

LES DOLIQUES

nos "haricots" avant ceux venus d'Amérique !

Les doliques, du grec *dolikhos* signifiant « allongé », appartiennent à la même famille (les Fabacées ou Légumineuses) que celle des haricots, mais pas au même genre (*Phaseolus* pour le haricot, *Vigna* pour le dolique).

Un peu d'histoire...

L'espèce à laquelle appartiennent les doliques aurait été domestiquée en même temps que le sorgho, il y a 5 000 ou 6 000 ans, en Abyssinie (l'actuelle Éthiopie). Ces plantes sont connues en Europe depuis l'Antiquité.

Les doliques auraient été introduits par les Grecs à Marseille et se seraient très vite répandus dans toute la Gaule. La mongette figurait d'ailleurs, aux côtés de la fève et du pois dans le *Capitulaire de Villis*, cette liste de plantes établie par Charlemagne pour être cultivées dans chacun de ses nombreux domaines.

Ce dolique était fort apprécié durant tout le Moyen Âge malgré des écrits médicaux qui l'accusaient de provoquer « des songes terribles et mensongers ». Toutes les légumineuses étaient d'ailleurs à l'époque également accusées par les docteurs de pousser à la luxure leurs consommateurs.

À la Renaissance, le haricot venu d'Amérique détrôna totalement le dolique.

Il lui emprunta son nom de « mongette » (ou mogette). Aujourd'hui encore, en Vendée, c'est sous cette appellation que sont vendus des haricots communs de la variété 'Lingot' et ce ne sont pas des doliques !

Les variétés cultivées au potager :

Voilà une curiosité : appelés parfois haricots kilomètre du fait de leur longueur hors normes, ces fabacées sont des « haricots » grimpants très productifs qui apprécient particulièrement les expositions chaudes.

- **Le haricot dolique, dolique asperge ou haricot kilomètre** (*Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis*, syn *Dolichos sesquipedalis*) : c'est un haricot grimpant de 2,50 m de haut en moyenne, produisant de nombreuses grappes de gousses cylindriques vertes ou violettes pouvant atteindre 90 cm de long (var. 'Dolique géante'), mais dont la cueillette se fait dès qu'elles atteignent une trentaine de centimètres. La saveur du dolique asperge rappelle celle du haricot vert et... de l'asperge.
- **Le haricot mongette, dolique mongette, dolique à œil noir, banette (Provence), cornille...** les appellations ne manquent pas pour désigner *Vigna unguiculata* subsp *cylindrica*. C'est une herbacée semi-grimpante d'environ 60



cm de haut. Les gousses droites d'une vingtaine de centimètres peuvent être consommées jeunes, ou bien menées à maturité pour récolter et consommer les grains frais ou secs, noirs, rougeâtres ou blancs avec une tache noire au hile.

Cette variété est très consommée en Afrique.



Surnommée « Black Eye pea » par les Anglo-saxons, la mongette a donné son nom à un groupe de rock en vogue !