

Le jardin médiéval



A cette époque là il ne suffisait pas de reconnaître comme comestibles des fruits et des légumes pour qu'ils soient consommés. Le type de culture était représentatif d'un statut social : les légumes (parce que proches de la terre) étaient réservés à la consommation populaire tandis que les fruits (plus aériens, donc proches du ciel) s'adressés aux élites.

La consommation des plantes comestibles dépendait surtout de leur présence dans un lieu donné et à une époque donnée. Si on se réfère à la liste des plantes dont la culture était recommandée nous pouvons y faire plusieurs observations :

- on y trouve de nombreux légumes connus actuellement (concombre, pois chiche, céleri, carotte, chou, poireau, pois, laitue, ail, oignon, échalote...), ainsi que plusieurs sortes d'herbes aromatiques familières (menthe, sauge, cumin, anis, persil, sarriette, coriandre...).*



on y trouve également maintes plantes "oubliées", soit parce que leur fonction alimentaire ou médicinale a totalement disparu au profit de leur fonction ornementale (lis, rose, glaïeul), soit parce que l'on considère

.../...

.../... maintenant qu'il s'agit d'herbes sauvages et que l'on a oublié qu'il s'agit en fait de plantes comestibles (la tanaïs, l'herbe à chat, le maceron, l'arroche, la mauve...), soit encore parce que ces plantes ne sont connues que des seuls spécialistes (la scille, le méum, le séseli, le cabaret, l'épurga...).

Autant de raisons et une excellente occasion pour nous de redécouvrir au fil des futures éditions de notre bulletin les vertus et bien fait de chacune.