

Jean-Paul Clébert

ÉI. 4° V

3574

*Du Goût & de l'Usage*

Le Livre  
de  
**L'AIL**



ÉDITIONS A. BARTHÉLEMY, AVIGNON

LE LIVRE DE L'AIL

Le  
Livre de  
L'AIL

4°V  
3574



Photo de couverture : Rémi Michel

© A. BARTHÉLEMY, 1987

Tous droits de reproduction et d'adaptation réservés

ISBN 2-903044-43-0

135.5577

64

Jean-Paul CLÉBERT

Le  
Livre de  
L'Ail



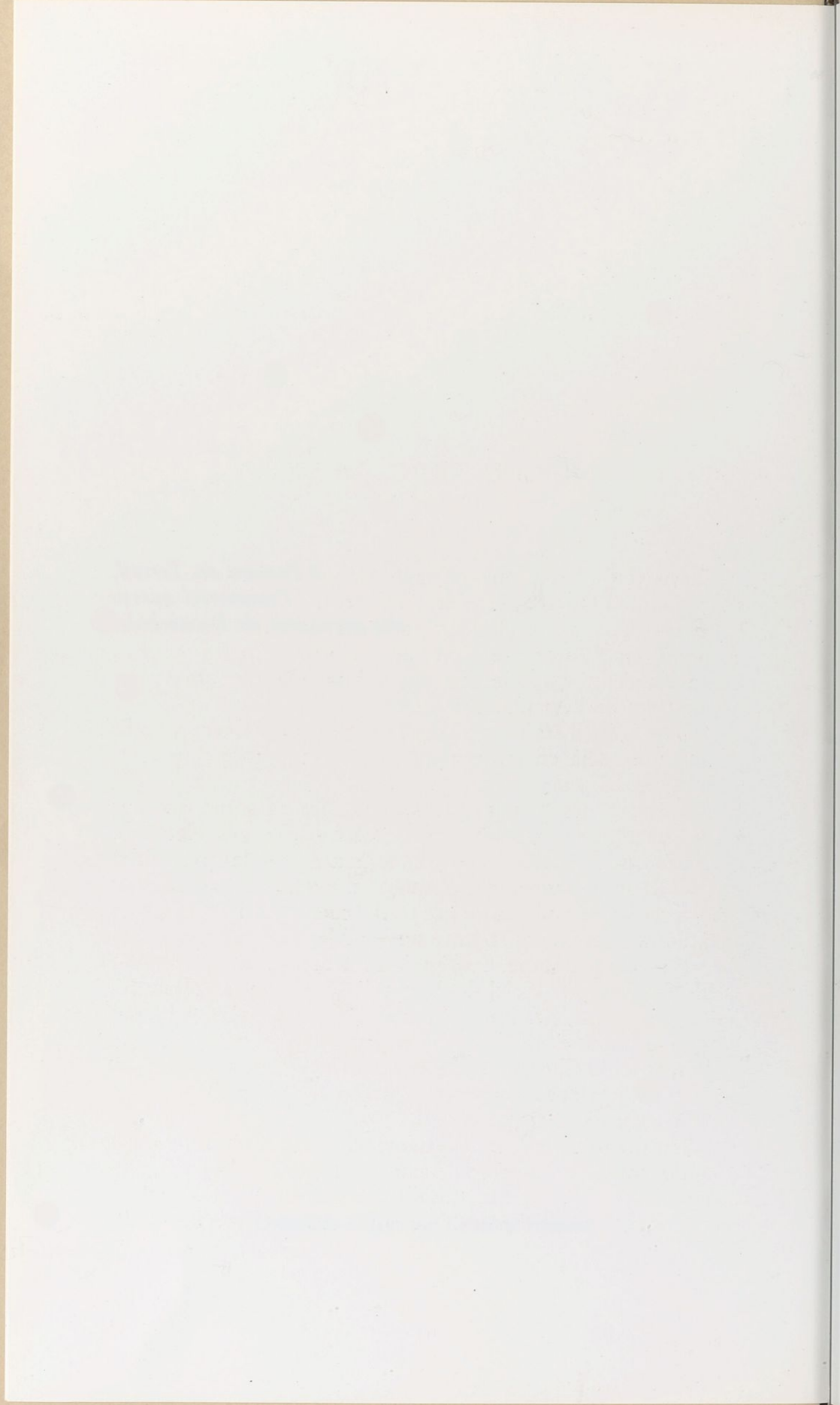
Collection

*"Du goût & de l'usage"*

ÉDITIONS A. BARTHÉLEMY

Collection dirigée par Clément Serguier

*à Ponson du Terrail,  
l'immortel auteur  
des aventures de Rocambole.*



## INTRODUCTION... DE L'AIL

Découvert à l'état sauvage dans la vaste steppe kirghize qui s'étend entre l'Oural et l'Irtych, l'ail a été très tôt cultivé. Il s'est lentement répandu vers l'ouest, contournant la mer Caspienne, au nord vers l'Europe centrale, au sud vers l'Iran et les pays méditerranéens, emporté lors des nombreuses migrations des populations de l'Asie antérieure.

On ne sait s'il était connu des hommes préhistoriques, mais les Hébreux déjà en recommandaient la consommation et le Talmud en fait état.

En Egypte, dès l'époque pharaonique, on remarqua sa valeur alimentaire et ses propriétés nutritives. L'historien grec Hérodote rapporte que les manœuvres qui construisaient les pyramides recevaient quotidiennement d'importantes rations d'ail qui leur donnaient la force nécessaire à ce travail épuisant. Il arriva même que ces ouvriers fassent la grève sur le tas les jours où ce ravitaillement n'était pas assuré. Sans atteindre la hauteur du monument qu'ils élevaient vers le ciel, les bottes d'ail devaient alors représenter des monticules impressionnants, quand on sait que des milliers d'hommes travaillaient ensemble. Une inscription de la pyramide de Chéops atteste la quantité d'ail et d'oignons consommés par les constructeurs. Le hiéroglyphe égyptien de l'ail se lisait *aaqi*.

Chez les Assyriens et les Babyloniens également, l'ail et l'oignon crus, accompagnés de galettes, formaient l'essentiel de la nourriture de ceux qui travaillaient sur les "chantiers". Il semble que l'ail ait été déjà présenté sous la forme de tresses



qui, suspendues et aérées, lui assurent une bonne conservation.

Les Athéniens, qui consommaient beaucoup d'ail, l'appelaient la rose puante. Les lutteurs, avant de se présenter dans l'arène, en mâchaient quelques gousses crues pour se donner force et courage. Ainsi feront les gladiateurs romains. Dans la mythologie grecque, l'ail est fécondé par les naseaux du taureau mithraïque, comme les fruits le sont par ses cornes, le vin par son sang, les céréales par sa queue et la race bovine par son sperme.

Il est donc hautement symbolique qu'à Bourg-Saint-Andéol, aux portes de la Provence, se dresse le fameux bas-relief consacré au dieu Mithra domptant le soleil et vainqueur du taureau dont le muflle paraît souffler le mistral fertilisateur sur la vallée du Rhône. On verra au chapitre des croyances relatives à l'ail que celui-ci doit une grande partie de son efficacité à l'odeur qu'il communique à l'haleine, ou au souffle de celui qui le consomme. Comme on verra au chapitre des vertus médicinales que la plupart des peuples anciens connaissaient ses propriétés antiseptiques.

A Rome, encore, Virgile a chanté en ses *Eglogues* l'ail "qui sert aux moissonneurs pour augmenter leurs forces affaiblies par les chaleurs de l'été". Et Horace dit dans l'une de ses *Odes* : "Si jamais d'une main parricide un monstre étrangle son vieux père, je le condamne à la ciguë, ou mieux à manger de l'ail comme un moissonneur. Moissonneurs ! Entrailles de fer qui digérez ces herbes de Candie assaisonnées au sang de vipère !" Tout le monde, fût-il romain, ne supportait pas l'ail cru et surtout l'odeur qui le dénonce. Cybèle, la déesse de la terre, refusait l'entrée de son temple aux mangeurs d'ail.

Il est faux de prétendre, comme le veut une légende tenace, que ce furent les croisés qui ramenèrent l'ail d'Orient. S'il est vrai que Louis le Pieux, fils de Charlemagne, en ordonna la culture dans les jardins royaux, et sur le conseil de son médecin, l'ail était connu des Gaulois qui le cultivaient avec bonheur et en faisaient une grosse consommation.

Ainsi n'est-il pas exagéré de dire que de tout temps, l'ail fut réputé à la fois comme aliment, comme condiment et comme remède.



*Scilla maritima*

Dubois Sculp.

(PHOTO DANIEL BOUQUIGNAUD)



*Allium Silvestre* Sive *Moly* *Mimus?*  
*rosco amplo flore*



Petro Magnol, *Botanicum Monspeliense*, 1676.

La mythologie grecque nous apprend que Circé changea les compagnons d'Ulysse en pourceaux, après les avoir enivrés et touchés de sa baguette. Ulysse aurait sans doute subi le même sort si Mercure, le dieu guérisseur, ne lui eût indiqué le moyen de neutraliser le *pharmakon* de la magicienne par la mastication d'une plante particulière "... qui avait la racine noire et la fleur d'un blanc de lait. Les dieux la nommaient *moly* : elle est difficile à creuser aux mortels..."

Ce contrepoison avait donc pour vertu de vaincre l'ivresse et de se protéger de la morsure du serpent, symbolisé par la baguette magique qui paralyse. Mais quelle était donc cette plante appelée *moly* ? Les auteurs anciens ne sont point d'accord sur son identité. Théophraste, en son *Histoire des Plantes*, dit que sa racine est bulbeuse, que ses feuilles sont semblables à celles de la scille (une liliacée !) et il indique les bords du Phénée en Arcadie comme lieu de provenance du *moly* le plus estimé : c'était donc une plante qui aimait les lieux humides. Pline répète à peu près les mêmes détails, en rappelant que si Homère lui donne des fleurs blanches, Dioscoride et Théophraste les ont vues jaunes. Et les dictionnaires de grec le définissent encore comme "ail doré".

Au XVI<sup>e</sup> siècle, Clusius de l'Ecluse, puis au XVII<sup>e</sup> siècle Jean Bauhin, naturalistes célèbres de leur temps, ont décidé d'identifier le *moly* d'Homère comme une espèce d'*allium*, entre l'ail et l'oignon, réputés en effet pour combattre les effets de l'ébriété. Adoptant cette opinion, le grave Linné a donc donné le nom homérique de *moly* à l'ail doré (*allium moly* L) que l'on cultive dans les jardins pour ses jolies fleurs d'un beau jaune et à odeur pénétrante.

Mais selon F. Hofer, dans son *Histoire de la botanique* qui date déjà de 1882, le *moly* était une variété de serpentaire (*arum dracuncululus* L) dont la réputation contre les maléfices, comme son nom l'indique, était fort ancienne. Sa racine bulbeuse, qui s'enfonce profondément ("difficile à creuser") est effectivement noire, imprégnée d'un suc laiteux corrosif. L'enveloppe de sa fleur, comme la hampe, est marquée de taches blanches. Tout cela s'accorde bien avec la brève description de *L'Odyssée*. Ajoutons que la serpentaire est propre aux lieux humides et ombragés de la région méditerranéenne.





P. J. Redouté, *Les Liliacées*, tome 2, planche 97, 1802-1816.

VERTUS BOTANIKUES



## IDENTITÉ

L'ail commun — *allium sativum*, ce qui veut dire ail semé, cultivé — se présente avec un oignon formé de plusieurs gousses, à membrane commune, des feuilles longues et étroites, une tige non rameuse portant une ombelle arrondie de fleurs d'un rose fané. C'est une plante monocotylédone, c'est-à-dire qu'elle est caractérisée par des graines à un seul cotylédon, des feuilles à nervures non ramifiées, et fait partie de la famille des liliacées (comme l'asperge) mais à capsules (comme la tulipe) et dont les fleurs sont disposées en ombelle.

## L'AIL DANS TOUS SES ÉTATS

Il est convenu de distinguer — et de ne pas confondre — *l'ail de moyenne conservation*, ainsi nommé parce que, récolté entre fin mai et fin juin, il ne se conserve avec tout son arôme que jusqu'au mois de février suivant et *l'ail de longue conservation* qui, ramassé entre la mi-juin et fin juillet, se garde jusqu'au mois de juin de l'année d'après.

L'ail de moyenne conservation, qui arrive donc le premier sur le marché, comprend deux variétés :

- *l'ail blanc* que distinguent ses gros bulbes blancs,
- *l'ail violet*, de même grosseur, et dont la peau se colore extérieurement de violet.