Sumac

Rhus coriaria



source : commons.wikimedia.org

Le Sumac des corroyeurs (tanneurs qui utilisaient la feuille pour préparer les peaux) produit des fruits qui, broyés et réduits en poudre, donnent cette épice au goût acidulé, très utilisée à l'est du bassin méditerranéen, évoquée dans des recettes du haut Moyen-âge (VIe-IXe siècles), héritières des traditions culinaires de l'empire romain.

Le DE OBSERVATIONE CIBORVM d'Anthimus le nomme « rus de Syrie »



© Compaignie de l'Ypocras creative commons CC BY-NC-ND