

Confiture.

Dans le mélange encore indistinct des saveurs, mes dents reconnaissent d'abord une texture. Un morceau de fruit, tendre mais ferme, me renvoie des années en arrière dans la cave de ma grand-mère. Là, j'observe des alignements de bocaux de marmelade de coings. Je me permets d'ouvrir l'un de ces bocaux et d'y mettre mon doigt, ma langue. Les morceaux sont enveloppés dans un liquide collant mais savoureux, qui est de la même essence et de la même origine : ce fruit devenu orange et comestible par la science des grands-mères. La mienne, de grand-mère, en plus des confitures, confectionnait des pâtes de coings qui recouvraient des plaques à gâteau immenses et qu'elle répartissait ensuite entre les petits enfants. Aujourd'hui, mes papilles, que j'essaie de tromper, m'obligent pourtant à sortir de la cave, je ne suis pas au bon endroit : je repose le bocal, je replace la pâte de fruit sur la plaque, délicatement, dans le sanctuaire des saveurs du passé.

Une autre scène surgit à la deuxième bouchée. Ma mère en pyjama, dans la cuisine, assise devant un pamplemousse tranché en deux. Une moitié pour elle, l'autre pour moi. Je n'aime pas le pamplemousse, il attaque ma langue, mes dents et mon gosier. Mais pourquoi ce souvenir acide ? Ce que je goûte maintenant est doux... le pamplemousse et le souvenir auraient-il gagné en douceur avec le temps ? J'en doute. Je me suis à nouveau fourvoyé. Il ne s'agit pas plus de pamplemousse que de coing.

Nouvelle tentative. Cette fois, j'aspire le morceau rapidement, pour me concentrer sur ce qui l'entoure. Ma langue tapisse l'intérieur des joues de ce liquide gluant. Les petites graines qui flottent dans ce placenta se logent dans les creux de mes molaires. J'en fais remonter une vers l'avant de ma bouche. Elle est déposée par la langue entre mes incisives, dans cet espace minuscule qui devient un champ d'investigation sensoriel. Les dents, pour tester la résistance de la graine, appuient d'abord doucement, puis avec plus de force, jusqu'à faire exploser la coque. Mais l'explosion est trop soudaine, trop radicale pour être de la framboise, ou de la mûre, ces graines-là étant plus résistantes, plus essentielles. Non, cette graine-ci est plus frivole. Je pense à une figue du sud, dont les graines légères peuvent être semées allégrement par des vents chauds dans des terres fertiles. Et comme je ne connais pas vraiment son goût, je me décide pour la figue de barbarie, mais uniquement pour son nom, dont j'oublie les accents sauvages pour ne garder que l'association avec l'orgue, celui que l'aveugle faisait tourner d'un coup de manivelle le samedi au marché.

Mais la figue n'est pas seule. Elle est accompagnée par quelque chose de filandreux, dont la saveur ne m'est pas revenue tout de suite, car elle n'est pas ancrée dans l'enfance. Ce goût est un goût d'adulte. Les filaments du gingembre diffusent dans ma bouche et dans mes nerfs une fraîcheur intense et un peu fourbe.

Je repose la cuillère, encore poisseuse. Je vois la marque de ma langue dans la surface creuse. Une graine a glissé sur le manche.

Mathias Howald, novembre 2013