

Comment faire cuire un choucas.

Avant de narrer l'histoire, nous allons voir la définition du mot choucas :

En altitude, au-dessus de 2000 mètres, il est souvent possible d'observer des oiseaux noirs de la taille d'un gros pigeon. Leur bec jaune et leurs pattes rouges permettent de les repérer de loin. Pour la plupart des randonneurs, ce sont des "choucas". Hors, il n'y a pas de choucas en haute montagne. Dans les alpes, cet oiseau est un autre corvidé et il s'appelle le "Chocard à bec jaune".

D'après notre Grand-Mère l'histoire relatée ci-dessous est véridique.

Pendant les mois d'été, beaucoup de touristes se promènent sur les sentiers de montagne, afin de respirer l'air pur. Les faits relatés se passent dans ces lieux, près d'un lac. Un gars du pays pêche tranquillement la truite. Un touriste se promène et de plus "un parisien". Voyant ces oiseaux, il s'adresse au pêcheur.

— Quel est le nom de cet oiseau ?

— Un choucas lui répond le pêcheur !

— Est-ce que cet oiseau se mange ?

Un peu surpris par la question, le pêcheur lui répond.

— Oui ! Pour se moquer de lui.

— Quelle est la recette, s'il-vous-plait ?

Et notre pêcheur répondit aussitôt.

— C'est simple, vous prenez une casserole remplie d'eau

que vous portez à ébullition. Vous rajouter un peu de sel et des herbes de Provence. Vous plongez l'oiseau plumé et vidé dans l'eau brûlante. Mais, comme il remonte à la surface, il faut placer dessus un fer à repasser, un vieux de préférence. Plus tard, pour vérifier s'il est cuit, vous devez pouvoir planter une fourchette dans le fer à repasser...