

## Fiche thématique

### Poste n°6 : Porte de Saxon

#### Les saveurs venues d'ailleurs

Les droits de foire et les franchises ont démontré comment un petit bourg qui en grande partie se suffit à lui-même sur le plan des aliments de base – céréales, légumes, laitages, un peu de viande - est tout de même ouvert sur le monde et dépend de produits venus d'ailleurs et parfois même de terres lointaines. Deux exemples vont le démontrer encore : le sel et les épices.

##### Le sel

On oublie trop vite que la conservation des aliments au Moyen Age est un enjeu majeur. Or la manière la plus usuelle de préserver les denrées est le séchage dans lequel, outre le procédé de fumage, le sel joue un rôle prépondérant pour dégorger les aliments. La diminution d'eau empêche les bactéries de se développer.

Il existe deux types de sel : le sel de mer et le sel de terre.

Au Moyen Age, on exploite peu le sel de terre souvent enfoui dans le sol. Pourtant parfois une source d'eau se charge de sel en passant dans des couches souterraines. La source salée est alors exploitée comme à Bex au 15<sup>ème</sup> siècle où on construit un "saumoduc" en bois de mélèze – un long conduit pour amener l'eau salée, la saumure, vers un bassin de décantation et d'évaporation.



Bournelier perçant un tuyau de saumoduc et reconstitution du saumoduc à Bex <http://www.sentierdusel.ch/>

La plupart du temps, le sel vient de la mer et en particulier des côtes françaises. Il est extrait par dessiccation de l'eau de mer au soleil ou à défaut dans de grands « fours à sel ». Sous forme de pain, il est ensuite distribué dans toute l'Europe.

Le sel est un ingrédient cher mais nécessaire à l'homme - et même à l'animal - car il apporte le chlore et le sodium utiles à l'organisme. Dès les temps antiques, les autorités ont senti la nécessité de réglementer le prix du sel, de le contrôler pour qu'il demeure un ingrédient courant et non luxueux. Les Romains y ont bien réussi puisque le mot « salaire » vient de la part de revenu donné en sel aux soldats. Au Moyen Age, la royauté française essaie aussi de

réglementer sa vente en le taxant : c'est la gabelle. Le résultat est moins concluant car de nombreux contrebandiers – les gabelous - mettent en place un marché parallèle malgré le risque d'être pris et envoyé aux galères.

La haute valeur attribuée au sel se confirme aussi par son usage médical pour stériliser les plaies et aider à la cicatrisation ; sous forme de pommade de sel, on soigne les brûlures, les piqures d'insectes, les verrues. Au point de vue symbolique, le sel purifie et préserve de la destruction. On l'utilise ainsi pour chasser les démons : lorsqu'on croise une chouette effraie (une dame blanche) qui est présage de mort, on s'empresse de jeter du sel dans le feu pour éloigner le mauvais sort.

## Les épices

L'histoire des épices est encore plus extraordinaire puisque bon nombre d'entre elles viennent de lointaines contrées comme l'Inde voire même l'Indonésie. Poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, gingembre, ... arrivent par voies terrestres puis maritimes. Les Vénitiens sont passés maîtres dans le commerce de ce type de marchandises. Le commerce des épices est une vraie mine d'or car par définition ces substances séchées sont légères, peu encombrantes et se conservent à merveille.



La route des épices se confond également avec celle de la soie.

*Le poivre est l'épice la plus recherchée. L'expression « payer en espèces » vient même du Moyen Age et signifie payer en épices, plus précisément en poivre. St Louis a même dû légiférer pour que ses magistrats n'acceptent pas une offrande trop importante en épices; offrande qui prévaut avant tout jugement et ressemble furieusement à un pot de vin obligatoire.*



*1kg de poivre vaut 2gr. d'argent en Inde, 14gr. à Alexandrie, 18gr. à Venise et 25gr. chez nous. A cause de sa cherté, on le remplace par des graines de moutarde et de genièvre.*

Les livres de cuisine médiévaux montrent l'intérêt des gens de l'époque pour les épices. Un intérêt gustatif d'abord. La légende qui veut qu'on assaisonne les viandes pour cacher les mauvais goûts est totalement fautive. On aime tout simplement les saveurs ajoutées par les mélanges d'épices. Parce que ces marchandises sont chères, l'emploi d'épices est une manière d'honorer son hôte et de montrer qu'on possède une certaine aisance financière (inutile de dire que les épices sont absentes des repas des gens ordinaires). Enfin, l'usage d'épices venus d'Orient repose aussi sur un savoir religieux. On suppose le paradis terrestre quelque part là-bas dans ces contrées entre le Tigre et l'Euphrate. Il est donc judicieux de consommer des denrées directement en lien avec l'au-delà le plus merveilleux. Joinville, le chroniqueur du roi St Louis, raconte comment les Egyptiens recueillent quotidiennement au filet sur les eaux du Nil, cannelle, gingembre, ... car évidemment la légende dit que le Nil prend sa source au Paradis.

Les marchands entretiennent ce mythe avec la manigette qu'on appelle la « graine de Paradis ». Le poivre venant de plus en plus cher, on trouve une épice de substitution en Afrique et, comme son origine n'est pas connue de la plupart des médiévaux, on l'affuble d'un nom qui la sacralise, assure son succès commercial et son prix (cette épice revient fréquemment dans *le Fait de Cuisine* de Maître Chiquart).

Pour terminer, il est bon de préciser que l'usage des épices répond aussi à une croyance médicale. On évite ou on favorise l'utilisation de certaines épices « chauffantes » selon les besoins du malade. Si globalement, on a un avis très favorable quant aux bienfaits des épices, voici de manière anecdotique un cas contraire. La célèbre abbesse, Hildegarde von Bingen dans sa *Patrologia Latina* met en garde contre l'emploi du gingembre : « Le gingembre est malsain pour les bien portants et les personnes replettes qu'il prive de concentration pour les plonger dans la stupidité, la paresse et la désinvolture. »

### **Références / Pour en savoir plus :**

- Borne D., Chélini J., Cornette C., Mossé C., *L'alimentation dans l'histoire, de la préhistoire à nos jours*, Éditions Autrement, Paris, p.45-49
- <http://www2.educ.usherbrooke.ca/projets/aip200-04/proj444/images/lesel.pdf>
- <http://www.sentierdusel.ch>
- J.-C. Spahni , *La route des épices*, Edition Silva, 1991/ *Histoire Médiévale*, No 2 et 3, Harnois 1999 .
- Début de la vidéo : [http://www.youtube.com/watch?v=Sf0PI8dDN\\_0](http://www.youtube.com/watch?v=Sf0PI8dDN_0)