

À leur clouer le bec !

Cette année, je rends mon tablier. Je le dépose aux pieds de tous ces chasseurs comme ils m'ont déposé depuis tant d'années leur vénerie pour la préparation du repas de chasse de la Saint Hubert. Cette année, le Saint sera loué d'une pêche miraculeuse par celle qui, comble de l'ironie s'appelle Diane. Adieu poils en tous genres, viande faisandée longue à cuire, crins drus, blaireaux, cors de chasse, carquois et gibecières ! Avé à l'épuisette, au secret de roches, aux grandes marées, au goémon et varech iodé ! Aux mastications et déglutitions carnivores, j'oppose en jubilant l'écoute des bruits de sussions.

Je gloutonne de plaisir aigre-doux à l'image des doigts, devenus d'infatigables insectes recouverts des sucres de la marée, à l'odeur d'iode des algues mêlée à l'eau de mer des huîtres, au goût naturel du cru.

Je trouve mon tour de passe-passe succulent, truculent, je le savoure déjà. Au lieu des cailles farcies et du sanglier aux aïnelles, je leur déposerai sous le nez un monstrueux plateau de crustacés. Je déguste mon audace, me purlèche les babines. Carnassiers de tout poil, quel dégrisement que d'échanger vos couverts rutilants, astiqués pour l'occasion par vos femmes, contre des pinces, curettes, piques, épingles et rince-doigts !

Diane se bidonne devant l'évier où pêle-mêle, se débattent les araignées, tourteaux et étrilles. Fureter, cureter, sucer, aspirer, traquer le point d'ouverture, dépiauter méticuleusement des heures durant, pour en bout de course ne récolter qu'un butin minimaliste, est loin d'être leur tasse de thé. Décalotter une carapace, s'introduire délicatement dans les alvéoles à l'aide d'une curette, décortiquer têtes et queues de langoustines ne peuvent que provoquer vos rage et impuissance.

À l'Infidélité, à la trahison, à la revanche, à l'excommunication d'une femme de chasseur, elle exulte ! Devant elle s'entremêlent plusieurs familles de décapodes. L'araignée aux pattes fines, monstrueuse pour les phobiques. L'étrille appelée, encore chevrette de la mer, le plus petit des crabes et le bon gros tourteau ou encore appelé dormeur. Chacun a besoin d'une cuisson spécifique, d'une salaison particulière, au sel de Guérande, au gros sel gris ou fleur de sel, filet de vinaigre ou feuille de laurier.

Des effluves d'océan se répandent dans la cuisine. L'odeur forte du varech remonte du fin fonds d'une crique de son enfance bretonne. Le haveneau furète, le crabe se carapate, les rochers sont à découvert, c'est grande marée. L'odeur se répand dans la cuisine et une buée bienfaisante envahit l'habitable.

– L'eau est salée à souhait !

Le secret de la réussite des crustacés tient en premier lieu à leur fraîcheur et à leur poids à l'achat, puis vient le temps de cuisson et enfin le juste dosage en sel.

¡A cerrarles el pico!³

Este año entrego el delantal y me despido. Lo deposito a los pies de todos esos cazadores como ellos me han depositado sus piezas desde hace tantos años para la preparación de la comida de caza de San Humberto. Este año, el Santo será loado con una pesca milagrosa por quien, para colmo de ironía, se llama Diana. ¡Adiós pelajes de todo tipo, carne afaisanada de larga cocción, crines tupidas, tejones, cuernos de caza, carcajs y zurrones! ¡Salve a la camaronera, al secreto de las rocas, a las grandes mareas, a las algas pardas y al fucus yodado! A las masticaciones y degluciones carnívoras, opongo jubilosa la audición de los ruidos de succión.

Glotoneo con placer agrídulce al imaginar los dedos, convertidos en infatigables insectos recubiertos con el jugo de la marea, el olor a yodo de las algas mezclado con el agua de mar de las ostras, con el sabor natural de lo crudo.

Encuentro mi juego de manos succulento, truculento, lo saboreo ya. En lugar de las codornices rellenas y del jabalí con arándanos, dispondré delante de sus narices una monstruosa bandeja de crustáceos. Degusto mi audacia, me relamo. Carnívoros de todo pelo, ¡qué desengaño cambiar vuestros cubiertos rutilantes, abrillantados por vuestras mujeres para la ocasión por pinzas, pinchos, picas, alfileres y lavafrutas!

Diana se desternilla ante el fregadero donde se debaten al batiburrillo los centollos, nécoras y bueyes de mar. Rastrear, raspar, chupar, aspirar, buscar la boca de entrada, desmenuzar meticulosamente durante horas, para conseguir tan sólo un botín minimalista dista mucho de ser la afición del cazador. Descaparazonar, introducirse delicadamente en los alvéolos con la ayuda de un pincho, pelar cabezas y colas de cigalas sólo puede provocar vuestra rabia e impotencia.

¡Al pensar en la Infidelidad, la traición, la revancha, la excomunió de una mujer de cazador Diana exulta alegría! Ante ella se entremezclan varias familias de decápodos. El centollo de patas finas, monstruoso para los fóbicos. La nécora, el más pequeño de los cangrejos y el gordito buey de mar también llamado dormilón. Cada uno necesita una cocción específica, una salazón particular, con sal de Guérande⁴, sal gorda gris o flor de sal, hilillo de vinagre u hoja de laurel.

Efluvios de océano invaden la cocina. El fuerte olor del fucus sube desde lo más recóndito de una cala de su infancia bretona. La camaronera rastrea, el cangrejo se acoraza, las rocas están a descubierto, es la gran marea. La cocina despide ese olor y un vaho beneficioso invade el habitáculo.

– El agua está en su punto de sal!

El secreto del éxito de los crustáceos se debe en primer lugar a su frescura y a su peso a la hora de comprarlos, luego al tiempo de cocción y por fin a la justa dosis de sal.

³ Traducción de Elisa Luengo Albuquerque, Universidad de Extremadura, España.

⁴ Localidad bretona costera conocida por la gran calidad de sus cosechas de sal y flor de sal.

Quoi de plus simple ! Là est la recette de l'assiette appelée « Régale de marée ». L'eau portée à ébullition, les pattes se contractent, quelques bulles respiratoires en surface.

Les crevettes et langoustines translucides et bien vivantes à l'achat, rougissent instantanément. Veiller à ne pas dépasser le temps de cuisson selon le genre et la grosseur.

Plongé à l'eau froide, avec un filet de vinaigre, une feuille de laurier et du gros sel, au premier bouillon, arrêtez le feu et laissez le cuire cinq minutes.

– Et voilà le bigorneau prévu en apéritif !

Oh jouissance du soulèvement de l'opercule, désespoir des gros doigts tenant le pique ou encore plus ardu l'épingle ! Doigté habile en vrille pour le sortir intact, et le déposer sur la langue quand on a la chance de l'extraire. Que d'exaspération en vue de cette petite queue en tire-bouchon qui ne se laisse pas attraper ! Je les entends pester.

– « Drôle d'apéro ! Vain Dieu, aussi peu de goût qu'une hostie salée, et par dessus le marché, arrosée d'un Entre-deux-Mers blanc sec ! Eh, Diane, ce n'est pas le premier Avril que je sache ! ».

– « Quel Bourgogne as-tu choisi pour le sanglier ? ».

« Bizarre, ça ne sent pas le fumet de gibier ! T'es sûre que ça cuit ? ». Un oui jubilatoire éclatera suivi de : « tout est cuit même les carottes ».

En ouvrant les huîtres, toute à l'attention portée à ne pas les vider de leur eau, elle les imagine avec délectation poser leurs lèvres de carnassier sur la coquille, la renifler pour enfin la rejeter avec dégoût. Rage contenue, relayée tout aussitôt par leurs faits d'armes sur les crabes.

– « Allez, défrisez-vous, les gars, quoi, c'est pas la mer à boire quand même ! ».

– « Ben, dis donc Diane, elles en ont eu du pot, nos bourgeoises d'échapper à cette torture ! Pour une fois qu'elles ratent la Saint Hubert ! ».

Sur sa lancée euphorique, la mareyeuse dépose sur un lit d'algues les Fines de Claire aux tons de jade qu'elle alterne avec les Belons plates à légère saveur de noisette. Agencement habile. Bien à plat et séparées des crustacés, elles sont une nature vivante.

Sur le plateau à plusieurs étages et par un bel effet de couleurs, au centre, les crabes aux carapaces rutilantes égratignent la glace pilée. Entre leurs pattes,

¡Hay algo más sencillo! Ésa es la receta del plato llamado «Régal de marée»⁵. El agua llega a ebullición, las patas se contraen, algunas burbujas respiratorias en la superficie.

Las gambas y las cigalas translúcidas y muy vivas al comprarlas, se enrojecen instantáneamente. Cuidado con no sobrepasar el tiempo de cocción según la especie y el tamaño.

Hundido en agua fría, con un hilillo de vinagre, una hoja de laurel y sal gorda, al primer hervor, hay que cortar el fuego y dejarlo cocer cinco minutos.

– ¡Y ya está el bígaro previsto de aperitivo!

¡Qué gozada levantar el opérculo, qué desesperación de los dedos gordos sujetando el pincho, o, más arduo todavía, el alfiler! Hábil tino de zarcillo para sacarlo intacto, y depositarlo en la lengua cuando se tiene la suerte de extraerlo. ¡Cuánta exasperación para conseguir esa colita de sacacorchos que no se deja pillar! Les oigo echar pestes.

– «¡Vaya aperitivo, oiga! con tan poco sabor como una hostia salada, muy cara, regada con un *Entre-deux-Mers*⁶ blanco seco! Eh, Diana, ¡que no es el día de los santos Inocentes que yo sepa!».

– «¿Qué Borgoña has elegido para el jabalí?».

– «¡Qué raro, no huele a *fumet* de caza! ¿Estás segura de que cuece?». Un sí jubiloso estallará seguido de: «todo está cocido, hasta las zanahorias»⁷.

Al abrir las ostras, muy atenta a no vaciarles el agua, Diana los imagina con delectación posar sus labios de carnívoros en la concha, olisquearla para al fin rechazarla con asco. Con rabia contenida, muy pronto seguida por sus hazañas de armas sobre los cangrejos.

– «¡Hala, venga! ¡No os desaniméis, chavales, que no es para tanto!».

– «Oye Diana: ¡Vaya potra que han tenido nuestras contrarias al librarse de esta tortura! ¡Por una vez que se pierden el festejo de San Humberto!».

En su euforia, la marisquera deposita sobre un lecho de algas las Fines de Claire⁸ de tonos jade que alterna con las Belons⁹ planas de ligero sabor a avellana. Dispuestas hábilmente en horizontal y separadas de los crustáceos, son una naturaleza viva.

En la bandeja de varios pisos y con un bello efecto de colores, en el centro, los cangrejos de caparazones rutilantes arañan el hielo picado. Entre sus patas,

⁵ Algo así como «Delicia de marea».

⁶ Denominación de Origen D.O.C. de los vinos de la Comarca vinícola del mismo nombre, en la región de Burdeos.

⁷ La expresión francesa « Les carottes son cuites » cuya traducción literal sería «las zanahorias están cocidas» es sin embargo una expresión figurada que significa «se acabó lo que se daba», y aquí podría traducirse más concretamente por «la situación es desesperada», de ahí la segunda intención de la respuesta en este caso.

⁸ Son ostras de la cuenca de Marennes.

⁹ De la zona de Cancale.

se lovent quelques coquillages bivalves. Une mosaïque composée de clams, vœnus de mer, praires, palourdes, clovisses, tellines émaille l'étage inférieur. Au pinacle, aériennes comme des ballerines en tutu rose, les crevettes et langoustines, queues incurvées vers le ciel, antennes élancées en proue, couronnent le plateau. Elles détroûnent en beauté l'imagerie de ces cuissots de volatiles et gigots, habillés ridiculement en papier dentelle comme ceux qui resserrent les hauts de cuisse des danseuses de French cancan.

Leurs jurons et leurs exclamations montent d'un ton à vouloir extraire une palourde :

– « Nom d'une pipe ! Elle me résiste, celle-là, mais par quel bout faudra-t-il te prendre, fieffée roublarde ! ».

– « Mais c'est cru et plein d'eau ! ».

Lassés par un dernier curetage vain, de dépit, ils jetteront leurs armes !

– « Alors là, c'en est trop, Diane ! Qu'est-ce qu'il t'a donc fait ce bon Saint Hubert ? ».

Le moment que j'attends depuis le début est enfin arrivé ! Mon discours est prêt. Ils en resteront le bec cloué !

– « À partir d'aujourd'hui nos oreilles ne veulent plus entendre : affûts, aguets, chiens en arrêt, ruses, rabatteurs. Faut de la chair fraîche, du sang, faut que ça tremble de toutes ses plumes, faut que ça se sauve, bref que ça soit sauvage. Nous n'allons plus devoir entendre vos blagues graveleuses en clôture de ripailles où il ne nous reste plus qu'à nous taire, gênées, nous lever et nous activer dans la cuisine pour ne plus vous entendre. Aujourd'hui, je vous rends mon tablier et je ne suis pas la seule. Je parle au nom de vos femmes, lasses de ce rite de la Saint Hubert, de vos repas de chasse, gavées de vos plaisanteries et absentes aujourd'hui intentionnellement. Toutes m'ont vivement encouragée à vous concocter ce dernier repas. J'étais la seule à savoir préparer les fruits de mer. À cette heure, elles trinquent à ma santé en rigolant à la terrasse d'un petit resto de bord de mer ».

À cet instant, elle verra cette expression unique de leur visage, lorsque le volatile, le gibier, la proie leur a échappé, le terrible dépit de la vanité du chasseur !

Le gros Mimile, le plus dur à cuire, le mari de Marthe, voudra, malgré tout, avoir le dernier mot et pensera inévitablement à son incorruptible épouse.

– C'est Marthe, l'année prochaine qui s'occupera du repas, tu ne nous la copieras pas deux fois, Diane.

En fait le gros Mimile n'eut même pas l'occasion de placer sa dernière tirade. Ils décrochèrent aux huîtres. Les effluves océanes si enivrantes pour les pêcheurs les rendirent de mauvais poil, ils pestèrent contre les curettes, jurèrent sur l'insipidité d'une pitance bien maigre, lancèrent des blasphèmes contre le brave Saint André, patron des pêcheurs puis se retranchèrent derrière leurs plaisanteries éculées.

Assise en bout de table, je regardais ces dix chasseurs bedonnants, en bras de chemises, aux bretelles baissées sur un pantalon dégrafé, dégoisant des grivoiseries par frustration et impuissance. Une vague de dégoût m'envahit, je détournai les yeux et les posai sur les murs de la salle à manger d'un des chasseurs. Trophées de leurs

se acurrucan algunas conchas bivalvas. Un mosaico compuesto de almejas grandes, venus de mar, berberechos, almeja fina, coquinas, telinas; esmalta el piso inferior. En el pináculo, aéreas como bailarinas en tutú rosa, las gambas y cigalas, con colas curvadas hacia el cielo, antenas esbeltas de proa, coronan la bandeja. Destronan en belleza a la imaginería de esas alas de volatería y perniles de cordero, vestidos ridículamente con blondas de papel como las que ciñen los muslos de las bailarinas de Cancán francés.

Sus palabrotas y sus exclamaciones suben de tono al querer extraer una almeja fina:

– «¡Ostras! Ésta se me resiste, por qué lado tendré que cogerte, ¡astuta de remate!».

– «¡Pero si está crudo y lleno de agua!».

Cansados por el último escarbado vano, por despecho, ¡tirarán sus armas!

– «¡Sí que es demasiado, Diana! ¿Qué te ha hecho el bueno de San Humberto?».

¡El momento que espero desde el principio ha llegado por fin! Mi discurso está listo. ¡Se quedarán con el pico cerrado!

– «A partir de hoy no queremos prestar oídos a vuestros: puestos, acecho, perros rastros, astucias, ojeadores. Falta carne fresca, sangre, que tiemblen todas sus plumas, que salve el pellejo, que sea salvaje, vamos. Ya no tendremos que oír bromas groseras al clausurar vuestras comilonas en las que, molestas, sólo podemos callarnos, levantarnos y atarearnos en la cocina para no oír más. Hoy os entrego mi delantal y no soy la única. Hablo en nombre de vuestras mujeres, cansadas ya de este rito de San Humberto, de vuestras comidas de caza, cebadas con vuestros chistes y ausentes hoy intencionadamente. Todas me han animado encarecidamente a prepararos con mimo esta última comida. Yo era la única que sabía preparar los mariscos. A esta hora, brindan a mi salud divirtiéndose en la terraza de un pequeño restorán al borde del mar».

En ese instante, Diana verá esa expresión única de sus caras, cuando la volatería, la caza, la presa se les ha escapado, ¡el terrible despecho de la vanidad del cazador!

El gordo Mimile, el más duro de pelar, el marido de Marthe, querrá, a pesar de todo, tener la última palabra y pensará inevitablemente en su incorruptible esposa.

– Marthe se encargará de la comida el próximo año, no nos la pegarás dos veces, Diana.

De hecho el gordo Mimile no tuvo siquiera ocasión de colocar su última tirada. Se descolgaron al llegar las ostras. Los efluvios oceánicos tan embriagadores para los pescadores les pusieron de mal humor, echaron pestes contra los pinchos, abominaron la insipidez de una pitanza muy escasa, lanzaron blasfemias contra el buen San Andrés, patrón de los pescadores, luego se atrincheraron bajo sus bromas usadas.

Sentada en la punta de la mesa, miraba a esos diez cazadores barrigones, en mangas de camisa, con los tirantes caídos sobre un pantalón desabrochado, soltando bromas picantes por frustración e impotencia. Una ola de asco me invadió, desvié los ojos y los posé en los muros del comedor de uno de los cazadores. Trofeos de sus

« coups les plus fumants », un triste bestiaire était cloué là, dévisageant placidement leurs assassins. La laie au crin dru et brillant, les yeux encore emplis de désarroi n'avait pas eu le temps de charger, occupée qu'elle était à s'occuper de ses marcassins, la biche aux grands yeux romantiques avait été surprise, se désaltérant au bord d'un étang, les ruses du renard ne l'avaient pas sauvé du harcèlement des fox terriers, son dernier regard exprimait la détresse de la bête acculée, un perdreau encore palpitant fauché en plein vol, un faisan au ramage d'automne arborait son beau plumage, un colvert encore si soyeux collé ridiculement sur un miroir et dans les yeux de ce fier chevreuil se lisait la haine de son chasseur. Soudain, ils me regardaient, leurs yeux m'imploraient, me suppliaient, ils priaient Diane, leur protectrice de réparer cet outrage à la vie. Je bondis de ma chaise et saisis un des fusils pendus cyniquement à la ramure du vieux cerf. Je braquai l'arme sur ces j'enfoutre et les tins en joue le temps de mon discours qui leur violait la cervelle. Je les vis blêmir, suer, s'étrangler de panique, faire dans leur froc tandis qu'une joie indicible m'habitait jusqu'à la dernière phrase dite plus forte que les autres : « Foutez le camp... et vite... sinon... ». Ils détalèrent comme de monstrueux lapins, entravés dans leur course balourde par leurs bottes crottées, leurs bretelles bringuebalant sur leurs pantalons tombant. Mes coups de carabine tirés en l'air faisaient écho à mes éclats de rire jubilatoires qui résonnaient dans le ciel sans nuage. Une prouesse digne des plus grandes pétroleuses qui provoqua, mine de rien, le divorce de trois épouses dont Marthe et l'abandon définitif du repas de la Saint Hubert.

«tiros más certeros», un triste bestiario estaba clavado allí, fijando la mirada plácidamente en sus asesinos. La jabalina de crin tupida y brillante, con los ojos aún llenos de desasosiego no había tenido tiempo de cargar contra el cazador, ocupada como estaba con sus jabatos, la cierva de grandes ojos románticos se vio sorprendida apagando su sed al borde de un estanque, las astucias del zorro no lo habían salvado del acoso de los fox-terrier, su última mirada expresaba el desamparo de la bestia acorralada, un perdigón aún palpitante abatido en pleno vuelo, un faisán enarbolaba su bello plumaje de otoño, un ánade real aún tan sedoso, pegado ridículamente sobre un espejo y en los ojos de ese noble corzo se leía el odio a su cazador. De repente, sus ojos me miraban, me imploraban, me suplicaban, rogaban a Diana, su protectora, que reparase este ultraje a la vida. Salté de la silla y cogí uno de los fusiles colgados cínicamente en la cornamenta del viejo ciervo. Encañoné con el arma a esos chulos y los apunté durante el tiempo de mi discurso que les violaba los sesos. Los vi palidecer, sudar, estrangularse de pánico, cagarse los pantalones mientras que una alegría indecible me habitaba hasta la última frase pronunciada más alto que las demás: «Largaos... y rápido... si no...». Salieron pitando como monstruosos conejos, trastabillados por las botas embarradas en su torpe carrera, sus tirantes se bamboleaban sobre sus pantalones caídos. Mis tiros al aire con la carabina daban la réplica a mis carcajadas jubilosas que resonaban en el cielo sin nubes. Una proeza digna de las mayores incendiarias que provocó, como quien no quiere la cosa, el divorcio de tres esposas entre ellas Marthe y el abandono definitivo de la comida de San Humberto.