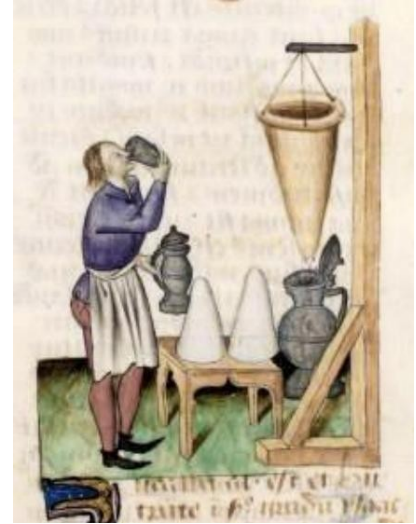




Sucre

Saccharum officinarum



Crédit photo : <http://www.selefa.asso.fr/AcDoc13F21bis.htm>

Photo : saccharum officinarum ; c'est l'une des premières cannes à sucre cultivée.

À droite, illustration d'un manuscrit du XVe siècle illustrant le chapitre consacré au sucre avec une scène de fabrication d'hypocras et deux pains de sucre en évidence. Le sucre de canne peut-être raffiné pour devenir blanc, sucre très apprécié au Moyen-Âge.

<http://bibliotecaestense.beniculturali.it/info/img/mss/i-mo-beu-alfa.1.9.28.html>

En Europe, le miel est au Moyen-Âge la principale source de sucre.

Le sucre de canne est connu en Grèce depuis l'antiquité : on en a cultivé dans l'Égypte ancienne. Les croisés en rapportent en occident. C'est une denrée rare et chère, réservée aux apothicaires : le sucre est chaud et sec selon la théorie des humeurs. Voilà qui explique sa présence en quantité dans l'hypocras soit 150g./litre dans le Viandier de Taillevent, environ 140g./litre dans le « Mesnager de Paris ».

On finira par cultiver la canne à sucre en Espagne musulmane dès le VIIIe siècle et en Sicile. Le mot sucre vient d'ailleurs de l'arabe « sukar ».