

La CONFITURE de GÉGÉRINE à l'ANIS ÉTOILÉ

Maurice, un mollandais qui nous a quittés, portait sur son visage une sympathie, à la fois avenante et un peu bourrue. Instituteur à la retraite, il a vécu son métier comme un sacerdoce et en a retiré une très grande culture – qu'il n'était pas. Il était passionné par les langues anciennes et surtout par l'archéologie préhistorique. Il est d'ailleurs l'auteur d'une étude très savante sur ce sujet (1).

Maurice n'était pas enclin à aller au devant des autres, mais il adorait que tout un chacun se rapproche de lui pour profiter de ses connaissances et surtout de son humour.

C'est ainsi que j'ai pu recueillir de sa part ce fabuleux souvenir de la confiture de gégérine à l'anis étoilé que lui préparait sa grand'mère. Ce n'est pas d'hier ! Il n'est donc pas étonnant que la recette de cette confiture ait presque disparu de la mémoire collective.

Mais avant de vous la confier, je vais l'étaler, moi, ma science toute récente et faire profiter le lecteur de ce qu'internet a la gentillesse de divulguer.

Qu'est-ce que la GÉGÉRINE ?

C'est un des noms de ce fruit à la pulpe blanche, à peau lisse, d'un vert pâle soit uniforme, soit marbré de vert plus foncé. Il fait partie des melons et non des citrouilles. Il se récolte avant les gelées, car il les craint. Le poids de ce fruit peut dépasser la quinzaine de kilogrammes. Sa peau, non comestible, est dure. Il faut s'armer de patience pour enlever les pépins plantés en hélice dans la pulpe.

Son nom scientifique est « **citrullus lanatus** ». (Ne pas confondre avec le « cucumis citrullus » qui est la pastèque). Mais la gégérine porte bien d'autres noms :

Gégérille, gigérine, gigérille (toujours « gigé... », jamais « gégi... »), méréville, barbarine, courge à confiture, jujurille. Autant d'appellations que de régions. En fait, son nom commun adopté partout est « **le citre** ».

Et l'ANIS ÉTOILÉ, qu'est-ce ?

De la famille des magnoliacées, comme chacun le sait, son nom scientifique est « illicium verum ». Mais il est plus connu sous les vocables d'anis de Chine ou encore de Sibérie. Son nom le plus connu est « **badiane** ». C'est sous ce nom que l'anis étoilé apparaît dans les recettes de certains pastis.

A propos de recettes, voici celle de

La CONFITURE de GÉGÉRINE à l'ANIS ÉTOILÉ

Un fruit de 3 kg donne un peu plus de 2 kg de pulpe que vous découpez en morceaux gros comme 2 ou 4 sucres, selon que vous préférez tartiner la confiture ou manger le fruit confit.

Ajoutez 1 kg de sucre cristallisé et de 6 à 8g d'anis étoilé (en vente dans les épiceries fines). Laissez reposer ce mélange au frais pendant 24 heures. (Profitez-en pour en faire en autant).

Le lendemain, faites cuire la préparation comme vous le faites pour les autres confitures.

Ndl'A : pour ma part, je fais cuire pendant 2 h en surveillant l'évaporation. Je laisse reposer une nuit, puis je recommence le lendemain (1 heure). Je surveille la consistance des 2 kg de confiture obtenue, puis je la mets en pots que je referme bien, avant de les retourner. (La confiture doit avoir une couleur bien ambrée, pas jaune clair).

En fait, cette recette n'a d'original que le remplacement de l'orange, du citron et de la vanille par de l'anis étoilé.

Maurice me disait que sa grand'mère laissait des morceaux d'étoile dans la confiture et qu'il se régalaient à les sucer après avoir mangé ses tartines. Ce disant, son œil pétillait et j'ai cru apercevoir de la salive aux commissures de ses lèvres.

Moi, je préfère enlever les éclats d'étoiles pour manger la confiture plus gloutonnement !

Et ..., quand je prends mon petit déjeuner, j'ai l'impression que c'est déjà l'heure du pastis !

J Thibaut

(1) Recherches sur l'Art Préhistorique. On le trouve chez les enfants de Maurice PERNAT