

Voir les versets relatifs

Nom générique de diverses espèces dont les plus communes en Palestine étaient l'ail cultivé (*allium sativum* L.) et l'ail d'Ascalon (a. *Ascalo-nicum* L.) ; ce dernier fut importé en France par les Croisés, qui l'avaient trouvé aux environs de cette ville, d'où son vieux nom franc. : *escaloigne*, et son nom actuel : *échalote*

Originaires de l'Asie centrale, très appréciés dans tout l'Orient, les ails ou aulx (choûm) sont particulièrement prospères dans la vallée du Nil, où les Égyptiens en font encore une consommation extraordinaire, ainsi que des oignons (*bâtsâl*) et des poireaux (*khâtsir*), qui appartiennent au même genre ail (*allium cepa* L., a. *porrum* L.), de la fam. des Liliacées.

On connaît ces plantes bulbeuses, à odeur forte, à tige nue plus ou moins enveloppée à la base par les gaines des feuilles, à fleurs en ombelle sphéroïde renfermées avant l'épanouissement dans une spathe ordinairement bivalve ; elles contiennent toutes une essence sulfurée. Elles constituaient, d'après Hérodote, la principale nourriture des ouvriers employés à la construction des Pyramides, et l'oignon apparaît sur les monuments pharaoniques ; il servait couramment d'offrande funéraire.

L'unique mention biblique de ces trois plantes alimentaires se rapporte précisément aux souvenirs de la nourriture d'Égypte, excellente et abondante, qui hantaient les Israélites dans les privations du désert ([No 11:5](#)), leur faisant alors oublier les souffrances de la servitude passée ; d'où la locution proverbiale : regretter les oignons d'Égypte.

Ch. -Ed. M.

Utilisé avec autorisation de Yves PETRAKIAN

**Vous avez aimé ? Partagez autour de vous !**



2 PARTAGES

Ce texte est la propriété du TopChrétien. Autorisation de diffusion autorisée en précisant la source. © 2022 -

[www.topchretien.com](http://www.topchretien.com)

## Versets relatifs

### **Nombres 11**

<sup>5</sup> Nous nous souvenons des poissons que nous mangions en Egypte et qui ne nous coûtaient rien, des concombres, des melons, des poireaux, des oignons et des gousses d'ail.