



**HAL**  
open science

## Grec *τρ κτου*, latin *tractum*, ou comment rouler une pâte

Pascal Luccioni

### ► To cite this version:

Pascal Luccioni. Grec *τρ κτου*, latin *tractum*, ou comment rouler une pâte. Actions et gestes de l'officiant dans les textes médicaux latins, Sep 2001, France. pp.241-254. halshs-00564381

**HAL Id: halshs-00564381**

**<https://shs.hal.science/halshs-00564381>**

Submitted on 10 Feb 2011

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

[page 241]

**Gr. τράκτων, lat. *tractum*, ou comment rouler une pâte.**

La présente communication est une étude de plusieurs termes grecs, que nous rencontrons à l'époque impériale dans des traités techniques, et dont le principal point commun est qu'ils sont ultimement dérivés du latin *tractus, tractum*, participe passé employé comme substantif ou adjectif. Après avoir évoqué les emplois de l'étymon latin, je parlerai d'abord des emplois de τράκτων dans le domaine des préparations de la farine ; puis je ferai une digression pour essayer de mieux comprendre les traitements auxquels la farine, la cire et d'autres simples étaient soumis dans l'officine, avant d'examiner les exemples de τράκτός chez Paul d'Égine ; enfin je dirai quelques mots du dérivé τράκτυλος.

Les attestations en latin sont assez anciennes. Le neutre *tractum* se rencontre chez Caton (*de agri cultura*, 76 &sq.), où il semble désigner une partie de certaines pâtisseries, les *placentae* dont Caton nous donne la recette ; malheureusement la cuisine catonienne est très austère, et le *tractum* semble constitué uniquement de farine et d'eau ; il s'agit de ce que l'on pourrait appeler un "élément de pâtisserie" que l'on rajoute à un fond de pâte (*solum*)<sup>1</sup>. Notons que le même terme désigne aussi, chez Varron<sup>2</sup> et Tibulle une laine cardée, étirée, ou peut-être plutôt les fibres qu'on a arrachées, séparées de la masse encore indistincte de la laine brute. Lisons la citation de Tibulle<sup>3</sup> ; il s'agit d'une femme qui, ayant été infidèle dans sa jeunesse, est contrainte dans son grand âge de se livrer à de durs travaux ménagers : *...tractaque de niveo uellere ducta putat...*

"et elle épluche en la cardant une laine blanche comme neige" (c'est ainsi que traduit M. Ponchont dans la CUF). Dans l'édition qu'il a donnée de Tibulle dans la collection Erasme, J. André laisse entendre (en note *ad loc.*) que *tracta* signifie ici que les fibres sont *démêlées*. Nous reviendrons sur cette citation au cours de notre exposé.

On trouve ensuite le féminin, chez Pline. Celui-ci, décrivant la préparation des galettes du Picenum, rapporte qu'on les réduit *ad [page 242] speciem tractae* (NH, 18, 106)– H. Le Bonniec traduit : "une forme allongée". Le féminin se trouve encore chez Pelagonius (44, 1 & 2), où il désigne un emplâtre, dont fort heureusement la composition nous est donnée : il est à base de fleur de farine (*simula* ou *pollen*), de vinaigre, de blanc d'œuf et d'encens.

---

<sup>1</sup> Le texte de Caton donne dans certains manuscrits également un féminin *tracta*. Je suis enclin à suivre R. Goujard qui adopte dans la C.U.F. (§76, 4) une correction de Politien (*tracta*, acc. plur. à la place de *tractam*, acc. sg.). Le féminin a pu s'introduire dans le texte à une époque où son emploi était devenu fréquent ; cf. le texte de Pline cité ci-dessous.

<sup>2</sup> Varron, *Men.*, 325 : *...suis manibus lanæ tracta ministrasset infectori*, "il avait fourni de ses propres mains les fibres de laine au teinturier".

<sup>3</sup> Tibulle, I, 6, 80.

Venons-en au grec. Les dictionnaires nous donnent d'abord le terme *τράκτων* ; Bailly lui donne le sens de "croûte servant de fond à une pâtisserie", avec une référence à Athénée, (III) 113d. Liddell-Scott-Jones est plus prudent, "dough drawn out for pastry". *Τρακτὸς κηρός* (toujours d'après Bailly) aurait le sens de cire blanche ou vierge ; référence est donnée à Paul d'Égine, 4, 21. Le Liddell-Scott va dans le même sens, de façon peut-être plus précise, en traduisant "bleached wax".

Le terme est passé du latin au grec d'autant plus facilement qu'il entrerait dans une série bien connue, celle des adjectifs / participes dérivés en *-τός* (*θνητός* etc.)<sup>4</sup>. D'après les éditions, les manuscrits hésitent entre deux accentuations (le mot est oxyton ou paroxyton). Cela vient peut-être de l'hésitation entre un adjectif oxyton comme c'est de règle en grec pour ce type des dérivés en *-τός*, et un substantif neutre qui aurait acquis une accentuation propre, ou bien de l'influence de l'étymon latin (accentué sur la pénultième). J'essaierai de mieux comprendre le sens de ces termes en revenant aux textes, aux citations et aux gestes, aux usages que les textes décrivent.

Dans le troisième livre des *Deipnosophistes*, un grammairien du nom d'Arrien donne une liste assez fournie des pains possibles. Cette liste est essentiellement constituée d'extraits de Chrysippe de Tyane<sup>5</sup>, auteur d'un *άρτοποικόν* (ou *-κός* ?) au premier ou au second siècle de notre ère (postérieur à Apicius) ; on y trouve entre autres le lemme suivant :

Εἰς δὲ τὰ ΚΑΠΥΡΙΑ τὰ καλούμενα τράκτα μίξεις ὡσπερ καὶ εἰς ἄρτον.

*ΚΑΠΥΡΙΑ* est une correction de Kaibel, les manuscrits ont *καπυρίδια*, qui pourrait être la bonne leçon (nous la retrouverons chez Eustathe). Kaibel propose dans son appareil critique d'accepter une correction de Daléchamp, et d'écrire : *μίξεις ὅσαπερ καὶ εἰς ἄρτολάγανον* (ce dernier terme désigne un pain qui vient d'être mentionné par Athénée). Il est difficile de savoir si les *τράκτα* sont des pains (que l'on peut aussi appeler *ΚΑΠΥΡΙΑ*, ou peut-être *καπυρίδια*) ou bien si ce sont des morceaux de pâte que l'on pourrait ajouter à un fond de tarte, comme c'est nettement le cas dans le texte de Caton ; dans l'un et l'autre cas, le contexte nous éclaire bien peu sur la nature de ces *τράκτα*. On traduira ou bien "dans les pains secs, tu mélangeras ce [page 243] qu'on appelle les *tracta*, comme dans le pain." ou bien (en suivant Kaibel) "dans les pains secs appelés *tracta*, tu mélangeras les mêmes choses que dans l'*artolaganon*."

---

<sup>4</sup> Il est possible que le voisinage phonétique d' *ἄτρακτος*, "fuseau", ait favorisé le passage d'une langue à l'autre : le grec possédait déjà un terme technique phonétiquement proche. Notons que le nom du fuseau est vraisemblablement à rapprocher de la racine de lat. *torqueo*, avec un *α* qui serait "prothétique", cf. Chantraine, *DELG*, s.u. Il s'agit d'un instrument qui sert à *tordre* la laine.

<sup>5</sup> Ath., 113a-d. Le passage que nous commentons se trouve en 113d.

Ces pains, ces gâteaux, ces éléments de pâtisserie sont encore mentionnés par le plus bavard des commentateurs d'Homère, Eustathe de Thessalonique. Voici le passage : *Ad. Il. Π*, van der Valk, vol. II, 358, 37 : καὶ περὶ καπυροῦ ἐρρέθη ὡς ἐκ τοῦ καίειν καὶ πυροῦν ταυτολογικῶς ἢ λέξις συντέθεται, ἀφ' ἧς καὶ καπυρίδια παρὰ τῷ δειπνοσοφιστῇ τὰ καλούμενα καὶ τρακτά : "et au sujet du terme καπυρός ["séché"], il a été dit qu'il a été formé tautologiquement à partir de καίειν, brûler, et πυροῦν, flamber ; de là vient, chez le deipnosophe [entendez par là Athénée], le nom de καπυρίδια ["petits séchés" ou "petits flambés"], qui désigne les pains qu'on appelle également τρακτά." Le commentaire de van der Valk (vol. III, 1979) : "eo modo farina propter album colorem appellabatur" renvoie à Dimitrakis, Μέγα λεξικὸν τῆς Ἑλληνικῆς γλώσσης, Athènes, 1949 : τρακτός · ὁ λευκός, ἀσπρισμένος, ὁ διὰ συχνῆς πλύσεως λευκανθείς : "ce qui est blanc, blanchi, ce qui a été rendu blanc par une succession de lavages". Nous reviendrons sur cette explication.

Notons que le terme a donné à son tour des dérivés. Il existe un neutre τράκτωμα, terme sur lequel je ne reviendrai pas, et qui est manifestement dérivé du précédent ; il désignerait un emplâtre de cire blanche ou vierge. Enfin l'*Etymologicum magnum* (763, 53) a le lemme suivant : τρακταίζω · τὸ λευκαίνω καὶ κατασκευάζω, ἐξ οὗ τὸ τράκτον, ὁ κηρὸς ὁ πεποιημένος λευκός : "τρακταίζω : blanchir, préparer ; de là le mot τράκτον, qui désigne une cire blanchie." C'est bien sûr τρακταίζω qui est un dérivé de τράκτον, et non l'inverse, malgré l'*Etymologicum magnum*.

Mais est-ce vraiment parce qu'elle est blanche, selon l'explication de van der Valk, que la farine, préparée d'une façon particulière, est appelée τράκτον ?

Il est certain que la couleur des pains (et des farines) a été dès l'Antiquité un élément de leur choix. Dans cette même liste de pains d'Athénée, nous trouvons le passage suivant<sup>6</sup> :

Τοὺς δὲ ῥυπαροὺς ἄρτους φαιοὺς ὠνόμασεν Ἄλεξις καλεῖ ἐν Κυπρίῳ οὕτως·  
ἐπειτα πῶς ἦλθε ; Β. μόλις

ὀπτωμένους κατέλαβον. Α. ἐξόλοι' ἀτὰρ [page 244]

πόσους φέρεις ; Β. ἐκκαίδεκ' Α. οἶσε δεῦρο <->.

Β. λευκοὺς μὲν ὀκτώ, τῶν δὲ φαιῶν τοὺς ἴσους.

"Les pains grossiers, Alexis les appelle 'gris' dans *L'homme de Chypre* : –Alors, après, comment es-tu arrivé ? – Avec peine, j'ai trouvé des pains grillés. – Malheur à toi ! Mais tu en apportes combien ? – Seize. – Par ici, donne <->. – Huit blancs et autant de gris.

---

<sup>6</sup> III, 114d.

Notons cependant que ce n'est pas toujours le pain blanc qui est apprécié – ainsi un peu avant notre passage sur les *tracta* (nous sommes toujours dans la liste donnée par "Arrien"), nous lisons<sup>7</sup> : καὶ τότε ἐπιτίθεται ὁ ἄρτος καὶ ἔλκει χρῶμα κάλλιστον, ὅμοιον τῷ φουμῶσῳ τύρῳ : "On y met alors le pain et il prend une très belle couleur, comme du fromage fumé."

Mais avant de penser à la blancheur de la farine, on pense peut-être, me semble-t-il, au sens de *trahere*, "tirer", et à une pâte qui serait tirée, pétrie par l'artisan.

Peut-être un détour par les procédés utilisés pour la préparation de la cire nous aidera-t-il à mieux comprendre ce qui arrive à la farine. On peut commodément se reporter aux chapitres des médecins qui étudient cette matière. Nous savons par Galien que la cire est essentiellement utilisée comme excipient – sa vertu propre est faible (Galien précise néanmoins en XIII, 434<sup>8</sup> que la cire du Pont a une efficacité pharmaceutique propre, φαρμακῶδη δύναμιν), mais le produit demeure, justement comme excipient, d'un emploi extrêmement courant. On ne saurait compter les recettes galéniques (entre guillemets, puisque la plupart des recettes viennent d'Andromaque ou d'Héras de Cappadoce) qui utilisent la cire pour des emplâtres ou diverses préparations à usage externe. La cire peut avoir diverses couleurs. Il semble que la cire blanche ait bénéficié d'une affection particulière de la part des médecins, ou peut-être des patients. Il y a là sans doute du prestige de ce qui paraît propre, et peut-être une ancienne vertu magique de pureté<sup>9</sup>. Galien précise donc souvent de quelle cire il faut se servir – notamment lorsqu'il s'agit de diverses cires blanches. Examinons l'un de ces passages :

Gal. XIII, 411 (*sec. gen. lib. 1*) : ἐστὶ δὲ λευκὸς αὐτοφυῆς μὲν ὁ ποντικός, ὀνομάζεται γὰρ οὕτως συνήθως ἤδη κἂν ἐξ ἑτέρου τινὸς ἢ χωρίου, διὰ τὸ πλεῖστον μὲν ἐν Πόντῳ γίνεσθαι τὸν λευκόν, ἐλάχιστον δὲ ἐν ἑτέροις χωρίοις. Οὐκ αὐτοφυῆς δὲ λευκὸς ὁ Τυρρηνικὸς ὀνομασμένος ἐστίν : "la cire du Pont est blanche naturellement, – on l'appelle ainsi même lorsqu'elle vient d'une autre région, parce que la cire blanche provient surtout du Pont, et fort peu d'autres régions. La cire appelée *cire tyrrhénienne* est blanche, mais non naturellement." (ce passage est résumé en une ligne en XIII, 451 K. : Galien répète simplement que "sont blanches les cires pontiques et tyrrhéniennes."). [p. 245]

La discussion qui suit ce passage porte sur l'âcreté des différentes cires, puis sur la pesée des remèdes. En XIII, 397-398, Galien avait bien insisté sur les techniques et ingrédients à choisir pour que les emplâtres soient plus blancs. Mais il ne donnait aucune indication sur

---

<sup>7</sup> III, 112d.

<sup>8</sup> Tous les extraits de Galien qui suivent sont extraits du premier livre des *Médicaments selon les genres*.

<sup>9</sup> Ce n'est pas seulement jadis que ce qui déteint et blanchit a fait croire à la pureté ; naguère encore le prestige de l'eau de Javel venait sans doute en partie de cette propriété.

la cire. La distinction que nous venons de voir entre cire naturellement blanche et une cire "blanchie" vient au début d'un long développement sur ces emplâtres que Galien, à la suite des pharmacologues qui l'ont précédé, appelle des λευκά, des "blancs" ou "emplâtres blancs" qui étaient particulièrement appréciés. Un grand nombre de ces emplâtres contiennent de la cire, le plus souvent sans autre précision ; si précision il y a, la cire est simplement appelée κηρὸς λευκὸς ποντικός, par exemple dans une recette d'Héras de Cappadoce XIII, 432 K.

C'est chez Dioscoride que nous trouvons des indications précieuses et plus détaillées sur ces préparations qui permettent de blanchir la cire. Pour la blanchir, il faut commencer par la déchiqueter<sup>10</sup>, puis la cuire deux ou trois fois dans de l'eau de mer, à la suite de quoi on fait refroidir la cire avant de la chauffer à nouveau. C'est ici qu'intervient la manœuvre la plus délicate : Diosc., *De materia medica*, II, 83, 2 :

ἀναιροῦ τὸ ἀγγεῖον ἀπὸ τοῦ πυρὸς καὶ λαβὼν καινοῦ χυτριδίου τὸν πυθμένα, προνεοτισμένον ὕδατι ψυχρῷ, κάθεσ πραέως εἰς τὸν κηρόν, ἀκροθιγῶς ἐμβάπτων πρὸς τὸ ἐλάχιστόν τι αὐτοῦ ἐφέλκεσθαι καὶ καθ' ἑαυτοῦ πήγνυσθαι. Ἐνελόμενος δὲ τὸν πρῶτον κυκλίσκον ἀφαιροῦ, καὶ ἐκ δευτέρου κάθεσ τὸν πυθμένα ψύχων ὕδατι, καὶ τὸ αὐτὸ ποίει : "Ote le récipient du feu, et prenant le fond d'un autre vase que tu auras humecté d'eau froide, dépose-le doucement dans la cire, et fais-l'y tremper à peine, pour qu'une minuscule partie de cette dernière soit tirée hors du bain et se fige sur elle-même. Prends alors la première boulette et enlève-la, puis dépose une deuxième fois le fond du vase, en le refroidissant avec de l'eau, et fais de même."<sup>11</sup>

On voit que lors de son blanchiment, la parcelle de cire est tirée (ἐφέλκεσθαι, *trahere*) hors du bain de cire liquide dont il faut l'isoler, et qu'elle forme ensuite une boulette (κυκλίσκος).

Un passage décrivant des opérations similaires se trouve chez Pline l'Ancien – néanmoins les deux auteurs ne sont pas assez proches ici pour que nous puissions croire à une source commune (le fameux Sextius Niger). Voici le passage de Pline : *Punica fit hoc modo : uentilatur sub diu saepius cera fulua, dein feruet in aqua marina ex alto petita addito nitro. inde linguis hauriunt florem, id est candidissima quaeque, transfunduntque in uas quod exiguum [page 246]frigidae habeat, et rursus marina decocunt separatim, dein uas ipsum aut aquam [antequam codd. corr. Mayh.] refrigerant. Et cum hoc ter fecere, iunceae crate sub diu siccant sole lunaque. Haec enim candorem facit, sol siccant et, ne liquefaciat, protegunt tenui linteo. Candidissima uero fit post insolationem etiamnum recocta. Punica medicinis utilissima* : "La cire punique se prépare de la façon suivante : on expose à plusieurs reprises à l'air de la cire jaune, puis on la

<sup>10</sup> Κατακνίσσας, "après l'avoir déchiquetée", *De mat. med.*, II, 83, 1.

<sup>11</sup> *De mat. med.*, II, 83, 2.

fait bouillir dans de l'eau de mer prise au large et additionnée de carbonate de soude. Puis, avec des cuillers, on enlève la fleur, c'est à dire la partie la plus blanche, et on la verse dans un pot contenant un peu d'eau froide ; après l'avoir fait à nouveau bouillir à part dans l'eau de mer, on refroidit le pot lui-même ou bien l'eau. Quand on l'a fait trois fois, on fait sécher le produit en plein air sur une claie de jonc, à la lumière du soleil et de la lune. La lune le blanchit, le soleil le sèche et, pour l'empêcher de fondre, on le couvre avec une fine toile de lin. On obtient la cire la plus blanche possible, si on la fait encore recuire après l'insolation. La cire punique est la plus utile pour les préparations médicinales. " Notons que Pline emploie pour la partie la plus fine de la cire le terme *flos* qui s'emploie aussi pour désigner la fleur de farine.

Le verbe *haurire* du passage de Pline correspond bien à ἔλκειν du grec ; proche de *trahere* pour le sens, il permet de mieux comprendre les opérations qui aident à modifier pâte farineuse, cire ou laine brute. Il me semble que les *tracta* de laine du texte de Tibulle doivent être plutôt des *flocons* que la femme jadis infidèle *tire* de la *toison neigieuse*. Les τράκτα des pâtisseries grecs sont des "éléments de pâte" (constitués de farine et éventuellement d'œuf etc.) que l'on a *tirés* d'une masse pétrie et que l'on saupoudre ensuite sur un fond de tarte, à la manière d'un *crumble*. Par la suite, le terme est utilisé pour différents "éléments de pâte" (soulignons la prépondérance du pluriel) que l'on utilise par exemple comme emplâtres (ἔγχριστα) ou peut-être comme remèdes saupoudrés (ἐπίπαστα) ; ici le rapprochement avec la cire, préparée par *extraction de flocons*, et qui sert également à préparer des emplâtres, s'impose.

On comprend, à travers ces indications et celles de Galien, que la cire blanche est fort appréciée, et que ce blanchiment s'obtient par un ensemble d'opérations qui ont en somme pour but de raffiner le produit de départ. C'est parce que la cire est maniée, étirée, pétrie, allongée, roulée enfin, qu'elle acquiert certaines propriétés.

Il est intéressant de noter que d'autres produits font l'objet de préparations qui visent à la fois à les conserver, sans doute, à leur donner une forme que le praticien puisse utiliser commodément, mais aussi à augmenter leur efficacité en les purifiant et à les blanchir. J'en donnerai deux exemples.

Il s'agit d'abord du suc du concombre sauvage, *l'elaterium*, un évacuant puissant. Voici comment ce suc est préparé : [page 247] Diosc., *De materia medica*, IV, 150, 3-4 : τὸ δὲ λεγόμενον ἐλατήριον ἐκ τοῦ καρποῦ τῶν σικύων σκευάζεται τὸν τρόπον τοῦτον· τοὺς ἅμα τῷ ἄψασθαι ἀποπηδῶντας σικύους ἐκλεγόμενος ἀποτίθεσο, ἐὼν μίαν νύκτα· τῇ δὲ ὑστεραίᾳ ἐπὶ κρατηρίας κόσκινον μὴ πυκνὸν ἐπίθεε καὶ μαχαίριον ὑπτίον ἀρμόσας, τὴν ἀκμὴν ἄνω ἔχον, λαμβάνων ἀμφοτέραις ταῖς χερσὶ καθ' ἓνα τῶν σικύων διαίρει καὶ ἐκθλιβε τὸ ὑγρὸν εἰς τὴν ὑποκειμένην κρατηρίαν,

προσεπεκθλίβων τὸ ἐν αὐτῷ σαρκῶδες, ὃ δὴ καὶ τῷ κοσκίνῳ προσπίπτει, ἵνα καὶ αὐτὸ διεκπίπτῃ, καὶ εἰς παρακειμένην λεκάνην τὰ ἐκθλιβόμενα τῶν σικύων βάλλε· σωρεύσας δὲ ἐπὶ τοῦ κοσκίνου τὰ τεθλιμμένα ὕδατί τε γλυκεῖ περιχέας καὶ ἀποπιέσας, ταῦτα πέν ρίπτε, ταράξας δὲ τὸ ἐν τῇ κρατηρίᾳ ὑγρὸν καὶ περικαλύψας ὀθονίῳ τίθει ἐν ἡλίῳ καὶ ὅταν ὑποστῇ, πᾶν τὸ ἐπινηχόμενον ὕδωρ μετὰ τοῦ ἐπιπάγου ἀπόχει, τὸ αὐτὸ τε ποίει πολλάκις, ἄχρι οὔ ἂν καταστῇ τὸ ἐφιστάμενον ὕδωρ, ὅπερ ἐκστραγγίσας ἐπιμελῶς, τὴν ὑποστάθμην βαλὼν εἰς θυίαν, λέαινε καὶ ἀνάπλασσε τροχίσκους : "Ce qu'on appelle l'*elaterium* est préparé à partir des fruits des concombres de la façon suivante ; recueillir les concombres<sup>12</sup> lorsqu'ils explosent au toucher, et les laisser reposer une nuit. Le lendemain, placer un tamis grossier sur un vase à mélanger et y appuyer un rasoir à l'envers, avec la lame vers le haut ; le prendre à deux mains et couper en deux les concombres, un à un, puis faire passer la partie liquide en la pressant, dans le vase placé au-dessous ; presser également la partie charnue qui tombe au fond du tamis, afin qu'elle tombe elle aussi à travers ; ce qui tombe dans le cratère, le mettre dans un bassinet placé à cet endroit ; puis, après avoir entassé sur le tamis les parties déjà pressées, et après avoir couvert d'eau douce, appuyer dessus encore une fois puis les jeter ; agiter le liquide contenu dans le vase à mélanger et recouvrir d'un linge ; placer au soleil, et lorsqu'une sédimentation se fait, verser l'eau qui surnage, ainsi que la pellicule qui s'y forme ; faire cette opération à plusieurs reprises, jusqu'à ce que l'eau qui apparaît au-dessus s'épuise ; lorsqu'on l'a soigneusement égouttée, mettre le dépôt dans un mortier, le réduire en poudre et en faire des pastilles."

Il faut examiner aussi quels sont les critères qui permettent de vérifier si l'opération a été faite dans les règles :

Diosc., *De materia medica*, IV, 150, 5 : δοκεῖ δὲ κάλλιστον εἶναι τὸ μετὰ τοῦ λευκοῦ ἡσυχῇ ἔνικμον, λεῖον, κοῦφον, πικρότατον τῇ γεύσει καὶ προσαχθὲν λύχνῳ εὐκάεσ· τὸ μέντοι πρασίζον καὶ τραχὺ καὶ θολερὸν τῇ ὄψει, γέμον βορβόρου καὶ τέφρας, βαρὺ τέ ἐστι καὶ φαῦλον : "le meilleur semble être celui qui en plus d'être blanc est un peu aqueux, fin, léger, très amer au goût et facile à allumer quand on en approche une flamme ; en revanche celui qui est de couleur herbeuse, épais, d'aspect bourbeux, plein de boue et de cendre, celui-là est lourd et de mauvaise qualité." (ce passage est à mettre en parallèle avec un texte de Pline (20, 6) – légèrement différent encore une fois : *pallidum ac leue herbaceo ac scabro melius ac leniter amarum*.)

Nous voyons que le produit élaboré – selon une préparation complexe et qui présente des éléments qu'on pourrait appeler "itératifs" [page 248] d'épurations successives –

---

<sup>12</sup> Il s'agit bien sûr de concombres sauvages, *Ecbalium elaterium* L., dont le fruit éclate à maturité.



est meilleur s'il est de couleur plus pâle. Observons que cette pureté va de pair avec une inflammabilité accrue.

Pour ce qui est de l'opium, sa préparation doit viser à obtenir un produit dont les caractéristiques sont les suivantes :

Diosc., *De materia medica*, IV, 64, 5 : κράτιστος δέ ἐστιν ὁ πικρὸς ὁ πυκνὸς καὶ βαρὺς ἔν τε τῇ ὀσμῇ καρωτικός, πικρὸς ἐν τῇ γεύσει, εὐχερῶς διειμένος ὕδατι, λεῖος, λευκός : "le suc le plus puissant est celui qui est dense, lourd, dont l'odeur porte au sommeil, qui est amer au goût, facile à dissoudre dans l'eau, lisse, blanc."

Notons que si le bon opium est blanc, comme la cire, en revanche sa consistance doit être bien différente de celle de la cire, donnée comme pâte de référence, si l'on peut dire, par Dioscoride :

οὐ τραχὺς οὐδὲ θρομβοειδῆς οὐδὲ συστρεφόμενος ἐν τῷ διέσθαι ὡς ὁ κηρός, ἔν τε τῷ ἡλίῳ τεθεῖς διαχεόμενος καὶ πρὸς λύχνον ἑξαπτόμενος οὐ ζοφώδει φλογί : "Il ne doit pas être épais, ni grumeleux, ni se coaguler quand on cherche à le dissoudre, comme la cire ; et lorsqu'on le place au soleil, il coule, et prend feu, au contact d'une lampe, sans que la flamme soit trouble." Ici encore, la blancheur et la pureté sont associées à l'inflammabilité<sup>13</sup>.

Ce qui pourrait confirmer que la blancheur est ici encore un élément de contrôle du produit, c'est une caractéristique l'opium adultéré dont la traduction pourrait faire difficulté si l'on ne songeait pas aux réalités botaniques qu'elle recouvre : ἔστι δὲ ὁ μὲν ἐκ τοῦ γλαυκίου κροκίζων ἐν τῇ ἀνέσει : "Celui qu'on fabrique avec du pavot cornu est jaunâtre à la dilution" ; "vuelve color de azafrán, al desleírlo", traduit García Valdés<sup>14</sup> ; certes κροκίζειν a les deux sens, "avoir la couleur du safran" et "avoir l'odeur du safran", et l'on pourrait hésiter ici, mais le pavot cornu, qui a la fleur et le suc jaunes, n'a guère l'odeur du safran.

Manier un produit, le pétrir, le tirer, le faire passer à travers des tamis ou des récipients successifs, ce peut donc être aussi le blanchir. Il n'est donc pas impossible que le terme τρακτός, qui signifiait étymologiquement "manié, étiré", ait fini par vouloir dire, dans le cas de la cire, "blanchie". Blanchie plutôt que blanche, car il me semble plus prudent de garder dans nos traductions ce terme qui conserve encore le souvenir des opérations effectuées.

<sup>13</sup> On pense aux "petits flambés" d'Eustathe (et de Chrysippe de Tyane). Tous ces produits (opium, *elaterium*, cire, pains) subissent une coction réelle ou virtuelle (dans le cas de produits inflammables).

<sup>14</sup> Dioscórides, *Plantas y remedios medicinales (De materia medica)*, introducción, traducción y notas de Manuela García Valdés, Madrid, 1998.

Les citations de Paul d'Egine, qui semble être le seul à employer fréquemment le terme qui nous occupe au premier chef, nous permettront peut-être d'y voir un peu plus clair (si l'on peut dire). La référence donnée par LSJ, IV, 21 (p. 342, ll. 17-20 Heiberg) est une [page 249] recette d'emplâtre à la cire (κηρῶ τρακτῶ) qui n'offre que peu d'intérêt, sinon de citer l'ingrédient qui nous intéresse. Ce qui est plus intéressant, c'est de se rendre compte que cet ingrédient n'est nullement rare dans le texte de notre médecin, non dans le livre IV, mais dans le livre VII, qui est consacré en partie à la préparation des remèdes à usage externe.

Le terme se retrouve dans plusieurs recettes (dans l'ensemble, je compte neuf occurrences)<sup>15</sup>.

Commençons par un passage (VII, 17, 1 (II, 348, 7-8 Heiberg)) où Paul d'Egine fait la liste de ceux des emplâtres qui sont παρηγορικά, "adouçissants" : αἱ δὲ παρηγορικά διὰ λιθαργύρου, ψιμυθίου, ἐλαίου ἀνηθίνου, χαμαιμηλίνου, ἀμύλου, κηροῦ τρακτοῦ : "les emplâtres adoucissants sont fabriqués à base de litharge, de céruse, d'huile d'aneth, d'huile de camomille, d'amidon, de cire blanchie". Le dernier mot est omis par le ms. F : cod. Par. gr. 2292 : il est possible que le copiste ne l'ait pas connu. Ce passage est un extrait d'Antyllos (p. 347, l. 2 : ἐκ τῶν Ἀντύλλου). Notons que le médecin mêle pour ces emplâtres avec prédilection des ingrédients blancs (céruse, amidon) ; nous restons dans la tradition des λευκά.

Il se trouve que l'une de ces recettes (VII, 18, 26 (374, 9)) est également présente chez Alexandre de Tralles (II, 121, éd. Puschmann, t. II, Wien, 1879), mais elle ne contient que de la cire "simple", sans adjectif qualificatif.

Lisons enfin VII, 24, 3 (II, 395, 19-24 Heiberg). Le chapitre 24 est consacré à des pessaires (πεσσοί) donnés par Antyllos. La première recette concerne un produit "safrané" : ὁ κροκῶδης πρὸς φλεγμονὰς καὶ ἀποστροφὰς καὶ σκληρίας καὶ ἐμπνευματώσεις. Κηροῦ τρακτοῦ, μυελοῦ μοσχείου ἀνά < ις', μυελοῦ ἐλαφείου < ιβ', στέατος χηνείου < η', στέατος ὀρνιθείου < η', μαστίχης < δ', οἰσύπου φαρμάκου < γ', μέλιτος < γ', ῥοδίνου τὸ ἀρκοῦν· τὸν κρόκον λεῖου γάλακτι γυναικείῳ : "emplâtre safrané contre les inflammations, les entorses, les indurations, les gonflements. Cire blanchie, moëlle de veau seize drachmes, moëlle de cerf douze drachmes, graisse d'oie huit drachmes, graisse de poulet huit drachmes, gomme de lentisque quatre drachmes, suint médicinal trois drachmes, miel trois drachmes, huile de rose qsp. ; broyer finement le safran dans du lait de femme."

---

<sup>15</sup> IV, 21 (342, 17-20, déjà signalée) ; VII, 17, 1 (II, 348, 7-8 Heiberg, commenté ci-dessus) ; VII, 17, 26 (354, 4-6 Heiberg) ; VII, 17, 30 (355, 1-5 Heiberg) ; VII, 18, 24 (373, 19-20 Heiberg) ; VII, 18, 26 (374, 9 Heiberg) ; VII, 19, 7 (376, 22-23 Heiberg) ; VII, 20, 33 (389, 14 Heiberg) ; VII, 24, 3 (II, 395, 19-24 Heiberg, commenté ci-après).

Il s'agit là sans doute d'un produit rare et cher – la seule cire n'y suffit pas, il y faut de la cire blanche, et le lait doit être du lait de femme. Les autres produits ne devaient pas être très bon marché. Par ailleurs, la couleur du produit fini était évidemment une couleur safranée ; la [page 250] couleur de la cire (si elle était blanche à l'origine) ne devait plus guère y apparaître.

On peut faire plusieurs remarques : d'une part que l'adjectif est ici toujours accompagné du substantif – *τρακτός* ne désigne donc pas à lui seul la cire. Doit-on comprendre qu'il s'agit d'une cire "blanche" ou "blanchie", ou d'une cire "pétrée", "étirée" ? Les recettes du livre VII de Paul d'Égine comprennent souvent de la cire, et la teinte de la cire à utiliser est souvent précisée :

- 1) jaune : VII, 17, 44 a parmi ses ingrédients (359, 1 Heiberg) *κηροῦ ξανθοῦ*.
- 2) rouge ou rousse : VII, 17, 22 (353, 11-14 Heiberg) *κηροῦ πυρροῦ* ; VII, 17, 83 (367, 7-10 Heiberg) *κηροῦ πυρροῦ*.

Mais que penser alors de VII, 17, 87 (367, 27 Heiberg) *κηροῦ τυρρηνικοῦ* ? Nous savons par Galien qu'il s'agit là d'une cire rendue blanche artificiellement – d'une *κηρὸς τρακτός*, en somme. Peut-être faut-il faire entrer ici en ligne de compte la variété des sources de Paul d'Égine. Néanmoins on peut se demander si la traduction par "cire préparée" ou "cire étirée" ne serait pas plus prudente.

J'en viens maintenant à un dernier dérivé : le terme *τράκτυλος*, donné par le traité pseudo-galénique *de succedaneis* comme un ersatz possible du malobathre<sup>16</sup> : *ἀντιμαλαβάθρου, κασσία σφαιρίτης ἢ ναρδοστάχυς ἢ τράκτυλος ἢ νάρδος Ἰνδική*. Les manuscrits comportent souvent des listes plus courtes (par ex. *Parisinus gr.* 2294 & *Laurentianus* 75, 10 : le *τράκτυλος* est le seul succédané possible). Notons que dans l'édition Kühn le terme apparaît une première fois en 19, 734 *ἀντὶ λιβάθρου, τράκτυλος*, par suite d'une faute d'orthographe bien entendu.

La datation de ce traité est difficile : il ne semble pas galénique, ne serait-ce que par son caractère d'aide mémoire extrêmement succinct (songeons que même le traité des remèdes simples, qui comporte de larges sections alphabétiques, n'est pas exempt de commentaires, loin de là).

Il se trouve que le traité galénique est repris par Paul d'Égine (ou l'inverse ?). Cet élément ne nous permet pas de donner une datation plus précise : ou bien Paul d'Égine a repris sous une forme abrégée un traité post-galénique (peut-être d'ailleurs constitué en

---

<sup>16</sup> Gal., 19, 735 K.

partie sur la base d'informations rassemblées dans les traités de Galien), ou bien un auteur tardif a repris et enrichi à partir d'informations galéniques un traité court de Paul d'Egine.

Néanmoins il fallait aller voir ce qu'il advenait du *τράκτυλος* chez Paul d'Egine. Mais VII, 25, 12 (405, 8 Heiberg) est moins développé que le [page 251] texte du *De succedaneis* pseudo-galénique auquel il correspond : ἀντὶ μαλαβάθρου, κασσία ἢ νάρδος Ἰνδική.

Quel est le sens de ce terme ? Le *revised supplement* de Liddell-Scott-Jones le donne comme synonyme de *μαλόβαθρον*, avec la référence de notre passage. Notons que s'il arrive que les manuscrits donnent à notre traité le titre *περὶ ἀντεμβαλλομένων*, ἥτοι *περὶ συνονύμων*, "sur les succédanés, ou sur les synonymes", la préface précise pourtant bien que c'est de remplacer une substance par une autre qu'il s'agit, et non simplement d'un mot pour un autre.

Ce terme entre dans une série bien constituée de diminutifs en *-υλος* (*-υλον*) qui désignent volontiers des objets ronds ou courbes (cf. Chantraine, *La formation des noms...*, pp. 249-251).

La série est particulièrement bien représentée dans le domaine botanique :

*βράβυλος* : si du moins c'est ainsi qu'il faut orthographier un arbuste qu'on identifie sans hésitation comme un prunellier *Géop.* 10, 39, puisque c'est un porte-greffe de la "prune de Damas", cf. aussi *Thcr.* 7, 146 ; dans l'un et l'autre passage, le choix des manuscrits semble se porter plutôt vers une orthographe *βράβιλος*.

*ἄκυλος* : gland.

*ἄχτυλα* · *κάρυα* (Crétois) *Hés.*

*ἔκυλος* · *εἶδος βοτάνης* (*Souda*).

*μιμαίκυλον* : arboise Athénée, II 50 ef, *Thp.*, *C.P.*, 2, 8, 2 (*μεμαίκυλον* *Thp.*, *H.P.*, III, 16, 3).

*μόσυλον* : désigne une sorte de cannelle (*Diosc.* I, 14).

*προκάμπυλον* : nom de l'*ἄβρότονον* dans les listes de synonymes pseudo-dioscoridiens (III, 24, Wellmann II, p. 34, 12).

Les adjectifs en *-υλος* sont d'ailleurs abondamment employés dans les descriptions botaniques (notamment *στρογγύλος* et ses composés, par exemple *ὑποστρογγύλος* *Diosc.* III, 4, 1). Les substantifs ou adjectifs substantivés fournissent une riche moisson de termes techniques :

*βαίτυλος* : pierre magique (chez Damascius, *Phot. Bibl.* 348, 28)

*ΒΑΚΧΥΛΟΣ* : un petit pain bacchique cuit sur les cendres, *Ath.* III, 111de (mot éléen chez Nicandre, ἐν β' γλωσσῶν).

κόνδυλος : renflement formé par une articulation, par exemple le coude.

κρώβυλος : chignon.

σφόνδυλος : ce mot désigne en anatomie la vertèbre, mais il est volontiers utilisé dans des comparaisons botaniques : Diosc., I, 90 l'utilise pour décrire le fruit de l'épine-du-christ, *Paliurus spina-christi* ; le mot a désigné aussi (toujours par comparaison avec la forme d'une vertèbre) un *peson de fuseau*, et il est utilisé par Théophraste pour décrire la forme de la fleur de l'arbousier (*H.P.*, III, 16, 4).

τύλος : bosse, protubérance, cal, nœud d'une branche. [page 252]

Le malobathre des anciens a sans doute été deux choses : d'une part un arbuste de la famille des lauracées (donc proche de la cannelle), d'autre part le patchouli (genre *Pogostemon* Pell., labiées de l'Inde et de l'Indonésie). Dans tous les cas, que le malobathre ait été une lauracée ou une plante herbacée de la famille des labiées, les anciens ne le connaissaient sans doute que sous forme d'exsiccats. La couleur de ceux-ci est difficile à déterminer : Dioscoride<sup>17</sup> avance avec aplomb que le produit est ὑπόλευκον ἐν τῷ μελανίζοντι. Des deux malobathres de Pline, l'un est *colore aridi folii*, l'autre est *nigricans*. Les autres ingrédients susceptibles, ici, de remplacer le malobathre, sont connus, à l'exception de la σφαιρίτης (ou bien σφαιρίτις ?), qui semble être ici une cannelle en boule (rappelons les autres noms des principales cannelles signalées par Dioscoride, I, 13 : δαφνίτις, γίζιρ, μοσυλίτις). Cette cannelle "en boule" doit résonner curieusement aux oreilles du lecteur qui se souvient de l'existence d'une série de termes en -υλος désignant des objets ronds.

En conclusion, il nous semble qu'on devrait traduire τράκτυλος non pas seulement par "malobathre", mais par "malobathre en boule", ou peut-être même par "cannelle en boule" si le terme est un équivalent de σφαιρίτης. Il est probable que si les copistes du *Parisinus* et du *Laurentianus* (ou leurs ascendants) ont conservé ce terme dans les manuscrits, alors qu'ils en ont chassé la cannelle et le nard, c'est parce que le mot, tout en désignant une épice de provenance lointaine, pouvait paraître grec : il entrait dans une série connue. On est tenté de penser que ce malobathre (cette cannelle) était formée comme une sorte d'"élément de pâte", par étirement, qu'on le retirait par tiraillement d'un ensemble de fibres, ou du moins que c'est l'impression que l'on avait en regardant le produit fini.

Quant aux formes τράκτων/ τρακτός, je noterai en conclusion les éléments suivants : les plus anciens témoignages du grec (Athénée / Chrysippe de Tyane) et du latin (Caton) donnent une forme τράκτων/*tractum*, substantivée telle quelle, pour désigner une préparation à base de farine. C'est probablement le caractère pétri, étiré, qui a fait donner ce nom à cette préparation. Par la suite (à partir d'Antyllos au moins – ce dernier étant peut-être en

---

<sup>17</sup> Diosc., *De mat. med.*, I, 12.

réalité la source de la majeure partie des exemples de Paul), le terme a désigné (accompagné cette fois du substantif κηρός, au moins dans la plupart des attestations : il faudrait explorer, outre Paul d'Egine, le texte d'Aetius d'Amida) une préparation de la cire qui visait à blanchir cette dernière. Le passage de l'un à l'autre était naturel, parce que dans les deux cas il y avait travail d'une pâte, que l'on tirait d'un ensemble compact par bribes ; parce que cette pâte était dans les deux cas d'autant plus recherchée qu'elle était blanche et pure, et enfin parce que la cire, comme la farine, servait à fabriquer des emplâtres. [page 253] Bien que le sème "blanc" ait fini par apparaître (si l'on en croit l'*Etymologicum magnum*, suivi par Dimitrakis etc.), les exemples antiques et la formation d'un dérivé τράκτυλος, dont le sens est plutôt "malobathre en boule" que "malobathre blanc", donnent à penser que pendant toute l'Antiquité, le sème "étiré, pétri, traité" est resté présent à l'esprit de ceux qui employaient le terme de τράκτων.

Pascal Luccioni, <pascal.luccioni [apud] club-internet.fr>