



# S.A.R.I.

**S**outien pour l'**A**lphabétisation et la  
**R**econnaissance des **I**ndiennes

## bulletin de liaison

BULLETIN n°5

- Décembre 2003 -

SARI Association parrainée par Dominique LAPIERRE  
auteur de « *La Cité de la Joie* »  
Siège Social : 92 rue Elisée Reclus- 42300 ROANNE – France –

## Pour mieux connaître le pays de nos filleules (suite)

### Le mariage :

C'est le seul sacrement (samkara) où la femme joue le rôle le plus important . Le mariage est un acte religieux et social destiné à perpétuer la caste pour la constitution du groupe familial. D'après les textes traditionnels, en particulier les *lois de Manou* ( 1<sup>er</sup> siècle avant J-C) , il y a huit formes de mariage. Les quatre premières ( un don de la jeune fille à des conditions diverses ) sont recommandées. Les deux suivantes ( le mariage en échange d'argent ou par choix) sont tolérées. Les deux dernières( le mariage par capture ou rapt) sont réprouvées.

Actuellement, dans la pratique, ce sont les parents qui arrangent le mariage .Les deux fiancés doivent être de la même caste. La recherche d'un conjoint se fait soit par relations, soit par un intermédiaire, soit encore par petites annonces dans la presse. Il suffit de feuilleter les journaux des grandes villes pour se rendre compte de l'ampleur du phénomène. Des pages entières sont consacrées aux annonces faites par les parents pour leur fille ou leur garçon.

Les parents des jeunes filles recherchent avant tout un jeune homme ayant une bonne situation, les parents des jeunes hommes, une jeune fille au teint clair, jolie et bien élevée. Le mariage entre cousins est pratiqué surtout dans le sud de l'Inde .

Autrefois l'âge du mariage était très bas. Les jeunes filles devaient être mariées avant la puberté. Une loi de 1929 (loi Sârdâ) a fixé l'âge moyen à 18 ans pour les garçons et à 14 ans pour les filles. Dans l'Inde rurale, selon les régions, les mariages d'enfants restent fréquents. Le gros problème est celui de la dot. Les familles se saignent et s'endettent pour donner une dot acceptable. Depuis 1959, la polygamie est interdite pour les hindous .

La suite au prochain bulletin.....  
Denise COURT

## **Cabillaud à l'indienne**

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 30 minutes

### **Ingrédients :**

4 tranches de cabillaud  
3 oignons  
2 cuillerées d'huile  
20 g de beurre  
25 cl de vin blanc  
20 cl de crème fraîche  
curry  
poivre de Cayenne  
sel , et poivre

Vous pouvez remplacer le cabillaud par du colin ou des filets de poisson .



### **Préparation :**

Epluchez les oignons et émincez les finement. Versez l'huile dans une poêle, et faites-y blondir les oignons. Couvrez le fond d'un plat à gratin de ce hachis d'oignons.

Salez poivrez les tranches de cabillaud, déposez les sur la couche d'oignons.

Assaisonnez les avec une pointe de poivre de Cayenne, saupoudrez de curry. Versez le vin blanc. Mettez à four moyen ( 200° th.6-7 ) pendant 20 minutes.

Retirez le plat de four, nappez avec la crème fraîche. Remettez au four quelques minutes.

Servez chaud, accompagné de riz Basmati .

Bon appétit !!