

Au pied de l'église St Blaise de Valff



À LA DÉCOUVERTE DES PLANTES COMESTIBLES DANS LES RELIGIONS DU LIVRE

Judaïsme - Christianisme - Islam

GUY COYARD



Le jardin 
du Livre



Au nom de l'« Association Le jardin du Livre », j'ai la joie de vous présenter ce document édité avec le soutien de la région Alsace (Mois des religions 2013), celui de la Communauté de Communes de Barr et du Bernstein à travers l'office du tourisme et bien sûr le soutien de la municipalité de Valff.

Notre jardin se veut un outil pour favoriser le dialogue inter-religieux et le respect mutuel par une meilleure connaissance réciproque.

Grâce à Guy Coyard, ancien professeur d'histoire-géographie au lycée de Barr, habitant de Valff et membre de notre association, vous tenez entre les mains ce fascicule intitulé « **À la découverte des plantes comestibles dans les religions du Livre, Judaïsme - Christianisme - Islam** ». Les descriptions historiques, les provenances géographiques de chaque plante ainsi que les recettes tirées du livre de Ruth Kenaan « Cuisine de la Bible »* devraient satisfaire tous les goûts.

Jardin et cuisine...! Notre pédagogie peut sembler bien terre à terre mais nous pensons que c'est dans la vie de tous les jours qu'il faut explorer nos ressemblances et nos différences afin qu'elles puissent, au quotidien, nous aider à mieux vivre ensemble. Et les plantes, ces grandes voyageuses, qui s'adaptent facilement, sans pour autant perdre leur personnalité, peuvent nous montrer le chemin. Belle leçon de vie, elles ne craignent pas de se mélanger à d'autres car dans le monde végétal la diversité reste un signe évident de bonne santé.

ANNY BOUR
Présidente de l'association

Bibliographie indicative

La Bible : Bible d'étude Semeur 2000
Les plantes de la Bible Wolfgang Kawollek/
Henning Falk, Ulmer
Les belles plantes de la Bible - David Darom,
Palphot
*La cuisine de la Bible par Ruth Keenan,
Editions de la Martinière
Mes livres de géographie d'hier et d'au-
jourd'hui
Des légumes, Jean-Marie Pelt, Fayard

Crédits photographiques

© Fotolia.com
Pefrafra p4 - Gennaro Coretti p8 - Kobes p15
Bimka p17 - Samantha ROCHE p19 - Pixelshop p24
Željko Radojko p27 - Mirosława Drozdowski p30
Womue p33 - Denisa V p36 - Spaxiax p38
Cris13 p39 - Corbisrffancy p40

Sommaire





Le figuier

la première plante appelée par son nom

Comment ne pas commencer par le commencement ? Genèse 3, 6-7, la rupture de l'alliance :

« Alors la femme vit que le fruit de l'arbre était bon à manger, agréable aux yeux, et qu'il était précieux pour ouvrir l'intelligence. Elle prit donc de son fruit et en mangea. Elle en donna aussi à son mari qui était avec elle et il en mangea. Aussitôt les yeux de tous deux s'ouvrirent et ils se rendirent compte qu'ils étaient nus. Alors ils se firent des pagnes en cousant ensemble des feuilles de figuier ».

Le figuier est la première plante appelée par son nom. Le passage est en relation avec l'expulsion d'Adam et Eve du paradis : *« Bon à manger, agréable aux yeux »* et *« qu'il était précieux pour ouvrir l'intelligence »*, voilà les trois dimensions de la tentation.

Origine du figuier et spécificité biogéographique

De son nom latin « *ficus carica* », ficus viendrait de l'hébreu FEG. Quant à Carica, il s'agit de la Carie, région du sud-ouest de l'Asie mineure.

Le figuier serait originaire de l'Arabie heureuse (le Yémen) et se serait répandu très tôt dans le bassin méditerranéen, devenu son berceau d'adaptation. Il a supplanté le figuier sycomore originaire d'Éthiopie et d'Afrique centrale qui était cultivé dès les temps bibliques en Égypte, Syrie et Arabie. Ce dernier nourrissait le bétail comme le caroubier dont les gousses sont riches en féculé.

Contrairement au figuier commun qui n'atteint guère plus de cinq mètres de haut, le figuier sycomore est un grand arbre de 20 à 25 m. Sa taille est d'ailleurs

attestée par Luc au ch.19, 4 quand Jésus entre dans la maison du publicain Zachée, chef des collecteurs d'impôts et par conséquent notable de la ville de Jéricho. Comme il était de petite taille et qu'il ne pouvait le voir à cause de la foule, Luc rapporte :

« Alors il courut en avant et grimpa sur un sycomore pour voir Jésus qui devait passer par là ».

Le figuier appartient à la même famille phytoclimatique que la vigne. Comme elle, mais moins nettement qu'elle, il déborde vers le nord les limites du climat méditerranéen. Il supporte des hivers assez rigoureux mais courts. Comme la vigne, il a des feuilles moins xérophiles que celles des arbres méditerranéens typiques.

Il demande à être irrigué lorsque le climat méditerranéen prend une nuance aride. A cet égard ses exigences sont même supérieures à celles de la vigne. Autant de traits qui indiquent des affinités avec des plantes pontiques et « chinoises ».

xérophile : se dit d'une plante adaptée au climat sec

pontique : adjectif venant du nom grec de la Mer Noire (région littorale au pied des chaînes Pontiques)

Etre assis sous un figuier est un signe de bonheur, de contentement, de sécurité ainsi qu'un symbole de paix.

Dans l'Ancien Testament nombre d'expressions proverbiales évoquent la paix, la sécurité et la prospérité. Ainsi Michée, prophète originaire de Moréchet, une bourgade située en Juda à 35 km au sud-ouest de Jérusalem, fut le témoin de la destruction de Samarie, de la fin du royaume du nord et de la déportation massive de sa population par les Assyriens en 722 ou en 721.

« Et il sera l'arbitre entre de nombreux peuples, oui il sera le juge de puissantes nations même lointaines. Martelant leurs épées ils forgeront des socs pour leurs charrues, et, de leurs lances, ils feront des faucilles. Plus aucune nation ne brandira l'épée contre une autre nation et l'on n'apprendra plus la guerre. Chacun habitera en paix sous sa vigne et son figuier » Michée 4, 3-4.

Remarquons au passage qu'en Allemagne de l'Est le Mouvement pour la Paix initié par l'Église emprunta les textes de Michée en signe de conflit avec le pouvoir.

Sous Salomon... *« pendant toute sa vie les habitants des territoires de Juda et d'Israël de Dan à Beer Cheeba vivaient en toute sécurité, chacun sous sa vigne et son figuier »*. Rois 1, 5, 5.

Ou encore avec le prophète Zacharie : *« voici que je pose une pierre devant Josué.*

Sur cette pierre unique il y a sept yeux. J'y graverai moi-même son inscription, le Seigneur des armées célestes le déclare. En un seul jour j'ôterai le poids de la faute que porte ce pays. En ce jour-là, le Seigneur des armées célestes le déclare : vous vous inviterez les uns les autres sous la vigne et sous le figuier». Zacharie, 3, 9-10.

Le figuier intervient dans différentes paraboles

1. Matthieu l'emploie dans un discours eschatologique

« Que l'exemple du figuier vous serve d'enseignement : quand ses rameaux deviennent tendres et que ses feuilles poussent, vous savez que l'été est proche. De même quand vous verrez tous ces événements, sachez que le fils de l'homme est proche comme aux portes de la ville ».

Matthieu 24, 32-33.

Jésus renseigne ses disciples sur le sort ultime de l'homme et de l'univers. A cause de la parabole de la malédiction du figuier, certains voient dans ce figuier une image du peuple d'Israël. D'autres pensent que, contrairement à Matthieu 21, 18-19, rien dans le contexte ne suggère que l'image du figuier renvoie ici à Israël et cela d'autant plus que Luc, dans le ch. 21, 29 ajoute au figuier n'importe quel autre arbre : *« prenez le figuier ou n'importe quel autre arbre »*.

Tôt le matin du lendemain en revenant vers la ville, il eut faim. Il aperçut un figuier sur le bord de la route et s'en approcha, mais il n'y trouva que des feuilles. Alors il dit à l'arbre : « Tu ne porteras plus jamais de fruits ! »

A l'instant même, le figuier devint tout sec. En voyant cela les disciples furent très étonnés et s'écrièrent :

« Comment ce figuier est-il devenu sec en un instant ? »

« Vraiment, je vous l'assure, répondit Jésus, si vous avez la foi, si vous ne doutez pas, non seulement vous pourrez accomplir ce que

j'ai fait à ce figuier, mais même si vous dites à cette colline : « soulève-toi de là et jette-toi dans la mer », cela se fera. Si vous priez avec foi, tout ce que vous demanderez vous l'obtiendrez ». Matthieu 21, 18-19.

2. Luc l'emploie comme exhortation à la conversion

Là-dessus, il leur raconta cette parabole :

« Un homme avait un figuier dans sa vigne. Un jour, il voulut y cueillir des figues, mais n'en trouva pas. Il dit alors à celui qui s'occupait de la vigne : voilà trois ans que je viens chercher des figues à cet arbre, sans pouvoir en trouver. Arrache-le ; je ne vois pas pourquoi il occupe de la place inutilement.

Maître, lui répondit l'ouvrier, laisse-le encore cette année ! Je bêcherai encore la terre tout autour et j'y mettrai du fumier. Peut-être qu'il portera du fruit à la saison prochaine. Sinon tu le feras arracher. »

L'évangéliste nous révèle la patience de Dieu par la bouche de l'ouvrier agricole.

Il nous fait comprendre que l'homme, à l'image du figuier, peut se convertir, changer de vie.

Mais la perspective de l'arrachage demeure, et de retrouver dans Luc le message eschatologique de Matthieu :

Jean-Baptiste, messenger de Dieu

Luc 3, 7-9

Attention ! La hache est sur le point d'attaquer les arbres à la racine. Tout arbre qui ne porte pas de bons fruits sera coupé et jeté au feu.

L'amour pour les autres Luc 6, 43-45

Un bon arbre ne peut pas porter de mauvais fruits, ni un mauvais arbre de bons fruits. En effet, chaque arbre se reconnaît à ses fruits. On ne trouve pas de figue sur des chardons et on ne récolte pas non plus du raisin sur des ronces. L'homme qui est bon tire le bien du bon trésor de son cœur. Celui qui est mauvais tire le mal de son mauvais fond. Ce qu'on dit vient de ce qui remplit le cœur.

Le figuier et les autres cultures



Pour les Arabes et les Égyptiens le figuier est un arbre sacré. Non seulement, on plaçait ses rameaux près des défunts pour symboliser la vie, mais en plus, on nourrissait dieux et pharaons dans l'au-delà comme on peut le constater dans cette nécropole thébaine.

En Crète, les figues étaient connues vers 1006 ans av. J.C. En Grèce, depuis le IX^{ème} siècle où leur culture ainsi que leur exportation étaient à la fois réglementées et surveillées par les sycophantes en dénonçant le trafic à Athènes et dans d'autres cités.

Très riches en éléments minéraux (calcium, fer, phosphore) les figues servent toujours à faire de l'alcool en Turquie. Le vin de figues est une boisson typiquement orientale. Fraîches ou conservées, elles constituent un mets très apprécié.

Rouleaux aux figues et aux raisins secs en dessert



Ingrédients

Six feuilles de brick
100 g de beurre fondu
100 g de raisins secs hachés
100 g de figues hachées
50 g de poudre d'amandes
Deux cuillerées à soupe de miel

Pour la sauce

100 g de sucre
10 cl d'eau
Deux cuillerées à soupe de miel
Une cuillerée à soupe de jus de citron
2 cl d'eau de fleur d'oranger

La recette

Préchauffer le four à 200 °C. Poser les feuilles de brick sur le plan de travail, les enduire généreusement de beurre. Replier les bords de chaque cercle de manière à obtenir un carré. L'enduire de beurre. Le plier en deux pour former un rectangle. Mélanger les raisins, les figues, la poudre d'amande et le miel et déposer un peu de ce mélange au centre du rectangle de pâte. Former des rouleaux et les mettre dans un plat allant au four, les recouvrir du restant de beurre. Cuire à four chaud 10 mn jusqu'à ce que la pâte dore.

Pour la sauce : Faire bouillir le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un sirop léger. Ôter du feu, ajouter le miel, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger. Laisser refroidir et la verser sur les rouleaux et autour.

Couronne de côtes d'agneau aux figues chaudes

Ingrédients

12 côtes d'agneau non séparées en deux morceaux
Une branche de romarin
Une gousse d'ail écrasé
huile d'olive
12 figues fraîches

La recette

Découvrir l'os qui se trouve à l'extrémité de chaque côte et former une couronne en fixant les bords des deux morceaux avec des aiguilles de boucher. Veiller à ce que les côtes soient orientées vers l'extérieur. Demander au boucher de faire

cette préparation.

Préchauffer le four à 200 °C. Garnir l'extrémité de chaque côte de papier d'aluminium pour qu'elle ne brûle pas. Bien enduire la pièce de viande d'huile et d'ail écrasé. Poser la branche de romarin au centre de la couronne et faire rôtir 30 à 35 mn. 15 mn avant la fin de la cuisson, sortir les côtes et ranger les figues tout autour. Pour servir : couper les côtes et en présenter deux à chaque convive, ainsi que deux figues chaudes. Servir séparément l'ail confit que chacun étalera sur la viande.