



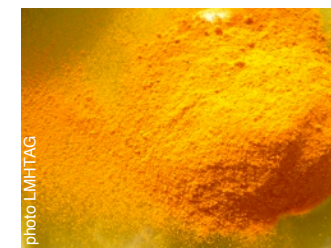
53

nom vernaculaire	français	Curcuma (safran pays)
	créole	Kikima, Mannja
	anglais	Turmeric
	espagnol	Cúrcuma
	allemand	Kurkuma

Son nom scientifique est « *Curcuma longa* ». Appelé parfois « safran des Indes », son nom provient du sanskrit « *kunkuma* ».



fleur
Mai à juin.
Fleur blanc-jaune
disposée en épis
au bout d'une tige



utilisations

Le safran-pays ne doit pas être confondu avec le < safran > (*Crocus sativus*) dont on retire de la fleur, un crocus, l'étamine qui est utilisée comme épice (7000 euros le kg). Le safran-pays est extrait lui du rhizome du curcuma.

Le rhizome séché et réduit en poudre devient jaune vif. C'est un ingrédient de la poudre à colombo et un colorant alimentaire. Le curcuma une épice très utilisée dans les cuisines indienne et créoles des Antilles et de la Réunion (colombo, currys de viande, de poisson ou de légumes, riz jaune...).

Il entre aussi dans la composition du < ras-el-hanout > (mélange d'une vingtaine d'épices différentes moulues, dont le curcuma appelé *Qrçoub*), épice très utilisée dans la cuisine du Maghreb, ainsi que dans la composition du « mukhavas » (mélange indien de graines pris en fin de repas pour favoriser la digestion).

origine	Asie tropicale : Birmanie, Thaïlande, Vietnam, Inde, Chine (sud), Sri Lanka. et Asie du Sud-Est : Bornéo, Philippines, Nouvelle-Guinée et Malaisie.
habitat	Zones tropicales.
type	Famille des < Zingiberaceae >, tout comme le gingembre (fiche n°60) et la longose (fiche n°133). Plante herbacée de 60 cm à 1m de hauteur à rhizomes (<i>tiges souterraines</i>) aromatiques, beiges à l'extérieur, et dont la chair jaune orange à l'état frais devient orange-rougeâtre quand il est sec.