

QUE MANGEAIENT LES LOTOPHAGES ?
CONTRIBUTION DE L'ETHNOBOTANIQUE MAGHRÉBINE
À L'INTERPRÉTATION D'UN PASSAGE DE L'*ODYSSÉE**

Jamal BELLAKHDAR**

Résumé. – Dans le cadre d'un essai d'interprétation d'un passage de l'*Odyssee* relatif à l'arrivée d'Ulysse chez les Lotophages, nous sommes revenus sur les effets étranges provoqués par la consommation du *lotos* sur le comportement des éclaireurs d'Ulysse. Une pratique récréative qui a cours chez les Beni Bou Ifrah du littoral méditerranéen marocain, et que nous avons récemment relevée, nous a permis en effet de mieux comprendre un usage ethnobotanique presque similaire observé chez les pêcheurs de corail de Marsa Al-Kharaz (ancien mouillage du littoral algérien) par le géographe arabe du X^e siècle Ibn Hawqal et, du coup, d'entrevoir une explication rendant compte de manière convaincante des perturbations psycho-comportementales dont le récit homérique attribue la cause au *lotos*.

Abstract. – During their journey to go back to Ithaca, Odysseus and his companions happened to reach the country of the Lotophagoi. Some of them consumed the lotos which had strange effects on their behaviour. Nowadays, I have observed among the Beni Bou Ifrah (Mediterranean coast, Morocco) a recreation which have helped me to understand a passage from Ibn Hawqal's text (10th century) about the coral fishermen of Marsa Al-Kharaz (ancient anchorage on the Algerian coast). Then, it has become possible to provide a new explanation for the behavioural perturbations Homer's Odysseus has assigned to the lotos consumption

Mots-clés. – *Lotos, Odyssee, Ziziphus lotus, Beni Bou Ifrah, Cannabis sativa, Tunisie, Marsa Al-Kharaz, jujube, chanvre, Ibn Hawqal.*

* L'auteur de l'article remercie les experts anonymes pour leurs remarques.

** jamalbellakhdar@hotmail.com

Le fameux *lotos* de l'*Odyssee*, qui sema le trouble dans l'esprit des compagnons d'Ulysse lorsqu'ils le goûtèrent chez les Lotophages, au point de ne plus vouloir poursuivre leur voyage, est aujourd'hui admis comme étant le fruit du jujubier sauvage, *Ziziphus lotus* (L.) Lam., quasiment par tous les auteurs, du moins parmi ceux qui pensent que le récit homérique n'est pas juste une fiction mais qu'il contient aussi une part de vrai. À l'appui de cette attribution d'identité, tout à fait compatible avec les usages ethnobotaniques d'hier et d'aujourd'hui, nous développons dans les pages qui suivent quelques arguments d'étalement qui la rendent difficilement réfutable. Mais ce que nous apportons fondamentalement de nouveau dans la présente contribution c'est la composition d'une préparation inébrillante ancienne contenant ce fruit – dont la recette et l'usage nous ont été décrits récemment – et qui rend compte de l'état de douce exaltation dont furent saisis les trois marins grecs qui consommèrent le *lotos*, de manière plus convaincante que les explications avancées jusque-là. Mais commençons par le début, c'est-à-dire par l'examen des sources anciennes qui décrivent ou commentent le périple odysseén.

LOTOS ET LOTOPHAGES DANS LE CONTEXTE DU RÉCIT HOMÉRIQUE

L'*Iliade* et l'*Odyssee* sont les premières grandes œuvres littéraires grecques conservées. Dès le VI^e siècle av. J.-C., les auteurs de l'Antiquité attribuèrent ces deux œuvres, construites sur le mode du récit poétique, à un auteur unique, Homère, un aède aveugle, inspiré par les Muses, qui l'auraient doté de la mémoire des événements passés en compensation de sa cécité. L'opinion majoritaire des chercheurs regarde aujourd'hui ces deux poèmes comme le résultat d'un processus multiséculaire, dont l'origine serait des compositions orales, lors de performances poétiques. De la tradition orale, ces deux récits épiques ont conservé le style, scandé par diverses épithètes et formules, le mélange de plusieurs dialectes du grec ancien, ainsi que la forme, caractérisée par le recours à l'hexamètre dactylique, un style et une forme immuables qui ont facilité et permis la transmission fidèle de l'épopée jusqu'à la fixation du texte dont la datation continue de faire l'objet de discussions contradictoires (VIII^e siècle av. J.-C. ?)¹.

Quoi qu'il en soit de l'identité de l'auteur, ou des auteurs, de cette compilation des textes rhapsodiques qui circulaient par la voix des aèdes dans le monde panhellénique, l'*Iliade* et l'*Odyssee* apparaissent aujourd'hui, pour un grand nombre de spécialistes, comme étant une synthèse, présentée sous une forme littéraire, de croyances et de connaissances qui avaient cours chez les Anciens, mélangées et savamment articulées entre elles de sorte à produire un tissu romancé cohérent. En dépit de leur caractère fantasque et surnaturel, inspiré en droite ligne par la mythologie grecque, toute peuplée qu'elle était de dieux, de héros et de monstres, les fictions homériques recèlent indiscutablement un grand nombre d'informations à caractère

1. Pour une présentation de ce débat plus que centenaire, cf. A. BALLABRIGA, *Les Fictions d'Homère. L'invention mythologique et cosmographique dans l'Odyssee*, Paris 1998, p. 11-50 ; P. CARLIER, *Homère*, Paris 1999, p. 7-15 et p. 81-113.

géographique à une époque où les Grecs avaient déjà une excellente connaissance de la Méditerranée orientale pendant que les Phéniciens, de leur côté, poursuivaient leur expansion en Méditerranée occidentale, relayés à partir de la seconde moitié du VII^e siècle av. J.-C. par les Carthaginois.

En confrontant son contenu aux connaissances acquises en leur temps, Polybe, Hipparque et Strabon ont même vu dans l'*Odyssée*, peut-être de manière un peu excessive, une cartographie de l'écoumène à l'époque préhomérique². On peut trouver, effectivement, dans ce texte de nombreuses données sur les voies de commerce, les difficultés et dangers de la navigation hauturière, les sites d'établissements humains, les phénomènes et cataclysmes naturels qui agitaient périodiquement la mer Méditerranée, le régime des vents, les bons et mauvais mouillages, des informations s'appuyant principalement sur des témoignages de périple transmis oralement, de personne à personne, d'où parfois l'imprécision de certaines descriptions. Avec l'*Odyssée* notamment, Homère a, en quelque sorte, transformé ce qui devait être au départ un parcours initiatique symbolique, personnifié par un héros – tout à la fois roi, chef de guerre et navigateur intrépide – en un récit de voyage qui reprenait sans doute les informations de navigation et de découverte circulant à cette époque chez les Pélasges, les Achéens, les Peuples de la mer et les Phéniciens. Il nous a ainsi livré un ensemble de matériaux ethnographiques et nautiques susceptibles d'être déchiffrés, ce que différents auteurs anciens ou modernes ont tenté de faire rétrospectivement, en y réussissant plus ou moins bien.

L'*Illiade*, la première des deux œuvres, raconte un épisode de la longue guerre de Troie – la colère d'Achille – en exaltant la bravoure et la grandeur des héros achéens et troyens. L'*Odyssée*, qui nous intéresse davantage ici, retrace le périple de l'un des personnages centraux de l'*Illiade* : Ulysse. À la fin de la guerre, celui-ci cherche à retourner dans son royaume d'Ithaque, auprès de sa femme Pénélope, mais les Dieux Ouraniens s'évertuent à contrecarrer son projet et le font errer dix ans sur la mer, au cours desquels il connaîtra de nombreuses aventures avant de pouvoir enfin rentrer chez lui.

Les chants V à XII reproduisent le récit qu'Ulysse fait lui-même de ses aventures précédentes au roi Alcinoos qui l'a recueilli après un naufrage. Dans cette série, le chant IX est le récit de la deuxième épreuve qu'il subit, lui et ses compagnons, sur la route du retour à Ithaque. Ayant quitté précipitamment le pays des Cicones, sur la côte de Thrace, après qu'ils lui eurent tué plusieurs de ses hommes, Ulysse fut pris dans une tempête, à proximité du Cap Malée, qui le dévia de sa route et le fit arriver sur la terre des Lotophages (*Lôtophagoi*, litt. : les mangeurs de *lotus*) :

2. P.-V. DE LA BLACHE, « Géographie de l'Odyssée », *Annales de Géographie* t. 13, n°67, 1904, p. 21-28.

« 62 Nous reprîmes alors la mer avec tristesse,
 heureux d'être vivants, mais pleurant nos compagnons morts.
 Mais je ne voulus pas que nos vaisseaux arqués s'en fussent
 65 avant qu'on eût hélé trois fois les pauvres compagnons
 morts dans la plaine, anéantis par les Cicones.
 Le Rassembleur des nuées déchaîna sur nous le Borée
 en bourrasque inouïe ; il couvrit de nuages
 la terre avec la mer ; du haut du ciel tomba la nuit.
 70 Les bateaux encensèrent, et la violence du vent
 en trois, quatre morceaux, leur déchira les voiles.
 Il fallut amener, de crainte de périr,
 et ramer avec force pour gagner la terre ferme.
 Là, deux jours et deux nuits, sans discontinuer,
 75 nous restâmes couchés, rongés d'angoisse et de fatigue.
 Puis, quand l'aube bouclée amena le troisième jour,
 ayant dressé le mât et déployé les voiles blanches,
 on se laissa conduire par le vent et les pilotes.
 Ce jour-là, j'eusse atteint sain et sauf ma patrie
 80 si le courant, la houle et le Borée, quand je doublai
 le Malée, ne m'avaient éloigné de Cythère.
 Dès lors, neuf jours durant, les vents funestes m'entraînèrent
 sur la mer poissonneuse ; le dixième, nous débarquions
 au pays des mangeurs de fleurs³, les Lotophages.
 85 On descendit à terre, on refit provision d'eau fraîche,
 on mangea vite auprès des rapides navires.
 Quand on eut apaisé la soif et l'appétit,
 j'envoyai de mes compagnons pour s'informer
 quels étaient les mangeurs de pain qui vivaient là ;
 90 j'en choisis deux, auxquels j'adjoignis un héraut.
 Aussitôt, ils partirent se mêler aux Lotophages ;
 ceux-ci n'en voulaient pas à la vie de mes compagnons,
 ils leur offrirent du lotus pour qu'ils en goûtent.
 Mes gens, ayant goûté à ce fruit doux comme le miel,
 95 ne voulaient plus rentrer nous informer,
 mais ne rêvaient que de rester parmi ce peuple
 et, gorgés de lotus, ils en oubliaient le retour...

3. Leconte de Lisle propose « une nourriture fleurie » pour l'expression grecque οἱ τ' ἄνθινον εἶδαρ ἔδουσιν.

Je dus les ramener de force, tout en pleurs,
 les traîner aux vaisseaux et les attacher sous les bancs.
 100 J'enjoignis au restant du fidèle équipage
 de monter aussitôt à bord des prompts navires,
 craignant que le lotus n'égarât encor d'autres hommes.
 Embarqués promptement, ils prirent place à leur tolet
 104 en bon ordre, et frappèrent de leur rame la mer grise »⁴.

DONNÉES RAPPORTÉES PAR LES SOURCES ANTIQUES SUR LE PAYS DES LOTOPHAGES, LE *LOTOS* ET SES USAGES

Sur la localisation du pays des Lotophages, le récit homérique n'apporte aucune précision : tout ce que nous savons c'est qu'en neuf jours, poussée par des vents de nord-est, l'escadre d'Ulysse fut déroutée loin du Péloponnèse, et dériva, au-delà de Cythère (île grecque située entre le Péloponnèse et la Crète), vers la côte africaine.

Diverses hypothèses ont été avancées concernant l'identification de cette terre dans laquelle Ulysse et ses compagnons se sont trouvés confrontés à une nouvelle péripétie de leur voyage. Ces hypothèses sont indissociables de celles qui portent sur l'identification du *lotos* lui-même. Alors qu'Héraclite était peu enclin à croire à l'existence réelle des Lotophages et présentait cet épisode comme une lutte d'Ulysse contre cette « jouissance exotique près de laquelle il passe en se dominant »⁵, et que des auteurs contemporains en font une métaphore du repos, ou encore de l'oubli⁶, auquel tout marin aspire après des semaines de navigation difficile, la plupart des Anciens y ont cru et émirent même plusieurs propositions quant à l'identité du *lotos* et à l'emplacement du pays où les éclaireurs d'Ulysse l'avaient goûté.

Hérodote⁷ comparait la douceur du *lotos* à celle de la datte et plaçait les Lotophages sur les rivages de l'Afrique, entre les Gindanes et les Machlyes, ces derniers étant eux-mêmes, selon lui, des mangeurs de *lotos* mais pas autant que leurs voisins.

Théophraste⁸ dans son *Histoire des plantes*, en parle comme d'un arbre, abondant en Libye, de la taille d'un poirier ou un peu plus petit, dont les feuilles découpées ressemblent à celles du chêne vert et les fruits, de la taille de fèves, sont disposés sur les rameaux comme ceux du myrte et changent de couleur au fur et à mesure qu'ils mûrissent. Avec son bois, de

4. *Od.*, IX, 62-104 (trad. JACCOTTET).

5. Héraclite, *Quaestiones Homericae*, LXX, 3.

6. J.-P. VERNANT, *L'univers, les dieux, les hommes : récits grecs des origines*, Paris 1992, p. 117-119; CH. KOSSAIFI, « L'oubli peut-il être bénéfique ? L'exemple du mythe de Léthé : une fine intuition des Grecs », *Revue d'Interrogations ? 3 L'oubli*, 2006 [en ligne], <http://www.revue-interrogations.org/L-oubli-peut-il-etre-benefique->.

7. IV, 177-178.

8. IV, 3, 4.

couleur noire – nous dit-il – on fabrique des flûtes, ce qui est confirmé par Ovide⁹. Théophraste rapporte aussi que le *lotos* a nourri pendant plusieurs jours l’armée d’Ophellas, prince de Cyrène, en panne de vivres sur les côtes syrtiennes, alors qu’elle partait, en 309 av. J.-C., faire sa jonction avec les troupes d’Agathocle, roi de Syracuse, débarquées en Afrique pour conquérir Carthage. C’est sur cette côte que le *lotos*, selon lui, serait le meilleur.

Le *Périple* dit de *Scylax*, qui date du IV^e ou III^e siècle av. J.-C., situe les Lotophages entre les deux Syrtes et dans l’île des Hauts-Fonds (Bracchion, la Djerba actuelle), pour laquelle il signale l’existence de deux espèces de *lotos* [probablement *Ziziphus lotus* (L.) Lam. et *Z. jujuba* Mill.]¹⁰.

Polybe¹¹ décrit l’arbre du *lotos* dans ses *Histoires*, comme étant une espèce épineuse d’aspect proche du *Rhamnus* mais avec des feuilles plus ovales. Il compare lui aussi ses fruits, pourpres à maturité et pouvant atteindre la taille d’une olive, aux baies du myrte. C’est là la description la plus précise que nous en avons, sachant que le *Rhamnus* dont parle Polybe est très certainement *Rhamnus ziziphus* L. (= *Ziziphus vulgaris* Lam. = *Ziziphus jujuba* Mill.) qui est originaire d’Orient et qui était connu en Égypte déjà sous les Pharaons pour son fruit et son bois, dur et de belle qualité. Polybe est aussi l’auteur grec qui nous donne le plus de précisions sur la manière dont les Lotophages préparaient le *lotos* pour le consommer, une question sur laquelle nous reviendrons. Il est vrai qu’il a eu l’occasion de voyager en Afrique, notamment à Carthage, dont il a fait le siège (149 à 146 av. J.-C.) aux côtés de Scipion Émilien, car il était aussi général.

Cornélius Népos fait du *lotos* d’Afrique un arbuste, et non un arbre, et rapporte que le *lotos* était pilé avec un gruau de froment (*alica* des Latins) pour être conservé dans des tonneaux et consommé ultérieurement¹².

Pline l’Ancien¹³ a décrit lui aussi le *lotos* d’Afrique – également nommé *celtis*, selon lui – qu’il fait croître dans les Syrtes, en reprenant Théophraste et Cornélius Népos et en le rapprochant du *Rhamnus* qu’il donne comme introduit d’Afrique (d’Égypte) en Italie, sous le règne d’Auguste. De son bois, noir – nous dit-il –, on fait de bonnes flûtes ; de ses racines, des manches de couteaux et de petits ustensiles.

9. De nos jours, dans le bois dur et très foncé des rameaux et des racines de *Ziziphus lotus*, les bergers du Sud marocain taillent des cuillères et des petits objets en bois, ce qui va dans le même sens que ce qu’en dit Théophraste. Mais la fabrication de flûtes est surtout attestée pour le bois de *Ziziphus jujuba*, notamment dans l’Égypte ancienne (les *phôtinges* d’Alexandrie) et dans l’Espagne d’aujourd’hui, où il fournit les ébauches de la *tenora*, sorte de hautbois de la musique traditionnelle catalane. C’est sans doute parce que cette dernière espèce donne des bois de calibre un peu plus épais que la précédente, qu’elle est plus fréquemment utilisée.

10. Ps-Skylax, 110.1 (Gr. SHIPLEY, *Pseudo-Skylax’s Periplus. The Circumnavigation of the Inhabited World*, Exeter 2011, p. 82 qui fournit toutefois une autre localisation en 22.2).

11. Polybe, XII, 2.

12. Cornélius Népos, *Œuvres*, texte établi et traduit par A.-M. GUILLEMIN, Paris 1923.

13. Pline, *N.H.*, XIII, XXXII, 1-3.

Tous ces auteurs (Hérodote, Théophraste Polybe, Cornélius Népos, Pline L'Ancien) ont mentionné ou décrit la fabrication de vins à partir des fruits du *lotos*. Pline rapporte qu'on en fait une liqueur vineuse qui ressemble à du vin miellé, mais qui, selon Polybe et Cornélius Népos, ne se conserve pas au-delà de dix jours :

« Lorsque les fruits du lotos arrivent à maturité, on les cueille et ceux qu'on réserve aux esclaves sont tassés dans des jarres, après avoir été hachés avec du gruau, tandis que, pour les gens de condition libre, on retire les noyaux avant de les mettre en conserve de la même façon. Et on les mange ainsi. Leur saveur rappelle celle de la figue et de la datte, en plus parfumé. On en tire aussi du vin en les mettant à tremper et en les écrasant dans de l'eau. Cette boisson est agréable au goût et fort plaisante. On dirait un bon vin au miel. On la boit sans eau. Comme elle ne peut pas se conserver plus de dix jours, on la prépare par petites quantités, à mesure qu'on en a besoin¹⁴ ».

Un passage d'Hérodote¹⁵ révèle une autre information intéressante à propos du peuple des pasteurs Zygyantes (encore écrit Gyzantes et Byzantes) installé, selon lui, au voisinage de l'île de Cyraunis (îles Kerkennah), dans le territoire qui fut appelé par la suite de leur nom, Byzacène, et qui se situait entre Sfax et Tébessa. Voici ce qu'il nous dit à ce sujet :

« Chez eux, les abeilles font beaucoup de miel, mais, à ce qu'on dit, des hommes de métier en fabriquent encore bien davantage ».

Un peu avant Hérodote, Hécataée de Milet, cité par Étienne de Byzance¹⁶, disait déjà la même chose du miel des Zygyantes. Nous reviendrons plus loin sur ce faux miel.

Les Anciens ont aussi donné le nom de *lotos* à plusieurs autres espèces végétales, arbustives ou herbacées. Au nombre de celles-ci, diverses nymphéas (*Nymphaea lotus* L., *N. nelumbo* L. et *N. caerulea* Sav.) et plus spécialement *N. nelumbo* L. (= *Nelumbo nucifera* Gaertn.) dont les graines, comestibles, étaient connues sous le nom de fèves égyptiennes¹⁷. Plusieurs analystes des textes grecs anciens ont vu également dans certains *Lotus* décrits par Pline l'Ancien et Dioscoride (I^{er} siècle ap. J.-C.) le plaqueminer lotier (*Diospyros lotus* L.), originaire d'Asie tempérée (Turquie, Azerbaïdjan, Arménie, Iran, jusqu'en Corée), et le micocoulier (*Celtis australis* L.) d'Asie mineure et d'Europe du Sud, qui peuvent tous deux donner des fruits comestibles à l'état blet. Il est clair, toutefois, que le *lotos* des Lotophages ne peut correspondre à ces espèces dont la distribution ne s'accorde pas avec ce que nous savons du périple ulysséen¹⁸.

14. Polybe, XII, 2, 5-8, (trad. D. ROUSSEL).

15. IV, 194, (trad. PH.-E. LEGRAND).

16. R.H. KLAUSEN, *Hecataei milesii fragmenta. Scylacis Cariandensis periplus*, Berlin 1831.

17. A. FOUCAUD, « Un petit problème d'histoire grecque : lotus et Lotophages », *Revue d'Histoire de la pharmacie* 175, 1962, p. 422-424.

18. M. Rousseaux a même cru voir dans l'expression grecque οἷ τ' ἄνθινον εἶδαρ ἔδουσιν, qui peut être traduite par «fleur» ou «nourriture fleurie», une papavéracée comme le coquelicot (M. ROUSSEAU, « Ulysse et les mangeurs de coquelicots », *BAGB suppl. Lettres d'humanité* 30, 1971, p. 333-351). Cette construction de l'esprit, qui ne repose que sur une spéculation linguistique, est tout simplement invraisemblable.

Les auteurs de l'Antiquité avaient donc, déjà en leur temps et dans leur grande majorité, rapporté le *lotos* des Lotophages à l'une des espèces que nous classons aujourd'hui dans le genre *Ziziphus* et assigné aux Lotophages un pays qui se situe quelque part, selon leurs différentes versions, entre les rivages du Golfe de Gabès et la Cyrénaïque – l'île de Djerba, située dans ce Golfe, étant la mention qui revient le plus souvent. Pline¹⁹ appelait d'ailleurs cette île *Meninx Lotophagitis* en s'abritant derrière l'autorité d'Ératosthène, une assignation qui fut reprise après Ératosthène, également par Polybe²⁰, Strabon²¹ et Ptolémée²².

ESSAIS D'INTERPRÉTATION À L'ÉPOQUE CONTEMPORAINE

À la suite d'une mission menée sur le terrain en 1784, le botaniste R.-L. Desfontaines a retrouvé la plante et l'usage des fruits du *Ziziphus lotus* en alimentation humaine et animale chez les populations de Djerba, des rivages du Golfe de Gabès et du désert voisin. Les fruits étaient même vendus sur les souks. Les populations locales en faisaient aussi des boissons en les triturant dans de l'eau²³. J. Servonnet et L. Lafitte²⁴ (cité par S. E. Tlatli²⁵) auraient encore vu dans l'île, à la fin du XIX^e siècle, des jujubiers formant d'épais massifs épineux. Mais selon Tlatli, l'espèce a disparu complètement de Djerba dans les années 1930 devant la progression de la culture de l'olivier.

La détermination botanique et l'assignation géographique faites par les Anciens est donc tout à fait compatible avec ce que nous savons aujourd'hui de la distribution du jujubier sauvage (*Ziziphus lotus*) en Afrique du Nord, avec ses usages alimentaires et techniques locaux et avec les données nautiques du périple d'Ulysse. Mais d'autres points de la côte tunisienne pourraient également être candidats à cette assignation car le jujubier s'y rencontre en abondance et les mêmes usages de la plante s'y retrouvent²⁶.

Le jujubier est, en effet, une espèce croissant spontanément sur tout le pourtour de la Méditerranée, y compris en Grèce, à Chypre, dans les parties méridionales de l'Espagne, de la France et de l'Italie où il aurait été introduit dès l'Antiquité comme porte-greffe du *Z. jujuba*. En Tunisie, le jujubier sauvage est très abondant dans les régions du centre où il constitue une brousse sur de grandes étendues s'étalant de la frontière algérienne jusqu'au littoral. Il ne pénètre toutefois pas dans les zones vraiment désertiques. Ici, sa limite sud est constituée par le flanc occidental des Monts de Matmata, mais il réapparaît au sud-est de ces monts dans les régions côtières de la Tripolitaine et de la Cyrénaïque. On le rencontre également dans d'autres

19. *N.H.*, V, XLI, 2.

20. Polybe, I, 39, 2.

21. Strabon, III, 4, 3, C157.

22. Claudii Ptolemaei, *Geographia*, J. FISCHER ed., Leyde 1932, IV, 3, 6 bis.

23. J.-A. PEYSSONNEL, R. L. DESFONTAINES, *Fragments d'un voyage dans les régences de Tunis et d'Alger*, t. 2, Paris 1838.

24. J. SERVONNET, L. LAFITTE, *En Tunisie : le Golfe de Gabès en 1888*, Paris 1888.

25. S. E. TLATLI, *Djerba et les Djerbiens*, Tunis 1942.

26. J. DESANGES, « Lotophages », *Encyclopédie berbère* 28-29 | *Kirtēsii* 2008, p. 4440-4441.

régions de Tunisie, plus arrosées : le Cap Bon, les Jbels littoraux de la Baie de Tunis, le territoire situé au nord de la Dorsale, la vallée de la Medjerda. En Kroumirie, il est fréquent en plaine, parfois associé aux cultures, au milieu desquelles il subsiste à l'état résiduel car il a été beaucoup défriché. On le retrouve également dans l'Algérie voisine, très implanté le long de la côte méditerranéenne et à l'intérieur des terres, en zone aride, de la frontière algéro-tunisienne au massif de l'Edough, et même bien au-delà. La ville d'Annaba (ex-Hippone, ex-Boune, ex-Bône) – on l'appelle encore Madinat al-'Ounnab (« la ville aux jujubiers ») – tient son nom de la vaste brousse à jujubiers qui l'entourait autrefois et qui reste toujours importante en plaine. C'est ce que rapporte déjà Luis de Marmol Carjaval au XVII^e siècle :

« Les Arabes l'appellent lieu des jujubes, à cause de l'abondance qu'il y a de ces fruits [...] Les Chrétiens la nomment Bona, avec plus de raison, parce que c'est le meilleur et le plus fertile pays de toute la Barbarie »²⁷

et Léon l'Africain²⁸, qui visita la région au début du XVI^e siècle, mentionna lui aussi cette appellation pour l'ancienne Hippone :

« La plupart des gens appellent cette nouvelle ville Beld el huneb (« Balad el'Ounnab », note du traducteur), c'est-à-dire la ville des jujubes, à cause de la grande abondance de ces fruits en cet endroit. On fait sécher ces jujubes et on les mange pendant l'hiver ».

Dans toutes ces régions qui longent la côte méditerranéenne au nord de la Dorsale tunisienne et qui sont beaucoup plus arrosées, le jujubier y prospérait autrefois en formations denses avant qu'il ne soit éliminé pour faire place aux cultures. Le climat lui est d'ailleurs plus favorable dans cette zone que dans la steppe bordant le Golfe de Gabès.

Comme nous venons de le voir, les historiens ont généralement assigné l'île de Djerba au pays des Lotophages. Si cette affectation est tout à fait défendable, géographiquement et botaniquement parlant, sur le plan nautique, en revanche, il paraît difficile que la flottille de guerre d'Ulysse ait pu y accoster, sans risque d'échouage, en raison des hauts fonds sablonneux qui gênent l'accès des grands navires au littoral du Golfe de Gabès (la Petite Syrte des Anciens), danger bien connu dès l'Antiquité des navigateurs phéniciens et grecs. Djerba est elle-même tout entière entourée d'une ceinture de hauts fonds, avec une amplitude de marée ne dépassant pas 1,30 mètre en période de vives-eaux, rendant très délicat l'accostage dans l'île des bateaux étrangers, qui doivent rester au large et débarquer leur cargaison et leurs passagers en canots²⁹. Nombreux sont d'ailleurs les naufrages qui se sont produits le long de cette côte. L'un des plus célèbres fut celui de la flotte romaine commandée par Cnaeus Servilius Caepio et Caius Sempronius Blaesus, qui perdit, par échouage, une partie de ses navires en 253 av. J.-C., durant

27. L. MARMOL CARJAVAL, *L'Afrique*, trad. de N. PERROT D'ABLANCOURT, t. 2, Paris 1667, Livre VI, chap. 6, p. 434.

28. Léon l'Africain, *Description de l'Afrique*, éd. traduite de l'italien par A. EPAULARD et annotée par A. EPAULARD, TH. MONOD, H. LHOTE, R. MAUNY, 2 vol., Paris 1956, [1981], p. 370.

29. P. TROUSSET, J. DESPOIS, R. MANTRAN, S. CHAKER, « Djerba », *Encyclopédie berbère 16 | Djalut – Dougga*, 1995, p. 2452-2460.

la première guerre punique³⁰. Un autre exemple de naufrage est celui de l'escadre espagnole de Pedro Navarro et Garcia de Tolède dont plusieurs vaisseaux furent jetés par la tempête sur les hauts fonds, en août 1511, alors que les restes du corps expéditionnaire espagnol fuyaient l'île en canots après y avoir subi une défaite cinglante³¹.

Pour toutes ces considérations, certains analystes ont situé le Pays des Lotophages plus au nord, dans le Golfe d'Hammamet et même au-delà du Cap Bon, là où le littoral compte plusieurs mouillages très faciles d'accès, tout en comportant une importante végétation à jujubiers. C'est le cas de l'ethnologue Jean Cuisenier³² qui proposa Bizerte comme lieu d'accostage plutôt que Djerba après avoir méthodiquement reconnu en bateau la côte tunisienne sur les traces d'Ulysse. C'est en effet dans les environs immédiats de Bizerte et de Tabarka, sur des promontoires rocheux de cette côte, constituant autant de mouillages favorables, que les premiers colons grecs attestés établirent des comptoirs commerciaux au tournant des VIII^e et VII^e siècles av. J.-C, en des sites que les Numides, puis les Phéniciens, avaient déjà occupés avant eux.

Si le consensus se fait donc aujourd'hui sur l'identification du *lotos* d'Afrique au *Ziziphus lotus*, qui apparaît bien comme étant la seule proposition acceptable, des divergences subsistent encore quant à la localisation du pays des Lotophages qui pourrait se situer n'importe où sur la côte tuniso-libyenne, entre les villes actuelles de Benghazi et de Tabarka, et il semble bien, au vu des données disponibles, qu'il sera difficile d'aller plus loin dans la précision.

PRÉMISSSES D'UNE RECHERCHE PERSONNELLE ET CRISTALLISATION D'UNE HYPOTHÈSE PAR ACCUMULATION DE DONNÉES

DES PRATIQUES RELICTUELLES ACTUELLES QUI DONNENT DU SENS AU PASSÉ

En ce qui nous concerne, en revenant sur cet épisode odysseéen du *lotos*, le but que nous donnions n'était pas tant de situer exactement le pays des Lotophages, ce que nous aurions été fort incapable de faire, que de proposer une interprétation défendable et argumentée du passage suivant du récit homérique :

« Mes gens, ayant goûté à ce fruit doux comme le miel, ne voulaient plus rentrer nous informer, mais ne rêvaient que de rester parmi ce peuple et, gorgés de lotus, ils en oubliaient le retour... ».

Pour V. Bérard³³ et J.-P. Vernant³⁴, l'escale au pays des Lotophages marque pour Ulysse l'exposition à une épreuve qui guette tous les navigateurs débarquant dans un monde inconnu, le risque de la perte progressive des repères habituels et du désir de retourner dans sa patrie

30. Polybe, I, 39.

31. Léon l'Africain, *Ibid.*, p. 401.

32. J. CUISENIER, *Le Périples d'Ulysse*, Paris 2003.

33. V. BÉRARD, *Nausicaa et le retour d'Ulysse, Les navigations d'Ulysse*, tome IV, Paris 1929.

34. *Op. cit.* n. 6.

natale. La jouissance amnésiante que provoque la consommation du *lotos* est donc prise ici comme une métaphore de la tentation, ce qui était déjà l'avis d'Héraclite, comme nous l'avons précédemment dit. Cette explication rejoint le point de vue qui ne voit dans le *lotos* lui-même et dans le pays des Lotophages que des fictions à valeur pédagogique et leur dénie toute réalité historique.

Mais on peut aussi considérer que le récit homérique contient une part de réalisme et essayer de trouver une explication matérielle à l'ébriété lotophagique, ce qui est un peu la démarche dans laquelle nous nous inscrivons, ayant plutôt tendance, en ce qui nous concerne, à toujours accorder crédit, au moins en première intention, à la parole des Anciens, aussi extravagante qu'elle puisse paraître de prime abord, et à ne la mettre en doute qu'après avoir épuisé toutes les possibilités d'interprétation rationnelle³⁵.

À partir du moment où nous avons admis le jujubier sauvage d'Afrique comme étant le *lotos*³⁶ de l'*Odyssée*, la grande question qui s'est donc posée à nous était de comprendre en quoi une consommation de jujube pouvait réjouir les trois compagnons d'Ulysse envoyés en repérage chez les Lotophages au point de ne plus vouloir retourner auprès des leurs.

Ayant été amené très tôt dans notre carrière à travailler sur le jujubier, cette question nous a longtemps accompagné (sans toutefois nous obséder), un peu comme une alerte en veilleuse, jusqu'à ce qu'une accumulation de données ethnobotaniques recueillies auprès des populations nous ait permis, un jour du mois de février 2015, après une longue pratique de terrain et la collecte d'une donnée de plus – une donnée tout à fait inédite que nous n'avions encore jamais recueillie – d'entrevoir une piste susceptible de conduire à la bonne réponse. Notre hypothèse ne s'est donc pas construite à la suite d'une recherche *ad hoc*, méthodique, méticuleuse et spécialement dédiée à ce sujet, et pas davantage à la suite d'une intuition lumineuse qui nous aurait mis subitement sur la voie, un peu comme l'Euréka d'Archimède. Elle s'est élaborée petit à petit, presque en sourdine, jusqu'à ce que le patient travail de terrain que nous menions depuis des années en ethnobotanique maghrébine nous ait livré fortuitement, un beau jour, alors que nous enquêtions sur tout autre chose, une information qui s'est avérée capitale.

35. Nous avons eu l'occasion dans une recherche précédente de travailler sur la question de l'*opocalpason* de Galien, une myrrhe toxique dont l'identité n'avait jamais été élucidée, la plupart des auteurs contemporains qui ont tenté de le faire ayant finalement conclu que Galien s'était fourvoyé et qu'il ne pouvait exister une myrrhe de ce type. En faisant appel à la méthode ethnobotanique – couplée à la prise en compte des avancées récentes dans le domaine de la chimie et de la pharmacologie – nous avons réussi à établir que le produit décrit par Galien existe bien et à lui attribuer une identité (J. BELLAKHDAR, « L'énigme de l'Opocalpason de Galien : proposition d'élucidation », *Revue d'Histoire de la Pharmacie* 60, 2012, p. 355-368). Preuve que ce qui peut paraître fantasque dans les textes anciens ne l'est pas toujours.

36. Nous avons pensé un moment que le *lotos* pouvait être le fruit de l'arbusier (*Arbutus unedo* L.) qui se rencontre fréquemment en Kroumirie, surtout si l'on retient la proposition de Jean Cuisenier qui situe le pays des Lotophages au dessus du Cap Bon. Les bergers des Jbala (Maroc) connaissent en effet le pouvoir inébrifiant de l'arbose lorsqu'elle est consommée à jeun, par fortes chaleurs, et en grande quantité (J. BELLAKHDAR, *La pharmacopée marocaine traditionnelle*, Paris 1997). L'un de leurs jeux en automne, quand ces fruits sont abondants et bien mûrs, est d'ailleurs de se défier à qui en mangera le plus sans tomber, en étant assis à califourchon sur une branche les bras croisés sur le thorax. Mais nous avons écarté cette hypothèse, l'arbose étant un fruit bien connu des Grecs, possédant son propre nom en grec ancien et n'ayant jamais été décrit par les Anciens comme l'un des *lotos*.

Nous reprenons ci-dessous l'ensemble des données que nous avons recueillies depuis 1992 relatives aux usages historiques et contemporains des produits du jujubier au Maghreb, avant de procéder à l'examen de la plus récente d'entre elles, celle par laquelle notre recherche sur le *lotos* des Lotophages fut relancée.

LE POINT SUR LES USAGES ETHNOBOTANIQUES DU JUJUBIER AU MAGHREB

En zone aride ou semi-aride, dans les steppes subméditerranéennes où l'espèce croît de manière relativement abondante, ses fruits ont toujours été consommés par les populations locales, pas seulement comme comestible du pauvre ou subsistance pour temps de disette, mais également comme aliment de grignotage. Partout, en effet, dans le bled, grands et petits s'empressent de les cueillir, lorsqu'ils sont bien mûrs, voire même quand ils deviennent blets, entre août et octobre, trouvant du plaisir à les mâchonner, comme le ferait en zone tempérée n'importe quel promeneur qui viendrait à passer devant une ronce chargée de mûres.

De plus, les Arabes ont ce fruit en haute estime. Dans la tradition musulmane, l'arbre passe pour exister au Paradis où il est présenté en offrande aux méritants par les *houris*³⁷. Le jujubier³⁸ est également mentionné lors du récit du voyage nocturne de l'Ascension du Prophète accompagné par l'Ange Gabriel³⁹. Le jujube est donc aussi consommé en raison du mythe de fruit béni qui lui est associé. Le fruit du jujubier est paré du même prestige chez les Juifs. De nombreux auteurs s'accordent à penser que c'est le *doudaïm* de la Bible⁴⁰. Il y est vanté pour sa douceur. C'est lui qui permit à Jacob de se réconcilier avec son épouse et d'avoir une heureuse fécondité⁴¹. C'est la raison pour laquelle il fait partie des fruits rituels des fêtes juives.

Dégustés frais le plus souvent, les jujubes le sont aussi à l'état déshydraté, comme friandise à sucer, car ils gardent leur saveur douceâtre, aromatique et mucilagineuse lorsqu'ils sont rapidement séchés au soleil. Sous cette forme, quelques grains peuvent même servir à relever le goût d'une bouillie de céréale dans laquelle on les aurait mis à cuire.

Autrefois, dans le Sud et l'Orient marocains, les jujubes faisaient également partie des provisions de voyage des nomades, des caravaniers et des pèlerins⁴². Dénoyautés puis séchés, ils étaient pulvérisés puis pétris avec un peu d'eau et compressés en boules ou en galettes que l'on laissait se déshydrater sur des claies. Une fois durcies, on les faisait cuire (ou non) sur des braises et on les conservait ensuite dans des vanneries.

37. *Le Coran*, Sourate 56, verset 28.

38. En réalité, le *sidr* de la tradition musulmane est très vraisemblablement le *Ziziphus jujuba* Mill., cultivé depuis longtemps au Proche-Orient et dans la Péninsule arabique. Mais, dans les croyances qui circulent en terre d'Islam, le jujubier sauvage (*Ziziphus lotus*) prend souvent la place du jujubier cultivé (*Z. jujuba*).

39. *Le Coran*, Sourate 53, verset 14.

40. *Genèse*, 30.

41. A. L. MILLIN, *Dictionnaire des beaux-arts*, Paris 1806.

42. J. BELLAKHDAR, *La pharmacopée marocaine...*, *op. cit.* n. 36.

Ces pains de jujube sont toujours fabriqués par les Touaregs et les Peuls du Mali qui utilisent pour cela une autre espèce, *Ziziphus mauritiana* Lam., très proche de *Z. lotus*. Mais ces ethnies, pour fabriquer leurs galettes de jujube (*awfar* des Touaregs), pilaient, en leur ajoutant un peu d'eau, les fruits de leur jujubier local avec leurs noyaux (*tebelteltelt/tibelteltelin*), afin de profiter de la valeur nutritive des amandes (*ikasembal*) qui sont aussi consommées crues⁴³. Les galettes sont ensuite percées d'un trou traversé par une cordelette qui permet de les suspendre pour leur séchage puis de les transporter au cours des déplacements, accrochées à la selle des dromadaires. Au moment du besoin, les voyageurs en détachent un morceau et l'émiettent dans un peu d'eau, de lait ou de bouillon. Sur les marchés de Tombouctou, de Gao et de Dakar, ces galettes y sont encore vendues. Des usages alimentaires similaires ont été décrits par E. Blanc⁴⁴ pour une autre espèce de jujubier, courante en Égypte, en Arabie et en Palestine, dans laquelle cet auteur a voulu voir le lotos des Lotophages⁴⁵.

On tire aussi une farine des fruits du jujubier sauvage (*Z. lotus*), après les avoir séchés et réduits en poudre au mortier. En Tunisie, cette farine sert à confectionner des galettes ou de la *zemmîta*⁴⁶, à goût biscuité, en lieu et place de céréales ou en mélange avec elles. La *zemmîta* est normalement de la farine d'orge grillée et concassée que l'on cuit rapidement sur un plat de terre avec du beurre ou de l'huile. Ici la farine de jujube prend la place de l'orge.

Les jujubes servent aussi à fabriquer des sirops concentrés ou miels artificiels, les *robb*, par concentration au feu de solutions dans lesquelles le fruit entier ou simplement la pulpe dénoyautée ont été triturés. Le faux miel de fabrication humaine dont Hérodote signale l'usage chez les Zygantes ne peut être, selon nous, qu'un sirop obtenu par concentration d'une macération ou d'une décoction d'un produit végétal sucré. Pour la région indiquée par Hérodote, trois produits végétaux peuvent se prêter à cette transformation : la datte (*Phoenix dactylifera* L.), la caroube (*Ceratonia siliqua* L.) et le jujube (*Ziziphus lotus* (L.) Lam.), tous trois fournis par des espèces végétales localement très présentes. Vu la localisation de cette fabrication et ce que nous savons des usages contemporains au Maghreb du jujubier, nous avons tendance à penser que ce miel provient de ce même *lotos* que consommaient les Lotophages.

On a une idée assez précise de la manière dont les Égyptiens anciens fabriquaient leur miel de caroube, une technique qu'on peut facilement extrapoler à la fabrication du miel de jujube. V. Loret⁴⁷ a traduit le texte du tombeau de Rekhmarâ, préfet de Thèbes, qui décrit le protocole de cette fabrication. On pilait d'abord les caroubes puis, sur la pulpe ainsi obtenue

43. CH. DE FOUCAULD, A. DE CALASSANTI-MOTYLINSKI, *Textes touareg en prose : dialecte de l'Ahaggar*, Alger 1922 ; M. GAST, S. CHAKER, « Jujubier », *Encyclopédie berbère* 26 | *Judaïsme – Kabylie*, 2004, p. 3979-3982 ; M. GAST, *Moissons du désert*, Paris 2000.

44. E. BLANC, « L'arbre des Lotophages (*Zizyphus spina christi* Willd.) », *Revue des Eaux et Forêts* 28, 1889, p. 337-356. Document consultable sur Gallica : <http://visualiseur.bnf.fr/ark:/12148/cb328583731/date1889>

45. E. BLANC, *op. cit.*, s'est trompé sur l'identité de ce jujubier du Proche-Orient qu'il donne comme étant *Zizyphus spina-christi* Willd. ; il s'agit en réalité de *Zizyphus jujuba* Mill.

46. K. GHEDIRA, « *Zizyphus lotus* (L.) Desf. (Rhamnaceae) : jujubier sauvage », *Phytothérapie* 11 2013, p. 149-153 (article consultable en ligne <http://dx.doi.org/10.1007/s10298-013-0776-8>).

47. *Recherches sur plusieurs plantes connues des anciens Égyptiens*, Paris 1893-1894, p. 101-130.

placée sur des tamis de jonc, on déversait de l'eau qui dissolvait au passage les substances glucidiques. Le percolat était ensuite concentré au feu jusqu'à l'épaississement souhaité : sirop ou matière solide. À peu de chose près, ce procédé de fabrication de miel artificiel est le même que l'on retrouve au Maghreb, à l'époque contemporaine, pour le *robb* de jujubes.

Les *robb* de jujubes étaient toujours fabriqués dans l'Oriental marocain et dans la Chaouïa au début du siècle dernier et le sont encore dans l'Oued Noun⁴⁸ et peut-être aussi dans la région d'Annaba. On produit également du vrai miel, butiné par les abeilles sur les petites fleurs jaunes du jujubier, à Outat El-Haj, Al Hoceïma, Khénifra, Assa, Aït Issoumour (Rich), Sidi Abdellah des Rhamna, pour le Maroc ; à Annaba, Laghouat, Birine et Messaâd, pour l'Algérie ; et à Sfax, pour la Tunisie. Le meilleur miel de jujube est produit au Yémen mais il provient surtout de *Ziziphus jujuba*, commun dans ce pays.

Ces sirops abandonnés à la fermentation produisent des boissons alcoolisées à des degrés divers et plus ou moins sucrées selon le taux de matières glucidiques résiduelles, non transformées en alcool. Ces vins de jujube peuvent être ensuite distillés et donner des eaux-de-vie. Nous avons vu précédemment que ces vins de jujubes étaient déjà connus dans l'Antiquité. Nous ne savons pas si cette fabrication a continué de se faire par la suite en Tunisie et en Algérie, mais pour le Maroc, au début du XX^e siècle, en Chaouïa où le jujubier était très abondant, les Juifs des agglomérations rurales se servaient encore de ce vin pour fabriquer leur *mahia*⁴⁹. Nous avons nous-même recueilli en 1998 le témoignage d'un vieux paysan des Ouled Hriz qui se souvenait que les Juifs de Berrechid, des gens plutôt pauvres, fabriquaient leur alcool à partir de jujubes séchés qu'ils allaient récolter à l'automne dans les friches entourant le village. Cet usage semble avoir cessé dans les années 1940 avec le départ vers Casablanca des Juifs de la Chaouïa.

UNE ÉNIÈME DONNÉE DE TERRAIN QUI OUVRE UNE PISTE NOUVELLE

Du *lotos* doux comme le miel et capable de faire perdre à ceux qui en consomment le sens des responsabilités par rapport à la mission dont ils étaient chargés et jusqu'à l'envie de retourner dans leur ancienne vie : la prise de ces boissons alcoolisées à base de jujube pourrait, à elles seules, expliquer que les compagnons d'Ulysse, saisis d'une joyeuse ivresse, n'aient plus eu que le désir de demeurer chez les Lotophages pour continuer à consommer du *lotos*. Cette explication est *a priori* tout à fait défendable parce qu'elle cadre bien avec les usages anciens et actuels des jujubes et parce que rien de ce que nous en savons ne vient la contredire. D'autres auteurs⁵⁰ ont mis en avant, pour expliquer l'ébriété lotophagique, la présence dans la plante d'alcaloïdes, les lotusines, mais ceux-ci ne sont contenus que dans l'écorce des racines et

48. J. BELLAKHDAR, *Le Maroc ouest-saharien – Esquisse géographique, historique, anthropologique et socio-économique*, Vol. 3, Casablanca.

49. F. WEISGERBER, *Trois mois de campagne au Maroc*, Paris 1904.

50. J. CUISENIER, « Lotus et moly : deux plantes énigmatiques chez Homère », *Cahiers de Littérature orale*, INALCO 53-54, 2003, p. 17-47.

n'ont pas de propriétés inébriantes reconnues⁵¹. Dans l'espèce *Ziziphus jujuba*, des glucosides (les jujubosides) et des alcaloïdes (les sanjoinine, nuciférine, zizyphusine, cochlaurine) ont été décelés dans les noyaux, mais ces substances n'ont qu'une action sédatrice, anxiolytique et hypnotique correspondant aux emplois traditionnels du fruit en Chine et en Corée⁵².

Pendant longtemps, nous nous sommes donc satisfaits de l'interprétation qui fait du *lotos* de l'*Odyssee* un vin ou un hydromel préparé à partir d'un *robb* de jujube, le fameux faux miel des Zygantes décrit déjà au V^e siècle av. J.-C. par Hécatee de Milet et Hérodote.

Mais voilà qu'au mois de février 2015, à l'occasion d'un séjour privé à Chaouen (Nord du Maroc), un témoignage recueilli auprès d'un vénérable vieillard enturbanné, rencontré fortuitement dans un café maure de la vieille ville, est venu nous apporter une donnée nouvelle d'ethnobotanique rifaine qui avait la vertu d'élargir le registre des usages du jujubier dans une direction inattendue. Mais notre plus grande surprise fut que cette donnée, recueillie de manière tout à fait accidentelle, allait aussi relancer nos spéculations sur le *lotos* et nous faire entrevoir un schéma explicatif rendant mieux compte de certains détails du récit homérique relatifs à sa consommation.

Ce témoin, Si Mohammed El-Mestassi, qui grandit à proximité de Cala Iris, chez les Beni Bou Ifrah, et que je questionnais – simplement sur le mode du bavardage de courtoisie – au sujet de la progression de la cannabiculture dans sa région à l'époque du Protectorat espagnol, me rapporta une information qui me parut tout de suite très intéressante, eu égard à son caractère complètement nouveau ; voici ce qu'il me raconta :

« Mon père appartenait à la tribu des Mestassa mais il s'était installé à proximité de Cala Iris lorsqu'il épousa ma mère, une femme des Beni Bou Ifrah. Je suis né, à ce que m'ont rapporté mes parents, l'année où Franco a recruté des soldats dans le Rif pour aller faire la guerre en Espagne⁵³. Mon père nous faisait vivre de la culture d'un petit champ que mon grand-père maternel avait mis à sa disposition et d'une dizaine de chèvres que nous, les enfants, emmenions paître dans la forêt. Lui, ne cultivait que de l'orge en bour, bi fadlillah [en sec, litt. : "à la grâce de Dieu"], mais quelques-uns de nos voisins qui avaient de l'eau possédaient sur leurs parcelles de petits carrés de kif poussant au milieu des fèves. Déjà à l'époque de ma jeunesse, presque tout le monde s'adonnait au kif, y compris parfois les femmes et les jeunes, mais la cannabiculture était loin d'occuper l'espace qu'elle a aujourd'hui. Les adultes le fumaient, nous les enfants bergers – pour ne pas nous faire attraper par nos parents, à cause de l'odeur de la fumée qui reste accrochée aux vêtements – nous le mâchions, après l'avoir écrasé entre deux pierres avec quelques jujubes (*nbeg*). Cela nous étourdissait un peu, nous donnait parfois mal à la tête, mais ce "jeu" nous procurait du plaisir et nous amusait beaucoup ».

51. K. GHEDIRA *et al.*, « Two cyclopeptide alkaloids from *Zizyphus lotus* », *Phytochemistry* 32, 1993, p. 1591-1594 ; K. GHEDIRA, *art. cit.* n. 46.

52. B. H HAN *et al.*, « Chemical and pharmacological studies on sedative cyclopeptide alkaloids in some Rhamnaceae plants », *Pure & Appl. Chem* 61, 1989, p. 443-448.

53. 1936, début de la Guerre civile en Espagne.

Tout d'un coup, au cours de cet entretien qui tournait autour du cannabis, voilà que le jujubier surgissait, de manière totalement inattendue, dans le récit des souvenirs de jeunesse de notre interlocuteur.

Cette mention incidente nous a tout de suite interpellé et renvoyé à la question du *lotos* qui restait pour nous depuis une vingtaine d'années un chantier ouvert attendant des réponses plus convaincantes que celles dont nous nous contentions jusque-là. Du cannabis associé à des jujubes dans une préparation qui se met en bouche et qui procure du plaisir, il y avait là, pour nous, toujours intrigué par les mélanges étranges et les usages insolites, une piste intéressante à creuser.

Immédiatement nous ramenâmes la discussion sur cet usage récréatif apparemment propre aux enfants de la région des Beni Bou Frah, située sur la côte méditerranéenne du Rif, et nous cherchâmes à obtenir de notre interlocuteur davantage de précisions. Nous apprîmes ainsi que la préparation inébrillante qui nous avait été décrite se préparait en écrasant entre deux galets un mélange de plante de chanvre et de jujubes, avec leurs noyaux, en présence d'un peu d'eau ou de lait de chèvre. Ce hachis était ensuite débarrassé des brisures de la coque des noyaux, pétri soigneusement à la main puis mis en bouche et longuement mastiqué. Une autre manière de s'en servir consistait à introduire le hachis dans une bouteille avec un peu d'eau, à secouer vivement le mélange puis à boire le liquide trouble ainsi obtenu. Hors de la saison des jujubes fraîches, les jeunes bergers utilisaient des jujubes desséchés restés accrochés sur le végétal ou s'en passaient mais la recette, semble-t-il, devenait alors moins efficace.

Qui avait appris aux enfants cet usage insolite du cannabis ? Pourquoi le jujube et pourquoi le jujube avec son noyau et pas seulement la pulpe ?

« Nous nous transmettions le mode d'emploi entre nous – me répondit mon interlocuteur – mais nous voyions aussi souvent les vagabonds qui erraient sur les chemins agir de la même façon. Pourquoi le noyau ? Parce que nous avons constaté par expérience que sans lui l'effet n'était pas le même ».

Il nous fut impossible d'en apprendre plus sur les origines de cette pratique, notre informateur n'en sachant lui même pas davantage. Mais, comme nous l'avons vu précédemment, les Touaregs utilisent eux aussi le jujube avec son noyau dans la fabrication de leurs galettes. Le principe de tirer avantage du fruit complet du jujubier n'est donc pas propre aux Beni Bou Ifrah mais a cours également dans d'autres contrées. Pour le reste, il nous fallait nous contenter de l'information reçue, déjà très intéressante par elle-même, et tenter de l'interpréter par rapport aux autres données que nous possédions sur les usages des jujubes et du cannabis.

ANALYSE ET CONFRONTATION DE NOS DONNÉES DE TERRAIN AVEC LES DONNÉES DE LA SCIENCE ET DE DIVERSES SOURCES ÉCRITES

Réduite à ses fondamentaux, la composition inébrillante des bergers de Beni Bou Ifrah est un mélange intime d'eau, de cannabis, de pulpe et d'amande de jujube récolté localement (puisque les brisures de l'endocarpe sont retirés après concassage). Notre idée est que la présence de

l'amande dans la recette s'explique par sa richesse en huile. Les Tetrahydrocannabinols (THC) sont en effet très peu solubles dans l'eau mais le sont, en revanche, nettement plus dans les matières lipidiques. Apporter un peu d'huile et d'eau au hachis de cannabis est donc une façon empirique, mais efficace, d'en extraire les THC et de les faire passer dans l'émulsion huile/eau qui se forme par malaxage ou secouage, une émulsion que les matières glucidiques de la pulpe aideront à stabiliser. L'ajout éventuel de lait de chèvre enrichit l'émulsion en lipides et améliore par conséquent sa concentration en THC et sa capacité à procurer l'ivresse cannabique. En fait, ce que nous avons là, ce n'est rien d'autre qu'une version locale, bricolée avec les moyens de bord, du *bhanga* indien. Ce *bhanga*, qui est connu en Inde depuis trois millénaires, est fabriqué à partir de sommités fleuries et de feuilles de cannabis bouillies puis réduites au pilon en pâte, laquelle est ensuite mélangée à du lait (ou à de l'eau), du beurre et des épices pour en faire un breuvage, ou encore à du beurre et du sucre pour confectionner un électuaire. Des préparations similaires sont également signalées en Égypte par Ibn Al-Baytar⁵⁴ qui les observa au Caire dans la première moitié du XIII^e siècle et décrit leur mode de préparation. Les uns, nous apprend-il, font bouillir soigneusement les feuilles de cannabis puis les malaxent longtemps entre les mains de manière à les réduire en pâte dont ils font des tablettes ; les autres, après les avoir séchées, les torréfient et les broient puis les mélangent avec un peu de sésame écorcé et de sucre. Ces électuaires, mis alors en bouche où leur mastication est prolongée, procuraient à leurs consommateurs, d'après Ibn Al-Baytar, de l'excitation et de la gaieté.

Le jujubier d'Afrique (*Ziziphus lotus*) – utilisé selon toute vraisemblance dans notre préparation pour son apport en matières lipidiques et glucidiques – est commun dans le pays des Beni Bou Ifrah et dans toutes les terres arides du littoral rifain, notamment dans sa partie la plus orientale. Dans les friches, la prolifération de l'espèce est rapide. En effet, les noyaux des fruits consommés par les chèvres, une fois rejetés dans les déjections, ont un pouvoir germinatif particulièrement élevé. De plus l'espèce se régénère très facilement à partir de boutures de fragments ligneux et d'éclats des souches. Les bourgeons de cet arbuste apparaissent à partir de février-mars, la floraison a lieu en été et les fruits arrivent à maturité 100 jours plus tard, en début d'automne. Les pousses se dessèchent alors et perdent leurs feuilles.

Le chanvre est également très présent dans cette région, cultivé en irrigué, là où la présence d'eau et de sols humifères le permet.

QUELQUES MOTS À PROPOS DU CHANVRE

La présence de cultures de chanvre à fibres dans des zones souvent proches du littoral méditerranéen n'a rien d'étonnant. Elle est signalée dans les écrits de plusieurs géographes et voyageurs arabes. La plus ancienne de ces mentions remonte au IX^e siècle, mais nous

54. IBN AL-BAYTAR, *Jami' al-mufradat al-aghdiya wa al-adwiya*, texte arabe, Baghdad s. d., trad. française L. LECLERC, *Traité des simples*, Paris 1883, (items n° 1271 et 1847).

savons, au moins pour la Tunisie et l'Espagne, que le chanvre y était cultivé déjà à l'époque des Phéniciens, puis des Carthaginois, pour les besoins techniques de la navigation maritime (cordages, étoupe de colmatage et voiles) et de la pêche (filets).

En effet, dès l'Antiquité, les fibres du chanvre (en grec ancien *κάνναβις*, *kannabis*) ont servi à confectionner des liens, des cordes, des toiles et des vêtements⁵⁵. Les Crétois et les Phéniciens, qui naviguèrent en Méditerranée dès le début du premier millénaire av. J.-C., ainsi que les Égyptiens aux temps des Pharaons, utilisaient déjà ce matériau très résistant pour confectionner leurs gréements de bateaux et leurs filets de pêche.

Ainsi le chanvre devint rapidement un enjeu technologique et économique important dans la course pour le contrôle du commerce maritime. Sur ce plan, les Phéniciens, qui possédaient leurs propres cultures de chanvre et maîtrisaient les techniques d'extraction de ses fibres, prirent une longueur d'avance sur les Grecs qui devaient, quant à eux, l'importer. À ce sujet, l'*Odyssée* évoque elle-même la concurrence exercée par les navigateurs phéniciens, les qualifiant de marchands retors et même de pirates, un dénigrement qu'il faut prendre surtout comme l'expression des rivalités commerciales qui existaient à l'époque. Le chanvre était alors le second matériau le plus utilisé dans la construction navale après le bois. Tous les voyages au long cours dépendaient des voiles et cordes fabriquées à partir de chanvre. Aucune autre fibre n'était capable de résister aussi bien que lui aux intempéries de la pleine mer et à l'eau salée. En outre, cette fibre jouait un rôle important dans l'étanchéification des bateaux. Mélangée à du goudron végétal, elle donnait un matériau de calfatage, l'étoupe, qui servait à colmater les planches mal jointes de la coque des petites et grandes embarcations.

Les cultures du chanvre étaient aussi très liées aux activités de pêche. Nous savons que les Phéniciens fabriquaient des filets et des madragues en jonc, en sparte, en coton et en chanvre, trempés dans une décoction d'écorces de pin et de chêne, une solution tannique qui allongeait la durée de vie du matériel. Les Grecs utilisaient à l'époque les mêmes techniques, qui furent diffusées par leurs marins en Méditerranée occidentale, lorsqu'ils y implantèrent des colonies ou des comptoirs. C'est sans doute en raison de leur ancienne proximité avec le chanvre que les communautés de pêcheurs furent de manière précoce familiarisées avec la pratique cannabique, que les Phéniciens et les Carthaginois, qui connaissaient les propriétés

55. Hérodote écrit : « Il pousse chez eux [i.e. en Scythie] du chanvre, qui ressemble tout à fait au lin, sauf pour la grosseur et la hauteur ; car, à ce point de vue, le chanvre l'emporte de beaucoup ; ce chanvre pousse de lui-même ou est semé. Les Thraces s'en font aussi des vêtements tout pareils aux vêtements de lin ; qui n'en aurait pas la grande expérience ne distinguerait pas s'ils sont de lin ou de chanvre ; et qui n'a pas encore vu la toile de chanvre croira que le vêtement est le lin » (IV, 74, trad. PH.-E. LEGRAND). Les Grecs faisaient commerce de fibres de chanvre, brutes ou tissées, autour de la mer Égée dès le sixième siècle avant J.-C. D'autre part, des archéologues ont retrouvé des chargements de fibres de chanvre dans un navire marchand carthaginois qui a coulé au large de la Sicile aux alentours de 300 av. J.-C. Grecs et Carthaginois connaissaient donc bien le chanvre textile et en faisaient commerce.

psychotropes de la plante, ont pu contribuer également à répandre en Méditerranée⁵⁶. On sait, en effet, que le chanvre textile exerce lui aussi une action stupéfiante, moins puissante, certes, que le chanvre à résine, mais néanmoins suffisante à procurer une joyeuse ébriété⁵⁷.

À cette fin, le chanvre se consommait autrefois principalement en breuvage ou en électuaire, comme nous l'avons vu précédemment, mais il est vraisemblable qu'il se fumait aussi, ce que semble démontrer quelques données de l'archéologie. Dans une récente publication le chercheur espagnol F. Valdés Fernandez⁵⁸ souligne tout l'intérêt de la découverte d'un nombre élevé de pipes en terre cuite dans les fouilles effectuées sur les sites de plusieurs villes espagnoles (Badajoz, Balaguer, Saragosse, Alicante, Torre Grossa, Dénia, Murcie, Tolède, Cordoue, Madinat Al-Zahra, Grenade, Caños de Meca, Jerez de la Frontera, Cadiz). Des pipes de ce type ont aussi été trouvées à Baâlbek (Liban), à Hama (Syrie) et à Kalaâ de Beni Hammad (Algérie). Les pipes de Badajoz ont été datées avec précision du XI^e siècle, ce qui exclut qu'elles aient pu servir à fumer du tabac puisque ce dernier n'a été introduit en Espagne qu'au XVI^e siècle. Pour F. Valdés Fernandez, l'explication la plus plausible est donc qu'il s'agit de pipes à chanvre. Une autre information que nous donne cette publication est digne d'intérêt : un grand nombre des pipes trouvées en Espagne le furent dans des villes côtières et, dans le cas de Cadiz, furent remontées dans les boues de dragage du port. Cette relation apparente entre sites portuaires et pipes laisserait penser que la pratique de fumer du chanvre était liée à une activité maritime, comme la pêche ou la navigation.

Il nous semble pertinent de rapprocher ces données archéologiques d'une autre donnée que nous avons relevée dans le *Kitab surat al-ard*. Dans ce livre de géographie, l'auteur, Ibn Hawqal⁵⁹, qui visita le Maghreb à une date comprise entre 948 et 951, décrit l'existence de cultures de chanvre dans la région de Carthage. De passage à Marsa Al-Kharaz (l'actuel El Kala, un port de pêche algérien situé près de la frontière tunisienne), Ibn Hawqal décrit également, chez les pêcheurs de corail rouge, une pratique qui semble le scandaliser :

56. En effet, les Phéniciens, qui commerçaient depuis longtemps avec les Perses et d'autres peuples asiatiques, furent très tôt initiés par eux aux usages stupéfiants du chanvre. De la connaissance qu'avaient des propriétés du chanvre les Scythes, un peuple ancien d'Asie centrale, voici ce qu'en rapportait Hérodote (IV, 75) : « De ce chanvre donc, les Scythes prennent la graine ; ils s'introduisent sous les couvertures, et jettent cette graine sur les pierres rougies au feu ; à mesure qu'on l'y jette, elle dégage une fumée odorante, et produit une telle vapeur, qu'aucune étuve de Grèce ne saurait avoir plus de force ; charmés d'être ainsi étuvés, les Scythes poussent des hurlements. Cela leur tient lieu de bain ; car ils ne se lavent pas du tout le corps avec de l'eau ». Cinq siècles plus tard environ, le Pseudo-Plutarque (*Éponymie*, 3.3) écrit que les Thraces se débarrassaient de la partie supérieure des plants de chanvre en la jetant au feu, mais que la fumée produite intoxiquait les personnes qui l'inhalèrent (Ch. DELATTRE, *Pseudo-Plutarque - Nommer le monde : origine des noms de fleuves, de montagnes et de ce qui s'y trouve*, traduction, présentation et annotations, Villeneuve-d'Ascq 2011).

57. J. BELLAKHDAR, « L'histoire du chanvre au Maghreb », *Hespéris-Tamuda* 48, 2013, p. 107-141.

58. F. VALDÉS FERNÁNDEZ, « Le haschich dans Al-Andalous », *Revue Zamane* 37, 2013, p. 72-75.

59. IBN HAWQAL, *La configuration de la Terre (Kitab surat al-ard)*, introd. et trad. par J.H. KRAMERS, G. WIET, Paris 2001.

« [Ils] se livrent à la mangeaille, à la boisson et à la débauche car ils font des bénéfices substantiels ; ils préparent un oxymel qu'ils consomment le jour même, ce qui cause une ébriété excessive et occasionne des maux de tête que ne donnent ni la bière de sorgho ni les autres breuvages ».

Concernant ce breuvage non fermenté (puisqu'il est bu aussitôt fabriqué) provoquant une ébriété excessive accompagnée de maux de tête, qu'Ibn Hawqal crut être un oxymel, il est clair que nous avons là une préparation du type des *bhang* indiens. Cette interprétation, que nous avons défendue dans une précédente étude⁶⁰, nous semble d'autant plus soutenable que Marsa Al-Kharaz, l'actuelle El Kala, se trouve au centre d'une grande région comprenant la Kabylie, le Nord de la Tunisie et le Constantinois qui fut très tôt, une zone importante de la culture du chanvre textile. Ces cultures remontaient vraisemblablement au temps des premières implantations phéniciennes sur le littoral méditerranéen, avant d'être reprises par les Carthaginois, car nous savons que le chanvre représentait pour eux une marchandise stratégique dont ils disputèrent le monopole aux Grecs puis aux Romains.

Al-Idrissi, qui visita l'Afrique du Nord⁶¹ au cours de la première moitié du XII^e siècle (à une date qui se situe entre 1116 et 1137), nous apprend, quant à lui, que le chanvre était cultivé déjà à l'époque de son voyage à Beni Warîfen, une agglomération montagneuse aujourd'hui disparue, située dans la région de Tenès, tout près du littoral, et dans la région de Carthage. Nous apprenons également par lui qu'à Marsa Al-Kharaz, déjà mentionnée par Ibn Hawqal⁶² pour cette activité, le corail rouge était fauché du fond de la mer à l'aide de petits filets de traîne que les pêcheurs confectionnaient avec de la filasse de chanvre. Cette technique de pêche, qui s'est maintenue intacte jusqu'à une époque très récente, fut très bien décrite trois siècles plus tard par Pirî Reis dans son *Kitab-i Bahriye*⁶³ :

« [Pour pêcher le corail] ils clouent l'un sur l'autre deux morceaux de bois, comme la croix des infidèles, ils y attachent une pierre d'environ quinze okkes, et aux quatre bras de la croix ils fixent quatre filets. Après quoi, ils descendent ces filets au fond de la mer avec de longues et fines cordes ; le corail s'enroule sur ces filets ; alors ils les tirent et les sortent »⁶⁴.

Tout semble montrer, par conséquent, le lien étroit qui existait autrefois entre chanvre, navigation maritime et pêche, entre culture du chanvre et littoral méditerranéen.

60. J. BELLAKHDAR, « L'histoire du chanvre au Maghreb », *art. cit.* n. 57.

61. AL-IDRISSÎ, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, trad. par R. DOZY, M.J. DE GOEJE, Leyde 1864-1866, réimpression par Institute for the History of Arabic-Islamic Science, Francfort-sur-le-Main 1992.

62. *Op. cit.* n. 59.

63. [Le livre de la navigation], écrit au début du XVI^e siècle.

64. R. MANTRAN, « La description des côtes de l'Algérie dans le *Kitab-i Bahriye* de Pirî Reis », *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée* 15-16, 1973, p. 159-168.

RETOUR À LA DISCUSSION DE NOS DONNÉES DE TERRAIN

La présence concomitante de chanvre cultivé et de jujubier sauvage dans des régions proches de sites de pêche, comme l'étaient la côte tunisienne autour du Golfe de Gabès, l'île de Djerba⁶⁵, le littoral au nord du Cap Bon, en Kroumirie, à Tabarka, Marsa Al-Kharaz (El Kala), Djijel, Ténès et probablement bien au-delà vers l'ouest, le long de la côte rifaine, a très certainement créé les conditions de l'émergence de recettes psychotropes locales du type des *bhang*, semblable à cette préparation, prise pour une sorte d'oxymel, qu'Ibn Hawqal⁶⁶ a décrit pour les pêcheurs de Marsa Al-Kharaz. C'est d'ailleurs plutôt du côté du littoral de Bizerte et de la Kroumirie, avec un climat humide et des sols anciennement forestiers, plus favorables par conséquent à la cannabiculture, tout en étant une terre d'élection du jujubier, que nous avons tendance à situer le lieu où serait nées en premier ces préparations locales dont le principe de fabrication a pu être transmis par les Phéniciens. En cela, nous rejoignons la proposition émise par Jean Cuisenier pour la localisation du pays des Lotophages qu'il plaçait plutôt au nord du Cap Bon.

À notre connaissance, l'usage ethnobotanique du mélange cannabis-jujube que nous avons recueilli sur le littoral rifain n'a jamais été signalé ailleurs, notamment en Tunisie, mais celui-ci a dû vraisemblablement exister autrefois sur toute la côte nord-africaine, au moins là où cannabis et jujubier étaient présents dans le voisinage l'un de l'autre. Il est vrai que les plaines côtières tunisiennes connurent par le passé un renouvellement important de population et furent soumises à un intense défrichement de sa végétation sauvage, une situation qui peut expliquer que le savoir ethnobotanique local se soit perdu. Ces changements environnementaux et démographiques furent beaucoup moins importants sur le littoral rifain, ce qui a pu permettre à une ancienne recette de *bhang* de se maintenir chez les Beni Bou Ifrah jusqu'au milieu du siècle dernier.

CONCLUSION

Dans le cadre d'un essai d'interprétation littérale et réaliste d'un passage de l'*Odyssee* relatif à l'arrivée d'Ulysse chez les Lotophages, essai qui retient, parmi toutes les espèces végétales candidates à être le *lotos* consommé par cette peuplade, le jujubier sauvage d'Afrique

65. De Gabès dans le sud tunisien, à Ténès, en Algérie, le littoral méditerranéen est très poissonneux. Les communautés de pêcheurs y sont nombreuses et anciennes comme l'ont rapporté tous les voyageurs. Si on prend l'exemple de Djerba, ses habitants ont toujours développé une intense activité de pêche dans le Golfe de Gabès, ce que l'on peut constater au grand nombre de bordigues faites de palmes fichées dans la vase pour la capture de poissons. Ils pêchent aussi à la ligne, à la nasse et au moyen de divers filets. La prise de poulpes et la cueillette des éponges s'ajoutent à cette activité. Au siècle dernier encore, les Djerbiens comme tous les petits pêcheurs du littoral maghrébin, fabriquaient eux-mêmes leurs nasses en fibres végétales diverses dont le chanvre.

66. *Op. cit.* n. 59.

(*Ziziphus lotus*) comme étant la seule entièrement compatible avec les données géographiques et anthropologiques du récit homérique, nous sommes revenus sur les effets étranges provoqués par cette consommation sur le comportement des éclaireurs d'Ulysse et ainsi relatés :

« Mes gens, ayant goûté à ce fruit doux comme le miel, ne voulaient plus rentrer nous informer, mais ne rêvaient que de rester parmi ce peuple et, gorgés de lotus, ils en oubliaient le retour... ».

L'absorption de boissons fermentées à base de jujubes, comme il s'en fabriquait déjà dans l'Antiquité, une fabrication rapportée par de nombreux auteurs anciens, pourrait à elle seule être proposée comme explication satisfaisante à l'altération du comportement des compagnons d'Ulysse. Mais le relevé récent par nous sur le littoral rifain d'une recette qui met en œuvre un mélange à base de jujube et de cannabis, préparé à des fins récréatives par les bergers des Beni Bou Ifrah, nous permet de construire aujourd'hui une nouvelle hypothèse concernant la composition du *lotos* des Lotophages. À l'appui de notre hypothèse de travail, nous avons convoqué également un usage similaire observé au X^e siècle par le géographe arabe Ibn Hawqal⁶⁷ chez les pêcheurs de corail de Marsa Al-Kharaz (l'actuel port d'El Kala située à proximité de la frontière algéro-tunisienne) : il s'agit d'une préparation qui cause une grande ébriété sans même avoir besoin de fermenter.

La proposition que nous formulons est donc que la boisson enivrante des pêcheurs de corail de Marsa Al-Kharaz et le *lotos* offert par les Lotophages aux éclaireurs d'Ulysse sont tous deux des préparations de composition proche de la mixture grisante des bergers de Beni Bou Ifrah, c'est-à-dire des préparations du type des *bhanga* indiens mais adaptées aux ressources locales de l'Afrique du Nord. La recette de ces mélanges stupéfiants a vraisemblablement été propagée très tôt le long du littoral sud-méditerranéen par les Phéniciens, puis par les Carthaginois, qui connaissaient les propriétés psychotropes du chanvre et qui furent très certainement à l'origine de l'implantation en Tunisie et dans le Constantinois algérien de sa culture, pour la production de fibres textiles et les besoins de leur commerce.

Notre proposition, fondée sur tous les indices et données ethnobotaniques que nous avons précédemment énumérées, est donc que le *lotos* de l'*Odyssée* correspond à une préparation, solide, pâteuse ou liquide, électuaire ou breuvage, dans laquelle entrent des jujubes entières écrasées avec leur noyaux [*Ziziphus lotus* (L.) Lam.], des feuilles et des sommités fleuries de chanvre cultivé [*Cannabis sativa* L. var. *sativa*] et de l'eau ou du lait.

Cette proposition, inspirée par une composition psychotrope en usage dans la première moitié du XX^e siècle sur le littoral méditerranéen marocain, et qui présente toute l'apparence d'une pratique relique, nous semble mieux rendre compte des modifications psycho-comportementales causées aux compagnons d'Ulysse par la consommation de *lotos*, telles qu'elles nous sont décrites dans le récit homérique. Un usage similaire observé au X^e siècle par Ibn Hawqal⁶⁸ chez une communauté de pêcheurs installée à proximité de l'actuelle frontière

67. *Op. cit.* n. 59.

68. *Ibid.*

algéro-tunisienne, nous paraît faire le lien dans le temps entre l'usage ancien du *lotos* rapporté par la littérature gréco-romaine antique et une pratique récréative contemporaine décrite pour la première fois par nous.

Cette petite recherche issue de l'analyse de textes anciens à la lumière de données actuelles recueillies lors d'enquêtes de terrain montre, à l'évidence, que des sciences aussi éloignées entre elles que le sont l'Ethnobotanique et l'Histoire peuvent néanmoins collaborer pour produire des effets de connaissance.