

L'oignon c'est pas pareil.
Il n'a pas d'intestins.
L'oignon n'est que lui-même
foncièrement oignonien.

WISŁAWA SZYMBORSKA

Lorsqu'on brise un objet, si précieux soit-il, on sait déjà qu'on ne retrouvera pas l'intégralité des éclats, qu'on ne recollera pas tous les débris.

*

Le fond de l'air s'est refroidi. Voilà un temps à bouillon chaud, à boulettes, à cou farci. Quel temps fait-il à Varsovie ?

*

Quand mon grand-père a quitté cette vallée de *trern*, où les restaurants ashkénazes fermaient les uns après les autres, où son journal yiddish, *Unzer Wort*, sa feuille de chou préférée, n'était même plus en vente près de chez lui, son gendre a demandé si nous souhaitions récupérer certains de ses meubles. Le deux-pièces où je venais d'emménager était restreint, le frigo de mon grand-père avait la taille parfaite.

L'objet avait mauvaise haleine. Il ne sentait pas la carpe farcie, trop occasionnelle pour laisser son empreinte. Il ne fleurait pas l'oignon, pourtant omniprésent dans la cuisine ashkénaze et à l'odeur si tenace. Il empestait le chou blanc, bien que je n'aie pas souvenir de plats servis chez mon grand-père et sa femme qui aient contenu un tel ingrédient.

Peut-être les repas que préparait Madame Simone pour notre venue n'étaient-ils pas les mêmes que ceux dont mon grand-père et elle faisaient leur ordinaire quand ils étaient seuls. Les dernières années, elle employait une dame polonaise pour les tâches du quotidien. Cette dernière leur confectionnait peut-être des plats dont je n'avais pas connaissance.

J'aime pourtant à penser que le frigo de mon grand-père – qui, vingt ans après, dans ma cuisine, remplit toujours son office – a apporté chez moi la mémoire de ces spécialités et ingrédients si singuliers que nous mangions chez lui les jours de fête.

*

D'abord ces petits bâtons et petites roues marron piqués de gros grains de sel, jaillis d'une boîte de plastique. J'ai longtemps cru que l'apéritif, c'était les bretzels dans leur ravier. Puis des radis roses en zakouskis. On les coiffait de beurre avant de les tremper dans une dune de sel. Des crevettes dont, enfant, j'évitais de croiser les gros yeux noirs. Alors seulement nous franchissions les frontières.

Oignons aux œufs. *Tsibèlès mit eyer*. Crus, les oignons. On disait plutôt « œufs aux oignons », peut-être pour laisser croire qu'après ingestion l'haleine restait supportable.

Gehakte leybèr. Foie hâché, comme l'annonce sa consonne qui coupe. Pas de hachoir électrique, les grumeaux sont rois. Le vrai *gehakte leybèr* accroche à la langue et au palais, les dents ont matière à moudre.

Venaient ensuite les *knaydlekh* : de pâles sphères irrégulières flottant dans l'eau teintée d'un bouillon. Il fallait annoncer le nombre au moment où l'on tendait l'assiette, mais il n'était pas rare que l'on écope d'une ou deux supplémentaires.

La viande et les légumes qui avaient servi à confec-tionner le bouillon : dans le grand plat, carottes, navets, poireaux échevelés avaient l'air de rescapés d'une noyade. Le repas s'achevait sur le gâteau au fromage, le *keyz kikhn*, ou sur la *vinter kompot* pommes et pruneaux, brune, filandreuse – délicieuse, mais dont l'aspect me faisait regretter les petits pots colorés du supermarché.

*

Le *kh* vient faire résonner le *r* guttural du yiddish, comme si l'on se raclait la gorge pour s'éclaircir la voix avant de remercier la maîtresse de maison pour ce dîner de roi.

*

On qualifie d'organoleptique tout ce qui peut exciter un récepteur sensoriel. Ainsi, l'aspect, l'odeur, le goût ou la consistance constituent les qualités organoleptiques d'un aliment ou d'une boisson.

*

Mais avant les *knaydlekh*, il y avait (prononcer comme Gershwin, comme guerre, comme gaine) le *gefilte fish* – la carpe farcie. Quand il faisait son entrée, les cris d'enthousiasme se mêlaient aux commentaires élogieux dans un bruyant chorus. Il ne nous manquait que d'être sépharades pour que les youyous fusent.

Aux yeux du non-initié, j'imagine combien ces réactions étaient mystérieuses. Comment s'extasier devant ces darnes beigeasses d'un poisson dont plus personne ne voulait, emplies d'une farce du même beige insignifiant, condimentées d'une sauce betterave qui donnait l'impression que l'animal était victime d'une hémorragie ?

*

L'innocent aurait sans doute été encore plus stupéfait s'il avait eu la curiosité d'en porter un morceau à la bouche. Il aurait découvert une saveur douceâtre, une consistance humide, empesée.

*

La mandoline n'est pas qu'un ustensile de cuisine. C'est aussi l'instrument dont mon grand-père pinçait les cordes les soirs de fête. Ma grand-mère l'accompagnait à la voix – elle chantait fort juste, selon ma mère. Ils avaient fait partie d'une chorale. À une autre époque, un autre siècle, dans un monde révolu, à Varsovie.

*

Le *fiss*. En yiddish, on dit aussi *galekh*. Presque comme le bateau de guerre. Ou comme les emmerdements. La première fois que ma mère l'a préparé, c'était pour les quatre-vingts ans de mon grand-père. Je la revois affairée entre la cuisine exiguë et le séjour, sa minuscule silhouette de pomme de reinette. Quelle fierté à la perspective d'offrir du pied de veau en gelée à ses invités! Son père, mon grand-père, qui estimait qu'elle ne savait pas recevoir, allait voir ce qu'il allait voir, dévorer ce qu'on allait lui présenter et en redemander.

Quelques heures plus tard, la voilà au téléphone avec le plombier. *Oy guévalt!* Les restes de gelée collés aux ustensiles, qu'elle avait rincés dans l'évier, s'étaient solidifiés dans les tuyaux au détriment de toutes les pièces d'eau, dont la moins noble. Elle avait eu beau ventouser, vider le flacon de soude... Comment ferait-on quand les invités auraient besoin d'*aller*?

Tout ce *balagan* et une facture plus salée qu'un cornichon en saumure pour quelque chose qui ressemble à la

surface sale d'un lac gelé. On divise cette mare solide en petits pavés gris que l'on garnit de *khrayn*. C'est bien inspiré car le plat en lui-même n'a selon moi aucun goût. Et il fallait voir l'empressement de ma mère, de mes oncles et tantes, la bousculade devant le buffet pour piquer dans le plat et déposer dans leur assiette un de ces mornes carrés.

*

L'assiette, c'est la pièce de vaisselle servant à contenir les aliments. L'assiette, c'est aussi l'équilibre.

*

Le rôle de la gelée dans la cuisine yiddish n'est pas à minimiser, et pas seulement dans le *fiss*. Malgré tout le savoir-faire qu'il requiert, une tranche de *gefilte fish* n'est rien sans sa cuillerée ectoplasmique. Nous autres Ashkénazes aimons la transparence.

*

Une amie m'a demandé si j'allais aussi parler de la cuisine séfarade. Concurrence déloyale, j'ai dit non tout net.

*

Comment rivaliser? Les Sépharades ont l'huile d'olive qui vous met le soleil sur la langue. Les Ashké-

nazes, eux, cuisinent à la graisse de volaille, joliment appelée *shmalts*.

*

Revenue à l'improviste d'un déplacement, Joan Allenby surprend les ébats de son homme avec son assistante.

— Si j'étais un dessert ? minaude la traîtresse.

Réponse ardente et immédiate :

— Une bavaroise à la crème, flambée à la liqueur.

— Et ton docteur Joan ?

— Un simple gâteau de riz.

Verdict terrible ! On tuerait pour moins que ça. J'ignore à quelle recette cet épisode de *Columbo* se réfère, mais force est de reconnaître que le gâteau de riz de ma grand-mère n'était pas l'affriolance faite plat. Ce n'était certes pas cet entremets crémeux que l'on trouve dans les rayons des supermarchés, et qu'on appelle riz au lait. Il ressemblait plutôt à un disque jaune mat saupoudré de sucre, à une galette compacte. Le goût est sans complexité, quoique agréable. Mais pour la présentation, reconnaissons qu'on est plus dans la robe de chambre matelassée que dans le déshabillé dentelle.

*

Car voici soudain qu'au moment de servir *gefилte fish*, *kreplekh* ou *kroupnik*, on hésite, suspendu au seuil. On se sent tenu à explications, notes de bas de page

et copieuses mises en garde. La cuisine ashkénaze, c'est comme l'art conceptuel : il faut du discours avec.

Joie et incrédulité quand je vois mon compagnon, contre toute attente, s'éprendre de mon foie haché.

*

Il y a quelques années, ma mère m'a donné un objet ayant appartenu à ma grand-mère, disparue avant ma naissance. Le métal semblait avoir perdu son lustre depuis longtemps, comme s'il avait survécu à plusieurs guerres. Ma mère sait ma tendresse pour les objets qui ont connu d'autres vies avant la mienne.

Un jour, m'a-t-elle raconté, la cocotte était sur le feu, le couvercle s'est détaché de la cuve et a volé à travers la pièce. Il aurait pu la tuer. Ta grand-mère avait dû mal visser le couvercle. Elle m'a fait promettre de ne jamais l'utiliser. Mais toi, tu n'es liée par aucune parole.

J'ai tenté l'expérience. Lorsque la soupape s'est mise à tourner dans un sifflement, ma minuterie cardiaque a commencé elle aussi à s'affoler. C'est les doigts tremblants, comme réchappant d'une catastrophe, que j'ai arrêté le feu, soulevé le couvercle.

J'ai remisé l'objet dans l'obscur sous-sol de la cave, prenant bien soin de l'y oublier. Cuisiner peut être dangereux.

*

Dans l'épisode *Un meurtre à la carte*, Louis Jourdan, animateur d'émissions culinaires, assassine son rival

avec le venin du poisson fugu. Dans *Subconscient*, le meurtrier fait manger à l'homme qu'il projette de tuer du caviar trop salé afin de le contraindre à sortir de la salle pour s'hydrater – il aura ainsi toute latitude pour l'occire. Dans *Votez pour moi*, le lieutenant démasque le coupable en analysant les traces de ses dents dans un morceau de fromage italien. Dans *L'Enterrement de madame Columbo*, la meurtrière tente d'assassiner la femme du lieutenant avec de la marmelade empoisonnée.

Manger peut être dangereux.

*

Si je connais si bien *Columbo*, c'est grâce à mon père. Le samedi soir, nous dévorions chaque épisode en faisant un sort à la plaquette mastoc de chocolat Côte d'Or. Mon père avait beaucoup aimé entendre l'acteur raconter comment il s'y prenait pour entretenir la crasse de son imper, toute tache de café, tout gobelet de thé renversé venant parfaire la vérité du costume. S'il me semble avoir décelé que ma mère avait un faible pour les perdants, mon père adorait ceux qui en ont l'air mais cachent bien leur jeu.

Columbo est négligé, mal sapé, conduit une bagnole déglinguée, est parfaitement conscient de tout cela et n'en éprouve pas le début d'un commencement de gêne.

Columbo n'a aucun savoir-vivre. Il allume son cigare dans l'ascenseur. Comme un concombre au sel dans une coupelle de caviar, il fait irruption au beau milieu d'une

séance de psy et, loin d'en être contrit, demande s'il peut rester. Oh, il se confond bien en excuses, mais on voit parfaitement que son repentir est simulé. Il se moque d'être intempestif comme de son premier *sh mattè*.

Il ergote, coupe les cheveux en quatre comme seul sait le faire un Ashkénaze, héritier d'années de *pilpoul*, ces discussions infinies sur telle nuance infime de tel point de détail du Talmud. Pourquoi le sang se trouve-t-il sur la partie supérieure du revolver et non en dessous? Pourquoi le contenu du cendrier pèse-t-il deux fois moins que la totalité de la cendre d'une cigarette normale alors que la cigarette de la scène du crime s'est entièrement consumée et n'a pu être allumée que sur place? Comment peut-on se suicider juste après avoir raconté une blague juive?

Columbo ne sait pas faire marcher un fax. Le meurtrier doit lui expliquer comment fonctionne le stylo qu'il lui tend. Bref, c'est un *shlèmil*. Columbo, c'est un pouilleux. Un *shlèppèr*, un *shnorrèr* : un pauvre hère. Il ne craint pas de fouiller dans les poubelles – prêt à récupérer le reste de fromage sur la table où gît la victime.

N'allez pas croire que Columbo soit issu de l'immigration italienne. Columbo, c'est un vrai Juif ashkénaze et je jurerais qu'en réalité, son plat préféré n'est pas le chili con carne, mais le *gefilte fish*.

*

Columbo, enfin Peter Falk, avait un œil de verre, nous dévoile Wikipédia. Mais peut-être ai-je su cette

particularité avant de l'oublier, comme j'avais oublié, avant que ma mère ne me le rappelle, que mon grand-père lui aussi avait perdu l'usage d'un œil.

*

Quand il venait nous rendre visite le dimanche midi, il apportait toujours, achetés rue des Rosiers : un pain rond au cumin, un pain plat aux oignons et le dernier, anneau torsadé, au pavot.

*

Les graines de pavot sont très utilisées dans la pâtisserie ashkénaze. Il y a bien sûr le célèbre roulé au pavot, mais aussi la tarte au pavot, des sablés et bien d'autres biscuits et gâteaux préparés pour Pourim : gâteaux au pavot, beignets d'Haman, *homèntashn* (oreilles d'Haman, biscuits triangulaires possiblement fourrés au pavot)...

J'ai lu dans un livre de cuisine qu'Haman, le « méchant » de l'histoire d'Esther, que commémore la fête de Pourim, ferait référence à l'utilisation des graines de pavot dans ces recettes traditionnelles (*ha* étant l'article défini en hébreu + *mohn*, qui voudrait dire « graine de pavot » en yiddish).

Certains recourent au pavot pour oublier, ici il sert à se rappeler.