

La grande soupe

Il roule dans la bouche.

La langue le caresse doucement par en dessous
en le plaquant contre le palet pour tenter d'en extraire les saveurs.
Sa surface très lisse est légèrement salée.

Le muscle de la langue le fait se balancer,
d'abord sur le côté droit, il claque délicatement contre les dents,
puis il repasse par le palais
et vient se cogner aux dents du côté gauche.
Avec la pointe de la langue, on caresse sa face la plus lisse, c'est si doux.
De temps en temps il vient se caler dans le coin derrière,
entre les molaires et l'intérieur de la joue.
D'autres fois il se glisse là où c'est mou sous la langue,
comme dans une grotte, caché bien au chaud.
On le trouve pas mal ici, les muscles peuvent se reposer un peu.

Quand on l'a déposé dans la bouche, il y a quelques minutes,
sa fraîcheur a surpris les papilles.
Maintenant entraîné et entouré de salive, il est réchauffé.
Le légèrement salé du début s'est en aller,
ce galet là n'a pas beaucoup de goût.

On le recrache pour le prendre dans les mains,
il est tout chaud maintenant, un chaud réconfortant.
Une de ses faces est légèrement arquée,
on la plaque contre les lèvres pour les caresser, c'est si doux.
On se caresse le visage avec,
le côté arqué du caillou se loge parfaitement
contre chaque ondulation de la figure.
L'air extérieur le refroidie vite,
on le remet alors au chaud, dans la grotte de salive.

On recommence à le lécher franchement.
Le bout de la langue se presse contre lui, on le sens se ramollir petit à petit.
Lentement, le sucré arrive,
la première couche de pierre s'est dissoute avec l'acidité de la bave.
C'est notre moment préféré, quand le galet commence à se déliter.
C'est maintenant qu'il faut y aller, les dents le croquent.

Il s'affaisse tendrement contre les molaires,
le galet s'écrase et la pâte intense se répand contre les muqueuses.

Le sucré est bien là, il vient chatouiller le bout de la langue,
en même temps, de l'acidulé vient faire pétiller les papilles sur les côtés.
Sous le sucré acidulé, le cœur du petit caillou lisse
laisse échapper sa fraîcheur.

Le frais se mêle à l'acidulé sucré et la croute de roche encore légèrement dure,
se mélange au mou de la pâte intérieure.

L'emmêlement de ces textures craque sous les dents
et des petits bouts viennent se loger dans leurs cavités.
C'est délicieux, rapidement le galet est avalé.

On adore ça ! il y en a plein dans la rivière en contre-bas.

La rivière qui coule entre les branchages de saule,
transparente et un peu tiède.

On ira en ramasser d'autres tout à l'heure.

Le soleil commence à descendre derrière la coline,
il est temps d'aller cueillir les baies pour la grande soupe.

On monte le long du flanc, celui qui est bien exposé à la chaleur.

On passe à côté des grandes branches vertes qui retombent vers le bas,
celles avec des longues piques.

Dans quelques temps les piques tomberont et on pourra les manger aussi,
on en salive rien qu'en imaginant la purée mielleuse à l'intérieur de leur écorce.

Après avoir grimpé le petit chemin escarpé, on arrive sur la plaine.

Sous le soleil retombant, au dessus des brins d'herbe vert clairs,
les baies de nuages flottent.

Il doit y en avoir des milliers, des milliers de petits nuages,
orangé rosé boursoufflé.

On prend un moment pour contempler, accroupi pour ne pas les déranger.

Le orangé rosé boursoufflé se dandine au rythme du vent doux.

Elles ont l'air parfaites, pleines de petits rebonds gonflés,
c'est le meilleur moment pour les manger.

L'air fait voler jusqu'à nos nez leur parfum sur.

Tout autour des baies, des insectes regardent et sentent le spectacle comme nous,
on imagine que ça soit leur donner faim aussi.

On se relève et on ramasse doucement chaque baie
en les faisant glisser entre nos doigts.

Celles qui sont bien mûres s'écrasent déjà
et leur jus chaud coule dans nos mains.

On les dépose sur le sol moelleux de notre panier,
celui qu'on a tressé avec les longues feuilles duveteuses de la rivière.

Il n'en faut pas beaucoup pour assaisonner la soupe,
les baies de nuages sont très puissantes.

Le panier duveteux rempli, on s'apprête à redescendre.
On prend une baie dans la bouche pour le voyage.
Le fruit moelleusement mûre, s'écrase entre la langue et le palet.
Le piquant amer de sa chaire juteuse coule dans nos bouches,
ruisselle entre nos dents pour finir par se jeter dans nos gorges.
Le goût est si intense qu'on pourra s'en délecter pendant tout le trajet du retour.

Ainsi, les bouches enflammées redescendent audacieusement la pente.

Le piquant s'apaise peu à peu
pour laisser place à la saveur amère végétale de la baie.
Là le goût est plus doux, presque un peu sucré.
On a vite envie d'en reprendre une pour que ça pique encore.

Arrivées prêt de notre campement,
on retrouve les autres qui sont allé pêcher les algues gluantes.
On s'affaire alors à préparer la grande soupe.
On allume un beau feu avec les morceaux de bois doux
qui ont été ramassés hier.

On sort de terre l'humus qui a fermenté là pendant quelques saisons.
On en goute un petit morceau,
il est devenu merveilleusement onctueux, légèrement aigre.
Le plus agréable, c'est sa texture pâteuse
qui fait trainer le goût dans chaque recoin de la bouche.
L'humus c'est la base de la soupe.
On en prend une poignée
qu'on dépose dans le fond de la grande coque qu'on place
au milieu des flammes.
Rapidement, l'humus commence à dégager son odeur de terre grillée,
nos organes de digestions s'échauffent déjà en sécrétant de la salive.

On ajoute ensuite de l'eau, celle de la rivière tiède bien-sûr, elle est si bonne.
L'eau chauffe, l'humus disparaît petit à petit
et se transforme en tâches brunes qui viennent
se former à la surface de la grande soupe.
Le bouillon est prêt.

On prépare les algues gluantes en en décrochant d'abord les petites boules.
On tire dessus sans trop presser
pour quelles ne s'écrasent pas et on les met de côté.
On les déposera crues sur le dessus de la soupe avant de la déguster.
Elles sont bien meilleures encore fraîches et croquantes.

On découpe les restes de corps des algues en petits brins fins.
Les brins craquent sous la lame
et laissent échapper un jus vert très épais qui tremblote.
C'est un jus salé qui permet de relever le gout du bouillon de humus.
Le craquant gluant donne à la soupe sa texture.
On ajoute les brins d'algues coupés fins
au bouillon dont la vapeur odorante s'envole lourdement dans l'air.

Enfin on dépose les baies de nuages dans l'eau qui remue.
Les bulles de bouillon chaud dansent énergiquement
avec les rebonds orangé rosé gonflés des baies.
La grande soupe bouillante tremble, embuée entre les tâches marrons,
les brins d'algues craquants et les baies boursoufflées,
Elle mijote lentement sur le feu
qui réchauffe autour les corps qui salivent et qui ont faim.

On pique un brin d'algue, la lame s'enfonce tendrement.
La grande soupe est prête.

On prend dans nos mains une petite coque
qu'on remplit en la plongeant dans la grande coque.
On parsème le dessus du contenant de petites boules d'algues fraîches.
La petite coque remplie de soupe, chauffe doucement les mains rafraichies
par le soleil qui se couche.
On contemple le résultat, chaud marron, vert gluant,
orangé rosé boursoufflé et rond croquant.
On porte la petite coque aux lèvres pour déguster la délicieuse préparation.

Le bouillon chaud tapisse le gout onctueux et aigre du humus
dans toute la bouche.
Les morceaux de brins fins d'algues fondent sous les molaires
et se mélangent aux baies piquantes qui roulent entre la langue et le palais.
De temps en temps une petite boule d'algues vient croquer sous les dents.
Ça fait une explosion de frais gluant salé
au milieu du bouillon chaud aigre et piquant.

La grande soupe c'est une de nos préférées,
on peut la préparer après les saisons chaudes,
quand l'humus a bien fermenté,
quand les algues gluantes ont remontées la rivière
et quand les baies nuages ont poussé et ont parfaitement mûries.

En peu de temps les soupes sont dans les ventres,
les corps sont réchauffés et pourront ainsi s'endormir sereinement.