

Fiche thématique

Poste n°12 : Jardin médiéval

Les légumes

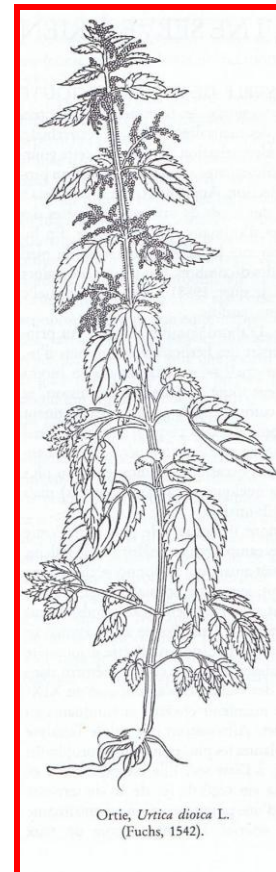
Les simples

Au Moyen Age, on nomme « **simples** » les plantes qui fournissent une substance isolée, par opposition aux mélanges complexes des préparations médicamenteuses de l'époque. La plupart des simples croissent près des villages, au bord des chemins, au pied des murs ou dans les friches.

Aujourd'hui, on désigne ces «mauvaises herbes» sous le vocable de « **flore rudérale** » (du latin *rudus*, décombres). Ces plantes recherchent en effet des sols riches en nitrates, bien représentés aux abords des habitations et des fermes.

Les simples représentent une part importante de la pharmacopée de premier secours et sont recherchées activement en période de disette. Certaines d'entre elles entrent dans la composition de « salades des champs », amères mais « bonnes pour le foie », toniques et essentielles aux énergies du printemps !

Les plus connues sont l'**ortie**, le **pissenlit**, la **chélidoine**, la **bardane**, la **campanule raiponce**, etc...



Le Potager d'avant l'Amérique

Malgré l'absence des plantes américaines comme la tomate, le haricot ou la pomme de terre, les jardins médiévaux sont très diversifiés. On y découvre des plantes inhabituelles dans les potagers modernes. On cultive par exemple une quinzaine de céréales et de légumineuses. Ce sont les aliments de base. Les gruaux et autres bouillies, confectionnés avec de l'**avoine**, de l'**orge**, du **millet** ou de l'**épeautre**, constituent l'essentiel de la ration quotidienne des classes pauvres. Le **blé** et le **seigle**, comme aujourd'hui, servent à la confection du pain.

On y trouve aussi près de cinquante légumes !

Les plus consommés sont le **chou**, le **poireau** ou l'**oignon**. Le **concombre**, originaire de l'Inde et connu dès l'Antiquité.

Le **melon** et la **calebasse** sont aussi fort appréciés. De nombreux légumes-racines complètent l'ordinaire et sont conservés en hiver. Les **navets**, **raves** et **carottes** sont abondants ainsi que des oubliés comme le **chervis**, dont on consomme les racines ou le **maceron**.

On consomme les jeunes pousses de maceron en légumes. Les feuilles servent à l'assaisonnement des plats en leur donnant un goût de céleri. Les racines sont également comestibles une fois arrachées et conservées dans le sable en hiver. Cela permet non seulement d'avoir des légumes dans un moment difficile pour la production potagère mais ce mode de conservation enlève beaucoup d'amertume aux racines et lui donne un goût agréable.

La vidéo liée : <http://www.youtube.com/watch?v=pZpDO1oThAg>

La calebasse ou gourde

On ne connaît pas la courge au Moyen Age puisque celle-ci nous arrivera d'Amérique. Cependant, on cultive un autre légume que l'on consomme comme une courgette mais qui, séché et évidé, trouve un autre usage surprenant puisqu'on en fait une gourde : la calebasse.



Il n'est pas inintéressant de consacrer quelques lignes à ce légume médiéval. Outre son usage culinaire, nous avons l'habitude de le voir souvent dans des représentations de pèlerins de St-Jacques. En effet, le pèlerin se reconnaît par son bâton (son bourdon), sa besace, sa coquille sur le chapeau et par sa gourde, sa calebasse pendue à la ceinture qui lui permet de conserver sa boisson.

Voilà un légume bien singulier, c'est peut-être ce qui justifie aussi sa présence dans le *Capitulaire De Villis*, véritable liste, établie par Charlemagne, des légumes obligatoires à avoir dans son jardin. De manière plus anecdotique, on le trouve dans un livre de *Préceptes cisterciens* (les moines défricheurs du Moyen Age). Bien évidemment, le savoir agricole des moines se réfèrent aux grands traités latins et à quelques traités médiévaux, tel que l'*Opus agriculturae* de Palladius.

Or, parmi les nombreux légumes importants, la calebasse a une place de choix puisque voici les 4 sujets traités dans les *Préceptes* :

1. la quantité de drap de laine et le nombre de brebis nécessaire à l'habillement d'une communauté monastique;
2. l'art de la bergerie ;
3. les soins à apporter aux chevaux de traits ;
4. des conseils d'horticulture appliquée à la calebasse.

Drôle de place de choix pour un légume qui depuis n'a pas survécu à l'arrivée des courges, courgettes et surtout à la déferlante d'Halloween.

Références / Pour en savoir plus :

- http://www.oldcook.com/legumes_moyen_age.htm
- <http://mieux-se-connaître.com/?p=613>
- *Agronomie antique et élaboration médiévale : de Palladius aux Préceptes cisterciens d'économie rurale*, Jean-Louis Gaulin, Médiévales 26, 1994, p.59 à 84.

© Jean-Marc Pillet et Stéphane Roduit 2010