

**Tome 64**

**fascicule 10**

**Décembre 1995**

Abonnement 170 F — Le numéro 25 F

ISSN 0366-1326

**BULLETIN MENSUEL**  
**DE LA**  
**SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON**

**Siège social : 33 rue Bossuet, F 69006 LYON**

Rédaction : P. BERTHET

---

## François Rabelais, les épices lointaines et quelques plantes exotiques dont l'identité fait problème dans son œuvre

*Claude-Charles Mathon*

Facultés des sciences, F 86022 Poitiers.

Muséum National d'Histoire Naturelle, Labo. Ethnobiologie-Biogéographie, F 75005 Paris.

A la lecture des œuvres de RABELAIS on est surpris, alors que la nourriture — sinon la gastronomie — y tient une place importante, par la rareté, voire l'absence des épices d'origine lointaine.

Parmi les épices exotiques de l'Ancien-Monde dont RABELAIS fait mention, le « poyvre » n'est cité qu'une seule fois (au Quart livre, ch. 52).

L'amomon, probablement la cardamome de Malabar (*Elettaria cardamomum*, Zingibéracée) — mais sûrement pas le *Sison amomum*, cette puante Apiacée méditerranéo-atlantique — figure, dans le prologue du Gargantua, comme une « fine drogue ».

La cinnamome (cannelle) est mentionnée dans la même phrase que la casse, dans le Quart livre au ch. 52. Cette casse n'est peut-être pas la cannelle de Chine puisque dans le Pantagruel (ch. 33) la casse s'emploie pour curer la « pisse-chaulde » de Pantagruel et qu'au Cinquième livre (ch. 19), ses bâtons (gousses ?) constituent les tuyaux des orgues « guarissant maladies par chansons ». La casse de RABELAIS est ainsi, plutôt, le *Cassia fistula*, Césalpininée laxative indienne. Le tamarin (*Tamarindus indica*, Césalpininée d'Afrique tropicale et répandue en Inde) du ch. 52 du Quart livre n'est pas une « épice », mais, comme la casse, un laxatif.

A propos de la confection d'un hypocras blanc contenant : « belle cinamone triée et ...beau sucre fin, avecques le bon vin blanc du cru de La Devinière », RABELAIS précise, au Tiers livre (ch. 32) que cette boisson est dépourvue d'esquinancie, de gingembre et de graine-de-paradis « ne squinanthi, ne zinzembre, ne graine de Paradis ». On peut entendre pas d'esquinancie par : pas d'herbe ni de substance quelconque susceptible de faire suffoquer, d'étrangler... L'herbe-à-l'esquinancie (*Asperula cynanchica*, Rubiacée), astringente, s'emploie dans le traitement des angines et n'a pas d'odeur. La graine de paradis ou maniguette (*Aframomum meleguetta*, Zingibéracée) de Guinée, diffère du poivre de Guinée (*Piper guineense*, Pipéracée) qui n'existe pas chez RABELAIS. On peut être surpris de l'absence délibérée dans cette préparation, de gingembre et de maniguette, pourtant

constituants classiques (avec le girofle, la cannelle et la muscade — cette dernière non citée dans l'épopée gargantuélo-pantagruélique —) des hypocras. Si le paradis n'est mentionné qu'une seule fois, le gingembre apparaît encore « vert confit » au Cinquième livre (ch. 7) et encore une fois dans le Quart livre (ch. 59) sous forme de « pouldre zinzibérine » « sinapisant (!) » des « longes de veau rousty froides ».

Le girofle (*Eugenia caryophyllata* = *Caryophyllus aromaticus*, Myrtacée du sud-est-asiatique) accompagne l'encent, le poyvre, la cinnamome, le saphran, la casse, le tamarin, la rheubarbe, au ch. 52 du Quart livre. L'encent, résine d'une Burséracée arabosomaliennne, l'oliban (*Boswellia* sp.), ne se situe que là chez RABELAIS, et la mirrhe (*Commiphora* sp.) autre Burséracée somaliennne appartient au Gargantua (ch. 5). Mais le *bdellium* (encore un *Commiphora* !) porte le nom spécifique d' « agalloche » : « ...odorant Agalloche, vous l'appellez boys d'Aloës » déclare notre auteur au Quart livre (ch. 1). S'agit-il de la Burséracée ou d'un aloës (Liliacée) ? Mon ami le Professeur Gérard AYMONIN (Phanérogamie, Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris) ajoute que « le bois d'aloës... semble très anciennement connu (via les Arabes) : il se nomme aussi « Agalloche » et on le rapporte le plus souvent à *Aquilaria agallocha*, une Thyméléacée d'Asie orientale tropicale, et qui ne serait pas alors la résine de *Commiphora* ». Autre *Commiphora* (*C. opobalsamus*) : le baume ou basme du Prologue au Gargantua et du Quart livre (ch. 7).

Il n'est pas question dans l'œuvre de RABELAIS de certaines épices de l'Ancien-Monde pourtant bien connues en Europe à son époque.

Il s'agit essentiellement du curcuma-faux-safran, Zingibéracée indienne — alors que le safran véritable est plusieurs fois cité — des zédoaires (autres *Curcuma*) indiens, des galangas (*Alpinia* et *Kaempferia*), autres Zingibéracées du sud-est-asiatique, ainsi que des muscades (Myristicacées des Moluques). La Badiane (Anis-vrai, Anis-étoilé, Illiciacée du sud-est-asiatique et chinoise, non *Anisum officinale* ni autres Apiacées autochtones) apparue dès le 13<sup>e</sup> siècle en Russie n'arrive en Europe occidentale qu'à la fin du 16<sup>e</sup> siècle.

RABELAIS n'a pas connaissance des épices du Nouveau-Monde. Même le piment (*Capsicum*, Solanacée), ni le piment-vrai (*Pimenta*, Myrtacées), ne paraissent pas, en tant que tels, dans le cycle gargantuo-pantagruélique, quoique le premier soit très rapidement européenisé, vraisemblablement à partir de 1493 et devenu commun en Italie au milieu du 16<sup>e</sup> siècle. Mais c'est peut-être aussi que le mot « piment » prête à confusion puisque ce mot, au Moyen-âge, acquiert la signification d' « épices » en général.

De végétaux d'outre-atlantique, point, si ce n'est le gaïac (*Guaiacum officinale*, des Antilles, de l'Amérique centrale à l'Amérique du Sud jusqu'à la Colombie et au Vénézuéla, probablement aujourd'hui pratiquement disparu du fait d'une exploitation intensive ; d'autres espèces mésoaméricaines non caraïbéennes sont également possibles : *G. coulteri*, *G. palmeri*, *G. sanctum*, toutes des Zygophyllacées) qui fait son apparition dans le Cinquième livre. Ce petit arbre mésoaméricain y est employé comme caisse de résonance des orgues curatives « Icelles estoient de façon bien estrange : car les tuyaux estoient de casse en canon, le sommier de gaïac, les marchettes de rubarbe, le suppiéd de turbith, le clavier de scammonie » (Ch. 19, « Comment la Quinte Essence guarissoit les malades par chansons »). Le bois de gaïac a la répu-

tation, à l'époque, de guérir la syphilis. Connu sous le nom de « bois de vie », il est importé dès 1508 et renommé dans toute l'Europe dès 1519.

En sollicitant l'abondante homonymie des noms vulgaires : Casse et Scammonie, compte tenu du fait qu'ils se présentent dans le dernier Livre du cycle, on peut suggérer qu'il s'agit, avec une relativement faible probabilité, de deux espèces mexicaines, ce qui porterait à trois le nombre d'espèces végétales américaines citées par RABELAIS. ...En effet, la Casse est-elle l'*Acacia farnesiana*, Mimosoïdée mésoaméricaine ? Auquel cas c'est une seconde espèce américaine citée par RABELAIS ; mais ce peut être aussi une cannelle (C. de Chine : *Cinnamomum (Laurus) cassia*), Lauracée, tout aussi bien que le *Cassia fistula*, Césalpinée du sud asiatique à la gousse purgative et laxative. Scammonie : Convolvulacées purgatives, mexicaines, *Ipomaea arizabensis* (c'est alors la 3<sup>e</sup> espèce américaine citée par RABELAIS) ou syriopalestinienne, *Convolvulus scammonia* ? Cependant ce peut-être la Scammonée de Montpellier (*Cynanchum acutum*, Asclépiadacée méditerranéo-asiatique), et plus probablement celle de Smyrne (= Izmir) puisque RABELAIS précise ailleurs « Scamone colophonique », Colophon étant une localité voisine d'Izmir. Cette dernière Scammonée (*Periploca scamone*, Asclépiadacée), du Pantagruel (Ch. 33), purgatif drastique, accompagne la casse pour curer la « chaulde pisse » du fils de Gargantua.

On notera le Turbith, *Globularia alypum*, Globulariacée méditerranéo-asiatique ou *Ipomaea turpethum*, Convolvulacée indomalaise également purgative. Mais il y a encore le Turbith noir (*Euphorbia palustris*), Euphorbiacée autochtone et le Turbith de montagne (*Laserpitium latifolium*), Apiacée autochtone).

Outre les Piments-Capsicum, Solanacées, sud-et-centre-américains, les Piments-vrais (*Pimenta dioica* et *P. acris*), Myrtacées, mésoaméricains que RABELAIS aurait pu connaître, d'autres épices<sup>1</sup> étaient en usage en Centramérique : les « Baies-roses » (*Schinus molle*, Anacardiacee), une soixantaine de Poivres sauvages dont *Piper sanctum* aromatisant le chocolat des Aztèques ou encore l'« acuyo » (*Piper auritum*) assaisonnement des « tamales », le « Pimienta de tierra » (*Peperomia umbilicata*, Pipéracée), le « Papaloqualite » (*Porophyllum tagetoides*, Composée), ainsi que le *Tagetes lucida* (Oeillet d'Inde) qui « rappelle assez exactement la saveur du véritable estragon » (selon VILMORIN-ANDRIEUX, Les plantes potagères, 1891, p. 238).

Il est question de myrobolans chez RABELAIS. Cette appellation masque une vaste ambiguïté. ...De plus les myrobolans doivent-ils être considérés comme des épices ? Quoiqu'il en soit, l'identification des myrobolans de RABELAIS paraît bien délicate. *L'Hernandia sonora*, Hernandiacee mésoaméricaine, dit « Myrobolan bâtard »<sup>2</sup> eut été un candidat possible si RABELAIS avait été attentif à la flore des Caraïbes. D'autres « myrobolans » sont hautement improbables car tropicaux ou subtropicaux sudaméricains : le *Chrysobalanus icaco* (Chrysobalanacée) et le *Spondias mombin* (Acardiacee)...

1. cf. entre autres :

FOURNET Jacques, 1978. — Flore illustrée des phanérogames de Guadeloupe et de Martinique, I.N.R.A.

MARTINEZ Maximo, 1928. — Plantas utiles de la Flora mexicana, Mexico.

RZEDOWSKI y RZEDOWSKI, 1979. — Flora fanerogamica del Valle de Mexico, Mexico.

SANCHEZ SANCHEZ Oscar, 1969 et 1980. — Flora del Valle de Mexico, Mexico.

2. *L'Hernandia sonora*, espèce transatlantique, intéresse par ailleurs, et de ce fait, le biogéographe.

Sans parler du prunier myrobolan (*Pr. gr. cerasifera*), on a aussi l'*Heritiera littoralis*, Sterculiacée tropicale asiatique, le *Balanites aegyptiaca*, Balanitacée, ce « Dattier du désert » que plus tard Prosper ALPIN<sup>3</sup> nomme « agihalid »... Quant aux myrobolans aliments des pourceaux de qualité dont « les truies ne sont nourries que de fleurs d'orangers » (Quart livre, ch. 7) ce sont peut-être les fruits des amandiers indiens ou badaniers (*Terminalia*), Combrétacées malgaches répandues en Inde puis aux Fidji et aux Ryukiu, etc. en raison de fruits flottants résistant à l'eau de mer... ? Et le « myrobolan embliez » du Pantagruel (ch. 14) peut correspondre au *Phyllanthus emblica*, Euphorbiacée tropicale asiatique, indonésienne, l'emblic, réputé aphrodisiaque, ou encore au *Phyllanthus acida* indo-malgache ? Le myrobolan « que les arabes appellent béen<sup>4</sup>, car ils semblent à gland et sont unctueux » (Tiers livre, ch. 50) se rapporte-t-il à l'arbre-aux-radis-de-cheval, dont les fruits fournissent l'huile de béhen et dont les racines dispensent un parfum exploité (*Moringa arabica* = *M. oleifera*, Moringacée, paléoiranienne) ? G. AYMONTIN ajoute : « le Myrobolana de B. BESSLER avait été interprété comme le Myrobolan des Arabes (*Terminalia bellerica* des Moluques) alors que l'image représente une Mirabelle »...

L'exemple des myrobolans montre, s'il en était besoin, les difficultés d'identification des plantes d'après leurs noms vulgaires. S'agissant de RABELAIS, les notes infrapaginales de certaines de ses éditions modernes mettent en évidence une fantaisiste et insouciant ignorance<sup>5</sup>. ...De surcroît, les connaissances botaniques de RABELAIS, que vantent certains auteurs<sup>6</sup>, apparaissent quelque peu surfaites. Son inféodation quasi inconditionnelle à PLINE en constitue la meilleure preuve, sans parler de la « création » plagiaire du Pantagruélien<sup>7</sup>...

Pour résumer le propos de cette communication, et sans rien enlever du génie de RABELAIS, ce dernier ne connaît pas le *Mundus novus*. Les pérégrinations imaginaires des personnages, qui servent de véhicule à ses idées sur un mode truculent et burlesque, procèdent néanmoins, fort probablement, de/à l'atmosphère voyageuse et avide de découvertes de son temps... Il n'en reste pas moins qu'à de nombreux égards, RABELAIS reste imprégné de Moyen-âge<sup>8</sup>...

Quant à la pauvreté « épicière », qualitative et quantitative, des exotiques, on ne sait s'il convient de l'envisager comme indicatrice d'une raréfaction d'usage compensée par l'emploi des herbes aromatiques autochtones ? L'étude en reste à faire...

---

3. ALPIN Prosper, 1800. — Plantes d'Égypte (1581-1584), Institut français d'archéologie orientale du Caire, Le Caire, 1980.

4. Une centauree est également nommée béhen, dont on utilise la racine (*Centaurea behen*, d'Asie mineure et du Caucase), dans la pharmacopée.

5. Par exemple DEMERSON G. et alii, 1980. Rabelais, œuvres complètes, Le Seuil, Paris, 1973 et 1980.

6. FAYE L., 1952. — Rabelais botaniste. *Mém. Soc. agric., sci. et arts d'Angers*, 8 mars 1852, pp. 1-15.

7. MATHON Cl.-Ch., 1989. — Rabelais et l'origine des plantes utiles, *C.-R. Soc. biogéogr.*, Paris, 65 (2) : 95-103, 1983 ; voir aussi ANTONIOLI R., 1976. Rabelais et la médecine, *Études rabelaisiennes*, XII, 1976.

8. LARMAT J., 1973. — Le Moyen-âge dans le Gargantua de Rabelais, Les Belles Lettres Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, 12.