

# La Feuille de Chou à Moelle

## Jardin Salvagny An Mil

### Maille ou moelle

*Juste deux petites lettres de différence, et pourtant...*

*Au cœur du Moyen Age celui qui avait de la maille pouvait manger à sa guise de bonnes et grasses poulardes mais celui qui ne possédait pas la moindre piécette, qu'il soit pauvre paysan ou saltimbanque, devait se contenter, même en dehors des périodes de disette, de la moelle crue du trognon des choux à grosse tige appelés choux à moelle.*

*Un certain anglais beaucoup plus tard traduira ce terrible état de fait par ces quelques mots qui le rendirent célèbre : to be or not to be !*

*Les miséreux résistèrent au temps mais le chou à moelle lui, fut porté disparu. Son demi-frère, un demi-moellier, devint plus tard notre chou fourrager. De nos jours, moutons et lapins s'en délectent et ont supplanté serfs et baladins.*

*Charlemagne exigeait que l'on cultive des Caulo dans ses domaines mais aucune précision n'est faite sur le choix des variétés.*

*Les différents choux utilisés à cette époque sont plus souvent définis par la période de l'année à laquelle ils sont consommés que par leur forme ou leur couleur. Les fêtes carillonnées étant des moments privilégiés dans cette société empreinte de religion, on parle alors, entre autres, de choux de Noël ou de choux de Pâques.*



*Spontané près des côtes de nos régions, le chou est probablement cultivé dès le néolithique. En l'an mil les variétés sont encore relativement proches de la souche sauvage. Les plus fréquemment utilisés sont les choux non pommés lisses ou frisés. On les récolte feuille à feuille.*

*L'essor de la marine à voile leur permettra à la Renaissance de partir vers le nouveau monde. Ces variétés se développeront dans les lointaines contrées tandis que dans leur zone d'origine, elles tomberont en disgrâce.*

*Mais depuis peu, inchangés ou presque, ces choux émigrés sont réapparus sous le nom de chou kale.*

*Comme si chou seul ou kale seul qui n'est rien d'autre que notre mot français chou traduit en anglais, ne suffisait pas !*

*Ce « chou-chou » franco-américain est à l'honneur sur la grande banquette du Jardin Salvagny An Mil. Le chou à moelle ou du moins son demi-frère le demi-moellier trône majestueusement dans un carré potager tout proche.*



Les choux font tellement partie de la vie de tous les jours que peu de textes les mentionnent de façon précise en tant qu'élément principal. Au hasard des fabliaux, des recettes de viandes ou des récits divers, on arrive tout de même à avoir quelques informations. L'utilisation des choux semble assez proche de celle faite au siècle dernier dans les campagnes.

On notera cependant une recette de foulque aux choux, étant précisé qu'il était préférable qu'elle « soit salée de deux jours ». Cette poule d'eau, devait bien réjouir le braconnier.

Le chou est également mis en compotée mélangé à d'autres légumes comme navets ou panais, agrémenté de force vinaigre et verjus (sorte de jus fait avec du raisin encore vert).

Les compotes, les porées et les herbes à pots étaient le domaine des femmes. Les recettes se transmettaient de mère en fille au fil des saisons en fonction des légumes disponibles.

En outre chacun sait, surtout à l'époque, que les femmes sont plus habiles à manier la cuillère que la plume ! Seules d'austères et recluses moniales ou quelques charmantes et nobles pucelles destinées à des mariages princiers savaient lire et écrire.

Les choux, une fois les côtes enlevées, étaient cuits plus ou moins longtemps. Les plus tendres étant ceux qui avaient subi le gel pendant l'hiver. Avec des choux plus forts, il convenait de les cuire à deux eaux, en jetant la première, pour « amender leur malice ».

Les jours gras, quand le manant avait 9 ou 10 mailles devant lui, soit 5 deniers, un morceau de bœuf de réforme ou de lard gras était le bienvenu.

Les jours maigres qui étaient légion, le lard était remplacé par des pois secs proches de nos pois cassés ou avec un peu de chance par du craspoix.

Les baleines, alors pêchées dans le Golfe de Gascogne, du fait de leur habitat, étaient considérées comme des poissons. En conséquence, leur lard désigné sous le terme de craspoix était alors déclaré maigre. Lors des périodes telles que le carême, cela améliorait beaucoup l'ordinaire du dévot.

Alors que les choux sont plusieurs fois par semaine sur les tables de toutes les couches sociales, [Hildegarde de Bingen](#) qui en avait peut-être trop mangé, se démarque totalement de son époque et ne leur porte pas grande estime : « (Les choux) provoquent chez l'homme des indispositions et ils blessent les entrailles fragiles. Les hommes en bonne santé qui ont des veines solides et ne sont pas trop gras peuvent, s'ils en mangent les dominer par leur force ; mais ils sont nocifs à ceux qui sont gras, car leur chair est remplie de suc, et, s'ils en mangent, elle leur fait autant de mal qu'aux gens malades. Cuits dans le fricot et avec de la viande, ils sont nocifs et augmentent les humeurs mauvaises plus qu'ils ne les diminuent. »

Par contre, Hildegarde ne tarit pas d'éloges pour les baleines : « .....il y a tant de vigueur dans leur chair que ceux qui en mangent résistent à toutes les humeurs mauvaises ou débiles. Car Dieu en créant toutes les espèces d'animaux, en a fait quelques-unes dans lesquelles il a fait apparaître sa propre force : c'est ce qu'il a fait dans le cas de ce poisson »

Et comme à cette époque, le diable n'était jamais bien loin, elle ajoute : « Voilà pourquoi ce poisson perçoit de temps en temps les attaques du diable et projette son souffle contre lui..... Les esprits aériens redoutent sa force et le fuient, car, lorsqu'il sent autour de lui quelque chose de diabolique, il contracte sa peau, se donne un aspect terrifiant et envoie des souffles effrayants contre ce phantasme. »

Charlemagne : *Capitulare de villis vel curtis imperialibus*

Hildegarde de Bingen : *Physica*

Inconnu : *Le mesnagier de Paris*

Vincent Albouy et Marie-Dominique Devonck : *Cuisiner comme au temps des fabliaux*

Vincent Albouy : *Le courtill des gourmets*

Michel Botineau : *Les plantes du jardin médiéval*

