

## Katsuobushi Mea Culpa

p.146, ligne 14,15 Apparemment, je confonds le daikon et la bonite. C'est une erreur factuelle, je l'admets. Mea culpa. Et je suggère, pour la traduction, de remplacer le texte d'origine : Les tako-yaki (..) recouverts « d'une couche de pelures de daikon » finement râpé en minces copeaux brunâtres, que la chaleur animait et semblait irradier de vie.

par : recouverts « de bonite séchée » finement râpée en minces copeaux brunâtres, que la chaleur animait et semblait irradier de vie.

On aurait pu me le reprocher avec amertume. Mais non.

Clément Lévy, professeur à Saint-Etienne, m'écrit :

(..) Mais j'ai une suggestion à vous faire, parce qu'il faudrait corriger une petite erreur dans *La Vérité sur Marie*. Je dis "erreur", mais la vérité des écrivains est autre chose que celle des livres de cuisine. Page 146, quand votre personnage principal mange une barquette de tako-yaki aux courses, ce ne sont pas des "pelures de daikon finement râpé" qui dansent sous l'effet de la chaleur du plat, car ces "copeaux bouclés brunâtres" sont plutôt à mon avis des pelures de bonite séchée qu'on appelle katsuobushi (katsuobushi est le nom du poisson préparé, séché, fumé. La préparation râpée porte encore un autre nom en japonais, mais on l'utilise peu, à mon avis. En français, je dirais "copeaux de katsuobushi" voire "copeaux de bonite séchée"). C'est ce qu'on fait aussi danser sur la sauce brune pour assaisonner l'okonomiyaki. Le daikon râpé, on le mange soit dans un bouillon, soit dans la sauce qui accompagne les tempura, soit en accompagnement d'un poisson grillé (j'ai quelques souvenirs assez vifs de soirées dans des izakaya), et il a pour particularité d'être quasiment liquide, en tout cas très humide et rafraîchissant : il ne saurait frétiller comme le katsuobushi (on en trouve parfois dans les épiceries asiatiques. A une époque, pour le plaisir de ce petit spectacle, je saupoudrai de katsuobushi à peu près tout ce qui me passait par la tête : sur une simple omelette, c'est déjà assez réussi).

Michiaki Tanimoto, quand à lui, qui travaille avec moi sur le site Internet, m'offre simplement, pour ma gouverne, un petit paquet de katsuobushi :



*Ah, qu'en termes galants ces choses-là sont mises!* (Molière, *Le Misanthrope*)