

Tubercules comestibles de Chine

François Delessert

To cite this article: François Delessert (1855) Tubercules comestibles de Chine, Bulletin de la Société Botanique de France, 2:11, 741-744, DOI: [10.1080/00378941.1855.10826053](https://doi.org/10.1080/00378941.1855.10826053)

To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/00378941.1855.10826053>



Published online: 08 Jul 2014.



Submit your article to this journal [↗](#)



Article views: 7



View related articles [↗](#)

» Il y a même une sorte de contradiction à dire que la *Pyrole* manque
 » complètement dans les régions du sud et du sud-est, et à soutenir en
 » même temps qu'elle ne vient guère que sur les sables supérieurs, car ces
 » sables couvrent, comme on sait, toute la contrée au sud de Paris depuis
 » Fontainebleau jusqu'à Étampes et Rambouillet. Comment concevoir
 » qu'une plante donnée comme spéciale au terrain miocène, manque pré-
 » cisément dans la vaste étendue constituée par ce terrain? »

Je m'incline avec respect, surtout pour ce qui concerne la connaissance des terrains, devant la science profonde de M. le vice-président de la Société géologique de France. Je ne mets pas le moins du monde en doute la rigoureuse exactitude de ses assertions, et, si j'ai été induit en erreur par la station de la plante en question dans nos environs immédiats, je suis prêt à en faire amende honorable.

Mais je n'en persiste pas moins à penser que le *Pyrola minor* et toutes les *Pyroles* d'Europe, sont des plantes, sinon exclusivement propres aux terrains sublonneux, du moins qui se plaisent surtout dans ces terrains, et que, pour qu'elles se développent, la présence de la silice est indispensable en plus ou moins grande quantité.

Quant à l'erreur d'altitude que M. Graves a aussi cru devoir relever, je ne vois rien d'extraordinaire à ce qu'une espèce se trouve, dans la région la plus septentrionale des environs de Paris, à 30 ou 40 mètres plus bas que dans la région moyenne; et j'ai dit expressément qu'on ne voit le *Pyrola minor*, comme en général tous les végétaux, s'élever au-dessus du niveau de la mer, que lorsqu'il descend vers le sud.

Quoi qu'il en soit, je remercie M. Graves d'avoir bien voulu compléter et rectifier l'ébauche que j'avais tracée, et c'est un grand honneur pour moi qu'il ait jugé digne de son attention et de sa bienveillante critique une communication aussi peu importante que l'était la mienne.

M. François Delessert, en présentant à la Société des échantillons de trois sortes de tubercules comestibles qu'il a reçus de la Chine, communique les détails suivants :

Ces tubercules, cultivés tous trois en Chine comme alimentaires, ont été envoyés en France par M. Schwabe, négociant à Shangai, et me sont parvenus par l'intermédiaire d'un de mes correspondants du Havre.

Le premier est déjà connu et cultivé en Europe depuis 1849, époque à laquelle il a été introduit en France par M. de Montigny. C'est évidemment l'Igname Batate (*Dioscorea Batatas*, Dene). Il est indiqué dans la lettre qui accompagnait l'envoi sous le nom de *San-yoke*. Les échantillons de cette espèce que j'ai reçus sont dans l'état où les cultivateurs chinois les mettent d'ordinaire pour le marché, c'est-à-dire qu'ils sont réduits à leur portion

moyenne. En effet, les cultivateurs de cette plante gardent, dit-on, habituellement, pour leur propre consommation, l'extrémité inférieure des tubercules; ils en emploient la partie supérieure pour la reproduction; et ils réunissent en bottes la partie moyenne, qui constitue pour eux le produit vénal de leur culture.

Le second tubercule, indiqué dans la lettre comme portant en Chine le nom de *Fan-yu*, est peu volumineux, raccourci, assez irrégulier et paraît appartenir à une Aroïdée, très probablement à une Colocase. C'est celui des trois qui semble offrir le moins d'intérêt, bien qu'il soit impossible de dire dès à présent ce que la culture pourrait en obtenir.

Enfin le troisième de ces tubercules, indiqué comme portant en Chine le nom de *San-yue*, est particulièrement remarquable. Il a une forme ovoïde assez régulière, et est à peu près uni à sa surface. Sa longueur est d'environ 12 à 14 centimètres et son épaisseur de 9 à 10. Il est certain que si ce corps volumineux constitue un bon aliment et s'il est le résultat de la végétation d'une seule année, l'introduction dans nos cultures de la plante qui le produit pourra devenir extrêmement avantageuse. Tout porte à croire d'ailleurs, à la seule vue de ce tubercule, qu'il appartient à une espèce d'Igname (*Dioscorea*) très probablement différente de celles qui existent déjà dans nos jardins. Elle paraîtrait se rapprocher, sauf la couleur, de l'espèce indiquée dans le passage suivant d'un traité d'Agriculture chinois, traduit par M. Stanislas Julien et reproduit dans l'excellente notice de M. Decaisne sur l'Igname de Chine :

« Dans la province de Fo-kien, il existe une autre espèce d'Igname, dont la racine ressemble à celle du *Kiang-yu* (littéralement *Arum-Gingembre*?), mais la peau en est violette. Les plus grosses racines se mangent cuites à l'eau après avoir été coupées en tranches minces; elles sont excellentes, mais d'une nature plus froide que celles du nord de la Chine, où la plante porte le nom de *Tchou*. Cet aliment est doux et calmant et n'offre rien de malfaisant. »

Ces divers tubercules ayant été expédiés de Chine au commencement d'octobre, près d'une année après l'époque de la récolte (qui a lieu en général vers la fin du même mois), il est à craindre qu'ils ne soient arrivés dans un état trop avancé pour pouvoir être plantés avec quelque succès. Mais on m'annonce qu'un nouvel envoi plus abondant aura lieu aussitôt après la récolte de 1855, ce qui permettra de mieux juger en France des qualités de ces tubercules comme substances alimentaires.

Ceux que je présente aujourd'hui à la Société étaient accompagnés d'une lettre de M. Schwabe donnant quelques renseignements qu'il a recueillis sur les lieux, au sujet des trois plantes qui composent son envoi. Voici la traduction de cette lettre :

« J'ai la satisfaction de vous adresser une caisse qui contient trois espèces de plantes..... Je crois savoir que ces plantes sont cultivées sur une grande échelle dans l'intérieur de la Chine et servent aux mêmes usages que la Pomme de terre en Europe. J'ai obtenu relativement à leur culture les renseignements suivants :

» Le sol destiné à cette culture est un peu fort. C'est une sorte de sable ou de limon déposé par les rivières et les canaux et que les Chinois transportent sur leurs champs. Le n° 1, nommé *Fan-yu* par les Chinois (l'Aroïdée) est planté tout entier; le n° 2, nommé *San-yoke*, long et blanc (Igname-Batate) est planté soit tout entier soit seulement par fragments; le n° 3, nommé *San-yue*, qui est gros et jaune, est mis en terre tout entier. Ces trois plantes sont cultivées à peu près comme les pommes de terre. Cependant pour le n° 3 on paraît suivre deux méthodes différentes. L'une est absolument la même que pour la Pomme de terre; l'autre consiste, aussitôt que la plante pousse, à couper ses feuilles (*leaves*) en deux morceaux qu'on met ensuite en terre. Dans le cours de leur végétation, ces diverses plantes ont besoin d'eau à peu près comme des pommes de terre. On les plante au printemps. »

Je dois ajouter, en terminant, que ces divers tubercules étaient comme emballés ou plutôt stratifiés dans de la terre, sans doute celle dont il est question dans la lettre ci-dessus puisqu'elle présente toute l'apparence d'un limon sablonneux de rivière.

M. le Président remercie M. Delessert de cette communication et des échantillons qu'il a bien voulu donner au Muséum pour y être cultivés. Il est probable, dit-il, que l'on devra à M. Delessert l'introduction en France de deux plantes utiles. Le nouvel Igname surtout aurait une grande valeur et serait supérieur à l'Ignome Batate, si, multiplié de boutures, il produisait toujours, dès la première année, des tubercules de la grosseur et de la forme de celui qui est présenté.

M. Duchartre dit que, par un examen rapide de la terre dans laquelle ces tubercules ont été envoyés, il a constaté qu'elle a l'aspect d'un limon de rivière. Sur 4 grammes de cette terre, qu'il a tamisés soigneusement, il a trouvé 1,70 gramme de débris roulés de coquilles paraissant fluviales, et de très petits fragments de roches dures, principalement de quartz.

M. Germain de Saint-Pierre fait hommage à la Société de la première livraison de son nouvel ouvrage, intitulé : *Histoire iconogra-*

phique des anomalies de l'organisation dans le règne végétal, et fait ensuite la communication suivante :

NOTE

SUR LE PHÉNOMÈNE DE L'ÉTIOLEMENT, par **M. E. GERMAIN DE SAINT-PIERRE**.

J'ai l'honneur de mettre sous les yeux de la Société différentes plantes qui présentent l'état accidentel connu sous le nom d'*étiollement*. On a jusqu'à ce jour attribué comme caractères au phénomène de l'étiollement : l'élongation des organes axiles, la réduction des dimensions ou l'avortement partiel des organes foliaires, et surtout l'absence de coloration ou la couleur blanche des organes étiolés. — Un cas d'étiollement que le hasard vient de me présenter, me paraît de nature à apporter quelque modification à cette définition. Différentes plantes potagères dépouillées de leurs feuilles (souches à racines pivotantes de plantes bisannuelles parvenues à la fin de leur première année, c'est-à-dire ayant présenté une rosette de feuilles, et la tige florifère ne devant se développer que pendant l'année suivante), Navets, Panais, Carottes, Betteraves rouges, etc., ont été placées, il y a un mois environ, sur un lit de sable, dans une cave profonde, presque complètement obscure. Les racines pivotantes de ces plantes ont produit des fibres radicales qui se sont introduites dans le sable, et le bourgeon terminal, dont toutes les feuilles externes avaient été enlevées par une coupe transversale, a produit de nouvelles feuilles qui se sont développées avec les caractères de forme qui appartiennent à l'étiollement : un pétiole grêle et allongé, et une partie limbaire ou presque rudimentaire. Mais tandis que les Panais et les Navets présentent des feuilles d'un blanc nacré, et les Carottes des feuilles à peine teintées, les feuilles des Betteraves rouges présentent une couleur de carmin aussi éclatante et aussi vive que si la plante eût végété en plein air et au grand soleil. Je ne doute pas que ce fait n'ait dû avoir été déjà observé, mais je ne crois pas qu'il ait été signalé; M. le docteur Gubler, à qui je l'avais communiqué, a judicieusement observé que les feuilles de Betterave ont puisé un suc coloré à l'avance et contenu dans la racine, qu'il n'y a pas eu par conséquent production active d'une matière colorée, et que l'on ne saurait dire que les feuilles produisent de la matière colorante dans l'obscurité. J'ai présenté ce fait seulement afin de constater que des feuilles développées dans une complète obscurité peuvent être fortement colorées, et afin d'insister sur la définition exacte à donner au point de vue de la coloration aux organes étiolés; au lieu de dire : feuilles incolores, il faut dire : feuilles incolores, ou colorées par l'absorption de sucs colorés.