

L'Herbe punaise

BIBA VILAYLECK

Limnophila geoffrayi Bon.
Scrophulariaceae

Kha gnèng : lao

Kanyèng ma : thaï

Maam srai : cambodgien

Om : vietnamien

Geoffray's marshweed : anglais

« **Herbe punaise** » : français

Plusieurs amis Lao nous ont raconté comment, autrefois, enfants, lorsqu'ils allaient à la rizière avec leurs parents qui cultivaient le riz, eux, avaient pour mission de ramasser des plantes sauvages pour le repas ; dans la rizière même on ramassait **phak Vèn** (*Marsilea quadrifolia*), **phak Thiong** (*Limnocharis flava*) et sur les diguettes des plantes comme **phak Kha gnèng**, *Limnophila geoffrayi*. Vous remarquez d'ailleurs que deux de ces noms scientifiques rappellent cette habitat aquatique puisqu'en grec le terme « limnos » signifie « eau stagnante, étang ».

Kha gnèng est donc une herbe des lieux humides ; elle a des feuilles simples, lancéolées, opposées, finement dentée. Ses fleurs sont tubulaires, elles naissent à l'aisselle des feuilles, les pétales sont soit violet avec

un cœur blanc soit blanc avec un cœur violet.

On la trouve répertoriée dans toutes les enquêtes faites dans les quatre pays de la Péninsule indochinoise comme « mauvaise herbe » des rizières, des étangs et des mares. En Thaïlande et au Laos elle est en outre comptabilisée dans les « légumes sauvages » qui sont un apport important, voire essentiel, à l'alimentation des populations rurales. Mais les gens des villes apprécient aussi ce légume que l'on trouve à la saison des pluies sur les marchés. **Phak Kha gnèng** qui est pour les étrangers une curiosité gustative, est, pour beaucoup de Lao une note qu'on ne peut sauter dans la gamme des saveurs naturelles. Vous comprendrez que cette saveur est difficile à décrire ; pour les uns il s'agit d'un goût de « cumin sucré avec une note citronnée », pour d'autres c'est l'odeur de la cannelle qui domine ou l'odeur de la punaise !

Et en effet le nom lao de *Limnophila geoffrayi* est « légume punaise » ; un poisson aurait aussi ce goût : le **pa Kha gnèng**, petit poisson-chat. Quoiqu'il en soit, cette herbe est utilisée pour parfumer les soupes et plus particulièrement la soupe de bambou, **kèng nò may**. Ce sont les jeunes



Phak kha gnèng vendu en botte au marché de Vientiane.



Les fleurs de phak kha gnèng naissent à l'aisselle des feuilles.



Phak kha gnèng aime les terrains boueux.

pousses que l'on utilise ainsi ; on peut aussi faire sécher cette herbe de façon à en avoir à la saison sèche.

En médecine traditionnelle on utilise cette herbe comme cataplasme, mais plusieurs plantes sont nommées en lao **Sa phak kha gnèng**, c'est-à-dire « fausse herbe punaise » et on ne sait pas bien laquelle est employée.

Ce qui est sûr c'est que des études pharmacologiques ont été déclenchées. En Thaïlande, par le fait que *Limnophila geoffrayi* semblait avoir une

certaine efficacité pour soigner la tuberculose des éléphants. Les chercheurs ont alors mis en évidence la présence dans la plante de Thioloactomycine, « composé qui bloque un processus métabolique vital dans les bactéries causant la tuberculose. La TLM est prometteuse pour combattre une foule d'infections bactériennes et parasites, y compris le staphylocoque, le streptocoque et la malaria ».

Comme quoi les mauvaises herbes peuvent être bonnes !