

# Plants and knowledge flow in Andalusia, turntable between Latin America and the Arab world. The circulation of plants names

## Flux de plantes et de savoirs en Andalousie, plaque tournante entre l'Amérique Latine et le monde arabe La circulation des phytonymes

---

Elisabeth MOTTE-FLORAC\*, \*\* et Melissa BARKAT-DEFRADAS\*\*

\* Université Montpellier 1

\*\* *Praxiling*, UMR 5267 du CNRS et Université Montpellier 3

mflorac@univ-montp1.fr

### INTRODUCTION

---

Après les grandes périodes de l'Espagne romaine et de l'Espagne wisigothique, l'histoire de la Péninsule ibérique est marquée par huit siècles de présence musulmane, de l'invasion qui eut lieu en 711, jusqu'à la chute du royaume de Grenade en 1492. Au cours de cette longue période, *al-Andalus*<sup>1</sup> a joué un rôle fondamental dans les échanges interculturels et dans les apports de la Méditerranée arabophone à l'Europe. Entre périodes de guerres et périodes fastes, et compte tenu des variations du contenu territorial, de nombreux échanges s'y sont réalisés entre les différentes populations en présence : Arabes, Berbères, Juifs et Ibériques. Les travaux très documentés sur l'histoire et les spécificités de la culture d'*al-Andalus* en rendent compte<sup>2</sup>. Parmi eux, ceux qui concernent la médecine et les (dénominations, utilisations, modes de culture, etc.) des plantes et particulièrement celles utilisées en cuisine et en thérapeutique<sup>3</sup>, mentionnent les nombreuses

---

<sup>1</sup> « Une expression qui désigna très tôt, sous la plume des auteurs arabes, les zones de l'Espagne soumises à la domination musulmane » (Géal, 2006 : IX)

<sup>2</sup> Cf. Ces dernières décennies, les publications sur *al-Andalus*, son histoire et son rôle dans les échanges interculturels et dans les apports de la Méditerranée arabophone à l'Europe, se sont multipliés. Les apports des Arabes aux différentes disciplines scientifiques, les ouvrages et manuscrits des différentes périodes d'*al-Andalus* qui ont résisté aux destructions diverses (en particulier ceux qui concernent les plantes, leurs utilisations et dénominations, leurs modes de culture, etc.), les spécificités de la culture d'*al-Andalus* (e.g. culinaire), ont donné lieu à des publications très documentées (Albarracín Navarro & Martínez Ruiz 1987, Arjona Castro 1989, Benavides-Barajas 1992, Garcia Sanchez 1997, etc.). Par ailleurs, des thématiques jusque-là réservées aux seuls spécialistes se sont ouvertes à la pluridisciplinarité.

<sup>3</sup> Cf. Aguilera Pleguezuelo, 2002 ; Aguirre de Cárcer, 1999 ; Álvarez de Morales & Molina López, 1999 ; Arbelos, 2004 ; Arjona Castro, 1989 ; Azcoytia, 2006 ; Eléxpuru, 1994 ; Fernández

nouveautés importées dans la Péninsule via *al-Andalus*. De fait, au cours de ces huit siècles, de nouveaux produits sont apparus dans les magasins et de grands changements sont venus bouleverser dans les pratiques agricoles, culinaires et thérapeutiques. Dans les champs, de nouvelles pratiques culturales ont permis d'acclimater nombre de plantes importées, de développer la production d'espèces locales ou introduites avant l'arrivée des berbères et des Arabes, ou encore des variétés de ces plantes. Dans le domaine du médicament sont apparues des drogues, des techniques, des formes pharmaceutiques, des exigences professionnelles, qui étaient restées jusque-là inconnues de l'Europe chrétienne<sup>4</sup>. La civilisation islamique est en effet très riche dans ce domaine, non seulement en raison de l'héritage gréco-romain perpétué en Orient, qu'ils ont perpétué, mais aussi en raison des collaborations entre savants de toutes origines qui se sont développées dans les grandes universités de Perse.

La fin de l'Andalousie mauresque marque le début d'une ère nouvelle. L'Espagne se tourne alors vers le Nouveau Monde et ses richesses. De nombreux Espagnols émigrent, emportant avec eux des produits, des noms, des savoirs qui leur sont familiers et qui leur permettront de perpétuer leur mode de vie. Un grand nombre de ces produits et de leurs noms portent la trace des siècles de présence arabe en Espagne. D'autres Espagnols choisissent de naviguer entre les deux continents. Ils rapportent de ces terres nouvellement découvertes, des plantes et des animaux exotiques qui vont enrichir les tables des personnes les plus fortunées de la péninsule. Ils vont également garnir les étagères des apothicaires. De l'Espagne, tous ces produits nouveaux vont peu à peu gagner les pays européens, mais aussi ceux de la Méditerranée arabophone. L'Andalousie redevient une zone d'échanges et d'introduction de nouveautés.

De nombreux travaux ont été publiés sur les échanges entre pays arabophones du Bassin méditerranéen et Espagne d'une part et entre Espagne et Amériques d'autre part<sup>5</sup>. Mais rares sont ceux également qui abordent l'étude des plantes en prenant *al-Andalus* comme plaque tournante, c'est-à-dire en considérant les deux sens de circulation possibles entre pays arabophones du Bassin méditerranéen et Amérique Latine. C'est pourquoi nous observerons quelques exemples d'introduction en Amérique Latine de produits venus du Monde arabe (et vice versa) via *al-Andalus*.

Aborder l'ensemble des produits transportés de part et d'autre d'*al-Andalus* étant trop important pour le peu de temps qu'il est possible de consacrer à ce thème, seules les plantes vont ici retenir notre attention. Elles-mêmes trop nombreuses, nous nous limiterons aux espèces aromatiques dans la mesure où parfums et arômes ont constitué une part fondamentale de la culture d'*al-Andalus*, mais aussi de certains pays de l'Amérique Latine comme le Mexique que nous aborderons ici. D'autres part, un grand nombre de ces plantes aromatiques sont utilisées en thérapeutique, mais aussi comme plantes alimentaires (ce qui est souvent le cas).

De ces plantes, nous ne parlerons que de leur dénomination, ce sujet ayant été rarement exploré dans cet espace géographique. En suivant le trajet des plantes, nous observerons la stabilité ou, au contraire, les altérations ou abandons qu'ont

---

Bustos, 2001 ; Huici Miranda, 2005 ; La Puente de, 2003 ; Llaveró, 1990 ; López Martínez, 1995 ; Marín & La Puente de, 2005 ; etc.

<sup>4</sup> Cf. Motte-Florac (2004a).

<sup>5</sup> La commémoration en 1992 de la « découverte des Amériques » cinq siècles plus tôt, a déclenché une prolifération des publications sur les échanges transatlantiques, leur histoire, les produits échangés, les transformations culturelles et sociales, etc.

subis leurs noms. Cherchant à aller au-delà d'un simple état des lieux, nous tenterons de comprendre les raisons qui ont permis (ou au contraire empêché) l'adoption du nom des plantes introduites<sup>6</sup> et les facteurs (historiques, sociaux, culturels, environnementaux, religieux, etc.) qui sont intervenus de façon déterminante dans cette évolution. Pour les mêmes problèmes de temps, nous limiterons notre étude à l'exemple du Mexique.

## MATÉRIEL ET MÉTHODE

### MATERIAL AND METHOD

---

Les informations concernant les plantes aromatiques des pays arabophones du Bassin méditerranéen proviennent de recherches bibliographiques réalisées dans les écrits anciens et dans les ouvrages contemporains. Les informations sur les phytonymes proviennent également d'enquêtes réalisées pour établir une base de données sur les plantes aromatiques et leurs phytonymes, du Maghreb à la Méditerranée orientale (Barkat-Defradas & Motte-Florac, 2007).

Pour le Mexique, les données proviennent des enquêtes et travaux d'Elisabeth Motte-Florac, réalisés depuis 1980 sur les thérapeutiques traditionnelles et les plantes médicinales du Mexique ainsi que sur les échanges de produits, de savoirs et de pratiques entre Mexique, Espagne et Bassin méditerranéen (Motte-Florac, 1996, 2003, 2004b, etc.).

## DU MONDE ARABE À AL-ANDALUS

### FROM THE ARAB WORLD TO AL-ANDALUS

---

De toutes les images qu'évoque la culture en al-Andalus, nous nous arrêterons à celles que l'évocation des parfums fait émerger. La maison andalouse abonde d'orangers, de citronniers et d'espèces aromatiques diverses, ornementales ou non, qui contribuent à la splendeur d'un environnement riche en senteurs. Ces plantes odorantes sont utilisées dans tous les registres de la vie quotidienne. Il convient de rappeler que « le parfum faisait partie des éléments les plus appréciés par le prophète Mahomet, car il était censé exercer un effet bénéfique sur la préservation de la santé du corps. » (Cherif Abderrahman, 2001 : 113) En *al-Andalus*, l'alimentation, l'hygiène et la thérapeutique ne peuvent donc se passer d'effluves multiples.

J. Cherif Abderrahman (2001) fait revivre pour nous ces atmosphères de la vie de tous les jours. La cuisine était riche en saveurs, surtout parmi les classes aisées. Compte tenu des variations régionales, les épices et aromates les plus utilisés étaient le poivre, le safran, la coriandre, le gingembre, la cannelle..., autant de produits qui étaient également recherchés pour leurs propriétés médicinales. Pour les boissons, outre les jus de fruits, de nombreuses infusions ou décoctions étaient fréquemment préparées à partir de plantes aromatiques (fenouil, céleri, pouliot, menthe, lavande, coriandre, etc.). On y introduisait un petit sac contenant des épices et produits odorants, variables selon les recettes : cannelle, clous de girofle, gingembre, noix muscade, bois d'aloès, safran, cannelle de Chine, eau de rose, musc, etc. Ces préparations permettaient aussi d'élaborer de nombreux sirops qui pouvaient être servis lors de réunions ou donnés aux malades pour soigner des maux divers. Ils étaient prescrits en fonction de la constitution du patient et selon les saisons de l'année ; il en allait de même pour les confitures et pâtes de fruits, servies soit comme

---

<sup>6</sup> Cf. Motte-Florac (2002, 2007).

douceurs soit comme remèdes (la pâte de menthe au miel, clous de girofle et « grains »<sup>7</sup> d'anis, par exemple, était prescrite pour arrêter les vomissements).

Ces différents épices et aromates étaient aussi utilisés dans le domaine de l'hygiène car les parfums étaient d'un usage généralisé dans toutes les classes sociales. Des bois de senteur, des résines, des substances animales aromatiques, étaient brûlés dans les maisons selon les possibilités de chacun. En été, des éventails trempés dans un mélange d'eau de rose, de santal, de camphre et de vinaigre permettaient de rafraîchir l'atmosphère. Pour leur corps, hommes et femmes utilisaient au hammam des savons aromatiques, des huiles de massage et des onguents parfumés. L'huile de rose était appréciée pour tonifier les membres et faire disparaître la fatigue ; l'huile de jasmin était recherchée pour ses propriétés relaxantes. Les yeux étaient lavés avec de l'eau de rose au réveil et divers collyres étaient en usage pour les garder en bonne santé (collyre de myrrhe et d'or pur, collyre d'eau de rose et de jus de fenouil sauvage, etc.). Des dentifrices étaient composés à base de clous de girofle et de « graines »<sup>7</sup> de coriandre écrasées, et des pastilles – élaborées avec des clous de girofle, de la noix muscade, du bois de bigaradier, des « graines » de coriandre, du sirop de peau de pamplemousse... – permettaient de lutter contre une haleine fétide ou simplement d'avoir une bouche agréablement parfumée. Des vaporisations à l'eau de rose, au safran, au musc et autres substances aromatiques étaient privilégiées pour le corps car ces parfums étaient censés tonifier le cerveau et les organes des sens. Leurs effets sur l'organisme et ses équilibres obligeaient d'ailleurs à les harmoniser avec les saisons. Ainsi, en hiver, il convenait d'utiliser du musc, des clous de girofle, du jasmin... Ces fragrances devaient également être utilisées en accord avec chaque individu. Aux tempéraments flegmatiques, étaient recommandés en hiver des parfums très chauds, élaborés par exemple à partir de clous de girofle, de noix muscade, de valériane, d'ambre, de jusquiame. Des eaux parfumées de fleurs très chaudes (jasmin, oranger, narcisse, lys, etc.) étaient inhalées. Au printemps, la menthe, le serpolet, le basilic... étaient privilégiés. En été, les préparations faisaient surtout intervenir de l'eau de rose et de l'eau de pomme (extraite de la peau de certaines variétés particulièrement odorantes) mélangées à un peu de camphre ; les parfums étaient élaborés avec des fleurs et des feuilles de myrte (considéré comme rafraîchissant) ou encore un mélange d'eau de rose et d'eau de fleurs d'oranger.

Après une Espagne wisigothique qui avait fait oublier les riches saveurs introduites par les Romains, cette profusion de senteurs bouleversa le quotidien des populations ibériques. Pour pouvoir satisfaire les nécessités d'une telle cuisine, arbres fruitiers et légumes inconnus (cerisiers, poiriers, pommiers, grenadiers, palmiers, canne à sucre...) vont être acclimatés et certains (comme l'amandier) rapidement diffusés dans toute la Péninsule pour satisfaire un commerce considérable. D'autres plantes importées longtemps auparavant (vignes, figuiers...) vont être cultivées à plus grande échelle et un grand nombre de légumes autochtones vont être améliorés (Aguilera Pleguezuelo, 2002 : 13-14). Sous l'impact de tant de changements, la langue castillane va être obligée de s'enrichir. Un vocabulaire nouveau va se développer, constitué en grande partie d'emprunts à l'arabe, comme nous allons le voir à travers de nombreux exemples de phytonymes.

Toutefois, tous les noms de plantes concernant les plantes aromatiques ne dérivent pas de l'arabe. De fait, avant la création d'*al-Andalus*, les Carthaginois avaient déjà acclimaté dans ces régions la vigne et que les Grecs y avaient introduit le pois chiche, l'olivier, le figuier et diverses autres plantes alimentaires. Les Romains, pour leur part, y avaient importé l'habitude de saveurs fortes comme celles de l'ail,

---

<sup>7</sup> En fait, comme pour les autres Apiaceae, il s'agit de fruits.

de l'oignon, de plantes aromatiques et d'épices diverses. Nombre de ces produits (à la fois alimentaires et médicinaux) figurent d'ailleurs dans les ouvrages d'auteurs grecs ou romains<sup>8</sup> et prouvent l'emprunt par la langue castillane de ces dénominations grecques ou latines – généralement différentes des dénominations arabes (tableau 1). La plupart de ces phytonymes ont perduré, malgré l'introduction en *al-Andalus* de nouvelles façons d'utiliser ou de cultiver les plantes en question.

Tableau 1. Dénominations de quelques aromates et épices déjà présents ou utilisés en Espagne avant *al-Andalus*  
Table 1. Denominations of some aromatics and spices present or used in Spain before *al-Andalus* period

Français	Español	Arabe parlé en <i>al-Andalus</i> <sup>9</sup>	English
ail	<i>ajo</i>	<i>tawm</i>	garlic
aneth	<i>eneldo</i>	<i>šabat, šibṭ</i>	dill
cannelle casse, cannelle de Chine	<i>casia, canela de China</i>	<i>sāḍiyŷ</i>	cassia
clou de girofle	<i>clavo /clou/</i>	<i>qaranful</i>	clove
cresson alénois <sup>10</sup>	<i>mastuerzo</i>	<i>rašād, ṭuffā</i>	garden Cresson
fenouil	<i>hinojo</i>	<i>bisbās, rāziŷanaŷ</i>	fennel
grenadier	<i>granado</i>	<i>rummān</i>	pomegranate
menthe	<i>hierbabuena</i>	<i>na'na'</i>	mint
moutarde	<i>mostaza</i>	<i>jardal<sup>11</sup>, šināb<sup>12</sup></i>	mustard
noix muscade	<i>nuez moscada</i>	<i>ŷawz buwā</i>	nutmeg
oignon	<i>cebolla</i>	<i>baṣal</i>	onion
origan	<i>orégano</i>	<i>ša'tar</i>	oregano
persil	<i>perejil</i>	<i>maqḍūnis</i>	parsley
poivre	<i>pimienta</i>	<i>fulful</i>	pepper
romarin	<i>romero</i>	<i>al-'iklīl, kalīl</i>	rosemary
rue	<i>ruda</i>	<i>sadāb<sup>13</sup>, fayŷan<sup>14</sup>, sadāb barrī<sup>14</sup></i>	rue
térébinthe	<i>terebinto</i>	<i>buṭm</i>	Cyprus turpentine

Cependant, lorsque les phytonymes grecs/latins et arabes sont assez semblables, il est très difficile de savoir à quelle langue le nom espagnol a été emprunté car les raisons de cette similitude peuvent être multiples. L'une des principales est le rôle

<sup>8</sup> Cette dernière a certes retrouvé dans les savoirs scientifiques de la civilisation islamique, l'héritage gréco-romain qui s'était perpétué en Orient, mais a également découvert les fruits d'une collaboration entre les savants de toutes origines qui avaient eu l'occasion de contribuer à l'évolution des Sciences dans les grandes universités perses.

<sup>9</sup> Pour les phytonymes arabes en *al-Andalus*, cf. Aguilera Pleguezuelo 2002 ; Cherif Abderrahman, 2001. La translittération est celle adoptée dans ces ouvrages.

<sup>10</sup> *Lepidium sativum* L. (Brassicaceae).

<sup>11</sup> Pour la moutarde blanche (*Sinapis alba* L., Brassicaceae) et la moutarde noire (*Brassica nigra* L., Brassicaceae).

<sup>12</sup> Nom d'abord donné aux graines de moutarde puis, par extension, à toute la plante.

<sup>13</sup> Pour l'espèce cultivée (*Ruta graveolens* L., Rutaceae).

<sup>14</sup> Pour les espèces sauvages, en particulier *Ruta montana* L. (Rutaceae).

capital joué par les Arabes<sup>15</sup> dans le transport des épices ou dans l'acclimatation de nombreuses espèces sur le pourtour méditerranéen. La similitude peut aussi être due à l'emprunt par les Grecs/Romains et les Arabes à un même nom d'origine étrangère. Mais la plupart du temps il est difficile de déterminer la genèse des phytonymes et les travaux sur l'étymologie (extrêmement complexe) donnent lieu à des hypothèses hasardeuses, les éléments dont disposent les chercheurs pour les langues anciennes<sup>16</sup> étant rares ou parcellaires.

### Adoption de phytonymes complémentaires ou supplémentaires Adoption of complementary or additional phytonyms

La plupart des phytonymes qui ont été empruntés par les Espagnols aux Arabes<sup>17</sup> se rapportent à des espèces que ces derniers ont introduites dans la Péninsule, mais ce n'est pas toujours le cas. Les emprunts concernent également des plantes acclimatées en Espagne avant la période d'*al-Andalus*, mais dont la culture et/ou l'utilisation quotidienne ont été accrues du fait de l'importation d'habitudes alimentaires des Arabes ou encore de certaines de leurs techniques ou pratiques. Ainsi, l'olivier qui est originaire de la partie orientale (asiatique) de la région méditerranéenne<sup>18</sup>, a été introduit dans la Péninsule Ibérique par les Grecs. Le nom espagnol *olivo* qui désigne l'« olivier cultivé », dérive donc du terme grec *elaia* (ἐλαία)<sup>19</sup> – qui a donné *olea* et *oīva* en latin (André, 1985 : 176). Toutefois en *al-Andalus*, les Arabes ont considérablement étendu les superficies consacrées à sa

---

<sup>15</sup> Cf. (Bénézet, 1999 ; Boussel & Bonnemain, 1977 ; Delaveau, 2006 ; Jacquart & Micheau, 1990 ; Motte-Florac, 1997 et 1998), etc.

<sup>16</sup> « Trop souvent donc, on se trouve réduit, pour les noms de plantes, aux langues de l'Europe. (...) Les analogies qui se révèlent entre les mots comparés sont loin d'impliquer toujours une origine commune et ancienne, parce que beaucoup de transmissions ont eu lieu de peuple à peuple, surtout pour les plantes cultivées, et que nous connaissons trop mal l'histoire de ces dernières pour nous prononcer dans chaque cas avec quelque sûreté. D'un autre côté, les termes dont le sens étymologique est clair, sont plus ou moins modernes, et ceux que l'on peut regarder comme anciens sont, en général, isolés et d'origine obscure. Il peut, dans cette dernière classe, se trouver des noms qui remontent réellement à l'époque primitive; mais, faute de points de comparaison avec l'Orient, il n'est plus possible de les reconnaître autrement que par des conjectures. » (Pictet, 1859 : 189)

<sup>17</sup> Dans les langues indo-européennes (ici le castillan), les emprunts à l'arabe sont souvent repérables du fait de l'intégration au nom de l'article défini « le » *al-* ou parfois *el-*, interprété comme faisant partie intégrante du nom arabe. En conséquence, le nom emprunté commence généralement par *al-* ou *el-*. Divers termes usuels du lexique pharmaceutique français portent cette trace d'emprunts à l'arabe (*alcool*, *alambic*, *alchimie*, *élixir*, *alcali*, etc.) et nous rappellent la part que la culture et les sciences médiévales européennes doivent aux savoirs et savoir-faire des scientifiques arabes. Toutefois, certains emprunts ne présentent pas cette caractéristique. En fait, la prononciation de l'article diffère en fonction de la première lettre du mot qu'il précède. Quand cette première lettre fait partie de celles qui sont dites « lunaires » (*b, t, f, k*, etc. – ي و ه م ك ق ف غ ع خ ح ج ب ء), l'article est prononcé « al » ou « el ». Mais devant les lettres solaires (c'est-à-dire *d, r, s, l, n*, etc. – ل ظ ط ض ص ش س ز ر ذ د ث ت), il se prononce « a » ou « e » suivi de la première lettre qui est alors redoublée, par exemple *ash-shams* « le soleil » se prononce « ash-shams » et non « al-shams ». C'est ce que l'on retrouve par exemple dans *ār-rayhān* (الرّيحان) « le myrte » qui a donné *arrayán* en espagnol.

<sup>18</sup> Un centre secondaire serait situé dans les îles de la Mer Égée où l'olivier est caractérisé par de gros fruits et un centre tertiaire dans l'aire du sud de l'Italie et Tunis (Fortes Fortes, 1981 : 35).

<sup>19</sup> Selon Gernot Katzer (Site Internet *Gernot Katzer's Spice Pages*, 2005), ces dénominations ne sont pas d'origine Indo-Européenne. Elles auraient été transférées au grec à partir d'autres langues de la Méditerranée orientale (de nombreux auteurs considèrent qu'il s'agit de langues sémitiques). Cependant comme l'origine botanique de l'olivier n'est pas connue, il est possible que l'arbre et sa dénomination première aient voyagé depuis des régions orientales plus lointaines.

culture afin de satisfaire leur importante consommation en olives (préparées avec du thym, de l'ail, des herbes aromatiques et de la saumure). C'est donc à l'arabe *āz-zaytūn* (الزيتون)<sup>20</sup> « l'olive », que l'espagnol a emprunté le nom *aceituna* « olive » dont dérive le terme générique donné à l'huile. En effet, contrairement aux autres pays européens où la dénomination générique dérive du grec *ἐλαιον* qui a donné en latin *oleum*<sup>21</sup> (Fortes Fortes, 1981 : 7-9), l'« huile » se dit *aceite* en espagnol.

Un autre exemple est celui de la vigne, introduite par les Carthaginois. Les termes espagnols *vid* « vigne », *vino* « vin », etc., sont d'origine latine (*vitis* de *vitere* /tresser/ (André, 1985 : 273)). Mais le terme désignant le « raisin sec » *acebibe* a, pour sa part, été emprunté à l'arabe *az-zabīb* (الزبيب) « le raisin sec », celui-ci étant d'un usage très courant dans la cuisine du Moyen-Orient.

Dans ces deux cas (olivier et vigne), les plantes ont conservé leur nom ; seul le nom du fruit (olive) ou d'une forme d'utilisation (raisin sec) a été emprunté pour compléter un vocabulaire manquant. Mais il existe également des emprunts que l'on pourrait qualifier non plus de « complémentaires » comme les précédents, mais de « supplémentaires ». Il est arrivé que l'intérêt nouveau accordé à une plante (présente sur la Péninsule depuis longtemps) très recherchée pour la cuisine par exemple, se traduise par l'ajout d'un nouveau nom s'ajoutant à celui qui était déjà en usage (tableau 2). Les préférences pour l'une ou l'autre de ces dénominations traduisent – parfois et entre autres – l'importance de ces produits dans les habitudes locales des différentes régions.

Tableau 2. Emprunts à l'arabe parlé en al-Andalus  
dénominations complémentaires ou supplémentaires  
Table 2. Complementary or additional denominations  
derived from Arabic spoken in al-Andalus

Français	Español		Arabe parlé en al-Andalus <sup>22</sup>	English
amande verte	<i>almendra verde</i>	<i>alloza</i>	<i>al-lawza</i>	green almond
concombre	<i>concombro</i>	<i>alficoz</i>	<i>al-faqūs</i>	cucumber
haricot vert	<i>judía</i>	<i>alubia</i>	<i>al-lubiya</i>	French bean
marjolaine	<i>mejorana</i>	<i>almoraduz</i>	<i>al-mardaqūš</i>	marjoram
mélisse	<i>melisa</i>	<i>toronjil</i>	<i>turunḡān</i>	lemon balm
myrte	<i>mirto</i>	<i>arrayán</i>	<i>ār-rayhān</i>	myrtle
pistache	<i>pistacho</i>	<i>alfostigo</i>	<i>al-fustūq</i>	pistachio
réglisse	<i>regaliz</i>	<i>alcazuz</i>	<i>al-šūš</i>	liquorice

Contrairement à ce que pourrait laisser croire la présence d'un seul nom dans la colonne « arabe en *al-Andalus* », les phytonymes arabes ne sont pas toujours homogènes (ici comme dans les autres tableaux, seul le nom le plus courant

<sup>20</sup> Ce nom, commun à d'autres langues sémitiques, pourrait, selon certains auteurs dériver d'une racine sémitique commune signifiant « être proéminent ». Pour d'autres, elle aurait été empruntée à une langue mésopotamienne, l'olive étant appelée *zirdum* en sumérien et *serdu* en akkadien (Site Internet Gernot Katzer's Spice Pages, 2005).

<sup>21</sup> Dans les cultures grecque et romaine, l'huile de cuisine étant essentiellement préparée à partir des olives (comme ce sera le cas en Espagne), c'est le terme qui les désigne qui a été à l'origine de la dénomination de son produit dérivé, l'huile, avant de s'étendre à toute forme d'huile.

<sup>22</sup> Voir note 10.

apparaît). Généralement, seul le nom le plus commun est emprunté, comme c'est le cas pour la marjolaine ; *al-mardaquṣ* était la dénomination arabe la plus utilisée en *al-Andalus*.

Lorsque deux phytonymes coexistent avec une importance équivalente, il semble que l'emprunt porte sur le nom répondant le mieux aux impératifs phonétiques de l'espagnol. Des deux noms de la « mélisse » en usage en *al-Andalus*, *bādranṡūya* et *turunṡān*, le second l'a emporté pour donner *toronjil* en espagnol.

Enfin, dans les cas de dénominations multiples, ce sont les parlers maghrébins qui ont prévalu, une adoption préférentielle que justifient la proximité géographique et les liens privilégiés établis pendant toute la période d'*Al-Andalus*<sup>23</sup>. Ainsi, sur les deux noms donnés arabes du « basilic »<sup>24</sup> (plante originaire d'Iran ou d'Inde), *rayhān* (ريحان) et *habaq* (حبق), c'est ce dernier (le seul qui est utilisé au Maghreb alors que les deux sont employés de façon équivalente au Moyen-Orient) qui a été emprunté pour devenir *albahaca* – parfois *albacar* – en espagnol. De même, pour le « myrte », plusieurs noms sont utilisés, en particulier *ās* (أس) et *rayhān* (ريحان)<sup>25</sup>. Le second, très courant au Maghreb, est devenu *arrayán* en espagnol.

### Adoption de plantes et phytonymes entièrement nouveaux Adoption of new plants and phytonyms

Ces dernières décennies, les travaux sur le rôle déterminant d'*al-Andalus* dans les échanges interculturels et dans les apports de la Méditerranée arabophone à l'Europe se sont multipliés. Plusieurs d'entre eux (Aguilera Pleguezuelo , 2002 ; Asín Palacios, 1943 ; Carabaza, 1995 ; Cherif Abderrahman, 2001 ; etc.) font état du grand nombre de phytonymes castillans empruntés à l'arabe (tableau 3). Nous allons en examiner plusieurs exemples qui révèlent l'importance de l'effet de certains facteurs (économiques, environnementaux, culturels, religieux, sociaux, politiques...) dans ces adoptions.

Tableau 3. Phytonymes nouveaux empruntés à l'arabe parlé en *al-Andalus*  
Table 3. New phytonyms borrowed from Arabic spoken in *al-Andalus*

Français	Español	Arabe parlé en <i>al-andalus</i> <sup>26</sup>	English
abricot	<i>albaricoque</i>	<i>al-barqūq</i>	apricot
artichaut	<i>alcachofa</i>	<i>al-harsuf</i>	artichoke
artichaut (plante)	<i>acaucil</i>	<i>al-qasil</i>	artichoke (plant)
aubergine	<i>berenjena</i>	<i>badinṡān</i>	eggplant
basilic	<i>albahaca, albacar</i>	<i>al-habaqa</i>	basil
câprier	<i>alcaparro</i>	<i>āl-kabar</i>	caper plant
carotte	<i>zanahoria, acenoria</i>	<i>al-isfanariya</i>	carrot
carvi	<i>alcaravea</i>	<i>al-karāwiyā</i>	caraway
chicorée	<i>alcohela</i>	<i>al-quhīla</i>	chicory
chicorée sauvage	<i>almirón</i>	<i>al-mirūn</i>	wild chicory
coriandre	<i>culantro, cilantro</i>	<i>kuzbara</i>	coriander
cumin	<i>comino</i>	<i>kammūn</i>	cumin

<sup>23</sup> Cf. Beneito & Roldán (2004).

<sup>24</sup> Le nom français, quant à lui, dérive du Grec *basileus* (βασιλεύς) qui signifie « roi », en raison de l'odeur particulièrement fine et agréable, digne des rois, « royale ».

<sup>25</sup> Comme nous le voyons à travers cet exemple, plusieurs espèces odorantes portent le même nom.

<sup>26</sup> Voir note 10.



endive	<i>chirivía</i>	<i>karawiya</i>	endive
lavande	<i>alhucema</i>	<i>al-juzāmā</i>	lavender
nénuphar	<i>nenúfar</i>	<i>nīlūfar</i>	water lily
orange	<i>naranja</i>	<i>narandŷ</i>	orange
pamplemousse	<i>toronja</i>	<i>turunŷ</i>	grapefruit
pastèque	<i>sandía</i>	<i>sindiya</i>	water melon
riz	<i>arroz</i>	<i>al-ruzz</i>	rice
sésame	<i>sésamo</i>	<i>simsim</i>	sesame
sésame	<i>aljonjolí, ajonjolí</i>	<i>al-juljulān</i>	sesame
tamarin	<i>tamarindo</i>	<i>tamar al-hindī</i>	tamarind

#### ◆ Utilisations nouvelles et/ou plus intenses de plantes locales New and/or more intense uses of local plants

De nombreuses plantes aromatiques utilisées dans la cuisine d'*al-Andalus* sont des plantes locales. Ayant perdu tout attrait pour l'Espagne wisigothique, elles furent de nouveau à l'honneur avec les populations d'*al-Andalus*. C'est pourquoi les noms espagnols ne dérivent pas des dénominations grecques/latines, comme c'est le cas pour la plupart des langues européennes, mais des noms arabes. Ainsi, le carvi est un des condiments les plus utilisés dans les cuisines du monde arabe du moyen âge. Pour cette raison a été fréquemment cultivé à Séville. C'est donc son nom arabe *āl-karāwiyā* (الكراويا) « le carvi » qui a été emprunté pour devenir *alcaravea* en espagnol (Cherif Abderrahman, 2001 : 44). Notons cependant que les termes grec, latin, arabe sont assez proches pour des raisons évoquées plus haut. C'est aussi le cas de la « coriandre »<sup>27</sup> (*koriannon* (κορίαννον)<sup>28</sup> en grec, devenu *coriandrum* en latin) dont le nom espagnol *culantro* est toujours mentionné comme emprunté à l'arabe *kuzbara* (كزبرة). Seule l'intégration de l'article traduit l'adoption du phytonyme arabe au temps d'*al-Andalus*. C'est également ce que l'on peut observer pour le câpre. Le nom grec *kapparis* κάππαρις<sup>29</sup> (Fortes Fortes, 1981 : 15) attribué à la fois au « câprier » et au « câpre » (le bouton floral consommé), ayant donné *capparis* en latin, n'a pas été emprunté par l'espagnol, contrairement à la plupart des langues européennes. C'est son nom arabe *āl-kabar* (الكبر) « le câpre », par ailleurs très proche des noms grec et latin, qui a donné *alcaparro* « câpre ».

D'autres emprunts révèlent les difficultés rencontrées par les populations immigrées pour nommer les plantes locales qu'elles connaissaient mal. « Lavande », par exemple, est le nom générique<sup>30</sup> utilisé pour désigner plusieurs espèces (nombreuses en Espagne) dont les caractères morphologiques et organoleptiques sont assez ressemblants. Bien connues des Espagnols qui différencient plusieurs espèces vernaculaires, variables selon les régions ou les personnes qui les utilisent,

<sup>27</sup> La coriandre, espèce méditerranéenne déjà très utilisée par les Égyptiens, était considérée dans les cuisines d'*al-Andalus* comme l'une des plantes aromatiques les plus importantes (feuilles fraîches et « graines » servaient à parfumer et colorer les plats) (Cherif Abderrahman, 2001 : 48).

<sup>28</sup> Ce nom est généralement interprété comme venant de *koris* (κόρις) « punaise » en raison de l'odeur des feuilles. Mais selon Gernot Katzer (Site Internet *Gernot Katzer's Spice Pages*, 2005), il s'agit plus probablement d'un emprunt à une ancienne langue de la Méditerranée. D'autre part, ce nom pourrait avoir quelque lien avec le grec *karon* (κάρον) « cumin », les erreurs de détermination pour ces diverses espèces odorantes et assez proches morphologiquement (elles appartiennent toutes à la famille des Apiaceae) étant fréquentes.

<sup>29</sup> Certains auteurs considèrent ce terme *kapparis* comme étant d'origine inconnue (comme la plante), tandis que d'autres veulent y voir le nom de l'île de Chypre (*Kypros*) où les câpriers poussent en abondance (Site Internet *Gernot Katzer's Spice Pages*, 2005).

<sup>30</sup> Il conserve la trace de sa source latine *lavare* « laver » en référence à l'utilisation de la lavande pour les bains.

ces lavandes ont été nommées indifféremment *āl-juzāmā* par la plupart des Arabes d'*al-Andalus*, qui les confondaient. La «lavande aspic» étant particulièrement appréciée et, par conséquent d'une réelle importance économique, son nom espagnol a été emprunté à ce phytonyme pour devenir *alhucema* (dénomination qui englobe également d'autres espèces comme la «lavande laineuse»). Seule la «lavande vraie» a conservé son nom espagnol d'*espliego*, permettant ainsi de la différencier d'autres espèces moins performantes pour les connaisseurs (Cherif Abderrahman, 2001 : 141).

◆ **Accroissement de la production et/ou de l'utilisation de plantes introduites avant al- Andalus**  
**Increase in the production and/or the use of plants introduced before Al-Andalus period**

Divers phytonymes espagnols ont également été empruntés à l'arabe pour nommer des plantes acclimatées du temps de l'Espagne romaine (ail, oignon, fenugrec, etc.), mais qui avaient été délaissées du temps de l'Espagne wisigothique. La présence arabe a incité à augmenter les récoltes. C'est le cas du fenugrec, du basilic, du sésame ou encore du carthame dont la culture s'est étendue sur une grande partie d'*al-Andalus*. Facilement cultivées et donc peu onéreuses, elles étaient communément utilisées dans la vie quotidienne d'une grande partie de la population.

Le fenugrec, plante originaire de l'Asie du Sud-Ouest, était cultivé depuis longtemps sur tout le pourtour méditerranéen (Cherif Abderrahman, 2001 : 140). Son nom français «fenugrec» a conservé, comme un grand nombre d'autres langues, la trace du phytonyme latin *faenum graecum* qui signifie «foin grec» (André, 1985 : 103), en raison de l'odeur de la plante sèche. En revanche, son nom espagnol *alholva* est emprunté à l'arabe *āl-ḥulbā* (الحلبة)<sup>31</sup> «le fenugrec», *āl-ḥalbā* en *al-Andalus*, et traduit le renouveau d'intérêt accordé à cette plante en *al-Andalus*. De même, le lys, originaire du Moyen Orient<sup>32</sup>, était cultivé depuis l'Antiquité pour ses fleurs ornementales et odorantes, y compris dans la Péninsule Ibérique (Cherif Abderrahman, 2001 : 170). Mais la demande très importante pour cette fleur particulièrement odorante fit accroître sa production et c'est le nom arabe utilisé en *al-Andalus*, *as-sawsān*, qui donna le nom espagnol encore en usage *alhucema*.

Le sésame, quant à lui, probablement originaire d'Afrique, mais déjà utilisé en Égypte depuis plusieurs millénaires, a été introduit en Espagne par les Arabes. L'importance des arabes dans cette introduction n'est pas repérable à travers le nom général donné au «sésame» en espagnol *sésamo*. En effet, celui-ci pourrait aussi bien dériver du grec *sesamon* (σῆσαμον), devenu *sēsamum* en latin (André, 1985 : 237), comme la plupart des langues européennes. La proximité avec le nom arabe du sésame, *simsim* (سمسم), est due, comme nous l'avons vu précédemment à propos de divers autres exemples, à une origine commune de ces dénominations. En effet, ils pourraient tous deux dériver de l'akkadien *šamaššammu* (*šamnu* «graisse, huile» et *šammum* «plante») via le phénicien *ššmn*. La racine sémitique *šmn* pour «substance grasse» étant commune à de nombreuses langues, elles présentent des dénominations très proches pour cette plante (Website Gernot Katzer's Spice Pages, 2005). La dénomination qui signe l'importance des Arabes dans la relation des Espagnols au sésame, est *ajonjolí* ou *aljonjolí*. Ce nom dérive de *al-juljulān* (الجلجلا)

---

<sup>31</sup> Ce nom est dérivé de *ḥalb* حلب qui signifie «traire, tirer du lait» et qui rappelle que le fenugrec a des effets galactogènes très marqués, très utilisés en médecine traditionnelle dans tous les pays arabes.

<sup>32</sup> On le trouve sous forme spontanée en Égypte et en Palestine.

nom attribué par les Arabes à une variété particulière de sésame, dont l'odeur est caractéristique (Cherif Abderrahman, 2001 : 60). Au cours de cet emprunt, le nom a perdu sa motivation-signification (le nom vient de *jaljalā* « son », car les graines mûres font, dans la capsule, un bruit de hochet).

Le carthame est encore un autre exemple de l'acroissement de production de certaines plantes sous l'impulsion des Arabes. Également appelée « faux safran », cette plante originaire du littoral méditerranéen et de certaines régions d'Asie, a été très utilisée en Égypte, mais ce sont les Arabes qui l'ont acclimaté en *al-Andalus* avant qu'elle ne soit diffusée dans le reste de l'Europe (Cherif Abderrahman, 2001 : 62). Cette plante présente la particularité d'avoir deux noms en espagnol. Le premier, comme le français, dérive de l'arabe *qurtum* (قرطم) « teindre » en référence à son usage comme colorant pour les textiles. Il est très probable que cette dénomination marque son introduction en Espagne, par emprunt du castillan, qui a donné *cártamo*, dénomination entrée par la suite dans d'autres langues comme le français. Mais le carthame porte aussi un autre nom arabe qui est *āl-'usfur* (العصفر). Comme le safran, il dérive de la racine *sfr* (صفر) « être jaune » ou « devenir jaune ». Ce nom fut également emprunté par les Espagnols, pour devenir *alazor*, en accord avec la prononciation médiévale andalousienne.

#### ♦ Introduction d'espèces nouvelles Introduction of new species

Mais les cas les plus fréquents d'emprunts correspondent à des dénominations de plantes ou de produits nouveaux. Ainsi, ce sont les Arabes qui ont introduit en *al-Andalus* l'anis, originaire du Proche Orient et connu en Égypte depuis plusieurs millénaires. Son acclimatation rapide a permis de le cultiver en grande quantité dès le Xe siècle, la demande étant très importante pour la cuisine locale. Le nom arabe courant *ānīsūn* (انيسون) se retrouve dans le nom espagnol *anís*, mais cette dénomination pourrait, comme pour de nombreuses autres langues européennes, venir de l'*anison* (ἀνήσ(σ)ον) grec (devenu *anīsum* en latin) d'origine orientale (André, 1985 : 17). Un autre nom, populaire, a également été emprunté en *al-Andalus*. Il s'agit de *habbat el-ḥalwā* (حبة الحلوة) /grain doux/, autre nom de l'« anis », qui a donné *matlahúva*, *matalahúga* et autres dénominations similaires en castillan. Le bigaradier ou oranger amer, est une autre plante introduite par les Arabes en *al-Andalus*, probablement vers la fin du Xe siècle avec son nom arabe *nāranġ* (Cherif Abderrahman, 2001 : 158). Celui-ci, a été emprunté par la plupart des langues européennes pour désigner l'orange (douce). Lors de l'introduction du « bigaradier », il ne désignait que cette plante, extrêmement importante puisqu'elle permettait de préparer l'eau de fleur d'oranger dont nous avons vu (cf. *supra*) l'importance dans la vie de tous les jours. Ce nom du bigaradier en persan et en arabe *nārandj* (نارنج), dériverait selon certains chercheurs du sanskrit *nagaruka* ou *naranga* mais pour d'autres, il viendrait d'une langue ancienne, sans lien avec le sanskrit<sup>33</sup>, qui pourrait appartenir à la famille Austro-Asiatique.

De nombreuses autres plantes odorantes, utilisées pour l'hygiène, la cosmétique et la santé ont peu à peu été cultivées en *al-Andalus*. Le jasmin, originaire de Perse a fait son entrée au IXe siècle avec son nom arabe *yāsamīn* (d'origine perse également) qui a donné *yasmín* en castillan (*ibid.* : 174). Le « nénuphar blanc » a également été introduit en *al-Andalus* avec son nom arabe *nīlūfar* dérivé du nom

---

<sup>33</sup> Une autre explication établit un lien entre le nom « orange » et la racine dravidienne qui signifie « odorant, parfumé » (Site Internet Gernot Katzer's Spice Pages, 2005).

perse qui signifie «lotus bleuâtre», en raison de la couleur qu'il prend parfois (*ibid.* : 186).

Cependant, l'origine pour divers noms n'est pas avérée. Elle reste douteuse, comme pour le safran, connu depuis l'Antiquité en Méditerranée orientale. Plante connue depuis l'antiquité en Méditerranée orientale, il était inconnu en Espagne jusqu'à ce que les Arabes l'importent vers la fin du IXe siècle. Sa remarquable adaptation aux conditions locales a permis d'étendre rapidement dans tout *al-Andalus*, avec des qualités plus ou moins bonnes et des productions plus ou moins abondantes selon les régions. La production locale atteignit des quantités si extraordinaires qu'une grande partie put être exportée vers l'Orient. Les stigmates<sup>34</sup> jaune orangé devinrent donc au cours du temps une des épices les plus utilisées dans la cuisine d'*al-Andalus* (*ibid.* : 46). Leur adoption s'accompagna de l'emprunt de son nom arabe *āz-za'farān* الزعفران dont l'origine est l'objet de désaccords (comme l'origine géographique<sup>35</sup> de la plante). Pour certains, ce nom viendrait de la racine arabe *sfr* صَفْر « être jaune » ou « devenir jaune » tandis que pour d'autres, il dériverait du persan *zarparan*<sup>36</sup> (زرپران) « plume d'or » en référence à la couleur des stigmates. Quoi qu'il en soit, la dénomination *azafrán* en castillan, empruntée à l'arabe, s'est largement répandue dans la péninsule ibérique (Website Gernot Katzer's Spice Pages, 2005).

#### ◆ Utilisation de produits nouveaux vendus sur les marchés

De nombreux produits qu'il était impossible de trouver sur place ou d'acclimater ont été importés en *al-Andalus*, comme l'encens, la myrrhe, l'ambre gris, le musc, etc. Certains provenaient de régions lointaines et ce n'est qu'après avoir traversé mers et déserts, qu'ils venaient approvisionner les marchés du sud de l'Espagne. Cet acheminement dont le monopole était détenu par les Arabes se retrouve dans les nombreux noms qui leur ont été empruntés. Ainsi le nom arabe du « tamarin » (fruit du tamarinier) *tamar āl-hindī* (تمر الهندي) /datte de l'Inde/ est devenu *tamarindo* en espagnol.

Le rhizome<sup>37</sup> du curcuma, autre épice en provenance de l'Inde et du sud de l'Asie, commercialisée par les Arabes, a également été adopté par les populations ibériques. Son nom arabe *kurkum* (كركم) est devenu *cúrcuma* en espagnol. Notons que le nom de *kurkum* signifiait au départ « safran » (*ibid.*). Proches par la couleur, ces deux épices ont souvent été confondues.

## D'AL-ANDALUS VERS L'AMÉRIQUE LATINE FROM AL-ANDALUS TO LATIN AMERICA

---

Tous les nouveaux phytonymes castillans passèrent ensuite d'*al-Andalus* au reste de l'Europe, avant d'acquérir une dimension universelle, l'espagnol et le portugais étant imposés comme langues officielles dans les territoires colonisés de l'Amérique. Au-delà des mers et des océans, certains ont perduré, d'autres ont disparu, d'autres encore ont continué leur adaptation à la phonétique des langues locales.

---

<sup>34</sup> Au nombre de trois, ce sont les filaments longs et rougeâtres qui apparaissent au centre de la fleur. Ils correspondent à l'extrémité du pistil, l'organe femelle.

<sup>35</sup> Inde, Asie occidentale (sud de la mer Noire).

<sup>36</sup> *Zarparan* زرپران de *zar* زر « or » et *par* پر « plume » (Site Internet Gernot Katzer's Spice Pages, 2005).

<sup>37</sup> Tige souterraine.

En 1492, les Espagnols se tournent vers une autre mer et de nouvelles terres. Ils tentent alors d'emporter avec eux leur environnement familial. Parmi les premiers produits qu'ils importent au Mexique figurent des plantes alimentaires que la Méditerranée arabophone avait fait découvrir, mais aussi toutes ces herbes aromatiques et épices sans lesquelles cuisiner ou prendre soin de son corps et de sa santé s'avère impossible (Motte-Florac, 1997). Il n'est donc pas étonnant de retrouver la plupart d'entre elles sur les marchés mexicains (Motte-Florac, 1999) comme le montre le tableau 3. Seules quelques rares espèces en sont absentes. Certaines sont en effet inconnues au Mexique, comme l'aneth ou le fenugrec. D'autres ne sont connues que par leur nom. Ainsi, la menthe pouliot étant absente du territoire et très rarement cultivée, son nom *poleo* a été attribué à une espèce locale qui présentait des caractéristiques très proches<sup>38</sup>. Divers phytonymes ont ainsi perduré outre-Atlantique malgré l'absence physique de la plante. Le safran en est un autre exemple. Devenu primordial dans l'alimentation et l'économie espagnoles après son introduction dans la Péninsule par les Arabes, il s'est trouvé, au Mexique, en compétition avec le rocou<sup>39</sup> (appelé *achiote* en nahuatl), plante utilisée par les populations locales pour colorer et parfumer les mets. Difficile à cultiver, le safran a donc été rapidement remplacé<sup>40</sup> par des succédanés locaux peu coûteux et facilement accessibles (comme le rocou) auxquels le nom de « faux safran » a été donné. Le nom de « faux safran » est également donné à quelques plantes qui proviennent de pays d'Amérique centrale et sont utilisées dans certaines régions du Mexique. C'est le cas, par exemple, de l'*azafrán de raíz*<sup>41</sup> le « safran de racine », une espèce de la famille des Scrophulariaceae. Comme on le voit, la conservation des phytonymes confirme l'importance d'une plante dans la culture des populations déplacées.

La permanence des noms est cependant un phénomène beaucoup plus complexe. Elle peut aussi dépendre des domaines d'usage. Le myrte étant absent et/ou impossible à cultiver outre-Atlantique, des espèces sauvages ont été utilisées, comme le *mirto cimarrón* « myrte sauvage »<sup>42</sup> ou le *mirto silvestre* « myrte sylvestre »<sup>43</sup>. Comme on le voit, c'est le nom de *mirto* qui a été choisi pour nommer les espèces mexicaines, et non celui d'*arrayán*. Ce choix est la marque d'une utilisation « savante » de cette plante. En effet, dans les ouvrages de l'Antiquité gréco-latine (remis à jour par les savants arabes), très utilisés par les médecins, figurait l'ancienne dénomination de *mirto*. Celle d'*arrayán* était plutôt utilisée dans le langage populaire. Il aurait été donné au Mexique s'il s'était agi d'utilisations médicinales d'un registre familial, et passant donc par la transmission orale.

L'utilisation de plantes locales pour remplacer des espèces utilisées dans la péninsule ibérique est cependant limitée. La plupart des plantes importées ont rapidement été acclimatées. Mais parfois leur culture a été localisée à certaines zones seulement, comme le sésame qui est cultivé uniquement dans les zones tropicales (il y occupe une place d'importance parmi les cultures secondaires réalisées par les petits agriculteurs). Au Mexique, le nom *ajonjolí* du sésame est donc très commun, mais uniquement dans ces zones tropicales de climat chaud où la

---

<sup>38</sup> *Cunila lythrifolia* Benth., Labiatae.

<sup>39</sup> *Bixa orellana* L., Bixaceae.

<sup>40</sup> Seules les familles riches, soucieuses de perpétuer des traditions culinaires (comme la *paella*) qui sont des marqueurs identitaires d'importance, ont continué à utiliser un safran importé.

<sup>41</sup> *Escobedia scabrifolia* Ruiz & Pav. (Scrophulariaceae).

<sup>42</sup> *Castilleja tenuiflora* Benth., Scrophulariaceae.

<sup>43</sup> *Loeselia mexicana* (Lam.) Brand., Polemoniaceae.

culture est possible. Le sésame y est intégré dans de nombreuses recettes de la cuisine locale. Partant, on l'utilise aussi en thérapeutique « traditionnelle » et il intervient comme médicament pour traiter différentes maladies et syndromes.

D'autres plantes importées ont pu être cultivées sur la majeure partie du territoire mexicain. Très courantes, elles sont connues de toutes les populations locales, dans toutes les classes sociales, et occupent une place de tout premier rang dans les thérapeutiques traditionnelles. Quelques unes d'entre elles ont même supplanté certaines espèces indigènes qui avaient, aux temps préhispaniques, une importance culturelle considérable. Ainsi la rue et le romarin ont pris la place de l'*iztahuyatl*<sup>44</sup> et du *yauhtli*<sup>45</sup>. Le simple fait de pouvoir être cultivées peut-il expliquer cette place prépondérante dans la vie des Mexicains ? Pour tenter de répondre à cette question, il est nécessaire de replacer l'introduction de ces espèces aromatiques dans le contexte de l'époque, et de chercher parmi tous les facteurs (écologiques, économiques, sociaux, culturels, religieux<sup>46</sup>) intervenant sur la permanence, la disparition ou l'évolution des plantes, de leurs phytonymes et de leurs usages, celui ou ceux qui ont été déterminants. L'imposition d'une culture étrangère et de l'espagnol comme langue « de colonisation » ne saurait, non plus, expliquer à elle seule ce phénomène ; nombre d'autres espèces introduites n'ont pas connu ce même destin. En fait, la plupart de ces plantes aromatiques (devenues si familières au cours de la période d'al-Andalus) n'étaient pas seulement recherchées par les laïcs pour leur alimentation, leur hygiène et les soins familiaux ; elles l'étaient aussi par les religieux venus évangéliser ces « terres païennes » (l'ardeur de l'Espagne à christianiser ses colonisations est à la mesure de celle qu'elle avait déployée pour chasser Musulmans et Juifs de la Péninsule). Les moines étaient donc nombreux à y venir. Ils avaient par ailleurs le devoir de soigner les plus démunis. Ils s'acquittaient de cette tâche grâce aux plantes qu'ils entretenaient dans l'*hortus* (potager) et l'*hortulus* (jardin de simples) de leurs abbayes. Seize plantes de base étaient censées permettre de venir à bout de la plupart des maladies courantes : cumin, fenouil, fenugrec, harbarée, iris, livèche, lys, menthe, menthe-coq (grande balsamite), menthe pouliot, mongette, romarin, rose, rue, sauge, sarriette<sup>47</sup>. Comme nous le voyons dans le tableau 1, la moitié d'entre elles sont aussi des espèces aromatiques communément utilisées en Méditerranée arabophone et introduites en al-Andalus. Diverses autres plantes étaient également utilisées lorsque les terrains de culture le permettaient. Là encore, ce sont en majorité des plantes aromatiques familières aux populations d'al-Andalus (tableau 1)<sup>48</sup>. La plupart d'entre elles, faciles à transporter, furent apportées lors des tout premiers voyages transatlantiques. Recours habituel

---

<sup>44</sup> Appelé aujourd'hui *istafiate* ou *estafiate* (*Artemisia ludoviciana* Nuttall spp. *artemisiaefolia* (Willd. ex Spreng.) Keck, Asteraceae (Motte-Florac, 1995).

<sup>45</sup> *Yauhtli* ou *yayauhtzin* aujourd'hui appelé *pericón* ; *Tagetes lucida* Cav., Asteraceae (id.).

<sup>46</sup> Cf. Motte-Florac (1999).

<sup>47</sup> Harbarée : *Sisymbrium officinale* (L.) Scop., Brassicaceae ; iris : *Iris germanica* L., Iridaceae ; livèche : *Levisticum officinale* W.D.J.Koch, Apiaceae ; lys : *Lilium candidum* L., Liliaceae ; menthe-coq (grande balsamite) : *Tanacetum balsamita* L., Asteraceae ; mongette : *Vigna unguiculata* (L.) Walp., Leguminosae : Faboideae ; sarriette : *Satureia hortensis* L. ou *S. montana* L., Labiatae (cf. Cape, Les simples).

<sup>48</sup> Cette communauté des connaissances et usages n'est guère étonnante puisqu'une grande partie des usages de ces plantes étaient mentionnés dans les ouvrages de l'Antiquité qui fondaient à la fois le savoir médical du courant scolastique occidental et celui du courant oriental des Arabes. Par ailleurs, les savants arabes, à travers al-Andalus et la renommée de ses universités et de ses bibliothèques disposant de nombreuses traductions, avaient diffusé les savoirs qui leur étaient propres et avaient été accumulés tout au long de la période d'activité dans les universités de la Perse (cf. Motte-Florac, 2004a).

des religieux, elles leur servirent à sauver les populations locales lors des grandes épidémies de maladies importées par les Espagnols (comme la rougeole, l'influenza, la pleurésie, etc.), qui, encore inconnues en Amérique, décimèrent les populations amérindiennes sans défenses immunitaires. Capables de guérir des maux contre lesquels les thérapeutes locaux se trouvaient désarmés, ces plantes (et ceux qui les utilisaient) furent dès lors considérées comme particulièrement puissantes. Leur diffusion à travers tout le Mexique fut très rapide<sup>49</sup>. Ces plantes disposaient d'un autre atout, majeur : elles étaient odorantes. Or, les odeurs jouaient dans la vie des Mexica ou Aztèques (et de leurs voisins) un rôle aussi considérable que celui qu'elles tenaient parmi les populations d'al-Andalus. Les odeurs du copal, du tabac et autres espèces odoriférantes, étaient considérées par les populations préhispaniques comme la nourriture favorite des dieux. Fleurs et fumées parfumées étaient donc indispensables à tous les rituels individuels et collectifs, quotidiens ou exceptionnels. Cette parenté culturelle autour des odeurs et de leurs effets sur la santé des âmes et des corps, sera d'autant plus déterminante que le contexte s'y prêtera. En effet, l'évangélisation acharnée par les Espagnols en ces temps d'Inquisition conduisit à l'anéantissement de toutes les manifestations des croyances locales ; prêtres massacrés, objets et lieux de culte détruits, rites et rituels interdits, divinités locales converties en manifestations du diable. Les répercussions de cette destruction furent considérables. Dans le Mexique préhispanique, la plupart des maladies étaient considérées comme un châtement envoyé par une divinité pour sanctionner une mauvaise conduite. En conséquence, le traitement comprenait à la fois des rituels religieux avec des offrandes de plantes odorantes à la divinité concernée, et l'utilisation de ces mêmes plantes pour la préparation des remèdes administrés au malade. Transformées en « diables », les divinités locales perdirent leur pouvoir de guérison. Les plantes sacrées offertes aux divinités, changèrent de statut et de plantes sacrées devinrent de simples plantes médicinales aromatiques. Dans le même temps, celles que les religieux avaient introduites et qui avaient sauvé de nombreuses vies, acquirent l'aura dont les autres avaient été dépossédées. Toutes ces petites herbes de la Méditerranée devinrent au fil du temps, les incontournables recours de la population mexicaine pour soigner ses maux, ses malheurs et ses détresses.

## DE L'AMÉRIQUE LATINE VERS LE MONDE ARABE FROM LATIN AMERICA TO ARAB WORLD

---

### Adoption de phytonymes locaux en espagnol et en arabe Adoption of local phytonyms in Spanish and Arabic

En sens inverse, diverses plantes alimentaires originaires du Mexique ont été exportées par les Espagnols. Ces derniers ont conservé le nom d'origine en náhuatl (langue parlée par les Aztèques ou Mexica) pour les produits dont ils ne connaissaient aucun équivalent permettant la recreation d'un phytonyme, comme nous pouvons le voir dans quelques exemples présentés dans le tableau 4.

---

<sup>49</sup> Un réseau de communication très performant permettait des échanges rapides sur l'ensemble du Mexique, en particulier du centre (Empire Mexica) au sud du pays (zone maya).

Tableau 4. Phytonymes empruntés au náhuatl  
Table 4. Loan phytonymes from Nahuatl

Náhuatl	Español	Arabe	(translittération)	Français	English
tomatl	(ji)tomate	طماطم	tamātam	tomate	tomato
cacahuatl	cacao	كاكاو	kakau	cacao	cocoa
xocolatl	chocolate	شوكولا	shukulā	chocolat	chocolate
ahuacatl	aguacate	محام	mahām /fesses/	avocat	avocado
cacahuatl	cacahuate	فول سو داني	ful sudāni /haricot du Soudan/	cacahuète	peanut

Pour certaines des plantes introduites en Europe par les Espagnols puis propagées plus ou moins rapidement dans le monde arabe, ce nom emprunté au náhuatl par les Espagnols a été conservé par les Arabes. C'est le cas, par exemple, pour la tomate qui a pu y être facilement cultivée. C'est également le cas pour le cacao et le chocolat. Si le cacao ne pouvait pas être cultivé, ses fèves pouvaient être transportées et faire l'objet d'un commerce. Séchées, elles pouvaient supporter de longs voyages sans être altérées.

### Adoption de phytonymes locaux en espagnol mais pas en arabe Adoption of local phytonymes in Spanish but not in Arabic

Mais ce n'est pas toujours le cas et le nom náhuatl de certaines plantes s'est parfois arrêté à l'Espagne, sans gagner les pays arabes. C'est le cas de la cacahuète. Son nom arabe, *foul soudani* « haricot du Soudan », rappelle qu'il a été cultivé d'abord dans certaines zones avant que sa culture ne se répande dans de nombreux pays de langue arabe. C'est aussi le cas de l'avocat. Ayant du mal à être cultivé dans les pays arabophones Bassin méditerranéen à la fois en raison des conditions climatiques et en raison de l'absence de techniques appropriées, son nom a longtemps été absent des dictionnaires arabes, d'autant que les fruits ne pouvaient supporter de longs voyages pour pallier l'absence de culture. Le nom de l'avocat n'est donc apparu que très récemment sous une dénomination qui n'a plus rien d'un emprunt au náhuatl. Il s'agit d'une création et le nom qui lui est donné *maḥāmi* « fesses » fait référence au caractère charnu du fruit.

### Rejet des phytonymes locaux en espagnol et en arabe Rejection of local phytonymes in Spanish and Arabic

Mais de nombreuses plantes ont été importées vers l'Ancien Monde, sans conserver de trace des dénominations locales (des cas semblables sont nombreux pour les divers pays de l'Amérique Latine). Ces plantes auxquelles les Espagnols ont donné des dénominations diverses, ont connu des destinées très diverses lors de leur diffusion dans le Bassin méditerranéen comme nous allons le voir pour quelques exemples.

Au Mexique, le nom d'*epazote* (ou *ipazote*) est donné en espagnol à une plante (*Teloxys ambrosioides* (L.) Weber = *Chenopodium ambrosioides* L.; Chenopodiaceae) qui est très utilisée à la fois en cuisine et en thérapeutique. Ce nom vient du náhuatl *epazōtl* qui signifie « l'herbe de la mouffette » à cause de l'odeur puissante et désagréable que dégage la plante. Plante très utilisée dans la



thérapeutique locale de l'époque préhispanique, elle a attiré l'attention des Espagnols qui ont voulu en faire le commerce et la rapporter en Espagne. Ayant été d'abord utilisée par les religieux espagnols présents au Mexique, elle a pris le nom de *té de los jesuitas* « thé des Jésuites ». Le nom de « thé » vient du fait qu'au Mexique, de nombreuses plantes aromatiques sont bues en infusion et ont servi de substitut au véritable thé appelé *té negro* « thé noir » absent du Mexique. L'epazote est une des substitués les plus fréquemment utilisés. En Europe où cette plante a ensuite été introduite à partir de l'Espagne (et est utilisée comme plante médicinale) son nom rend compte de cette utilisation par les Espagnols implantés au Mexique. En français, elle est ainsi appelée *thé du Mexique*. En passant dans le monde arabe, cette plante a pris des noms différents selon les lieux نبتنه *natnah* ou زربيح *zorbeyh*, dénominations qui sont également utilisées pour d'autres plantes odorantes.

Parmi les plantes culinaires et médicinales importantes dans en Europe comme dans le monde arabe, on trouve également le piment. Les noms utilisés au Mexique pour nommer les nombreux cultivars de piment (*Capsicum frutescens* L.; Solanaceae, and other species) sont extrêmement divers, mais le terme générique qui est donné à tous en espagnol est *chile*. Cette dénomination provient du náhuatl, les Aztèques ou Mexica appelant le piment *tchilli* ou *tzilli* en raison, semble-t-il de sa couleur rouge (rouge = *chichiltic* (Wimmer, 2007). Les Espagnols de l'Ancien monde n'ont pas conservé ce nom et ont appelé le piment *pimiento* en raison de sa saveur piquante qui rappelle celle du poivre, *pimienta*. Dans les pays arabophones, on observe le même procédé de dénomination. Le nom donné au piment est le même que celui qui désigne le poivre *fefel*. Cependant, il arrive parfois que, pour faire la différence avec ce dernier, le piment soit appelé فلفل حر *fefel har*, c'est-à-dire « poivre torride ».

### Rejet des phytonymes locaux en espagnol et des plantes en arabe Rejection of local phytonyms in Spanish and of plants in Arab world

Le dernier exemple que nous considérerons est celui de l'*Agastache mexicana* (HBK.) Lint & Epling (Labiatae), une plante aromatique et médicinale très souvent mise à profit au Mexique. Les Espagnols lui ont donné le nom de *toronjil*<sup>50</sup>, nom donné à la mélisse<sup>51</sup>, car les deux plantes ont une odeur citronnée assez semblable. Par la suite, cette dénomination a été adoptée dans les différentes régions du Mexique puisque la vraie mélisse n'intéressait pas les Mexicains qui avaient déjà à leur disposition cet *Agastache mexicana*. Mais lors de son introduction en Espagne, les Espagnols ont dû lui donner un nom qui permette de la différencier de la véritable mélisse. Le nom de *toronjil morado* « mélisse mauve » lui a été attribué. Il faut noter que l'*Agastache mexicana* n'a pas été utilisée en Espagne comme plante aromatique médicinale (la mélisse étant suffisante pour répondre aux besoins locaux), mais surtout à des fins ornementales. De la même façon, elle n'a suscité aucun intérêt particulier dans les pays arabophones du Bassin méditerranéen. De part et d'autre de l'Atlantique, chaque culture a gardé sa plante à odeur citronnée.

## DISCUSSION

Les noms de plantes, en tant que supports d'une communication dont les buts sont multiples et dont les protagonistes peuvent appartenir à des classes d'âge et des catégories sociales, professionnelles, culturelles très diverses, doivent répondre à

---

<sup>50</sup> Il est intéressant de constater que cette dénomination espagnole est elle-même très proche du nom arabe ترجان *turjān* qui est donnée à la mélisse.

<sup>51</sup> *Melissa officinalis* L., Labiatae.

certains impératifs. Ils doivent en particulier être concis et faciles à mémoriser. Dans le domaine des plantes médicinales, comme d'ailleurs dans celui des produits alimentaires, ils doivent jouir d'une certaine pérennité car elle est déterminante pour une utilisation appropriée (cf. Motte-Florac, 2002). Toutefois dans la tradition orale les changements sont inévitables, en particulier, comme nous venons de le voir, en raison du voyage des produits et des savoirs.

Si les quelques exemples présentés sont trop peu nombreux pour illustrer tous les cas de figure qui peuvent se présenter lors de l'introduction d'un produit et/ou de sa dénomination, ils nous ont offert l'opportunité d'observer des cas différents et représentatifs. Dans la longévité d'un phytonyme, le choix d'une motivation linguistique est souvent déterminant. Mais lorsque le nom est emprunté à une autre langue, comme nous venons de le voir, la motivation disparaît souvent. Interviennent alors dans l'acceptation ou le rejet d'un nom, dans sa stabilité ou sa transformation, de nombreux facteurs, car l'extrême précision dans la dénomination des plantes est une construction longue et minutieuse qui exige l'articulation de faits qui relèvent de domaines divers observés dans les différents exemples présentés : linguistique, pharmacologie, agronomie, histoire, économie, sociologie, psychologie, religions, culture, etc.

On ne saurait cependant oublier qu'interviennent aussi des facteurs non plus collectifs mais individuels, c'est-à-dire un ensemble indissociable de facteurs conscients et inconscients, physiologiques, intellectuels, affectifs, sociaux, cognitifs qui sont en interaction réciproque dans l'acceptation et la longévité d'un phytonyme.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

- AGUILERA PLEGUEZUELO José, 2002; *Las cocinas árabe y judía y la cocina española*. Málaga, Arguval, 152 p.
- AGUIRRE DE CÁRCER Luisa Fernanda, 1999, Farmacología andalusí, dans Álvarez de Morales Camilo et Molina López Emilio (coord.), *La medicina en al-Andalus*. Sevilla, Consejería de Cultura / Granada; El Legado Andalusi, p. 173-196.
- ALBARRACÍN NAVARRO Joaquina & MARTÍNEZ RUIZ Juan, 1987, *Medicina, farmacopea y magia en el « Misceláneo de Salomón »*. Granada, 69 p.
- ÁLVAREZ de MORALES Camilo et MOLINA LÓPEZ Emilio (coord.), 1999, *La medicina en al-Andalus*. Sevilla, Consejería de Cultura / Granada; El Legado Andalusi, 303 p.
- ANDRÉ Jacques, 1985, *Les noms de plantes dans la Rome Antique*, Paris, Les belles lettres.
- ARBELOS Carlos, 2004, *Gastronomía de las tres culturas: recetas y relatos de los siglos XIII y XVI*. Caja Granada, Obra Social, 220 p.
- ARJONA CASTRO Antonio, 1989, *Introducción a la medicina arabigoandaluza (siglos VIII-XVI)*. Córdoba, La Torrecilla, 70 p.
- ASÍN PALACIOS Miguel, 1943, *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano- musulmán (siglos XI-XII)*, s.n., 420 p.
- AZCOYTIA Carlos, 2006, *La alimentación y la medicina en al'Andalus (España)*. (consultable sur Internet <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/andalusi/medicina.htm>).
- BARKAT-DEFRADAS Melissa et MOTTE-FLORAC Élisabeth, Atlas linguistique multimédia : les plantes aromatiques dans l'environnement arabophone. Communication, 132<sup>o</sup> Congrès National des Sociétés Historiques et Scientifiques « Image et imagerie », Arles, 16-21 avril 2007.
- BENAVIDES-BARAJAS L., 1992, *Al-Andalus, la cocina y su historia*. Editorial Dulcinea.
- BENEITO Pablo & ROLDÁN Fátima (eds.), 2004, *Al-Andalus y el norte de África: relaciones e influencias*. Sevilla, Fundación El Monte, 305 p.
- BÉNÉZET Jean-Pierre, 1999, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIIIe - XVIe siècles)*, Paris, Honoré Champion.

- BOUSSEL Patrice & BONNEMAIN Henri, 1977, *Histoire de la pharmacie ou 7 000 ans pour soigner l'homme*, Paris, Éditions de la Porte Verte.
- CAPE, 2008, *Les simples*, CAPE Découvertes, 12 p.
- CARABAZA Julia María, 1995, *Plantas en Al-Andalus en el siglo XI*. Jardín Botánico de Córdoba, 64 p.
- CHERIF ABDERRAHMAN Jah, 2001, *Los aromas de Al-Andalus: la cultura andalusí a través de los perfumes, especias y plantas aromáticas*. Madrid, Alianza Editorial, 209 p.
- DELAVEAU Pierre, 2006, *Expliquez-moi les épices. Aromates ou médicaments ?* Paris, Pharmathèmes, 255 p.
- ELÉXPURU Inés D.L. 1994, *La cocina de al-Andalus* Alianza Editorial, 225 p.
- FERNÁNDEZ BUSTOS Jorge, 2001, *Herencia de la cocina andalusí*. Fundación Al-Andalus, 144 p.
- FIERRO BELLO María Isabel, 2001, *Al-Andalus: savoirs et échanges culturels*. trad. de l'espagnol par Anne-Marie Lapillonne, Aix-en-Provence, Édisud ; Tunis, Alif ; Casablanca, Toubkal, Encyclopédie de la Méditerranée, Série Histoire, 118 p.
- FORTES FORTES José, 1981, *Los fitónimos griegos (estudios de lingüística y paleoetnobotánica)*. Barcelona, Universitat de Barcelona, Centre de Publicacions Intercanvi Científic i Extensió Universitària, 43 p.
- GARCIA SANCHEZ Expiración, 1997, *La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus / Uses of spices and aromatic plants in al-Andalus, Médiévales, Cultures et nourritures de l'Occident Musulman : Essais dédiés à Bernard Rosenberger*, 33 (dissem.), p. 41-53.
- GARCÍA-ARENAL Mercedes (coord.), 1997, *Al-Andalus allende el Atlántico*. Paris, Ediciones UNESCO / Granada, Legado andalusí, 271 p.
- GÉAL François, 2006, *Présentation*. In Géal François, *Regards sur al-Andalus (VIIIe-XVe siècle)*. Madrid, Casa de Velázquez ; Paris, éditions rue d'Ulm, pp. IX-X.
- HUICI MIRANDA Ambrosio, 2005, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade: según un manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda*, Gijón, Trea, 326 p.
- JACQUART Danielle & MICHEAU Françoise, 1990, *La médecine arabe et l'occident médiéval*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- LA PUENTE Cristina DE, 2003, *Médicos de Al-Ándalus: perfumes, ungüentos y jarabes: Avenzoar, Averroes, Ibn al-Jatib*. Nivelá, 125 p.
- LLAVERO Eloísa, 1990, *La medicina andalusí y su aportación a la botánica*. In García-Sánchez Expiración, 1990, *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus. Textos y estudios 1*. Granada, Consejo Superior de Investigaciones científicas, Escuela de estudios árabes, pp. 93-105.
- LÓPEZ MARTÍNEZ María Carmen, 1995, *La alimentación en Al-Andalus*. Discurso de ingreso en la Academia Iberoamericana de Farmacia como académica de número de la Ilma. Sra. D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Carmen López Martínez. Academia Iberoamericana de Farmacia, 31 p.
- MARÍN Manuela & LA PUENTE Cristina DE, 2005, *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*. Madrid, Consejo superior de investigaciones científicas, coll. Estudios árabes e islámicos 10, 274 p.
- MILLÁS VALLICROSA & CARRERAS ARTAU 1943
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 1995, *La limpia, pratique thérapeutique mexicaine : des plantes aux sels de bains, l'évolution d'un signifié*, *Cahiers du LACITO (Revue d'Ethnolinguistique)*, 7 : 171-223.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 1996, *La cuisine thérapeutique des P'urhépecha de la Sierra Tarasca (Mexique)*. In Schroeder E. et al. (Eds), *Medicine and foods, the ethnopharmacological approach*, Paris : ORSTOM/SFE, p. 112-120.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 1997, *Épices, aromates et encens : de leur production par la plante à leur utilisation par l'homme*. Université Montpellier 1, UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques, 61 p.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 1998, *Les épices dans l'histoire de la pharmacie*. In Colette Charlot *Histoire d'une profession polyvalente : celle de pharmacien*, Université Montpellier 1, UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques, p. 132-143.

- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 1999, Le rôle des odeurs dans l'histoire de la thérapeutique au Mexique. In Musset Danielle et Fabre-Vassas Claudine (éds) *Odeurs et parfums*. Paris, Editions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, p. 145-159.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 2002, Motivation et permanence des phytonymes ; l'exemple des *Plantago* poussant en France, dans Véronique de COLOMBEL et Nicole Tersis (éds), *Lexique et motivation ; perspectives ethnolinguistiques*, Paris, Éd. Peeters, p. 223-256.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 2003, Plantes et prières au Mexique ; une gestion aromatique du « diabolique », *Cahiers de Littérature Orale*, 53-54 : 49-71.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 2004a, Entre oralité et écriture ; les drogues animales/humaines dans les pharmacopées savantes, officielles, populaires, traditionnelles, dans Élisabeth Motte-Florac et Gladys Guarisma (éds), *Du terrain au cognitif, Linguistique, Ethnolinguistique, Ethnoscience*. Leuven-Paris-Dudley (MA), Peeters-SELAF (NS 30), p. 559-598.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 2004b, L'odeur de la rue ; de l'Espagne aux Amériques, les pouvoirs d'un aromate. In Cobbi Jane, Dulau Robert (éds), *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, EURASIE 13, p. 235-258.
- MOTTE-FLORAC Élisabeth, 2007, Problèmes posés par l'étude des zonymes et phytonymes ; de Kantharis à cantharide, plusieurs millénaires d'apparente stabilité lexicale, Paris, Séminaire Lexique et diachronie, ms., 23 p.
- PICTET Adolphe, 1859, Les origines indo-européennes, ou Les Aryas primitifs. Paris, J. Cherbuliez (consultable sur Internet <http://books.google.fr/books?id=uAcJAAAAQAAJ>).
- Site Internet GERNOT KATZER'S SPICE PAGES, 2005, (<http://www.uni-graz.at>).
- WIMMER Alexis, 2007, Dictionnaire de la langue nahuatl classique, Website *Petit lexique français-nahuatl* (<http://nahuatl.ifrance.com/frans/gr.html>).