

LE POMMÉ

Jusqu'à une époque assez récente (19^e siècle) le sucre, tel que nous le connaissons, était une denrée rare et chère.

Pour éviter de perdre de grandes quantités de fruits et également se constituer des réserves pour la mauvaise saison, les populations des campagnes avaient donc dû trouver des solutions à partir des moyens dont ils disposaient. C'est ainsi que sont apparus le **raisiné** à base du jus de raisin et le **pommé** à base de jus de pomme.

Nous ne disposons pas de texte relatant la confection du pommé mais un texte tiré du « Cuisinier Landais » (ouvrage de la seconde moitié du 19^e siècle) relate celle de la réalisation de son cousin, le raisiné.

« On prend du vin rouge non fermenté... (!) celui qui coule quand on commence à presser le marc ; on en met la moitié dans un chaudron où on le fait bouillir à gros bouillon, en ajoutant peu à peu la seconde moitié jusqu'à ce qu'il soit réduit au deux tiers... On le remue bien et on y ajoute des pommes et des poires coupées en quartiers, il faut en mettre autant que le vin pourra le couvrir. On fait cuire en remuant avec la pelle à faire la méture* jusqu'à ce que les fruits soient bien fondus... ».

Transposons donc avec « du cidre non fermenté » soit du jus de pomme et sachons qu'il y a autant de recettes que de villages, chacun avait ses traditions. Aux fruits cités plus haut on ajoute, selon qu'on le fabrique plus ou moins tôt ou tard, toutes sortes de fruits disponibles au moment de sa confection (pêches, prunes, melons, pastèques, figues, nèfles) mais aussi de la betterave, voire de la carotte.

Bien sûr, on n'y ajoute jamais de sucre.

Le **pommé**, comme le **raisiné**, doit être remué en permanence et nécessite donc la présence de tout un groupe pendant de longues heures. C'est un prétexte à de longues réunions conviviales.

Une fois terminé, le **pommé** est mis en pots et conservé comme de la confiture. Le mélange de tous les fruits lui donne un goût inimitable.

Avant l'invention de nos bocaux à confiture, **pommé** et **raisiné** étaient conservés dans des pots en terre ou en grès que l'on recouvrait d'un papier parcheminé sur lequel on versait de temps à autre une petite quantité d'alcool. Ceci évitait le développement de moisissures et permettait de le conserver jusqu'à pâques.

Maintenant les bocaux remplis et fermés à chaud puis retournés jusqu'à leur total refroidissement peuvent se garder environ un an.

* *Méture* = bouillie de farine de maïs

