

## Avez-vous déjà mangé un « akee and saltfish » ?



<http://www.tasteslikehome.org/2008/02/ackee-saltfish.html>

L'arbre fruitier faisait sans doute déjà partie des collections du Jardin. Mais c'est lors de l'ouverture de la nouvelle serre des plantes alimentaires que j'ai découvert l'**akée**. Déjà en fleurs, il n'a pas mis longtemps à faire ses fruits rougeâtres. Puis, ceux-ci ont éclaté par le bas, laissant à découvert **trois immenses graines noires bien luisantes entourées de chair blanche**. Tout juste comme j'allais présenter ces fruits à des visiteurs, une jeune femme, étonnée, s'est brusquement arrêtée devant eux. C'est qu'elle en avait mangé à toutes les sauces lors d'un récent séjour en Jamaïque.



### Le plat

Le *Blighia sapida* (ackee, akee, fisanier, *Cupania sapida*) peut atteindre de 10 à 15 m de hauteur.

Les **fleurs** sont blanches, en grappes, ont cinq pétales et les étamines s'élançant en petits feux d'artifice.

Seule la **chair blanche (arille) entourant les graines et extraite du fruit mûr, c'est-à-dire ouvert de lui-même, est comestible. Tout le reste est toxique**. Crue, elle ressemble à un cerveau miniature. Cuite, elle a la texture et le goût des œufs brouillés. Les Jamaïcains l'apprentent surtout avec de la morue salée, des oignons, des poivrons et des tomates, au petit déjeuner. C'est le « **akee and saltfish** », leur plat national, quoique la plante soit originaire d'Afrique occidentale.

La famille, les **sapindacées**, compte plusieurs espèces dont le **litchi** (*Litchi chinensis*), asiatique.

### Hors-d'œuvres

L'écorce, les feuilles et l'huile ont diverses propriétés médicinales. La Jamaïque exporte l'arille mis en conserve, principalement en Angleterre et au Canada. À Cuba, les fleurs du **arbol de seso** servent à produire une eau de Cologne. En Haïti, on le nomme « **arbre à fricassée** » ou « **à fricoter** ». Son nom honore le capitaine **William Bligh**, connu pour la mutinerie du Bounty en 1789.

C'est une **toxine**, l'hypoglycine, qui rend le fruit dangereux. Elle cause une hypoglycémie souvent mortelle.

*Carry Mi ackee go a Linstead Market, not a quattie wut sell* est une **chanson** folklorique jamaïcaine. C'est la complainte d'une mère qui n'a pu vendre ses akées au marché.

Quelques restaurants exotiques de **Montréal** serviraient l'« akee and saltfish ».



Préparation de l'arille

### Dessert

En revenant dans la **serre**, la jeune femme a photographié le fruit de l'akée. *Au cas où ma mère penserait que je fabule*, a-t-elle précisé. **L'arbre se trouve près de la sortie, un peu avant les papayers. Il est en fruit depuis quelques semaines.**

Monique Poissant  
Novembre 2009

### À la Bibliothèque du Jardin :

Ansel, J.-L. *Les saveurs des arbres*. Eyrolles, 2006. **0310 A52.1**

Davies, F.G. *Flora of tropical East Africa*. A.A. Balkema, 1998. **0612 F58.1 SAP**

*Quatre-temps : Fruits inouïs*, vol. 32, no 4, 2008

### Sur le Web :

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Aki\\_\(fruit\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Aki_(fruit))

<http://www.cyberpresse.ca/vivre/200809/08/01-656153-kingston-pq.php>

[http://www.santetropicale.com/actualites/0403/0403\\_17.htm](http://www.santetropicale.com/actualites/0403/0403_17.htm)

**Images** : <http://www.itzcaribbean.com/ackee.php> ; [http://fleurs.cirad.fr/fleurs\\_d\\_afrique\\_tropicale/b/blighia\\_sapida](http://fleurs.cirad.fr/fleurs_d_afrique_tropicale/b/blighia_sapida) ;

<http://www.flickr.com/photos/sundazed/525915775/sizes/o>