

**Chroniques Bucoliques
et
jardinières de
Romarine33**

Mois d'Octobre

Mel :

romarine33@gmail.com



le 17 octobre 1957 , A Camus reçoit le prix Nobel de Littérature
"Il n'y a pas d'amour de vivre sans désespoir de vivre".

Les proverbes du mois

Octobre ensoleillé, décembre emmitouflé

L'origine du mot "octobre" (le huitième) est liée une fois encore au calendrier de Romulus, fondé lui-même sur d'anciens calendriers lunaires , qui faisait commencer l'année le 1er mars.

Une fois épuisés les mois "dédiés" (comme le mois d'août à l'empereur Auguste), le nom des mois rend compte de leur position dans l'ordre de succession : septembre, octobre , novembre et décembre sont ainsi les 7^e, 8^e, 9^e et 10^e mois de l'année.

Le mois d'octobre est surprenant de contrastes : encore tiède du soleil de septembre, il peut souvent nous surprendre avec des gelées matinales et plus souvent encore, avec de véritables journées estivales : plus de 30° dans notre région ! l'été de la St Denis (9 octobre) fait pendant aux saints de glace dont la chronique a évoqué les effets en mai ...et "l'été indien" explose de couleurs, présentant l'automne dans son versant flamboyant .

Quelques images de la " foliage " dans l'état du New Hampshire donnent un aperçu de l'extraordinaire débauche de couleurs qui se déploie sur des kilomètres ... une carte de l'avancée de la vague rouge et orangée des feuillages est donnée chaque jour sur les chaînes de télévision et le week-end des files de voitures s'acheminent vers les forêts... aussi denses que la cohue vers la presqu'île du Cap Ferret en août !



Après cette escapade lointaine, revenons à nos terres aquitaines pour terminer le chapitre des noix, annoncé dans la chronique de septembre.

Les noix du verger

Gaulées ou tombées en septembre, on les croque fraîches et tendres, saveur intense de l'amande et parfum délicat.

Petite astuce, bonne à croquer : les cerneaux de noix sèches, mis à tremper une nuit dans du lait, retrouvent ainsi la texture et le goût des noix fraîches.

Ce fruit consommé "sec" le plus souvent ne révèle ses secrets de jeunesse qu'à ceux des amateurs qui lui rendent hommage dès le début de l'automne : il faut aller, quasiment prosterné (normal, direz-vous pour un arbre dont le nom signifie " gland de Jupiter" , genre Juglans venant de Jovis glans), le nez au ras de l'herbe pour trouver -avant les pies voleuses - les fruits verts qui s'entr'ouvrent, laissant voir une coque striée de filaments bruns.

Gare au brou de la noix !: la chair verte tache de brun foncé tout ce qui l'agresse ou simplement la touche!

Deuxième astuce à noter :

Pour teinter un bois clair, ou même les cheveux, le brou de noix est une recette ancienne et efficace: il faut prendre des noix vertes, les écraser grossièrement et verser dessus de l'eau bouillante. laisser macérer 4 jours puis filtrer. Mettre en bouteilles et garder à l'abri de la lumière. Mettre des gants lorsque vous le passerez au pinceau sur les bois à teinter.

La noix de Grenoble et la noix du périgord bénéficient d'une A.O.C (Appellation d'Origine Controlée) ; ce sont les terroirs les plus connus,notamment pour la production d'huile de noix, à partir de quelques variétés renommées :

- Bijou, qui doit son nom à sa coque relativement grande (5cm) dont on faisait autrefois un petit coffret à bijoux en la dotant d'une charnière. La ville de Nontron commercialise ainsi une noix recelant plusieurs petits canifs.



- Carême, de taille moyenne, dont les cerneaux ont un goût très fin et un arôme puissant, utilisée surtout pour faire de l'huile, et que l'on trouve surtout en Aveyron.

- Franquette (coque longue, goût fin et délicat), Corne (cerneau clair et sucré), Marbot (cerneau très blanc et charnu en frais)et Grandjean (noix ronde, cerneau plus foncé, goût prononcé) sont des variétés périgourdines

- Parisienne, Mayette, Meylannaise sont des noix de l'Isère (principalement du Grésivaudan aux portes de Grenoble)



Le noyer est un arbre accommodant. Chez nous, les 5 noyers recensés à ce jour ont tous été importés par les pies, qui ont laissé tomber leur proie gourmande... laquelle a germé pour notre plus grand bonheur. Lent à démarrer sa croissance, le noyer pousse rapidement une fois qu'il a formé ses premières branches : plus d'un mètre de croissance du tronc cette année, et sans doute presque une centaine de fruits pour un arbre qui a juste 8 ans... La noix est un fruit très nourrissant, et qui - malgré l'huile qu'il produit- est totalement dépourvu de cholestérol!

Pour terminer sur une note gourmande et raffinée :

Recette de la Salade tiède aux noix

- 4 blancs de poireaux
- 3 petites pommes golden
- 12 noix

Taillez les blancs de poireaux en rondelles et attendrissez-les quelques minutes à la vapeur (pas plus, ils doivent rester fermes donc il ne faut pas les cuire) Coupez les pommes en lamelles et intégrer les cerneaux de noix fraîches- Assaisonnez : huile de noix, vinaigre, moutarde, sel et poivre.

L'extrait littéraire pour lier le temps ... et le jardin :

***L'innocente beauté des jardins et des jours
Allait faire à jamais le charme de ma vie.***

Jean de La Fontaine

Image du mois



Octobre au bord d'un lac du New Hampshire

Au jardin potager en octobre

Plus que tout autre mois, octobre demande aux jardiniers une capacité d'optimisme dans l'anticipation qui défie le bon sens.

En effet, à peine l'été est-il terminé que l'on sème à tout va, pour que les graines profitent de la chaleur du sol et de l'humidité pour amorcer leur germination .

L'ail, un ami fidèle

Je ne cherche pas à produire des légumes en primeur, car les printemps acides et décourageants de froidure sont fréquents ; en revanche, je n'hésite pas à mettre dès l'automne les caïeux d'ail qui vont pousser leur tige verte en février ... à condition que le sol ne soit pas continuellement détrempé. C'est pourquoi je réserve aux rangs des aulx (je ne résiste pas au plaisir de ce pluriel extravagant) une partie sableuse du potager, qui draine vite les eaux de pluie.

Comme l'ail n'aime pas les terres récemment fumées, cela m'arrange : je peux enrichir les autres parcelles tranquillement, en arasant complètement le tas de compost accumulé depuis avril.

Les variétés d'ail qui poussent bien en Aquitaine :

L'ail violet, dont la "chemise" est veinée est particulièrement précoce. Il réussit bien lorsqu'on le plante en octobre, et l'on peut au printemps consommer les "aillets" en savoureuses omelettes.



L'ail rose - à ne pas confondre avec le précédent, la peau des gousses dissociées est d'un beau rose uni- est un ail de printemps qui ne germe qu'après l'hiver; on le met en terre de janvier à mars, hors période de gel. Les caïeux sont plus petits que ceux de l'ail violet mais il se conserve beaucoup mieux, surtout dans un local



sec et bien aéré où l'on peut le suspendre en tresses.



L'ail est connu en Chine depuis environ 3000 ans avant JC, et il fut très utilisé dans les pratiques d'embaumement de l'Egypte ancienne.

Les romains l'utilisaient pour fabriquer le "Moretum", mixture d'herbes aromatiques, de fromage et d'huile, censée procurer vigueur et bonne santé.

Ses propriétés pharmacologiques sont souvent méconnues : il est efficace dans les régimes hypo-tenseurs et dans la lutte contre les mauvaises graisses; c'est un antiseptique , et un antibiotique, qui stimule notre système immunitaire.

Ces vertus thérapeutiques furent utilisées lors de la grande peste de Marseille : un élixir à base d'ail, le « vinaigre des 4 voleurs » vit sa recette placardée en ville, à l'usage de la population menacée (immunisés par cette potion, quatre voleurs dévalisaient les maisons infestées).

Le coin des aquitains gourmands : le Tourin à l'ail

Peler l'ail et l'émincer ou le couper en petits cubes. Le mettre à rissoler à feu doux dans l'huile ou la graisse. Pendant ce temps, dans un bol, intégrer les 2 jaunes d'oeufs à la farine, saler, poivrer. Avant que l'ail ne se colore, verser dans la casserole le mélange oeufs-farine et remuer, puis verser petit à petit de l'eau chaude (éventuellement aromatisée avec un fonds de jus) en veillant à dissoudre soigneusement tous les grumeaux. Porter à ébullition le mélange, y verser les blancs d'oeufs qui vont

coaguler dans le bouillon. Laisser cuire à petit feu 10 minutes... et régalez-vous de cette soupe traditionnelle des vignerons !

A bientôt!
Romarine 33