

L'ORIGINE DES LEGUMES

"Je vis de bonne soupe et non de beau langage" disait Chrysale, dans sa haine du pédantisme. Mais, s'il avait voulu bien réfléchir, il aurait trouvé, au fond de sa bonne soupe, matière à philosophie, à sciences, et même à poésie. Car chaque légume, pour modeste et prosaïque qu'il paraisse, a son origine, parfois noble, sa patrie, souvent lointaine, et quelquefois son histoire, pittoresque et mouvementée.

• • •

La patrie de l'ail est incertaine, son origine paraît se perdre dans la nuit des temps; on sait cependant que les Egyptiens le cultivaient et l'appréciaient, que les Romains le tenaient en haute estime, mais que les Grecs l'avalent en horreur, au point qu'il était défendu à ceux qui en avaient mangé d'entrer dans le temple de Cybèle.

L'artichaut, qui est arabe, au point de vue de l'étymologie, est originaire du Maroc, de Madère, des Canaries et de toutes les côtes de la Méditerranée; il fut connu et cultivé dès la plus haute antiquité.

L'asperge croît spontanément en Asie et dans le midi de l'Europe; c'est un légume heureux, car il n'a pas d'histoire. L'Inde est le berceau de l'aubergine, dont l'usage comme aliment est général, mais qui plaît surtout aux Provençaux.

La bette et la betterave, qui sont considérées par les botanistes comme une seule et même espèce, croissent spontanément dans l'Europe méridionale, et en Perse. Connue de tout temps, la betterave a pris, dans la gent légume, une place considérable, lors de la découverte par Margraff, en 1747, du saccharose ou sucre de canne dans sa racine, et surtout à l'époque du blocus continental, lorsqu'on commença à procéder à l'extraction de ce sucre par des procédés industriels. Actuellement la culture de la betterave à sucre est une source de richesse pour une quinzaine de départements français s'étendant sur une grande partie du bassin de la Seine. A l'étranger, la Belgique, la Prusse, la Saxe, l'Autriche-Hongrie, la Russie et l'Amérique du Nord, pratiquent également cette culture.

Le cerfeuil commun, qui est originaire de l'Asie occidentale tempérée et du midi de l'Europe est cultivé dans tous les potagers. Il n'en est pas de même du cerfeuil bulbeux ou tubéreux, excellent légume qui croît dans les haies et les bois de l'Europe moyenne et du Caucase, et qui n'est malheureusement pas assez répandu, malgré sa chair délicate et savoureuse, et sans doute en raison de sa croissance assez lente.

Quant à la carotte, sa culture est mondiale et son importance énorme; ses pays d'origine sont vastes et variés, et comprennent l'Europe, la Sibérie, la région

méditerranéenne, le nord de la Chine, l'Australie et les deux Amériques.

Le céleri, qui joue dans l'art culinaire un rôle nullement négligeable, croît spontanément dans toute l'Europe, l'Asie Mineure, la Sibérie, l'Abyssinie, la Chine septentrionale et le nord de l'Afrique.

La chicorée, l'amère chicorée, la ciboule, cette cousine aux variétés nombreuses, croît dans tout l'ancien continent; on la suppose native de l'Inde.

La grande famille du chou, qu'il soit chou-fleur, chou pommé, chou de Bruxelles, ou chou-rave, est vieille comme le monde. Toujours on a mangé des choux. Ils poussent naturellement en France et en Europe septentrionale.

La Sibérie vit naître la ciboule, cette cousine germaine de l'ail; quant à la ciboulette, c'est en France et dans tous les pays du Nord qu'elle croît spontanément.

Le concombre qui comprend un grand nombre d'espèces, parmi lesquelles le savoureux melon, naquit dans les Indes.

Le crosne est un nouveau venu parmi tous ces vétérans. Il n'y a guère qu'une vingtaine d'années que cet excellent tubercule, à la chair délicate, fut, pour la première fois, cultivé à Crosne, la petite localité de Seine-et-Oise qui lui a donné son nom, entrant ainsi d'un seul coup dans l'histoire. C'est du Japon et du nord de la Chine que nous est venu ce légume d'hiver.

L'origine de l'échalotte est plus noble qu'on pourrait le croire; ce légume fut importé d'Orient à l'époque des Croisades: saluez! C'est aux environs de la ville d'Ascalon qu'on l'a cueilli pour la première fois. De là son nom scientifique "alum ascalonicum" (ail d'Ascalon).

L'épinard, natif de la France, a été introduit en Europe vers le XVe siècle.

La fève, inconnue à l'état sauvage, paraît originaire des rives méridionales de la mer Caspienne. Elle a été cultivée, depuis que l'homme cultive, en Europe, Egypte et Arabie. Les Romains la goûtaient fort; mais les Egyptiens la regardaient comme une chose immonde et dont il fallait s'abstenir. Pythagore en interdit l'usage. Des idées symboliques de mort et de génération s'associaient à ce légume.

L'histoire du haricot, pour remonter aussi loin dans la nuit des temps, est plus simple. Nulle part, on ne l'a vu spontanément et sa culture a toujours existé; son origine est donc incertaine.

La laitue se trouve à l'état sauvage dans l'Europe tempérée et méridionale, sur le littoral méditerranéen et en Asie Mineure. Cette salade était fort en honneur chez les Romains, et l'on se rappelle le mot de l'empereur Dioclétien après son abdication, répondant à son collègue Maximien, qui le suppliait de reprendre le pouvoir: "Si tu voyais, dit-il, les belles laitues que je fais pousser dans mon jardin, tu ne me presserais pas tant de reprendre ce fardeau".

La lentille, elle, est indigène des régions tempérées d'Europe et d'Asie. Son ancienneté est incontestable, si on se souvient du singulier marché que fit Esau lorsqu'il vendit, pour un plat de lentilles, son droit d'aînesse à Jacob.

Le navet est originaire, lui aussi, de l'Europe tempérée.

L'oignon est tellement antique qu'on ne saurait lui attribuer une patrie bien certaine; c'est peut-être l'Orient, peut-être l'Egypte qui l'a eu naître à l'état sauvage. Les anciens le prisèrent à sa valeur et il a toujours tenu un grand premier rôle dans l'alimentation.

L'Europe, l'Asie septentrionale, les montagnes de l'Inde et de l'Amérique ont donné le jour à l'oseille.

L'histoire de la pomme de terre est bien connue. Cette plante dont l'importance est aujourd'hui primordiale, est originaire du Chili, des Andes et du Pérou. Elle était déjà cultivée en Amérique au moment où Christophe Colomb découvrit le nouveau continent. Introduite en Europe par les Espagnols en 1534 et par les Anglais qui la rapportèrent de Virginie en 1580, la pomme de terre, fit son apparition en Autriche quelques années plus tard: 1588, sous les auspices du botaniste Clusius, qui la répandit également en Allemagne, en Suisse et dans l'est de la France.

On sait que, là, elle fut très longue à être admise définitivement comme aliment, et qu'elle eut à lutter contre les préjugés solides et vivaces. Enfin, grâce à Parmentier qui, ému par la disette de 1769, cherchait un nouveau comestible, et qui la planta lui-même dans la plaine des Sablons, près de Paris; en 1788, grâce aussi à la protection éclairée du roi Louis XVI qui sut mettre à la mode le nouveau légume, la pomme de terre, deux siècles après sa première apparition, entra définitivement dans l'alimentation française pour y prendre rapidement l'énorme place qu'elle occupe aujourd'hui. En 1844, elle faillit être décimée par une terrible maladie, le phytophthora infestans. On réussit heureusement à combattre et à vaincre le fléau et la réputation de la pomme de terre ne fit que grandir ensuite.

Le poireau est spontané dans le midi de l'Europe; c'est un vieux légume très connu des anciens.

Les pois chiches et les petits pois sont d'une origine antique mais peu connue; quelques espèces cependant croissent spontanément dans les contrées orientales du bassin méditerranéen.

Les six espèces connues de radis sont originaires des régions tempérées de l'ancien monde boréal. En France, particulièrement, on rencontre très fréquemment le radis sauvage et sur les côtes bretonnes, le radis maritime qui y pousse naturellement.

La tomate nous vient du Pérou et le topinambour du Brésil et du Chili. Ce