

AR MORU

Ma zo ur pesk en devo merket sevenadur ar vro eo ar moru sec'h ha sall. Memor ar vro zo leun a veajoù hir ha kalet ar baotred yaouank, pe goshoc'h a-boan, aet da vorueta war-du ar morioù yen, war-du an Douar-Nevez pe an Island. Buhezioù spontus... Lod na retornent ket d'ar gêr, lonket ma oant bet gant ar mor yen-sklas didruez. Lod a retorne mogn, kamm, ampechet. Piv a c'hallfe gouzañv kement en dez a herie...

Pempoull a oa ar porzh bras d'ar c'houlz-se, lesanvet Kêr Islandiz. Ret e oa treuziñ an Trev, gant ar vag-treizh da gentañ, en traou chapel sant Kristof, gant ar pont goude.

E-barzh kontoù menajoù ar vro, a-raok an eil brezel bed, e weler pegen pouezus e oa ar moru en boued an dud. Bep sizhun e prened moru. Protein ret evit gallout kas war-raok al labourioù er parkoù.

Ur pesk marc'hadmat, a c'halle ar re baourañ prenañ da debriñ. Herie, avat, eo deuet da vezañ ker, hag eo kentoc'h pesk an dud arc'hant gante.

Herie ivez eo kentoc'h moru glas (« cabillaud ») eo a debrer, met lod tud a vez bepred un darn moru sall en o frigo (da viret anezhañ gwelloc'h).

Merket sevenadur ar vro gant ar moru, tre evel a-hed an aod atlantel, betek ar Portugal, en ur dremen dre Bourdel (lec'h zo ur c'hae Bacalan, un anv a gas da soñj ar spagnoleg « bacalao » hag ar portugaleg « bacalhau » evit « moru »). Evel ma oa merket sevenadur micherourien Bro-Saoz gant ar Fish-and-Chips...

A-gozh eo anavezet ar moru sall e Breizh. Un akt eus 1514 sinet etre Abati Boporzha ha tud Enez-Vriad a lak ar moru sall da vezañ unan eus ar paeamantoù. Moru o tont eus aodoù Breizh met ivez eus an Douar-Nevez pe eus an Island. Ha se nebeut-tre goude beaj kentañ Kristof Colomb e 1492 !

Diwezhatoc'h e ra Gregor Rostrenn, en e c'heriadur eus 1732, anv eus ul lavarenn fentus : « Du beuf salé, & fumé, à la mode de Leon, **Bévin saësonn**. (burlesquement ils l'appellent : **moru menez are**. ».

Da lâret eo kig bevin ha moru zo ken dalvoudus an eil hag egile !

Ur wechig all e vo adlakaet ar gaoz war ar moru.

Ha da c'hortoz sellit aze tri rekipe bennak :

Hini ma mamm-gozh Planiel da gentañ : honnezh a rae moru jiblot. Ur saos (chaos mard eo gwelloc'h ganeoc'h) graet gant bleud hag amann, dour ha gwin gwenn, ma veske uoù poazh-kalet, patatez ha tammoù moru disallet mat, hep ankouaat ognon ha kignon he jardrin. Se eo ma madalenn Proust ! Ma mamm-gozh a lâre dimp, bliv he lagad kleiz : heugus pegen mat eo ! Ha gwir e oa !

Unan all bet desket ganin gant un gozh eus kostez Pempoull, pell-pell zo : en ur plad pri amannet, lakaat patatez en o fezh poazhet dik (uto, feñdsiêkl lakaomp) ha war benn ar moru disallet mat ha lakaet a-dammoù, hag evit echuiñ lakaat ur gwiskad pure ognon (reoù roz Rosko n'eus ket gwelloc'h). Lakaat er forn ruz (280° pe se) e-pad 15 mn d'ar muañ. Servij gant gwin mat gwenn pe ruz, ingal zo, diouzh ho krad e vo bepred !

Unan all am eus priziet gant kamaraded vat eus Santiago-de-Compostela, e penn all Europa : grilhañ an tammoù moru disallet mat en eoul olivez, servijet en ur plad gant uoù poazh-kalet, gant patatez, gant ognon kriz mat (re Rosko, heñvel !), gant olivez du, ha diouzh ar c'houlz bloaz gant un domatezenn chugus bennak troc'het a dammoù, mui « pimentos de piquillo » mar kavet da brenañ.

Hag ar memes tra : gwin mat !

Hag ur bonus evit ar reoù a blij dezhe ar wiski (wiski mat a lâran) : servij ur bloc'had avu moru diwar ur voest gant ar bannac'h. Ur frealz evit ar gourlañchenn hag ar staoñ !

Anat ne ran ket bruderezh evit an alkool. Ar moru a c'haller debriñ gant un tasad te blazet, hini glas gant ur c'hreunenn kardamom glas e-barzh ivez, hag an avu moru gant un tasad te du pebret un disterañ pe se.

Evel ma lavar tud su Kemper e Kerne : un teuzar !

Taol vat deoc'h ha ken ar sizhun a deu !

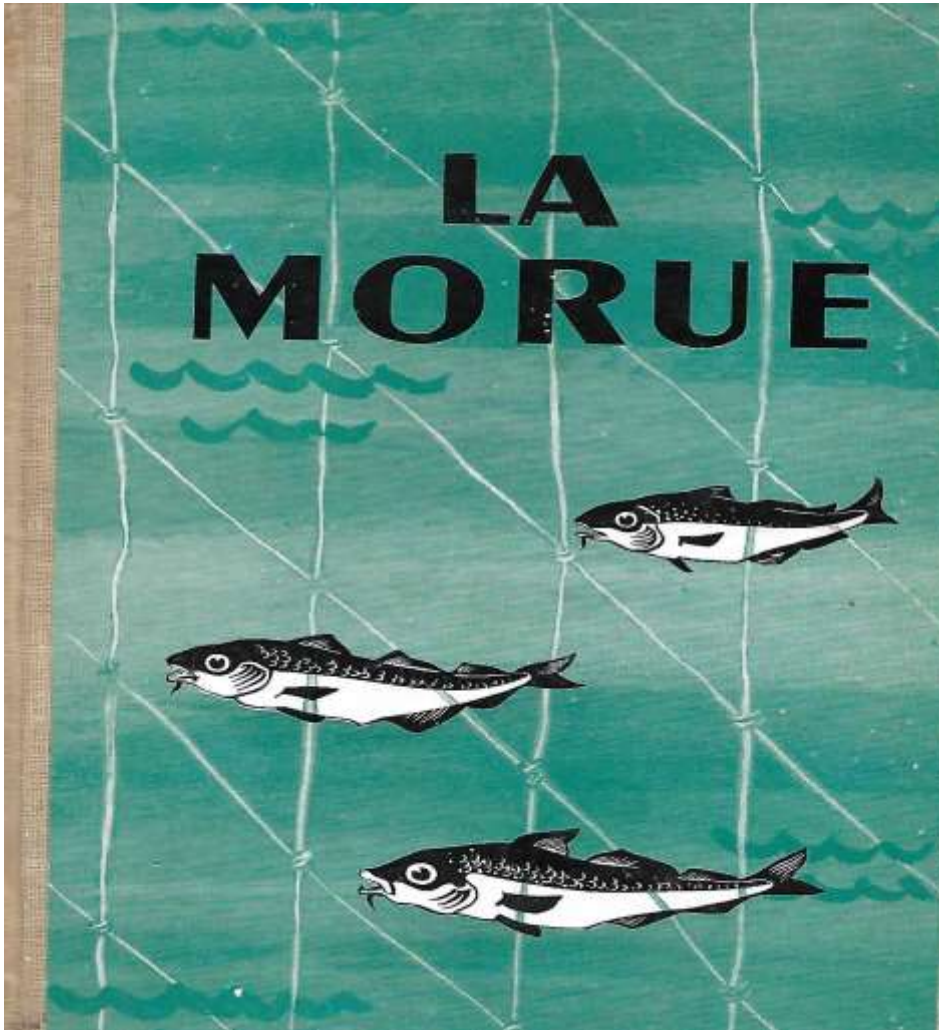
Herve Bihan

Levrlennadur berr

Foulkes, Maït, Les saveurs du thé, Picquier Poche, 1998.

Godard, Odile, Petit traité savant de la morue, Équinoxe, 2004.

Kerleveo, Jean, Paimpol au temps d'Islande, tome 1, Lyon, 1944. [pp. 14-15]
Kervella, Riwanon, La cuisine des pays celtés, Des dessins et des mots, Bannalec, 2002. [rekipe ma mamm-gozh zo p. 31]
Le Braz, Anatole, Contes du soleil et de la brume, Delagrave, Paris, 1905. [adembannet meur a wezh]
Molinier, Annie & Jean-Claude, La cuisine de la morue, Éditions Sud Ouest, 2008.
Thorel, Jacques, Le grand classique de la cuisine bretonne, Editions Ouest-France, 2015.
Yvon, R. P., Avec les pêcheurs de Terre-Neuve et du Groënland, Imp. du Nouvelliste de Bretagne, Rennes, 1943.



Golo al levrig embannet gant Le comité de propagande pour la consommation de la morue (1955)
(dastumadenn Herve Bihan)