

La Feuille de Chou à Moelle

Jardin Salvagny An Mil

Ascalon et rocambole

Ascalon, Ascalon ? Vous avez dit Ascalon ? Ce nom ne vous dit rien ? et pourtant...

Godefroy de Bouillon et Richard Cœur de Lion ne vous disent toujours rien ? Ils ont durement guerroyé pour prendre Ascalon, port de Palestine près de Jérusalem. Avant que la forteresse ne tombe, ils durent s'y reprendre à deux fois et, la seconde fois, le siège dura cinq très longs mois.



La durée de cet assaut final a une grande importance. En effet, les croisés partaient d'Occident avec moult réserve d'ail. La forte odeur de leur haleine qui empestait, semble d'ailleurs avoir, de prime abord, beaucoup plus impressionné le sarrazin de la place que les cottes de

mailles et les épées.

Les mois passant, les stocks s'épuisèrent et les pèlerins armés durent se contenter de se rabattre sur un ail beaucoup plus doux que les juifs consommaient lors de cérémonies.

Lorsque, après les multiples batailles, les disettes et les massacres, les survivants ont voulu retourner en occident, ils ont acheté une grande quantité de cet ail oriental pour subsister pendant le long voyage qui les attendait. Ceux qui parvinrent enfin dans leurs foyers ont planté ce qui restait. On parle alors d'ail d'Ascalon. Puis avec l'usure du temps, on oublia les croisades et le long siège. Le nom de la ville s'estompa et devint échalote... Vous voyez, vous connaissiez ! Mais, avouez qu'une vinaigrette à l'ail d'Ascalon ça mérite d'être dégustée...

Si l'usage ne s'est vraiment répandu qu'après les croisades, l'échalote était connue bien avant puisque l'Ascalonica figure déjà dans le Capitulaire de villis de [Charlemagne](#).

Alors que les croisades débutent, [Hildegarde de Bingen](#) se voue à Dieu et à l'écriture mais elle avait une façon bien à elle d'utiliser l'échalote. Cette sainte femme la propose comme remède à la luxure : « Pour que l'homme éteigne en lui le goût du plaisir et l'amour de la chair, il lui faut recueillir, en été, de l'aneth, deux fois autant de menthe d'eau, et de la pulmonaire, un peu plus que de menthe ; de la racine d'iris d'Illyrie, deux fois autant que de pulmonaire, et autant d'ail d'Ascalon que d'iris d'Illyrie ; qu'il mette le tout dans du vinaigre et qu'il en fasse un condiment qu'il mangera souvent avec ses aliments. En hiver, on réduira tout cela en poudre et on mangera cette poudre avec les aliments, puisqu'on ne peut, à cette saison, avoir la viridité de ces herbes. En effet, le sec et le froid de l'aneth éteignent la chaleur du plaisir, le suc froid de la menthe d'eau résiste à son suc dépravé, le suc froid et peu agréable de la pulmonaire enlève le charme de la dépravation, le froid vertueux de l'iris d'Illyrie domine le goût du plaisir et le froid vénéneux de l'ail fait diminuer le poison pervers du plaisir ».



Si vous réussissez à résoudre le côté mathématique de la recette ; problème digne d'une école primaire réservée à l'élite, sachez que tous les ingrédients sont présents au Jardin Salvagny An Mil !

Mais au fait, Hildegarde n'était-elle pas un peu snob, voire bling-bling, pour faire venir ses iris d'Illyrie ? Non point, ce n'est qu'exigence de sa part car sous le terme glasiolus, employé à l'époque, étaient regroupés nos glaïeuls et nos iris. L'usage qu'elle faisait des deux plantes était bien différent. Donc en précisant qu'ils venaient de l'ancienne Albanie tout un chacun d'alors savait qu'il devait utiliser des rhizomes d'iris et non des cormus de glaïeul.

*Actuellement on a tendance à considérer l'échalote comme très proche des oignons mais son nom botanique l'en différencie et lui rend toute son origine d'*Allium ascalonicum*.*

Il faut ici faire une petite place à une plante spontanée devenue à la mode ces dernières années et qui faisait partie des cueillettes en l'an mil : c'est l'ail des ours. Discrète dans les sous-bois, elle voisine souvent avec le muguet qui, lui, est toxique. Cette plante sauvage, est présente dans les bois environnants la commune mais à des fins didactiques quelques bulbes sont discrètement cultivés au Jardin Salvagny An Mil.



Toute la plante a un léger et délicieux goût aillé. Elle a des vertus identiques à celles de l'ail cultivé.

Comme cette petite timide émerge de terre à la période où les ours terminent leur hibernation, dans certaines régions elle paye un lourd tribut à ces plantigrades. Après six mois d'abstinence on est en droit de se demander si les ours veulent seulement se nourrir ou s'ils cherchent à se soigner en profitant des propriétés vermifuges et désinfectantes de la plante.

*Pour cette raison cette bien jolie plante de sous-bois répond actuellement au nom d'*Allium ursinum*.*

Il faut encore mentionner ici une autre sauvageonne qui vit sur tout le territoire français et dont on trouve la trace de l'utilisation à toutes les époques depuis la préhistoire. Elle fait partie des plantes de cueillette pendant tout le moyen âge.

C'est l'ail rocambole. La signification du terme rocambole reste mystérieuse et aucune hypothèse n'est totalement satisfaisante. Il semble cependant que l'idée de chose sans grande valeur soit à retenir ainsi que la traduction de bolle qui en allemand dénomme les oignons. Mais pendant tout le moyen âge, le langage populaire désignant les attributs masculins sous le même vocable, on peut se demander si le terme rocambole n'aurait pas une signification autrement plus suggestive et nettement plus grivoise.

*Le sage botaniste Linné, mixant racines grecques et latines lui donnera le nom d'*Allium scorodoprasum*.*



Charlemagne : Capitulaire de villis vel curtis imperialibus

Hildegarde de Bingen : Les causes et les remèdes

Michel Botineau : Les plantes du jardin médiéval

Eva Tronickova : Plantes potagères

Victor Renaud : Tous les légumes