

Son repas favori était du riz au porc rôti. Les tranches de porc étaient coupées tellement fin que l'on aurait pu les croire hachées. Mais il ne fallait pas les hacher, seulement les découper en petits carrés de deux millimètres sur deux. Elle les mélangeait avec du riz fumant servi dans un bol bleu et blanc au rebord couvert d'un anneau en argent, pour éviter les ébréchures. Si l'on tendait ces bols devant le soleil, on pouvait voir des parties translucides dans les reliefs. Leur qualité se vérifiait par ces lueurs exposant les nuances de bleu des motifs. Ces bols se sont logés doucement dans le creux des mains de ma tante à chaque repas, chaque jour, pendant des dizaines d'années. Elle en tenait un, fin et chaud, entre ses doigts et y ajoutait quelques gouttes de sauce soja et une petite noisette de beurre Bretel, importé de France dans une boîte de conserve rouge au lettrage or. J'avais moi aussi droit à ce riz de temps en temps lors de nos visites.

Aujourd'hui mon père prépare ce plat pour mes fils lorsqu'il reçoit une boîte de beurre Bretel en cadeau d'amis qui reviennent de France. Mes frères se moquent affectueusement de mon père parce qu'il utilise les superlatifs les plus déraisonnables pour qualifier ce beurre en conserve. Moi, je suis d'accord avec lui. J'aime le parfum de ce beurre parce qu'il me ramène à mon grand-père paternel, celui qui est mort avec des soldats papiers.

*P 76, éd. Liana Levi piccolo*



<https://www.youtube.com/watch?v=nzYNeSkMNGs>

<https://www.youtube.com/watch?v=TG7EuC6JITg> (film)