

czerny31

Mamie fait
des
confitures

de plume en plume...

Mamie fait des confitures



Exposition de Bar-le-Duc - BEUREY - Les Confitures - E. G.

4 – Mamie fait des confitures

- Allez, il est temps, tu connais le rituel. Monte en haut du placard et descends moi la bassine en cuivre.
Mamie passe une grande partie de la journée à astiquer ce vieux

chaudron verdâtre, à fond plat, et portant deux poignées de laiton. Après de longs efforts, il brille de tous ses feux. Ses éclats dorés, projetés sur les murs de notre cuisine, la font ressembler au laboratoire d'un alchimiste du moyen-âge.

- La moindre trace de vert-de-gris serait terrible pour la santé, mais c'est seulement cette vieille casserole que je veux. Allons, épluchons les coings. Coupe les en quartiers, ne te blesse pas, c'est un fruit très dur. Non, non, n'enlève pas les pépins. Ce sont eux qui permettront à la gelée de prendre, d'épaissir un peu. Maintenant, on pèse les fruits sur la vieille Roberval. Applique toi, la flèche n'est pas exactement au milieu !

Maintenant, le sucre cristallisé. Tu en pèses le même poids avec précision. Voilà, c'est bien.

Ensuite, tu en retires très exactement un « chouïa », ni plus, ni moins. Parfait. Tu recouvres les fruits avec le sucre et on les laisse mariner jusqu'à demain matin pour qu'ils rendent un peu de jus et s'imprègnent bien du sucre.

- Maintenant on allume la cuisinière à bois. On règle avec la clé sur le tuyau qui monte dans la cheminée, pour avoir un tirage à feu doux... tu vois c'est moderne. Dès qu'apparaîtront les premiers signes d'ébullition, on laisse faire pendant trois quarts d'heure en remuant doucement avec une cuillère en bois. On laissera refroidir. Une fois bien froide, on la remettra à bouillir juste quelques minutes, ça permettra qu'elle se conserve mieux. Voilà, maintenant, tu vas m'aider à la presser dans ce torchon de toile épaisse. Allez, tourne le, serre bien, il faut que tout le jus coule. Je sais que ça brule les mains, mais ce n'est pas terrible, regarde on a

presque fini.

- Mais pourquoi tout ce travail, Mamie ? On aurait pu prendre une casserole normale, et la faire cuire sur le gaz ?

- Il y a une chimie secrète qui s'opère entre l'acide du fruit et la douceur du sucre. Il y a une autre magie qui s'opère entre tous les éléments vitaux, tu sais..., la terre du fruit, le cuivre des profondeurs terrestres, le soleil , la chaleur du bois, le feu de la cheminée, les arômes du fruit... tout ça, si on suit ce rituel, vient communier pour nous délivrer des saveurs incroyables. Notre époque ne prend plus le temps de réfléchir à ça. Bientôt, trop pressés par les rythmes de la vie, ils mangeront de la fiente.

- C'est quoi de la fiente Mamie ?

- C'est une vilaine chose que rejettent les oiseaux, tu sais ?

Un peu comme dans la chanson que chantent les soldats en allant au mess quand sonne le clairon.

C'est pas d'la soupe, c'est du rata,

C'est pas d'la mmmmh, mais ça viendra...

Certainement une prophétie.



Publication certifiée par De Plume en Plume le 29-11-2014 :
<https://www.de-plume-en-plume.fr/>

En savoir plus sur l'auteur : [Guerry Christian \(czerny31\)](#)

Vous pouvez lui laisser un commentaire sur cette page : [Mamie fait des confitures sur DPP](#)