

Les daguenelles

Souvent, en pourléchant les menus de quelques tables réputées, je pense à ce dicton de ma grand-mère : « *Tôt fait vente pôrvu que çai rente...* » qui pourrait se traduire par « Tout nourrit pourvu qu'on puisse l'avalier... »

Je médite un instant sur toutes ces dérisoires gastronomiques héritées des temps de disette. Il ne s'agissait pas alors de faire le difficile mais simplement de ne pas manquer... Inévitablement, je pense aux « daguenelles » ! Nous en avons déjà parlé dans notre n°30.

Au détour d'une lecture de « La vipère rouge » de Magravou⁽¹⁾ j'ai retrouvé les poires séchées de ma mère : « *Maman a posé une planche sur le lavier et mis égoutter ses guenelles.* » L'auteur indique en note : « *guenelle (ou daguenelle) : poire d'hiver séchée au four ensuite cuite à l'eau et sucrée. Très appréciée en Haut-Morvan.* »

Vieilles peaux de poires séchées en de vieilles mains, fripées, gardées pour les petites faims de fin d'hiver plus que pour la soif ! De ce plein panier de « daguenelles » que tu m'as laissé en partant, maman, je me fais le devoir de parler encore un peu, en guise de merci.

24 Je retrouve les propos de grand-mère Joséphine dans son livre « Mollerin sôs Droune »⁽²⁾ : « *Quand on cuisait le pain à la maison, on faisait les « daguenelles » dans le four. C'était assez vite fait. Les fours ne marchent plus aujourd'hui alors on peut en faire dans le four de la cuisine, mais c'est très long et très compliqué à réussir. Enfin voici la recette si vous voulez essayer.*

Prendre des poires pas trop mûres, les cuire dans un grand plat ou sur une plaque dans le four très chaud, les laisser refroidir et les remettre au four de moins en moins chaud jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches et les laisser refroidir à chaque fois. (Elles brûlent très facilement à la fin.) Les conserver dans un endroit sec. Pour les cuire, bien les laver, les laisser tremper plusieurs heures à l'eau tiède et les cuire à peu près comme des pruneaux, jusqu'à ce qu'elles soient bien gonflées. Sucrez à volonté. »

Tiens, toi tu disais qu'il fallait les faire sécher crues ? Cuites ou crues ? Qui croire ? Ce petit passage tiré de « Saint-Honoré-les-Bains » de Fabrice et Yveline Cario (1984) est un peu plus précis :

« Au printemps, avant que les pommes « douce » et les poires « gouai » ne fussent tout à fait mûres, mes parents en utilisaient une bonne partie pour faire des « guenelles », confites au four, à la manière des pruneaux.

Il était facile de les étaler sur la sole, mais pour les sortir et l'opération se renouvelait souvent plusieurs fois, c'était plus compliqué ! L'un des garçons — cela m'est arrivé — pénétrait, en se frayant un passage, jusqu'au fond du four et, par des exercices de reptation, ramenait la masse des fruits à l'entrée du four, d'où maman les recevait dans une « rasse » (grand panier d'osier).

Ces guenelles, séchées, mais non calcinées, avaient la consistance molle des pruneaux. Grâce à leur sucre concentré, nous pouvions les conserver dans un sac de toile grossière durant plusieurs années.

A l'entrée de l'été, mes parents s'en servaient pour préparer un excellent cidre, à la fois sucré et pétillant. Ou bien, maman les faisait tremper à l'eau froide, puis chauffer longuement pour en réduire le jus et nous nous régaliions du dessert qu'elles nous donnaient. »



Joseph Bruley dans son « Morvan cœur de la France » évoque également les poires « daguenelles » : « Pour les consommer, il fallait d'abord les faire tremper parfois assez longtemps. On les cuisait ensuite dans de l'eau très sucrée, additionnée d'un peu de vin rouge, et, après avoir fait réduire ce sirop à degré convenable, on servait froid »

Un bref coup d'œil sur Internet me permet de constater que le mot « daguenelle » est connu bien au-delà du Morvan : Touraine, Brie, Gâtinais, Champagne, Berry...

Technique de conservation ancienne et simple, la dessiccation a été également pratiquée avec certains légumes. Ainsi, pour conserver les haricots verts, je me souviens en avoir vu sécher des chapelets enfilés sur un fil au-dessus de la cuisinière. De leur goût un peu terne, mais apprécié en plein hiver, aussi je me souviens.

Bon, il n'y a pas vraiment de quoi en faire tout un plat, ni tout un article... Quoique...

Pourquoi ne pas rêver qu'un créateur d'entreprise fasse un jour des « daguenelles du Morvan » un produit du moment ?

Il n'est jamais trop tard pour faire de cette part de nous qui se dessèche, qui se recroqueville, se flétrit quelques joies sucrées : un Morvan de belles et bonnes poires trempant dans leur jus ! ■

- (1) Sous ce pseudonyme, Marcel Gravouille (natif de Sainte-Magnance) a publié une série de romans très attachants qui mériteraient absolument d'être redécouverts.
- (2) « Mollerin sôs Droune » de Joséphine Dareau (Ed « Lai Pouèlée » / 1987)

