

Histoire de légumes : les radis

Les petits radis, radis de tous les mois ou radis de toutes les saisons, sont bien connus. Toutefois, il existe aussi des radis noirs et des radis daïkons, moins souvent cultivés.

L'origine des radis est incertaine. Les ethnobotanistes pensent qu'ils poussaient à l'état naturel en Europe et en Méditerranée orientale, possiblement en Syrie. On suppose qu'ils étaient consommés en Égypte il y a plus de 5 000 ans. C'était alors ce que l'on nomme aujourd'hui le radis noir. On sait avec plus de certitude que ces radis ont migré vers la Grèce, puis vers Rome depuis l'Égypte.

C'est vers l'an 1000 qu'ils ont été introduits au Japon et qu'ils prennent alors la forme des radis daïkons aux longues racines, à la peau et la chair blanche ou rose. Cultivés en Europe au 19^e siècle sans grands succès, ce n'est qu'au milieu du 20^e siècle qu'ils connaissent un regain de popularité.

On pense que c'est au 16^e siècle, en Italie, que les horticulteurs commencent à cultiver de petits radis longs. Puis, c'est au milieu du 18^e siècle, après un long travail de sélection que les horticulteurs français commencent à cultiver les petits radis ronds ou longs et réduisent le temps de culture de 25 à 20 jours, puis à 18 jours dans certains cas.

Le nom botanique des radis est *Raphanus* qui vient du grec *raphanos* qui signifie « apparaissant promptement ».

L'ancestral radis noir

Le radis noir possède une grosse racine à la peau noire dont la chair ferme et blanche à un petit goût piquant.

Les originaux daïkons

Ces types de radis sont presque à l'opposé des radis de tous les mois. Ils demandent de 50 à 60 jours de culture entre le semis et la récolte. Le radis Daïkon est le plus traditionnel avec sa forme allongée, jusqu'à 30 cm et sa peau blanche qui peut aussi être rose ou verte.

L'originalité du radis Melon d'eau n'est plus à faire. De forme ronde sa peau rugueuse blanc verdâtre sans grand éclat cache une chair d'un beau rose vif qui prend parfois une teinte orangée. Une touche d'originalité dans une assiette.

Les archiconnus radis de tous les mois

Ils sont petits, ronds ou longs, rouges, roses, ou rouge et blanc, parfois blancs ou violets. Les fameux radis Petit Déjeuner Français sont longs, rouge et blanc. Les radis Cherry Belle sont ronds et rouges, tous comme la variété Géant de Sicile. Les radis Hailstone sont ronds et blancs. Les radis Skunkyo sont longs et rouges.

Deux radis insolites

Si les radis sont bien connus pour leurs racines hypertrophiées, ils le sont moins pour leurs siliques. Ce sont des fruits secs qui ressemblent à des gousses, mais qui ont la particularité de contenir une fausse cloison à laquelle sont fixées les graines. On récolte les siliques rapidement après leurs formations, quand elles sont encore tendres et pas trop piquantes. Le radis Dragon's Tail produit des siliques rougeâtres, alors que le radis Queue de rat a de longues siliques vertes.

Des conditions gagnantes! Les radis sont des légume-racine moyennement gourmands et assoiffés qui aiment le soleil et une terre bien meuble. Une rotation de 2 ans est idéale.

Comment cultiver les radis ?

Lorsque la température du sol a atteint les 10 °C, après un léger apport de compost, on le prépare de manière à faire un lit de semis assez fin. Le semis se fait directement en terre, à la volée ou en ligne et on recouvre les graines de 1 à 1,5 cm de terreau. On arrose abondamment, car un manque d'eau peut être à l'origine d'une mauvaise levée. Celle-ci a lieu en 4 à 10 jours.

Si certains plants sont trop serrés, il est indispensable d'éclaircir de manière à conserver de 2 à 7 cm entre les radis selon la variété.

Leur culture étant très courte, les radis de tous les mois ne demandent aucune fertilisation. Pour les radis de longue culture, un apport d'engrais naturel une fois dans la saison, pas trop riche en azote, est conseillé. Le sol où sont cultivés les radis doit être toujours frais, ni trop sec, ni trop humide. Afin d'éviter les manques d'eau, on pratique des arrosages réguliers.

Pourquoi mes radis de tous les mois restent-ils comme un fil ?

Les réponses sont nombreuses et variées, sans compter que plusieurs facteurs peuvent être présents en même temps. Cela peut donc être dû à :

- des semis pas assez éclaircis
- un sol pas assez meuble
- de trop grandes chaleurs, les radis redoutant les températures supérieures à 22 °C
- un manque d'eau
- une trop faible fertilité... ou un sol trop riche en azote
- une profondeur des graines inadéquate au moment du semis
- un mauvais tassement lors du semis
- une plantation trop à l'ombre
- une exposition en plein soleil qui risque d'assécher le sol durant les périodes les plus chaudes de l'été
- des nuits trop froides après la levée

Comme on le voit, les facteurs sont multiples. Alors que cette petite plante semble facile à cultiver en fait il n'en est rien. La culture des radis de tous les mois demande un bon suivi. Les radis noirs et daïkons sont moins capricieux.

Dans le cas des radis de tous les mois, si l'on veut en manger tout au long de la belle saison, on doit faire des cultures successives tout en tenant compte des conditions climatiques de la région.

Les récoltes

On sort du sol les radis quand leurs racines ont atteint la grosseur désirée. Pour éviter qu'ils ne deviennent durs et fibreux, on récolte les radis de tous les mois tous les deux jours. Ramassés trop tard, ils se fendent. Pour éviter qu'ils deviennent trop piquants, on prévient les manques d'eau et on ne les cultive pas lors des périodes où les risques de trop fortes chaleurs sont élevés. En s'assurant que les arrosages sont réguliers, on empêche qu'ils soient creux ou qu'ils se fendent?

Les fanes de radis peuvent être utilisées pour faire une soupe. Toutefois, elles doivent être cuites dans les 24 heures suivant la récolte, car, comme leur nom l'indique, elles se fanent vite.