

Francisco Azevedo

La recette magique
de tante Palma



Littératures - Roman

« Tante Palma était une sorte de mère. C'est la première féministe que j'ai connue. Elle disait que "célibataire" n'était pas un état civil mais un état de grâce. »

Au beau milieu de la grande cuisine familiale de la fazenda, Antonio attend l'arrivée de son arrière-petit-fils. Son esprit s'envole, les souvenirs l'assaillent. Tante Palma surgit. Jeune, audacieuse, indépendante, elle captive ses neveux et nièces. Un véritable théâtre à elle seule, créant chaque jour la surprise. À commencer par cet étrange cadeau de mariage qui rythmera les joies et désespoirs de toute la famille sur quatre générations : le riz ramassé sur le parvis de l'église, le jour du mariage de José et de Maria Romana. Qui aurait pu imaginer que, presque cent ans plus tard, leur fils Antonio serait encore en train de cuisiner ce riz aux vertus saisissantes...

Romancier, dramaturge, scénariste et poète, **Francisco Azevedo** (Rio de Janeiro, 1953) a aussi travaillé pour le cinéma et la télévision. Nombre de ses pièces de théâtre – *Unha e carne*, *Coração na boca*, *A casa de Anais Nin* – ont connu un grand succès. *O arroz de Palma* (*La recette magique de tante Palma*), son premier roman, est un best-seller au Brésil.

Traduit du portugais (Brésil) par Daniel Matias.

La recette magique de tante Palma

Collection Littératures créée par Henry Dougier

Éditrice : Anne-Charlotte Sangam

*Obra publicada com o apoio do Ministério da Cultura do Brasil/Fundação
Biblioteca Nacional.*

Ce livre a été publié avec le soutien du ministère de la Culture du Brésil/
Fondation Bibliothèque nationale.



MINISTÉRIO DA CULTURA
Fundação BIBLIOTECA NACIONAL

© Francisco Azevedo

Titre original : *O Arroz de Palma.*

Cette traduction est publiée par accord avec L'Autre Agence et Villas-Boas & Moss
Literary Agency & Consultancy.

© Éditions Autrement, Paris, 2014, pour la présente édition.
www.autrement.com

FRANCISCO AZEVEDO

La recette magique de tante Palma

Traduit du portugais (Brésil) par Daniel Matias

Éditions Autrement **Littératures**

*À ceux qui sont déjà partis,
à ceux qui sont ici et à ceux qui viendront encore.
La famille, c'est nous tous.*

Grão de arroz : n. m. sing. *Astr.* « Grain de riz »,
plus communément appelé granulation.
Point brillant à la surface du soleil,
généralement en son centre,
aisément observable par contraste
avec le reste du disque solaire
et de durée très éphémère.

Dictionnaire *Aurélio*¹

1. Note du traducteur. Il s'agit du dictionnaire le plus réputé de la langue portugaise au Brésil. Toutes les notes sont du traducteur.

La famille est un plat difficile à préparer

Me voici dans la fazenda¹. Me voici dans la cuisine, à quatre heures et quelque du matin. Isabel dort, le soleil tarde. Me voici, un vieillard de quatre-vingt-huit ans. Pour les plus jeunes, Grand-Père éternel, celui qui n'a pas eu de début et n'aura pas de fin, celui qui est venu au monde avec ce visage ridé. Me voici, tablier blanc, écrasant les condiments au pilon. Je prépare le repas de famille. Aurai-je assez de forces ? Quatre-vingt-huit : deux infinis verticaux. C'est un bel âge, ce sera une belle fête. J'ai de l'expérience. Tante Palma m'a appris à cuisiner, j'étais jeune. Où est donc passée tante Palma ? Parfois, elle disparaît un certain temps. Parfois, je la vois déambuler dans la maison avec maman et papa et je n'ai même pas besoin de mes lunettes. Ils sont là, je les retrouve à des âges différents, heureux ou inquiets, bavards ou silencieux. Cela dépend du jour, de l'heure. Imagination ?

1. Grande propriété rurale, de culture ou d'élevage.

Sénilité ? Je perds la notion des choses. Est-ce que je la perds vraiment ? Je me prends à parler avec l'enfant que j'étais. Ou à m'écrire une lettre, à haute voix. Je parle avec ceux qui me sont chers, déjà loin dans le temps et dans l'espace. Parfois, j'ai peur, alors je siffle dans l'obscurité. Et tout à coup, lumière. Du cinéma ! Je me projette des histoires. Je revois mes frères et sœur, enfants, très nettement, sautant les uns sur les autres, courant et revenant se chamailler tels de petits chiots. Je revois mon Isabel amoureuse. Je revois mes enfants quand ils étaient encore proches et étaient encore à moi. Des souvenirs très vifs : le goût, l'odorat, l'ouïe, la vision et le toucher. Je vais de l'avant. Vers aujourd'hui – que j'aime ! – puis là où le nez se dirige, là où le regard s'étend, et plus loin encore, où seul l'espoir va. Je suis le passé, le présent, le futur – trois personnes distinctes réunies en une seule, mystère de la trinité terrestre. J'ai confiance en vous, qui en cet instant me tenez compagnie et lisez mes pensées.

Le vieil homme a la nostalgie de sa mère et de son père. Tout cela est si lointain ! Le vieil homme veut qu'on le prenne dans les bras, il veut que la cuillère vienne à sa bouche en imitant le vrombissement d'un petit avion qui approche, il veut – après le bain – qu'on le mette au lit avec un traversin moelleux, qu'on le borde avec un drap propre. Il veut une histoire qu'il connaît, une berceuse, un baiser de bonne nuit. La porte de la chambre entrouverte, la lumière du couloir allumée – un point de repère, c'est toujours bien. Le vieil homme ressent le manque d'une autorité suprême. Qui le jugera avec impartialité et sagesse ? Qui, encore mieux

que lui, saura, équitablement, juger de cette question ? Le vieil homme est un enfant au souffle différent. Les courses effrénées dans les jardins, le va-et-vient des bascules et des balançoires ne l'intéressent plus. Tout cela est peu de chose. Ce qu'il veut maintenant, c'est débouler dans le ciel, libérer les animaux qu'il a collectionnés toute sa vie. Tous les animaux – domestiques, sauvages, utiles ou nuisibles. Les gros reptiles, qu'il a toujours dans le cœur, et les papillons, les poissons, les petits oiseaux, tous en liberté là-haut dans le ciel ! Tante Palma disait que l'homme vieux, au moment de la mort, connaît les deux extrêmes, le plus grand et le plus infime de lui-même. Il est à la fois éléphant et mante religieuse. Il est séquoia et fleur des champs, océan et flaque d'eau, cordillère et grain de sel. Elle assurait que l'on sait précisément quand se produit la transformation. L'âme commence à émettre tous les sons de la nature : vent, eau, pas sur le gravier, feu qui brûle, bois qui craque, respirations variées et, soudain, un rapide battement d'ailes. Puis vient la chorale – les voix des animaux. L'âme de l'homme vieux grogne, menaçante – deuxième mouvement du concert. L'âme rugit, hurle, crie, hennit et mugit. Après elle bourdonne, murmure et gazouille. L'âme se libère vers l'infini et, maintenant oui – soprano, ténor, contralto et basse –, chante la plus belle aria du plus bel opéra. Moi, enfant, j'y croyais pieusement. Puis, à l'âge adulte, je trouvais cela amusant. Depuis un certain temps, j'y crois à nouveau.

C'est dans la cuisine que je me précipite et libère les animaux. C'est dans la cuisine que je voyage sans passeport,

sans billet, sans fouille à l'aéroport. Les autorités veulent mes empreintes digitales ? Elles sont dans la pâte à pain. Elles veulent ma photo ? J'en ai plusieurs, de face et de profil, avec mes parents, mes frères et sœur et avec ceux qui ont débarqué après. Des romans-photos – à voix haute, toute la famille en même temps. Famille complètement folle. Sainte famille...

J'ai besoin de me concentrer. C'est indispensable. Pourquoi ? Voyons, quelle question ! La famille est un plat difficile à préparer. Il y a beaucoup d'ingrédients. Les réunir tous est un problème – surtout à Noël et au nouvel an. Peu importe la qualité de la marmite, concocter une famille exige courage, dévotion et patience. Ce n'est pas donné à tout le monde. Les trucs, les secrets, la part d'imprévu. Parfois, ça donne même envie de laisser tomber. Quitte à supporter l'inconfort de l'estomac vide. Arrive la paresse, le fameux manque d'imagination pour choisir ce que l'on va manger et le manque d'appétit. Mais la vie – olive verte au bout d'un cure-dent – trouve toujours un moyen de nous enthousiasmer et de nous ouvrir l'appétit. Le temps qui file oblige à mettre la table, à déterminer le nombre de chaises, la place de chacun. Subitement, ô miracle, la famille est servie. Unetelle est la plus intelligente de toutes. Machin est arrivé pile au bon moment, c'est le plus blagueur et le plus communicatif, à l'unanimité. Truc – qui l'aurait cru ? – a pris le soleil, s'est endurci, s'est flétri avant l'heure. Celui-ci, grassouillet et exubérant, est le plus gros et le plus généreux. Celui-là nous a surpris et est parti vivre loin. Elle, la plus amoureuse. L'autre, la plus solide.

Et vous ? Oui, vous, qui lisez mes pensées et êtes venu me tenir compagnie. Qui étiez-vous dans l'album photo ? Le plus pragmatique, le plus objectif ? La plus sentimentale ? La plus prévenante ? Celui qui n'a jamais rien voulu savoir du travail ? Qui que vous soyez, ne restez pas là à revendiquer tel genre ou tel degré de comparaison. Réunissez toutes ces affinités et antipathies qui font partie de votre vie. Rien ne presse. J'attends. Elles sont là ? Toutes ? Parfait. Maintenant, mettez le tablier, saisissez la planche, le couteau le plus aiguisé et soyez prudent. Très vite, vous aussi vous sentirez bon l'ail et l'oignon. N'ayez pas honte si vous pleurez. La famille est un plat qui émeut. Et on pleure vraiment. De joie, de rage ou de tristesse.

Première précaution : les aromates exotiques altèrent la saveur de la parenté. Mais, mélangées avec délicatesse, ces épices – qui viennent presque toujours d'Afrique et d'Orient et nous semblent étranges au goût – rendent la famille beaucoup plus colorée, intéressante, savoureuse.

Attention également aux dosages. Une pincée de trop de ceci ou de cela et ça y est, c'est le désastre. La famille est un plat extrêmement sensible. Tout doit être extrêmement bien pesé, bien mesuré. Autre chose : il faut avoir la main heureuse, se montrer expert. Surtout au moment où l'on décide de mettre son grain de sel. Savoir mettre son grain de sel est tout un art. Une de mes grandes amies a raté la recette familiale uniquement parce qu'elle a mis son grain de sel au mauvais moment.

Que dire de ces gens qui croient encore à la famille parfaite ? Sottise. Illusion totale. Il n'existe pas de famille

« façon Osvaldo Aranha¹ », famille « Rossini », famille « Belle Meunière » – ou famille « au Molho Pardo² », recette dans laquelle le sang est essentiel à la bonne préparation du plat. La famille, c'est une alliance, c'est « fait maison ». Et chaque maison aime préparer la famille à sa façon.

Il y a des familles sucrées. D'autres plus amères. D'autres encore très pimentées. Il y a aussi celles qui n'ont de goût pour rien – du genre famille « Diététique », que vous supportez uniquement pour maintenir la ligne. Quoi qu'il en soit, la famille est un plat qui doit être servi toujours chaud, très chaud. Une famille froide est insupportable, impossible à avaler.

Il y a des familles, par exemple, qui demandent un long temps de préparation. Il y a plein de conseils pour préparer cette recette-là d'une manière ou d'une autre – quelle barbe ! D'autres, au contraire, se préparent rapidement, en un instant, à la faveur d'une attraction physique incontrôlable – presque toujours de nuit. Vous vous réveillez le matin, heureux de vivre, et quand vous allez voir la famille est déjà prête. Mieux vaut alors savoir à quel moment précis réduire le feu. J'ai déjà connu des familles entières avortées à cause d'un feu trop vif.

1. Osvaldo Aranha était un homme politique brésilien de la première moitié du XX^e siècle, à l'origine de la recette qui porte son nom, un filet de bœuf avec une garniture de manioc, de riz blanc et d'ail frit. À noter qu'il présida l'Assemblée générale de l'ONU en 1947.

2. Littéralement « sauce brune ». La poule cuite en cocotte dans son sang – la *galinha ao molho pardo* – est une recette traditionnelle brésilienne d'origine africaine.

Enfin, une recette de famille ne se copie pas, elle s'invente. On apprend petit à petit, en improvisant, en transmettant ce que l'on sait au jour le jour. On attrape une histoire par-ci par-là, par la bouche de quelqu'un qui s'y connaît et qui raconte, et cette autre-là, retrouvée sur un morceau de papier. Beaucoup de choses se perdent. Surtout dans la tête d'un vieil homme déjà à moitié gâteaux. Ce que je peux dire, moi, cuisinier vétérinaire, c'est que, même si cela manque d'inspiration, même si c'est insipide, la famille est un plat que vous devez tenter de faire et de goûter. Si vous pouvez le savourer, savourez-le. Ne vous embarrassez pas des bonnes manières. Trempez le pain dans le fond de sauce du plat en porcelaine, en céramique, en aluminium ou en terre cuite. Profitez-en au maximum. La famille est un plat qui, quand il est terminé, ne se répète plus jamais.

Le cadeau de mariage

Oui, j'ai encore des moments de lucidité. Mon nom est Antonio. Antonio quoi ? Antonio Tout ce que j'ai vécu et enduré, tout ce que je vis et endure. Ensuite, c'est facile. Je passerai mon tour, comme d'autres l'ont déjà fait, pour faire place aux vies innombrables qui viendront – un beau jour, par savoir-vivre, le vieil homme au grand âge sera reconnaissant de l'attention qu'on lui a portée, fermera les yeux poliment, se lèvera et cédera sa place au bébé qui arrive, n'importe lequel. La famille, c'est nous tous.

Oui, c'est moi-même, Antonio. L'aîné de José Custódio et de Maria Romana. Mes parents sont nés à Viana do Castelo, au nord du Portugal. Et ils s'y sont mariés, le 11 juillet 1908, sous une pluie de riz béni. Tante Palma décrivait la scène avec emphase : le riz s'était abattu sur les jeunes mariés à la sortie de l'église telle une pluie torrentielle. C'étaient des poignées et encore des poignées. Une pluie blanche qui n'en finissait pas. On n'avait jamais vu autant d'abondance pour des vœux de bonheur.

« C'est le jour le plus heureux de ma vie ! » Tante Palma imitait la voix de maman. Et après, c'était celle de papa, complètement amoureux : « Aujourd'hui, j'emène mon amour ! » Et encore après, les nombreux invités : « Vive Maria Romana ! Hourra ! Vive José Custódio ! Hourra ! »

Sifflements, pleurs de joie. Tante Palma connaissait tous les discours par cœur, imitait les têtes, les tics, le ton de la voix de chaque parent, de chaque ami. Moi, sans ciller, j'étais complètement saisi par le récit, les personnages, les décors et les costumes de l'époque. Je n'y étais pas, je ne rêvais même pas de naître, mais je participais à tout. Je percevais les détails. Une de mes scènes préférées : le lancer du bouquet de fleurs d'orange, l'ascension spectaculaire vers l'azur, l'agitation des jeunes filles et la chute vertigineuse des fleurs jusqu'aux mains de celle qui était aveugle de naissance, la seule à ne pas avoir joué des coudes – à ne pas avoir fait un seul geste pour obtenir l'assurance d'être la prochaine mariée. La chance lui est tombée dessus sans effort, une question de secondes. Tout le monde était stupéfait, sans voix. Un silence embarrassant. Qui pouvait le prévoir ? Une certaine révolte même. Pourquoi elle ? Celle qui ne pourrait même pas apprécier les belles choses qu'elle recevait. Pourquoi alors le blanc des pétales, le vert des feuilles, le nœud du ruban fait avec art et application ? Tout cela inutilement perdu dans l'obscurité. De la confiture aux cochons. Puis la jeune fille aveugle sourit, rayonnante, car le parfum et le contact avaient été plus intenses que la couleur. Un applaudissement solitaire mit fin à l'ébahissement général. Suivi de deux autres. Et là, tout le monde applaudit, même

les prétendantes déçues. Qui jugera du mérite de l'élue ? Qui osera expliquer l'inexplicable ? Il y a forcément une logique derrière. Finalement, le lancer vers l'arrière n'est-il pas un lancer en aveugle ? Le Dieu de l'azur opère par des voies mystérieuses et le bouquet de ma mère, Maria Romana, alla se poser dans les ténèbres où l'amour se cachait. Oui, assurément, c'est une des scènes que j'ai gardées en mémoire.

Tante Palma était mon théâtre – quel répertoire, quel jeu ! Mais le spectacle était interrompu au meilleur moment de chaque histoire. Je croisais alors les bras, je boudais. C'était l'heure d'aller au lit. Juste à ce moment-là !

– Antonio, arrête de faire cette tête ! Sinon demain je ne te raconte pas d'histoires ! Allons dormir, il est déjà tard. Allez, viens que je te prenne dans mes bras.

La proposition m'amadouait. Moi, chétif, dans ma sixième année, le rire coquin malicieux, je me hissais dans le confort de cette ferme étreinte, bras et jambes enlacés – une étreinte aérienne. Les bras de tante Palma étaient une espèce d'utérus décapotable qui m'emmenait vers un monde fantastique, un monde qui me fascinait plus encore parce que j'en connaissais les protagonistes. J'habitais avec eux.

La nuit suivante, dès la fin du dîner, moi déjà impatient devant la chaise. Rien qu'une chaise. Rien que ça ? Bien sûr que non. Pour moi, chaise-scène, chaise-rideau, chaise-décor, chaise-tout. Là, désormais sous les feux de la rampe, Palma – pas la tante, mais l'actrice. Toujours en noir, cependant imprévisible. Certains soirs, solennelle. D'autres, familière. Quelques-uns, hilare. D'autres, pleine de mystères. Soudain,

Achévé d'imprimer en décembre 2013 sur les presses de l'imprimerie Corlet à Condé-sur-Noireau (Calvados), pour le compte des Éditions Autrement, 77 rue du Faubourg-Saint-Antoine, 75011 Paris.

Tél. : 01 44 73 80 00. Fax : 01 44 73 00 12.

Dépôt légal : janvier 2014. N° d'édition : L.69ELFN000373.N001.

ISBN 978-2-7467-3843-0

Imprimé en France.