

Garcia da Orta et les Colóquios

João Maria Montezuma Dinis de Carvalho

Traduction par Élise Jasmin

D'ascendance juive, Garcia da Orta naît à Castelo de Vide, au Portugal, en 1499 et meurt à Goa, en Inde, en 1568. Après avoir fait ses études de médecine en Espagne, dans les universités de Salamanque et d'Alcalá de Henares, il revient en 1523 dans son pays natal où il exerce la profession de médecin jusqu'en 1526. À la fin de cette année, il s'installe à Lisbonne en vue d'obtenir une position honorifique à l'Université, ce à quoi il ne parvient qu'en 1530, lorsqu'il obtient la charge de régent pour la discipline de Philosophie de la Nature. En 1534, il abandonne pourtant l'Université et embarque pour les Indes, où le Portugal possède des comptoirs, en compagnie de son ami et protecteur Martim Afonso de Sousa, capitao mor do mar (« grand capitaine de vaisseau »), qui a obtenu sa nomination au poste de médecin personnel de dom Joao III – le roi Jean III le Pieux. Parvenu à Goa, Orta exerce la médecine auprès d'une clientèle privée tout en étant médecin de l'hôpital royal.

En 1563, après trente ans de vie aux Indes, Orta publie à Goa les Colóquios dos simples e drogas e cousas medicinais da India, e assi dalgumas frutas achadas nella, onde se tratam algumas cousas tocantes a medicina pratica, e outras cousas boas pera saber (« Colloques sur les simples, les drogues et produits médicaux de l'Inde, ainsi que sur quelques fruits que l'on y trouve, où sont traités quelques faits de la médecine pratique et autres choses bonnes à savoir »), œuvre critique et novatrice qui porte le cachet scientifique caractéristique des Grandes Découvertes. Dans ce qui est le premier ouvrage écrit par un Européen sur les plantes et la pharmacopée indiennes, Orta relève les contradictions et erreurs commises par ses prédécesseurs, corrige de nombreuses confusions et fait part d'observations tout à fait nouvelles.

Les Colóquios sont aussi la marque de la présence portugaise en Orient, depuis qu'en 1498, Vasco de Gama a découvert le chemin maritime qui mène à l'Inde. Non que l'Europe ait ignoré jusque-là les richesses de l'Orient : les musulmans avaient déjà investi presque toutes les villes côtières des Indes, exerçant leur contrôle sur l'immense commerce des épices, et leurs marchands, empruntant les deux routes principales de la mer Rouge et du golfe Persique, acheminaient certains produits jusqu'à Alexandrie et Venise. La nouvelle voie maritime découverte par les Portugais ne fermera d'ailleurs pas définitivement les autres routes des épices et Venise continuera, bien qu'à une moindre échelle, à être une porte d'entrée en Europe de ces produits si prisés.

La botanique au temps de Garcia da Orta

L'homme ayant toujours trouvé dans les plantes un moyen de soigner les maladies, la botanique fut pendant des siècles étroitement liée à la médecine : être médecin impliquait obligatoirement d'avoir une bonne connaissance des plantes médicinales.

Le véritable guide en matière de botanique pratique fut longtemps le *De materia medica* de Dioscoride (1^{er} s. apr. J.-C.), qui recense près de six cents plantes médicinales provenant essentiellement des régions méditerranéennes ainsi que quelques plantes exotiques d'Orient. Ainsi, le Grec Galien (v. 130-200) et les Arabes Avicenne (v. 978-1036) et Mesué (924-1015) s'y référèrent pour réaliser leurs œuvres. Avec l'invention de l'imprimerie, paraissent, durant tout le xvi^e siècle, de nombreuses éditions commentées de l'ouvrage de Dioscoride, notamment celles de Ruellio (1516), de Mathioli (1544) et de Laguna (1555). Si Orta connaît tous ces auteurs et les cite dans ses Colóquios, c'est cependant à Dioscoride qu'il fait le plus souvent référence. Mais référence ne signifie pas toujours déférence : dans les Colóquios, il est fréquent de trouver des exclamations indignées d'Orta, qui révèlent son indépendance d'esprit, son refus d'accepter aveuglément ce qu'ont écrit ses aînés. Ainsi : « Je n'ai peur ni de Dioscoride ni de Galien car je ne sais dire que la vérité et que ce que je sais » ou bien : « Je n'ai pas de haine, sinon pour les erreurs ni d'amour sinon de la vérité », ou encore : « Je ne dis rien, mis à part ce que je sais bien ou ce qui a été dit par des gens dignes de foi. »

Il fallut attendre la fin du xvi^e siècle, lorsqu'on commença à élaborer une terminologie adéquate permettant de décrire les différents organes végétaux et de regrouper les plantes suivant des systèmes de classification, pour que la botanique commence à se libérer de son aspect purement utilitaire. Et ce n'est qu'un siècle plus tard (en 1694 plus exactement), quand Rudolf Jakob Camerarius, professeur de botanique à l'université de Tübingen, qui fut également le directeur du jardin botanique, démontra que les plantes, au même titre que les animaux, étaient sexuées – l'étamine représentant l'élément masculin et le pistil l'élément féminin – que la fleur, jusque-là uniquement considérée pour sa couleur et son parfum, devint un organe à part entière, fondamental pour la diagnose et la systématisation des plantes.

Les Colóquios

Au nombre de cinquante-huit, les Colóquios sont classés par ordre alphabétique ; leur disposition n'obéit donc à aucun critère systématique. Près de quarante-cinq traitent des plantes médicinales (qu'on appelait les « simples ») et les autres de sujets divers – ainsi du vingt et unième, « De l'ivoire et de l'éléphant », du vingt-neuvième, « De la laque », ou du quarante-troisième, « Du diamant ». À l'intérieur même de chaque colloque, Orta fait souvent d'intéressantes digres-

sions sur ce qui pourrait être une « histoire des Indes », évoquant peuples, religions et croyances, villes, guerres, etc. : « On évoque ici beaucoup d'autres choses qui relèvent moins de la médecine que de l'histoire et qui, pour certaines, sont bonnes à savoir. »

Comme son titre l'indique, l'ouvrage de Garcia da Orta est rédigé sous la forme d'un dialogue entre Garcia da Orta et son ami et médecin, le docteur Ruano, Orta s'appliquant surtout à faire la lumière sur certaines questions, à dissiper les doutes et à prévenir les objections que lui soumet Ruano.

Pour les simples, il procède en général de la manière suivante : il évoque d'abord leur synonymie et, si cela est possible, les étymologies respectives de leurs différents noms . Il fait ensuite référence à leur provenance, énumérant les pays où ils apparaissent et les marchés vers lesquels ils convergent. Puis il passe à la diagnose de la plante. Pour pallier l'absence, à cette époque, d'une terminologie scientifique adéquate, Orta, comme d'autres auteurs, établit des comparaisons avec des plantes connues, ce qui permet au lecteur de se faire une idée approximative des caractéristiques de leurs organes (tige, branches, feuilles, racines, fleurs et fruits). Ce n'est qu'alors que sont abordés les applications thérapeutiques et le mode d'administration.

Voici, tirés de ce travail colossal, quelques colloques parmi les plus représentatifs.

Colloque 15^e – « De la cannelle, de la casse, de la casse ligneuse et du cinnamome qui ne sont qu'une et même chose »

La cannelle fut l'une des premières épices connues des Anciens. Orta décrit ainsi le cannelier : « Les arbres ont la taille des oliviers bien que certains soient plus petits ; les branches de ces arbres sont nombreuses et non recourbées ; la feuille ressemble à celle du laurier ; les fleurs sont blanches et les fruits noirs et ronds, plus grands que les baies du myrte ; ils ressemblent plutôt à des avelines ; l'arbre possède deux écorces, comme le chêne-liège ; la cannelle est la deuxième écorce de l'arbre. » Il se trompe toutefois lorsqu'il compare le cannelier au sobreiro, le chêne-liège, car, dans le cas du cannelier, l'écorce ne peut plus se reconstituer une fois ôtée l'enveloppe qui constitue la cannelle. Une autre confusion relevée chez Orta – mais qui peut se concevoir étant donné le faible niveau des connaissances en botanique théorique à cette époque – consiste à penser qu'il n'existait qu'une seule espèce de cannelle, dotée de plusieurs noms : *Cassia lignea*, cinnamomo et cannelle. « Bien que les Grecs ne l'aient jamais su et que les Arabes n'en aient eu qu'une vague idée, *Cassia lignea*, cinnamomo et cannelle ne font qu'un. » Orta connaissait des cannelles de diverses provenances : celle de l'île de Ceylan, considérée comme la meilleure, celle de la côte de Malabar et celle de Java, de qualité inférieure. Il attribuait ces différences de qualité aux facteurs suivants : « Ou bien c'est parce qu'on ne l'a pas bien fait sécher, ou bien parce qu'elle a été cueillie trop tôt ou parce qu'on l'a laissée pourrir [...] sachant que la cannelle ne met pas plus d'un an à se détériorer. » Nous savons aujourd'hui que ces canneliers correspondent en fait à des



L'arbre à cannelle, gravure issue des *Éléments de botanique* de Ph. van Tieghem, 1886.

espèces différentes, bien qu'ils appartiennent tous au même genre : *Cinnamomum zeylanicum* de Ceylan, *Cinnamomum iners* de Malabar et *Cinnamomum burmanii* de Java. En ce qui concerne les usages que l'on fait de la cannelle, Orta dit : « C'est un remède doux contre les maux d'estomac et pour calmer les douleurs de la colique [...] ; elle supprime la mauvaise haleine et, en plus d'avoir des propriétés médicinales, elle est savoureuse et bonne pour assaisonner les plats, comme cela se fait en Inde. »

Colloque 25^e – « Du clou de girofle »

Dès, qu'en 1511, Afonso de Albuquerque eut conquis Malacca, il envoya une petite flotte afin de localiser la route des bien nommées « îles des Épices », qui appartenaient à l'archipel des Moluques (zone orientale de l'actuelle Indonésie). Les épices convoitées étaient la noix de muscade et le clou de girofle, lequel se trouvait essentiellement sur l'île de Ternate. Après négociation avec le sultan de Ternate, les Portugais contrôlèrent rapidement le commerce de ces épices ; ils iront jusqu'à construire une forteresse sur l'île afin d'établir un monopole et de prévenir toute incursion étrangère.

Si Orta n'eut pas la possibilité d'observer directement l'arbre (*Eugenia caryophyllata*) dans son environnement, il écrivit toutefois : « Des personnes dignes de foi qui les ont vus m'ont dit que quand les clous de girofle sont encore verts

dans les arbres, ils dégagent le plus délicieux des parfums au monde et qu'une fois le clou de girofle cueilli, on le fait sécher ; il prend alors la couleur qu'on lui connaît. » Il fait également référence aux Anciens, tels Dioscoride ou Galien, qui ne connaissaient pas le clou de girofle. En ce qui concerne sa synonymie, il nous apprend que « son nom latin est *cariofilum* [un nom qui dérive probablement de l'arabe *Karunfel* – mot dont on ne connaît malheureusement pas la signification mais dont certains auteurs pensent qu'il dérive de *Karampu*, un autre nom plus ancien utilisé en Malaisie... dont l'étymologie est tout aussi inconnue] ; l'Arabe, le Perse, le Turc et la majeure partie des Indiens l'appellent *calafur* et aux Moluques, le seul endroit où il pousse, on le nomme *chanque* ; nous l'appelons clou de girofle car il a la forme d'un clou. » Cet aspect est dû au fait que les fleurs sont cueillies en boutons (l'état dans lequel leur essence est la plus concentrée) puis séchées au soleil. En plus d'être utilisé pour aromatiser les plats, le clou de girofle était utilisé dans la médecine hindoue pour traiter la syphilis – Orta doutait cependant de son efficacité dans ce domaine. Il mentionne encore une autre utilisation : « Les femmes se plaisent beaucoup à mastiquer des clous de girofle afin d'avoir une bonne haleine, et non seulement les Indiennes mais aussi les Portugaises. »

Colloque 32^e – « Du macis et de la noix de muscade »

Tous deux proviennent du fruit du *Myristica fragans*, un arbre qui pousse spontanément dans de nombreuses îles de l'archipel des Moluques, en particulier dans l'île de Banda. Ce fruit est une capsule drupacée, en ce sens que son unique graine est enveloppée dans un arille charnu qui, à maturation, est d'un rouge intense (voir la figure ci-dessous). Cet arille est le macis que l'on trouve dans le commerce. Privée d'arille, la graine devient noix de muscade.

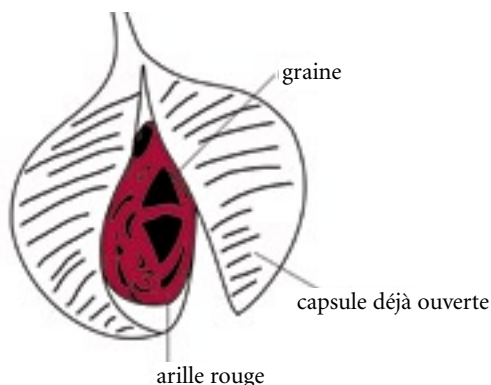
Ces épices ont retenu l'attention de Luis de Camões qui, dans *Les Luisiades*, les évoque ainsi : « *Olha de Banda as ilhas que se esmaltam / Da varia cor que pinta o roxo fruto / As aves variadas que ali saltam / Da verde noz tomando o seu tributo* » – « Regarde les îles de Banda qui s'embellissent / Des couleurs variées peintes par leur pourpre fruit / Et du plumage éclatant des oiseaux sautillants / qui, du muscadier prennent la verte noix. » Nous savons aujourd'hui que le pigeon contribue à la dissémination de l'arbre : avalant le fruit entier, il digère le macis et recrache sa noix.

Orta nous dit que, pas plus que le clou de girofle, Dioscoride, Pline et Galien ne connaissaient la noix de muscade et le macis, à la différence d'Avicenne. À la suggestion de Ruano d'évoquer « l'aspect de l'arbre, celui de ses feuilles et de ses fleurs ainsi que les substances médicinales que l'on obtient à partir de cet arbre », il répond que « l'arbre de la noix de muscade est de la taille d'un poirier, que ses feuilles sont arrondies à la manière de celles de certains poiriers, cette noix provenant de Banda, île assujettie au Roi Notre Seigneur », puis décrit le fruit : « Le fruit a un très bel aspect et laisse un bon goût en bouche. Il faut aussi savoir que lorsque cette noix mûrit, elle se gonfle jusqu'à rompre la première coquille, comme cela se produit avec l'enveloppe de nos châtaignes,

DA NOZ-MOSCADA



Le *Myristica fragans*. Gravure du livre de Cristóvão da Costa, *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*, 1578.



Le fruit du *Myristica fragans*. Sac charnu, l'arille entoure la graine ; sa substance est le macis.

puis elle devient ce macis très rouge [...] qui est l'une des plus belles choses à voir lorsque l'arbre en est rempli. Et lorsque cette noix durcit, se dessèche, elle se défait du macis. » Sur l'usage que l'on fait de ce dernier, Orta nous dit : « Je sais que l'on produit une huile à partir du macis, très bonne comme remède pour les nerfs. »

Colloque 46^e – « Du poivre »

Le poivre (*Piper nigrum*), la plus importante des épices, est connu en Europe depuis des temps reculés. Déjà, Théophraste (v. – 370- – 287) y fait référence dans son *Histoire des plantes*, imité en cela par nombre de ses successeurs. À une question de Ruano concernant « l'aspect de cet arbre », Orta répond : « Tous d'une seule voix se sont concertés pour ne pas dire la vérité... Dioscoride, imité par Plin, Galien, Isidore, Avicenne et tous les Arabes. » De fait, la

plante, une grimpante, ne correspond en rien aux descriptions fantaisistes des auteurs anciens.

Le poivrier pousse abondamment en Inde, en particulier sur la côte de Malabar, où se situait Goa. Mais, s'il l'a très bien décrit, Orta s'est trompé sur un point : il pensait que lesdits poivre noir et poivre blanc ne provenaient pas du même arbre, alors que c'est le cas en réalité. Si le poivre est blanc, c'est simplement parce que le fruit est cueilli après complète maturation puis libéré de son écorce par des lavages et frottements successifs. En plus de l'utilisation qu'on lui connaît comme condiment, le poivre était employé dans la préparation de certains remèdes : dissous dans l'eau du riz avec du cumin, il servait à guérir de la colère.

Colloque 9^e – « Du benjoin »

Ce colloque illustre bien la volonté qui animait Orta lorsqu'il cherchait à obtenir des informations sur des plantes qu'il ne pouvait observer in situ. Ainsi raconte-t-il comment il lui fut possible de nous offrir la description de l'arbre (*Styrax benzoin*) qui produit le benjoin, une résine très utilisée en Inde comme parfum, qui provient des forêts de la lointaine Malacca : « La connaissance de toutes ces choses m'a coûté de l'argent. On paie très cher pour faire rapporter ces feuilles et ces bois de la forêt car, en plus du travail qui doit être accompli dans la forêt de Malacca, on court de grands dangers, à cause des tigres qui s'y promènent. »

Colloque 47^e – « De la racine de Chine »

D'après Orta, cette racine (*Smilax China*) fut apportée en Inde par les Chinois en 1535. Lui-même l'utilisa avec succès pour traiter des malades souffrant de rhumatismes, de syphilis et d'autres maux. Dans l'histoire de la médecine, c'est la première information scientifique concernant l'introduction en Inde d'un nouveau médicament qui, peu de temps après, allait également être utilisé en Europe.

Colloque 53^e – « Des tamarins »

Dans ce colloque, Orta combat l'idée qui avait été acceptée comme vraie pendant tout le Moyen Âge : que les tamarins, fruits utilisés pour faciliter la digestion et purger, étaient produits par un arbre d'Inde similaire aux palmiers d'Arabie qui produisent les tamaras (les dattes) – le nom de *Tamarindus* signifie d'ailleurs « tamara de l'Inde ». Son observation de l'arbre (*Tamarindus indica*) et de ses fruits l'avait amené à des conclusions différentes et à critiquer le célèbre Mesué : « Lorsque Mesué a écrit que c'étaient des fruits de palmiers sauvages, il ne savait ce qu'il disait. »

O TAMARINDO



Este fruto parece-se com as alfarrobas.

Tamarindo. Gravure du livre de Cristóvão da Costa, *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*, 1578.

La postérité des Colóquios

Clusius

Il est presque certain que l'ouvrage de Garcia da Orta serait tombé dans l'oubli si, par un heureux hasard, il n'avait été découvert par l'illustre botaniste français Clusius, ou Charles de Lécluse. En 1564, ce dernier, alors en voyage au Portugal, trouva dans une auberge où il résidait un exemplaire des Colloques. Conscient de la grande valeur scientifique de l'ouvrage, il décida, en 1567, de le traduire en latin sous la forme d'un résumé – en renonçant à la forme dialoguée – puisque, comme il l'écrit : « J'étais assez désolé qu'il soit écrit dans une langue que peu comprenaient. » Clusius en publia cinq éditions, la dernière en 1605, et son résumé fut également traduit en italien en 1576 par Annibal Briganti (huit éditions jusqu'en 1605), et en français en 1602 par Antoine Colin (une deuxième édition parut en 1619), ce qui permit au livre de Garcia da Orta d'être largement connu et apprécié en Europe, même si ce fut indirectement.

Cristóvão da Costa

Ce médecin portugais arriva à Goa en 1568. Après avoir lu et étudié les Colloques, il entreprit d'observer certaines plantes auxquelles Orta ne faisait pas

référence et de rectifier certaines de ses observations. Il rentra au Portugal en 1572 et, peu de temps après, s'installa comme médecin à Burgos, en Espagne. En 1578, il publia un livre intitulé *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*. On peut concevoir cette œuvre comme une version espagnole des *Colóquios* – l'auteur en fait d'ailleurs lui-même l'aveu –, bien qu'avec des variantes : à l'exception d'un chapitre consacré à l'éléphant, on n'y parle plus que de plantes, la forme n'est plus dialoguée et, fait notable, on y trouve des estampes, œuvres de l'auteur, représentant nombre des simples étudiés par Garcia da Orta. Ce traité fut ensuite traduit en latin en 1582 par Clusius.

Le comte de Ficalho

Aussi étrange que cela puisse paraître, le livre d'Orta est resté quasi ignoré des Portugais jusqu'en 1872, année qui vit sa première réimpression à l'instigation de Francisco Adolfo de Varnhagen, à la fois diplomate, historien et naturaliste brésilien. En 1891, le comte de Ficalho, professeur de botanique à l'École polytechnique de Lisbonne et directeur du jardin botanique, entreprit une deuxième édition comprenant des annotations d'un grand intérêt : identifiant les plantes mentionnées, il leur donne leur nom scientifique moderne et précise bien des informations données par Orta.

Camões et Garcia da Orta

Autre figure importante de la Renaissance, le grand poète portugais Luis de Camões partit pour Goa vers 1550 et revint à Lisbonne en 1570. C'est à l'occasion de ce long séjour en Orient qu'il rencontra Garcia da Orta et en devint l'ami. Il est même plausible qu'il ait fait partie du cercle d'intimes qui incita Orta à écrire les *Colloques*. Non seulement il le considérait comme un érudit capable d'entreprendre une telle tâche, mais la publication de l'ouvrage lui offrait une opportunité unique : celle de voir imprimés, pour la première fois, ses propres vers – il ne publiera *Les Lusíades* (*Os Lusíadas*) qu'en 1572. En effet, les *Colóquios* contiennent une dédicace au comte de Redondo, vice-roi des Indes, où Camões se réfère à Orta : « O qual está pidindo / Vosso favor e ajuda ao grão volume, / Que agora em luz saindo / Dará na Medicina um novo lume, / E descobrindo irá segredos certos / A todos os antigos encobertos. » – « Lequel en vous priant / Votre faveur et votre aide pour ce grand volume / Qui en ce moment paraît / donnera en médecine une nouvelle lumière / et dévoilera des secrets certains / inconnus de tous les Anciens. » Cette rencontre singulière entre les deux plus grands hommes de la Renaissance portugaise mérite de rester dans les mémoires.

Une édition française actuelle des *Colloques* est désormais disponible en librairie : il s'agit des *Colloques des simples et drogues de l'Inde*, traduit du portugais par Sylvie Messinger Ramos, Françoise Marchand-Sauvagnargues et António Ramos, Actes Sud Thesaurus, 2004.