

La Feuille de Chou à Moelle

Jardin Salvagny An Mil

Diabie d'ail

Cette plante est si importante au Moyen âge que vous la trouvez à plusieurs endroits du Jardin Salvagny An Mil : dans les carrés potagers centraux, mais aussi dans un des deux carrés du coin un peu secret près de l'ancienne ruche. Ce lieu discret est dédié à la magie, au démon, aux alchimistes et aux sorcières ...

L'ail était utilisé à de multiples fins mais sa vertu la plus appréciée à l'époque était sans conteste de pouvoir protéger du diable et de tous ses suppôts... Et comme les saintes écritures prédisaient que le diable reviendrait dans mille ans, je vous laisse faire le calcul... Qu'ils soient moines ou serfs, tous l'attendaient de pied ferme.

D'ailleurs, s'il manquait un peu de conviction, les représentations très suggestives du malin sur les tympan des églises se chargeaient de remettre le manant dans le droit chemin et de le motiver à faire don de son maigre bien terrestre à l'abbaye la plus proche.

Tout ceci sans compter les effroyables cauchemars qui devaient peupler ses courtes nuits.

Dans les maisons, on plaçait souvent des tresses d'aulx en face de la porte dans le but de neutraliser tous les esprits du mal, vampires et consorts. Il y avait cependant un petit inconvénient à cette pratique : l'ail ayant servi à de telles fins ne devait pas être consommé.

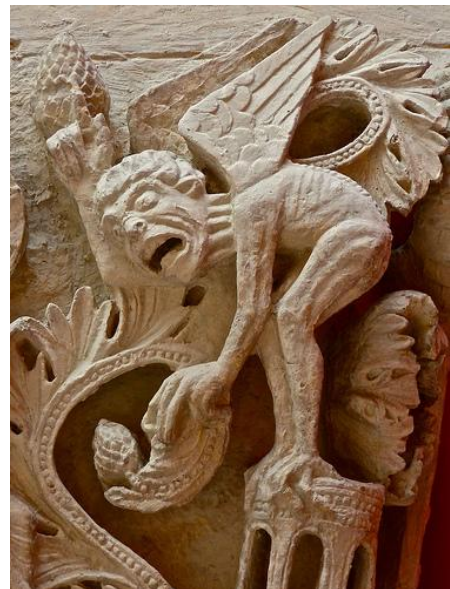
A cette époque de peu de ressource, jeter un tel mets était sans doute un bien grand sacrifice. L'esprit du mal étant décidément bien difficile à cerner, l'ail était aussi utilisé contre les venins, la peste, la rage et toutes les autres vermines !

Bien que Satan occupât beaucoup les esprits, le plus gros des récoltes était tout de même destiné à nourrir les humains. Les premiers recueils de recettes sont un peu plus tardifs mais ils donnent une assez bonne idée de l'usage qui était fait de l'ail aux alentours de l'an mil. C'était un légume à part entière. Si le paysan consommait l'ail cru avec un peu de pain

ou cuit avec gruau et verdure, les nantis agrémentaient les viandes ou les oisons avec de l'aillée blanche et les poissons avec de l'aillée verte.

Que diriez-vous d'un cygne à l'aillée blanche ou d'une grosse carpe à l'aillée verte ? Ces précurseurs de l'aïoli provençal contenaient ou non des herbes broyées telles que persil ou oseille. Sauf que... point d'huile d'olive mais mie de pain rassis et verjus (obtenu en pressant du raisin encore vert). Donc, même si certains puristes incorporent encore un peu de pain ; de commun avec notre aïoli sudiste plein de soleil, il n'y a que l'ail cru et le mortier !

Vers 1500, les mœurs changent, les effluves des aulx commencent à tomber en disgrâce dans la haute société mais personne ne sait si les troubadours et l'amour courtois y sont pour quelque chose.



En précurseur, Taillevent troque l'ail cru contre du cuit. Dès 1380, dans son aillée rousse le grand chef remplace le verjus par un mélange de vin rouge et de vinaigre. Il ajoute aux gousses d'ail des foies et du bouillon de volaille. Après avoir passé le mélange bien pilé à l'étamine, il complète avec un peu de cannelle et une bonne once de gingembre puis fait bouillir le tout dans une poêle.



Les aulx ne sont pas utilisés qu'en sauce ; cuits avec une oie grasse ils sont un légume d'accompagnement apprécié. On les retrouve aussi dans des tourtes, associés à du safran, du lard, du fromage et des œufs.

Outre son aspect ésotérique et culinaire, l'ail a aussi un rôle fiscal. La culture se fait un peu partout mais il ne semble pas y avoir de distinction entre les différentes variétés roses ou blanches.

Au nord de la France, dans la région d'Arleux qui est encore aujourd'hui productrice, les droits seigneuriaux sont payés en tête d'ail chaque mois de septembre. Bien que le fait de payer l'impôt en nature soit monnaie courante à une époque où les pièces étaient rares, cela indique que la production était importante. Les aulx, sous le vocable *Allium*, viennent d'ailleurs en bonne place dans la liste des plantes dont [Charlemagne](#) exige la culture sur ses domaines par le Capitulaire de villis. Ce texte, assimilable à un texte législatif, servait de base pour les percepteurs des impôts. Malheureusement cette liste est dénuée de commentaire.

[Hildegarde de Bingen](#) est plus prolix. Elle écrit dans son ouvrage *Physica* : « L'ail a une bonne chaleur et pousse grâce à la force de la rosée ; et il pousse dès l'engourdissement de la nuit, jusqu'au moment où il commence à faire jour, au matin. Il est meilleur à manger que le poireau, autant pour les malades que pour les bien portants. Et on doit le manger cru, car si on le faisait cuire, il ressemblerait à du vin éventé, c'est-à-dire passé, car son suc est tempéré et il a une bonne chaleur. Il n'est pas inutile pour les yeux : il est vrai qu'à cause de sa chaleur le sang vient rougir le tour des yeux de l'homme, mais par la suite ceux-ci deviennent clairs. Il faut en manger modérément pour que le sang ne s'échauffe pas trop à l'intérieur de l'homme. Quand l'ail est vieux, son fruit n'est plus aussi sain ni aussi vigoureux. Mais si on le mélange à d'autres aliments, il retrouve ses vertus. »

Elle écrit encore dans le chapitre dédié au persil : « Si on a mangé de l'ail et qu'on en souffre, manger tout de suite du persil et on aura moins mal. » Il faut noter, ici, que dans son ouvrage à vocation plus médicale : « Les causes et les remèdes », elle ne fait état de l'ail nulle part.

Originaire d'Iran et d'Afghanistan, apprécié des égyptiens, sacré pour les grecs et les romains l'*Allium sativum* est toujours largement utilisé même si les forces du mal se nomment maintenant : bactéries, virus, athérosclérose, hypertension ou nématodes.

Il reste indispensable aux cuisiniers et, seul, son rôle fiscal est tombé en désuétude, mais...pour combien de temps encore ?

Charlemagne : Capitulaire de villis vel curtis imperialibus

Hildegarde de Bingen : *Physica*

Inconnu : *Le mesnager 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*

