

Abrus

Abrus precatorius L. (ex *Glycine abrus* L.)

Philippe Boutrolle¹

Mis en ligne le 31 octobre 2019

Cette étude sur un nom scientifique de cette plante de la famille des *Fabaceae*, notamment connue sous le nom d'*abrus à chapelet*, reprend le contenu d'une communication faite lors de la séance de la SELEFA du jeudi 16 juin 2016.

1 – Aperçu botanique

Cette plante est une liane tropicale de la famille des *Fabacées* (ex *Légumineuses*). Ses fleurs sont des grappes blanches à rouges. Sa racine est utilisée en Inde, comme substitut à la racine de réglisse *Glycyrrhiza glabra* L.

Ses graines renfermées dans des cosses, sont ovoïdes de 4 x 7mm, rouges corail avec une extrémité noire au niveau du hile. Leur ressemblance avec l'œil a donné de nombreuses appellations populaires (crabe, coq, diable etc.). Très dures, ces graines sont utilisées pour confectionner des chapelets. Cet usage ne doit pas entraîner la confusion avec une autre plante, *Melia azadiracht* L. (arbre à chapelet ou lilas des Indes), de la famille des *Meliacées*, dont les graines servent aussi à confectionner des chapelets. Elles sont toxiques car elles contiennent une toxalbumine, l'abrine. Elles sont de taille régulière et en Inde servent d'unité de poids. Leur présence est attestée en Égypte à l'époque du moyen empire². Présence probable de graines sur des colliers du site de Madā'in Šālih en Arabie Pétrée³.

Cette plante a été propagée en Amérique du sud, probablement par les Portugais, à partir de l'Inde ou de l'Angola, au Brésil où elle est connue sous de nombreux vocables, ce qui lui vaut l'adjectif d'américain dans plusieurs langues que nous allons évoquer. Son usage nous est inconnu mais il est probablement décoratif comme la glycine.

Son nom botanique est expliqué par certains comme venant grec *αβρος*, signifiant « mou / doux » qui caractérise son feuillage (?)⁴ et du latin *precatorius* relatif à la prière et aux supplications⁵.

2 – Terminologies modernes :

Ces usages divers et la ressemblance de sa tige à la vigne et de ses graines aux haricots et aux pois, ont produit des appellations très variées dans la plupart des langues :

Français :

¹ Voir les « Fiches botaniques » de Philippe Boutrolle à l'adresse suivante : http://www.selefa.asso.fr/AcDoc11_02.htm.

² VARTAVAN 2010, 29.

³ Communication personnelle de Charlène Bouchaut, archéobotaniste ayant travaillé sur le site de Madā'in Šālih.

⁴ Voir notamment GLEDHILL 2008, 32.

⁵ *Ibid.*, 314.

Bedevian n° 22 = liane à réglisse ; arbre à chapelet.

Wikipedia = pois rouge ; haricot paternoster ; cascavelle, liane réglisse, réglisse marron, graine d'église, jéquirity, graine diable, herbe de diable, soldat, pater noster.

Site toxypolite = jéquirity.

Vartavan 2010 = arbre à chapelet, haricot rouge.

Schlimmer = liane à réglisse, pois d'Amérique.

Anglais :

Bedevian n° 22= wild liquorice, bead tree, rosery tree, weather plant.

Schlimmer = Angola seed plant, indian liquorice.

Vartavan = Coral pea, crab's eye, indian liquorice.

GRIN = coral-beadplant (Source : Hortus 3), crab's-eye (Hortus 3), Indian-liquorice (Aust Pl Common Names), jéquirity (CRC MedHerbs ed2), licorice-vine (Hortus 3), love-bean (Kellerman et al.) ; lucky-bean (Kellerman et al.), prayer-beads (Hortus 3), precatory (Herbs Commerce ed2), red-beadvine (Hortus 3), rosary-pea (Hortus 3), weatherplant (Hortus 3), weathervine (Hortus?).

Al-Khatīb = jéquirity, liquorice liana, licorice vetch.

Allemand :

Bedevian n° 22 = Paternosterkraut.

Schlimmer, p. 8 = Paternoster bohne.

Arabe :

Bedevian n° 22 = *ʿayn al-dīk* (litt. « œil de coq ») / *šāšm* (« œil » en persan) / *qulqul* / *batrah hindī* (*ʿasb* / *ʿazb*).

Forsskål, p. 174 = *bylliya*.

Al Khatīb, p. 2 = *ʿašbat al-sūs*, *bisillā amrīkat* (naḥīlat, *abrūs*).

Autres = *ʿayn al-ʿafrīt* (litt. « œil de diabolotin »)

Persan :

Hooper = *çešm-e ḥurūs* (litt. « œil de coq »)

Schlimmer = *çešm-e ḥorūs* (litt. « œil de coq »)

3 – Histoire des mots

Cette plante est inconnue des Anciens (Théophraste, Pline, Dioscoride, Galien, Oribase) et des médecins arabes (al-Rāzī, Ibn Sīnā, Abū Sahl al-Masīhī, Ibn al-Bayṭar) ainsi que Lémery au XVIII^e siècle⁶.

Si elle est inconnue des Anciens, nous devons nous poser la question de son nom grec évoqué plus haut. Ce mot *αβρος*, est un adjectif qui n'est pas spécifiquement attaché à une plante et est dit d'origine inconnue du Bailly⁷. En fait, c'est Prosper Alpin⁸ qui prend cet adjectif et l'attribue comme nom à cette liane, directement en latin *abrus*, sans révéler le processus de cette attribution.

⁶ LEMERY, éd. 1759.

⁷ BAILLY 2000, p. 3c.

⁸ ALPIN, éd IFAO, 2007, p. 76 (107).

Plus tard, Tournefort (1656-1708) dans sa classification⁹, la rattache au genre *Orobus* sous l'appellation *Orobus americanus*. Quant à ses prédécesseurs, Caspard Bauhin (1560-1624) le nomme *Pisum indicum* (Pois des Indes) et Prosper Alpin (1553-1617) *Phasiolus ruber* (haricot rouge) ou *Abrus vocatus* (*abrus* des chapelets). De ce dernier nom, le genre sera conservé ensuite par Linné et adopté par la communauté des botanistes.

La question est alors de regarder s'il y a un précédent dans l'histoire des plantes qui aurait pu inspirer P. Alpin. La réponse nous est donnée par Ibn al-Bayṭar (XVIII^e s.). En effet la revue détaillée de ses articles fait apparaître¹⁰ non pas ce terme seul, mais en composition *bustān abrūz* pour désigner une amarante (*Amaranthus tricolor* L., d'après Bedevian n°266), binôme persan utilisé en arabe, dont le premier terme est *bustān* le jardin et le second terme *abrūz* est celui qui nous intéresse. Il appartient au moyen perse¹¹ et signifie « Light, kindle, illuminate, polish ». Ibn al-Bayṭar a repris la notice de Sulaymān b. Ḥasan al-Ġazzī (X^e-XI^e s.), qui attribue à Yūnus al-Ḥarrānī, venu en al-Andalus au X^e s., la première reconnaissance de cette plante chez les Arabes, qui a été parfois été traduit par le calque du persan « lumière du jardin ». Une enquête complémentaire permettrait de dater l'usage de ce terme en persan et en arabe avec les biographies de ces deux auteurs.

Quoi qu'il en soit, indépendamment des dénominations des plantes, nous voyons donc apparaître une proximité formelle de cet adjectif du grec et du persan avec la variante du /z/ et du /s/. Nous voyons également une proximité de sens avec le *beau, splendide, luxuriant* du grec comparé au *lumineux, enflammé, illuminé, brillant* du perse.

Ces deux termes pourraient-ils avoir une origine commune sémitique, puisque l'origine de ce terme est inconnue ? L'akkadien sous les formes *abru, ebru, ibru, ubru*, ne propose pas de sens voisin de ces termes. L'origine commune est très improbable. Par contre nous relevons que, plus tard, c'est le syriaque qui a emprunté ce terme au persan¹².

Revenons maintenant aux usages attestés en grec par Sophocle (495–406) ou Pindare (518–442) ou Euripide (480–406) ainsi que par Hérodote (484–425). Ce dernier utilise ce terme avec le sens de mou, efféminé attribué aux Asiatiques (c-à-d les Perses ?). Ils sont bien antérieurs à l'attestation en moyen perse. Nous n'avons pas de texte perse disponible du V^e siècle contenant ce terme.

Mais il faut garder à l'esprit que l'Empire achéménide en s'étendant vers l'ouest a entraîné un brassage de populations propice aux échanges linguistiques (cf. Hérodote). C'est pourquoi même en l'absence de comparaison textuelle, l'emprunt de *αβρος* au perse parlé au V^e s. av. J.-C. n'est pas impossible.

4 – Histoire des usages :

À nous en tenir à la mauvaise réputation de ces haricots toxiques et en l'absence de référence à la pharmacopée arabe, nous commettrions deux oublis.

⁹ TOURNEFORT 1700 : Joseph Pitton de Tournefort, (1656-1708), *Institutiones rei herbariae, Tomus primus*. 1995 ; classe X, genre III, Orobus/ Orobe, 393 (PDF 447)

¹⁰ IBN AL-BAYṬAR, n° 283.

¹¹ Mac Kenzie, CPD, 4.

¹² CIANCAGLINI 2008 : Claudia A. Ciancaglini, *Iranian Loanwords in Syriac*, Wiesbaden, Dr. Ludwig Reichert Verlag, 98.

Un usage alimentaire malgré la toxicité. Prosper Alpin lors de son voyage en Égypte (1581-1584) constate que ces graines importées d’Ethiopie sont consommées : Elles sont difficiles à cuire, ont le goût des haricots et sont indigestes. Il est probable que la cuisson détruit la toxine, comme c’est le cas du lupin blanc / lupin d’Égypte (*Lupinus albus* L. var. *albus*, ex *Lupinus termis* Forssk. turmus / *bāqilā šāmī*), lui aussi une *fabacée*. Cette consommation ne semble pas avoir perduré de nos jours.

Un usage médical en Perse, relevé par J. Schlimmer à la fin du 19^{ème} siècle. Sa consommation provoque l’hilarité et une résistance à la fatigue, notamment sexuelle¹³. Son usage a disparu au 20^{ème} siècle et la plante est classée maintenant en Iran parmi les poisons.¹⁴

Notons aussi que la dose de toxine contenue dans les graines, doit varier suivant l’adaptation de la plante selon ses transplantations dans différents terrains et climats.

5 – Conclusion :

Cette recherche rapide à propos de cette plante nous a permis de découvrir l’origine perse probable de sa dénomination botanique, cachée sous un mince vernis grec.

Pour les références bibliographiques, voir :

http://www.selefa.asso.fr/files_pdf/AcDOC_11_BIBLIO.pdf

¹³ SCHLIMMER, 1874 : Johanès L. Schlimmer, *Terminologie médico-pharmaceutique et anthropologique française-persane*, Lithologie d’Ali Gouli Khan, Téhéran, p.8

¹⁴ FIELD 1937 : David Hooper and Henry Field, *Plants and drugs of Iran and Iraq*, Chicago, p. 79