

PAGES CHOISIES

Gladys CLARKE

Voici l'extrait d'un livre ancien qui devrait intéresser nos lecteurs, car il traite d'un aspect des plantes (alimentaire, etc...) que les auteurs d'articles n'ont pas coutume d'aborder, sinon en ce qui concerne *C. sativus*.

Dans "Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges" de D. Bois - tome 1 - chez Paul Chevalier, Editeur à Paris - 1927.

" IRIDACEES

Dans la famille des iridacées, nous ne trouverons également à noter qu'un petit nombre de plantes, de minime intérêt.

*Suivant Hedrick (Sturtevant's notes on Edible Plants, Albany, 1919), les **iris ensata** (*I. lactaea* -ndlr) Thunberg, de l'Himalaya et de l'Asie septentrionale; **japonica** Thunberg, du Japon; **setosa** Pallas, de la Sibérie; **sibirica** L., de l'Europe et de l'Asie septentrionale; **tectorum** Maximowicz, du Japon, donneraient des rhizomes féculents, utilisés surtout au Japon.*

*Les bulbes de l'**iris juncea** Desfontaines, très commun en Algérie, et qui croît aussi en Sicile et au Portugal, sont mangés par les Arabes sous le nom de Takouk.*

*A. de Cès-Caupenne appela l'attention de la Société d'acclimatation sur cette plante en 1856 (bulletin de cette société, 1856, p.456) et lui en adressa des bulbes, sous le nom de **Zetoutt**, en vue d'essai d'utilisation. Une culture appropriée pouvait, croyait-il, accroître leur volume pour arriver à doter l'agriculture d'un produit nouveau, ces bulbes contenant une fécule d'un goût très fin.*

Nous avons cultivé cette plante à Crosnes, sans résultat utile.

**

** **

*Au genre **Moraea**, très voisin des **iris**, appartient une espèce de l'Afrique australe, le **Moraea edulis** (*M. fugax* -ndlr) Ker-Gawl (**Iris edulis** Thunberg), dont les Hottentots récoltent les bulbes pour les manger rôtis ou bouillis, ou étuvés avec du lait. Selon Thunberg (*Travel in Europa, Africa and Asia*, Londres, 1796, vol.1, p.144), cet aliment est à la fois agréable au goût et nourrissant.*

**

** **

D'après Pickering (*Chronological History of Plants*, Boston, 1879, p.650), les bulbes farineux du **Tigridia pavonia** Ker-Gawl, étaient mangés par les anciens Mexicains.

Le Dr. Dugès, agent consulaire à Guanajuato (Mexique), m'a écrit que ceux du **T. van Houttei** Roetzl, sont récoltés dans la montagne, cuits à l'étuvée et apportés sur le marché. Pelés, ils ont, me disait-il, un excellent goût de châtaigne. La plante porte, au Mexique, le nom de *Jahuique*. Elle a été figurée par Roetzl, dans la Flore des Serres, de Van Houtte (1875,p.49).

**

** **

Le genre **Crocus** est bien connu par les plantes ornementales qu'il fournit à nos jardins, et surtout par une espèce utile, le **C. sativus** Linné, dont les stigmates sont recherchés comme substance condimentaire, médicinale et tinctoriale, sous le nom de Safran.

Suivant Rosenthal (*Synopsis plantarum diaphoricarum*, Erlangen, 1862, p.111), les bulbes de **C. vernus** L., seraient mangés crus en Moldavie et en Valachie, et pourraient se préparer comme la pomme de terre.

De Heldreich (*Die Nutzpflanzen Griechenlands*, Athènes, 1862, p.8), écrit que les bulbes des **C. Aucheri** (*C. olivieri* -ndlr) Boissier et Sieber Gay, qui se rencontrent souvent sur les montagnes de Grèce, sont mangés crus par les bergers et qu'ils ont à peu près le goût de la noisette.

En 1882, M. Pissard, ancien jardinier-en-chef du Shah de Perse, m'adressa des bulbes de **C. cancellatus** Herbert, var. **persicus** qui, d'après M. Chappellier, serait très voisin sinon identique au **Crocus edulis** Boissier et Blanche, considéré par lui comme sous-type de **Crocus cancellatus**.

Dans la lettre qui accompagnait l'envoi, M. Pissard me disait : " Le bulbe est comestible; il a le goût de la châtaigne: les indigènes en font une grande consommation. Ces oignons, cuits à l'eau et grillés, ont été présentés en juillet 1881, à un dîner officiel chez le ministre des Télégraphes: plusieurs Européens qui assistaient à ce repas les ont trouvés exquis, et le Shah de Perse en a commandé une forte provision pour sa table."

Disons, d'une manière générale, qu'en raison de la petitesse de leurs bulbes, les **Crocus** alimentaires n'ont pour nous qu'un intérêt de curiosité.

**

** **

Il en est de même du **Babiana plicata** Ker-Gawl, de l'Afrique australe, cité par Thunberg (*travels*, vol. 1, p. 285).

**

** **

La même observation s'applique également aux diverses espèces de **Gladiolus** dont les bulbes sont recherchés comme aliment dans leur pays d'origine. La plus connue, à ce point de vue, est le **G. edulis** (*G. permeabilis* -ndlr) Burchell, de l'Afrique australe, dont les bulbes rôtis auraient la même saveur que la châtaigne (*Botanical Register*, vol.II, planche 169).

