



**HAL**  
open science

## Polémiques sur la ptisane d’Hippocrate à Minadoi

Antoine Pietrobelli

► **To cite this version:**

Antoine Pietrobelli. Polémiques sur la ptisane d’Hippocrate à Minadoi. *Medicina nei secoli*, 2017, 29, pp.1077-1118. hal-02908328

**HAL Id: hal-02908328**

**<https://hal.univ-reims.fr/hal-02908328v1>**

Submitted on 12 Sep 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - ShareAlike 4.0 International License

Articoli/Articles

## POLÉMIQUES SUR LA PTISANE D'HIPPOCRATE À MINADOI<sup>1</sup>

ANTOINE PIETROBELLI

Université de Reims, Institut Universitaire de France, F

*SUMMARY*

### *POLEMICS ON PTISAN FROM HIPPOCRATES TO MINADOI*

*Ptisan was a barley soup, consumed as the staple food of the Greeks. Hippocrates chose to feed it to his feverish patients, because its use was very widespread in his time. Soon after Hippocrates, wheat superseded barley as the main consumed cereal in antiquity. But owing to numerous medical polemics, this barley soup survived as food for the sick up until the seventeenth century, even though barley had become an animal feed since the Hellenistic period. Polemics by Hippocrates, Galen, Ibn Zuhr or Giovanni Manardi generated authoritative and controversial texts that insured the longevity of ptisan.*

Je me propose d'écrire ici un bref chapitre d'histoire de la médecine sur la ptisane<sup>2</sup>, une décoction préparée à partir d'orge mondé. Cette préparation culinaire attestée dans les textes grecs du V<sup>e</sup> siècle avant notre ère a survécu, des siècles durant, dans les pratiques médicales au point que le mot existe toujours dans les langues modernes, sous la forme "tisane" en français ou en anglais et "tisana" en italien, en espagnol ou en portugais. Même si le sens du mot a changé après le XVII<sup>e</sup> siècle, il existe assurément peu de mots grecs désignant un mets cuisiné qui ont joui d'une telle longévité: les coutumes ali-

*Key words:* Hippocrates - Ptisan - Polemics - Antiquity - Middles Ages - Renaissance

mentaires, les ingrédients et les cuisines ont profondément évolué à travers les siècles et le mot “tisane” reste un cas isolé. Si la ptisane d’orge fut préparée sans discontinuer depuis Hippocrate jusqu’au XVII<sup>e</sup> siècle et même au-delà, c’est parce qu’elle faisait partie du traitement des médecins dans les maladies infectieuses avec fièvre qu’ils dénommaient “maladies aiguës”. Les textes médicaux ont promu un aliment et une recette remontant à la haute Antiquité, alors que l’orge fut très tôt abandonnée pour le blé avec l’Empire d’Alexandre, puis l’Empire romain. Cette survie de la ptisane s’est faite au prix de multiples polémiques.

Tout part du *Régime des maladies aiguës* (=Acut.) d’Hippocrate que la tradition a aussi nommé *Sur la ptisane*. Hippocrate se lance dans la résolution d’un débat qui oppose ses contemporains médecins: faut-il donner la ptisane bouillie avec le grain d’orge ou bien donner cette décoction sans grain d’orge, après l’avoir filtrée, pour nourrir les malades? Au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, Pline l’Ancien écrit que, de son temps, l’orge est une nourriture pour les animaux et qu’on ne l’emploie plus guère que pour préparer la ptisane d’Hippocrate<sup>3</sup>. Les médecins de l’époque impériale lui préférèrent une préparation similaire, mais à base de blé. C’est alors que Galien entre dans la polémique en rédigeant deux commentaires pour défendre les enseignements d’Hippocrate et faire de la ptisane le seul aliment capable de soigner les malades atteints de fièvres aiguës. *More geometrico*, Galien institue un culte de la ptisane, en dotant le gruau d’orge de vertus agissant sur la physiologie du corps humain et régulant les processus de la digestion et des fièvres.

Après la traduction des textes d’Hippocrate et de Galien en arabe, un nouveau débat semble mobiliser les médecins en terre d’Islam: faut-il préparer la ptisane à partir du grain d’orge entier ou bien concassé? Entre le IX<sup>e</sup> et le XIII<sup>e</sup> siècle, de Bagdad à al-Andalous, la ptisane est toujours présente dans les traités médicaux arabes. Ibn Masawayh à Bagdad (IX<sup>e</sup> s.) et Ibn Riḍwān au Caire (XI<sup>e</sup> s.) vont même jusqu’à

lui consacrer un traité spécifique. Des Arabes, les maîtres latins reçoivent le commentaire de Galien sur le *Régime des maladies aiguës* d'Hippocrate, qu'ils intègrent dans les cursus universitaires dès le XIII<sup>e</sup> siècle. Taddeo Alderotti qui enseigne à l'Université de Bologne, donne un aperçu des *quaestiones* et débats de son temps sur la préparation et l'utilisation de la ptisane<sup>4</sup>.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, la polémique sur la ptisane est ravivée par le médecin ferrarais Giovanni Manardi. Il attaque ouvertement la prescription hippocratique dans ses *Épîtres médicales* publiées en 1521, dans un contexte où plus personne ne consomme vraiment d'orge en Europe. Dix ans plus tard à Paris, le médecin-régent de la faculté de Paris, Jean Vassès réagit en publiant une nouvelle traduction latine du commentaire de Galien en 1531. À Ferrare, le disciple de Manardi, Antonio Musa Brasavola réplique aussi à son maître en rédigeant un immense commentaire du commentaire de Galien, publié en 1546. À Autun en 1578, le médecin bourguignon Jean Lalamant fait paraître un *De ptisana sui temporis libellus* qui se veut une autre réponse à l'attaque de Manardi. En 1584, le médecin de Padoue, Giovanni Tommaso Minadoi écrit un *Philodicus sive Dialogus de ptisana*, dont l'action se situe à Alep en Syrie: deux médecins se disputent sur la prescription de ptisane au chevet d'un marchand vénitien. Pendant plus de deux millénaires, les médecins grecs, romains, arabes, puis les maîtres et professeurs des universités à Bologne, Padoue, Ferrare ou Paris ont polémique sur la ptisane, alors que cette préparation ne faisait plus partie des aliments quotidiens consommés par les populations, comme cela fut le cas dans la Grèce d'Hippocrate. Comment la ptisane est-elle devenue un médicament? Comment et pourquoi le mot a-t-il pris son sens moderne?

Cet aperçu de l'histoire de la ptisane montre manifestement que la survie de cette préparation alimentaire ancienne a été assurée par une succession de polémiques. Les attaques contre la ptisane ont généré des traductions, des commentaires puis des éditions qui, par l'apo-

logie de cette préparation, ont fait en même temps l'éloge de l'autorité d'Hippocrate et de Galien. La ptisane a été au cœur des débats médicaux de l'Antiquité à la fin de la Renaissance et elle a influencé les théories médicales et physiologiques. Mais la polémique s'est déplacée au fil des siècles. Les points de désaccord ont varié entre les époques et les aires géographiques. Que nous disent ces polémiques sur leur époque et la science de leur temps? Comment interpréter cette permanence et ces variations sur la ptisane dans l'évolution de la science médicale? Les polémiques sur la ptisane ont permis de penser la pratique thérapeutique, mais aussi la physiologie de la digestion, des humeurs et des fièvres. Autour des polémiques sur la ptisane se sont nouées des représentations et des théories médicales que cette histoire se propose d'explicitier.

### *1. Hippocrate: avec ou sans grain?*

À l'époque où Hippocrate écrit son traité *Sur le régime des maladies aiguës*, l'orge est la céréale la plus consommée en Grèce, et ce depuis le Néolithique et la domestication des céréales<sup>5</sup>. On la consomme essentiellement en galette (*maza*) ou en bouillie (*ptisanê*). Le mot grec *πισάνη* vient du verbe *πίσσω* qui signifie "ôter la balle du grain dans un mortier, monder, piler dans un mortier"<sup>6</sup>. Ce verbe décrit une opération qui consiste à décortiquer, à l'aide d'un pilon, les différentes enveloppes qui entourent un grain de céréale, depuis le péricarpe jusqu'aux pellicules du son. Cette opération assez longue et fatigante permettait d'enlever le son et ainsi d'assurer une plus grande homogénéité à la bouillie préparée. Dans la Grèce du V<sup>e</sup> siècle, la ptisane était une façon courante de consommer de l'orge, c'était même l'un des mets quotidiens des Grecs, leur pain de tous les jours.

Pour cette raison, Hippocrate en fait un élément de son régime. Les produits de régime qui sont mentionnés dans les traités diététiques d'Hippocrate ne sont pas des ingrédients pharmacologiques ou des

médicaments. Les médecins hippocratiques distinguaient, comme le rappelle Galien<sup>7</sup>, trois branches dans la médecine thérapeutique: la chirurgie que l'on pratique avec les mains par le fer et le feu, la pharmacologie qui s'effectue à partir des substances médicamenteuses et le régime qui est une thérapeutique par les produits et les activités de tous les jours: aliments, boissons, sommeil, bains, activités physiques, etc. Quand Hippocrate élit la ptisane comme le meilleur aliment céréalier pour nourrir les patients atteints de maladies aiguës, il choisit dans la culture culinaire grecque de son temps et parmi les produits de tous les jours, l'aliment le moins nocif suivant le paramètre que la nourriture est toujours néfaste en temps de fièvre. Dans les conceptions anciennes, la maladie est souvent causée par l'alimentation<sup>8</sup>, puisque les fièvres résultent des humeurs superflues et malignes des aliments qui n'ont pas correctement subi la coction ou la digestion. De plus, les contemporains d'Hippocrate s'accordaient pour penser que les décoctions, les gruaux et les bouillies étaient bien meilleurs pour les malades, parce qu'ils étaient plus faciles à ingérer et à digérer. D'entre tous les aliments céréaliens, Hippocrate proclame la suprématie de la ptisane dans les maladies aiguës. C'est le célèbre éloge de la ptisane dans le *Régime des maladies aiguës*, la matrice du dossier ici présenté:

*La décoction d'orge me paraît avoir été judicieusement choisie parmi les aliments céréaliens, dans ces maladies et je loue ceux qui ont fait ce choix. En effet, son gluten est doux, continu et agréable; il est coulant et modérément humide, il désaltère et il lave bien, au cas où il le faudrait aussi; il n'a rien d'astringent, ne provoque pas de trouble fâcheux ni de gonflement dans le ventre. Car il a gonflé, lors de la cuisson, au maximum de sa capacité naturelle<sup>9</sup>.*

Le choix d'Hippocrate s'effectue parmi différentes céréales et légumineuses que les Grecs incluaient dans la même catégorie des *dêmêtria* ou "semences de Déméter" et qu'ils consommaient généralement au

début des repas: un plat de céréales, *sitos*, précédait dans les banquets, le plat principal (*opson* ὄψον) constitué de viande ou de poisson. Dans les catalogues de céréales, de “semences de Déméter” ou d’*ospria* (ὄσπρια) les plus anciens, l’orge était la première céréale citée. C’est le cas dans le *Régime* hippocratique, chez Dioclès et Mnésithée<sup>10</sup>. Il n’y a donc rien d’étonnant à ce choix de l’orge comme aliment le mieux adapté, puisqu’elle occupe la première place dans l’alimentation des Grecs. Un des critères qui prime dans la prescription du régime hippocratique est en effet celui de l’habitude. Le médecin prescrit des aliments auxquels le patient est habitué et en fonction de la fréquence de ses repas, avant la maladie<sup>11</sup>. Un autre critère explique le choix de la ptisane: c’est sa consistance et son mode de préparation. Dans les catégories anciennes, les aliments sont divisés en trois catégories: la ptisane appartient aux *rophêmata* (ῥοφήματα, “bouillie, potage, décoction”) qui forment un état intermédiaire entre les aliments solides (σιτία) et les boissons (πότα). Dans le traité hippocratique *Ancienne médecine*, l’invention de la médecine est liée à la découverte des *rophêmata*:

*C’est d’un régime plus faible que de tels malades leur paraissaient avoir besoin, ils découvrirent les potages (rophêmata) en mélangeant une petite quantité de substances fortes à beaucoup d’eau et en ôtant la force de ces substances par le tempérament (ou mélange) et la cuisson<sup>12</sup>.*

À l’aune de ce passage, on comprend l’éloge hippocratique de la ptisane. Son mode de préparation lui assure une douceur et une innocuité. Sa cuisson dans l’eau enlève à l’orge son astringence et ses flatulences<sup>13</sup>. Cette préparation courante est la nourriture indiquée pour les malades dans la pratique médicale contemporaine d’Hippocrate. Et c’est autour d’une polémique sur la ptisane que s’organise le traité d’Hippocrate:

*Il me semble qu’il vaut surtout la peine d’écrire ce qui reste ignoré des médecins, alors qu’il est essentiel de le connaître, tout comme ce qui est très profitable ou cause de grands dommages. Voici un point qui reste*

*ignoré: pourquoi donc, dans les maladies aiguës, certains médecins n'ont de cesse de donner des décoctions d'orge non filtrées, en pensant soigner correctement, tandis que d'autres tiennent par-dessus tout à ce que le patient n'absorbe aucun grain d'orge - car ils y voient un grand dommage -, et ne donnent le suc de la décoction qu'après l'avoir filtré à travers un linge, alors que d'autres enfin ne donneraient ni la décoction épaisse, ni son suc, ceux-ci, jusqu'à ce que le patient en soit au septième jour, ceux-là, jusqu'à ce qu'à terme, la crise soit survenue<sup>14</sup>?*

La question qu'Hippocrate se propose de trancher est donc la suivante: faut-il nourrir les malades avec la ptisane entière ou bien avec l'eau d'orge obtenue après filtrage? Ou bien faut-il ne donner que des boissons avant la crise de la maladie? Pour Galien, la méthode d'Hippocrate, qui part d'un tel problème, pour le résoudre tout au long de son traité, en déployant la multitude de paramètres que doit prendre en compte le médecin, est une méthode exemplaire. Et Galien fait même d'Hippocrate l'inventeur de la méthode logique à partir du passage cité ci-dessus<sup>15</sup>. Le *Régime des maladies aiguës* fut abondamment lu et utilisé par les médecins postérieurs<sup>16</sup>, mais pour Galien il constituait l'exemple même de la méthode thérapeutique. Entrons à l'intérieur de ce débat et tentons de comprendre le sens de cette polémique. Pour quelles raisons les contemporains d'Hippocrate s'opposaient-ils sur ces points?

Comme l'indique son prologue, le *Régime des maladies aiguës* est écrit contre certaines tendances des médecins de Cnide. M.-P. Duminil<sup>17</sup> a expliqué la position de ceux qui "tiennent par-dessus tout à ce que le patient n'absorbe aucun grain d'orge "par la théorie du passage des liquides par le poumon"<sup>18</sup>. Elle écrit:

*Si une partie des liquides qu'on avale peut descendre dans la trachée pour refroidir la chaleur du cœur sans provoquer aucun désordre et sans qu'on en prenne conscience, il n'en va pas de même des parties solides que le liquide peut entraîner avec lui dans la traversée du poumon, d'où la méfiance de beaucoup de médecins à l'égard de la ptisanè.*



*La décoction pouvait donc être tenue pour responsable de complications respiratoires survenant au cours des maladies aiguës et Acut. est un écho des discussions médicales de son temps sur les dangers éventuels de l'administration avec le grain.*

Cette croyance dans le passage des liquides par le poumon, due à une méconnaissance du rôle de l'épiglotte, peut être rattachée aux traités dits cniidiens. Les auteurs de *Maladies II*, *Maladies III* ou *Affections internes* prescrivent, en vertu de ce principe, des thérapies qui procèdent par infusion dans le poumon. Or ces auteurs ne prescrivent pratiquement jamais de ptisane entière, mais toujours son jus<sup>19</sup>. Hippocrate ne semble pas accorder foi à cette croyance, puisqu'il n'hésite pas, dans certains cas, à prescrire la ptisane granuleuse (*Acut.* 14,1 et 15,1).

Cette première polémique sur la ptisane est une réponse d'Hippocrate aux médecins de Cnide et à tous ceux qui préféreraient de pas nourrir du tout le patient jusqu'à la crise. Hippocrate tranche ainsi le débat : tout dépend de chaque patient, le même traitement ne peut être appliqué à tous les malades dogmatiquement. En fonction de l'âge, du sexe, de la saison, de l'environnement, des habitudes du patient, mais surtout de sa force ou de sa faiblesse, le médecin doit donner la ptisane, son jus ou seulement des boissons. Hippocrate répond à la polémique en montrant que toutes les options sont légitimes et que tout dépend de l'état du patient.

## *2. Galien: blé ou orge?*

Avec l'avènement des empires en Eurasie, on constate un phénomène global de remplacement de l'orge et du millet par le blé<sup>20</sup>. Entre le V<sup>e</sup> siècle avant J.-C. et le V<sup>e</sup> siècle après, le blé a supplanté toutes les autres céréales non seulement chez les élites dirigeantes, mais aussi chez les populations dominées. Le blé s'est imposé comme la céréale des empires, depuis l'empire d'Alexandre jusqu'à celui des

Han en Chine et les élites ont recherché un pain toujours plus blanc. Au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, sous l'Empire romain, Pline l'Ancien écrit:

*Le pain d'orge, dont usaient les anciens, a été condamné par le progrès et l'orge n'est plus guère qu'une nourriture pour les animaux; cependant, elle sert à faire la tisane d'orge, aliment très nourrissant et très sain, dont l'usage est si recommandé<sup>21</sup>.*

Au siècle suivant, certains médecins de la secte méthodique attaquaient la médecine d'Hippocrate au nom de ce changement dans les usages alimentaires. Dans le cercle de l'un de ses puissants amis, le patricien romain C. Aufidianus Victorinus - condisciple de l'empereur Marc Aurèle et gendre de l'orateur Fronton - Galien avait eu maille à partir avec un médecin méthodique qui critiquait ouvertement la prescription de ptisane et la thérapie hippocratique pour les maladies aiguës<sup>22</sup>. Tout d'abord, les médecins méthodiques imposaient systématiquement aux fébricitants un jeûne de 48 heures ou *diatritos*<sup>23</sup> en vertu de l'ancienne croyance selon laquelle la fièvre et la maladie se nourrissaient et s'accroissaient en fonction de la nourriture absorbée, la nourriture agissant comme un combustible attisant le feu des fièvres. La règle méthodique était donc de ne rien donner à manger durant les premières 48 heures. Ces médecins accusaient dès lors Hippocrate de trop nourrir les malades et de les remplir à l'excès<sup>24</sup>, au péril de leur vie. Mais les méthodiques remettaient aussi en cause la ptisane d'orge en prétendant que le *chondros* de blé lui était préférable<sup>25</sup>. Selon les méthodiques, si le *chondros*<sup>26</sup> ou gruau de blé avait existé du temps d'Hippocrate, il est évident qu'il l'aurait préféré à la ptisane d'orge.

Galien réfute les méthodiques et fait à son tour l'éloge de la ptisane dans ses deux commentaires au *Régime des maladies aiguës* d'Hippocrate. Il fait d'abord appel à son érudition lexicographique pour démentir le propos des méthodiques. Le *chondros* existait bien au temps d'Hippocrate et même avant lui, puisqu'il est attesté dans le

traité du *Régime*<sup>27</sup> ou chez les poètes comiques attiques. Dans son commentaire au *Régime des maladies aiguës* et dans *Ne pas se chagriner*, il cite les arguments lexicographiques qu’il a trouvés contre la thèse des méthodiques. Dans *Ne pas se chagriner* (26), il fournit deux exemples de poètes comiques citant le mot *χόνδρος*: Aristomène et Aristophane. Si nous n’avons conservé aucun fragment d’Aristomène contenant le mot, son emploi par Aristophane est bien attesté, dans les *Guêpes* (v. 737), mais aussi dans un fragment des *Banqueteurs* conservé par Athénée (III, 127 c = PCG III 2, fr. 208 Austin-Kassel) et dans un fragment des *Holkades* (PCG III 2, fr. 428 Austin-Kassel), cité dans le traité *Facultés des aliments* de Galien<sup>28</sup>.

Dans le cadre de cette polémique contre ses ennemis jurés, Galien défend donc la thérapeutique d’Hippocrate et l’excellence de la décoction d’orge, mais il va plus loin en instituant un véritable culte de la ptisane<sup>29</sup>. En utilisant la méthode logique qui est la sienne, Galien démontre *more geometrico* que la ptisane est non seulement le meilleur aliment, mais aussi un médicament contre les fièvres.

*Assurément, la nature des maladies aiguës, comme il l’a dit lui-même un peu avant, est que “les fièvres y sont généralement continues”. Or l’origine de la fièvre est un dérèglement de la chaleur innée en élément igné, comme il peut le montrer en bien d’autres occasions et en particulier comme il l’indiquera dans ce traité, en disant au sujet de la fièvre: “elle part du thorax, avant d’envoyer sa flamme dans la tête”. De plus, dans le livre des Epidémies, il nomme d’ordinaire “feu” (πυρ) la forte fièvre (pyréton), parce qu’elle n’a d’autre nature que la substance du feu. Si donc “ les contraires sont les remèdes des contraires”, le remède propre aux fièvres doit avoir la faculté de refroidir et d’humidifier, attendu que c’est l’inverse de la nature de la fièvre qui est chaude et sèche. Car tel est aussi le feu.*

*De plus, quand les fièvres surviennent à cause de la putréfaction des humeurs, on doit prendre un grand soin à ce qu’elles soient cuites, autant qu’il est permis d’attendre la coction, et veiller à ce que les matières qui sont déjà brûlées et qui ne sont plus susceptibles de coction aient été excrétées. Et s’il est vrai que les malades souffrant de fièvre ont besoin*

### *Polémiques sur la ptisane*

*d'un aliment capable d'accomplir ces opérations, même quand la coction et la distribution se font facilement, la ptisane pourrait bien d'ores et déjà posséder toutes les qualités requises*<sup>30</sup>.

Grâce à un raisonnement mathématique et théorème à l'appui ("les contraires sont les remèdes des contraires"), Galien établit que la ptisane est un aliment humide et froid qui soigne la sécheresse et la chaleur suscitées par les fièvres. L'orge est déjà considérée par les anciens comme un aliment froid et humide<sup>31</sup>, contrairement au blé qui échauffe, mais son mélange à l'eau dans la ptisane accroît son humidité et sa froideur. La ptisane présente aussi deux autres facultés. Comme elle est déjà cuite et bouillie, elle n'a plus besoin de subir la coction comme c'est le cas des aliments solides ou crus. De plus, elle a un caractère lavant et nettoyant qui aide à désengorger les amas d'humeurs et à déblayer les humeurs putrides qui causent les infections et les fièvres<sup>32</sup>. Galien donne à la ptisane un statut d'"alicament". Elle n'est plus seulement un aliment quotidien avec des facultés spécifiques comme chez Hippocrate, mais elle devient la seule nourriture possible pour les malades: un aliment léger, facile à avaler et déjà digéré qui n'augmentera pas la chaleur lors de la coction, mais aussi un remède contre les fièvres, capable de refroidir et d'humidifier le corps fiévreux, tout en nettoyant les résidus qui s'accumulent et entravent la bonne circulation des fluides corporels. Les vérités établies par Galien font ensuite force de loi chez ses successeurs, commentateurs alexandrins ou compilateurs byzantins. Voici ce qu'écrivent Paul d'Égine, puis Stéphane d'Alexandrie dans les deux dernières citations:

Ἡ δὲ πτισάνη πρὸς τῷ μᾶλλον ὑγραίνειν καὶ μᾶλλον ἐστὶ ῥυπτική  
("La ptisane, en plus du fait qu'elle humidifie beaucoup, a une faculté très  
nettoyante")<sup>33</sup>.

Ἡ γὰρ πτισάνη καὶ τρέφει, ἀλλὰ καὶ ῥυπτική ἐστὶ ("Car la ptisane  
nourrit en même temps qu'elle nettoie")<sup>34</sup>.

Ἡ πτισάνη χρησιμώτατόν ἐστιν ἐπὶ τούτων βοήθημα, δυναμένη τὸν πυρετὸν ψύχειν καὶ ὑγραίνειν, καὶ τὴν ὕλην ἐκφράπτειν (“*la ptisane est un remède très utile contre les fièvres, parce qu’elle a la faculté de refroidir et d’humidifier et celle de désengorger la matière*”)<sup>35</sup>.

Ces trois citations résument les quatre qualités de la ptisane: c’est un aliment qui nourrit, mais aussi un médicament qui a une triple faculté refroidissante, humidifiante et nettoiyante. Galien a donc assigné à la ptisane une fonction médicinale et médicamenteuse qu’elle n’avait pas au départ chez Hippocrate. Avec l’autorité de Galien se fige une représentation fort ancienne qui fait de la ptisane une forme d’humeur déjà cuite et digérée. Après Galien, la ptisane devient un aliment indispensable au bon fonctionnement de l’organisme dans les états de fièvre, mais les démonstrations physiologiques de Galien vont aussi influencer sur les représentations du corps humain. Dans le traité pseudo-galénique *Le Médecin. Introduction*, qui est postérieur à Galien, on trouve cette explication: “la fonction naturelle de l’estomac est de cuire la nourriture qui lui est apportée; une fois cuite, celle-ci ressemble tout d’abord au jus de ptisane<sup>36</sup>”. Au XII<sup>e</sup> siècle, Barthélémy de Salerne reprend la même comparaison, sans doute par sources interposées: *cibus autem et potus in stomacho digestus et in modum ptisane redactus*<sup>37</sup> (“la nourriture est digérée principalement dans l’estomac et réduite à la manière de la ptisane”). La ptisane n’est donc pas seulement un des aliments du régime ou un alicament qui soigne les fièvres putrides, elle devient un paradigme pour penser la digestion des aliments et la coction des humeurs<sup>38</sup>. Elle sert d’exemple pour décrire les processus invisibles qui se produisent à l’intérieur du corps. On peut dire qu’après Galien, la ptisane devient indissociable de la pratique médicale: c’est un aliment pour les malades, un médicament antipyrétique ou encore un outil pour se représenter les processus physiologiques de la digestion et de la coction.

Quelques siècles après Galien, la ptisane est toujours citée chez Oribase<sup>39</sup>, Paul d’Égine<sup>40</sup> ou dans les *Géoponiques*<sup>41</sup>. On sait que

le *Régime des maladies aiguës* d'Hippocrate fit partie de la tétrade hippocratique (avec *Aphorismes*, *Pronostic* et *Airs, eaux, lieux*) qui précédait l'étude du canon des seize livres de Galien dans le cursus scolaire d'Alexandrie aux V<sup>e</sup>-VII<sup>e</sup> siècles<sup>42</sup>. Le médecin byzantin Anthime, qui officiait à la cour ravennate du roi des Goths Théodoric aux V<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècles, mentionne aussi la ptisane dans son *De observatione ciborum*<sup>43</sup> écrit en latin. Dans la littérature médicale latine, il existe de nombreuses occurrences du mot "tisana"<sup>44</sup>. Mais c'est grâce à la traduction des textes galéniques en arabe par Ḥunayn ibn Ishāq que la ptisane va connaître une nouvelle gloire dans le monde islamique et en Occident latin.

### *3. Les Arabes (et les Latins): orge entière ou concassée?*

Les médecins nestoriens bilingues en arabe et en syriaque qui ont exercé à Bagdad et Samara à la cour des califes abbassides se considéraient comme les continuateurs de l'école alexandrine tardo-antique. Le maître du célèbre traducteur Ḥunayn ibn Ishāq, Yūhannā Ibn Māsawayh († 857), le Jean Mésué des Latins, était prescripteur de ptisane; il a même composé un court traité sur l'eau d'orge<sup>45</sup> (*Kitāb mā' aš-ša'tr*), dans lequel il spécifie ses effets sur le corps, puis donne plusieurs recettes pour accommoder cette eau d'orge. Le jus de ptisane est assaisonné de poireaux comme chez Galien<sup>46</sup>; dans d'autres cas, on y ajoute de l'huile d'amandes douces; on fait bouillir dans ce jus une écrevisse ou du jujube et du sébeste. Le cuisinier Ibn Sayyār al-Warrāq<sup>47</sup>, au X<sup>e</sup> siècle, cite une recette empruntée à Ibn Māsawayh, mais qui ne figure pas dans son opuscule sur l'eau d'orge. Visiblement, dans le monde abbasside, la ptisane était toujours consommée et préparée, surtout en contexte médical.

### *La ptisane des Arabes*

Le travail de traduction de l'école de Ḥunayn a joué un rôle capital pour la survie de la ptisane dans la civilisation islamique. Ḥunayn

et ses disciples ont traduit en syriaque et en arabe le *Régime des maladies aiguës selon Hippocrate* de Galien<sup>48</sup> et les trois premiers livres du commentaire de Galien sur le *Régime des maladies aiguës* d'Hippocrate, c'est-à-dire, les trois livres commentant la partie authentique du traité hippocratique<sup>49</sup>. En extrayant les lemmes du commentaire, Ḥunayn et ses disciples ont également reconstitué le traité hippocratique en arabe à partir du texte galénique<sup>50</sup>. Le médecin nestorien dit encore qu'il a composé un résumé du traité d'Hippocrate, sous forme de questions-réponses<sup>51</sup>. Enfin si Ḥunayn explique dans sa *Risāla* que seuls les trois premiers livres du commentaire et les lemmes correspondants ont été traduits en arabe, j'ai pu identifier quelques passages de l'*Appendice*, que Galien commente dans le quatrième livre du commentaire, qui ont manifestement circulé en arabe sous le titre *Sur l'eau d'orge*<sup>52</sup>. On peut dire que ces différentes traductions ou le résumé du traité hippocratique ont contribué au regain de la ptisane chez les médecins chrétiens de langue syriaque, puis dans la société abbasside et chez les médecins de langue arabe. La doxa hippocratico-galénique est reprise par plusieurs auteurs arabes, tels Ibn Zuhr et 'Alī ibn Riḍwān. Au XII<sup>e</sup> siècle, Ibn Zuhr, un médecin de Séville, attribue à la ptisane d'orge (*kišk al-ša'īr*) les facultés d'humidifier modérément, de refroidir, d'évacuer et de nettoyer les résidus. Il souligne qu'elle est particulièrement indiquée dans le cas des fièvres aiguës et qu'elle calme la soif<sup>53</sup>. Au siècle précédent, le célèbre médecin galéniste du Caire, 'Alī ibn Riḍwān, a laissé un nouvel éloge de la ptisane dans son traité *Sur l'orge et ses emplois*. Ce traité, dédié au médecin Abū Zakaryā Yahūd ibn Sa'āda, est mentionné par Ibn Abī Uṣaybi'a<sup>54</sup> et cité par Ibn al-Bayṭar<sup>55</sup>. Le passage est trop long pour être cité, mais on peut en résumer le contenu. Ibn Riḍwān distingue l'orge mondé de l'orge écorcé et il indique trois formes de décoction: eau (*mā'*), potage (*asāḥ'*), bouillie (*kišk*), ainsi que le rapport orge/eau respectif et le mode de préparation de chacune de ces trois formes. Après avoir cité le célèbre éloge

hippocratique<sup>56</sup>, il énumère, en paraphrasant Galien<sup>57</sup>, dix qualités qui prouvent que “la ptisane d’orge est le meilleur aliment dans les maladies aiguës”: 1) Elle est mucilagineuse et composée de partie homogène. 2) Elle est digestible et engendre de bons sucs. 3) Elle est douce et ne sollicite pas la mastication. 4) Elle est lubrifiante et ne laisse aucun résidu sur son passage. 5) Elle humecte. 6) Elle calme la soif. 7) Elle traverse le corps rapidement. 8) Elle n’est pas astringente. 9) Elle ne provoque aucun trouble gastrique. 10) Elle ne gonfle pas comme les autres aliments. ‘Alī ibn Riḍwān reprend le discours hippocratique-galénique sur la ptisane: “l’orge en compte dix [propriétés très avantageuses] que l’on ne rencontre dans aucun autre aliment. On voit qu’elle combat la chaleur des fièvres aiguës par sa froideur, leur sécheresse par son humidité”.

#### *La querelle des Arabes*

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le médecin de Ferrare Antonio Musa Brasavola - dont il sera à nouveau question dans la dernière partie - fait état d’une querelle sur la ptisane qui divisa les médecins arabes en deux camps. Certains assuraient que la ptisane devait être préparée à partir du grain entier, tandis que d’autres la préparaient à partir du grain concassé ou broyé:

*De hordei vero integritate extat et apud Arabes controversia, quippe nonnulli volunt confractum esse oportere hordeum, alii integrum. Qui integrum hordeum sumendum censent, hi Galenum sequuntur, et antiquiores, ut Avenzoar in primo thesiri tractatu .16. capite .6. qui inquit in unoquoque semine virtutem esse naturalem antequam frangatur, et in frustra conteratur. Unde hi a recto aberrant tramite, qui hordeum conterunt. Nam hordeum per hanc virtutem quam habet integrum trahit ad se aquam, et illam alterat secundum eius integritatem. Unde simile esse videtur de hordeo confracto in confectione ptisanæ et in seminatione, si confractum seminatur, nihil generat, quia vim illam genitivam ex confectione amisit, integrum uero hordeum generat sibi simile in specie. Idem contingit in ptisanæ confectione, hordeum confractum est veluti mortuum, integrum veluti*



*vivum. Quod vim suam toti compositioni distribuit, eandem sententiam. Eandemque rationem secutus est Auerrois in quinto collectionum libro, capite trigesimoprimum. Imo ut suam comprobet sententiam Auenzoaris auctoritatem adducit.*

*Alij Arabes, ut Isaac in diaetis particularibus volunt hordeum debere esse confractum, et Azaravius libro.26. cap .I. addit terendum esse in mortario lapideo, quamvis Aliabas quinto theoricæ dicat moderate terendum esse. Id forte facit, ut cortices solum auferantur, non ut grana confringantur. Tamen hi omnes authores de aqua hordei loqui videntur, et non de ptisana. At si intentionem illorum consideremus, de ptisana loquuntur, Avicenna et ipse in quarto canone, ubi canonem facit in dando in potu aquam hordei, et syrupum acetosum, iubet hordeum non solum in frusta, sed et in farinam conterendum, quando magis nutrire debeat, tamen de vera loquitur aqua hordei, in qua aliquid hordei vel farinae coctum sit<sup>58</sup>.*

Le dossier réuni par Brasavola montre une connaissance précise des auteurs et des textes arabes. Grâce aux informations de Brasavola, il semble possible de reconstituer un débat qui opposait deux camps: ceux qui préparaient l'eau d'orge et la ptisane à partir du grain entier et ceux qui prescrivaient de broyer le grain pour une meilleure décoction. Les tenants de l'orge entière sont Avenzoar ou Ibn Zuhr (1092/5-1162) et Averroès ou Ibn Rushd (1126-1198), deux savants andalous, qui, selon Brasavola, suivaient l'avis de Galien. Un autre groupe chronologiquement plus ancien indiquait dans la recette de la ptisane et de l'eau d'orge qu'il fallait broyer le grain en morceaux: Isaac Israeli (858-955), 'Alī ibn 'Abbās al-Mağūsī (X<sup>e</sup> siècle), Azaravius, c'est-à-dire al-Zahrāwī (X<sup>e</sup>- XI<sup>e</sup> siècle) et Avicenne ou Ibn Sina (981-1037). On peut tout d'abord constater que la polémique apparaît réellement au XII<sup>e</sup> siècle avec Ibn Zuhr, le " Galien des Arabes ". C'est lui qui prend parti contre les médecins qui broient le grain d'orge pour préparer la ptisane. Pour Brasavola, qui se range à l'avis de ce premier groupe, il ne fait pas de doute qu'Hippocrate et Galien utilisaient le grain d'orge mondé entier sans le concasser, comme l'écrit aussi Ibn Zuhr:

### *Polémiques sur la ptisane*

*Beaucoup de médecins se sont éloignés de ce qu'a écrit Galien pour ce qui est de l'eau d'orge. Ils concassent l'orge puis la font cuire dans l'eau. Ils se sont éloignés de la bonne méthode, car chaque graine a sa vie propre en tant que graine, tant qu'elle n'est pas atteinte par ce qui pourrait la vicier<sup>59</sup>.*

Averroès cite explicitement Ibn Zuhr pour défendre que la ptisane ne doit pas être préparée avec des gruaux ou de la semoule d'orge, mais à partir du grain entier<sup>60</sup>. Ibn Zuhr revendique l'autorité de Galien pour ce mode de préparation, mais sans donner de citation. En revanche, Brasavola qui suit les deux médecins andalous appuie son utilisation du grain entier sur des citations galéniques et hippocratiques<sup>61</sup>. Hippocrate écrit "car il a gonflé, lors de la cuisson, au maximum de sa capacité naturelle" dans son *Régime des maladies aiguës*<sup>62</sup>. Quant à Galien, dans son *Sur les bons et les mauvais sucs*, il se réfère aussi au gonflement de l'orge, ce qui ne peut que renvoyer au grain entier selon Brasavola. Un dernier exemple est tiré d'Oribase. La démonstration de Brasavola et l'affirmation d'Ibn Zuhr semblent effectivement suivre l'enseignement de Galien. Dans les *Facultés des aliments* (I, 9), ce dernier décrit la recette de la ptisane:

*Je vois que l'ensemble des cuisiniers prépare très mal la ptisane. En effet, après l'avoir pilée crue dans un mortier, ils la font bouillir sur le feu sans la dissoudre. Certains vont même jusqu'à y mettre de l'amidon pour faire croire qu'elle a produit suffisamment de suc lors de la cuisson. Une ptisane ainsi préparée a tout lieu d'être particulièrement flatulente et plutôt difficile à digérer.*

*Il faut que j'ajoute quelque chose que je n'ai pas dit pour bien la préparer. Ce n'est qu'après avoir fait tremper la ptisane crue dans l'eau, qu'on la met dans un mortier. Puis il faut l'abraser en ayant en main quelque chose de rugueux comme ce qu'on appelle le spartos ("genêt") avec lequel on tisse des chausses pour les bêtes de somme. L'abrasion doit s'arrêter quand on a ôté la pellicule adhérente. Car même quand l'orge est mondée, la fine tunique qui l'enveloppe ne peut être ôtée tout entière. C'est pour cette raison qu'on la fait tremper avant de la piler dans un mortier<sup>63</sup>.*

On note que le mot “ptisane” s’applique, dans ce passage, au résultat final de la décoction, mais aussi au grain d’orge mondé, qui est l’ingrédient premier de la préparation culinaire. J’ai ici rendu le verbe τριβω (“user par frottement”) tantôt par “piler”, tantôt par “abraser”. Il semble bien que toute la difficulté de l’exercice de mondage du grain consistait à lui enlever ses écorces sans le briser<sup>64</sup>. Toutefois, on peut se demander si comme le mot *chondros* en grec ou le mot “gruau” en français, la *ptisanê* n’a pas autant désigné des éclats de grain que la bouillie que l’on faisait à partir de ces morceaux de grain. Il semble bien que la confusion existe chez les auteurs arabes et qu’elle trouve son origine dans la polysémie du verbe grec τριβω qui décrit autant une abrasion par frottement qu’un broyage ou une trituration.

#### *Une polémique réelle ou fictive ?*

C’est ainsi qu’Isaac Israeli, dans le chapitre qu’il consacre à l’orge et au riz (“de ordeo”) dans son *Liber diaetarum particularum*, commence la recette de la ptisane par ces mots: *inde fit ptisanum hoc modo. Confligatur ordeum, ut cortex possit auferr*<sup>65</sup> (“La ptisane se prépare de cette façon: heurter l’orge de manière à enlever la balle”). À deux reprises dans sa notice, il évoque aussi une préparation à base de farine d’orge, mais il ne semble pas utiliser le mot “*confractum*” que lui prête Brasavola, du moins dans l’édition que j’ai consultée. La référence à al-Zahrawi semble plus précise, mais le verbe *tero* de la traduction latine a la même ambiguïté que son correspondant grec τριβω: “frotter, triturer ou broyer”. Quant à al-Mağusi, dans son *Pantegni*<sup>66</sup>, l’expression utilisée par le traducteur latin est “*teratur moderate*”, ce qui est là encore ambigu. Pour à Avicenne, il consacre un chapitre de son *Canon* à l’eau d’orge (IV, 2, 10) dans une section sur les fièvres putrides<sup>67</sup>, mais il ne semble pas évoquer le processus de broyage du grain. On trouve le mot latin “*excorticatum*” dans la traduction de Gérard de Crémone, et la mention de la farine d’orge,

mais aucune orge concassée. Avicenne évoque le jus de la ptisane filtrée sans le grain et ses facultés humidifiante, lavante et nettoiyante, qu'il reprend à Galien. Puis il donne la recette qu'il préfère, c'est-à-dire juste assez bouillie pour qu'elle ait perdu sa flatulence et qu'elle ne soit pas trop visqueuse. Avicenne s'intéresse surtout au dosage de l'eau et à la réduction de la décoction puis à différents assaisonnements, mais non aux techniques de mondage du grain.

Ainsi la doxographie polémique reconstruite par Brasavola s'avère-t-elle quelque peu fictive. On pourrait penser que Brasavola fait parade de son érudition, en recherchant chez les auteurs arabes les autorités qu'aurait pu attaquer Ibn Zuhr à travers l'expression: "Beaucoup de médecins se sont éloignés de ce qu'a écrit Galien pour ce qui est de l'eau d'orge". Aucun des auteurs cités n'évoque clairement une préparation à base d'orge concassée, même si plusieurs évoquent la farine. En réalité, le dossier réuni par Brasavola se trouve déjà chez Cristophorus de Honestis<sup>68</sup>, un maître latin qui enseigne à l'Université de Bologne, ainsi qu'au *studium* de Florence dans la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle. Ce dernier a composé un *Tractatulus de aqua ordeï et de modo faciendi ptisanam secundum communem modum practicantium*<sup>69</sup>. Dans cet opuscule, une des *quaestiones* est ainsi formulée: *an ordeum in decoctione positum fractum esse debeat*. Voici comment le problème est exposé:

*Ad tertium quod ordeum frangi debeat patet per dominum Isaac in dietis suis particularibus ubi ait confrangatur ordeum et per Azaravium li(bro) XVI dicentem molatum vel pistum sit ordeum in lapido mortario. In eadem est sententia Haly Abas III theorice. In contrarium autem est Avenzoar dicens qui ordeum frangunt longinque nempe a via veritatis sunt. Similiter Averroys Colliget quinto<sup>70</sup>.*

Toutes les références de Brasavola sont donc empruntées à Christophorus de Honestis, hormis le dernier renvoi à Avicenne qu'il ajoute pour compléter la doxographie. On peut donc voir dans cette

polémique un des *dubia* de la médecine scholastique, plutôt qu'une réelle querelle entre les autorités arabes. Il s'agit plutôt d'un mode d'organisation du savoir sur la question de la ptisane, une façon d'ordonner une série de références autour d'une polémique plus ou moins fictive. L'utilisation du grain concassé est en effet attestée chez un auteur postérieur à Ibn Zuhr, mais contemporain d'Averroès. Dans son *Traité des simples*, le médecin égyptien Ibn al-Bayṭār (XIII<sup>e</sup> s.) ne mentionne pas la ptisane dans sa notice sur l'orge, mais il évoque la farine d'orge et donne une recette qui commence par " si l'on triture l'orge en grain avec de l'eau " <sup>71</sup>. Plutôt qu'à des autorités bien ciblées, Ibn Zuhr s'en prenait vraisemblablement à une pratique qu'il observait chez ses confrères ou qu'il avait lue chez d'autres médecins que ceux que citent De Honestis et Brasavola. Le texte d'Ibn Zuhr est toutefois motivé par une polémique réelle et l'argumentation qu'il développe a son intérêt pour l'histoire de la ptisane. Voici le texte d'Ibn Zuhr dans la traduction française de F. Bouamrane:

*Beaucoup de médecins se sont éloignés de ce qu'a écrit Galien pour ce qui est de l'eau d'orge. Ils concassent l'orge puis la font cuire dans l'eau. Ils se sont éloignés de la bonne méthode, car chaque graine a sa vie propre en tant que graine, tant qu'elle n'est pas atteinte par ce qui pourrait la vicier. L'orge, mise à macérer dans l'eau froide, attire l'eau très rapidement par la toute-puissance de Dieu et sa substance se trouve ébranlée. Cette orge est alors portée sur le feu alors que sa substance se disloque et que ses parties se détachent. Le feu agit dans les brèches ouvertes dans ce qui était compact et ne l'est plus. Mais si l'orge est cassée, elle est dans l'état du malade ou dans celui du mort. En disant qu'elle est dans l'état du malade, nous voulons dire que ses parties ne s'étendent pas et qu'elle n'attire pas l'eau par la force d'une nature décrétée par Dieu Très-Haut. Si nous supposons qu'elle est dans un état de mort ou un état voisin, alors elle n'attire en fait plus rien avec cette force-là<sup>72</sup>.*

Ibn Zuhr prête au grain d'orge une faculté attractive et selon lui la préparation ne peut s'effectuer qu'avec le grain entier afin de lui garder toute son efficacité. Chez Ibn Zuhr, la faculté du grain d'orge

est de l'ordre de la puissance divine, le grain d'orge est doté d'une nature presque surnaturelle. Dans la médecine médiévale arabe et latine, du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, le culte de la ptisane bat son plein<sup>73</sup>.

#### *4. De Manardi à Minadoi: ptisane ou pas?*

Il y eut sans doute durant le Moyen Âge bien des médecins pour trouver des alternatives à la ptisane et pour ne pas infliger cette bouillie d'orge à leurs patients. Maïmonide, par exemple, au chapitre XIII de ses *Aphorismes médicaux*<sup>74</sup>, rappelle qu'Hippocrate et Galien incitaient les fébricitants à consommer la ptisane, afin de laver les conduits alimentaires et de nettoyer les résidus. Pour Maïmonide (1138-1204), seuls les Grecs pouvaient supporter un tel traitement, car les gens d'Égypte et des autres pays, dans lesquels il avait voyagé, auraient immédiatement régurgité une telle médecine. Maïmonide recommandait, dans les fièvres aiguës, du julep ou de l'althea. C'est véritablement au début du XVI<sup>e</sup> siècle que l'on trouve une critique argumentée et théorique pour renverser ce monopole de la ptisane dans le régime des maladies aiguës. Cette critique, on la trouve sous la plume du médecin de Ferrare Giovanni Manardi (1462-1536), dans un ouvrage qui a connu une grande diffusion tout au long du XVI<sup>e</sup> siècle, ses *Épîtres médicales* (en vingt livres)<sup>75</sup>.

#### *Manardi à Budapest*

Dans une lettre médicale envoyée de Budapest le 27 juillet 1518 à Gillinus, évêque de Comacchio (*Comaclensis episcopus*) en Italie, il donne les raisons pour lesquelles Gillinus ne l'a jamais vu donner de ptisane, contrairement aux autres médecins. Il tire son premier argument des habitudes, un des paramètres essentiels de la médecine hippocratique. Il cite un aphorisme d'Hippocrate, le commentaire que Galien en fait et renvoie au traité de Galien *Sur les habitudes* pour rappeler l'importance de cette notion dans la médecine ancienne. Il cite aussi la formule d'Aristote: "l'habitude est une seconde nature".

Il convoque ensuite les passages du *Régime des maladies aiguës* qui préconise d'éviter tout ce qui va contre les habitudes du patient. Le problème est que si la ptisane était une nourriture habituelle chez les Grecs, elle ne l'est plus à son époque et encore moins dans sa patrie à Ferrare. Il reprend enfin la citation de Pline<sup>76</sup> pour affirmer que c'est aller contre la doctrine hippocratique que de donner la ptisane, si les patients n'en consomment pas quand ils sont en bonne santé. C'est aussi aller contre les gracieusetés que le médecin doit à son patient que de donner un aliment qui les rebute.

Du reste, Galien dans son commentaire sur le *Régime des maladies aiguës* condamne les aliments trop variés en temps de fièvre. Le médecin de Pergame tenait lui aussi compte de l'évolution alimentaire de son époque, puisque pour soigner une fièvre tierce, dans le premier livre de sa *Méthode thérapeutique à Glaucon*, il dit qu'il faut concéder aux plus délicats des œufs, de la viande et des fruits, mais que les moins délicats, il faut les nourrir avec du jus de ptisane. Si donc les régimes alimentaires avaient déjà changé à l'époque de Galien, combien ont ils, entre-temps dû évoluer, changé au début du XVI<sup>e</sup> siècle! Un autre argument met en cause le concept de maladie aiguë: la ptisane était prescrite pour des maladies aiguës qui, selon Hippocrate, se comptaient en quatorze jours. Or les maladies ne se comptent que rarement dans cette durée à Ferrare (*raro autem temporibus et regionibus nostris aegritudines invenias, quae non ultra quartumdecimum protendantur*). Manardi relève chez Galien et Oribase d'autres aliments qui sont donnés aux malades.

Il avance surtout que ses contemporains ne savent plus préparer la ptisane correctement. Lui-même n'a pas su la cuisiner comme il fallait. Il reprend un autre argument à Pline: l'orge est désormais une nourriture pour les bêtes et non pour les hommes et il est difficile d'obtenir du bon grain d'orge mondé comme au temps d'Hippocrate. Il n'est dès lors pas possible de réaliser la ptisane dont Hippocrate faisait l'éloge sans cuisinier pour la préparer ni orge de bonne quali-

té. Si le principe est de peu nourrir, on peut trouver d'autres aliments peu nourrissants. La suite du développement porte sur l'eau d'orge et s'appuie essentiellement sur Avicenne. Manardi conclut:

*Du reste, la science et l'autorité des anciens semblent condamner ces breuvages préparés à partir de grains qui ont comme un aspect, une odeur ou un goût même inhabituels, comme des boissons horribles, ce qui est aussi mon cas. Pourtant l'expérience montre que les hommes du nord, qui ne boivent presque rien d'autre que de la cervoise, sont très beaux, rayonnants de santé et très robustes. Mais pour ce sujet, il en va assurément autrement. En effet, il existe à présent suffisamment de médecins qui n'utilisent plus ni ptisane ni farine ni eau d'orge dans notre région, et qui le font non sans raison<sup>77</sup>.*

Devant une argumentation si serrée et si nourrie due à l'un des médecins hellénistes les plus influents de l'époque, on aurait pu s'attendre à un abandon définitif de la décoction d'orge à partir du XVI<sup>e</sup> siècle. Une génération après Manardi, on peut citer l'ouvrage du médecin portugais Manuel Brudo qui officiait en Angleterre. Il publia en 1544 à Venise, un livre dédié à ses protecteurs anglais *Sur le régime des fièvres selon Hippocrate*<sup>78</sup>. Arrivé en Angleterre en 1540, ce médecin portugais était d'avis qu'il fallait donner aux patients anglais de la viande rouge et de la bière, parce que ce régime était plus adapté aux contrées froides que la ptisane. Un tel régime carné avait été banni par Galien dans son *Commentaire au Régime des maladies aiguës*: c'était en effet le régime préconisé par Pétronas (vin et viande rouges), un médecin de l'époque classique, que Galien qualifiait d'excessif et de dément<sup>79</sup>. Pourtant si Manardi à Ferrare et Brudo en Angleterre ne prescrivaient plus de ptisane, les traditions scholastiques et les conservatismes universitaires prolongèrent encore durablement son utilisation médicale. Les attaques de Manardi suscitèrent de vives réactions à Ferrare, Paris, Autun et même à Alep. Pour défendre l'orthodoxie galénique, de nouvelles traductions, un commentaire ou des ouvrages en faveur de la ptisane furent publiés. J'aborderai ces publications dans l'ordre chronologique.



### *Vassès à Paris*

Dans la préface de la première édition (1531) de sa traduction néolatine du *Commentaire au Régime des maladies* de Galien, le médecin-régent de la Faculté de médecine de Paris, Jean Vassès<sup>80</sup> (1486-1550) explique que ce sont des critiques contre la ptisane qui ont motivé l'entreprise de sa traduction:

*Ta mémoire n'a pas effacé, je pense, le souvenir proche d'un certain médecin de renom illustre venu l'année dernière de Montpellier à Paris, qui condamna violemment la décoction que nous préparons à partir d'orge et de sucre, chez tous ceux à qui il rendit visite avec le titre de médecin, seul à défendre cette position parmi tous ceux que je connaisse. En outre, il y eut l'un d'entre nous qui me soumit pour lecture des *Épîtres médicales* - c'est le titre de l'œuvre. En les lisant, je finis par tomber sur l'une d'entre elles dans laquelle l'auteur décide de bannir radicalement la ptisane même de la chambre des malades<sup>81</sup>.*

Dans préface de la réédition de 1543, il donne encore cette précision:

*Un certain médecin de Montpellier, quand il vint auprès du roi François, condamnait notre décoction d'orge chez une foule de gens auxquels il rendait visite avec le titre de médecin<sup>82</sup>.*

On reconnaît dans le premier passage une allusion aux *Épîtres médicales* de Manardi que l'un des confrères parisiens de Vassès lui avait fait lire. Dans les deux passages, il évoque aussi l'arrivée à Paris en 1530 d'un médecin de Montpellier qui condamnait l'usage de la ptisane. J'ai proposé d'identifier ce médecin venu de Montpellier comme étant Jacques Dubois ou Sylvius (1478-1555), en raison de la formule ironique *nomine medici*, signifiant que ce médecin en usurpe le titre<sup>83</sup>. Sylvius<sup>84</sup> n'avait pas le profil type des médecins-régents de la Faculté de médecine de Paris. Formé au grec par Janus Lascaris et à l'hébreu par François Vatable, puis autodidacte, il se mit tard aux études de médecine, en s'inscrivant à l'Université de Montpellier

en 1529, à l'âge de 51 ans. L'année suivante, Sylvius fit scandale à Paris: une plainte contre lui est consignée dans les *Commentaires de la faculté de médecine* en 1530<sup>85</sup>, parce qu'il donnait des cours dans la maison d'un chirurgien, dénommé le "grand Guillaume", sans être accrédité par l'Université. Nous découvrons ainsi l'identité d'un nouvel opposant à la ptisane qui n'était pas issu du milieu universitaire parisien. La traduction de Jean Vassès appartient en revanche à un plus vaste mouvement de traductions néolatines de Galien qui font suite à la parution de l'édition princeps aldine de 1525-1526 et qui furent effectuées à Paris par les médecins-régents de l'Université. L'idée était de faire de cette *Lutetiana schola* un centre de diffusion de l'orthodoxie galénique. D'autres traductions néolatines du commentaire de Galien virent le jour comme celle de Nicolas Lavachius parue à Florence en 1533 ou celle de Paulus Juliaris publiée à Vérone en 1542. Leur préface ne permet pas de les rattacher à la polémique initiée par Manardi, mais ces traductions illustrent le triomphe du galénisme durant les décennies 1530 et 1540.

#### *Brasavola à Ferrare*

À Ferrare, le disciple même de Manardi, Antonio Musa Brasavola entreprend de défendre l'autorité du médecin de Pergame en rédigeant un commentaire du commentaire de Galien<sup>86</sup>. Il s'agit d'un volumineux in-folio composé de quatre tomes (592 pages), soit un par livre du commentaire, qui fut publié à Venise en 1546. Brasavola répond directement, mais sans le nommer, aux attaques de son maître contre la ptisane d'orge:

*Force est de s'étonner que certains de nos contemporains prétendent qu'il n'existe pas de bonne orge, parce que, pour nous, il s'agit d'une nourriture pour les bêtes. Selon eux, il n'est pas possible à notre époque de faire de la ptisane, parce qu'il n'y a pas de cuisiniers qui sachent la préparer; enfin, puisque c'est une nourriture pour les bêtes, nous ne manifestons, à dire vrai, aucun soin en semant, en récoltant et en conservant l'orge<sup>87</sup>.*

Brasavola explique que, bien au contraire, il existe de l'orge de bonne qualité à Ferrare et qu'il est encore possible de préparer une excellente ptisane. Si Manardi avouait avoir toujours échoué à bien préparer la ptisane, Brasavola livre ce témoignage personnel:

*Parce que nos femmes, à la maison, comme nous le leur avons appris par le passé, préparent remarquablement la ptisane et qu'elle est délicieuse et agréable, nous prenons très fréquemment, au lieu du blé commun, de la ptisane en guise de plat léger et toute notre famille, ainsi que nos hôtes, en mange souvent, en la savourant. Pendant les jours où la viande est proscrite, les femmes de la maison la préparent avec de l'huile, du sel, du poireau, de l'aneth et un peu de vinaigre – à mon goût, elle semble toutefois plus savoureuse sans vinaigre. Il faut dès lors penser qu'ils n'ont pas eu de chance les médecins qui n'ont pas su enseigner à leurs cuisiniers comment il fallait la préparer. Car après l'avoir enseigné une seule fois à une faible femme, nous la lui avons apprise, de sorte qu'elle ne la rate jamais<sup>88</sup>.*

Pourtant, si Brasavola réfute certains arguments de son maître, il ne peut nier que les us et coutumes alimentaires ont changé depuis l'Antiquité en Italie du nord:

*Pourtant, à notre époque, les médecins ne peuvent suivre cette progression dans les maladies aiguës, parce que rares sont ceux à qui plaisent le jus de ptisane ou la ptisane, mais nous sommes forcés, bon gré mal gré, de prescrire de l'eau d'orge (...). Pourtant ceux auxquels plaît la ptisane, nous leur donnons de la ptisane et du jus de ptisane. Néanmoins les produits que nous proposons ne doivent pas déplaire<sup>89</sup>.*

*Une fois établi que la crise est passée, il faudrait sans aucun doute prescrire une nourriture plus copieuse et d'un autre genre que la ptisane; en réalité, à la place de la ptisane, nous donnons du "pain trempé", concocté dans un extrait de graines de pastèque ou d'autres choses du même genre, puisque les Ferrarais ne sont pas habitués à la ptisane, même si, bien préparée, elle est savoureuse au goût. J'ai plus en horreur le jus de ptisane que la ptisane entière<sup>90</sup>.*

Tout défenseur de Galien qu'il est, Brasavola confirme les propos de Manardi sur le fait que la ptisane n'est plus du tout consommée par

les Ferrarais au XVI<sup>e</sup> siècle. Comme Manardi, il accepte que l'on puisse donner autre chose que la ptisane, quand il est besoin d'un aliment plus copieux. Enfin et de manière plus surprenante, le médecin de Ferrare signale son aversion personnelle pour le jus de la ptisane. Ces quelques critiques sont perdues dans le monument à la gloire de la thérapeutique galénique qu'est le long commentaire de Brasavola. Médecin des plus puissants de son temps - l'empereur Charles Quint, le roi d'Angleterre Henri VIII ou le pape Paul III figurent parmi ses patients - et surnommé Musa par le roi de France François I<sup>er</sup>, en référence au célèbre médecin d'Auguste Antonius Musa, Brasavola incarne le triomphe du galénisme dans la décennie 1540. Il est notamment l'auteur de l'immense index galénique de 1094 pages qui occupe le dernier tome des éditions Juntines, index qui fit référence jusqu'au récent TLG. En commentant le *Commentaire au Régime des maladies aiguës* de Galien, Brasavola perpétuait une tradition universitaire instituée depuis la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle dans les principales universités de médecine européennes (Montpellier, Paris, Bologne, Padoue, Oxford, etc.), suivant laquelle les bacheliers se formaient à partir d'un recueil de textes commentés, l'*Ars commentata*<sup>91</sup>. Comme Jean Vassès, Brasavola se fait le gardien de la tradition universitaire et le champion de l'autorité galénique.

#### *Lalamant à Autun*

En 1578 à Lyon, le médecin d'Autun Jean Lalamant rédige un opuscule sur la ptisane qui se donne aussi comme une réponse aux attaques de Manardi: *De ptisana sui temporis libellus*<sup>92</sup>. Lalamant<sup>93</sup> est un médecin helléniste qui a traduit les *Philippiques* de Démosthène en français (1549), les tragédies de Sophocle en latin (1577), le traité *Sur les jours critiques* de Galien en latin (1559) ou plusieurs traités du *Corpus hippocratique* (*De carnibus*, *De septimestri partu*, *De octomestri partu*; 1571). Dans son opuscule sur la ptisane, il s'en prend directement à l'épître de Manardi: "scribebat etiam Io.

Manardus Ferrariensis lib. V Epistolarum, epistola ad R. Episcopum Clomacensem” (p. 95). Quand il cite un passage de cette épître, il emploie le mot *nugae* (“sottises) pour qualifier les jugements de Manardi: *omissis Manardi nugis* (p. 96). Son traité ressort presque du livre de cuisine, puisqu’il livre en détail le mode de préparation de la ptisane et de l’eau d’orge. Il explique comment on fait macérer le grain dans l’eau avant de le faire griller pour ensuite le décortiquer et de le monder. Il donne des indications précises sur les ustensiles qu’il faut utiliser, sur le temps de cuisson (douze heures minimum) ou sur les différents assaisonnements (ajout de beurre, de poulet ou de volaille, etc.). Comme Galien, il insiste sur le choix des grains, le choix de l’eau et enfin sur les facultés refroidissante et humidifiante de la ptisane pour pallier la nature chaude et sèche des fièvres. Sa réfutation de Manardi prend des accents nationalistes. Si dans l’Italie de Manardi le savoir-faire de la ptisane s’est perdu, en France, il y a bien longtemps que non seulement les pharmaciens, mais aussi les femmes qui veillent au chevet des patients savent préparer la ptisane<sup>94</sup>. Au XIV<sup>e</sup> siècle, Pietro d’Abano affirmait que les Parisiens ne savaient pas bien préparer la ptisane<sup>95</sup>, à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, Jean Lalamant écrit pourtant: “aujourd’hui dans toute la France, il n’y a pas une maison tant soit peu digne de ce nom dans laquelle, si quelqu’un est malade, la maîtresse de maison, la servante ou le cuisinier ne sache lui préparer une ptisane ou *hordeatum*”<sup>96</sup>. La critique de Lalamant ne semble pas se faire au nom du galénisme, mais plutôt au nom d’une rivalité nationale.

### *Minadoi à Alep*

Un dernier exemple montre que le débat continue en 1584, quand le médecin de Rovigo, Giovanni Tommaso Minadoi (1548-1615) publie un dialogue qui a pour thème la ptisane: *Philodicus sive Dialogus de ptisana* paru pour la première fois à Mantoue, puis réédité à Venise en 1587 et 1591<sup>97</sup>. Giovanni Tommaso Minadoi<sup>98</sup> fut professeur de

médecine à l'Université de Padoue entre 1596 et 1615 et auteur de plusieurs traités médicaux (*Pro Avicenna oratio, De iniucunditate in curationibus devitanda, De adaequato subjecto facultatis anatomicae, quod liber ad Thrasybulum legitimus et Galenicus fuerit, De adaequato indicante venae sectionis, De cucurbitulis corneis ustione et aurium scarificatu, Quid magis pro aquarum correctione praestet coctio an sublimatio*), mais aussi d'une *Histoire de la guerre entre Turcs et Persans*<sup>99</sup>. Il est issu d'une lignée de médecins. Son père fut l'élève de Manardi et de Brasavola à Ferrare. Giovanni Tommaso étudia à Padoue, en ayant comme *promotores* ses deux professeurs de médecine pratique, Girolamo Mercuriale et Girolamo Capodivacca. Entre 1579 et 1586, il fut médecin de la "nation" vénitienne à Alep en Syrie. C'est là que se situe l'action du *Philodicus, sive de ptissana eiusve cremore pleuriticis propinando dialogus*.

Au chevet de l'un des marchands vénitiens en Syrie (*quidam ex mercatoribus Venetiis in Syriae*), atteint de *pleuritis*, une discussion s'engage entre deux personnages, Philodicus et Philiatrus, et Minadoi, pour savoir s'il faut donner la ptisane aux pleurétiques avant la purgation ou après. Minadoi propose de prolonger la discussion chez lui au soleil avec les ressources de sa riche bibliothèque et d'autres commodités (*solis splendor, librorum copia et alia adessent commodia*). Une longue dispute s'ensuit, le tout en 34 chapitres et 125 pages. Dans le cadre de ce débat déjà discuté par Hippocrate et Galien, Philodicus émet des doutes sur le jugement des deux autorités. Selon lui, l'eau d'orge ne devrait être donnée qu'après la purgation et elle n'est pas adaptée aux malades de *pleuritis*. Il utilise à son compte l'autorité de Manardi (p. 121). Philiatrus et Minadoi se montrent plus traditionalistes. Ils réfutent Philodicus pour défendre l'orthodoxie galénique. Le dialogue est d'une grande technicité et les références médicales (galéniques, hippocratiques, latines et arabes) abondent.

De ce débat érudit, qui mériterait une étude en soit, je ne retiens ici que l'utilisation d'une citation des *Simples* de Galien (V, 12) pour

attribuer à l'eau d'orge une qualité inédite: "pour Galien, la crème de ptisane est le véhicule d'autres médicaments<sup>100</sup>" dans le corps. Je n'ai pas trouvé d'attestation antérieure pour cette qualité de la ptisane, qui rejoint un peu la qualité surnaturelle prêtée au grain d'orge par Ibn Zuhr. Toujours est-il que cette idée que l'eau d'orge peut véhiculer d'autres médicaments et faciliter leur action sur les organes ou parties du corps est importante pour expliquer l'évolution ultérieure du mot "tisane". Pour prendre le cas du français, on peut citer la définition du *Dictionnaire universel* de Furetière un siècle plus tard, en 1690:

*TISANE. s. f. Les Medecins disoient autrefois Ptisane. Potion rafraichissante faite d'eau bouillie avec de l'orge & de la réglisse. On y ajoute quelquefois du chiendent, de l'oseille, du sené, pour la rendre laxative, purgative. La plus-part des infusions des Medecins se font dans de la tisane. On ôte le vin à tous les febricitans, & on les reduit à la tisane. Ce mot vient du Grec ptisani<sup>101</sup>.*

Il est difficile de connaître l'impact du livre de Minadoi ou même de savoir si la pratique d'utiliser l'eau d'orge pour convoier le principe actif d'autres simples étaient consciente et répandue, mais il semble qu'avec l'abandon progressif de l'anatomie et de la physiologie hippocratico-galéniques, l'effet de l'orge passe à l'arrière-plan. La ptisane n'est plus qu'un support pour assurer l'effet d'autres substances. Elle conserve un usage médical, mais pour d'autres fonctions. Cette évolution semble définitivement entérinée au siècle suivant, comme en atteste l'entrée "ptisane" de l'*Encyclopédie* rédigée par Louis de Jaucourt (1765):

*La ptisane de notre siecle n'est qu'un nom vuide de sens, si ce n'est qu'on y met encore un peu d'orge, afin qu'il y ait quelque rapport entre le nom et la chose.*

Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, la décoction d'orge est devenue une infusion de plantes. L'orge a disparu, mais le mot est resté: nous buvons

toujours des tisanes, même en bonne santé, pour mieux digérer ou mieux dormir. Cette épopée de la ptisane montre que sa survie a été assurée par une série de polémiques dans différentes aires culturelles et géographiques. La polémique entre Hippocrate et les médecins de Cnide s'est exportée à Rome sous une autre forme entre Galien et les méthodiques. Avec Galien, elle devient un alicament nécessaire à la guérison des patients, tout comme un paradigme pour penser les processus internes et cachés du corps humain. La décoction d'orge a continué à être un sujet de polémiques dans le monde arabe médiéval, de *dubia* dans les universités du monde latin ou plus tard de querelles savantes en Italie du Nord et en France au XVI<sup>e</sup> siècle. La ptisane a été promue pendant deux millénaires au nom des autorités médicales et de la tradition, au point que toutes ces polémiques semblent se fondre dans une seule et même tradition scolastique. Le débat initié par Hippocrate s'est répercuté et déformé au gré des transferts de savoir et des traductions de la Grèce à Rome, de Bagdad à Séville, de Budapest à Paris, Autun ou Alep. Un plat de céréale venu de la haute Antiquité a survécu en dépit des évolutions alimentaires grâce au poids de la tradition savante. Les médecins méthodiques romains, Maïmonide, Manardi ou Jacques Dubois ont eu beau condamner son usage à différentes époques, elle a continué à être prescrite de génération en génération. Le jeu de la polémique, qu'elle soit réelle ou fictive, scientifique ou nationale, a maintenu en vie un fossile alimentaire. La polémique a été le moteur d'une kyrielle de textes sur la ptisane qui ont fait autorité dans la science médicale avant de susciter d'autres discours d'autorité. D'Hippocrate à Minadoi, ces polémiques sur la ptisane retracent, en abrégé, une histoire de la médecine.



BIBLIOGRAPHIE ET NOTES

1. Cette contribution reprend deux études non publiées et prononcées en 2008, l'une en français dans le cadre du séminaire de Vincent Barras à Lausanne et l'autre en anglais à Exeter au colloque organisé par John Wilkins ("Plants and knowledge"). Plusieurs enquêtes sont venues grossir le dossier présenté à cette époque.
2. Sur la ptisane, une seule étude moderne existait: DARMSTAEDTER E., *Ptisana. Ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diaetetik*. *Archeion* 1933; 15,2: 181-201. Je signale également deux de mes travaux à paraître: PIETROBELLI A., *La ptisane des Grecs: transformation des céréales et représentations physiologiques*. In: BATS A., TALLET P., *Les Céréales dans le monde antique. Cultiver, stocker et redistribuer*. Actes du Colloque de Paris (5-6 novembre 2015) et l'introduction de mon édition critique: Galien, *Commentaire au Régime des maladies aiguës d'Hippocrate. Livre premier*. Paris, Les Belles Lettres, CUF.
3. Pline, *Histoire naturelle*, 18, 15, 74 (éd. et tr. H. Le Bonniec et A. Le Bœuffe, Paris, 1972, p. 83): *Panem ex hordeo antiquis usitatum uita damnauit, quadripedumque fere cibus est, cum tisanæ inde usus ualidissimus saluberrimusque tanto opere probetur* ("Le pain d'orge, dont usaient les anciens, a été condamné par le progrès et l'orge n'est plus guère qu'une nourriture pour les animaux; cependant elle sert à faire la tisane d'orge, aliment très nourrissant et très sain, dont l'usage est si recommandé"); sur cette évolution des mœurs alimentaires, voir AMOURETTI M.-C., *Le Pain et l'huile dans la Grèce ancienne*. Paris, Les Belles-Lettres, 1986, pp. 116-119.
4. Voir SIRAISSI N., *Taddeo Alderotti and his pupils*. Princeton, University Press, 1981, p. 401.
5. Voir AMOURETTI M.-C., cit. n. 3, p. 38.
6. Voir CHANTRAINE P., *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*. Paris, Klincksieck, 1999, p. 949.
7. Galien, *Commentaire au Régime des maladies aiguës d'Hippocrate* I, 5 (éd. Helmreich, *CMG* V 9, 1, p. 120).
8. Voir les doxographies rassemblées dans l'Anonyme de Londres (éd. Manetti D., Berlin-New York, 2010; éd et tr. fr. Ricciardetto A., Liège, 2014).
9. Je cite ici le lemme du commentaire de Galien (*In Acut.* I 17) que j'ai édité et qui diffère un peu de celui d'Helmreich (*CMG* V 9, 1, p. 133, l. 15-22). Il me semble préférable de citer le lemme de Galien, plutôt que le texte adopté par les éditeurs d'Hippocrate, pour la logique de l'histoire de la réception qui va suivre: Πτισάνη μὲν οὖν μοι δοκεῖ ὀρθῶς προκεκριῆσθαι τῶν

σιτηρῶν γευμάτων ἐν τουτέοισι τοῖσιν [ὄξεσι] νοσήμασι, καὶ ἐπαινέω γε τοὺς προκρίναντας. Τὸ γὰρ γλίσχρασμα αὐτῆς λειόν καὶ ξυνεχῆς καὶ προσηνῆς ἐστί καὶ ὀλισθηρὸν καὶ πλαδαρὸν μετρίως καὶ ἄδιψον καὶ εὐέκπλυτον, εἴ τι καὶ τουτέου προσδέοι, καὶ οὔτε στύψιν ἔχον οὔτε ἄραδον κακόν, οὔτε ἀνοιδίσκεται ἐν τῇ κοιλίᾳ· ἀνώδηκε γὰρ ἐν τῇ ἐψήσει, ὀκόσον [ἄν] πλείστον ἐπεφύκει διογκοῦσθαι.

10. Sur Dioclès de Caryste, voir Galien, *Facultés des aliments* I 13 et plus généralement VAN der EIJK p. J., *Diocles of Carystus, A collection of the Fragments with Translation and Commentary*. Leyde, Brill, 2 vol., 2000-2001; sur Mnésithée et Dieuchès, voir BERTIER J., *Mnésithée et Dieuchès*. Leyde, Brill, 1972.
11. Voir Hippocrate, *Acut.* 28, 2-3 (Li 2. 282-284 = Joly, 48. 5-13).
12. Hippocrate, *VM V*, 4 (Li 1. 580-582 = Jouanna 124, 13-20).
13. Hippocrate ne donne pas la recette de la ptisane. Pline s'en dispense aussi, puisque tous ses contemporains la connaissent (Pline, *Histoire naturelle* XVIII, 15: "*Tisanae conficiendae uulgata ratio est*"; éd. H. Le Bonniec, p. 83). On la trouve plus tard chez Galien: *Facultés des aliments* I 9 (6, 502-503K = Helmreich, 229, 20- 230, 1 = Wilkins, 43, 3-20); *Régime amaigrissant*, 6, 36 (Kalbfleisch, 439, 9-13); *Méthode thérapeutique*, X, 11 (X, 726K); chez le pseudo-Galien, *Sur la ptisane*, 4 (6, 822K = Hartlich, 458, 9-11) ou chez Paul d'Égine, *Épitomé*, I, 78 (Heiberg, 1, 56-57).
14. Je traduis le lemme du commentaire de Galien édité dans mon édition critique à paraître (*Acut.* 7 = *In Acut.* I 12 ; cf. Helmreich, 124, 17-28): Δοκέει δέ μοι ἄξια γραφῆς εἶναι μάλιστα, ὀκόσα τε ἀκαταμάθητά ἐστι τοῖς ἡτροῖς, ἐπίκαιρα ἐόντα εἰδέναι, καὶ ὀκόσα μεγάλας ὠφελείας φέρει ἢ μεγάλας βλάβας. Ἀκαταμάθητα οὖν καὶ τάδε ἐστί· διὰ τί ἄρα ἐν τῆσιν ὀξεῖσιν νοῦσοισιν οἱ μὲν τῶν ἡτρῶν ἅπαντα τὸν αἰῶνα διατελοῦσι πσιάνας διδόντες ἀδιθητῆτους καὶ νομίζουσιν ὀρθῶς ἡτρεῦειν, οἱ δέ τινες περὶ παντὸς ποιέονται, ὅπως κριθὴν μηδεμίαν καταπίῃ ὁ κάμνων (μεγάλην γὰρ βλάβην ἡγέονται εἶναι), ἀλλὰ δι' ὀθονίου τὸν χυλὸν διηθῶντες διδόασιν· οἱ δέ τινες αὐτῶν οὔτ' ἂν πσιάνην παχεῖαν δοῖεν οὔτε χυλόν, οἱ μὲν μέχρις ἂν ἑβδομαῖος γένηται ὁ κάμνων, οἱ δέ καὶ διὰ τέλεος, ἄχρις ἂν κριθῇ ἢ νοῦσος.
15. Voir Galien, *In Acut.* I, 7 et I, 43, mais aussi *PHP* IX, 6, 5 (De Lacy 572, 33-34) et *PHP*, IX, 6, 59 (De Lacy, 584, 20-24).
16. Voir les *testimonia* sur le *Corpus hippocraticum* édités par ANASTASSIOU A., IRMER D., *Testimonien zum Corpus Hippocraticum, Teil I: Nachleben der hippokratischen Schriften bis zum 3. Jahrhundert n. Chr.* Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 2006, pp. 3-22.

17. DUMINIL M.-P., *Les malades frappés*. In: LOPEZ FERREZ J. A., *Tratados hipocraticos: estudios acerca de su contenido, forma e influencia*. Actas del VIIe Colloque international hippocratique (Madrid, 24-29 septembre 1990), Madrid, UNED, 1992, pp. 215-224, ici pp. 222-223.
18. Pour une mise au point sur cette croyance et sur la pratique thérapeutique de l'infusion dans le poumon, voir LONIE I. M., *The Hippocratic Treatises 'On Generation', 'On the Nature of Child', 'Diseases IV'*. Berlin-New York, De Gruyter, 1981, pp. 361-366 (*Ars Medica* II, Bd 7); aussi FORTUNA S., *Galeno e il Timeo di Platone (91a)*. In: *Filologia, papirologia, storia dei testi. Giornate di studio in onore di Antonio Carlini (Udine, 9-10 dicembre 2005)*. Pisa, Roma, F. Serra, 2008, pp. 273-288.
19. Sur ce point, voir JOUANNA J., *Hippocrate. Pour une archéologie de l'école de Cnide*. Paris, Les Belles Lettres, 1974, pp. 550-551) et DI BENEDETTO V., *Il medico e la malattia. La scienza di Ippocrate*. Torino, Einaudi, 1986, p. 184.
20. LAUDAN R., *Cuisine and Empire*. Berkeley-Los Angeles-Londres, University of California Press, 2013, pp. 56-101. Elle écrit (p. 56) : "By the end of the period [500 B. C. E.-400 C. E.] wheat had overtaken barley and millet as a source of calories - the human fuel - of the ruling classes of the Eurasian empires".
21. Pline, *Histoire naturelle* XVIII, 15, 74 (éd. et tr. Bonniac et. Le Bœuffle, 83). Le texte latin a été cité *supra* n. 3.
22. Le traité *Sur le régime des maladies aiguës selon Hippocrate* conservé en arabe et publié par M.C. Lyons est une réponse au livre offert à Victorinus par un médecin méthodique: Galen, *On Regimen in acute diseases in accordance with the theories of Hippocrates*, CMG Suppl. Or. II, Berlin, Akademie Verlag, 1969, pp. 77; voir Galien, *In acut.* III, 59 (Helmreich 265, 22-23). Le ton de Galien est très polémique dans le traité édité par Lyons; cf. Galien, *Sur le régime des maladies aiguës d'Hippocrate* 2, 13 (Lyons, 85, 25-26); 3, 5 (Lyons, 87, 23); 6, 12 (Lyons, 99, 16-17); 7, 1 (Lyons, 101, 4-5); 7, 2 (Lyons, 101, 8-11), etc.
23. Voir LEIGH D., *The Diatrius and Therapy in Graeco-Roman Medicine*. *Classical Quarterly* 2008; 58: 581-600.
24. Voir Galien, *Sur le régime des maladies aiguës* 3-5 (Lyons, 85-95).
25. Cette polémique est attestée par trois passages de Galien; voir *Sur le régime des maladies aiguës* 9 (Lyons, 108-109); *Ne pas se chagriner*, 25 (Boudon-Millot, Jouanna, Pietrobelli, 9, 22-10, 4); *In Acut.* I 17 (Helmreich, 134-135); un des *Problèmes* pseudo-aristotéliens oppose les mérites respectifs de la ptisane d'orge et de la ptisane de blé; voir Aristote, *Problèmes*, I, 37.

26. Une recette de χόνδρος est donnée dans les *Géoponiques* (III, 7). Sur le χόνδρος, voir aussi Athénée, *Deipnosophistes* III 126c-127; pour d'autres références, voir l'étage des *testimonia* de l'édition d'Helmreich du traité *Facultés des aliments* (CMG V 4, 2, p. 225); VAN DER EIJK P. J., cit. n. 10, vol. I, pp. 340-341, n° 190a et vol. II, p. 374).
27. Cf. *In Acut.* I 17 (Helmreich, 135, 2). Le mot χόνδρος apparaît à trois reprises dans le *Régime* hippocratique en II, 42, 2; II, 42, 3 et II, 45, 2 (Li 6. 540, 15; 542, 2 et 542, 19 = Joly, 166, 2, 9 et 23).
28. *Facultés des aliments* de Galien I, 28 (6, 541, 4 K = Helmreich 253, 16 sq. = Wilkins 74, 16).
29. L'expression est de DARMSTAEDTER E., cit. n. 2, p. 194: "Ptisana-Kult".
30. Galien, *In Acut.* I, 17 (Helmreich, 135-136). Ici encore, il s'agit de ma traduction française, fondée sur l'édition critique que j'ai préparée, à paraître dans la Collection des Universités de France.
31. Hippocrate, *Salubr.* II, 40 (Li 6. 536 = R. Joly et S. Byl, 162, 19-21; tr. légèrement modifiée): "L'orge, par nature, est humide, froide"; Galien, *Sur les facultés des aliments* I, 9 (6, 501K = Helmreich, 228, 18-24 = Wilkins, 41, 16-42, 7).
32. Galien, *In acut.* I 17 (Helmreich, 135-136): "Le plus souvent, il n'y a qu'une substance pour posséder à la fois la faculté de la nourriture et celle du médicament, comme la substance de la ptisane. En effet, en tant qu'elle affermit la force, elle agit naturellement comme nourriture, et puisqu'elle divise et qu'elle humidifie ce qu'il faut expectorer, elle possède le principe du médicament".
33. Paul d'Égine, *Épitomé*, VII, 3, κ (Heiberg, 231, 17-18).
34. Stéphanos, *In Prog.* III, 13 (Duffy, 272, 32-33).
35. Stéphanos, *In Ad Glauconem* 117 (Dietz, 298, 19-22 = Dickson, 164, 2-3).
36. Ps.-Galien, *Le Médecin. Introduction* 11, 9 (14, 717K = éd. et tr. Petit, 37).
37. Barthélémy de Salerne, *Commentaire au Livre des urines de Théophile* (f. 4v-5r du Leipzig 1156 et f. 158r-v du Winchester College 24). Je dois à Nicoletta Palmieri cette référence à un texte encore inédit: je la remercie chaleureusement.
38. Sur l'influence de la cuisine des céréales sur les représentations physiologiques, voir mon article et mon livre à paraître signalés dans la note 2.
39. Oribase, *Collections médicales* I, 1, 2, 3 et IV, 1, 21, 1.
40. Paul d'Égine, *Épitomé* VII, 3, 10.
41. III, 9.
42. Ces informations nous sont livrées par 'Ali ibn Riḏwān; voir Walbridge J., *The Alexandrian Epitomes of Galen. Volume 1. On the Medical Sects for*

- Beginners, The Small Art of Medicine, On the Elements According to the Opinion of Hippocrates*. Provo, Brigham Young University Press, 2014.
43. Anthime, *De observatione ciborum* 64 (Rose, I, 18 = Liechtenham, 23, 13-14, 12).
  44. Quatre chez Scribonius Largus ou Gargilius Martialis, douze chez Celse ou cinquante-six chez Caelius Aurélien. Je dois ce relevé au Professeur Philippe Mudry de Lausanne qui m'en avait fait part en 2008.
  45. Voir SBATH p., *Le livre sur l'eau d'orge de Youhanna Ben Massawaih*. Bulletin de l'Institut d'Égypte 1938-1939; 21: 13-24.
  46. Galien, *Méthode thérapeutique* X, 11 (10, 726 K).
  47. Voir NASRALLAHN., *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth Century Baghdadi Cookbook*. Leiden-Boston, Brill, 2007, c. 108, p. 448.
  48. Voir LAMOREAUX J. C., *Ḥunayn ibn Ishāq On His Galen Translations*. Provo, Brigham Young University Press, 2016, n° 83, p. 86; ce texte a été édité par LYONS M. C., voir n. 22.
  49. Voir LAMOREAUX J. C., cit. n. 48, n° 98, p. 98.
  50. Pour une édition de cet Hippocrate arabe, voir LYONS M. C., *Kitāb tadbīr al amrāq al-ḥādḍa li-Buqrāṭ (Hippocrates: Regiment in acute Diseases)*. Cambridge, Hefler, 1966.
  51. Voir LAMOREAUX J. C., cit. n. 48, n° 98, p. 98.
  52. Voir PIETROBELLI A., *La tradition arabe du commentaire de Galien au Régime des maladies aiguës d'Hippocrate: mise au point et nouvelles perspectives*. In: FORTUNA S., GAROFALO I., LAMI A., ROSELLI a., *Sulla tradizione indiretta dei testi medici greci: i commenti*. Atti del IV Seminario internazionale di Siena, Certosa di Pontignano (3-4 juin 2011). Pise-Rome, Fabrizio Serra, pp. 101-122.
  53. IBN Zuhr, *Kitāb al-agḍiyya (Tratados de los alimentos)*. éd. E. García Sánchez, Madrid, 1992, p. 47: "El kišk de cebada humedece moderamente y enfria, evacúa y limpia [los residuos]. Resulta muy provechoso en los proceso de fiebres agudas, calma la sed [...]".
  54. Ibn Abī Uṣaybi'a, *History of Physicians*, trad. L. Kopf, Jérusalem, 1971, t. III, p. 713, n°15.
  55. Ibn al-Bayṭar, *Traité des simples*. éd. L., Paris, 1977, t. III, p. 280-283.
  56. Voir le texte cité *supra* dans le § 1.
  57. *In Acut.*, I 17.
  58. Antonio Musa Brasavola, *In libros de ratione victus in morbis acutis, Hippocratis et Galieni commentaria et annotationes*. Venise, chez Jérôme Scott, 1546, livre I, p. 26, col. b, l. 8-34.

59. Ibn Zuhr, *Traité médical (Kitāb al-taysīr)*, livre I, 16, 6 (tr. fr. F. Bouamrane, Paris, 2010, p. 232).
60. Averroès, *Colliget V*, 31 (tr. espagnole par M. de la Concepción Vázquez de Benito Camilo Álvarez Morales, *El Libro de las generalidades de la medicina*, Madrid, 2003, p. 284): “su sémola es espesa, pues no ha recibido la maceración, porque los granos solamente atraen el agua por la fuerza atractiva que hay en ellos y la fuerza atractiva sólo se encuentra en el grano en tanto que es grano que se siembra y crece, y cuando se machaca y se siembra non crece. Esto ya lo advirtió Abu Marwan ibn Zuhr en su libro llamado *al-Taysīr* e indica el error de los médicos en molerlo”.
61. Brasavola, cit. n. 58, p. 26, col. b, l. 34-50.
62. Voir le texte grec cité *supra* n. 11; notons toutefois qu’Hippocrate ne parle pas ici du grain d’orge mais du gluten ou de la viscosité de la ptisane.
63. GALIEN, *Facultés des aliments I 9* (6, 502-503K = Helmreich, 229, 20- 230, 1 = Wilkins, 43, 3-20). Dans la traduction, j’ai rendu le verbe τριβω (“user par frottement”) tantôt par “piler”, tantôt par “abraser”.
64. Voir AMOURETTI M.-C., cit. n. 3, p 115: “monder l’orge, c’est lui retirer son enveloppe sans l’écraser; cette enveloppe peut être aussi bien la balle, la barbe, que le son proprement dit”.
65. IsaaC ben Salomon Israeli, *Opera omnia*. Lyon, chez Bartholomé Trot, 1515, f. CVIIIr.
66. Voir Haly filius Abbas, *Liber totius medicine necessaria continens*. Lyon, chez J. Myt, 1523, f. 58v.
67. Avicenne, *Canon medicinae* (éd. de 1486 numérisée sur Gallica, f. 355v).
68. Sur ce maître latin, voir ZUCCHINI S., s. v. “Onesti, Cristoforo”, DBI, vol. 79, 2013 ([http://www.treccani.it/enciclopedia/cristoforo-onesti\\_%28Dizionario-Biografico%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/cristoforo-onesti_%28Dizionario-Biografico%29/)).
69. Cet opuscule est publié dans les *Opera divi Ioannis Mesue*, 1541, f. 84r-v.
70. Voir Christophorus de Honestis, *Tractatulus de aqua ordeï...* In: *Opera divi Ioannis Mesue*, 1541, f. 84r.
71. Voir Ibn al-Bayṭār, *Traité des simples* (éd. L. Leclercq, t. II, p. 333).
72. Ibn Zuhr, *Traité médical (Kitāb al-taysīr)*, livre I, 16, 6 (tr. fr. F. Bouamrane, p. 232-233).
73. On peut faire mention d’une autre querelle sur la ptisane à la fin du XIIIe siècle ou au début du XIVe siècle. Dans son *Conciliator* (CLXIX, 1), Pietro d’Abano, le grand maître de Padoue, reproche aux Parisiens d’utiliser l’avoine pour préparer la décoction et de mal la cuire: *circa ptisanæ præparationem dupliciter Parisienses peccant, tum quia communiter eam construunt ex avena*

- quae...cibus est sujugalium et non hominum...tum quia ipsam minime decoquunt.* Ce passage est cité par: FERRARI S., *I tempi, la vita, le dottrine di Pietro d'Abano*. Gênes, R. Istituto Sordomuti, 1900, p. 109 et n. 1. Dans ce passage du *Conciliator* sur la ptisane, Pietro d'Abano avait, avant De Honestis, souligné l'opposition chez les Arabes entre les tenants de l'orge entier et ceux qui préconisaient de le concasser; voir Pietro D'Abano, *Conciliator*. Venise, apud Iuntas, 1565, differentia CLXIX, f. 225v, G-f. 226r, A.
74. Voir la paraphrase de ce chapitre dans: ROSNER F., *The Medical Legacy of Moses Maimonides*. Hoboken, KTAV Publishing House, 1998, p. 61.
75. Giovanni Manardi, *Epistolarum medicinalium libri XX*. Bâle, chez Johann Bebel, 1535.
76. Manardi, *Epistolarum medicinalium libri*. Venise, 1557, p. 89-90: *Constat igitur, ptisanam non ab re tanquam nostro aevo insuetam, ab Italis medicis fuisse vel penitus praetermissam, vel raro admodum missam.*
77. Manardi, cit., p. 95: *Alioqui licet et ratio et antiquorum auctoritas reprobare eos potus videantur, qui ex granis constant, ceu aspectu, odore, gustu etiam insuetis, quod et mihi contingit, horribiles: experientia tamen docet septentrionales homines, qui nihil fere aliud bibunt quam cervisiam, et pulcherrimos esse, et saluberrimos, et robustissimos. Sed de hac re forte alias: satis enim nunc sit ostendisse medicos, qui ptisana, farina, et aqua hordei in nostra regione non utuntur, non fine [lege sine] ratione id facere.*
78. M. Brudus Lusitanus, *Liber de ratione victus in singulis febribus secundum Hippocratem ad Anglos*, Venise, 1544. Sur ce texte et cet auteur, voir NUTTON V., «A Diet for Barbarians»: *Introducing Renaissance Medicine to Tudor England*. In: GRAFTON A., SIRAISS N., *Natural Particulars: Nature and the Disciplines in Renaissance Europe*. Cambridge Mass. -Londres, MIT Press, 1999, pp. 275-293.
79. Voir Galien, *In Acut.*, I 12 et I 16.
80. Sur ce personnage peu étudié, voir HAZON J.-A., *Notices des hommes les plus célèbres de la Faculté de médecine en l'université de Paris depuis 1110 jusqu'en 1750 (inclusivement)*. Paris, Butard, 1778, p. 28; TURNER E., *Études historiques*. Paris, G. Masson, 1878, pp. 412-417; Louis HAHN, s. v. "Vassès (Jean)". In DECHAMBRE A., LEREBoullet L., *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*. Paris, G. Masson et P. Asselin, t. 2, série 5, 1886, p. 628 et mon article à paraître: PIETROBELLI A., *Deux traducteurs humanistes de Galien: Giovanni Bernardo Regazzola Feliciano et Jean Vassès*. In: MONDRAIN B., PALMIERI N., *Du "Canon" des Alexandrins au "nouveau" Galien: histoire des collections et travail des traducteurs*. Actes



- du VI<sup>e</sup> Séminaire international sur la tradition indirecte des textes médicaux grecs (Reims, 25-26 septembre 2014).
81. Voir *In librum Hippocratis De victus ratione in morbis acutis Commentarii quatuor. Joanne Vasseo Meldensi interprete*, Paris, chez Simon Colines, 1531: *Non tua in primis excidit arbitrator memoria medicum quendam celebrationem eam quam ex hordeo et saccharo paramus, apud quosdam quos medici nomine invisit, unus atque omnium quos meminerim primus damnavit. Fuit praeterea et ex nobis unus qui epistolas quasdam medicales (ita enim inscriptae sunt) mihi obtulit legendas, quas cum legerem, tandem in eam perveni qua author ab aegrotantium conclavi ptisanam ipsam prorsus abigendam censet.*
  82. *De victus ratione in morbis acutis, sive De ptisana, Hippocratis Coi liber, una cum Galeni quatuor in eundem commentariis, Ioanne Valeo Meldensi interprete*, Paris, chez Jacques Bogard, 1543: *Quidam montis Pessulani medicus cum ad regem Franciscum venisset, apud multos quos nomine medici invisibat sorbitionem ex hordeo nostram damnabat.*
  83. Voir PIETROBELLI A., cit. n. 80.
  84. Sur Sylvius, voir VONS J., *Du Bois, Jacques (1478-1555)*. In: *Le Monde médical à la cour de France*. Base de données publiée en ligne sur Cour de France.fr (<http://cour-de-france.fr/article655.html>).
  85. Voir CONCASTY M.-L., *Commentaires de la faculté de médecine de l'Université de Paris (1516-1560)*. Paris, Imprimerie nationale, 1964, pp. LXXXII et 168: *et supplicuit honorandus ma. Petrus Rozée ut prohiberetur cuidam vocato Sylvio, legenti in domo cujusdam vocati Magni Guilelmi, cyrurgi, ne amplius legeret et vocarentur cyrurgi ad renovanda juramenta.*
  86. Brasavola, cit. n. 58.
  87. Brasavola, cit. n. 58, p. 26, col. a, l. 8-14: *Mirandum est de quibusdam recentibus, qui fateantur non haberi bonum hordeum, quoniam apud nos est brutorum cibus, neque ptisanam nostro tempore fieri posse, cum non adsint coqui, qui illam parare noverint, de hordeo vero cum sit brutorum cibus, curam non exhibemus vel seminandi, vel colligendi, vel servandi (I 17= sectio XVIII).*
  88. Brasavola, cit. n. 58, p. 72, col. b, l. 20-29: *Cum nostrae mulieres domi meae ptisanam, ut superius instituimus, egregie parent, et [lege ut] suavis sit, atque iocunda, imo loco vulgati farris ptisana pro minutali frequentissime utimur, et tota nostra familia, et alii externii plerunque et sapide illam comedunt, in diebusque quibus caro interdicatur, parant nonnumquam domi meae ex oleo, sale, porro, anetho et modico aceti, gustui meo absque aceto sapidior*



*videtur, unde arbitrandum est illos fuisse infelicissimos medicos, qui coquos quoniam modo conficeretur, edocere nesciverint, cum nos una vice tantum mulierculam edocentes, illam instituerimus, ut nunquam erraret (I 26 = sectio XXVIII).*

89. Brasavola, cit. n. 58, p. 45, col. b, l. 49-57: *Nostro autem tempore per hunc incessum procedere non possunt medici in morbis acutis, quoniam rarissimis placet ptisanae cremor, vel ptisana ipsa, sed cogimur fere velimus nolimus hordei aquam praebere (...). his vero quibus ptisana non displicet, ptisanam damus, et ptisanae cremorem, tamen neque despicienda sunt quae nos exhibemus (I 18 = sectio XIX).*
90. Brasavola, cit. n. 58, p. 57, col. a, l. 56-62: *Si vero constaret crisim fuisse perfectam, procul dubio cibus statim exhibendus erat, et copiosior, et alterius generis, quam ptisana, nunc ptisanae loco, panem lotum praebemus, in seminum peponum expresso decoctum, aliaque ejusdem generis, cum Ferrarienses ptisanae assueti non sint, cum tamen probe confecta gustui sapiat. Ptisanae cremorem magis odio habeo quam ptisanam totam (I 24 = sectio XXV).*
91. Sur ce point, voir PIETROBELLI A., *De l'histoire d'un texte à l'histoire d'un livre: le commentaire de Galien au De regimine acutorum dans les recueils de l'Articella*. In: PALMIERI N., *L'Articella dans les manuscrits de la Bibliothèque Municipale de Reims: entre philologie et histoire*. Saint-Étienne, Publications de l'Université, 2016, pp. 57-76.
92. J'ai eu accès à l'édition de 1579: LALAMANT J., *De ptisana sui temporis libellus*. Genève, apud Petrum Santandreamum, 1579.
93. Voir PAPILLON P., *Bibliothèque des auteurs de Bourgogne*. Dijon, chez Philippe Marteret, 1742, t. I, pp. 366-367.
94. LALAMANT J., cit. n. 92, p. 96: *profecto in Gallia vel multis ante Manardum annis non pharmacopolae modo, sed et mulierculae, quae aegrotis assidere solent, laevem adeo et aequalem ptisanam norant adparare, ut ne in ea quidem quicquam inaequalitatis deprehenderetur.*
95. Voir *supra* n. 73. Dans le *Ménagier de Paris*, un livre domestique et culinaire rédigé vers 1393 par un bourgeois parisien à l'intention de son épouse, on trouve une recette de la "tizanne douce": "Tizanne douce. Prenez de l'eau et faites bouillir, puis mettez pour chascun sextier d'eau une escuelle d'orge largement, et ne chault s'elle est a toute l'escorche, et pour deux parisis de réglisse, *item*, des figues, et soit tant bouly que l'orge creve; puis soit coulée en deux ou troiz toilles, et mis en chascun gobelet grant foison sucre en roche. Puis est bonne icelle orge à donner à menger a la poullaille

*Polémiques sur la ptisane*

- pour engressier” ; voir *Le Ménagier de Paris*, II, V (éd. J. Pichon, 1892, t. II, p. 237-238).
96. LALAMANT J., cit. n. 92, p. 96: *nec hodie tota Gallia domus fere ulla est, quae paulo sit honoratior, in qua si quis aegrotet, vel hera, vel ancilla, vel coquus ptisanam seu hordeatum parare non norit...*
97. Giovanni Tommaso Minadoi, *Philodicus, sive de ptissana eiusve cremore pleuriticis propinando dialogus*. Mantoue, F. Osanna, 1584; *Philodicus, sive de ptisana eiusve cremore pleuriticis propinando dialogus, emendatus ... per R. P. Faustinum Tassum Ord. Min. Ob.* Venise, Ex officina Dominici Guerraei et Io Battistae, fratrum, 1587; *Philodicus, sive dialogus de ptisana eiusque cremore, non tantum pleuriticis sed et morbis aliis exhibenda*. Venise, Ad Signum Leonis, 1591.
98. Sur la vie et l’œuvre de Minadoi, voir l’étude très poussée de SAMADEN L., *Giovanni Tommaso Minadoi (1548-1615): da medico della ‘Nazione’ veneziana in Siria a professore universitario a Padova*. Quaderni per la storia dell’Università di Padova 1998; 31: 91-164.
99. Minadoi, *Historia della guerra fra Turchi et Persiani*. Rome, I. Tronorio et B. Donangeli, 1587.
100. Minadoi, cit. n. 97, 1587, p. 15: *Per Galenum, ptisanae cremor est vehiculum aliorum medicamentorum*; la citation de Galien traduite est p. 14: *ptisanae cremori et melicrato tanquam vehiculis reliqua medicamenta pectoralia permiscet*.
101. Furetière A., s. v. “Tisane”, *Dictionnaire universel*, tome second L-Z, Paris, 1690 non paginé. Un texte publié anonymement à Paris en 1665 chez Jean Musier, intitulé *Ptisane pour la santé*, confirme aussi cette évolution. Voici la recette de ptisane qui est donnée: “Prenez de bonne Avoine bien nette, deux litrons, chicorée sauvage, une poignée, eau de rivière, six pintes, cristal minéral, demi-once, miel à manger, un quarteron”.

Correspondence should be addressed:

antoine.pietrobelli@gmail.com

