



« Dis-moi »

Script de l'épisode 4: les oignons

Bonjour, merci d'être avec nous sur Dis-moi, le mini-podcast de l'Alimentaryum, musée de l'alimentation à Vevey.

Aujourd'hui, on va parler de chimie ! C'est une de nos médiatrices, Magali, qui répond à Léna, qui a 13 ans et qui pose une question que beaucoup de gens se posent aussi :

« Dis-moi, pourquoi les oignons me font pleurer ? »

À toi, Magali !

Dis-toi déjà que des générations et des générations ont pleuré avant toi. Les oignons sont utilisés en cuisine depuis plusieurs millénaires, tant comme condiment, pour donner du goût aux préparations, que comme légume principal, dans des soupes, dans des tourtes etc... Il en existe des jaunes, des rouges, des roses, des blancs ou des bruns. De formes rondes, plates, ou allongées.

Bien qu'on ne soit pas sûrs de son lieu d'origine, les historiens le situent probablement en Iran ou plus largement au Proche-Orient. En tout cas, on sait que les oignons étaient très appréciés pendant l'Antiquité tout autour du bassin méditerranéen. Et les Romains les font connaître dans le reste de l'Europe, où ils deviennent, notamment au Moyen Âge, un aliment de base de l'alimentation paysanne.

Il faut dire que les oignons sont relativement faciles à cultiver et qu'ils se conservent bien pendant l'hiver – ce qui en faisait un aliment de choix pour se nourrir pendant les périodes de froid. Toutefois, la façon dont on considère les oignons a varié au cours des siècles.

Par exemple, en Égypte ancienne, riches ou pauvres les appréciaient cru ou cuit, et ils servaient même d'offrandes aux dieux.

En revanche, les aristocrates d'Europe les ont dédaignés au cours du Moyen Âge et de la Renaissance. Ils les laissaient aux pauvres, car ils pensaient que la valeur et la noblesse d'un aliment étaient liées à l'endroit d'où il venait ; et tout ce qui pousse en terre, comme les légumes racines et les bulbes étaient considérés comme vils et bas – les nobles n'allaient quand même pas s'abaisser à manger ça !

Mais bon, revenons-en quand même à ta question qui était de savoir pourquoi les oignons te font pleurer.

« Dis-moi »

Script de l'épisode 4: les oignons



Tout comme les autres Liliacées, une grande famille de végétaux qui comprend aussi l'ail, l'échalote, la ciboulette et le poireau, l'oignon a la particularité de capter le soufre du sol pour le stocker au cœur de ses cellules.

Mais voilà, lorsqu'on veut le manger et qu'il faut l'émincer avec un couteau, on déchire ses cellules, ce qui libère une molécule soufrée, l'alliine, mais qui libère aussi une enzyme, l'alliinase, qui va en quelque-sortes découper chimiquement l'alliine et produire un gaz qui s'envole rapidement jusqu'à nos yeux.

Et là, au contact de l'œil, ce gaz va se transformer à nouveau pour devenir très irritant. Ça pique !

Au bout de 30 secondes, l'effet est à son maximum et notre corps produit beaucoup de larmes pour nettoyer nos yeux œil...en bref, on pleure...mais sans être triste pour autant.

Une petite astuce pour éviter cela ? Je te propose de couper l'oignon sous un petit filet d'eau, qui va emporter avec lui une bonne partie des molécules irritantes, ou alors de le mettre au congélateur 15 minutes avant de le couper, car le froid va ralentir la réaction chimique.

Et voilà ! Vous savez maintenant pourquoi vous avez des grosses larmes de crocodile en coupant un oignon !

Merci, Magali !

Si vous avez des questions sur l'alimentation, n'hésitez pas à nous les envoyer par email à community@alimentarium.org ou via les réseaux sociaux – on se réjouit de vous répondre dans les prochains épisodes.

La prochaine fois, on parlera de la nourriture des astronautes !

En attendant, l'histoire continue sur www.alimentarium.org

Merci de nous avoir écoutés, portez-vous bien et à bientôt !

À bientôt !



Retrouvez les autres épisodes et les visuels interactifs sur notre site internet:

www.alimentarium.org