
COLLECTION BARALANUBE

dirigée par Ramón Alejandro

TITRES DÉJÀ PARUS

(en espagnol) :

Armando Alvarez Bravo, *Trenos*

Esteban Luis Cárdenas, *Ciudad mágica*

Antonio José Ponte, *Las comidas profundas*

Lorenzo García Vega, *Vilis*

Néstor Díaz de Villegas,

Confesiones del estrangulador de Flagler Street

Félix Lizárraga

A la manera de Arcimboldo

Antonio José Ponte,

Cuentos de todas partes del Imperio

*La collection Baralanube publie des œuvres
d'auteurs caraïbes dans leur langue d'origine
et, pour certaines d'entre elles, en traduction française.*

Les Nourritures lointaines

Antonio José Ponte

Les Nourritures lointaines

Traduit de l'espagnol (Cuba)
par Liliane Hasson

Dessins
de Ramón Alejandro



COLLECTION BARALANUBE

Éditions Deleatur

2000

TITRE ORIGINAL :
Las comidas profundas

CHAPITRE 1

Un château en Espagne...

Pour évoquer une personne qui tire des plans sur la comète, les Français disent qu'elle bâtit des châteaux en Espagne. Pour une raison quelconque, l'idée que l'on puisse ériger des châteaux dans le pays voisin leur paraît fantastique.

J'écris sur la table de la salle à manger. La table est couverte d'une nappe en toile cirée, une toile cirée avec des dessins de nourritures : fruits, viandes rôties, verres et bouteilles, tout ce que je n'ai pas. Mon château en Espagne, c'est écrire à propos de nourritures. C'est m'asseoir devant ma table vide et cacher avec ma feuille blanche les dessins de nourritures, puis écrire à propos de nourritures sur cette feuille.

Un château en Espagne dans les années de la découverte de l'Amérique ou un peu plus tard, sous le règne de l'empereur Charles Quint..

Deux monarques se rencontreront dans ce château érigé au sud de la péninsule, près des caravelles qui reviennent d'Amérique. À Séville, admettons, dans l'Alcazar de Séville aux jardins plantés de palmiers, de myrtes, d'orangers, Charles Quint et Isabelle de Portugal se promènent après leurs noces.

Dans l'Alcazar de Séville, Charles Quint attend l'arrivée de l'autre monarque. Pour concerter son récent hymen, il a reçu les portraits en miniature de toutes les princesses à marier dans

les familles régnautes. Il connaît en effigie les autres souverains d'Europe, il les a vus sur des monnaies et des médailles qui lui parviennent à titre de curiosités. En revanche, il a seulement une description orale de celui qu'il attend, sous forme d'informations confuses, sujettes à caution.

Les uns en parlent au masculin, les autres comme s'il s'agissait d'une femme. Ces informations contradictoires peuvent s'expliquer par la nature prodigieuse des terres où il règne. Ces terres appartiennent désormais à Charles, César adulé dans tout le royaume dont il est le maître, où le soleil ne se couche jamais.

Charles promène son orgueil parmi les jets d'eau de l'Alcazar et attend ce roi ou cette reine qui lui doit allégeance. Il a ordonné des festivités pour l'accueillir ; il y aura un banquet, de la musique. Enfin, après une aussi longue attente, il voit approcher l'escorte.

Ils se rejoignent, et tout ce que l'on avait raconté à l'empereur se révèle véridique. L'escorte se compose d'aras vivants, de petits personnages à la peau cuivrée, ainsi que de besaces remplies d'or et de pierres précieuses. Ils ont fait un long voyage pour accoster dans ce jardin d'Espagne, le plus long voyage que l'on puisse imaginer ; l'imagination serait même impuissante à parcourir tant de lieux.

Le monarque qui vient de débarquer mérite d'être accueilli avec faste. Sa présence, l'empereur se doit de le reconnaître, est vraiment munificente. Charles lui jette un long regard et souhaiterait, en dépit des avis qui lui sont prodigués, lui tendre les mains. Finalement, avec une grande délicatesse, il prend dans ses mains la reine ou le roi, la *piña* ou l'ananas, quel que soit le nom qu'on lui attribue.

Ils se sont donné rendez-vous dans un jardin, l'empereur du Saint Empire et la reine des fruits, le monarque à l'appétit le plus démesuré et le plus somptueux de tous les fruits du Nouveau Monde.

L'ananas est originaire de contrées où Charles n'ira jamais. Il est tenu d'attendre le retour des expéditions, de dépendre de la perception et de l'intelligence des autres, des intérêts d'autrui. Le Nouveau Monde revêt parfois pour lui la forme d'une intrigue, d'un complot. C'est précisément ce qu'il ressent en présence de l'ananas.

Ne disons-nous pas de celui qui participe à un complot qu'il est *ananarchiste* ?

La végétation méditerranéenne les entoure. Au-dessus des orangers et des myrtes, des eaux capiteuses et des palmiers, l'odeur de l'ananas embaume les jardins du château. Plus tard, Virgilio Piñera l'exprimera en ces termes : « Le parfum de l'ananas peut immobiliser un oiseau en l'air. »

Les écuyers tranchants de la table royale se sont approchés. Charles porte l'ananas à son nez de Habsbourg. L'odeur, si pénétrante, étourdit. Comme si, pour la humer, il fallait traverser l'océan et que dans cette odeur fussent concentrés tous les vents de la traversée.

Ce que tient l'empereur dans ses mains, c'est l'air de tout son empire. La lumière d'un soleil qui ne se couche pas, une lumière vieil or, gît dans son écorce. Charles découvre la majesté de l'ananas, en vient à considérer qu'un tel parfum devrait accompagner les personnes royales. L'ananas est le lion des fruits, Charles le lion d'entre les monarques.

Il délaisse les couleurs flamboyantes des oiseaux, l'émoi des indigènes. Il s'attarde peu sur l'or et les pierreries éparpillés sur des plateaux, il est accaparé par l'ananas. Il l'observe de la manière dont il observerait une citadelle ennemie. Il cherche à découvrir la brèche par où le conquérir, il scrute une armure.

Ceux qui entourent l'empereur gardent le silence. Le jardin tout entier attend, figé, que la volonté impériale tombe sur la reine captive. Seul vit le battement d'ailes des aras.

Des siècles plus tard, dans une étude sur le cochon de lait

rôti, l'essayiste anglais Charles Lamb écrit un éloge de l'ananas. C'est pour lui la plus exquise des saveurs, mais trop immatérielle peut-être. Un plaisir sinon coupable, du moins si semblable au péché que les consciences sourcilleuses feraient bien de s'abstenir.

Charles Quint aurait-il pu être une conscience sourcilleuse ?

Il blesse et écorche les lèvres de quiconque l'approche, poursuit Lamb à propos de l'ananas. Il mord de même que le baiser d'un amant. C'est un plaisir à la limite de la douleur, la jouissance qu'il procure est d'une folle sauvagerie.

Les aras battent des ailes en couples, les femmes et les hommes indigènes se partagent le même émoi, cherchent refuge les uns auprès des autres. Point de pierre précieuse, aussi rare, aussi fine soit-elle, qui n'ait son double dans les besaces. Ils tamisent l'or mais l'or n'est pas un individu, jamais, c'est une espèce, un élément.

Qui a dit que l'argent est le cinquième élément de la nature ? Auden ?

L'ananas, en revanche, est sans équivalent aux yeux de César. Dans toute l'Europe, à des lieues à la ronde, il n'a pas son pareil. Ceux qui ont étudié la théologie le savent, ce fruit est plus solitaire qu'un ange ; en avoir l'intuition étourdit autant que sa douce odeur piquante. Sur toute la surface de la terre, il n'y a pas d'autre ananas pour l'empereur. De quoi rendre mélancolique n'importe lequel des rois mélancoliques.

Trente ou quarante ans plus tard, vieilli, retiré au monastère de Yuste, l'ancien empereur Charles régira des caravanes d'aliments avec l'énergie qu'il déployait autrefois pour régir les affaires de gouvernement. Des courriers qui voyagent de Lisbonne à Valladolid s'écarteront du droit chemin et retarderont leurs missions à seule fin d'approvisionner sa table en poissons de mer. De Valladolid, lui parviendront des tourtes à l'anguille, des veaux de Saragosse, des pièces de gibier de

Ciudad Real, des perdrix de Jaén. On déposera sur sa table des anchois de Cadix, des soles de Lisbonne, des olives et des massapains d'Estrémadure et de Tolède. La carte gastronomique d'Espagne sera un plan de bataille sur la table de Charles, le vieux César. Assis au centre de l'Espagne, il mangera des huîtres fraîches en dépit de la distance et des mauvais chemins qui le séparent de la mer.

Un stratège de la voracité comme lui avait dû éprouver, trente ou quarante ans auparavant, son impuissance devant l'ananas. À l'Alcazar de Séville il est jeune, il domine un vaste empire et de ses rives les plus lointaines, on lui a apporté cette reine captive – mais en vain. Il se sait incapable de la manger une seule fois pour passer ensuite ses jours sans pouvoir y toucher de nouveau, dépendant plus que jamais de chaque flotte qui accostera. Charles craint que l'ananas (selon Lamb, il mord à la façon d'un amant) ne lui transmette la folie d'amour de sa mère Jeanne.

Entre eux, s'étendrait l'océan qu'il ignore.

Sur l'empereur s'abat la tristesse qu'éprouvent les grands monarques, la tristesse du monarque au royaume étendu qui jamais ne pourra fouler ses propres frontières. En définitive, il ne déguste pas l'ananas et peu lui importe de savoir lequel de ses nobles en mange.

Les repas cubains pourraient commencer par cet ananas que Charles Quint ne mange pas.

Sur le point de dévorer l'unique bout de pain de la journée, j'ai pensé combien ce pain me manquera par la suite. Tout comme l'empereur. La journée qu'il m'appartient de traverser jusqu'au prochain bout de pain est aussi vaste que l'océan à partir de Séville. Des jours et des jours jalonnés par une ration de prisonnier.

Au nord ou à l'avenir foisonneront, je suppose, les ananas et le pain. Comme un cartographe ancien couvrant ses cartes de

baleines, d'éoliennes et d'habitants des antipodes, je situe en quelque point L'Endroit D'Où Viennent Les Nourritures Délectables (j'ai vu cela sur une carte postale, un tableau de Paul Klee). Après quoi, je nomme ce lieu imaginaire, Cuba.

J'observe sur la nappe les dessins de nourritures. Cette nappe retombe autour de la table comme une carte. Le premier livre de ce pays imaginaire, Cuba, est le *Miroir de patience* et, déjà, ce livre parle de nourritures :

Un cortège de créatures mythiques – naïades, satyres, nymphes, sylvains, centaures – s'apprête pour l'apothéose militaire de certains vainqueurs. Dans ces moments, le poète est loin d'être jugé en fonction de sa véracité. Le cortège apporte des offrandes de fleurs et de fruits, de poissons de rivière et de gibier des forêts. Mais aucun produit maritime ne vient célébrer les puissances de la terre. La seule fécondité semble celle de l'île. En vain Thétis, Glaucos, Protée, les Néréides, les phoques et autres créatures du sel s'offrirent à participer à la lutte. (De la mer vint l'ennemi.)

Nymphes et centaures sont des jouets mécaniques, comme ceux qui entourent Charles dans sa retraite de Yuste (une autre de ses passions, avec la gastronomie). Ce sont des jouets de la rhétorique. L'une de ces nymphes n'est autre qu'une femme déguisée, un lieu commun dans la poésie du XVII^e siècle. Si elle paraît vivante, c'est qu'elle tient un avocat.

La corne d'abondance de toutes les saveurs délectables déborde dans ce défilé du *Miroir de Patience*, au temps des vice-rois. Dans son énumération, le poète Silvestre de Balboa, s'il en est bien l'auteur, déplore le manque d'une nourriture qu'il ne possède qu'en paroles :

*Ces tortues d'eau douce de Masabo si bonnes,
Je n'en possède pas et toujours les affectionne.*

Ces deux vers sont peut-être les plus mémorables du livre. C'est par la chair de la tortue, nourriture d'horlogers car il faut

en démonter tous les os minuscules, que peut commencer le désir de nourritures cubaines.

Écrire à propos de nourritures, c'est mon miroir de patience.

Sous la nappe, la table doit conserver cette mémoire des meubles, indéniable pour tant de spirites. C'est une table ancienne, souvenir d'innombrables déménagements. J'appelle un ananas, un château en Espagne, un empereur vieilli qui fut jeune, un désir de manger de la viande en 1608. J'appelle l'esprit des nourritures anciennes, j'interroge leurs secrets.

CHAPITRE 2

Il est des nourritures que nous évitons depuis l'enfance et qui un jour reviennent pour nous vaincre, pour prendre leur revanche. Les grandes personnes disaient : « Même si ce n'est pas beau à voir, même si ça ne sent pas bon, juste quelques cuillerées. » Avec un piètre résultat.

Pourquoi ces nourritures ne nous plaisaient-elles pas ? Nous ne pouvions pas répondre alors à cette question ; pas davantage maintenant, une fois réconciliés avec elles. Nous les avions vues avant de les voir pour la première fois. Elles nous étaient connues par avance ; un souvenir malheureux subsistait de cette rencontre préalable, impossible. Sous cet air hypocrite de simples nourritures, elles aussi, tout de suite, reconnaissaient en nous des ennemis.

(Une gravure japonaise du XVII^e siècle : bataille entre deux factions de samouraïs. Dans un camp, des hommes, aux bouches grimaçantes comme des masques tragiques – peut-être la gravure d'une représentation théâtrale. C'est la même grimace que sur les estampes érotiques du Japon, certainement un signe d'ardeur, propre à l'érotisme et à la guerre. Dans le camp adverse, des samouraïs aliments, drapés de kimonos, chaussés de sandales et portant des sabres. Jusque-là, ils menaient la charge. Le samouraï Citrouille déployait ses feuilles comme des étendards d'assaut. Aucun souvenir du graveur.)

Nous cherchions à persuader les adultes de cette hostilité, mais ils ne la voyaient pas. Ils ne la trouvaient pas raisonnable et c'est en vain que nous fournissions des preuves. Avec la même assurance que pour disloquer nos cauchemars, ils prétendaient désarticuler nos histoires à propos de nourritures. Ils montraient le caractère inoffensif de ces plats, les transformaient en protéines, graisses, vitamines, ultimes arguments pour nous pousser à les ingérer. Ils cherchaient à nous faire comprendre l'inanité de tout cela. En définitive, que pesait une saveur sur la langue ? Rien.

Ces nourritures ne se contentaient pas d'évoquer un passé si profondément enfoui que nous l'ignorions, de nous faire douter d'une vie antérieure, elles montraient de surcroît le supplice du temps qui ne passe pas, le temps du châtement, le présent. Elles obligeaient à imaginer un peu de cet avenir où nous nous vengerions des grandes personnes...

Tout cela pour nous dédire plus tard, pour oublier nos aversions, pour minimiser l'importance d'anciens affronts et nous muer en adoreurs de ce que nous avons naguère rejeté, pour reprendre de ces nourritures avec le zèle des néophytes.

Il a dû s'en passer, du temps, entre refus et réconciliation. Jour après jour, les années passent, presque une vie entière, avec la même facilité que dans les films ou dans la volonté du narrateur qui dicte : « De cette façon, trente ans sont passés en un éclair. »

Un temps suffisamment long s'écoule pour qu'on abandonne derrière soi certains absolus puis, un jour, repentants, nous nous reprochons de ne pas conclure à temps tel pacte avantageux. Nous arrivons à imaginer non sans exagération une éventuelle biographie portant sur l'acceptation ou le refus d'un plat, ce à quoi Proust s'est attelé dans un long roman.

Nous comprenons donc l'essence de ces nourritures autrefois refusées, de ces plats dont la préparation est fort lente,

commencée vingt ou trente ans avant le moment où ils seront à point. On les fait au cours d'accidents, de déménagements, de soucis, de séparations. On en oublie qu'ils se préparent. – Finis de préparer la soupe, prévenait Le Pérugin, entre-temps, je vais peindre un autre ange !

Au cours de ces vingt ou trente ans, nous sommes frappés par la mort d'un proche, nous découvrons le sexe. Ces nourritures impliquent que nous connaissions la tristesse de la mort (ce sont des repas funéraires) et celle qui suit le coût, tristesse du roi qui n'atteindra jamais ses propres frontières (ce sont des repas de noces). Après quoi, nous saurons manger contre la mort, dévorer uniquement des choses mortes, cuisiner pour les achever. Nous saurons que s'alimenter c'est pactiser avec d'autres corps, que le désir est démangeaison et ne trouve de soulagement que pour s'accroître, qu'aimer c'est dévorer.

Pas seulement les nourritures : nous sommes, nous aussi, à point pour les retrouvailles. Nous pouvons nous affirmer en qualité de fruit, nous avons mûri.

Nous venons d'y goûter, elles ne cessent pas. Nous en parlions comme Lamb de l'ananas : la saveur la plus exquise, mais trop immatérielle peut-être. La saveur que les Chinois attribuent au bon thé dans leurs traités sapientiaux, hweiwei, saveur revenue, cette saveur nous inonde, nous transfigure. Il est impossible de la traquer.

Toutes les tentatives que nous ferons avec notre bouche seront ridicules. Car nous devons savoir à quoi nous nous exposons. Dents, salive et langue sont d'un piètre recours. Pour accéder à ces nourritures, il est indispensable de manger avec tout son corps. Miel qui imbibes nos pores, noyau de mangue qui dégouline entre nos doigts, filets de graisse qui s'égouttent sur nos bras : des avatars initiaux, sans doute. Nous mangeons de tout notre corps, au long de toute notre mémoire. Nous en viendrons à demander de quel point lointain vient tant d'appétit.

(Dans un essai sur la connaissance inutile, Bertrand Russell note qu'il trouve plus de saveur aux abricots depuis qu'il sait comment ils furent cultivés en Chine dans les premières années de la dynastie Han, comment quelques otages chinois prisonniers du roi Kaniska les introduisirent en Inde, d'où ils passèrent en Perse et de là à l'Empire romain au premier siècle de notre ère. De savoir que leur nom, *abricot*, est dérivé du mot « précoce », parce que c'est un fruit qui mûrit tôt, de savoir que son *a* initial fut accolé en raison d'une fausse étymologie, tout cela – campagnes militaires, secrets d'État, science des jardins, franchissements de frontières, pédanteries philologiques – confère à l'abricot une saveur plus sucrée.

Une masse d'informations inefficaces au moment des épreuves, une science pour le plus excentrique des diplômés, s'accumule peu à peu jusqu'au moment où on ne peut plus manger innocemment un abricot. La vie d'un jardinier et d'un souverain, le fruit dissimulé dans la poche d'un captif étranger, la rancœur de ses geôliers, une lettre surajoutée par un miniaturiste, les croisements et les chemins à travers champs : de très longs écheveaux ont tissé cette chair que l'on peut disloquer avec ses dents.)

Nous demandons d'où peut venir tant d'appétit, le Lieu D'Où Arrive Le Désir. Nous remontons le courant jusqu'à l'origine. Les dents rongent, jusqu'au cœur, jusqu'à la graine par où tout a commencé.



CHAPITRE 3

Ils extraient les dernières pierres des fondations, creusent jusqu'à la base des piliers, ensuite ils les hissent. Ils ont atteint le plus profond de la maison, là où ses occupants n'étaient jamais allés. Ces gens habitaient leur maison oublieux de la manière dont elle pénétrait dans la terre.

Autour du site, ils classent les débris trouvés. Il y a des fragments de vaisselle, des tessons indiscernables de céramiques d'où émerge le goulot d'une vieille bouteille de bière. Ils en ont découvert beaucoup, utilisées dans la construction pour le remblayage. Dans la chaleur du jour, on songe à la soif des maçons des siècles passés. Les gens lèvent le coude, à leur tour, flairent les goulots pour savoir ce qui reste de la vieille beer.

Tout l'après-midi, ils tamisent sans rien détecter et s'ennuient. La terre perd son odeur végétale, elle est plus parcimonieuse en signes, devient moins friable. Si elle avait autrefois empesté le lombric, l'humus (humus, le plancton des terres), maintenant il en émane une odeur minérale. Un peu comme si nous passions d'un âge à un autre. Comme si on taillait un crayon de graphite sur une feuille vierge.

Ils trouvent un morceau de ferraille, la lame en fer d'un outil de travail. Il ne reste pas une écharde du manche. Tout ce qui subsiste est minéral : vaisselle, bouteilles, fer. La terre se montre fidèle à elle-même, avare, vindicative. Il ne reste rien

ici de la vieille forêt, les végétaux ont brûlé dans la gueule du temps.

Le fer découvert ressemble à une excroissance, merde terreuse qu'ils nettoient avec soin. Au terme d'un après-midi de petites trouvailles, il n'est rien maintenant de plus juste, de plus beau que cette lame en fer. L'adoration du fer par les hommes revient, pure, élémentaire.

Vers la fin de la journée, ils découvrent des ossements. Petits, compliqués, comme ceux de l'oreille humaine. Des strates aussi profondes se prêtent à la conjecture de rites inconnus. Par la suite, ils identifieront l'endroit comme un cimetière de chéloniens, comme un lit de rivière. (Ces tortues d'eau douce de Masabo si bonnes, je n'en possède pas et toujours les affectionne... En creusant dans le désir.)

La nuit, le site est déserté. Il pleut et, en dépit des prévisions, l'excavation se remplit d'eau. Après un temps aussi long, la pluie arrive à la forêt et à la rivière qui n'existent pas.

José Lezama Lima a écrit que le Cubain, en mangeant, s'incorpore la forêt. Un de ses personnages le dit dans les pages d'un roman où foisonnent les étymologies échevelées (*yuca*¹, jus de Bacchus ; *boniato*², du latin bonus), ainsi que les hypothèses sociologiques les plus fantastiques, comme cette manière de classer les paysans cubains en deux types, en deux camps du goût : ceux qui abusent du café et ceux qui abusent de la patate douce.

Dans un autre de ses textes – *Couronne des fruits* – Lezama partagea les goûts en deux catégories. Il inventa des Guelfes et des Gibelins du palais : d'un côté, ceux qui mettent l'ananas au-dessus de la mammée, de l'autre ceux qui préfèrent la mammée à l'ananas. Il précisa qu'il ne pouvait faire partie de

1. *Yuca* : manioc (NdT).

2. *Boniato* : patate douce (NdT).

ces derniers et continua par l'éloge de l'ananas. Quant à la papaye, il la nomma « le beurre des fruits ».

En maniant de cette manière un raisonnement binaire, il n'était pas loin d'attribuer aux saveurs des différenciations acérées, sexuelles, car ce qui réside au fond de tout binarisme, c'est le caractère inconciliable du un et du zéro, l'élément masculin et le féminin. C'est pourquoi il développe, dans les mêmes pages de son roman *Oppiano Licario*, la relation qu'établit le Cubain entre manger et baiser, entre nourriture et sexe.

Le verbe « incorporer », loger dans le corps, accomplit ces deux actes de dévorer. S'incorporer la forêt... Le braconnage et la rencontre secrète des amants. Quand le Cubain mange, quand il aime, il croise l'horreur que dissimule la forêt dans les vieilles légendes, le cauchemar où les arbres avancent vers le château. Manger et aimer sont des formes du délire.

Lezama Lima traitait avec les mots sur un mode spécial, personnel le plus souvent. Incorporer, synonyme d'aimer et de manger, ce tour linguistique a dû sembler bizarre, capricieux, dans les années où il écrivait *Oppiano Licario*, une volute de plus à son baroque.

À Cuba, dans les années soixante-dix, s'incorporer ne pouvait signifier autre chose que devenir la résultante d'organisations politiques, se conformer à l'obligation du service militaire ou aller couper la canne. La propagande du régime répétait ce verbe, continue de le répéter sans trêve. Elle désignait de la sorte la disparition de l'individu au profit de l'Histoire. Il ne devait pas exister d'autre objectif personnel que celui de se muer en grain dans le bol où viendraient manger des forces plus puissantes, surhumaines.

Dans les pages de son roman, José Lezama Lima a subverti cet état de choses. À partir de sa propre faim, à partir de la marginalisation et de la pauvreté, il a exprimé sa confiance en l'homme – la bouche principale. Il a rêvé que la nature entière

servait l'appétit de l'homme qui, en mangeant, faisait pénétrer la forêt par sa bouche. C'était sans doute un rêve érotique. Une sorte d'Annonciation : la mère du Bouddha a rêvé, elle, qu'un éléphant muni de nombreuses défenses la pénétrait par le flanc.

On trouve un rêve comme celui de José Lezama Lima au commencement des lettres cubaines, dans le cortège de nourritures du *Miroir de Patience*. Là défile la forêt, source de l'animisme. On regrette l'absence des offrandes de la mer chez Silvestre de Balboa, ainsi que chez Lezama. Une telle absence semble faire référence à l'intériorité des nourritures cubaines, issues du cœur de la forêt. En mangeant, le Cubain s'assure une continentalité qui n'est pas la sienne. Il mange comme s'il était épaulé par d'immenses extensions, il se considère le maître d'un empire aussi vaste que celui de Charles Quint. La mer, les côtes, doivent être forcément éloignées.

Les nourritures cubaines font peu référence à un dehors. Elles sont plutôt centrifuges. Un plat est un appétit démesuré de terre, il se transforme en puits, en corridor qui mène on ne sait où. À L'Endroit D'Où Viennent Les Nourritures Délectables, probablement. À Cuba, ou quel que soit le nom qu'on lui donne.

Manger c'est plonger, creuser, extraire les racines, les fondations, les piliers. Les matières les plus légères se minéralisent en plongeant dans la graisse. Les nourritures cubaines, c'est la forêt à l'huile, c'est-à-dire à la lumière du soleil. C'est la forêt à la lumière lunaire de la graisse.

L'élément végétal, découpé en tranches, en rondelles, transformé en fritures, cet élément se glace, se cristallise, crisse ; on le retire du feu juste avant qu'il n'ait bruni, qu'il n'ait pris la couleur du fer rouillé, si minéral parfois qu'on lui donne le nom de petits criquets : *chicharritas*. De la forêt pleuvent ainsi des monnaies vivifiantes. Les graisses couvrent les matières végétales d'une croûte dure, la dent la traverse pour qu'ensuite la langue (il n'est pas de plaisir sans obstacle) parvienne à ses

fins : le cœur tendre, les rejetons et les bourgeons, la crème des sèves.

À la fin du siècle dernier et au début du nôtre, une marquise cubaine recevait à dîner dans sa maison de Madrid. Elle se nommait María de la Concepción Domínguez Cowan et portait le titre de marquise de Mont-Roig. Elle était née à Cuba et il lui restait de cet accident, entre autres traits de caractère, l'attachement pour les nourritures lointaines.

La marquise connaissait le secret de ses prédécesseurs qui avaient mis l'île sens dessus dessous à la recherche de métaux précieux et n'en avaient guère trouvé. En fait de minerai, les seuls fruits produits par cette terre étaient les racines et les tubercules comestibles. Son attachement concernait ces nourritures, désormais quasi inaccessibles.

Obtenir des aliments aussi rares à Madrid, des aliments pour lesquels n'arriverait jamais de saison favorable, coûtait à la marquise des sommes considérables et beaucoup de peine à ses serviteurs. Dans les épiceries, on savait à quoi s'en tenir et la marquise de Mont-Roig se taillait auprès des employés la réputation d'une excentrique, d'une éleveuse de serpents et d'oiseaux rares.

Peu à peu, on s'approvisionnait en manioc, en ignames et en malangas. Les serviteurs espagnols de sa maison faisaient visiter son office comme un cabinet d'égyptologie. Les pièces prenaient l'apparence de momies et, au dire de la propriétaire, il s'agissait d'aliments, quoique momifiés. Une table découverte à Pompéi ou à Herculanium pouvait être servie avec ces ingrédients. La marquise poussait ses caprices gastronomiques plus loin que l'empereur devant l'ananas.

Le jour venait, un jour spécial, où tout cela avançait vers la table. Les dîners les mieux ordonnés de la maison se déroulaient alors. On choisissait le nom des convives avec un soin jaloux.

Puis, coup de théâtre, les plats entraient dans la salle à manger. La maîtresse de maison se répandait en discours sur les mets offerts. Elle avait dû apprendre le peu d'histoire naturelle nécessaire à une femme du monde. Il ne reste aucun témoignage sur ses propos de table mais nous pouvons les imaginer, à mi-chemin entre louanges et instructions. (Emilio Salgari a évoqué une fois un personnage qui, ses ennemis aux trousses, avait pris la fuite dans un paysage tropical et s'était caché derrière un « arbre d'igname », luxuriant d'après Salgari).

En revanche, ce qui nous est parvenu, ce sont les remerciements adressés à la marquise de Mont-Roig par un invité quelque peu étonné. Il était de ses intimes car il l'appelait Concha (la familiarité donnée et reçue avec un relatif abandon fut peut-être un autre trait de la marquise, caractéristique de sa naissance).

– Concha, lui dit-il, merci beaucoup pour le plat de boiseries de votre pays que nous venons de manger.

Qu'avait-on servi ce soir-là ? Du manioc dur au tronc noueux ? Des ignames durcis par le froid espagnol ? Devant son assiette, tout en mâchant, cet invité de la marquise de Mont-Roig perçut quelque chose de semblable à ce que verrait un personnage de roman de José Lezama Lima. Les boiseries cubaines qui à l'Escorial, près de Madrid, avaient leur temple, celles qui, dans Madrid, ornaient la basilique de San Francisco el Grande, entraient par la bouche pour combler l'appétit. Les Cubains dévoraient leurs forêts. Ces plats avaient dû provoquer le même saisissement chez ceux qui avaient vu pour la première fois un homme fumer des feuilles de tabac. Entre ces gens de l'île et tout l'élément végétal qui les entoure – ont pu se dire les convives de ce dîner à Madrid – semble instaurée une relation désordonnée, antinaturelle à force de paraître naturelle.

CHAPITRE 4

Durant de longs mois de travail dans des bibliothèques publiques et des collections privées, le poète Guillaume Apollinaire essaya de reconstituer le Londres libertin du XVIII^e siècle. Il tentait de rédiger un guide pour le promeneur de Londres deux siècles auparavant, un guide pour des passants morts. Apollinaire dressait une liste des tavernes où assouvir la soif passée. (Outre ses poèmes, il écrivait des livres érotiques ; or les livres érotiques parlent toujours de cela, de la soif datant de plusieurs siècles.) L'histoire que je vais raconter est tirée de ses recherches :

Dans l'une de ces tavernes londoniennes du XVIII^e siècle, un jeune homme vint à s'amouracher d'une jeune cliente. Cet établissement de Londres était des plus aristocratiques (on y servait du champagne), une circonstance sans grand intérêt. On soupçonne tout de suite les mœurs de cette jeune fille qui, il y a deux siècles, fréquente une taverne, mais il convient de rappeler que, l'époque étant licencieuse à foison, ce n'était peut-être pas une catin. (Si par hasard elle le fut, elle se conduisit, comme on le verra, avec une certaine réserve.)

Quant au jeune homme, il arriva passablement ivre, car il avait lampé moult chopes avant d'entrer en ce lieu. Il était accompagné de trois ou quatre acolytes et ils s'aiguillonnaient mutuellement. De sorte que la présence de la jeune fille dans la

taverne fut, pour eux tous, providentielle. Le tapage retentit de plus belle, il y eut de secrètes complicités.

C'était l'été. Malgré les fenêtres ouvertes et la proximité du fleuve, il faisait assez chaud dans la taverne, si bien que la boisson descendait dans le gosier avec une facilité déconcertante. Les jeunes gens s'échauffaient de plus en plus. La demoiselle, par suffocation ou coquetterie, laissa entrevoir un petit soulier et un mollet. Ce geste félin, un abandon prémédité du soulier, est très fréquent dans la peinture galante, on peut le voir chez Boucher.

Encouragé par ce qu'il prenait pour une invitation, le garçon demanda à la jeune fille la permission de s'asseoir à côté d'elle pour boire. Elle s'y refusa, mais il parvint à baiser la pointe de son soulier et, sur sa lancée, il réussit à s'en emparer. À cet instant, tel ou tel gentleman a probablement délaissé conversation, chope ou pipe, tandis que notre jeune homme transformait son audace en galanterie et déclarait à l'assistance stupéfiée que, pour rendre hommage à tant de beauté, il boirait du champagne dans ce petit soulier.

C'était une manière élégante de commencer à la dévêtir et la demoiselle s'en montra flattée. Les acolytes du jeune homme haussèrent encore la voix, profitant de ce qu'ils étaient, pour le moment, le point de mire. La taverne attirait de nouveaux clients, médusés à leur tour. Au point que le jeune homme dut sentir que boire dans un soulier féminin n'était guère audacieux. Aussi fit-il appeler le cuisinier.

Ce dernier approcha, soucieux de paraître présentable. Le jeune homme passa sa commande tout haut, la plus bizarre que le cuisinier ait entendue : il devait inventer une recette pour accommoder le soulier car le jeune client ne quitterait pas les lieux sans l'avoir dévoré.

Les habitués de la taverne n'avaient pas souvenir d'une galanterie aussi indigeste. Le cuisinier s'en fut dans son antre et

tourna le problème dans tous les sens ; il passait d'un ustensile à l'autre sans se décider. Finalement, il trancha dans le vif et classa les matières : cuir, tissu, bois.

Chacune recevrait un traitement approprié. Du damas, le plus facile à digérer, il fit un ragoût. La semelle en cuir, coriace comme l'est la peau tannée, dut être transformée en hachis. Car, tout bien réfléchi, le cuir est en quelque sorte de la viande... Afin de le rendre plus appétissant, on ajouta de la viande hachée au hachis de cuir.

Pour le talon, notre cuisinier hésita. Il découpa le bois en lamelles très fines, jeta ces lamelles dans du saindoux brûlant et les servit ensuite en garniture d'autres plats. Le cuisinier tint à apporter lui-même à table cette fantastique nourriture. Dans la salle, il fut reçu par les criaileries des parieurs.

Le jeune homme dévora le tout. Nous ignorons la réaction de la demoiselle. On imagine aisément qu'elle devait considérer ce garçon comme un monstre. En d'autres termes, elle commença à lui être propice. Apollinaire rappelle un cas gastro-nomique comparable, une autre nuit, à Saint-Pétersbourg, cent ans après :

Deux balletomanes pétersbourgeois rivalisaient d'hommages à la Taglioni et se livraient une guerre sans merci. Les premiers temps, leur adoration respective s'employa à placer la Taglioni au-dessus des autres ballerines et le ballet au-dessus de tous les arts, mais à présent leur fanatisme s'attachait à faire crouler leur ballerine adorée sous les flatteries.

Cioran assimile toute forme d'apologie à un assassinat par enthousiasme. Les deux Russes s'employaient à réaliser cet assassinat. Carrosses, cadeaux, banquets et promenades : la Taglioni ne sentait pas la nécessité de pencher pour l'un des deux. Elle séduisait de nombreux hommes, des inconnus pour la plupart, pas un en particulier. Elle dansait pour le public, une entité dépourvue de visage. Mais ses deux admirateurs

pétersbourgeois l'approchaient comme s'ils allaient lui demander sa main.

Ils affirmaient (à tour de rôle, car ils ne pouvaient se rencontrer sans courroux) que s'ils la préféraient, elle, parmi tant de divas (l'un d'eux osa rappeler le jugement de Pâris), elle devait à son tour faire preuve d'une inclination exclusive. Auprès d'elle, il y en avait un de trop.

Les jours s'écoulèrent, litigieux. Le soir de la dernière représentation de la Taglioni à Petersbourg arrivait à grands pas. Elle souffrait de quitter la ville, elle souffrait des scènes de jalousie de ses deux adorateurs. En guise de cadeau d'adieu, et de façon à laisser son choix en suspens jusqu'à sa prochaine tournée, elle offrit un de ses chaussons de danse à chacun d'eux.

En vain réclamèrent-ils le chausson de l'autre pied. Une camériste de la ballerine l'avisa que les deux hommes étaient agenouillés à l'entrée de sa loge. Chacun mordait le chausson offert : mordre et avaler, cela revient au même. Finalement, ses adorateurs ne laissèrent aucune trace du présent reçu, ils avaient dévoré leur chausson.

Écœurée, la Taglioni se sentit en danger. Elle comprit que la dévotion de ces deux-là menaçait de se muer en cannibalisme, que leur enthousiasme pour l'art pourrait mener à une telle extrémité. Elle ne les revit plus et ne remit plus les pieds à Saint-Pétersbourg.

Les deux histoires recueillies par Apollinaire parlent du fait de manger comme d'une métaphore. Un jeune homme s'amourache d'une jeune fille, il est éconduit et invente un geste pour souligner sa reddition mais, aussi, parler de possession : il transforme un soulier en coupe, il le mange. Les deux adorateurs déçus de la Taglioni en font autant. Ils substituent, égalisent, en d'autres termes ils métaphorisent.

Il y a quatre ou cinq ans, à La Havane, des acheteurs du marché noir mangèrent, sans le savoir, des serpillières. Là

encore, c'est une histoire de substitutions. Londres, Saint-Pétersbourg ou La Havane, en un siècle quelconque...

La police havanaise était informée de la disparition d'une cargaison de serpillières. Aucune piste, pas le moindre indice. Il ne restait plus qu'à attendre une avalanche de cet article sur le marché parallèle, à arrêter quelqu'un et à remonter jusqu'à la source du délit par le biais de la délation. Il faudrait de la patience, l'article en question n'avait rien de remarquable (du lait en poudre ou des savonnettes, c'eût été mieux), mais ça se vendrait quand même.

La rumeur sur ce vol se répandit. On apprit en outre qu'une foule d'espions et de policiers en civil faisaient le guet. Côté marché noir, un genre de commerce volatile à géométrie variable, rien de nouveau. En revanche, la police constata que les ventes illicites de sandwiches à la viande augmentaient dans des proportions considérables. De sorte qu'elle décida de prendre l'affaire en main.

Des policiers en civil descendirent dans la rue afin de se procurer des sandwiches au bifteck. Quelques marchands clandestins les abordèrent sans se méfier et leur susurrèrent des propositions à l'oreille, en pleine rue. Marchands et flics se dirigèrent ensemble vers une impasse ; dans l'impasse une bâtisse délabrée, dans la bâtisse délabrée une petite piaule qui puait le saindoux.

Dans le pain, il y avait une escalope panée pas trop épaisse. En définitive, la police réussit à établir un lien entre les deux histoires, celle de la cargaison de serpillières disparue et celle d'une bande de trafiquants de viande. Le pot aux roses fut découvert : chaque serpillière était découpée en quatre parties que l'on faisait tremper dans des cuves remplies de jus de citron. Ça macérait quelques jours. Le citron travaillait la fibre tant et si bien que le tissu se métamorphosait en muscle. Restait à déguiser la falsification : on passait les tranches dans de l'œuf

battu et de la chapelure, on faisait frire le tout dans la graisse, là où auparavant on avait cuisiné de la vraie viande. Cet ersatz de saveur de viande (toute saveur semble un ersatz) finissait par convaincre, la touche suprême des falsificateurs. Il s'agissait d'une préparation aussi consciencieuse que celle du cuisinier de la taverne londonienne dans l'histoire d'Apollinaire.

Moralisme à part, l'histoire de la fausse viande parle également de la recherche de métaphores à travers la nourriture. Les provisions des magasins cubains d'État participent aussi de ce système de métaphores : le café contient un ajout important d'autres graines torréfiées, la viande est allongée de soja. De nombreuses ménagères, à l'époque du bifteck en serpillère, fabriquaient de la viande de bœuf à partir de l'écorce de pamplemousse. C'était une élaboration aussi épuisante que pour obtenir de la viande à partir du textile ; à la table familiale, elle donnait à la plus innocente des ménagères un air sombre de trafiquant.

L'histoire se reproduit dans tous les pays en dépression économique. Le désespoir favorise la prolifération des métaphores. La pauvreté foisonne de stratagèmes, toute l'imagination peut se gaspiller en ravaudages. Côtelettes de riz aux pommes frites, calmars frits sans calmars, beignets de chrysanthèmes au rhum : ces noms sont extraits d'un livre de recettes barcelonais datant de la guerre civile. Crème au chocolat sans crème, sans œufs et presque sans chocolat : d'après un livre de recettes français de 1871, année de guerre à Paris. Chicorée torréfiée au lieu de café en Allemagne, après le blocus de 1806 contre les îles Britanniques. Ou encore l'avis qu'avait lu Eugenio Montale dans les restaurants les plus cotés de Londres en 1949 : « Ces confiseries (on désignait ainsi presque toujours des petites tours cylindriques gélatineuses qui tremblotaient au passage de l'autobus) ne contiennent ni lait, ni sucre, ni farine véritable. »

Ce n'est pas un hasard, lorsqu'il s'agit de métaphores, si des noms de poètes viennent à l'esprit : Montale, Apollinaire... Les

nourritures de substitution prétendent passer pour plus nobles et, de surcroît, elles s'efforcent d'aller au-delà. Elles parlent du bon vieux temps, des beaux jours envolés et instaurent une relation entre jadis et aujourd'hui. À une époque où toutes les identités sont en péril, il semble évident que nous sommes les mêmes qu'autrefois, nous persistons encore grâce à de vieilles coutumes. Ce qu'aucun État, aussi policier soit-il, ne réussit à insérer dans un schéma d'identification, ce qui ne figurerait pas dans un dossier, le goût, un cumul de sympathies et de rejets, nous égale à ce que nous fûmes en des temps meilleurs. Quelque chose de suspect, l'identité que nous croyons au-dessus de toute circonstance, survole, ne se résigne pas au passé et au présent. Car la métaphore c'est la relation, l'arc qui voyage de A à B, jamais A et B pris séparément.

Deux matières occupent particulièrement les recherches de substitution du Cubain dans l'île. L'une, c'est la viande. Aspirer à la matérialité d'un bœuf, à la chair qui palpite dans cette montagne de nourriture, dans cette poche de sang. L'autre, c'est l'alcool de qualité. On s'acharne à fabriquer des liqueurs opaques, des breuvages aux noms surprenants : Champagne de Hamac, Descends-ta-culotte, Crache-au-loin, Attends-moi par terre, Pyong Yang, Os de Tigre. (Pyong Yang est le nom le plus éloigné qu'a pu dénicher l'un des fabricants. La ville la plus exotique est celle que l'on traverse en pleine cuite. On circule dans des rues inconnues et, si jamais on rencontre quelqu'un, on n'arrive pas à saisir ses paroles). Ce que l'on recherche c'est l'ivresse, inhaler le fumet du sang chaud, se gaver de sang obscur, manger de l'ombre.

Celui qui écrit à table sur une nappe où sont dessinées des nourritures paraît aussi dénué de matière que s'il s'apprêtait à un exercice de méditation. Il écrit dans une cellule à propos de nourritures. Parce qu'il a très peu d'objets concrets autour de

lui, il croit mériter un peu d'abstraction. Il a le ventre vide et les carences lui font croire que toute nourriture est substitutive, que manger c'est toujours métaphoriser, jeter un pont. Tout est simulacre du lait maternel, de cela qui traversait l'ombilic, de la brume qui, aux origines...

Assis devant la table, celle où l'on mange et où l'on écrit, il se souvient des nourritures véritables, celles des grands taoïstes à la fin de leur vie : un peu de rosée, une parcelle de nuée, un treillage, un arc-en-ciel. À la fin des repas cubains, la fin de toutes les métaphores des nourritures cubaines, il y a l'ombre, suppose-t-il. C'est pourquoi, sans doute, José Lezama Lima a écrit que le Cubain, en mangeant, s'incorpore la forêt. Un peuple aussi solaire est obligé, par nature, de manger des obscurités.