



#### INGRÉDIENTS

Poisson, sel, citron,  
piment en poudre, huile.  
Prenez un grand et beau *pomfret*<sup>1</sup>, poisson casher<sup>2</sup>  
car pourvu d'écailles.  
Pomfret se prononce souvent « pamplet ».

#### PRÉPARATION

Écaillez et videz le poisson.  
Coupez la queue mais gardez la tête, yeux compris.  
Coupez le poisson en cinq ou six morceaux.  
Frottez de citron et de sel.  
Laissez mariner un peu,  
puis lavez et essuyez les morceaux de poisson  
avant de les frotter  
de piment rouge en poudre.  
Faites chauffer de l'huile dans une poêle  
et faites frire le poisson sur les deux faces.  
Servez très chaud,  
accompagné de quartiers de citron.

Le poisson frit se mange généralement avec des chapatis<sup>3</sup>  
ou avec du dal<sup>4</sup> et du riz.

LE POISSON SYMBOLISE LA PROTECTION, car ses yeux  
dépourvus de paupières, situés de part et d'autre de sa tête,  
sont ouverts sur le monde en permanence.  
Tout comme la maîtresse de maison, il protège le foyer.  
On le retrouve souvent représenté sur le *hamsa*,  
la main que l'on accroche dans certaines maisons juives  
pour y apporter protection et chance. Par ailleurs,  
le poisson incarne la fertilité, en raison de la quantité d'œufs  
que pond la femelle. Sans oublier le signe zodiacal...

1. Poisson à chair blanche. (Toutes les notes sont du traducteur.)

2. Dont la consommation est autorisée par la loi juive.

3. Galettes rondes de pain indien.

4. Lentilles.

LE CYCLONE HEURTA LA MAISON DE RACHEL à quinze heures trente précises et il déposa un poisson sur son seuil. Le poisson était toujours vivant et se tortillait, cherchant désespérément son souffle. C'était un pomfret très frais, avec des ouies toutes roses, comme ceux que le poissonnier lui apportait tous les vendredis matins. Rachel choisissait le plus beau spécimen, vérifiait sa fraîcheur en pressant les ouies pour en extraire le liquide blanc, puis le découpait en cinq ou six morceaux à l'aide du morli, son couteau recourbé.

Avec ses gouttelettes de sang, le poisson évoquait les pétales du *palas*, l'arbre à laque qui étendait ses branches en fleur au-dessus du toit de Rachel.

Depuis quelques années, elle avait pris l'habitude de faire frire du poisson bien frais, saupoudré d'une bonne dose de piment rouge pour le dîner du shabbat. Elle avait une faiblesse pour ce plat. En temps normal, elle aurait reçu le poisson offert par la tempête comme un cadeau divin et en aurait fait son dîner. Mais pas ce jour-là.

En observant les vagues de la mer d'Arabie se cabrer jusqu'au pied des cocotiers, Rachel pensait à la nuit sombre qui avait vu les Juifs faire naufrage en Inde, sur cette même mer.

Elle ne voulait pas que le poisson meure. C'est la mer qui lui en avait fait cadeau. Elle ramassa le poisson qui se tortillait vivement et le plongea dans le seau d'eau qu'elle gardait toujours sur la véranda.

C'est là qu'elle recueillait la pluie précieuse pour laver ses casseroles en cuivre. Quand elle n'avait rien d'autre à faire, elle s'installait sous le crachin pour les polir, priant que les nuages ne s'écartent pas, car le soleil ferait perdre aux ustensiles leur lustre et leur donnerait la teinte bleu-gris des nuages de pluie.

Rachel était trempée. Elle retira son sari mouillé, l'étendit sur une corde à linge et s'accroupit pour observer le poisson. Elle tremblait et autour d'elle tout semblait vibrer comme le poisson dans son seau. La maison était agitée de rumeurs. On aurait dit que le vent allait la faire tomber. Brownie, le chien errant qu'elle avait recueilli, se pelotonnait sur un coussin posé sous le lit et agitait les oreilles car il avait senti le poisson dans le seau.

Comme la pluie se déchaînait, les chèvres s'étaient mises à l'abri sous la véranda. Rachel reconnut la chèvre tachetée qui se frottait contre la porte. Elle avait enfermé les volailles dans un énorme panier. Bien qu'à l'étroit, elles y seraient plus en sécurité qu'à l'extérieur. Hélas, le panier n'était pas assez grand pour accueillir les canards. Elle avait dû les laisser au jardin, près de la mare. Mais voilà que de leur propre chef, ils venaient s'abriter sous la véranda, avec les chèvres.

Rachel voyait bien que le poisson n'arrivait pas à nager dans le seau. Trop petit, comparé à l'océan. Elle se mit à chercher une bassine, comme celle qu'elle utilisait jadis pour le fourrage des bœufs. La bassine était rangée sur la mezzanine. Elle monta une marche de l'échelle puis hésita. Elle n'aimait pas grimper à l'échelle quand elle était seule à la maison. Elle avait trop peur de se casser quelque chose. Si elle était obligée de garder le lit, elle serait dépendante à jamais, livrée à autrui jusqu'à la fin de ses jours.

Elle redoutait le jour où l'un de ses deux fils ou sa fille devrait l'emmener en Israël pour la faire hospitaliser, avant de l'abandonner dans une maison de retraite. Voilà une idée qu'elle détestait. Elle était libre d'esprit. Elle avait besoin d'être en terrain connu, sur le sol qui avait accueilli Aaron, sa moitié, sur la terre de ses ancêtres. À chaque fois que l'un de ses enfants abordait le sujet de son départ pour Israël, elle frissonnait en imaginant qu'ils l'emprisonneraient pour toujours dans un pays inconnu, et scelleraient sa langue avec celle de leurs prières.

Elle entendait le vent rugir tout autour d'elle et sut qu'un arbre était tombé à l'arrière de la maison. Le tonnerre gronda comme les énormes cymbales qui avaient résonné lors des noces de son aîné.

Quel était ce bruit étrange sous son corsage? Elle posa la main sur sa poitrine et comprit que cela venait de son cœur qui s'agitait comme le poisson qu'elle avait tenu dans sa main, tout à l'heure. Elle aurait voulu être auprès de Zephra, sa cadette.

On avait l'habitude des cyclones au Konkan, surtout en bord de mer. Elle avait peur. Pour elle-même et pour sa maison. Et pour la synagogue, qui se tenait seule, distante et abandonnée à quelques mètres de là.

Rachel se souvint des dîners festifs qu'elle préparait tous les vendredis pour le shabbat, du vivant d'Aaron. Elle faisait un *curry*<sup>1</sup> de poulet, de mouton ou de poisson à la noix de coco, accompagné de montagnes de riz blanc. Mais Aaron disparu et les enfants partis en Israël, la coutume s'éteignit.

À la mort d'Aaron, elle avait voulu se jeter à la mer pour le rejoindre. Elle lui avait donné deux fils et une fille, sans compter deux fausses couches et un avortement. Quand ils avaient eu dix-huit ou vingt ans, les enfants étaient partis en Israël. Seule à la maison, Rachel ne trouvait plus aucun sens à sa vie.

En Israël, la famille s'agrandissait. Chaque année, les enfants venaient la voir et tentaient de la convaincre de quitter l'Inde pour s'installer avec eux en Terre promise. En souriant, elle répondait toujours ceci: « L'an prochain à Jérusalem », ce qui faisait bien rire enfants et petits-enfants.

Rachel s'exprimait généralement en marathi, sa langue maternelle. Quand elle entendait ses petits-enfants, de passage en Inde, parler l'hébreu, elle prenait un air satisfait et disait: « Dieu est grand, les enfants parlent la langue de la Torah<sup>2</sup>. »

Lorsque ses enfants ne pouvaient pas se rendre en Inde, ils tentaient de l'attirer en Israël en lui chantant les louanges de ce pays. Au téléphone, ils lui parlaient en marathi et Rachel était rassurée qu'ils n'aient pas oublié. Si les petits-enfants bredouillaient eux aussi quelques mots dans cette langue, elle était comblée.

Même Zephra lui parlait toujours en marathi. Elle était partie en Israël adolescente et, comme elle avait vécu dans un kibboutz, elle se comportait comme une vraie Israélienne, au grand désespoir de Rachel. Ce qui la contrariait le plus, c'est que Zephra ne voulait épouser aucun des gentils garçons Bné Israël<sup>3</sup> que l'on pouvait encore dénicher dans le sud d'Israël ou à Bombay, ou encore à Ahmedabad.

Elle-même avait connu son époux quand elle était enfant. Ils étaient cousins et, conformément à la tradition, on les maria tout jeunes. Ils avaient grandi ensemble. Ils avaient passé leur vie à s'occuper l'un de l'autre. Alors quand Aaron mourut, Rachel ne sut pas quoi faire de sa vie. Elle se demandait souvent comment on faisait pour s'occuper de soi.

Au moins, les villageois faisaient montre de gentillesse et d'attentions à son égard. Ils appréciaient que, bien qu'elle soit une authentique Bné Israël Téli, elle parle le marathi sans accent, comme eux, et connaisse si bien les coutumes du Maharashtra, à tel point qu'il leur arrivait de la présenter comme une Brahmine du Konkan. Rachel n'était pas peu fière de cette nouvelle identité qui faisait d'elle un membre à part entière du village plutôt qu'une étrangère issue d'une minorité.

1. Le terme *curry* désigne les plats en sauce. La poudre de curry est inconnue dans la cuisine indienne.

2. Nom hébreu du Pentateuque.

3. L'une des trois communautés juives d'Inde.

4. Presseur d'huile.

Sa façon de se vêtir, de se comporter et de parler permettait aux villageois de l'accepter facilement parmi eux. Ses voisines venaient toujours passer l'après-midi avec elle. Elles apportaient de la nourriture, car elles savaient que Rachel avait l'habitude de sauter le déjeuner ou le dîner.

Elle ne cuisinait vraiment pour elle-même que le vendredi, pour le repas du shabbat. Elle préparait alors un plat de poisson ou de volaille et même un verre de jus de raisin maison, pour le kiddoush<sup>1</sup>, ainsi qu'une galette de shabbat en guise de pain.

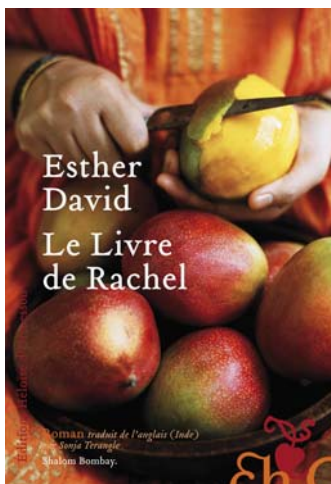
Les Juifs Bné Israël observaient le repos du shabbat, du vendredi soir au samedi à la tombée de la nuit. C'est de là que leur venait le surnom de Shanvar Téli<sup>2</sup>. Ils vendaient l'huile qu'ils pressaient et ne travaillaient jamais pendant la journée du samedi.

C'est seulement le vendredi que Rachel mangeait bien, et elle mettait de la nourriture de côté pour le déjeuner du shabbat. Tous les vendredis après-midi, religieusement, Rachel ouvrait l'antique serrure de la synagogue puis la graissait pour éviter qu'elle rouille. Ensuite, tout en fredonnant une prière juive en marathi, elle lavait le sol et nettoyait les sièges, veillant à ce que la synagogue soit rangée et propre. Elle était convaincue qu'un jour il s'y tiendrait de nouveau un office et que tous ses efforts ne seraient finalement pas vains.

Rachel avait passé sa vie à cuisiner pour Aaron et les enfants. Ce qu'elle aimait surtout, c'était préparer les repas de fête. Elle aimait bien servir à table aussi. Quand Aaron lui demandait de s'asseoir et de dîner avec le reste de la famille, elle lui répondait qu'il ne devait pas la priver de ses petits plaisirs. Ils ne s'attaquaient ensemble qu'après s'être disputés, quand, pour marquer leur réconciliation, ils mangeaient dans le même plat et se donnaient la becquée. (...)

1. Bénédiction récitée avant le repas du shabbat ou des fêtes, notamment sur le fruit de la vigne et de la terre.

2. Presseurs d'huile du samedi, nom donné aux Juifs dans le Konkan.



Esther David, *Le Livre de Rachel*  
Essai traduit de l'anglais (Inde) par Sonja Terangle

© Éditions Héloïse d'Ormesson, 2009 | [www.heloisedormesson.com](http://www.heloisedormesson.com)  
304 pages | 21 € | ISBN 978-2-35087-065-6  
Distribution/diffusion Interforum