



67

nom vernaculaire

français	Herbe amère
créole	Agouman
anglais	West Indian black nightshade
espagnol	Yerba mora
allemand	westindisch schwarzer Nachtschatten

origine	Amérique centrale.
habitat	Jardins mais aussi, lieux incultes et bords des routes.
type	Herbe à tiges grêles, aux feuilles molles, ovales et pointues.

Le nom scientifique de cette plante est « *Solanum ptychanthum* » (variété des Antilles) de la famille des < Solanaceae >. « *Solanum* » du latin < *solamen* > (*soulagement*) pour ses effets narcotiques (*engourdit la sensibilité*).

L'herbe amère porte de multiples noms, en fonction de son implantation :

- en français : morelle d'Amérique, morelle noire,
- en créole : zèb amè, zèb a kalalou, agoman, alaman, lanman noir, amat, menman...,
- en anglais : bird pepper, dolly tomato, kanker berry, ink balls, black calalou...,
- en espagnol : mata gallina, laman, macuy, quilete, tomate del diablo, moradilla, morita.

fleur

Floraison toute l'année.

Petites fleurs blanches ressemblant à celle de la tomate (fiche n°140).

fruit Petites baies vertes, puis noires.
(mise en garde : les baies vertes sont toxiques).

fructification

Toute l'année.

utilisations

Les feuilles entrent dans la préparation du < calalou > (*soupe épaisse à base de crabes de terre, servie traditionnellement les dimanches de Pâques et de Pentecôte en Guadeloupe et en Martinique*) : l'ensemble des feuilles utilisées est appelé < herbages > (feuilles d'herbe amère, feuilles de siguine, feuilles de madère - voir fiche n°119) est mis à cuire avec des gombos (fiche n°63) puis haché et ajouté dans la préparation.

L'herbe amère a aussi des vertus médicinales (feuilles écrasées pour soigner blessure et contusion, en infusion pour les douleurs abdominales...)

(*infusion = feuilles jetées dans de l'eau bouillante - infuser - filtrer et laisser refroidir*)

