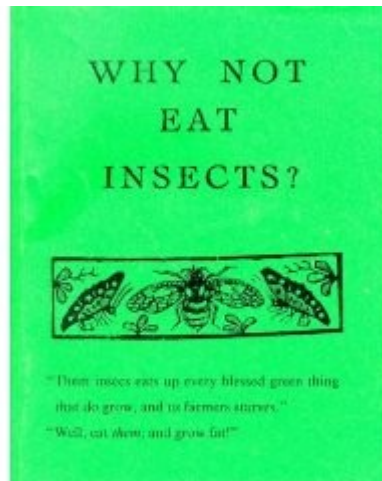


POURQUOI NE PAS MANGER D'INSECTES ?

VINCENT M. HOLT, 1884.

Traduction française : Sébastien Hovart, 2010, tous droits réservés.

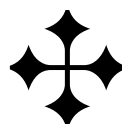


« Ces insectes mangent toutes les vertes et bonne choses qui croissent et nous, fermiers, nous mourront de faim. »

« Et bien mangez-les, et faites du gras ! »

PRÉFACE

En entamant cet ouvrage, je suis pleinement conscient de la difficulté de s'affronter à un préjudice public de longue date et profondément ancré. Je ne demande à mes lecteurs qu'une écoute honnête, une prise en compte impartiale de mes arguments, et un jugement sans biais. Si ces derniers me sont accordés, je suis certain que nombre en seront persuadés de faire l'expérience pratique de l'opportunité d'utiliser les insectes comme nourriture. Il y a les insectes et les insectes. *Mes* insectes sont tous végétariens, propres, goûtus, sains et clairement plus sélectifs dans leur nutrition que nous ne le sommes. Bien que je sois certain qu'ils ne condescendraient jamais à *nous* manger, je suis également certain que, en découvrant combien ils sont bons, nous arriverons un jour avec bonheur à les cuisiner et les manger *eux*.



POURQUOI NE PAS MANGER D'INSECTES ?

PARTIE I POURQUOI PAS ?

« Ce sont ici ceux d'entre eux dont vous mangerez: la sauterelle selon son espèce, et le solham selon son espèce, et le khargol selon son espèce, et le khagab selon son espèce. » - Lévitique XI, 22.

Pourquoi ne pas manger d'insectes ? Pourquoi pas, de fait ! Quelles sont les objections qui peuvent être élevées contre les insectes comme nourriture ? Dans le mot « insectes », j'inclus ici d'autres créatures telles que certains petits mollusques et crustacés qui, bien qu'ils ne soient pas techniquement des insectes, peuvent cependant être nommés ainsi par souci de brièveté et de commodité. « Urg ! Je ne toucherais jamais ces détestables bêtes, et je les mangerais encore moins ! » est la réponse. Mais pourquoi diable devrait-on appeler ces créatures détestables, alors qu'elles ne sont en fait détestables en aucune manière et sont, en fait, de toutes les manières plus adaptées à la nutrition humaine que la plupart des mets délicats prisés aujourd'hui ? De l'analyse chimique, il apparaît que la chair des insectes est composée des mêmes substances que l'est la chair des animaux supérieurs. À encore, si nous observons la nourriture de laquelle ils se nourrissent, ceci étant un des critères les plus communs quant à savoir si un animal est, ou non, convenable pour la nutrition humaine, nous découvrons que la majorité des insectes vit entièrement de matière végétale sous une forme ou une autre ; et, de fait, tout ceux que je proposerais à mes lecteurs comme nourriture sont de stricts végétariens. Les animaux carnivores, tels que le chien, le chat, le renard, etc., sont tenus pour impropres de recevoir la dignité discutable d'être comestible par l'homme civilisé. De la même manière je ne demanderais pas à mes lecteurs de considérer un seul instant la convenance ou l'opportunité de goûter des insectes se nourrissant aussi salement que a mouche commune, le scarabée charognard ou le scarabée de cimetière (*Blaps mortisaga*). Mais comment quelqu'un qui a déjà avalé goulument de délicieuses huitres vivantes à six sous la douzaine peut-il froncer le nez et frémir face au bien moins repoussant et plus sainement nourri escargot ? Le homard, une créature consommée dans des quantités incroyables aux plus hautes tables du pays, se nourrit de manière si vile que, pour le capturer, le pêcheur expérimenté utilisera comme appât de la chair pourrissante ou du poisson trop pourri pour attirer même un crabe. Et pourtant, si à une de ces tables devait apparaître un plat bien préparé de limaces qui elles se nourrissent sainement, les plus braves des hôtes traîneraient les pieds pour le goûter. Une fois de plus, l'anguille est universellement mangée, frite, bouillie ou en tourtes, bien qu'elle soit le charognard même des eaux – aucun déchet n'existant qu'elle refuserait de manger – comme est également apprécié son camarade-charognard le porc, l'animal impur des Écritures. Il y eut à d'autres époques les mêmes et aussi fortes objections au porc qu'il y en a aujourd'hui envers les insectes. Que feraient les pauvres sans le porc à bacon aujourd'hui ?

Il est difficile, très difficile, de dépasser les sentiments qui ont été instillé en nous depuis notre enfance ; et pourtant j'envisage le jour où la limace sera aussi populaire en Angleterre que son homonyme succulent le Trepang, ou limace de mer, l'est en Chine, et où un plat de sauterelles frites dans le beurre aussi savouré par les paysans Anglais qu'un plat préparé de la même manière l'est par les Arabes ou les Hottentots. Il existe de nombreuses raisons pour lesquelles cela est souhaitable. Tout d'abord, la philosophie nous invite à ne négliger aucune source saine de nourriture. Ensuite, quel changement plaisant serait, au menu invariable du travailleur, de pain, de lard et de bacon, ou de pain et de lard sans bacon, ou de pain sans lard ni bacon, un bon plat de sauterelles ou de hannetons frites. « Comment vivent les pauvres ! » Mal, je le sais ; mais ils négligent des nourritures saines, du fait d'un préjudice idiot

qu'il devrait être un devoir pour leurs supérieurs, par l'exemple, de dépasser. Une des questions constantes de notre époque est, Comment le fermier peut-il le plus efficacement remporter son combat contre les insectes qui dévorent ses récoltes ? Je suggère que ces insectes soit récoltés par les pauvres comme nourriture. Pourquoi pas ? Je ne veux pas prétendre que les pauvres pourraient ne vivre que d'insectes ; mais je prétends qu'ils pourraient ainsi varier de manière plaisante et saine leur alimentation tout en étant d'un grand bénéfice au monde agricole. Non seulement leurs enfants seraient récompensés par les fermiers pour récolter manuellement les insectes destructeurs, mais ils pourraient être doublement récompensés en partageant ensuite à la maison des plats nourrissants et savoureux.

Après tout, le préjudice n'est pas si fort dans les classes les plus pauvres contre le fait d'avaler des insectes, ainsi que le montre la survivance dans certains districts de médecines de l'ancien temps telles les pilules de cloportes et de limaces comme remède contre la phtisie. J'ai connu personnellement un laboureur, il y a quelques années, dans l'ouest de l'Angleterre, qui avait pour habitude de ramasser et de manger toutes les petites limaces blanches qu'il trouvait, comme gâteries, comme il aurait ramassé des fraises.

Cela peut demander un important effort de volonté de nous raisonner hors de préjugés stupides qui ont été sur notre route depuis des âges ; mais qu'apporte l'état avancé de notre temps si nous ne pouvons pas rejeter ainsi de tels préjugés, comme nous avons pu faire disparaître devant la marée toujours avançant de la connaissance les théories dépassées de la génération spontanée et des oeis de bernache naissant du bois flotté ?

Les mites de fromage, les larves des petites mouches, sont librement mangées par de nombreuses personnes, dont j'ai souvent entendu dire « elles ne sont que du fromage ». Il y a certainement des arguments en faveur de cette assertion ; puisque ces larves vivent entièrement sur le fromage ; mais que dirait un de ces épicuriens si je lui servais un chou bouilli agrémenté de ses larves ? Pourtant mon argument que « ce n'est que du chou » serait aussi bon que le leur.

De fait, je vois toutes les raisons pour que les choux soient servis ainsi, entourés d'une frange délicatement savoureuse des chenilles qui s'en nourrissent. Telles que les choses sont aujourd'hui, la chenille ponctuelle qui, ayant échappé à l'œil attentif de l'employée de maison, se trouve bouillie parmi les feuilles serrées du chou, gâche l'appétit de la personne qui se trouve la recevoir avec sa portion de légumes, et sa détestable (?) forme est cachée précautionneusement sous le rebord de son assiette ou renvoyée immédiatement hors de la pièce, afin que sa présence malvenue ne rende pas nauséux les convives. Pourtant ces mêmes convives ont probablement, en entrée, accueilli avec enthousiasme la présence à table de douzaines d'huitres à l'apparence bien plus détestable, et en ont de fait avalé peut-être une douzaine crues et vivantes comme entrée pour leur dîner ! Dans une table de gourmets, celui qui, par chance, reçoit ainsi une larve bien bouillie servie dans sa propre nourriture naturelle et propre, devrait être celui qui, plus que d'être plaint de voir son dîner gâché, au contraire, un objet d'envie comme celui qui reçoit le foie d'une volaille. Je suis très conscient de l'horreur avec laquelle cette opinion sera lue par beaucoup à première vue, mais lorsqu'elle sera considérée avec attention je ne crois pas que qui que ce soit capable d'un raisonnement correct puisse en nier la vérité pratique, même si lui-même, bien qu'un avaleur fréquent d'huitres crues et un amateur du homard charognard, fronce son nez délicat à ma suggestion de mettre ceci en pratique.

Le dégoût général des insectes semble presque aller croissant ces dernières années, plutôt que de diminuer, sans doute dû au fait qu'il ne sont plus habituels comme remèdes. Il fut un temps où d'être prescrit comme remèdes par les charlatans de villages et les sages, les gens étaient, au moins, familiers de l'idée de les avaler. Les cloportes, qui se roulent sur eux-mêmes de manière pratique, ressemblant ainsi à des pilules noires, étaient pris comme laxatif ; les mille-pattes étaient recherchés contre la jaunisse ; les hannetons contre la peste ; les coccinelles contre les coliques et la rougeole. Les avancées de la science

médicale et la suppression des sages de village ont balayé cette croyance dans les qualités médicales des insectes, si ce n'est dans certains coins reculés, où une sage femme égarée partage l'influence sur les villageois avec le docteur de la paroisse. Alors que ces théories meurent, pourquoi la pratique utile des insectes comme nourriture ne devrait-elle pas être introduite de manière avantageuse ? De temps en temps, des lettres apparaissent dans les journaux demandant quelle est la meilleure méthode pour se débarrasser d'insectes nuisibles tels que les larves de scarabées, de cousins, etc., et j'ai vu une méthode recommandée particulièrement. Il s'agit de placer des pièges à insectes en enterrant des tranches de navets ou de pommes de terre plantées à l'extrémité de petits bâtons, dont l'autre extrémité dépasse du sol pour marquer l'endroit. Les tranches, au matin, seront couvertes des ravageurs malfaisants dont, ainsi que le disait une réponse, on pourra ensuite « user selon son plaisir ». Je dis, alors, récoltez les pour la table. L'homme fera souvent l'effort, dans son égoïsme universel, de réaliser certains actes, si ils l'affectent directement, lui ou son estomac, qu'ils ne réaliserait pas pour leur propre utilité ; et si ces larves étaient estimées comme ingrédients culinaires, il existerait une double motivation pour les récolter. Nous n'avons qu'à jeter un œil aux pages de l'excellent ouvrage de Miss Eleanor Ormerod sur les « Insectes Nuisibles » pour voir quel pouvoir destructeur réside dans les myriades du monde des insectes, même si nous ne le savons pas d'une triste expérience personnelle.

Il ne peut pas être dit qu'il y ait de vraiment fortes objections, parmi les classes supérieures, à expérimenter de nouvelles directions culinaires, si cela est à la mode de le faire. Le menu ci-dessous est celui d'un diner du restaurant chinois lors de la précédente Exposition sur la Santé, dont les délicatesses particulières furent mangées et appréciées par les foules de gens à la mode, qui tordent le nez face aux ressources négligées de nouvelles délicatesses cachées dans leurs propres demeures.

Observons certains des éléments de ce menu appréciés par ces soi-disant gourmets raffinés avec enthousiasme – bien qu'il soit juste de rappeler que certaines des dames ne purent dépasser leurs préjugés suffisamment pour apprécier le repas.

RESTAURANT CHINOIS

Menu, 11 Septembre 1884.

(NdT ; en français dans le texte)

HORS D'ŒUVRE

Pullulas à l'huile. Saucisson de Frankfort.

Olives.

Soupe de Nid d'Hirondelle.

Visigo à la Tortue.

Souchée de Turbot au Varech Violet.

Biche de Mer à la Matelote Chinoise.

Vin de Shaoshing.

Petit Caisse à la Marquis Tsing.

Roulade de Pigeon farcie au Pistache.

Copeau de Veau à la Jardinière au Muscus.

Ailerons de Requins à la Bagration.

Boule de Riz.

Vin de Shaoshing.

Noisettes de Lotus à l'Olea Fragrance.

Pommes pralinée. Compôte de Leechée.

Persdeaux Salade Romain.

Gelée aux Fruits.

Biscuit Glace aux Amande pralinée.

Glace à la crème de Café.

DESSERT.

Kakis, Pommes Confit, Pêches,

Amands Vert, Raisin.

THÉ IMPÉRIAL.

La « soupe de Nid d'Hirondelle » a été, je crois, universellement appréciée, et, personnellement, je pense qu'il s'agit de la soupe la plus délicieuse que j'ai jamais goûtée. Cependant, de quoi était-elle composée, ô mangeurs raffinés ? Du nid d'une petite hirondelle, construit par cet oiseau principalement au moyen des fils d'un liquide visqueux secrété de sa bouche. Cela ne vous semble pas assez dégoûtant ? Pourtant quelle excellente soupe en est tirée, n'étant pas seulement délicieuse au goût, mais supposée aussi posséder des qualités fortifiantes, et être un remède recherché contre l'indigestion. La valeur annuelle de ces nids importés de Chine et du Japon dépasse les 200,000 livres. Certainement, si l'on considère l'approbation générale exprimée à propos de cette soupe à l'Exposition de Santé, il serait rentable pour un marchand londonien entreprenant d'importer ces nids en Angleterre.

Le « Visigo à la Tortue » était également une soupe excellente, une imitation de tortue, composée de poulpe ou de seiche. La seiche ! Allez dans n'importe quel aquarium ; regardez cette créature hideuse et dites-moi si elle n'est pas détestable ? Semble-t-elle agréable à manger ?

« Biche de Mer à la Matelote Chinoise. » - Voilà le plat qui effraya les dames les plus délicates. Pourquoi ? Simplement parce que son nom commun en anglais est « Limace de Mer ». Il ne peut y avoir une particule de doute quant au fait que, si elle n'avait été connue avant cela uniquement par son nom moins commun de concombre de mer ou Trepang, elle n'aurait été refusée par personne. Qu'y a-t-il dans un nom ? Le Trepang, sous n'importe quel autre nom, aurait un goût aussi doux. Ceux qui partagèrent ce plat se sont tous prononcés quant au fait qu'il était excellent, même si ces ingrédients ressemblent au regard à du vieux cuir de chaussure ou à de grosses limaces noires. Non qu'il puisse y avoir quelque objection s'il était effectivement composé de l'un ou de l'autre. La moitié des délicieuses gelées de pieds d'agneaux du monde sont composées de vieux parchemins et de chutes de cuir, et les limaces ne sont pas pires que les huitres.

Nous avons ainsi récemment eu l'opportunité de goûter quelques une des originalités d'un menu Chinois habituel, et notre verdict les concernant fut démontré comme favorable dans le fait que « le diner Chinois à la Santé » est devenu une des distractions à la mode de cette saison. Là on avait l'occasion de regarder, avec émerveillement, les plus raffinées des dames et des gentlemen, en tenue de soirée, s'asseoir pour partager un diner dont les éléments les plus attirants, ainsi que présentés dans le menu, étaient des objets tels que la soupe de nid d'hirondelle, la seiche, la limace de mer et l'aileron de requin, pour nulle autre raison qu'il était à la mode de faire ainsi. J'irais jusqu'à dire que si il avait été suggéré précédemment à ces personnes d'inclure de tels éléments dans le menu de leur maison de campagne, ils n'auraient exprimé que du dégoût à cette idée. La mode est la plus grande motivation du monde. Pourquoi quelqu'un dans une haute position ne lance-t-il pas la mode de bon sens d'ajouter des plats d'insectes à nos tables ? Le troupeau ne serait pas long à suivre.

Après avoir mangé de ces plats exotiques à l'Exposition, et avoir découvert combien ils étaient bons, n'est-il pas étonnant de constater que les gens ne cherchent pourtant pas plus autour d'eux les nouveaux trésors gastronomiques qui attendent, négligés, à leurs pieds ? Préjugé, préjugé, que ta force est énorme ! Les gens peuvent débattre longuement de la saveur délicate d'un fungus, sous le nom de champignon, alors qu'ils écrasent, ou écartent, d'autres champignons trop petits et une douzaine d'espèces communes de fungi, tous pourtant également agréables et sains, si les gens voulaient

seulement le reconnaître, que celui sur lequel ils débattent. Les gens, de la même manière, apprécieront les huîtres et les moules, alors qu'ils abhorreront les escargots ; ils se rendront malades avec des homards indigestes et nourris de déchets alors qu'ils regardent avec horreur les chenilles qui se nourrissent pourtant sainement. Tout ceci ne serait pas si absurde si seuls les riches étaient concernés, car ils peuvent se permettre d'être délicats. Mais alors que nous faisons, en ces jours de dépression agricole, tout ce que nous pouvons pour alléger les souffrances de nos ouvriers affamés, ne devrions-nous pas exercer notre influence pour leur faire découvrir une source de nourriture négligée ?



PARTIE II

MANGEURS D'INSECTES

De presque toutes les parties du monde habité des instances et exemples peuvent être mis en avant de dégustation d'insectes, à la fois à des époques anciennes et modernes, par des personnes de toutes couleurs et nations. Si je met en avant des exemples des temps anciens, ou provenant de ces nations, en ces époques modernes, que l'on dit non-civilisées, je pressens que je serais reçu avec l'argument « Pourquoi devrions-nous imiter ces races peu civilisées ? » Mais par l'étude il sera démontré que, bien que peu civilisées, la plupart de ces peuples sont plus attentif à avoir une nourriture saine que nous ne le sommes, et nous regardent avec bien plus d'horreur parce que nous usons comme nourriture du porc ou de l'huître crue, que nous ne les regardons nous pour manger un plat correctement cuisiné de sauterelles ou de larves des palmiers. Si nous ne devons en rien imiter ces races sauvages, comment se fait-il que sur leur exemple nous cultivions la précieuse écorce Péruvienne ou quinine ; que nous, riches ou pauvres de même, nous nourrissions quotidiennement de la pomme de terre importée ; que nous nous délectons de curry ; et que nos hommes, chacun combattant d'abord son aversion naturelle et la nausée, s'habitue à force de volonté à l'influence calmante de cette herbe toxique, le tabac ?

En commençant avec les temps les plus reculés, il est possible de produire des exemples de repas d'insectes pour chaque époque jusqu'à la notre. Parlant au peuple d'Israël, Lévitique XI, 22, Moïse les encourage directement à manger les insectes qui se nourrissent sainement : « *Ce sont ici ceux d'entre eux dont vous mangerez: la sauterelle selon son espèce, et le scarabée selon son espèce, et la sauterelle chauve selon son espèce, et le khagab selon son espèce.* » De plus, Jean le Baptiste est connu pour avoir vécu dans le désert de sauterelles et de miel sauvage. Certains critiques, cependant, considérant que les sauterelles ne sont pas nourriture naturelle et ignorant qu'ils sont si appréciés en Orient, ont fait des efforts démesurés pour produire de longues démonstrations destinées à prouver que le mot qui avait été traduit par « sauterelles » aurait dû être en fait remplacé par le nom de la gousse d'une espèce de casse muette (NdT : Cassia Fistulosa, arbre dont les cosses sont recommandées comme laxatif). Il n'en est pas ainsi. Presque tous les voyageurs réputés nous a rapporté des récits de la manière dont les nations orientales apprécient ces insectes. Pline rapporte le fait qu'à son époque ils étaient beaucoup mangés par les Parthes. Hérodote décrit la mode adoptée par les nasamones (nomades libyens) de réduire les sauterelles en poudre dans le but de les intégrer à la cuisson de gâteaux.

Les Hottentots, selon Sparrman, accueillent les sauterelles comme un don de Dieu, bien que tout leur pays en soit dévasté, car il s'agit bien d'un cas de mordeur mordu ; et ces mangeurs de sauterelles deviennent ronds et gras des quantités incroyables qu'ils dévorent de leurs persécuteurs nourrissants et appétissants. Cuisinés de manières diverses et variées, les sauterelles sont mangées en Crimée, en Arabie, en Perse, à Madagascar, en Afrique et en Inde. Parfois elles sont simplement frites, leurs pattes et ailes ôtées, et leurs corps mangés, assaisonnés de poivre et de sel. A d'autres moments, elles sont réduites en poudre et cuites en pâtes et gâteaux ; ou, encore, elles sont bouillies, tournant au rouge, comme les homards, de ce fait. En Inde, comme toute autre nourriture, elles sont assaisonnées de curry. (Il a été astucieusement suggéré par Simmonds, dans « Curiosités culinaires » que leur nom même, Gryllus, était en soi une invitation à les cuisiner). En Arabie, en Perse, et dans certaines parties de l'Afrique, il existe des boutiques de sauterelles où elles sont en permanence proposées à la vente ; et parmi les Maures elles ont une grande valeur, apparaissant au menu des meilleures tables. Leur méthode préparation est de leur ôter la tête, les ailes et les pattes, de les bouillir pendant une demi-heure puis de les assaisonner de poivre et de sel afin de les frire dans le beurre. Comme je peux moi-même en témoigner, ce sur quoi je m'étendrais plus loin, cette recette appliquée à nos sauterelles Anglaises fait de ce détestable insecte un

morceau goûteux. Depuis l'époque d'Homère, les cigales formèrent le thème de tout poète grec, en regard autant de sa musicalité que de sa saveur délicate. Aristote nous dit que les mieux éduqués des grecs les appréciaient, considérant leurs pupae, ou chrysalides, comme les plus grandes gâteries, et après elles les femelles lourdes de leur fardeau d'œufs. Pourquoi un tel goût a pu mourir dans la Grèce moderne, nul ne peut dire, car il est bien plus sain que nombre d'autres qui ont eux été perpétués assidument. Les Cicadae sont mangées de nos jours par les Indiens d'Amérique et par les indigènes d'Australie.

Selon Pline, les épicuriens romains avaient l'habitude d'engraisser pour la table les larves du Cossus, avec de la farine et du vin. Il existe des doutes quant à l'identité exacte de l'insecte représenté par le terme Cossus ; mais il s'agissait probablement de la grosse larve de cerf-volant (*Lucanus Cervus*) ou du plus gros Scarabée Longicorne (*Prionus corioranus*). L'épicurien de Rome était des plus gracieux et discriminant quant à sa nourriture. Pourquoi, alors, devrions nous faire la fine bouche à ce qu'il considérait comme un met des plus délicats ?

Aélien nous raconte qu'à son époque un roi Indien fit servir, pour ses hôtes grecs, en dessert, un plat de larves rôties, extrait de quelque arbre ou plante, considéré par les natifs comme un grand plaisir. Il y a peu de doutes qu'il s'agissait de la larve du charançon du palmier (*Calandra palmarum*), des larves massives aussi épaisses que le pouce d'un homme, qui sont, de nos jours, extraites des palmiers et mangées avec grand plaisir par les nègres des Caraïbes sous le nom de Grugru. Kirby, dans son « Entomologie », dit qu'un certain Sir John La Forey, qui était quelque peu épicurien, était extrêmement amateur de cette larve lorsqu'elle était correctement préparée.

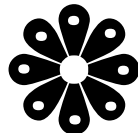
La famille du Scarabée Longicorne fournit une riche quantité de larves succulentes, qui sont recherchées et mangées par les habitants de la plupart des pays où elles sont trouvées en quelque abondance. Ainsi que je l'ai mentionné précédemment, il est considéré par certains qu'un des membres de cette famille (*Prionus corioranus*) était celui qui était engraisé par les romains pour la table avec tout le soin qui est de nos jours dévolu au précieux porc. Un membre de cette espèce est aussi mentionné par Madame Merian comme étant dégusté par les habitants blancs comme indigènes du Suriname, qui les servent délicatement rôtis après avoir été vidés et nettoyés. Dans les voyages de St Pierre aussi, ce dernier, ou un insecte similaire, est mentionné, sous le nom de larve Moutac, comme étant mangé par les indigènes comme par les blancs. A Java existe une espèce de hanneton (*Melontha hypoleuca*) à propos duquel Wiedemann a attiré notre attention comme faisant office de nourriture pour les habitants. La dernière instance tiré des Coléoptères que j'avancerais est le bien connu Tenebrio, que les femmes turques mangent en grande quantité dans le but d'acquérir cette rondeur de forme que leurs seigneurs admirent tant. Les Chinois, faisant usage de « ce ver, une chose qui rampa sur la terre nue, puis s'en fit une tombe et dormit » comme nourriture, mangent la chrysalide du ver à soie après que la soie ait été déroulée des cocons. Ils ont coutume de les frire dans le beurre ou le lard, d'ajouter du jaune d'œuf, et d'assaisonner de poivre, de sel et de vinaigre. Un certain M. Favard, missionnaire chinois, dit qu'il a trouvé cette nourriture rafraichissante et fortifiante. Le Dr Darwin (NdT : Erasmus, le grand-père de Charles), également, dans son « Phytologia » mentionne ce plat, et raconte qu'une larve de terre blanche et la larve du papillon de nuit Sphinx sont également consommées, ce qu'il essaya ensuite, les trouvant délicieuses. Les hottentots mangent des chenilles, aussi bien cuites que crues, les récoltant et les transportant dans de largesalebasses jusqu'à leur demeure, où ils ont usage de les frire dans des pots de fer sur un feu doux, les remuant pendant ce temps. Ils les mangent, ainsi préparés, par poignées, sans aucun assaisonnement ni sauce. Un voyageur qui essaya ce plat en plusieurs occasions, nous dit qu'il le trouva délicat, nourrissant et sain, ressemblant par le goût à de la crème sucrée ou de la pâte d'amande douce.

M'éloignant maintenant du monde des insectes strictement, j'en viens à quelques mollusques terrestres

communs, qui ont été, et de fait sont toujours, une nourriture pour de nombreuses nations aussi cultivées que nous-même, mais nous, fort de préjudice insulaire, refusons encore. Pline nous raconte comment les escargots étaient appréciés dans l'Ancienne Rome, et étaient cultivés et et nourris pour augmenter leur nombre et taille pour la table. Il est presque trop connu pour qu'il soit utile de le mentionner que, dans la majeure partie de l'Europe de nos jours, les escargots sont dégustés et appréciés de manière importante. Aucun précédent ne devrait, certainement, être nécessaire à l'adoption des escargots comme nourriture, quand nous copions et apprécions justement dans tous les autres domaines la gastronomie de France. Cependant, si les natures têtues des Anglais souhaitent un précédent issu de leur île bien-aimée ils peuvent l'avoir, puisque Lister, dans son « *Historia Animalia Anglica* », raconte qu'à son époque les escargots étaient servis à table, bouillis dans l'eau de source, et assaisonnés à l'huile, au poivre et au sel.

Même les araignées ont été appréciées comme gâteries, non seulement par les nations non-civilisées, mais par des européens de culture. Ainsi Reaumur parle d'une jeune fille qui était si amatrice d'araignées qu'elle n'en voyait jamais une sans l'attraper et la manger. Lalande, l'astronome français avait des goûts similaires ; et Rosel parle d'un allemand qui avait pour habitude d'étaler des araignées, comme du beurre, sur son pain. Je ne défendrais en aucune manière cette façon de faire puisque l'araignée prédatrice, qui dévore ses camarades insectes, qu'ils se nourrissent de charognes ou non, devrait être évitée, comme les autres bêtes carnivores, dans notre régime d'animaux.

Je pense avoir maintenant produit un nombre suffisant de précédents quant à la consommation d'insectes, aussi bien dans les temps anciens que modernes, par les nations civilisées ou non. Ceci devrait être suffisant pour inciter toute personne de force mentale ordinaire à essayer pour elle-même les délices inconnus qui l'entourent. Nous nous glorifions de notre imitation des Grecs et des Romains dans leurs arts ; nous tenons à leurs langues mortes : pourquoi ne pas, alors, tirer inspiration de leurs tables ? Nous imitons les nations sauvages dans leur usage de drogues multiples, d'épices et de condiments : pourquoi ne pas faire un pas de plus ?



PARTIE III

INSECTES BONS À MANGER ; ET QUELQUE CHOSE SUR LA MANIÈRE DE LES CUISINER

Nous avons vu que, depuis le temps de Moïse jusqu'au jour présent, de nombreux membres de la famille *Orthoptera*, qui incluse les sauterelles, les criquets et les grillons, ont été et sont mangés et appréciés dans de nombreuses parties du monde. Regardons maintenant chez nous, et demandons-nous pourquoi nous ne devrions pas faire de même, ajoutant à nos tables cette viande saine, « la sauterelle selon son espèce ». Nous ne serons pas sans précédents. L'exemple de l'Église a renforcé la permission précédemment donnée par la Bible. Le Révérend R. Sheppard, il y a de nombreuses années, fit servir quelques uns de nos grosses sauterelles communes à sa table, selon une recette utilisée par les habitants du Maroc pour la cuisson de leurs sauterelles préférées. La voici. « Ayant ôté les ailes et les pattes, saupoudrez-les de poivre, de sel et de persil haché, faites-les frire dans du beurre et ajoutez un peu de vinaigre. » Il les trouva excellentes. De mon expérience personnelle, peux confirmer entièrement son opinion ; et rares sont ceux qui ne le ferait pas, si ils voulaient seulement essayer ce plat. Je les ai mangées crues, et je les ai mangées cuisinées. Crues, elles sont plaisantes de goût ; cuisinées, elles sont délicieuses. La recette ci-dessus est simple ; mais n'importe qui ayant des connaissances culinaires saurait l'améliorer, produisant de cette source des plats tels que, disons, des « Sauterelles en gratin » ou des « Acridae sautés à la Maitre d'Hôtel. »

Parmi les *Coleoptera*, ou scarabées, nous en trouvons nombre qui pourraient servir de nourriture ; certains sous leur forme larvaire, certains dans leur forme complète, certains dans les deux. Ici, une fois de plus, il n'est pas besoin de recruter dans les rangs des carnivores ou des détritivores. Il y a, sans ces derniers, nombre de strict végétariens.

La larve du cerf-volant (*Lucanus cervus*) est considérée par un grand nombre, comme nous l'avons déjà mentionné, comme identique au Cossus, que les Romains engraisait pour la table avec de la farine et du vin. Puisque cette larve destructrice, avant de passer à sa forme adulte de scarabée, passent des années à ronger le cœur de nos chênes, ce serait une bénédiction pour les sylviculteurs si ce goût des Romains était ressuscité. Il existe de nombreuses variétés de ces rongeurs de bois qui pourraient bien être utilisés comme nourriture, comme le sont le Grugru et la larve Moutac dans les Caraïbes. J'ai en particulier noté une grosse larve blanche qui infeste en grand nombre nos jeunes osiers, les dévorant jusqu'au pied. Lorsque les oseraies sont coupées, pourquoi ce met délicat devrait-il être perdu ? Si elles sont stupidement rejetées à la table des riches, ces larves devraient être une joie pour la famille du travailleur sylvicole, et une récompense pour le soutien de famille. S'il en était ainsi, ce serait le moyen de réduire le nombre de ces nuisibles destructeurs, qu'on ne considère pas aujourd'hui comme méritant d'être récoltés.

Quelle objection valide peut-il exister au fait de manger ces insectes, quand les larves de scarabées similaires sont mangées dans le monde entier, aussi bien par les indigènes que par les blancs, et quand de telles larves sont unanimement jugées saines et gouteuses ?

La larve d'un petite scarabée, *Tenebrio*, est généralement regardée avec dégoût, comme une nourriture valable seulement pour les oiseaux. Même le marin affamé et à l'estomac bien accroché tapera son biscuit sec sur la table pour en faire tomber les vers avant de le manger. Qu'il en fasse tomber les vers, bien entendu ; mais qu'il les collecte, les fasse frire dans le lard, et étale ce délice sur son biscuit sec. Il ne jettera alors plus ces larves.

Dans le hanneton commun (*Melolontha vulgaris*) nous trouvons un ennemi invétéré qui, après avoir passé trois ans à ronger les racines de nos gazons et de nos trèfles en tant que grosse larve blanche,

prends sa forme de hanneton, uniquement pour continuer ses ravages sur le feuillage de nos arbres fruitiers et forestiers. Nous devrions nous battre pied à pied avec cet ennemi, pour qui dans ces deux formes il est un met délicieux pour la table. Les oiseaux sont plus sensés que nous. Ils connaissent bien la valeur culinaire du gras hanneton. Avec quelle joie les freux désinvoltes, suivant la charrue à grands pas le long du sillon, se jettent sur les succulents larves ! Quel festin font les oiseaux parmi les hordes de hannetons au sommet des arbres !

Erasmus Darwin, dans son « *Phytologia* » dit : « J'ai observé l'hirondelle détruisant le hanneton, en mangeant la partie centrale, et on me dit que les dindes et les freux font de même ; et j'en conclus qu'il s'agit là d'une nourriture aussi bienvenue, si elle est correctement cuisinée, que les sauterelles ou les termites en Orient. Et probablement la grosse larve de ce dernier, que les freux picorent en suivant la charrue, est-elle aussi délicieuse que cette larve nommée Grugru, et qu'une chenille de bonne taille qui se nourrit de palmier, toutes les deux étant rôties et mangées dans les Caraïbes. » Voici l'opinion ouvertement exprimée d'une de nos plus grands philosophes et plus profonds penseurs ; et il ne fait nul doute qu'elle est correcte.

Une fois de plus, je confirme de par mon expérience personnelle. Essayez-les, comme je l'ai fait ; elles *sont* délicieuses. Les hannetons ne sont pas seulement communs, mais d'une taille et d'une rondeur des plus utiles, alors que leurs larves sont, à leur taille maximale, d'au moins deux pouces de long, et épaisses en proportion.

Quelle bénédiction pour les gouvernantes de découvrir une nouvelle entrée pour varier la monotonie des menus actuels ! Pourquoi l'invention qui fait de si gigantesques pas dans d'autres directions devrait-elle rester immobile en cuisine ? Voici donc, mesdames, vous qui avez soif de placer de nouveaux et savoureux plats devant vos hôtes, que pourriez-vous avoir de mieux que des « Hannetons en curry » - ou, si vous voulez un titre plus mystérieux, « Larves *Melolonthae* à la Grugru » ? Les hôtes propriétaires de terres devrait apprécier cette opportunité de riposter, par la « *lex talionis* », sur ce dernier, un insecte de leurs pires bourreaux. Un autre plat, qui devrait avoir du succès auprès des fermiers, serait les « Hannetons Frits à la sauce de larves de scarabées. » Peut-être, cependant, pourrait-on objecter à l'utilisation de termes tels que larve ou ver. Plions-nous donc aux goûts raffinés des fastidieusement délicats en l'écrivant sur notre menu « *Melolonthae* frits en sauce d'élatère ». Je sais que les larves de scarabées sont d'excellents substituts aux crevettes. Il existe également des milliers de membres de la même famille que la crevette (*Crustacées*) dans tous les jardins, et particulièrement, le cloporte commun (*Oniscus asper*). J'ai mangé ces derniers, et découvert que, mâches, une saveur se développe, remarquablement similaire à celle si appréciée de leur cousin marins. La sauce de cloportes est égale, si ce n'est distinctement supérieure à la crevette.

La recette en est la suivante : Collectez une quantité des meilleurs cloportes que vous pouvez trouver (une tâche sans difficulté, puisqu'ils fourmillent sous l'écorce de tout arbre pourrissant), et plongez-les dans l'eau bouillante, ce qui les tuera immédiatement, mais ne les fera pas rougir, comme on aurait pu s'y attendre. En même temps, préparez dans une casserole cent-vingt-cinq grammes de beurre frais, une cuillerée de farine, un petit verre d'eau, un peu de lait, du poivre et du sel, et placez-la sur le feu. Dès que la sauce épaissit, ôtez-là du feu et intégrez-y les cloportes. Cette sauce est excellente avec le poisson. Essayez-la.

Passant maintenant à l'ordre des Hyménoptères, la Symphyte (ou mouche à scie, un sous-ordre des Hyménoptères) nous frappe immédiatement comme un insecte très familier, qui dans ses stades larvaires cause des ravages dans les buissons de groseilles, les dénudant souvent de toutes leurs feuilles, et gâchant toute chance de fruit. Nous savons tous dans quelles myriades les larves s'accumulent sur les arbres, et combien il est difficile d'amener nos jardiniers, ou qui que ce soit d'autre, de prendre les mesures adaptées à leur destruction. Si elles étaient connues pour être bonnes à manger, il n'y aurait que peu de

crainte de voir cet insecte vorace continuer sa destruction sans interruption. Ce serait une course entre le cuisinier et la femme du jardinier pour savoir qui arriverait le premier au groseillier. Existe aussi la Symphyte du Navet, aussi connue par les fermiers comme « le Noir », qui parfois dévore des champs entiers de tubercules, ne laissant pas une feuille visible. Dans cet ordre sont incluses les Abeilles et les Guêpes. De la première nous récoltons déjà une délicieuse sucrerie sous la forme du miel doré. De la seconde nous pourrions, si nous le choissions, obtenir un également savoureux délice. Quel disciple du vieil Izaak Walton (NdT : 1583-1683, auteur du *Compleat Angler*, ouvrage de référence sur la pêche), alors qu'il a passé la matinée à appâter l'astucieuse truite avec de succulents larves de guêpes cuites à point, n'a pas suspecté un nouveau et appétissant goût donné à son casse-croute de sandwich ou de pain et de fromage ? Peut-être son repas même a-t-il voyagé jusqu'au lieu de l'action dans le même panier que les riches gateaux de larves ; ou peut-être le poisson mordait-il tant qu'il n'eut pas le temps de se laver correctement les mains, et que de rapides bouchées de sandwich sont avalées dans l'intervalle entre la plongée du bouchon et le remplacement des larves dévorées. De toute manière, il arrivera à tout pêcheur, parfois, de découvrir l'odeur et le goût des larves de guêpes cuites, et je n'ai jamais remarqué aucun cas où cela lui aie coupé l'appétit. Attiré par les dits goûts et odeurs, et n'ayant aucun préjudice contre les nourritures d'insectes, j'ai moi-même étalé les larves cuites sur mon pain, et trouvé leur saveur excellente bien suffisante à expliquer l'attraction de la truite pour cet appât spécifique. J'admettrais que les guêpes sont parfois carnivores, mais il s'agit de l'exception plus que de la règle. De plus le fluide de saccharine avec lequel elles nourrissent leurs jeunes larves est, je crois, entièrement composé de jus végétaux, tirés de fruits murs et de fleurs. Leurs nouveaux-nés, comme les nôtres, ne sont nourris que des nourritures les plus délicates. Puissions-nous donc accueillir parmi nos nouvelles victuailles d'insectes les « Larves de guêpes cuites dans leurs rayons. » Le nombre de nids de guêpes ramassés et détruits, lors d'une saison prolifique, est quelque chose d'extraordinaire. J'ai eu connaissance de seize à vingt nids ramassés par le même jardinier dans un rayon très réduit autour de sa demeure. Quel gâchis d'une nourriture bonne et saine a lieu lorsque, nid après nid, chargés de larves grasses, ils sont écrasés sous le talon ! L'ordre suivant, les *Lepidoptera* (papillons de jour et de nuit), est riche de matériel pour l'expérimentation pratique et la démonstration de ma théorie de la nourriture d'insecte pour l'homme omnivore. Le catalogue des termes habituels destinés aux insectes : « hideux », « détestables », etc., ne peut être appliqué en toute justice à cette classe qui, dans son état parfait, est renommée pour son élégante beauté, et dans son état larvaire ou de chenille, est presque invariablement coloré de manière plaisante et en aucun cas repoussante au regard. Leur régime, également, est de la description la plus purement végétarienne consistant, de fait, en feuilles pour leur premier état, et en doux nectar de fleurs pour le second. La minuscule fourmi connaît et apprécie la douceur des insectes qui se nourrissent des jus des plantes et des fleurs, car elle garde et élève avec soin les nombreux troupeaux d'aphides ou mouches vertes, pour tirer de leurs corps rebondis les perles de miel qu'elle aime tant. On nous a toujours appris qu'en de nombreux points la fourmi doit être imitée. Dans sa juste appréciation des insectes comme douce source de nourriture, elle est à imiter également. Je crois que c'est dans « La famille de Robinsons suisses » que l'on trouve un compte-rendu astucieux de quelques voyageurs, traversant une forêt à la lumière des torches, et se trouvant grandement incommodés par de gros papillons de nuit, qui éteignaient de manière répétée les torches par leur amour suicidaire de la lumière. Cependant, l'irritation le céda à la joie quand, tentés par l'odeur appétissante des papillons grillés, les voyageurs affamés s'aventurèrent à satisfaire leur faim des suicidés, qu'ils découvrirent excellents de goût comme d'arôme. De ce que je me rappelle de cette histoire, je crois qu'il s'agit d'une description fantaisiste, probablement fondée sur les habitudes réelles des natifs qui avaient été observées par l'auteur du livre, lui-même voyageur. Je me souviens bien que, en lisant ce compte-rendu, mon imagination juvénile put reproduire sans effort l'odeur appétissante du gras papillon grillé ; mais il ne me vint pas

alors à l'idée d'essayer réellement un tel met. Plus tard, cependant, j'en ai fait ainsi, pour trouver le rêve de mon enfance pleinement réalisé quand aux merveilles, autant en goût qu'en odeur, des papillons de nuit gras et bien cuisinés. Essayez-les, ô épicuriens ! Quel argument possible peut être avancé contre le fait de manger une créature splendide à l'extérieure et délicieuse à l'intérieur ; une créature nourrie de nectar, la fabuleuse nourriture des dieux ?

Dans ma tentative de réconcilier les goûts populaires avec la consommation de ce même ordre dans son état larvaire en tant que « chenilles », une tâche peut-être plus difficile m'attends. Mais pourquoi ? Je n'ai jamais pu comprendre pleinement le dégoût intense avec lequel l'apparition à la table du diner d'une chenille bien bouillie, accidentellement servie avec le chou, est toujours accueillie. Le sentiment est purement d'habitude, et le résultat d'un préjudice injuste. Ces personnes délicates et tremblantes qui, maintenant, appétit disparu, écartent leurs assiettes à l'apparition d'une chenille bien cuite et nourrie de légume, viennent probablement d'avalier une douzaine d'huitres crues ; ou peut-être ont-ils partagé un homard charognard, et anticipent peut-être plaisamment l'arrivée d'un plat de bécasse n'ayant même pas été débarrassée de ses entrailles ! J'ai montré précédemment que nous disposons de l'autorité du Dr Darwin quant au fait que les chenilles de papillons sphinx, telles qu'elles sont mangées par les chinois, sont très mangeables ; et un autre voyageur nous a dit que qu'il avait trouvé que les chenilles mangées par les hottentots goûtaient la pâte d'amande. Bien sur, en choisissant des chenilles pour les consommer, il est nécessaire de discriminer entre celles qui se nourrissent de plantes toxiques ou non ; mais il n'y a là pas plus de difficulté que pour distinguer entre des baies ou des champignons toxiques ou non.

Les chenilles nuisibles qui envahissent nos jardins, et qui pourraient avantageusement être collectées pour s'en nourrir, sont réellement trop nombreuses pour être toutes décrites ici, mais j'en indiquerais simplement quelques unes des meilleures ; en rappelant dans le même temps qu'elles se nourrissent des légumes sains que nous cultivons pour notre propre nourriture. Pour commencer, le grand papillon blanc du chou (*Pontia Brassica*) est un de nos papillons les plus familiers. Sa chenille, quand elle atteint sa plus grande taille, mesure un pouce et demi de long, du fait de son habitude déplaisante de se nourrir de choux dont il ne laisse habituellement rien que des squelettes de feuilles, est bien trop connue de tout jardinier. Elle est de couleur verdâtre sur le dos, jaune en dessous, rayée de jaune sur le dos et les côtés, couvertes de points noirs sur tout sa surface et de petits poils. Miss Eleanor Ormerod dit, en référence à ces nuisibles, « ramasser ces chenilles est un remède pénible, mais là où il n'est de grande surface de culture, il est conseillé comme un remède sur. »

Ce remède efficace ne serait plus regardé comme pénible si les fruits de la récolte devait former un plat pour le diner du jardinier, ou apparaître au menu de la maîtresse de maison comme « Larves Pontiae à l'Hottentot ». Une fois encore, elle dit « Lorsque la première couvée de chenilles a atteint la maturité, et a disparu des choux au début de l'été, elles les ont abandonné pour se transformer en chrysalides dans un recoin abrité à proximité, et peuvent être récoltés en grand nombre par les enfants pour quelques sous la centaine. Elle peuvent être trouvées principalement dans les cabanes de jardin, dans les pots de fleur et dans de tels endroits, dans chaque recoin négligé, sous des escaliers rudimentaires, des escabeaux, des poutres ou des étagères, ou attachées contre des murs de pierres naturelles ou de mortier. » Pourquoi ne devrions-nous pas imiter les Chinois qui, comme je l'ai déjà raconté, mangent les chrysalides des vers à soie ?

Les vers à soie se nourrissent de murier, de laitue, etc. ; ces chenilles sur le chou accueillant. Rejetons donc notre préjudice idiot, et délectons-nous de chrysalides frites dans le beurre, avec du jaune d'oeuf et un assaisonnement, ou « Chrysalides à la Chinoise. »

Les remarques précédentes s'appliquent également au petit papillon du chou (*Pontiae rapoe*), dont les chenilles sont plus petites, de couleur verte, et veloutée, ayant une rayure jaune sur le dos, et de points

de même couleur sur les cotés.

En restant encore au chou, nous avons ensuite le papillon de nuit du chou (*Mamestra brassicae*), dont la chenille est peut-être connue plus généralement comme l'intrus à table que tout autre. La larve en est d'environ un pouce et demie de longueur, varie grandement en couleur, d'une couleur de chair sale au vert, lisse et semblant nue. Son habitude constante de ronger droit au coeur de tout chou ou chou-fleur attaqué le rends d'une grande nuisance au jardin, et explique aussi sa fréquente, et pour l'instant mal-venue, apparition en état bouilli à la table du diner.

Ce fut l'accident de sa maison et sa porcherie brulée jusqu'au sol qui introduit pour la première fois le goût du savoureux, mais sale, porc au céleste homme chinois. Que ces mineures apparitions accidentelles à table nous rendent familier avec le goût de la chenille propre et saine, et ne laissons pas l'invitation silencieuse de ces martyrs être vaine, qui nous encourage à profiter de leur martyr. Ne cachons pas, avec un frisson, le témoignage de leur sacrifice sous un linceul végétal temporaire, mais accueillons plutôt ces pionniers de futurs délices avec des sourires et les bras ouverts.

Continuant la liste, je mentionnerais ensuite le grand papillon de nuit jaune, dont la chenille se nourrit de navet et de feuilles de chou. Le papillon lui-même est une vue familière, sa taille et le dessous jaune de ses ailes le rendent évident quand, dérangé de sa retraite diurne, il s'élève en un vol ralenti devant nous. Dans les saisons où ce papillon de nuit est nombreux, de grands nombres peuvent en être attrapés, aussi bien de jour que de nuit, avec un filet et en sucrant les arbres comme le font les collectionneurs de papillons. Quand ils sont frits dans le beurre de manière appropriée, les corps dodus sont rivaux des gâteries grillées à la torche du conte des voyageurs. Là encore, existe le commun Bucéphale (ou porte-écu jaune, *Phalera Bucephala*), un papillon de nuit élégant, dont l'avant des ailes est d'une superbe couleur grise, marqué de tâches noires et irrégulières, et touché de beige. Il est élégant. De plus, laissez-moi vous chuchoter la suggestion d'ogre que son corps, un pouce de long, est dodu, rond et doux. Ses chenilles sont bien connues de tous, qu'il soit Londonien ou campagnard, car ils s'accumulent, à la fin de Juin, en ville et en campagne sur leurs citronniers favoris. Leurs formes jaunes, rayées et annelées de noir, sont souvent vues rampant à travers le désert aride des trottoirs Londoniens à la recherche d'un sol accueillant où s'enterrer pour le terme de leur purgatoire d'insecte. Regardant maintenant les arbres d'où ces vagabonds sont descendus, on peut voir des branches, peut-être nombreuses, peut-être rares, privées de leur feuillage et le long des branches d'autres chenilles rampant urgemment sachant que leur temps est venu ; que la nature les appelle à ôter leurs vêtements gris et s'humilier dans le sol, avant d'émerger en papillons de nuit joueurs. Cela ne frappe jamais le Londonien, alors qu'il se presse sous l'ombre des arbres, que ces chenilles sont bonnes à manger. Il les écrase du pied ou les évite, selon sa nature. Le garçon des rues les ramasse, joue avec, et finalement les écrase ; mais la part extraordinaire de ceci est que l'idée ne le frappe jamais de les goûter. Les garçons goûtent presque tout. Mais ce préjugé envers les insectes semble enraciné en eux depuis le plus jeune âge, car je n'ai jamais vu un enfant s'aventurer dans les rues inconnues de la dégustation d'insectes. Ces chenilles de Bucéphale colonisent les arbres en tels nombres, dans les saisons favorables, que nombre de plats pourraient être obtenus sans grand trouble, ce qui serait amplement remboursé par leur saveur, mais aussi par la sauvegarde des feuillages tendres des citronniers. La plupart des papillons de nuit qui volettent par milliers de nuit, dans nos champs et jardins, ont de belles carcasses dodues et devraient certainement être utilisées comme nourriture. Pourquoi, elles sont l'incarnation même de la douceur, de la beauté et du délice ; des entrepôts de nectar récolté des plus odorantes des fleurs ! Elles aussi se sacrifient de manière volontaire et suggestive sur l'autel de nos lampes, alors que nous sommes assis, fenêtres ouvertes, dans les douces nuits d'été. Elle se rôtiennent et se grillent sous nos yeux, disant « La douce odeur de nos corps cuits ne vous tente-t-elle pas ? Ne voulez-vous pas nous frire dans le beurre ; nous sommes délicieuses. Faites-nous bouillir, frire, cuisinez-nous ; nous sommes bonnes de toutes les façons ! »

Je passerais maintenant à nos mollusques terrestres Britanniques, en commençant par l'escargot, duquel il a été dit, « Comme le pêcheur déteste la loutre, ainsi le jardinier ce nuisible vorace et destructeur. » Anathématisé par toute personne qui possède le plus petit jardin ; présents en abondance à nos pieds, une nourriture saine, et au même moment nuisibles à détruire, ils sont presque entièrement négligés par les pauvres comme les riches, même si les riches espèrent toujours de nouveaux plats pour distraire leurs palais blasés et les pauvres sont affamés. Ceci est des plus extraordinaire quand on considère combien la nation entière est passionnée de mollusques et a l'habitude d'en manger. Pour les riches, il n'est pas de plus grand délice que les huîtres, alors que les pauvres consomment des quantités incroyables des mollusques les moins chers, telles les moules, les bulots, etc. Il suffit de parcourir les rues de n'importe quelle rue d'un quartier pauvre de Londres pour réaliser le commerce immense qui est fait par les nombreux marchands dont les chariots sont chargés de plats de mollusques déjà cuits, de nombreuses variétés. Pourtant à la campagne, les travailleurs pauvres et leurs familles continuent semaine après semaine, tentant de conserver corps et âme ensemble avec rien d'autre que du pain, agrémenté, quand cela est possible, d'un peu de bacon, alors que des centaines d'escargots sains et nutritifs parcourent en troupes le petit jardin de leur cottage chaque nuit. Pourquoi un gaspillage si insouciant et insensé de nourriture ? Préjudice, préjudice idiot ! La moitié des pauvres d'Angleterre mourraient d'inanition avant d'étendre leur main pour récolter cette abondante nourriture de mollusque dont leurs voisins de France font leurs délices. Il existe de nombreux cas – j'en ai connu plusieurs moi-même – où des pauvres récolteront des escargots et de petites limaces, et les avaleront crus, comme remède contre une toux ou des problèmes respiratoires ; pourtant il semble qu'il ne leur apparaisse jamais que cette médecine fortifiante est bien assez abondante pour faire une nourriture plaisante et fortifiante. En tant que médecine, ils ont raison de manger leurs mollusques crus, puisque les escargots et les limaces, comme tout ceux de leur classe, sont constitués principalement d'albumen qui se digère facilement cru.

Bien entendu, les riches peuvent se permettre de faire selon leur plaisir et de rejeter une nourriture saine et plaisante si ils le choisissent ; mais cela semble un péché que nos pauvres affamés doivent continuer à négliger cette abondante source de nourriture. Quelque chose pourrait être fait par la force de l'exemple. Les maîtres pourraient préparer de savoureux plats d'escargots, selon les recettes utilisées dans toutes les parties du Continent, et avec le temps leurs serviteurs suivraient l'exemple. Un grand obstacle sur la route est l'idée dominante généralement qu'il n'existe qu'une espèce, l'escargot comestible (*Helix pomatia*), qui soit à même de servir de nourriture, ou qui soit utilisée comme telle sur le Continent. Il ne peut pas être assez dit que cela est une erreur. La seule supériorité du soi-disant escargot comestible sur ses semblables en est la taille supérieure. Le fait de supériorité de taille le fit préférer aux Romains comme l'espèce la meilleur à cultiver pour la table ; le fait qu'elle ait été ainsi cultivée et préférée à ses semblables a donné son nom, et l'idée fausse que nul autre n'est comestible. Cet *Helix pomatia* n'est en aucune manière commun en Angleterre, mais est trouvé dans le Kent, le Surrey et d'autres comtés du Sud, où beaucoup supposent qu'il fut introduit par les envahisseurs romains.

L'escargot de jardin commun (*Helix aspersa*), aussi bien que nombre d'espèces plus petites, est mangé en France et en tout autre endroit où les escargots sont en faveur.

Le fait réel est que toutes les espèces d'escargots sont comestibles, à moins de les récolter fraîchement après qu'ils se soient nourris d'une plante vénéneuse. Pour éviter ce danger, il est habituel de soit affamer les escargots, soit de les nourrir de végétaux sains pendant quelques jours avant de les préparer pour la table. Les Romains, selon les textes, avaient l'habitude d'engraisser leurs escargots de farine et de vin jusqu'à ce qu'ils atteignent une taille énorme et une saveur excellente. De nos jours en Italie, ils sont parfois conservés dans le son pendant quelque temps avant d'être mangés. Dans de nombreux endroits du Continent, on peut voir de petits enclos à escargots, ou *escargotières*, faits de coins de jardins enclos de planches et couverts de grillage. Dans ces enclos des centaines d'escargots sont gardés et nourris de

légumes sains et des herbes qui donnent à leur consommation un goût agréable. J'aimerais voir un enclos à escargots si simplement construit dans chaque jardin d'Angleterre. Plus d'information à ce sujet pourra être trouvée dans un excellent ouvrage « Mollusques Anglais Comestibles » par G.M.S. Lovell, duquel je tire les recettes suivantes, dont je peux personnellement témoigner de l'excellence.

1. *Pour préparer des escargots.* - Les escargots se nourrissant de vignes sont considérés comme les meilleurs. Placez de l'eau dans une casserole, et quand elle commence à bouillir jetez-y les escargots et laissez-les bouillir pendant un quart d'heure ; sortez-les de leurs coquilles, lavez-les plusieurs fois, en prenant soin de les rincer soigneusement, placez-les dans de l'eau claire et faites-les bouillir encore pendant un quart d'heure. Sortez-les ensuite, rincez-les et séchez-les, puis placez-les avec un peu de beurre dans une poêle, et faites-les frire doucement pendant quelques minutes pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils brunissent, et servez-les avec une sauce piquante.
2. *Escargots cuisinés à la Française.* - Brisez les coquilles et jetez-les dans l'eau bouillante, avec un peu de sel et d'herbes, suffisamment pour donner du goût. Au bout d'un quart d'heure, sortez-les de l'eau, ôtez les escargots des coquilles et faites-les bouillir à nouveau ; puis placez-les dans une casserole, avec du beurre, du persil, du poivre, du thym, une feuille de laurier et de la farine. Quand ils sont suffisamment cuits, ajoutez une jaune d'œuf bien battu et le jus d'un citron ou du vinaigre.

Maintenant, ne pensez-vous pas que ces recettes sont appétissantes ? J'ai mangé des escargots crus, et je les ai mangés cuits. Crus, ils sont nourrissants mais presque dépourvus de goût ; bien cuisinés, ils sont excellents. Il n'est pas utile que j'essaie de vous décrire leur goût délicat. Essayez-les par vous-même et jugez.

Nous ne trouvons pas beaucoup d'exemples dans lesquelles des limaces sont consommées, si ce n'est comme remède pour des maladies de poitrine ; mais je ne vois pas pourquoi, considérant leur proximité avec l'escargot, elles devraient être ainsi négligées. J'ai connu deux jardiniers qui avaient l'habitude constante de ramasser et avaler toutes les petites limaces grises qu'ils trouvaient. L'un d'eux donna pour raison de faire ainsi qu'il avait les poumons faibles ; l'autre, qu'il les appréciaient : deux bonnes raisons honnêtes. Les pauvres pourraient faire la soupe la plus nutritive et les plats les plus savoureux avec les variétés communes de limaces qui, abandonnées à elles-mêmes font tant de dommage à nos fermes et nos jardins.

La grande limace grise (*Limax maximus*), la limace rouge (*Limax rufus*), la limace noire (*Limax ater*) et la petite limace grise peuvent toutes être trouvées en nombre dans presque toutes les parties de l'Angleterre, et une fois correctement préparées sont également bonnes. Ceux qui parcourent les champs et les jardins de jour s'interrogent sur les dommages immenses causés par les limaces, dont ils ne voient que peu. Qu'ils sortent cependant la nuit, avec une bonne lanterne, et ils verront, avançant sur leurs plantations depuis les piles de déchets, les arbres morts, les crevasses des murs, et de toutes les cachettes imaginables, des hordes de limaces, grises, noires, rouges, petites et grandes. Pourquoi ne devraient-elles pas être récoltées par centaines et par milliers par les pauvres comme nourriture ? Les variétés les plus grandes peuvent être traitées comme les gâteries Chinoises, les limaces de mer, ouvertes et séchées pour la conservation. Les limaces peuvent être récoltées sans prendre la peine d'une attaque nocturne, en plaçant des déchets de jardin ou des feuilles de choux à l'abri de planches ou de tuiles. Jusqu'à ces pièges les limaces se rendront dans la nuit pour se nourrir, et, s'y trouvant protégées lorsque le jour arrivera, y resteront pour être capturées, au lieu de retourner à leurs abris habituels.

Ne laissons pas le laboureur dire : « Nous mourrons de faim. La viande est trop chère : le pain est presque aussi cher car les larves de scarabées, les chenilles et les vers de Mai ont réduit nos cultures ; notre petite réserve de farine est rendue inutile par les vers de farine. Les chenilles s'accumulent sur nos

choux ; la symphyte a réduit à rien nos chances d'obtenir de quoi vendre de nos groseilliers : des foules de limaces et d'escargots ont dévoré ce que les autres avaient laissé. Sur nos arbres fruitiers les hannetons dévorent les feuilles jusqu'à les faire disparaître. »

Oui, la viande est chère ; mais les récoltes auraient été deux fois plus abondantes si les vers et les larves dodues de hannetons avaient été récoltées par vous avec diligence pour servir de nourriture. Les vers de farine font prendre du gras. Vous auriez dû récolter les destructeurs de vos choux et de vos groseilliers, afin de les apprécier et de profiter d'eux. Les limaces et les escargots devraient être bienvenus, et recherchés pour être placés dans votre petite escargotière. Et pour les hannetons, vous devriez en obtenir six sous la douzaine de l'assistant de la maîtresse de maison. Ils doivent être, comme les champignons, récoltés et vendus comme gâteries ; ou vous pouvez les frire pour vos propres soupers, avant qu'ils n'aient une chance de dénuder vos propres arbres fruitiers. Ainsi vous ne sauvegarderiez pas seulement les produits de votre petit jardin, mais vous varieriez également de manière plaisante votre repas monotone de plats sains et savoureux.

La Nature, si on ne la dérange pas, équilibre toutes ses créatures les unes contre les autres afin que nulle espèce individuelle ne puisse s'accroître et se multiplier de manière indue. Ce principe a été résumé dans ces vers inhabituels -

« Les grosses puces ont de petites puces
Sur leur dos pour les mordre ;
Les petites puces de plus petites encore,
Et ainsi de suite, *ad infinitum*. »

Quand nul n'interfère, toute la machinerie de la Nature fonctionne avec une régularité parfaite, et son équilibre est parfait. Si, cependant, nous sommes si présomptueux que nous intervenons, tout le système en est alors dérangé. En important ou en cultivant des fruits à la mode étrangers à nos sols, nous avons interféré avec la machinerie ; en tuant les oiseaux pour protéger ces fruits de fantaisie, nous détruisons l'équilibre des créatures de la Nature – car les oiseaux sont le contrepoids naturel des insectes. En conséquence nous avons au grand détriment de nos cultures, un excès et une augmentation indue d'insectes. Pour les sauver de leurs dévoreurs, nous devons placer plus de poids dans le plateau opposé pour compenser la perte des oiseaux que nous tuons. J'ai fait de mon mieux pour montrer comment ce poids peut être ajouté, et comment l'équilibre peut être restauré.

Sur les pages suivantes, j'ai établi deux menus, comprenant quelques plats spécimens qui peuvent être composés d'insectes. Bien sur ces menus sont surpeuplés d'insectes de manière peu naturelle ; mais ils n'ont pour intention que de montrer comment de telles recettes peuvent être utilement introduites dans les plats principaux d'un dîner ordinaire.

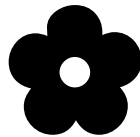


I

(NdT : En français dans le texte, une version traduite en anglais y étant également présentée).

Menu.

Potage aux Limaces à la Chinoise.
Morue bouillie à l'Anglaise, sauce aux Limaçons.
Larves de Guêpes frites au Rayon.
Phalènes à l'Hottentot.
Boeuf aux Chenilles.
Petites Carottes, Sauce Blanche aux Rougets.
Crème de Groseilles aux Nématodes.
Larves de Hannetons Grillées.
Cerfs Volants à la Gru Gru.



II

Menu.

Potage aux Limaçons à la Française.
Soles frites, Sauce aux Cloportes.
Hannetons à la Sauterelle des Indes.
Fricassée de Poulets aux Chrysalides.
Carré de Mouton, Sauce aux Rougets.
Canetons aux Petits Pois.
Choufleurs garnies de Chenilles.
Phalènes au Parmesan.

