

Le patrimoine végétal ou L'herbier du village

Le patrimoine végétal saintongeais dans des utilisations locales

Par
Anne Audier

Préambule

La petite étude qui va suivre s'apparente bien moins à la botanique qu'à l'ethnologie. Elle a pour but de témoigner des menus usages qu'on se transmettait aux temps où on trouvait une utilité à tout.

Une longue tige de ronce débarrassée de ses épines et évidée fournirait des liens solides à celui qui, à la veillée, tresserait corbeilles, ruches et autres accessoires, en vannerie de paille. Un temps où la *varée* (fusain d'Europe) fournissait des quenouilles aux bergères, un temps où les grands-pères fabriquaient pour les petits enfants des moulins de noix semblables à celui avec lequel Rabelais avait joué enfant. Mais les petites filles ne pourront plus assembler en courroie les fleurs de dauphinelle car il n'y a plus de dauphinelles (pied-d'alouette) dans les chaumes, il n'y a plus d'ailleurs, de chaumes après les moissons.

A. A.

Anne Audier, née en 1920 à Ste-Gemme en Charente-Maritime, a été sensibilisée dès son plus jeune âge aux valeurs du patrimoine. Elle a écouté et recueilli patiemment les témoignages des anciens sur tout ce qui touchait de près ou de loin au patrimoine saintongeais.

Comment sa passion pour la nature est-elle née ?

« Quand j'étais petite, il y a un certain nombre d'années, ma grand-mère possédait un cactus-boule qui ne fleurissait jamais. Mais elle nous disait : " sa fleur est merveilleuse, mais elle ne dure qu'un jour et ne revient que tous les dix ans ". Autrement dit, c'était un cactus de conte de fées.

Et voilà que le cactus a fleuri. Comme le jour déclinait, je devenais triste... et en y mettant toute mon attention, toute ma ferveur, j'ai dessiné le cactus. J'ai toujours gardé ce dessin, il a rejoint dans ma mémoire la partie invisible de mon herbier personnel où il figure avec cette gentiane bleue rencontrée sur la lande de Cadeuil, un lointain jour d'été, avec le *lychnis-fleur-de-coucou* avec lequel nous faisons de si beaux bouquets roses au mois de mai avec les nielles et les bleuets et toutes les autres fleurs à jamais disparues.

Nos jardins aussi avaient leurs trésors, telle cette petite pervenche bleue à fleur pleine que je n'ai vue que dans le jardin familial. Ma mère cultivait un œillet rouge carmin qui était sa fierté et qui lui aussi ne se voyait que là.

Nous les retrouvions d'une année à l'autre, elles marquaient les saisons aussi fidèlement que le retour de la tourterelle.

Celle qui apparaissait la première, éclosée en couvée sous les buissons, c'était une petite violette bleuâtre à cœur blanc que les vieilles gens appelaient *les feuvières*, les violettes de février, la plus parfumée des violettes. Puis venaient les *suzannes*, les primevères des bois dont le nom venait de *l'hosanne*, la fleur des Rameaux.

Pour *le rosier-de-tous-les-mois*, qui fleurissait de Pâques aux premières gelées d'automne, je l'ai plus tard retrouvé dans un jardin abandonné, et la bouture que j'ai prise s'est acclimatée chez moi, tout près du *rosier de la petite bergère* qui, lui aussi, a son histoire. Vers 1900, une petite fille était très triste parce que son père avait vendu leur vieille chèvre qu'elle aimait beaucoup et, en souvenir de la chèvre, elle a planté un rosier. Depuis longtemps, la petite bergère qui était devenue vieille, est allée cueillir d'autres roses de l'autre côté de la vie, mais le rosier existe toujours, et celui qui le possède en prend grand soin. Il n'a vu cette variété de roses qu'une seule fois, très loin de chez lui, dans l'île Maurice...

Ceux qui disent que les roses sont fées, n'ont peut-être pas tout à fait tort... »

Août 2012

Les références aux XVII^e et XVIII^e siècles sont tirées des registres paroissiaux de Sainte-Gemme (Charente-Maritime) et d'actes notariés concernant la paroisse.

Les dessins sont d'Anne Audier. Les planches d'herbier sont extraites de la Flore de l'abbé Coste publiée en 3 volumes entre 1900 et 1906.

La couverture est d'Andreï Vlad.

Editeur : Société d'Histoire et d'Archéologie en Saintonge Maritime.

shasm.fr

Mes informateurs, ce sont plus de cent ruraux, mes voisins, dont les souvenirs seront ainsi sauvés de l'oubli :

De 1924 à 1987 :

1. Léonie Chobelet épouse Ravet 1865-1957
2. Marguerite Chobelet épouse Hervé 1856-1938
3. Berthe Hervé épouse Rivet 1880-195
4. Léa Hervé épouse Allaire 1884-1971
5. Méline Hervé 1886-1975
6. Alice Ravet épouse Audier 1896-1973
7. Maurice Audier. Saint.Symphorien 1887- Sainte Gemme 1969
8. Antoinette Ravet épouse Lezeau 1900.
9. Maurice. Prosper Lezeau 1898- Trizay 1962
10. Lucie Ravet épouse Magné 1905.
11. Raymond Magné Pont l'Abbé 1906- Royan 1976
12. Edith Rivet épouse a) Renauleau b) Revers -1908-1968
13. Raymond Revers
14. Marc Audier 1922 -
15. Geneviève Audier 1924 -
16. André Chobelet Rochefort 1900. Rochefort 1975
17. Daniel Audier Saint Symphorien 1886. Sainte.Gemme 1949
18. Marie Georget épouse a) Gautier b) Audier
19. Marguerite Chaillou épouse Audier
20. Edmond Allaire. Sainte.Gemme. 1907-1967
21. Yvonne Deschand épouse Allaire
22. Gérard Bonnet
23. Antoinette Marie.Rose Elouard épouse Defoy
24. Maria Chazeaubenet épouse Etourneau
25. Léonie Augros épouse Marcou
26. Irène Marcou épouse Delafosse 1908-
27. Noémie André épouse Yonnet
28. Lucienne Allaire épouse Tessier

29. Camille Gachet
30. Jules Savineau
31. Madeleine Boisson épouse Guérin
32. Julia Geoffroy épouse Catrou
33. Antonine Favreau épouse Catrou†1980
34. Albert Michaud 1921.
35. Elie Drujon. La Gautherie
36. Renée Drugeon épouse Bourciquot
37. Marthe Drouet épouse Prépoint.
38. Jean Prépoint.
39. Camille Rossignol. Feuillou
40. Georges Lachaise
41. Edith Marcou épouse Roux
42. Gilardeau Pont l'Abbe'
43. Yvonne Roy épouse Façaud
44. Paul Vinet. La Rossignolère.
45. Fernande Renouveau épouse a) Naud b) Girondier.†
46. Jean Herveau.
47. Théodore Martin, ancien sacristain.
48. Marie-Louise Coureau épouse Nouger
49. Yvonne Foucher épouse Duret 1890 - 1980.
50. Marie-Anne Fely épouse Lezeau
51. René Rétaud boucher au Gua
52. Maria Reutin épouse Gachet
53. Etienne Denis épouse Malissen
54. Anne Besson épouse Lutier

- 55 Noémie Yonnet épouse Touzeau 1915-19
- 56 Jeanne Revers ep. Rivet
57. Paulette Lezeau ep. Viriaud 1924 -
- 58 Abel Grenon. 1909 - 1975
59. Andrée Reutin ep. Gauducheau
- 60 - André Jault - Royan
61. Richard Verger 1938 - 2000
- 62 Abbé Bichon
- 62 bis: le même. Cite son grand-père Victorin Godet né à Barzen en 1867
- 63 - Raoul Guérin
- 64 Suzanne Monrouzeau épouse Sanchez.
65. Marcel Dumand -
66. Françoise Delafosse épouse Chauvet.
- 67 Marc Roux. 1922 -
- 68 Simone Duret épouse Marc Audier.
69. Madame Nouseau - La Loubatière † 2001
70. Angèle Combaud épouse Péguin.
71. Georges Cartier. Le Mur.
- 72 - Marthe Bourciquot épouse Georges Cartier
- 73 André Moutard, Sainte Gemme
- 74 ~~Madeline~~ Madeline Nouger
- 75 Robert Jagueneau.
- 76 Denise Bouquet épouse Tisseraud. Pont l'Abbe
- 77 - Mademoiselle Léa Suire - Beur'lay
- 78 - Valentine Bouyer épouse Guichard.
- 79 - Bernadette Beauvois épouse Daunas -
- 80 - Andrée Nouger épouse Michaud
81. M. Duguy, Rochefort.
82. Guy L'église
83. Madame Tenaud, Trizay
- 84 - Famille Bouyer. La Roche.
- 85 - Madame Cousinet. née en 1900
- 86 Madame Paris.
- 87 - Hubert Portier.
- 88 - N. Guérin, au Guo. 1913
89. Raymonde Roy épouse Bertrand. La Boutinière
- 90 - Eugène Arnaud -
- 91 - Madame Ponroy
- 92 - Gisèle Cartier épouse L'église
- 93 - Jacques Gachinat. Pont l'Abbe.
- 94 - Michelle Renaud. Saint Hippolyte.
- 95 - Yves Brun, Perthuisson
- 96 - Raymonde Indre épouse Robin. La Vergne -
- 97 - Claudine Allaire épouse Jariault -
- 98 - André Mounier (1902) -

99. Antonine Denis ep. Roy. 1899.
100. Jean Delafosse - 1908. 1990
101. Mariel Garnier - 1966
102. Noémie Boursiquot 1885-1964
103. Madame Naud - La Vergne
104. Noémie Denis ep. Guérin - 1885-1940
105. Anne Verger - 1963
106. Pierre Morot - 1931.
107. Edgar Rivet 1909-
108. André Octeau - 1904-1985
109. Marcelle Reutin ep. Marc Roux 1924.
110. Jacques Marais 1927
111. Guy Bernard
112. Justine (Augustine Lefort - épouse
Isidore Marcou 1867-1953.
113. Monsieur et Madame Caillaud -
Saint Jean d'Angle
114. Chantal Andreoli - 1958
115. Jean Fndre - 1923.
115. Pierre Rivet - 1849-1935.

Ces 115 personnes
ont donné leur témoignage pour composer cette somme

Ont contribué à la saisie informatique, la mise en page ou à la relecture, les adhérents suivants de la Société d'Histoire et d'Archéologie en Saintonge Maritime : Marie-Claire ANDRÉ, Omer BAUDRY, Francis COLLIN, Alain CONTAUX, Nicole LEBIGRE, Sylvie MÉNARD, Gérard MOINE, Michèle ROBERT, Marcel TIRILLY et Andreï VLAD. La mise à jour des noms latins est due à Michel CHAUVET sous la forme : (*nom ancien = nom actuel*).

2012

Abricotier (*Armeniaca vulgaris* = *Prunus armeniaca*)

L'abricotier est assez rarement cultivé, çà et là, car les gelées détruisent souvent les promesses des fruits, la floraison de ces arbres étant très précoce. Les fruits sont consommés frais. On en fait aussi des confitures et on les consomme par stérilisation.

Acacia ou robinier faux acacia (*Robinia pseudoacacia*)

Cet arbre, répandu partout et souvent cultivé comme arbre forestier, est originaire du Canada d'où il fut importé pour la première fois en France par Jean Robin en 1601. Sa racine principale s'atrophie vite et ce sont les racines latérales qui s'allongent et donnent de nouveaux plants. On dit que l'acacia *gale*.

Son bois résiste mieux qu'aucun autre à la pourriture et cette propriété le fait rechercher pour faire des piquets de vigne.

Cet usage est assez récent. Autrefois, il n'y avait pas d'échalas dans les vignes en cette région, hormis dans les tout jeunes plants. Ce n'est que vers 1880 qu'on les utilisa lorsque la taille sur fil devint nécessaire pour faciliter les sulfatages, seuls moyens de lutte contre le mildiou. Les bosquets d'acacia que l'on voit un peu partout ont presque tous été plantés à la fin du XIX^e siècle ou au XX^e siècle pour fournir le vignoble en échalas. On choisit pour cet usage des arbres d'une vingtaine d'années.

Avec l'acacia, les charrons font aussi des rayonnages de roues. Autrefois, on en a fait des dents de râpeaux de fenaison. Les manches d'alènes de cordonniers sont souvent de ce bois (56).

L'acacia est encore utilisé pour jaunir l'eau-de-vie et lui donner ainsi l'apparence du vieux cognac. Un petit copeau ou une branchette de quelques centimètres, dépouillés de leur écorce et mis à macérer dans un litre d'eau de vie de l'année lui donnent rapidement une belle coloration ambrée (7 = Maurice Audier). Les fleurs d'acacia sont parfois utilisées pour faire des beignets.

L'acacia est un symbole maçonnique. Le petit bosquet de ces arbres qui croît près du logis de Pouzaur, date probablement de la restauration de cette belle demeure, restauration où entrent maints signes maçonniques.

Sa floraison coïncide souvent avec une période pluvieuse : *O mouille tout le temps sur la fleur de l'acacia* (69).

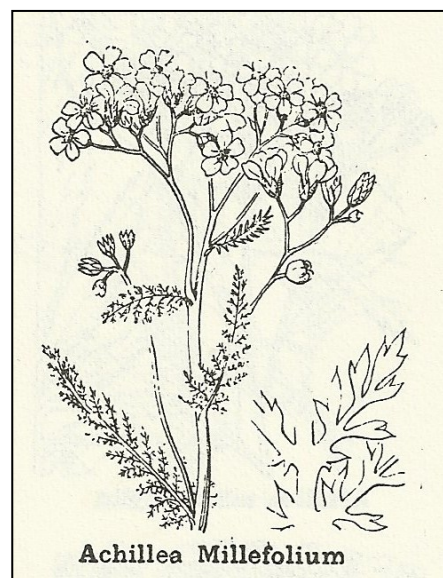
Acanthe (*Acanthus mollis*)

L'acanthé est parfois cultivée dans les jardins pour sa valeur ornementale. On en trouve deux espèces, à feuilles plus ou moins découpées.

Achillée millefeuilles (*Achillea millefolium*)

Le millefeuille est très commun au bord des chemins, dans les terrains vagues, à l'orée des bois où l'on trouve parfois des pieds à fleurs roses.

À Ciré-d'Aunis, la plante est appelée *sénée*, ce qui est apparemment une altération de saigne-nez. Dans cette localité on en fait des tisanes pour lutter contre la constipation mais cet usage vient probablement de ce qu'elle est confondue avec le séné qui est un purgatif bien connu. (70)



Adonis goutte de sang (*Adonis autumnalis* = *Adonis annua*)

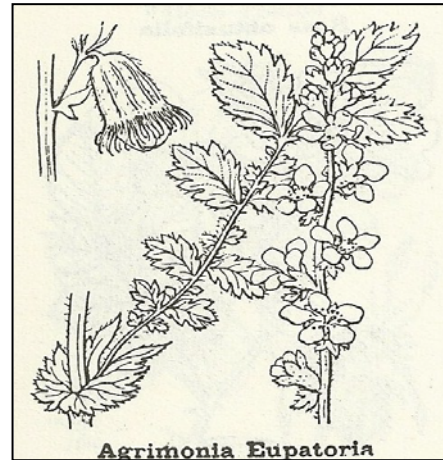
L'adonide qui ressemble au coquelicot, fleurit au mois de mai, dans les blés d'Aunis.

À Saint-Sauveur, cette plante ne doit pas être rentrée dans les maisons. Elle porte malheur (1945).

Aigremoine (*Agrimonia eupatoria*)

La *grimoine* est très commune au bord des chemins, sur les talus, comme à l'orée des bois.

La tisane de *grimoine* était utilisée comme dépuratif à Sainte-Gemme, entre les deux guerres (1-10). A la campagne, la décoction de cette plante servait à laver les plaies (24).



Ail cultivé (*Allium sativum*)

L'ail se plante à la fin de novembre ou au début de décembre quand la lune a trois jours (7). On le bêche trois fois pendant le mois de mars et plus du tout ensuite. Il s'arrache à la Saint Barnabé ou au plus tard à la Saint-Jean (7).

Pour avoir de l'ail rond, on met les caïeux en terre à la pleine lune de mars. Si l'on plante l'ail rond, il donne des têtes à plusieurs gousses mais ces dernières ne sont jamais plantées : elles ne donneront que des têtes petites et mal venues (7).

Actuellement, l'ail se vend au poids. Avant la dernière guerre, on lui conservait ses feuilles les plus belles et on les nattait par lots de 12 ou 13, toutes têtes réunies. À Pont-l'Abbé-d'Arnoult, au début du XX^e siècle, on ajoutait des roseaux aux feuilles pour faire les nattes plus belles (7). On attachait par deux les nattes ainsi obtenues et on suspendait ces *quartrons d'ail* aux poutres pour qu'ils sèchent et se conservent. On vendait alors l'ail au demi-cent (quatre nattes) ou au cent (huit nattes).

En cuisine, l'ail est surtout employé comme condiment dans les plats de haricots, tomates, champignons, moules, poissons, cagouilles. On frotte un croûton pour donner du relief à la salade frisée mais c'est un brin d'*aillet*, un brin d'ail remontant qui a poussé tout seul sur la planche, qui accompagne une tartine de *gratton*.

Il arrive encore qu'on le fasse cuire sous la cendre ou dans le *diable* charentais, ce qui en fait un plat de légumes. Il joue aussi, à la fois, le rôle de légume et d'assaisonnement dans les fricassées d'agneaux ou de chevreaux. Bouilli dans du vin blanc et écrasé en purée, il fera la sauce à l'ail pour accompagner le lapin rôti ou un reste de viande froide.

En médecine populaire, l'ail chasse la peste (6) ou plus généralement la maladie mais il est d'abord et surtout le grand spécifique des vers. Pour se débarrasser de ces parasites, on peut tout simplement en manger (1) ou, comme à Champagne, en porter dans un petit sachet sur sa poitrine (24). On frotte d'ail les piqûres d'abeilles ou de guêpes pour calmer la douleur et éviter l'enflure (37). Le jus d'ail cru pressé sert à combattre l'hypertension (28) tandis que, dans les accouchements, c'est une décoction de queues d'ail qui était autrefois utilisée en fumigations du périnée pour provoquer la dilatation (24).

Le traitement des verrues, était lui, purement magique. Vers 1930, il consistait à faire bouillir des gousses d'ail dans du vin et à enterrer le tout.

Dans le langage populaire, les allusions à l'ail sont nombreuses. L'enfant malingre est *meigue* (ou *gras*) comme un cent d'ail (6). Il est *coume de l'ail* (21). De ce qui provoque de l'étonnement, voire l'incrédulité, on dira *qu'o l'est pus fort que d'l'ail* ! Ou même *pus fort que d'l'ail de motte*. L'exclamation *Et d'l'ail* ! est à rapprocher de l'expression populaire « Et le reste ! ». *Gousse d'ail* était autrefois une figure du jeu de saute-mouton. *La cuisinière pieume de l'ail*, elle le plume, ce qui est beaucoup plus imagé que de l'éplucher.

Ail des ours (*Allium ursinum*)

L'herbe puante (7) est très abondante dans les sous-bois frais.

Ajonc (*Ulex europaeus*, *Ulex nanus*)

Les deux espèces d'*ajonc* croissent ensemble sur les landes, dans les bois, dans les lieux incultes.

Ce bois brûle vite en dégageant beaucoup de chaleur. C'est pourquoi, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, on allumait un fagot d'*ajonc* à deux liens, bien sec, pour chauffer le four à pain (1). A cette époque, la barbe d'*ajonc*, branchettes sèches munies de leurs épines, était souvent utilisée comme allume-feu bien qu'on lui préférât pour cet usage, la brande, moins agressive.

Dans les premières décennies de ce siècle, on faisait bouillir, pour les enfants, des œufs avec des fleurs d'*ajonc* qui les teinte en brun clair (6). À Saint-Romain-de-Benêt, c'étaient les seuls œufs de Pâques qui étaient ainsi colorés (avant 1914) (37).

Algues marines

Les algues (brunes surtout), appelées *sart* étaient très recherchées, jusqu'à une époque récente, par les cultivateurs de la côte et des îles, pour fumer les vignes et parfois les champs. Les algues sont aussi utilisées pour l'emballage des huîtres.

Alisier (*Sorbus torminalis*)

Sans être rare, l'alisier, qui ne pousse que dans certains bois, n'est pas très commun. A l'automne, les enfants et les oiseaux se partagent les alises, qui sont des fruits médiocres.

Aloès (*Aloe ...*) *Aloe sp.*

L'aloès est parfois planté pour sa valeur ornementale. Il est rare qu'il fleurisse car de fortes gelées font souvent périr la plante avant qu'elle n'atteigne cette étape de développement.

Amandier (*Amygdalus communis*) *Prunus dulcis*

Les amandiers sont de plus en plus rarement cultivés, les gelées supprimant, presque chaque année, la récolte des amandes en raison de la floraison hâtive de ces arbres qui a lieu parfois dès janvier en Saintonge.

Les amandes les plus appréciées ont peu de bois, on dit qu'elles ne sont pas *avères* (1-3). Comme les noix, elles font trouver le vin bon et incitent à boire, mais on dit aussi qu'elles préservent de l'ivresse.

Amarante (*Amaranthus spp.*)

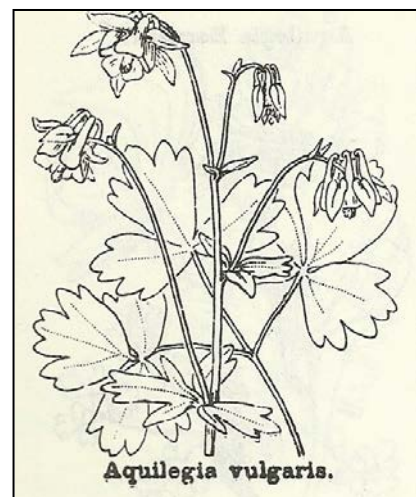
L'amarante sauvage, l'amarante *blire* ou *crête-de-perot* (7) est commune partout dans les jardins, les cultures, les lieux incultes.

L'amarante cultivée qui porte à l'automne de beaux épis de fleurs pourpres, les queues de renard, est rarement cultivée de nos jours.

Ancolie (*Aquilegia vulgaris*)

Les *bonnets d'évêque* ne poussent que dans certains bois tantôt sablonneux tantôt humides.

Ils sont parfois transplantés dans les jardins où l'on cultive aussi des espèces améliorées.



Angélique (*Angelica archangelica*)

Les pétioles et les tiges de cette plante étaient autrefois confits dans un sirop de sucre et utilisés en pâtisserie pour parfumer les gâteaux des noces et premières communions.

Il n'était pas rare, alors, d'en trouver une touffe dans les jardins. Elle a maintenant tout à fait disparu.

Aquatiques (plantes)

Le *liman*, terme qui désigne à la fois les lentilles d'eau et de fines herbes aquatiques, recouvre parfois complètement les mares et l'eau des fossés dans les *marais gâts*.

Arbousier (*Arbutus unedo*)

On le trouve, rarement spontané, sauf aux environs de Royan et de Saint-Palais-sur-Mer. Il est parfois planté dans les jardins pour sa valeur ornementale. Ses baies, qui ressemblent à des fraises rouges, sont très décoratives. Elles pourraient servir à faire des confitures mais sont généralement dédaignées pour cet usage.

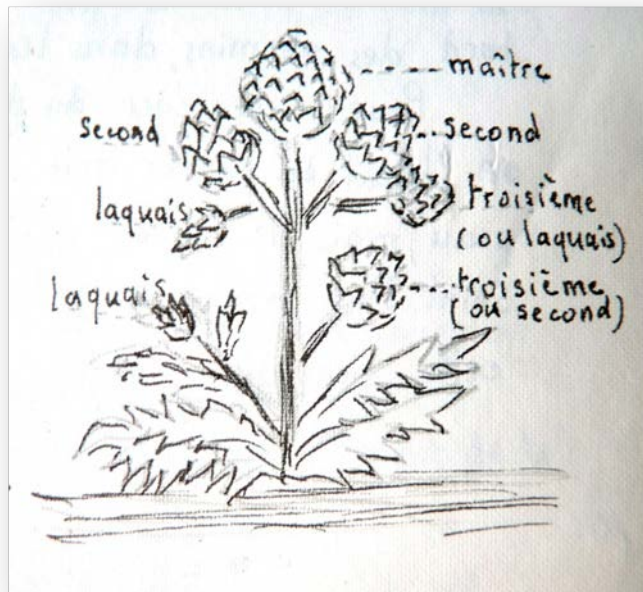
Artichaut (*Cynara scolymus*)

Les catégories marchandes d'artichauts sont uniquement déterminées selon la taille (celle-ci dépendant, généralement de la position sur le pied ; région de Pont-l'Abbé-d'Arnoult). Les artichauts irréguliers, mal venus, étaient dits artichauts *bègues* (95). Comme ils étaient invendables, c'étaient souvent les seuls que consommaient les familles de maraîchers.

La culture de l'artichaut s'est développée vers la fin du XIX^e siècle dans les vallées fertiles et les terrains irrigués, en particulier dans les *mottes*, anciennes roselières de la vallée de l'Arnoult. Dans les jardins, les cultures familiales sont fréquentes mais peu importantes.

Comme l'artichaut *prend de bille*, autrement dit qu'il se bouture, on détache en mars-avril des surgeons des pieds-mères en vue d'une nouvelle plantation. Les jeunes plantes fructifieront en août pour donner des artichauts dits *nouveaux*. Les *vieux* sur la plantation ancienne, ont été, eux, récoltés en juin.

Bien que cette culture demande un terrain généreusement fumé, les plantes ne sont généralement conservées que deux ans en culture maraîchère. En culture familiale, ils le sont parfois une dizaine d'années.



Arméria (*Armeria maritima*)

Cette « mousse », rarement cultivée de nos jours, était autrefois utilisée, dans certains jardins d'agrément, pour faire des bordures (10).

Armoise (*Artemisia vulgaris*)

L'armoise, qu'on appelait *armise* autrefois, est très répandue au bord des chemins, dans les endroits incultes, aux abords des villages.

Pour se protéger du diable, des sorciers et des mauvais sorts, on devait en porter trois ou cinq feuilles dans un sachet, sur la peau, mais il fallait qu'elles eussent été cueillies le matin de la Saint Jean avant soleil levé. Un petit conte donnait la raison de cette pratique (24).

Armoise maritime (*Artemisia maritima*)

La *Sanguenite* des marais salants se trouve sur le littoral, comme à l'île Madame, à Mornac... On a parfois essayé de la transplanter dans les jardins mais elle s'y acclimata très mal.

Vermifuge réputé, son emploi remonte à l'Antiquité. Pline, le naturaliste, la mentionne sous le nom d'herbe de Saintonge et l'on dit même que, sous le règne d'Auguste, elle était envoyée à Rome.

Bernard Palissy qui herborisa en Saintonge au XVI^e siècle, tenait en haute estime l'armoise appelée *Xaintonique* à cause du pays de *Xaintonge* où on la cueillait. *La dite herbe, dit-il, a telle vertu que quand on la fait bouillir et prenant de sa décoction on en détrempe de la farine pour en faire des bignets fricassez en sein de porc ou en beurre et que l'on mange desdits bignets, ils chassent et mettent hors tous les vers qui sont dans le corps, tant des hommes que des enfants. Au paravant que j'eusse connoissance de la dite herbe, les vers m'ont fait mourir six enfans comme nous l'avons connu tant pour les avoir fait croire, que parce qu'ils en rendaient souvent par la bouche, et quand ils estoient près de la mort, les vers sortoyent par les naseaux.*

On reconnaît encore de nos jours à la *sanguenite* la même précieuse vertu. On la récolte à la fin d'août ou au début de septembre, vers l'époque de sa floraison qui est peu apparente. On en fait une légère décoction, qui doit bouillir quelques minutes au maximum, et on en prend un verre le matin à jeun trois jours avant et trois jours après les mouvements de lune (nouvelle et pleine lune) (6).

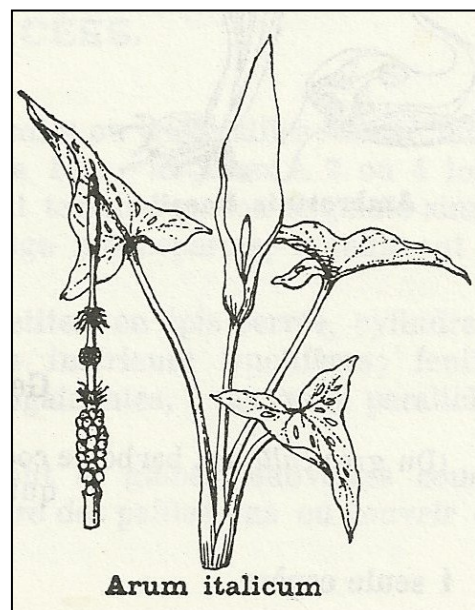
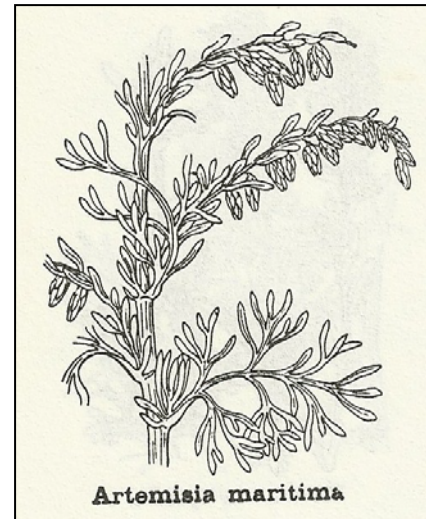
Mais comme la tisane de *sanguenite* n'est pas toujours bien acceptée des enfants, on se contente parfois d'en mettre des tiges dans leur lit ou d'en bourrer leur oreiller, ce qui serait également un traitement efficace contre les vers intestinaux.

Arum sauvage (*Arum maculatum* et *Arum italicum*)

Le *giron* se trouve sous toutes les haies, aux lisières des bois, dans les lieux frais et ombragés. Le fruit est un poison redouté. On le craint surtout pour les enfants qu'attirent, en automne, ses *chandelles* ou *chandelles de sarpent*, d'un rouge lumineux.

Asperge (*Asparagus officinalis*)

Autrefois l'*esperge*, qui était peut-être une asperge sauvage, poussait volontiers au hasard, dans les vignes, les deux plantes prospérant dans le même sol. Comme les vignes étaient alors cultivées à bras,



l'homme, en bêchant, les respectait (7).

Lorsque la plantation plus régulière des ceps et surtout l'écartement des rangs permit la culture à la charrue, il ne fut plus possible de conserver ces plants venus çà et là ; mais longtemps on continua à cultiver l'asperge dans un rang perdu.

Comme les turions étaient souvent petits et durs, on remplaça peu à peu les espèces anciennes par des variétés améliorées plus productives (premier quart du XX^e siècle). L'asperge était mangée en sauce blanche ou à la vinaigrette et, dans le jus de cuisson, on trempait la soupe. Les asperges vertes, montées, étaient cassées en tronçons et cuisinées à la manière des petits pois.

Asphodèle (*Asphodelus albus*)

Les *alois* viennent en abondance dans les bois sablonneux qu'égaient, en avril-mai, les grandes hampes de leurs chandelles d'un blanc grisâtre.

Vers 1900, on donnait au porc les jeunes feuilles d'*alois* au moment de la pousse, en février-mars.

Aster (variétés horticoles)

Les asters d'automne (*Aster novi-belgii* ...) appelés *vendangeuses*, d'après leur époque de floraison, sont dans tous les jardins où les *marguerites-reines* (*Aster chinensis* : *Callistephus chinensis*) se voient de moins en moins.

Aubépine (*Crataegus oxyacantha* = *Crataegus monogyna*) *Épine blanche* ou *abaupin*

Comme elle prospère à peu près partout, dans les haies, comme aux lisières des bois, l'aubépine a souvent été utilisée pour faire des clôtures vives, non seulement à cause de ses branches épineuses, qui forment un réseau difficilement franchissable, mais aussi parce que *l'aubépine ne marche pas*. Un autre arbuste, taillé à l'intérieur d'un terrain, tend à se déporter peu à peu vers les champs voisins qu'il rapetisse d'autant, alors que l'aubépine pousse droit (Marc Leproux).

Aussi, quand les bornes sont introuvables, *l'aubépine fait foi* (14).

Au XVIII^e siècle, les vignes étaient souvent encloses de fossés et de haies d'aubépine, parfois doubles. Les contrats de plantation, passés entre le propriétaire et le vigneron, spécifiaient la plantation et l'entretien de ces clôtures qui semblaient avoir été générales à cette époque et en cette région.

Encore nombreuses au début du XX^e siècle, les haies d'aubépine, taillées ou non, disparaissent les unes après les autres, victimes de la motorisation de l'agriculture. On leur reproche à la fois de gêner le tracteur et de manger le terrain, c'est-à-dire de l'appauvrir.

Cependant au pied de ces vieilles haies, envahies de ronces et de broussailles, on trouve, au printemps, surtout du côté exposé au nord, le champignon d'avril blanc, le tricholome de la Saint-Georges. Mais lorsque le mousseron gris, *Entoloma clypeatum*, croît sous les aubépines, c'est au midi qu'il faut le chercher.

Au pied des haies d'aubépine, les escargots hibernent comme autrefois. Ils peuvent en paix y attendre le printemps. Personne ne peut les débusquer à la *guignette* pour fournir le repas familial.

Les bois d'aubépine sont recherchés pour faire des manches d'outils et, avec les jeunes branches épineuses, on confectionnait des hérissons de ramoneurs (7).

L'abondance des fruits, les cenelles, est le signe d'un hiver rigoureux. Avant 1914, les enfants étaient friands de ces baies qu'ils abandonnent aujourd'hui aux oiseaux (6).

Sur les vieux pieds, on trouve souvent de petites touffes de gui. Ce gui, ayant poussé sur l'aubépine était utilisé en décoction à Champagne pour lutter contre l'albumine (1920). Il fallait en prendre cinq ou neuf feuilles et les faire bouillir (24).

À l'Abaupinaie devaient croître autrefois les *abaupins* mais l'aubépine la plus célèbre est aujourd'hui disparue. Dans la plaine de Vaucouleurs, près de Saint-Agnant, la tradition voulait que ce très vieil arbuste marquât l'emplacement d'une tombe de guerrier et, à ce titre, il était respecté. On a dit qu'un général anglais, tué pendant la guerre de Cent Ans, avait été enterré là (7). Pour certains, cette tombe est celle de chevaliers de Charlemagne, pour d'autres celle des quatre fils Aymon. D'après Castet, la légende initiale faisait mourir les quatre frères à Vaucouleurs. On sait qu'à la mort de ses cousins, Maugis, l'enchanteur, planta une aubépine sur leur tombe avant d'aller faire pénitence à Jérusalem (A. La Montellerie).

Aubergine (*Solanum melongena*)

Bien que, dans la Flore Rochefortine, Lesson¹ la signale, sous le nom *de poule qui pond* dès 1840, l'aubergine n'apparut à Sainte-Gemme que vers 1930. A cette époque, on la faisait frire à la poêle, découpée en tranches longitudinales.

Aulne (*Alnus sp.*)

Les villages appelés La Vergne, Les Vergnes, La Vergnée... prouvent qu'autrefois comme aujourd'hui les vergnes ou *vargnes* étaient abondants dans les lieux humides et au bord des ruisseaux. Ils donnent un bois de chauffage de médiocre qualité. On en a fait des sabots, des récipients.

Avoine (*Avena sativa*)

L'*avouène*, qui n'est plus guère cultivée de nos jours, se semait en vieille lune et avant le blé, au mois d'octobre, souvent sur un terrain qui venait de produire du blé. Si elle restait longtemps souffreteuse, il n'y avait pas lieu de s'inquiéter puisque, à ce pauvre aspect du champ, allait succéder, à la moisson de juillet, une surabondance de récolte.

Avoine traînée vient à plein grenier (1963) (14).

On semait très peu d'avoine de printemps, avant 1914.

La farine d'avoine rentrait autrefois dans la composition du pain de *mêture* en mélange avec celle du blé, en remplacement ou addition des farines des autres céréales panifiables : *baillarge*, orge, seigle, parfois maïs. Il arrivait même qu'on semât le blé et l'avoine ensemble et certains inventaires nous parlent de *blé avoiné* (1779) (Folle avoine ?).

Cependant, dès le XIX^e siècle, l'avoine ne servait plus qu'à la nourriture des volailles, des lapins, l'hiver, et surtout des chevaux. On disait d'un cheval mal nourri *qu'il a (vait) de l'avouène que quand i mont(ait) dans le piancher*, dans le grenier (7).

La balle d'avoine, très douce, était utilisée pour remplir les paillasses, surtout celles des berceaux et des lits d'enfants. Quant à la paille d'avoine, on s'en servait parfois pour le traitement des vins gras, traitement qui consistait à le soutirer et, en le remettant dans la barrique, à le faire passer sur de la paille d'avoine placée dans l'entonnoir (1966).

Bambou *Bambusoideae*

Jusque vers 1930-1940, on trouvait souvent une touffe de bambous à l'entrée ou au fond des jardins d'agrément. Ils fournissaient les vieillards de bâtons de marche légers et solides. On en faisait des piquets. Les brins les plus hauts et les plus forts servaient de cannes à pêche. Très grands, ils remplaçaient la tête-de-loup pour débarrasser le plafond (et les murs de l'église) des toiles d'araignées. Avant 1900, on en a fait des *cannes-fourrées* ou *cannes-*

¹ René Primevère LESSON. Pharmacien de Marine, botaniste et zoologiste. Né et mort à Rochefort 1794 – 1849.

épées. Une haie de jeunes bambous décorait traditionnellement le chœur de l'église, le jour des Rameaux, et l'on en voit encore près des crèches de Noël.

Alors qu'il ne s'en trouvait plus guère, en nos villages, les bambous, en cette fin du XX^e siècle, y font une discrète réapparition.

Barbarée (*Barbarea vulgaris*)

Cette crucifère à fleurs jaunes croît dans les lieux frais. Elle est assez rare.

Bardane (*Lappa communis* = *Arctium lappa*)

La *lapace* aux capitules hérissés, aux larges feuilles d'un vert cendré, est très commune autour des villages dans les lieux incultes.

Ses jeunes tiges, pelées, peuvent être mangées à la *croque-au-sel* comme des artichauts. Il en était ainsi autrefois à Gémozac et aux environs de Royan et cet usage persiste encore en Vendée (60). Les feuilles glanduleuses et amères, sont utilisées en médecine populaire. On s'en sert à Champagne pour lutter contre les douleurs. On en enveloppe le membre malade après les avoir passées sur la braise (24). Le guérisseur de Varzay les utilisait aussi en application dans le traitement du zona (21).

La racine sert à soigner les suites de jaunisse et les maladies de foie. Sa décoction donne un liquide vert que l'on prend au moment des repas et qui ferait merveille contre ces maladies (1962) (41). À Archiac, cette tisane est utilisée comme dépuratif (26).

Quant aux capitules, *peignerâs*, adhérents, les enfants s'en servent dans leurs jeux en particulier pour fixer des poissons d'avril dans le dos des adultes.

Basilic (*Ocimum basilicum*)

Le basilic est parfois utilisé comme plante aromatique.

Belle-de-nuit (*Mirabilis jalapa*)

Souvent cultivées, surtout la variété à fleurs rouges, on trouve parfois les *belles-de-nuit* naturalisées dans les terrains vagues.

Bettes et betteraves, (*Beta vulgaris*)

La bette (bette à larges côtes) est assez rare dans les jardins. Pourtant, une dizaine de ses feuilles entrent, traditionnellement, dans la confection de l'andouille de Pâques.

Les betteraves rouges alimentaires sont de culture récente et de peu d'importance. On les accommode en salade, préalablement bouillies ou cuites au four. Dans certaines fermes, on les fait frire à la poêle, coupées en tranches.

Les betteraves sucrières firent leur apparition, pendant la dernière guerre, dans les cultures familiales. Les ménagères en tiraient, par ébullition prolongée, un liquide brun, sirupeux, vaguement sucré (31-80).

Les betteraves fourragères, les *joutes*, ont longtemps été cultivées partout pour les besoins de la ferme. Semées à la jeune lune de mai pour qu'elles naissent vite et que le terrain se salisse peu (7), on les éclaircissait en juin. Rarement on repiquait les plants qu'on avait éliminés. Elles étaient arrachées à la fin d'octobre, ensilées et elles servaient l'hiver à l'alimentation du bétail et des lapins. Avant l'apparition des coupe-racines, elles étaient débitées à la main par les enfants et les domestiques. Pour le clapier, on saupoudrait les tranches avec du son pour éviter de donner la diarrhée aux bêtes (92).

À l'époque des vendanges, les petits bergers qui n'allaient pas à la vigne arrachaient une betterave et la creusaient pour s'en faire un chariot. Deux rondelles coupées près du collet faisaient les roues et deux baguettes, généralement deux sarments, servaient d'essieu et de timon (7).

Bleuet (*Centaurea cyanus*)

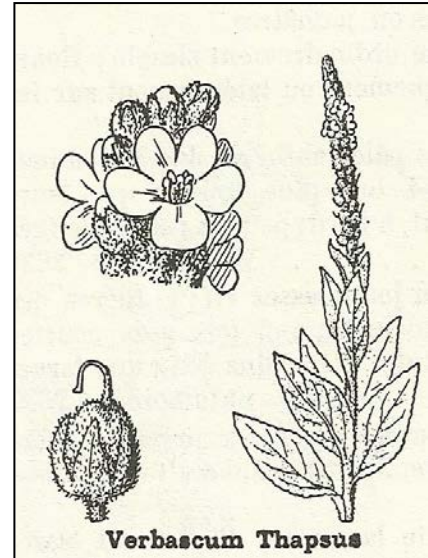
Les *bleuets* assez communs autrefois, poussaient par endroits dans les blés. Ils ont, de nos jours, à peu près disparu.

Leur décoction était utilisée en bain d'yeux et compresses, entre les deux guerres, à Champagne et dans toute la région (24).

Bouillon blanc *Verbascum spp.*

Les diverses espèces de blonde ou *bionde*, jamais distinguées, se mêlent au bord des chemins, dans les vieux prés, les lieux incultes...

Elles ont leur emploi en médecine populaire. Leur tisane guérit les maux d'intestin et, au lendemain de la seconde guerre mondiale, la guérisseuse de Braud mélangeait leurs fleurs à celles des mauves sylvestres pour faire des tisanes qui soignaient l'inflammation d'intestin (23-24). En médecine vétérinaire, la blonde guérit la mammite. On fait bouillir la plante et on lave la mamelle avec cette décoction (4).



Bouleau (*Betula sp.*)

Assez rare, le bouleau croît cependant spontanément à Cadeuil et dans les environs où l'on trouve quelquefois des arbres pleureurs. Il est souvent transplanté dans les jardins pour sa valeur ornementale mais, pour cet usage, on préfère les cépées. Très rarement, le bouleau porte du gui. Les jeunes branches de bouleau, fines et flexibles, ont parfois été employées en remplacement de la brande pour faire des balais d'écurie.

Bourdainne (*Frangula dodonei*)

Assez répandue dans les bois, la bourdainne est une plante médicinale. Vers 1900, sa décoction était administrée aux malades souffrant de constipation (1).

Avec ses branches flexibles, au XIX^e siècle, on tressait des *melours*, sortes de claies pour faire sécher les prunes (7).

Bourrache (*Borago officinalis*)

On trouve la bourrache, assez rarement, autour des jardins et dans les lieux incultes. Sa tisane est partout utilisée pour ses propriétés éruptives.

Pour combattre la toux, une femme de La Rochelle faisait bouillir de la bière avec du sucre et y faisait infuser des fleurs de bourrache (1945).

Brize (*Briza spp.*)

Avant 1940, les femmes des villages cueillaient les *langues-de-femme* pour faire des bouquets secs.

Brome des toits (*Bromus tectorum*)

Les *étran'ye-chevaux* sont très envahissants dans les lieux incultes.

Bruyères

Outre la brande, il existe dans nos bois quatre espèces de bruyères ou *bruelles*.

La plus répandue est la bruyère fine ou callune (*Calluna vulgaris*), dont certaines ménagères font des bouquets d'hiver et qu'on utilise parfois, en remplacement de la brande, comme allume-feu ou pour faire des balais d'écurie. On trouve parfois des pieds à fleurs blanches.

Presque aussi commune est la bruyère cendrée (*Erica cinerea*). La bruelle avec les fleurs de laquelle on fait, dans les environs de Marennes, une infusion pour lutter contre la tension (1963).

La bruyère ciliée (*Erica ciliaris*), la « grosse bruyère » est plus rare et disparaît peu à peu des landes de Cadeuil, de la Vergne, et des bois du Vieux Château.

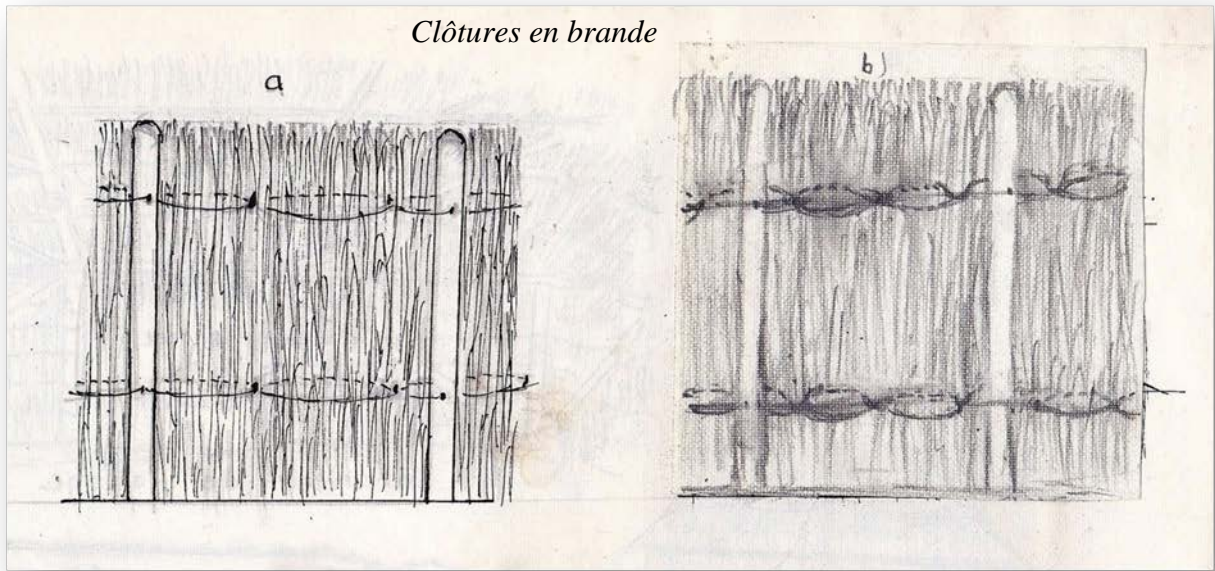
Sur nos limites à Mareuil-sur-Lay, on ne rentre pas de bruyères à la maison, elles portent malheur (1943).

Bruyère à balai ou brande (*Erica scoparia*)

Fort répandues autrefois sur les landes, dans les tourbières et les bois sablonneux, les brandes perdent peu à peu du terrain par suite du déboisement et de la conversion de ces bois en prairies.

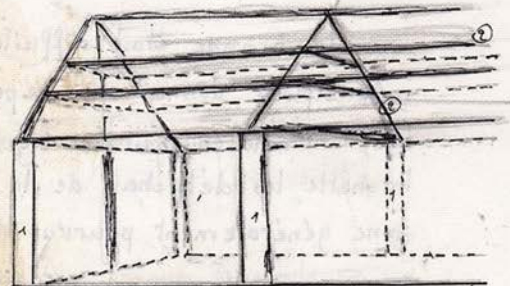
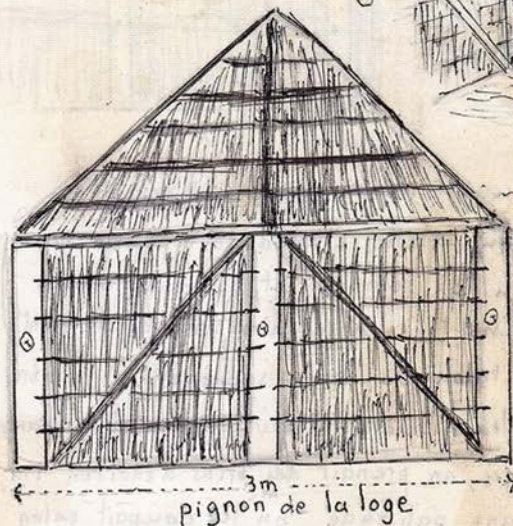
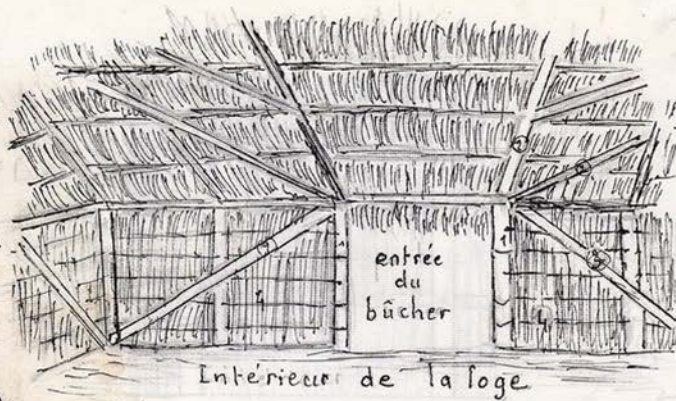
À la fin du XVIII^e siècle, les fagots de brande étaient prisés pour chauffer les fours, en particulier les fours à chaux, et la commune de Sainte-Gemme, qui en faisait un grand commerce à l'époque de la Révolution, changea alors son nom en celui de Gemme-les-Brandes, plus civique. En 1940, on faisait encore des fagots de brande pour servir d'allume-feu. On en faisait des *feisces*, sortes de fagotins, qu'on plaçait devant l'ouverture de vidange de la cuve pour éviter que peaux, pépins et rafles n'en obturent le passage. Mais elle était recherchée pour faire des palissades et des loges. La brande était difficile à couper mais chaque pied, régulièrement exploité, donnait une cépée. Quand elle était de longueur voulue, l'homme courbait les tiges sous sa semelle et, à l'aide d'une hachette, les détachait de la souche. Les brins ainsi *élossés* étaient donc généralement pourvus d'un talon. Les fagots séchaient à l'ombre pendant plusieurs années, perdaient leurs feuilles et devenaient très résistants à la pourriture. Pour faire des loges, on prenait des brins d'environ 1 m-1,50 m de haut. S'il s'agissait d'une palissade, on les coupait selon la hauteur désirée.

Pour faire une clôture, des piquets étaient plantés tous les deux ou trois mètres et l'on y fixait, selon la hauteur, un, deux ou trois rangs de fils de fer. On creusait, entre les piquets, une rigole de 15 à 20 cm de profondeur et l'on y disposait la brande, appuyée aux fils de fer. La rigole comblée on clouait, de l'autre côté des piquets et en face des premiers, d'autres rangs de fil de fer qui contenaient la brande. Pour consolider l'ouvrage on pouvait comme en a), réunir les deux fils de fer qui se faisaient face, par des liens ainsi qu'il se faisait pour les loges, ou, comme en b) ne pas clouer le second fil et le faire passer de part en part devant le premier. Il était d'usage une fois le travail fini, de tailler la tête de la brande afin de lui donner un aspect plus net. Ces palissades *enclosaient* surtout jardins et basses-cours.

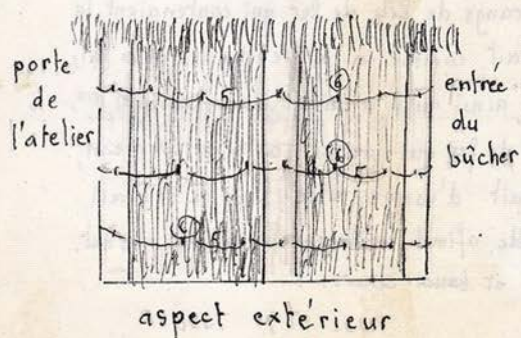
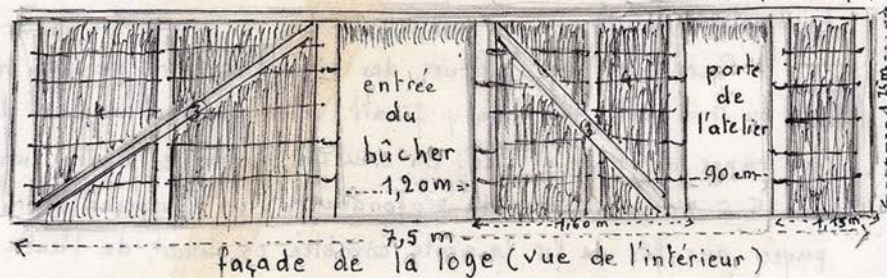


Au fond, loge à usage de hangar à un seul pignon

Plan d'une loge
à usage de bucher
et d'atelier de bricolage



en face de ce poteau, cloison
de planches maintenue côté
bûcher par des piquets



- 1- poteaux d'angle, poteaux médians ou d'encadrement de porte, environ 20cm de côté (irréguliers)
- 2- bois de charpente, de l'ordre de 25cm de circonférence.
- 3- les traverses en diagonale sont sensiblement de même diamètre (20 à 25 cm de circonférence)
- 4 - petites traverses (environ 8cm de circonférence)
5. fil de fer extérieur pour maintenir et fixer la brande.
- 6- liens, de longueur variable (on serrait au maximum). Croisant une traverse en diagonale, derrière laquelle il passait, il pouvait mesurer 55cm de long, ligature non comprise. Devant une petite traverse, il mesurait environ 32 ... 38 cm de long.

Les loges étaient faites selon le même principe. On mettait d'abord en place les robustes piliers d'angle en bois de chêne. Si la loge avait une façade, on en plaçait deux pour encadrer l'entrée et d'autres intermédiaires, si l'on prévoyait une construction assez vaste. La distance entre deux poteaux était de l'ordre de 1,90 m, quelquefois moins, selon les structures. On adaptait sur ces poteaux la charpente en bois de chêne ou de châtaignier et, entre eux, on clouait de petites traverses parallèles éloignées de 20 à 25 cm les unes des autres qui maintiendraient la brande à l'extérieur et l'on faisait de même pour la toiture. De fortes traverses en diagonale, allant d'un poteau à l'autre ou contre butant un poteau sur deux, en

croisant l'intermédiaire, assuraient la stabilité des parois. Ces divers éléments étaient cloués par de longues pointes de charpentier ou liés les uns aux autres par du fil de fer, parfois les deux.

Venait ensuite le moment de poser la brande. Comme pour la palissade, on traçait une rigole entre les poteaux et, devant les petites traverses, on mettait en place le premier rang, pied enterré et bien fourni. (Certains n'enterraient pas la brande et la faisaient reposer directement sur le sol, on la disposait alors la tête en bas). La rigole comblée, on assurait la stabilité de cette base par un fil de fer, tendu extérieurement entre deux poteaux devant l'une des petites traverses. Il était fixé aux deux poteaux extrêmes par des pointes doubles et, de part en part, tous les 25 ou 30 cm environ un lien de fil de fer, enserrant la traverse et le fil horizontal, immobilisait la brande.

Les couches suivantes, placées à 70 cm les unes des autres environ, étaient toutes disposées la tête en bas et devant la précédente. Le travail se faisait à deux. Tandis que l'un tenait le fil de fer tendu, l'autre posait la brande, bien fournie, et la fixait aux moyens du lien de fil de fer et l'on continuait de même jusqu'à ce que, arrivé au poteau terminal, le fil de fer y soit cloué et coupé. Il y avait donc autant de rangées de fil de fer que de couches de brande et le nombre de celles-ci dépendait évidemment de leur longueur. Plus on prenait la brande courte et plus elle était serrée et isolante (34). Pour la toiture, on opérait de même mais on laissait la première couche dépasser de 25 à 30 cm environ de manière à former un petit auvent. Sur l'arête du toit, les bases des rameaux se croisaient.

La plupart des loges avaient l'aspect de maisonnettes mais certaines n'avaient qu'un pignon droit triangulaire et deux pentes allant jusqu'au sol à la manière d'une tente. D'autres avaient une assise de maçonnerie où l'on fixait l'ossature du bâtiment ce qui la rendait plus résistante aux intempéries. Les loges servaient généralement de bûchers, assez souvent de hangars à remiser les charrettes et le matériel agricole (dans ce cas-là on laissait la façade ouverte), parfois de poulaillers et de lieux d'aisance, rarement d'étables. L'étanchéité était assurée par une épaisse couche de roseaux et de *schoins* (sorte de *borée*) dont on recouvrait le toit à forte pente et qui était maintenue en place par de longs fils de fer passant d'un versant à l'autre et tendus par des pierres trouées ou des objets lourds, de vieux socs de charrue par exemple, attachés à chaque extrémité. Cette couverture était périodiquement renouvelée car, si l'on veillait à ce que le toit soit bien isolé des eaux de pluie et à ce que le lierre n'y grimpe pas, une loge pouvait durer 20 à 30 ans, rarement plus de 40 car la brande s'effritait à la longue.

Comme toute plante d'usage courant, la brande a pénétré le langage populaire. Une *brandasse* est un mauvais couvert de brande, des cheveux très plats sont raides *comme de la brande*, le cèpe de brande pousse en fin de saison sous les bruyères tandis qu'à Nieulle-sur-Seudre le *sart brandier* (*Suaeda fruticosa*) sert d'allume-feu comme la brande.



Loge en brande

Bryone (*Bryonia dioica*)

La *coie* sauvage s'enroule aux arbustes dans les haies et aux lisières de bois.

À Saint Symphorien on l'utilise contre les douleurs. On râpe ses tubercules et on applique la pulpe ainsi obtenue sur la partie douloureuse (7).

Buis (*Buxus sempervirens*)

Si tu veux planter un rameau t'élosse une branche pas trop poussée, tu fais un creux, tu la plantes, tu fais ton signe de croix et tu tournes autour en disant morceaux je te plante et je te bénis (André Dutreuil). Le buis est indigène ou subsponané sur les falaises dominant l'Arnoult, au Douhet, à Dampierre.

C'est l'essence spécifique des Rameaux et il n'est pas rare d'en trouver un pied dans les jardins, souvent une branche bénite qui s'est enracinée. Il s'en rencontre plusieurs variétés : buis géant, buis bicolore, buis à feuilles étroites..., mais le plus répandu est le buis à petites feuilles qui forme des touffes compactes de 1,5 m de haut environ. Certaines de ces *bouillées* sont très vieilles et ceux des voisins qui ne possèdent pas de pied de rameaux ont coutume de venir s'y approvisionner chaque année.

Essence-type des Rameaux, et par là consacré aux morts, le buis joue cependant un rôle dans certaines fêtes. La couronne que les premiers communiant offraient à la Vierge Marie, au cours de la cérémonie de l'après-midi, était essentiellement faite de buis avec des fleurs, souvent des petites roses rouges, disséminées çà et là dans la verdure. Avant 1914, c'étaient les feuilles de buis épinglées qui dessinaient le cœur et les initiales des mariés au centre du drap qui formait tenture dans la salle du banquet.

En médecine populaire (1964), les décoctions de buis mélangé à du gui de pommier, font baisser la tension.

Le buis dont la croissance est très lente, donne un bois très dur. Les artisans l'ont parfois utilisé pour faire des pilons et des égrugeoirs pour écraser le sel. On en a fait aussi de la marqueterie.

Cactus

Au début du siècle, les femmes des villages cultivaient en pot quelques plantes grasses dont elles échangeaient des boutures ou se les offraient. C'étaient essentiellement des figuiers de Barbarie, aux fleurs jaunes, des cierge qui, fleuris, sont blancs et surtout des boules aux rares, brèves et délicates fleurs roses.

Vers 1928-1930, ma grand-mère possédait une boule qui était considérée comme une plante rare. On disait qu'elle ne fleurissait que tous les dix ans et que la fleur ne durait qu'un jour. Aussi, quand une tige florale se montra, avec quelle attention nous avons suivi sa croissance. Un matin, la fleur s'ouvrit plus belle qu'on aurait pu l'imaginer mais vers le soir sachant qu'elle allait mourir et que je serais dix ans sans en revoir une autre (une éternité !) je pris une feuille de mon cahier de brouillon, mes crayons de couleur et je fis son portrait. Ce fut mon premier dessin.



Camomille (*Anthemis nobilis* = *Chamaemelum nobile*)

Avant 1925-1930, la camomille était partout cultivée, à la fois comme plante ornementale et médicinale. On ne la trouve maintenant que très rarement dans les jardins mais elle s'est parfois naturalisée en leur voisinage. On en fait des tisanes aux vertus digestives et calmantes et à Champagne, elle était aussi employée, parfois pour les bains d'yeux (24).

Capillaire (*Asplenium trichomanes*)

Cette charmante petite fougère, aux lobes arrondis, à la tige noire et fine, n'est pas rare sur les vieux murs, les rochers humides et dans les puits.

Capselle ou bourse-à-Pasteur (*Capsella bursa-pastoris*)

Très commune partout, la bourse-à-pasteur est l'une de ces plantes tellement dédaignées qu'elles n'ont même pas de nom local.

Capucine (*Tropaeolum majus*)

Les capucines sont souvent plantées devant les maisons et dans les jardins. Certaines personnes en consomment les fruits, confits dans le vinaigre comme des câpres (12).

Cardamine (*Cardamine hirsuta*)

Elle fleurit au printemps dans les haies, au bord des chemins, dans les bois clairs, *la cressonnette* jeune était autrefois mangée en salade (7).

Carotte rouge potagère (*Daucus carota*)

La carotte se sème vers le début du mois de mars en jeune lune comme tout ce qui vient sous terre et le semis se fait en ligne. On sarcle et on éclaircit dès que la jeune plante peut se distinguer sans équivoque des autres végétaux.

La carotte est constamment utilisée en cuisine : sauces, daubes, haricots demi secs, pot au feu. Autrefois, on en ajoutait une, coupée en rondelles, au raisiné pour en enlever l'acidité et quand le vin aigrissait on se servait aussi d'une ou deux carottes préparées de même pour y remédier. On les enfilait en collier que l'on introduisait dans la barrique, retenu par la bonde. Les carottes attiraient la saleté du vin qui ne tardait pas à s'améliorer (65).

La décoction de carotte avec de la *sarmazelle* chiendent et des prunes séchées était autrefois réputée pour lutter contre le rhume (5). Ce remède est tombé en oubli mais on entend toujours dire que manger des carottes donne un beau teint et rend aimable.

Carotte blanche fourragère (*Daucus carota*)

Les carottes champêtres étaient autrefois cultivées un peu partout pour la nourriture des lapins.

Carotte sauvage (*Pastinaca sativa*)

Les panais, qu'on voit partout dans les champs, les cultures au bord des chemins, sous les haies, sont recherchés pour la nourriture des lapins. Il existe aussi la vraie carotte sauvage, également herbe à lapins dont les lobes des feuilles sont plus fins que ceux du panais.

Cassis (*Ribes nigrum*)

Presque tous les jardins ont leur touffe de cassis dont les baies cueillies à maturité en juin-juillet et mises à macérer dans l'eau de vie, serviront à faire la liqueur du premier de l'an.

Cèdre (*Cedrus libani*)

Cette essence fut introduite en France au XVIII^e siècle par Bernard de Jussieu qui aurait offert, peu après, de jeunes plants à certains de ses amis. Ce serait l'origine du Cèdre de Ballan (17) donné au baron de Livennes en 1734. La même année, c'est Jussieu lui-même qui aurait planté le cèdre de Montigny-Lancou, d'après Elie Pailloux, La Rochelle.

Autrefois, on trouvait le cèdre du Liban près des châteaux, des anciens logis nobles, ou dans le voisinage des domaines importants. De nos jours, ce sont surtout des cèdres de l'Himalaya et des cèdres de l'Atlas qu'on plante dans les parcs et les grands jardins.

Céleri cultivé (*Apium graveolens*)

Le céleri ou *céyéri* est assez rarement cultivé dans les jardins et les *mottes*.

Céleri sauvage

L'*ache* pousse souvent spontanément dans les jardins et autour des bâtiments. A défaut de céleri cultivé, on en joint une feuille au pot-au-feu du dimanche pour donner du goût.

Centaurée jacée (*Centaurea jacea*)

Bien qu'elle soit présente partout, surtout au bord des chemins et aux lisières des bois, on ne connaît à cette plante ni nom local ni usage particulier.

Cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*)

À Rochefort (avant 1920) et dans l'île d'Oléron, on semait le cerfeuil entre les deux Notre-Dame, entre le 15 août et le 8 septembre (16). Cependant cette plante, parfois naturalisée autour des jardins, est assez rarement cultivée peut-être parce que sa ressemblance avec la cigüe la rend suspecte.

En cuisine, elle entre dans la confection de l'andouille de Pâques. On l'emploie aussi, avec le persil et la ciboulette, pour faire l'omelette aux fines herbes.

Cerisier (*Prunus* sp.) *Prunus avium*

Le cerisier est, après le pommier, l'arbre le plus répandu dans les vergers, autour des maisons, dans les vignes et aux bordures des champs. Lorsque le mois de juin amène la maturité des cerises, petits et grands leur font honneur.

Ainsi, de la fin avril à la mi-juillet, diverses variétés de cerises mûrissaient dans nos vergers. Certaines variétés ne sont pas considérées comme des cerises comme les *guins-doux* qui sont conservées dans l'eau-de-vie, ou les *guignes* qui sont des cerises acides, surtout appréciées en pâtisserie et en confiture.

Botaniquement, les *guignes* (en saintongeais) sont des amarelles alors que les guignes (en français) ou guindoux sont des cerises douces à chair molle.

La pluie du 23 avril est de mauvais augure pour la récolte :

S'il mouille pour la Saint-Georges – les cerises vous passent par la gorge.

Les cerisiers ont l'inconvénient d'être pillés par les oiseaux : les étourneaux, les merles, et même le charmant loriot qui nous revient à cette époque et dont le chant annonce, précisément, la maturité des cerises.

Colas-lourou, colas-lourou

Ya des cerises de mûres chez-vous

Y en a avec dans l'Pouétou

J'en ai mangé avant d'veni (7-14)

Pour éloigner les prédateurs on installe un *babouin* dans l'arbre mais cet épouvantail n'est pas longtemps dissuasif. A Saint-Symphorien, avant 1900, on suspendait une clochette à une branche et on la sonnait de temps en temps (7). La gomme de cerisier elle-même a son utilité. Dissoute dans l'eau, *cette colle de cothiu* (ou du coucou), *marde de pupue* (huppe fasciée)... était autrefois la seule colle qu'utilisait le village. Une plume d'aile de volaille servait généralement de pinceau.

Cerisiers sauvages

On trouve dans nos bois deux genres de cerisiers sauvages :

Prunus avium qui est le merisier très commun dans les bois et les haies. Les branches fleuries de cet arbre ont parfois été offertes aux filles en guise de *mai* mais il semble que c'était à défaut du noisetier, l'essence habituellement choisie pour cette offrande.

Le merisier est parfois planté comme arbuste d'ornement. On en cultive deux variétés.

Prunus cerasus à fruits acides.

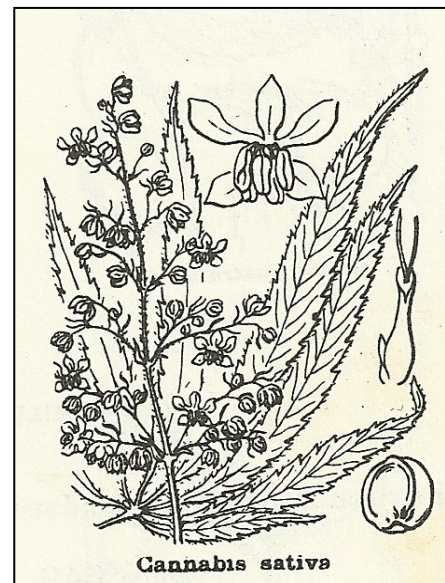
Cétérach (*Asplenium* sp.) *Ceterach officinarum*

Assez rare, çà et là, sur les vieux murs, cette petite fougère, qui n'a pas de nom local, ne semble pas avoir non plus de vertu qui lui soit propre.

Chanvre (*Cannabis sativa*)

Aux XVIII^e et XIX^e siècles, la *charve* fit l'objet d'une culture familiale de base d'où l'on tirait presque tout le linge utilisé à la maison. Chaque famille avait sa motte entourée de fossés où l'on faisait rouir les tiges mûres. La plante, semée à la fin d'avril ou en début de mai, était coupée à la faucille après le 15 août (5). Le chanvre dit femelle, en réalité le mâle, était récolté le premier. On laissait mûrir la graine et, environ trois semaines ou un mois plus tard, on coupait le chanvre mâle plus vigoureux. Une immersion prolongée dans les fossés bordant la motte détruisait la substance gommeuse qui agglutinait les fils. Il fallait ensuite faire sécher la récolte avant de la tailler.

Le *machour*, sorte de couperet à lame de bois monté sur une planche elle-même portée par un trépied, brisait les parties ligneuses, opération que la *beurge* à triple couperet, complétait. Il ne restait plus, ensuite, qu'à éliminer les parcelles d'écorce à l'aide du peigne fait d'une



grosse planche hérissée de pointes forgées et à façonner la filasse en « poupées ».

Le soir, à la veillée, autour de la grande cheminée, où fumait la *chandelle de rousine* (chandelle de résine), les femmes filaient. Comme une abondante salivation leur était nécessaire pour mouiller leur filasse, elles mâchonnaient des *prunes mêlées* ou des *feuves grâlées* qui étaient censées favoriser cette réaction (27). On filait généralement au fuseau mais beaucoup de femmes possédaient un rouet. Le travail leur permettait de mettre le fil en écheveaux tandis que le *douédère*, le dévidoir, ou châtelet, leur servait à faire des pelotes (1-5).

Avec le brin se tissait le linge fin des paysans riches. La *reparoune* donnait une toile plus grosse mais beaucoup, au village, utilisaient le *grous* fait avec l'étope grossière et qui servait à confectionner non seulement les sacs à grain, mais aussi des torchons et même des draps et des nappes.

Outre la toile, le tisserand fabriquait une étamine grise de laine et chanvre dont on se servait surtout pour faire les habits des hommes. Le *refilon* était fait avec de la vieille étoffe, réduite en charpie, refilee et tissée à nouveau. On en faisait des rideaux de lit, des tabliers. Le retord avait les mêmes utilisations et avec le droguet à rayures bleues et noires, de bien meilleure qualité, on confectionnait les jupes et les tabliers des dimanches.

C'est aussi avec du fil d'étope grossier que l'on tressait la mèche des chandelles de résine.

Chardons

On appelle *échardon* une série de plantes annuelles à tige raide, à feuilles piquantes, à fleurs le plus souvent roses et qui ne sont presque jamais distinguées entre elles : *Cirsium lanceolatum*, *Cirsium arvense*, *Onopordum acanthium*, *Carduus nutans* mais bien d'autres plantes sont groupées sous la même appellation. *Il y a au moins trente sortes d'échardons. Il y a l'échardon que j'appelons peignerâs, nous aut, il y a le pain chaud sur le bord des routes, le pique-Dieu qui fleurit jaune, l'échardon que le chardonneret pique et çui-là que les gens mangent en salade quand il pousse* (7).

Le *peignerâs*, la cardère, était autrefois utilisée pour enlever le velu des étoffes cardées. Le *pain-chaud* est le panicaut (*Eryngium campestre*), le *pique-Dieu*, la kentrophyllie laineuse et quant à la plante qui était mangée en salade lors de la pousse, il pouvait s'agir du laiteron maraîcher.

Chardonnette (*Carduus sp.*)

On trouvait autrefois cette plante à présure dans le jardin des bergères qui l'utilisaient pour faire des caillebottes et, aussi, parfois pour faire cailler le lait de leurs fromages (5).

Charme (*Carpinus betulus*)

Cet arbre est très rare dans nos bois. Il se taille facilement et prend des formes régulières, c'est pourquoi il est parfois transplanté pour faire des haies et des charmilles. Comme tous les arbres à croissance très lente, il fournit un excellent bois de chauffage.

Châtaignier (*Castanea sativa*)

Assez bien représenté dans nos bois où il existe plusieurs variétés à fruits plus ou moins gros, le châtaignier s'oppose au *marronnier franc*, greffé dans les champs, près des villages, et qui est beaucoup plus estimé. Les bogues du premier contiennent plusieurs graines, enveloppées d'une pellicule pelucheuse plus adhérente et qui les pénètre parfois assez profondément. Châtaignes et marrons ont eu autrefois un rôle alimentaire important qu'ils ont perdu progressivement car ils permettaient, tant que durait leur saison, d'économiser les grains qu'il fallait toujours ménager. De nos jours, bouillis ou grillés, ils font, accompagnés de vin nouveau, le dessert des soupers d'automne et la collation des fins de veillées.

Le bois de châtaignier donne de bonnes charpentes car il éloigne les araignées. On en a fait aussi des fûts pour les vins, bien moins estimés que ceux du chêne. On n'appréciait pas, non plus, cette essence de bois de chauffage, car elle a le défaut de projeter des étincelles, *les beurtons*, et, au temps de la lessive à la cendre, on écartait celle de châtaignier qui avait, disait-on, l'inconvénient de jaunir le linge (33).

Coupé régulièrement, le châtaignier donne une cépée, la *frette ou bouillée de frette*. A grosseur voulue, elle fournit des bois de barrière et des piquets de vigne résistants, surtout si l'on a soumis leur base à l'épreuve du feu ce qui leur donne une pellicule carbonneuse impénétrable aux champignons du bois.

Autrefois, les petites filles, en leurs jeux, se faisaient des robes et des chapeaux avec des feuilles de châtaignier assemblées par des épines ou des branchettes (21).

Chélidoine (*Chelidonium majus*)

Cette plante, que l'on trouve partout dans les endroits incultes, sur les vieux murs, donne un suc jaune qui est appliqué sur les verrues (les *fis*) pour les faire disparaître.

L'une, en quenouille, voit ses fleurs s'ouvrir avant la pousse des feuilles. L'autre, au port assez large, fleurit après la feuillaison.

Chêne (*Quercus sp.*)

Le *chêne* est par excellence, l'arbre de nos forêts et un bois de chêne a une bien autre valeur qu'un bois de tremble, par exemple ou même de châtaignier.

Le plus recherché est le *chêne blanc*, chêne blanc ou pédonculé. Par opposition, le *chêne neigue*, ou chêne noir, est le chêne Tauzin qu'on appelle aussi *chêne pissous* car ses bûches, dans le feu, perdent une sève abondante. On l'assimile souvent à deux *chênes bâtards* assez communs en nos bois, *Quercus sessiliflora* et *Quercus pubescens* et il arrive qu'on entende appeler des arbres de ces trois espèces indifféremment chêne noir et chêne *treuillard*.

Le chêne vert ou *yeuse* (*euse* ou *eussine*, voire *usine*) à feuilles persistantes est très commun par endroits et le chêne liège très rare à l'île Madame et dans les bois de la Côte, comme aux environs de Suzac où on l'appelle *bouchon*.

En menuiserie, c'est le bois de chêne blanc qui est plus recherché. Le chêne bâtard gercé, et le chêne noir, très gercé, ne peuvent convenir pour cet usage.

Nos meubles en chêne sont anciens et rares. Ce sont des armoires d'esprit Louis XIII et Louis XIV, des buffets Louis XIII, des bahuts Louis XIII avec un tiroir contre les panneaux, tous meubles à architecture robustement rectiligne (Naumené). Dans les fermes, on trouve encore quelques tables en chêne, lourdes et massives, avec leurs plateaux épais, leurs pieds carrés, parfois à pans coupés et très rarement, des entre-jambes en H.

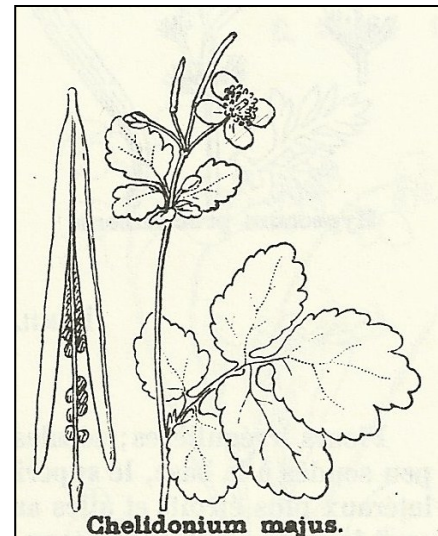
Plus tard, on trouvera les feuilles de chêne et les glands ornant la traverse inférieure des armoires et des vaisseliers. Le gland, parfois teinté, est toujours exécuté avec un grand souci de réalisme, tandis que la feuille est, au contraire, stylisée et à peine découpée. On trouve aussi ce décor sur des coffres mais tous ces meubles sont en bois fruitier, l'ébénisterie ayant depuis longtemps abandonné le chêne dur et difficile à travailler.

En revanche, il a été longtemps employé pour faire de beaux parquets dans les chambres et les pièces de réception des logis et des maisons bourgeoises ainsi que les poutres et les chevrons de nos charpentes. Souvent, la lourde poutre maîtresse des salles communes, grossièrement équarrie, a même gardé la fourche formée par le départ de deux branches.

Le mobilier du vin, cuves et tonneaux et les futailles où l'on conserve l'eau-de-vie sont obligatoirement en chêne, toutefois, pour ce dernier usage les meilleurs bois viennent du Limousin. On fait aussi des vis de pressoirs. Pour leur donner une dureté et une solidité exceptionnelle, on les faisait parfois séjourner vingt-cinq ans dans l'eau salée des fossés des marais.

Certaines ruches sont en chêne mais ce ne sont pas les meilleures : pour cet usage le bois de pommier est partout préféré (7-34). Il est aussi d'usage de faire le cercueil de nos disparus en chêne, ils l'ont bien mérité.

Le chêne fournit aussi le meilleur bois de chauffage, bûches et fagots. On faisait autrefois un excellent charbon et son écorce a été utilisée en tannerie. Jusque vers 1930, les *fagoteurs* coupaient de longues tiges de chêne (ou d'orme) de 1,50 m et, à la veillée, ils faisaient des *riortes*, des liens, pour leurs fagots du lendemain. On formait à cet effet des



Chelidonium majus.

chênes têtards qui étaient régulièrement ébranchés. On peut encore citer un usage mineur du bois de chêne : une cheville de quelques centimètres, introduite dans un litre d'eau-de-vie de l'année, lui donne rapidement la coloration ambrée du vieux cognac. Ainsi faisait-on avec le bois d'acacia.

L'abondance des glands réjouit les chasseurs. Au passage de l'automne, pensent-ils, les palombes resteront longtemps pour s'en régaler.

Elle réjouit aussi les futurs parents qui désirent une descendance mâle :

An-née d'ayants

An-née de galants, assure le dicton (58).

Elle réjouit les enfants qui les découpent pour leurs jeux en paniers, en puits, en sabots, qui font des sifflets avec une cupule et des pipes avec la même cupule munie de son pédoncule. Au début du XX^e siècle les *boulettes*, les galls, tenaient lieu de billes aux petits garçons.



Autrefois, l'abondance de glands profitait aux pauvres qui les récoltaient pour la nourriture et l'engraissement de leur porc. C'est dans les années qui suivirent la première guerre mondiale qu'on abandonna définitivement cette

coutume de la glandée mais vingt ans plus tard, au cours de la guerre de 1939-1945, les glands grillés ont encore servi à faire un ersatz de café. Il était mélangé avec d'autres ingrédients comme l'orge, le soja ou la racine de chicorée.

Le chêne est un grand pourvoyeur de champignons. A son ombre, poussent le prestigieux cèpe de chêne et autres bolets moins recherchés, les giroles, le tricholome de la Saint-Georges. On pouvait parfois y déterrer la truffe et, sur les souches de très vieux arbres qu'on a abattus, viennent des souchettes très prisées. Très rarement, on retrouve une touffe de gui sur ses branches, comme au temps des Gaulois et Lesson nous dit qu'en 1847 ce gui de chêne était encore réputé pour lutter contre les empoisonnements et l'hydropisie.

Chénopode (*Chenopodium spp.*)

La senique ou *argon* est partout, dans les cultures comme dans les jardins. On appelle parfois une femme grande et maigre *ine grande senique*.

Chèvrefeuille (*Lonicera sp.*)

On trouve dans nos haies et aux lisières de nos bois deux variétés de chèvrefeuille. L'une, *Lonicera periclymenum*, aux fleurs odorantes, groupées à l'extrémité des rameaux, et très répandue. L'autre, *Lonicera xylosteum*, dont les fleurs inodores sont disposées tout le long de la tige, à l'aisselle des feuilles opposées, est au contraire très rare. On la trouve cependant dans quelques bois et il arrive qu'elle soit cultivée dans le jardin où l'on transplante aussi la première variété pour sa valeur ornementale. Les deux sont connues sous le nom de *broute-chèv'*.

Certaines personnes évitent de faire des bouquets de chèvrefeuille car quand on le rentre chez soi, il donne le cancer (10).

Chicorée sauvage (*Cichorium intybus*)

Cette jolie plante se reconnaît facilement à ses grandes fleurs éphémères d'un bleu de lin, solitaires ou groupées par deux ou trois le long des rameaux qui sont très raides et effilés. Les pieds à fleurs blanches ou roses sont rares mais la variété à fleurs bleues est très commune dans les lieux incultes, au bord des chemins et autour des villages.

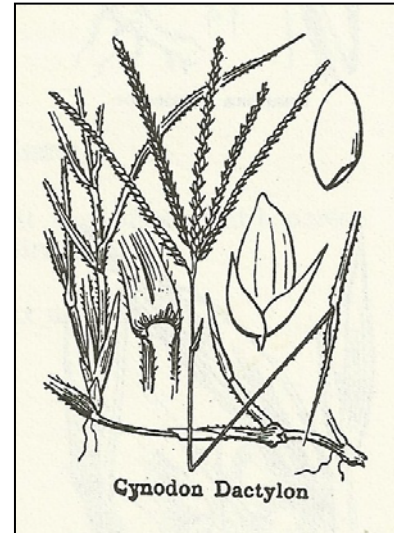
Dans le canton de Rochefort où la brande manque, on faisait autrefois des balais d'écurie en liant ensemble des ramilles de noisetier et des tiges de chicorée sauvage (70).

Pendant la dernière guerre, les racines de chicorée grillées, seules ou en mélange, ont été utilisées pour pallier la pénurie de café.

Chiendent

Sous le nom de chiendent on désigne deux plantes très répandues. L'une, *le lignou* (*Agropyron repens* = *Elytrigia repens*), est très envahissante dans les champs, sous les haies, au bord des chemins. L'autre, *la sarmazelle* (*Cynodon dactylon*) se trouve souvent dans les vignes, dans les lieux incultes et découverts en terrain sablonneux. Ses longues tiges souterraines à l'aspect un peu ivoirin sont réputées, en médecine populaire, pour leurs propriétés diurétiques. On a aussi utilisé leur décoction comme dépuratif (1-6).

À Champagne, en association avec l'orge, on en a fait une boisson rafraîchissante (24) tandis qu'à Sainte-Gemme, pour lutter contre le rhume, on recommandait une tisane obtenue en faisant bouillir ensemble *sarmazelle*, carottes et *prunes mêlées* (5).



Choysia ou Oranger du Mexique (*Choisya ternata*)

On voit souvent cet arbuste dans les jardins, à la campagne. Les ménagères froissent ses feuilles dans leurs mains pour en enlever l'odeur du poisson (49).

Chondrille (*Chondrilla juncea*)

La chèque, qui ressemble à une petite chicorée à fleurs jaunes, se trouve souvent dans les vignes, en terrain sablonneux et dans les endroits incultes. Au printemps, la jeune plante est recherchée pour être mangée en salade.

Chou (*Brassica oleracea*)

Le chou se sème en vieille lune et au mois d'août (5). Longtemps, les choux pommés ont joué un rôle très important dans l'alimentation paysanne et, l'hiver, bien des ménagères l'utilisaient tous les soirs pour faire de la soupe (4). C'était aussi le principal légume du pot-au-feu du dimanche. Parfois, on découpait en fines lanières les feuilles blanches, près de l'œil, là où les *coutons* (nervures) ne sont pas trop durs et on en faisait des salades assaisonnées d'un croûton frotté d'ail. Mais il était interdit aux nourrices de manger des choux : leur lait aurait donné des coliques à l'enfant (5).

En médecine populaire, la feuille de chou était utilisée contre les douleurs. À Saint-Symphorien on l'employait telle quelle pour envelopper le membre malade (7). À Champagne, on la passait préalablement sur la braise (24).

Les choux-fleurs et les choux de Bruxelles sont d'introduction relativement récente.

Les *choux-vaches* (chou cavalier) ont été très cultivés comme fourrage d'hiver car ils favorisent la lactation mais c'est au détriment de la qualité du lait. Cependant, on en donne sans inconvénient et avec abondance à la vache qui vient de mettre bas.

Avant 1914, *les trougnons*, fendus, faisaient la nourriture des lapins, l'hiver. Généralement, on les saupoudrait de son.

Au printemps, les pousses de seconde année, *les pichons* de choux étaient un légume apprécié. On les mangeait bouillis, à la vinaigrette.

Chrysanthème (*Chrysanthemum morifolium*)

Le chrysanthème ou *la chrysantaine* est partout cultivé. Fleur de la Toussaint et consacrée aux morts, elle est l'objet d'une certaine crainte et peu de personnes acceptent d'en faire des bouquets pour fleurir la maison.

Le chrysanthème des moissons (*Glebionis segetum*), qui se fait rare par ailleurs, est encore bien représenté à la lisière de nos champs.

Ciboulette (*Allium schoenoprasum*)

Les appétits sont cultivés comme condiments. Hachés à la vinaigrette, ils sont très appréciés pour accompagner le poisson. On en ajoute parfois une pincée à la salade.

Ciguë (*Conium maculatum*)

Très commune dans les terrains vagues, sous les haies, *la cathiue* est recherchée par les moutons.

Citronnelle

Cette plante odoriférante, souvent plantée dans les jardins, est subsponnée çà et là. On en fait une tisane aux vertus digestives et calmantes (24).

Citrouille (*Cucurbita spp.*)

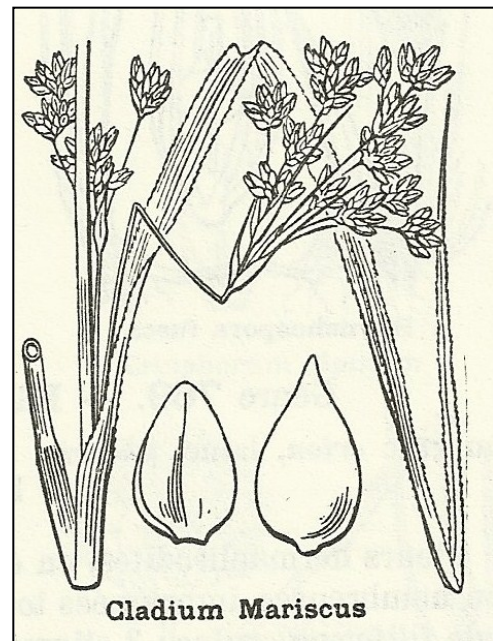
Semée en vieille lune au mois d'avril, la citrouille ronde ou potiron est surtout cultivée pour l'alimentation des porcs. En cuisine, on utilise de préférence la variété allongée appelée *giraumon* avec laquelle on fait des soupes.

La citrouille évidée figurant un masque où l'on avait creusé les yeux, la bouche, le nez, était un accessoire classique des farces d'autrefois. On allumait une bougie à l'intérieur et on la plaçait près du chemin pour s'amuser de la terreur de ceux qui passeraient par là au retour des veillées.

Cladium (*Cladium mariscus*)

Cette plante à feuilles coupantes croît le long des fossés dans le marais *gâts* où ses pousses jeunes sont broutées par le bétail.

Coupée en plein développement, *la borée* ou *borée yoube* servait autrefois à couvrir les loges en brandes et les meules dans l'aire.



Clématite vigne blanche (*Clematis vitalba*)

Cet arbrisseau grimpant qu'on appelle *la visauve* est très commun dans les bois et les haies qu'il décore, en été, de ses fleurs blanches en grappes et, en automne, de ses fruits plumeux d'un très gracieux effet.

À la fin du XIX^e siècle, à Saint-Symphorien on l'utilisait pour tresser *des melours* des sortes de claies pour faire sécher les prunes ou des paniers. Ces lianes, à la fois souples et fortes, étaient aussi employées pour le ramonage des cheminées (7). Longtemps, elles ont fourni des cordes à sauter aux petites filles des écoles et, coupées en tronçons, elles firent au début du siècle, les premières cigarettes des petits garçons.

La variété *Clematis flammula*, caractéristique de la flore de nos côtes, est parfois transplantée pour sa valeur ornementale. Elle peut recouvrir avec agrément murets et treillages.

Cognassier (*Cydonia oblonga*)

Le coudinier est assez souvent cultivé pour ses fruits dans les vergers, les jardins, autour des fermes. Il sert aussi de porte-greffe au poirier. Les poires greffées sur *coudinier* avaient la réputation d'être *chaillotouses* c'est-à-dire granuleuses.

Les coudins sont récoltés à maturité pour faire des gelées. Autrefois, on en ajoutait un ou deux au raisiné pour le parfumer et on en fait encore une liqueur, l'eau de coing, qui est aussi un remède éprouvé pour soigner la diarrhée et les maux d'estomac (64).

Cognassier du Japon (*Chaenomeles japonica*)

Le pommier d'amour est cultivé un peu partout dans les jardins pour la beauté de ses fleurs qui apparaissent vers la fin de l'hiver sur les rameaux encore nus. La variété à fleurs rose cerise était la seule connue jusqu'à ces dernières décennies.

Colchique (*Colchicum autumnale*)

La floraison des colchiques est l'un des signes annonciateurs de l'automne. On les trouve en terrain frais et argileux en particulier dans les prés de marais. Les feuilles n'apparaissent qu'après les fleurs.

Coloquinte ornementale (*Cucurbita pepo*)

Ce genre de cucurbitacées, connu sous le nom altéré *de coloquinque* est cultivé pour ses fruits décoratifs.

Vers 1900-1910, à Saint-Symphorien, on les suspendait à des arbustes, buis, laurier..., dans les jardins, pour donner l'illusion d'orangers (7). Plus souvent, ils étaient exposés sur un buffet ou abandonnés comme jouets aux enfants.

Colza (*Brassica napus var. napus*)

Cette plante, destinée à être donnée au bétail en fourrage vert, est semée, soit vers la fin d'août ou le début de septembre, soit vers le mois d'avril pour éviter le risque de gelées. Elle est coupée au moment de la floraison au début du printemps ou en juin. Pendant la guerre de 1939-1945, les graines de colza ont été récoltées pour faire de l'huile (et aujourd'hui - au début des années 2000 - c'est une huile appréciée pour sa faible teneur en acides gras. Elle est utilisée aussi comme biocarburant).

Consoude (*Symphytum officinale*)

Cette plante se trouve dans les endroits incultes assez frais, mottes, voisinage des jardins, marais...

Coquelicot (*Papaver rhoeas*)

Le *pabou* pousse partout et la plante jeune est recherchée pour la nourriture des lapins. En médecine populaire, on utilise l'infusion de pétales de coquelicots pour soigner le rhume (49).

Les enfants ont un jeu qui se retrouve çà et là dans l'ouest. Ils cueillent des boutons de coquelicots et font deviner à leurs camarades la couleur des pétales à l'intérieur :

Coq, poule ou poulette ?

C'est-à-dire les pétales seront-ils rouges, blancs ou roses ?

La réponse donnée, on ouvre le bouton. Celui qui a deviné juste a gagné.

Autrefois, les bergères faisaient des poupées avec les fleurs de coquelicots. On rabattait soigneusement les pétales autour de la tige, c'était la robe. On ajoutait, pour faire les jambes, une deuxième tige près de la première et la ceinture nouée, faite d'un brin d'herbe, la maintenait en place. Un troisième bout de tige, traversant le haut du corsage, figurait les bras étendus. Le pistil était la tête et les étamines à filets noirs les cheveux. Mais ces délicates petites poupées ne se fabriquent plus guère de nos jours.

Comme les noms de couleurs sont souvent renforcés d'une comparaison, le rouge éclatant est *rouge coume un pabou*.

Coqueret (*Physalis alkekengi*)

Cette solanacée à fruits en lanternes rouges est parfois cultivée pour faire des bouquets d'hiver. Elle se naturalise assez souvent dans le voisinage des jardins.

Cormier (*Sorbus domestica*)

Deux variétés de cormier croissent dans nos bois, assez communs ou assez rares selon les lieux, les uns portent de petits fruits allongés, jaunes piquetés de brun, les autres des fruits ronds, plus gros, verts, virant au rouge à leur maturité. L'une et l'autre sont parfois transplantées dans les vergers ou les basses-cours.

Les cornes sont très astringentes. On disait par plaisanterie que *manger sept cornes vertes changerait une fille en garçon*. Blettes, elles sont un remède contre les dévoiements intestinaux.

Au XIX^e siècle, on faisait une boisson estimée avec les cornes, le *cormat*. Quand elle était presque épuisée on remettait de l'eau sur la pulpe et l'on obtenait après quelques jours, un breuvage à la saveur allégée que beaucoup préféraient au premier jus.

Une branchette de cormier introduite dans la barrique activait la transformation du vin en vinaigre.

Le cormier produit un bois très dur susceptible de recevoir un beau polissage mais qui supporte mal l'humidité et les expositions défavorables.

Aux XVIII^e et XIX^e siècles, il entraînait dans la composition des meubles dits de bois mêlés. On en a fait des tables et autres petits meubles. Il était recherché pour faire des engrenages de roues de moulin et des outils de menuisier.

Les cornes *cormées* sont les cornes blettes, la salade *cormée* ou *roueille* la salade confite. Quant à la mauvaise ménagère qui laisse *cormer* son linge, c'est celle qui le laisse macérer dans la souillure au lieu de laver en temps utile.

Courge (*Lagenaria siceraria*)

La *coie* n'était pas rare, autrefois, dans les jardins car ses fruits, soigneusement vidés, servaient de gourdes aux travailleurs des champs. On ne la trouve plus aujourd'hui que rarement et à titre de curiosité.

On appelle *coie* ou *grande coie* l'adolescente étourdie et maladroite.

Cresson (*Nasturtium officinale*)

Le cresson sauvage croît, par endroits, dans les fontaines et les ruisseaux où il est cueilli pour être mangé en salade.

Crithme maritime, criste-marine (*Crithmum maritimum*)

Cette plante à la saveur agréable est récoltée par les habitants du littoral. Conservée dans le vinaigre c'est un condiment apprécié.

Cuscute (*Cuscuta sp.*)

La cuscute, plante sans chlorophylle, est un redoutable parasite pour la luzerne. On la trouve aussi sur quelques autres papilionacées.

Cynoglosse (*Cynoglossum sp.*)

Cette plante est plus ou moins commune dans les lieux incultes près d'un point d'eau où le long des fossés du marais.

Cytise (*Laburnum sp.*)

Le cytise parfois appelé glycine jaune, n'est plus guère cultivé de nos jours alors qu'il a fait la gloire des jardins d'agrément de nos aïeules. On le trouve quelquefois, peut-être spontané, à l'orée des bois ou dans les haies.

Dahlia (*Dahlia sp.*)

On trouve des dahlias dans tous les jardins et, pour porter bonheur à la vigne on en voit parfois au bout des rangs (65). En effet, les fleurs cultivées ont la réputation de porter chance. À Nancras, on les plante le Jeudi saint (1966) (56).

Datura (*Datura stramonium*)

Cette solanacée vénéneuse hante les abords des jardins et se plaît dans les lieux incultes. Autrefois, on utilisait ses feuilles en fumigation contre l'asthme et l'emphysème, à moins que le malade ne préférât fumer ces mêmes feuilles, roulées en cigarettes (113).

Le datura cultivé est assez rare dans les jardins car il craint les gelées et doit être rentré l'hiver. Il ne faut pas s'endormir au voisinage de cette plante car il s'en dégage un poison mortel (70).

Dauphinelle ou pied d'alouette (*Delphinium sp.*)

Cette jolie plante à fleurs bleues, parfois roses ou blanches, est cultivée partout et elle était autrefois spontanée dans les blés. En enlevant les pétales des fleurs de *pattes d'alouette* et en enfilant les éperons les uns dans les autres, les petites filles faisaient des couronnes qu'elles conservaient dans les livres ou qu'elles donnaient en signe d'amitié. C'était souvent un jeu de bergères.



Digitaire (*Digitaria sanguinalis*)

La *mioque* est chez elle partout dans les jardins, les vignes, les champs cultivés...

Digitale (*Digitalis purpurea*)

La digitale, qui n'appartient pas à la flore indigène, est parfois semée dans les jardins pour la beauté de ses hampes de fleurs pourpres.

Douce-amère (*Solanum dulcamara*)

Cet arbrisseau aux fleurs violettes, aux fruits rouges et au feuillage d'un vert grisâtre croît dans toutes les haies.

Doucette (mâche) (*Valerianella locusta*)

À la fin de l'hiver et en début de printemps, on cueille la doucette sauvage dans les jardins, les vignes, les champs... On en fait d'excellentes salades.

On cultive dans les jardins une espèce améliorée que l'on sème au mois d'août, en vieille lune, et que l'on récolte en hiver.

Échalote (*Allium oschaninii*)

L'échalote grise, qui était seule cultivée autrefois, se plante comme l'ail à la fin de novembre ou au début décembre quand la lune a trois jours. Comme l'ail, elle se récolte aussi à la saint Barnabé ou au plus tard pour la Saint-Jean (7). Comme elle coule facilement (on dit qu'elle échaude) on ne sarcle la planche qu'avec précaution et jamais par grande chaleur. Lorsque le bulbe est presque à maturité, quelques jours avant de l'arracher, on le soulève doucement à l'aide d'un outil glissé sous les racines.

L'échalote est un condiment indissociable du poisson, qu'il accompagne dans toutes les sauces en particulier dans le court-bouillon d'anguilles. On la fricasse avec les pibales, on la sert crue avec le poisson bouilli. Dans l'île d'Oléron, incorporée à une vinaigrette, on l'apprécie avec les huîtres.

Dans les fermes, on en fait une grande consommation dans la cuisine de porc. Elle entre dans la composition des boudins, des *grattons* ou rillettes. Certains l'ajoutent à la chair à saucisse. On l'utilise aussi dans la préparation des salmis, des sauces de lapin. Grillée dans le diable et servie au beurre, elle constitue même un véritable plat de légumes qui faisait souvent l'entrée, autrefois.

En médecine populaire, on frotte les verrues avec une échalote pour les faire disparaître (Saintes 1962).

Épervière (*Hieracium spp.*)

Diverses espèces de ces composées à fleurs jaunes, les *cochets* ou, anciennement *cothius*, sont cueillies pour la nourriture des lapins.

Érable (*Acer sp.*)

Les deux seules variétés indigènes sont l'érable champêtre et l'érable de Montpellier. L'érable champêtre est très commun à l'orée des bois, on en a même fait des haies dans la région de Tonnay-Charente. Il fournit un bois de chauffage de bonne qualité. L'érable de Montpellier ne se rencontre que par endroits.

À Trizay, on donnait ses branches comme « *mai* » aux jeunes filles, autrefois (22). On trouve parfois plantés dans les parcs et les jardins, l'érable sycomore, l'érable faux-platane et l'érable Negundo.

Érigéron du Canada (*Erigeron canadensis* = *Conyza canadensis*)

Cette plante est très envahissante et se rencontre à peu près partout. Elle n'a pas de nom local.

Érodium (*Erodium* spp.)

Les *aiguilles* sont communes dans les vignes et les cultures. Elles sont récoltées pour la nourriture des lapins (1).

Érythrée, petite centaurée (*Centaurium erythraea*)

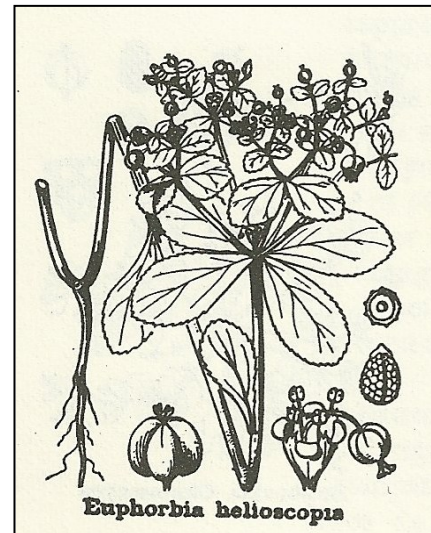
Sans être rare la centaurée, *petite cendorée*, n'est pas très répandue au bord des chemins et dans les taillis, en terrain sec. Elle appartient à la famille des gentianes.

À Champagne on l'utilise en tisane comme fébrifuge (24). Il semble qu'il en ait été de même, autrefois, à Saint-Symphorien (7) et dans toute la région.

Euphorbe (*Euphorbia* spp.)

On redoute *la roberne* pour les lapins, surtout l'*Euphorbia helioscopia* et l'*Euphorbia peplus* que l'on trouve en abondance dans les jardins et les cultures. Une seule tige de ces plantes mêlée par mégarde à leur fourrage, ferait dit-on, périr les bêtes (1).

Quant à l'euphorbe épurge (*Euphorbia lathyris*), l'herbe à taupe, qui est rare à l'état sauvage, elle est parfois plantée dans les jardins car elle aurait la propriété de repousser ces hôtes indésirables qui n'iraient jamais fouiller à leur voisinage (Madame Perrin).



Fenouil (*Foeniculum vulgare*)

Il faut chercher le fenouil dans les champs et sur le bord des routes en terrain sec, pierreux ou sablonneux. Il manque en certains endroits. A Saint-Sornin, où il est très répandu, on le cueille pour nourrir les lapins dont il parfumerait agréablement la chair.

En cuisine, il est utilisé comme plante aromatique. Certaines ménagères saupoudrent de ses feuilles hachées le poulet à rôti (58). On en fait bouillir avec les châtaignes, en concurrence avec les feuilles de figuier (10). En Gironde, il sert aussi d'aromate pour la cuisson des petites crevettes grises, *les biquettes*, mais c'est surtout à la saveur du poisson que ce condiment s'allie le plus agréablement. Aussi, remplit-on de fenouil le bar que l'on va faire griller sur la braise, enveloppé des jeunes tiges de cette plante.

À Saint-Symphorien, avant 1914, le fenouil était cultivé à cause de son odeur forte, caractéristique, pour éloigner les fourmis. Dans la même région et vers la même époque, les pêcheurs appâtaient au fenouil pour pêcher des tanches dans le *marais gât* (7).

À Royan, en 1965, on faisait encore de même pour attirer les crevettes roses à la pêche aux balances (10).

À la Fête-Dieu, le fenouil jouait aussi un rôle qui tenait peut-être plus souvent du talisman païen que du support religieux. Dans les campagnes de la Charente-Inférieure, écrivait Eugène Lemarié en 1877, on couvre les rues où doit passer le cortège avec ses tiges. Le vulgaire la jette contre les bâtiments pour les préserver des effets de la foudre (Supplément au bulletin de la Société Linné... de la Charente-Inférieure (1877). Dans la région de Rochefort, au temps de Lesson², on l'employait aussi dans les cérémonies religieuses en le jetant avec des fleurs de coquelicots, de roses et de bleuets, devant le Saint-Sacrement (Lesson. Flore Charentaise. p. 233). À Champagne, au début du siècle, à Pont-l'Abbé d'Arnoult, jusque vers 1950, on jonchait encore de tiges de fenouil les rues où devait passer la

² René Primevère LESSON. Pharmacien de Marine, botaniste et zoologiste. Né et mort à Rochefort 1794 – 1849.

procession ; les fidèles en recueillaient ensuite quelque peu qu'ils emportaient chez eux et conservaient, comme le buis des Rameaux, pour porter la bénédiction du jour à la maison.

Fève (*Vicia faba*)

Les fèves, *feuves* en parler local, se sèment en vieille lune, de préférence au mois de décembre mais aussi en janvier, février si le temps ne l'a pas permis (7). Pour les préserver de la gelée, certains ont même coutume de le faire le 17 novembre, jour de la Saint-Agnant (34, cite Courpron). Cependant, en général, elles résistent bien au froid. Seule, la neige peut les atteindre en brûlant les feuilles, ce qui oblige à recommencer le semis.

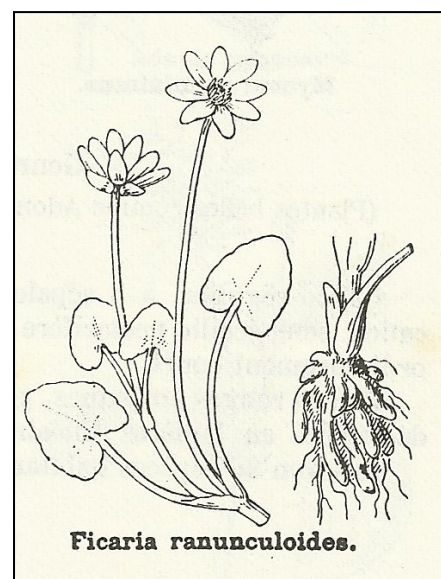
À maturité complète, on récolte la semence. Autrefois elle constituait la réserve de légumes secs de l'hiver. On a longtemps battu les fèves au fléau, sur l'aire, mais de nos jours où elles ne sont plus l'objet d'une culture importante, on se contente de les égrener ce qui évite de les *venter*.

Les fèves furent l'un des légumes les plus anciennement cultivés et, jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, elles ont occupé dans l'alimentation paysanne la place que nous accordons aujourd'hui à la pomme de terre. On mangeait les premières fraîches, au sel, au début de mai. Lorsque la maturité s'avancait on en faisait des potées et, dans le jus de cuisson, on trempait la soupe. Les années de disette on a même cuisiné les cosses, *les cothieulles* coupées en lanières, à la manière des haricots verts après avoir enlevé l'intérieur pelucheux. Plus avancées et débarrassées de leur tégument, elles faisaient des soupes onctueuses et on pouvait les faire sécher pour être préparées à la manière des pois cassés. L'hiver, les fèves bouillaient longuement dans le pot de terre, devant le feu de la cheminée et, si l'on joignait une « couenne » la cuisine s'en trouvait grandement améliorée. Lorsque Gautier publiait ses statistiques, en 1835, les forçats du bagne de Rochefort recevaient chaque jour « 120 grammes de fèves assaisonnées à l'huile » mais on reconnaissait que ces légumes, s'ils étaient moins chers que les haricots étaient d'une cuisson longue et difficile.

Tout servait dans la fève. Les cosses, les feuilles et les tiges fraîches étaient données au porc et les fanes elles-mêmes, *les charails* étaient mises de côté pour faire cuire les moules en *thurée* (*en éclade*) en remplacement des aiguilles de pin consacrées à cet usage dans les îles ou les localités de la côte. A la veillée, les fileuses faisaient griller des fèves. Elles disaient que ces *feuves grillées* leur donnaient beaucoup de salive pour mouiller leur filasse (7). Enfin, le jour des Rois, dissimulée dans la traditionnelle galette, la fève servait à désigner non le héros de la fête mais la victime car celui qui la trouvait dans sa part devait payer le gâteau de l'année suivante.

Ficaire (*Ranunculus ficaria*)

Le *petit giron* est très commun sous les haies, aux lisières des bois, en certains lieux humides où, dès que la température est plus douce et les jours plus longs, ses fleurs, d'un jaune lumineux, annoncent le printemps. De nos jours, beaucoup le confondent avec le bouton d'or mais, autrefois, « *le petit giron* était mangé en salade par les gens qui le connaissaient bien » (18 et 7). En effet, cette plante n'est vénéneuse que dans ses parties vertes. Les tiges qui se développent sous les feuilles sèches, à l'abri de la lumière, et qui restent blanches, sont donc parfaitement comestibles.



Figuier (*Ficus carica*)

Le figuier croît à l'état sauvage ou subspontané près du littoral et dans les rochers du bord de la Gironde, de l'Arnoult... Il est souvent planté dans les vergers et on en trouvait autrefois un pied dans les basses-cours « pour garder l'ombre aux poules, l'été ». On connaît plusieurs espèces de fruits rouges ou blancs ainsi qu'une grosse figue allongée, verte à la maturité et dont la pulpe est rouge.

Certains figuiers donnent deux récoltes : la première à la Madeleine (les figues fleurs) la seconde aux vendanges et ce sont aussi les époques où l'on trouve des cèpes dans les bois (44). Les figues sont mangées fraîches et on en fait des confitures.

À Champagne le lait de figues est appliqué sur les verrues pour les faire disparaître (24) et il serait aussi efficace pour faire disparaître les taches de rousseur (92).

Les feuilles de figuier, bouillies avec les châtaignes, leur donnent un goût agréable (10) et au XIX^e siècle, ces mêmes feuilles, très recherchées, étaient utilisées au bord des marais pour nettoyer les anguilles (7). Pour cet usage, en effet, les cendres et le vinaigre sont sévèrement proscrits par les gourmets qui les accusent de dessécher le poisson.

À la saison des figues, c'était autrefois un jeu, pour les enfants, de couper les figues en quatre et, après s'être régalés de la pulpe, d'appliquer les peaux sur les portes des bâtiments où elles restaient parfois des années. Les artistes s'ingéniaient à disperser harmonieusement ces étranges fleurs à quatre pétales épanouies autour de leur court pédoncule ligneux.

Et si on tient compte de la persistance de certains thèmes, de certains amusements, de certains décors et certaines constructions, est-il utopique d'évoquer ces fleurs de figues devant certaines voussures de nos églises romanes où les guirlandes de fleurs à quatre pétales leurs ressemblent tant ?

Folle-avoine (*Avena fatua*)

L'avouène folle qui est commune autour des villages, dans les lieux incultes, était autrefois cueillie avant maturité pour faire des bouquets d'hiver. Parfois, les ménagères entouraient les épillets de papier d'étain pour faire des décors argentés.

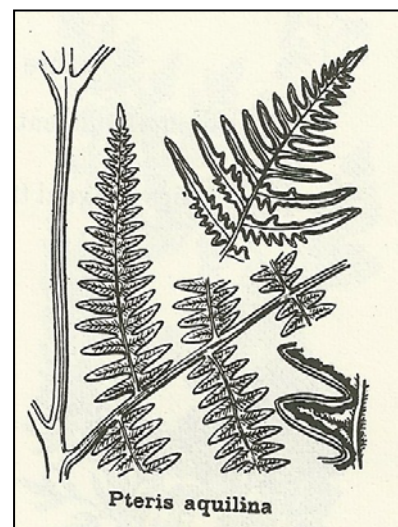
C'était avec une paille de folle avoine que les enfants faisaient des bulles de savon ou qu'ils buvaient, l'été. Deux épis de cette graminée placés en sens contraire dans la bouche d'un naïf et tirés brusquement lui laissaient de désagréables moustaches... Il y avait aussi, autrefois, un jeu qui consistait à faire tourner l'arête autour de la fleur mais, vers 1926, s'il était encore évoqué, on ne savait plus le réaliser.

Fougère aigle (*Pteris aquilina* = *Pteridium aquilinum*)

Cette belle plante qui peut atteindre deux mètres est caractéristique des landes, des coteaux, des lisières de bois, des pinèdes...

Jusqu'au lendemain de la guerre de 1939-1945, elle était récoltée « mûre » en août et par les journaliers agricoles pauvres. Ils en retiraient un gain intéressant puisque, dans cette vente, tout, ou à peu près leur était bénéfice.

En général, le propriétaire « donnait la coupe » ou la vendait pour un profit minime s'il assurait la sortie du bois. Les fougères, coupées à la faux, par beau temps, étaient laissées à sécher sur le sol, retournées et, finalement mises en bottes le matin de bonne heure, à la rosée de façon qu'elles ne s'effritent pas. Elles se vendaient aux ostréiculteurs au mille (500 kilos), un mille de fougères comprenant environ cinquante bottes. Elles servaient à l'emballage des huîtres (7).



En cette région, les fougères ne furent jamais récoltées pour servir de litière, même les années où la paille manquait. On leur reprochait de perdre trop facilement leurs pennules et, disait-on, *le trougnon* ne pourrit pas (7).

L'été, on en faisait des bouquets qu'on accrochait au joug des bœufs pour leur garder l'ombre. Les années torrides, on en a vu, plantées près des jeunes plants de choux ou de salades qui eussent inmanquablement péri sans cette ombrelle improvisée. Enfin, les enfants tressaient la fougère aigle. Ils en obtenaient ainsi des « sardines » qu'ils cuisinaient ou vendaient dans leurs jeux.

Fougère mâle (*Dryopteris filix-mas*)

La fougère mâle se trouve dans les lieux frais, fourrés, bois, haies. Elle est assez commune par endroits.

Fragon (*Ruscus aculeatus*)

Le grignon, ce sous-arbrisseau à la tige cannelée dont les « feuilles » piquantes, coriaces et persistantes sont, en réalité, des rameaux atrophiés, est commun en certains bois et manque ailleurs. Ses fleurs verdâtres sont peu apparentes. Il porte, en hiver, de grosses baies rouge vif.

Cette espèce se prête à de nombreux usages domestiques.

Un bouquet de fragon, fixé à un manche, sert de balai d'écurie dans la région de Pons. Ce même bouquet, au bout d'un long bâton, remplace la tête-de-loup, surtout dans les églises. Au XIX^e siècle, deux petits fagots de fragon placés tête-bêche faisaient un bon balai pour le four à pain et, avant la dernière guerre, les ramoneurs l'utilisaient en guise de hérisson (7). Il arrive aussi qu'on enfiler ses tiges dans les mailles supérieures des grillages des basses-cours pour empêcher les volailles de sortir et ces mêmes tiges ont été utilisées pour tresser des vanneries grossières.

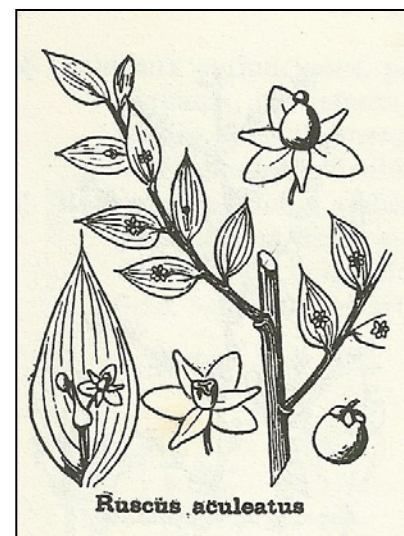
À Pont-l'Abbé, au début du XX^e siècle, on tressait les échalotes par leurs fanes sur une tige *de grignon* pour aller les vendre (7). Evidemment, pour cet usage, les fausses feuilles piquantes étaient enlevées.

On voit, sur certaines voûtures de nos églises romanes, des guirlandes de feuilles simples, allongées, portant un objet sphérique que les historiens d'art appellent parfois « feuille de citronnier avec une perle ». Il s'agit en réalité de la feuille de fragon avec son fruit (à Aulnay, elle porte sa fleur). On a cru, jusqu'aux premières décennies du XX^e siècle, que le fragon était doué du pouvoir de préserver des maléfices et c'est pourquoi des sorcières, qui craignaient les méfaits de leurs consœurs, en attachaient des bouquets à leurs contrevents. (83). À l'entrée des églises, ce serait donc un chasse-diable, un peu l'équivalent populaire de l'eau bénite.

Cependant, bien des ménagères s'abstenaient de rentrer cette plante à la maison mais il semble que c'était par analogie au gui (et au houx), autres végétaux à feuilles persistantes et à baies décoratives et qui « portaient malheur » si on les introduisait chez soi (1 et 6).

Fraisier (*Fragaria* spp.)

Les fraisiers sauvages (*Fragaria vesca*) ne se trouvent que par endroits sous les haies et dans les bois clairs. Au jardin, les variétés anciennes de fraises cultivées (la fraise blanche « la marguerite ») ont presque toutes disparu, remplacées par des variétés plus productives (*Fragaria ananassa*). On les apprécie autant fraîches qu'en confitures.



Framboisier (*Rubus idaeus*)

Les framboisiers sont assez souvent cultivés. Les fruits sont consommés frais. On en fait parfois des confitures et des gelées.

Frêne (*Fraxinus excelsior*)

Le frêne est l'un des plus beaux arbres de nos bois.

De cette essence, on faisait autrefois des vis de pressoir, des cercles de tonneaux, des sabots, des fourches de fenaison à deux dents façonnées au feu et très légères. Au XX^e siècle, ce bois est utilisé en carrosserie et on en fait des manches d'outils (58). Il fournit un bon bois de chauffage.

Les frênes, régulièrement étêtés, présentaient de curieuses excroissances ou loupes, comme les ormes. Ce bois a donné des panneaux d'une couleur dorée, mouchetée de brun et de noir, qui ont été utilisés dans des encadrements de cerisiers, de la même manière que l'ormeau galeux mais plus rarement. C'est à partir du XVIII^e siècle que l'on commença à réaliser ces alliances de bois qui sont l'une des caractéristiques les plus frappantes des meubles saintongeais, armoires, buffets et vaisseliers.

C'est avec des branches de frêne que les garçons fabriquaient autrefois *des subiets* (sifflets) et des hautbois d'écorce appelés *trompes*. Au printemps à la montée de la sève, ils frappaient la branche du manche de leur couteau pour séparer l'écorce du bois, mais cette opération n'était censée marcher que si l'on psalmodiait en même temps une formule qui enjoignait au bois de *saber* c'est-à-dire de se séparer de l'écorce.

À Saint-Symphorien, vers 1900, on scandait en frappant un coup par syllabes :

Sabias, sabias

Tu l'uras la piàs (7)

À Blénac, dans la même commune et vers la même époque, on chantonnait :

Tanne, tanne, ma tante Anne

La souris est dans la paille

L'osâ est dans l'oumiâ

Qui dit que tu sab'ras ! (30)

À Champagne, quelque quarante ans plus tard, c'était :

Sabe, sabe, mon subiet,

Tu mang'ras() dau pain, dau lait (106)

Les sifflets se taillaient dans un petit rameau de la grosseur du doigt. On coupait en biseau l'une des extrémités et on faisait une entaille avant d'opérer. Pour fabriquer une trompe, il fallait une branche de la grosseur du bras, longue de 1m à 1,5m environ. On détachait l'écorce, découpée en spirale, on l'enroulait ensuite en forme de cône au sommet duquel on adaptait un sifflet. Alors que le seul sifflet donnait un son aigu, la trompe émettait un son grave et amplifié tant que le bois restait frais. En séchant, les spirales se séparaient et l'instrument devenait inutilisable (7).

Noguès rapporte qu'au XIX^e siècle on se servait parfois de la cornemuse (*la veuse*) en écorce de frêne pour rythmer les danses aux veillées.

La décoction de feuilles de frêne est utilisée en médecine populaire pour soigner les rhumatismes. On y baigne le membre douloureux (24).

Les cantharides, dit Lesson, recherchent [le frêne] et viennent se reposer sur son feuillage.

C'est là qu'on se procurait cet insecte, nécessaire à la fabrication des mouches de Milan. Un vieillard de Champagne, et qui soignait par les plantes, donnait ainsi, vers la fin du XIX^e siècle, la recette de cette préparation : « Aller à un frêne. Frapper les branches pour en faire sortir *les mouches cantharides*. Les faire griller dans la pelle du foyer, les mélanger avec

de l'huile et les appliquer sur un papier ou sur une toile en vésicatoire ». Cependant, cette pratique était déjà tombée en désuétude en 1900 (24).

On trouve le nom frêne dans beaucoup de lieux : la Fragnée, la Fragne, le Bois-des-Fragnes, la Vigne-dau-Fragne. Fragneau est un patronyme très connu.

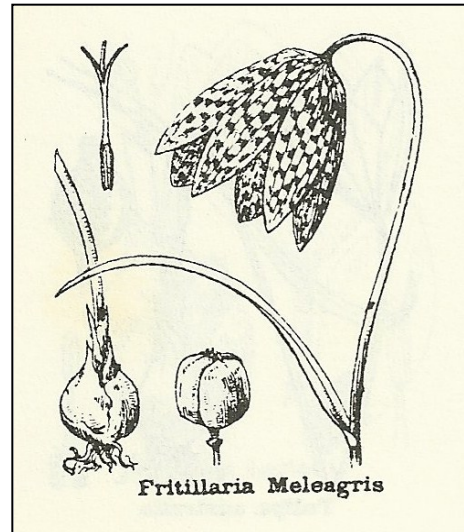
Fritillaire (*Fritillaria meleagris*)

Les fritillaires sauvages se trouvent dans certains bois clairs et dans des prés humides où l'on va cueillir, au mois d'avril, leurs jolies fleurs lie-de-vin à petits damiers blancs.

À Souillac, près de Pons, on les appelle *salsifis sauvages* car les feuilles de ces deux végétaux se ressemblent. Elles auraient été cueillies au moment de la pousse, en mars, pour être mangées en salade (M. Perrin).

Fumeterre (*Fumaria officinalis*)

Cette plante qu'on appelle *aiguilles*, comme l'*érodium* avec lequel elle présente une certaine ressemblance, est très répandue dans les vignes, les champs cultivés. On la recherche pour la nourriture des lapins.



Fusain d'Europe (*Evonymus europaeus*)

La *varée* croît dans les haies et aux lisières des bois. À l'automne, quand elle porte ses baies rose vif qu'on appelle *bonnets d'évêque*, on la cueille pour faire des bouquets. Ses branches aux rameaux en gobelet, fournissaient autrefois des quenouilles aux bergères (7).

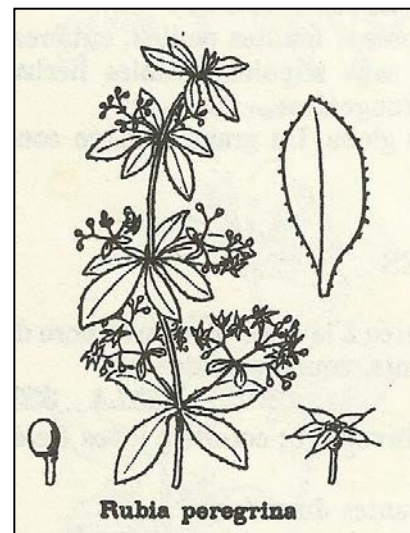
Garance (*Rubia peregrina*)

La *rube*, cette plante grimpante aux feuilles ovales, luisantes, persistantes, hérissées d'aiguillons crochus, n'est pas rare dans les haies et les bois. Elle est utilisée en médecine populaire.

À Champagne, toutes les parties de la plante en infusion ou en décoction, favorisent la circulation du sang (24).

À Yves, dans le canton de Rochefort, la décoction de *rube* permet de lutter contre l'hypertension (70). Il en est de même à Sainte-Gemme mais la plante doit être obligatoirement récoltée dans les bois et à une époque où elle n'a pas de fruits car ses baies sont un poison redouté (20).

On utilise dans le même but la seule racine de *rube* qui aurait des vertus très énergiques. Le traitement ne dure que trois jours par mois alors qu'on est obligé de prendre tous les jours la tisane faite avec les parties aériennes de la plante. Une malade de la localité, qui aurait prolongé la cure aurait dû, ensuite, être soignée pour sa tension anormalement basse (20).



Gaillet gratteron (*Galium aparine*)

Cette plante grimpante, accrochante, est très commune dans les haies et aux lisières des bois. Autrefois, les petites filles s'en faisaient des guirlandes et des traînes, en particulier pour jouer à la mariée (6).

Gaillet jaune (*Galium verum*)

Est plus rare dans les haies, au bord des champs, près des chemins. Il manque en certains endroits.

Genêt (*Sarothamnus scoparius = Cytisus scoparius*)

Cet arbrisseau est très répandu dans les bois et dans les landes. Ses tiges, qui sèchent vite, remplacent avantageusement la brande comme allume-feu. On les utilise aussi pour faire des balais d'écurie.

Le genêt fut utilisé comme fibre textile pendant la guerre de 1939-1945 aux environs de Port-d'Envaux mais cette petite industrie disparut de la région dès 1945 (38).

Dans la région de Royan, on ne doit pas rentrer de bouquets de genêt à la maison, ces fleurs portent malheur. Le genêt des teinturiers est assez rare dans les terrains sablonneux et arides.

Genévrier (*Juniperus communis*)

Le genévrier, qui croît dans les mêmes lieux que la brande est beaucoup plus rare.

On le choisit parfois comme arbre de Noël ou pour décorer les crèches dans les églises et il arrive qu'on le transplante dans les jardins pour sa valeur ornementale. Certains, cependant, l'accusent d'attirer les mouches vertes (6).

À Chaniers, près de Saintes, les lapins à qui l'on donne une fois par semaine un repas de branchettes de genévrier deviennent résistants aux maladies (23).

Gentiane pneumonanthe (*Gentiana pneumonanthe*)

La grande gentiane *pneumonantha* croît dans les tourbières de Cadeuil où elle est de plus en plus rare.

Géranium cultivé (*Pelargonium sp.*)

Le géranium et le géranium-lierre se trouvent dans tous les jardins. Le nom de cette plante est souvent altéré en *géranisme* par attraction de *géraumon* ou *giraumon* (citrouille allongée).

Géraniums sauvages (géranium herbe-à-Robert, géranium à feuilles rondes, géranium colombin...) (*Geranium spp.*)

Ils sont communs dans les jardins, les cultures, les taillis. Le géranium sanguin est beaucoup plus rare dans certains lieux sablonneux.

Germandrée (*Teucrium chamaedrys*)

Le petit chêne ou *petit châgne*, cette jolie plante aux fleurs roses, aux petites feuilles lobées rappelant celles du chêne, luisantes et persistantes, n'est pas facile à trouver aux lisières des bois et sous les haies, en terrain sec et pierreux. On l'aurait utilisée autrefois en tisanes pour lutter contre la fièvre.

Gesse sauvage (*Lathyrus latifolius*)

Assez commune dans les taillis, aux lisières des bois, le long des routes, dans les haies, la gesse sauvage est souvent transplantée dans les jardins où elle grimpe dans les grillages et sur les tonnelles. L'aspect de ses fleurs l'a fait appeler pois-de-senteur bien qu'elle n'ait aucune odeur.

Gesse aphaca (*Lathyrus aphaca*)

Délicate petite plante à fleurs jaunes, n'est pas rare au bord des chemins et dans les haies.

Giroflée quarantaine

La giroflée est moins cultivée qu'autrefois. Pour avoir des fleurs doubles, on dit qu'il faut les semer le jour du Vendredi Saint (49), mais comme il faut laisser reposer la terre, ce jour-là, on tourne la difficulté en opérant la veille, le Jeudi Saint. D'autres éliminent du semis toutes les jeunes plantes aux feuilles vertes car ce seraient celles à feuilles jaunes qui donneraient des fleurs doubles (70).

Giroflée brune (*Cheiranthus cheiri* = *Erysimum cheiri*)

Le kéri fleurit au printemps sur les murs de nos églises, les ruines de nos châteaux. On cultive dans les jardins l'espèce à fleurs rouge brun, très odorantes.

Glaïeul (*Gladiolus segetum*)

Ce petit glaïeul sauvage à fleurs carminées était déjà rare au temps de Lloyd³ dans les moissons sur calcaire. On ne le trouve plus que dans certains jardins où on l'a recueilli pour la beauté délicate de ses fleurs en épi.

Glycine (*Glycine* sp. = *Wisteria sinensis*)

Cette liane dont la force de torsion est telle qu'elle peut, à la longue, descendre des barreaux de fer, est souvent plantée le long des façades et des grilles qu'elle décore, au printemps, de ses franges de fleurs mauves à l'odeur suave. La glycine de Chine est seule cultivée.

Gnaphale (*Gnaphalium* spp.)

« Des griffes-de-chat, tu trouves ça dans les sables » (7).

Graminées fourragères

Dans les prés naturels croissent différentes graminées, plus ou moins abondantes selon la nature du sol, plus ou moins appréciées pour la nourriture du bétail, mais depuis que les paysans sèment des graines sélectionnées pour renouveler les prairies, beaucoup ne connaissent plus que les noms français, voire les noms scientifiques de ces végétaux. Certaines, cependant, ont gardé leur identité locale et, en général, ce ne sont pas les plus appréciées.

L'harb'bianche : la flouve *Anthoxanthum odoratum*, considérée comme un fourrage de médiocre qualité (67).

L'auge : qui pousse surtout dans les prés de marais. Graminée dure, excellente pour les moutons (7).

L'orgeou : herbe très dure qui ne pousse que dans les marais salants et ressemble à l'*Agrostis*. Ce fourrage était très apprécié des chevaux à qui on le réservait (67).

La sernughe : l'*Agrostis*.

Les chapelets : l'avoine à bulbe.

Le lignou : *Agropyron repens* = *Elytrigia repens*.

La sarmazelle : *Cynodon dactylon*.

Les langues-de-femmes, la brise, *Briza media*, assez rare dans les prés secs, se trouve surtout au bord des chemins.

³ James Lloyd. Botaniste né à Londres en 1810. Il publia la *Flore de l'Ouest de la France* en 1854, réédité à plusieurs reprises. Décédé en 1896. Anne Audier possède l'édition de 1886.

La *mioque*, digitale, *Digitaria sanguinalis*, qui envahit volontiers jardins et cultures.

L'*avouène-folle*, la folle avoine, *Avena fatua*.

L'*étran'ye-chevaux*, le brome des toits, *Bromus tectorum* (7).

Les forçats, l'orge faux-seigle, *Hordeum murinum*.

Outre son rôle essentiel pour l'alimentation du bétail, le foin, surtout le foin de marais, était utilisé en médecine populaire. En association avec diverses plantes aromatiques, marjolaine, sauge, romarin, lierre terrestre, mais aussi lierre de muraille, on en faisait une décoction où l'on baignait les membres douloureux ce qui devait procurer, sinon la guérison, du moins un soulagement (24).

Le foin, sans provenance définie, guérissait aussi les engelures selon un procédé magique. Il suffisait d'en porter dans ses sabots pendant quelques jours et de le déposer ensuite dans le trou d'évier ou dans le chai d'un voisin pour lui faire attraper le mal (24).

On a vu que les tiges souterraines de *la sarmazelle*, en décoction donnaient une boisson diurétique. On aurait aussi, avant 1914, utilisé dans le même but les bulbes *des chapelets*.

Grémil officinal (*Lithospermum officinale*)

On trouve *l'herbe-aux-perles* aux lisières des bois. Sans être rare, elle n'y est cependant pas très commune.

Groseillier (*Ribes rubrum*)

Il était bien rare, autrefois, de voir un jardin sans groseilliers. On n'en rencontre pas fréquemment de nos jours et beaucoup de ménagères ont tendance à préférer la groseille blanche, moins acide. Les groseilles rouges et blanches ne sont pas souvent mangées fraîches. On en fait des gelées très appréciées où l'on peut les employer en mélange.

On se sert aussi de la gelée de groseilles en médecine populaire pour badigeonner les brûlures (4-5 et 6).

Groseillier à maquereaux (*Ribes uva-crispa*)

Le gresollier est plus rare que le groseillier car ses fruits, *les gresolles*, qu'elles soient blanches, verdâtres ou rougeâtres, ne sont pas très estimés. En général, on les abandonne aux enfants.

C'était surtout pour ses rameaux épineux qu'il était autrefois cultivé car l'une de ses branchettes munies de ses épines était jointe aux essences traditionnelles portées à la bénédiction des Rameaux. (Cette pratique est signalée vers 1900 à Saint-Symphorien, vers 1940 à Pont-l'Abbé). Les bergères s'en servaient pour piquer l'enflure du chien mordu par un serpent (69 et 19) ou le *remeuil de leurs ouailles* atteint de maladie (7), (*le rumeuil* = le pis).

Gui (*Viscum album*)

Le gui pousse en abondance sur les pommiers, les peupliers, les acacias, les aubépines, les aubiers ou saules blancs.

On le trouve moins fréquemment sur le poirier, l'aulne, le noisetier, le frêne, le tilleul. Il est rarissime ou inexistant sur le chêne, l'orme, le noyer, le bouleau, le cerisier, le pêcher, le châtaignier. Cependant, sur un chêne pédonculé du Bois-Bouchet, on pouvait voir, vers 1960, trois petites touffes de gui et, vers 1990, une autre est apparue sur un bouleau. Après quelques années, elle devait dépérir et disparaître.

Autrefois, jusque vers 1930, on ne rentrait jamais ni le gui ni le houx à la maison : ils portaient malheur. Pour le gui, peut-être faut-il voir là la conséquence des condamnations de l'Eglise qui lutta longtemps, dans les campagnes, contre les survivances du paganisme et pouvait trouver suspecte la plante sacrée de nos pères les Gaulois.

Cependant, le gui est utilisé en médecine populaire.

Vers 1920, à Champagne, cinq ou neuf feuilles en décoction permettaient de lutter contre l'albuminurie mais ce qui devait obligatoirement avoir été pris sur une aubépine, peut-être parce que ses feuilles lobées présentent une certaine ressemblance avec celles du chêne (24).

À Sainte-Gemme (1964), c'est le gui de pommier qui, en décoction avec du buis, combattait l'hypertension.

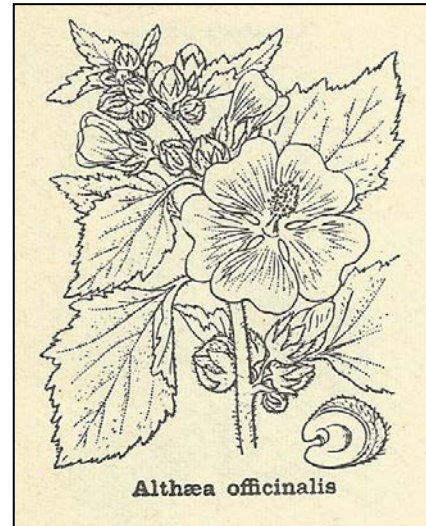
Enfin, la décoction de gui de noyer serait souveraine pour favoriser la repousse des cheveux et nul ne peut contester l'efficacité du remède, le gui de noyer étant à peu près introuvable (10).

Guimauve (*Althaea officinalis*)

C'est au marais *gât* qu'il faut aller, en juillet, cueillir la guimauve qui est assez rare, ailleurs, en terrain argileux. Autrefois, bien des ménagères en plantaient une touffe dans leur jardin pour la récolter plus commodément.

En infusion, ses fleurs combattent à la fois le rhume et les douleurs d'estomac (24-1 et 6). Cette vertu lénifiante se trouve aussi dans la racine. Attachée au bout d'un cordon, on la suspendait au cou de l'enfant que tourmentait sa dentition. Il pouvait la mordiller pour calmer l'agacement des gencives (4).

Durant la guerre de 1939-1945, les tiges de guimauve furent utilisées comme plantes textiles. On les récolta à cet effet dans les marais de Saint-Jean-d'Angle (113).



Haricot (*Phaseolus vulgaris*)

Les *mogettes* ou *moghettes* sont les légumes les plus prisés en nos villages. Dans les inventaires du XVIII^e siècle qui mentionnent des réserves alimentaires, on trouve, avec les fèves et les pois, des haricots rouges. Plus tard, est apparue la variété à grains ronds, les *mogettes nines* (naines), puis les espèces commercialisées, *mogettes Soisson*, *mogettes regnon* qu'on appelle aussi *Pont-l'Abbé* car elles y font l'objet d'une culture assez importante, les *Saint-Jean-prime*, en culture familiale, et les *mogettes soldat*, variété tardive, à rames, dont les premières graines furent apportées par un permissionnaire pendant la guerre de 1914-1918.

On doit les semer pour la Saint-Marc, le 25 avril, mais si le temps ne le permet pas, on peut le faire au début de mai, en vieille lune, de préférence par temps doux et humide (7). Les haricots ne doivent pas pousser en *mourinant*, c'est-à-dire végéter. On dit aussi « qu'ils doivent voir s'en aller celui qui les a semés » ; il faut donc à la fois qu'ils germent vite et que les graines soient superficiellement enfouies. Enfin, ils ne doivent pas être « à cheval sur deux lunes » : ils doivent naître dans la lunaison où ils ont été semés (39 et 40).

Les variétés tardives se sèment jusqu'au 14 juillet au plus tard. Au début du XX^e siècle, on économisait des rames en semant les espèces qui en réclamaient dans le champ de maïs où les jeunes plants trouvaient des supports autour desquels ils pouvaient s'enrouler.

En fin de saison, lorsque le temps tourne au froid et à la pluie et que les espèces tardives ne sont pas assez avancées pour que la graine en soit récoltée, on arrache les pieds et on les dispose en *vailloches* sur des javelles et recouverts de *baurée*. Ils peuvent ainsi achever de mûrir en bonne condition (76).

Les haricots, dont on fait dans les fermes une grande consommation, sont cuisinés demi-secs, en saison, ou secs, l'hiver, et là, la variété à grains ronds, si elle n'est que rarement utilisée, est cependant préférée.

En médecine populaire, les cosses sèches de haricots, en décoction avec des pommes et des pruneaux combattaient autrefois la cystite à Champagne (24). Un certain nombre (magique) de haricots permettaient aussi de faire passer les verrues. Il fallait les jeter dans un puits et se sauver assez vite pour ne pas entendre le bruit de la chute. Mais *les mogettes* ne venaient ici qu'en remplacement des pois qui étaient généralement choisis pour cet usage.

Les haricots sans parchemin, ou haricots verts, sont d'adoption plus récente. Avant 1930, on ne trouvait les *mogettes-beurre* qu'en petites cultures familiales et beaucoup dédaignaient ces *cothieuilles de mogettes* qu'on appelait aussi *mogettes-en-héricots*. De nos jours, leur production est en nette expansion et doit surpasser celle des haricots en grains.

Héliotrope d'Europe (*Heliotropum europaeum*)

Dans les champs cultivés, il n'est pas rare de trouver cette petite plante aux feuilles veloutées, un peu glauques, que l'on reconnaît facilement à ses fleurs d'un blanc légèrement bleuté alignées sur une tige courbée en crosse avant son plein développement. On ne lui connaît pas de nom local ni d'utilisation particulière.

Héliotrope d'hiver (*Petasites fragrans*)

Cette plante odorante qui fleurit au début de l'hiver, est aussi appelée *rose de Noël*. Ses feuilles, si elles sont plus grandes, ressemblent cependant à celles de la violette. Ses fleurs, d'un blanc un peu rosé, sont très modestes mais elles exhalent un parfum suave. On le trouve dans les villages, près des très vieilles maisons, dans les ruelles ombreuses... Parfois, près d'un chemin, une station d'héliotropes d'hiver marque l'emplacement d'un ancien jardin ou d'une maison disparue...

Hellébore noir (*Helleborus niger*)

Encore *une rose de Noël* ainsi nommée parce qu'elle s'épanouit en hiver. Cependant, on ne la voit que très rarement dans les jardins. Elle est parfois cultivée en potées.

Herbe de détourne

Cette herbe, que nul ne peut montrer ni décrire, empêche celui qui l'a foulée de retrouver son chemin. Mais si, et de moins en moins, elle fait encore parler d'elle, (1958), c'est en manière de plaisanterie, pour railler les mésaventures du chasseur égaré ou du chercheur de champignons qui ont tourné longtemps dans un bois avant de retrouver leur chemin (7 et 46).

Herniaire (*Herniaria sp.*)

La turquette « une espèce de mousse qui pousse dans les blés » se trouve aussi souvent dans les jardins et les cultures. Elle était autrefois très prisée en médecine populaire car la tisane de *turquette* guérissait toutes sortes de maladies graves dans le ventre (41).

Dans l'île d'Oléron, pour calmer les coliques les plus douloureuses, c'était *du brou-de-noix à la turquette* dont on se servait, une sorte de *ratafia* de noix vertes auquel on avait incorporé une décoction de *turquette*. Seulement, s'agissait-il ici de la herniaire ? Selon l'informatrice, aujourd'hui disparue, il existait deux sortes de turquettes et il fallait prendre celle qui fleurit blanc. Il est difficile de dire que les fleurs, à pétales, de cette plante sont blanches. Il pouvait s'agir d'une herbe offrant quelque analogie avec la herniaire (53).

Hêtre (*Fagus sylvatica*)

Le hêtre ne se rencontre presque jamais dans notre région. On le trouve cependant près de Cadeuil, dans le bois du Grondin, en forêt de Corme. En raison de sa rareté, on ne lui connaît pas d'emploi spécifique.

Houblon (*Humulus lupulus*)

Il n'est pas rare de trouver le houblon grimpant aux peupliers dans les terrains inondés, l'hiver, ou escaladant les aubépines et autres arbustes à l'orée des bois frais. Il arrive qu'il soit transplanté pour couvrir grillages et tonnelles.

Houx (*Ilex aquifolium*)

Cet arbuste très connu ne pousse pas dans tous les bois et on dit qu'on ne le rencontre jamais là où croît le chêne vert (65).

Il fournit un bois dur, résistant, flexible. On l'a utilisé pour faire des manches de fouets et de masses ou massettes, outils servant à casser les pierres.

Autrefois, comme pour le gui, on ne rentrait jamais le houx à la maison : il portait malheur. De nos jours cet interdit n'existe plus et on en fait de grands bouquets pour fêter la Noël.

Hysope (*Hyssopus officinalis*)

Cette plante est parfois cultivée dans les jardins pour ses vertus aromatiques.

If (*Taxus baccata*)

Parfois planté dans les jardins comme arbre décoratif.

Immortelle

L'immortelle des jardins, dont les fleurs aux pétales gracieux gardent leur forme et leurs couleurs après dessiccation, est parfois cultivée pour faire des bouquets secs, bien que cette fleur de cimetière ait la réputation de porter malheur.

Immortelle sauvage (*Helichrysum stoechas*)

Cette petite plante au feuillage vert-de-gris, aux fleurs jaunes en capitule, a une odeur caractéristique de noix rance. On la trouve surtout dans les sables maritimes et aussi, çà et là, dans les terrains sablonneux et arides de l'intérieur (Cadeuil). Elle est parfois cueillie pour faire des bouquets d'hiver.

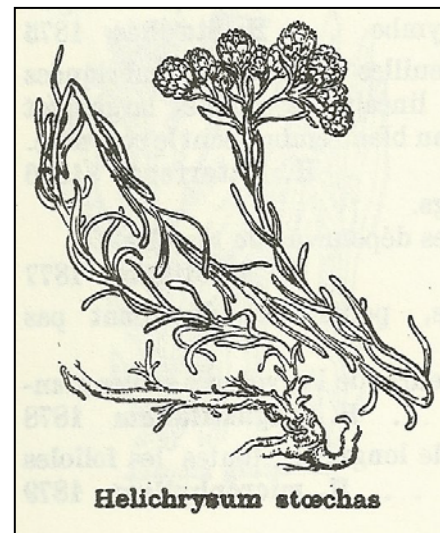
Inule aunée (*Inula helenium*)

L'inule aunée, qui a la taille élevée, le port et la fleur jaune topinambour, se rencontre dans la vallée de la Charente, près de Saint-Hippolyte, et dans les marais gâts de Saint-Symphorien où on l'appelle oreilles d'âne (7).

Sa présence indique un mauvais terrain, recouvert d'eau l'hiver (7).

Inule dysentérique (*Pulicaria dysenterica*)

Cette plante qui, non fleurie, a une certaine ressemblance avec la menthe à feuilles rondes, partage avec elle le nom de *bonhomme*. Elle est assez répandue dans les terrains incultes, près des fossés, au bord des sentiers...



Inule à feuilles de crithme (*Inula crithmoides*)

Comme elle est récoltée pour être confite au vinaigre comme la vraie crithme maritime, cette inule est considérée comme l'une de ses variétés. On la trouve sur les bords de la Gironde et dans les marais salants.

Iris (*Iris sp.*)

Le plus répandu des iris sauvages est l'iris jaune, *Iris pseudacorus*, que l'on trouve au bord des ruisseaux et près des points d'eau. Près de Cadeuil (commune de Sainte-Gemme), on trouve le petit iris maritime.

Iris (*Iris germanica*)

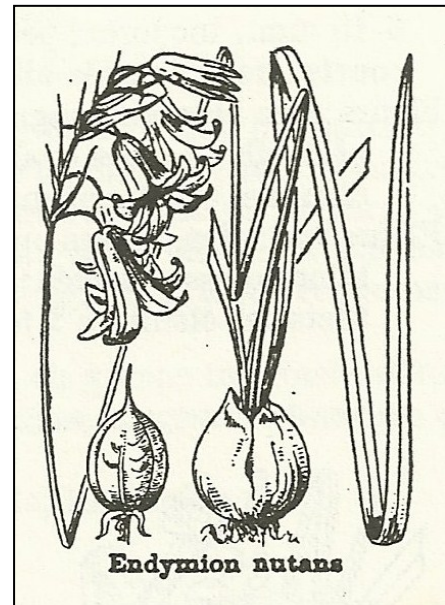
Il est cultivé dans tous les jardins et s'est naturalisé en quelques lieux. Jusque vers 1930, ses rhizomes, coupés en tronçons et enfilés en collier, étaient placés parmi le linge de la lessive pour le parfumer. On les récoltait au mois de février car c'était, disait-on, l'époque où ils avaient le plus d'odeur.

Jacinthes

Les jacinthes sauvages, *Endymion nutans* = *Hyacinthoides non-scripta*, que nous appelons des clochettes peuplent nos bois aux mois d'avril et de mai, si serrées parfois qu'elles font dans les clairières comme de petites flaques bleues. Une variété à fleurs blanches croît çà et là (Bois du Chêne-Vert à Sainte-Gemme) et une autre à fleurs roses aurait existé non loin de là (près de Chez-Devaud à Sainte-Gemme) après la première guerre mondiale. Elle n'a pas été retrouvée.

Dans les jardins, les ménagères cultivaient autrefois d'autres « clochettes ». La plus hâtive était la petite jacinthe blanche à plusieurs hampes qui fleurit parfois dès la fin de décembre, les années aux hivers cléments alors que sa cousine, la variété à fleurs bleues, s'épanouit environ trois semaines plus tard. Vers le début du printemps, on voyait s'ouvrir la jacinthe bleue ancienne, aux fleurs peu nombreuses et un peu violacées, ainsi que l'espèce à fleurs doubles dont les pétales sont parfois si crispés que certains restent verts.

La scille d'Espagne, appelée aussi *clochettes*, est toujours cultivée. Quant aux jacinthes à grosses fleurs, elles n'ont été adoptées que vers 1925.



Jasmin (*Jasminum officinale*)

Cet arbuste à tiges rameuses est cultivé à la fois pour l'aspect élégant qu'il doit à la souplesse de ses branches comme à son feuillage léger, et pour l'odeur suave de ses fleurs blanches groupées en bouquet terminal.

On le trouve en beaucoup de jardins, généralement planté près d'une grille ou palissé devant un mur ensoleillé. Parfois, il concourt aussi à recouvrir une tonnelle.

Le jasmin d'hiver, à fleurs jaunes et inodores, est beaucoup plus rare.

Jonc (*Juncus effusus*)

On trouve ce petit jonc dans tous les lieux humides, surtout incultes. Très rarement, les vanniers le récoltent à l'époque de la floraison. Autrefois, il arrivait qu'on le coupe pour les

moutons qui aiment le fourrage dur (marais de Saint-Symphorien avant 1914). Les bergères s'en servaient en été pour faire des petits paniers. Il fallait d'abord disposer des brins de jonc en crosse, en incluant les extrémités libres des brins précédents et, lorsque l'ouvrage atteignait quinze à vingt centimètres, on le fermait en glissant les derniers bouts dans les premières boucles. On liait l'extrémité des tiges avec un jonc petit et dur et trois autres brins tressés, accrochés dans la bordure, formaient l'anse. Ce panier, sur un fond de mousse ou d'herbe, pouvait contenir des fleurs ou des fraises des bois.

Jonc des tonneliers (*Scirpus lacustris* = *Schoenoplectus lacustris*)

Plus rare que le petit jonc, le jonc-de-marais pousse aussi près des étangs et au bord des eaux. Il était autrefois utilisé par les tonneliers qui s'en servaient pour assurer l'étanchéité des fonds de tonneaux. Les vanniers le récoltaient à l'époque de la floraison pour le paillage des chaises. Il a parfois remplacé la ronce pour tresser des vanneries à l'ouvrage commencé. Il a aussi donné leur nom aux *jonchets*, fromages au lait de vache qui sont toujours très prisés aux environs de Rochefort. Bien alignés les brins d'une trentaine de centimètres, sont cousus à la machine à grands points et servent à la fois de claie et d'emballage à ces fromages autrefois aromatisés à la feuille de laurier-amande (*Prunus laurocerasus*). Au marché, la cliente présente son assiette et la marchande retire son enveloppe de jonc qui servira plusieurs fois après nettoyage.

Jonquilles (*Narcissus pseudo-narcissus*)

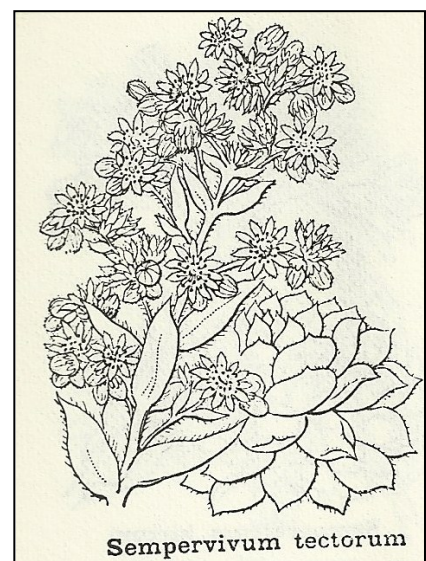
Les jonquilles que l'on trouve si nombreuses en certains bois, manquent totalement ailleurs. Elles doivent à leur corolle penchée leur nom de *tord-cou* qui a remplacé celui de *cothiu* jugé trivial. Actuellement, on les appelle aussi des coucous mais, de plus en plus, des jonquilles comme en français. Les femmes et les enfants aiment aller les cueillir aux premiers soleils de printemps. Il arrive qu'on les vende au marché ou sur le bord des routes. La grosse jonquille odorante, très rare dans les champs, y est probablement subspontanée. Dans les jardins, on cultivait autrefois la jonquille double, de plus en plus rare et remplacée par des variétés horticoles.

Joubarbe des toits (*Sempervivum tectorum*)

Ces *artichauts de muraille* spontanés ou introduits se trouvent sur le faîte de certains vieux murs, ou bord des toits de bâtiments anciens, on utilise leur sève pour soigner les maux d'oreilles et, pour mieux assurer la pénétration, on y incorpore parfois une goutte d'huile.

Kaki (*Diospyros kaki*)

S'il est parfois cultivé dans les jardins, c'est plus comme curiosité que comme producteur de fruits car, si certains apprécient les kakis blets, relevés d'un filet de Cognac, ils sont cependant rarement récoltés. Mais on aime l'effet décoratif qu'ils produisent l'hiver, suspendus comme de grosses oranges dans l'arbre dénudé.



Sempervivum tectorum

Laiche (*Carex spp.*)

On désigne sous le nom de *rouches* divers carex qui croissent dans les terrains humides, surtout le long des fossés, dans le marais, où leurs jeunes pousses sont broutées par le bétail.

Fauchées en leur plein développement, ces plantes servaient autrefois à faire de la litière ou des liens pour les gerbes. On s'en servait aussi pour couvrir les loges en brande et les meules dans l'aire.

Laiteron (*Sonchus oleraceus*)

Répannus partout dans les jardins et les cultures, les laitérons sont les plantes les plus estimées pour la nourriture des lapins.

Laitues (*Lactuca sativa*)

Les salades, laitues et autres, ne doivent pas être plantées avant le 22 mai : elles monteraient. C'est même à cette date qu'aux Croix Blanches on sème la variété étalée appelée scarole. Ces légumes sont actuellement cultivés partout, ainsi que la romaine ou chicon mais, jusqu'aux premières décennies du XX^e siècle, ils n'étaient pas en grande faveur. On leur reprochait d'être trop « gourmandes d'huile » qui était rare et qu'on ménageait. Quant à la laitue sauvage, avant 1945, elle était ramassée et mangée en salade dans la région de Royan.

Laurier (*Laurus nobilis*)

Le laurier paraît spontané dans l'île d'Oléron et dans quelques bois comme celui de La Gouyonnerie, en la commune de Sainte-Gemme, etc. Autrefois, et encore au début de ce siècle, il était très fréquent de le trouver dans les basses-cours. Il fournissait un perchoir où les volailles étaient à l'abri du renard et son feuillage, coriace et persistant, les garantissait quelque peu des intempéries. Les années de très grand froid, quand il lui arrivait de geler, on le coupait et il repoussait autour de la souche. C'est pourquoi, en certaines basses-cours, on pouvait voir un massif circulaire de lauriers, conséquence d'un certain nombre de catastrophes hivernales qui, en détruisant les parties aériennes de l'arbuste, avaient, peu à peu déporté des repousses vers l'extérieur.

Il est rare de voir un jardin sans laurier car cette essence aromatique est d'un emploi constant en cuisine où elle assaisonne les poissons et les crustacés. Il sert aussi à aromatiser le civet et on en dépose une demi-feuille sur les pâtés avant la cuisson.

Il y a une trentaine d'années encore, la veille du jour où l'on sacrifiait le porc, les pots de grès destinés à recevoir graisse, *grattons* et *tantouillée*, étaient mis à bouillir avec de la cendre et quelques branchettes ou une poignée de feuilles de laurier. Cette précaution assurait une stérilisation qui concourait à la bonne conservation des produits. Dans les fermes où les jambons se conservaient par fumigation, on les suspendait dans la cheminée où l'on faisait brûler chaque jour des branches vertes de laurier et de romarin. La salaison a remplacé partout cette pratique vers le début du siècle.

Avant que le buis ne devienne le symbole du dimanche des Rameaux, c'étaient des bouquets de laurier que l'on portait à la bénédiction pour les distribuer ensuite dans les différentes pièces de la maison, les champs, les vignes et les jardins. Vers 1960, on le voyait encore aux mains de quelques rares fidèles mais c'est l'époque où cette coutume a définitivement disparu. Autrefois on voyait les conscrits parcourir les villages en portant un grand laurier pour lequel ils qu'étaient rubans, cocardes et fleurs afin qu'il fût richement orné. Le dimanche suivant on le disposait au-dessus de la porte de l'auberge où avait lieu le banquet. Cette coutume existait encore à Balanzac en 1956.

Le laurier est aussi parfois sculpté, sans grande originalité, sur les tombes de soldats morts au champ d'honneur. On le trouve également avec plus de bonheur, sur les tablettes de

cheminées paysannes, dans la région de Pons, en particulier. Et, si l'on considère que nos campagnes sont restées très longtemps et ardemment bonapartistes, là aussi il pouvait s'agir d'un symbole.

Laurier-cerise (*Prunus laurocerasus*)

Dans les premières décennies de ce siècle, le dimanche des Rameaux, les femmes qui avaient un laurier amande dans leur jardin, mettaient une certaine coquetterie à en apporter une branchette à la bénédiction en lieu et place du buis ou du laurier commun de leurs voisines. Auparavant, elles en avaient donné de grandes branches pour orner l'autel car il allait y acquérir une « vertu » pour soigner les érysipèles. Les personnes intéressées en demandaient quelques feuilles au sacristain ou se servaient elles-mêmes après l'office. Plus prosaïquement, dans la région de Rochefort, une feuille de laurier amande à l'odeur caractéristique d'amande amère, aromatisait les *jonchets*, ces fromages vendus dans un emballage de jonc des marais et qui sont en grand renom en ce pays.

Laurier-rose (*Nerium oleander*)

Les bonnes jardinières, autrefois, tiraient orgueil d'un laurier rose souvent cultivé dans un vieux récipient car il fallait le garantir des gelées, l'hiver. On le trouvait, quelquefois, planté devant la porte quand la maison était particulièrement bien exposée.

S'il résistait mal aux rigueurs de l'hiver, le laurier-rose était en revanche facile à reproduire. Il suffisait d'introduire une jeune pousse herbacée dans une bouteille d'eau, au bout de quelques jours ou de quelques semaines, des racines apparaissaient sur la partie immergée, et il ne restait plus qu'à mettre la bouture en terre.

Il fallait éviter de s'endormir auprès de cet arbuste car on pensait qu'il s'en dégageait un poison mortel. C'est une plante toxique.

Lavande (*Lavandula spica = Lavandula angustifolia*)

On trouve la lavande en quelques jardins, les tiges fleuries sont cueillies pour parfumer le linge. Parfois, on en fait des sachets.

Lierre (*Hedera helix*)

Le *yerre*, ce « pampre » envahissant, est partout : sur les murs, sous les haies, dans les sous-bois qu'il tapisse et d'où il monte à l'assaut des vieux arbres. (*Un châgne yerru* est un chêne couvert de lierre et peut devenir un lieu-dit). L'hiver, ses baies attirent les oiseaux, en particulier les merles, mais alors on ne les chasse pas car *quand le merle va au yerre, il est pas bon*. On n'y ramasse pas davantage les escargots : ils sont amers. Mais avant 1900, l'hiver, lorsque la neige retenait les moutons à la bergerie, on allait en cueillir des brassées qui leur servaient de fourrage.

Ses feuilles, coriaces et persistantes l'ont fait utiliser pour la décoration des crèches de Noël et pour faire ces guirlandes qui ornaient aux mariages la salle du banquet comme elles décoraient aussi le drap qui tenait lieu de tapisserie, derrière les héros du jour.

Avec des feuilles de lierre, les enfants faisaient des « musiques ». En soufflant par le côté, ils arrivaient à détacher la mince pellicule de la feuille, ce qui produisait un son menu et flûté que n'avaient point dédaigné leurs aînés qui utilisaient cet instrument rustique dans les bals de veillées. Une décoction de feuilles de lierre était utilisée pour laver les étoffes noires mais c'est surtout en médecine populaire qu'elle avait ses applications.

On a vu qu'en association avec la marjolaine, l'herbe à Saint-Jean, la sauge, le romarin et le foin de marais, il donnait une décoction propre à calmer les douleurs. On y baignait le membre douloureux. Pour soigner les orgelets, il fallait déposer en croix sur l'œil deux

feuilles de lierre femelles perforées avec une aiguille flambée. Les feuilles de lierre dites « femelles » étaient celles des rameaux floraux ; elles n'avaient pas de « cornes ».

Pour prévenir la congestion cérébrale, Poirier, « dormeur » à Rochefort, conseillait de porter un bonnet de feuilles de lierre. A Saintes, on se mettait des feuilles de lierre un peu ramollies sur la tête. Enfin, en enfilant, comme des perles, de minces tiges de lierre coupées au demi-centimètre environ, on obtenait un collier qui allait permettre au jeune enfant de percer ses dents sans drame, sinon sans douleur ; on signale encore cette pratique à Fouras en 1953.

Lierre terrestre (*Glechoma hederacea*)

L'herbe à Saint-Jean croît au pied des haies et à l'orée des bois où ses fleurs bleues s'épanouissent aux premiers soleils. Avec ses feuilles fraîches, on obtient une tisane qui permet aux fiévreux de lutter contre la déshydratation. Elle est aussi préconisée dans les cas de rhume et contre la toux. On sait qu'en association avec le lierre et d'autres végétaux aromatiques sa décoction était autrefois utilisée contre les douleurs.

Lilas (*Syringa vulgaris*)

Le lilas dont la culture fut introduit en Europe par Busbeck, ambassadeur d'Allemagne à Constantinople en 1552, a conquis tous les jardins. Plusieurs variétés à fleurs mauves ou blanches y fleurissent ainsi que la variété improprement appelée « lilas de perse », plus rare. Les lilas à fleurs doubles ne furent connus que vers 1930. Si le lilas fleurit une deuxième fois dans l'année, à l'automne, il annonce une mort dans la maison.

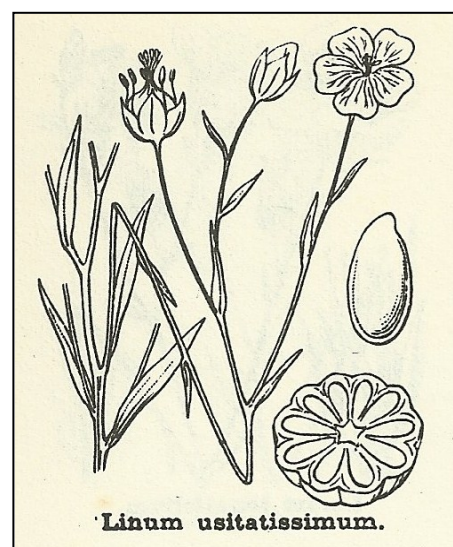
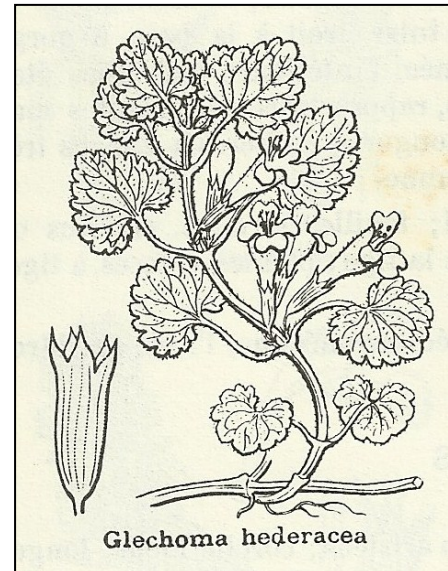
Divers autres végétaux à fleurs en grappes sont aussi appelés « lilas » par analogie. Le lilas d'Espagne est généralement la valériane rouge (*Centranthus ruber*), mais à Chaniers, c'est le buddleia qu'on ne doit pas rentrer à la maison car il porte malheur.

À Sainte-Gemme, c'est le lilas de mer (statice) qui est maléfique quand on en fait des bouquets et qu'on le garde chez soi.

Lin (*Linum usitatissimum*)

Le lin croît dans les mêmes terres que le chanvre mais il est loin d'avoir été aussi répandu et sa culture a cessé beaucoup plus tôt. La farine de lin fut longtemps utilisée en cataplasme saupoudré de farine de moutarde, pour soigner les affections du système respiratoire, et en médecine vétérinaire, quand un animal souffrait d'indigestion, on lui faisait manger de la graine de lin. Ce remède encore préconisé entre les deux guerres, n'est plus employé de nos jours.

Le lin sauvage, aux fleurs gris-bleu, se trouve souvent dans les prés et au bord des routes (*Linum angustifolium*) mais c'est dans les friches et les lieux arides qu'il faut chercher l'espèce à fleurs jaunes (*Linum gallicum* = *Linum trigynum*) qui est beaucoup plus rare



Linaire (*Linaria sp.*)

Les gueules-de-loup sont communes dans les vignes et les cultures. La linaire cymbalaire, parfois appelée *pleurs-de-Madeleine* pousse sur beaucoup de vieux murs.

Liseron

Les liserons d'autrefois, aux fleurs multicolores et éphémères ont presque complètement disparu des treillages de nos jardins. Ils sont parfois remplacés par des ipomées volubilis aux grandes fleurs bleues ou par des variétés horticoles nouvelles.

Dans les champs et les jardins, la *veuriée* (liseron des champs, *Convolvulus arvensis*) est particulièrement envahissante, tandis que dans les lieux humides, plus rares, la *grande veuriée* (le liseron des haies, *Calystegia sepium*) aux grandes fleurs blanches, parfois roses, grimpent aux arbustes et aux grandes herbes. Quant au liseron marin, le liseron soldanelle, il n'est pas rare dans les sables maritimes.

Lotier corniculé (*Lotus corniculatus*)

Répandu partout, dans les champs comme au bord des chemins, le lotier est considéré comme une herbe médiocre pour les bovins mais c'est l'un des meilleurs fourrages pour les moutons. Le lotier sauvage est plus estimé que le lotier amélioré que l'on sème (7).

La graine, comme celle de la luzerne, se prend sur la deuxième coupe.

Lunaire (*Lunaria biennis*)

Jusqu'en 1930, la monnaie du pape était cultivée dans beaucoup de jardins. Lorsqu'elle était sèche, en décortiquant les lunules, on obtenait des rameaux portant leurs nombreux médaillons en papier de soie, que l'on plaçait, en général, dans des vases sur la cheminée. On changeait en principe ces bouquets tous les ans. Ils étaient d'autant plus en faveur qu'on ne voyait pas souvent de fleurs fraîches, autrefois, dans les maisons paysannes.



Luzerne (*Medicago sativa*)

La luzerne était déjà cultivée chez nous dès la fin du XVIII^e siècle puisqu'un document de 1779 l'atteste pour la paroisse de Sainte-Gemme mais nous ne savons pas quelle importance on accordait alors à ce fourrage, lié à l'élevage des bovins et certainement réservé aux grands domaines. Car il s'était établi un équilibre séculaire entre le cheptel vif et l'herbe et on n'élevait les vaches que dans les fermes possédant des prairies naturelles ou des « prises » de marais gât. Les troupeaux des petites gens ne comptaient guère que des moutons, avec une ou deux chèvres, toutes bêtes vivant de peu, se contentant de la pâture sur la jachère, dans les chaumes ou dans les bois.

Peu à peu, les plantes fourragères remplacèrent la jachère en même temps que, lentement, les vaches remplaçaient les moutons dans les troupeaux. Toutefois, c'est surtout après la destruction des vignes par le phylloxéra que l'agriculture se tourna vers l'élevage et que beaucoup de terres, dépendant de l'ancien vignoble, furent converties en luzernières et autres prairies artificielles.

La luzerne, semée en mars-avril, est fauchée l'année suivante. La graine se prend sur la deuxième coupe. Cette légumineuse favorise la lactation mais la pâture de la plante fraîche présente des dangers de météorisation (*le cru*) comme celle du trèfle quoique à un degré moindre. Elle donne aux chèvres un lait qui fait des fromages très gras (5).

Dans le canton de Gémozac, les pêcheurs ajoutent de la luzerne à leur vermée pour pêcher l'anguille.

Les enfants se servent parfois de cette plante comme de la saponaire pour se laver les mains (55).

Luzerne lupuline (*Medicago lupulina*)

Cette plante fourragère fut introduite en Poitou et en Saintonge par Jean-Jacques Bujauld. Elle lui doit le nom de *bijolène* qu'elle porte à Trizay (22).

Lychnis dioïque (*Lychnis dioica*)

Les *sifflets* ou *subiets* abondent le long des chemins, à l'orée des bois, dans les cultures, autour des villages. Ce lychnis, appelé ailleurs compagnon-blanc, doit son nom local à l'usage que les petits bergers en ont toujours fait en cassant quelques dents à sa capsule parvenue à maturité. On pouvait aussi le transformer en *toton* ou *sabot* (24).

Lychnis fleur-de-coucou (*Lychnis flos-cuculi*)

On trouve ce lychnis çà et là dans les lieux inondés l'hiver. Comme ses fleurs roses sont très gracieuses, il arrive qu'on les cueille pour faire des bouquets. Les pieds à fleurs blanches sont rares.

Lys (*Lilium candidum*)

Le lys blanc ou lys de Saint-Joseph se trouvait autrefois dans tous les jardins et, partout, il ornait les repositoires des processions et les autels les jours de premières communions.

En médecine populaire, *feuilles d'égnon de lî* (les pétales de lys) séchés à l'ombre étaient introduits dans une petite fiole où on les laissait macérer après les avoir recouverts d'eau-de-vie. Pour soigner les coupures, on en retirait un avec une aiguille et on l'appliquait sur la plaie.

La fleur de lys, rappelant plus ou moins l'image des armoiries, était le signe distinctif des *panseurs* qui avaient le don de guérir. Beaucoup ne pouvaient y prétendre. Cependant, disait-on, quand la *panseuse* de Corne-Ecluse soigne, il lui pousse une fleur-de-lys dans la main.

Quant au lys rouge, l'hémérocalle, on le voit dans les jardins.

Maïs (*Zea mays*)

L'introduction du maïs dans notre région date vraisemblablement du XVII^e siècle et même du début du XVII^e siècle. On sait qu'un siècle plus tard, il était déjà cultivé communément dans la province voisine d'Angoumois (sous le nom de blé d'Espagne), puisque Vigier de la Pile rédigeant les coutumes de cette province, nous dit aux pages 135 et 136 :

La dîme est due des graines nommées blés de Turquie autrement blés d'Espagne. Il a été jugé par arrêt, il y a quarante ans ou environ, contre Monsieur l'Evêque d'Angoulême en faveur du vicaire perpétuel de Jurignac, que c'est une menue Dîme, il en a jouy depuis en cette qualité jusqu'à la Déclaration de 1686 qui a fait un Règlement pour les portions congrues. La raison pour mettre ces grains parmi les menues Dîmes pouvait être alors qu'il était peu en usage, ne s'étant introduit dans la province que depuis environ cinquante ans, mais il y est fort commun à présent ; les paisans aiment à en cultiver beaucoup, parce qu'il produit en abondance et coûte peu de semence. Si la question se présentait à présent de sçavoir si c'est une grosse ou menue Dîme, on jugerait peut-être autrement qu'il ne l'a été par cet Arrêt, parce que ce grain fait en plusieurs paroisses une partie considérable de la récolte.

Mais devons-nous comprendre cinquante avant l'Arrêt susmentionné ou avant la première édition des Coutumes ? Cette différence est à vrai dire peu significative et nous pouvons dire que le maïs a été introduit en Angoumois vers 1650.

Pour la Saintonge, nous n'avons pas cette précision, la destruction des archives du Parlement de Saintes, lors de l'incendie de novembre 1871, nous ayant privés de documents qui nous auraient renseignés. Seulement, l'une des pièces du Manuscrit de Pons, la Mique et le Carquelin, nous apprend que vers 1740, cette céréale servait de nourriture à la fois aux hommes et aux animaux.

*[...]diz zo matin a Sainte les fameilles
Se levant pour guietter les fammes et les feilles
Qui me promenand vendre ; en sorte qu'au matin
Chaqu'in à déjeuné me gruge au lien de pain.
Voi combe je sens bon ? Peux que je tin la piace
De pain et de tourteas ? Je sens boune en fricasse ;
Ainsi aquemodée, in home avec in sou
Peut fère in gran rigal et mangé tout son sou.
Quielles qui m'aimant meux requieute sous la cendre
Zou pouvant fère étou sans craindre que je mandre.
Les enfants criant-is ? Avant-is maux aux dents ?
Sans cougné ni foité je les ren patiens [...]
Ge seux in mets frian, routie su la grille,
I me mangeant ainsi nous monsieur de la ville [...]
Dis me don, treche-me quieuque chouse de fade
Mez quiou set mez que té ? Ton goust fet mau au quieur. [...]
A quoy ton grain sert-is ? Zou vela tout fin dret
Pr'engraissé la volaille et même les gorets [...]
Dis-me don ? Quand non voit des monsieur de fesique
Ne les noumant-is pas des beas monsieur de mique [...]
As-tu jamet oyut de sucre en ton jabot ? [...]
Queneux que j'ay réson aneut, mique échaudée ?*

Quelle que soit la date d'adoption de la culture du maïs, elle a eu une importance vitale pour la province car, avec cette céréale, disparaissaient, sinon les malnutritions, du moins les famines qui accompagnaient les mauvaises années de récolte de « blés » et la cherté qui s'en suivait.

Le blé d'Espagne (plus souvent *bédespagne*, ou même *bespagne*), se sème en effet à la vieille lune de mai et à une date où l'on sait ce que donneront les semences d'automne et celles de printemps. Après la formation des épis, on coupait les fleurs mâles qui étaient données au bétail.

Au début du XX^e siècle, avant 1914, on semait souvent des haricots au pied des jeunes tiges de maïs ; leurs tiges volubiles s'y enroulaient, ce qui leur tenait lieu de rames. Après la disparition de cette coutume, on continua quelque temps encore à semer les citrouilles et les melons d'eau dans le champ de maïs. Ils rampaient entre les pieds de blé d'Espagne et comme ces cucurbitacées venaient à maturité en même temps que les épis, après les vendanges, la même charrette rentrait les deux récoltes à la ferme.

C'était un événement le soir où, dans chaque maison, on *éploune* le maïs à tour de rôle. Les parents et les voisins étaient conviés à cette joyeuse veillée de travail. On vidait plusieurs sacs d'épis au milieu de la pièce et l'assistance, assise tout autour du tas, les dépouillait de leurs enveloppes. On jetait ensuite les *fusées* (épis) dans des *bassiois* de

vendanges, vidés à leur tour dans des sacs avant d'être portés au grenier où ils achevaient de sécher. La découverte d'une rare *fusée* de grains rouges était accueillie avec joie. Munie de ses pailles les plus fines, nouées entre elles, on la suspendait à la poutre de la salle, avec quelques autres particulièrement belles, et elles serviraient, l'hiver, à faire des *miques*, ces friandises rustiques obtenues en faisant éclater les grains sur la pierre brûlante du foyer (*des peutes madames*).

Cette veillée se terminait par une collation où l'on servait des marrons bouillis arrosés de vin nouveau.

Le maïs ayant séché, c'est encore à la veillée qu'on l'égrenait. Pour ce faire, on se servait des moyens du bord. Au travers d'une basse ou cuveau de vendange, on plaçait la longue queue d'une poêle à frire ancienne qu'une planche, disposée perpendiculairement, maintenait en place. L'homme s'asseyait sur cette planche et frottait les épis sur la queue de la poêle. Les grains tombaient dans le cuveau et les rafles, les *plons* ou les *plouns*, étaient mis de côté pour servir à l'allumage du feu.

C'est à la veillée encore, qu'on moulait les grains dans des meules de pierre dont le principe n'avait guère changé depuis l'Antiquité. C'était un dur travail et il fallait avoir la main pour ne pas déstabiliser la meule qui donnait une farine plus ou moins fine selon qu'elle était tournée plus ou moins doucement.

Cette farine, les mauvaises années, était incorporée à celle des blés pour les économiser d'autant et l'on en fit même, en temps de disette, du pain de maïs pur qui n'était guère prisé. Cependant, on l'appréciait en bouillies et en *cruchades*. Ces bouillies, à l'eau légèrement salées, sans lait ni sucre, étaient laissées à refroidir et à se solidifier dans le récipient où elles avaient cuit. On les découpait ensuite en tranches que l'on faisait dorer sur le gril ou dans la poêle. Naturellement, ces *cruchades* étaient meilleures si on pouvait les accompagner de quelque peu de miel, de raisiné, voire de confiture ou de sucre.

Ces nourritures étaient depuis longtemps oubliées lorsque, pendant la seconde guerre mondiale, la population connut de nouveau le rationnement et la faim. Et l'on vit alors, en plusieurs localités (Champagne, Les Croix Blanches, Meursac...), des familles revenir aux bouillies de maïs et aux *cruchades* que quelque aïeule avait vu préparer en son enfance, ou dont on l'avait entretenue, et les millas.

Quant aux pailles du maïs, les *paillons* (*paillaux*), les plus grossières servaient quelquefois à changer le contenu des paillasses et les plus fines étaient tournées par les jeunes mères pour en garnir la couche de leurs jeunes enfants.

Marguerite (*Leucanthemum vulgare*)

En mai, l'*amarote* est partout, dans les prés, au bord des chemins, dans les taillis.

La jeune fille l'effeuille pour savoir si elle est aimée : *Il m'aime. Il m'aime pas. Il m'aime...*

On peut aussi demander à la fleur plus de précision : *Il m'aime. Un peu. Beaucoup. Passionnément. À la folie. Pas du tout...*

Le dernier pétale arraché donne la réponse.

Dans les premières décennies de ce siècle, certaines filles, en arrachant les pétales prononçaient quelques prénoms masculins, toujours dans le même ordre.

Les enfants récitaient aussi :

*Marguerite,
Fleur petite,
Verte au pied,
Blanche autour,
Dis-moi tout bas qui te fait l'amour (6).*

À l'origine, elle servait peut-être d'invocation avant d'effeuiller la marguerite, mais on la disait surtout pour taquiner les petites filles qui portaient son nom.

Vers la même époque, à la saison des rondes qui revenait chaque année après les vacances de Pâques, dans les cours d'écoles de filles, on voyait réapparaître le jeu chanté de la marguerite. La marguerite agenouillée, la tête cachée sous son tablier relevé, était entourée de petites filles qui tenaient ce tablier à deux mains tandis que deux cavaliers, se tenant bras croisés, tournaient autour du groupe en sautant et en chantant :

*Où est la marguerite,
Au gai, au gai.
Où est la marguerite,
Franc cavalier.*

Et le groupe répondait :

*Elle est dans son château - e....
Comment peut-on la voir - re ?...
En relevant une pierre...*

Puis deux pierres, trois pierres... et une à une s'en allaient les petites filles qui entouraient la marguerite comme s'en allaient les pétales lorsqu'on effeuillait la fleur.

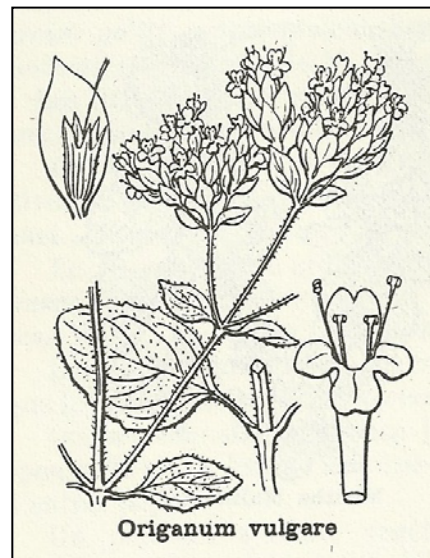
En sculpture, la marguerite décore bien des voussures de nos églises romanes et ce motif a été repris par l'art populaire. On la retrouve sur des tablettes et des manteaux de cheminées au XIX^e siècle. La petite école d'ébénisterie de Pont-l'Abbé d'Arnoult a aussi sculpté des marguerites sur les traverses de vaisseliers, des armoires régionales à une ou deux portes. On la trouve aussi dans des décors de marqueterie.

Marjolaine, origan (*Origanum vulgare*)

La marjolaine croît au bord des chemins, dans des lieux incultes, aux lisières de bois.

Un peu partout, la tisane faite avec ses fleurs combat le rhume.

À Champagne, pour lutter contre les douleurs, on conseillait jusque vers 1940, de les faire bouillir en mélange avec de l'herbe de Saint-Jean, de la sauge, du romarin, du lierre de muraille et du foin de marais. On baignait le membre douloureux dans cette décoction (24).



Marronnier d'Inde (*Aesculus hippocastanum*)

Selon Lesson, le marronnier d'Inde a été introduit en France pour la première fois en 1615 et planté au jardin de Soubise par Bachellier.

Ce grand arbre, d'un aspect très décoratif, que nos paysans appellent *marounié*, parfois *marounier d'Indre* ou *d'Ingue*, agrmente souvent les jardins, les cours de ferme, les places publiques. Il se développe très rapidement et atteint, en quelques années, une hauteur appréciable. On tend de plus en plus à cultiver la variété à fleurs rouges beaucoup moins fructifère. Il fournit un bois de chauffage de médiocre qualité mais qui s'enflamme très vite et, durant la dernière guerre, pour pallier la pénurie de combustible, on utilisait des marrons d'Inde bien secs en guise de boulets de charbon.

À l'automne, les enfants les ramassent. Les petites filles les enfilent pour faire des colliers ou des bracelets et les garçons en font des bonshommes parfois très réussis. Des allumettes et des branchettes servent d'attaches ou représentent les membres, tandis que les yeux, la bouche, les oreilles, les cheveux et les boutons de costume sont figurés par des incisions de l'écorce.

La médecine populaire utilise aussi le marron d'Inde : en porter sur soi, deux ou trois de préférence, préserve des douleurs, en particulier des rhumatismes (34).

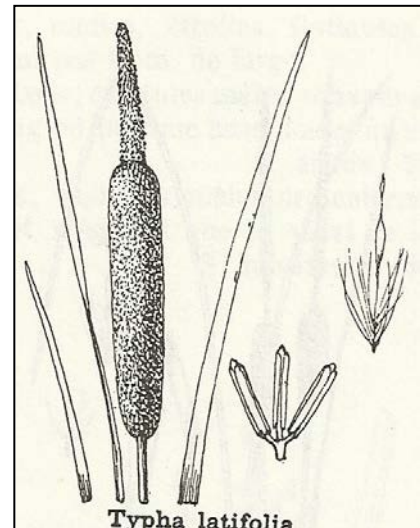
Marrube (*Marrubium vulgare*)

Cette plante à odeur fétide, aux feuilles blanchâtres, cotonneuses, ridées, aux fleurs blanches groupées en verticille à l'aisselle des feuilles, n'est pas rare au bord des chemins et des lieux pierreux, arides.

Massette (*Typha angustifolia* et *Typha latifolia*)

Ces plantes aquatiques poussent surtout dans les marais, près des fossés. On les trouve aussi, parfois, à l'intérieur des terres, au voisinage des mares et autres points d'eau. On s'en servait autrefois, comme les roseaux, pour couvrir les meules de foin et de paille, dans l'aire, ainsi que les *loges* en brandes et les *piles* de fagots.

Avec leurs fleurs, les *quenouilles*, coupées avant le plein développement, on faisait des bouquets qui se conservaient souvent tout l'hiver. Ces *quenouilles* étaient parfois teintées.

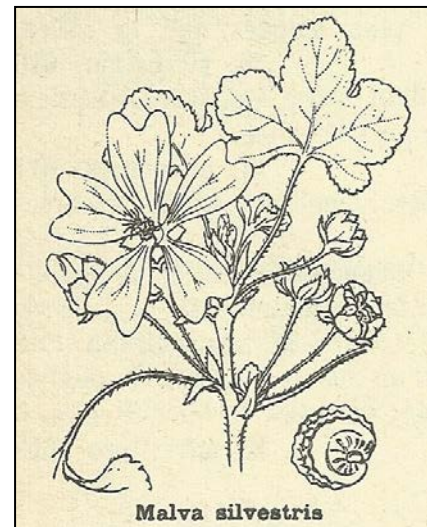


Mauve (*Malva sylvestris*)

Les infusions de fleurs de mauve sont utilisées pour lutter contre le rhume et les maux d'estomac. Mais il semble que ce fut en remplacement de la guimauve, toujours préférée pour cet usage. C'étaient bien cependant les fleurs de mauve, mêlées à celle de *blonde* ou bouillon blanc que la guérisseuse de Braud utilisait pour soigner l'*inflammation d'intestin*. La cure durait trois jours.

La feuille était, elle, en grand renom pour combattre la constipation des nourrissons. On leur introduisait le pédoncule dans l'anus et, souvent, on l'avait d'abord trempé dans l'huile.

Au début du siècle, les enfants mangeaient les carpelles de mauves qu'ils appelaient du *petit beurre* (6). C'était surtout la mauve sylvestre (*Malva sylvestris*), la plus répandue, qu'on trouvait dans tous les usages. Mais, à défaut, on pouvait aussi utiliser la mauve à feuilles rondes (*Malva rotundifolia*), moins commune, et la mauve musquée, assez rare, qui avaient les mêmes propriétés.



Mélampyre des champs (*Melampyrum arvense*)

Cette plante est très commune au bord des chemins, dans les blés coupés, les lieux incultes.

Mélicot (*Melilotus officinalis*)

Très commun dans les prés à l'état sauvage et parfois cultivé, le mélicot n'est pas seulement une plante fourragère. Jusque vers 1950, on l'a utilisé en décoction, à Champagne et dans toute la région, pour des bains d'yeux et les compresses (24).

Melon (*Cucumis melo*)

En culture familiale, il est semé à la pleine lune du mois de mars et protégé des gelées. Autrefois, on conservait les graines des fruits les plus doux de la récolte mais, après la seconde guerre mondiale, on a pris l'habitude d'acheter des graines sélectionnées, la variété la plus estimée étant le cantaloup charentais. On prend grand soin de le cultiver à bonne distance des concombres et des cornichons car, si les fleurs s'interfécondaient, les melons seraient fades. Le melon est châtré (castré) à longueur convenable des rameaux et les premiers produits arrivent à maturité vers la deuxième quinzaine d'août.

On reconnaît la qualité des melons à leur odeur, à l'impression de densité qu'ils donnent quand on les soupèse, à leur forme régulière. Ceux dont la trace du stigmate est large sont dits *melons femelles* et ont la réputation d'être les meilleurs.

Le melon se mange en hors d'œuvre et au naturel. Dans la région du Gua, Royan... on l'accompagne parfois de petites sardines crues. On dit que l'excès de sa consommation donne la fièvre (6).

Sur la côte, aux environs de Royan, on appâte aux écorces de melon pour pêcher les crevettes roses aux balances.

Melon d'eau (*Cucumis citrullus = Citrullus lanatus*)

Les melons d'eau sont semés en vieille lune au mois d'avril et récoltés au mois d'octobre. On les conserve au sec et à l'abri de la gelée jusqu'à complète maturité, vers la fin décembre. On en fait des confitures avec différents parfums (orange, anis étoilé, citron). On dit qu'ils se conservent au mieux si on les dépose en haut d'un meuble, armoire ou buffet, à condition de ne les point toucher et de laisser la poussière s'y déposer.

Menthes cultivées (*Mentha spicata, Mentha piperita*)

On trouve, dans les jardins, deux sortes de menthes cultivées : l'une aux feuilles d'un vert clair, à l'odeur fine, l'autre, la menthe noire, aux feuilles et aux tiges bien plus foncées et dont l'odeur est beaucoup plus forte. Les deux variétés, en infusion, favorisent la digestion et calment les douleurs d'estomac (24).

Menthes sauvages

On appelle *menthes* toutes espèces de plantes sauvages à odeur mentholée. La seule menthe à feuilles rondes (*Mentha rotundifolia*) est distinguée de l'ensemble et appelée *bonhomme*.

Mercuriale annuelle (*Mercurialis annua*)

La *roberne* abonde dans les cultures et les jardins. Dans les villages, la plante est redoutée : un seul brin, mêlé par mégarde à l'herbe des lapins, suffirait à faire mourir les bêtes.

Mil ou millet

Le millet des Landes est parfois cultivé, en petite quantité, pour les oiseaux (*Setaria italica*), en particulier les tourterelles en cage. On en sème alors un rang au jardin ou en bordure du champ de maïs (7). Il paraît avoir fait l'objet, anciennement, d'une culture plus importante comme céréale alimentaire et on l'aurait pilé dans des mortiers, venté et utilisé pour en faire des sortes de bouillies.

Millepertuis (*Hypericum spp.*)

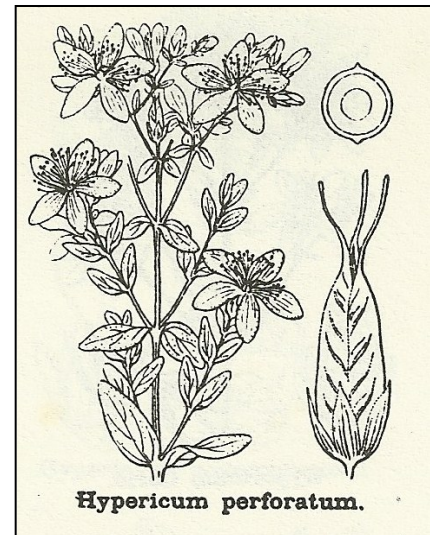
Le nom de mille-pertuis désigne généralement l'*Hypericum perforatum* qui pousse un peu partout dans les lieux incultes, au bord des chemins, aux orées de bois.

A Champagne, ses fleurs confites dans l'huile fine sont appliquées sur les plaies (24). Les feuilles, pilées, et qui sont aussi confites dans l'huile, ont sensiblement les mêmes propriétés, étant réputées faire monter les chairs et hâter la cicatrisation des blessures (89).

Mimosa (*Acacia spp.*)

Autrefois, le mimosa était rare dans nos jardins. À peine en voyait-on çà et là, un pied aux emplacements particulièrement bien ensoleillés et abrités. Mais les hivers rigoureux que nous connaissons de temps à autre tuent l'arbuste en même temps que les lauriers-roses et, souvent, les figuiers. Coupé au pied, il repousse souvent au printemps et refleurit au bout de quelques années.

Il est beaucoup plus répandu aujourd'hui et l'on en voit deux variétés dans nos jardins et dans nos cours. Le mimosa d'hiver, *Acacia dealbata*, aux feuilles délicatement pennées est le plus répandu. Le mimosa d'été, aux feuilles entières, étant encore assez rare. On connaît plusieurs sous-espèces du premier, à floraison plus ou moins hâtive.



Molinie

On donne le nom de *palenne* (plus rarement *ganne*) à des graminées généralement refusées par le bétail et qui croissent dans les terrains incultes, aux lisières des bois, dans les clairières. La plus répandue est *Molinia caerulea*.

Il y a une centaine d'années, pendant les veillées d'hiver, les hommes s'en servaient pour tresser des vanneries locales : *bourniers en ruches*, *bourgues*, tonneaux pour la pêche, *coffinas*, corbeilles rondes qui servaient à façonner les pains, hautes *minelles* pour la conservation des farines et même, corbeilles à ouvrage pour qui était capable de travailler finement. Dans ces travaux, un boudin de *palenne* était maintenu par un simple lien d'écorce de ronce (ou parfois d'osier) qui le fixait, de part en part, à l'ouvrage commencé (1).

Morelle noire (*Solanum nigrum*)

On la trouve en abondance dans les chaumes, les champs de pommes de terre, les jardins. Ses fruits sont noirs. On l'écarte du clapier car elle a la réputation d'être nuisible pour les lapins.

Mouron blanc (*Stellaria media*)

Le *morion* est très envahissant partout où il pousse, dans les jardins et dans les cultures. On le redoute pour les lapins qu'il ferait périr, dit-on, s'il se trouvait par mégarde mélangé à leur fourrage (1). En revanche, les volailles en sont friandes.

Mouron rouge (*Anagallis arvensis*)

Il fleurit en été dans les chaumes et les jardins, souvent en compagnie de la pensée sauvage. On en trouve parfois des plants aux fleurs d'un joli bleu de roy.

Moutarde (*Sinapis nigra* = *Brassica nigra*)

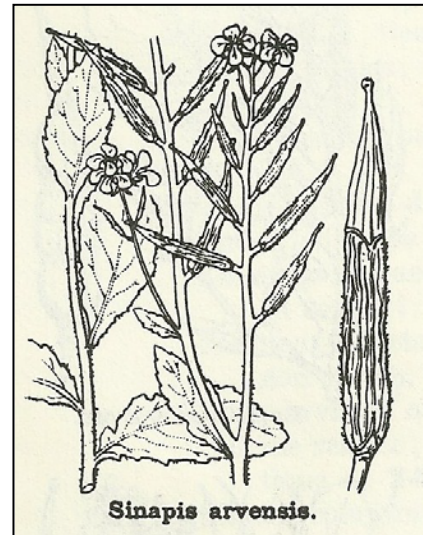
La moutarde est la plante caractéristique des bosses des marais. Au début du printemps, on récolte ses jeunes tiges qui sont un condiment réputé. Mises à macérer dans du

vinaigre, on peut les conserver plusieurs mois. La moutarde du marais salant est plus forte que celle du marais *gât* (34).

Au début du siècle, les riverains recueillaient la graine de moutarde qui servait à faire des cataplasmes. Elle était, pour cet usage, moulue dans le moulin à poivre (7).

Moutarde des champs (*Sinapis arvensis*)

Les *rameras* ou *rabajhons* (se dit aussi en Oléron) et qu'on appelle aussi *sarve* aux environs de Surgères (7), et que l'on trouve en abondance dans les cultures et les lieux incultes, sont considérés comme des ravenelles mâles (1). Mais, alors que les ravenelles sont très recherchées pour la nourriture des lapins, on accuse les *rabajhons* d'être mortels pour eux. Autrefois la farine de moutarde était utilisée comme révulsif en complément des cataplasmes de farine de lin. Proportion : une partie de farine de lin et trois parties d'eau. On délaye à froid jusqu'à consistance d'une bouillie claire. On cuit jusqu'à consistance épaisse. On étale la bouillie obtenue sur un grand mouchoir. On saupoudre de farine de moutarde. On referme le mouchoir. Le cataplasme est placé chaud sur le haut de la poitrine. Veiller à ne pas brûler la peau.



Muflier à grandes fleurs (*Antirrhinum majus*)

Les gueules-de-loup, qu'on appelle aussi gueules-de-lion, sont souvent semées dans les jardins et il arrive qu'on les trouve naturalisées sur les vieux murs. Les enfants jouent à faire s'ouvrir leurs corolles à la manière d'une gueule d'animal.

Les linaires, considérées comme des mufliers sauvages, sont aussi appelées gueules-de-loup.

Muguet (*Convallaria majalis*)

Le muguet sauvage, qui tapisse certains sous-bois, est absent ailleurs. Autrefois, les jeunes filles allaient le cueillir certains dimanches de printemps (6). Chaque jardin a sa bordure de muguet. Vers l'époque de la Seconde guerre mondiale, on a adopté la coutume d'en offrir quelques brins aux parents et amis, le premier mai, avec des vœux de bonheur.

Mûrier (*Morus alba et Morus nigra*)

Au XVIII^e siècle, on tenta de multiplier les mûriers dans nos provinces pour y introduire l'élevage du ver à soie. Ce projet d'industrie n'a pas concerné nos paroisses mais il se pourrait, cependant, que les quelques sujets qu'on trouvait çà et là au début du siècle eussent quelque rapport avec la relative vulgarisation de ces arbres, adoptés à titre de curiosité. Les mûres sont en effet des fruits peu prisés et, en général, abandonnés aux enfants bien qu'on en ait fait des confitures. De nos jours, on plante sur des places publiques, dans des cours d'école et certains jardins, des variétés de mûriers améliorés, noirs et blancs.

Le faux-mûrier est aussi planté çà et là comme arbre décoratif bien qu'on déplore la faculté qu'il a à se multiplier trop généreusement dans les terrains avoisinants.

Muscari (*Muscari comosum et M. racemosum*)

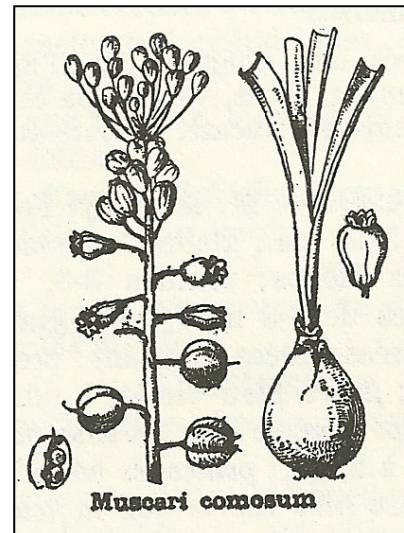
L'*égnon-de-grêle*, le muscari à toupet, fleurit avec générosité à chaque printemps, au bord des champs, dans les cultures et lieux incultes.

Le muscari à grappe, plus rare, se trouve surtout, dès les premiers beaux jours, dans les vignes et en bordure de chemins, en terrain sablonneux. On se serait autrefois servi de ses fleurs pour colorer les œufs de Pâques en bleu (62).

Myosotis (*Myosotis* spp.)

On cultive le myosotis dans beaucoup de jardins, tant la variété à fleurs bleues que celle à fleurs roses, souvent en mélange. Il se naturalise facilement dans les alentours.

Dans les champs et les vignes, on trouve divers myosotis sauvages, *Myosotis hispida*, *Myosotis versicolor*... mais c'est au bord de certains fossés et ruisseaux qu'il faut chercher le beau *Myosotis palustris* qui est assez rare.



Myrte (*Myrtus communis*)

Avant 1914, le myrte était encore planté devant des maisons selon la vieille tradition. On en faisait parfois bénir des branches aux Rameaux et il aurait eu, aussi, des vertus médicinales.

Navets et raves (*Brassica napus*)

Jusque dans le courant du XIX^e siècle, la pomme de terre étant, chez nous, successivement, inconnue puis négligée ou ménagée, les navets et les raves, légumes d'hiver, eurent une grande importance dans l'économie rurale. Selon Vigier de la Pile, en Angoumois, sous l'Ancien régime, certaines paroisses en devaient même payer la dîme.

Longtemps destinées aux animaux, ces racines ont vu peu à peu leur aire de culture diminuer et disparaître. Mais comme les ménagères aiment à en ajouter quelque une au pot-au-feu du dimanche pour le bon goût qu'elles donnent, on en sème encore quelque peu dans les jardins. Cependant, il a fallu les sévères restrictions de la dernière guerre pour revoir sur nos tables des plats de ces légumes. Les navets et les raves se sèment au mois d'août et en jeune lune comme tout ce qui vient sous terre (7).

Néflier (*Mespilus germanica*)

Le *mêlier* est assez rare dans les bois. On trouve dans les jardins une espèce améliorée à gros fruits (généralement greffée sur aubépine) mais les nèfles sauvages leur sont souvent préférées. On les cueille au début d'octobre et on les enfouit dans le tas d'avoine, au grenier où elles *mèlent* (blettissent) en plusieurs semaines.

Ces *mèles* blettes combattent la diarrhée.

Nielle des blés (*Lychnis githago*)

Autrefois, vers le mois de juin, les nielles fleurissaient en abondance, surtout dans les prairies artificielles. Elles ont maintenant disparu de nos champs, sans doute éliminées par divers désherbants sélectifs. Certains amateurs tentent de les réintroduire dans des ensembles de fleurs des champs ou dans les parties botaniques de leurs jardins. Cette plante est toxique.

Nigelle (*Nigella* sp.)

Cette jolie fleur pâle est entourée d'une fine collerette verte très découpée qui lui vaut son nom d'*araignée* car elle évoque un peu des pattes de faucheur. On ne la trouve plus à l'état sauvage dans les blés mais elle est encore cultivée dans les jardins pour sa valeur ornementale.

Nénuphar

Les nénuphars croissent spontanément dans les fossés des marais gâts. Le nénuphar blanc (*Nymphaea alba*) étant à la fois plus beau et bien plus rare que le jaune (*Nuphar lutea*). C'est ce-dernier que les amateurs transplantent dans les bassins qu'il est maintenant de mode de creuser pour agrémenter les jardins.

Noisetier ou coudrier (*Corylus avellana*)

Les *coudes* sont très communs dans nos bois mais le noisetier franc - que l'on n'appelle plus *coude* - ne se trouvait guère, autrefois, qu'au voisinage des logis nobles et des domaines importants. Il est assez répandu de nos jours, dans les vergers, les jardins ou les haies. La variété la plus appréciée donne des noisettes rouges allongées.

Au printemps, les chatons mâles, les *mimis* amusent les tout petits enfants, et les écoliers sont friands de *nouzilles*, une petite potée ni salée ni poivrée comme dit la devinette (21). L'abondance de ces fruits passait pourtant pour être de mauvais augure :

Année de noisettes,

Année de disette (6), dit le dicton.

Et l'on entend aussi :

Année de nouzilles,

Année de filles (58).

Ce qui est également une prédiction pessimiste, la naissance d'une fille étant souvent une déception dans la famille.

Les noisettes, les amandes et la noix, ont la réputation de relever la qualité du vin qu'on va goûter.

Les bois de noisetiers, en coupe tous les douze ou treize ans, donnaient un bois de chauffage de qualité moyenne mais ils étaient d'un bon rapport avant la dernière guerre, car ils produisaient alors des *piquetages*, vendus aux ostréiculteurs de la côte pour fixer le naissain (larves d'huîtres). C'étaient des fagots de vingt brins, longs de 1,70m et de la grosseur du bras. Ils étaient plantés en croix dans les fonds vaseux, là où les autres collecteurs, les tuiles par exemple, risquaient de s'enfoncer. Il en était ainsi, en particulier, à l'embouchure de la Seudre. Ils fournissaient au naissain des supports nombreux et propres, à grande surface de fixation. Au moment de la récolte, on les ramenait à terre pour le *détroquage* : un coup sec donné sur la branche détachait à la fois l'écorce et les petites huîtres dont on allait achever la culture en claire. Avec des branches plus grosses, on faisait des chevalets, vendus en fagots de neuf à dix branches, et qui, plantés aussi en croix, délimitaient les concessions (7).

Le noisetier a la propriété d'émettre des rejets longs et droits qui servaient autrefois à maints usages mineurs. On en faisait des manches de râtaux de fenaison, des aiguillons pour mener les bœufs, des bâtons pour conduire le troupeau aux champs. En noisetier aussi, étaient les baguettes dont les écoliers fournissaient leurs maîtres - bien qu'elles servissent autant à guider la lecture au tableau ou à montrer les lieux sur la carte de géographie, qu'à châtier les bavards et les ignorants.

Les enfants en faisaient le poussoir de leurs *cannes petouères*, leurs sarbacanes en bois de sureau, et comme le noisetier se fend facilement, des pièges pour les petits oiseaux. Sur un cadre carré, de trente centimètres de côté environ, on fixait en diagonale deux liens d'écorce de ronce d'une cinquantaine de centimètres et, sous ces lanières, parallèlement aux côtés, on installait des demi-baguettes de longueur décroissante. La cage terminée avait un peu l'aspect d'une petite pyramide à degrés. Il ne restait plus qu'à y installer un système de fourchettes et de levier pour retenir l'appât et tendre le piège (7).

On a parfois accordé des propriétés magiques au noisetier : n'était-ce pas une fourchette de ce bois qui permettait au sourcier de déceler la présence des eaux souterraines ?

Et les *mais* que les garçons déposaient à la porte des filles, dans la nuit du trente avril au premier mai, étaient presque toujours des branches de noisetier.

Dans les nombreux *bois-des-coudes* saintongeais, on trouve, à la fin de l'été, le bolet jaune, comestible excellent qu'on appelle parfois, comme à Saint-Hippolyte, le cèpe de noisetier. Mais ailleurs, le cèpe de noisetier est le bolet scaber, beaucoup moins estimé, qu'on appelle aussi *pibe-gris*, cèpe de peuplier tremble, bien qu'il pousse surtout au voisinage des chênes.

Noyer d'Amérique (*Juglans nigra*)

On ne trouvait autrefois ce bel arbre de prestige que dans les cours des châteaux et des maisons bourgeoises ; il en existe en particulier, un superbe spécimen à l'abbaye de Sablonceaux. Bien que sa croissance soit très lente et qu'il exige beaucoup d'espace pour se développer, il est plus souvent planté, de nos jours, sur des places et dans quelques grands jardins car il n'est mis en valeur que s'il reste isolé. Les noix seraient d'un goût agréable mais, comme elles sont extrêmement dures, on ne les consomme généralement pas.

Noyer (*Juglans regia*)

Les *nougers* se sèment sur place car, en les transplantant, on risquerait d'atrophier leurs racines pivotantes le *birau*. Par suite ils se développeraient mal et resteraient souffreteux (7).

Ils ont besoin de plus d'espace entre eux que les autres arbres et on les trouve en général disséminés dans les champs proches de la ferme. Ils ont une croissance lente et ne fructifient qu'assez tard mais, en revanche, ils sont très résistants aux températures extrêmes et, pour montrer combien le « grand hiver » de 1709 fut rigoureux, on a coutume de dire que cette année-là, les noyers ont gelé dans les champs.

Leur ombre, très froide, est redoutée. On dit que se reposer en sueur sous un noyer fait courir un risque mortel.

Il existe maintes variétés de noix, qui sont rarement distinguées entre elles. On apprécie celles qui ne sont pas *avères* (1 et 3), celles qui ont peu de bois et l'on a soin de prélever celles que l'on sème sur un arbre très fructifère. Les *parisiennes* à coque tendre, qui se cassent entre paume et phalanges quand on en presse deux dans son poing. Elles ont longtemps eu une certaine faveur. Quant aux très grosses noix *cocardes* que Rabelais appelait des noix *groslières*, on ne les voit plus que rarement et on les considère surtout comme des curiosités.

La récolte de noix avait autrefois beaucoup d'importance. Même si l'on cuisinait surtout au saindoux, il y avait les salades, les vinaigrettes, les conserves pour lesquelles l'huile était indispensable, et toute celle qu'utilisait la maison, même pour alimenter le *chaleuil*⁴ provenait des noyers de la maison.

En ce domaine, la pluie de Mardi Gras était de bon augure :

Pas d'eau au Mardi Gras,

Pas de calas ! (4)

Et certains prisaiement hautement les noyers de la Saint-Barnabé qui se développent tardivement, à l'époque où les risques de gelées sont négligeables (14).

On appréciait les noix fraîches lorsque la pelure se détache du cerneau, le bon, à l'époque des vendanges. Sèches, l'hiver, elles faisaient trouver le vin bon et rendaient la piquette meilleure quand elles clôturaient le diner de la famille. On en donnait quelques unes aux enfants pour leur goûter et ils en raffolaient avec une tartine de confiture de figues.

⁴ Lampe à huile.

Les noix séchaient au grenier et il fallait aérer le tas, de temps en temps, pour éviter les moisissures. Ainsi remuées, elles *racassaient* et ce bruit caractéristique faisait dire aux enfants lorsque le tonnerre grondait : *o l'est l'Bon Yeu qui brasse ses calas !*

Quand elle n'était pas vendue au *double*, et le *double d'autrefois était plus grand que celui d'aujourd'hui* (7), le gros de la récolte était converti en huile. Pendant les longues veillées d'hiver, dans chaque maison du village, à tour de rôle on *énougeait*, on cassait les noix pour extraire l'amande, le *nougeait*. Le père opérait au marteau, au bout de la table, et les veilleurs, tout autour, triaient les parties comestibles. De temps en temps, il fallait bien rappeler à l'ordre quelque gamin qui se régalait sans vergogne mais comme on travaillait à titre de revanche, les parents veillaient à ce que personne n'exagérât.

Quelques familles avaient un petit pressoir personnel où l'on écrasait le *nougeait* après l'avoir fait chauffer, mais la plupart avaient recours à l'huilier. Pour trois livres de *nougeait* il ne donnait qu'un litre d'huile, le reste lui tenait lieu de rémunération, mais la rumeur publique l'accusait de faire des bonnes affaires en arrosant les amandes avec du vin blanc gras pour qu'elles rendent d'avantage.

On a *énougué* jusque vers 1914 et ce travail fut repris pendant la guerre de 1939-1945 où l'huile était rare.

Les noix vertes servent à faire une liqueur, le *brou-de-noix*. Il faut en cueillir 11 ou 15 entre la Saint-Jean et la Saint-Pierre quand elles ne sont pas encore en bois (52).

On les fait macérer plusieurs mois dans un petit tonnelet d'eau-de-vie qu'on additionnera ensuite d'un sirop de sucre au vin rouge. Le *brou-de-noix* passe pour être une liqueur de santé mais, pour lutter contre les maux de ventre, c'est 13 noix vertes, cueillies le matin de la Saint-Jean, qu'il faut ainsi laisser « confire » dans le cognac avant de leur ajouter du sucre et une décoction de *turquette*. La feuille de noyer sert aussi à préparer une boisson tonique et dépurative. On met dans un bol une trentaine de folioles qu'on recouvre d'eau-de-vie. Au bout d'une semaine, on passe, et on ajoute le sucre et ce qu'il faut de bon vin rouge pour faire un litre de ce vin-de-noix (1).

Bien qu'on leur défende de jouer sous le noyer de crainte d'un refroidissement, les enfants aiment cet arbre dont ils tirent des jouets. Les *mimis*, les chatons, amusent les tout petits au printemps et les plus grands, avec des coques de noix se fabriquent des bateaux qui, munis d'un mât d'allumette et une voile de papier, flottent sur la mare ou sur l'eau des fossés.

En revanche, pour faire un moulin avec une noix *cocarde*, il fallait l'aide d'un grand, le grand-père souvent. On perçait l'écorce aux deux extrémités et l'on faisait un troisième trou au milieu d'une coquille. Patiemment, on vidait la noix sans l'ouvrir et l'on passait dans son axe une petite tige de bois surmontée de deux ailettes à laquelle on avait attaché une ficelle. Par le trou de la coquille, on tirait la ficelle qui, en s'enroulant et se déroulant, faisait virer les ailettes à la grande joie des petits garçons (24). Ce jouet avait une origine ancienne et Rabelais le décrit très exactement : *d'une coquille de noix groslière il faisait si beau petit joyeux et harmonieux moulinet a aesles de quatre petites aisses d'un tranchouer de vergne...*



Avec une coquille de noix dans laquelle on avait laissé l'amande, on faisait un piège à souris. On mettait le bord d'une assiette creuse en équilibre sur cette coquille posée debout, la pointe en bas et l'amande en dedans. La souris, en grignotant la noix, faisait tomber l'assiette sous laquelle elle restait prisonnière (1).

Le bois de noyer s'enflamme facilement et a un grand pouvoir calorifique. Seule la ramure est ainsi brûlée dans la cheminée car le tronc et les branches maîtresses étaient destinés à l'ébénisterie, bien que cette essence n'avait pas la faveur du cerisier. Le *noyer gris* servait à faire des meubles massifs, le *noyer noir*, ou noyer ronceux était employé en plaquages et on connaissait aussi le *noyer violet* qui était très rare (58). On en a fait des armoires, surtout d'esprit Louis XIV, des lits, des tables, des horloges, parfois des petits meubles à écrire.

Ce bois servait aussi à fabriquer des *couets*⁵ (coffins ou coffinâ) de faucheurs où l'on conservait l'eau pour la pierre à aiguiser ainsi que les sabots solides et fins des riches paysannes.

Le gui ayant poussé sur le noyer aurait eu la réputation de faire repousser les cheveux, propriété qu'il était difficile de tester car le gui de noyer, encore plus rare que le gui de chêne, était introuvable (10) mais, par contre, il poussait parfois des morilles noires sous cet arbre, au printemps.

Le noyer a laissé peu de traces dans la toponymie. Quelques fermes ou lieux dits appelés *Les Noyers*, *Les Nougers*, indiquent seulement qu'il y fut autrefois cultivé et on trouve aussi le patronyme *Nouger* que certains curés, au XVIII^e siècle, transcrivaient *Dénoyers* pour le franciser.

Œillet (*Dianthus spp.*)

En juillet, plante tes œillets... (62).

Aussi, la ménagère bouturait-elle en ce mois l'œillet des fleuristes, l'œillet de Nice, l'œillet de Chine, ainsi que les petits œillets de bordure blancs, parfois roses, qui embaumaient tellement par les nuits de mai, qu'il fallait fermer les fenêtres quand ils étaient plantés trop près de la maison.

La jalousie (l'œillet des poètes), était, lui, semé. Nos œillets sauvages sont si discrets qu'ils n'ont pas de nom local. Cependant, au mois de juin, *l'œillet armeriq* étoile de ses petites fleurs rose vif les rares prairies naturelles et *l'œillet prolifère* fleurit en été dans les vignes et sur les bords de route, en terrain aride et sablonneux.

Sous les pins de la côte, on faisait autrefois d'odorants bouquets d'œillets-de-mer. Ils sont devenus très rares de nos jours.

Oignon (*Allium cepa*)

L'*égnon* est le condiment le plus utilisé en cuisine. On le fricasse avec le lapin et la volaille, on le met dans toutes les sauces et dans la plupart des soupes. Il arrive même qu'il fasse seul la matière de la soupe à l'oignon. Il n'est jusqu'aux tiges vertes de l'*égnoune*, l'oignon monté, qui n'aient leur rôle dans la confection de l'andouille de Pâques.

On cultive surtout l'oignon jaune, semé en jeune lune de mars et récolté vers le mois d'août. L'oignon blanc, précoce, a une bien moindre importance.

Avant 1914, on plantait souvent *l'égnon-patate*. Les petits bulbes donnaient de gros oignons parmi lesquels on prélevait la semence. Mise en terre l'année suivante, elle produisait à son tour de nombreux petits bulbes (7). Les petits bulbes de l'*égnon Mulhouse*, obtenus l'automne précédent d'un semis tardif, sont repiqués vers la fin de l'hiver.

Lorsque l'oignon a beaucoup de pelures, c'est le signe que l'hiver suivant sera rigoureux. Il conviendra donc de l'affronter *couvert comme in égnon*, comme on dit (1).

Les pelures d'oignon servent à colorer en brun les œufs avec lesquels on les fait bouillir (16). À l'origine, les seuls œufs de Pâques auraient été ainsi teints.

⁵ Fourreau des faucheurs pour la pierre à aiguiser.

Avant 1914, les jouets étaient rares. Au printemps, on donnait parfois aux petits une tige d'oignon vert pour qu'ils puissent *souffler dedans et faire de la musique* (24).

Olivier (*Olea europaea*)

Très rarement cultivé en caisse, comme les orangers, l'olivier peut prospérer en pleine terre, en micro-climat. Au temps de Lesson, on pouvait en voir un très grand dans un jardin, à l'île d'Aix, et un autre dans une muraille à Brouage. Lloyd l'a vu fructifier en l'île d'Oléron.

Ombilic à fleurs pendantes ou nombril de Vénus (*Umbilicus pendulinus* = *Umbilicus rupestris*) Cette jolie plante grasse aime les vieux murs humides et les rochers.

Orchidées sauvages

Les *pentecôtes* tiennent leur nom de l'époque où elles s'épanouissent dans les prés, à l'orée des bois, au bord des sentiers, selon l'exigence de leurs diverses espèces. Ce sont surtout l'*Orchis maculata* et l'*Orchis morio*, les plus répandues. Mais on appelle aussi *pentecôte* le petit orchis morio bien qu'il apparaisse dès le temps de Pâques dans les lieux secs et arides, et l'*Orchis bifolia* que l'on trouve dans les sous-bois clairs, comme au bord des chemins, en terrain sablonneux, et qui porte une hampe de fleurs blanches odorantes.

On ne doit pas rentrer les *pentecôtes* à la maison; elles feraient crever les poulets (Madame Robin).

Les *abeilles* sont assez rares à l'orée des bois, en bordure des chemins et les lieux arides. On groupe sous ce nom l'ophrys araignée (*Ophrys sphegodes*) aux sépales d'un vert jaunâtre, qui se montre le premier, et l'*abeille* proprement dite, l'ophrys abeille (*Ophrys apifera*), plus répandu, qui a l'aspect d'un gros insecte brun au corps velouté, posé sur une fleur d'un mauve rosé.

Comme ces magnifiques plantes vivent en symbiose avec un champignon filamenteux fin comme un fil de soie, elles ne survivent généralement pas aux tentatives de transplantation.

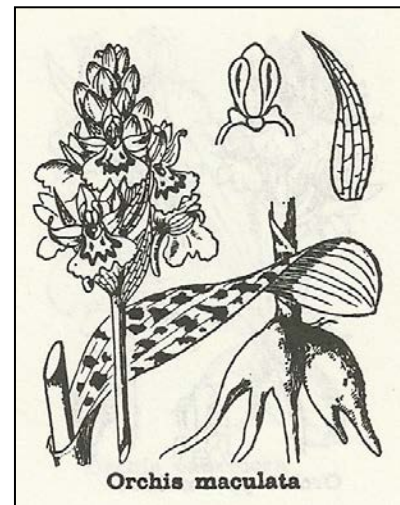
Dans les fossés, au bord des champs, dans les pelouses et les terrains incultes, on trouve en abondance, au printemps, le *loroglosse* à odeur de bouc.

Le *Limodorum sp.* est rarissime et s'est peut-être éteint tout à fait à l'orée des nos bois, mais, pour un temps encore, on peut admirer quelques exemplaires dans les sables et les tourbières de Cadeuil.

Orge (*Hordeum vulgare*)

L'orge se sème en vieille lune, au mois de mars, parfois en novembre (7).

Actuellement, elle est destinée à la volaille. Concassée, elle sert aussi à engraisser le porc, mais sa culture est loin d'être ce qu'elle fut jusqu'à la fin du XIX^e siècle où elle concurrençait le froment. Le pain des paysans était alors du *pain de mêture* fait avec les farines mêlées de deux céréales : blé et orge ou blé et *baillarge*. Parfois, on ajoutait du seigle ou on remplaçait l'orge par du seigle ou du maïs. C'était là un pain inférieur, le pain des pauvres car on estimait que ces farines, qu'elles fussent d'orge ou de seigle, avaient une valeur nutritive médiocre et étaient de digestion difficile. C'est pourquoi on tendit toujours à en diminuer la proportion jusqu'à les éliminer complètement à la fin du XIX^e siècle (1-5 et 7).



C'est vers la même époque qu'on a cessé de faire, entre autres boissons, de la piquette d'orge, qu'on faisait fermenter dans une barrique d'eau avec du sucre et une petite quantité d'acide tartrique. Dans les petites fermes, c'était là le breuvage des domestiques, des femmes et des enfants car le père ou le patron, seuls, avaient droit au vin (7).

En médecine populaire on confectionnait une boisson rafraîchissante appréciée en faisant bouillir ensemble de l'orge et du chiendent (24).

Pendant la guerre de 1939-1945 l'orge torréfiée remplaça le café.

Orge à deux rangs (*Hordeum distichum*)

La *baillarge* se semait aussi en vieille lune et au mois de mars, généralement sur un terrain qui venait de produire du blé (7). Sa farine, comme celle de l'orge ordinaire, entrait dans la confection du pain de *mêture*, en mélange avec la farine de blé mais le pain fait avec la *baillarge* était meilleur que celui qui était fait avec de l'orge (5-7).

Il faut croire que les champs où on la cultivait étaient particulièrement malaisés car on entend un peu partout les expressions : « *sons pas sortis d'thieu champ d'baillarge* » ou « *arrachons-nous d'thielle baillarge* », sortons vite de ce guêpier!

Orge faux-seigle ou orge des rats (*Hordeum murinum*)

Ces mauvaises herbes, les *forçats*, abondent au bord des chemins, autour des villages, dans les terrains vagues. Les enfants, par jeu, mettent parfois un de leurs épis dans leur manche, la tige en haut, et ces *voyageurs* remontent, peu à peu, le long du bras. Les mères défendent ces amusements car, disent-elles, le *forçat* pouvait entrer dans la chair, voyager jusqu'au cœur et tuer l'enfant.

Orme (*Ulmus campestris* = *Ulmus minor*)

Avant les ravages de la graphiose, l'orme, l'*oumiâ*, était, avec le chêne, l'arbre le plus connu de nos bois. Les arbres rescapés de ce désastre tentent actuellement de survivre et de se réadapter.

Cette essence était aussi dans toutes les haies bordant nos champs, souvent en compagnie de l'érable et de l'aubépine. On voyait l'ormeau le long des routes et sur les places de nos villages où sa silhouette massive et sa ramure ténue s'harmonisaient si bien avec les portails romans. On dit qu'on le trouvait toujours devant une église consacrée à une sainte martyre (62).

Ses racines latérales sont peu profondes et le rendent vulnérable à la sécheresse. Il y pousse de nombreuses tiges formant buissons et ces *oumerolles*, ainsi que les rameaux jeunes et flexibles, servaient autrefois à confectionner des liens de fagots, les *riortes* (7).

Avant 1914, les feuilles d'ormeau étaient données comme fourrage aux moutons et surtout aux agneaux au sevrage. Les arracher de la branche c'était *riper dau brout*, pratique courante chez les vieilles bergères. Il arrivait même qu'on étêtât les arbres pour en donner les jeunes branches aux bêtes (7).

L'abondance de fruits d'ormeau, les samares, était de bon augure. Elles annonçaient, dit-on, beaucoup de *formances* sur la vigne (49). Mais ailleurs, on était beaucoup moins optimiste :

Année de fleurs d'ormeaux

Année de tout et de rien. (69)

Et l'on prévoyait qu'en l'année qui s'ouvrait, aucune récolte ne serait ni tout à fait déficitaire, ni tout à fait satisfaisante.

Entre Meursac et Corme-Écluse, on appâtait autrefois aux fleurs d'ormeau pour pêcher l'*aubourgne* (*auboune*) et le chevesne (38).

La seconde peau d'ormeau, bouillie, a été utilisée en application pour soigner les brûlures, mais ce remède est tombé en désuétude depuis plus de trois quarts de siècle (24).

L'orme fournit un très bon bois de chauffage. Ce bois, solide et fibreux, fut très employé en charronnage et c'était la sous-espèce *Ulmus campestris var. suberosa* qui, selon Lesson, était recherchée pour cet usage. On fit aussi en ormeau des vis de pressoir, des traverses de râteaux de fenaison, des parquets (58). La menuiserie l'a utilisé pour réaliser divers meubles, des escaliers, des tables de ferme très épaisses dont certaines, les plus anciennes, ont un entre jambe en « H ». C'est surtout l'ormeau galleux qui fut largement mis en œuvre à partir de la fin du XVIII^e siècle. L'étêtage régulier des ormes, pour la nourriture des moutons, favorisait la formation de ces curieuses excroissances, les loupes, qui donnent ce bois couleur de miel doré, moucheté de brun et de noir. On a marié les loupes d'orme formant panneaux avec des cadres de cerisier dans des armoires, des buffets à deux corps, des buffets bas, des vaisseliers... cette association permet de réaliser des oppositions de bois de couleur, de grain et de fibre très différents et cet assemblage est l'un des caractères les plus frappants des meubles de cette région.

Avant 1914, aux assemblées, les domestiques qui cherchaient à se gager, portaient comme signe distinctif, une petite branche d'ormeau à leur blouse ou à leur boutonnière (7).

Ornithogale (*Ornithogalum umbellatum*)

Au soleil des premiers beaux jours, cette jolie liliacée étale ses ombelles de fleurs blanches dans les jeunes blés et autres cultures. Il est déconseillé de la cueillir car ses fleurs se referment à l'ombre. Ne l'appelait-on pas *dame d'onze heures* en certains lieux pour marquer qu'elle a besoin de grande lumière pour s'épanouir ?

Orobanche (*Orobanche spp.*)

Ces végétaux sont assez communs dans les prés et dans les bois sur certaines plantes qu'ils parasitent.

Ortie (*Urtica dioica*)

« L'ortie est l'amie de l'homme » dit-on (73) car on en trouve en abondance autour de tous les villages. Elle aime, en effet, pousser dans des milieux riches en matière azotée due à la présence humaine et il arrive qu'une station de ces plantes révèle les restes d'une construction disparue.

Elle jouait autrefois un rôle assez important dans l'alimentation des animaux. Il arrivait qu'on la fauchât et qu'on la donnât aux vaches, légèrement flétrie car, disait-on, elle valait la luzerne pour favoriser la lactation (7).

Elle était fort utilisée à la basse-cour et c'était avec une pâtée d'orties et de son qu'on élevait les canards et les oies jusqu'à ce qu'apparaissent les « aliments » industriels qui ont libéré les fermières de ces tâches moins pénibles pourtant qu'on pourrait le penser car l'ortie, cueillie à travers l'étoffe du tablier et *bouchonnée* ne piquait plus.

Dans la plupart des maisons c'est aussi avec un bouchon d'orties qu'on lavait la vaisselle et les seaux de lait jusqu'à la deuxième guerre mondiale. Il était ensuite donné au porc avec les eaux grasses. Cependant, lorsqu'on nourrissait le jeune porc aux orties, on les faisait bouillir (5).

On a fait aussi des soupes avec les jeunes tiges d'orties mais, semble-t-il, uniquement dans les familles très pauvres. Et, par amour-propre, parce que c'était une *nourriture de goret*, tout le monde se défendait d'en avoir jamais mangé. De nos jours, au contraire, des ménagères mettent une certaine coquetterie à servir de ces potages mais, adoucis de pommes de terre et autres légumes, assaisonnés de beurre ou de crème, ils n'ont plus qu'un lointain rapport avec les soupes d'autrefois.

L'ortie fraîche, bouillie avec des pommes de terre, était recommandée par la guérisseuse de Meschers pour lutter contre l'anémie des enfants. On les écrasait ensemble en purée et on délayait avec l'eau de cuisson.

Quant aux *fessées d'orties*, punition infligée autrefois par les parents dans les cas graves, elles semblent depuis longtemps disparues. Si l'on en parle encore, nul ne peut citer de cas précis. Les piqûres d'orties, les *tannes*, sont soignées par des applications d'eau blanche ou de vinaigre (6).

L'ortie aurait aussi été utilisée comme fibre textile pendant la dernière guerre, c'est-à-dire en période de grande pénurie. On s'en serait servi aussi, autrefois, pour colorer des œufs de Pâques.

Ortie brûlante (*Urtica urens*)

L'*ortighe* mâle (ainsi qualifiée en raison de ses feuilles découpées, cornues) n'est pas rare autour des bâtiments de ferme (20).

Ortie blanche (*Lamium album*)

Cette labiacée aux fleurs blanches, aux feuilles non piquantes rappelant celles de l'ortie, est assez rare. Elle manque en de nombreux endroits.

Oseille cultivée (*Rumex acetosa* = *Rumex rugosus*)

Il n'était guère de village où ne se trouvait une touffe d'oseille, au moins dans l'un des jardins. Au moment de confectionner l'andouille de Pâques, dont elle est l'un des composants, les voisines venaient en demander une dizaine de feuilles (1). Beaucoup plus rarement, elle était aussi utilisée en soupes et en omelettes.

Certaines ménagères se servaient aussi d'un *bouchon* d'oseille et de sable-à-fourbir pour astiquer les cuivres. Il fallait ensuite soigneusement laver et essuyer l'objet.

Les feuilles d'oseille auraient eu une autre propriété : dans les environs de Saintes, Chaniers..., on en donnait aux poules pour les faire pondre (23).

Oseille sauvage (*Rumex spp.*)

Différentes oseilles sauvages (*Rumex acetosa*, *Rumex pulcher*, *Rumex conglomeratus*, *Rumex crispus*...), croissent en abondance dans les champs et les vignes comme au bord des chemins. L'une d'elles (*Rumex acetosa*) était récoltée au début du siècle aux environs de Royan et cuisinée comme oseille des jardins. La plupart des oseilles sauvages sont localement appelées *pareilles* ou *rouables*.

La petite oseille (*Rumex acetosella*) appelée *vinette*, est si envahissante, en certains champs, qu'au printemps, au moment de la floraison, ils apparaissent colorés de pourpre. Sa présence révèle un terrain de qualité médiocre (7).

Osier (*Salix spp.*)

Il était deux sortes de *vîme*, le rouge et le jaune. L'une ou l'autre étaient généralement plantées dans les vignes. Au moment de la taille, on les coupait pour faire des *riortes* de javelles, des liens de fagots de sarments. On lia aussi de *vîme* les bottes d'asperges quand on commença à les commercialiser.

On y avait souvent recours quand on avait besoin d'un matériau à la fois flexible et résistant. On s'en est servi pour tresser des hottes de vendanges (intérieurement enduites de *brai* pour les rendre étanches). On en fait des paniers, des *mannettes* d'huîtres sur la côte, des *melours* où faire sécher les prunes. À la fin du XIX^e siècle, était aussi de *vîme*, l'armature des couronnes de mariée qui ornaient la salle du repas devant l'héroïne du jour et étaient ensuite montées sur le toit de la maison nuptiale (où elles restaient parfois des années). On a

longtemps continué à tresser de même les couronnes des premiers communiants. L'écorce d'osier a même parfois remplacé celle de la ronce pour tresser des vanneries de paille.

Le *vîme* a aussi donné lieu à un petit commerce. Les ostréiculteurs en achetaient des fagots dont ils plantaient les éléments autour des claires pour empêcher les *terres*, sortes de raies, de détruire les huîtres. Ces bâtons avaient environ quarante centimètres de long et, quand ils étaient trop gros, on les fendait. C'était un travail de tout repos qui n'assoiffait pas son homme et l'on disait en manière de plaisanterie à celui qui négligeait de vider son verre : *tu bois comme un fendeur de vîme !* (34).

Quant à la *latte* de cette essence qui servait à corriger les enfants rétifs, on la craignait *car ses coups étaient aussi douloureux que ceux de la lanière du fouet et tout le monde connaissait la course au vîme*, plaisanterie brutale qui avait pour but d'affiner les *drôles* (enfants), d'apprendre la méfiance aux naïfs et aux étourdis.

Pâquerette (*Bellis perennis*)

Autrefois, dès le premier printemps, les petites filles cueillaient en grande quantité ces composées qui fleurissent à perte de vue dans les prairies. Les grandes sœurs ou les mamans les enfilait par le cœur pour en faire des colliers, bracelets ou couronnes. Pour les bagues, on conservait la tige que l'on enfilait dans le cœur de la fleur.

De nos jours, on cultive dans les parterres une variété à fleurs pleines, roses ou rouges.

Pariétaire (*Parietaria judaica*)

Cette plante est caractéristique des vieilles murailles où elle croît avec abondance. Elle a joué un rôle en médecine populaire, puisqu'elle servait à faire une décoction diurétique (18) et dans les décorations de mariage. Jusque vers 1950, la veille des noces, la jeunesse avait coutume de se réunir pour décorer le drap qui était tendu sur le mur, derrière les mariés, pendant le repas de noces. Le centre était toujours orné d'un grand cœur exécuté en feuilles de *perce-pierre*, adhérentes, et dans le cœur étaient inscrites les initiales des prénoms des époux, en face de leurs places respectives. Le reste du drap était décoré de guirlandes, de lierre principalement, et de petits bouquets.

L'emploi de la *perce-pierre* pour cet usage n'était pas très ancien. Au début du siècle, on utilisait des feuilles de buis, chacune fixée par une épingle (6) mais c'était un travail long et le résultat, s'il était plus durable, était souvent moins heureux qu'avec les souples feuilles de pariétaire.



Passerose ou rose trémière (*Althaea rosea*)

Souvent semées devant les maisons de villages, et parfois y croissant spontanément, les passeroses leur donnent ce charme désuet que les flâneurs apprécient tant dans les rues de Talmont la médiévale.

Passiflore (*Passiflora caerulea*)

La passion, cet arbuste sarmenteux, se voit quelquefois dans les jardins où il grimpe devant les murs bien exposés. On le cultive pour ses curieuses fleurs dont les organes reproduisent les instruments de la passion.

Patate douce (*Ipomoea batatas*)

Cette patate sucrée, *patate veuriée*, patate à feuilles de *veuriée* (9), fut cultivée dans la vallée de l'Arnoult pendant la dernière guerre et, semble-t-il, plus comme une curiosité que comme légume malgré la pénurie de nourriture.

Pavot (*Papaver somniferum*)

Autrefois, on semait volontiers le pavot ou *pabou* dans les jardins parce qu'il fleurissait généreusement et demandait peu de soins. Il est devenu très rare. L'œillette, qui est une variété de pavot, était cultivée comme plante oléagineuse avant 1914 surtout en Aunis où les noyers sont rares (7). On y eut aussi recours çà et là pendant la dernière guerre. Elle semble avoir maintenant tout à fait disparu.

Pêcher (*Prunus persica*)

L'arbre où l'on cueille des fruits duveteux est un *peursotier*, soit qu'il donne des *peursets* proprement dits, dont la chair adhère au noyau, ou des *peiches* qu'on distingue à la couleur de leur pulpe ou par l'époque de la maturité : *peiches* primes, les premières, Saint-Michel, les dernières, jaunes, blanches, rouges (ou *vineuses*)... Les pêchers, qu'on sème sur place car ils supportent mal la transplantation, fructifient assez vite, au bout de trois ou quatre ans, mais on ne les garde guère au-delà d'une vingtaine d'années. Ils sont dans tous les jardins et on les trouve, aussi, dans les rangs perdus des vignes.

On consomme généralement leurs fruits frais car on ne les apprécie guère en confitures et même en conserve. Avec les noyaux, on a fait autrefois la liqueur de pêches tandis qu'avec les feuilles macérées dans l'eau-de-vie on prépare encore un apéritif apprécié.

Infusées dans de l'eau très chaude, les feuilles de pêcher servaient aussi à laver les barriques qui avaient contenu du vin aigre (7). Les pêches lisses (les nectarines), les *marlicotons*, fruits du *marlicotounier*, ont les mêmes usages et les mêmes caractéristiques.

Pensée (*Viola spp.*)

La pensée à grandes fleurs est cultivée partout. Elle doit à son nom d'être considérée comme la fleur du souvenir. À ce titre, des bouquets de pensées étaient souvent sculptés sur les tombes et on trouvait aussi cette fleur brodée sur les canevases des petites filles au XIX^e siècle.

La pensée sauvage est commune dans les jardins et les cultures. L'espèce à très petites fleurs jaunâtres fleurit souvent dans les chaumes.

Persil (*Petroselinum sativum* = *Petroselinum crispum*)

On a longtemps semé le persil le Mardi gras, selon la tradition, la vertu du jour l'empêchait de monter en graine (1-7). À Rochefort, il fallait jurer en répandant la semence (16) et comme la germination demandait environ quarante jours, on voyait le semis lever à Pâques (7). Il ne fallait surtout pas le transplanter : on aurait fait mourir quelqu'un dans la maison (10).

Le persil est constamment employé en cuisine comme condiment et on lui reconnaît des vertus en médecine populaire en particulier pour arrêter la lactation. Pour obtenir ce résultat, on applique sur les seins de la mère ou les mamelles de l'animal, un cataplasme de persil ou on lui faisait manger une omelette au persil (24). Il arrive aussi qu'on attache un bouquet de persil au cou de la chienne ou de la chatte qui ne doit pas nourrir sa portée (4-9).

En cas de piqûres d'insectes, guêpes ou abeilles, on les frictionne de persil pour éviter l'enflure et l'on se garde du mal d'auto en portant un bouquet de persil sur la poitrine en contact avec la peau (37).

Dans les environs de Saintes (Chaniers), on nourrit un jour entier au persil le lapin qu'on va sacrifier pour que sa chair prenne un bon goût (23).

Pervenche (*Vinca spp.*)

La pervenche sauvage (*Vinca minor*) couvre entièrement le sol de certains bois et manque ailleurs. Des variétés à fleurs doubles ou à fleurs blanches sont cultivées dans les jardins.

La grande pervenche (*Vinca major*) se trouve encore dans quelques parterres bien qu'on lui reproche d'être très envahissante et c'est la variété à feuillage panaché qui est la plus prisée. Elle se naturalise facilement dans les décharges et les lieux incultes mais cependant, en quelques bois, elle paraît spontanée (Journal *Le Girondin*).

Peuplier (*Populus spp.*)

Le *popion*, le peuplier, n'est pas un arbre indigène. Il affectionne la terre argileuse des marais.

Le plus communément planté, dans les lieux frais comme sur les bords des ruisseaux, est le peuplier dit *de pays*, ou peuplier noir (*Populus nigra*) qu'on laisse croître de vingt à vingt-cinq ans avant de l'abattre.

Autrefois, on en a fait des meubles de cuisine et autres objets qui tenaient plus du matériel que du mobilier proprement dit : tables, bancs, grosses chaises paillées, garde-manger, maies à pétrir, égouttoirs à vaisselle, qui étaient des sortes de caisses à claire-voie montées sur pieds. Étaient aussi de cette essence, en raison de son prix modéré, les étagères d'armoires et de placards ainsi que les meubles peints comme les coffres des pendules dites comtoises.

En peuplier aussi, les objets à manier souvent et ceux pour lesquels on appréciait la légèreté : *bots* de manche, *bassiot*s de vendanges, soufflets, chauffe-pieds... on en a fait aussi, autrefois, des dents de râeaux et du bois de charpente (58).

Actuellement, on s'en sert pour fabriquer industriellement des cageots, boîtes et autres emballages et, comme ce bois supporte très bien le placage, cette propriété le fait rechercher pour l'ébénisterie (58).

C'est un bois de chauffage de petite qualité.

Le peuplier fut parfois planté le long des routes dans le marais, mais, dans l'intérieur des terres, c'était le peuplier d'Italie (*Populus pyramidalis*) qui avait la préférence. Ces beaux arbres, peu résistants à la tempête, ont presque partout disparu aujourd'hui.

Peuplier tremble (*Populus tremula*)

Le peuplier tremble, le *pibe*, est assez répandu dans certains bois frais. Il fournit un bois de chauffage d'assez bonne qualité.

Dans son voisinage, à l'automne, on trouve les *cèpes de pibe*, orangés (*Boletus aurantiacum* et *Boletus rufescens*) et le *pibe gris* (*Boletus scaber*). Les champignons, peu prisés, n'étaient autrefois récoltés qu'à défaut de cèpes nobles, à la chair non bleuissante.

Phillyrée (*Phillyrea latifolia*)

La *bronsille*, arbuste à feuillage persistant, se trouve en quelques lieux pierreux souvent en compagnie du chêne vert, rochers de Trizay, bois près de la Roche-Courbon. En raison de sa croissance très lente, il fournit un excellent bois de chauffage (94).

Piments (*Capsicum annuum*)

Les piments sont semés en mars, en vieille lune, à la même époque que les tomates ou à peu près (7).

On apprécie de moins en moins les piments forts, et les espèces douces, avec les poivrons, sont à peu près seules cultivées aujourd'hui.

On les mange frais avec des cuisines de tomates, de *moghettes*, avec des sauces... on les conserve au vinaigre. Parfois, on les sert en hors-d'œuvre avec du beurre. Ils ont même constitué un plat de légumes, fendus en deux et cuits sur le gril. Mais, bien qu'elle fût copieusement assaisonnée avec du beurre ou du saindoux, cette cuisine, qu'un instituteur (Monsieur Rogolot ?) avait fait connaître, n'eut ni grand succès ni longue survie.

Pin (*Pinus spp.*)

Depuis le début du XIX^e siècle, le pin maritime est fort répandu sur le littoral où on l'a utilisé pour fixer les dunes de sable. Comme l'arbre a une croissance rapide et qu'il est d'un bon débit pour faire des charpentes, des poteaux et des meubles d'usage courant, on a aussi reboisé de cette essence des terrains sablonneux et arides de l'intérieur. À défaut d'acacia, il a fourni aux vigneron des échelas très estimés.

Le reboisement en pins passe pour être un moyen de lutter contre la sécheresse : *il faut reboiser en pins parce que les vapeurs de pins attirent les orages* (22).

C'était un arbre de prestige, souvent à l'honneur dans les fêtes populaires. Avant 1914, pour recevoir l'évêque ou le préfet, il était d'usage d'en planter le long du parcours officiel (1-47), et à l'époque où les jeunes gens offraient des *mais* aux filles. C'était un jeune pin que le maire et les conseillers municipaux trouvaient devant leur porte, le matin du 1^{er} mai.

Dans ce pays où les sapins sont d'importation récente, les premiers arbres de Noël furent des pins ou des genévriers et on les voyait aussi aux mariages devant la porte de la maison où avait lieu le banquet, voire à l'intérieur (1). Le pin fut même parfois brûlé avec le balai lorsqu'on mariait la dernière fille de la maison : *Le lendemain de la noce on a été dans les bois couper un pin et sur le chemin, ils (les garçons) ramassaient les balais. Ils sont venus chez nous et le cavalier de Geneviève disait qu'il s'était coupé à la jambe avec la serpe en coupant le pin et il demandait une cuvette pour se la laver. Pendant que maman cherchait la bouteille d'eau-de-vie, il y en a un autre, qui prenait le balai derrière la porte. Chez Alice, ils ont fait pareil...* (Éliette Allaire, 14 ans. Lettre du 23 novembre 1930)

Des éléments de pin jouent çà et là un rôle dans la vie quotidienne. Sur la côte, pour faire cuire les moules en *terrées*, on se sert des aiguilles dont l'arrière goût de résine relevait la saveur des coquillages. Les pommes de pin, les *pignes*, servent aussi un peu partout d'allume-feu.

Autrefois, les enfants mangeaient leurs amandes, les *pignons*, produits par le pin parasol, *Pinus pinea*. De nos jours, on trouve dans les supermarchés des sachets de pignons décortiqués. Ils sont importés de l'étranger. Une pomme de pin, accrochée à la fenêtre, fait parfois un baromètre rustique : si les écailles s'écartent, c'est signe de beau temps. Resserrées, elles font présager la pluie.

Le dimanche des Rameaux, on vendait autrefois des gâteaux de vieille tradition appelés pommes-de-pin car ils en avaient vaguement la forme. Avant la guerre, on les proposait encore par brochettes de douze, à la sortie de la messe à Meursac, à Corme-Écluse et aux environs (48-54) mais le gâteau fourré à la crème et qui a pris le nom, vendu à Royan ce dimanche-là, n'a plus guère de rapport avec les rustiques pâtisseries de l'origine (10).

L'art roman a fait de larges emprunts à la flore régionale, facilement identifiable à côté des thèmes stylisés. Le pin est représenté à Saint-Sulpice d'Arnoult sur une archivolt. On le retrouve aussi à Annepont, à Marignac... au XIX^e siècle, les ébénistes régionaux ont repris ce thème et l'on retrouve la pomme de pin pendant à la corniche du vaisselier dans la région de Pont-l'Abbé d'Arnoult. La *pigne*, avec des aiguilles est aussi sculptée sur des armoires, des cabinets ou armoire à une porte, sur des traverses de vaisseliers. Dans ces œuvres, on trouve

comme chez les imagiers du Moyen-Age le souci du réalisme et, souvent, un sens très sûr de la décoration.

En médecine populaire, on conseillait aux gens *faibles de poitrine*, de prendre au printemps, des décoctions de bourgeons de pin pour prévenir les rhumes, les bronchites et chez les menacés de tuberculose surtout (6).

Indirectement, le pin avait aussi un autre intérêt car, à son ombre - ou en symbiose avec lui - croissaient des champignons recherchés : le cèpe de pin, d'abord, le bolet des bouviers le plus hâtif des bolets qui précède les cèpes nobles, dont la chair ne bleuit pas à la cassure. Plus avant dans la saison, viennent les piniers, lactaires délicieux du pin et enfin, les jaunisses ou tricholomes équestres. À tous ces champignons, comestibles et identifiables sans équivoque, on reprochait toutefois un goût persistant de résine.

Tous les pins qu'on a plantés pour reboiser les terrains pauvres et presque tous ceux qu'on trouve près des fermes sont des pins maritimes. Çà et là, cependant, un pin sylvestre rappelle qu'un ancien maître de la maison a fait la guerre de 1914-1918 et l'a rapporté de l'Est, es souvenir, lors d'une permission. Quant aux élégants pins parasols, dont les amandes sont appréciées de certains, ils sont rares sauf près de la côte, où, dans un enclos ruiné, ils marquent une ancienne sépulture de Protestants.

En Charente-Maritime, la résine n'est exploitée que dans les forêts de Montendre et surtout de la Coubre, où le gemmeur partage la récolte avec le propriétaire ou avec l'Etat. Il traite environ deux mille pins de 35 ans au moins, taillant dans l'arbre à l'aide de sa hachette, la *hapchot*, une care d'environ 7 cm de large. Le canal résinifère ainsi ouvert, la résine se met à couler, d'avril à octobre, dans un petit pot de terre où le conduit une gouttière de zinc. Mais comme la blessure tend toujours à se cicatriser, il faut sans cesse rouvrir cette plaie. Un pin fournit sur un même côté de la résine pendant quatre ans et on l'entaille ensuite par un autre point. En six récoltes annuelles, on peut recueillir deux litres de résine.

La résine était très employée, au XIX^e siècle, pour faire des chandelles. On la faisait fondre dans une casserole. On y plongeait des ficelles grossièrement tressées, de la filasse ou une lanière de chiffon. La résine adhérait à cette mèche que l'on roulait vivement sur le carrelage pour lui donner forme de chandelle (1). Ces torches fumaient tant qu'il fallait les laisser sous le manteau de la cheminée. Là, dans un trou creusé à cet effet, on fichait la *youbé* fourchue qui servait de support à la chandelle. Ce mode d'éclairage, qui servait aux veillées, a disparu vers 1890, époque où apparurent les premières lampes à pétrole (1, 7).

Pissenlit (*Taraxacum officinale*)

Répandu partout, le pissenlit est ramassé avant sa floraison pour être mangé en salade. Celui des marais, plus vigoureux, plus blanc, est le plus prisé.

La tige, portant le fin duvet des semences, la chandelle ou la quenouille, était cueillie par les jeunes filles. Si, d'un souffle, elles faisaient s'envoler toutes les graines, elles se marieraient dans l'année. Sinon, il leur faudrait attendre autant d'années qu'il avait fallu de tentatives pour y arriver (10).

Pistachier (faux) (*Staphylea pinnata*)

Au printemps, ce bel arbuste, parfois assimilé au lilas, égaie de ses odorantes grappes blanches, les rares jardins qui l'ont accueilli. Il en existe deux variétés.

Pivoine (*Paeonia sp.*)

La pivoine à tige herbacée est cultivée partout. La plus anciennement connue est la *boule-de-feu*, qui, de tradition, décorait les églises le jour de la Pentecôte. Mais, on trouvait aussi, dans les vieux jardins, les pivoines blanches. Les pivoines à tiges ligneuses sont beaucoup plus rares.

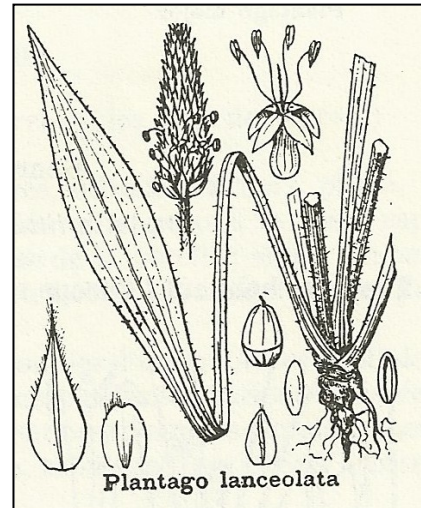
Plantain (*Plantago spp.*)

Dans les champs cultivés, les jardins, un peu partout, le plantain lancéolé, *Plantago lanceolata*, la langue d'oie, est ramassé pour la nourriture des lapins (5). L'est également, mais plus rarement, le plantain majeur, *Plantago major*.

Quant au plantain mâle, plantain corne-de-cerf, *Plantago coronopus*, il est, lui, assez rare, en terrain sec et dans les vieux chemins de terre. On l'utilise en décoction pour les bains d'yeux et les compresses (24).

Platane commun (*Platanus acerifolia* = *Platanus hispanica* hybride de *Platanus orientalis* x *P. occidentalis*)

On voit le platane le long des avenues, sur les places publiques, plus rarement dans les cours de ferme. Ce bel arbre de prestige ne se trouvait autrefois qu'au voisinage des logis nobles et des demeures de notables. On en trouve deux magnifiques exemplaires à la colonie d'Ivry des Mathes. Ils ont été plantés en décembre 1810 en l'honneur du mariage de Napoléon avec Marie-Louise d'Autriche (une pancarte indique à tort que ce fut pour la naissance du roi de Rome). Ils furent étêtés à la chute de l'Empire. Ce qui explique la présence de plusieurs troncs.



Poireau (*Allium porrum*)

La *porée* est semée en vieille lune, sur couche, de préférence en janvier, mais on peut le faire jusqu'en mars. Les jeunes plants sont repiqués du mois de mai au mois d'août, de préférence après une averse. On n'hésite pas à les repiquer tard car ils profitent l'hiver entre deux gelées. L'été, lorsqu'elle est attaquée par le ver du poireau, on coupe la plante à ras de terre et cette mesure suffit souvent à enrayer le mal (7).

En cuisine, le poireau est indispensable au pot-au-feu du dimanche et on l'emploie aussi en potage, en mélange avec la pomme de terre. Dans la région de Saint-Hippolyte, quelques blancs de poireaux entrent, avec d'autres *herbes* dans la confection de l'andouille de Pâques ; mais on l'utilise rarement seul dans l'élaboration d'un plat. Il arrive cependant, qu'on le serve bouilli, avec une vinaigrette ou une sauce blanche.

Les fanes de poireau ne sont jamais données aux lapins pour qui les plantes alliacées, le *fortin*, sont toujours déconseillées (1).

Dans le langage, où les noms de couleurs sont volontiers renforcés d'une comparaison, le vert qui était autrefois *vert coume gaude* est devenu *vert coume porée* car on ne connaît plus guère la gaude, une variété de réséda. Quant à *pianter la porée*, c'est se tenir en équilibre sur la tête et les mains, le corps et les jambes dressées en l'air, mais, pour cette performance, on dit plutôt : *pianter le chagne dret*.

Poireau sauvage (*Allium polyanthum*)

La *porée-de-vigne*, dite aussi *baragane* mais surtout sur la côte, pousse, comme son nom l'indique, dans certaines vignes, mais elle manque totalement dans beaucoup d'autres. On la trouve aussi dans les lieux incultes, au bord des chemins, autour de quelques villages. Au printemps, elle est très recherchée par les amateurs car, accommodée en sauce blanche ou servie à la vinaigrette, sa saveur est beaucoup plus fine que celle du poireau cultivé.

Il en existerait deux variétés dont l'une, la *porée d'ail*, au goût plus fort, est bien moins estimée (6).

Poirier (*Pyrus communis*)

On voit des *pouèriers* dans tous les jardins, dans les vignes, parfois dans les champs, et les *pouères* ont un rôle important dans l'alimentation paysanne que ce soit les poires *à-la-livre* que leur âpreté rendait impropres à la consommation ou les poires *Chaudron* qui auraient été introduites au temps du phylloxera, alors qu'on pouvait craindre la disparition complète des vignes (67). Les vignes sauvées, on négligea le renouvellement de cette variété dont les fruits, très abondants deviennent facilement *chopes* ou blets. Mais les vieux poiriers ont résisté et il est des ménagères qui apprécient ces poires cuites au vin avec du sucre.

Beaucoup de variétés anciennes de poires de table ont disparu, remplacées par celles que vendent les pépiniéristes et que les greffes permettent de reproduire, de voisin en voisin. On ne trouve plus guère, de nos jours, de poires *Citron*, ces poires d'été au goût acidulé et agréable mais qu'il fallait se hâter de consommer, à peine mûres, car elles étaient d'une très mauvaise conservation. Disparues aussi les *Trompe-Valet* au goût musqué qui restaient d'un vert jaune à maturité, ce qui trompait le valet qui travaillait au jardin : ne les croyant pas mûres, il les laissait sur l'arbre (1).

On trouve maintenant rarement les *Duchèzes d'été* (William Duchesse ?), les poires *Oranges*, de forme arrondie à la belle couleur ambrée, les poires *Lièvre*, mûres aux vendanges, les *Sucre-vert*, si juteuses, les *Duchèzes d'hiver*, qui peuvent se conserver plusieurs mois et les poires *Curé*, des poires d'hiver qu'il fallait cueillir avant les gelées mais qu'il était difficile, au fruitier, d'amener à bonne maturité. On les utilisait en poire à cuire. Quand aux poires *bé d'oie* on ne les connaît plus guère que de nom.

Toutes ces variétés anciennes étaient greffées sur poiriers sauvages, parfois sur cognassiers. Autrefois, avant que ne se répande l'usage des mastics à greffer, on opérait à la bourse de vache ce qui donnait, paraît-il, des bons résultats (14).

Les poires sont consommées fraîches et on les met parfois en confitures. Avec des pommes et autres fruits, elles ont servi à confectionner le raisiné et, depuis quelques décennies on les conserve par stérilisation. Parfois on introduit une petite poire verte dans une bouteille et, à maturité on remplit la bouteille d'eau-de-vie dans laquelle la poire se conservera. Ce tour de force est plus considéré comme une curiosité que comme une manière de parfumer l'eau-de-vie. Autrefois (XVIII^e siècle - début du XIX^e siècle), on faisait sécher au four des quartiers de poires pour les conserver l'hiver.

Le bois de poirier est surtout utilisé pour faire des manches d'outils. Quelques meubles du pays sont en poirier. Teint en noir il imite l'ébène (58).

Dans le langage populaire, *on cope la pouère en deux* quand vendeur et acheteur divisent en deux la différence de leur prétention et, devant une situation abusivement prise au tragique, on s'exclame : *o l'est tout peurdu, l'âne et les pouères !*

Poirier sauvage (*Pyrus pyraster*)

Les poiriers sauvages, les *pôuérasses*, croissent en abondance dans certains bois et manquent totalement ailleurs. On les utilise comme porte-greffe.

Il en existe plusieurs variétés, à fruits ronds ou allongés, certains assez doux, d'autres plus ou moins acides. Ces *pouérillons* ont été longtemps utilisés pour faire une boisson, le *pouérat*.

Pois (*Pisum sativum*)

Les *p'sas* ou *b'sas*, les pois, sont cultivés depuis longtemps. C'est l'un des rares légumes qui figure dans quelques inventaires après décès du XVIII^e siècle mais sans doute plus à titre de semence que de réserve alimentaire.

On les sème en vieille lune dès le mois de février si le temps est favorable, plus souvent en mars car, s'ils craignent la neige, les semis ne sont guère dérangés par de petites gelées.

Les anciennes variétés étaient presque toutes conduites sur rames alors que, de nos jours, on préfère les espèces naines.

Longtemps, les pois furent considérés comme légume des repas de fêtes et, jusque vers 1950, ils figuraient généralement au menu des repas de noces et de communions.

Jusqu'à l'époque de la seconde guerre mondiale, on les conservait en bouteilles par stérilisation. Remplies aux trois-quarts environ, les bouteilles étaient bouchées hermétiquement, coiffées d'un réseau de fil de fer, enfilées dans de vieilles chaussettes pour éviter les chocs et rangées dans la *poëlonne* de la lessive, calées par du foin. On recouvrait de planches lestées par des pierres plates et on remplissait la chaudière d'eau de manière que les bouteilles soient entièrement immergées. On les soumettait ensuite à une ébullition de trois heures. Cependant, comme ces conserves avaient tendance à fermenter, des ménagères leur imposaient une seconde ébullition d'une heure le lendemain.

En médecine populaire, les pois avaient des propriétés magiques pour faire disparaître les verrues. À Champagne, avant 1914, prendre une cosse contenant neuf pois, la jeter dans un puits et se sauver assez vite pour ne pas entendre le bruit de la chute, permettait d'obtenir ce résultat (24).

Dans le langage local, on emploie souvent la comparaison *grous coume un pois* et, autrefois, *sans-souci-la fleur-des-pois* était le sobriquet donné à l'étourdie, à l'insouciant pour qui tout allait toujours bien (6).

Polygala (*Polygala vulgaris*)

Cette jolie plante aux fleurs bleues, carminées ou blanches, n'est pas rare dans les bois clairs, les landes, dans les lieux secs; on ne lui connaît pas de nom local.

Pomme de terre (*Solanum tuberosum*)

Cette culture est apparue dans nos provinces à la fin du XVIII^e siècle ou au début du XIX^e. *La pomme de terre, écrivait Lesson en 1835, est cultivée en grand dans les environs sous le nom de patate. La variété la plus répandue est la ronde jaune qui donne d'abondants produits, la violette est rare et la rouge réniforme est seulement cultivée dans les jardins pour les ragoûts.* Cependant, il faut attendre la seconde moitié du XIX^e siècle pour la trouver dans les inventaires après décès et la voir figurer dans les pensions alimentaires à ascendants.

On la plante à la fin de mars ou en début avril, en jeune lune comme tout ce qui se trouve sous terre. Les *patates mâles* qui présentent des bourgeons rares, petits et mal formés sont naturellement écartées. Pour les autres, on divise rarement les tubercules et, quand on doit le faire, on prend garde que les morceaux portent tous des yeux bien fermés. On a longuement privilégié la variété *Early-rose*, excellente mais qui a l'inconvénient de s'écraser facilement et la *Fin-de-siècle*, jaune, longue, d'une meilleure tenue, réservée aux fritures et aux sauces. On connaissait aussi la *républicaine*, une espèce voisine (ou la même).

Les pommes de terre sont arrachées à la fin de l'été, lorsque les fanes sont sèches. Elles sont conservées dans l'obscurité, dans les bâtiments ou les chais, et l'on couvre pendant les grands froids. La semence est souvent entreposée à part, dans un lieu plus éclairé, et l'on veille à ce que les germes ne se développent pas.

Tard venue dans l'économie rurale, la pomme de terre fut très vite adoptée. Vite, elle fut d'un emploi constant en cuisine, bouillie, frite ou grillée : *les patates bouillies, patates fricassées et patates grâlées*. Elle se rendit surtout indispensable en sauces : sauce de morue, sauce de jambon, sauce de boudin ou simplement sauce de patates dans la préparation de laquelle n'entraient ni viande ni poisson. On y trempait le pain dur pour le manger plus facilement. Car, en ce temps, l'on boulangeait tous les quinze jours et, à la fin de cette période, le pain, compact et parfois moisi, n'était guère appétissant (5).

Pendant la guerre de 1939-1945, la pomme de terre remplaça partiellement le pain, bouillie et, ensuite, coupée en deux et grillée sur la braise. On fit aussi des gâteaux de pommes de terre et on l'utilisa râpée en guise de vermicelle.

Les pommes de terre de rebut, trop petites, rongées des mulots ou attaquées des vers blancs - les *patates teurées ou turquées* - servent à la nourriture des porcs. À la basse-cour, on en fait des pâtées, l'hiver, mais on leur reproche de supprimer ou d'espacer les pontes.

Une pomme de terre dans laquelle on a fiché des plumes d'oie et suspendue par une ficelle à une potence, sert à éloigner les oiseaux des semis (65). Les greffons d'arbres fruitiers fichés dans une pomme de terre, se conservent bien au frais et dans l'obscurité.

Sur les bords de la Seudre, pour pêcher des tanches, on appâte aux pommes de terre bouillies (13).

En médecine populaire, les pommes de terre crues, râpées, sont employées en application sur les brûlures. Aux Croix Blanches, près de Balanzac, on soigne les angines en appliquant sur la gorge, le plus chaud possible, une patate cuite sous la cendre et coupée en deux (64).

Pommier (*Malus sp.*)

La pomme est le seul fruit que chantent les rondes populaires :

Derrière chez mon père

Y a un pommier gris... Ailleurs, les lauriers y sont fleuris.

On entendait aussi, autrefois, dans les jeux des petites filles :

J'ai des pommes à vendre

Des rouges et des blanches

J'en ai dans mon grenier

Qu'elles descendent par l'escalier...,

Et l'on partageait parfois les camps avec la vieille comptine :

Pomm' de reinette et pomm' d'api...

Quant à l'adjectif pommé il est si bien intégré dans le langage qu'il n'est plus besoin d'avoir recours à son origine, la pomme, pour lui donner pleine valeur. Car le pommier *franc* est partout, dans les jardins, les vergers, les champs, les vignes, le long des routes... Ces arbres sont tous greffés sur le pommier sauvage et donnent uniquement des pommes de table.

Les variétés anciennes y sont encore représentées : la pomme *Pépin* et la pomme *Glace*, pommes d'hiver vertes, virant au jaune ponctué de rouge à maturité complète, toutes deux d'une bonne conservation, les pommes *Rambouille* qui seraient les *Grand Alexandre*, des pommes d'été excellentes au goût mais qui doivent être consommées sitôt mûres, tout comme la *Madeleine Rouge* aux gros fruits écarlates. Rarement, on trouve encore dans nos villages les *Rayon d'or*, une *Calville* jaune pâle à chair très fine et au goût un peu musqué, les pommes *Cul-tord*, dites ailleurs *Pommes-Fève*, dont la rosette est un peu décentrée et qui sont très résistantes aux maladies. Mais en quel verger trouver encore les *Pommes-poires*, des pommes grises allongées, les *Pommes-grises-à-paquets*, petites et nombreuses, les *R'né d'Espagne*, sans doute Reinettes d'Espagne, les *Pommes madame*, *Calville rouge foncé*, un peu allongées, à chair teintée de rose et les pommes *Madeleine*, pommes d'été d'un jaune vert, farineuses, mais qu'on appréciait car elles étaient mûres bien avant les autres ?

Seules les pommes *Pépin* et les pommes *Glace* étaient commercialisées dans les premières décennies du XX^e siècle. Le marchand achetait la récolte sur l'arbre et, après le 25 août, le propriétaire devait laisser là sur place les pommes tombées (les *pommes ramassises*) car elles pouvaient mûrir. La plupart, d'ailleurs, qui étaient véreuses (*burottes* ou *cotises*), pourrissaient sans profit pour personne.

Le temps venu, l'acheteur cueillait avec soin la récolte soit à l'aide de paniers d'osier de forme spéciale, à très large ouverture, soit à l'aide de *couffes* de jonc suspendues au cou,

moins encombrantes qu'un panier (7). On disait qu'un pommier ne donnait une bonne récolte que tous les deux ans (7).

La pomme était le fruit qui tenait le plus grand rôle dans l'économie rurale et ses variétés en étaient appréciées en raison de leur faculté de conservation. L'hiver, on les consommait cuites sur le gril ou dans la cendre chaude et, de cette façon, elles faisaient parfois, avec le pain, tout le déjeuner d'un fagoteur. On en faisait fricasser dans la poêle, comme pour les pommes de terre, on les accommodait en compotes et l'on sait qu'elles étaient indispensables lorsque, à la saison des vendanges, on faisait du raisiné. Epluchées, coupées en morceaux et arrosées de vin rouge, dans le verre ou dans la *moque*, elles faisaient un dessert apprécié auquel on rajoutait parfois un peu de sucre et qu'on mangeait à la pointe du couteau.

Divisées en quartiers, on les faisait sécher dans le four à pain, après la fournée, et les fileuses de chanvre les appréciaient car elles leur donnaient, disaient-elles, beaucoup de salive pour mouiller leur filasse mais c'était surtout les pommes sauvages qui avaient cette propriété (27). Les pommes, avaient-elles tendance à pourrir, vers la fin de février ! On en faisait du cidre. Les pommes, écrasées au maillet, étaient disposées par couches dans le pressoir en alternance avec des sarments de vigne qui les empêchaient de s'agglomérer en couches compactes (71). À cette époque, on faisait aussi une boisson avec des quartiers de pommes sèches que vendaient les épiciers.

La médecine populaire a souvent utilisé la pomme et certains de ces traitements sont purement magiques. Ainsi en est-il de divers procédés préconisés pour faire disparaître les verrues. À Saint-Symphorien, avant 1914, il fallait couper une pomme en trois, la jeter dans un puits et se sauver assez vite pour ne pas entendre le bruit de la chute (7).

Vers 1960, la guérisseuse de Saintes prenait une pomme, « la coupait en deux morceaux dans tous les sens » (il s'agissait sans doute de la coupe du roi en deux parties), la reconstituait, renvoyait le consultant et gardait la pomme avec laquelle elle continuait le traitement. Quand la pomme pourrissait, la verrue tombait (54). Encore de nos jours, on combat la constipation en mangeant une pomme crue au coucher ou le matin à jeun.

À Champagne, avant 1940, les pommes en décoction avec des pruneaux et des coquilles sèches de haricots guérissaient la cystite (24). Quant au gui de pommier, très abondant, il était utilisé en décoction avec du buis pour lutter contre l'hypertension (1964).

Le bois de pommier, qui a un grain très fin, a parfois été utilisé en menuiserie pour fabriquer de rares meubles régionaux (58). Les ruches sont faites de préférence de ce bois, le meilleur pour cet usage (7).

La pomme était parfois soumise à de savants découpages qui fascinaient surtout les enfants car, à l'issue de l'opération, on pouvait la reconstituer. C'était *comment le roi partageait une pomme pour en donner une moitié à deux personnes*.

Comment le roi partageait une pomme pour en donner à deux ou quatre personnes

Du côté de la rosette on faisait une incision a b jusqu'en moitié de la pomme

Du côté de la queue on faisait de même une incision c d perpendiculaire à la première, et aussi jusqu'en moitié de la pomme.

On joignait ca, l'incision allant jusqu'au cœur de la pomme.

On joignait b d de la même façon

La pomme se trouvait ainsi partagée en deux moitié que l'on pouvait réemboîter. Mais le roi pouvait aussi partager la pomme entre quatre personnes: (7)

Du côté de la rosette, on faisait deux incisions perpendiculaires entre elles, pénétrant la pomme jusqu'en sa moitié a b c d

Du côté de la queue on faisait la même chose, les incisions e f et g h faisant des angles de 45 degrés avec les précédentes.

Il ne restait plus qu'à joindre e c, g b, f d, h a, en coupant jusqu'au cœur de la pomme.

Pour partager la pomme en quatre il existait une autre manière de procéder où le découpage présentait plus de fantaisie :

Du côté de la rosette, on faisait en croix deux incisions a b, c d, e f, g h jusqu'au cœur de la pomme

Du côté de la queue on faisait de même A B et C D en face de a b et c d

on joignait ensuite, en incisant jusqu'au cœur de la pomme a m, m n et n c

puis a e, e f et f B. -- et à partir de h c d

Bien que, théoriquement, la pomme pût se partager en 8 puis en 16... parties, généralement on s'arrêtait là faute de pomme assez grosse et d'artiste assez habile pour réaliser l'opération. (7)

Pommier sauvage (*Malus sylvestris*)

Le pommier sauvage ou *poumerasse*, ne se rencontre que dans certains bois où il est assez rare. On distingue plusieurs espèces, l'une à petits fruits ronds, très acides, une autre à fruits plus gros, jaunes, présentant cinq petites bosses à hauteur de la rosette. C'est l'espèce qu'on choisit de préférence pour greffer le pommier cultivé. Une sous-espèce, à fruits assez gros, était très recherchée avant 1914, pour la fabrication du *poumat* (le cidre).

Sous les pommiers, tant sauvages que cultivés, on trouve au printemps, surtout à l'exposition du midi, le champignon d'avril gris, *Entoloma clypeatum* très recherché. Quant aux souchettes du pommier, elles sont peu estimées.

Porcelle (*Hypochaeris radicata*)

Cette composée à fleurs jaunes, qui entre dans la catégorie des *cochets* (pissenlit), est récoltée pour la nourriture des lapins.

Potentille (*Potentilla reptans*)

La potentille rampante *Potentilla reptans* est commune au bord des routes et des chemins de terre, surtout en terrain sec alors qu'on cherchera la potentille faux-fraisier *Potentilla sterilis* dans les bois clairs qu'elle tapisse en compagnie de la primevère à grandes fleurs et la fausse jacinthe - *Endymion nutans*. Plus tard, dans les mêmes lieux, apparaîtra la potentille printanière à fleurs jaunes; quant à la potentille ansérine, elle est rare ou inexistante.

Pourpier (*Portulaca oleracea*)

Le pourpier sauvage est très répandu dans les jardins, les cultures, les vignes où il se multiplie avec abondance. On cueille les jeunes rameaux pour les manger en salade. Rarement, on sème du pourpier amélioré, bien qu'il ne soit guère plus estimé que le pourpier sauvage.

Prêle (*Equisetum* spp.)

La *queue-de-renard* croît dans les terrains humides, souvent mêlée aux joncs. Sa présence indique un mauvais pâturage, *des herbes aigres* (7).

Primevère à grandes fleurs (*Primula vulgaris*)

On les appelait autrefois des *hosannes* bien qu'elles fleurissent dans les sous-bois clairs, bien avant le dimanche des Rameaux (7). On en trouve dès le mois de décembre quand les hivers sont doux. Vers la fin du XIX^e siècle, leur nom, par attraction du prénom féminin, est devenu *suzanne* (6), mais actuellement on ne connaît guère que des primevères.

Il est très improbable que ces fleurs de *hosanna* aient autrefois joué un rôle lors des cérémonies des Rameaux. Comme les *feuverières*, les pâquerettes, les pentecôtes, les vendangeuses, les roses de Noël... elles tiennent certainement leur nom de leur époque de floraison.

Sur nos limites, en Vendée, (Chantonay 1942), ces fleurs portent bonheur. On aime à en trouver, à les cueillir.

Primevère officinale (*Primula veris*)

Les primevères officinales, les *caleçons* (8) ou les *coucous* (68) sont beaucoup plus rares. On les trouve surtout en terrain frais et argileux, dans les prés et sur les bords des chemins.

Autrefois, les petites filles en disposaient les ombelles, à cheval sur un fil, et ce pompon attaché, obtenaient des balles, aussi jolies que fragiles, avec lesquelles elles jouaient à la *paume*.

Primevère cultivée (*Primula spp.*)

Dans les jardins, on cultive des primevères variées qui égayaient les parterres dès la fin de l'hiver. Leurs teintes vont du mauve pâle au pourpre en passant par certains bruns chauds, mille couleurs nuancées car elles s'hybrident allègrement. Les fleurs de la plupart sont simples mais deux variétés anciennes, l'une blanche, l'autre mauve, ont des fleurs pleines. La plupart ont chacune leur tige assez courte mais, au début du siècle, beaucoup des espèces cultivées avaient des fleurs en ombelles.

Prunelier (*Prunus spinosa*)

L'épine noire - ou *neigue* - est commune partout, dans les lieux incultes, aux lisières de bois, le long des haies.

Autrefois, les enfants cueillaient les prunelles lorsque la gelée avait passé et qu'elles étaient devenues moins âpres. Avec ces *peurnas* de palisse, on a fait autrefois une boisson appelée *peurnat* mais la cueillette de trois *bassiot*s de fruits nécessaires, était longue et fastidieuse (7).

Très rarement, on trouve aussi l'espèce *Prunus fruticans* mais curieusement, surtout au voisinage des anciens logis, ce qui laisse supposer que cet arbuste a pu, autrefois, être cultivé pour ses fruits.

Prunier (*Prunus domestica*)

Les pruniers sont partout : dans les jardins, les vergers, parfois dans les haies et les rangs perdus de vigne, semés, greffés, ou provenant des rejets. Autrefois, on greffait sur prunelier ou sur prunier franc mais, depuis la première guerre mondiale, le myrobolan, reconnu comme le meilleur porte-greffe, a été partout adopté.

Ce sont précisément les greffes qui ont permis de multiplier les nouvelles variétés au détriment des anciennes qui subsistent encore, ça et là, comme la prune *Damart*, première venue à maturité, et dont le nom est sans doute une altération de Damas. Les fruits violets, allongés, un peu plus gros que des olives, sont agréables au goût mangés frais, mais deviennent âpres et acides à la cuisson et c'est peut-être ce qui leur a valu d'être qualifiés de *prunes-à-gorets*. Si elle ne se multipliait pas généreusement par rejets et par les fruits laissés sur l'arbre, cette espèce dédaignée aurait depuis longtemps disparu. Peu après viennent les *prunes Saint-Jean*, dont les excellents fruits violets, ronds, sont de grosseur moyenne mais d'une abondance exemplaire et les *prunes grasses* qui leur ressemblent mais qui sont beaucoup plus fades.

On trouve encore, dans les vieux vergers, les prunes *Datille* dont le nom ne provient probablement pas de la datte car elles sont rondes et violettes, les *grosses blanches*, très prisées en tartes, en compotes et en confitures comme les *Ringlaudes* (reine-claude) vertes ou dorées. La prune *Dejean* blonde et allongée, avec un arrière goût d'abricot, a toujours ses fidèles.

En arrière-saison, on y cueille encore les longues *Sainte-Catherine* ambrées et deux anciennes variétés aux petits fruits ronds comme des billes : les *peurnats* violets qui font d'excellentes confitures et les blondes *Saint-Michel* appréciées en tartes. Mais en quel jardin abandonné trouver maintenant cette variété hâtive qui donnait, parcimonieusement, d'excellents fruits violets et ronds ?

Il est maintenant rare qu'on fasse sécher des prunes mais, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, on conservait de cette façon une partie de la récolte. Elles étaient d'abord exposées au soleil sur les tuiles des *melours*, sorte de claies fabriquées pour cet usage, puis passées au four après la fournée c'est-à-dire à chaleur modérée. On prenait généralement des prunes *Datilles* pour cet usage. Ces prunes *melées* faisaient des friandises pour enfants mais les fileuses de chanvre les

appréciaient aussi car elles leur donnaient, disaient-elles, de la salive pour mouiller leur filasse.

En médecine populaire, on les faisait bouillir avec des carottes et du chiendent pour obtenir une bonne tisane contre le rhume (5). Avant la première guerre mondiale, on a aussi fait, avec des prunes ou des pruneaux, une boisson appelée *peurnat* et longtemps le faucheur ou le moissonneur ont gardé un noyau de prune dans la bouche en travaillant car ils lui reconnaissaient le pouvoir de les garder de la soif pendant les plus lourdes chaleurs du jour (5).

Pulmonaire (*Pulmonaria angustifolia*)

L'*herbe-de-la-Vierge* aux feuilles souvent tachées de blanc, aux fleurs en grappes terminales, d'abord rougeâtres puis bleues, fleurit dès les premiers beaux jours, au bord des haies et aux lisières de bois. À Saint-Symphorien, on en faisait autrefois une tisane pour lutter contre le rhume (7).

Radis (*Raphanus sativus* var. *sativus*)

Petite culture familiale d'introduction récente, les radis sont semés à fleur de sol et, comme tout ce qui vient sous terre, en jeune lune. Les semis s'échelonnent dès les premiers jours tièdes.

Radis noir (*Raphanus sativus* var. *niger*)

Rarement cultivé, il était surtout réputé comme médicament. À Champagne, pour soigner la coqueluche, on râpait *dau grous radis neigue* (du gros radis noir), on recouvrait de sucre la pulpe obtenue et, après dissolution, on faisait boire au malade le sirop ainsi préparé (24). Ce remède aurait été connu dans la région où on utilisait en complément ou en remplacement de la bave de *cagouille* (escargot) (10).

Ravenelle (*Raphanus raphanistrum*)

Les *ramenelles* qui croissent en abondance dans les cultures, les jardins, les vignes sont recherchées pour la nourriture des lapins.

Réglisse (*Glycyrrhiza glabra*)

On trouve encore très rarement de nos jours, cette plante médicinale dans les vieux jardins. Avant 1914, les enfants mâchaient ses racines qui sont sucrées et ont un goût agréable (34).

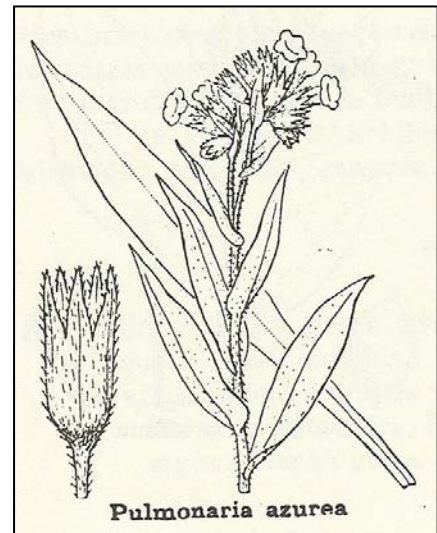
Reine des prés (*Spiraea ulmaria* = *Filipendula ulmaria*)

Cette plante est assez rare dans la région et manque totalement en maints endroits. À Champagne, on l'utilisait autrefois en tisane pour ses propriétés diurétiques (24).

Renoncule ou bouton d'or (*Ranunculus* spp.)

On appelle boutons d'or les renonculacées à fleurs d'un jaune brillant. La ficairie, *Ranunculus ficaria*, en fait partie mais non la renoncule à petites fleurs, l'herbe grasse, *Ranunculus parviflorus* (7). Quant au *caltha des marais*, c'est le gros bouton d'or ou bouton d'or des marais.

Avec les boutons d'or, les enfants jouent à savoir qui aime le beurre. Ils mettent une de ces fleurs sous le menton d'un camarade et lui demandent : aimes-tu le beurre ? Si l'on voit sur la peau de l'enfant, le reflet jaune des pétales, c'est que la réponse est positive.



Renouée (*Polygonum persicaria*)

Cette plante médicinale est connue sous le nom d'*herbe à tous maux*. À Champagne, en cas de blessure, on appliquait sur la plaie une feuille d'*herbe à tous maux* (84).

Renouée des oiseaux (*Polygonum aviculare*)

Elle s'étale sur le sol près des lieux habités, en particulier dans les rues des villages, d'où le nom d'*herbe de rue* qu'on lui donne parfois.

Réséda (*Reseda* spp.)

On trouve souvent le réséda jaunâtre, *Reseda luteola*, croissant dans les cultures mais son nom ancien de *gaude* n'est plus utilisé. À Saint-Symphorien, au début du siècle, on entendait encore l'expression *vert coume gaude* (réséda des teinturiers) mais le terme de comparaison n'en était plus compris (7).

Romarin (*Rosmarinus officinalis*)

Le romarin n'est pas une essence indigène mais on la trouve dans beaucoup de jardins. Il n'est guère de village qui n'en ait au moins un pied, où comme pour le laurier, les voisins qui en manquent viennent s'approvisionner en cas de besoin. On l'utilise comme plante aromatique pour assaisonner poissons et crustacés.

Il y a une centaine d'années dans la région de Rochefort (Yves), on conservait plus volontiers les jambons par fumigation que par salaison. On les accrochait dans la cheminée et, chaque jour, pendant un mois environ, on y faisait brûler une brassée de branches vertes de laurier et de romarin. Le même usage avait existé à Saint-Symphorien (7).

À Champagne, dans les premières décennies du siècle, le romarin entraînait dans la composition d'une décoction utilisée contre les douleurs. Il fallait le faire bouillir en mélange avec la marjolaine, de l'herbe à Saint-Jean, de la sauge, du lierre de muraille et du foin de marais. On y baignait le membre douloureux (7).

Ronce (*Rubus* spp.)

On ne distingue pas entre elles les différentes variétés de ronces, appelées *éronces* (et dans certains vieux écrits *éronces*). Elles sont en général, considérées comme un signe du manque d'entretien des propriétés. *Il n'y a pas d'éronces dans les palisses (haies) du bon cultivateur*, disaient les anciens, mais l'on prétendait qu'on pouvait les exterminer, bien qu'elles soient très tenaces, en les coupant à ras du sol au mois d'août (7).

La ronce connaît cependant plusieurs emplois mineurs. Son écorce, souple et très résistante est utilisée dans la fabrication des vanneries de paille où elle sert à maintenir le boudin de *seigleau de palenne* et à le fixer à l'ouvrage commencé. On ne pratique plus ce petit artisanat mais, au XIX^e siècle, les hommes, à la veillée, faisaient de cette façon des *coffinas* à faire lever les pains avant de les enfourner, des *minelles* ventruées où la farine se conservait bien, des *bourgnés* (tonneaux nasses de pêche), des *bourniers* (ruches), toutes sortes de corbeilles et petits objets, plus ou moins finement exécutés et même ces sortes de cylindre où l'on déposait les bébés qui ne savaient pas encore marcher.

Les tiges des ronces, armées de leurs forts éperons, sont parfois glissées dans les taupinières pour éloigner les hôtes indésirables qui bouleversent le sol de nos jardins ou vergers.

En médecine populaire, la décoction de *pichons d'éronces* (pousses de ronces) en bains de bouche guérit les aphtes (6) et les angines si on l'utilise en gargarisme. En mélange avec des figues sèches, les décoctions de pointes de ronces guérissent aussi les maux de gorge à Royan.

Quant aux fruits de la ronce, les *moures*, on les utilise parfois en confitures et en gelées bien que celles-ci figent plus difficilement que les gelées de groseilles. Quelques baies insuffisamment mûres mêlées aux fruits faciliteraient la prise de ces gelées.

Partout, en cette région, on défend aux enfants de manger des mûres : elles ont le mauvais renom de donner des poux.

Rose (*Rosa spp.*)

La rose a partout valeur de symbole. Image de grâce, de la beauté, du bonheur, on trouve cette *reine des fleurs* sculptée sur les plus beaux de nos meubles régionaux comme sur le manteau de nos cheminées paysannes. On l'a souvent peinte sur le boîtier des horloges. Elle a orné les bijoux de nos aïeules, leurs coiffes et les vieilles faïences qui faisaient leur fierté aux étagères des vaisseliers. Là, elle était bleue sur les productions de La Rochelle tandis que sur celles de Marans, tracée au violet de manganèse, elle était tellement stylisée qu'on l'a prise pour une fleur de pomme de terre. Les petites filles autrefois l'ont brodée sur leurs canevas. On la voit sur d'humbles objets, des moules à beurre, des cuillers d'étain, des soufflets. Et, du fronton de la plus belle armoire jusqu'au plus modeste ustensile, qu'elle soit fidèlement rendue ou si maladroitement schématisée qu'on ne la reconnaisse qu'à ses pétales multiples et ses feuilles composées, c'est le domaine propre à la ménagère, de la *patronne*, qu'elle a mission de marquer, d'embellir, de poétiser.

C'est encore sous cet aspect symbolique que la rose apparaît dans nos vieilles chansons. Elle est souvent blanche, symbole d'innocence.

*C'était un' jeune fille,
Qui n'avait pas quinze ans,
Qui s'était endormi - e
Au pied d'un rosier blanc...*

La même résonance se retrouve dans la complainte des retours des noces si populaire autrefois dans nos villages et la version peut même être masculine :

*... ma maîtresse m'a quitté
Pour un bouton de rose
Que je lui refusai.
Je voudrais que la rose
Soit encore à couper,
Que le rosier même
Soit encore à planter.
Et qu'ma jolie maîtresse
Soit encore à m'aimer...*

Cependant, le pouvoir évocateur de la rose n'est jamais plus heureux que lorsqu'elle est simplement enchâssée dans le texte où elle ne joue apparemment aucun rôle si ce n'est d'y ajouter une note de grâce : *joli cœur de rose... vive la rose ... vivent la rose et le lilas...* c'est le procédé de la décoration des fermes transposé à la poésie populaire.

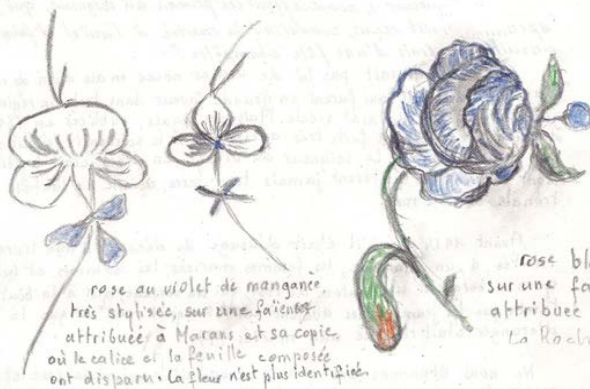
Voulait-on honorer la jeune fille la plus méritante de la paroisse ? On la faisait rosière !

Avant 1914, lorsqu'il était d'usage de décorer d'une livrée les invités à un mariage, les femmes mariées, les hommes et les jeunes gens arboraient un bouton de rose, qui au corsage, qui à la boutonnière, tandis que les jeunes filles avaient un *bouquet rond* et que la fleur d'oranger était réservée aux mariés (7).

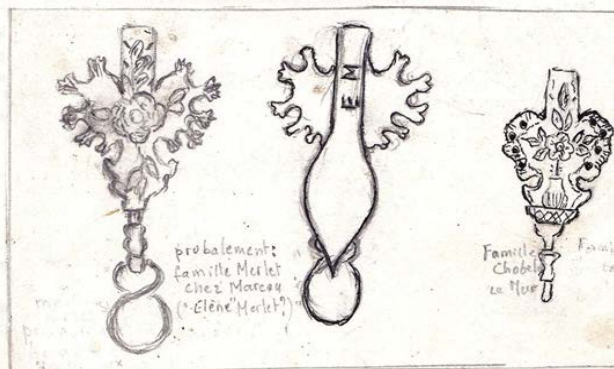
Ne nous étonnons pas si l'on accordait aussi à la rose et au rosier des pouvoirs magiques. À Champagne et dans toute la région, jusque vers 1910, on a enterré le cordon ombilical sous un rosier rose pour que l'enfant ait bonne mine et lorsqu'on coupait les ongles du nourrisson pour la première fois, (ce qu'on retardait le plus possible de crainte de lui

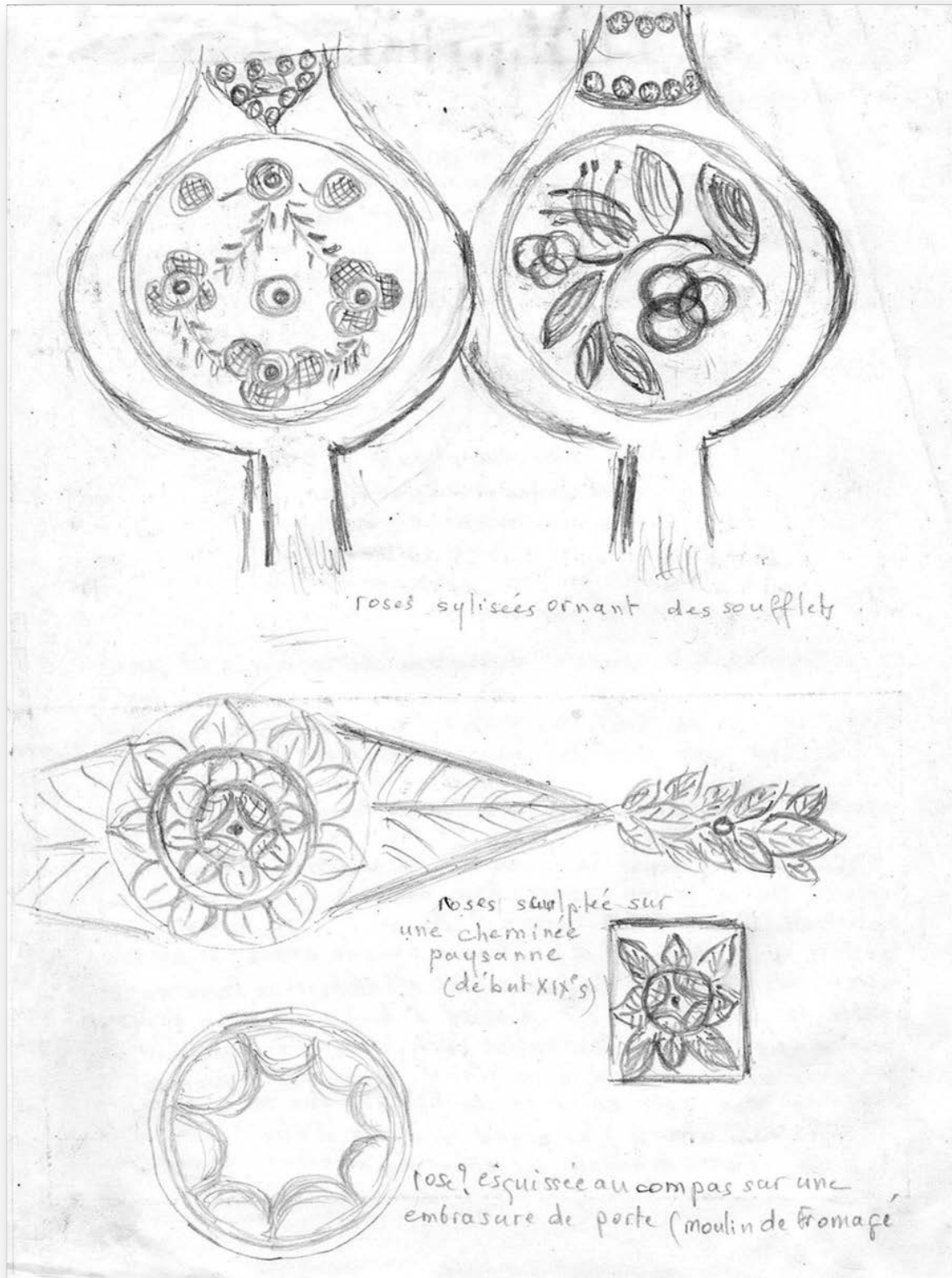
rogner l'esprit), on opérât au-dessus d'un rosier pour qu'il devînt bon chanteur (24). Pour porter bonheur à la vigne, il fut longtemps d'usage de planter des fleurs au bout des rangs de préférence des rosiers qu'on taillait en mars en même temps que les ceps.

Roses sur la faïence ou terre cuite



Roses sur le bois ou la pierre





De haut en bas : roses stylisées ornant des soufflets
 Roses sculptées sur une cheminée paysanne (début XIX^e)
 Rose ? esquissée au compas sur une embrasure de porte (moulin de Fromagé)

Rose sauvage (*Rosa sp.*)

Les différentes variétés d'églantines ne sont pas distinguées entre elles. En épluchant leurs fruits, les jeunes garçons d'autrefois se procuraient du poil-à-gratter.

Roseau (*Phragmites communis = Phragmites australis*)

La tige, fendue en lanières et aplatie, a une grande résistance. Par immersion dans l'eau, elle a été utilisée pour remplacer l'écorce des ronces dans la vannerie de paille de fabrication récente mais souvent vendue comme objet ancien.

Rue (*Ruta graveolens*)

On trouvait autrefois ce petit arbuste à odeur fétide dans un coin retiré de certains jardins car on disait qu'il était interdit de le cultiver en raison de ses propriétés abortives (49 et 68). Cependant, au temps de Lloyd, il croissait à l'état sauvage à Saint-Savinien, Taillebourg, Le Douhet... et il s'était naturalisé çà et là.

Safran (*Crocus sativus*)

Le safran ou crocus était cultivé dans les provinces de l'Ouest aux XVII^e et XVIII^e siècles. Si nous n'en avons pas trouvé trace chez nous⁶, il n'en était pas de même en Angoumois où il paraît avoir fait l'objet de ressources non négligeables ainsi qu'en témoignent les us et coutumes de cette province :

Pour la Dîme des Safrans, comme ils sont communs en quelques paroisses, il y a un Règlement du Présidial entre le curé et les habitants de Blanzac qui porte qu'ils payeront la Dîme au trentième, à condition de les cueillir et préparer entièrement, ce qui donne beaucoup de peine et c'est la cause de cet éloignement. Il y a une sentence du 20 février 1682 qui lui adjuge « la trentième portion du safran cueillis et préparez », si mieux il n'aime les cueillir et prendre sa onzième, elle a aussi jugé que c'était une menüe dîme, et que le curé qui est en possession de percer et lever son droit sans attendre que les propriétaires aient coupé les premiers, peut couper et commencer par quel côté il veut à condition de suivre, et qu'il peut aussi prendre dans le même champ la dîme de deux espèces de fruits s'ils viennent à maturité.

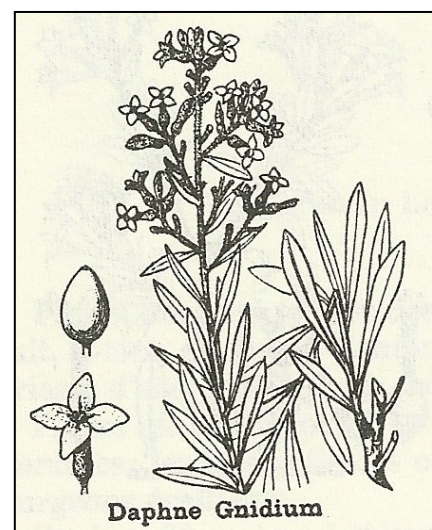
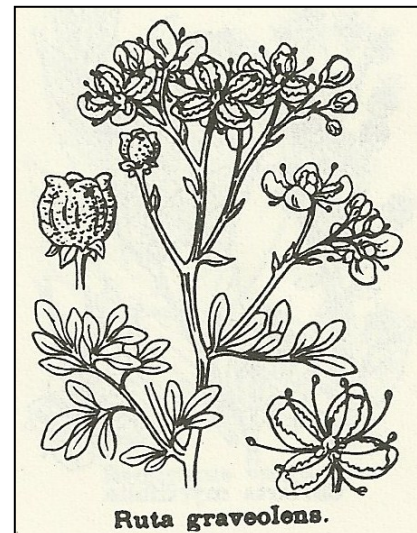
Sagittaire (*Sagittaria sagittifolia*)

Cette grande plante aquatique n'est rare ni dans les fossés des marais, ni dans les ruisseaux et les points d'eau de l'intérieur des terres.

Sainbois (*Daphne gnidium*)

Le sainbois, ce petit arbuste toujours vert, aux feuilles lancéolées, aux fleurs blanches et d'un parfum suave, abonde sur nos rivages comme sur ceux de l'île d'Oléron.

En grand renom autrefois pour ses propriétés vésicantes, il a fait l'objet avec la *sanguenite*, d'un petit commerce qui ne s'est éteint qu'au début du XX^e siècle. Des



⁶ Depuis 2008 le safran est à nouveau cultivé en Saintonge et dans plusieurs autres régions.

hommes, généralement âgés, le proposaient alors aux ménagères dans les villages. On se servait de sa peau extérieure pour ouvrir un cautère⁷ qu'on entretenait avec une feuille de lierre et ce jusqu'à la disparition des « mauvais humeurs ». Par précaution, on pouvait prolonger l'opération, et l'on cite le cas de la *Vieille Courade* morte vers 1910, qui eut le sainbois dans sa jeunesse et qui, vers la fin de sa vie, l'entretenait encore, changeant chaque jour sa feuille de lierre (1).

Sainfoin (*Onobrychis viciifolia*)

Le sainfoin était, début du XX^e siècle, l'un des fourrages de printemps les plus cultivés.

On ne sait depuis quand il était ainsi en faveur mais, pour la province voisine d'Angoumois, les *Us et Coutumes* nous donnent un précieux document. Comme on n'y percevait pas la dîme des foins, un ingénieur propriétaire, qui voulait se soustraire à cet impôt, imagina de consacrer toutes ses terres de sa métairie à la culture du sainfoin. Il fut cependant condamné.

Ainsi dans la deuxième moitié du XVII^e siècle, un curé de village trouvait des débouchés pour une grande quantité de graines de sainfoin. Ce qui prouve un intérêt certain (et étendu) pour la culture de ce fourrage.



Salicorne (*Salicornia europaea*)

Cette plante marine est cueille par les habitants de la côte. Bouillie elle accompagne plat de poisson ou de viande.

Salsifis (*Tragopogon porrifolius*)

Les jeudis de printemps, avant 1914, les familles pauvres de Rochefort envoyaient leurs enfants, arracher les salsifis sauvages qui abondent sur les bords de la Charente, dans les prairies. Ils étaient cuisinés comme les salsifis cultivés (16).

Quant aux salsifis potagers, on les trouvait alors beaucoup plus souvent qu'aujourd'hui dans les jardins. Ils étaient semés au mois d'avril et l'on disait qu'ils ne seraient pas branchus si l'on opérait le premier jour de la lune.

Santoline (*Santolina chamaecyparissus*)

Cette plante n'est pas indigène. On la voit parfois dans les jardins, cultivée pour ses qualités décoratives, en particulier pour faire des bordures. On l'a aussi utilisée comme vermifuge en remplacement de la *Sanguenite*.

Sapins : sapin, épicéa, cèdre, mélèze

Jusqu'à une époque récente, ces arbres décoratifs ne se voyaient guère que près des châteaux, dans le voisinage des logis nobles et dans les parcs des domaines importants.

À Pont-l'Abbé, avant la dernière guerre, lors de la procession des Rameaux le prêtre portait une branche de sapin d'Espagne (*Abies pinsapo*) « dont les rameaux sont en croix ». Cette essence était réservée au clergé.

Les sapins (en réalité des épicéas) n'ont été choisis comme arbres de Noël que depuis quelques décennies, en remplacement du pin maritime et du genévrier.

⁷ Ulcération artificielle que l'on provoque à l'aide d'un caustique pour entretenir la suppuration

Saponaire (*Saponaria officinalis*)

La saponaire à fleur simple est assez rare. On la trouvait cependant autrefois à Royan et aux environs. La variété à fleurs doubles est beaucoup plus répandue près des villages, apparemment naturalisée car on l'a cultivée dans les jardins.

Vers 1930, on utilisait encore ses fleurs et ses tiges pour se laver les mains dans les familles pauvres et, durant la guerre de 1939-1945, on s'en est servi pour laver le linge.



Sarriette (*Satureja hortensis*)

Cette plante est parfois cultivée pour ses propriétés aromatiques.

Sauge (*Salvia spp.*)

La sauge des prés (*Salvia pratensis*) est assez commune, le long des chemins. Les enfants aiment sucer l'extrémité de leurs corolles qui ont un goût sucré (6) mais ces sucettes rustiques ne tentent plus personne de nos jours. La sauge des jardins était autrefois beaucoup plus cultivée qu'aujourd'hui. Avant 1914, les anciens en faisaient de la tisane dont ils prenaient un verre chaque matin, pour bien se porter, pour avoir de la force, de l'appétit (7-28).

À Champagne, pour calmer les douleurs on l'utilisait en décoction avec d'autres plantes (lierre de muraille, foin de marais, marjolaine, romarin, herbe à Saint-Jean). On y baignait le membre douloureux (24).

Saule (*Salix spp.*)

Le saule marsault ou saule de mars, la *sauze* en saintongeais, affectionne les lieux frais, les bois humides, le bord des eaux, où dès le prime printemps, apparaissent ses chatons argentés. Ceux des sujets à fleurs staminées, délicatement odorants à la floraison, et d'un jaune lumineux, étaient autrefois cueillis pour leurs vertus médicinales. On en faisait des tisanes qu'on donnait aux malades fiévreux.

Cette essence fournit un bois de chauffage de petite qualité mais les branches souples et résistantes, font de bons manches d'outils. Autrefois, les fourches de fenaison à deux ou trois doigts, façonnées au feu et très légères, étaient souvent faites en bois de saule (7). En ce bois on taillait aussi des toupies aux jeunes garçons car il a la faculté de résister aux chocs et de ne pas se fendre (34).

Quant au saule blanc, l'aubier, on le trouve surtout dans le marais, le long des fossés. Son bois lisse, blanc, fibreux, servait aussi à faire des manches d'outils et ses perches étaient renommées (7).

Saxifrage à feuilles cordées ou bergénia (*Bergenia cordifolia*)

On peut encore voir ces roses de Noël en quelques vieux jardins où on les apprécie pour leur floraison hivernale, d'un rose joyeux.

Scabieuse (*Scabiosa spp.*)

Elles fleurissent généreusement dès les premiers beaux jours et souvent jusqu'à l'hiver, un peu partout, près des chemins, dans les lieux incultes, les vieux prés.

Scorsonères (*Scorzonera hispanica*)

Les Scorsonères cultivés sont plus prisés que les salsifis, ont les mêmes modes de culture et les mêmes utilisations alimentaires. Toutefois, ces deux sortes de « racines » sont, sinon en voie de disparition, de moins en forte régression dans les jardins familiaux.

Scrofulaire aquatique (*Scrophularia auriculata*)

La scrofulaire, très abondante au bord des eaux, est nommée *herbe de siège* parce qu'en 1628, lorsque Richelieu attaque La Rochelle, les habitants privés de vivres, eurent recours aux racines de cette plante, excessivement commune dans les fossés de leurs remparts, pour en faire du pain.

Ainsi en témoignait Lesson dans sa *Flore rochefortine*, et il est exact que les Rochelais ont fait du pain de n'importe quoi lors de ce siège de 1628. Toutefois, il semble bien que la scrofulaire doive son nom populaire au fait qu'on a longtemps utilisé sa décoction en bains de siège pour soigner les hémorroïdes.



Sédum (*Sedum spp.*)

Le sédum à fleurs jaunes comme la variété à fleurs blanches colonisent les vieux toits où on l'accuse de causer des *gouttières*. Leurs feuilles courtes, rondes et allongées leur ont valu le nom de *tétines de chattes*. Le sédum, assez rare, peut se rencontrer près des chemins de terre, en terrain sec. On le transplante parfois dans les jardins pour la beauté de son feuillage vert cendré et des ses ombelles de fleurs pourpres.

Seigle (*Secale cereale*)

Au XIX^e siècle et jusque vers 1900, la *seille* en saintongeais, était cultivée comme céréale panifiable. Ensuite, il fut longtemps semé pour servir de fourrage vert, au printemps, en association avec la *vesée ou garoube*, la vesce.

La paille de seigle était autrefois très prisée pour faire des couvertures car on disait qu'elle *n'enfondait pas*, qu'elle ne se laissait pas pénétrer par la pluie, aussi la considérait-on comme la meilleure pour cet usage (7). Elle était aussi très souple et comme cette céréale mûrissait la première, elle venait à point pour confectionner des liens de gerbes (5). Cette même propriété l'a fait utiliser également pour réaliser des vanneries de paille en concurrence avec la *palenne* ou en remplacement de cette graminée des bois (1).

Pour la garder intacte, il n'était pas possible de dépiquer le grain au fléau, ce qui l'eut broyée. On opérait donc par *chaubage*, mode de battage qui consistait à frapper des poignées d'épis contre un tonneau placé debout (1). Ce mode de battage a disparu en même temps que les couvertures de chaume, avant 1900.

La farine de seigle a rarement été panifiée seule. On l'utilisait en mélange avec celle d'autres céréales, généralement du blé et de l'orge (ou de la *baillarge*). On obtenait ainsi du pain de *méture* qui fut celui des paysans jusqu'à l'aube du XX^e siècle.

Séneçon (*Senecio vulgaris*)

Commun partout, dans les champs cultivés, les jardins, les vignes, le *senusson* est recherché par certaines ménagères pour la nourriture des lapins. D'autres, au contraire, l'écartent du clapier car elles l'accusent de faire passer le lait aux lapins (5).

Serpolet (*Thymus serpyllum*)

Le *serpoulet* qu'on trouvait surtout dans les vieux prés autrefois, se fait de plus en plus rare à mesure que disparaissent ces vieux prés mal tolérés par l'agriculture moderne. Il donnait une infusion qu'on proclamait *première des tisanes* et qui combattait à la fois le rhume et les douleurs d'estomac (24).

Silène enflé (*Silene inflata* = *Silene vulgaris*)

On apprend de bonne heure aux petits à faire éclater d'une tape vigoureuse, les capsules du silène qu'on appelle parfois des *pétards*.

Soja (*Glycine max*)

Cette plante oléagineuse fut l'objet d'essais de culture dans la vallée de l'Arnoult vers 1943. Ils furent abandonnés dès 1945.

En cuisine, les graines de soja étaient préparées comme des haricots. Torréfiées elles furent mélangées à l'orge et aux glands pour composer un succédané de café.

Soleil ou tournesol (*Helianthus annuus*)

Le *soleil* qui fait de nos jours l'objet d'une exploitation importante, sous le nom de tournesol, n'était pratiquement jamais cultivé comme plante oléagineuse avant la guerre de 1939 – 1945. Il ne faisait alors qu'égayer quelques jardins de ses grandes cocardes jaunes d'or et on les trouvait aussi sculptés comme symboles sur les cadrans solaires.

Souci (*Calendula sp.*)

Le souci fleurit fort avant dans l'hiver, dans les vignes (*Calendula arvensis*) et les jardins où on le trouve fréquemment. On cultive aussi = une espèce améliorée (*Calendula officinalis*).

On appliquait sur les griffures de chat, des fleurs de soucis conservées dans l'eau de vie.

Spéculaire miroir ou miroir de Vénus (*Specularia speculum* = *Legousia speculum-veneris*)

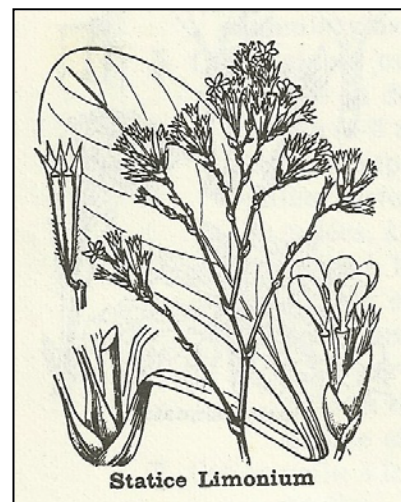
On trouve cette plante çà et là dans les blés et les cultures, parfois au bord des chemins. Certaines années, elle est assez abondante. Sans raison connue elle peut manquer presque totalement en d'autres temps.

Spirée filipendule (*Filipendula vulgaris*)

Cette plante dont les feuilles sont divisées comme celles des fougères est présente dans les prés et les bois. On la transplante parfois dans les jardins pour sa valeur ornementale.

Statice (*Limonium spp.*)

C'est la fleur des marais salants et des rivages vaseux, mais les gens de l'intérieur des terres ne rentrent pas ce *lilas des mers* à la maison : il porte malheur. Une tradition orale rapporte que Marie Mancini, exilée à Brouage, aimait cueillir ces fleurs au pied des remparts.



Soude (*Suaeda fruticosa* = *Suaeda vera*)

La *sarrhe brandier*, végétal des marais salants et des rivages envasés doit peut-être son nom à ce qu'il a pu servir d'allume-feu en remplacement de la brande pour les habitants de ces lieux dépourvus de bois (13).

Sureau (*Sambucus nigra*)

Le *seuil*, en saintongeais, est un arbuste fort envahissant qu'on extirpe plus souvent qu'on ne l'introduit, car il s'implante partout où ses graines peuvent germer. Cependant, dans les lieux où il ne gêne pas, les haies, l'orée des bois, le bord des mares... on aime au mois de juin, ses larges ombelles d'un blanc crémeux auxquelles on attribue des vertus médicinales.

On les récoltait autrefois entre les deux Fête-Dieu ce qui renvoie cet usage aux temps de l'Ancien Régime, avant que le Concordat ne réduise à une seule ces deux solennités (1).

On en faisait une tisane aux propriétés diurétiques mais souvent on préférait faire infuser le sureau dans du lait bouillant qu'on sucrant et qu'on relevait de quelques cuillérées d'eau-de-vie. Ce breuvage, qu'on disait fort efficace surtout comme sudorifique, devait être absorbé au coucher et le plus chaud possible. L'infusion de sureau était aussi utilisée en fumigations pour faire percer un abcès dentaire (5) et l'on s'en servait pour les bains d'yeux (24).

Les tiges de sureau, qu'on vidait facilement de leur moelle, faisaient le manchon des sarbacanes des petits garçons, les *cannes-pétouères* dont le poussoir était généralement en noisetier. Jusqu'au début du siècle, les enfants ont pris plaisir à envoyer des projectiles légers à l'aide de cette très ancienne arme, jouet que décrivait déjà Rabelais : *les petits garçons tirent d'un canon de seux avec belles rabbes... »*

Ces branches faisaient aussi les *ch'nelles* qui assuraient l'écoulement des *lessis*, du *bujour* (ou la *ponne*) à la *poêlonne* (ou chaudière) où il se réchauffait avant d'être reversé sur le linge. Pour cet usage, les tiges de sureau étaient généralement fendues en deux pour servir de gouttière.

Sureau yèble (*Sambucus ebulus*)

En toponymie, le hameau de Chez Huble, semble un ancien lieu-dit, les Hubles, lieu où poussaient ces plantes qui sont assez communes par endroits, dans les terrains incultes.

Symphorine (*Symphoricarpos racemosus* = *Symphoricarpos albus*)

Les bouquets de la mariée, très estimés autrefois, n'ont plus grand prestige de nos jours. Il arrive qu'on les trouve naturalisés, près des anciens jardins des logis et des domaines.

Tabac (*Nicotiana tabacum*)

Le tabac a longtemps fait l'objet d'une culture très réglementée et qui n'était permise qu'en certains lieux bien déterminés. Pendant la guerre de 1939-1945, ceux que tourmentait la pénurie d'herbe à Nicot, organisèrent de petites cultures clandestines aussi discrètes que possible, souvent dissimulées au sein d'un champ de maïs. Malgré des recettes transmises de bouche à oreille (séchage, traitement avec du sel, voire avec de l'eau-de-vie), on ne parvint jamais à obtenir de cette façon des cigarettes de bonne qualité.

Le tabac décoratif est aussi souvent cultivé dans les jardins.

Tamaris (*Tamarix gallica*)

Cet arbuste au feuillage délicat, aux fleurs roses ou blanchâtres, d'un aspect un peu plumeux, se retrouve partout sur le littoral et sur les bords des fossés dans les marais salants. Pour les riverains de la Seudre, *les anguilles sur la grille* ont un fumet sans pareil quand elles ont cuit sur la braise de ce bois. Les gens des terres le remplacent par des sarments de vigne.

Au Gua, vers 1943, pour guérir les engelures, on faisait brûler dans la cheminée des branches verte de *tamarin* et l'on appliquait sur le mal la sève qui sortait (88).

Tamier ou herbe aux femmes battues (*Tamus communis*)

Cette plante grimpante est très répandue dans les haies et à l'orée des bois. On récolte actuellement ses tubercules qu'achètent les laboratoires pour leurs vertus médicinales.

Thlaspi des jardiniers (*Iberis umbellata*)

Ce *téraspic* a toujours ses fidèles qui en font des bordures en leurs jardins.

Thym (*Thymus sp.*)

Chaque jardin a sa touffe de thym qui est, avec le persil, la plante aromatique la plus utilisée. À la cuisine, les bouquets garnis se composent d'une dizaine de brins de persil et d'une branchette de thym. Ils s'ajoutent à toutes les sauces et tous les ragoûts à base de viande voire à base de légumes ou de poisson, comme les courts-bouillons d'anguilles.

Dans la région de Gémozac, les pêcheurs ajoutent parfois un peu de thym à leur vermée pour pêcher l'anguille.

Tilleul (*Tilia spp.*)

Les tilleuls sauvages – *les tileuiers* – sont assez rares dans les bois où l'on trouve surtout la variété *Tilia platyphyllos*, bel arbre bien équilibré, au tronc droit et, plus rarement, le tilleul à feuilles rondes d'allure plus tourmentée mais dont la floraison, si elle est plus tardive, est aussi plus dense et plus odorante.

L'une et l'autre espèce – surtout la première – sont souvent transplantées dans le voisinage des fermes, le long des allées comme dans les cours d'école, où autrefois les petits garçons faisaient des musiques avec leurs feuilles. En soufflant sur le côté, ils parvenaient à détacher la fine pellicule ce qui produisait un petit son flûté. À l'automne, les enfants mangeaient les graines, *le pain de tileuil*.

Il arrive qu'au hasard d'une de ces transplantations, on recueille un *tileuier* mâle qui ne donne pas de fleurs (5). Il ne reste plus qu'à l'arracher et le remplacer.

L'infusion de tilleul, aux propriétés calmantes, favorise le sommeil, calme les douleurs d'estomac, permet de lutter contre la déshydratation. À Saint-Hippolyte, on plonge dans un bain de tilleul tiède, l'enfant qui a des convulsions.

Le bois de tilleul est utilisé en sculpture, rarement en menuiserie. Il fournit un chauffage de petite qualité. Au temps de Lesson, on faisait avec son liber d'excellentes cordes, surtout pour les puits.

Le tilleul peut atteindre un âge très avancé. Celui de Torfou, près de Saint-Porchaire, disparu il y a quelques décennies, aurait été millénaire. S'il était très gros, il était devenu creux et l'on disait *qu'en son tronc on pouvait se mettre douze à table ou installer trois jeux de carte*. Naturellement, un trésor, l'inévitable « veau d'or » était caché sous cet arbre : *entre l'oum'tail et l'bout gris un pien timb' d'or on a mis* (62), ce qui situait le dépôt entre un orme et une pile de fumier.

Un jour de 1945 deux de mes collègues, deux anciens militaires, se sont mis en devoir de planter dans un champ l'arbre de la victoire. Cet arbre, tenez-vous bien était un tilleul, et voilà que nos deux hommes, qui s'étaient battus pour la même cause, se mirent à l'ouvrage. L'ainé faisant le trou et le second tenant l'arbre à la position voulue. Après bien des efforts ils finirent leur travail et comme les gens de Sainte-Gemme n'ont jamais été trop difficiles à contenter, celui qui avait tenu le tronc dit à l'autre : « tout ce que je te demande, des fleurs pour me faire de la tisane.

Le dimanche 15 avril 1945, alors que les avions qui allaient bombarder Royan passaient au-dessus de leur tête, deux voisins plantaient un jeune tilleul trouvé dans les bois. C'est le *Tilleul de la Libération de Royan*.

Tomate (*Solanum lycopersicum*)

Si les tomates sont apparues tardivement en nos jardins – les premières seraient arrivées à Feullou vers la fin du Second Empire, venant du Château du Colombier - elles s'y sont fort bien implantées. C'est maintenant l'un des légumes les plus cultivés.

Semées en février-mars en vieille lune, elles sont repiquées en mars-avril. Pour les rendre résistantes aux maladies, en particulier au mildiou, certains piquent au travers de la racine, en les repiquant, un petit fil de cuivre (7) tandis que d'autres mettent une touffe d'orties au fond du trou de plantation.

Lorsqu'elles atteignent une vingtaine de centimètres, vers la fin de mai, ou le début de juin, elles seront sulfatées tous les douze jours. On munit chaque pied d'un tuteur, les rameaux latéraux sont pincés, mais on n'étête la plante qu'en fin de production.

On ne les a d'abord utilisées qu'en soupes et il n'était pas question avant 1930-1935 de les consommer crues. Elles entrent maintenant dans de nombreuses préparations culinaires.

On les a longtemps conservées par stérilisation et c'était l'une des grandes tâches de la ménagère que de faire bouillir, trois heures, les bouteilles de purée de tomates rangées dans la *poêlonne* où l'on chauffait autrefois l'eau de la lessive. Pour éviter les chocs, on les enfilait dans de vieux bas et on les séparait par des poignées de foin ou de paille.

Topinambour (*Helianthus tuberosus*)

Les topinambours qui ont maintenant disparu de notre paysage, ont longtemps fait l'objet de nombreuses petites cultures familiales, car, jusque vers 1930, leurs tubercules servaient à engraisser les bœufs (7). On en donnait aussi aux porcs et aux lapins. Durant la guerre de 1939-1945, ils ont parfois remplacé les pommes de terre, et bien qu'on leur trouvât un goût agréable, rappelant celui de l'artichaut, cet usage culinaire n'a pas résisté à la fin des restrictions.

Ces tubercules qui, arrachés, se conservent peu, présentent l'avantage de ne pas geler en terre et de pouvoir être arrachés entre deux périodes de gel ou même au printemps. Quant à la particularité qu'ont les racines perdues de produire une seconde récolte, elle était perçue beaucoup plus comme un inconvénient que comme un avantage.

Trèfle (*Trifolium spp.*)

Le *tranf* en dialecte local, était le trèfle rose (*Trifolium pratense*). On le semait en mars et en vieille lune sur le blé ou de préférence, sur la *baillarge* où il réussissait mieux. Il était coupé l'année suivante, souvent chaque exploitation produisait sa graine (7).

Il était de préférence, consommé en fourrage sec en raison des dangers de météorisation que présentait la pâture de la plante fraîche. On pouvait cependant conduire le troupeau dans le champ de trèfle mais « à la rosée et moins d'une heure ». On ne l'y menait jamais par temps d'orage, ni par vent du sud ou par vent d'est. Quand le trèfle « faisait des oreilles de chat » en repliant ses folioles, il était considéré comme particulièrement dangereux (7).

Le trèfle blanc, le *tranf blanc*, n'était pas si redouté. Mélangé à des graminées on le considérait même comme le meilleur des fourrages.

Le trèfle incarnat, la *farouche*, (*Trifolium incarnatum*) qui n'est plus cultivé de nos jours, l'était couramment avant 1940. Semé à la Saint-Louis, il était utilisé en fourrage vert au mois de mai suivant. On ne faisait qu'une coupe (5).

Le trèfle à quatre feuilles, qui se rencontre parfois sur les pieds de trèfle rose ou de trèfle blanc, est considéré comme un porte-bonheur à condition d'avoir été trouvé sans le chercher. Certaines femmes l'ont même porté sur la peau, cousu dans un sachet. Au XIX^e siècle, cette figure géométrique a décoré des manteaux de cheminées et des vantaux d'armoires paysannes massives à corniche rectiligne, d'esprit Louis XIII et Louis XIV.

Troène (*Ligustrum vulgare*)

Le *trougne* est très commun à l'orée des bois. On le transplante parfois dans les jardins où il fait des haies légères qui se taillent facilement. Ses rameaux sont parfois utilisés pour fabriquer des vanneries d'usage courant, paniers et corbeilles. Les tiges, longues et minces, sont coupées dans les bois en hiver et conservées dans l'obscurité d'une cave. Au moment de s'en servir, on les plonge dans l'eau bouillante. L'écorce se détache et elles deviennent blanches et flexibles (38).

Tulipe (*Tulipa spp.*)

Dans les jardins avant 1930 – 1935, on trouvait souvent une tulipe ancienne à la tige longue, à la coupe assez petite, orangée avec un onglet bleu, et délicatement parfumée. On ne la voit plus de nos jours, chassée par l'envahissement des variétés horticoles plus brillantes.

Tussilage (*Tussilago farfara*)

On le trouve par endroits, dans les lieux frais où il peut être assez abondant alors qu'il manque totalement ailleurs.

Valériane (*Valeriana sp.*)

La valériane sauvage, *Valeriana officinalis* n'est pas très répandue. Quand on la rencontre, c'est surtout à l'orée des bois dans les lieux frais.

La valériane cultivée ou *lilas d'Espagne* (*Centhrantus ruber*), se fait rare dans les jardins, mais comme elle se naturalise facilement, on la voit encore sur les vieux murs, en particulier ceux des églises, qu'elle décore fort joliment.

Verveine (*Verbena officinalis*)

La verveine sauvage est commune partout dans les cultures, les jardins, au bord des chemins...

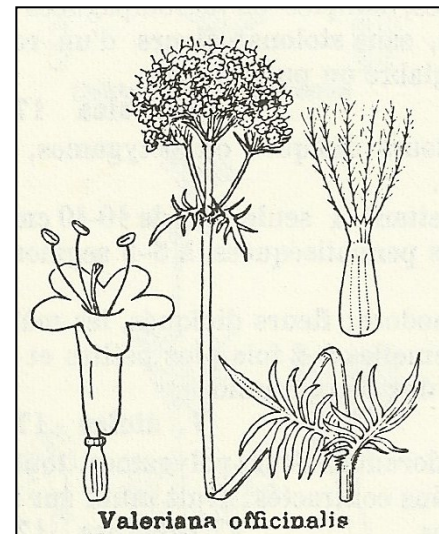
Vesce (*Vicia sativa*)

La vesce cultivée, est connue depuis longtemps. Elle aurait d'abord été cultivée pour ses graines que l'on donnait aux volailles avant que la *garaube* ne devienne dans les premières décennies de ce siècle, l'une des plantes fourragères les plus répandues pour servir de *copanghe*, de fourrage vert.

Vigne sauvage (*Vitis vinifera*)

Plutôt qu'une espèce indigène, les vignes sauvages que l'on trouve çà et là dans les bois, seraient plutôt la descendance de vignes cultivées dont les graines sont parfois répandues par les oiseaux.

Au XIX^e siècle, avec leurs longs rameaux, on a tressé des *raclours* (ou *melours*) sortes de claies pour faire sécher les prunes (7).



Violette (*Viola* spp.)

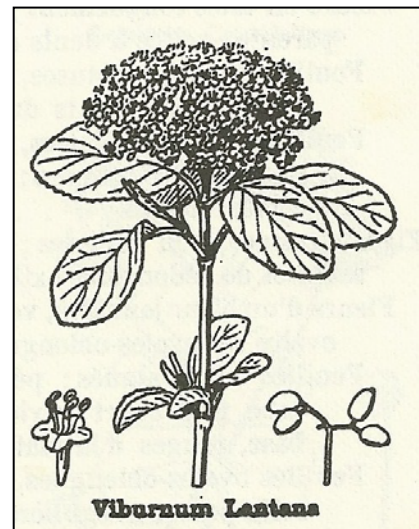
La violette odorante fleurit dès le mois de février près des vieux murs, au bord des sentiers, parfois dans les prés ou à l'orée des bois. Une variété à fleurs blanches aime les lieux humides et il existe une sous-espèce à fleurs mauves qui est peut-être le résultat d'une hybridation.

Les différentes espèces de violettes ne sont pas distinguées entre elles. Cependant au début du siècle, on réservait le nom de *feuvrière* à celle qui fleurit en premier et qu'on trouve à paquets dans les bois (7). Peut-être *Viola scotophylla* ?

Viorne (*Viburnum* spp.)

Les viornes sauvages sont des *seuils-fous*, des sureaux sauvages. Ce terme englobe deux sortes d'arbrisseaux à fleurs blanches en ombelles et qu'on trouve à l'orée des bois : la *viorne manciennne* (*Viburnum lantana*) et la *viorne obier* (*Viburnum opulus*) qui est parfois appelée aussi de son nom ancien, *caillebottes sauvages*.

Dans les jardins on trouve encore couramment la *viorne obier*, qu'on appelait autrefois des *caillebottes* et maintenant des boules de neige et le laurier tin (*Viburnum tinus*) qui est le laurier à fleurs. Ce dernier a souvent été planté pour faire des haies. Autrefois, on les taillait en laissant de part en part, un arbuste en tige qui fleurissait en début de printemps.



Vipérine (*Echium* spp.)

Cette plante croît surtout sur le littoral mais on la trouve aussi parfois à l'intérieur des terres dans les terrains arides.

Yeuse, chêne vert (*Quercus ilex*)

L'*euse* (ou *eusine* ou *usine*) borde nos côtes et s'avance à l'intérieur des terres jusqu'à Pont-l'Abbé, Beurlay, Saint-Porchaire. On le voit aussi sur les coteaux de la Charente. On dit qu'on ne le trouve jamais dans les mêmes bois que le houx.

Ce bel arbre à feuilles coriaces et persistantes, blanc argenté au revers, a une croissance très lente ce qui en fait un excellent bois de chauffage. Autrefois on se servait de ce bois dur pour fabriquer des dents de pignon dans les engrenages des moulins à vent et à eau et, comme il était très glissant, on en faisait des manches d'outils pour le travail du bois (58).

En toponymie, on le trouve sous ses deux appellations l'*Usine* (à Pont-l'Abbé), *Belle Esine* (au Gua), mais *Le Chêne Vert* à Sainte-Gemme, où il figure dans le blason rustique de la ferme, date de 1700.

CORRESPONDANCE ENTRE LES NOMS

<i>Nom local Saintongeais</i>	Nom commun Français	<i>Nom Latin</i>
<i>Abaupin, épine blanche</i>	Aubépine	<i>Crataegus monogyna</i>
<i>Aiguilles</i>	Érodium Fumeterre	<i>Erodium spp.</i> <i>Fumaria officinalis</i>
<i>Ajionc</i>	Ajonc	<i>Ulex europaeus, Ulex nanus</i>
<i>Alois</i>	Asphodèle	<i>Asphodelus albus</i>
<i>Amarote</i>	Marguerite	<i>Leucanthemum vulgare</i>
<i>Appétits</i>	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i>
<i>Armise</i>	Armoise	<i>Artemisia vulgaris</i>
<i>Artichauts de muraille</i>	Joubarbe des toits	<i>Sempervivum tectorum</i>
<i>Avouène</i>	Avoine	<i>Avena sativa</i>
<i>Avouène folle</i>	Folle avoine	<i>Avena fatua</i>
<i>Baillarge</i>	Orge à deux rangs	<i>Hordeum distichum</i>
<i>Baragane</i>	Poireau sauvage	<i>Allium polyanthum</i>
<i>Bijolène</i>	Luzerne Lupuline	<i>Medicago lupulina</i>
<i>Bionde</i>	Bouillon blanc	<i>Verbascum spp</i>
<i>Blé d'Espagne, bédespagne, bespagne</i>	Maïs	<i>Zea mays</i>
<i>Bluet</i>	Bluet	<i>Centaurea cyanus</i>
<i>Bonhomme</i>	Inule dysentérique Menthe à feuilles rondes	<i>Pulicaria dysenterica</i> <i>Mentha rotundifolia</i>
<i>Bonnets d'évêque</i>	Fruits du fusain d'Europe	<i>Evonymus europaeus</i>
<i>Borée</i>	Cladium	<i>Cladium mariscus</i>
<i>Bronssille</i>	Phillyrée	<i>Phillyrea latifolia</i>
<i>Broute-chèv'</i>	Chèvrefeuille	<i>Lonicera sp.</i>
<i>Bruelles</i>	Callune et bruyères	<i>Calluna vulgaris et Erica sp.</i>
<i>B'sas</i>	Pois	<i>Pisum sativum</i>
<i>Caillebottes sauvages</i>	Viorne obier	<i>Viburnum opulus</i>
<i>Caleçons ou coucous</i>	Primevère officinale	<i>Primula veris</i>
<i>Cathiue</i>	Ciguë	<i>Conium maculatum</i>
<i>Céyéri</i>	Céleri cultivé	<i>Apium graveolens</i>
<i>Châgne neigue, Châgne pissous</i>	Chêne tauzin	<i>Quercus pyrenaica</i>
<i>Châgne vert</i>	Chêne vert ou yeuse	<i>Quercus ilex</i>
<i>Châgnes</i>	Chênes	<i>Quercus sp.</i>
<i>Chandelles de serpent</i>	Arum sauvage	<i>Arum italicum et Arum maculatum</i>
<i>Charve</i>	Chanvre	<i>Cannabis sativa</i>
<i>Chèque</i>	Chondrille	<i>Chondrilla juncea</i>
<i>Chrysantaines</i>	Chrysanthèmes	<i>Chrysanthemum sp.</i>
<i>Clochettes</i>	Scille d'Espagne Jacinthe sauvage	<i>Hyacinthoides sp.</i> <i>Hyacinthoides non-scripta</i>
<i>Cochets, cothius</i>	Épervière	<i>Hieracium spp</i> <i>Pilosella aurantiaca</i>
<i>Coie</i>	Courge	<i>Lagenaria siceraria</i>

<i>Coie sauvage</i>	Bryone	<i>Bryona dioica</i>
<i>Coloquinque</i>	Coloquinte	<i>Cucurbita pepo</i>
<i>Cothiu, tord-cou</i>	Jonquille	<i>Narcissus pseudo-narcissus</i>
<i>Coudes</i>	Noisetier ou coudrier	<i>Corylus avellana</i>
<i>Coudinier</i>	Cognassier	<i>Cydonia oblonga</i>
<i>Crête-de-perot</i>	Amarante	<i>Amaranthus sp.</i>
<i>Échardons</i>	Chardons	<i>Cirsium lanceolatum, Cirsium arvense, Onopordum acanthium, Carduus nutans</i>
<i>Égnon</i>	Oignon	<i>Allium cepa</i>
<i>Égnon-de-grêle</i>	Muscari	<i>Muscari comosum et Muscari racemosum</i>
<i>Érondes, éronces</i>	Ronces	<i>Rubus spp.</i>
<i>Étran'ye-chevaux</i>	Brome des toits	<i>Bromus tectorum</i>
<i>Euse, eusine, usine</i>	Chêne vert ou yeuse	<i>Quercus ilex</i>
<i>Feuve</i>	Fève	<i>Vicia faba</i>
<i>Forçats</i>	Orge des rats	<i>Hordeum murinum</i>
<i>Fragne</i>	Frêne	<i>Fraxinus excelsior</i>
<i>Ganne</i>	Molinie bleue	<i>Molinia caerulea</i>
<i>Gaude</i>	Réséda jaunâtre	<i>Reseda luteola</i>
<i>Garaube</i>	Vesce	<i>Vicia sativa</i>
<i>Gresollier</i>	Groseillier à maquereaux	<i>Ribes uva-crispa</i>
<i>Grigon</i>	Fragon	<i>Ruscus aculeatus</i>
<i>Grimoine</i>	Aigremoine	<i>Agrimonia eupatoria</i>
<i>Harb'bianche</i>	Flouve	<i>Anthoxanthum odoratum</i>
<i>Herbe à tous maux</i>	Renouée	<i>Polygonum persicaria</i>
<i>Herbe-aux-perles</i>	Grémil officinal	<i>Lithospermum officinale</i>
<i>Herbe-de-la-Vierge</i>	Pulmonaire	<i>Pulmonaria angustifolia</i>
<i>Hosanne, suzanne</i>	Primevère a grandes fleurs	<i>Primula vulgaris</i>
<i>Joute</i>	Betterave fourragère	<i>Beta vulgaris</i>
<i>Kéri</i>	Giroflée brune	<i>Erysimum cheiri</i>
<i>Langue d'oie</i>	Plantain lancéolé	<i>Plantago lanceolata</i>
<i>Langues-de-femme</i>	Brize	<i>Briza sp.</i>
<i>Lapace (ses fruits : peignerâs)</i>	Bardane	<i>Lappa communis</i>
<i>Lignou</i>	Chiendent rampant	<i>Agropyron repens</i>
<i>Liman</i>	Lentilles d'eau ou fines herbes aquatiques	
<i>Marlicotounier</i>	Nectarinier	<i>Prunus persica</i>
<i>Marounié, marounier d'Indre ou d'Ingue</i>	Marronnier d'Inde	<i>Aesculus hippocastanum</i>
<i>Méliér</i>	Nèflier	<i>Mespilus germanica</i>
<i>Mioque</i>	Digitaire	<i>Digitaria sanguinalis</i>
<i>Mogettes, moghettes</i>	Haricots	<i>Phaseolus vulgaris</i>
<i>Morion</i>	Mouron blanc	<i>Stellaria media</i>
<i>Morion rouge</i>	Mouron des champs	<i>Anagallis arvensis</i>
<i>Neigüe</i>	Prunelier	<i>Prunus spinosa</i>
<i>Nougers</i>	Noyer,	<i>Juglans regia</i>
<i>Oreilles d'âne</i>	Inule aunée	<i>Inula helenium</i>
<i>Ortighe</i>	Ortie	<i>Urtica dioica</i>

<i>Oumiâ</i>	Orme	<i>Ulmus campestris</i>
<i>Pabou</i>	Coquelicot ou Pavot	<i>Papaver sp</i>
<i>Pain-chaud</i>	Panicaut	<i>Eryngium campestre</i>
<i>Palenne</i>	Molinie bleue	<i>Molinia caerulea</i>
<i>Pareilles</i>	Oseilles	<i>Rumex sp.</i>
<i>Patate veuriée</i>	Patate douce	<i>Ipomoea batatas</i>
<i>Peignerâs</i>	Cardère	<i>Dipsacus sp.</i>
<i>Pentecôtes</i>	Orchidées sauvages	<i>Orchis sp.</i>
<i>Perce - pierre</i>	Pariétaire	<i>Parietaria judaica</i>
<i>Petit châgne</i>	Germandrée	<i>Teucrium chamaedrys</i>
<i>Petit giron</i>	Ficaire	<i>Ranunculus ficaria</i>
<i>Pibe</i>	Peuplier tremble	<i>Populus tremula</i>
<i>Popion</i>	Peuplier	<i>Populus sp.</i>
<i>Porée</i>	Poireau	<i>Allium porrum</i>
<i>Porée-de-vigne</i>	Poireau sauvage	<i>Allium polyanthum</i>
<i>Pôuérasse</i>	Poirier sauvage	<i>Pyrus pyraister</i>
<i>Pouérier</i>	Poirier	<i>Pyrus communis</i>
<i>Poumerasse</i>	Pommier sauvage	<i>Malus sylvestris</i>
<i>P'sas</i>	Pois	<i>Pisum sativum</i>
<i>Peursotier</i>	Pêcher	<i>Prunus persica</i>
<i>Queue de renard</i>	Prêle	<i>Equisetum sp.</i>
<i>Radis neigue</i>	Radis noir	<i>Raphanus sativus var. niger</i>
<i>Ramenelles</i>	Ravenelle	<i>Raphanus raphanistrum</i>
<i>Ramenâ, rabajhon</i>	Moutarde des champs	<i>Sinapis arvensis</i>
<i>Roberne</i>	Euphorbe	<i>Euphorbia spp.</i>
<i>Rouche</i>	Laiche	<i>Carex spp.</i>
<i>Rousâ</i>	Roseau	<i>Phragmites communis</i>
<i>Rube</i>	Garance	<i>Rubia peregrina</i>
<i>Sanguenite, Santonine</i>	Armoise maritime	<i>Artemisia maritima</i>
<i>Sarmazelle</i>	Chiendent pied-de-poule	<i>Cynodon dactylon</i>
<i>Sarrhe brandier</i>	Soude	<i>Suaeda fruticosa</i>
<i>Sart</i>	Algues (brunes surtout)	
<i>Sart brandier</i>	Soude	<i>Suaeda fruticosa</i>
<i>Sauze</i>	Saule marsault	<i>Salix spp.</i>
<i>Seille</i>	Seigle	<i>Secale cereale</i>
<i>Sénéé</i>	Achillée millefeuilles	<i>Achillea millefolium</i>
<i>Senique, argon</i>	Chénopode	<i>Chenopodium spp.</i>
<i>Senusson</i>	Séneçon	<i>Senecio sp.</i>
<i>Serpoulet</i>	Serpolet	<i>Thymus serpyllum</i>
<i>Seuil</i>	Sureau	<i>Sambucus sp.</i>
<i>Seuils-fous</i>	Viornes	<i>Viburnum spp.</i>
<i>Sifflets, subiets</i>	Lychnis dioïque	<i>Lychnis dioica</i>
<i>Sernughe</i>		<i>Agrostis sp.</i>
<i>Suzanne, hosanne</i>	Primevère a grandes fleurs	<i>Primula vulgaris</i>
<i>Tileuiers</i>	Tilleuls	<i>Tilia spp.</i>
<i>Tord-cou, cothiu</i>	Jonquille	<i>Narcissus pseudo-narcissus</i>
<i>Tranf</i>	Trèfle	<i>Trifolium spp.</i>
<i>Trougne</i>	Troène	<i>Ligustrum vulgare</i>

<i>Turquette</i>	Herniaire	<i>Herniaria sp.</i>
<i>Usine</i>	Chêne vert ou yeuse	<i>Quercus ilex</i>
<i>Varée</i>	Fusain d'Europe	<i>Evonymus europaeus</i>
<i>Vargne</i>	Aulne	<i>Alnus sp.</i>
<i>Vendangeuses</i>	Asters d'automne	<i>Aster novi-belgii</i>
<i>Veuriée</i>	Liseron des champs Liseron des haies	<i>Convolvulus arvensis</i> <i>Calystegia sepium</i>
<i>Vîme</i>	Osier	<i>Salix spp.</i>
<i>Visaube</i>	Clématite vigne blanche	<i>Clematis vitalba</i>
<i>Yerre</i>	Lierre	<i>Hedera helix</i>