

L'or biologique.

La Macédoine est un pays et une région reconnue pour ses mélanges de légumes ou de fruits, pour ses antiques généraux qui tout en portant des jupettes ont conquis le monde (ou tout au moins un monde déjà bien trop grand pour eux). Mais il existe un grand trésor national...

le crocus. Tiens donc ?

L'action se déroule vers la mi-octobre dans la région de Kozani. C'est la récolte des fleurs de crocus, toute la région se mobilise pour la cueillette et cela depuis le 17^{ème} siècle. Une fois la fleur cueillie, les stigmates séparées sont séchées une journée dans un four. Après vient le triage : les stigmates jaunes d'un côté, les rouges de l'autre (trois jaunes et trois rouges par fleur). Les jaunes prennent la direction de la poubelle. Les rouges sont précieusement conservées et vendues à prix d'or. Et ce n'est pas une façon de parler : un gramme de rouge coûte un gramme d'or. Avant de les vendre, on change de nom, de stigmates rouges de crocus, il se transforme en safran.

La safran utilisé de nos jours en cuisine comme condiment, pour aromatiser des thés, des liqueurs ou encore des bonbons, était utilisé comme teinture au temps jadis. Jusqu'à 1500 avant JC, on retrouve sa trace : notamment sur des peintures du palais de Knossos. Pour la légende : Crocus un humain est ami avec Hermès. Un jour ils jouent ensemble et Hermès blesse Crocus à la tête. Trois gouttes de sang perlent et tombent dans les stigmates d'une fleur. Le crocus était né. Photo extraite sur Plantes-et-Jardins.com

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 29 juin 2005

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/5572-or-biologique.html>