Concours d'agapes

Le corbeau s'élança de l'arbre pour atterrir aux pieds de Srilata. Ils se regardèrent un instant, deux paires d'yeux noirs étincelants et furibonds. Avant que Srilata l'éloigne en criant, il émit un gloussement dans les graves et s'envola.

« Il nous jette un sort. Croyez-moi, monsieur Verma, c'est un mauvais présage. Notre fille va être éconduite une fois de plus », dit-elle en poussant un long soupir résigné avant de porter sa tasse de thé à ses lèvres. Son mari persistait à lire le journal, mais au léger tremblement qu'il imprima à son genou, elle sut qu'il avait entendu sa remarque. Elle reprit donc: « Tant de femmes laides sont mariées à des époux parfaitement convenables. D'ailleurs notre Priti n'est pas laide, elle a juste la peau un peu sombre. Son nez, par exemple, est bien droit. Elle a de grands yeux et ses dents sont très bien alignées, depuis qu'on lui a ôté son appareil. Il nous a coûté sept mille roupies, mais cela les valait bien. Ceta dit, je crois que le dentiste a salé sa note. Il est pourtant le neveu de ta sœur, mais de

nos jours qui fait encore cas des liens de famille? » Elle s'interrompit pour regarder sa fille qui mangeait un toast avec une concentration parfaite. L'alignement parfait de ses dents se refermait sur le pain moelleux avec délectation. Sa mère soupira de nouveau.

Priti avait vingt-quatre ans et n'était pas encore mariée. Sa taille, son poids (légèrement corrigé), la couleur de sa peau, sa caste et ses références académiques étaient condensées en une petite ligne enlevée – 24 ans/1 m 60/59 kg/B.A./café au lait/ Khatri – que diffusait chaque dimanche le quotidien local, mais jusque-là aucun parti convenable ne s'était présenté. Le facteur apportait bien chaque jour un paquet de lettres sur lequel bondissait Srilata qui l'attendait près du portail, mais aucune ne provenait d'une « bonne famille » qui eût pu s'accorder au statut social, au niveau économique et à la caste des Verma. Les rares – un ou deux – candidats retenus n'avaient pas poursuivi les négociations après avoir vu Priti.

« Ceux à qui nous plaisons ne nous plaisent pas, et nous ne plaisons pas à ceux qui nous plaisent », expliquait Srilata aux membres de la famille chaque fois qu'ils demandaient quand Priti allait « s'installer ». M. et Mme Verma décortiquaient soigneusement les lettres qui arrivaient, puis Mme Verma les plaçait dans un dossier relié en cuir, collant la photo d'identité correspondante sur chacune d'elles. On ne montrait jamais ces lettres à Priti. « Au cas où elle s'aviserait par malheur de

choisir un coureur de dot dont le visage lui aurait plu. » Mais tous les après-midi, pendant que ses parents faisaient la sieste, Priti ouvrait le dossier et étudiait chaque visage avec intérêt. Elle préférait le noir et blanc aux couleurs brillantes parce que sur les photos en noir et blanc, avec le regard estompé de leurs yeux gris-blanc, les prétendants avaient l'air bienveillants et pleins d'espoir.

« Et si l'on agrandissait la taille de l'annonce de quelques centimètres? Peut-être que les familles qui répondraient seraient plus convenables que ces gens de classe moyenne bas de gamme qui nous ont contactés jusqu'ici », se dit Srilata à voix haute. Elle n'attendait pas de réponse de son mari, mais il abaissa brusquement son journal et dit: « Ah non, je ne paierai pas pour une annonce plus grande. Nous avons déjà assez dépensé d'argent comme ça. Les parents de ces garçons sont-ils aveugles ou illettrés, que je doive écrire les mots en caractères gros et gras? Pourquoi ne pas essayer la radio, pendant qu'on y est? ou la télé? C'est le dernier dimanche que je fais passer cette annonce. »

Priti essuya ses doigts sur sa chemise et tendit la main vers une autre tartine.

« Arrête! Tu ne peux pas utiliser une serviette, non? s'irrita sa mère. De toute façon, tu as mangé assez de toasts comme ça. Tu ne vois pas combien tu as grossi depuis que tu as quitté la fac, à force de rester assise toute la journée à regarder la télé ou à bavarder au téléphone? A quoi sert de t'avoir envoyée dans ce centre d'amincissement? Est-ce

que tu utilises la crème Shafair 1 que je t'ai achetée, au moins? Et où est passé ton professeur de musique? J'en ai tellement marre de toi et de ton père... » Srilata s'arrêta net en pleine phrase pour regarder vers le haut de l'arbre. Le corbeau était revenu et se préparait à venir atterrir de nouveau à leurs pieds. Il étira le cou en produisant un gloussement grave, regardant Srilata droit dans les yeux, comme pour la mettre au défi, et plongea vers le sol. Srilata se leva de sa chaise avec un cri de guerre strident et se mit à agiter furieusement une serviette blanche en direction de l'oiseau. Priti trouvait qu'elle ressemblait à un marin échoué faisant signe à un bateau de passage. Le corbeau s'était posé près de la table et Srilata, qui avait peur de trop s'en approcher, lui hurlait des injures du bord opposé. Priti en profita pour s'emparer d'un autre toast. Tout en mastiquant avec satisfaction, elle regardait ses mains dodues et brunes et se demandait ce qu'il y aurait au menu du déjeuner.

La semaine passa sans que personne répondît à leur ultime appel.

« Le garçon ne sait pas ce qu'il perd, dit Srilata. Il aura une voiture, un appartement, des actions dans les meilleures entreprises, et ses entrées au club le plus chic de Delhi. Quel dommage qu'on ne puisse pas le dire sur l'annonce. Aujourd'hui tout le monde fait bien des mystères à propos des

^{1.} Crème pour éclaircir le teint, d'une marque de produits de beauté naturels renommée.

dots et de ce qui va avec. De mon temps, c'était différent: mon père avait exposé tous les cadeaux qu'il destinait à M. Verma, sans effacer les prix, en déclarant: "Il faut que tout le monde voie. Ce que nous donnons, nous le donnons. Pas de secret." Les gens étaient sidérés devant la quantité de choses que j'apportais en dot. Ma mère a donné cinquante et un costumes rien que pour les filles de la maison, alors vous imaginez ce que le reste de ma belle-famille a pu recevoir. Mais bien entendu, ils n'ont jamais manifesté la moindre reconnaissance. Aujourd'hui encore, ils se servent du service en faïence que mon père leur a offert, mais je ne les ai jamais entendus prononcer un mot de remerciement. » Srilata jeta un coup d'œil rapide à son mari camouflé derrière son journal. Son amie, Mme Chawla, qui était passée prendre le thé, opinait du chef et feignait de prêter attention à cette histoire de dot qu'elle avait entendue mainte fois, attendant l'occasion de placer le récit de son festin de mariage qui avait duré trois jours. Cette conversation, à laquelle elles revenaient souvent, leur procurait du plaisir à toutes deux. Mais ce jour-là son tour ne vint pas car Srilata fut appelée au téléphone. Quand elle revint, elle avait le visage en feu et la respiration oppressée.

« De mauvaises nouvelles? » demanda Mme Chawla en se penchant vers l'avant dans un élan, tandis que ses traits se recomposaient, prêts à adopter d'un moment à l'autre une expression d'horreur ou de compassion. Srilata tira lentement sa chaise et s'assit, comme sous le coup d'une émotion violente. Elle gardait le silence et, à présent, même M. Verma semblait prendre intérêt à ce qui se passait.

« Dieu fait chaque chose en son temps, dit Srilata. Puis, après une pause: Il attend, observe, attend, observe, puis il fait ce qu'il a à faire. » Mme Chawla écoutait en silence, hochant la tête aux moments opportuns. Elle ne voulait pas interrompre son amie, sachant que certaines nouvelles d'une importance particulière nécessitent ce genre d'introduction rhétorique avant d'être dévoilées.

« Mon défunt père, merci à toi en ton paradis! Sans toi, cette bénédiction n'aurait jamais pu nous atteindre! » dit Srilata tandis que les deux femmes levaient leur regard vers le ciel bleu, lumineux et clair. Mme Chawla désigna même à son amie un visage qu'elle voyait prendre forme dans les contours d'un nuage. Srilata inspira profondément, et Mme Chawla suspendit son souffle. M. Verma regardait ses pieds. Le moment était venu... Srilata éclata comme une digue se rompt:

« Un garçon! On a trouvé un garçon! Il a choisi notre Priti!, dit-elle d'une voix chevrotante. Et quel garçon! 1 m 75, docteur en médecine, 15 000 par mois, le teint clair! Il n'est pas de notre souscaste, mais qui cela gêne-t-il de nos jours? C'est le fruit des bonnes actions de mon existence antérieure. O mon Dieu, bénissez mon enfant! » s'écria-t-elle en libérant un flot de larmes.

Priti fut étonnée de constater que la conversation du garçon était agréable. Ils s'étaient déjà rencontrés au mariage d'un cousin, mais ce jour-là elle ne l'avait vu que de loin. Leurs parents respectifs les avaient encerclés comme des boxeurs sur le ring, chaque clan redoutant de faire le premier pas. Elle se demandait ce qui l'avait poussé à accepter ce mariage. « Ses parents doivent l'avoir épuisé, comme moi, et il a hâte que tout soit terminé une bonne fois pour toutes », pensait-elle.

Manu se demandait si la famille de la fille savait qu'il avait déjà été marié une fois. « Divorcé innocent/jugez par vous-même », dévoilait l'annonce que ses parents avaient fait paraître, à son grand embarras.

- « Il faut dire la vérité, sinon, plus tard, nous pourrions avoir des problèmes. Il n'y a pas lieu d'avoir honte, avait souligné son père, quel mal y a-t-il à se marier par voie d'annonce? On a bien vu ce que cela donne quand tu choisis toi-même ton épouse! Mariage d'amour, et tout et tout. Cela ne l'a pas empêchée de partir avec ton meilleur ami. Ça ne serait jamais arrivé si tu nous avais laissé vérifier de quelle famille elle venait.
- Mais... son père est juge à la Cour suprême, protesta faiblement Manu.
- Et alors? Il y a juge et juge. On aurait pu se renseigner sur lui, demander au cousin de ta mère, l'avocat, de s'en occuper. Bon, de toute façon, c'est de l'histoire ancienne. Maintenant regarde cette fille. Elle est un peu dodue, pas très claire de peau,

mais d'une famille très respectable. Fille unique. Père: gros propriétaire à Delhi-Sud, une ferme, des usines. Marié jeune. » Il s'exprimait en style télégraphique, comme une annonce matrimoniale.

Puis vint l'étape du marchandage concret.

« Le clan du garçon ne pose aucune condition, mais c'est notre fille unique et au fond, tout ce que nous avons, c'est pour nos enfants, non? Nous ne pouvons pas tout emporter avec nous », disait Srilata aux membres de la famille, qui répondaient par des sourires polis. Plus tard, Priti les entendit murmurer: « Ils lui ont acheté un mari. D'occasion, qui plus est. »

Elle s'en moquait. Elle était heureuse de voir sa mère rire comme quand elle était petite lorsqu'elles jouaient ensemble à cache-cache dans le jardin. Son père avait l'air moins maussade et levait plus souvent le nez de son journal. Un jour, au petit déjeuner, il avait même adressé un sourire lugubre à Priti, qui avait failli en renverser sa tasse de thé. Sa mère avait cessé de faire les cent pas sur la terrasse chaque soir en se tordant les mains pour faire pénétrer la crème qu'elle venait d'y étaler, et marmonnant: « Que va-t-il arriver à cette enfant quand nous mourrons? »

Priti n'avait jamais beaucoup réfléchi à son avenir. Il lui semblait flou, échappait de toute façon à son contrôle, et ressemblerait probablement beaucoup au présent qu'elle vivait. Pourtant, l'aprèsmidi, dans le silence de la maison où elle se retrouvait seule, la peur fondait sur elle à l'idée d'épouser un homme qui ne lui avait adressé la parole que deux fois. Alors, elle ouvrait en hâte les caisses de saris neufs empilées dans la chambre d'amis. Elle appréciait la douceur du papier d'emballage, passait la main sur les pans brodés d'or, suivait du doigt les contours des motifs en forme de mangue, et le calme lui revenait peu à peu. Elle passait le restant de la journée dans une humeur joyeuse, à arranger le nouveau service de table, couverts en argent, nappe et serviettes en lin. C'était comme jouer à la poupée et l'avenir paraissait sans risque, familier.

Dès que le prêtre eut arrêté une date propice au mariage, la maison se remplit brusquement de parents plus ou moins éloignés, arrivés de tous les coins du pays, chargés de leur couchage et de valises comme s'ils venaient s'installer pour toujours. Tous les recoins de la grande maison étaient transformés en dortoirs de fortune et l'ensemble finit bientôt par ressembler à un camp de réfugiés. Les hommes buvaient le thé avec M. Verma qu'ils écoutaient attentivement lire des extraits de nouvelles intéressantes dans des journaux et des magazines. Les enfants jouaient à des jeux bruyants dans le jardin. Les femmes s'étaient scindées en deux groupes. Les plus âgées se coiffaient les unes les autres tout en parlant des mariages auxquels elles avaient été invitées, et faisaient des descentessurprises aux cuisines pour contrôler les domestiques; le groupe des jeunes partait faire des courses avec Srilata, et passait le reste de la journée à

chercher la petite bête en examinant tous les éléments de la dot. La cuisine exhalait du matin au soir une odeur de mets riches qui emplissait les pièces, et les membres de la famille multipliée étaient nourris toutes les heures comme des bébés. Pour une fois, Priti n'avait pas faim, mais elle regardait chaque matin le cuisinier engagé pour la circonstance disposer sur des plateaux les gâteaux qu'il venait de préparer.

« Pas question de repas au restaurant. Nous appellerons notre halvai*, et il cuisinera sous nos yeux tous les jours. Je veux voir ce qu'on nous sert. Pas de nourriture rassise derrière des carottes ou des betteraves découpées en fleurettes pour le mariage de ma fille. Du ghî seulement, et du pur! » avait déclaré son père avec véhémence. Priti ne l'avait jamais vu aussi animé. Il ne se cachait plus derrière son journal, mais s'asseyait bien en vue chaque matin et tenait cour au milieu d'un cercle d'admirateurs, évoquant ses propres noces et déplorant la mode des mariages au restaurant.

« On y sert des salades, maintenant. De mon temps, on ne donnait de carottes qu'au cheval du marié ¹. Cent vingt hommes de mon clan étaient venus. La famille de mon épouse nous regardait bouche bée, stupéfaite. Les femmes n'avaient pas le droit de venir de notre côté. Maintenant, on les voit

^{1.} Dans un mariage traditionnel hindou, le marié arrive monté sur un cheval à la cérémonie.

non seulement se mêler aux hommes, mais danser dans la rue sans la moindre pudeur. » Et tous d'approuver poliment d'un claquement de langue.

Srilata, elle aussi, tenait cour. Elle y donnait sa version du même mariage, trente ans auparavant.

« Ils arrivaient comme des hordes affamées. Heureusement, mon père avait fait tout ce qu'il fallait pour contrôler la foule. A la façon dont ils mangeaient, on aurait dit des mendiants. Ils repartaient en demandant des paniers de sucreries pour ceux qui n'avaient pas pu venir. Mon père leur en a donné de quoi tenir un mois! Toute la ville a parlé de ce mariage pendant plusieurs années. Ma mère a distribué des pièces d'argent, une pour chaque membre du clan de ton père. Certains n'en avaient jamais vu, tu te rends compte! » dit-elle à l'adresse de Priti dont elle pinça la joue avec espièglerie, en éclatant de rire. Son entourage souriait sans discontinuer en mâchonnant joyeusement les kachori * croustillants que le cuisinier venait de faire frire dans un immense chaudron.

« Dieu soit loué, on a fini par trouver un mari à Priti, disaient-ils. Même si c'en est un d'occasion », ajoutaient-ils dans un murmure en la regardant avec un intérêt inédit, comme si un miracle était arrivé qui la transformait en un être nouveau à redécouvrir.

« Dieu soit loué mille fois! Sans Lui, elle aurait connu le sort de la fille de Gauri, commenta une vieille tante. Vous vous rappelez, celle qui avait une si vilaine tache sur la joue? Gauri est morte l'an dernier, et sa fille se retrouve toute seule dans la grande maison. Il paraît qu'elle s'occupe de chiens errants et qu'elle déambule à travers le marché, vêtue d'une vieille tenue d'intérieur. Que c'est triste. Gauri était si riche, domestiques en uniforme, serviettes en dentelle sur les tables... Elle parlait même anglais à son chien. » Un silence général s'installa et il y eut des mouvements gênés tandis que le plat de kachori refroidissait sur la table. Priti se demandait si elle aurait, elle aussi, erré à travers les rues en robe d'intérieur défraîchie si ce garçon n'avait pas voulu l'épouser. Il lui vint une bouffée de colère à son égard, mais elle n'arrivait pas à se rappeler son visage. Elle tendit la main vers un kachori, et tout le monde s'empressa d'en faire autant.

Le père de Manu s'était mis en colère. « Quelle bande d'avares! Vous vous rendez compte, faire venir un halvai! Ils ont pourtant largement les moyens d'inviter la noce dans un grand restaurant. J'espère que Verma ne va pas faire le difficile, question argent, se plaignait-il tout en aspirant bruyamment des gorgées de thé. Mais on peut toujours chercher ailleurs, il est encore temps. »

Manu interpella sa mère du regard, espérant qu'elle allait prendre le relais pour défendre sa cause. Il était las de toute l'affaire et son seul souhait était d'en avoir fini avec ces noces. Peu lui importait désormais qui était cette fille et ce que le père faisait, servait ou mangeait.

« Et cette famille d'Ambala, celle qui tient l'usine de pulpe de fruits? » demanda son père. La mère de Manu le regarda en silence, puis croisa les mains et ferma les yeux dans une attitude de prière.

« O Durga, Mère divine, rends la raison à cet homme, aide-nous, je T'en prie. Donne-moi la force de supporter tout cela, dit-elle sans ouvrir les yeux, avant de s'adresser à son époux. Ecoute, nous avons choisi cette fille une fois pour toutes. Elle est de bonne famille, et Manu sera en sécurité avec une femme simple et sans attraits. Plus de reines de beauté pour lui. Un divorce dans la famille, ça suffit. Tu veux imiter l'oncle Kapur? Il a dépensé dix lacks 1 en deux ans pour marier ses deux fils. Chacun a divorcé et s'est remarié deux fois. Au lieu de cela, il aurait pu placer cet argent à long terme et aujourd'hui, il en retirerait un intérêt confortable, dit-elle. Et rappelle-toi comme les oreilles de la fille d'Ambala sont grandes! C'est toi qui as remarqué que toute la famille les avait comme ça, que c'était un défaut héréditaire. Moi, j'aime bien cette Priti. Elle a l'air sérieuse, pas du genre à disparaître dans la nature. Alors, réfrène ton avidité et arrête de tourner autour de chez eux comme un voleur aux aguets. Si tu crois qu'ils ne te reconnaissent pas, malgré ton espèce de casquette! Cesse de jouer les Sherlock Holmes et occupe-toi de mettre au point les détails de la réception. » Elle reposa sa tasse de thé sur la table

^{1. 1} lack = 100 000 roupies.

d'un geste ferme. Manu but son thé en hâte et sortit. Il entendait son père continuer à grommeler à propos du cuisinier, bien que sa mère ait elle aussi quitté la pièce.

Il ne restait plus que cinq jours avant le mariage. Une compétition farouche s'engagea entre les deux « camps », et comme beaucoup d'invités étaient communs aux deux groupes, chacun tentait d'éclipser l'autre en leur proposant mieux. L'état d'agitation du père de Manu s'aggravait car il semblait que la famille de Priti marquât des points dans cette bataille de festins.

« Vous savez qu'ils sont allés chercher leur cuisinier jusqu'à Amritsar! C'est un cordon-bleu, un vrai magicien. Je n'oublierai jamais les *kachori* et les pommes de terre Amritsar qu'il a préparées hier soir », s'exclama un invité totalement dépourvu de tact en s'asseyant à table pour déjeuner chez Manu.

« En tant que clan du garçon, aucune obligation ne nous incombe, mais puisque Manu est notre fils unique, nous avons organisé une fête, nous aussi. Elle a lieu ce soir aux Résidences Rendez-Vous. Cela me coûte vingt-cinq mille roupies plus les taxes, mais qu'est-ce que l'argent à côté du bonheur de mon fils? » répondit le père de Manu.

« Surtout que c'est la deuxième fois, cela vous fait doubles frais », ajouta le convive en se servant un gros morceau de poulet. Le père de Manu aurait voulu qu'il s'étranglât avec.

Du petit déjeuner au dîner, chaque famille faisait déguster ce qui se faisait de meilleur et de plus cher à ses invités. Ceux-ci tanguaient d'une maison à l'autre, rotant et mâchonnant des comprimés contre l'acidité gastrique. Ils mettaient de l'huile sur le feu en dispensant louanges et critiques sur chaque repas avalé. Le père de Priti pressa son très estimé cuisinier d'augmenter la quantité de ghî pur dans ses pâtisseries, tandis que le père de Manu commandait un superbe gâteau à cinq étages, à la crème fraîche, et rempli de mangues Alfonso hors saison. Un camp servait-il des sucreries au lait concentré (rabri *), l'autre contre-attaquait avec des glaces à la pistache (kulfi *) parfumées au safran. Au riz biryani *-épinards de la cérémonie assortie d'un récital classique qui fut donnée chez la fille, répondit un énorme poisson de cinq kilos cuit au four tandûri avec des graines de coriandre fraîchement écrasées à la réception du dernier jour de célibat de Manu. Comme les deux promis n'étaient pas censés se rencontrer avant le jour du mariage, ils ne pouvaient que capter des échos de ce qu'on servait dans la maison de leur partenaire, colportés par les invités qui commençaient à afficher une certaine pâleur et se traînaient d'un repas à l'autre avec effort, l'air épuisé.

« Je suis sûre que mon taux de cholestérol a augmenté pendant ces quatre derniers jours, pronostiqua une tante.

— Je voulais éviter le déjeuner chez le garçon, mais quand j'ai vu qu'ils servaient du *kulfi* à la pomme-cannelle, je n'ai pas pu y tenir », avoua une autre avec une grimace, tout en avalant un verre de décoction de menthe contre la dyspepsie.

Enfin, vint l'apothéose, le festin de noce chez la fiancée. Les convives prirent place à une longue table qui s'étirait à l'infini sous le dais comme une ligne de chemin de fer. L'atmosphère était à l'expectative.

« Pas question de buffet-piaffet pour moi! avait annoncé le père de Priti. Il n'y a que les chevaux pour manger debout. Je veux un repas assis pour deux cents personnes. »

Et il s'en prenait aux femmes de la maison: « Ma mère et ma grand-mère l'ont bien fait, pourquoi pas vous? Vous n'en avez pas la force, ou quoi? »

« Nous ne voulons pas nous tacher nos vêtements. Tu sais bien que je ne peux pas servir une tasse de thé sans en renverser la moitié. Et de toute façon, je déteste voir les gens manger comme des porcs, comme ce sera sûrement le cas, étant donné qu'ils sont du même genre que ta famille. J'ai entendu dire qu'ils n'ont servi qu'un seul plat de poulet à leur dîner hier », dit la mère de Priti.

On engagea donc trois douzaines de serveurs, que la mère de Priti accepta de superviser. Elle arpentait les longues files de convives avec les grands gestes de mains d'un chef de fanfare. Comme elle avait du mal à suivre le rythme des serveurs, elle demandait souvent aux invités de reprendre d'un plat alors qu'on venait de les resservir. Ils acquiesçaient dans l'hébétude, la bouche pleine, incapables d'articuler,

tandis qu'elle passait au suivant, toujours à la traîne des serveurs aux pieds agiles.

Ils mangeaient comme des soldats au retour d'une bataille, calmement, avec détermination, jusqu'à en avoir le ventre tendu comme une peau de tambour. Et pourtant ils acceptaient cette ultime assiette. Après quoi, ils se renversaient sur les chaises de bois, gonflés comme des outres, réduits à l'impuissance, suffoquant bouche ouverte à la façon des poissons hors de l'eau. Ils esquissaient de la tête un faible signe de dénégation quand on les pressait d'accepter juste une dernière bouchée. Quelques braves se laissaient resservir – « un tout petit peu, juste pour vous faire plaisir » – de peur d'offenser leur hôtesse en refusant.

Le père de Priti, debout à une extrémité de la table, un sourire satisfait aux lèvres, les regardait manger tout en se frottant les mains avec componction, et pensait: « De toute leur vie, ils n'oublieront pas cette noce. »

Assurément, les invités se rappelaient le somptueux festin alors qu'ils titubaient vers la sortie et l'air frais de la nuit, rouges et abattus, évitant la troupe des gamins sans logis qui attendaient patiemment qu'on leur distribue les restes. Mais ce souvenir serait effacé dès le mariage suivant car le ventre a la mémoire courte.

Priti, elle, n'oublia jamais. Et quand elle prenait le thé au jardin, seule avec ses trois filles divorcées, il lui semblait toujours s'être mariée la veille. Bien qu'elle ne pût se rappeler précisément les traits de son mari défunt, l'arôme exhalé par les mets plantureux restait gravé dans sa mémoire sensorielle, et elle leur racontait souvent les récits savoureux de son grandiose festin de noce, un festin digne des dieux.

BIRYANI VERT

400 g de riz basmati

1 kg de mouton ou d'agneau

8 cuillères à café d'huile

4 gros oignons en tranches

4 gousses de cardamome verte

2 cuillères à café de gingembre frais haché fin

2 bâtons de cannelle

4 clous de girofle

1 feuille de laurier-sauce

1/2 tasse de yaourt épais

1 pincée de poudre de piment

sel à volonté

1 tasse d'épinards cuits et écrasés

1 tasse de bouillon de viande

Faites chauffer l'huile et frire les oignons à petit feu. Ajoutez la cardamome, le girofle, la cannelle, le laurier, puis les morceaux de viande. Faites-les rissoler en les tournant sur toutes leurs faces, puis versez le yaourt battu. Ajoutez sel et piment; lais-sez frire le mélange un moment avant de verser le bouillon, puis faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit presque tendre.

Faites bouillir le riz dans une casserole jusqu'à mi-cuisson, puis passez l'eau. Dans un récipient à fond épais, versez la moitié de la préparation à la viande; recouvrez d'une couche d'épinards et d'une noix de beurre; superposez une autre couche de viande, puis d'épinards. Recouvrez avec le riz et un peu de beurre fondu. Posez le couvercle et scellez avec un morceau de pâte.

Faites cuire à petit feu et descellez au moment de servir. Profitez-en pour savourer l'arôme ineffable des épices et pour régaler vos yeux de ce beau vert tendre.

POMMES DE TERRE AUX GRAINES DE SÉSAME BLANC (TIL ALU)

250 g de pommes de terre bouillies et pelées
1 tasse de graines de sésame blanc
1 cuillère à café de poudre de curcuma
1 cuillère à café d'huile
2 piments rouges
4 ou 5 gousses d'ail
1/2 cuillère à café de graines de fenugrec
sel à volonté

Faites griller les graines jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement. Ecrasez en pâte avec l'ail, les piments rouges et quelques gouttes d'eau seulement. Utilisez une pierre à broyer les épices pour un résultat optimal. Faites chauffer l'huile et mettez à frire les graines de fenugrec. Ajoutez le curcuma, puis la pâte de sésame. Faites frire doucement, puis ajoutez les pommes de terre. Mélangez bien. Servez froid avec du riz. Ce plat pimenté et épicé vient du Népal, où il est servi comme condiment.

DESSERT AUX POIS DE SOJA (MÛNG * DÂL HALVA *)

1 1/2 tasse de pois de soja concassés
 1 tasse de sucre
 1/2 tasse de lait
 3 cuillères à soupe de ghî
 1 cuillère à café de graines de cardamome quelques amandes effilées et noix de cajou

Faites tremper les pois de soja pendant cinq heures, puis écrasez-les en pâte fine. Faites chauffer le ghî dans un récipient à paroi épaisse. Faites-y frire la pâte lentement jusqu'à ce qu'elle change de couleur. Mélangez peu à peu le sucre. Faites bouillir le lait avec la cardamome, puis ajoutez-le au mélange et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation du lait. La graisse remonte alors à la surface. Ajoutez les noix, et servez chaud.

Ce dessert nutritif, luisant de $gh\hat{i}$, est souvent servi aux repas de noce. Une petite portion suffit pour un effet prononcé, sur le tour de taille comme sur la faim.