

CÂTEVA PRECIZĂRI PRIVIND PARFUMUL DE CYRENE ÎN PERIOADA ANTICĂ

Diana Crețu

Cuvinte cheie: Cirene, Battus, silphium, parfum, Thapsia garganica

Keywords: Cyrene, Battos, silphium, perfume, Thapsia garganica.

Abstarct:

Cyrene, the original capital of old Cyrenaica and one of the biggest greek colony, was founded as Herodotus tells us by, Battus in 631 B.C., original from Thera (Santorini), itself a spartan colony. Flourishing of the city in classical period was due by trade, exporting ceriale, wine, olive oil but the main product was silphium. The plant was part of the Umbellifere family, Ferrule type which is extracted a flavored juice, used in drugs, contraception, as a spice form but mostly it was used in producing the famous Cyrene perfume. It was exporting in bottles called aryballo, alabastros and lekythoy in the entire Mediterranean basin, eventually became so expensive, that was asked at one point during the Battiaz monarchy, monopoly of silphium wich greatly contributed to the prosperity of the town wich was transformed from a mere into a real emporium.

Silphium excessive use had became the main source of economic power in Cyrene, wich has led to the disappearance of the Hellenistic era when Libya was ceded to Rome. In these conditions libyens tried to seek silphium elsewhere under the guise of a species present as of Assa Foetida sau Thapsia garganica. But it has not gone as silphium was rediscovered in another area?

The plant is now almost absent from the current archeological and its death probably in the early centuries of our era is a puzzle that is far from being solved. Only a multidisciplinary research can now offer a permanent solution to the silphium problem. Toxicity tests remain to be done in the field of chiminal and pharmacological evidence of a kinship between the current species of Umbellifere with ancient silphium.

Cyrene (gr., Κυρήνη - Kyrene), colonie antică grecească în prezent Shahhat, Libya, a fost cea mai veche și cea mai importantă din cele cinci orașe grecești din regiune, dând Libyei de Est numele clasic de Cyrenaica, acesta fiind păstrat și în timpurile moderne. A fost fondată ca o colonie a grecilor din Thera (astăzi Santorini), o mică insulă spartană numită anterior Calliste, relativ aridă, formată din marginile craterului unui mare vulcan. În Cartea IV a anchetei sale istorice (capitolele 145, 205), Herodot, ne spune pe larg, prin juxtapunerea a două versiuni de evenimente, cum oracolul de la Delphi sfătuiește un puternic grup de consultanți, de pe insula Thera, să plece din cauza unei secete teribile în Libya pentru a fonda o colonie, conduși de un tânăr pe nume Theren, supranumit Battus (c.631 - c.599). Drumul le fuseseră ușurat de negustorii care vizitaseră Africa de Nord înaintea lor astfel instalarea de colonii a avut aici o oarecare valoare comercială. Ei se stabileasc în cele din urmă, probabil în 631 a.Chr., pe un site de altitudine medie, între 550 și 620 de metri, o duzină de mile de la

mare, pe marginea de nord a unui platou de calcar, care se extinde spre sud până în deșert; fiind înspre mare era relativ bine udată, de aceea, de cele mai multe ori Cyrenaica este atât de verde, în comparație cu alte regiuni, chiar și de coastă, arabii numind-o Jebel Akhdar (Green Mountain), iar în unele expresii "Cornul Abundenței".

Dar cea dintâi atracție a constituit-o pământul roditor al platoului Cyrenaicei și fâșia de coastă, un ținut al cărui climat și poziție geografică îl făceau potrivit extinderii firești a oricărei civilizații egeene. Stabilită pe terenurile fertile limitate de coasta libyană, Cyrenaica s-a dezvoltat și a prosperat foarte devreme datorită în principal agriculturii și comerțului, bucurându-se de o reputație excelentă în lumea greacă. Pe parcursul primelor două secole de existență, Cyrene a fost o monarhie ereditară, fondatorul dinastiei și al orașului, Battus I, (Battiades) își va exercita puterea pentru aproximativ 35 de ani fiind succedat de fiul său, Arcesilaos I (c.599 - c.583), a cărui domnie a durat 16 ani. În perioadele arhaică și clasică, indiferent de regimul politic, Cyrene și Cyrenaica au fost aproape întotdeauna de succes, datorită comerțului extins pe care-l posedea în special cu Grecia și Egipt. Se exporta în general cereale, carne, ulei de măsline, pește uscat și silphium (gr. silphion; lat. silphium sau laserpitium) o plantă complet străină în lumea egeană, în flora din Grecia cât și din Asia Mică fiind de tipul Ferula, adică o Umbeliferă¹, ce conținea în toate părțile un suc foarte aromat, ce se coagula într-o masă rășinoasă, după incizia rădăcinii sau a tijeii. Potrivit tratatului hipocratic "în ciuda a mai multor încercări, nu a fost posibil să se crească silphium nici în Ionia, nici în Peloponez, în timp ce în Libya creștea de la sine"². Așadar, a rămas prin excelență o plantă libyană. Despre fertilitatea solului din Cyrenaica, ne relatează amănunte și Herodot care descrie un sol de culoare roșie datorită descompunerii de calcar și că sezonul de recoltare durează 8 luni.(IV, 199).

Este probabil că libyenii autohtoni să fi utilizat această plantă, încă din cele mai vechi timpuri deoarece vindeca tot felul de boli. Medicii greci timpurii au știut de "sucul de Cyrenaica" (opos kyrenaikos)³ ce a devenit în scurt timp un panaceu, atât de costisitor, solicitându-se, la un moment dat monopol asupra silphium⁴ în timpul monarhei Battiazilor, ceea ce a contribuit în mare măsură la prosperitatea Cyrenaicii⁵. În ceea ce privește recolta de silphium, care pare a fi cultivată în principal în semi-deșert spre sud, era controlată de regalitate dovadă fiind vaza lui Arcesilaos al II-lea, (c.560 - c.550)⁶ datată circa la 550 a.Chr., pe care este înfățișat însuși regele așezat sub un pavilion pe puntea unei nave. Este surprinsă astfel într-un izvor iconografic monitorizarea, cântărirea și depozitarea tuberculilor prețioși în prezența regalității (fig. 1). După căderea monarhiei, silphium a devenit un monopol de stat ce trebuia să rămână sub supravegherea magistraților.

¹ Familie de plante erbacee dicotiledonate cu flori dispuse în umbel.

² Hipocrat, *Maladies IV*, 34, 3, Paris, 1992, p. 547.

³ gr., ὀπός κυρηναϊκός.

⁴ "silphion de Battos".

⁵ Suzanne Amigues, "Le silphium- etat de la question," în *Journal des savant*, nr.2, 2004, p. 191.

⁶ Cupa de sărbătoare a regelui, ce a fost găsită la Vulsei, în Etruria, înaltă de 25 cm., cu diametrul de 28 cm. Realizată dintr-o pastă foarte fină, de un roșu palid este în întregime acoperită cu o bază neagră, care a fost, în general reacoperită cu un lut alb-gălbui.

Numismatica vine în ajutorul regăsirii acestei plante antice celebre ce se descopere în forma ei perfectă în Cyrenaica. Colonia a început să emită propria ei monedă în cursul ultimului deceniu al veacului al VI-lea a.Chr., după etalonul folosit la Atena, Sparta și Corint iar în sec.V-IV a.Chr., silphium apare ca emblemă a orașului. Prezența acestuia pe monede, dovedește că nu se desfășura numai o producție de care Cyrene să fi fost mândră, dar de regulă, ea domina întreaga regiune, inclusiv cea de stepă, unde libienii colectau opos kyrenaikos. Cu condiția ca simbolul să fie identificat, gravorul putea avea toată libertatea de a stabili în metal viziunea personală asupra plantei. Câteva exemple vor arăta limitele valorii documentare ale monedelor în silphium. Rădăcina, prin urmare, a fost partea esențială a plantei, căutată în special de oamenii interesați de avere din Cyrene fiind reprezentată și pe monede de aur, mai rar⁷, ca o umflătură scută, perpendiculară pe tijă (fig. 2). Pe cele mai bune exemple, cum ar fi cel de la Barca, se prezintă o diviziune a lamei frunzei excepțională (fig. 3), ele alternând dar nici o parte a tulpinii nu este degajată de semințe, care cu siguranță nu corespunde cu realitatea. Invers, atunci când tulpina este parțial goală, frunzele sunt dispuse în sus și în jos, fiind opuse (fig. 4). Confuzia se accentuează în cazul în care apare tipul de frunze verticale (fig. 5), care derivă din imaginile obținute din caricaturi veritabile din perioada "Robinson IV"⁸. Raportul dimensional între aspectul înălțimii și diametrul tijei s-a constatat că este fals. În figura a 4-a, diametrul între noduri este egal cu o treime din lungimea sa, în timp ce puterea provine din raportul diametrului tijei (50 cm de bază) cu al înălțimii totale (220-400cm), de ordinul a un cent. Este clar că gravorul după toate probabilitățile, a avut tija pentru a îngroșa, a face caneluri și elemente decorative pe care le considera⁹. Tipul cel mai bine reprezentat este al unui personaj feminin ce ține în mână un picior de silphium. În ciuda fragmentelor generale a materialului descoperit, calitatea mediocră a acestor statuete fabricate în serie și a monedelor, identitatea plantei nu are nici o îndoială. Dispunerea frunzelor pe tijă reprezintă un criteriu botanic important, pe care imaginile monetare nu ni-l permite a-l utiliza. Pentru gravori asocierea de plante (de fructe pe tijă, frunze și flori) este un alt simbol cyreanean ce presupune o simplă juxtapunere de obiecte într-un mod irelevant pe o scală¹⁰.

În secole V-IV a.Chr., zona în care se întindea silphium era cuprinsă între insula Platea, Golful Bomba și extremitatea de vest a Syrtei, cu o populație densă "în împrejurul Syrtei și a Euhesperidelor"¹¹. Lățimea sa este evaluată mult mai târziu, de către Strabon la 300 stadii și de Pliniu la 30 mile, aproximativ de 50km.

Nimeni nu contestă astăzi apartenența silphium la Umbilifere de tip Ferula, așa cum îl clasează Theophrast, metafizician grec ce a scris despre plantele aromatice¹².

⁷ François Chamoux, *Cyrene Cyrene sous la Monarchie des Battiades*, Editura Boccard, Paris, 1953, p. 258, precizează că rădăcina, paradoxal, este absentă din reprezentările monetare.

⁸ în perioada a IV-a reprezentarea devine din ce în ce mai convențională.

⁹ S., Amigues, *op. cit.*, p. 198-200.

¹⁰ F., Chamoux, *op. cit.*, p. 256, observa că gazelele sunt uneori mai mari, alteori mai mici decât silphium și atelierile de gravură acordau puțină atenție în respectarea raportului exact, în scanarea diverselor elemente din compoziție.

¹¹ Theophrast, *Istoria plantelor*, VI, 3, 3.

¹² *Ibidem*, VI, 3, 1.

Acest lucru semnifică existența a două tipuri de frunze ce se regăsesc în general la toate ferulele: unele bazale, foarte mari și căzute, divizate într-o multitudine de segmente iar altele stem, introduse în tulpină, cu membrane marcate și terminate cu o limbă atrofică. Potrivit opiniei lui Plinius cel Bătrân, silphium a apărut în apropierea Grădinei Hesperidelor (Golful de astăzi al Syrtei) după ce solul a fost brusc îmbibat de o ploaie de culoare închisă, cu 7 ani înainte de întemeierea orașului din Cyrene (611 a.Chr.) și că planta a crescut luxuriant, sălbatic în această țară ca o buruiană încăpățanată dar cu toate acestea, ea a fost considerată de greci ca "unul dintre cele mai prețioase daruri de la natură la om" sau un cadou de la Apollo, fiind menționată pentru prima dată într-unul din poemele ateniene din secolul al VI-lea a.Chr., ca un condiment ce domina cu aroma sa, sosurile servite la banchete. Mai mult, a fost prescrisă ca făcând parte din unele medicamente amintite în textele lui Hipocrat din secolele V și IV a.Chr. Datorită notorietății plantei în sec. V și IV a.Chr., beneficiem astăzi de o descriere excepțională și detaliată în Istoria plantelor a lui Theofrast, potrivit căreia silphium ar fi avut o rădăcină groasă de culoarea scoarței de copac negru, lungă de aproape un cot similară cu țelina, tulpina acesteia fiind înaltă până la 12 centimetri, grosă ce dura un an, frunzele (phyllon) de culoare aurie puteau fi consumate precum cele de varză, având o gamă largă de semințe. Prin incizii în partea de sus a rădăcinii sucul era extras în "lacrimi" sau într-un flux de colectare pentru a fi utilizat în scop medicinal. Dizolvat în vin sau apă, a fost folosit ca un stimulent al poftei de mâncare, pentru tuse, răgușeală și dureri toracice. Chiar și ca un antidot împotriva mușcăturilor de șarpe, a înțepăturilor de scorpion ca o pastă externă, gută, amigdalită, epilepsie. Hipocrat ne dezvăluie un alt atribut pe care l-a avut în antichitate silphium și anume folosirea lui în contracepție, mai întâi de către femeile din Grecia încă din sec. VII a.Chr., apoi apreciat și de cele romane. La sfatul medicilor, se lua o doză lunară de silphium amestecată cu un nod de rășină de mărimea unui năut cu apă (aceasta bloca producerea de progesteron, necesar pentru a căptuși uterul și a sufoca fătul). Utilizarea plantei a fost aproape completă: frunzele după Strabon au fost folosite în bucătărie, consumate în stare proaspătă sau date drept hrană oilor, carnea ce provenea de la aceste animale devenind fină și gustoasă. Pentru om, frunzele aveau un gust agreabil, cel puțin cât erau tinere datorită cantității de apă pe care o conțineau dar dacă seceta se instala în regiune, acestea căpătau un gust iute ceea ce reprezenta un dezavantaj pentru semințe. Muguri tineri (kauloi) erau consumați ca legume delicioase: fierți, aburiți sau prăjiți, similar cu ceea ce se întâmplă astăzi în Italia, cu legume de fenicul; fructele au fost folosite sub forma unor condimente în bucătărie, tulpina și frunzele în saramură apoi puteau fi amestecate cu miere de albine, ulei de măsline și brânză rezultând astfel un sos ce se păstra în borcane pentru a forma o pastă numită în latină cu laser; într-un cuvânt, un produs aproape desăvârșit.

În ultimă instanță fructele fac diferența între silphium și alte specii înrudite. Cele mai multe dintre semințe erau rotunde, dar existau și alte forme precum alungite sau aplatizate, precum cele de *Atriplex hortensis*¹³ (fig. 6). Această informație este valoroasă, pentru a inversa direcția de comparație cu scopul de a afla mai multe detalii

¹³ plantă ce face parte din familia Ferulelor, înrudită cu *silphium* antic
<http://www.cimec.ro/> <http://www.muzeuvaslui.ro>

despre silphium: conturul general ușor ovoidal, migdalat, înconjurat de o membrană proeminentă și plată. Rădăcina era de cele mai multe ori murată cu oțet iar sucule extras din radacină, opus, folosit pentru poțiuni medicale. Cu toate că a fost partea cea mai importantă din instalație, rădăcina paradoxal lipsește din reprezentările monetare iar floarea de silphium nu este menționată nici de Theofrast, nici de un alt autor grec sau latin, probabil ea nu a fost utilizată sau nu a avut particularități remarcabile. Silphium a fost o specie epeteiokaulon¹⁴ cu tijă anuală, ce amintește de Ferule și prin dimensiunile ei, cu rădăcini perene și părți aeriene. Primăvara, frunzele creșteau din rădăcină, similare cu cele de țelină, altfel spus o diviziune de lame răspândite și decupate. Datorită acestei plante, Cyrene s-a transformat dintr-o simplă colonie într-un emporium, într-un centru economic ce practica un comerț en-gros și de tranzit, specializându-se în comerțul cu parfum deținând pentru o perioadă de timp monopolul comerțului în Mediterana Orientală, exportând parfumul în întregul bazin.

În zilele lui Homer, uleiurile prețioase, parfumurile și unguentele de frumusețe par să fi fost în uz aproape universal. Exportul și vânzarea acestor elemente au format o parte importantă a comerțului în jurul Mediteranei. În timpul secolelor VIII și VII a.Chr., piețele de peste hotare au fost dominate de parfumurile și containerele de cosmetice corinthice, rhodiene și Est grecești, inclusiv aryballoi¹⁵, alabastru, pyxides și alte forme mici specializate. În secolele VI și V a.Chr., când piața de export a fost dominată de produse din Attica, uleiul de toaletă a fost răspândit în flacoane numite lekythoi. Pelike a fost folosit pentru a stoca uleiurile parfumate sau parfumurile în vrac. În perioada clasică parfumurile au continuat să fie exportate în străinătate, probabil, în containere vrac, și apoi vândute cu amănuntul în aryballoi de teracotă și alabastru.

În general parfumul era obținut în urma a 3 mari metode: într-o prima etapă de producție erau tocate plantele, urmată de presare (pentru a se extrage din coji și fructe, esența), apoi materialul vegetal era introdus în ulei rece și cald, care absorbea materialele aromatice. Cele mai multe dintre parfumuri în lumea antică au avut o bază de ulei: israeliții folosind în principal uleiul de măsline, în Mesopotamia-uleiul de susan iar în Grecia antică-uleiul de in; în timp ce egiptenii utilizau grăsimi de origine animală. În a doua etapă, produsul ce rezulta era ținut într-un loc răcoros și umbros, în containere de alabastru (sau plumb), care aveau rolul de a păstra conținutul rece timp de 4 zile pentru a se ajunge la finalul procesului. În cele din urmă amestecul era fiert iar după răcire, îmbuteliat și decantat în vase mici.

Schimbul comercial în secolul al VII-lea a.Chr., se desfășura destul de greu datorită rarității plantelor aromate, cum ar fi maghiran, crin, cimbru, lavandă, salvie, anason, scorțișoară, silphium și iris combinate cu uleiuri de măsline, ricin, migdale, semințe de in pentru a face unguente groase. O altă metodă de prelucrare include înmuierea la rece, care era eficientă numai la anumite tipuri de flori. Procesul implica saturația și presarea plantelor, împreună cu un strat de grăsime animală, până când parfumul era complet absorbit în grăsimi, rezultând astfel pomada parfumată, un

¹⁴ gr. ἐπετειόκαυλον.

¹⁵ gr. ἀρύβαλλος.

unguent parfumat. A treia metodă consta în înmuierea la cald, proces similar cu înmuierea la rece diferența constând în faptul că plantele erau pre-tratate cu un grup special de astringent și saturate în apă sau vin. Acest lucru ajută la absorbția de mirosuri în uleiurile de bază. În vechime, în general, parfumul era fabricat în calitate de substanță uleioasă sau solidă untoasă.

Deși este dificil de a găsi informații despre metodele pe care le foloseau grecii în fabricarea parfumurilor (și a parfumului de silphium), există cel puțin două scrieri interesante pe care ni le-au lăsat în urmă. Detalii despre rețete reale de parfum au fost furnizate de Dioscoride (40 – 90 a.Chr.), medic grec care a trăit și a scris la Roma în perioada de Nero. El a descris un proces comun de fabricație care a implicat două etape: în primul rând se pregătea uleiul prin adăugarea de astringent parfumat slab, cum ar fi aspalathus, piper și ghimbir-iarbă. Acest tratament nu parfuma permanent uleiul, ci mai degrabă îl făcea mult mai receptiv la aromele puternice care urmau, servind de asemenea la îngroșarea oarecum accidentală a uleiului. Astringentul era apoi amestecat cu vin sau apă pentru a forma o pastă ce era în prealabil încălzită în ulei. Theophrast afirma că acest tratament preliminar a fost recomandat în cele mai multe cazuri, dar era cu atât mai necesar cu cât uleiul de măsline, nu reținea mirosurile prea bine și parfumurile volatile, precum trandafirul. În a doua etapă, uleiului deja tratat, i se dădea parfumul său final. Acest proces implica înmuierea compuşilor aromatici și adăugarea în mod repetat a aromelor, până când se ajungea la puterea parfumului dorit, uneori după mai multe zile.”¹⁶

Silphium era folosit și în prepararea unor rețete iar în acest sens a rămas ca mărturie DE RE Coquinaria, singura carte de bucate veche ce a supraviețuit în întregime aparținându-i lui Apicius; prin urmare, aceasta este sursa cea mai importantă de cunoaștere despre bucătăria din Roma antică.

Însă, oricât de abundentă ar fi fost în stare naturală, planta, putem spune că sângera până la moarte pentru a fi extras cât de rapid suc, cu proprietăți medicinale și aromatice. Datorită importanței sale, regii din Cyrene au emis un regulament prin care descurajau și chiar interziceau practicile ce duceau la tăierea rădăcinilor în cazul în care acestea erau tăiate mai mult decât se puteau folosi. În ciuda acestui fapt, măsurile de precauție cu privire la exploatarea silphium, ce deveniseră principala sursă de putere economică, nu au dat roade și ca urmare acesta a dispărut treptat, probabil din epoca elenistică, pentru care documentația lipsește. Atunci când Ptolemeu Apion a cedat în anul 96 a. Chr. Libya, Romei, ea a mai avut privilegiul de a mai profita de aceste resurse naturale; însă nu pentru o lungă perioadă de timp. Strabon constata că suc, de Cyrenaica în timpul său “a ajuns aproape să dispară”, din cauza ostilității barbarilor nomazi, care au distrus sistematic rădăcinile plantelor. Câteva decenii mai târziu, exterminarea silphium este consemnată în Cyrenaica, ne spune Pliniu: “După mai mulți ani deja el a dispărut din această regiune, deoarece fermierii, au găsit în acesta un profit, devastându-l prin pășunat. În timpurile noastre, am găsit un singur picior, ce a fost dăruit împăratului Nero”¹⁷. Chiar dacă firește degradarea și lunga

¹⁶ Aristotel, *Economia*, Editura Les belles-lettres, Paris, 1968, 95, p. 24.

¹⁷ Plinius, XIX, 39.

exploatare a silphium a continuat, incursiunile nomazilor nu ar fi putut să devasteze un teritoriu atât de vast. Știind pe de altă parte că silphium avea o rădăcină voluminoasă și groasă, lungă de un cot (44 cm) sau mai mult, ne putem imagina modul în care se desfășurau aceste raiduri obositoare? Distrugerea rădăcinilor a fost o cauză majoră de regresie a silphium, dar a condus, în mod normal la extragerea unei cantități mai mari de suc. Plinius este cu atât mai puțin convingător atunci când explică lăcomia vameșilor prin înlocuirea pastoralismului lumesc de producție cu ale unui produs vândut în greutate de argint¹⁸. Oile au contribuit și ele la dispariția acestei plante care, în conformitate cu Theofrast, deveneau mai grase după consumarea plantei și dădea o aromă delicioasă cărnii¹⁹. În scrisorile 106 și 134 ale lui Synesios din Cyrene se găsește în final o mărturie cu privire la marfă rară și pretențioasă, referindu-se și la planta silphium. Într-o altă scriere, datată la 405 a.Chr., anunță un prieten constantinopolitan că-i va trimite cadouri scumpe, inclusiv o cantitate mare de suc de silphium; în caz de penurie, o cantitate modestă era astfel asigurată. Nu știm cum a procurat Synesios sucul, dar el spune în scrisoarea 106 că frumoasa plantă a fost primită de fratele său din grădina de plante a lui Phycous²⁰. Miza în cultivarea silphium presupune imposibilitatea de a o găsi cu ușurință în habitatul ei natural²¹.

Deoarece planta a fost prin excelență a Cyrenaicii, nimic nu permite a deduce că ea nu exista și în restul bazinului mediteranean, a cărui parte de vest era aproape necunoscută în Grecia. Această incertitudine este suficientă pentru a legitima continuarea cercetărilor sale.

În aceste condiții, nu în zadar libyenii au încercat ca să caute silphium și în altă parte a Lybiei sub masca unei specii prezente precum Assa Foetida sau Thapsia garganica. Dar oare silphium nu a dispărut așa cum se credea ci a fost redescoperit în altă zonă?

Mergând către începutul sec. XIX d.Hr., în cadrul *Historia rei herbariae*²² de Sprengel este amintit un echivalent *Ferula tingitana* (σῦλφιον) (fig. 7) ce produce o rășină aromată, fâsuh, putând aminti de sucul extras în antichitate din silphium. Acest produs cunoscut sub numele de gumă de amoniac din Maroc, este căutat în Orient ca medicament, condiment parfum pentru ardere și ingredient în magie. Cu toate aceste asemănări, propunerea lui Sprengel are obiecții incontestabile: *F. tingitana* este improprie în consumul alimentației omului și a animalelor.

Aria de răspândire cuprinde sudul bazinului mediteranean, din Maroc în Palestina. Nimic nu a putut conduce la idea că ar putea fi considerată o plantă libyană prin excelență.

Fructele mature au culoarea albastru-marونی neasemănându-se cu cele de silphium, ce au culoarea galben auriu.

¹⁸ Idem, XIX, 88.

¹⁹ Theofrast, *op. cit.*, VI, 3, 1.

²⁰ S., Amigues, *op. cit.*, p. 195.

²¹ Planta a devenit în scurtă vreme aducătoare de avere în Cyrene și fiind rară devine o curiozitate păstrându-se doar câteva plante în grădini.

²² C. P. J., Sprengel, *Historia rei herbariae*, t. I, Amsterdam, 1807, p. 84.

Petrecând un sejur în Cyrenaica, medicul Paolo de la Cella, în anul 1817 deschide o altă pistă *Thapsia garganica* (fig. 8), specie foarte comună în Africa de Nord și prezentă chiar în Grecia. Theophrast făcuse deja o numire respectiv $\sigma\upsilon\lambda\phi\iota\omicron\nu$ și $\theta\alpha\psi\iota\alpha$, fără echivoc, informațiile sale despre Thapsie fiind de primă mână, natural pentru o plantă ușor observabilă și astăzi în mediul rural atenian. Ca majoritatea plantelor folosite în scop medicinal, partea utilizată este rădăcina, din care se extrage un suc alb. Dar există mai multe diferențe între *Thapsia* și *silphium*: rădăcina și sucul de *Thapsia* sunt purgative și vomitiv violente, acțiunea revulsivă și vezicantă a rădăcinii este bine cunoscută. Din punct de vedere morfologic, diferența este netă între cele două plante: diviziunea membranelor lineare, indiferent de lățimea acestora. Singura asemănare semnificativă o reprezintă dezvoltarea generală a părților laterale ale fructelor care însă sunt brun-gălbui la Thapsie atunci când ajung la maturitate și nu galben-auriu precum la *silphium* (fig. 9). Distribuția geografică, toxicitatea și aspectul fizionomic marchează faptul că *Thapsia garganica* nu poate fi *silphium* antic.

Planta este astăzi aproape absentă din documentele arheologice actuale, iar moartea sa, probabil, în primele secole ale erei noastre, reprezintă un puzzle care este departe de a fi încă rezolvat. Într-adevăr, numai o cercetare multidisciplinară poate oferi acum o soluție definitivă la problema *silphium*. Doar testele de toxicitate din domeniul chimic sau farmacologic pot dovedi o înrudire între speciile actuale de *Ombilifere* cu *silphium* antic.

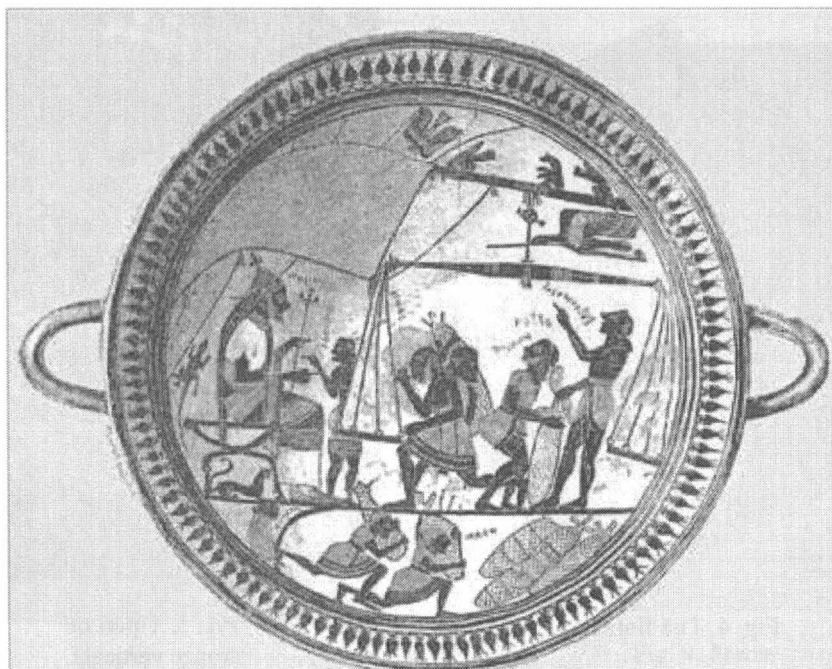


Fig.1 Cupa lui Arcesilaos al II-lea.



Fig. 2. *Silphium*
întreg cu rădăcină.



Fig. 3. *Silphium* cu lama
frunzei profund divizată.



Fig. 4. Tijă florală.



Fig. 5. Tipuri de
frunze verticale.

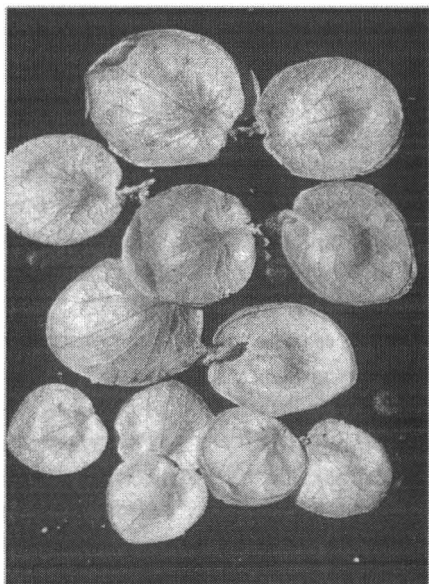


Fig. 6. Semințe de *Atriplex hortensis*.

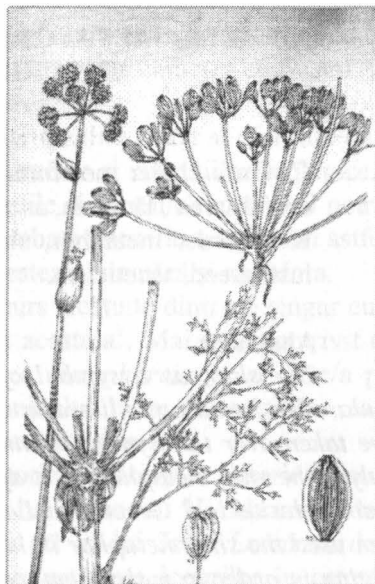


Fig. 7. *Ferula tingitana*.



Fig. 8. *Thapsia garganica*.



Fig. 9. Fructe imature ale *Thapsiei gigantei*.