

DES TAYES OU TAYOVES

PAR

M. le D^r SAGOT,

professeur à l'École de Cluny.

Extrait du *Journal de la Société centrale d'Horticulture de France*,
(2^e Série, V, 1871, p. 506-514.)

Les *Tayes*, *Tayoves* ou *Choux-Caraïbes*, sont des plantes de la famille des Aroïdées, du genre *Xanthosoma*. Elles ont le port commun de toutes les Aroïdées acaules. De terre s'élève un bouquet de grandes feuilles cordiformes, longuement pétiolées ; sous terre, le collet se renfle en un tubercule farineux autour duquel se groupent d'autres tubercules latéraux, qui sont des bourgeons destinés à produire auprès de la plante mère de nouveaux rejets. Ces tubercules cuits sont bons à manger. La plante est d'une culture facile, mais elle produit peu. Les *Tayes* étaient cultivées de toute antiquité par les Indiens indigènes, qui en plantaient quelques pieds et les appelaient *Taya*.

Des Aroïdées tuberculeuses semblables et de même usage, appartenant au genre botanique *Colocasia*, sont cultivées en Egypte, dans l'Inde, et surtout dans l'Océanie, où croissent les espèces les meilleures et les plus productives connues sous le nom de *Taro*.

Ces diverses plantes sont encore assez mal connues des botanistes, qui hésitent sur la distinction des espèces et des variétés. Une étroite affinité liant toutes les Aroïdées à racine tuberculeuse comestible, et les espèces d'Asie et d'Océanie ayant été importées en Amérique, je dois parler des unes et des autres en traitant de la culture, peu importante du reste, des *Tayes* à la Guyane française.

• Noms et distinction des espèces.

Espèces américaines, *Xanthosoma sagittifolium*, *X. edule*.

Caraïbe *Taya* et *Ouaheu* ; Arouague *Tayo* ; langues indiennes du Brésil, *Tayoba* ; noms français, *Tayes*, *Tayoves*, *Choux-Caraïbes* ; Antilles *Toloman*, Chou-Caraïbe, Madère ; Pérou *Qualusa* ; Brésil *Mangareto*.... etc. Les espèces américaines se distinguent à ce que leur suc est laiteux et à ce que le pétiole s'insère au bord de la feuille et non pas à l'intérieur du limbe, par-dessous la feuille, à une certaine distance du bord inférieur.

Espèces asiatiques et océaniques : *Colocasia antiquorum*, *C. esculenta*. Inde *Kouchou* ; Egypte *Kulcas* ; midi de l'Espagne *Alcolcaz* ; Java *Tallus* ; Océanie *Tallo*, *Taro*. Dans toutes ces espèces le suc est limpide et les feuilles sont peltées, c'est-à-dire portées par un pétiole qui s'insère par-dessous, à l'intérieur du limbe.

Le *Colocasia macrorhiza*, cultivé quelquefois en Océanie, est une grande espèce, subcaulescente, à feuilles de fortes dimensions. Son tubercule, d'après MM. Vieillard et Deplanche, est extrêmement âcre et ne peut être employé qu'après plusieurs lavages et une longue cuisson.

J'ai vu aux Canaries, chez M. Berthelot, consul français de Santa-Cruz, une grande et belle espèce apportée du Gabon, remarquable par ses feuilles très-grandes et ses grosses racines de très-bonne qualité. Cette espèce mériterait d'être essayée en Amérique.

Végétation. — Les *Tayoves* et *Taros* veulent, pour végéter avec force, une terre riche et fraîche, humide ou même inondée de quelques centimètres d'eau ; quelques espèces exigent plus d'humidité, d'autres moins. On les plante de rejets latéraux, de tronçons de tubercules, ou de têtes de tubercules, dont on a retranché toute la partie inférieure pour l'employer. Les feuilles ne tardent pas à se développer, et, après quelques mois de végétation, le plus souvent après un an ou un an et demi, on arrache et on trouve sous terre un ou plusieurs tubercules, d'un volume médiocre, dont les parties jeunes sont plus tendres et plus agréables. Quoique ces plantes se voient assez fréquemment en fleurs, elles ne donnent pas autant de fleurs que les *Arôidées* sauvages, indice non douteux d'une modification causée par la culture.

Espèces et variétés cultivées à la Guyane.

Les variétés connues sous les noms de *Taye banane*, *Taye blanche*, *Taye violette*, sont acaules. Les feuilles s'élèvent de terre jusqu'à la hauteur d'un mètre ; elles sont vertes ou d'un vert violacé, le pétiole, dans ce dernier cas, étant d'un noir violet. Les tubercules ou rhizomes tuberculeux sont blancs ou légèrement colorés de nuances rougeâtres à la surface.

Le *Touca* est beaucoup plus petit et ses feuilles sont d'un vert glauque. Il est probablement plus précoce et se multiplie plus promptement de rejets latéraux, en sorte qu'il fait des touffes plus serrées. Les tubercules sont intérieurement jaunes et conservent cette couleur après la cuisson. Ce dernier caractère m'engagerait à y reconnaître le *Xanthosoma xanthorhizum*, si les botanistes ne prêtaient à celui-ci une courte tige ; le *Touca* est tout à fait acaule. Les tubercules de cette variété sont regardés comme très-déliçats. Je n'ai pas eu occasion de la voir fleurir.

La grande *Tayove* a les feuilles beaucoup plus grandes : elles atteignent, le pétiole compris, jusqu'à 1 1/2 et 2 mètres. La souche devient avec l'âge subcaulescente. Les tubercules sont plus volumineux que dans les autres espèces, mais ils sont âcres et on ne peut les employer qu'avec quelques précautions destinées à détruire cette âcreté. On les fait sécher, et on les fait bouillir longtemps et à grande eau.

Il y a peut être d'autres races à la Guyane que je n'ai pas vues ; mais en général, je crois pouvoir affirmer que les *Tayes* sont inférieures pour l'abondance et la qualité des produits aux *Taros*.

Culture. — Il est difficile de parler avec quelque précision d'une culture qui a si peu d'extension dans la colonie. Autour des cases on voit quelques pieds ; on en trouve quelques-uns dans les cultures de vivres en terre basse et même dans les abatis noves en terre haute. A Surinam on en plantait en abondance entre les *Bananiers*, dans les carrés de terre basse destinés à la production des vivres. Je ne sais si cette pratique a été imitée à l'Aprouague, mais je n'ai pas eu occasion de visiter cette localité.

Les *Tayoves* produisant naturellement peu, on doit, pour obtenir une quantité satisfaisante de tubercules, les placer dans une terre riche, fraîches et les planter assez serés. Autour des cases, dans

une terre que le voisinage de l'homme a fertilisée, ils viennent avec force en terre haute ; mais, d'une manière générale, les terres hautes leur conviennent médiocrement, et, dans de tels sols, déjà fatigués par quelques années de culture, ils ne donneraient que des produits minimes. Ce n'est donc que dans des terres basses qu'on peut en établir des plantations de quelque importance. Je ne sais si les Tayes pourraient se plaire, comme les Taros, dans un sol inondé d'eau ; à la Guyane, c'est dans des terres basses desséchées qu'on les cultive. La pratique de Surinam de les intercaler à des Bananiers paraît très-rationnelle, car les Aroïdées demandent pour végéter plutôt de la chaleur et de l'humidité que de la lumière, et l'ombrage des Bananiers peut diminuer la végétation des mauvaises herbes qu'il ne serait pas facile de sarcler entre des Tayes qui se plantent serrées et qui ne se récoltent qu'assez tard.

On peut planter les Tayes à toute saison, sauf dans la sécheresse. Le meilleur plant est la tête des souches, c'est-à-dire l'extrémité du rhizome, dont la partie souterraine et renflée constitue le tubercule. On est dans l'usage de couper les feuilles, et de ne laisser qu'un tronçon des pétioles en plantant. Si on n'avait pas suffisamment de têtes de souches, on se servirait encore de tronçons des tubercules latéraux qui se développent sur la racine principale. On plante serré, soit à 40 ou 50 centimètres. Je crois que le plant doit être déposé en terre à une profondeur suffisante, soit à 20 ou 30 centimètres, car le produit étant un rhizome chargé de fécule, il faut, pour qu'il se forme bien, que le collet soit caché en terre. Ce qui se formerait à la lumière prendrait une couleur verte, et deviendrait âcre et dur, comme le fait remarquer Guisan.

La plantation, une fois faite, ne demande d'autres soins que d'être débarrassée des mauvaises herbes, qui seront coupées au sabre d'abatis ou même arrachées à la houe. Si les Tayoves sont, comme on doit recommander de le faire, plantées entre des Bananiers, l'ombrage de ceux-ci sera très-utile pour réprimer la pousse des mauvaises herbes. Il serait peut-être utile, pour le développement des tubercules, qu'on buttât les souches ; mais une telle façon serait peu praticable dans des terres basses et sur une plantation serrée. En tout cas l'accroissement de produit ne compenserait pas les frais.

Récolte. — Les Tayoves ne sont pas des plantes dont la végétation s'opère par phases bien tranchées, et il n'y a pas d'époque bien précise pour la maturité des tubercules. En terre haute, quelques espèces, le Touca par exemple, peuvent perdre leurs feuilles pendant la sécheresse, et ce moment peut être regardé comme favorable pour arracher les racines ; mais en général, quoique le tubercule soit formé, la plante continue à porter des feuilles verdoyantes. C'est donc surtout d'après l'âge de plantation qu'on se décide à récolter. C'est à 8 mois ou un an que les tubercules ont toute leur grosseur ; plus tôt ils n'ont pas acquis tout leur développement ; plus tard ils risqueraient de se gâter, soit que le tubercule pourrît, soit que le rhizome, continuant de croître, sortît de terre et devînt âcre et dur à la lumière. On peut néanmoins, si on en a besoin, récolter plus tôt. Les jeunes tubercules ne sont que meilleurs et plus délicats, et si on les enlève avec précaution sans arracher la souche, celle-ci continue de végéter et en produit de nouveaux.

Il m'est impossible d'assigner un chiffre au rendement de cette plante. Ce qui est certain, c'est qu'elle produit beaucoup moins que les autres racines farineuses du pays. Tous les auteurs sont d'accord sur ce point.

Usage. — Les tubercules de bonne qualité, cuits à l'eau et accommodés, sont sains et agréables. On les regarde comme plus nutritifs que les autres racines farineuses. Les plus délicats sont ceux qui sont jeunes et qui ont poussé bien cachés sous terre, par exemple, les tubercules latéraux du rhizome, qui forment des excroissances arrondies autour de la racine principale.

Les racines que l'homme rejette trouvent un bon emploi pour la nourriture des porcs, et Guisan fait remarquer avec raison que celui qui a des plantations de Tayoves peut en élever une grande quantité.

Les feuilles choisies jeunes et tendres, blanchies et cuites dans l'eau bouillante, sont bonnes à manger, mais ont peu de goût. On en met souvent quelques-unes dans divers plats d'usage fréquent dans les colonies. J'avoue néanmoins que cette manière de les employer ne me paraît justifier que très-incomplètement le nom prétentieux de Chou-Caraïbe qu'on a donné à ces plantes.

Le Taro d'Océanie a été, il y a quelques années, introduit à la Guyane par les soins de l'administration. Il a paru dans la colonie supérieur aux Tayoves par la grosseur et le bon goût de ses tubercules. Il y a du reste été trop peu cultivé encore pour qu'on puisse exprimer une opinion sur sa culture. Il a paru exiger plus d'humidité pour prospérer.

De la culture du Taro en Océanie.

Ce n'est qu'en Océanie que la culture des Aroïdées à racine comestible a une grande importance. J'extraits des publications de M. Cuzent et de MM. Vieillard et Deplanche quelques indications sur la culture du Taro. On en distingue plusieurs variétés à feuillage vert ou vert violacé, à tubercules légèrement différents. Il y en a qui ne réussissent que dans un sol inondé d'eau, et d'autres qui peuvent se planter dans une terre sèche. Je ne sais si ces dernières sont aussi productives que les autres, ni quelle qualité de sol elles exigent ; mais en voyant que la plupart des plantations de Taro s'établissent dans un sol sur lequel on amène l'eau, au prix de travaux laborieux, je suis porté à présumer que les cultures en terre sèche produisent peu, ou qu'elles ne réussissent que dans un sol riche en terreau et très-fertile, genre de sol qu'on n'a que rarement à sa disposition.

L'eau destinée à inonder la plantation est ordinairement dérivée d'une source ou d'un ruisseau, et le champ est établi sur une pente en manière de gradins ou de terrasses successives, de telle sorte que l'eau passe de l'une à l'autre en irrigant. Ces dispositions sont-elles prises parce que le Taro demande pour prospérer à être arrosé par une eau limpide et courante, ou bien parce qu'un champ établi en terre sèche, puis irrigué, est naturellement exempt de ces mauvaises herbes aquatiques, dont le sarclage est très-difficile et dont le sol serait infesté dans une terre humide par elle-même ? M. Cuzent rapporte qu'à Taïti les indigènes, pour réprimer le développement des mauvaises herbes dans les jeunes plantations, amassent sur le sol les feuilles et des herbes sèches pour établir une sorte de litière et les étouffer.

La récolte du Taro se fait généralement à un an, ou un an et

demi. Il ne faut pas toutefois trop l'attendre, parce que les tubercules peuvent pourrir en terre. On peut commencer à arracher à 8 mois. Les tubercules pèsent depuis 500 grammes jusqu'à un et même deux kilogrammes.

Des Aroïdées à tubercule comestible.

C'est un fait remarquable de trouver des racines alimentaires dans une famille botanique où les espèces âcres et vénéneuses abondent, comme celle des Aroïdées. Le principe nuisible semble même exister, au moins à faible dose, dans quelques-unes des espèces employées, comme la grande Tayove de la Guyane et le *Colocasia macrorhiza* de la Nouvelle-Calédonie. Je ne sais si le principe vénéneux des Aroïdées a été l'objet de recherches chimiques ; il paraît être de la classe des poisons âcres, probablement volatil, et pouvant se dissiper par une dessiccation prolongée, l'ébullition et peut-être la macération, le lavage à grande eau. Ce principe se développe en plus grande quantité dans les feuilles et les parties vertes que dans les tubercules et les bourgeons souterrains. Des espèces d'une forme analogue aux *Xanthosoma* et aux *Colocasia*, comme le *Caladium bicolor*, si commun à la Guyane, sont très-âcres et très-vénéneuses. Ses feuilles contuses servent dans la médecine vétérinaire de la colonie pour détruire les larves et les vers dans les plaies vermineuses. Je croirais volontiers que c'est cette plante ou quelque espèce analogue qui porte dans quelques provinces du Brésil les noms de *Taya* et de *Tagneirao*, et y est connue comme nuisible. On dit que dans le Taro lui-même il existe un peu de cette matière âcre et que la cuisson la détruit. Les botanistes indiquent quelques Aroïdées à racine alimentaire autres que celles dont j'ai décrit la culture, par exemple l'*Amorphophallus sativus* BLUME, que l'on cultive aux Moluques. Je ne sais quels avantages cette espèce peut présenter.

Culture du Colocasia aux Canaries.

J'ai vu cultiver aux Canaries le *Colocasia* sous le nom très-impropre d'Igname. On le plante le long des rigoles d'irrigation. La

racine en est farineuse, bonne, et plus volumineuse que celle des Tayoves d'Amérique.

On cultive aussi cette espèce en Algérie et en Égypte.

II

DE QUELQUES AUTRES PLANTES A RACINE FARINEUSE DE PEU D'USAGE.

Maranta arundinacea ou Arrowroot.

Cette plante, qui porte à la Guyane le nom vulgaire très-impropre de *Sagou*, croît sauvage dans les terrains sableux du littoral. On en cultive quelques pieds sur les habitations pour extraire de sa racine râpée une fécule blanche et très-fine qu'on emploie pour faire des potages délicats.

Le *Maranta arundinacea* est une plante herbacée, de deux ou trois pieds de haut. De sa souche partent plusieurs rhizomes blancs, couverts d'écailles, gros comme le pouce ou un peu plus, longs de 4 ou 5 décimètres. Ces rhizomes contiennent beaucoup d'amidon, et, en les râpant, agitant la pulpe dans l'eau, passant sur un tamis grossier, puis laissant déposer l'eau laiteuse qui a traversé le tamis, on obtient une fécule fine d'une éclatante blancheur.

Le *Maranta* pousse en tout terrain, mais il ne pousse avec vigueur et ne donne des produits convenables que dans un sol poreux, frais et riche. Les sables mêlés de terreau seraient probablement les terres qui lui conviendraient le mieux. On multiplie cette plante d'éclats de souche; on l'arrache huit mois ou un an après l'avoir plantée. Les pieds, mis en terre, développent de nombreux rejets et forment bientôt touffe. Ce *Maranta* donne de petites fleurs blanches, nombreuses.

Je ne crois pas que la culture de l'Arrowroot puisse prendre jamais beaucoup de développement. Il ne pousse avec vigueur que dans des sols meubles et riches, où l'on préférera toujours établir des cultures plus productives. Son plus grand avantage est de donner des racines féculentes exemptes de tout principe malfaisant, se conservant longtemps en terre, et bonnes à arracher en toute saison. A ces divers titres il pourrait peut-être s'employer avec

avantage pour la nourriture des porcs; mais il faudrait pouvoir le planter et le récolter par des procédés expéditifs, c'est-à-dire avec la charrue. La fécule fine qu'on retire de ses racines est un joli produit, et il ne serait pas difficile de l'obtenir par des moyens qui entraînaient moins de main-d'œuvre que celui qu'on emploie aujourd'hui dans la colonie; mais serait-on assuré du placement d'une telle denrée? Ces fécules fines peuvent s'extraire dans tous les pays de plantes très-diverses, et se prêtent à de faciles contrefaçons. Ce sont par elles-mêmes des matières peu nutritives, et elles ne peuvent avoir de prix que pour l'alimentation de certains convalescents dont l'estomac affaibli demande à trouver dans les aliments la fécule à un état fin, pulvérulent ou gélatineux, exempte du mélange de fibres, de téguments ou de parenchyme dur, peu disposée, en raison de sa pureté, à éprouver dans les intestins une fermentation putride, lorsque le suc gastrique, versé en trop faible quantité, ne la défend pas contre cette altération. Un tel emploi n'assure qu'une minime et incertaine consommation et, comme denrée alimentaire de luxe, la fécule d'Arrowroot n'est pas assurée de débouchés plus réguliers.

Maranta Allouya (Phrynium Allouya).

Cet autre *Maranta*, connu à Cayenne sous le nom impropre de Topinambour, porte de petits tubercules féculents, ovoïdes ou arrondis, gros comme des œufs de pigeon ou un peu plus, suspendus à la souche par des fils radicellaires. On en trouve quelques pieds sur les habitations et chez les Indiens.



