



Le végétal : pratique d'un monde périlleux

Pierre Lieutaghi

DANS **ETHNOLOGIE FRANÇAISE** 2004/3 (VOL. 34), PAGES 397 À 406

ÉDITIONS **PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE**

ISSN 0046-2616

ISBN 9782130545569

DOI 10.3917/ethn.043.0397

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2004-3-page-397.htm>



CAIRN.INFO
MATIÈRES À RÉFLEXION

Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...

Flashez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Presses Universitaires de France.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Le végétal : pratique d'un monde périlleux

Pierre Lieutaghi
Conservatoire ethnologique de Salagon

I RÉSUMÉ

La séparation radicale des registres du comestible et du toxique est une idée moderne et factice. En effet, les pratiques alimentaires anciennes impliquent la vénénérité. Les conceptions et les perceptions qui s'y rattachent font l'objet de cet article. Sont également étudiées techniques de transformations et opérations symboliques destinées à convertir le végétal en aliment, à « civiliser » sa nature. Est enfin considéré le lien qui unit médecine et cuisine, notamment la place du goût dans la détection du toxique.

Mots-clés : Comestible. Vénénérité. Aliment. Médicament. Poison.

Pierre Lieutaghi
Conservatoire ethnologique de Salagon
Prieuré de Salagon
04300 Mane
pierre.lieutaghi@wanadoo.fr

■ Chaque chose à ses places

- *Entre immangeable et nourriture, retour sur des catégories transitoires*

La fréquentation du vénéneux appartient au quotidien des sociétés traditionnelles, y compris celles des campagnes françaises jusque vers la fin du XX^e siècle. Alors que rien, aujourd'hui, à l'étal de fruits et légumes, ne tombe à l'évidence dans la catégorie des aliments suspects (les résidus de pesticides n'entrant pas dans notre propos), un certain nombre de nourritures végétales de ramassage, et aussi, parfois, du jardin, avaient, ont parfois encore à voir avec le poison – mais poison tenu dans ses limites. Tandis que bien des remèdes végétaux de tradition orale chevauchent le risque, même si le recours à la substance vénéneuse pour elle-même est ordinairement évité.

La distinction qui semble aujourd'hui clairement établie, dans nos sociétés, entre le comestible et l'immangeable n'est qu'un consensus implicite bien éloigné de la complexité des faits. Accepter d'intégrer nommément le vénéneux quelque part dans le mangeable, tout protéiforme que soit celui-ci, contredirait une représentation de la nourriture délivrée des confusions anciennes, du temps où, suppose-t-on (sauf du bord de l'intégrisme végétarien), toute cueillette tenait du pari périlleux.

Cette mise à distance de ce qui relève de l'imprévisible allié à la nature foncièrement ambiguë du végétal est comme un « acquis de civilisation ». La nature même de nos aliments n'est pas mise en cause quand, à l'occasion de quelque pollution, contamination ou fraude, on évoque le « risque alimentaire ». C'est dans leur nature même que nos aliments sont à l'opposé du toxique. On verra plus loin que les nouvelles directions de la production alimentaire portent atteinte à cette nature, défont les schémas qui avaient traversé toutes les cultures, résisté à toutes les famines.

Notre classification binaire comestible/vénéneux manque singulièrement de finesse, si on la compare aux catégories de la médecine et de la diététique anciennes, établies par les textes hippocratiques (mais d'origine antérieure), formalisées par Galien au II^e siècle de notre ère. Comme on sait, ce système classificatoire de base quatre s'édifie à partir des entrées feu, eau, air, terre (éléments), auxquelles se rapportent respectivement les « qualités » chaud, froid, humide et sec. Chacune des qualités peut se manifester à quatre niveaux d'intensité, les « degrés » (le premier représentant l'intensité minimale du chaud, du froid, etc. ; le quatrième, l'intensité maximale). Comme les qualités sont associées par paires (chaud et humide, froid et sec, etc.), on dispose de soixante-quatre combinaisons pour exprimer la nature précise de toutes les substances alimentaires et médicinales.

Comme je l'ai déjà signalé ailleurs¹, certains aliments atteignent le troisième, voire le quatrième degré de chaleur (troisième pour l'échalote, le cresson, la bette, le poivre, etc., quatrième pour l'ail, la moutarde, le piment², etc.), ce qui les met dans le même registre que certaines vénéneuses (souvent à caractère caustique, signe de nature chaude) comme les arums, les euphorbes, les ellébores, les daphnés et les aconits ; tandis que très peu d'aliments végétaux d'origine cultivée outrepassent le deuxième degré de froideur. L'excès du chaud, s'il peut nuire, n'est pas foncièrement contraire à la vie humaine, elle-même par essence de nature chaude. Au-delà du deuxième degré de froideur, par contre, on entre souvent dans le registre du vénéneux et/ou du narcotique. Beaucoup de « grandes vénéneuses » (ciguë, pavot, jusquiame, stramoine, etc.) sont froides au quatrième degré. C'est donc du côté « froid » que les « risques alimentaires » sont les plus élevés³. Les champignons, bien entendu, sont froids, et « propres à fermer les passages des esprits vitaux » [de Ville, 1689 : 687]⁴. Toutes les salades de ramassage sont froides. La laitue sauvage l'est au troisième degré, car son suc soporifique l'apparente au pavot ; la laitue cultivée ne l'est plus qu'au premier degré.

Il s'agit ici de classification savante, théorisation de l'appréhension première de chaud et de froid, qui conserve toujours des échos dans les représentations populaires du corps, de la maladie et du remède. La pensée et la pratique de tradition orale n'ont jamais intégré ces précisions, alors qu'elles ont repris à leur compte un certain nombre de concepts d'obédience écrite, comme ce qui a trait aux humeurs. Mais non plus, côté savant, la mise en pratique de la notion de qualités ne répond, loin s'en faut, à sa finesse théorique, très dépendante de l'estimation subjective. Beaucoup d'aliments et de remèdes sont simplement qualifiés de « chauds et secs » ou de « froids et humides », sans précision de degré. On s'en tient même souvent aux notions premières de froid et de chaud. Chez Galien en personne, sur les quatre cent soixante-quinze remèdes du *De simplicium medicamentorum facultatibus*, cent soixante et un seulement se voient attribuer une indication de degré⁵. En arrière-plan d'une précision toute formelle, qui répond à un souci d'exactitude scientifique avant d'alimenter la seule rhétorique, domaine savant et domaine oral partageront longtemps une même image simple du monde.

Reste ce que nous apprend le formalisme savant, qui éclaire singulièrement l'histoire de notre relation aux aliments et à la notion de poison végétal au sens large : les nourritures sauvages tendent dangereusement vers le froid ; l'acte agricole les humanise, en abaissant leur degré de froideur. Car « [chacun] des aliments impropres à l'homme et dont l'ingestion rend malade [...] a une qualité qui n'a pas été tempérée. [Dans les temps anciens,] d'une alimentation forte et agreste naissaient une foule de souffrances violentes, telles qu'on les éprouverait encore aujourd'hui par la

même cause ; chez ceux qui se sustentaient avec ces matières crues, indigestes et pleines d'activité, survenaient des douleurs intenses, les maladies et une prompte mort. [L'agriculture] a travaillé à retrancher ce qui, à cause de [ces] qualités violentes, était au-dessus des forces de l'économie humaine » [Hippocrate, 1955 : 29, 32, 38].

Civiliser, c'est rapprocher l'aliment de la nature humaine, dont l'état de santé traduit l'équilibre des quatre humeurs, en rapport avec les qualités de ce qui est ingéré. C'est construire un monde où l'originel est remanié en fonction d'un dessein qui pose l'humain à distance de « ce qui suffit au bœuf, au cheval et à tous les êtres en dehors de l'humanité, à savoir des simples produits de la terre, des fruits, des herbes et du foin » [ibid. : 29]. L'agriculture s'apparente à un processus de détoxification du monde⁶. Elle va en même temps induire de l'inégalité ; car celui que son état tient au plus près du monde brut, celui qui reste dépendant du désordre sylvestre (le sauvage, le barbare) ou s'affronte à lui au quotidien (le paysan), en est forcément affecté. Jusqu'à il y a peu, dans nos pays, le paysan est resté l'homme de nature « robuste », mangeur de nourritures grossières, non par infortune mais parce que sa nature s'y reconnaît (la fleur de farine au bourgeois, le pain chargé de son au « ruraux »). Pour la même raison, ses remèdes et leurs doses s'aventurent bien plus près de la toxicité que ceux du citadin⁷. C'est lui qui se nourrit « de fruits sauvages et de racines », en temps de disette mais aussi en complément de son ordinaire, tant il lui est naturel d'avoir recours à ce que l'homme soucieux d'esprit doit, par nature aussi, tenir à distance⁸.

• De quelques transgressions oubliées

Si l'ancienne pensée savante occidentale classe les nourritures végétales les plus propres à l'alimentation humaine à l'opposé du sauvage⁹, distinction qui constitue l'un des principes les plus stables de notre usage des choses, cette élection est loin de concerner tout l'éventail actuel des plantes comestibles. Certains fruits et légumes-fruits, considérés de nos jours comme particulièrement « sains » et utiles au bon entretien du corps, sont alors des plus suspects, surtout lorsqu'ils appartiennent à la catégorie froide et humide. C'est le cas de l'abricot, qui « se corrompt aisément dans l'estomac et cause la diarrhée », du concombre, qui, « même dans les meilleurs estomacs [...] engendre des fièvres malignes et opiniâtres » [de Ville, *op. cit.* : 587, 776], moins nocif toutefois que les melons, froids et humides au deuxième degré, qui « ramollissent (l'estomac) et sont souvent convertiz en humeurs venimeuse » [Platearius, ms français BN 12322]. On voit que la notion de vénosité outrepassa le champ des poisons au sens strict, le travail secret des humeurs arrivant à convertir une chair savoureuse en suc délétère. Mais des parades existent, qui consistent à « corriger » la froideur des fruits suspects avec

du vin rouge, du poivre, des épices et autres substances chaudes. Le melon au porto en est l'héritier direct.

Il s'agit là de diététique bourgeoise, voire seigneuriale. Le commun des mortels doit se satisfaire de ce qui lui tombe sous la dent. Les jours fastes, il a au moins du pain, ou des gruaux, des bouillies, ce qui assure, outre la subsistance, une certaine quiétude des humeurs. Car les céréales, base absolue de l'alimentation ancienne, présent des dieux, sont par excellence de nature tempérée, la plupart n'excédant le premier degré de chaud (le blé, le riz) ni de froid (l'orge, le millet – l'avoine est froide et humide au troisième degré, ce qui fait de sa bouillie une nourriture précieuse aux fiévreux). On ne saurait oublier cette situation particulière des grains civilisateurs dans la construction symbolique de l'antiniture : « descendus » au plus bas des qualités, capable de nourrir sans rien altérer, ils témoignent au quotidien de l'œuvre réparatrice des sociétés sur la création ambiguë, du travail de perfectionnement du monde. Dans les temps de famine, c'est en forme de pain qu'on modèle et qu'on cuit les substances végétales sauvages parfois dangereuses, les écorces pilées, la sciure, l'argile, qui voudraient pallier le manque de grains. Le vilain réduit à manger la nourriture des porcs, ou pire, reste un homme s'il ingère l'image garante d'humanité, toute parodique soit-elle, et bien inapte à préserver des risques d'empoisonnement. Dans le même ordre symbolique, c'est au blé qu'il faut avoir recours, dit Dioscoride [II, 78, *in de Ville, op. cit.*], pour soigner les morsures des chiens enragés. Le grain mâché, qu'on applique en cataplasme, « *empêche le progrès du venin par sa force attractive* » [Dioscoride, II, 78 *in de Ville, op. cit.* : 25]. Salive humaine contre salive canine corrompue et céréale aux antipodes du sauvage, traitent le mal sauvage à son extrême.

Mais le froment lui-même n'est pas à l'abri d'un retour à la sauvagerie. Selon Olivier de Serres, il « *dégénère* » en ivraie lorsqu'il est « *semé en terre aquatique, ou que l'hiver est extraordinairement pluvieux* ». On dit même que du blé de belle allure peut « *retenir du naturel de l'yvroie [et transmettre] la malice d'icelle au pain qui en est fait, causant mal de teste à ceux qui en mangent* » [de Serres, 2001 : 214-215]¹⁰. Toutes chrétiennes que soient nos sociétés rurales anciennes, elles restent dans l'imaginaire païen des métamorphoses. Et s'imprécise en même temps la limite du civilisé, en péril secret de régression vers l'inculte (converti de nos jours en risque ouvert de tératogénèse). L'affirmation d'appartenance à un ordre sûr, qui tiendrait l'immangeable dans les ténèbres extérieures, n'est bien qu'un credo rassurant.

■ Disette et appropriation du toxique

Qu'en est-il alors des plantes de ramassage, des fruits sylvestres ? Les vieux traités savants n'y font habituellement allusion qu'au titre de remèdes. Approcher un peu

leur histoire va élargir encore le champ d'incertitude, où l'on situe désormais l'aliment végétal. À grande distance des tables patriciennes, les accointances douteuses avec la toxicité sont loin d'être rares ; certaines d'entre elles appartiennent à la vie ordinaire des sociétés rurales européennes, jusqu'au début du XX^e siècle.

Si l'histoire des civilisations n'enchaînait les désastres, aléas climatiques, épidémies, guerres, exodes, la consommation des plantes alimentaires sauvages aurait dû s'éclipser avec la néolithisation de l'Europe ; nul n'a jamais préféré la bouillie de glands au pain de froment. Mais, à l'instar des sociétés des premiers millénaires de l'agriculture, qui n'abandonnèrent jamais les produits de la cueillette (les fouilles des habitats « lacustres » péri-alpins comme des sites méditerranéens du néolithique au bronze en témoignent éloquentement), les paysans des temps historiques entretenirent longtemps une connaissance précise des recours de disette. Savoir de survie acquis dès l'enfance, transmis dans la mémoire des épreuves que beaucoup de générations traversaient (pour la seule Hongrie, on a dénombré cent dix-huit années de famine de 930 à 1876, selon A. Réthly [*in Maurizio, 1932 : 144*] ; en moyenne une famine tous les huit ans). Savoir qui, malheureusement, ne tenait pas toujours lieu de viatique : dans nos pays de saisons contrastées, aux ressources végétales sauvages multiples, mais rarement à la fois abondantes et de bonne valeur nutritive immédiate, les périodes sont longues où les plantes ont disparu, ou bien restent à un stade impropre à la cueillette ; et cette défaillance de la flore a lieu aux moments les plus difficiles de l'année. Sous nos climats, les plantes alimentaires de ramassage n'ont jamais pu pallier le défaut de nourriture d'origine agraire, d'autant plus que celle-ci initie et soutient l'accroissement démographique. Suffisantes au temps des chasseurs-cueilleurs, elles n'ont fourni que des compléments aux gens des campagnes – nullement mineurs pour autant.

• Les hommes à la glandée

Les ressources végétales sauvages, à la fois comestibles en l'état, et de valeur nutritive correcte (bon taux de glucides et de protéines), sont très peu nombreuses sous nos climats. Noisettes, graines de pins peu répandus (pin parasol et pin cembro), semences de Graminées, de Polygonacées, de Chénopodiacées (toutes habituellement minuscules¹¹) sont pratiquement seules à répondre à ces critères. Quelques petits tubercules riches en amidon, « terre-noix » en particulier¹², ne sont fréquents que par places. Il n'est donc pas étonnant que les glands, fruits habituellement immangeables en nature, mais de grand intérêt nutritionnel, et très abondants, représentent la principale des ressources de disette en Europe.

Parents botaniques des châtaignes, les glands ont une composition voisine : entre 40 et 50 % de glucides, 4 à 5 % de protéines, 3 à 6 % de lipides (à l'état frais). En



1. Les énormes glands du chêne vélani, *phegos* de Théophraste, à la chair douce proche de celle des châtaignes, ont contribué à l'alimentation des sociétés anciennes de l'est de la Méditerranée (Balkans, région égéenne, Proche-Orient). Ceux des arbres de grande extension européenne (comme, ici, à l'arrière-plan, du chêne pubescent), de taille modeste et ordinairement très acerbés, qui appellent des pratiques de détoxication, n'ont pas tenu un moindre rôle (photo de l'auteur).

Californie, où ces fruits tenaient une place majeure dans l'alimentation des sociétés indiennes, les cotylédons secs, tels qu'on les consommait, renferment 62 à 68 % de glucides, 5 à 6 % de protéines et 18 à 20 % de matières grasses [Strike, 1994 : 127]¹³. Toutefois, s'il existe quelques espèces ou variétés de chênes à glands doux, comestibles tels quels à la façon des châtaignes¹⁴, la plupart des représentants du vaste genre *Quercus* (environ six cents espèces, surtout des régions tempérées de l'hémisphère Nord) portent des fruits chargés de tanins (7 à 9 % chez les grands chênes médio-européens), substances complexes très communes chez les végétaux, de saveur âpre et amère, toxiques à forte dose ; il s'y ajoute

des hétérosides non moins suspects. Astringents, cicatrisants, plus ou moins antiseptiques, capables de se combiner aux protéines (d'où leur usage dans la préparation des peaux), les tanins sont très employés en médecine, tout comme en tannerie, sous toutes les latitudes. Vite dangereux à l'intérieur, ils peuvent provoquer des troubles digestifs graves allant jusqu'à l'obstruction intestinale, des lésions hépatiques et rénales, des accidents nerveux. Les glands appellent donc des procédés de détoxication avant d'entrer dans l'alimentation humaine.

De nos jours encore, les chênes composent la majorité des forêts feuillues de l'Europe moyenne et méditerranéenne. 27 % (3 670 000 ha) de la surface forestière française est occupée par les chênes sessile et pédonculé, tandis que les chênes pubescent, vert et liège représentent près de 30 % (755 900 ha) de celle des treize départements méditerranéens français continentaux. Directement ou indirectement, ces forêts procèdent de l'action humaine qui a favorisé les chênes depuis des millénaires, tant pour le bois d'œuvre et de feu que pour les glands.

S'il est difficile d'estimer, même approximativement, la production fruitière globale des chênaies, variable avec les années, les espèces, les types de peuplement (les arbres isolés fructifient bien davantage que les futaies et les taillis), on peut néanmoins avancer que le tonnage annuel de glands tombés au sol en France avoisine l'ensemble du produit national des vergers, qui se situe aujourd'hui aux alentours de 3 700 000 tonnes. Au temps où les chênes étaient très requis pour leurs fruits, en particulier au moment du pacage automnal des porcs (glandée), où les modes de conduite forestière en peuplement clairs (Midi) ou en taillis sous futaie avec arbres âgés épars (plaines et plateaux septentrionaux) favorisaient la fructification des arbres, la production annuelle de glands était sûrement plus considérable encore.

Les sociétés anciennes ne pouvaient négliger une provende aussi abondante, largement supérieure à leur approvisionnement en céréales. Jusqu'au premier âge du fer, où la part d'origine agricole se fait largement dominante, les glands tiennent une place constante dans l'alimentation humaine, comme l'attestent les très nombreux sites archéologiques où on les recueille apprêtés, c'est-à-dire décortiqués, opération inutile pour l'emploi fourrager, et souvent torréfiés (la torréfaction facilite l'écorçage et contribue à éliminer le tanin). Dans le sud de la France en particulier, les amas de glands conservés en silos ou en vases sont des trouvailles fréquentes [Marinval, 1988]. À la fin du V^e et surtout au détour des III^e et II^e millénaires, périodes de transformations socio-économiques importantes et d'extension des populations dans les régions méridionales, l'importance économique des glands semble contemporaine, non de l'élevage du porc, mais de celui des brebis laitières ; ils sont peut-être davantage récoltés pour l'alimentation humaine qu'à des fins fourragères (les ovins ne peuvent en consommer sans risques des quantités

importantes). Au néolithique final, la substitution, sous influence humaine probable, du chêne vert, régulièrement et abondamment fructifère, aux chênes à feuilles caduques aurait favorisé cette ressource parallèle. La consommation des glands ne traduit pas alors la disette mais la nécessité d'étendre les sources d'approvisionnement. Il a pu en aller de même à certaines époques du Moyen Âge [Limbrey & Bell, 1982 : 217-230]¹⁵.

Voici donc un fruit pour le moins suspect au rang des ressources alimentaires de base. Ce changement de statut sous-entend la maîtrise des procédés de détoxification, analogues à ceux que les sociétés tropicales ont su mettre au point pour convertir en nourriture de nombreux végétaux immangeables ou franchement vénéneux à l'état brut, comme le manioc. Ces méthodes sont souvent simples : trempage, cuisson dans une ou plusieurs eaux, torréfaction ; mais parfois l'apprêt nécessite des opérations plus complexes : immersion prolongée dans l'eau courante, fermentation, râpage et lavage(s) de la pulpe obtenue pour l'obtention d'une fécule... Pour rendre mangeables les glands amers, on a usé de ces diverses méthodes, sauf la dernière – encore qu'on ait aussi lavé la farine de glands séchés à des fins d'adouçissement¹⁶.

La similitude de certains procédés de détoxification peu courants dans des régions très éloignées (région méditerranéenne et Nouveau Monde) atteste la grande ancienneté de ces techniques apparues bien avant l'Agriculture. Au début du XX^e siècle, en Turquie, après un « enfouissement dans la terre, à l'instar du cacao, pour leur faire perdre leur âcreté » [Mérat & de Lens, 1833 : 588], les glands étaient séchés, torréfiés et moulus. Les Indiens de la côte pacifique américaine, pour détoxifier les glands amers, pouvaient aussi les enterrer pendant des mois dans un sol humide jusqu'à ce que l'amande devienne noire. Cette fermentation qui dégrade les tanins est distincte de celle qui affecte les fruits laissés à l'air libre après la récolte, où se développent des moisissures toxiques.

La place des glands dans l'ordinaire des sociétés amérindiennes, le rôle parfois très important qu'ils ont tenu en Europe dès le retour de la forêt feuillue postglaciaire, ainsi que dans l'Antiquité méditerranéenne où ils contribuent à l'image mythique des temps préagricoles¹⁷, cela ne s'accorde pas avec les récits des chroniqueurs témoins de la famine aux temps historiques. Car les témoignages sont nombreux d'intoxications causées par la consommation des « pains de glands » lors des périodes difficiles ; ainsi, lors des famines de 1548, 1662, 1709, 1770... Cette discordance s'explique par les contingences mêmes de la disette : dans l'état de misère extrême¹⁸, on néglige les précautions indispensables ; on consomme des fruits ramassés trop tard, déjà contaminés par la moisissure ; et puis le savoir des procédés de détoxification tend à se perdre au fil des années favorables dans les contrées prospères où les glands ne sont habituellement que la nourriture des porcs.

Il n'empêche. Les glands ont conservé un rôle dans l'alimentation courante des régions peu fortunées de l'Europe jusqu'au siècle dernier. Au XVIII^e, en Allemagne, c'était « une substance alimentaire et un produit panifiable auquel on était habitué ». Au début du XX^e siècle, en Pologne, « l'usage des glands n'est pas exceptionnel. Au sud de Stryj [...], les glands sont si habituellement mélangés à la farine qu'on ne connaît pas d'autre pain que celui-là. Le peuple mange aussi les glands mêmes » [Maurizio, *op. cit.* : 92-93]. Pendant la Seconde Guerre mondiale, outre leur contribution notable aux ersatz de café, les glands retrouvèrent aussi en bien des occasions le chemin des tables¹⁹. De nos jours, ils participent encore à certains succédanés de café soluble du commerce diététique, sans doute en mémoire des alliances primordiales (selon l'imaginaire végétarien) avec une nature moins l'astringence.

■ Les enseignements de la témérité

La présence possible de substances dangereuses dans un aliment est toujours source d'apprentissage. Les effets physiologiques induits par la fraction active, lorsqu'elle trouve à se manifester, enseignent des possibilités médicinales. J'ai quelque peu exploré ailleurs [Lieutaghi, 1998 : 105-131 (notamment le chapitre « Aliments végétaux et apprentissage du remède »)] ces relations entre l'aliment végétal et le remède, couple fondateur d'une part majeure des savoirs de la pharmacopée. L'incidence du toxique s'y manifeste comme un puissant moteur d'innovation.

La reconnaissance dans les glands de ce qu'on nommait autrefois « principe amer et styptique » est en même temps celle de l'astringence, qui évoque les idées de modération des flux pathologiques et de cicatrisation. Les tanins sont très présents dans la flore européenne, se manifestant aussi bien dans les fruits (glands, coings, sorbes, prunelles, etc.), les feuilles (busserole, myrtille, noyer, etc.), les écorces (nombreux arbres) et des racines comme celles de la renouée bistorte, de la benoîte et de la potentille tormentille. Ces diverses plantes connaissent des emplois souvent analogues en tant que vulnérinaires (plaies, ulcères) et anti diarrhéiques. Dans le cas des fruits et des racines, le mode d'accès à la connaissance des potentialités médicinales passe par la consommation – ou l'essai de consommation que les sociétés anciennes appliquent à tout ce qui s'intègre à leurs catégories d'aliments possibles ; mais on a aussi, quand les circonstances l'imposaient, mangé des feuilles et de jeunes écorces.

Sur leur versant médicinal, les glands en décoction « servent à ceux qui crachent le sang, et aux coliques, dysenteries et défluxions d'estomac ». On les regarde aussi comme de puissants antivenimeux, cuits avec leur écorce dans du lait de vache²⁰. Pilés avec du saindoux, ils procurent une pommade anti-inflammatoire, résolutive et cicatrisante [Dioscoride, I, 121, in Matthioli, 1680 : 101]. À la fin



2 et 3. Le tamier, « herbe aux femmes battues », présente au stade juvénile une « morphologie d'aliment » qui incite à en consommer les pousses en guise d'asperges. Au stade adulte, c'est une plante très toxique (photos de l'auteur).

du XVIII^e siècle, certains médecins font encore de leur décoction un spécifique des scrofules²¹. En 1868, Cazin, phytothérapeute parmi les plus sagaces, obtenait de nombreux succès avec la poudre de gland torréfié dans les cas d'hémorragies utérines. Cette dernière indication est à retenir, qui s'intègre aux échos internes de l'astringence tels qu'ils sont décrits chez Dioscoride, dix-huit siècles plus tôt ; car elle correspond à des effets perceptibles d'une consommation prolongée de glands, ou, occasionnelle, de fruits non ou mal détoxiqués. Si la constipation est alors un effet secondaire banal, l'interruption d'un saignement pathologique peut aussi se manifester, être mise en rapport avec l'aliment.

Non qu'il y ait relation de cause à effet obligée. La « découverte » de propriétés comme l'action antihémorragique peut tenir aux « effets de champ » en rapport avec des qualités organoleptiques communes à des substances très diverses. L'astringence a pu « enseigner » le

traitement des hémorragies en de tout autres circonstances que la consommation des glands, celle-ci ayant alors simplement rappelé les pouvoirs subséquents associés à la saveur constrictive des tanins. L'amertume franche (celle de l'absinthe, de la gentiane ou de la chicorée) est tout autant une « saveur fondatrice », en relation immédiate avec l'idée de digestion et de purification de l'organisme, image qu'on ne saurait attribuer à une plante particulière. L'élaboration de ces couples saveurs-propriétés est certainement l'un des acquis premiers de notre relation aux aliments. Toutefois, il est tentant d'établir un lien entre les attributions médicinales de certains d'entre eux, et le probable enseignement tiré de leur usage habituel. L'ortie, qui ne répond nullement, du moins sous nos climats, à une catégorie organoleptique inductrice d'emplois médicaux particuliers, est elle-même un remède antihémorragique de grande valeur, très prescrit encore au XIX^e siècle dans les

métrorragies. On est en droit de supposer que sa consommation, fréquente dans l'ancienne société sur d'assez longues périodes (ainsi au début du printemps, quand elle est l'une des rares pousses susceptibles de compenser la chute des ressources d'origine cultivée), a pu soigner au niveau symptomatique des hémorragies de diverses natures ; à la suite de quoi, ce pouvoir aurait été pris en compte pour lui-même. On notera d'ailleurs que, sans être toxique (mais elle le devient plus ou moins à la maturité des graines), l'ortie est cependant de ces plantes immangeables en l'état, et pour cause ; le séchage ou la cuisson sont des préalables indispensables à son emploi alimentaire, qui a primé de tout temps ; c'est un remède qu'on *doit* manger.

Outre ce qui a trait aux glands, on trouve en Europe quelques exemples de détoxification appliqués à des plantes âcres et plus ou moins toxiques : étiolement des pieds de ficaire sous des feuilles mortes ou de vieilles pailles, extraction de la fécule des souches d'arums, torrification des tubercules d'asphodèles, etc. Toutefois, dans nos contrées, la consommation des végétaux vénéneux intéresse plutôt des états juvéniles, où les substances dangereuses n'ont pas encore été élaborées. C'est le cas de plusieurs « asperges » sauvages, jeunes pousses printanières apprêtées à la façon de l'asperge vraie, que la maturité transforme parfois en poisons redoutables. Ici, pas de détoxification, même s'il arrive qu'un blanchiment élimine une âcreté commençante ; c'est à l'état de croissance du végétal qu'on décide de lui reconnaître ou non le statut de comestible, qu'on pourra éventuellement y voir un remède. Toutes les sociétés en relation avec une flore susceptible de produire des pousses tendres, de plantes herbacées ou ligneuses les intègrent à leur alimentation. C'est un rapport au végétal, que nous partageons avec les grands singes, et beaucoup d'herbivores.

Certaines pousses de consommation traditionnelle courante, comme l'asperge sauvage vraie, le houblon ou la bardane ne présentent aucun risque, même récoltées à un stade avancé. Elles n'en induisent pas moins des effets physiologiques : tout le monde sait l'asperge diurétique, ce qui lui a valu un grand rôle médicinal ancien. Dans la flore d'Europe, toutefois, la plupart des « asperges » sauvages amènent à composer avec le suspect ou le vénéneux. Ainsi du tamier, liane herbacée fréquente dans les haies et sur les lisières fraîches, aux baies rouge vif très toxiques. Proche parente des ignames tropicales, cette Dioscoracée s'en rapproche beaucoup par les feuilles ainsi que par un tubercule charnu de taille notable, lui-même dangereux (taux élevé d'oxalate de calcium). Cette racine, employée à l'extérieur comme révulsif et antieczymotique, a valu à la plante le nom d'« herbe aux femmes battues » ; on l'a aussi donnée à l'intérieur en purgatif et vomitif. Toujours consommées en France (en particulier dans le sud-ouest) ainsi que dans tout le sud de l'Europe, sur le même mode que l'asperge sauvage vraie, après

blanchiment, les pousses de tamier sont citées chez Dioscoride (sous le nom de « vigne noire ») à la fois comme aliment et comme remède diurétique, emménagogue, décongestionnant de la rate, antiépileptique, etc.

La consommation de ces pousses de plantes toxiques s'apparente un peu à un jeu, où l'on taquine le vénéneux. C'est ce qui ressort de certains témoignages d'informateurs, qui semblent prendre plaisir à déplacer le plus loin possible les limites du mangeable, jusqu'au point où l'on arrive plus ou moins en deçà de celles du toxique. Après quoi, heureusement, la plante se dérobe à l'expérience en devenant très amère et parfois coriace ; les feuilles et les fleurs se développent ; on n'a plus la pousse perceptible comme « asperge » ; la *morphologie d'aliment* se perd (il n'est même pas certain que tous les récolteurs connaissent le ou les états²² adultes de ce qu'ils cueillent au printemps). La catégorie « pousse tendre et charnue » semble automatiquement corrélée à celle d'aliment possible ; elle constitue une unité taxonomique implicite, mais qui répond pour une part seulement à la notion d'« asperge », celle-ci se référant davantage à des modes de consommation et à une saveur perçue comme agréable qu'à des types végétaux particuliers : il y a des « asperges » de tamier (liane), de fragon (sous-arbrisseau piquant toujours vert), d'ornithogale (plante herbacée bulbeuse), etc. Hors de cette désignation, on a mangé un très grand nombre de pousses oubliées de nos jours comme aliments de substitution, ainsi celles de la ronce avant qu'elles ne s'indurent²³.

J'ai cité ailleurs [Lieutaghi, 1998 : 110] le témoignage d'un informateur ariégeois qui passe volontairement du plaisir gustatif des *rapouchous* à la cure diurétique et purgative, transition qui suit la maturité de la plante. Il en va exactement de même avec la bryone (Cucurbitacées), autre liane des haies à souche en tubercule, plus toxique encore que le tamier. « *Ses jeunes pousses se mangent ordinairement au printemps, comme viande fort bonne à l'estomac* »²⁴ ; ce qui se pratique encore en Roussillon. Elles « *lâchent le ventre et provoquent l'urine et les mois* » [de Ville, *op. cit.* : 557]. Diurétique et antirhumatismale majeure, la bryone reste l'un des remèdes les plus prescrits par l'homéopathie. On a oublié ce que ses emplois en médecine doivent à la part alimentaire.

Toutes les pousses de plantes toxiques mangées à l'état juvénile n'induisent pas des savoirs médicaux. Ainsi, lorsqu'il s'agit de celles des clématites, aliments jadis courants en temps de disette, restés consommés dans les régions méridionales²⁵, une cueillette un peu tardive ne fait que mettre en évidence des effets caustiques bien-tôt irréductibles. Pour cette raison, la plante adulte ne connaît pas d'emplois internes (à l'extérieur, les mendiants s'en servaient pour provoquer de faux ulcères à finalité compassionnelle). Resté que la causticité peut trouver à s'employer malgré tout à table : « *les*



gens de la campagne font macérer dans le vinaigre de petits fromages ; ils y mettent ensuite des feuilles de [clématite] flammula, et ces fromages, connus sous le nom de peberoti [“petits poivrés”], sont d’un goût agréable, mais très piquant » [Rouger, 1819 : 140-141].

L’exemple méritait d’être évoqué ; il atteste que l’ordre des saveurs ne se tient pas plus rigoureusement du bord inoffensif que l’aliment lui-même. On a oublié la feuille de laurier-cerise qui servait à donner aux laitages le goût d’amande amère, goût de l’acide cyanhydrique, poison parmi les plus violents du règne végétal. Au-delà d’une à deux feuilles adultes, les signes de l’intoxication se manifestent ; d’où les méfaits, signalés par les auteurs anciens, de la crème ou du flan aromatisés à l’excès. Le même principe actif arrive aussi à rendre dangereux les macarons, où l’amande amère s’allie à l’amande douce. Quiconque a goûté les fruits des amandiers ensauvagés qu’on rencontre au bord des chemins du Midi, arbres



4 et 5. La bryone, « vigne du diable », a un statut d’aliment et de poison analogue à celui du tamaris. C’est une plante médicinale importante, dont les propriétés ont sans doute été apprises par le biais de la consommation (photos de l’auteur).

issus des chardages de Corvidés, sait qu’il est parfois bien difficile de trancher entre l’excès du savoureux et le début du vénéneux. C’est que l’amandier, loin de reproduire fidèlement ses variétés douces par la voie du semis, se laisse assez souvent aller à des régressions vers le sylvestre ; la greffe seule a pu en stabiliser les lignées domestiques. Il n’empêche : le poison reste secrètement à l’arrière-plan de l’« huile d’amandes douces » du commerce, sous-produit habituel des confitureries, où l’on réserve à cette fin les amandes des divers fruits à noyau, souvent très riches en acide cyanhydrique (on leur impute beaucoup d’intoxications graves chez les enfants, qui les convient à leurs dînettes). À la pression, le tourteau conserve le principe vénéneux non liposoluble. Le consommateur n’a pas à en être informé.

Dans le même registre des aromates, qui se rappelle encore la participation de la noix de muscade à la quête frénétique de psychotropes, au détour des années 1960-1970 ? L’absorption de cinq à quinze grammes de poudre de muscade (une à trois noix moyennes) entraîne des troubles digestifs (douleurs, nausées, vomissements), des vertiges, des maux de tête, des hallucinations, parfois un état délirant, suivis de prostration. L’issue est parfois mortelle. Ces effets sont à mettre au compte de molécules quelque peu analogues à la mescaline et à l’amphétamine, qui pourraient acquérir une action psychotrope via le catabolisme hépatique [Jouglard, 1977]. La menace n’a pas quitté les étagères. Que fait la police ? ■

I Notes

1. 1986, *L'herbe qui renouvelle*, Paris, Éd. de la MSH. Les catégories galéniques sont évoquées page 149 et suivantes. Pour de plus amples détails sur l'incidence de cette classification en Occident, voir : [D. Buschinger & A. Crépin, 1983].

2. Ce condiment d'origine américaine intègre la classification galénique à partir du XVIII^e siècle.

3. Tandis que la médecine savante hésite moins à prescrire des remèdes héroïques de nature chaude que des substances froides (à l'exclusion du pavot). Ainsi, les ellébores, vénéneux et très caustiques mais « chauds et secs au 3^e degré », connaissent des emplois externes d'antivenimeux, et l'on va jusqu'à instiller leur suc dans les oreilles contre la surdité ; alors que la ciguë, froide au 4^e degré, « fait mourir par sa friandise ».

4. L'ouvrage est une compilation des *Commentaires* de Matthioli sur Dioscoride.

5. La question de l'attribution des degrés chez Galien et ses successeurs est abordée en détail dans le riche travail de Pascal Luccioni (1998).

6. C'est Corinne Boujot (communication verbale) qui suggère cette intéressante métaphore.

7. « L'[euphorbe] épurge est un purgatif drastique des plus violents, (qui) ne doit être employé à l'intérieur qu'avec une extrême prudence. La semence de cette plante n'en est pas moins d'un emploi tout à fait vulgaire dans nos campagnes [...]. Les paysans qui se purgent avec les semences les mâchent bien avant de les avaler quand ils désirent produire un grand effet » [F.-J. Cazin, 1868 : 426-427]. Pline, au I^{er} siècle, relate la consommation de tubercules d'arums crus chez les paysans du Latium. Il s'agit d'un végétal très caustique, souvent consommé dans les disettes après détoxication, dont l'absorption en nature supposerait un palais de sanglier, *cafd*.

8. Sur la perception médiévale de l'alimentation végétale, on trouvera d'utiles généralités chez Allen J. Grieco [1993 : 11-29].

9. Le gibier, viande de nature chaude, n'encourt pas la suspicion savante, bien au contraire, surtout quand il est à plumes ; tandis que le poisson, chair issue du froid, trouve idéalement à s'employer les jours de jeûne et d'abstinence imposés par l'Église.

10. Cf. : [Olivier de Serres, 2001]. Dans l'introduction à ce traité fondateur de l'agronomie moderne, j'ai suggéré une explication possible de ces croyances.

11. Les graines les plus infimes sont

collectées, quand elles peuvent l'être facilement et en quantité, ainsi par battage sur des peaux ou des toiles. Dans nos régions, cette récolte a concerné de nombreuses Graminées (sétaires, millets de divers genres, glycérie, etc.), ainsi que des Chénopodiacées, des Amaranthacées, des Cistacées, etc. De nos jours encore, certaines ethnies des zones arides la pratiquent dans les peuplements éphémères de plantes annuelles qui succèdent aux jours de pluie. Voir en particulier : Marceau Gast [2000], où sont décrits par ailleurs des procédés de détoxication.

12. Ce sont les Ombellifères *Bunium bulbocastanum* et *Conopodium majus*.

13. Cf. : [Strike, 1994]. Cet ouvrage décrit les modes de préparation et de conservation des glands dans les sociétés considérées, ainsi que leurs attributions médicinales. Les cotylédons sont les deux parties (à la fois feuilles primordiales et organes de réserve) de la graine décortiquée, habituellement séparées dans le produit consommable, comme chez la lentille rose et le pois cassé.

14. En Europe et en région méditerranéenne, il s'agit surtout du chêne ballote (*Quercus rotundifolia*, proche du chêne vert), parfois du chêne-liège, *Q. suber* (Maroc), du chêne de Hongrie (*Q. frainetto*) et du chêne vélani (*Q. macrolepis* ; sud des Balkans, région égéenne, Proche-Orient). Celui-ci, le *phegos* ou « chêne à glands doux » de Théophraste (*Recherches sur les pl.*, 3, 8), donne de très gros fruits, qui tinent une place importante dans l'alimentation antique. L'historien Cornelius Alexander leur attribue la résistance des gens de Chios lors d'un siège [Pline, *op. cit.*, 16, 16].

15. Ce passage s'inspire d'un travail inédit sur les chênes européens. Voir également : [J. G. Lewthwaite, in S. Limbrey & M. Bell, 1982 : 217-230].

16. On rappellera que les olives aussi sont des fruits immangeables en nature (hormis celles de quelques variétés cultivées qui s'adoucisent tardivement sur les branches). L'extraction de l'huile laisse les substances amères dans le tourteau, ce qui est aussi le cas avec les faines et les amandes vénéneuses des fruits à noyaux. La préparation des olives de table est une détoxication qui fait appel à des méthodes diverses, certaines complexes.

17. Dans l'« état de nature », dit l'agronome latin Varron (I^{er} siècle avant J.-C.), l'homme devait « se repaître exclusivement de glands, d'arboises, de mûres et autres fruits sauvages » (*De agricultura*, 2, 1). Toutefois, le terme latin de *glans* s'applique aussi bien au gland des chênes qu'à la faine et à la châtaigne.

18. « En 1662, au temps de la splendeur de Louis XIV, [...] les paysans de la région de Blois paissaient comme des bestiaux et mangeaient de l'herbe, des chardons et des racines de toutes sortes.

On trouvait femmes et enfants morts au bord des chemins avec des plantes dans la bouche » [Maurizio, *op. cit.* : 145].

19. Des procédés de détoxication par trempage sont décrits dans la publication du Secrétariat d'État au Ravitaillement, Service Central des Ramassages (cf. bibliographie).

20. Sur un plan strictement pharmacologique, il est intéressant de rappeler que le tanin est l'un des rares antidotes des alcaloïdes. L'alliance avec le lait, dont on sait le rôle d'antidote universel (mais surtout dans l'ordre symbolique, car les corps gras facilitent l'absorption des poisons liposolubles), fait un remède approximatif mais certainement efficace dans bon nombre d'intoxications.

21. Affection courante dans l'ancienne société, le « vice scrofuleux », très dépendant de la malnutrition et des mauvaises conditions d'hygiène, se traduisait en particulier par une adénite tuberculeuse évoluant vers l'ulcération, particulièrement manifeste au niveau du cou. La médecine du passé lui applique souvent des médications tanniques.

22. Bryone et tamier sont des plantes dioïques ; seuls les pieds femelles porteront des fruits. Les feuilles de la bryone peuvent varier avec le sexe.

23. Pour la seule Savoie, à la fin du XIX^e s., Chabert [1897], qui est loin d'avoir tout consigné, cite la consommation, outre du fragon et de l'asperge à feuilles ténues (version maigrissime de l'asperge sauvage vraie), des pousses d'épilobes à feuilles étroites et de Fleischer, celle de campanules et de raiponces, de berce, de sceau de Salomon (« très recherchées autrefois »), d'orobanches de plusieurs espèces, de sureau noir et de sureau hièble ([dans un texte riche en exemples édifiants sur la perception de la culture populaire par un « savant » soucieux de progrès]. L'inventaire est bien plus étendu dans le travail majeur de O. Mattiolo [1918 : 107-286].

24. Galien, *Liber simpl. medic.*, 6 in [Matthioli, *op. cit.*, 1680].

25. Le recours aux aliments de ramassage y est bien plus étendu que dans les régions septentrionales. La grande diversification des milieux, le régime climatique favorable à la croissance hivernale de beaucoup de végétaux, la mise en évidence de certaines plantes comestibles par le biais du pâturage qui transporte des graines sélectionnées, favorise des morphologies adaptatives, etc., contribuent à diversifier les ressources et les rendre accessibles. Outre la commune clématite des haies, *Clematis vitalba*, les Méridionaux ont consommé (et mangent toujours çà et là) la clématite brûlante, *C. flammula*, particulièrement caustique à l'état adulte.

I Références bibliographiques

BUSCHINGER D. & A. CREPIN (éd.), 1983, « Les quatre éléments et la culture médiévale », *Actes du colloque d'Amiens, 25-27 mars 1982*, Göppingen, Kümmerle Verlag.

CAZIN F.-J. [1868], 1997, *Traité pratique et raisonné des plantes médicinales indigènes*, 3^e éd., Paris, réédition Forcalquier, Éditions de l'Envol.

CHABERT A., 1897, *De l'emploi populaire des plantes sauvages en Savoie*, 2^e éd., Chambéry.

DE SERRES Olivier [1600], 2001, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Arles, Actes Sud, Thésaurus.

DE VILLE J. B., 1689, *Histoire des plantes de l'Europe*, 2 vol. in-12°, Lyon.

GAST Marceau, 2000, *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, fig. phot., Paris, Ibis Press.

GRIECO Allen J., 1993, « Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Âge et au début de la Renaissance italienne », *Le monde végétal (XII-XVII siècles), Savoirs et usages sociaux*, Presses Universitaires de Vincennes.

HIPPOCRATE [V^e siècle avant J.-C.], 1955, *De l'ancienne médecine*, trad. Littré, vol. 1, Paris, Éd. Union littéraire et artistique.

JOUGLARD J., 1977, « Intoxications d'origine végétale », *Encyclopédie Médico-chirurgicale*, 16065 A¹⁰, Paris.

LEWTHWAITE J.-G., 1982, « Acorns for ancestors : the prehistoric exploitation of woodlands in the West Mediterranean », in S. Limbrey & M. Bell (éd.), *Archeological aspects of woodland ecology*, Symposia of the Association for environmental archeology, n° 2, *BAR intern. series*, 146.

LIEUTAGHI Pierre, 1998, *La plante compagne. Pratique et imaginaire*

de la flore sauvage en Europe occidentale. 2^e éd., fig., phot., Arles, Actes Sud.

LUCCIONI Pascal, 1998, *La postérité de l'œuvre de Dioscoride jusqu'au VI^e siècle ; remèdes, fraudes et succédanés*, Thèse de doctorat d'État, pl. h. t., université Paris-IV Sorbonne, 1998.

MARINVAL Philippe, 1988, « Cueillette, agriculture et alimentation végétale de l'épipaléolithique jusqu'au 2^e âge du fer en France méridionale. Apports paléthnographiques de la carpologie », fig., tabl., Paris, Thèse EHES.

MATTIROLO O., 1918, « Phytoalimurgia pedemontana », *Annali della regia acad. d'agr. di Torino*, 61.

MATTHIOLI, P. A., 1680, *Les commentaires [...] sur les six livres de la matière médicale de Pedacius Dioscoride*, Lyon, J. B. de Ville.

MAURIZIO A., 1932, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, Payot.

MERAT & DE LENS, 1829-1834, *Dictionnaire de matière médicale et de thérapeutique générale*, 6 vol. et un suppl., 1846, Paris, J. B. Baillière.

PLATEARIUS, *Le livre des simples médecines*, ms français 12322, BN Paris [texte du XIV^e s.].

PLINE L'ANCIEN [I^{er} siècle] 1964, *Histoire naturelle*, livre XIX, Paris, Les Belles Lettres.

Publication du Secrétariat d'État au Ravitaillement, Service Central des Ramassages (sic), 1941, *Les fruits sauvages ; châtaignes, glands, faines, marrons d'Inde ; ramassage, conservation, utilisation*, fig. Paris.

ROUGER F.-A., 1819, *Topographie statistique et médicale de la ville et canton du Vigan*, Montpellier.

STRIKE S. S., 1994, *Ethnobotany of the California Indians*, 2, Champaign (Illinois), Koeltz scientific books USA.

VARRON [I^{er} siècle avant J.-C.] 1856, *De agricultura*, 2, 1., trad. Nisard, Paris, Didot.

I ABSTRACT

Plants : practices of a perilous world

The radical distinction between what is edible and what is toxic is a recent and artificial one. Ancient food practices make use of poison. Poison conceptions and perceptions are studied in this article together with the technical and symbolic processes aiming at transforming plants into food, at « civilizing » their nature. The relation between medicine and cooking, namely the importance of taste in the detection of toxicity is also considered.

Keywords : Edible. Poison. Food. Medicine.

I ZUSAMMENFASSUNG

Pflanzen : Praktiken einer gefährlichen Welt

Der drastische Unterschied zwischen dem Essbaren und dem Giftigen ist neu und künstlich. In alten Küchenpraktiken wurden Gifte verwandt. Wir studieren hier wie sie begriffen und wahrgenommen wurden, sowie die technischen und symbolischen Prozesse, durch welche Pflanzen in Nahrungsmitteln umgewandelt werden, ihre Natur « zivilisiert » wird. Schliesslich wird das Verhältnis zwischen Medizin und Küche betrachtet, nämlich die Bedeutung des Geschmacks in der Aufdeckung von Giften.

Stichwörter : Essbar. Giftigkeit. Nahrungsmittel. Medizin.