

Françoise Aubaile Sallenave

Les cucurbitacées en Méditerranée. De Babylone à aujourd'hui: le cas de la courgette et d'*al-faqqûs*

Abstract

Aubaile Sallenave, F: The *Cucurbitaceae* in Mediterranean from Babylonian to present days: the courgette and *al-faqqûs* case. – *Bocconea* 13: 239-250. 2001. – ISSN 1120-4060.

In the Mediterranean area to-day, live and are cultivated species of the cucurbitaceae from all around the world. Those are *Citrullus*, *Lagenaria*, *Cucumis*, *Ecballium*, *Luffa*, *Coccinia*, *Corallocarpus*, *Momordica*, *Bryonia*, *Bryonopsis*, *Cucurbita*, *Sechium*. Some of them are now subspontaneous. First we try to determine their precise origin, the way and by whom they have been diffused, what they are used for and, in the case of food plant, how the mediterranean gardeners diversified them, giving them different names.

Some of them were problematic, such as the courgette, which is a very recent variety of the american *Cucurbita pepo*, some still are a real problem of determination with the case of *faqqûs*, a polisemic word of babylonian origin.

Introduction

Le bassin méditerranéen est un creuset où se retrouvent des cucurbitacées venues des quatre coins du monde. En effet cette famille, aux caractères bien typiques, est bien représentée en Méditerranée où l'on peut recenser douze genres, qui comprennent aujourd'hui des plantes non cultivées indigènes et subspontanées et des plantes cultivées introduites. Il est cependant encore assez difficile de déterminer avec exactitude leur habitat primitif. Ce sont *Citrullus*, *Lagenaria*, *Cucumis*, *Ecballium*, *Luffa*, *Coccinia*, *Corallocarpus*, *Momordica*, *Bryonia*, *Bryonopsis*, *Cucurbita*, *Sechium*.

La présence très ancienne de quatre cucurbitacées, dont deux ne sont pas indigènes, est attestée par des textes akkadiens de Babylone (III-I millénaire avant notre ère); ce sont, selon Thompson (1949), le concombre *Cucumis sativus* L. "*qishshû*", terme qui a donné l'hébreu *qishshû*' et l'arabe "*qithâ, qittâ*," la coloquinte *Citrullus colocynthis* Schrad. "*tigillû*", le concombre d'âne *Ecballium elaterium* Rich. "*khil balti shadî*" et la gourde *Lagenaria vulgaris* Ser. "*ukush qurdillum Shar*" (Nous verrons plus bas que l'on s'accorde aujourd'hui à dater plus tardivement le concombre et que la détermination se porte sur le *Cucumis melo* var. *chate*).

Deux genres ont particulièrement intéressé les jardiniers qui en ont multiplié les espèces et les variétés comestibles: ce sont depuis l'Antiquité *Cucumis*, avec les espèces *C. sativus* L., et *C. melo* L. et depuis la découverte de l'Amérique *Cucurbita* qui a fait litté-

ralement exploser le génie créateur des jardiniers méditerranéens, pour la plus grande confusion des botanistes.

Les genres spontanés n'ont pas été domestiqués et n'ont fourni aucune plante alimentaire, mais on leur reconnaît, depuis l'Antiquité, des propriétés médicinales toxiques en tant que purgatifs drastiques agissant à faible dose. Ce sont *Ecballium elaterium* (pour le suc des fruits), *Momordica* et *Bryonia* (pour leurs racines), deux genres eurasiatiques avec *Momordica balsamina* L. et *M. charantia* L. et *Bryonia dioica* Jacq., *B. syriaca* Boiss., *B. alba* L., *B. cretica* L., *B. acuta* Foureau et proche de ce genre, *Bryonopsis laciniosa* (L.) Naud. (Täckholm 1956), en Égypte. Dernière méditerranéenne *Citrullus colocynthis* (L.) Schrader, la coloquinte (bitter apple, vine of Sodom) aux fruits fortement purgatifs, a un habitat si étendu, de l'Inde à l'Afrique tropicale (Purseglove 1968, Zohary & Hopf 1994), qu'il peut inclure la Méditerranée. Mais on peut penser aussi cette espèce comme étant subspontanée et d'origine africaine tropicale comme les autres espèces de *Citrullus*. Les nomades du nord-ouest Soudan les consomment (Holter 1988) et il est attesté que dans les populations de Tripolitaine, on consomme les graines (Th. Monod, communication orale); Osborn (1968) cite plusieurs témoignages de la consommation des graines après grillage ou longue cuisson à l'eau chez les Bédouins égyptiens et les Toubbous du nord Soudan (1968). Attestée depuis le néolithique en Égypte (Vartavan & al. 1997), elle était cultivée par les Assyriens (Mabberley 1997) et l'est toujours en Méditerranée et en Inde en tant que médicinale purgative.

Des huit genres restants, six sans être spécifiquement méditerranéens sont globalement africains. Il ne faut pas oublier que la rive sud de la Méditerranée est africaine et entretient depuis les temps préhistoriques des liens avec une grande partie du continent. Deux genres sont subspontanés, ce sont:

Coccinia Wight & Arn., tropicale et d'Afrique du sud, avec *C. Moghad* Aschs. (Löw), *C. grandis* (L.) J. Voigt, dont on mange les jeunes pousses et les fruits et qui s'étend jusqu'en Malaisie (Mabberley 1997) ainsi que *C. diversifolia* (Naud.) Cogniaux (Täckholm 1956). *C. abyssinica* (Lam.) Cogn. est cultivé en Ethiopie pour ses tubercules (Mabberley 1997).

En Égypte, viennent *Corallocarpus velutinus* (Dalz.) Hook. f. et *C. erostris* (Sweinf.) Hook. f. (Täckholm 1956) et en Arabie *C. Turia gijef* (Forsk.) Cogniaux. Le genre a une large extension: Afrique tropicale, Madagascar, Inde (Mabberley 1997).

Très cultivée en Égypte où l'on mange ses jeunes fruits, *Luffa aegyptiaca* Mill. 1754 (= *L. cylindrica* Roem.) est l'éponge végétale formée par le squelette desséché du fruit que l'on vend même dans les supermarchés français. Elle semble originaire de l'Inde (Purseglove 1968) ou bien y avoir été domestiquée.

Des cinq genres qui fournissent les plantes alimentaires, trois sont africains *Citrullus*, *Cucumis*, *Lagenaria* et appartiennent à l'ancien monde. *Cucurbita* et *Sechium* sont américains.

Citrullus

Le genre *Citrullus* comprend quatre espèces, originaires d'Afrique tropicale et sub tropicale (Purseglove 1968) et peut-être aussi d'Asie (Mabberley 1997). En Méditerranée, on en connaît deux espèces: la coloquinte que nous venons de voir, et la pastèque ou "watermelon" *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai.

Citrullus lanatus

On peut suggérer deux origines à cette plante. Elle aurait été domestiquée à partir du taxon *C. lanatus*, indigène en Afrique australe où elle est encore une des bases de l'alimentation des San Boshimans chasseurs-cueilleurs (Tanaka 1976). Livingstone, au siècle dernier, y a vu des terrains qui en étaient littéralement couverts (Bois 1927). Dans le désert du Kalahari, on récolte les pastèques sauvages, "*tsama*", à variétés amères et non amères, pour leur jus et leurs graines. On y cultive aussi des variétés résultant vraisemblablement d'une sélection locale (Smartt & al. 1995).

Dans la seconde hypothèse, la pastèque est issue de la coloquinte, hypothèse qui s'appuie sur l'interfertilité des deux plantes (Zohary 1994). Cette domestication pourrait avoir été réalisée dans la vallée du Nil comme l'attestent les nombreuses feuilles de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai trouvées sur une momie de Deir el Bahari de la 21e dyn. (vers 1136 av. J. C.) (Germer 1988) et les graines de *C. lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai var. *colocynthoides* Schwf. dans des tombes de la 5e dyn. (2500 av. J. C.) (Germer 1988)¹.

Dans ces langues, les termes désignant la plante sont proches. Au copte "*pi-betuke*", "*pi-betikhe*", hébreu "*'abbattikhim*" (au pluriel, *Nombres* 11,5), singulier "*'abbattih*", araméen "*'abbattihā*" (Leslau 1987), s'apparentent l'arabe "*batikh*" (Darby & al. 1977), le guèze *batih* d'origine syriaque (Fraenkel, 140 in Leslau 1987).

Les Arabes conurent la plante probablement venant d'Inde (c'est à dire avant leur arrivée en Égypte en 641), Inde où elle avait été peut-être aussi domestiquée et améliorée, puisqu'ils la nomment "*batikh hindī*". "melon indien" et "*batikha sindiya*" "melon du Sind". Ce dernier a donné l'espagnol "*sandía*" et le sarde "*sandria*" tandis que l'arabe "*batikha*" a donné le français "pastèque".

On en connaît de très nombreux cultivars depuis celui à petits fruits amers jusqu'à celui à fruit énorme et sucré. C'est le fruit oblong, à écorce vert foncée, à graines noires et chair rouge très juteuse que l'on cultive surtout en Méditerranée. (espagnol "*sandía*"; portugais "*melancia*"; italien "*cocomero*"; grec "*karpouzi*"). Elle fait l'objet de cultures très importantes sur tout le pourtour méditerranéen et dans le sud de la Russie (Bois 1927).

Lagenaria

Lagenaria siceraria (Molina) Standl., la gourde ou calebasse, the bottle gourd, arabe *qar'a*, semble, selon certains, originaire d'Inde tropicale et très tôt arrivée en Méditerranée (Haudricourt 1943). Elle est plus vraisemblablement d'Afrique et de Madagascar mais s'étendant largement aux Tropiques (Asie, Océanie, Amérique) (Mabberley 1997). Elle est cultivée depuis les temps anciens au Moyen Orient où les textes akkadiens de Babylone, comme nous l'avons vu, la nomment "*ukush qurdillum Shar*". En Egypte, on la trouve dans les tombes à partir de la 12e dynastie (Germer 1988) (vers 1900 av. J. C.).

Elle est un cas fort intéressant puisqu'elle est l'exemple unique d'une plante du Vieux Monde connue dans le Nouveau Monde avant 1492 où elle y est même beaucoup plus

¹ - Bois (1927) signale, mais sans préciser où ni dater, les dessins de *Citrullus* décorant les tombes égyptiennes.

ancienne. En effet on l'a trouvé au Mexique dans des sites datés de -7000- 5500 av. J. C. et au Pérou à Huaca Prieta dans des sites datés de -4000-3000 av. J. C.. On sait que les gourdes sont capables de flotter 224 jours sans perdre la viabilité des graines et l'on peut penser qu'elles ont bénéficié depuis les temps préhistoriques du même courant qui menait les bateaux de la Renaissance en un mois au Brésil et aux Antilles. En tout cas c'est probablement le plus ancien fruit cultivé par l'homme et celui le plus largement répandu (Purseglove 1968).

C'est la gourde qui fournit depuis toujours des récipients que l'on forme à sa guise. En Grèce et à Rome, c'était un récipient à vin très apprécié (Plin 19, 24). Tout au long du Moyen Age, les pèlerins de Saint Jacques pendaient à leur houlette la gourde qui, avec la coquille Saint Jacques, est devenue le symbole du pèlerinage. On connaît de très nombreux cultivars donnant des formes et des saveurs diverses. Les jeunes fruits sont mangés et ont des usages médicaux (Mabberley 1997). La chair des fruits non mûrs et les mutants non amers sont mangés en Italie, au Moyen Orient et en Asie (Smartt & Simmonds 1995). Elle trouve des usages multiples à travers le monde que détaille et illustre plaisamment Heiser: récipients de toutes formes, flotteurs divers, pipes, nichoirs d'oiseaux, jeux, étuis péniers, masques, instruments de musique etc.

Cucumis

Ce genre comprend au moins 40 espèces. Elles sont pour la plupart originaires d'Afrique tropicale. En Méditerranée, deux espèces dominent: *Cucumis sativus* le concombre et *C. melo* le melon et leurs respectives très nombreuses variétés. L'on connaît encore *C. prophetarum* L.; il est rond et ressemble à la coloquinte (Täckholm 1956), en Arabie *C. daucus indicus* Forsk., *C. tuberculatus* Forsk. et *C. inedulius* Forsk. (Forskall 1775), à Socotra et en Égypte *C. dipsaceus* Ehrenberg ex Spach (Täckholm 1956), et enfin en Égypte *C. ficilifolius* A. Rich. (Täckholm 1957).

Cucumis sativus L., le concombre

C'est un cultigène, selon Haudricourt (1943) originaire d'Inde tropicale et, selon Purseglove (1968), d'une zone sino-himalayenne, ce que reprend Mabberley (1997). Comme la gourde, il est un des fruits très anciennement arrivés en Méditerranée. Cependant les savants doutent aujourd'hui de sa présence en Égypte et au Levant avant la période gréco-romaine (cf. Zohary & al. 1994). "qishshu" en hébreu et "qitha", "qitta" en arabe sont identifiés aujourd'hui par la plupart des chercheurs à *Cucumis melo* var. *chate*.

Le concombre était bien connu des Grecs qui le nomment sikuos (Théophraste IVe av. 1968: I, X 10) et des Romains qui l'appellent pepo et cucumis et en raffolaient, tel l'empereur Tibère.

De nombreux cultivars se sont développés donnant des fruits de tailles et de formes différentes: en Méditerranée, on cultive un fruit plus petit et verruqueux que ceux d'Europe tempérée qui sont plus longs et à peau lisse. C'est un des fruits que l'on conserve au vinaigre: en France, on le cueille alors très jeune et très petit, c'est le cornichon, les Russes conservent à l'eau salée des concombres plus gros et de saveur assez douce.

Cucumis melo L., le melon

Il est plutôt originaire² d'Afrique tropicale tout comme l'espèce sauvage de *Cucumis*. Introduit en Asie, il y a développé des centres secondaires de variétés ce qui a pu faire croire à Naudin qu'il en était originaire (Purseglove 1968) En effet, il arrive tardivement dans les cultures du bassin méditerranéen, les anciens Égyptiens et les Grecs l'ignorent et il n'apparaît qu'au milieu de l'empire romain. Pline note que sa culture en Italie a commencé de son temps (livre 19, 23). Corroborant l'origine africaine du melon, est le fait qu'il se trouve à l'état sauvage et avec de nombreuses variétés dans les déserts de l'Afrique du sud où il est une des bases de l'alimentation des Boshimans. Cependant, ce n'est d'abord pas le fruit qui a intéressé les hommes; le melon, comme le navet, le cresson alénois, le lin, l'opium ont d'abord été cultivés pour leurs graines oléagineuses qui, broyées, donnent une pâte alimentaire douée de propriétés médicinales (Haudricourt 1943)³. D'ailleurs des graines de la coloquinte on extrait toujours l'amande comestible dans les zones très arides au sud et à l'est de la Lybie (T. Monod, inform. orale 1995) et les graines de courge sont dans toute la Méditerranée grillées et sucées comme amuse-gueule.

Cucumis melo, domestiquée depuis longtemps, est fortement polymorphique et il est aujourd'hui encore très difficile de la classer en comprenant environ 400 variétés. Purseglove (1968) cite quatre principaux cultivars en Occident: le melon cantaloup d'Europe, le melon musqué surtout très développé aux USA, le melon d'hiver ou *casaba* en Espagne et Anatolie et des melons à fruits allongés ressemblant aux concombres qui sont le melon-serpent dont nous traiterons plus loin.

Si les Musulmans n'ont pas réellement fait connaître les melons, ils ont certainement contribué par des techniques de jardinage sophistiquées à en multiplier les variétés (Aubaile-Sallenave 1984).

En Afrique du nord, on distingue le melon mangé encore vert et le melon totalement mûr. Ainsi le melon vert se nomme "*feggûs*" chez les Chleuh du Sous (Maroc): "c'est un melon de forme allongée qui se mange vert avant maturité, alors qu'il est suffisamment sucré et transportable", il s'oppose à "*bettkh*", melon allongé mûr et jaune (Destaing 1937), variété que l'on cultive beaucoup en Espagne.

On connaît encore *C. Melo* L. var. *Chate* Naud. en Egypte et *C. Melo* var. *Dudaim* Naud.

Cucumis melo L. var. *Chate* Naud.

C'est le concombre chevelu, the "hairy cucumber" ou "melon égyptien à feuilles rondes" (Moldenke 1952), c'est encore "le melon hirsute" de Lamarck dont nous avons de

² - Je n'ai pas pu consulter deux articles récents: Kerje & Grum 2000 — "The origin of melon, *Cucumis melo*: a review of the literature". in N. Katzir & H. S. Paris (eds) "*Proc. Cucurbitaceae 2000*", *Acta Hort.* 510: 37-44. et Pitrat, M. P. Hanelt & K. Hammer, 2000 — "Some comments on infraspecific classification of cultivars of melon." in N. Katzir & H. S. Paris (ed.) "*Proc. Cucurbitaceae 2000*", *Acta Hort.* 510: 29-36.

³ - Toutes les graines de cucurbitacées contiennent une amande huileuse. Les graines de melon et de concombre ont fait partie, jusqu'au XIXe siècle, des quatre semences froides majeures dont la médecine hippocratique faisait grand cas comme émollient et rafraîchissant, dans les fièvres, les coliques néphrétiques (Lamarck, *Botanique* s. v. melon et concombre).

nombreux témoignages dans les contes égyptiens des *1001 Nuits* (comme le conte d'Aladin). Très cultivé spécialement dans la basse région du Nil autour du Caire, il est généralement considéré comme le meilleur des melons. La plante entière, comme le jeune fruit recourbé, est couverte de poils doux, blancs, transparents. Sa pulpe ressemble à celle du melon mais est plus juteuse que celle du concombre ordinaire. Hasselquist l'appelle "la reine des concombres" (Moldenke 1952).

On s'accorde aujourd'hui à voir dans *chate* la plante citée par les textes les plus anciens: l'hébreu "*qishshu*", l'arabe "*qitha*", "*qitta*" sont identifiés à *Cucumis melo* var. *chate*. (Zohary & al. 1994) et peut-être alors aussi l'akkadien de Babylone "*qishshû*". Déjà pour Loret, l'arabe "*qassa*", l'hébreu "*qishshuim*" de la Mishnah⁴(correspondant au "*sikyoç*" de la "*Vulgate*" et au copte "*shôpi*" Löw 1967) s'appliquent aussi bien à *C. chate* qu'à *C. sativus*. Le terme *chate* s'apparenterait à l'arabe "*qittâ*", "*qatta*", "*qassa*". Or "*qatta*" se retrouve en hiéroglyphe dans le mot *qadi* qui désigne une plante rampante, probablement *Cucumis chate* (Loret 1892).

On le trouve en Égypte dans les tombes à partir de la XIIe dynastie (entre 1900 et 1650 av. J. C.). Et ce serait donc probablement celui dont se souvenaient avec regret les Israélites, qui souffraient de la faim et de la soif dans le désert du Sinaï (Nombres 11, 5). Il était largement cultivé dans l'Égypte ptolémaïque et c'est lui dont Pline parle (19, 5, 23).

Les voyageurs européens le découvrent à la Renaissance. Prosper Alpin qui séjourne de 1581 à 1584 en Égypte, le décrit et le nomme "*chate*" dans son ouvrage sur les "*Plantes d'Égypte*" où il en donne la première illustration (1980). Bauhin (1623) le nomme *C. Aegyptiacus rotundifolius*, ainsi que Tournefort (1703). Pour Forsskoll (1775) c'est *Abdellawi araborum* en Égypte et "*smilli*" en Arabie, "*samil*", "*smilli*" (cfr. Löw 1967).

Quand Lamarck (1786) décrit la plante, qu'il a bien pu observer puisqu'on la cultive au jardin du Roi (ici-même au Museum), il nous conte ensuite l'astucieuse confection d'une boisson rafraichissante. "Toute la plante est velue d'un vert blanchâtre, et ressemble au melon par son port; mais elle en est bien distinguée par la forme de ses fruits: en forme de fuseau, plus gros et ventrus dans leur milieu, hérissés de poils blancs et droits; ses feuilles sont pétiolées, arrondies, obtusément anguleuses, denticulées, abondamment velues". Il poursuit: "Cette plante croît dans l'Égypte et dans l'Arabie.... Ses fruits se mangent crus ou cuits, & sont d'un grand usage dans l'Égypte où ils passent pour une nourriture très salubre; c'est pourquoi les Égyptiens cultivent abondamment cette plante dans les champs. Quelques uns préparent avec ses fruits une boisson d'une saveur agréable: le fruit étant mûr & encore adhérent à la tige, ils font un trou à son extrémité supérieure; ils introduisent par ce trou un petit bâton, & brisent la pulpe qu'il contient; ils bouchent ensuite le trou avec de la cire, & déposent le fruit dans un enfoncement qu'ils ont creusé tout auprès, l'enveloppant avec précaution de peur qu'il ne se détache de la tige. Au bout de quelques jours, ils en retirent la pulpe qui s'est fondue en une liqueur agréable à boire, en y mettant un peu de sucre, & qui est très-rafraichissante.

⁴ - "*qishshuim*" cité dans la "*Mishnah*" est identique à "*qishshu*" de la Bible. En réalité "*qishshuim*" un pluriel devrait être cité dans la Bible.

Cucumis melo var. *Dudaim* Naud., le melon Dudaïm

C'est un petit melon très populaire dans tout le Moyen Orient, en Égypte et en Afrique du nord, dont les caractéristiques sont d'exhaler une forte odeur de melon et de sentir divinement bon, d'où son nom arabe de "*shammâm*" "le parfumé"; il est si petit qu'on peut le tenir dans la main, d'où son nom persan de "*dustambu*" "parfum de la main". Il est en outre fort joli car strié de rouge et de jaune. Sa taille varie du volume d'un petit abricot à celui d'une orange. Son succès a été tel que les Anglais qui étaient très friands de parfums, au début du XVIIIe siècle en importèrent et le nommèrent "*Queen Ann's pocket melon*". Les Espagnols l'ont depuis longtemps importé dans leurs colonies américaines où il se nomme "*melonsito de olor*" (Paillieux & Bois 1899).

Je parlerai plus bas de *Cucumis melo* var. *flexuosus*.

Après 1492 arrivent d'Amérique plusieurs espèces de *Cucurbita* et plus tardivement *Sechium edule*

Cucurbita, courge, potiron, squash etc

Les espèces sont toutes américaines mais originaires de lieux différents; on en connaît environ 25. Elles arrivent en Méditerranée dès la fin du XVe siècle où on leur donne des noms déjà existants en Méditerranée: français "*citrouille*", espagnol "*calabaza*", italien "*zucca*", arabe "*qar'a*". Quant à *Cucurbita* le terme est latin, ce qui engendra de nouvelles confusions car il désigne déjà à l'époque de Pline quatre cucurbitacées: la gourde *Lagenaria*, la coloquinte, la *luffa* d'Égypte et la bryone (André 1985). Purselove identifie trois principales espèces américaines; ce sont celles qui arrivent en Méditerranée:

Cucurbita maxima Duchesne ex Lam. la "wintersquash" des Américains, le potiron des Français (Bois 1927), est péruvienne. Elle supporte les températures fraîches d'où sa culture en zone tempérée. On en connaît une variété très spectaculaire *turbaniformis* Alef. en forme de turban.

C. moschata (Duchesne ex Lam.) Duchesne ex Poir. est largement distribuée mais on pense qu'elle a été domestiquée au Mexique. Supportant les fortes chaleurs, on la cultive abondamment dans les tropiques des deux hémisphères.

Enfin *C. pepo* L. la plus anciennement et largement cultivée, est celle qui a donné le plus grand nombre de variétés sous tous les climats. Quelques unes sont particulièrement remarquables: ce sont les citrouilles en France ou bien les *C. pepo* var. *medulla* qui peuvent atteindre des tailles monstrueuses: "marrow" anglaise, "courge" à la moëlle française, ou encore les pâtisseries en forme de bonnet d'électeur et à la saveur de marron ou d'artichaud. C'est cette espèce qui a donné les innombrables fruits ornementaux mais non comestibles et aux couleurs et formes variant à l'infini.

Une quatrième espèce importante en Méditerranée est *C. ficifolia* Bouché, la courge à graines noires, "*cidra*" d'Espagne, particulière à plusieurs titres: elle seule est vivace alors que toutes les autres sont annuelles; son fruit est de très facile conservation, jusqu'à deux années; sa chair est très filandreuse à tel point qu'on en fait des confitures et des gâteaux dits de "*cabellos de angel*" "cheveux d'ange" en Andalousie et dans le Levant espagnol. En France, où cette courge, appelée à tort autrefois "courge de Siam", est connue depuis 1854, on faisait des confitures dites aussi de cheveux d'anges (Bois 1927).

La courgette

Dans les langues romanes de Méditerranée, elle est, tout comme en français, le diminutif de courge, it. "zucchini" de "zucca", espagnol "calabacín" de "calabaza", ce qui peut être un indice de son origine botanique. L'arabe la nomme "qusa", "kúsa". Bien qu'étant la dernière née des cucurbitacées de Méditerranée, la courgette reste encore un mystère. C'est par hasard que j'ai trouvé une référence qui m'a semblée la plus ancienne: à Naples, au Musée San Martino où sont exposées les figurines de crèches sculptées en bois par de bons artistes napolitains des XVIIe et surtout XVIIIe siècles. Le réalisme des sculptures humaines ainsi que celle des objets de la vie quotidienne napolitaine permet de penser qu'il en est de même pour les petites sculptures représentant les légumes, fruits et autres produits de l'alimentation. Or parmi les nombreux légumes et en particulier les multiples cucurbitacées, j'ai nettement cru reconnaître la courgette. Bien qu'elle soit aujourd'hui très abondamment consommée dans toute la Méditerranée, sa présence en Europe tempérée y est récente et ne date que de quelques dizaines d'années. Depuis longtemps déjà je pense que les jardiniers méditerranéens ont joué un rôle très important dans l'acclimatation et l'amélioration des plantes cultivées. Ce sont eux qui ont multiplié les variétés de *Citrus*, de melon, de pêches, d'olives, de figues etc. Ce sont eux qui ont créé le poivron (*Capsicum grossum* L.) à partir du piment américain *Capsicum annuum*, car le poivron n'existait pas en Amérique mais on ignore encore si cela s'est passé en Espagne, en Italie ou en Hongrie ou concomitamment dans les trois pays. C'est le même cas pour la courgette qui n'existait pas en Amérique et qui a été créée à partir de la *Cucurbita pepo* américaine. Cependant, de la courgette, on peut, semble-t-il, donner dès lors l'origine de sa création: ce sont les jardiniers de l'Italie du sud, y compris la Sicile, qui l'ont créée. Consultante la *Flore de Syrie, Palestine et Sinaï* de Post (1932), j'ai été confirmée sur son origine italienne: c'est *Cucurbita pepo*. var. *italica* Todaro, botaniste de Palerme qui l'a nommée en 1857 (1932, I: 483). En Italie du sud, on mange depuis longtemps les fleurs de courgette en beignets qui sont un des *fritti* les plus estimés à Naples.

Sechium edule (Jacq.) Swartz, Chayote, cho-cho, christophine

Cette plante, originaire d'Amérique centrale, est nommée en espagnol "chayota" du nahuatl "chayutli"⁵. On consomme cuits ses tubercules qui sont riches en glucides ainsi que ses fruits que l'on fait bouillir ou que l'on mange crus (Simmonds 1976). Transportée aux Antilles et au Brésil au cours du XVIIIe siècle, elle a été répandue, à partir de là, dans nombre de pays tropicaux; elle aurait été introduite en Algérie en 1845 où l'on a encouragé le développement de cette plante vivace pour approvisionner la métropole pendant l'hiver. On en connaît plusieurs variétés; c'est celle à fruit vert côtelé en forme de grosse poire et contenant une grosse graine que l'on trouve en Méditerranée occidentale (Bois 1927). Bien qu'elle soit encore exotique, elle est entrée dans certaines cuisines comme "la chayota en samoira" chayote en marinade de Nice (Médecin 1972) où on la cultive. On l'a acclimaté aux Canaries, en Espagne, dans la région de Valence ainsi qu'en Catalogne où son nom s'orthographe *xaiota*, *xayota* (Corominas-Pascual 1984-1992).

⁵ - Corominas-Pascual, (1984-1992). Le nahuatl était la langue des Aztèques du Mexique. L'espagnol "chayota" a donné le français "chayote".

Un imbroglio végétal: *al-faqqûs*

“*Alficos*” est aujourd’hui cultivé dans la région de Valence en Espagne, “*facussa*” l’est en Sardaigne et en Sicile, c’est le melon-serpent *Cucumis melo* var. *flexuosus* Naud. “*al-faqqûs*” est cultivé en Afrique du nord: c’est, selon les lieux, le concombre, le melon, le melon encore vert, le melon-serpent, le concombre d’âne *Ecballium elaterium* L.; au Maroc occidental c’est la coloquinte (Nègre 1962), à Malte c’est la pastèque, en Égypte, c’est *C. melo* L. var. *chate* Naud. (Schweinfurth 1912, Ascherson & Schweinfurth 1889), tout comme dans les oasis du Mزاب et autres oasis d’Afrique du Nord sous les noms de “*afqous*”, “*faqqûs*” (Trabut 1935), ainsi qu’en Palestine (Post 1932). C’est aussi au Moyen Orient le melon-serpent. En Algérie “*fagous ed -douab*” est même *Astragalus gombo* Coss. (Prax 1850).

On peut alors se demander quelle plante se nommait à l’origine “*faqqûs*” qui désigne aujourd’hui des plantes si différentes mais toutes des cucurbitacées sauf l’astragale une fabacée. Comme nous le voyons, ce terme qui jouit d’une vaste dispersion géographique liée aux diverses expansions et histoires des cultures sémitiques, désigne selon les lieux et les époques des plantes sauvages mais plus souvent des plantes cultivées. C’est en cherchant les occurrences du mot, des plus lointaines dans le temps aux plus récentes et dans toutes les langues sémitiques, que l’on pourra peut-être déterminer s’il y a une signification première et comment au cours des temps et des lieux, elle s’est transformée.

Ce nom a une longue histoire, il est présent à Babylone au VIII^e siècle avant notre ère sous la forme “*piqqûtu*” qui nomme une plante au jardin du roi babylonien Merodach-baldan (entre 720 et 703 avant notre ère⁶). Les plantes de ce jardin, une soixantaine, ont toutes leur utilité, soit qu’on les mange, soit qu’elles soient belles à regarder ou bonnes à sentir. Il est très probable que “*piqqûtu*” y est cultivé pour être mangé, ce n’est donc vraisemblablement pas, dans ce contexte, la coloquinte, mais peut-être le concombre ou le chate.

Les auteurs du Moyen Orient médiéval, botanistes et polygraphes le citent. Au 10^e siècle, le médecin arabo-persan al-Râzî le comprend dans les fruits à côté de “*battikh*” melon, “*batikh hindi*” pastèque, “*khiyâr*” concombre et “*qithâ*” alors que “*qar’a*” la courge fait partie des légumes verts “*buqûl*” (s. d. *Manafi*). À Alep, au XIII^e siècle, le livre de cuisine du prince Ibn al-‘Adîm cite cinq termes désignant vraisemblablement diverses cucurbitacées sans que l’on puisse leur donner une signification précise: “*qithâ*”, “*qittâ*”, “*miqshâ*”, “*faqqûs*”, “*qush’û*” (1976: 858). Maïmonide (+1235), qui est né à Cordoue puis a vécu en Égypte au Caire, est le seul à noter qu’*al-faqqûs* est la variété longue de “*qittâ*” le concombre” (1940: 343, 171). Ce détail peut faire penser qu’il s’agit du melon-serpent.

Dans l’Espagne andalouse, l’auteur anonyme du dictionnaire arabe-latin du XIII^e siècle cite “*fuqqûs*” pl. “*faqqâqîs*” sous le mot “*Cucumer*” à côté de “*khîyâr*”, “*qaraqaj*”, “*qithâ*” et “*alqama*” (Schiaparelli 1871); “*faqqûs*” entre dans quelques recettes de cuisine du livre qu’al-Tuġîbî a rédigé au XIII^e siècle à Murcie, notamment dans une recette qui semble bien “méditerranéenne”, où l’on accomode un lait caillé, égoutté, salé, posé au

⁶ - Glassner 1991: 12. Ce roi est un usurpateur, chef de la puissante tribu chaldéenne de Bit Yakin (Dupont Sommer, A. 1949, *Les Araméens*. Paris Maisonneuve, pp. 74-75).

milieu d'un grand plat ("šahfa") avec de l'huile d'olive, de grands "faqqûs" (f. al-kbr), du thym (hashîya) et des citrons ("lîma") coupés ("mušaira") à quoi on ajoute un peu de nigelle [noire] et du trèfle ("bersim") [vert pour faire] joli, et avant de servir, on arrose le tout d'huile d'olive douce ("adhib") (1984).

Mais ce n'est qu'avec les botanistes européens de la Renaissance qu'apparaît le melon-serpent bien qu'ils l'appellent tous concombre: *Cucumis flexuosus* de G. Bauhin (1623), *Cucumis longissimi* de son frère J. Bauhin (1650), *Cucumis oblongus* du frison Dodoens (1583), *Cucumis longus anguinus* de Rauwolf (1535-1596) qui le voit dans les jardins d'Alep, où on le nomme gette ("qitta") (Hodoep. Part. I c. 6 p. 73 in Gronovius 1755: 123, et herbier n° 77⁷) enfin Tournefort (1719) dans ses *Institutiones Rei Herbariae* le nomme *Cucumis oblongus*. Il est commun à la Renaissance en Espagne comme le signale indirectement en 1555 Andrès de Laguna: "Dans le livre de Dioscoride il n'y a pas ces "cogombros luengos", qu'on mange communément en Castille sinon seulement en Espagne: et si parfois par chance, on en voit autre part, on le prend pour une chose monstrueuse. Quelques auteurs anciens appelèrent ce genre "cogombro luengo" *Anguinum cucumerum* qui signifie "serpentin", car il est long et se tord comme une couleuvre; d'où certains l'appelèrent *Cucumerum tortilum* (Dubler 1955). La popularité dont témoigne ce texte signifie son ancienneté en Espagne.

Au XVIII^e siècle, Lamarck (1786) a pu observer la plante que l'on cultivait au Jardin du Roi (futur Museum); "les fruits sont très allongés, cylindriques, sillonnés régulièrement dans leur longueur, plus gros vers le sommet, qui est obtus que vers leur pétiole, & courbés en serpentant & se repliant sur eux-mêmes d'une manière très remarquable. Ces fruits sont blanchâtres ou d'un jaune pâle. (*Botanique*, II: 73).

Enfin c'est Naudin qui, en 1859, le nomme *Cucumis melo* var. *flexuosus* et écrit: *C. flexuosus*, le melon-serpent, mal à propos nommé 'concombre-serpent', est un vrai melon par tous ses caractères essentiels. Il ne diffère du type de l'espèce que par l'allongement extraordinaire de son fruit qui, sans dépasser le volume du bras d'un enfant, peut atteindre à 1 m ou 1,20 m de longueur, en se contournant ou se tordant de diverses manières, ce qui lui a valu son nom vulgaire. Sa chair est jaune orangée, odorante comme celle des melons de même couleur, mais très fade" (1859).

Dernier avatar, "faqqûşa" est un gâteau au Maroc en forme de petite galette pétrie avec un peu de sucre et des grains d'anis (Tedjini 1929 s. v.), très apprécié pendant les fêtes.

À ce jour, je dois avouer que je n'ai pas encore trouvé la référence décisive, si on doit la trouver, de l'ancienneté du melon-serpent, bien que je pense qu'il le soit: en effet, en Anatolie où il s'appelle "ajjûr" (Joukovski 1933) et en Afghanistan, il atteint des proportions gigantesques qui font penser à une domestication très ancienne.

Conclusion

Les cucurbitacées sont donc en Méditerranée des plantes qui ont divers usages: on les mange comme fruits et légumes, on en fait des récipients, elles soignent. Ces plantes cultivées

⁷ - Cet herbier, un des plus anciens d'Europe, est au jardin botanique de Leyden et en excellente état de conservation. Sur la planche est portée la correction "*C. melo* L."

sont toutes d'origine extérieure au Bassin méditerranéen, elles ont été, semble-t-il, domestiquées ailleurs; elles sont donc le produit des civilisations et du mouvement des hommes.

Autre caractère des cucurbitacées: les *Cucurbita* américaines importées après 1492 se sont ajoutées aux espèces et variétés déjà nombreuses qui étaient cultivées auparavant, elles ne les ont pas remplacées, à l'inverse de ce qui s'est produit avec le haricot qui s'est substitué au petit haricot à œil (*Vigna sinensis*), ou avec le maïs qui a remplacé les divers millets (*Panicum*) et l'épeautre (*Triticum spelta*). Et ces *Cucurbita* ont été acclimatées, améliorées, grandement diversifiées par les jardiniers méditerranéens.

À tel point que ces plantes, qui se distinguent mal les unes des autres et à fortiori quand elles sont cultivées, deviennent un véritable casse-tête pour les ethno-botanistes. Casse-tête qui se retrouve dans un vocabulaire paradoxalement mouvant puisque les noms passent d'une plante à l'autre, et que leur nombre est stable et assez peu diversifié: en fin de compte peu de noms nouveaux apparaissent et ceux existants ont une grande ancienneté. Cette continuité culturelle liée à ce mélange des civilisations se manifeste encore aujourd'hui puisque l'on fête, depuis quelques années seulement, en France, Halloween, la fête américaine des courges.

Références bibliographiques

- al-Râzî, abû Bakr (Xe s.) s.d.: nâfi' al-agdiya wa daf'a maðârîha. Beyrouth. Dar Sâder
al-Tuğîbî (XIIIe s.) 1984: Faðâlah al-'hiwân fi tayyibah al-ða'am wa l-alwân. M. B. A. Benchekroun, éd. Beyrouth.
- Alpin, P. (1584) 1980: Les Plantes d'Egypte. — Le Caire
- André, J. 1985: Les noms de plantes dans la Rome antique. — Paris.
- Ascherson, P. & Schweinfurth, G. 1887-1889 — Illustration de la Flore d'Egypte. — Le Caire,
- Aubaile-Sallenave, F. 1984: "L'agriculture musulmane aux premiers temps de la conquête: apports et emprunts", *JATBA*, XXXI: 245-256. — Paris, Museum.
- Bauhin, G. 1623: Pinax theatri botanici.
- Bauhin, J. 1650: Historia plantarum universalis. — Lyon, Chabrey.
- Bois, D. 1927: Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, culture. — Les phanérogames légumières. — Paris.
- Corominas, J. & Pascual, J. A. 1984-92: Diccionario crítico etimológico castellano e hispanico. — Madrid.
- Darby, William J., Paul Ghalioungui & Louis Grivetti 1977: Food: The Gift of Osiris. — London, New York, San Francisco.
- Destaing, E. 1937: Textes arabes en parler des Chleuhs du Sous. — Paris.
- Dodoens, R. 1583: Stirpium historiae pemptades sex. — Anvers.
- Dubler, C. E. 1955: La materia médica de Dioscórides, Transmisión medieval y renacentista. Trad. y comentario por Andrés de Laguna (1555). — Barcelone.
- Dupont Sommer, A. 1949: es Araméens. — Paris Maisonneuve.
- Forsskal, P. 1775: Flora ægyptiaco-arabica sive descriptiones plantarum quas per ægyptum inferiorum et Arabiam Felicem detexit, ilutravit Petrus Forskal, prof. Haun. — Hauniæ.
- Germer, R. 1988: Katalog der Altägyptischen Pflanzenreste der Berliner Museen. — Berlin.
- Glassner, J. J. 1991: "A propos des jardins mésopotamiens". — *Res Orientales: Jard. Orient.* III 3: 9-7
- Gronovius, J. F. 1755: Flora orientalis sive recensio plantarum quas Botanicorum Coryphaeus Leonhardus Rauwolffus ...collegitLeyden, Wilhelmi de Groot. X

- Haudricourt, A. G. & Hédin, L. 1943: L'homme et les plantes cultivées. — Paris.
- Heiser, C. B. 1979: The gourd book. — Univ. of Oklahoma Press.
- Holter, Uta 1988: "Food Habits of camel nomads in the north west Sudan: Food Habits and food-stuffs". — *Ecol. Food Nutrition*. **21**: 1-15.
- Ibn al 'Adîm (XIIIe s.) 1976.— *Al-wuṣṣla ilâ-l ḥabîb fî waṣṣfi ṭ-ṭayyibâti wa-ṭ-ṭîb*. — Alep.
- Joukovski, P. 1933: La Turquie agricole (Partie Asiatique-Anatolie). — Moscou & Léningrad.
- Laguna, Andrés de 1955: La materia médica de Dioscórides. César E. — Barcelona,
- Lamarck J. B. A. P. (1786- 1788): Encyclopédie méthodique: Botanique 2. — Paris.
- Leslau, W. 1987: Comparative Dictionary of Ge'ez (Classical Ethiopic). — Wiesbaden.
- Loret, V. 1892: La flore pharaonique. — Paris, Leroux.
- Löw, I. 1924: Die Flora der Juden. — Hildesheim.
- Mabberley, (1993) 1997 — The Plant-Book. — Cambridge.
- Maïmonide, M. (XIIe s.) 1940: "Sharḥ asmâ' al 'uqqâr. Un glossaire de matière médicale". M. Meyerhof éd et trad. Mém. de l'Inst. d'Egypte. t. 41.
- Médecin, J. 1972 — La cuisine du Comté de Nice. Paris, Julliard.
- Moldenke, H. N. 1952: Plants of the Bible. Waltham Mass. — USA.
- Naudin, Ch. 1859: "Essai d'une monographie des espèces et variétés du genre Cucumis" — *Annales des Sciences Naturelles*, 4^e série. tome **XI**: 5-88.
- Nègre, R. 1962: Petite flore des régions arides du Maroc occidental. — Paris.
- Nombres, in Bible 1956: vol. I, E. Dhorme, trad. et notes. Paris, NRF, La Pléiade.
- Osborn, D. J. 1968: "Medicinal uses of plants in Egypt". — *Economic Botany* 22: 173.
- Paillieux, A. & Bois, D. 1899: Le potager d'un curieux. — Paris.
- Pline (1er s.) 1972: *Historia Naturalis*. éd. et trad. André Paris, Les Belles Lettres
- Post, G. E. 1932: Flora of Syria, Palestine and Sinaï. — Beirut.
- Prax, O. 1850: "Algérie. Règne végétal". — *Revue de l'Orient*. VIII: 277-285
- Purseglove, J. W. 1968: Tropical crops. Dicotyledons. 2 vol. — London & Harlow.
- Schiaparelli 1871: *Vocabulista in arabico*. — Florence
- Schweinfurth, G. 1912: Arabische Pflanzennamen aus Egypten, Algerien und Jemen, Berlin.
- Smartt, J. & N. W. Simmonds 1995: Evolution of crop plants.(2nd éd.) — Harlow.
- Simmonds, N. W. 1976: Evolution of Crop Plants. London & New York, Longman.
- Täckholm, Vivi, Moham. Drar et Ahmed Abdel Fadeel 1956: Student's Flora of Egypt. — Cairo.
- Tanaka, T. 1976: Cyclopedia of edible plants of the world. — Tokyo.
- Tedjini, B. 1929: Dictionnaire arabe-français (Maroc). — Paris.
- Théophraste (370-285 BC) (1916) 1968: Enquiry into plants. — London.
- Thompson, R. C. 1902: Cuneiform texts from babylonian tablets...in the British Museum. — Londres.
- 1949: A dictionary of Assyrian Botany. — Londres.
- Tournefort, P. de 1703: *Institutiones rei herbariæ*. — Paris.
- Trabut, L. 1935: Répertoire des noms indigènes des plantes spontanées, cultivées et utilisées dans le nord de l'Afrique. — Alger.
- Vartavan, C. de & Asensi Amoros, V. 1997: Codex of Ancient Egyptian Plants Remains. Codex des restes végétaux de l'Egypte ancienne. — London.
- Zohary, D. & Hopf, M. 1994: Domestication of plants in the Old World. — Oxford.

Address of the autor:

Françoise Aubaille Sallenave: CNRS, APSONAT, Labo. d'Ethnobiologie-Biogéographie, Museum National d'Histoire Naturelle, 57 rue Cuvier — 75005 Paris