' » ; de même le pseudo-Dioscoride, qui fait (*ibid.*) de κόρχορος un synonyme d'ἀναγallis ἢ κυανῇ, mais non d'ἢ φοινικῇ. On distingue aujourd'hui d'après d'autres critères plus discrets (forme des feuilles, marge des pétales glabre ou poilue) deux espèces communes dans la plus grande partie de l'Europe : *Anagallis arvensis* L., à fleurs bleues (surtout dans la région méditerranéenne), rouge brique ou de teintes intermédiaires, et *A. foemina* Miller, à fleurs toujours bleues (cf. T. G. TUTIN, V. H. HEYWOOD et coll., *Flora europaea*, Cambridge, t. III (1972), p. 28). Κόρχορος correspondait au moins aux individus à fleurs bleues des deux espèces et en gros, dans l'usage courant, au genre *Anagallis*.

2. D. BOIS, *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, Paris, t. I (1927), p. 76-77.

se réfère à A. de Candolle, la corette, actuellement cultivée en Égypte et en Syrie pour ses feuilles employées comme l'épinard, serait originaire de l'Inde occidentale et se serait répandue en Afrique et vers l'Anatolie « à la suite d'une introduction qui ne remonte peut-être pas au-delà de l'ère chrétienne ». Elle ne se trouvait donc pas en 469 sous les murs de Byzance. Le mouron s'y trouvait assurément, mais sa comestibilité est à première vue fort



FIG. 1. — Le mouron des champs (*Anagallis arvensis* L.).

douteuse. La plante est en effet présentée dans les plus récents traités de matière médicale comme dangereuse pour de nombreux animaux et même pour l'homme³. L'amertume intense que l'on garde longtemps dans la

3. Sur sa toxicité due aux propriétés hémolytiques des saponines que renferme la plante, voir G. GARNIER, L. BÉZANGER-BEAUQUESNE, G. DEBRAUX, *Ressources médicinales de la flore française*, Paris, 1961, p. 982; A.-M. DEBELMAS et P. DELAVEAU, *Guide des plantes dangereuses*, Paris, 1978, p. 48; M. STUART, *Encyclopédie des herbes*, Paris, 1981, p. 151. Après avoir signalé les ravages du mouron dans les basses-cours et les clapiers, P. Delaveau poursuit : « Cette petite plante d'allure inoffensive provoque aussi des intoxications humaines qui se traduisent par des maux de tête, une vive sensation de sécheresse de la bouche, une certaine excitation sexuelle, des douleurs articulaires et des tremblements » (*Plantes agressives et poisons végétaux*, Paris, 1974, p. 82).

bouche après en avoir mâché une seule feuille pendant quelques instants suffirait d'ailleurs à dissuader de consommer la plante crue. Il faut une cuisson appropriée (ébullition prolongée ou dans une eau renouvelée plusieurs fois ?) pour la rendre mangeable. Sa consommation remonte à un passé lointain. A. Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, 1932, mentionne (p. 139) la découverte d'*Anagallis arvensis* parmi les débris végétaux contenus dans un vase datant de l'époque de transition entre l'âge du bronze et l'âge du fer, et le fait figurer (p. 619) dans son tableau des « plantes du ramassage ». Toutes ces données concordent parfaitement avec ce que Théophraste dit du κόρχορος (*H.P.* VII, 7, 2) : « La cuisson est nécessaire pour certaines plantes comme la mauve, la bette, la patience, l'ortie et le *parthénion* (...), ainsi que pour beaucoup d'autres encore, dont le *corchoros*, qui a la feuille du basilic et une amertume proverbiale »⁴. C'est bien la plante dont parle aussi Aristophane puisque le proverbe en question nous a été conservé précisément par une scholie au v. 239 des *Guêpes* : τοῦ κορχόρου · (...) Ἔστι γὰρ λάχανόν τι ἄγριον καὶ εὐτελὲς ἐν Πελοποννήσῳ, ὥς καὶ ἡ παροιμία « καὶ κόρχορος ἐν λαχάνοις ». Il se retrouve avec un commentaire plus développé dans Suidas (ou *Souda*), « 2133 Adler : κόρχορος · ἄγριον λάχανον εὐτελές. Διὸ καὶ ἡ παροιμία · καὶ κόρχορος ἐν λαχάνοις. (...) Λέγεται δὲ ἐπὶ τῶν ἀναξίων ἡ παροιμία καὶ ταπεινῶν, μεταποιουμένων δὲ τιμῆς ἢ καθ' ἑαυτοὺς μείζονος « Le mouron : légume sauvage peu apprécié. D'où le proverbe 'Même le mouron au nombre des légumes'. (...) Ce proverbe se dit des gens obscurs et sans mérite qui prétendent à des honneurs trop grands pour eux »⁵.

Van Daële n'est pas le seul traducteur d'Aristophane qui ait donné de

4. Dans Pline, XXI, 183, *Corchorum Alexandrini cibi herba est*, J. ANDRÉ (C.U.F. 1969) a raison de comprendre « La corette est une plante herbacée consommée par les Alexandrins ». Mais sa note explicative (n. 1 au § 183, p. 160) est inexacte en ce qui concerne Théophraste, *H.P.* VII, 7 [et non 9 comme l'indique cette note], 2 et Nicandre, *Thér.* 626. En effet le *corchoros* « qui a la feuille du basilic » ne peut être que le mouron, à petites feuilles lancéolées et entières, celles de la corette étant bien plus grandes, allongées et dentées (cf. V. ΤΑΚΗΟΛΜ, *Students' Flora of Egypt*², Beirut, 1974, pl. 118). Même remarque sur la note 3 à Pline, XXI, 89 qui parle de « plantes communément mangées par les Égyptiens » — ce qui conviendrait pour la corette — tout en empruntant à *H.P.* VII, 7, 2 l'énumération *parthenium*, *trychnum*, *corchorus*; quoi qu'il ait voulu dire Pline, s'il se faisait une idée précise de ces plantes, le *corchoros* de Théophraste n'a rien à voir avec la corette. Pour Nicandre, *Thér.* 626, l'index de l'édition Gow-Scholfield, Cambridge, 1953, donne l'identification la plus vraisemblable : « κόρχορος *Anagallis coerulea* [*A. arvensis* Br.] ».

5. Les commentateurs anglophones trouvent en leur langue des proverbes de même sens général : « a tailor among the kings » (L.S.J.); « Is Saul also among the prophets? » (A. HORT, *Theophrastus. Enquiry into Plants* (Loeb), t. II (1926), p. 105).

τοῦ χορχόρου un équivalent inexact⁶. La cause de son erreur n'en est pas moins originale. Il n'ignorait certainement pas que déjà Blaydes en 1893 suggérait de voir dans τοῦ χορχόρου *Anagallis arvensis*⁷. Mais le nom vernaculaire anglais correspondant au genre *Anagallis* (et à notre « mouron ») se trouve être « pimpernel », « blue-pimpernel », comme il est dit notamment dans Liddell-Scott-Jones s.v. χορχορος. De toute évidence, Van Daële a calqué « pimpernelle » sur « pimpernel », sans se douter qu'il s'agissait de plantes bien différentes. Sa méprise fausse même le sens de l'anecdote, en faisant apparaître comme une mauvaise plaisanterie l'équipée des jeunes soldats réduits à briser le mortier de la boulangère pour faire cuire du mouron, que, même affamés, ils ne pouvaient consommer cru.

La population des villes assiégées subissait une disette encore plus sévère. Nous en avons une preuve dans Plutarque, *Sylla*, 13, 3 : τῶν ἀνθρώπων σιτουμένων τὸ περὶ τὴν ἀκρόπολιν φυόμενον παρθένιον, ὑποδήματα δὲ καὶ ληκύθους ἐφθὰς ἐσθιόντων, αὐτὸς ἐνδελεχῶς πότοις μεθιμερινοῖς καὶ κώμοις χρώμενος... R. Flacelière et E. Chambry (C.U.F. 1971) comprennent « tandis que les habitants se nourrissaient de la matricaire qui pousse sur l'acropole et faisaient cuire pour les manger des semelles et des fioles de cuir, Aristion ne cessait de boire en plein jour, de faire la fête ». Une note ajoute les précisions suivantes : « Cette plante, le παρθένιον, espèce de camomille, était considérée comme médicinale. D'après Pline, *N.H.* 22, 17, 20, Athéna l'aurait indiquée en songe à Périclès pour guérir un ouvrier tombé du haut des Propylées (cf. *Pér.* 13, 13) ». Lorsqu'on se reporte aux textes cités en référence, il apparaît que les auteurs de cette note ont confondu deux plantes homonymes : la matricaire ou camomille vraie, camomille commune (*Chamomilla recutita* (L.) Rauschert = *Matricaria recutita* L., *M. camomilla* L. *pro parte*) et la pariétaire (*Parietaria officinalis* L. et autres espèces du genre, difficiles à distinguer pour le non-spécialiste et, bien entendu, réunies par les Anciens sous une dénomination collective) (fig. 2).

6. L'imprécision est plus fréquente que l'erreur proprement dite; cf. par exemple, I. BEKKERUS, *Aristophanis Comoediae*, Londini, 1829, t. II (*versio latina*), p. 74 : « *oleris agrestis nonnihil coquebamus* »; C. POYARD, *Aristophane*, traduction nouvelle, Paris (Hachette), 1873 : « nous y faisons cuire nos légumes ».

7. FR. H. M. BLAYDES, *Aristophanis Vespae*, Halis Saxonum, 1893, p. 224 : « χορχόρου] *Oleris agrestis* ac vilis genus. *Anagallis arvensis*, ut videtur ». Dans les éditions récentes, on remarque le commentaire exemplaire de W. J. M. STARKIE, *The Wasps of Aristophanes*, Amsterdam, 1968. D. M. MAC DOWELL, *Aristophanes. Wasps*, Oxford, 1971, ajoute à une traduction exacte (« we set about boiling some pimpernel ») cette curieuse explication : « They used the bowl for fire-wood, and made a kind of porridge out of pimpernel seeds ». Une graine de mouron mesurant au plus un millimètre, il serait difficile de confectionner un tel « porridge ».

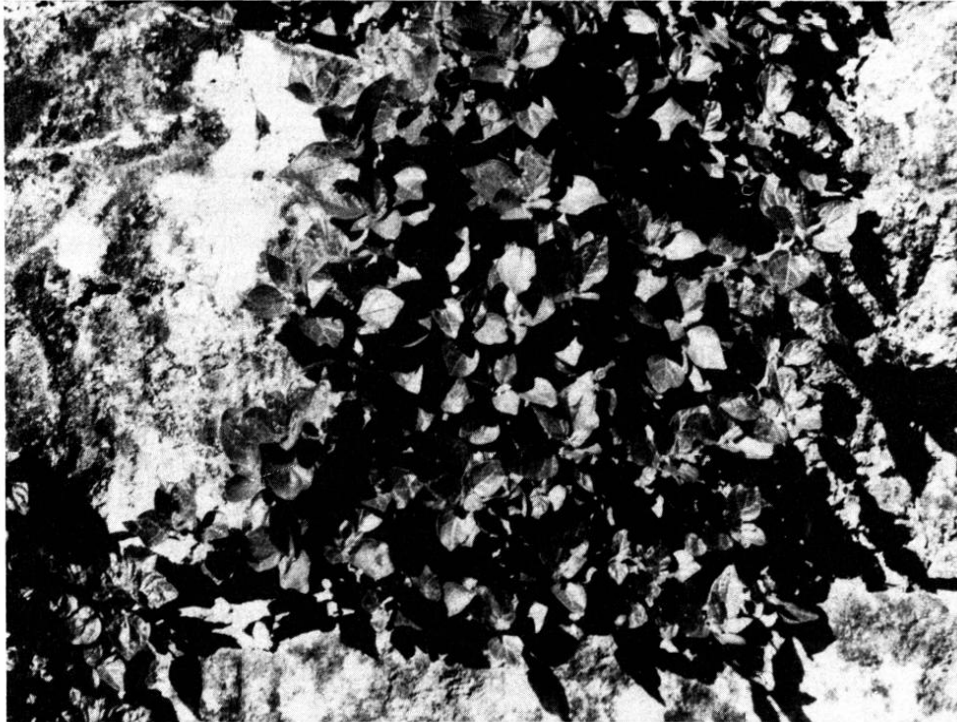


FIG. 2. — *Parietaria diffusa* Mert. & Koch (= *P. judaica* L.),
g.m. παρθενούδι.

Dans *Périclès*, 13, 13, Plutarque raconte la chute de l'ouvrier et sa guérison par un « remède » qu'Athéna avait indiqué en songe à Périclès, sans spécifier l'origine végétale de la drogue. Pline, XXII, 43-44 [= 22, 17, 20 ci-dessus] est heureusement plus explicite. Il rapporte la même anecdote pour illustrer les vertus médicinales de la plante qu'il désigne par les vocables d'origine grecque *perdicium*, *parthenium*, *sideritis*. Or περδίκιον, παρθένιον et σιδηρῆτις se retrouvent chez Dioscoride (IV, 85) parmi les synonymes d'ἐλξίνη, litt. « celle qui tire », dénomination expressive de la pariétaire qui adhère aux vêtements. La description de Dioscoride ne laisse aucun doute sur l'identité de la plante : « Elle pousse sur le faîte et les parois des murs. Ses petites tiges sont grêles, rougeâtres, ses feuilles, semblables à celles de la mercuriale et poilues ; autour des tiges se trouvent des sortes de petites graines rudes qui s'attachent aux vêtements ». Ses propriétés vulnéraires sont très vantées par les auteurs anciens : Dioscoride (*ibid.*) recommande l'emploi de ses feuilles, rafraîchissantes et astringentes, « pour toute sorte d'inflammation et pour les

enflures » ; Pline (XXII, 43) reconnaît à son suc « des vertus toutes spéciales pour les déchirures, les ruptures, les chutes de hauteur d'homme ou d'un lieu élevé, par exemple quand une voiture verse » (trad. J. André). Quoique de nos jours les pharmacologues s'intéressent surtout à ses propriétés diurétiques, son emploi en cas de contusions est néanmoins signalé dans un ouvrage de base (J. Valnet, *Phytothérapie*⁴, Paris, 1979, p. 605). En Grèce même, la pariétaire « est encore aujourd'hui utilisée par les paysans en compresses sur les contusions et les enflures », écrivait récemment H. Baumann (*Le Bouquet d'Athéna*, Paris, 1984, p. 118). Si donc, comme l'indique la note de l'édition Flacelière-Chambry, la plante vulnéraire appelée *παρθένιον* par reconnaissance envers Athéna Parthénos⁸ est celle dont se nourrissent les Athéniens affamés, il s'agit de la pariétaire.

Mais est-il vrai que celle-ci, plutôt que la matricaire ou quelque autre espèce de camomille, se trouve sur l'Acropole en assez grande quantité pour avoir pu servir d'aliment et qu'elle est à la rigueur comestible ? La réponse à notre première question ne nous éclairera pas, les deux plantes étant communes sur ce site. E. de Halácsy, *Conspectus florum graecae*, Lipsiae, t. III (1904), p. 120, note en effet la présence de *Parietaria cretica* L. dans la ville même d'Athènes : « *in Acropoli*, ad templum Jovis, in colle Lycabetto »⁹. On lit d'autre part dans l'*Encyclopédie du monde végétal*, Paris (Quillet éd.), 1964, p. 410, à propos de l'odeur âcre et aromatique de la camomille (*Chamomilla recutita* (L.) Rauschert = *Matricaria recutita* L.) : « C'est ce parfum qui reste présent à la mémoire du touriste qui se rend en Grèce au printemps pour visiter l'Acropole, aux alentours de laquelle abonde la camomille ». Reste la question de la comestibilité. Rien, à notre connaissance, n'atteste pour les camomilles un usage autre que médical. En revanche, la pariétaire officinale (*Parietaria officinalis* L.) porte en français,

8. La déesse Parthénos à qui fut consacré le *παρθένιον* est évidemment Athéna (cf. Pline, XXII, 44), et non Artémis comme le dit J. ANDRÉ, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, Paris, 1985, s.v. *parthenium*. On peut se demander si le *παρθένιον* de Diosc. III, 138 (= *parthenium* dans Pline, XXI, 176), qui est une camomille, tire son nom de ses emplois en gynécologie (cf. Diosc. et Pline, *ibid.*) ou des propriétés antieczymotiques que possède notamment la grande camomille ou matricaire, *Chrysanthemum parthenium* (L.) Bernh. (cf. M. STUART, *Encyclopédie des herbes*, p. 173). Dans cette dernière hypothèse, des vertus analogues à celles de la pariétaire ont pu déterminer l'extension de son nom (*παρθένιον*) à une espèce (ou à un groupe d'espèces) qui n'était pas primitivement associée au souvenir de l'intervention d'Athéna.

9. Comme la pariétaire affectionne les vieux murs et les dégrade en enfonçant ses racines entre les pierres, elle est actuellement moins abondante sur l'Acropole qu'à des époques où l'on se souciait moins de la conservation des monuments.

entre autres noms vulgaires, celui d' « épinard de muraille »¹⁰ et selon M. Stuart, *Encyclopédie des herbes*, p. 234, « les jeunes feuilles sont utilisées en omelettes et potages : elles sont bouillies et ensuite frites dans l'huile ». Il est bien évident que les Athéniens assiégés par Sylla n'ont pas pu recourir à de telles préparations pour faire de la pariétaire un mets acceptable. On retiendra seulement que cette plante devient comestible par l'ébullition. C'est exactement ce que dit le passage de Théophraste (*H.P.* VII, 7, 2) cité plus haut (p. 159). Nous pouvons maintenant remplacer dans sa traduction les noms grecs translittérés par leurs équivalents français : « La cuisson est nécessaire pour certaines plantes comme... la pariétaire (παρθένιον)... ainsi que pour beaucoup d'autres encore, dont le mouron (κόρχορος)... »¹¹. Quoique Théophraste ne le précise pas, mouron et pariétaire n'étaient tout de même que des légumes de disette.

Revenons à Aristophane pour nous interroger sur l'identité de la plante dénommée ἴφυον au vers 910 des *Thesmophories*. Parodiant les retrouvailles d'Hélène et de Ménélas dans l'*Hélène* d'Euripide, le poète fait prononcer à Euripide, qui contrefait Ménélas, et à son parent, dans le rôle d'Hélène, les deux vers suivants, dont nous empruntons le texte et la traduction à l'édition Coulon-Van Daële (C.U.F. 1928) :

ΕΥΡΙΠΙΔΗΣ. — 'Ελένη σ' ὁμοίαν δὴ μάλιστ' εἶδον, γύναι.

ΚΗΔΕΣΤΗΣ. — 'Εγὼ δὲ Μενελέω σ', ὅσα γ' ἐκ τῶν ἰφύων.

Euripide. — « O femme, je te vois tout le portrait d'Hélène. »

Le Parent. — « Je te vois Ménélas, au moins d'après tes... herbes. »

Ἰφύων est le terme inattendu destiné à faire rire le public aux dépens d'Euripide. Le scholiaste précise : Δέον εἰπεῖν ἐκ τῶν ὀψέων, εἶπεν ἐκ τῶν ἰφύων. Ἰφύον δὲ ἐστὶν εἶδος ἀγρίου λαχάνου, ὅτι Εὐριπίδης λαχανοπώλιδος Κλειτοῦς υἱὸς ἦν δηλονότι « alors qu'il aurait dû dire 'd'après tes traits', <le poète> a dit 'd'après tes *iphya*'. L'*iphyon* est une espèce de légume sauvage; c'est

10. Voir le *Larousse du XX^e siècle*, s.v., et pour une liste de ces noms plus complète, GARNIER, BÉZANGER-BEAUQUESNE, DEBRAUX, *Ressources médicinales de la flore française*, p. 344.

11. Le grec moderne conserve parmi les appellations vulgaires de ces plantes des dérivés clairs de leurs noms antiques : παρθενοῦδι pour *Parietaria judaica* L. (à côté des nombreux descendants de περδίκιον, à savoir περδικί, περδικάκι, περδικούλι, περδικαλοῦδα, περδικόχορτο désignant la plupart des espèces du genre) et κορχῆστρα, κορχῆστραι pour *Anagallis arvensis*. Cf. Θ. ΧΕΛΝΤΡΑΪΝ (TH. VON HELDREICH), *Λεξικό τῶν δημοδῶν ὀνομάτων τῶν φυτῶν τῆς Ἑλλάδος*, Ἀθῆναι, 1909 [1980], p. 78 et 88; Π. ΓΕΝΝΑΣΙΟΥ, *Λεξικὸν φυτολογικόν*², Ἀθῆναι, 1959, p. 101 s.v. ἀναγallis et p. 280 s.v. ἐλξίνη.

FIG. 3. — *Scandix australis* L..

évidemment parce qu'Euripide était fils de Cleito, une marchande de légumes ». La plaisanterie n'est pas neuve, mais c'était précédemment le σκάνδιξ, une sorte de cerfeuil sauvage, qui évoquait les origines modestes d'Euripide. Ainsi au v. 478 des *Acharniens*, Dicéopolis demande à Euripide « donne-moi du scandix hérité de ta mère » ; au v. 19 des *Cavaliers*, un serviteur supplie son camarade « euripidesquement » (χομψευριπικῶς) en lui disant « ne me transforme pas en scandix ! » (μή μοι, μή διασκανδίσσης). Le scandix n'est pas à proprement parler un légume de disette. Il s'agit de plusieurs espèces d'Ombellifères, *Scandix pecten-veneris* L. (appelé « peigne de Vénus » ou « aiguille de berger » à cause de la forme des fruits) et *S. australis* L. (fig. 3) avec, en Grèce, la sous-espèce *grandiflora* (= *S. grandiflora* L.). On lit dans A. Paillieux et D. Bois, « Les plantes alimentaires spontanées en Grèce », *Revue des sciences naturelles appliquées*, 37, 1890, p. 1093 : « Le *Scandix grandiflora* croît dans les champs de l'Attique et de la Morée. La jeune plante fournit une salade aromatique très goûtée, surtout en Arcadie. On mange aussi les deux autres espèces ». Quand Aristophane

revient à la charge, treize ou quatorze ans après les *Acharniens* et les *Cavaliers*, le scandix a fait son temps. Il faut renouveler la plaisanterie, en choisissant cette fois un « légume » à peine mangeable pour produire à coup sûr un effet comique.

Que savons-nous par ailleurs de la plante nommée ἵφυον¹² ? Il n'y a rien à tirer pour le moment d'un fragment des *Phéniciennes* d'Aristophane (ap. Athénée, 90 a et Suidas, α 788 Adler)¹³, de sens trop incertain. La plus ancienne occurrence du terme se trouve chez Athénée (71 a) dans une citation du poète comique Épicharme (début du v^e siècle). Ἴφυον y figure dans une énumération de « plantes du ramassage » :

ὁ δέ τις ἀγρόθεν ἔοικε μάραθα καὶ κάκτους φέρειν,
ἵφυον λάπαθον κτλ.¹⁴

« Un autre a tout l'air d'apporter de la campagne du fenouil et des cardons sauvages, de l'*iphyon*, de la patience », etc. D'autre part, Théophraste cite l'*iphyon* (*H.P.* VI, 6, 11) parmi les fleurs obtenues de semis et (*H.P.* VI, 8, 3 = Ath. 679 d) au nombre de celles qui s'épanouissent au début de l'été, comme la coquelourde des jardins (ἡ λυχνίς, *Lychnis coronaria* (L.) Desr.), l'œillet et le lis. Sauf cas d'homonymie, l'*iphyon* est donc à la fois un légume sauvage et une plante à fleurs introduite en culture. La glose d'Hésychius ι 1132 Latte confirme l'ambivalence du terme : ἵφυα · ἡ λυχνίς, ἄνθος. Ἐνιοὶ λάχανον, ὃ ἡμεῖς λαβαντίδα καλοῦμεν. Οἱ δὲ ἄνθη ἄγρια τῶν σπειρομένων. La première partie de cette glose (« *iphya* : le *lychnis*, fleur ») n'a pas retenu l'attention des commentateurs, à l'inverse de la seconde (« pour certains un légume, que nous appelons, nous, 'lavandière' »¹⁵), qui a déterminé l'identification de la plante avec la lavande « spic » ou « en épi » (*Lavandula spica*, nom ambigu auquel la nomenclature actuelle a substitué *L. angustifolia* Miller). Le consensus sur ce point est impressionnant : s.v. ἵφυον/*iphyon*, Bailly « lavande » ; Liddell-Scott-Jones « spike-lavender, *Lavandula Spica* » ; Chantraine, *D.E.L.G.* « variété de lavande, *Lavandula Spica* » ; A. Carnoy, *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, Louvain, 1959, « nom de la lavande (*Lavandula Spica*) » ; *Index of plants* de l'éd. Hort, *Theophrastus*.

12. Ἴφύη dans Suidas, ι 778 Adler.

13. Voir *infra*, p. 169.

14. Suivent d'autres noms pour la plupart mal transmis et diversement corrigés, mais qui semblent bien tous désigner des plantes sauvages à usage alimentaire.

15. Λαβαντίς est un terme composite qui associe au radical du latin *lauāre* le suffixe grec de nom d'agent féminin -τις (cf. βουλευτής, ἐργατής, etc.).

Enquiry into Plants (Loeb) « spike-lavender, *Lavandula Spica* »; de même dans la traduction d'Épicharme (*ap.* Ath. 71 a) et d'Aristophane, *Phén.* (*ap.* Ath. 90 a) par C. B. Gulick (*Athenaeus. The Deipnosophists* (Loeb), t. I, p. 309 et 387) ἵφυον/ἵφυα = « spike-lavender », et dans le commentaire de J. Taillardat au fragment des *Phéniciennes* (*Les images d'Aristophane*, Paris, 1964, n° 364, p. 201) ἵφυα = « une douce lavande »; enfin J. André, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, va dans le même sens, non sans une réserve prudente, s.v. *iphyon* : « peut-être la Lavande spic, Lavande mâle (*Lavandula spica* Cav.) ». Il y a pourtant des raisons impérieuses de refuser cette identification. D'abord la lavande en question est absolument impropre à un usage alimentaire. C'est un sous-arbrisseau ligneux, à petites feuilles étroites et dures, tout entier aromatique à cause de la présence dans toutes ses parties d'huiles essentielles dont l'extrait est un stupéfiant soporifique, d'une toxicité reconnue¹⁶. Or λαβαντίς est pour Hésychius le nom d'un légume, de même qu'ἵφυον dans le fragment d'Épicharme et la scholie à *Thesm.* 910 cités plus haut, et c'est un commerce de légumes que tenait Cleito, à en croire Aristophane¹⁷, ses commentateurs anciens¹⁸ et les biographes d'Euripide¹⁹. Du reste, même la plante d'ornement qu'est l'*iphyon* de Théophraste ne saurait être une lavande. En effet l'espèce que nous avons vue si unanimement retenue, la lavande « spic », manque à la plus grande partie de la Grèce. Halácsy, *Conspectus florum graecae*, t. II (1902), p. 567, la signale d'après ses prédécesseurs en Laconie, en Argolide et dans les Cyclades, avec la mention *Non vidi*. Seule est commune, quoique silicicole (ce qui l'exclut presque totalement de l'Attique et de bien d'autres régions), la lavande à toupet (*L. stoechas* L.), qui fleurit au printemps²⁰, alors que selon Théophraste l'*iphyon* s'épanouit au début de l'été.

A condition de ne pas se laisser égarer par une interprétation trop hâtive de λαβαντίς, on trouve dans la glose d'Hésychius tous les renseignements nécessaires à la détermination de cette plante. Et d'abord ἵφυα · ἡ λυχνίς, ἄνθος. Les Grecs ont connu deux espèces de λυχνίς, le « lychnis coronaire »

16. Cf. *Ressources médicinales de la flore française*, p. 1179.

17. Dans *Thesm.* 456, une femme explique la misogynie « sauvage » d'Euripide par l'éducation qu'il reçut « au milieu des légumes sauvages ».

18. Voir les scholies à *Ach.* 457 et 478; *Cav.* 19; *Gren.* 840.

19. En particulier la *Vie* contenue dans certains mss. d'Euripide; également Suidas, ε 3695 Adler (Εὐριπίδης); Aulu-Gelle, *Nuits attiques*, XV, 20.

20. Vers Pâques, ce qui la fait appeler parfois λαμπρή en grec moderne; cf. ΓΕΝΝΑΔΙΟΥ, *Λεξικόν φυτολογικόν*², p. 556.



FIG. 4. — La nielle des blés (*Agrostemma githago* L.).

(στεφανωματική) et le « lychnis sauvage » (ἀγρία) de Dioscoride, III, 100-101, dont on sait depuis longtemps qu'ils correspondent respectivement à notre coquelourde des jardins (*Lychnis coronaria* (L.) Desr.) et à la nielle des blés (*Agrostemma githago* L. = *Lychnis githago* (L.) Scop.) (fig. 4). La dernière partie de la glose, οἱ δὲ ἀνθὴ ἀγρία τῶν σπειρομένων, nous permet de choisir entre ces deux λυχνίς et de poser ἵψυον = λυχνίς ἀγρία = *Agrostemma githago*. La nielle est une plante sauvage en ce sens qu'elle croît spontanément, mais elle fait partie des espèces dites messicoles parce qu'elles ne poussent que dans les moissons. Comme Théophraste le dit de l'ἵψυον (*H.P.* VI, 6, 11 et VI, 8, 3), la nielle se propage par semis, ses graines étant mêlées aux semences des céréales, et elle épanouit au début de l'été, en même temps que la coquelourde²¹ (*cf.* *H.P.* VI, 8, 3), ses grandes fleurs d'un beau rose

21. *Lychnis coronaria* se rencontre aujourd'hui encore à l'état sauvage dans les montagnes de Grèce (*cf.* HALÁCSY, *Conspectus florum graecae*, t. I (1901), p. 151). C'est une très belle plante à fleurs pourpres et feuillage couvert de poils argentés; aussi était-elle cultivée déjà du temps de Théophraste.

violacé. Si une partie de cette plante a été consommée, ce ne peut être que la graine, très riche en principes nutritifs puisqu'elle contient 0,75 % de lécithine, 46 % d'amidon et 5-7 % d'huile ; mais elle renferme aussi jusqu'à 7,7 % de saponosides triterpéniques, substances qui font éclater les globules rouges du sang et déterminent des troubles respiratoires et cardiaques²². Néanmoins Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale*, cite un ensemble de faits qui ne laissent guère de doute sur l'utilisation alimentaire de ces graines (p. 133) : elles ont été trouvées en abondance dans des gisements néolithiques ; (p. 177) en Russie « on vend souvent sur les marchés les graines de l'*Agrostemma githago*, à l'état de pureté. Il s'agit là de moyens judicieux de remédier au défaut des céréales » ; (p. 260, au sujet de la production d'alcool), « Dans l'ouest de la Sibérie, cet *Agrostemma* est, sous certaines de ses variétés de culture, semé en grand et distillé avec d'autres matières premières. En 1911, F. Smolin a vu près de Tscheljabinsk des campagnes entières couvertes de ces cultures. (...) La plante contient plus de 60 % d'amidon. Avant la distillation, on détruit ses éléments toxiques par la vapeur sous pression ». Cette dernière indication est très intéressante car elle prouve que les substances hémolytiques contenues dans la nielle sont détruites par la chaleur et que par conséquent une cuisson appropriée peut rendre ses graines inoffensives ou moins nocives. Il est d'ailleurs reconnu « que sa toxicité varie d'une année à l'autre et que les animaux s'y accoutument »²³. Il existe en effet de nombreuses plantes à toxicité réellement variable ou neutralisée par l'accoutumance due aux habitudes alimentaires de certains consommateurs. L'exemple le plus frappant est celui de la morelle noire (*Solanum nigrum* L.). Tous ses organes et en particulier ses baies ont causé en France des empoisonnements graves²⁴ ; en revanche, Th. von Heldreich, *Die Nutzpflanzen Griechenlands*, Athen, 1862, p. 79, atteste qu'en Grèce, à la fin du siècle dernier, on consommait les parties vertes de cette plante comme légume et ses baies crues comme friandises, ce qui confirme parfaitement les dires de Théophraste, *H.P.* VII, 7, 2 (« on mange la morelle même crue ») et VII, 15, 4 (« une espèce [de στρούχος] dont les fruits font penser à des grains de raisin est comestible et en quelque sorte

22. D'après GARNIER, BÉZANGER-BEAUQUESNE, DEBRAUX, *Ressources médicinales de la flore française*, p. 404. Voir aussi DEBELMAS et DELAVEAU, *Guide des plantes dangereuses*, p. 26-27.

23. *Ressources médicinales de la flore française*, p. 404.

24. Elle fait l'objet d'une monographie dans le *Guide des plantes dangereuses*, p. 133-134, où il est dit au sujet des intoxications qu'elle provoque : « Dans les formes graves, peuvent apparaître un délire de type atropinique et des convulsions ; enfin un coma peut s'établir (...). Dans tous les cas, on redoutera l'éventualité d'une hémolyse due à la présence des saponosides ».

domestique »)²⁵. Il paraît donc légitime d'admettre que des graines de nielle se vendaient au marché du temps d'Aristophane et que les Athéniens les plus impécunieux les consommaient sans inconvénient, la cuisson et l'accoutumance aidant.

On comprend mieux ainsi le fragment des *Phéniciennes* d'Aristophane²⁶ conservé dans Athénée, 90 a :

ἔχε τὸν πρῶτον πάντων
ἴφρα φῦναι
εἴθ' ἐξῆς τὰς κранаὰς ἀκαλήφας,

dont le sens paraît être le suivant : « N'oublie pas que les toutes premières créatures furent des nielles, immédiatement suivies des piquantes orties »²⁷. L'ortie (ἀκαλήφη/-λύφη) est en effet citée par Théophraste (*H.P.* VII, 7, 2 ; cf. *supra*, p. 159) parmi les plantes comestibles après cuisson. Les Romains en mangeaient plusieurs espèces²⁸ et l'usage de l'ortie en guise d'épinard jusqu'à l'époque actuelle est confirmé par de nombreux témoignages²⁹. L'association de la nielle à l'ortie dans une sorte de genèse bouffonne des

25. Plusieurs espèces de champignons vénéneux ont donné lieu à des constatations analogues. Cf. H. ROMAGNESI, *Petit atlas des champignons*, Paris (Bordas), 1962, p. 54, au sujet de l'Amanite tue-mouche (*Amanita muscaria* L.) : « C'est une espèce vénéneuse, produisant une intoxication de type atropinien (...), mais elle n'est pas très dangereuse, et est même consommée dans certaines régions (Italie) à peu près impunément » ; p. 280, pour le Bolet satan (*Boletus satanas* Bull.) : « C'est le seul Bolet vraiment vénéneux, mais il ne cause que des gastro-entérites, et encore certaines personnes habituées à manger beaucoup de champignons le mangent-elles sans inconvénient ». — Sur la morelle noire et sa consommation, voir BOIS, *Plantes alimentaires*, t. I, p. 354 et surtout MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, p. 126-127 (nombreux détails).

26. Dans le fr. 560 Kock ἔχε τὸν est remplacé par εἰκὸς δὴ που et εἴθ' ἐξῆς par καὶ d'après Suidas, α 788 Adler (ἀκαλήφη) : Ἀριστοφάνης Φοινίσσαις· εἰκὸς δὴπου πρῶτον ἀπάντων φύα (sic) φῦναι καὶ τὰς κранаὰς ἀκαλήφας. Ces variantes ne modifient pas profondément le sens général de la phrase.

27. La traduction proposée est parallèle, sauf pour ἴφρα, à celle de Gulick (Loeb). J. TAILLARDAT, *Les images d'Aristophane*, p. 201, donne une interprétation tout à fait différente du texte d'Athénée qu'il corrige à la suite de Desrousseaux : οὕτως ἔχετον· | πρῶτον πάντων ἴφρα φῦναι, | εἴθ' ἐξῆς | τὰς κранаὰς ἀκαλήφας « Voici ce que vous êtes vous deux : tout d'abord une douce lavande, tout de suite après les cuisantes orties ». Cette antithèse fondée sur le sens de « lavande » disparaît naturellement avec lui. La conjecture de Desrousseaux perdant en même temps sa raison d'être, il faut revenir au texte transmis (avec peut-être une correction mineure : τὸ à la place de τὸν).

28. Voir J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*², Paris, 1981, p. 32-33.

29. Par exemple, BOIS, *Plantes alimentaires*, t. I, p. 452-453 ; MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, p. 120-121 ; STUART, *Encyclopédie des herbes*, p. 277 ; pour la Grèce, VON HELDREICH, *Die Nutzpflanzen Griechenlands*, p. 79.

« légumes » qui commencerait par le moins comestible et le plus rébarbatif n'a rien d'in vraisemblable.

Il reste à expliquer pourquoi Hésychius appelle la nielle « lavandière » (λαβαντίς). A cause des saponosides contenus dans toutes ses parties, celle-ci entre dans la catégorie des plantes à saponines, substances qui font mousser l'eau abondamment et de façon tenace. Deux de ces plantes au moins, la saponaire (qui est une Caryophyllacée, comme la nielle) et le lierre, étaient utilisées encore par nos grand'mères comme une sorte de savon végétal naturel. Les espèces du genre *Lavandula*, nos « lavandes », n'ont pas de pouvoir détergent, mais leur nom français, dérivé de *lauāre* par l'intermédiaire du latin médiéval ou de l'italien *lavanda*, rappelle leur emploi pour parfumer les lessives et les armoires à linge, et comme produit de base des eaux de toilette. La nielle et la lavande se trouvent donc ainsi associées, pour des raisons différentes, à l'idée de « laver ». Il vaut la peine de noter, car le fait ne relève certainement pas d'une pure coïncidence, que le nom arabe de la lavande, *Khuzāmā*, est celui-là même que le botaniste Al-'Idrīsī (1100-1180 p.C.), instruit à Cordoue, donne à la plante « mentionnée par Dioscoride, III, qui l'a appelée en grec Likhnīs aghriyā »³⁰, à savoir la nielle. D'autres ressemblances entre les deux plantes : fleurs violacées, aptitude à causer de l'engourdissement³¹, ont peut-être contribué à soutenir de telles homonymies.

Rien ne prouve, bien entendu, que la mère d'Euripide ait jamais vendu des graines de nielle. Du moins fallait-il qu'il s'en trouvât sur les marchés

30. A. HALOUBI, *Les plantes des terrains salés et désertiques vues par les anciens Arabes*, thèse de Sciences, Montpellier, 1988, n° 115 (*Khuzāmā*), p. 197-198.

31. Comme il a été dit plus haut (p. 166), l'essence de lavande est un stupéfiant soporifique. De son côté, la nielle a été parfois responsable d'intoxications graves, avec paralysie des muscles, des centres respiratoires et du cœur. On peut voir là l'origine de la croyance rapportée par Dioscoride, III, 101, s.v. λυχνίς ἀγρία : « On dit que les scorpions tombent dans la torpeur et deviennent inertes quand on place la plante auprès d'eux ». Car s'il est peu vraisemblable que la nielle exerce une telle action à distance, cet effet prétendu s'explique comme la transposition de ses effets réels dans le domaine de la magie prophylactique. Notons à ce sujet qu'ἵφρον figure à côté de κατανάγκη, litt. « moyen de contrainte », dans la liste de synonymes fournie par le pseudo-Dioscoride à la suite de Diosc. IV, 133, s.v. κῆμος. La plante décrite sous ce dernier nom (peut-être *Evax pygmaea* (L.) Brot. ; cf. J. ANDRÉ, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, s.v. cēmos) entraine dans la composition des philtres d'amour (Diosc., *ibid.* : φασὶ δ' αὐτὴν εὐχρηστεῖν εἰς φίλτρα). Dans un tel contexte de contrainte (κατανάγκη), de liens qui retiennent prisonnier (si κῆμος a une parenté avec κημός « muselière », « nasse »), il est tentant de rapprocher ἵφρον du vieil instrumental ἵφι « par la force ». Sans affirmer comme A. CARNOY, *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, s.v. iphyon, qu'« un rapport avec ἵφι 'avec force' est évident », disons seulement que si un tel rapport pouvait être morphologiquement établi, il trouverait pour le sens une confirmation dans les effets de la nielle.

d'Athènes pour que la plaisanterie fût comprise et goûtée du public. En traduisant ἐκ τῶν ἰφύων par « d'après tes herbes »³², H. Van Daële nous prive de la trouvaille qui renouvelait avec autant d'audace que d'ingéniosité l'image de Cleito, marchande de scandix.

Suzanne AMIGUES.

32. De même Bekker (1829) « ad olera », Poyard (1873) « par ces herbes potagères ». Le terme n'est pas traduit dans le commentaire de Blaydes (1880), p. 229-230, et c'est le sens de « lavande » qui prévaut, nous l'avons vu, dans les ouvrages plus récents.