

CVCVMIS, ΣΙΚΥΟΣ, ‘CONCOMBRE’

Matteo CAPPONI
Université de Lausanne

Un concombre? C’est plutôt une couronne de fleurs qu’on attendrait pour un hommage. A la rigueur une couronne d’olivier, de laurier ou de céleri, comme pour un athlète triomphant. Mais un concombre? Patience cependant. La suite de ce discours montrera que le concombre (σίκυος grec et *cucumis* latin) n’a rien d’anodin. Il peut être source d’inspiration aussi bien pour le linguiste que pour le poète et le gourmet. Mieux encore: il révèle leur talent. C’est ce que nous prouverons à travers ces lignes, saluant au passage la capacité du professeur Wachter à jongler avec les trois rôles, lui qui cultive l’art des Muses et le goût de la cuisine autant que la science des mots.

C’est a priori un rude destin que celui du concombre. Insignifiant, indigeste, obscène; verdâtre au-dehors, pâlichon au-dedans, et composé à 96% d’eau. Son nom risible n’arrange pas les choses. Mais cette accumulation de malchance, qui tient autant de l’évolution linguistique que de celle des espèces, est peut-être ce qui permet au concombre d’acquiescer quelques lettres de noblesse. Elle en fait une véritable curiosité: un référent dont le signifiant, le signifié et la saveur correspondent! En clair, le concombre est aussi dissonant qu’il est disgracieux et insipide. C’en est presque un miracle. Un miracle qui réclame un autre miracle: faire quelque chose d’intéressant de ce fruit infortuné! C’est là qu’intervient le talent du linguiste, du poète et du maître-queux.

Commençons par le maître-queux. Tenant un concombre, il ne tient pas grand chose: une fois épluché, une sorte de gelée frangible au cœur flasque. Mais qu’il râpe cette chair fade dans l’ail et la coriandre, qu’il y ajoute l’huile d’Athéna et le yoghourt d’Amalthée... il crée le tzatziki, sans quoi la Grèce n’est pas la Grèce. A tel point qu’on pourrait ajouter, à côté des ordres dorien, ionien et corinthien, l’ordre concombroïde. Ce n’est pas Tibère qui nous contredira. Selon le témoignage de Pline l’Ancien,¹ il en raffolait (*mira volup-*

tate) et avait fait construire dans son jardin des serres montées sur roues, pour y faire pousser les précieux *cucumeres*. On sortait les serres dès que le soleil brillait un tant soit peu, et l'empereur pouvait ainsi disposer toute l'année de concombres sur sa table.

On nous rétorquera que l'affaire est débattue: qui dit *cucumis* ou σίκυος (*sikuos*) en grec ne pense pas forcément concombre. Les Anciens distinguaient mal les membres de la famille des cucurbitacés, concombres, melons, pastèques et autres calebasses. Dans un article qui a fait date, Janick, Paris et Parrish l'ont affirmé avec force: «The cucumis of Columella and Pliny was not cucumber, as commonly translated, but *Cucumis melo* subsp. *melo* Flexuosus Group (snake melon or vegetable melon)». ² En un mot: des melons rampants (dits aussi *faqqous*) plutôt que des concombres, concombres qui n'auraient été introduits en Europe qu'au 13^e siècle, par les Mongols! Il est vrai qu'il y a de quoi s'y méprendre.



Fig. 1. Les *cucumeres* de la gare de Lausanne (photo de l'auteur).

Et donc, concombre ou melon rampant, le délice de Tibère? Concombre ou melon rampant le *cucumis* qu'Auguste aimait suçoter pour apaiser sa soif?³ Et celui qu'Apicius recommande de consommer pelé, avec du garum ou du vin au garum, pour éviter rots et lourdeurs d'estomac?⁴ Au fond, est-ce important? Laissons le soin aux archéolégumologues de résoudre la question, et gardons l'image sympathique de ces empereurs fadas de concombre. Elle fait écho au témoignage d'un autre prince, des Lettres celui-ci, Romain Gary, qui répond à Tibère par-delà 2000 ans de culture cucurbitacière:

J'ai connu et je connais encore, dans ma vie, des bonheurs inouïs. Depuis mon enfance, par exemple, j'ai toujours aimé les concombres salés, pas les cornichons, mais les concombres, les vrais, les seuls et uniques, ceux qu'on appelle concombres à la russe.⁵

Vive le *malossol* russe, dit aussi *ogurec*! Il nous invite à accommoder le concombre à la sauce linguistique.⁶ Car l'*ogurec* nous relie à la pastèque italienne, *anguria*, et au concombre grec, *αγγούρι* (*angouri*), aussi bien qu'au concombre allemand, *Gurke*! Tous trois en effet sont issus du grec ancien ἄωρος (*áōros*), «immature». Tel est l'épithète qu'on adjoignait au σίκυος (*sikuos*) pour dire qu'on le consommait avant maturité, comme on le fait du concombre (et du melon rampant). On le distinguait ainsi du σίκυος πέπων (*pépôn*), c'est-à-dire «mûr, cuit par le soleil», qui aurait été une variété de melon, de calebasse ou de pastèque. Ce πέπων a d'ailleurs donné πεπόνι (*pepóni*) en grec moderne, le melon, alors que le mot «melon» lui-même vient du grec ancien μήλον (*mélon*) qui décrit le plus souvent... la pomme!

Vraiment le linguiste est l'égal du cuisinier: il rend savoureux le moindre mot qui passe par notre bouche. Il est l'artisan de cette belle leçon d'humilité, à savoir qu'il n'y a pas de mots anodins. C'est un fait: bien avant que les sciences historiques acceptent de se pencher sur le sort des petites gens, Hésychius s'intéressait déjà aux AOC des saucisses de Tarente.⁷ Gloire au linguiste qui bouscule codes et valeurs en prêtant l'oreille aux humbles!

Ce même linguiste remontera aux racines du concombre. Côté grec, il apparentera le mot σίκυος au sanskrit *tveku-* exprimant l'opulence, le foisonnement. Il pressentira de même que cet étrange redoublement chez le *cucumis* comme chez la *cucurbita* (gourde, calebasse) fait écho à la croissance débordante de ces fruits. Et s'il constate que la phonétique du français n'a pas favorisé la carrière du concombre, il verra que son cousin italien, le *cocó-mero*, s'en est bien mieux tiré. Il a su exploiter le redoublement originel. Il y a gagné un je ne sais quoi de glorieux et d'éclatant, renforcé par l'accent

proparoxyton. De plus, il a osé changer de peau si l'on peut dire. Il est devenu ce fruit sublime, à la parfaite rontondité, à l'écorce sombre, à la pulpe passionnée: *cocómero*, aujourd'hui, pour les Italiens du sud, c'est la pastèque. Une métamorphose gagnante, une reconversion réussie.

Ainsi le linguiste rejoint le gastronome: tous deux déjouent les apparences, cherchent la profondeur sous la platitude, le goût derrière la fadeur. Ce sont des révoltés, des créateurs. Et l'on ne s'étonnera pas si, leur emboîtant le pas, les poètes ont également relevé le défi de redorer le blason des cucurbitacés. Nino Ferrer a immortalisé les cornichons; Saint-Amant s'est occupé du melon:

Ô manger précieux! Délices de la bouche!
 Ô doux reptile herbu, rampant sur une couche!
 Ô beaucoup mieux que l'or, chef-d'œuvre d'Apollon!
 Ô fleur de tous les fruits! Ô ravissant melon!⁸

Et si (pseudo-)Sénèque dans son *Apocoloquintose* assimile l'empereur Claude à une citrouille,⁹ il a rendu du même coup la citrouille impériale. Mais on peut remonter plus loin encore. En Grèce, au 5^e siècle avant notre ère, la poétesse Praxilla a placé le concombre – du moins le σίκυος (*sikuos*) grec – en bonne place dans un poème. Elle y donne la parole à Adonis parvenu dans l'Hadès. Aux âmes des défunts qui lui demandent ce qu'il regrette le plus de sa vie passée, Adonis répond:

Κάλλιστον μὲν ἐγὼ λείπω φάος ἡελίοιο,
 δεῦτερον ἄστρα φαεινὰ σεληναίης τε πρόσωπον
 ἠδὲ καὶ ὠραίους σικύους καὶ μῆλα καὶ ὄγγυας.
 Ce que je laisse de plus beau, c'est la lumière du Soleil,
 Puis les astres brillants, le visage de la Lune,
 Et les concombres mûrs, et les pommes et les poires.

Il y a donc quelqu'un dans l'Hadès pour regretter les concombres ou les melons rampants! C'est pour le moins inattendu. Le Soleil, les Etoiles, la Lune, on le comprend. Mais les concombres? Le poète Salvatore Quasimodo a bien tenté de corriger le tir. Arguant du fait qu'ils étaient mûrs et jouant de l'étymologie, il a troqué ces concombres pour des pastèques:

Lascio la luce bellissima del sole
 E le stelle splendenti e il semblante della luna,
 E i cocomeri maturi e le mele e le pere.¹⁰

Et peut-être a-t-il raison, puisqu'il est poète. Mais cela ne résout pas le problème. Car, concombre, melon rampant ou pastèque, dans l'Antiquité déjà on reprochait à Praxilla – à son Adonis – cette énumération incongrue. La bêtise de l'Adonis de Praxilla en était devenue proverbiale, comme en témoigne Zénobius :

Ἡλιθιώτερος τοῦ Πραξιλλῆς Ἀδώνιδος· ἐπὶ τῶν ἀνοήτων. (...) Εὐηθῆς γάρ τις ἴσως ὁ τῷ ἡλίῳ καὶ τῇ σελήνῃ τοὺς σικύους καὶ τὰ λουπά συναριθμῶν.

«Plus bête que l'Adonis de Praxilla»: se dit des gens stupides. (...) Car il faut être demeuré pour énumérer à la suite du Soleil et de la Lune les concombres et tout le reste.¹¹

Les Adonis ne sont pas réputés en premier lieu pour leur perspicacité. Mais faut-il pour autant les taxer d'imbéciles? Et dans la foulée jeter au rebut la poésie de Praxilla? Au contraire! C'étaient des précurseurs. Les temps et les goûts ont changé: ils rendent aujourd'hui justice à Praxilla, à son Adonis, et au concombre. La preuve par Michael Longley, poète irlandais contemporain, qui a dédié une ode à la poétesse :

Praxilla¹²

Sunlight strews leaf-shadows on the kitchen floor.

Is it the beech tree or the basil plant or both?

Praxilla was not feeble-minded to have Adonis

Answer that questionnaire in the underworld:

'Sunlight's the most beautiful thing I leave behind,

Then the shimmering stars and the moon's face,

Also ripe cucumbers and apples and pears.'

She is helping me unpack these plastic bags.

I subsist on fragments and improvisations.

Lysippus made a bronze statue of Praxilla

Who 'said nothing worthwhile in her poetry'

And set her groceries alongside the sun and moon.

Un hommage mérité. Car par ses vers Praxilla a enluminé le quotidien et placé le concombre et ses cousins en orbite parmi les astres. Un joli exploit pour une femme originaire de Sicyone (Σικυών), la «Cité des concombres»... Nous retiendrons d'elle ce coup de baguette magique, digne des grands chefs et des linguistes inspirés, parmi lesquels nous reconnaissons Rudolf Wachter. Avec la bénédiction de Praxilla, nous lui souhaitons une retraite pleine de bonheurs simples et de saveurs exquises. Pour ceux qui doutent encore que les concombres puissent y jouer un rôle déterminant, nous donnons le mot de la fin à Romain Gary :

Souvent, je m'en achète une livre, je m'installe quelque part au soleil, au bord de la mer, ou n'importe où, sur un trottoir ou sur un banc, je mords dans mon concombre et me voilà complètement heureux. Je reste là, au soleil, le cœur apaisé, en regardant les choses et les hommes d'un œil amical et je sais que la vie vaut vraiment la peine d'être vécue, que le bonheur est accessible, qu'il suffit simplement de trouver sa vocation profonde, et de se donner à ce qu'on aime avec un abandon total de soi.¹³

NOTES

1 Plin. *Hist. nat.* 19, 24.

2 J. Janick, H. S. Paris et D. C. Parrish, «The Cucurbits of Mediterranean Antiquity: Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptions», *Annals of Botany* 100, Oxford, 2007, pp. 1441-1457.

3 Suet. *Aug.* 77.

4 Ap. *De re coq.* 3, 6, 1.

5 R. Gary, *La promesse de l'aube*, Paris, 2014, p. 185.

6 Toutes les données étymologiques qui suivent sont tirées de la *Real-Encyclopädie*, s.v. *Gurke*.

7 Nous renvoyons sur ce point à la contribution d'A. Viredaz.

8 M.-A. Girard de Saint-Amant, *Le Melon* (1634).

9 En fait plutôt une calebasse ou une gourde, puisque la citrouille est originaire d'Amérique... Mais c'est une autre histoire!

10 S. Quasimodo, *Lirici greci*, Milan, 1985 (1944), p. 167.

11 Zen. 4. 21 (ma traduction).

12 M. Longley, *Snow Water*, London, 2004, p. 57.

13 R. Gary, *La promesse de l'aube*, Paris, 2014, p. 185.