



Le riz est connu depuis les temps les plus anciens. Sa culture s'est rapidement propagée de l'Orient à l'Occident. Partout l'on apprécie aujourd'hui sa valeur nutritive; aussi l'a-t-on appelé avec raison le « trésor des marécages ».

« Je ne saurais rien imaginer de plus insignifiant qu'un petit grain de riz tout sec... Et pourtant, dans le creuset de la casserole, marié à l'oignon blanc, mêlé de blanc crémeux, trempé dans un excellent bouillon, et progressivement gonflé sous l'action continue de la vapeur, le petit grain aride devient une perle dont les gastronomes apprécient l'incomparable valeur... ».

Ainsi s'exprimait un écrivain d'Italie en parlant du risotto alla milanese, considéré dans la péninsule comme un régal national. « Mange ton riz en paix, dit un proverbe chinois. Le Ciel s'occupera du reste! ».

Voilà deux exemples typiques de la manière dont est considéré le riz en Occident et en Orient. Pour la plupart des Occidentaux le riz est un plat délectable, sain et d'une digestion agréable. Mais pour des millions d'Orientaux, il est



Le riz est une graminée qui pousse dans les terres humides. Sa hauteur dépasse rarement un mètre.

l'aliment vital. Les Chinois se saluent en disant « As-tu mangé ton riz? ». Et si la réponse est affirmative, elle équivaut à « Merci, je me porte bien! ». La consommation du riz représente à l'heure actuelle, à la surface du globe, quatre millions de quintaux. Ce qui signifie que la terre cultivée en rizières réparties entre l'Orient et l'Occident, produit une quantité suffisante pour nourrir chaque jour un milliard d'individus. Depuis 5.000 ans le riz représente l'une des plus importantes sources de vie pour l'être humain, et la terre ne cesse d'en produire. Comment dire, après cela, que la nature est « cruelle »?

Le riz est une plante qui appartient à la famille des graminées, qui s'élève rarement au-dessus d'un mètre et que l'on cultive dans les terrains humides. Cette plante a de longues racines fibreuses. La tige, creuse, présente



Préparation du terrain pour l'ensemencement. La culture du riz, en Italie, est concentrée dans des régions bien définies: Vercelli, Novare, Padoue, Milan... Il existe également, aujourd'hui, des rizières dans le Midi de la France.



Le terrain une fois préparé, on sème le riz dans l'eau (haute de 10 cm. environ). Au bout de quelques semaines, aux jeunes plantes qui seront nées se mêleront beaucoup de mauvaises herbes.



Des équipes d'ouvrières arrachent les mauvaises herbes qui étouffent les jeunes plantes, et parfois transplantent celles-ci.



Dans beaucoup de rizières la coupe des épis se fait encore à la main, avec une faux, bien que cette opération puisse également se faire mécaniquement.

4 ou 5 nodosités, d'où sortent les feuilles lancéolées et glabres. Son inflorescence consiste en une panicule dans les épillets sont disposés en grappe sur chaque rameau, lequel est raide et dressé. De même que le grain de blé, le fruit est un caryopse. Il est enveloppé de glumelles persistantes qui, au battage, deviennent la balle, et recouvert d'une pellicule adhérente (péricarpe) qui disparaît au mondage.

Le riz est devenu une des cultures importantes de l'Italie où, sous le ciel changeant, les rizières présentent un magnifique spectacle, que l'on peut séparer en 3 actes.

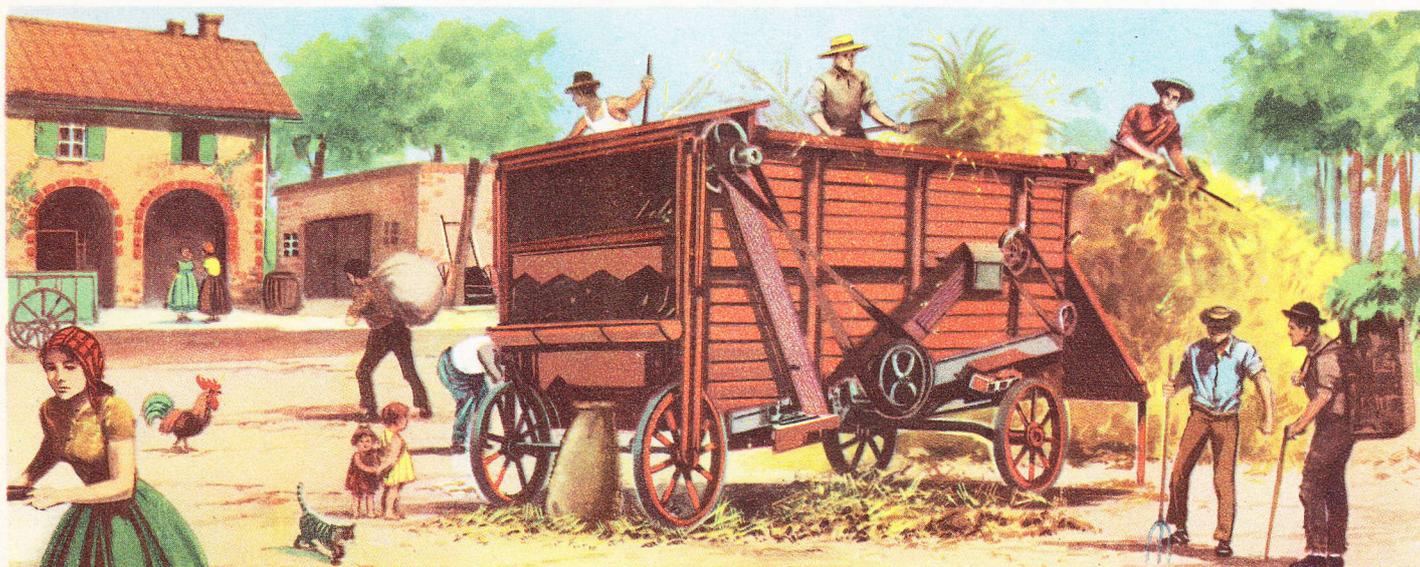
Le premier est celui auquel on assiste en avril et en mai. Un immense étang strié de monticules terreux présente aux images du ciel le miroir de ses eaux mortes. A cette époque, après le labourage, le dépôt des engrais et le nivellement du terrain, on sème le riz, dans des « chambres de culture » aménagées au moyen de petites digues qui retiendront l'eau. Le riz est maintenant recouvert d'une nappe d'eau de 10 à 15 centimètres, car la germination doit s'accomplir dans un sol très humide et à une température tiède.

Mais voici que le décor change; celui qui, à la fin de mai, ou dans le courant de juin suit la route de Milan à Novare, ou de Novare à Vercelli, découvre à perte de vue une immense mer d'un vert argenté. Les miroirs palustres sont brisés en milliers d'éclats ourlés de petites plantes jeunes et tendres. Cette mer va bientôt se colorer de champignons multicolores. Et au-dessus d'elle monte un jour un chant harmonieux et heureux: les émondeuses, coiffées de leur vaste chapeau de paille, ont pénétré dans la rizière, et ce sont leurs voix argentines qui se sont élevées pour rendre leur travail plus léger. Les émondeuses arrachent les mauvaises herbes, algues d'eau douce et plantes aquatiques, qui étoufferaient les jeunes tiges de riz. Certaines de ces plantes sont encore si minuscules qu'il faut un oeil habitué à se méfier d'elles, pour les discerner.

Ce nettoyage, qui exige en général deux ou trois opérations successives, dure environ 40 jours, et 200.000 femmes y sont employées en Italie.

Pendant ce travail on a retiré l'eau de la rizière, et on a pu en profiter pour remettre de l'engrais.

Le troisième acte commence avec le mois d'août. Le marais a perdu ses reflets d'argent, mais pour se couvrir de l'or



Après le transport des gerbes à la ferme, le battage commence. 120 à 170 jours se sont écoulés depuis les semailles. Et le riz exigera encore beaucoup de travail avant d'être livré à la consommation.

des épis presque mûrs, qui ondulent au soleil. Un mois encore et, la rizière asséchée, les épis commençant à prendre une teinte roussie, ce sera aux moissonneurs d'intervenir. Presque partout ils se servent encore de la faux, bien que l'on connaisse aujourd'hui des appareils mécaniques qui répondent à ce genre de récolte.

Le gros riz est battu sur les aires ou dans des séchoirs, puis commence la phase industrielle: le grain commence une danse endiablée que lui imposent ses passages tourbillonnants de machine en machine. Dans les établissements importants pourvus d'un équipement moderne, après un séjour dans les silos le riz est soumis à une vingtaine d'opérations.

Des blutoirs séparent, du gros riz, les matières hétérogènes qui se sont agglutinées à lui, des appareils spéciaux l'ébarbent et des décortiqueuses le débarrassent des glumelles. Puis le riz passe dans des sélecteurs dont le mouvement de va-et-vient, tout en détachant les résidus de caryopses, le fait tomber dans d'autres machines. Nu, mais encore bronzé, le riz, une fois de plus « travaillé », poursuit sa route vers une première machine à blanchir où il perd son péricarpe, et dans une deuxième, qui le rend propre, enfin, à la consommation. Pourtant le grain est encore rougeâtre, et, pour le consommateur délicat, il conviendra de le trier, de le raffiner et de le battre encore. Ces dernières opérations seront confiées à des brosseuses, à des appareils sélecteurs, et à des batteuses. Les établissements modernes possèdent, en outre, des broyeuses pour réduire en farine les « grains éclatés » et le riz de qualité inférieure; des blutoirs centrifuges, pour séparer les glumelles, et des appareils mécaniques pour recueillir la paille, qui deviendra litières dans les étables, chapeaux ou papier.

Le riz d'Italie est très apprécié aujourd'hui des gourmets; il s'égale aux meilleures variétés de riz d'Amérique, (comme le riz de la Caroline) ou de l'Extrême-Orient. A elle seule, l'Italie produit 50 variétés de riz différentes, cultivées dans des régions faciles à immerger. En Cochinchine et à Madagascar pousse, dans les montagnes, une espèce de riz que l'on appelle riz sec. Dans certaines régions d'Orient, on tire parti des pluies saisonnières abondantes, pour la culture de riz qui sont particulièrement riches en gluten mais s'amollissent trop vite à la cuisson. On y cultive également des riz aromatiques, très recherchés des indigènes. Une espèce de riz, principalement employée comme fourrage, croît dans des contrées sujettes à des inondations régulières. On distingue encore les riz avec ou sans barbe, et, par rapport au temps de maturation, les riz « précoces », « de saison » et « tardifs ».

Le commerce du riz a, depuis des siècles, pris en Extrême-Orient un développement considérable. Sur les eaux du Yang-Tsé-Kiang qui, sur son parcours du Tibet à la mer, franchit 5.000 kilomètres et traverse des provinces surpeuplées, on voit passer sans cesse des jonques chargées de ce précieux aliment. Le mandarin comme le marinier, le pauvre comme le riche, mangent, avec de petits bâtonnets, au repas du matin comme au repas du soir, le riz accommodé au gras, relevé de substances aigres, aromatiques, piquantes, parfois même enrichi d'une sauce où flottent des insectes et des vers succulents.

Sur le pays d'où le riz est originaire, les savants ne sont pas d'accord. Beaucoup d'entre eux soutiennent que les espèces sauvages les plus anciennes s'en trouveraient en Afrique,



La culture du riz, dans l'Inde, remonte à la plus haute antiquité. Nous voyons ici la culture du riz en terrasses, dans une île de l'Océan indien.



Autrefois, en Chine, l'Empereur et la famille royale assistaient à la cérémonie des premières semences dans les rizières.



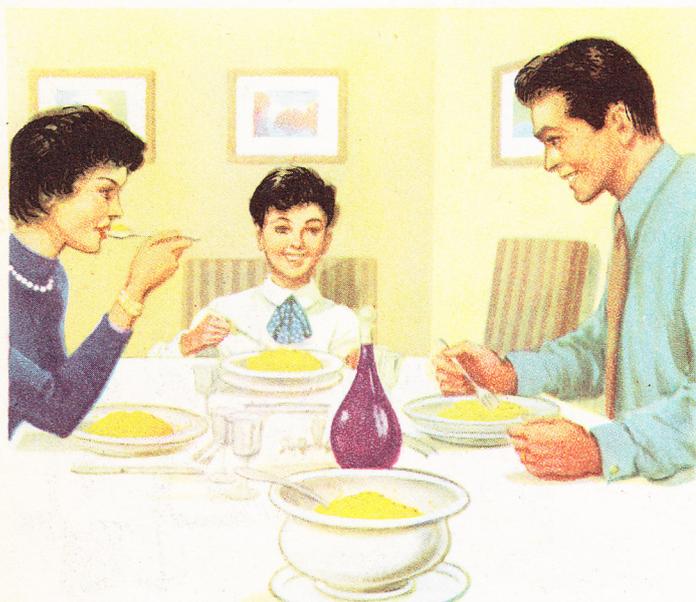
Sur les eaux jaunâtres des grands fleuves chinois, les jonques chargées de riz assurent le ravitaillement de la population. Pas de repas sans riz ni chez le riche, ni chez le pauvre.



Chez les Japonais le dîner prend le nom de Yemehki, signifiant: riz du soir. Voici un noble Japonais maniant en virtuose les bâtonnets célèbres.



C'est le riz qui fournit aux Asiatiques la boisson alcoolisée, aussi populaire chez eux que le vin chez nous. Après un effort, le travailleur vide sa tasse de «saké».



Peu d'aliments ont la valeur nutritive du riz. Et peu se prêtent à autant de recettes différentes, depuis les hors-d'oeuvre jusqu'au dessert.

et qu'elles se seraient développées plus abondamment en Asie après y avoir été importées, parce qu'elles y trouvèrent un sol plus favorable. Selon eux, la culture du riz, dans l'Inde, serait postérieure à l'invasion des Aryens qui l'y auraient importé. Les mots indiens qui designent le riz, « ruzz » et « aruzz » dériveraient du sanscrit et correspondraient à la dénomination latine retenue par Linné: « oryza sativa » (en français oryzée).

D'autres affirment au contraire que ce mot doit se rattacher à Orissa, région située sur le Golfe du Bengale, qui, dès l'antiquité, exportait du riz vers l'Occident. La Bible ne fait pas mention du riz. Et il ne semble pas que, dans nos pays, on ait pu le connaître avant les expéditions qui, au I^{er} siècle, conduisirent Alexandre le Grand jusqu'aux bords de l'Indus. C'est aux Arabes que revient le mérite d'avoir les premiers cultivé le riz en Espagne.

En Italie, les premières rizières remontent à l'avènement de la dynastie d'Aragon, à Naples. Les Vénitiens en établirent d'autres dans le Nord. En 1468 la province de Pise et la vallée du Po produisaient déjà une quantité de riz appréciable.

Aujourd'hui, chimistes, naturalistes, ingénieurs agricoles apportent tous leurs efforts à augmenter le rendement de cette culture précieuse qui a transformé des terres marécageuses où sévissait la malaria, en contrées nourricières et prospères.

Le grain de riz est bien une « perle de santé ». Sa valeur nutritive équivaut à quatre fois celle de la pomme de terre. Sa digestion est facile et en fait un aliment de choix, pour les convalescents, les dyspeptiques, et tous ceux, en général dont les intestins sont fragiles. Il peut servir de base à l'alimentation des petits enfants, parce qu'il ne donne pas lieu à des fermentations. Il fait partie des décoctions de légumes des nourrissons, comme du régime des vieillards.

Le riz est encore un aliment de force: on sait quelle est la résistance extraordinaire des coolies, qui s'en nourrissent presque exclusivement.

Beaucoup de gens croient ne pas aimer le riz, parce que, dans beaucoup de ménages, on ne sait pas le faire cuire. Le riz qui colle? Quelle horreur! Les méthodes en usage pour pallier cet inconvénient sont pourtant nombreuses. Le principe est simple: débarrasser le riz de son amidon et n'avoir pas, pour seul objectif, de le « faire crever », le pauvre! Voulez-vous savoir comment s'y prennent les Indiens? Ils le cuisent à grande eau, lui faisant ainsi perdre sa fécule, et le servent « nature ». Les Italiens le font cuire dans du beurre brûlant, de la graisse ou de la moëlle, avant d'y ajouter le bouillon. Cette première opération est une véritable « torréfaction » qui modifie les effets de la fécule. Les Annamites lui font subir de minutieux lavages...

Chaque jour, on découvre de nouvelles manières d'accommoder le riz, et, depuis Brillat-Savarin, nous savons que la découverte d'une nouvelle recette gastronomique fait plus, pour le bonheur de l'humanité, que celle d'une étoile.

Le bon Abbé Delille, qui ne connaissait pourtant pas encore toutes les vertus du riz, écrivait:

*Ainsi fut adopté, par la moitié du monde,
Le riz, fils de la terre et nourrisson de l'onde*

On ne l'aurait pas beaucoup étonné en lui disant que l'autre moitié du monde ne tarderait pas à adopter également le riz et à sen régaler.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

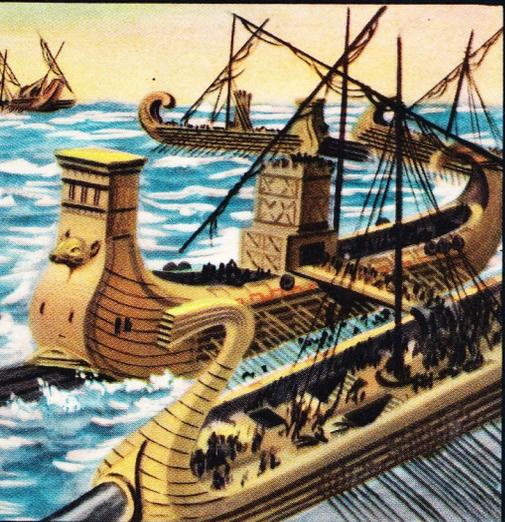
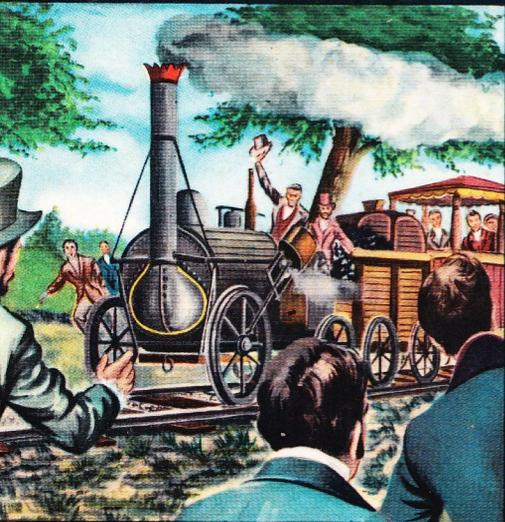
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



TOUT CONNAITRE

Encyclopédie en couleurs

Editeur

VITA MERAVIGLIOSA

Via Cerva 11,

MILANO