

Lycurgue enlacé par la vigne
Réflexions sur les matières végétales et animales dans
l'imaginaire grec antique (essai)

Lycurgus Entwined in the Vine
A Short Disquisition on Ancient Greek Representations of Plant
and Animal Matter (Essay)

Licurgo enlazado por la vid
Reflexiones sobre los materiales vegetales y animales en el
imaginario griego antiguo (ensayo)

Pascal Luccioni

Volume 44, numéro 3, 2020

Devenir-plante : enlacements et attachements
Becoming-Plant: Entanglements and attachments
Volverse-planta: Entrelazos y enlaces

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1078164ar>
DOI : <https://doi.org/10.7202/1078164ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (imprimé)
1703-7921 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Luccioni, P. (2020). Lycurgue enlacé par la vigne : réflexions sur les matières végétales et animales dans l'imaginaire grec antique (essai). *Anthropologie et Sociétés*, 44(3), 51–66. <https://doi.org/10.7202/1078164ar>

Résumé de l'article

Un rapide coup d'oeil à la culture populaire des comics tend à montrer qu'on n'y était pas souvent transformé en plante (peut-être est-ce en train de changer). Au contraire, les mythes grecs donnent beaucoup d'exemples de ces métamorphoses. Cette différence dans les modes de transformation est-elle liée à une particularité ontologique, à une particularité dans le rapport à l'intériorité de la plante comme Autre ? Il nous semble plutôt que c'est une *matérialité commune* qui permet la transformation. Ce qui signale cette propriété commune à tout le vivant, c'est entre autres un même comportement en présence de chaleur, ce qu'on appelle la « coction » (*pepsis*), une lente cuisson qui affecte tant les plantes que les animaux et que nous voyons se développer depuis la *Collection hippocratique*, à travers l'aristotélisme, jusqu'à la médecine de l'époque impériale. Corroborent cette notion d'un « opérateur chimique universel » tant les liens entre animaux et végétaux dans le *pharmakon* que le rôle important joué par les lianes dans l'imaginaire de l'Antiquité, à la fois comme ornement végétal (couronne), comme remède et comme aliment printanier. Tout ceci nous conduit sur le chemin d'une compréhension du végétal qui est bien éloignée de la nôtre et qui, au moins quand il s'agit de percevoir *comment il est dans le temps*, semble parfois plus riche.

LYCURGUE ENLACÉ PAR LA VIGNE

Réflexions sur les matières végétales et animales dans l'imaginaire grec antique

Pascal Luccioni



À l'orée de cet essai (à sa lisière), peut-être faut-il avertir le lecteur : bien sûr, il est composé de lectures, suivant une tradition qui est celle des philologues, dont je me suis efforcé d'apprendre les rites et le métier. Et la lecture qui est faite ici des textes (notamment médicaux ou diététiques) de l'Antiquité, c'est celle d'un humain du XX^e siècle, ou du XXI^e déjà (car on ne s'échappe pas de son siècle). Mais on comprend aussi les textes à partir de son expérience vécue du monde, et en particulier à partir de ce qui, dans cette expérience, paraît faire saillie ou rentrer dans l'architecture apparemment compacte de la société où l'on vit. Avouons alors que j'ai aussi côtoyé des lianes dans tels maquis du midi de la France (et ailleurs aussi) ; on m'a appris, quand j'étais petit enfant encore, à reconnaître, dans les fourrés, à côté des rudes tiges adultes de l'asperge sauvage, le turion tendre, fugace visiteur du printemps, qu'on peut rapporter à la maison ou croquer sur le pouce ; on m'a appris à reconnaître les jeunes pousses de salsepareille, qu'on ajoute à la salade ou qu'on chipe en chemin ; et je l'ai montré à mon tour, au cours de promenades assez vagues, aux enfants de ce siècle-ci. On reviendra tout à l'heure aux asperges.

On devient vite plante, dans la vieille forêt du mythe : poursuivie par Apollon, Daphné devient laurier, Hyacinthos devient une belle fleur, hyacinthe ou plus vraisemblablement dauphinelle¹, Syrinx est changée en roseau, les Héliades en peupliers, etc.² Rien là qui étonne, a priori. On aura beau jeu de faire remarquer que bien souvent aussi l'on devient bête (dauphins³, porcs⁴, cerf⁵). Mais peut-être en sommes-nous moins surpris, car après tout nous n'avons pas perdu cette habitude : Spider-Man et Batman sont là pour en

1. Voir Suzanne Amigues (1992).

2. Nous ne revenons pas ici sur le détail de ces métamorphoses végétales, dont plusieurs sont étudiées par Françoise Frontisi-Ducroux dans un livre récent : *Arbres filles et garçons fleurs* (2017). Auparavant, Valérie Bonet (2014) avait fait quelques remarques utiles lors du séminaire de Salagon.

3. Comme les pirates qui assaillent Dionysos (*Hymne homérique VII*, v. 53) et Philostrate (*Imagines*, I, 19 §5). Nous revenons plus loin sur cet épisode des pirates tyrrhéniens.

4. Comme les compagnons d'Ulysse (*Odyssee*, 10, 236 sqq.).

5. Comme Actaeon, dans Ovide, *Métamorphoses* (III, 138 sqq.).

témoigner, en tant que figures majeures de la culture populaire contemporaine. Or les métamorphoses végétales sont particulièrement courantes dans la culture grecque, alors qu'il nous paraît que la transformation d'un être humain en plante est plutôt marginale aujourd'hui, de même que la possibilité (mythique) de l'apparition d'un être hybride humain-plante.

On cherchera à citer quelques exceptions modernes : pour en revenir à la culture populaire américaine des studios, on pensera à Groot⁶, à Poison Ivy⁷, voire à Plantman⁸. On s'efforcera de découvrir des personnages de roman qui pourraient entrer dans la même *famille* botanique — prenons pour exemple le livre de Denis Bretin et Laurent Bonzon, *Eden* (2011), où l'un des personnages, Thomas Hearing, est un hybride humain-plante capable de photosynthèse. Il faudra y prendre garde : certaines combinaisons modernes ne sont en réalité que la remise au goût du jour de propositions plus ou moins anciennes ; nous pensons au magicien Mandrake⁹, dont le nom rappelle un mythe déjà présent à la fin de l'Antiquité, ou à la Raïponce des studios Disney, issue du corpus des frères Grimm, dont une variante (*Petrosinella*) se trouve déjà dans le recueil de Giambattista Basile en 1634¹⁰ (elle n'est donc pas à proprement parler moderne). Dans l'ensemble, on devra au moins convenir, à ce qu'il nous semble, que ces personnages-plantes n'ont pas eu le même écho que les *animaux* auxquels ils sont confrontés, et que les Modernes n'ont pas eu le même goût que les Anciens pour la transformation en arbre ou en herbe, même si certaines évolutions récentes nous font penser que la tendance pourrait s'inverser de nouveau.

Depuis la publication du livre de Philippe Descola *Par-delà nature et culture* (2005), on s'efforce de comprendre comment est apparu notre naturalisme (disons, pour aller vite, occidental), et ce qu'il en était des conceptions de l'intériorité et de la physicalité dans les sociétés anciennes. Je ne suis nullement spécialiste de ces questions et ne peux qu'indiquer rapidement quelques pistes que d'autres se chargeront peut-être de suivre. Les constructions très élaborées que l'on rencontre dans l'aristotélisme et dans le platonisme tardif font plutôt songer aux cosmologies que Descola appelle analogiques. Mais certains éléments

-
6. Groot est plutôt un végétal anthropomorphe, cousin (si l'on peut dire) des Ents de Tolkien. Il serait apparu dans l'univers des Studios Marvel en 1960, si j'en crois l'article de Wikipédia qui lui est consacré (voir <https://fr.wikipedia.org/wiki/Groot>, page consultée le 2 avril 2020).
 7. Poison Ivy apparaît en 1966 dans l'univers de Batman. Spécialiste des plantes, elle connaît donc aussi les poisons, les *pharmaka* dont nous parlerons plus loin.
 8. Plantman est créé par les Studios Marvel en 1963. Il a quitté le laboratoire d'un botaniste anglais qui travaillait sur l'intelligence des plantes : par où l'on voit que la culture populaire est souvent fort en avance sur les cultures scientifiques.
 9. *Mandrake the Magician* commence à paraître en 1934. Son nom, qui signifie « mandragore », fait allusion aux propriétés supposées d'une plante magique qui est en même temps un petit homoncule souterrain, et apparaît déjà dans le *Neapolitanus* de Dioscoride au VII^e siècle de notre ère, voire (sous le nom de Baaras) dans la *Guerre des Juifs* de Flavius Josèphe (VII, 180) au I^{er} siècle de notre ère.
 10. *Lo cunto de li cunti*, connu par la suite sous le titre de *Pentamerone*.

de la relation que les Anciens entretiennent avec les divinités des bois et des champs seraient manifestement à rapporter à l'animisme. On conviendra de toute façon, comme sans doute Descola lui-même en est bien conscient, que ces systèmes de pensée coexistent peu ou prou dans une société donnée, même si l'un ou l'autre domine, et que des éléments d'un système concurrent peuvent être présents à titre de traces fossiles ou au contraire de première ébauche dans un système donné.

Hâtons-nous de préciser que nous ne tentons nullement ici d'assigner la pensée grecque (si tant est que cette grande abstraction ait un sens) à l'un des modes du schème d'identification descolien. Ce que nous voudrions proposer ici, c'est, d'une part, de prendre la mesure d'une forme de co-naturalité de la matière (surtout la matière vivante) dans l'Antiquité, qui doit aujourd'hui nous faire réfléchir. Nous verrons que c'est en particulier une notion disons préchimique, la notion de « coction », qui permet d'approcher cette façon de voir le monde. D'autre part, nous voulons essayer de montrer que cette conception sans doute très ancienne de la matière vivante, avec ce qu'elle implique de végétalisation possible du monde, a des implications dans bien des domaines de la pensée et de la vie, voire dans la conception du cosmos.

Lorsqu'un être humain rencontre tel ou tel être, il se demande si cet être a la même intériorité et la même physicalité que lui. Cette question est bien sûr d'une importance extrême. Le témoignage des légendes de transformation en végétal auxquelles nous venons de faire allusion ne nous permet nullement de penser que les Anciens eussent cru que le laurier ou la dauphinelle auraient eu une quelconque intériorité : du moins, les témoignages qui i raient dans ce sens ne sont pas nombreux. Nous verrons au contraire que c'est sans doute une forme de physicalité commune, de co-naturalité, pourrait-on dire, qui permet l'accomplissement de la métamorphose. Il faut donc prendre garde : si les Anciens ont peut-être la même physicalité que les plantes qu'ils aperçoivent lors de leurs promenades, en revanche cette identité n'est pas du tout du même ordre que la nôtre. En particulier, elle est à la fois familière, c'est-à-dire concrète, et beaucoup plus *interrègnes*, alors qu'en ce qui nous concerne notre physicalité matérialiste est abstraite (c'est celle de la physique moderne, pour le dire vite) et elle distingue les règnes (du moins jusqu'à récemment).

Dans le temps de la fable, comme on sait, les animaux parlaient, et il arrive que l'on prête aux plantes, par ce qui est sans doute plutôt un jeu littéraire, la même faculté — nous pensons au célèbre dialogue de l'olivier et du laurier dans les fragments de Callimaque¹¹. Mais ce temps de la fable est justement un temps qui est conçu, dès l'époque classique, comme un temps artificiellement révolu,

11. Callimaque, frg. 194 Pfeiffer (= *Iambi* IV).

sur le degré de réalité duquel on ne s'exprime pas. Dans les temps historiquement ou géographiquement accessibles à l'enquête, les animaux n'ont que peu de langage¹², les plantes n'en ont pratiquement pas.

Peut-être voudra-t-on m'objecter l'oracle de Dodone ? Outre qu'il ne s'agit pas vraiment de plantes banales (il s'agit des chênes de Zeus dans un lieu sacré bien particulier), on devra aussi prendre en compte un avis qui devait représenter celui de bien des sceptiques ou demi-sceptiques de l'Antiquité. Voici comment Hermias d'Alexandrie, philosophe néo-platonicien, présente l'oracle au milieu du V^e siècle de notre ère¹³ :

C'est le plus ancien des oracles grecs. On dit que c'est un chêne qui y rend les oracles, d'autres disent que ce sont des colombes. La vérité est que ce sont des femmes, des prêtresses, qui rendent les oracles ; elles ont sur la tête une couronne de chêne et on les appelle « les colombes ». Peut-être, induits en erreur par cette appellation, certains ont-ils subodoré que des colombes rendaient les oracles ; et comme elles avaient aussi la tête couronnée de chêne, peut-être est-ce la raison pour laquelle on dit que le chêne rend les oracles.

Laissons donc, pour le moment, les plantes qui parlent dans l'ombre d'un temps révolu¹⁴.

Est-ce donc à dire que c'est en tant qu'ils *deviennent tout autre* que les hommes se transforment (ou sont transformés par les dieux) en plantes ? Non : nous allons essayer de montrer que c'est en tant qu'ils partagent avec elles, à défaut d'une intériorité, une forme de matérialité commune. Il ne s'agit pas de dire, comme on pourrait le faire à l'âge atomique où nous sommes, que plantes et hommes partagent les mêmes atomes, la même poussière d'étoiles¹⁵. Mais leur matière est susceptible des mêmes fonctions, disons, (bio)chimiques : leur

12. C'est l'une des grandes questions d'Elie de Sépharade dans les *Propriétés des animaux* : bien qu'étant des *aloga*, « privés de langage », les animaux communiquent des messages aux hommes. Je pense aux animaux qui prévoient les récoltes (6, 16), au serpent devin (11, 16), aux animaux qui annoncent le tremblement de terre d'Hélikè (11, 19).

13. Édition Paul Couvreur, 2001 : 93, 25. Le texte a récemment été traduit en anglais (*Hermias: On Plato Phaedrus 227a-245e* [édition D. Baltzly et M. Share], 2018).

14. L'imagerie du chêne plein de sagesse, ou des colombes qui l'habitent, demeure bien sûr vivace pendant toute l'Antiquité, mais plutôt comme le souvenir d'un temps déjà lointain (voir Philostrate, *Imagines*, II 33 [Dodone], §1). En ce sens, le témoignage d'Eschyle sur la parole des chênes de Dodone, allégué par exemple par Benoît Timmermans (2019 : 150), est sans doute plutôt un signe de l'archaïsme volontaire du tragique. Il faudra cependant nous souvenir tout à l'heure de ces *couronnes* de chêne.

15. « *We are made of starstuff* » : l'expression viendrait du livre de Carl Sagan, *Cosmos* (1981). On notera cependant qu'une partie de l'élite culturelle de l'Antiquité hellénistique (les personnalités qui adhèrent à l'épicurisme) considère bien que nous sommes faits d'atomes (qui sont peut-être un peu différents des atomes de Dalton ou de Mendeleïev), adoptant ainsi une théorie de l'unicité des matières assez différente de celle que suppose la notion de coction dont nous parlons *infra*.

matière se transforme dans le temps ou, sous l'effet de la chaleur solaire ou du foyer, elle cuit. La coction est une notion centrale de la physique ou de la physiologie hippocratique, qui passe ensuite dans l'aristotélisme, puis dans les travaux des médecins de l'époque impériale.

Pour nous, la notion de coction apparaît au V^e siècle, dans les textes hippocratiques, même si des attestations sporadiques plus anciennes témoignent de ce qu'on est tenté d'appeler une « préhistoire de la coction¹⁶ ». À partir du V^e siècle avant notre ère au moins, donc, on désigne par *coction* (*pessein*, *pepsis*) une modification de la matière sous l'effet d'une chaleur réelle ou représentée, modification qui se produit au cours du temps. Peuvent être cuits autant des humeurs du corps humain que des liquides d'origines diverses : fluides animaux, sucs des végétaux, voire produits minéraux.

La coction, c'est d'abord, dans la *Collection hippocratique*, la digestion¹⁷. Le corps humain (et plus généralement le corps animal) amollit et transforme les aliments de la même façon que le ferait la cuisine qui, de son côté, les rend plus digestes. Mais les diverses humeurs du corps doivent également être cuites pour ne pas lui devenir dommageables : ainsi les sécrétions du rhume sont la marque d'une coction mal faite¹⁸. Cette coction digestive, bien présente dans la *Collection hippocratique*, devient par la suite une notion centrale de la médecine grecque, et nous la retrouvons fréquemment chez Galien, par exemple¹⁹.

Mais il est important de bien comprendre que le processus du mûrissement des fruits est compris de façon non pas seulement analogue, mais identique : le soleil cuit les fruits pour les rendre mûrs²⁰. Le verbe qui indique en propre la coction, *pessein*, est d'ailleurs de la même famille étymologique que le verbe *pepainéin*, qui signifie « mûrir²¹ ».

Lorsque le médecin hippocratique affirme que si le patient doit se rendre maître de la maladie et en guérir, il faut que celle-ci ait subi la coction²², il ne s'agit pas là d'une synecdoque : il s'agit d'affirmer que tous les processus matériels à l'œuvre dans le vivant sont déterminés par une même opération chimique. Il est capital de bien garder à l'esprit cette unité de la coction, même

16. Dans l'*Odyssée*, le zéphyr fait mûrir (*pesei*) les fruits du jardin d'Alcinoos (*Odyssée*, 7, 119).

17. C'est le sens le plus banal du verbe *pessein*, « digérer » ; voir par exemple *Ancienne médecine* (§11) ou encore un passage discuté (mais en tout cas ancien) du traité *De l'aliment* : « L'aliment [...] digéré, nourrit. » (6, 2.)

18. Voir *Ancienne médecine* (§19). L'importance de la coction dans ce passage est soulignée par une note de Littré (p. 614-615 de son édition d'Hippocrate, tome 1).

19. Parmi de nombreux exemples, on pourra se référer à la discussion par Galien des signes par lesquels le médecin doit observer dans l'urine si le corps a bien cuit les aliments : *De crisibus* (I, cap. 17 [K IX 625]).

20. Voir Hippocrate, *Nature de l'enfant* (Littré VII 516).

21. Le verbe *pessein*, qui désigne la « coction », est redoublé à partir de l'époque hellénistique par un dérivé, *peptein*, sans véritable différence de sens.

22. Par exemple, *Régime dans les maladies aiguës* (XLIII [Littré II, 312 ligne 5]).

si notre tendance moderne va dans une tout autre direction. Les traducteurs latins de Galien, à la Renaissance et à l'époque moderne, introduisent deux termes, *coctio* et *concoctio*, pour distinguer diverses formes de la *pepsis* ; mais il s'agit en réalité, dans l'esprit du médecin grec, d'une seule opération.

Bien sûr, il faudrait introduire des distinctions entre les différentes formes que peut prendre la coction en fonction des diverses écoles médicales dont on soupçonne la présence dans la *Collection hippocratique*. Cette étude de détail ne peut pas faire l'objet du présent essai. Mais on peut d'ores en avant noter que la notion est présente dans de très nombreux textes de la *Collection*, quelle que soit leur orientation précise. Cette large répartition suffit à témoigner de l'importance de la notion et de son ancrage dans les représentations des hommes de ce temps.

Lorsque le vivant se développe comme il faut — ou, plus largement, lorsque les humeurs qui ont la propriété de former le vivant *cuisent* harmonieusement, elles prennent corps (*synistasthai*) ; j'ai déjà à plusieurs reprises attiré l'attention sur la proximité entre ces deux moments de la chimie biologique de l'Antiquité²³. Cette prise de corps, étroitement associée à la cuisson (et à la coction), et qui se voit surtout dans certaines préparations de remèdes qui « prennent » lentement, à la chaleur, est commune aux substances végétales et animales, voire à certaines substances minérales de consistance d'abord fluide, qui tendent à se solidifier.

Mais d'un point de vue plus théorique, on peut aussi penser le monde vivant en général sous la forme d'une entreprise de coction dont les individus plantes et animaux ne sont que les exemples détachés. C'est un peu ce que nous voyons à l'œuvre dans certains emplois de la notion chez Théophraste, dans ses œuvres consacrées aux végétaux. Théophraste emploie deux mots (*pesein* et *hepsein*) sans qu'il soit toujours possible pour nous de faire clairement le départ entre les deux. *Pesein* s'emploie pour la maturation et la coction en général, *hepsein* s'emploie pour la cuisson et, de façon plus imagée peut-être, pour la coction. Le substantif abstrait grec *pepsis*²⁴ est en concurrence avec un terme plus précis pour désigner la maturation des fruits, *pepansis*²⁵. Le développement même du vocabulaire signale la familiarité du philosophe avec une notion devenue d'emploi banal.

23. D'abord dans une communication lors du colloque « Columelle et les céréales » (Lyon, Université Lyon 3, 25 septembre 2018) (Luccioni 2020), puis dans une communication sur la *stasis* au colloque international de Besançon « Analogies et modèles végétaux en médecine » (Besançon, Université de Franche-Comté, 17-18 octobre 2019) (« Quand l'écoulement prend corps », sous presse).

24. Par exemple *De causis* (I, 16, 1 ; I, 17, 4 ; II, 3, 8 ; et passim).

25. Par exemple *De causis* (I, 13, 2). Nous retrouvons ici les substantifs abstraits correspondant aux deux verbes signalés plus haut, *pesein* et *pepainein*.

Notre propos ici, il faut le souligner, n'est pas de suivre dans son élaboration la théorie que les philosophes, et singulièrement Aristote²⁶ et ses épigones²⁷, ont développée de la notion de coction, mais bien plutôt d'arriver à montrer que cette notion, répandue à travers un large éventail de textes issus de différents domaines du savoir, permet de saisir la compréhension que les Anciens avaient de la matière vivante dans son évolution.

Nous voyons donc que, dans l'esprit de nombreux hommes de l'art de l'Antiquité, qu'il s'agisse de médecins ou de philosophes, il y a l'idée d'une sorte de continuum du vivant. Aussi n'est-il pas étonnant que les rapports entre plantes, animaux (et animaux humains) et éventuellement terrains aient été l'objet de spéculations attentives dès l'époque classique, et peut-être même avant cela. Ces réflexions s'appuient en particulier sur la notion de « *pharmakon* », reprise à la fois dans le domaine médical au sens large et dans le domaine connexe de la magie. Le *pharmakon*, on le sait, c'est la substance, médicament ou poison, capable d'agir sur le corps même à petite dose. On peut bien entendu rêver aux accointances magiques du terme²⁸, mais il est peut-être plus intéressant de songer qu'il joue un rôle pivot dans une économie de la nature qui nous est devenue largement étrangère. Les *pharmaka* sont des substances que l'homme ne peut pas digérer et qui, en conséquence, vont modifier ses fonctions vitales, en bien (pour le guérir) ou en mal (pour l'empoisonner). Ces poisons/remèdes, qui échappent à sa cuisine interne, à la coction qui est propre à l'être humain, sont très souvent en lien avec des animaux.

Depuis les poèmes homériques²⁹, et de façon plus nette à l'époque des grands médecins iologiques³⁰ de l'époque hellénistique, les naturalistes considèrent que le serpent³¹, exemple paradigmatique de l'animal venimeux, doit produire son venin en mangeant des *pharmaka* produits par la terre. *A contrario*,

26. La coction est pour lui « un achèvement [de la matière], produit sous l'effet de la chaleur naturelle propre, à partir des qualités passives opposées [correspondantes] (*Météorologiques*, IV, 379b19). On notera que le terme *τελείωσις*, « achèvement », indique bien l'idée d'un processus mené à terme *dans le temps*. Sur la coction chez Aristote et le rapport entre la notion de coction et la chaleur vitale, voir Armand Marie Leroi (2014 : 166-167 et 437 [notes]).

27. Je pense en particulier aux commentaires d'Alexandre d'Aphrodise (Hayduck 1899) et d'Olympiodore (Stüve 1900) sur les *Météorologiques*. Le texte d'Aristote a continué à intéresser les savants jusqu'à l'époque des Paléologues, et fait encore l'objet d'un commentaire de Georges Pachymère (Telelis 2012).

28. Le verbe correspondant à *pharmakon*, *pharmattein*, signifie souvent « ensorceler ».

29. Le premier témoignage est en effet issu de l'*Illiade* (XXII, v. 92 sqq.) : un serpent venimeux y est présenté comme « repu de poisons ».

30. On appelle médecine *iologique* la partie de la médecine ancienne qui est fondée sur l'étude des venins et plus largement des poisons. Son représentant le plus célèbre est peut-être Nicandre de Colophon.

31. Mais on trouverait le même circuit du *pharmakon* à propos des abeilles, par exemple : chez le romancier Jamblique, dans les *Babyloniaques*, des abeilles élaborent un miel toxique après avoir butiné dans une pâte de serpents (Photius, cod. 94, 3 = Iamblich *Babyloniacorum reliquia* [édition Habrich], p. 14, lignes 6-10, et p. 15, lignes 4-9).

l'idée est répandue que certains territoires ne sauraient donner naissance à des serpents venimeux parce que ces derniers n'y trouvent pas d'herbes vénéneuses dont ils pourraient se repaître³². Mais il peut aussi arriver que le serpent contamine en retour telle ou telle production de la terre³³. L'important ici n'est pas tant de comprendre dans le détail le fonctionnement d'une pensée peut-être tâtonnante³⁴, mais de noter qu'à travers son élaboration par la terre ou les plantes, puis sa coction (sa réélaboration) par les animaux, le *pharmakon* acquiert et dispense sa pleine puissance. Cette circulation des propriétés venimeuses ou médicamenteuses n'est possible que grâce à ce continuum matériel dont nous avons parlé : terre, plantes, animaux, tout cela est d'une même matière, tout cela va cuire au soleil et, au cours du temps, se défaire peut-être et retourner à un dangereux état de crudité, ou bien acquérir les propriétés adéquates à sa digestion par tel ou tel animal.

Cette relation dynamique entre les matières vivantes implique donc une certaine proximité qui permet de justifier que la plante guérisse ou empoisonne. Il s'agit là d'une proximité réelle et quotidienne, que l'on vérifie dans la cuisine et dans l'atelier du préparateur de remèdes. Symétriquement, le paysage sauvage est particulièrement propre aux serpents ; il leur offre ses herbes crues, des *pharmaka* dont aucune coction n'est encore venue assagir la dangereuse crudité pour l'homme. Et il est encore d'autres domaines de l'expérience humaine où il me paraît vraisemblable que cette question d'un continuum de la matière joue un rôle important, même si la notion de coction n'y apparaît pas, et si ces domaines nous paraissent plus éloignés de la chimie dont nous avons parlé.

La pratique de l'ornementation végétale du corps n'est pas moins répandue en Grèce qu'ailleurs : à la suite d'autres civilisations de la Méditerranée ancienne³⁵, les Grecs ont ceint leurs tempes de couronnes de fleurs, ils ont orné leurs morts et leurs tombeaux de plantes. Mais il ne faudrait pas croire qu'il ne s'agit là que d'une pratique ornementale au sens un peu gratuit que nous donnons à ce mot. L'ornement a ici bien souvent une fonction. Les couronnes

32. C'est le cas en particulier de l'Hélicon, montagne de Grèce, telle que présentée par Pausanias (9, 28, 1-4).

33. Pline, *Histoire naturelle* (22, 92) : champignons contaminés par un serpent. Sur ces questions de contaminations réciproques entre le serpent et son milieu, voir Luccioni (2012a).

34. J'ai essayé de présenter plus en détail les rapports des serpents et des herbes dans « L'herbe au serpent » (Luccioni 2012b).

35. Je pense notamment à l'Égypte, avec laquelle la Grèce a eu tant de contacts ; comme les Grecs, les Égyptiens ont beaucoup apprécié les colliers ; comme eux, ils ont également utilisé comme ornementation et en collier des plantes qui nous paraissent plutôt médicinales, par exemple la mandragore. On verra un beau fruit de mandragore en faïence émaillée et teinte, provenant peut-être d'un collier, dans le catalogue de l'exposition *Blumenreich* du Musée des antiquités de Bâle (2014-2015), n° 48 (voir A. Wiese et C. Jacquat, 2015, *Blumenreich, Wiedergeburt in Pharaonengräbern*. Bâle, Antikenmuseum Basel). On pourrait aussi songer à l'Inde, dont le goût pour les guirlandes avait été noté par Jack Goody (1993 : 345).

du *lotos* égyptien³⁶ sont ainsi renommées pour leurs vertus *refroidissantes* : « On en fait des couronnes très parfumées et qui, au moment de la canicule, sont très rafraîchissantes », dit Athénée, un Grec d'Égypte³⁷. Il en va de même des couronnes de lierre, remède choisi des suites de l'ivresse (nous reviendrons bientôt sur le lierre) d'après ce que nous dit le médecin Andréas, cité là encore par Athénée³⁸. Au contraire, le myrte, dont la fleur est elle aussi très utilisée dans les couronnes, est réputé astringent, tandis que les roses apaisent les maux de tête³⁹.

C'est que les plantes, et singulièrement les fleurs, dégagent aussi des émanations particulières, des odeurs susceptibles d'avoir des propriétés médicinales⁴⁰ (nous ne sommes pas très loin de l'aromathérapie — mais quel aromathérapeute d'aujourd'hui dirait que l'odeur de telle huile essentielle est appropriée aux *humeurs* du corps du patient et à leur *coction* ?). Aussi certains colliers de fleurs ont-ils un nom qui rappelle cette propriété : les *hypothymiades* produisent des émanations (*hypothymiai*) qui apportent au patient un bénéfice en matière de santé⁴¹. Comme tout remède, les parfums ont aussi des effets secondaires : « Les gens qui se parfument sont plus sujets à avoir les cheveux gris⁴². » Il est difficile, à ce stade, de ne pas noter en passant que les odeurs, et les émanations en général, sont étroitement liées à la chaleur des substances qu'on manipule, sinon directement à leur état de coction plus ou moins achevée. Et le produit de cette liane dangereuse qu'est la vigne — le vin — participe aussi des mécanismes de coction qui gouvernent notre corps⁴³.

Si la plante s'enlace autour de nous dans les fêtes, ce n'est donc pas que parce que c'est beau. Cette beauté est aussi le signe d'alliances possibles, d'usages des propriétés familières des plantes capables de chauffer ou de refroidir. Il nous paraît vraisemblable qu'un autre schème du mythe doive avoir sa place ici : nous voulons parler cette fois d'un véritable enlacement, celui des lianes qui gênent la marche du promeneur, le font trébucher ou l'enferment parfois.

36. Le *lotos* égyptien est le *Nymphaea caerulea* Sav. des botanistes, proche de nos nénuphars, et pousse en Égypte principalement.

37. Athénée, *Deipnosophistes* (lib. III [73b]). Athénée écrit à la fin du second siècle de notre ère et résume les acquis de toute l'érudition de l'époque hellénistique.

38. Athénée, *Deipnosophistes* (lib. XV [675d]). Andréas fut le médecin de Ptolémée IV Philopator, au III^e siècle avant notre ère.

39. Toujours dans le livre XV (675e).

40. Athénée discute cette question brièvement (lib. XV [687d]).

41. *Ibid.* : 688b.

42. *Ibid.* : 692b.

43. Commentant un fragment du comique Alexis, Athénée (*Deipnosophistes*, lib. I [26a]) le confirme : « Le vin vieux [...] est préférable pour la santé. Il fait mieux digérer [*pessei*] les aliments. »

Les lianes ont leur dieu, c'est Dionysos, le dieu de la vigne et du vin. Il commande donc non seulement à la liane bien connue des ripisylves méditerranéennes, mais aussi, par exemple, au lierre (il est le dieu *kissokomès*, « à la chevelure de lierre⁴⁴ »). Voyons-le à l'œuvre. Quand les pirates attaquent son navire, le voici qui fait jaillir la vigne et le lierre sur le pont ; les lianes s'accrochent au gréement, et la cale du navire se met à déborder de vin⁴⁵. Les rames, enserrées dans des *couronnes* de lierre, ne peuvent plus pivoter sur les tolets⁴⁶. On comprend d'ores et déjà que les lianes sont en somme les alliées du dieu dans ses œuvres quand il saisit par mille sarments les membres maladroits des hommes qu'il a enivrés. Le tableau est sensiblement le même, même s'il s'agit d'un tout autre mythe, lorsqu'à la fin de l'Antiquité Nonnos de Panopolis nous décrit le roi Lycurgue étouffé par les sarments d'une Bacchante devenue vigne et désireuse encore de se venger de lui⁴⁷.

Il faut prendre la mesure du réseau où cet entrelacement de sarments nous place. Certes Lycurgue a commis, en s'attaquant au dieu, un péché d'hybris, et l'on s'attend qu'il en soit puni, comme d'autres coupables d'actes criminels contre les plantes qui appartiennent aux dieux — le plus célèbre est sans doute Erysichthon, coupable dans son infini orgueil d'avoir abattu un peuplier de Déméter, la déesse des printemps féconds⁴⁸. Mais cette fois, avec Lycurgue, c'est la plante elle-même, en quelque sorte, qui se charge de la punition. Elle couronne le coupable d'une terrible couronne de pampres, elle l'enserme dans ses branches comme le vin enserre celui-là même qui croit lui échapper.

Il y a donc, dans les entrelacements, le bon (la couronne de lierre ou de myrte qui protège de divers maux) et le mauvais (la vigne qui punit Lycurgue, analogue du vin dont les vapeurs égarent l'ivrogne), comme il y avait tout à l'heure un bon et un mauvais *pharmakon*. Dans l'un et l'autre cas, l'image de l'entrelacement n'est pas suffisante pour expliquer le mouvement de la plante. Ce sont aussi les émanations (toutes matérielles, et même perceptibles en termes d'odeur) de la plante qui vont jouer sur la matière animale de notre corps, selon un processus qui apparaît banal, puisqu'il n'est que l'un des phénomènes qui

44. Déjà dans l'*Hymne homérique* XXVI (v. 1).

45. L'épisode fait l'objet d'un *Hymne homérique* (VII) et est repris par la suite par Ovide (*Métamorphoses*, III, 654-733, en part. 664 sq.), puis par Philostrate (*Imagines*, I, 19 [Les pirates tyrrhéniens], §4).

46. *Hymne homérique* VII, v. 42.

47. C'est l'objet du début du chant XXI des *Dionysiaques*. Notons au passage que la liane l'entoure et l'étouffe « comme une couronne » (v. 61). L'épisode est le sujet d'une très belle mosaïque exposée désormais au Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal, près de Lyon.

48. L'épisode est relaté notamment par Callimaque dans l'*Hymne à Déméter*.

agissent une matière vivante qui n'est pas complètement distincte, mais capable de part en part des mêmes processus, dont la coction est peut-être l'exemple le plus achevé⁴⁹.

Les plantes qui grimpent et rampent sont le plus souvent des espèces de lisière ou de ripisylve ; une faculté de croissance rapide va leur permettre de les coloniser rapidement. Elles se prêtent naturellement à la fabrication de vanneries et de couronnes. Elles marquent une sorte de frontière entre le monde ouvert et policé du champ, et le monde sauvage de la forêt, dont elles referment le chemin. Le paysan grec, comme ceux de toutes les Méditerranées, a eu à cœur de lutter contre les ronces et les épines qui viennent à l'assaut de ses plates-bandes. Voici l'épithète (sans doute fictive) d'un jardinier de l'époque hellénistique : « Cette petite motte de terre, ce petit terre, passant, salue-les comme le tombeau du malheureux Alciménée, même si tout est recouvert par le paliure épineux et la ronce, que jadis, moi, Alciménée, je brûlais⁵⁰. »

Mais cette lutte quotidienne contre les entrelacs des lianes n'avait pas le même contenu hier qu'aujourd'hui. Nous passons la débroussailleuse à travers une masse verte, sans vraiment y penser. Pour les hommes de l'Antiquité, la liane fait partie d'un système matériel qui fonctionne exactement comme nous. La cuisine le montre chaque jour, et la préparation des remèdes : tout cela, c'est matière à mûrissement, à cette formation dans le temps qui est le sens ancien (dynamique) du mot *nature*⁵¹.

L'empreinte du temps sur les plantes, pour autant que cela concerne directement l'alimentation, se marque de différentes manières : les plantes cueillies peuvent pourrir ou moisir, les fruits que l'on cherche peuvent être insuffisamment mûrs (du moins cette dernière possibilité était-elle offerte avant l'ère du supermarché sous plastique, dans lequel la notion même de « mûrissement » perd un peu de sa pertinence, au profit peut-être de celle de « date limite », dont l'ethnographie est encore à écrire). Tout cela a à voir, bien sûr, avec les aventures de la coction. Mais il est encore une autre façon de passer le temps, qui est propre à certaines consommations printanières : bien des lianes, notamment dans le monde méditerranéen, émettent au printemps de jeunes pousses tendres, que l'on ne peut consommer que pendant peu de temps (quelques jours le plus souvent), avant que la plante ne se charge de principes toxiques ou ne devienne rêche et dure.

49. Un autre exemple serait fourni par la crase (*krasis*), « mélange » qui affecte tant les hommes que le vin et bien d'autres substances.

50. *Anthologie palatine* (7, 656). Épigramme due à Léonidas de Tarente, III^e siècle avant notre ère.

51. Il faut en effet toujours se souvenir que la *natura* des Romains, la *physis* des Grecs, contrairement à notre nature plus ou moins inerte, est un processus, est quelque chose qui pousse (*phyesthai*).

C'est le cas de l'asperge sauvage, de la salsepareille, du tamier. Dans le cas de l'asperge, le turion s'élève depuis une tige souterraine ; le tamier, de son côté, rejette de souche ; dans le cas de la salsepareille, enfin, il s'agit de jets, émissions de nouvelles pousses depuis la plante adulte. Dans tous les cas, on a affaire à des parties de la plante qui sont encore tendres et d'amertume mesurée, mais dont l'évolution est rapide au cours de la croissance végétale très vive du premier printemps⁵².

La consommation alimentaire de ces herbes est évidemment connue des Grecs de l'Antiquité. On mange l'asperge sauvage⁵³, *ἀσπάραγος/asparagos*⁵⁴, et l'on désigne (comme il arrive aussi en français) par ce même terme toute une série d'espèces présentant de jeunes pousses tendres⁵⁵. La salsepareille⁵⁶ semble surtout connue pour ses utilisations médicinales. Les appellations du tamier et de certaines clématites ont peut-être été confondues, mais certaines de ces lianes étaient bien consommées en légumes, à l'état jeune⁵⁷.

Revenons brièvement à l'asperge. Dioscoride rapporte que l'on prétend que si l'on enterre un bélier mort, on favorise la pousse des asperges. Certes, il y a peut-être là une forme de signature de la plante, dont les jeunes tiges s'enroulent comme des cornes de bélier autour de leur support. Mais, au fond, cette métamorphose ne nous étonne guère : il n'y a pas que la matière *humaine* qui est proche de la matière végétale.

On peut donc utiliser telle ou telle liane, on peut se prêter à la façon qu'elle a de produire telle ou telle émanation en fonction de la manière dont le temps et la chaleur affectent sa matière. Car cette matière est aussi la nôtre. Si la démonstration des raisons de cette façon de voir des Grecs de l'Antiquité est plus éloquente dans le cas des lianes, notamment à cause des particularités de leur consommation, elle serait valable aussi pour les autres végétaux. Est-ce à dire qu'il y aurait là une leçon à retenir ? L'Antiquité nous montre-t-elle un chemin par lequel nous puissions prétendre à un peu moins d'aveuglement en matière d'écologie ? Ou nous guérir de notre soi-disant toute-puissance, en saisissant sur le vif un voisinage éloquent ? Ce n'est pas, à ce qu'il nous semble, ce genre de

52. Sur ces consommations d'« asperges » au sens large, il faut consulter d'abord Pierre Lieutaghi (1991 : 82-88).

53. *Asparagus acutifolius* L. et espèces voisines.

54. Dioscoride (édition Wellmann 1907-1914), *De materia medica* (II, 125).

55. Un chou (Dioscoride, *De materia medica*, II, 110), un « chardon » (*ibid.*, III, 14), etc. Sur la perception des « asperges », le texte de l'Antiquité le plus éloquent est sans doute un passage du *Régime amaigrissant* de Galien (II^e siècle de notre ère), *De uictu attenuante* (4 [CMG V 4, 2, édition Kalbfleisch, p. 436, 31-437, 15]), qui n'est pas encore traduit en français à ma connaissance.

56. *Μίλαξ τροχέια/milax trakheia* (Dioscoride, *De materia medica*, IV, 142), notre *Smilax aspera* L.

57. On hésite entre le tamier (*Tamus communis* L.) et des espèces du genre *Clematis* pour l'identification des plantes citées par Dioscoride (*De materia medica*, IV, 180 [κληματίς/*klèmatís*], « consommées comme légume ») et par Pline (*ampelos agria*, 27, 44).

remède simple que l'on retire du voyage. Le monde a beaucoup changé depuis deux mille ans, la carte a changé de visage, et le peu que nous savons de tout cela, nous le savons bien autrement que les physiologues du V^e siècle avant notre ère.

Bien sûr, il y a toujours un profit intellectuel à une compréhension plus adéquate du passé. Bien sûr, on gagne beaucoup à comprendre comment des êtres humains éloignés dans le temps et dans l'espace ont compris le monde d'une façon qui est radicalement différente de la nôtre. Il est bon, à l'heure où des bouleversements considérables paraissent probables, d'avoir accoutumé à regarder aussi sur les côtés. Il y a cependant autre chose.

Même si les conceptions exprimées par les amateurs de couronnes de lierre nous paraissent fausses, étranges, non scientifiques peut-être, elles nous fascinent aussi, parce que nous voyons qu'elles sont en prise directe avec l'expérience de tous les jours. Elles peuvent l'être parce que les plantes (et les animaux) sont là, tout près. Chacun les voit préparées chaque jour à l'officine, chacun voit qu'on taille la vigne ou qu'on brûle vainement les ronces. Ce regard familier porté sur le vivant nous a manqué. Si l'un des acquis du tournant végétal (*plant turn*) qu'on nous annonce pouvait être de nous le rendre, il faudra s'en féliciter. Et l'on pourra s'étonner : c'est en regardant au loin que l'on peut comprendre combien il importe de prendre garde à ce qui est tout près.

Peut-être peut-on même aller plus loin. Nous autres modernes connaissons merveilleusement les plantes, du moins dans l'univers clos du laboratoire ou dans l'état figé auquel l'herbier les assujettit. Mais sait-on comment elles sont soumises au temps ? Nos marchés sont encombrés de pommes perpétuellement rouges et lisses, les allées de nos villes sont soudainement plantées d'arbres adultes. Peut-être commençons-nous à nous rendre compte que notre connaissance des objets vivants, pour une part, nous les rend étrangers⁵⁸.

Essayer d'appréhender la coction, au contraire, c'était tenter de comprendre un vivant inscrit dans le temps. Bien sûr la coction est « fausse » (si l'on veut entendre par là qu'elle ne prend pas en compte, mettons, le cycle du carbone ou la présence des molécules de chlorophylle chez certains vivants et pas les autres). Mais si elle nous permet de ne pas oublier la présence furtive de l'asperge sauvage dans les lisières du maquis, il n'aura pas été inutile de nous intéresser à elle.

58. Claude Marco, qui enquêtait dans les années quatre-vingt du siècle passé sur la cueillette de salades sauvages, notait que les grand-mères, dans la garrigue, reconnaissaient mieux les jeunes rosettes de salades sauvages que les botanistes de l'université, qui n'avaient été habitués qu'à reconnaître la plante adulte fleurie, laquelle n'a plus de valeur comme salade.

Références

- AMIGUES S., 1992, « *Hyakinthos*, fleur mythique et plantes réelles », *Revue des études grecques*, 105 : 19-36.
- BALTZLY D. et M. SHARE, 2018, *Hermias: On Plato Phaedrus 227a-245e*. Londres, Bloomsbury.
- BONET V., 2014, « Des fleurs antiques comme symboles de la fragile jeunesse des hommes » : 35-48, in P. Lieutaghi et D. Musset (dir.), *Temps des plantes, temps des humains : séminaire de Salagon*. Forcalquier, C'est-à-dire Éditions.
- BRETIN D. et L. BONZON, 2011, *Eden*. Paris, Pocket.
- COUVREUR P., 1901, *Hermiae philosophi in Platonis Phaedrum scholia*. Paris, s. n.
- DESCOLA P., 2005, *Par-delà nature et culture*. Paris, Gallimard.
- FRONTISI-DUCROUX F., 2017, *Arbres filles et garçons fleurs. Métamorphoses érotiques dans les mythes grecs*. Paris, Seuil.
- GOODY J., 1993, *The Culture of Flowers*. Cambridge, New York et Melbourne, Cambridge University Press.
- HAYDUCK M. (dir.), 1899, *Alexander Aphrodisiensis in Aristotelis Metereologicorum libros commentarium* [=CAG III, 2]. Berlin, Reimer.
- KOSH K., G. HELMREICH, C. KALBFLEISCH et O. HARTLICH (dir.), 1923, *Galenus De sanitate tuenda. De alimentorum facultatibus. De bonis malisque sucis. De uictu attenuante. De ptisana* [=CMG V 4, 2]. Berlin, Teubner.
- LEROI A. M., 2014, *The Lagoon: How Aristotle Invented Science*. Londres, Bloomsbury.
- LIEUTAGHI P., 1991, *La plante compagne : pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale*. Genève, Conservatoire et Jardin botaniques de Genève.
- LITTRÉ E., 1839-1861, *Œuvres complètes d'Hippocrate*. Paris, J.-B. Baillière et fils.
- LUCCIONI P., 2012a, « Asklèpios montagnard : médecine, cueillette et serpents des montagnes dans la littérature scientifique de l'Antiquité » : 211-225, in N. Palmieri (dir.), *Conserver la santé ou la rétablir : le rôle de l'environnement dans la médecine antique et médiévale*. Saint-Étienne, Publications de l'Université.
- , 2012b, « L'herbe au serpent », *Anthropozoologica*, 47, 1 : 157-176.
- , 2019, « Quand l'écoulement prend corps. Recherches hésitantes sur la *systema* des naturalistes grecs », communication présentée lors du colloque international « Analogies et modèles végétaux en médecine dans l'Antiquité et l'âge classique ». Besançon, Université de Franche-Comté, 17-18 octobre 2019.
- , 2020, « Est-ce que les grains changent ? » : 69-90, in M. Blandenet et M. Bretin-Chabrol (dir.), *La terre et le grain. Lectures interdisciplinaires de Columelle, De re rustica, I et II*. Lyon, Éditions du CEROR.
- SAGAN C., 1981, *Cosmos*. Paris, Éditions Mazarine.

STÜVE G. [Wilhelm] (dir.), 1900, *In Aristotelis Meteora commentaria* [=CAG XII, 2]. Berlin, Reimer.

TELELIS I. (dir.), 2012, *Georgios Pachymeres*, Philosophia. *Book 5: Commentary in Aristotle's Meteorologica*. Athènes, Academia Atheniensis.

TIMMERMANS B., 2019, « Passer comme un arbre : pour une éthique de la transmission » : 149-173, in Q. Hiernaux et B. Timmermans (dir.), *Philosophie du végétal*. Paris, Vrin.

WELLMANN M. (dir.), 1907-1914, *Pedanii Dioscuridis. Anazarbei. De materia medica. Libri quinque*. Berlin, Weidmann.

WIKIPÉDIA, 2021, « Groot », 1^{er} janvier 2021, consulté sur Internet (<https://fr.wikipedia.org/wiki/Groot>), le 2 avril 2020.

RÉSUMÉ — ABSTRACT — RESUMEN

Lycurgue enlacé par la vigne. Réflexions sur les matières végétales et animales dans l'imaginaire grec antique (essai)

Un rapide coup d'œil à la culture populaire des comics tend à montrer qu'on n'y était pas souvent transformé en plante (peut-être est-ce en train de changer). Au contraire, les mythes grecs donnent beaucoup d'exemples de ces métamorphoses. Cette différence dans les modes de transformation est-elle liée à une particularité ontologique, à une particularité dans le rapport à l'intériorité de la plante comme Autre ? Il nous semble plutôt que c'est une *matérialité commune* qui permet la transformation. Ce qui signale cette propriété commune à tout le vivant, c'est entre autres un même comportement en présence de chaleur, ce qu'on appelle la « coction » (*pepsis*), une lente cuisson qui affecte tant les plantes que les animaux et que nous voyons se développer depuis la *Collection hippocratique*, à travers l'aristotélisme, jusqu'à la médecine de l'époque impériale. Corroborent cette notion d'un « opérateur chimique universel » tant les liens entre animaux et végétaux dans le *pharmakon* que le rôle important joué par les lianes dans l'imaginaire de l'Antiquité, à la fois comme ornement végétal (couronne), comme remède et comme aliment printanier. Tout ceci nous conduit sur le chemin d'une compréhension du végétal qui est bien éloignée de la nôtre et qui, au moins quand il s'agit de percevoir *comment il est dans le temps*, semble parfois plus riche.

Mots clés : Luccioni, coction, *pharmakon*, lianes, vigne, couronnes, ethnobotanique, Antiquité

Lycurgus Entwined in the Vine. A Short Disquisition on Ancient Greek Representations of Plant and Animal Matter (Essay)

People are not often transformed into plants in contemporary popular culture (though this might be currently changing). In Greek myths, on the contrary, this was very often the case. Is this caused by a peculiar ontology, a specificity concerning the interiority of plants as Others? It would rather seem to us that a similarity in material nature is at stake. A clue lies in a common way of reacting to heat, what they called "coction" (gk. *pepsis*), a slow cooking which affects both plants and animals. We hear about coction in the *Hippocratic Corpus*, then through Aristotelism down to Imperial medicine. This idea of a "common chemical operator" is strengthened, on the one hand, by links between plants and animals in the *pharmakon*,

on the other hand, by the importance of creepers and vines in antiquity, as ornaments, as medicine, and as seasonal food. All these elements lead us to a comprehension of plants which is very far from ours, but maybe sometimes richer, in as much as it allows us to see plants as bodies *growing through time*.

Keywords: Luccioni, coction, *pharmakon*, creepers, vine, wreaths, ethnobotany, antiquity

Licurgo enlazado por la vid. Reflexiones sobre los materiales vegetales y animales en el imaginario griego antiguo (ensayo)

Una rápida ojeada a la cultura popular de los cómics tiende a mostrarnos que no es muy frecuente verse transformado en planta (tal vez eso está cambiado). Al contrario, los mitos griegos ofrecen muchos ejemplos de ese tipo de metamorfosis. ¿La diferencia en los modos de transformación estará ligada a una particularidad ontológica, a una particularidad en la relación con la interioridad de la planta en tanto que Otro? Creemos más bien que es la *materialidad común* la que permite la transformación. Lo que indica esta propiedad común a todo lo vivo es, entre otras, el mismo comportamiento ante la presencia de calor, denominado «cocción» (*pepsis*), un cocimiento lento que afecta tanto a las plantas como a los animales y que cuyo desarrollo puede constatare desde la *Colección hipocrática*, a través del aristotelismo hasta la medicina de la época imperial. La noción de un «operador químico universal» ha sido corroborada tanto por las ligas entre animales y vegetales en el *Pharmakon*, como por el importante papel que juega la hiedra en el imaginario de la Antigüedad, en tanto que adorno vegetal (corona) que remedio y alimento de primavera. Todo esto nos conduce hacia una comprensión de lo vegetal bastante alejada de la nuestra, y que, al menos cuando se trata de percibir *como es en el tiempo*, aparece como mucho más fértil.

Palabras clave: Luccioni, cocción, *Pharmakon*, yedras, vid, coronas, etnobotánica, Antigüedad

Pascal Luccioni
 Université Jean Moulin Lyon 3
 Laboratoire HISoMA
 Maison de l'Orient et de la Méditerranée
 7, rue Raulin
 69365 Lyon cedex 7
 France
 pascal.luccioni@univ-lyon3.fr