

Bulbul SHARMA

*La colère  
des  
aubergines*

Récits gastronomiques traduits de l'anglais (Inde)  
par Dominique Vitalyos



*Éditions Picquier*

## SOMMAIRE

	Avant-propos : Dida le dit avec des choux-fleurs .....	9
	De l'or en jarres .....	14
	Un goût pour l'abnégation .....	23
	En sandwich! .....	42
6	Concours d'agapes .....	59
	La colère des aubergines .....	80
	L'épreuve du train .....	92
	Folie de champignons .....	112
	Les affres sans fin de la faim .....	123
	Le poisson-lune .....	135
	Qui meurt dîne .....	148
	Festin pour un homme mort .....	162
	Son pesant de sucre .....	179
	Glossaire .....	205

## RECETTES

(prévues pour deux personnes)

Aubergines frites .....	91
Aubergines <i>bharta</i> .....	89
<i>Biryani</i> vert .....	76
Boisson chaude au gingembre et au miel .....	204
<i>Choley</i> aigre .....	133
Chou-fleur aux cinq épices .....	13
Chutney à la menthe .....	40
Curry d'agneau aux épinards .....	177
Curry d'aubergines au yaourt .....	90
Curry de viande au yaourt .....	88
Dessert aux pois de soja .....	79
Friture de champignons et de lentilles germées .....	122
Gâteau de carotte .....	56
Glaçage au fromage blanc .....	57
Graines de lotus au <i>cottage cheese</i> .....	161
Jus de dattes .....	58
<i>Khîr</i> à l'orange .....	203
<i>Pakora</i> aux épinards .....	41
Pickle de mangue .....	22
Poisson au yaourt .....	146
Pommes de terre à la poudre de mangue séchée .....	111
Pommes de terre aux graines de sésame blanc .....	78
Purée de lentilles noires .....	178
Riz à la tomate et à l'ail vert .....	54



## *Chou-fleur aux cinq épices*



*1 petit chou-fleur, coupé  
2 pommes de terre moyennes, coupées en dés  
½ cuillère à café de mélange d'épices  
(graines d'anis, de cumin, de carvi, de moutarde  
et de fenugrec en proportions égales)  
1 cuillère à café d'huile  
sel à volonté*

*Faites chauffer l'huile dans un wok ou une poêle profonde. Ajoutez les cinq épices, jusqu'à ce qu'elles sifflent et éclatent. Jetez-y alors les pommes de terre et faites-les sauter légèrement. Ajoutez les morceaux de chou-fleur, salez, mélangez. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant cinq minutes. Remuez souvent pour que tous les ingrédients soient cuits au même point. Ils doivent être tendres, mais rester fermes. Servez chaud avec du riz ou des puri\*.*

## DE L'OR EN JARRES

14

Buaji comptait sur le bout de ses doigts tout en mesurant le *ghî*\*. Chaque cuillerée tombait lourdement comme une motte de terre mouillée lors d'un glissement de terrain, pour atterrir exactement au centre du bol tenu d'une main ferme par le cuisinier. Tous deux regardaient le récipient tandis que leurs lèvres formaient silencieusement un chiffre... sept... huit... chaque fois que le *ghî* en atteignait la surface avec un son moelleux.

Buaji avait soixante-quinze ans, le cuisinier quelques mois de plus. Tous deux n'y voyaient plus très clair, mais ne portaient jamais leurs lunettes quand ils se rencontraient dans la réserve, chacun préférant se fier à ses yeux affaiblis plutôt qu'à de quelconques verres optiques pendant ce moment de concentration intense. Trois fois par jour, Buaji mesurait avec tant de soin les rations qu'elle remettait au chef cuisinier qu'aucun grain de riz, de sucre ou de *dâl*\* en excès ne pénétrait jamais dans la cuisine.

La réserve était fermée à clé. Son contenu n'était visible qu'à six heures et à onze heures le matin, puis

à quatre heures l'après-midi, pendant dix minutes, comme s'il s'agissait d'objets précieux exposés dans un musée. Seule pièce de l'énorme maison au plan décousu dont l'entrée fût réservée, elle inspirait crainte et respect aux membres de la famille. Ils se bousculaient dans les couloirs, envahissaient le salon, se vautraient dans les multiples chambres, mais dès qu'ils passaient devant la réserve, leur comportement changeait. Les hommes accéléraient le pas pour marquer leur indifférence, sans pouvoir s'empêcher, cédant à une habitude d'enfance, d'y jeter un bref coup d'œil. Les femmes de la maison essayaient toujours de regarder furtivement à l'intérieur, prenant soin de ne pas tourner la tête à angle tout à fait droit vers la porte. Une légende familiale voulait qu'un des récipients fût empli de pièces d'argent que Buaji cachait parmi les jarres de condiments. Mais plus que de cet argent, je rêvais des pickles qui y brillaient comme des sequins d'or.

15

Buaji couvait avec une vigilance d'aigle sur son aire cette pièce sombre et étroite, dédale d'étagères au sol rouge vernissé et à petite fenêtre masquée de papier brun. Chaque fois que la porte s'ouvrait, il s'en échappait des effluves étranges qui s'en allaient flotter dans toute la maison. Un jour, j'avais dix ans, je tentai de me glisser incognito dans la réserve, mais Buaji me saisit au passage par les tresses dans une poigne d'acier et, sans me lâcher, continua de mesurer le riz, de l'autre main. Durant l'instant vertigineux qui précéda mon éviction, je pus entrevoir

une rangée de bocaux de pickles irrésistibles, luisant dans la faible lumière distillée par le papier brun : mangues au sucre de palme, chou-fleur et carottes épicés dans un grand bocal de verre et, juste à côté, le fleuron de la réserve de Buaji : dix petits flacons de piments rouges fourrés aux épices.

« Cette enfant se prépare une carrière de voleuse, prédit Buaji à ma mère ce soir-là tandis que la famille siégeait pour me juger.

– Elle ne faisait que regarder... marmonna ma mère.

– Regarder ? Tu sais ce que des yeux avides font à mes pickles ? Ils moisissent en l'espace d'une nuit et, après, ils sont bons à jeter ! hurla Buaji. Ces pickles-là savent à qui ils ont affaire, et quand le moment est venu pour eux. » En dépit de la confusion que provoqua cette affirmation, la famille hocha la tête avec conviction. « Quand on les touche avec des mains sales ou pendant les mauvais jours du mois, dit-elle avec un regard accusateur en direction des femmes qui réagirent en rougissant, ou quand on nourrit de mauvaises pensées devant les bocaux, ils le détectent immédiatement, l'huile s'assèche et les épices tournent. » Nous sentant tous coupables, nous détournâmes nos regards de la réserve. « Quand je mourrai, vous pourrez vous repaître de mes pickles à vous rendre malades. » Buaji me tira gentiment les nattes. La colère dans son regard s'était évanouie.

Hors de danger, les pickles continuèrent à macérer derrière la porte verrouillée. Seul le chef cuisinier

avait accès à la réserve deux fois par jour, quand Buaji mesurait les rations après s'être assurée du nombre des mangeurs. Enfants et serviteurs avaient droit à une demi-ration, les femmes un peu plus, et les hommes adultes recevaient de généreuses quantités de tout. À mon père, son favori, étaient accordés, non pas un, mais deux morceaux charnus de pickle de mangue, une queue de chou-fleur et parfois, en prime, une cuillerée de chutney de tamarin. Je le regardais manger – lui qui, dans le meilleur des cas, avalait distraitement – en espérant qu'il n'allait pas, laissant se mélanger mangue et tamarin, ruiner le goût des deux. Dès qu'il avait fini, je ramassais prestement son assiette pour en lécher toute la surface sur le chemin de la cuisine. Parfois, mon père donnait le pickle de mangue à ma mère, bien qu'elle ne le lui demandât jamais, et Buaji se mettait à tousser de colère.

17

Buaji n'avait jamais fréquenté l'école, mais c'était une experte en calcul mental. Elle pouvait déterminer la quantité d'ingrédients requis en se servant de ses doigts pour compter. Elle était d'ailleurs renommée pour ses compétences en la matière, et des parents plus ou moins proches la sollicitaient souvent pour mesurer sucre, riz, légumes et *ghi* aux festins de mariage. Les cuisiniers engagés pour la circonstance tremblaient en voyant sa silhouette minuscule, sèche et vive. Pris de panique, ils s'empressaient de remettre en place les rations qu'ils avaient cachées sous la table de la cuisine pour les emporter chez eux.



« Quatre cuillères pour Bannu et Mittu Bhayia, deux pour les brus, deux pour les enfants et trois pour vous autres de la cuisine », disait Buaji de sa voix claire et haut perchée, insistant sur le « vous autres ». Gêné, le cuisinier se balançait d'un pied sur l'autre avant de projeter sa culpabilité sur son jeune assistant, connu pour son appétit vorace, en lui jetant un regard coléreux.

Buaji mesurait le riz et le sucre à l'aide d'une petite tasse en argent qui n'avait pas bougé de la réserve depuis plus de trente ans. Mon père nouveau-né y avait bu du lait. Rien, dans cette pièce, ne changeait jamais de place et aujourd'hui encore, après tant d'années, il me suffit de fermer les yeux pour revoir les alignements de boîtes de biscuits, les bocaux chatoyants pleins des précieux pickles et les sacs de farine avachis dans leur coin sombre comme une rangée de corps gras et débauchés, affalés aux thermes romains. Certaines grandes boîtes portaient des noms de marques anglaises d'avant la guerre. Leurs étiquettes aux couleurs passées, primevères et jolies filles blondes, apportaient une note de gaieté à la pièce lugubre.

Buaji connaissait notre désir lancinant de lui dérober ses pickles, qu'elle distillait à chacun, excepté les hommes, en quantités aussi infimes. La réserve était donc pourvue d'un lourd et volumineux cadenas de cuivre, dont la clé ne figurait pas avec les autres au trousseau qui pendait à sa ceinture, mais s'accrochait, solitaire, à un porte-clés rapporté d'Angleterre par

un de ses fils. C'était un disque de cuivre brillant marqué *Blackpool is Best*<sup>1</sup>. Buaji la cachait sous son oreiller la nuit et durant ses siestes après le déjeuner.

Par un sombre après-midi d'été, alors que toute la maisonnée dormait, j'eus une telle envie de manger du pickle de mangue que je voulus subtiliser la clé. Mais mon cœur de délinquante se glaça à la vue de Buaji. Elle était profondément endormie et je l'entendais ronfler doucement, mais ses yeux à demi ouverts me regardaient en pleine face.

Je n'étais pas l'unique voleuse de la maison. Une fois par mois, la maison se réveillait en plein chaos : Buaji, en se levant, avait constaté l'absence de la clé sous son oreiller.

« Bande d'ingrats ! Serpents que j'ai nourris de lait ! Voleurs, bandits, brigands ! Diables qui vendraient leur propre mère ! » hurlait-elle, et les domestiques, qui savaient d'emblée qu'elle s'adressait à eux, s'alignaient pour l'inspection. Ils se plaçaient toujours devant la porte de la réserve, probablement pour être proches du lieu du crime dont chacun était certain que son voisin était l'auteur.

« Videz toutes vos poches, y compris les poches de cambrioleurs de la doublure de vos gilets », ordonnait Buaji en les passant en revue. Eût-elle tenu une canne, elle en aurait, j'en suis sûre, relevé le menton du cuisinier avec la raideur glaciale d'un général nazi dans un film de guerre.

---

1. « Blackpool est le meilleur. »

« Ma... laisse-les donc... » disaient ses fils en quittant promptement la pièce sans attendre de réponse. Les femmes faisaient cercle à distance respectueuse pour assister à la scène.

Un par un, les serviteurs vidaient leurs poches. J'étais toujours stupéfaite devant l'assortiment incongru d'objets qu'ils portaient sur eux. Vivement, comme d'un baluchon de magicien, ils produisaient paquets de *bidi* \*, boîtes d'allumettes (que Buaji confisquait aussitôt, les revendiquant pour siennes), canifs émoussés, boutons, bouts de ficelle et cartes à jouer (elles aussi saisies par Buaji, qui grommelait avec colère « Alors c'est à cela que passe tout votre salaire ! »). La table était bientôt encombrée de stylos brisés, trognons de crayons, peignes miniatures, pilules noires bizarres, cartes postales à l'effigie de divinités et de vedettes de cinéma, vieilles lettres et documents précieux, ces derniers soigneusement enveloppés dans du plastique. Buaji et les domestiques étaient invariablement ébahis de constater que la clé de la réserve ne se trouvait jamais parmi leurs maigres possessions. Ils se regardaient les uns les autres avec une suspicion accrue, comme si l'un d'eux avait escamoté la clé.

Alors montaient les invocations aux dieux, sur le ton aigu de la plainte :

« O Krishna, ô Vasudeva, ô mère Parvati ! Bénissez cette maison. Faites que le voleur éhonté qui se trouve parmi nous rende ce qu'il a dérobé ! » Buaji ne prononçait jamais le mot « clé » dans sa

rière, trouvant plus judicieux de laisser toute latitude aux dieux pour faire réapparaître un autre objet volé, le cas échéant.

La clé refaisait surface en milieu de matinée, juste à temps pour mesurer les rations du déjeuner, et la paix revenait dans la maison. Dans l'euphorie du soulagement, le cuisinier riait bruyamment dans la cuisine et assenait de grandes tapes sur le dos de ses jeunes aides. Buaji ne vérifiait jamais le contenu des jarres de pickles, des boîtes ou des sacs de la réserve, certaine que tout y était comme avant. La main invisible qui avait restitué la clé y veillait.



## Pickle de mangue



1 kg de mangues vertes crues  
1 ½ cuillère d'huile de moutarde  
3 cuillères à café de graines de fenugrec  
4 cuillères à café de graines de fenouil  
2 cuillères à café de poudre de piment  
2 cuillères à café de poudre de curcuma  
sel à volonté

22

Lavez et coupez chaque mangue en quatre morceaux dans le sens de la longueur. Jetez le noyau. Faites sécher au soleil pendant trois ou quatre heures. Faites chauffer l'huile dans le wok jusqu'à ce qu'elle fume. Ecrasez légèrement les graines de fenugrec, mélangez-les aux graines de fenouil avec le curcuma, la poudre de piment et le sel. Versez la moitié de l'huile sur ce mélange. Placez les tranches de mangue dans un grand bol et ajoutez-y le mélange à la main, de sorte que chaque morceau de mangue soit couvert d'huile et d'épices. Transférez dans des jarres en terre ou dans des bocaux de verre préalablement stérilisés. Versez le restant de l'huile. Recouvrez le récipient d'une mousseline et attachez-la.

Laissez au soleil pendant quatre ou cinq jours. Otez la mousseline et remplacez-la par un couvercle. Secouez les récipients de temps à autre pour émulsionner l'huile. Dégustez avec des *paratha* \* ou des *puri*.

## UN GOÛT POUR L'ABNÉGATION

Bala était venue habiter avec nous après une tournée longue et épuisante des maisonnées de la famille. Chaque séjour avait entamé un peu plus la fragile dignité qu'elle cherchait à grand-peine à conserver. Mais le sourire perpétuel imprimé sur son visage comme une marque de naissance dénonçait sa condition de parente pauvre. Personne, dans notre vaste famille éparpillée, ne se rappelait à quel lien elle devait d'en faire partie, mais chacun s'adressait à elle par un terme de parenté. Je l'appelais Tati. Ma nièce l'appelait « petite grand-mère », pour la distinguer de ma mère. Pour mes oncles, qui ne lui parlaient que rarement, elle était « grande sœur Bala ». Étrangement, mon père lui disait « tante », rendant plus confus encore le lien qui nous unissait. Bala répondait à chacun de ces noms avec son sourire invariable et une légère inclinaison de la tête pour marquer son consentement à faire tout ce qu'on lui demandait et à accepter que beaucoup lui soit dénié.

Si quelqu'un s'apprêtait à lui offrir quelque chose à manger, ce qui arrivait d'ailleurs très rarement, elle

le devançait en disant « je n'en veux pas » et se levait dans un sursaut. Elle n'avait que des besoins réduits, mangeait très peu, ne tombait jamais malade, ne s'énervait pas, ne pleurait jamais.

Bala vivait souvent à la maison depuis mon enfance. Pourtant je ne me rappelais jamais son visage quand elle s'absentait. Des années de séjour dans des familles qui ne la toléraient que pour son utilité à la cuisine et son efficacité d'infirmière quand quelqu'un était malade, avaient enseigné à Bala comment se cantonner à l'arrière-plan tout en manifestant qu'elle était là pour se rendre utile. Où qu'elle habitât, Bala savait se mêler à la famille sans se faire remarquer.

24 Le soir, quand nous nous retrouvions pour boire d'interminables tasses de thé et échanger les derniers potins du clan, Bala choisissait toujours la chaise la plus inconfortable et s'asseyait tout au bord, comme un ressort contracté, prête à bondir sans délai si quelqu'un désirait quelque chose, n'importe quoi.

« Du sel... » disait ma mère sans s'adresser à Bala mais en regardant le plafond, faisant de ses mains le geste stérile d'agiter une salière. Seule Bala se précipitait à la cuisine.

« Les *pakora*\* ne sont pas bons ? » demandait-elle avec anxiété à chacun de nous pendant que nous mangions.

Les *pakora* de Bala étaient fameux. Personne dans la famille n'en préparait d'aussi bons, pas même ma mère, dont le talent culinaire était légendaire. Mais je ne pense pas que quiconque ait jamais dit à Bala

combien ses beignets de légumes étaient délicieux, croustillants, légers. Elle nous regardait avec tant d'inquiétude quand nous y mordions ! Elle avait fait de la confection des *pakora* un art et leur donnait chaque fois un goût entièrement différent, en combinant de nouvelles saveurs qui nous prenaient par surprise. Elle pouvait y mettre différentes sortes de légumes. Parfois c'étaient de fines tranches de pommes de terre ou d'épaisses tranches d'aubergines sans pépins. Un soir, préparés avec des feuilles d'épinards, ils avaient la finesse du papier. Le lendemain, ses *pakora* aux piments verts nous mettaient la langue en feu. Mais les meilleurs de tous étaient ses beignets à l'oignon et au chou-fleur. Elle nous les servait les jours de pluie, mais il suffisait que le ciel se couvre un peu pour que nous lui en demandions.

25

« Bala, des *pakora* ! »

En nous entendant crier, elle se précipitait à la cuisine. Parfois, elle ajoutait des feuilles anisées d'*ajwain*\* qui picotaient la langue et donnaient une saveur pénétrante à la pâte à frire à base de lentille, ou bien elle saupoudrait de graines de pavot, avant de les y tremper, les feuilles d'épinards. Les *pakora* de Bala, qu'elle faisait pourtant frire dans un wok d'huile bouillante, n'étaient jamais gras, mais craquants et friables, et nous pouvions en manger autant que nous voulions sans nous sentir coupables de contrarier nos régimes sans graisse. Mais je n'ai jamais vu Bala en manger un seul, dans son va-et-vient incessant entre la cuisine et la salle à manger, courant nous en apporter et retournant



en frire de nouveaux, le visage en sueur et soufflant comme l'équipier de queue dans une course de haies.

« Prends-en, toi aussi », lui disait invariablement ma mère en jetant un regard distrait au plat où ne restaient plus que des miettes, quand nous avions tous fini. Mais Bala se contentait de sourire et de boire son thé, qui avait refroidi comme chaque fois. « Elle a toujours aimé le boire froid », déclarait ma mère à qui voulait l'entendre, et Bala acquiesçait vigoureusement.

Bala n'était pas seulement une bonne cuisinière, experte à confectionner des en-cas inédits que nous dégustions chaque soir. Elle savait aussi très bien raccommoder et repriser. Ma mère et mes sœurs, non contentes de lui confier tous leurs saris déchirés, récupéraient les vêtements des autres membres de la famille pour qu'elle les ravaude. Un jour qu'elle recousait ma vieille chemise favorite, je voulus protester, mais ma mère m'arrêta : « Ça lui est égal de le faire », dit-elle, et Bala de préciser, sans lever le nez de son ouvrage : « J'aime bien coudre. » Ma mère, mécontente de mon intervention, marmonna avec colère : « Bala aime nous rendre des services. Elle habite ici, non ? Elle est comme quelqu'un de la famille. Je lui ai donné un sari pour Dîvâlî<sup>1</sup>, en pure

---

1. Abréviation de Dîpavali (« rangée de lumières »), la fête commémorant la victoire de Krishna sur le maléfique Narakasura. Une croyance veut que tout ce qui est entrepris ce jour-là soit couronné de succès. C'est pourquoi cette fête est dédiée à Lakshmi, déesse de la prospérité. Les commerçants ouvrent ce jour-là de nouveaux livres de compte.