

Glossaire plantes capitulaire et Moyen Age

<p>Aurone <i>Artemisia abrotanum</i> <i>Famille des Astéracées</i></p>	<p>L'aurone est cultivée depuis le Moyen Age comme plante médicinale. Elle est utilisée comme plante stimulante de la digestion, vermifuge. Les feuilles fraîches dégagent un parfum de citron. Dans les armoires on suspend un rameau d'aurone pour parfumer le linge et en éloigner les insectes. pucerons et mites</p>	
<p>Anis Vert <i>Pimpinella anisum</i> <i>Famille des Astéracées</i></p>	<p>L'anis a des propriétés digestives, respiratoires, apéritives. Les graines d'anis, à la saveur fraîche, sont employées en cuisine comme condiment</p>	
<p>Arroche <i>Atriplex hortensis</i> <i>Famille des Chénopodiacées</i></p>	<p>L'arroche se consomme comme les feuilles d'épinard, mais tout l'été. Au Moyen Age elle est cultivée très couramment pour en « mettre les feuilles dans la soupe » ; on considère les feuilles « humectantes et rafraîchissantes », elles « amollissent le ventre ».</p>	
<p>Balsamite <i>Chrysanthemum balsamita</i> <i>Famille des Astéracées</i></p>	<p>La Balsamite est une plante parfaitement vivace à odeur de menthe un peu amère, à floraison jaune superbe, utilisée crue dans les salades. Au Moyen Age elle est un remède digestif important</p>	
<p>Grande Camomille <i>Tanacetum parthénium</i> <i>Famille des Astéracées</i></p>	<p>Plante reconnaissable aisément à l'odeur fortement aromatique qu'elle dégage quand on la froisse. Au Moyen Age la grande camomille était recommandée contre les maux de tête, les migraines rebelles et les névralgies.</p>	
<p>Cardon <i>Cynara cardunculus</i> <i>Famille des Astéracées</i></p>	<p>Le cardon est un parent de l'Artichaut (qui lui ne sera connu qu'à la Renaissance). Au Moyen Age les côtes charnues du cardon entrent dans l'alimentation.</p>	
<p>Cataire <i>Népéta cataria</i> <i>Famille des Lamiacées</i></p>	<p>L'herbe-aux-chats (son odeur attire les chats qui aiment s'y rouler) est reconnue au Moyen Age pour ses propriétés médicinales : « bonne à la poitrine en forme de tisane ; propre à exciter les mois ; hâter l'accouchement, et contre les morsures venimeuses ».</p>	
<p>Carvi <i>Carum</i> <i>Famille des Apiacées</i></p>	<p>C'est une des épices les plus anciennes, appelée aussi « cumin des prés ». Au Moyen Age elle est utilisée comme plante médicinale dans le cas de troubles digestifs, et employée comme condiment (avec d'autres épices) dans la fabrication d'une « pâte à pain ».</p>	

<p>Centaurée <i>Centaurea Cyanus</i> Famille des <i>Astéracées</i></p>	<p>Cité dans le Capitulaire le bleuet semble n'avoir aucune utilisation, il apparaît uniquement décoratif dans les enluminures de la fin du Moyen Age.</p>	
<p>Chicorée <i>Chicorium intybus</i> Famille des <i>Astéracées</i></p>	<p>Avant d'être cultivée dans les jardins, la chicorée pousse à l'état sauvage Son goût relativement amer, mais agréable, est une des saveurs appréciées au Moyen Age, et lui confère une qualité de remède dans les maladies de foie. Sa racine qui contient de l'insuline ; est recommandée en cas de diabète.</p>	
<p>Ciboule <i>Allium fistulosum</i> Famille des <i>Alliacées</i></p>	<p>Vivace, cette plante présente un léger renflement de la base qui la distingue de l'oignon vert. Au Moyen Age sa tige creuse a des emplois culinaires en tant que légume. Appelée aussi « cive », elle a donné le nom de « civet » à la préparation culinaire primitivement cuite avec des cives.</p>	
<p>Ciboulette <i>Allium schoenoprasum</i> Famille des <i>Alliacées</i></p>	<p>Elle est connue pour ses propriétés condimentaires et médicinales. Au Moyen Age, on la nomme « appétits » en référence à ses propriétés apéritives.</p>	
<p>Cresson Alenois ou cresson de terre <i>Lepidium sativum</i> Famille des <i>Brassicacées</i></p>	<p>Le cresson alenois possède des vertus apéritives et toniques. Condiment très prisé au Moyen Age, car il pousse facilement et sa saveur piquante est bien dans le goût de l'homme médiéval. Anti aphrodisiaque.</p>	
<p>Cumin <i>Cuminum cyminum</i> Famille des <i>Brassicacées</i></p>	<p>Cette plante est réputée pour ses graines utilisées comme épice en cuisine. Dans la cuisine médiévale il relève des plats de volaille ou de poisson ; il est aussi recommandé contre le mal de mer et les maux de cœur.</p>	
<p>Épurre <i>Euphorbia lathyris</i> Famille des <i>Euphorbiacées</i></p>	<p>Appelée aussi euphorbe épurre, cette plante chasse parait-il les taupes de nos jardins. Elle est utilisée au Moyen Age comme plante médicinale pour soigner les verrues, comme purgatif et pour éteindre « les ardeurs et les plaisirs de la chair »</p>	
<p>Estragon <i>Artémisia dracunculus</i> Famille des <i>Astéracées</i></p>	<p>Plante vivace et aromatique qui occupe une place de choix dans la cuisine française. Au Moyen Age l'estragon est une « plante des signatures », de par son nom il était censé guérir des morsures des animaux venimeux.</p>	

<p>Fenugrec <i>Trigonella foenum</i> <i>Famille des Fabacées</i></p>	<p>La graine est utilisée comme épice, les jeunes feuilles sont mangées en salade, leur saveur amère rappelle celle du céleri. Au Moyen Age ses feuilles sont utilisées dans le potage. Tonique, il stimule la fonction nutritive, est considéré comme aphrodisiaque par les auteurs arabes</p>	
<p>Gourde <i>Lagenaria Vulgaris</i> <i>Famille des Cucurbitacées</i></p>	<p>La gourde médiévale est une plante annuelle rampante ou grimpante, qui grâce à ses vrilles s'accroche aux treilles. C'est le fruit à tout faire, cultivé comme légume, (surtout consommé en cas de disette), comme remède (ses graines) et utilisé comme récipient après avoir été vidé : c'est la gourde des pèlerins : la « Gourde Calebasse »</p>	
<p>Guimauve <i>Althaea officinalis</i> <i>Famille des Malvacées</i></p>	<p>Grande herbe vivace, dont les racines servent à fabriquer la pâte à la guimauve. Au Moyen Âge elle entre dans la composition des potages. Plante médicinale, c'est surtout un émollient, un adoucissant, une plante pectorale efficace pour soulager la toux et le mal de gorge</p>	
<p>Joubarbe <i>Sempervivum tectorum</i> <i>Famille des Crassulacées</i></p>	<p>La joubarbe aurait été donnée aux hommes par Jupiter pour les protéger de la foudre. Pour cette raison Charlemagne recommande de la placer sur les toits des biens impériaux.</p>	
<p>Livèche <i>Levisticum officinale</i> <i>Famille des Apiacées</i></p>	<p>Cèleri perpétuel, plante vivace. Au Moyen Age on consomme ses feuilles comme un légume ; on l'apprécie en raison du goût prononcé de ses racines semblable à celui du poivre. Elle est reconnue apéritive, et vulnérable ; elle « fortifie l'estomac » et elle « aide à la respiration »</p>	
<p>Mauve <i>Malva sylvestris</i> <i>Famille des Malvacées</i></p>	<p>Plante vivace. Au Moyen Age Charlemagne apprécie la Mauve comme plante d'ornement dans ses jardins, mais elle est surtout consommée en salade et comme une « plante à pot ». Elle devient progressivement une plante médicinale, préconisée contre les maux de tête, la somnolence, les maladies de reins</p>	
<p>Mongette <i>dolichos lablab</i> ou <i>vigna dekindtiana</i> <i>Famille des Fabacées</i></p>	<p>La mongette de Charlemagne est aujourd'hui un légume délaissé en France, mais encore cultivé en Italie, Espagne, au Portugal, dans les pays du Maghreb et aux Etats-Unis. Elle se mangeait en gousse, à la façon des haricots verts actuels.</p>	

<p>Moutarde <i>Brassica nigra</i> Famille <i>des Brassicacées</i></p>	<p>Appelée « sénévé », elle est cultivée pour ses graines condimentaires. Au Moyen Age la moutarde est très prisée : les feuilles sont consommées crues ou cuites, la sauce «moutarde» aurait été inventée au 7è s. On reconnaît à la plante des vertus thérapeutiques : antiseptique, apéritive...</p>	
<p>Nigelle <i>Nigella sativa</i> Famille des <i>Renonculacées</i></p>	<p>Appelée « git » ou cumin noir, elle doit son nom à la couleur de sa graine noire. Au Moyen Age la nigelle est utilisée dans la médecine arabe. Elle sert comme condiment aux boulangers.</p>	
<p>Pois chiche <i>Cicer arietinum</i> Famille des <i>Fabacées</i></p>	<p>Au Moyen Age, il constitue la principale ressource contre les fréquentes famines de l'époque. On mange les grains mûrs et secs. Les plats à base de pois chiches sont mentionnés dans les ouvrages culinaires s'adressant aux classes populaires.</p>	
<p>Pouliot <i>Mentha pulegium</i> Famille des <i>Lamiacées</i></p>	<p>Menthe appelée « herbe aux puces ». Au Moyen Age le Pouliot était considéré comme une plante distincte des Menthes, et avait la réputation d'être une panacée : c'est un « <i>apéritif, atténuant, résolutif, carminatif, il est propre pour la colique, pour fortifier le cerveau</i> », efficace « <i>contre la fièvre, la mélancolie, l'hystérie</i> »</p>	
<p>Raifort <i>Armoracia rusticana</i> Famille des <i>Brassicacées</i></p>	<p>Sa racine surtout est utilisée: fraîche, râpée, sèche en farine, ou en une préparation proche de la moutarde. Ces « racines fortes » semblent très appréciées sur les tables du Moyen Age. Il sert en médecine comme stimulant et antiscorbutique.</p>	
<p>Sauge sclarée <i>Salvi sclarée</i> Famille des <i>Lamiacées</i></p>	<p>Ses feuilles sont utilisées pour utilisées pour leurs qualités aromatiques et médicinales. Au Moyen Age, on utilise particulièrement ses graines pour traiter les affections des yeux. En cuisine cette « herbe » est utilisée pour des omelettes de légumes et dans la recette d'une saumure destinée à la conservation des poissons.</p>	
<p>Tanaisie <i>Tanacetum vulgare</i> Famille des <i>Astéracées</i></p>	<p>Cette herbe, aujourd'hui méconnue, est très utilisée dans la cuisine et dans la pharmacopée du Moyen Age. On l'appelle « l'herbe amère » par rapport à son goût, très aimé à cette époque. Ses graines sont utilisées en infusion comme vermifuge et comme tonique. On pense qu'elle combat le poison. Aujourd'hui on reconnaît à cette plante une grande toxicité. Ne pas la manipuler sans gants.</p>	