

La coscollada



Un jour, Monsieur Bourdon fut intrigué par le nom d'une rue qu'il découvrit en traversant Saint André : la rue de la « coscollada ».

Ses solides connaissances de la langue catalane lui soufflèrent tout de suite une éventuelle origine de ce mot : le « coscoll » !

...Le coscoll qui déclenche, dès le mois de juin une étrange fièvre, une ruée vers le massif du Canigou, une armée de sacs de jute et de couteaux partant à l'assaut de cette ombellifère dont le vert si particulier colore de touches inégales les flancs escarpés des montagnes.

Mais...les notions botaniques du Docteur Bourdon révélèrent aussitôt une évidente contradiction : le village, situé au pied des Albères, ne présente dans ses environs aucun biotope favorable à la croissance du coscoll qui ne fréquente que l'étage montagnard et subalpin.

Lors de notre réunion du lundi, nous vîmes à son air malicieusement perplexe que Pierre Bourdon s'apprêtait à poser une nouvelle « colle » à une catalane insuffisamment érudite pour lui répondre ce qu'elle est allée butiner dans les rayons de la médiathèque de Perpignan.

D'où vient le nom « coscollada » ?

La consultation du dictionnaire étymologique catalan nous fait découvrir que *coscollada* s'apparente aux autres vocables "coscoll, cosco, i cosconilla". L'origine, incertaine, en serait *cusculium* ; elle n'est pas véritablement latine, mais de racine prélatine hispanique (et non italienne). Ce qui laisse une marge d'incertitude et explique son application à des plantes différentes et même à d'autres objets.

1- Le coscoll

Dans les Pyrénées ce mot désigne le *Molopospermum peloponnesiacum* qui signifie « graine meurtrie » par allusion au sillon qui marque sa graine. En Français, le nom vernaculaire « Angélique sauvage » l'inclut dans sa famille mais non dans son genre.

Le Catalan « apit silvestre » reproduit ce même type d'amalgame ; les genres *Angélica*, *Apium* et *Molopospermum* qui ne contient qu'une seule espèce, sont rigoureusement verrouillés par les clefs analytiques des botanistes. La confusion, à ce stade, n'est pas dangereuse, elle devient fatale lorsque



Angelica sylvestris ou Angélique sauvage, n'est pas le coscoll !



Aconit napel, responsable de confusions mortelles avec le coscoll

l'on mange à la place du coscoll l'aconit napel extrêmement toxique, mortel.

Ces confusions deviennent impossibles lorsque les deux plantes sont en fleur... mais le coscoll se consomme avant la floraison, pour des raisons gustatives.

Description de la plante

C'est une ombellifère vivace, glabre.

Sa taille peut atteindre deux mètres de hauteur. La tige robuste, creuse, déploie de grandes feuilles tripennatiséquées.

L'ombelle principale, hémisphérique, de trente à quarante rayons présente, dès juin, des fleurs blanchâtres. Un involucre de six à neuf bractées en couronne la base.

Les fruits surmontés par deux styles étalés, sont comprimés par le côté, sillonnés et glabres.

Les feuilles dégagent un parfum musqué lorsqu'on les froisse, un parfum qui rappelle celui des feuilles de figuier (« *Ficus carica* »).



Traditions du coscoll

Les Catalans récoltent les jeunes pousses pour les déguster, crues en salade. Après les avoir pelées, tronçonnées et fendues aux deux extrémités, ils les laissent tremper dans de l'eau fraîche jusqu'à ce qu'elles se recroquevillent, prenant ainsi une forme surprenante.

Elles se consomment également en confiture, à en croire M. Saisset « quin bon dinar ! vam tenir brou bufat, tripes, cols, coloms grassos i un gros plat de millassos, i confitura de coscoll » (Cat. Del Ross . 138)

La tradition orale vante les multiples vertus du coscoll... ce qui donne à la plante un caractère quasi mythique.

Ses stations dans les escarpements rocailloux, les ravins, sont rarement révélées.

Seule la toponymie de Cerdagne et de Capcir trahit leur présence : « roc cosconer », « correc kuskuner », « solana del kuskus »...

Les initiés, après une rude ascension vers la plante sacrée, ne récoltent que les tiges des « pieds mâles ».

Ne serait-ce pas en vertu de ses propriétés revigorantes ?

A notre connaissance, le *molopospermum* n'est pas une plante dioïque et cette distinction populaire relève plutôt d'une croyance que d'une observation objective de la plante. En fait, ce sont les tiges florales, plus tendres et charnues qui suscitent leur convoitise.

Ils se doivent d'offrir à leurs parents et amis des bottes de douze brins.

La consommation du coscoll ne se réduit pas à un simple acte alimentaire.

C'est une succession de gestes rituels, une résurgence, peut être, d'anciennes coutumes panthéistes.

Si la renommée du coscoll se limitait autrefois aux populations montagnardes, elle s'est étendue, avec l'exode rural, le développement des moyens de transports, aux zones urbaines de la plaine.

On devrait s'inquiéter de l'évolution des stations récoltées intensivement par les hommes, broutées par les vaches et les isards.

Heureusement le coscoll affectionne souvent les falaises inaccessibles...

2- Lorsque coscoll signifie ...« garric »

Toujours dans le dictionnaire, nous découvrons avec surprise que ce terme s'applique également à une plante tout à fait différente puisqu'il s'agit d'un arbre, le *Quercus coccifera*, ou chêne kermès, ou « garric » en Catalan.

Description

C'est une espèce thermophile, de la famille des fagacées, qui croît sur les terrains calcaires et constitue en partie la garrigue méditerranéenne.

D'une hauteur de 0.7 à 2 m, cet arbre produit des glands subsessiles, à cupule écaillée.

Ses feuilles bordées de piquants le transforment en buissons redoutables.

Remarques

Ses caractères botaniques, ainsi que son biotope le distinguent catégoriquement de l'ombellifère que nous venons de quitter.

Le seul lien qui les unit est de nature linguistique !

Origine du nom latin

Le dictionnaire latin de Félix Gaffiot traduit le nom neutre « coccum » par « kermès , espèce de cochenille qui donne une teinture écarlate »

Quercus coccifera est donc un chêne qui porte des cochenilles.

Il nourrit en effet cet insecte, « *kermes illicis* » ou « *kermès vermilio* »(?), selon les ouvrages.

La femelle de ce parasite se présente sous la forme de grains arrondis, luisants, de couleur brun rougeâtres, ce qui lui a valu le nom de « graine écarlate ».

Un peu d'histoire

Les Persans furent les premiers à utiliser la teinture écarlate tirée de ces insectes séchés. C'était leur « al garmiz ».

Pline l'ancien (23-79) nommé procureur en Espagne par Néron, fait allusion à cette exploitation lorsqu'il décrit le « *cusculium* » dans l'un de ses trente sept livres d'histoire naturelle.

« Granum hoc primoque ceu scabies fruticis, parvae aquifoliae ilicis, cusculium vocant , pensionem alteram tributi pauperibus Hispaniae donat ... »

Ce qui signifie : « Cette graine semblable, au début, à une galle de l'arbuste, le chêne à petite feuilles de houx, qu'ils appellent le gland, fournit aux pauvres gens d'Espagne une pension supplémentaire à leur tribut »

D'après cet auteur, l'utilisation du « fruit du chêne kermès » est répandue dans de nombreux pays (Asie mineure, péninsule ibérique) mais les régions où le produit était le plus réputé se situaient en Galice et dans la zone de Mérida.

Cette citation évoque la richesse que tiraient les Espagnols du chêne kermès. Par contre, nous relevons une confusion entre la cochenille et le fruit du chêne, le gland. En effet, pendant longtemps, les hommes ont ignoré l'origine animale de la cochenille qui était considérée comme un petit fruit ou comme une excroissance végétale. Actuellement encore, on parle de « graines d'écarlate », de « semence » de cochenille.

Ce fut le missionnaire espagnol, jésuite et naturaliste, Acosta, qui pressentit, au milieu du seizième siècle, l'origine animale de cet insecte immobile. Nommé au Pérou, il observa sans doute une autre cochenille, celle du nopal, (nom de différents cactus) dont les Espagnols monopolisèrent le commerce pendant des siècles, au Mexique et en Amérique du Sud.

En 1776, un Français, Thierry de Menonville, quitta la France pour se rendre au Mexique : il vola, au péril de sa vie, ou du moins de sa liberté, des plants de cactus, « ensemencés » de la fameuse cochenille !

Cet insecte, élevé généralement sur l' « *Opuntia ficus indica* » ou figuier de Barbarie, prit le bateau pour Saint Domingue et se répandit au cours des années aux îles Canaries (2 331 622 kg de cochenille séchée en 1874) à Malaga, à Valence, en Algérie, en Corse...

Ce commerce très intense, coûtait le vie à 140 000 cochenilles par kilo de produit sec. Quand on pense que le Mexique en produisait 440 000 kg par an, on peut conclure que cet insecte est très prolifique !

Autres noms dérivés de « *cusculium* »

➤ **La cosconilla**

Le diminutif de *cusculium*, *cusculicula*, serait devenu la forme « cosconilla ».

J. Ruyra, évoquant les souvenirs de son enfance, parle de « rostolls on cercavem cosconilles i màstecs (ou mastegueres) (Pinya de la rosa) ».

Ces salades sauvages correspondent respectivement à *Reichardia picroides* et à *Chondrilla juncea*, appartenant à la famille des Astéracées.

Elles poussent dans les champs, les bords de chemin, les coteaux du midi.

Pline comparait la graine du chêne, le *cusculium*, à une galle.

Par analogie, ce terme s'est appliqué à des maladies affectant les animaux ou d'autres plantes :

➤ **La « coscoja »**, nom castellan, désigne une maladie des moutons,

➤ **la coscolla**, en Valencien est une maladie du riz ...

➤ Les feuilles hérissées de piquants du chêne kermès semblent avoir inspiré l'inventeur d'une petite roue dentée que l'on fixait au mors des chevaux trop rétifs et qui en Castillan s'appelle... « **coscojo** »

Et enfin, nous avons pu trouver l'objet de nos recherches, le mot « coscollada » !

Il clôture , bien entendu, les longues pages du dictionnaire étymologiques de Joan Coromines, consacrées à ce fameux coscoll.

Le Catalan de Majorque, le désigne comme un endroit peuplé de jeunes yeuses (autre nom du chêne vert).

Le chêne vert ou *Quercus ilex* n'est pas rare dans la contrée de Saint André...

Pourquoi n'aurait-il pas donné son nom à une rue qui, tortueuse ou pas, nous a entraînés dans les méandres de l'étymologie et dans la légende du coscoll ?

Metge Pere Bourbon, j'attends votre votre prochaine énigme.

Marie Ange Llugany