→| EXOTIQUE PAR CÉLINE BRISSET

LA MANGUE VERTE

Homi Catrack le suppliait, « une seule scène d'amour, peut-être ? » Et Pia : « Qu'est-ce que tu crois, les villageois vont donner leurs roupies pour voir des femmes faire des conserves d'alfonsos ? » Mais Hanif avec entêtement : « C'est un film sur le travail, par sur les embrassades. Et personne ne fait mariner d'alfonsos. Il faut prendre des mangues avec de plus gros noyaux[1]. » Pour la tante Pia, petite actrice bollywoodienne qui n'avait jamais mis les pieds dans une cuisine, une mangue ne pouvait être qu'une alfonso : petite, jaune au noyau allongé et à la saveur très sucrée, connue pour être l'une des meilleures du pays. Celle à gros noyau dont parle l'oncle Hanif, celle qui sert à faire des conserves et qui croque sous la dent, c'est la mangue verte. Cueillie avant maturation, sa peau encore fine est d'un vert intense, sa chair est blanche et dans la cuisine indienne, on l'utilise comme un légume plus que comme un fruit. Loin d'être sucrée et douce, la mangue verte surprend par son goût à la fois citronné, résineux et étonnement astringent. À Mumbai, les vendeurs ambulants la servent crue, coupée en tranches fines, simplement assaisonnée de sel et de piment. Très rafraîchissant, cet encas est l'un des favoris des Mumbaikars qui se promènent le long de Chowpatty Beach à l'heure du coucher de soleil. Plus loin dans le nord du pays, la mangue verte est pelée et coupée en morceaux, puis séchée au soleil et ensuite moulue en poudre. Cette épice, appelée *amchoor* ou encore *amchur*[2] a une couleur brunâtre et un goût légèrement citronné et acidulé. Elle sert essentiellement à rehausser les saveurs d'un plat, sans y ajouter d'humidité comme pourrait le faire le citron ou encore le vinaigre. On la trouve dans les recettes à base de légumes, de poissons et aussi dans la composition de certains chutneys verts. Rappelons au passage que la marmelade aigre-douce que les Britanniques appellent chutney est une invention anglaise n'ayant rien à voir avec le chutney indien, qui s'écrivait à l'origine *chatni* et qui signifie épices fortes. Assez proche du pesto italien, le *chatni* est généralement fait à base de noix de coco, de gingembre, de menthe ou encore de coriandre et sert d'accompagnement aux plats végétariens très épicés du Kerala. Mais du nord au sud du pays, on utilise surtout la mangue verte pour faire les fameux pickles : morceaux de mangues crues conservés dans une marinade d'huile de moutarde, d'épices (le plus souvent un mélange de fenugrec, fenouil, piment et curcuma) et parfois de vinaigre (introduit par les Anglais pour activer la fermentation), qui deviennent après plusieurs semaines de macération à la fois fondants et parfumés. Ce condiment très apprécié, dont chaque famille garde précieusement sa recette, est toujours servi avec parcimonie. Autant dire qu'il y a autant de recettes de pickles que de divinités indiennes et qu'entreposés précieusement à l'abri de la lumière, les bocaux maison sont considérés comme de véritables trésors. Dans *La Colère des aubergines*, Bulbul Sharma parle même « d'or en jarres » que toute la famille convoite avec gourmandise. « 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 en espérant qu'il n'allait pas, laissant se mélanger mangue et tamarin, ruiner le goût des deux. […] Buaji connaissait notre désir lancinant de lui dérober ses pickles, qu'elle distillait à chacun, excepté les hommes, en quantité aussi infimes. La réserve était donc pourvue d'un lourd et volumineux cadenas de cuivre[3]… » ■

1 - *Les Enfants de minuit*, Salman Rushdie.

2 - Du mot *aam*, qui signifie mangue en hindi.

3 - *La Colère des aubergines*, Bulbul Sharma.