Cuisine de l'oeil

Karine Hubert

Volume 44, numéro 2 (256), mai 2002

Calmars à l'encre

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/32966ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)

1923-0915 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Hubert, K. (2002). Cuisine de l'oeil. *Liberté*, 44(2), 54–67.

Cuisine de l'œil

Karine Hubert

L'œil

Tout d'abord il faut prendre un couteau, porter la lame à son œil jusqu'à ce que la pointe glisse sous la paupière, et déloger cet œil grossier. Les ligaments qui retiennent le globe sont assez difficiles à rejoindre. Il faut éviter, en les coupant, de frotter la lame contre les parois osseuses, car cela l'ébrécherait. Une fois le nerf principal sectionné, l'œil

tombe de lui-même. Il ne reste plus à la lame en se retirant qu'à rabattre la paupière derrière elle.

La cuisson est très délicate ; elle demande une attention constante. Il s'agit, dans un premier temps, de faire chauffer le sang que l'on aura recueilli lors de l'opération dans un petit chaudron. Si la quantité n'est pas assez importante – ce qui arrive quand la lame, particulièrement bien affûtée, tranche net, prenant les vaisseaux par surprise, ou encore quand l'œil est déjà mort –, il

est suggéré d'ajouter du vinaigre. Dès que le liquide commence à bouillonner, l'organe doit être plongé d'un geste rapide et précis, sans la moindre hésitation. Car s'il pressent le danger, l'œil deviendra aussi dur que le verre et se fracassera en atteignant le fond.

Après quelques minutes, des filaments se détachent et montent à la surface. Puis une tache apparaît sur la rétine (il faut parfois tourner l'œil sur lui-même pour l'apercevoir). C'est précisément à cet endroit que doit

être enfoncé l'indicateur de cuisson ; lorsqu'un liquide noir s'écoule, cela signifie que l'humeur est à point.

Dès sa sortie du chaudron, l'œil commence à gonfler. Il s'agit de sa dernière tentative d'intimidation : un moyen de défense aussi pathétique qu'inutile, qui n'ébranle nullement celui qui attend la cuillère à la main.

La meilleure façon de déguster l'organe est de le découper en tranches concaves que l'on mange dans l'ordre en se réservant la

partie antérieure pour la fin. L'abondance de liquide qui jaillit à chaque scission fait en sorte que ce mets n'est jamais sec. Le surplus peut être épongé avec un morceau de pain dont on aura auparavant pris soin de retirer la croûte ; celle-ci risquerait en effet d'égratigner la surface à vif de l'œil.

Lorsqu'on arrive à la dernière tranche, celle qui comprend la cornée, quelques précautions s'imposent. Sur la face creuse de cette membrane poussent un nombre considérable de poils qui,

une fois avalés, s'amassent dans le tube de la digestion et finissent par l'obstruer. Il faut donc racler cette cavité sans ménagement, enlever jusqu'au dernier ces poils nuisibles. Seule reste la cornée, au goût le plus exquis qui soit. D'ailleurs plus l'œil est gros, plus elle est tendre.

La cornée se mange intacte, non broyée par les dents, tout simplement en renversant la tête en arrière pour la faire glisser dans la gorge. (Ceux qui auraient des inquiétudes quant à sa fraîcheur peuvent tenter de la mâchouiller

légèrement. Si elle se recroqueville sur elle-même, elle ne présente aucun danger.)

Enfin il ne reste plus qu'à faire disparaître les traces de ce repas ; laver soigneusement les ustensiles en vue de la prochaine fois. Mais c'est sur les mains que ressortent les taches : des formes ovales semblant se refermer par moments, au fond desquelles on ne voit pas.

Le corps

Voici un corps dont la tête vient tout juste d'être re-tranchée. Les petits membres sont repliés sur le ventre, rendant plus facile la tâche de les lier. Il arrive qu'on les retrouve très écartés, du sang séché dans les plis de l'aîne ; il faut alors commencer par rincer les cuisses à grande eau, les ramener délicatement près du corps et les attacher avec une corde. Dès que les membres sont immobilisés, la main peut pénétrer à l'intérieur de la poitrine pour y chercher les organes.

Ceux-ci ne sont jamais placés de la même façon, parfois tassés sur un côté, l'intestin défoncé, parfois remontés au point que le cœur paraisse par l'ouverture du cou.

En les retirant, la main doit prendre garde de ne pas provoquer une hémorragie. Au contact les uns des autres, les organes se sont soudés : les artères se sont allongées, s'implantant dans les parois voisines, des tissus se sont formés pour les recouvrir. Si un organe était arraché sans précaution, tous ne tarderaient pas à se vider de leur

sang. Il faut plutôt procéder en remplissant chaque trou laissé par le retrait d'un organe d'une farce préparée à l'avance.

La farce doit évidemment répondre aux goûts de chacun. Une bonne recette propose de hacher les abats d'un autre corps, et à leur incorporer du riz et des aromates, les grains de riz servant principalement à absorber le sang qui pourrait s'écouler.

Les organes sont maintenant alignés sur la table, suivant

l'ordre de leur préparation. Il est important de maintenir entre eux une distance de plusieurs pouces sans quoi ils essaieraient de se souder à nouveau.

La première étape consiste à les nettoyer : d'abord les frotter avec une brosse pour enlever les déchets ; ensuite les tremper dans une solution d'ammoniaque qui fera fondre les excès de graisse. Cette solution peut être utilisée aussi longtemps que des ronds n'apparaissent pas à la surface. Elle doit alors être jetée : les ronds se met-

traient à grossir jusqu'à sortir de leur contenant.

La préparation des rognons commence par le retrait de la pellicule qui les entoure. Pour ce faire, il est recommandé de ne pas les séparer. Cette difficulté supplémentaire sera compensée par l'aisance avec laquelle on parviendra ensuite à les embrocher.

Dès qu'ils ne se sentent plus comprimés par leur gaine, les rognons commencent à remuer ; puis, ils avancent en ondulant mollement les uns à la suite des autres. Il n'y a

plus qu'à tenir la broche devant eux pour qu'ils viennent s'y enfile. Comme il est inutile de rester à les observer se débattre, on passera tout de suite à la rate.

Lorsqu'on la cherche, c'est qu'elle est encore collée à une paroi de l'estomac. (On ne se rend souvent pas compte qu'il y a deux organes là où on n'en voit qu'un seul.)

Pour réussir à l'attraper, il faut éviter d'agir précipitamment : elle disparaîtrait alors à l'intérieur de l'organe,

s'enfonçant dans l'une de ses ouvertures. On ne la retrouverait que beaucoup plus tard, coincée dans un étranglement.

La meilleure tactique consiste à tendre lentement une main dans sa direction et à attendre que, poussée par la curiosité, elle s'avance à sa rencontre. Lorsqu'elle s'est suffisamment approchée, l'autre main fond sur elle et l'agrippe fermement. Les ongles doivent pénétrer bien avant dans la chair sans quoi elle parviendrait à s'échapper.

Après un court trajet dans les airs, la rate est déposée dans un bol de sel où elle restera jusqu'à ce qu'elle soit complètement dégorgée. Il est préférable de nettoyer tout de suite les gouttes de sang tombées pendant le déplacement : en cas de fuite, la rate ne pourra suivre cette piste pour retrouver son chemin.

Dans le bol, le sel se teinte lentement de rouge. Il servira à l'assaisonnement de tous les mets de ce repas. Jusqu'à la fin des préparatifs, on veillera à secouer le bol de temps à autre pour prévenir

l'apparition de bile noire. La rate peut être retirée sitôt qu'elle semble trop faible pour bouger. Peu appétissante, elle est achevée sans attendre.

Les deux derniers organes doivent être traités avec le plus grand soin. S'il est possible de préparer les autres à l'avance, ceux-ci ne le permettent pas ; on doit donc les garder pour la fin.

En principe le foie ne demande aucun apprêt. Cependant ceux qui ont en horreur la chair flasque

peuvent l'enduire d'une solution à base d'amidon. Après un temps très court, les tissus commencent à se raidir : plus l'amidon est concentré, plus la chair deviendra coriace. Le seul inconvénient est que, le foie amincissant à mesure que le produit agit, des trous pourraient se former. On doit donc se presser de passer à l'organe suivant.

La première chose à faire, une fois que l'on tient l'estomac, est de couper le tube d'alimentation dépassant de sa portion supérieure. L'organe s'atrophiera alors

progressivement. Si le tuyau est hors d'atteinte – par exemple si la peau de l'organe s'est distendue au point qu'elle le cache maintenant dans ses replis –, on procédera plutôt en effectuant un léger remaniement de la structure interne.

Avant de commencer l'opération, on doit s'assurer d'avoir tout le matériel nécessaire à portée de la main : un couteau, un récipient vide, une paire de ciseaux, une aiguille et du fil. Il n'est pas besoin de connaître à l'avance l'endroit exact où pratiquer

la première incision : les veines l'indiquent clairement. Le couteau n'a qu'à suivre leur tracé.

Dès l'incision surgit le gras sous forme de petits cylindres pressés les uns contre les autres, se tortillant pour s'échapper. Il peut être avantageux de les recueillir, leur nature versatile permettant de les utiliser de diverses façons.

Maintenant que l'organe est ouvert, on remarque qu'il est formé de plusieurs compartiments communicant entre

eux par un système de tuyaux de couleur. Pour retirer les plus gros, on doit d'abord couper les tuyaux qui leur correspondent : les rouges, dont le rôle est d'alimenter les verts ; les verts, qui produisent le gras ; et les jaunes, qui répartissent le gras à l'intérieur de l'organe. À cette étape, une erreur entraînerait des conséquences graves : des compartiments pourraient se retrouver isolés, d'autres privés d'alimentation ; dans tous les cas, rapidement condamnés.

Après la rupture des tuyaux, il arrive que certains compartiments résistent à l'extraction. On peut alors utiliser le couteau pour les intimider. Si cela s'avère inutile, on n'a d'autre choix que de retirer les compartiments un à un, puis de les mettre en pièces pour éviter qu'ils ne se rassemblent.

Tous les autres doivent être rangés dans le congélateur. Ils y resteront le temps qu'on leur trouve une nouvelle fonction.

Pour la dernière étape, soit la fermeture de l'organe, on doit coudre les bords de la plaie de façon à ce que les points demeurent visibles sans jamais s'ouvrir. Pendant ce temps, l'organe ne cesse d'enfler, comme s'il voulait retrouver ce qui lui manque. Une fois la suture terminée, on devra attendre que son état se soit stabilisé pour juger s'il est suffisamment réduit. Sinon, on reprendra l'opération, et autant de fois qu'il le faudra, jusqu'à obtenir la taille désirée.

Maintenant que tous les mets sont apprêtés, on peut songer à la présentation. Dans un grand chaudron, on étendra les organes de façon à ce qu'ils reprennent leur position d'origine. On les recouvrira de sel avant de les laisser reposer.

Lorsque la couleur des organes commence à changer, il est temps de les sortir du chaudron. Avant de les jeter toutefois, on s'assurera qu'ils ne contiennent plus aucun liquide en les pressant dans une passoire. Il est préférable de réserver à cette fin la

broche ayant servi pour les rognons : elle permettra de dégager plus aisément de la passoire les petits morceaux qui s'y seront logés.

Le chaudron doit être chauffé jusqu'à ébullition du liquide. À ce moment seulement on pourra y plonger la tête. Comme la chaleur la saisit, une épaisse croûte se forme à la surface, retenant les parties molles dans leur enveloppe naturelle.

La cuisson se termine lorsque la tête est suffisamment petite pour tenir dans la

main. Avant le repas, on n'aura qu'à la cogner à quelques reprises contre le sol : les yeux s'ouvriront et libéreront leur contenu.