



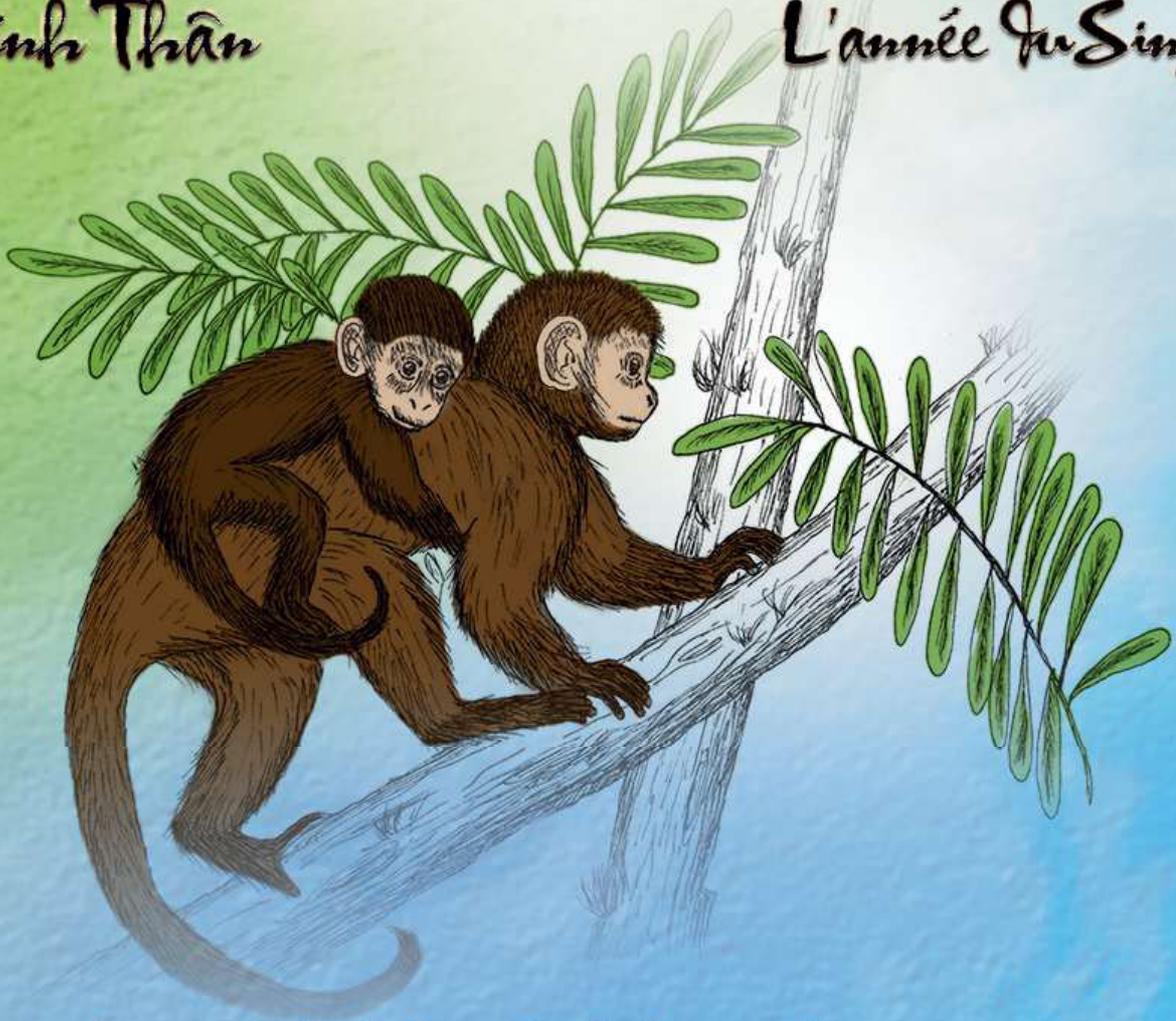
Tổng Hội Sinh Viên Việt Nam Tại Paris
Association Générale des Etudiants Vietnamiens de Paris

Nhân Bản

Xuân 2016

Bính Thân

L'année du Singe



Dossier spécial : Cuisine vietnamienne

Thème: Coutumes et Traditions

Sommaire

Editorial p1

Les traditions du Têt

Le Têt et les traditions d'autrefois p2
Thi Hương, Thi Hội, Thi Đình Khoa cử ngày xưa p5
Đầu Xuân gửi Bạn p8
Khỉ ăn gừng ! p10
On dit que les gens changent les gens p13
Hoa Đào Mùa Xuân p15

Dossier spécial cuisine vietnamienne

... Jusqu'au dernier grain de RIZ ! p17
Bún Bò Huế p19
« Même la foudre du Ciel épargne ceux qui mangent » p20
Le phở sacré p22
Dưa góp p23
Lớp Việt Ngữ niên khóa 2015 – 2016 nói và viết về ẩm thực việt p24
Bún ốc anh Bảo p28
Le top des restaurants vietnamiens de Paris p31

Histoire et Société

L'histoire du Việt-Nam: une longue suite de luttes contre l'envahisseur chinois p34
La Bataille des Paracels p39
Silencieuse révolution sociale au pays de l'oncle Hồ p42
De Saigon à Sydney ou Paris, histoire de deux boat people vietnamiens p44
Quê hương yêu dấu p48

Đêm ba mươi Tết, cả nhà quây quần sum họp chờ đón Giao Thừa, đón chào ba Táo Quân Thổ Công, Thổ Địa, Thổ Kỳ «đội mũ, đi hia, chằng mặc quần» cỡi cá Chép từ Trời về. Gia đình hoan hỉ mừng Tết trong tiếng pháo nổ giòn, tuy lòng hoang mang thắc mắc những bí ẩn của năm mới.

Tết Nguyên Đán còn là dịp để người Việt Nam hướng về nguồn gốc, tưởng nhớ đến công ơn tổ tiên. **Ngày Tết là thời điểm trong năm mà phong tục và truyền thống tập trung nhiều nhất** : lễ tổ tiên rước ông bà, kén hướng xuất hành, đi lễ chùa hái lộc, xông nhà, chúc mừng người lớn, lì xì trẻ em, cắm hoa đào bày hoa mai, ...

Không thể thiếu được trong lễ hội này là những món ăn truyền thống của ngày Tết. Mang thêm hương vị cho ngày xuân, **ăn thực ngày Tết còn mang nhiều ý nghĩa văn hóa sâu xa**. Biểu tượng mà không quên được là đòn bánh tét trong Nam cũng như gỏi bánh chưng ngoài Bắc, mang lại hình ảnh sum họp gia đình bên bếp lửa và đồng thời tượng trưng cho trái đất.

Phong tục truyền thống Việt Nam mang nhiều ý nghĩa nhân sinh và là nền tảng của văn hóa quê hương.

Phong tục truyền thống của người Việt cũng không ngừng đổi thay để phù hợp với biến chuyển xã hội. Thế nhưng có những truyền thống bất diệt ngày càng sâu sắc qua bao thăng trầm lịch sử. Những phong tục «đón ông Táo» hay «ăn bánh chưng» cùng nói lên đặc tính gắn bó thiêng liêng của dân tộc với quê cha đất tổ, với lãnh thổ mà cha ông đã hy sinh gìn giữ qua bao thế kỷ.

Với sự hỗ trợ của quý vị, Tổng Hội Sinh Viên Việt Nam tại Paris sẽ tiếp tục công cuộc bảo tồn văn hóa nước nhà, duy trì và lưu truyền cho thế hệ trẻ những truyền thống quý giá dân tộc của Tự Do, Tự Chủ, Phẩm Cách.

THSV VNP kính mừng quý vị và gia quyến một năm Bính Thân an khang, thanh bình và hạnh phúc.

La veille du Têt, tous attendent impatiemment le « *Giao Thừa* », cet étrange moment dans la nuit qui vous bascule dans l'inconnu de la nouvelle année. Accueilli aux bruits des pétards, c'est aussi le moment du retour du génie du Foyer, plus exactement de la triade des génies de la Cuisine, du Sol, et de la Terre.

Partout les festivités peuvent à présent battre leur plein, **les coutumes et traditions sont plus que jamais pratiquées avec ferveur** : la cérémonie aux ancêtres, la présentation des vœux « *Bonheur, Prospérité, Longévité* », les enveloppes rouges, le rite du premier qui franchit le seuil de la maison, ...

Cependant les ancêtres et les légendes ne sauraient faire oublier des plaisirs plus terrestres du Têt : **la gastronomie** y a toute sa place au point même que le fêter se dit fréquemment « *manger le Têt* ». Au-delà des saveurs, **les plats du Têt sont chargés de signification** et le gâteau de riz gluant - le symbole même de cette grande fête - en est le parfait exemple : sous la forme du « *bánh tét* » dans le sud ou du « *bánh chưng* » dans le nord, il évoque l'image de la famille réunie surveillant la cuisson et symbolise en même temps la terre.

Les coutumes et traditions portent les valeurs de la culture vietnamienne et constituent le socle même de sa civilisation.

Il en est de désuètes qui se perdent dans le temps ; d'autres inébranlables se renforcent de génération en génération. Les génies du Foyer et le gâteau de riz gluant en font partie ; tous les deux incarnent cet attachement profond que les Vietnamiens vouent à leur Terre chèrement défendue par leurs ancêtres afin que **les traditions de Liberté, de Souveraineté et de Dignité y prennent tout leur sens.**

Forte de votre soutien, l'Association des Etudiants Vietnamiens de Paris continue à préserver et à transmettre aux jeunes générations le meilleur de la culture vietnamienne et de ses traditions.

L'AGEVP vous présente ses meilleurs vœux pour une Excellente Année du Singe de Feu 2016.



Le Têt et les traditions d'autrefois

Nous voici dans les premiers jours du Têt Bính Thân, la nouvelle année du Singe.

Le Têt est traditionnellement la plus grande fête de l'année pour tous les Vietnamiens. Autrefois, les festivités pouvaient durer tout le premier mois de l'année. C'est le moment où l'on se débarrasse des soucis de l'année passée pour se préparer à accueillir dignement la nouvelle année, en espérant qu'elle vous apporte chance, bonheur et prospérité. Cependant, certains pratiques et rites traditionnels liés au Têt ont peu à peu été abandonnés en raison de l'évolution des habitudes et des conditions de la vie moderne.

Ainsi la pratique de planter un *cây nêu* à l'occasion du Têt a presque complètement disparu, en particulier dans les zones urbaines. C'était pourtant un objet incontournable dans la célébration du nouvel an. Il s'agit d'une grande perche de bambou haute de 5 à 6 mètres qu'on plantait devant sa maison ou sur une place du village, en général devant la maison communale (*đình làng*). Au sommet du mât on accrochait des objets variés ayant chacun une signification symbolique: des talismans pour chasser les démons, des clochettes en terre cuite, des bandes de tissus multicolores, une carpe en papier (pour permettre au Génie du foyer de se rendre au Ciel faire son rapport à l'Empereur Céleste)... Le soir, on y accrochait une lanterne afin que les mânes des ancêtres puissent retrouver le chemin du foyer et revenir célébrer le Têt avec toute la famille.

Selon la tradition, on érige le mât le 23e jour du dernier mois lunaire et on l'enlève le 7e jour du premier mois de la nouvelle année. Le 23e jour du douzième mois est aussi, d'après la croyance populaire, le jour où le Génie du Foyer (*Ông Táo*) enfourche une carpe pour s'envoler vers le ciel faire son rapport annuel à l'Empereur Céleste sur ce qui s'est passé sur terre l'année écoulée. Après sa mission d'une semaine au royaume céleste, il regagne son poste terrestre le dernier jour de l'année (le 29e ou le 30e jour du 12e mois lunaire, selon le calendrier de chaque année). Sur son trône dans l'autel qui lui est dédié dans la cuisine familiale, il reprend alors sa mission de veiller à ce qui se passe dans chaque foyer.

Les *pétards* aussi ont disparu des festivités du Têt, alors que jadis, des chapelets de pétards n'arrêtaient pas d'être allumés pendant les fêtes et ils pétaradaient joyeusement dès le moment du passage au nouvel an. Les crépitements continuaient presque sans interruption pendant les trois premiers jours de l'an, à la grande joie des jeunes et des moins jeunes. Le bruit est censé effrayer les mauvais esprits tout en permettant d'accueillir en fanfare la nouvelle année. Les risques d'accidents et d'incendies ont suscité des législations très strictes interdisant tout tir de pétards, en particulier durant les festivités du nouvel an.

Le Têt est aussi le moment privilégié pour festoyer. La viande de porc et le lard sont omniprésents dans tous les mets. On en trouve aussi avec des lentilles écrasées à l'intérieur des gâteaux de riz gluant (*bánh chưng*). Ces gâteaux de forme carrée et de couleur verte dont les origines millénaires remontent aux premiers temps de la fondation de la nation vietnamienne, sont traditionnellement reconnus comme le mets par excellence du nouvel an.

Il faut citer enfin une pratique éminemment culturelle qui consiste à orner sa maison et l'autel des ancêtres à l'occasion du Têt de sentences parallèles (*câu đối*) écrites avec de l'encre noire sur deux bandes de papier rouge. Il est d'usage de recourir aux services de l'instituteur ou du lettré du village pour vous reproduire sur une bande de papier rouge, d'une écriture soignée et décorative, deux courtes sentences célébrant l'avènement du nouvel an.

De nos jours, ce sont plutôt des calligraphes professionnels qui rendent ce service moyennant rétribution, dans les marchés et sur les places publiques à l'approche du Têt.

Tous ces éléments constitutifs du Têt traditionnel sont cités dans les deux sentences parallèles suivantes, si anciennes qu'on en ignore l'auteur, mais qu'on se plaît toujours à répéter à chaque venue du nouvel an lunaire:

Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ

Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh

(Viande lardée, oignons salés fermentés, sentences parallèles sur du papier rouge,

Mât de bambou, chapelets de pétards, gâteaux de riz gluant verts).

L'art des sentences parallèles consiste à construire deux vers parfaitement symétriques, où chaque mot a son exact répondant dans l'autre vers. Dans ces deux sentences parallèles, on retrouve toute l'atmosphère à la fois joyeuse et solennelle du Têt, susceptible de réveiller en chaque Vietnamien une certaine nostalgie. C'est une fête haute en couleurs (le rouge des sentences parallèles opposé à la couleur verte des gâteaux de riz gluant), célébrée dans un joyeux tintamarre, une occasion de faire des festins avec des victuailles en abondance.

Avec la venue du nouvel an, on espère vivement ne plus devoir endurer les mauvaises fortunes, les malchances et les misères de l'année passée, et connaître avec la nouvelle année richesse, bonheur et toutes les chances possibles. Alors que l'année s'achève, les créanciers se hâtent de réclamer à leurs débiteurs le paiement des sommes encore dues, avant que ne survienne la longue trêve du Têt. Ces derniers, s'ils en ont les moyens, mettent également la meilleure volonté du monde pour régler leurs dettes, afin de se débarrasser des infortunes de l'année écoulée et d'aborder sereinement la nouvelle année. Évidemment, s'ils en sont financièrement incapables, il ne leur reste qu'à fuir les créanciers en attendant que l'arrivée du Têt permette un peu de répit. Le passage à la nouvelle année est ainsi évoqué avec ses espoirs et ses superstitions dans ces sentences parallèles de Nguyễn Khuyến:

*Chiều ba mươi, nợ hỏi tít mù, co cẳng đạp
thằng Bần ra cửa,
Sáng mồng một, rượu say túy lúy, giơ tay
bồng ông Phúc vào nhà.*

(L'après-midi du dernier jour [de l'an],
purchassé par ses créanciers, on chasse
d'un coup de pied la Misère par la porte.
Le matin du premier jour, imbibé d'alcool,
on ouvre ses bras pour porter le Bonheur
dans la maison).

Le poète Nguyễn Khuyến, né en 1835, figure emblématique du lettré, est originaire du village de Yên Đỗ, province de Hà Nam au Nord Việt Nam. En 1864 il fut reçu premier au concours national (*thi Hương*) et obtint le grade de licencié ès lettres. Ces concours nationaux sont destinés à sélectionner les meilleurs éléments de la nation afin d'en faire des mandarins au service du royaume. Les mieux classés à l'issue de ce concours sont déclarés licenciés (*cử nhân*) alors que les moins bien classés ne reçoivent que le grade de bachelier (*tú tài*).

L'année suivante, Nguyễn Khuyến échoua au concours du niveau supérieur (*thi Hội*). Six ans plus tard, en 1871, il se représenta au même concours qu'il réussit cette fois brillamment, classé à la première place avec le grade de docteur (*tiến sĩ*). Dans la foulée, il se présenta au dernier concours (*thi Đình*) qui se déroulait dans l'enceinte même du palais royal, pour le classement des meilleurs docteurs issus du précédent concours. Là encore il fut déclaré premier lauréat. Il fut dès lors connu sous le nom de "Triple Lauréat

du village de Yên Đỗ" (*Tam Nguyên Yên Đỗ*).

Après treize années d'une carrière mandarinale plutôt chaotique, il démissionna de toutes ses fonctions en 1884 à l'âge de 49 ans et se retira dans son village où il mourut en 1919.

On lui doit un certain nombre de sentences parallèles à propos du Têt. En voici un autre exemple. Jadis, on avait l'habitude de fixer la limite de l'espérance de vie d'un homme à cent ans. Ce qui fait approximativement 36000 jours. Ainsi chacun pouvait s'attendre à voir passer cent Têt durant son existence. A partir de cette constatation, le poète se mit à rêver:

*Có là bao, ba vạn sáu ngàn ngày, được trăm cái Tết,
Ước gì nhỉ, một năm mười hai tháng, cả bốn mùa Xuân.*
(Ce n'est pas beaucoup, en trente-six mille jours, on n'a que
cent Têt,
Quel beau rêve, en une année de douze mois, puisse-t-on
avoir quatre printemps !)



Citons enfin deux sentences parallèles également sur le passage à l'an nouveau attribuées à la poétesse Hồ Xuân Hương (1772-1822):

*Tối ba mươi khép cánh càn khôn,
đóng chặt lại kéo ma vương đưa quỷ tới,
Sáng mồng một lòng then tạo hóa,
mở toang ra cho thiếu nữ rước xuân vào.*

(Le dernier soir de l'année, fermons les
portes du monde, verrouillons-les bien,
pour empêcher les forces maléfiques de
faire entrer le démon,
Le matin du jour de l'an, relâchons les
serrures de la nature, qu'elle soit grande
ouverte,
pour permettre à la jeune fille d'accueillir en
elle le printemps).

La poétesse fait revivre avec talent l'atmosphère solennelle, un peu mystique de ce moment sacré où une année se meurt, où l'on attend anxieusement la venue de l'an nouveau. Puis enfin, quand arrive le premier matin, c'est un sentiment d'allégresse qui nous gagne tous. Mais Hồ Xuân Hương est la championne des vers à double sens, à connotation érotique. Quand on perçoit le deuxième sens caché, les vers semblent soudainement revêtus d'une malicieuse légèreté, en contraste avec la gravité solennelle liée à la première impression.

Mais il n'est nul besoin d'imaginer des constructions astucieuses pour bâtir de bonnes sentences parallèles qui résistent à l'épreuve du temps. La preuve est donnée par Nguyễn Khuyến lui-même. On raconte qu'un jour proche du Têt, un paysan voisin lui rendit visite; l'homme offrit au lettré un modeste présent en lui demandant deux sentences parallèles destinées à orner son autel familial. Il lui dit respectueusement: "J'apporte un plateau de bétel pour vous offrir, Maître, et vous demande deux sentences parallèles pour le culte de mes ancêtres". Le lettré répondit: "Eh bien,

mon brave, voici toutes faites vos deux sentences parallèles!"
Et le maître écrivit de sa plus belle écriture:

*Đem một coi trầu sang biếu cụ,
Xin đôi câu đối để thờ ông.*

(J'apporte un plateau de bétel pour vous offrir, Maître,
Et vous demande deux sentences parallèles pour le culte de
mes ancêtres).

En effet, le grand talent réside souvent dans la simplicité.

Vĩnh Đào



新陶陶居酒樓
Nouveau Village Tao Tao
RESTAURANT CHINOIS

Banquets de mariage
Salle de réunion avec dîner spécial

Spécialités Chinoises

Thaïlandaises

Cuisine à la vapeur

Canard laqué pékinois

Cuisine authentique et raffinée

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h30
et de 19h à 23h30

☎ : 01. 45. 86. 40. 08
Fax : 01. 45. 86. 46. 21

159, Bd. Vincent Auriol - 75013 PARIS
Métro : Nationale - Bus : N°27

DNJ CAFE
BAR & RESTAURANT VIETNAMIEN
24 RUE DE JAVELOT 75013 PARIS
01 45 84 01 30 // 07 77 96 28 48
www.dnj-cafe.com
OUVERTURE 7:00 - FERMETURE 22:00
sauf le vendredi, samedi, dimanche jusqu'à minuit
fermé uniquement le mardi
PIANO BAR
Tous les vendredis, samedis et dimanches à partir de 20h

Thi Hương, Thi Hội, Thi Đình Khoa cử ngày xưa



« Người Việt Nam có tính hiếu học, trọng sự học thức, quý sự lễ phép, mến điều đạo đức, lấy sự nhân, nghĩa, lễ, trí, tín, làm 5 đạo thường cho sự ăn ở. » Nhận xét đại khái trên, ông Trần Trọng Kim đã viết trong phần đầu của Việt Nam Sử Lược.

Đó cũng là nhờ nền văn hóa Nho giáo tại Việt Nam mà điển hình là khoa cử, đã được tổ chức trong suốt một ngàn năm, từ đầu thế kỷ 11 đến đầu thế kỷ 20.

Các kỳ thi Nho học ở Việt Nam bắt đầu có từ năm 1075 dưới triều nhà Lý và chấm dứt vào năm 1919 đời vua Khải Định. Trong 845 năm đó, đã có nhiều loại khoa thi khác nhau, ở mỗi triều đại lại có những đặc điểm khác nhau, song có một đặc điểm chung là các khoa thi đều do triều đình đứng ra tổ chức, chỉ đạo thi. Hệ thống thi cử tuyển người làm quan này gọi là khoa cử.

Khoa cử chẳng những cung cấp nhân tài, người giúp vua trị nước mà còn là vốn quý cho văn học có cơ phát triển.

Năm 1075, đời vua Lý Nhân Tông khoa đầu tiên được tổ chức để tuyển chọn người có văn học vào làm quan. Kỳ thi đầu tiên ở nước ta, chọn được hơn 10 người.

Nước ta độc lập từ không lâu sau một nghìn năm dai dẳng thời đại Bắc thuộc, nhiệm cái văn minh của Tàu một cách rất sâu xa. Cho nên, giống như Nhật Bản và Cao Ly/Đại Hàn, hệ thống khoa cử Việt Nam lấy từ khoa cử Nho giáo của Tàu.

Khoa thi cử thời xưa gồm có 3 cuộc thi gọi là :

- Thi Hương, đỗ tú tài hay cử nhân
- Thi Hội, đỗ tiến sĩ
- Thi Đình, xếp hạng tiến sĩ tại sân đình vua

Người thi đỗ được cấp bằng và có thể nhờ đó mà được vào làm quan chức trong triều chính.

Thi Hương, thi Hội được tổ chức mỗi 3 năm. Kỳ thi Hương là kỳ thi sơ khởi nhất.

Sau khi thí sinh đỗ 4 kỳ thi Hương thì năm sau mới được dự thi kỳ thi Hội.

Thi đỗ khóa thi Hội rồi mới được phép dự thi Đình. Những người đỗ thi Đình được bổ dụng quan chức trong triều đình.

Thi Hương

Phép thi Hương được quy định chặt chẽ từ đời vua Lê Thánh Tông gồm bốn kỳ.

- Kỳ I thi kinh nghĩa, thư nghĩa : giải thích ý nghĩa trong câu lấy từ Tứ thư, Ngũ kinh. Bài thi phải viết theo lối biên văn - tức là có đối mà không cần vần, phần thi này nhằm kiểm tra khả năng hiểu biết kinh truyện ;
- Kỳ II thi chiếu, chế, biểu : chiếu - lời vua nói, chế - vua phong thưởng cho công thần, biểu - bài văn thần dân tạ ơn vua hoặc chúc mừng vua nhân dịp ngày lễ. Đây là bài thi kiểm tra khả năng soạn văn bản làm quan sau này ;
- Kỳ III thi thơ phú : làm một bài thơ Đường luật, một bài phú theo lối cổ thể trên 300 chữ.
- Kỳ IV : Làm một bài văn, gọi là văn sách, đề tài là các ý tưởng được rút ra từ kinh sách, là ý thức giúp đời, giúp nước... Một bài văn sách trong khoa thi Hương phải viết trên 1000 chữ.

Qua được 3 kỳ đầu thì đỗ cấp tú tài (trước 1828 gọi là sinh đồ - tên dân gian là ông Đồ, ông Tú).

Qua được cả 4 kỳ thì đỗ cấp cử nhân (tức hương cống - ông Cống, ông Cử).

Đỗ tú tài thì không được triều đình bổ dụng nhưng đối với trong làng, trong tổng thì địa vị đương sự thăng từ hạng thường dân lên hạng chức sắc, có chân trong hội đồng kỳ mục, được miễn sưu dịch, và khi có cỗ bàn trong đình thì được ngồi chiếu trên. Đỗ cử nhân thì ngoài việc được phép dự thi Hội, còn được bổ nhiệm làm quan trong những ngạch thuộc cửu phẩm, được vua ban áo mũ và làng xã phải phục dịch đón tiếp vinh quy.

Thi Hội

Khoa thi này được gọi là « Hội thi cử nhân » hoặc « Hội thi cống sĩ » (các cử nhân, cống sĩ, tức là người đã đỗ thi Hương ở các địa phương, tụ hội lại ở kinh đô để thi) do đó gọi là thi Hội.

Thí sinh đỗ thi Hội có học vị Tiến sĩ (tức Thái học sinh - tên dân gian là ông Nghè). Người đỗ đầu gọi là Hội Nguyên.

Thi Hội tương tự như thi Hương cũng có 4 kỳ :

- Kỳ I : kinh nghĩa, thư nghĩa ;
- Kỳ II : chiếu, chế, biểu ;
- Kỳ III : thơ phú ;
- Kỳ IV : văn sách.

Thi Đình

Kỳ thi cao nhất là thi Đình tổ chức tại sân đình nhà vua. Nơi thi là một cái nghề lớn, nên sau này người ta thường gọi các vị vào thi là các ông nghề. Nhà vua trực tiếp ra đầu đề, và sau khi hội đồng giám khảo hoàn thành việc chấm bài, cân nhắc điểm số, chính nhà vua tự tay phê lấy đỗ.

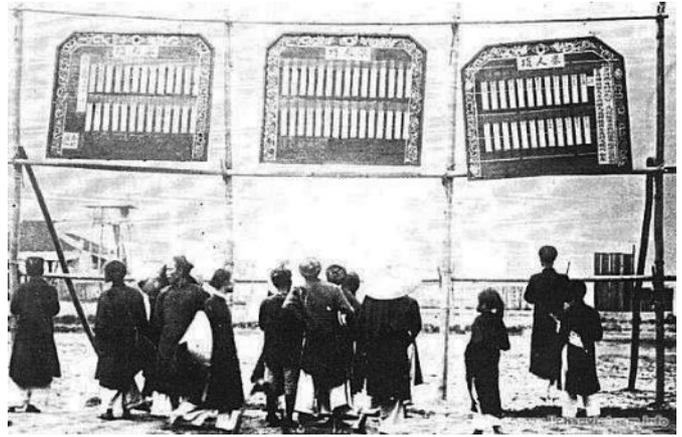
Theo số điểm, người đỗ được xếp vào 3 hạng gọi là Tam Giáp :

- Bậc 3 : Đỗ Tiến sĩ Đệ Tam Giáp
- Bậc 2 : Đỗ Tiến sĩ Đệ Nhị Giáp
- Bậc 1 : Đỗ Tiến sĩ Đệ Nhất Giáp

3 thí sinh đỗ cao nhất gọi là Tam khôi : đỗ đầu là Trạng Nguyên (ông Trạng).

Để tôn vinh bậc tri thức Nho học đỗ tiến sĩ tại các khoá thi Đình, các nhà vua từ năm 1484 đời nhà Lê đến năm 1780 đã cho dựng tám bia tiến sĩ tại Văn Miếu Thăng Long. Nay Văn Miếu gồm 82 tấm bia đá, khắc các bài văn bia đề danh tiến sĩ Nho học Việt Nam.

Giá trị và nét độc đáo của 82 bia đá các khoa thi Tiến sĩ Văn Miếu - Quốc Tử Giám chính là những bài văn khắc trên bia. Trên thế giới có rất nhiều nước dựng bia, nhưng chỉ duy nhất bia tiến sĩ Văn Miếu có bài ký ghi lịch sử các khoa thi và triết lý của triều đại về nền giáo dục và đào tạo, sử dụng nhân tài.



Chẳng hạn như bài văn khắc trên bia đá của khoa thi đầu tiên năm 1442 : « Hiền tài là nguyên khí quốc gia ». Nguyên khí hưng thịnh thì thế nước mạnh mà hưng thịnh. Nguyên khí suy thì thế nước yếu mà thấp hèn. Vì thế các bậc Đế vương Thánh minh không đời nào không coi việc giáo dục nhân tài, kén chọn kẻ sĩ, vun trồng nguyên khí quốc gia làm công việc cần kíp.

Một vài thống kê

Việc thi cử thật ra là cực kỳ khó khăn ; biết bao nhiêu thí sinh đã để cả đời học hành mà số phận long đong với cử nghiệp, nhưng thật ít người đỗ đạt cử nhân hay tiến sĩ.

Trải suốt 9 thế kỷ, tổng số các tiến sĩ và tương đương kể từ khoa thi đầu tiên 1075 đến khoa thi cuối cùng 1919 là 2.848 người ; và trong lịch sử khoa cử, chỉ có 55 vị được chấm đỗ Trạng Nguyên.

Vào đời nhà Nguyễn, trong 32 khóa thi từ 1807 đến năm 1858, có khoảng 3.600 người thi đỗ cử nhân : đây là một phần thật nhỏ, quá ít, trong một đất nước có từ 600.000 đến 1 triệu người đăng ký thi.

Thành phần đông đảo nhất là các người đỗ tú tài mà không đỗ cử nhân, nghĩa là không đậu đủ 4 kỳ, mà chỉ đỗ có ba kỳ mà thôi. Đó là những ông tú, ông đồ. Theo tài liệu nhà Nguyễn, vào đời Gia Long, họ có khoảng 640.000 người. Thời Minh Mạng, có 770.000. Thời Thiệu Trị 970.000. Thời Tự Đức chỉ còn 885.000 người.

Về những Ông Tú, Ông Đồ

Đối với việc thi cử thời xưa, tú tài không có nghĩa là bằng cấp, và không được triều đình sử dụng. Với một số đông đảo như thế mà chẳng có mấy người có được chức vị cao trong triều đình. Sang đến thời Tự Đức bắt đầu có sự suy thoái dần, khi văn học chuyển dần sang quốc ngữ.

Cái thành phần chủ yếu của giai cấp nho sĩ lại là các nhà nho không đỗ đạt gì, hoặc chỉ là tú tài. Họ làm đủ thứ nghề như thầy lang, thầy địa lý, cho đến cả bói toán cũng như gia sư cho các nhà giàu có. Thành phần đông đảo nhất là các ông đồ nho mà trong làng, huyện tỉnh nào cũng cần. Sự có mặt của họ cần thiết vì họ là những người có học, đứng ở giữa giai cấp nông dân nghèo đói, ít học mà họ là đại diện giới quan lại, triều đình. Họ

phần đông sống túng thiếu, cố gìn giữ cái danh phận. Nhiều người cho rằng không có nho học, nếu không có những người đại diện là các cụ đồ nho trong làng, huyện.

Một vài nhân vật lịch sử tiêu biểu

Mạc Đĩnh Chi

Mặc dù mồ côi cha từ nhỏ, nhà nghèo, ông đỗ Tiến sĩ Trạng Nguyên làm quan trải 3 triều vua : Trần Anh Tông (1293 – 1314), Trần Minh Tông (1314 – 1329), Trần Hiến Tông (1329 – 1341) đến chức Tế tướng đứng đầu triều. Khi làm quan thì ông nổi tiếng là trung thực và thanh liêm. Ông được cử đi sứ bên Tàu và được vua tôi nhà Nguyên kính phục kính thức và tài ứng đối của ông.

Nữ Tiến sĩ Nguyễn Thị Duệ

Nguyễn Thị Duệ là người ở tỉnh Hải Dương. Là một người hiếu học, nhưng luật lệ bấy giờ không cho phép con gái được học hành thi cử, Nguyễn Thị Duệ phải giả trai để dự thi. Khoa thi Hội năm 1594 bà mang tên giả là Nguyễn Du đi thi và đỗ đầu khi tuổi vừa 20. Đến khi mở yến tiệc chiêu đãi các tân khoa, vua Mạc Kính Cung thấy vị tiến sĩ trẻ đáng vẻ mảnh mai, mặt mày thanh tú... nên dò hỏi. Khi đã rõ chuyện, Nguyễn Thị Duệ không bị khép tội mà còn được vua khen ngợi...

Nguyễn Trãi

Ông Nguyễn Trãi đã đỗ Thái học sinh (Tiến sĩ), lúc 20 tuổi và sau đó được bổ làm quan. Cùng với vua Lê Lợi, Nguyễn Trãi đã cứu và dựng nước, viết lên những trang sử oanh liệt ngàn năm.

Phan Thanh Giản

Phan Thanh Giản xuất thân trong một gia đình nghèo khổ, sinh trưởng tại Vĩnh Long. Năm 1826, ông đậu Tiến sĩ, vào năm 30 tuổi và là người đậu Tiến sĩ đầu tiên ở miền Nam. Từ đấy, ông làm quan trải ba triều, là Minh Mạng, Thiệu Trị và Tự Đức. Năm 1858, quân Pháp đổ bộ và tấn công lần lượt đánh chiếm các tỉnh miền Đông Nam Kỳ. Ông được cử đi điều đình với Pháp, sau đó đại diện cho triều đình ký kết hiệp ước hòa bình năm 1862.

Tháng 6 năm 1867, Pháp đánh chiếm Vĩnh Long. Trước sức mạnh của Pháp về mặt quân sự, biết thế không thể giữ nổi, nên để tránh đổ máu vô ích, Phan Thanh Giản đã quyết định trao thành. Sau khi thành mất ông tuyệt thực suốt 17 ngày, rồi uống thuốc độc tự tử, hưởng thọ 72 tuổi.

Vài nhận xét về chế độ khoa cử

Người đi thi Hương thi Hội không giới hạn về độ tuổi, không phân biệt gia tộc, giàu nghèo, tầng lớp xã hội. Khắp nước đều theo cùng một chế độ khoa cử.

Cho nên khoa cử được tổ chức một cách rất cẩn trọng và nghiêm ngặt, để bảo đảm sự công bằng và khách quan..

Khoa cử ngày xưa dùng đạo Nho để chọn những người có tài, có đức ra làm quan giúp vua trị nước. Người quân tử theo đạo Nho trị dân bằng đức hơn là quyền uy hay luật pháp vì Nho giáo dạy người sĩ tử phải tu thân trước rồi mới nghĩ đến chuyện « Tề gia trị quốc ».



Nhưng rồi vào thế kỷ 19, nền khoa cử Nho giáo đã trở thành lỗi thời. Lối tuyển chọn người tài chỉ bằng văn chương, thơ phú và học thuộc những cuốn sách. Nội dung học chỉ chú trọng đến văn hóa Nho giáo Tàu, rất ít quan tâm đến văn học chữ Nôm nước nhà. Trong suốt lịch sử khoa cử, phụ nữ không được quyền dự thi (cũng như tại đại đa số quốc gia khác thời xưa). Nhiều người cũng cho rằng chế độ khoa cử đã tạo nên một tinh thần khoa

bảng, xem trọng bằng cấp hơn là sự hiểu biết thật sự.

Đây chỉ là một vài điểm nhận xét sơ khởi vì sự phân tích nền văn học Nho giáo tại Việt Nam vượt ngoài khuôn khổ của bài viết này. Chạy dài 10 thế kỷ, nền khoa cử nho giáo ngày xưa đã thuộc truyền thống văn hóa dân tộc. Chúng ta cũng không quên rằng tại Đại Hàn, Nhật Bản, Tân Gia Ba, Đài Loan, Nho giáo được xem là một yếu tố văn hóa quan trọng trong sự phát triển tại các nước này.

Do Trân Lam Sơn sưu tập

Đầu Xuân gửi Bạn

Đón chào Xuân mới đã về đây,
Hãy rót mừng nhau một chén đầy.
Và chúc cho nhau nhiều sức mạnh,
Tuổi thì thêm thọ, phúc thêm đầy.

X X X

Cùng nhau cạn chén để nghênh tân,
Phó mặc thời-gian cứ chuyển-vần,
Một rượu, một thơ, quên thế-sự,
Còn dài ngày tháng đón đưa Xuân.

X X X

Xa nhà kể mấy chục mùa Xuân,
Hoa nở, chim ca cũng lắm lần,
Một phút hãy dành cho đất nước,
Cầu xin Quê Mẹ sớm thanh-bình.

X X X

Rồi hướng cả về đấng Tổ-Tiên,
Cần xin phần mộ được bình-yên.
Bàn thờ, ngày Tết đầy bông trái,
Nghỉ-ngút khói nhang, rực ánh đèn.

X X X

Sau hết cầu xin cho chúng mình,
Phong-trần giữ sạch bụi phiêu-linh,
Mỗi sầu lữ-thữ cùng chia sót,
Để mỗi Xuân sang đượm thắm tình.

ĐC

A nos Amis le Jour de l'An

Accueillons avec joie le Printemps qui arrive,
Offrons les uns aux autres du bon vin qui pétille,
Et faisons un échange de vœux de Santé,
De souhaits de Bonheur et de Longévit.

X X X

Vidons nos verres à l'arrivée du Printemps,
Sans nous soucier de l'évolution du temps.
Du vin, des poèmes, l'oubli des affaires du monde,
Passons notre temps à jouir de la belle saison.

X X X

De notre sol natal maintenant éloignés,
Des fleurs et chants d'oiseaux se sont renouvelés...
Une minute de silence gardons pour notre pays
Et prions pour la paix de notre Mère Patrie.

X X X

Dirigeons nos regards vers nos chers disparus,
Souhaitons qu'ils soient tranquilles sous leur tertre élu.
Le Jour de l'An, sur leur autel orné de fleurs,
Des lampes s'allument, l'encens dégage une douce senteur.

X X X

Enfin à nous-mêmes, formons nos propres vœux.
Que soient secoués nos habits poussiéreux
Et que la nostalgie entre nous partagée
A chaque Printemps, ranime notre Amitié.

NVH

Ce poème est en fait double : l'original est un poème vietnamien écrit par D.C., offert à son ami NVH qui l'a traduit en français.

Khỉ ăn gừng !



Ở phương Tây, với học thuyết tiến hóa của nhà tự nhiên học người Anh Darwin, khỉ đã chồm chồm ở ngai cao chức cả, nghiêm nhiên được công nhận là anh em xa gần, có cùng tiên tổ với loài người. Ở phương Đông, đâu không biết, chứ riêng Việt Nam, coi bộ khỉ không có « thứ », bị kỳ thị ra mặt. Nào là « chuyện con tầu », « nuôi ong tay áo, nuôi khỉ dòm nhà », các cô các bà thăm thì than thở : « người ta tuổi ngọc tuổi mùi, riêng tôi ngậm ngùi với cái tuổi thân », cay độc hơn, thì có « khỉ ngồi bàn đọc », hay... « đồ bú dzu » ! Dẫu vậy, ở phương Đông hay phương Tây, cứ hễ vào sở thú, trăm nơi như một, chuồng khỉ là chốn thu hút nhiều quý vị con nít-con nít và con nít-người lớn nhất, để cùng nhau xem... trò khỉ !

Có lẽ vì thế, mà trong các động vật hoang dã, con khỉ đã để lại nhiều dấu ấn nhất trong các truyện tranh và phim hoạt họa, với đầy đủ những tánh thói của loài khỉ : thông minh, nhanh nhẹn, khéo léo, giỏi bắt chước nhưng ồn ào, ầm ỹ và phá làng phá xóm thì không ai bì kịp ! Đọc đến đây, chắc mọi người đều nghĩ, thế nào họ hàng nhà khỉ cũng sẽ chiếm những « đỉnh cao nghệ thuật », có những siêu sao ngang hàng chuột Mickey, mèo Tom, vịt Donald, chó Milou..., nhưng buồn thay, hầu hết trong các truyện tranh và phim hoạt họa, khỉ thường thủ vai tài tử hạng hai, hạng ba hay tệ hơn nữa, hạng « quần chúng » (figurant). Trước đây, trong lãnh vực truyện tranh, chỉ duy nhất có con khỉ đột **Bornéo Jo**, nhờ nuốt một viên đá kỳ dị, trở nên thông minh xuất

chúng, biết nói tiếng người và là nhân vật chính trong một loạt truyện khôi hài, hiện thực, khôi gợi và hương xa trên tờ nguyệt san Charlie Mensuel trong năm 1982 (kịch bản : Danie Dubos, họa sĩ : Georges Pichard). Nhưng loạt truyện khỉ Bornéo Jo nhắm vào độc giả người lớn, nên sau đó, nhanh chóng biến mất và không để lại chút dư âm nào trong lòng các cô cậu bé con... Tìm lại dấu vết họ hàng nhà khỉ trong phim hoạt họa, xưa nhất, có lẽ là hai bộ phim ngắn, không lời với nhạc nền : « Những chú khỉ ngoan » (1935) và « Giấc mơ ống điếu » (1938), kể về ba chú khỉ **không nhìn-không nghe-không nói**. Hai phim này đều do họa sĩ Hugh Harman vẽ và do hãng MGM sản xuất. MGM (Metro-Goldwyn-Mayer) chính là nơi đã cho ra lò những tài tử hoạt họa gạo cội như cặp mèo chuột Tom-Jerry (họa sĩ William Hanna & Joseph Barbera), chó Droopy, con sói, sóc khùng Casse-Noisette (họa sĩ Tex Avery)... Vậy mà ba chú khỉ không tên kia rồi cũng rơi vào quên lãng, và MGM những năm sau đó đã không sản sinh thêm được một tài tử khỉ nào nữa ! Nhìn về phương Đông, điều đáng tự hào cho giống khỉ là ngay từ năm 1941,



Tề Thiên Đại Thánh đã xuất hiện trong

bộ phim hoạt họa đen trắng « Công chúa quạt sắt », để, sau nhiều biến động, thăng trầm của đất nước Trung Hoa, tái xuất giang hồ trong bộ phim hoạt họa màu dài hai tiếng đồng hồ : « Tề Thiên đại náo thiên cung », do hãng phim Thượng Hải sản xuất. Chắc ai trong chúng ta ít nhiều cũng biết đến bộ truyện Tàu « Tây Du Ký », kể về chuyến đi gian nan của thầy trò Tam Tạng, Tề Thiên, Trư Bát Giới và Sa Tăng sang Tây Trúc thỉnh kinh, nhưng việc đưa bộ truyện này lên phim hoạt họa để giới thiệu ra thế giới bên ngoài chính là công lớn cùng sự trì chí của bốn anh em họ Hoàng : Wan Laiming (1899-1997), Wan Guchan (1899-1995), Wan Dihuan (1907-), Wan Chaochen (1906-1922). Bộ phim này, cho đến nay, vẫn còn được chiếu đi chiếu lại tại nhiều nước ở các châu lục khác nhau. Dân Pháp, trẻ em và cả người lớn, có biết đến « Tây Du Ký », một phần lớn cũng nhờ vào bộ phim hoạt họa tuyệt vời này. Cũng lấy cảm hứng từ Tề Thiên, ở Pháp, Morvan, Yann (viết kịch bản) và Yi Jilan (vẽ tranh) đã cho chào đời chú khỉ đen **Sun Wukong**, qua loạt truyện « Vua Khỉ », với ba quyển lần lượt xuất bản từ tháng 03.2008 đến tháng 08.2011 (nhà xuất bản Delcourt). Ở Nhật, chú khỉ chui ra từ quả trứng đá của Hoa Quả Sơn này cũng đã được các họa sĩ nổi tiếng Osamu Tezuka (cha đẻ của loạt truyện tranh-phim hoạt họa « Astro, chú bé người máy », « Kimba, sư tử trắng »...) và Akira Toriyama (« Dragon Ball ») để mắt tới để tạo nên những nhân vật độc đáo.



Nói đến khỉ, nhiều người lại nghĩ ngay đến... Tarzan ! Thật vậy, nếu nhà văn Anh Rudyard Kipling có nhân vật người-sói Mowgli, thì nhà văn Hoa Kỳ Edgar Rice Burroughs, từ 1912 đến 1950, với 43 tập truyện về Tarzan, đã đẩy nhân vật người-khỉ này lên hàng siêu nhân. Bên cạnh các bộ phim dựa theo truyện của E.R. Burroughs, có người đóng vai Tarzan và... khỉ đóng vai **Cheetah**, từ năm 1928, tờ báo Anh TIT-BITS đã bắt đầu đăng truyện tranh Tarzan của họa sĩ Harold Foster. Loạt truyện này sau đó được nhiều họa sĩ thay nhau vẽ, đã làm say mê hàng tỉ độc giả của nhiều thế hệ nối tiếp. Don Kraar & Gray Morrow là hai họa sĩ cuối cùng vẽ truyện tranh Tarzan. Chàng người-khỉ Tarzan, với người đẹp tóc vàng Jane, với khỉ mẹ Kala và người bạn không rời nửa bước Cheetah, với muông thú của rừng rậm và đồng cỏ Phi châu, đã giã từ bạn đọc truyện tranh năm 1983, để, mười lăm năm sau đó, lại được hãng Disney đưa lên màn ảnh lớn với bộ phim hoạt họa cùng tên. Cũng nên nhắc đến ở đây một « phó phẩm made in Italy » của Tarzan : Akim, với người đẹp tóc nâu Rita, vợ **Zig**, khỉ độc **Kar**, voi Baroi, sư tử Rag... Từ năm 1950 đến năm 1967, truyện tranh của Akim (kịch bản : Roberto Renzi, họa sĩ : Augusto Pedrazza) xuất hiện đều đặn, và, cho đến cuối năm 2003, một số sạp báo của Pháp vẫn tiếp tục bày bán những tập truyện tranh Akim khổ to bằng quyển vở học trò, với bìa màu, hình đen trắng trong ruột. Thế mới biết, nhiều khi mảnh chính mảnh sành lại ghe vỡ cả chuông vàng khánh ngọc, « đồ lô-can » có thể cạnh tranh và tồn tại lâu dài hơn cả « hàng xịn » mác này nhãn nọ !



Sống động hơn truyện tranh và phim hoạt họa, ngoài loạt phim « Tarzan », những bộ phim với nhiều kỹ xảo điện ảnh như « King Kong » và « Hành tinh Khỉ » thu hút sự chú ý của người lớn và lớp thiếu niên, nhưng lại làm quý vị con nít nhỏ tuổi khiếp sợ. Trái lại, các em lại mê mệt với gia đình **Donkey Kong** trong loạt phim vẽ 3 chiều và trò chơi điện tử cùng tên.

Lướt qua quầy phim hoạt họa trong những siêu thị hoặc nhà sách Pháp, một vài chú khỉ có thể lọt vào tầm nhìn của các khán giả tí hon : chú khỉ **Zéphir**, người bạn trung thành của gia đình vương tương Babar, trị vì thành phố Célesteville (họa sĩ Jean & Laurent de Brunhoff), chú khỉ búp bê **Kiki**, đã và đang được nhiều thế hệ trẻ em ôm ấp trên tay, chú khỉ **Kom** với cuộc tranh chấp giữa hai bộ tộc khỉ trong cuốn phim hoạt họa « Lâu đài khỉ » (họa sĩ Jean-François Laguionie) do đài truyền hình Pháp TF1 sản xuất. Đài truyền hình TF1 cũng thường xuyên phát hình bộ phim hoạt họa ngắn « Dora, nhà thám hiểm », có nội dung giáo dục, với cô bé Dora, khỉ xám **Babouche** mang bột đỏ, cáo Chipper, bò Toro... Loạt phim hoạt



họa này mang hai đặc điểm : có sự tương tác (interactive) giữa phim và người xem, đồng thời, xen kẽ trong lời đối thoại giữa các nhân vật, có chêm những từ tiếng Anh đơn giản, thông dụng, dễ nhớ. Ngoài ra, một số bộ phim hoạt họa Âu châu với nhân vật chính là khỉ được trình chiếu trong mấy năm gần đây, nhưng lại không gây được sự chú ý : « Marco Macaco Đảo Hải tặc » với **Marco Macaco**, **Lulu**, Carlo (phim Đan Mạch - 2012) và « **Snowflake**, khỉ đột trắng » với **Snowflake**, Paula, Ailur (phim Tây Ban Nha Andrés - 2013).

Ở quầy truyện tranh trong các nhà sách tại Pháp, bộ **Vượn đốm** (Marsupilami) chiếm một chỗ quan trọng trên kệ. Năm 1952, khi để Spirou, Fantasio và sóc Spip vào thám hiểm rừng rậm xứ Palombie, họa sĩ người Bỉ André Franquin đã cho bộ ba này bắt sống được một động vật huyền thoại « nửa

người, nửa vượn, nửa đười ươi » có bộ



óc nhạy bén và cái đuôi cực kỳ lợi hại. Vượn đốm được đem về thành phố và hội nhập nhanh chóng vào cuộc sống văn minh của xã hội loài người. Qua một loạt album, sau khi ngao du sơn thủy một thời gian dài với đôi bạn Fantasio-Spirou (với tên « Việt hóa » : Phan Tân và Sĩ Phú !), chàng chèo chèo chân chèo với sóc Spip, năm 1987, vượn đốm « ra riêng », trở thành nhân vật chính trong loạt truyện tranh của mình (kịch bản : Greg, Yann, họa sĩ : Batem) và cả trong nhiều bộ phim hoạt họa truyền hình ngắn do Disney Studio sản xuất. Một chú khỉ khác, đã nhân **Jocko**, lúc nào cũng có mặt bên đôi bạn Jo, Zette. Cha đẻ của loạt truyện tranh Jo, Zette và Jocko (từ 1936 đến 1954) không ai khác hơn là họa sĩ người Bỉ Hergé, được toàn thế giới biết đến với bộ truyện tranh « Phóng viên Tintin ». Ông cũng tạo nên hai tên nhãi ranh Quick & Flupke, tuy không nổi tiếng mấy, nhưng vẫn tà tà sống từ 1930 cho đến tận 1991, và xuất hiện đều đặn trên vô tuyến truyền hình qua những bộ phim hoạt họa ngắn.

Vượt Đại Tây Dương, người ta thấy



ngay họ hàng nhà khỉ có mặt nhan nhản trong các bộ phim hoạt họa ngắn dài của hãng Disney. Nào là khỉ đột **Beppo/Kongo Killer** yêu mê mệt chuột cái Minnie (1930, 1933), nào là khỉ đột **Ajax**, sống khò khò thú, làm chú cháu vịt Donald một phen kinh hồn táng đờm (1944), nào là vua khỉ Louie của lũ bandar-log, dám bắt cóc chú bé Mowgli khỏi tay gấu Baloo (« Sách rừng xanh », 1967, phỏng theo truyện của Kipling), còn thêm chú khỉ đột **Maxime**, thủ môn của đội banh áo vàng (« Phù thủy tập sự », 1971), chú khỉ hồng mang sừng tê giác và có cánh **Rhinokey** (« The

Wuzzles », 13 tập phim hoạt họa, 1985)... Gần đây hơn, là sự xuất hiện hàng loạt của các « tài tử khỉ » trong những bộ phim dài hơi và nổi tiếng của hãng Disney : chú khỉ nâu **Abu** ăn cắp như ranh (« Aladdin », 1992), phù thủy khỉ mặt xanh **Rafiki** có dáng vẻ và nội lực của một tăng lữ phái Thiếu Lâm (« Vua sư tử » 1 & 2, 1994-1999), người rừng **Chân to** làm hoảng hồn cha con chó đần Dingo (« Dingo & Max », 1995), bầy **ouistiti** ngong nghéo nhau (« Chuyện đồ chơi » 1 & 2, 1996-2000, sản xuất chung với Pixar), khỉ độc đầu đàn **Kerchak**, khỉ nghĩa mẫu **Kala**, khỉ quậy **Tok** và bọn babouin hung tợn (« Tarzan », 1999, phỏng theo truyện của Edgar Rice Burroughs), gia đình hồ hầu (lémurien) **Plio, Yar, Zini, Suri** theo chân khủng long Aladar đi tìm Đất Tổ (« Khủng long », phim vẽ bằng hình ảnh tổng hợp - image de synthèse, 2000). Thế rồi, trừ một vài vai « quần chúng » thấp thoáng trong phần tiếp theo của « Sách rừng xanh » (2003), khỉ đột nhiên biến mất tăm trong những phim mới nhất của hãng Disney. May mắn thay, chỉ vài năm sau, họ hàng nhà khỉ lần này được Vanguard Animation đưa thẳng lên vũ trụ với bộ phim « Tinh tinh vào

không gian » với Ham3 (cháu của tinh



tinh Ham được người Mỹ đưa lên không gian năm 1961), viên chỉ huy Titan và « tinh tinh đẹp » **Luna** trong hai bộ phim vẽ bằng hình ảnh tổng hợp sản xuất năm 2008 và 2010.

Không biết năm nay, Bính Thân, khỉ có hẹn tái ngộ với khán giả nhi đồng không ? Xin chờ hồi sau sẽ rõ. Nhưng trong khi chờ đợi, quý vị con nít vẫn có thể vào sở thú ngắm khỉ bắt chí lẫn nhau để coi cho... đỡ buồn !

Thiais 12.2015
Cổ Ngư

Tài liệu tham khảo

Patrick Gaumer & Claude Moliterni - Dictionnaire mondial de la bande-dessinée (Larousse 2001)

Nhiều tác giả - Encyclopédie de la bande-dessinée internationale (Omnibus 2003)

Patrick Brion - Les dessins animés de la Metro-Goldwyn-Mayer (Editions de la Martinière 1999)

Arika Toriyama - Le dictionnaire de Dragon Ball (Editions Glénat 1999)

John Grant - Encyclopedia of Walt Disney's animated characters (Hyperion 1998)

Dave Smith & Steven Clark - Walt Disney, 100 ans de magie (Editions Michel Lafon 2001)

https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_singes_de_fiction

https://fr.wikipedia.org/wiki/Les_Chimpanzés_de_l'espace

<http://personnages-disney.com/Billet18.html>

L'OBUS DE 1970 - 'PHỞ PASTEUR'

2, Rue Gambetta - 93330 Neuilly sur Marne, Tel : 09 50 74 58 17
Parking gratuit au 10 rue Gambetta, Ouvert 6/7 11h-14h30 / 19h -22h30, Fermé le Mercredi

Spécialités Vietnamiennes :



Chủ nhân Kính mời

Phở Tái, Nạm, Gầu, Mì Vịt Tiềm, Bún Bò Huế, Hủ Tiếu Nam Vang, Mì Sào, Cơm Sườn Bì, Chả Giò, Bò Bún, Bún Chả Giò, Bánh Xèo, Bánh Cuốn, Bánh Bèo. Đậu Hủ, Chè Bà Ba, Cà Phê Sữa Đá, Bia ...

Phở Pasteur cạnh bờ sông Marne, 80 chỗ, rộng rãi, trang trí hòa nhã, hợp làm nơi thanh lịch tổ chức sinh nhật, hội họp bạn bè, thức ăn thuần túy Việt. Situé au bord de marne, Phở Pasteur avec ses 80 places vous propose les plats traditionnels et les spécialités vietnamiennes dans un cadre finement décoré et avec un accueil familial et chaleureux.



On dit que les gens changent les gens

par B2VAT

L'auteur a découvert l'AGEVP en intégrant la section spectacle en tant que danseuse. Elle s'est tellement sentie à l'aise qu'elle s'est impliquée de plus en plus jusqu'à créer sa première chorégraphie pour le spectacle du Têt 2015 devant 800 spectateurs. Elle partage avec vous son expérience au sein de cette grande école de vie qu'est l'AGEVP.

Ceux qui connaissent l'Association Générale des Etudiants Vietnamiens de Paris (ou plus couramment « Tổng Hội ») dès leur plus jeune âge ne se rendent peut-être pas compte mais ceux qui arrivent plus tard me comprendront.

Tổng Hội c'est comme entrer dans une nouvelle classe, on ne connaît personne, on se présente et surtout on a peur : ils se connaissent tous depuis longtemps et les groupes sont déjà formés.

Est-ce qu'on va se faire accepter ou non ?

Voilà toute la différence entre une simple activité et Tổng Hội : tout le monde trouve sa place.

Lorsqu'on est petit, jouer à cache-cache ou à la DS rapproche alors que quand on est grand on appréhende et c'est normal. C'est une réaction naturelle.

Je vais vous expliquer les qualités de Tổng Hội, ce qui fait de cette activité si contraignante (c'est tous les dimanches pendant cinq mois) la meilleure expérience que j'ai vécue :

- A l'extérieur, beaucoup pensent que c'est une secte mais les apparences sont trompeuses.

Pour ma part, je ne sais pas, je trouve que c'est une grande école et tu restes avec les gens de ta classe. Il y a trois classes : celle des petits, celles des moyens et celle des grands, adaptées à chaque âge et on peut trouver des gens qui feront partie de nos amis proches.

- C'est avant tout une grande famille.

On peut rencontrer des personnes qui seront tellement proches de nous qu'on pourrait penser qu'ils font partie de notre famille. On les considère comme des cousins, des frères, des sœurs et on peut trouver en chacun d'eux des conseils avisés.

- On peut exprimer notre point de vue et notre créativité.

Si on n'aime pas danser sur scène, on peut créer nos propres danses et ainsi exprimer notre créativité. On peut ainsi s'investir dans le spectacle sans pour autant danser ou on le peut d'une autre manière (merci à tous ceux qui sont dans les coulisses !!! :))

Tout ceci est pour dire qu'en entrant dans Tổng Hội on peut trouver des amis, une famille et s'ouvrir aux autres si on est timide et ainsi s'épanouir et grâce au soutien et à la joie que va t'apporter Tổng Hội, tu vas ainsi prendre confiance en toi et t'ouvrir. Ainsi l'expression « Les gens changent les gens » est plus que vraie à Tổng Hội puisque là-bas tu vas changer dans le bon sens. Pour ceux qui hésitent ou qui ont peur de rejoindre Tổng Hội, j'espère que ces lignes vous ont aidé à prendre une décision.

J'espère vous voir cet automne ! :)



Hoa Đào Mùa Xuân

GS Phạm Thị Nhung

Mùa xuân ở nước Việt ta, nhất là vào dịp Tết Nguyên Đán, muôn hoa rộ nở, hồng tía khoe tươi. Giống như hoa mai vàng lộng lẫy ở miền Trung và miền Nam, hoa đào màu hồng thắm ở miền Bắc nổi bật giữa các loài hoa, được chưng bày khắp mọi nhà. Nó tạo cho ngày Tết một màu sắc, một phong vị đặc biệt, và nghiêm nhiên trở thành một loại hoa Tết truyền thống của dân tộc. Đối với người Việt sống xa xứ như chúng ta, cành đào cành mai* còn được coi như linh hồn của ngày Tết. Vì ai cũng muốn mua nên đã được bày bán tràn ngập trong các khu chợ Á Đông tại các xứ Âu Mỹ vào dịp đại lễ này.

Tục lệ chơi hoa đào ngày Tết ở ngoài Bắc đã có từ lâu đời, vì chẳng những hoa đào có màu hồng rực rỡ là màu “hỉ tìn”, rất phù hợp với không khí vui tươi, tràn đầy hy vọng của những ngày đầu năm mới, mà người xưa còn tin là cây đào trị được ma quỷ. Tích xưa kể rằng, dưới gốc cây đào già nơi núi Đệ Sốc có hai vị Thần Trà, Thần Lũy trấn đóng, họ giữ trọng trách cai quản bọn quỷ, quỷ nào làm hại dân thì ra tay trừng phạt. Mỗi khi Tết đến, các vị Hành Khiển trông nom việc dưới thế phải lên trời chầu Ngọc Hoàng Thượng Đế, trình tấu mọi việc thế gian; bọn quỷ liền thừa cơ nhảy ra quấy phá. Do đó, vào dịp này người ta thường chưng một cành đào trong nhà để chúng tưởng là nơi hai vị Thần Trà, Thần Lũy cư ngụ, e dè không dám bén mảng.

Nơi ven đô Hà Nội, phía tây bắc Hồ Tây có làng Nhật Tân, nổi tiếng về nghề trồng Bích Đào và Đào Phai. Trước năm 1954, tám mươi phần trăm dân làng ở đây chuyên nghề trồng đào, họ khai khẩn gần trăm mẫu đất, trồng hàng vạn cây đào mới đủ cung ứng cho nhu cầu thị hiếu chơi hoa đào vào ngày Tết của dân Hà thành.

Giống Bích Đào hoa to, mỗi cụm chỉ độ dăm bông, mỗi bông có 12 hay 14 cánh, nhưng cũng có loại 32 cánh, loại này ít trồng vì không mấy được ưa chuộng. Cánh hoa Bích Đào dày, màu hồng thắm, xếp thành nhiều lớp; nhị vàng tua tủa, lá có hình mũi mác, màu xanh biếc, cành thì vươn thẳng. Bích Đào là thứ hoa đẹp nhất, hiếm quý vì khó trồng và phải có thổ ngơi thích hợp.

Ở nước ta từ thời xa xưa đã biết trồng Đào Phai để ăn quả, loại này cánh hoa mỏng, thưa, màu hồng nhạt. Đào Phai dễ trồng và sức sống của nó rất mạnh. Thị trấn Sa Pa thuộc vùng Hoàng Liên Sơn là xứ sở của Đào Phai. Dân làng Nhật Tân mua cây Đào Phai còn non về trồng; một năm sau cây đủ

mạnh, họ sử dụng làm gốc ghép. Khoảng tháng 10, họ cắt một nhánh Bích Đào ghép vào gốc cây Đào Phai, chờ đến Tết là họ có một cành Bích Đào tươi tốt đem bán.

Bích Đào Nhật Tân đã đi vào lịch sử. Tết Kỷ Dậu (1789) Vua Quang Trung sau khi đưa đoàn quân tốc chiến từ Nam ra Bắc, đại phá được 20 vạn quân Thanh xâm lược; liền sai quân sĩ chọn lấy một cành Bích Đào đẹp nhất Thăng Long, cho phi ngựa gập vào Phú Xuân để tặng Bắc Cung Hoàng Hậu, tức Ngọc Hân Công Chúa, thay thiếp báo tin mừng chiến thắng.

Quê hương của Bích Đào và Đào Phai là Trung Quốc, nhưng quê hương của Anh Đào lại là Nhật Bản. Người Nhật gọi hoa Anh Đào là “Quốc Hoa”, tức là loài hoa biểu tượng cho dân tộc của họ. Nước Nhật còn được mệnh danh là “Xứ Hoa Anh Đào”, vì hoa Anh Đào được trồng khắp nơi trên dải đất Phù Tang, nhất là ở những công viên lớn trong thành phố hay những nơi có sông hồ rộng đẹp, hay đồi núi hẻo lánh bên những ngôi chùa cổ kính.

Năm 1912, Nhật Bản gửi tặng Hoa Kỳ 3.000 cây Anh Đào, gồm nhiều loại khác nhau, nhưng hai loại chính là Yoshimo và Kwanzan (giống đại mộc). Những cây này phần lớn được trồng dọc hai bên bờ sông Potomac, tại thủ đô Hoa Thịnh Đốn. Kể từ năm 1934, nhà cầm quyền nơi đây cũng bắt buộc dân Nhật mở Hội Hoa Anh Đào. Nhưng thay vì đi dạo, đi thuyền ngắm hoa, ngồi thiền trà hay ca hát dưới hoa, thì ở Mỹ người ta tổ chức các cuộc diễn hành, thi xe hoa và có các ban nhạc từ các tiểu bang khắp nước gửi về tham dự.

Vào đầu thế kỷ XX, người ta cũng cho nhập vào Pháp nhiều cây đào loại trung mộc (cao từ 3m đến 15m) hay đại mộc (cao trên 15m), thuộc gia đình Prunus, họ Rosacées. Ngoài giống đào có hoa nhỏ, cánh hồng với lá đỏ quanh năm, còn hầu hết là giống Anh Đào cho hoa chùm, hoa kép, màu hồng hay trắng với lá xanh rất đẹp; được trồng tại các công viên và ở hai bên đường. Số cây Anh Đào trồng tại Jardin des Plantes de Paris, tuy chỉ vài chục cây nhưng có đủ loại, từ



loại cánh hoa đơn đến cánh hoa kép, có hương hay không hương, màu trắng đến phớt hồng, đến hồng đậm rồi tới đỏ thắm.

Riêng tại Parc de Sceaux** (ngoại thành Paris) có hai vườn hoa Anh Đào, một trắng, một hồng, cùng hướng ra phía Grand Canal, cách nhau bởi một bãi cỏ rộng. Vườn Anh Đào trắng có khoảng trăm cây, hoa thường nở sớm ngay từ đầu xuân (tuần cuối tháng ba). Vườn Anh Đào hồng, rộng gấp rưỡi, có gần 200 cây. Những cây cổ thụ trồng từ đầu thế kỷ nay còn lại độ một phần ba, những cây chết được thay thế bằng những cây mới, nên tới mùa hoa, vườn Anh Đào bao giờ cũng sum suê. Đặc biệt tất cả những cây Anh Đào trồng ở vườn này đều thuộc loại cây ghép. Cây Anh Đào được ghép vào thân cây Cerisier. Nhờ phép ghép cây, cây sẽ khỏe hơn, cho hoa nhiều hơn, màu hoa hồng thắm ngọt ngào hơn ; mà còn tạo



được dáng đẹp cho cây. Thường thân cây Anh Đào ở đây họ chỉ để cao chừng 2 đến 3m, sau đó cành được uốn cong xuống từng từng lớp lớp... Tới mùa, hoa nở chi chít, ngọn cành là xuống tận mặt đất, trông như những lẵng hoa thiên nhiên khổng lồ đặt trên thảm cỏ xanh tươi. Ngồi từ dưới gốc cây nhìn lên thấy cả một trời hoa lồng lộng, nhìn ra tứ phía, một màu hồng bát ngát bao phủ không gian. Đúng là cảnh Thiên Đường hạ giới! Chẳng thế vườn hoa Anh Đào màu hồng nơi Parc De Sceaux, theo tài liệu biên khảo về Mùa Xuân Paris của tác giả Bùi Sĩ Thành, « Đây là vườn Anh Đào đẹp nhất Âu Châu ! ».

Kiếp hoa đào thật mỏng manh, từ lúc hoa nở đến lúc hoa tàn chỉ trong khoảng bốn, năm ngày ngắn ngủi. Dù nụ hoa trên cành liên tiếp nở nhưng cả mùa hoa cũng chỉ kéo dài được ba tuần. Từ đầu tuần thứ 2 tháng tư những đóa hoa khai mùa bắt đầu nở, đến hết tuần chót tháng tư những cánh hoa cuối mùa theo nhau rơi rụng (tuy nhiên, hoa nở sớm hay muộn còn tùy theo thời tiết). Nhưng dù ở thời điểm nào, vườn đào vẫn có một vẻ hấp dẫn riêng. Tươi mát, mơn mớn khi những nụ hoa đầu tiên vừa hé môi cười sau bao ngày im lìm trong băng giá. Tới tưng bừng, rục rịch khi cả triệu hoa rộ

nở. Đến man mác nên thơ khi những cánh hoa lia cành theo gió cuốn, chao lượn trong không trung rồi buông mình trên nền cỏ biếc, mà vẫn giữ nguyên được vẻ tươi tốt, thanh tao.

Hoa đào quả là một ân sủng của Thượng Đế ban cho loài người... Vườn đào quả là một Thiên Đường mà chúng ta có thể tới được dễ dàng ngay trong cuộc sống hiện tại.** Đã có nhiều học trò lớp Mẫu Giáo được Thầy, Cô dẫn tới thăm vườn, hay có vài ba nhóm bạn bè lớn tuổi, hẹn nhau đến họp mặt chuyện trò, uống trà ngắm cảnh, hay những bà mẹ trẻ đưa con nhỏ vào chơi, chạy nhảy hít thở không khí trong lành v.v... Đó là những ngày trong tuần, vườn đào vắng khách ra vào. Trái lại, nhằm những ngày Thứ Bảy, Chủ Nhật thì du khách đông vô số kể. Mỗi gốc cây là một gia đình hay một nhóm bạn trẻ ngồi picnic, cười nói huyên náo. Khi nghe thấy tiếng đàn, tiếng hát vang lên là biết ngay có nhóm sinh viên Nhật kiều ở Paris đã tới. Trong những bộ Kimono cổ truyền, họ ngồi quây vòng dưới những tàn đào để thưởng hoa, uống trà, ăn bánh và ca hát tưng bừng ; theo như tục lệ truyền thống của dân tộc nước họ trong thời điểm có Lễ Hội Hoa Anh Đào.

Từ lần đầu tiên chúng tôi được làm quen với vườn đào Parc De Sceaux cho tới nay đã trên hai mươi năm qua. Vậy mà năm nào cũng thế, cứ tới mùa hoa Anh Đào chúng tôi lại rủ nhau đi thăm vườn cũ, không phải một lần mà nhiều lần ; từ khi những búp Anh Đào đầu tiên hé nở tới khi cả vườn hoa mãn khai. Ngay lúc hoa tàn, chúng tôi vẫn thích trở lại, để được ngắm cảnh muôn ngàn những cánh hoa rơi trước mắt cơn gió thổi, như những đàn bướm bay lượn khắp không gian, có những cánh hoa bay xà xuống đậu cả trên sống áo chúng tôi, trước khi trải hồng trên khắp lối đi và trên những bãi cỏ xanh mướt. Những bạn từ xa tới chơi Paris đúng vào mùa hoa Anh Đào nở, chúng tôi đều mời đi thăm vườn. Đã lâu lắm, không còn nhớ từ bao giờ, các bạn tôi, mỗi khi nhắc tới Vườn Anh Đào Parc de Sceaux, đã có thói quen, gọi một cách thân mật là « Vườn Đào của Nhung » !



Chú thích

* Xứ Pháp không có Hoa Mai vàng, người ta phải thay thế bằng hoa Forsythia ; thuộc loại tiểu mộc, hoa có 5 hay 6 cánh màu vàng nõn nà lộng lẫy. Cảnh chi chít nụ, nên khi mãn khai trông rất tưng bừng rực rỡ, chẳng khác mấy cảnh mai vàng nơi quê nhà. Lại nhờ cây Forsythia có sức sống mạnh, cánh hoa dày nên giữ được bền hơn hoa Đào. Ngày nay người Việt mình ở Pháp đã có thói quen chưng hoa Forsythia vào ngày Tết Nguyên Đán, và gọi thân mật là hoa Mai.

** Parc De Sceaux, một công viên lớn bậc nhất vùng Paris, chiếm lĩnh một khoảng đất rộng mênh mông cả trăm ngàn mét vuông. Muốn tới vườn hoa Anh Đào Parc De Sceaux, nếu đi Métro, thì xuống trạm Croix De Berny. Ra khỏi cửa métro, nhìn sang góc đường trước mặt thấy ngay vườn Parc De Sceaux. Đi theo hàng rào phía tay trái, chừng 100m thấy cổng sắt lớn, nhìn bên trong có vài quán nước thì vào. Đi thẳng khoảng 10m là tới bờ Grand Canal. Theo con đường dọc bờ Canal phía tay trái đi tiếp, khoảng 200m sẽ thấy vườn Đào Trắng (bên trái). Đi tiếp nữa qua vườn cỏ rộng, gần cuối Canal là vườn Đào hồng. Ai đi xe hơi, thì chạy qua cổng sắt chừng vài mét sẽ có lối vào đậu xe. Xong, tìm tới Grand Canal, cứ bờ phía trái mà đi.

Hoặc tiếp tục đi xe hơi, vượt qua bảng Croix De Berny, chạy thẳng tới đại lộ Sully Prud'Homme. rẽ phải, chừng 200m, thấy một bên là hông trường Ecole Centrale, bên đối diện là 2 cổng sắt rất lớn dẫn vào Parc De Sceaux, cũng là lối dẫn vào vườn đào. Đại lộ này rất rộng, con đường giữa ngay trước 2 cổng sắt là chỗ đậu xe hơi dành cho khách vào Parc. Vào cửa, đi qua lâu đài kiến trúc hình tròn (Pavillon de Hanovre) thì rẽ trái, theo hướng Grand Canal tới khu cỏ rộng Plaine De Chatenay. Đi quá 20m, rẽ trái thấy ngay hàng rào mở ra để vào Vườn Anh Đào hồng.

Dossier spécial cuisine vietnamienne



... Jusqu'au dernier grain de RIZ !



Qui d'entre nous n'a pas entendu les conseils (répétés) de nos parents à la fin du repas, pour que nos bols soient bien vidés, pour que rien ne soit perdu ? Et pourquoi tant d'insistance, pourquoi ce soin à ne rien gâcher de ces petits grains blancs ? C'est qu'en vérité, il aura fallu un long périple et beaucoup d'efforts pour que ce riz blanc chaud et parfumé arrive dans nos bols !

Pourquoi l'appellation riz ?

« Riz » est le terme commun d'une espèce de graminées « *Oryza* », d'origine tropicale. Le mot riz désigne le plus souvent ses grains, qui sont un élément fondamental de l'alimentation en Asie, Afrique et Amérique du Sud. Comment passe-t-on de l'image de la pousse fragile que le paysan plante patiemment dans la rizière inondée aux grains blancs qui nous rassasient ?

La culture du riz : patience et dévotion depuis des millénaires

L'Homme a commencé à cultiver le riz il y a près de 10 000 ans lors de la révolution néolithique. Il se développe d'abord en Chine puis dans le reste du monde.

• En Asie... notamment au Vietnam

De la vingtaine d'espèces de la famille *Oryza*, deux seulement sont cultivées : *Oryza sativa* (en Asie) et *Oryza glaberrima* (en Afrique).

Oryza sativa est d'origine asiatique et se distingue en deux types :

- Indica (originaire de l'Asie tropicale) riz de bas-fonds, se caractérise par un fort tallage (voir plus loin), des feuilles longues et fines, grains longs et fins.

- Japonica (originaire de la zone tempérée et subtropicale de l'Asie) est caractérisé par un tallage moyen, des feuilles assez courtes et fines à grains courts et ronds.

• Riz mouillé et riz inondé

Le riz est cultivé de diverses manières. La riziculture pluviale, sans inondation du champ, se distingue des cultures aquatiques, la riziculture inondée où on ne contrôle pas le niveau d'eau, et la riziculture irriguée où le niveau d'eau est contrôlé par le cultivateur ; c'est cette dernière forme de culture qui prime actuellement, permettant d'avoir jusqu'à trois, voire quatre récoltes annuelles.

L'eau est donc le facteur essentiel dans la culture du riz. Mais pas seulement : le soleil et la chaleur sont déterminants pour la

bonne pousse de cette plante exigeante, qui ne trouve son plein épanouissement qu'en régions tropicales et subtropicales.

Mais ce n'est pas tout : de tous temps, et encore maintenant, les facteurs humains et animaux sont essentiels dans la culture du riz, et le trio « paysan – buffle – riz » dans la rizière est l'image indissociable, ancrée dans la culture asiatique et vietnamienne en particulier. Car tellement d'étapes interviennent avant l'éclosion du grain de riz !

1. Préparation de la terre

Si sur la route, vous avez traversé les campagnes du Việt Nam, vous n'avez pu échapper à ces grandes étendues verdoyantes, avec par-ci par-là des pointes de couleur brune regroupées dans une rizière.

D'abord, le labourage. Les buffles, guidés par les agriculteurs, tirent la charrue dans une boue gluante. Un travail exténuant, pour les hommes comme pour les bêtes. Plus la lourde terre soulevée est homogène, mieux les semences pourront pousser. Hommes et bêtes connaissent par cœur ces efforts répétés, s'attachent l'un à l'autre pour œuvrer à une bonne récolte, si le temps le veut bien. S'établit un lien indéfectible, une tradition multimillénaire, inscrite dans la culture vietnamienne :

*Trâu ơi ta bảo trâu này,
Trâu ra ngoài ruộng, trâu cày với ta.
Cấy cấy vốn nghiệp nông gia,
Ta đây trâu đấy ai mà quản công,
Bao giờ cây lúa còn bông,
Thì còn ngọn cỏ ngoài đồng trâu ăn.
Buffle écoute-moi,
Allons ensemble à la rizière labourer
C'est notre labeur de travailler la terre
Sans ménager nos efforts, toi et moi,
Et quand la floraison donnera le grain
Te reviendra toute la verdure du champ !
(traduction de l'auteur)*

Poème populaire

2. L'acheminement de l'eau

Dans la riziculture irriguée, il importe que le niveau d'eau amenée par des systèmes d'irrigation recouvre la terre (environ 10 cm de hauteur), et soit maintenu par des réseaux de digues

de 40 à 60 cm. Ainsi des parcelles bien découpées de rizières alternent en plaine avec d'autres de formes plus « inhabituelles », car on doit en terrain plat profiter de toute la terre utile. Certaines des rizières en terrasse, notamment en moyenne montagne, au sud de la Chine et au nord des Philippines datant de plus de deux mille ans dessinent des paysages spectaculaires témoignant de l'ingéniosité des paysans riziculteurs.

On vérifie régulièrement que les digues sont bien conservées et on les libère des mauvaises herbes. Les canards se chargent d'exterminer les parasites tels que les chenilles et larves.



3. Le repiquage

En même temps que le champ se prépare, de jeunes plants auront germé dans des plates-bandes de semence. Celles-ci proviennent de grains de bonne qualité triés par les femmes qui parcourent les champs avant les grandes récoltes et coupent les panicules les mieux développées et les plus saines. Lorsque les jeunes plants ont atteint une taille suffisante, ils sont déterrés avec précaution et repiqués dans les champs inondés à 20 cm les uns des autres. Tâche également harassante, car les paysans, et souvent les paysannes ont le dos courbé toute la journée, d'abord pour déterrer avant de repiquer l'un après l'autre les plants dans les parcelles préparées.

*...Tôi hát bài ca ngợi ca cây lúa
và người trồng lúa cho quê hương
quê hương ơi, có gì đẹp hơn thế
đồng lúa hò hẹn những mùa gặt...*

*...Une chanson pour le jeune riz qui pousse
et pour le paysan qui travaille pour la patrie
Mère Patrie, quoi de plus beau pour nous tous
Qu'une belle rizière dans l'attente d'un beau riz...*

Extrait de « Hát Về Cây Lúa Hôm Nay » (« Chant du Riz »)



Source indochinaland.com

4. La maturation du riz

Elle se fait entre 100 et 180 jours. Les plants repiqués continuent leur tallage, c'est-à-dire la multiplication des tiges puis la montaison permet aux plants d'atteindre la croissance maximale. Arrive ensuite la période de la floraison des panicules portées au sommet du plant. Depuis les panicules éclosent les fleurs. Celles-ci comprennent les organes reproducteurs mâles (anthères contenant le pollen) et les organes femelles (l'ovaire). Le riz est une plante autogame : la fécondation est assurée par le propre pollen de la fleur.

En résulte le grain de riz ou paddy constitué de trois parties essentielles : l'enveloppe du riz comprenant entre autres les glumelles, qui enveloppent le grain du riz et seront éliminées au décorticage, l'endosperme qui sert de source alimentaire à l'embryon ; l'embryon destiné à la prochaine germination. En pratique, au sein des glumelles, l'endosperme va mûrir en prenant une consistance de plus en plus ferme et constituer en finalité notre grain de riz.

A maturité, la récolte sur terrain asséché peut être plus ou moins industrialisée avec des moissonneuses ou encore au Viêt Nam manuellement à la faucille. Le battage et le vannage achèvent de libérer l'enveloppe pour nous donner ces beaux grains de riz tout blancs.

Tout cela se passe idéalement, bien sûr avec la ténacité des paysans qui n'ont de cesse de veiller à une humidité suffisante pour la maturation du riz, mais des facteurs extérieurs – intempéries, sécheresse... – viennent souvent troubler l'existence déjà laborieuse des paysans...

*Người ta đi cấy lấy công
Tôi nay đi cấy còn trông nhiều bề
Trông trời, trông đất, trông mây
Trông mưa, trông gió, trông ngày, trông đêm
Trông cho chân cứng, đá mềm
Trời êm, biển lặng mới yên tấm lòng.*

*Les autres sont bien rétribués de leurs labeurs
Mais moi, labourer n'est pas mon seul souci
Guetter le ciel, les nuages, la terre,
La pluie, le vent, le jour tout comme la nuit
Pourvu que tiennent mes bras et jambes,
Du calme du ciel et de la terre dépendra mon répit !
(traduction de l'auteur)*

Quốc Văn Giáo Khoa Thư

Utilisation du riz

Premier produit alimentaire du Viêt Nam, nous pouvons imaginer les multiples utilisations essentiellement culinaires du riz (qui sert aussi à faire de la colle !) Voici une liste (non exhaustive) des plats comprenant ce féculent : riz comme garniture principale, cháo (bouillon de riz), cơm nắm (riz tassé à découper), bánh phở (pâte de riz), bún (nouille), bánh tráng (galette de riz dont on fait le nem), autres bánh bột lọc, bánh giò... (gâteaux de riz farcis salés...) qui varient selon les spécialités régionales, sans oublier les multiples variétés de xôi (riz gluant également très prisé au Viêt Nam), bánh cuốn (crêpes de riz), bánh chưng, bánh tét, bánh dày (gâteaux spécifiques du Nouvel An Vietnamien)... Chers lecteurs, libre à vous de compléter la liste, tant le riz s'emploie aisément sous toutes ses formes !

De l'influence du riz : à consommer avec ou sans modération ?

Nos yeux bridés... à cause du riz ? Vieille plaisanterie, bien sûr, mais n'oublions pas que l'actrice française Dany Carrel, née à Tourane (Đà Nẵng) a les yeux bridés... Il reste évident que les Vietnamiens resteront toujours attachés à notre féculent fétiche plurimillénaire qui est devenu notre principale source d'exploitation agricole.

Le gouvernement vietnamien vise même à passer de la place de 2e à celle de 1er producteur mondial en concurrence avec la Thaïlande (source Institut Numérique 23/07/2012). Après les terribles famines de 1945 et dans les années 1980, où le riz manquait pour des causes multiples, politiques, météorologiques mais aussi humaines, une certaine obsession est à la production effrénée de riz, comblant les besoins internes et soutenant aussi une ambition internationale, entraînant en retour des conséquences visibles de la surproduction sur l'écologie dans les campagnes vietnamiennes et également sur la qualité du riz exporté (source Le Point du 29/03/2015). Il serait intéressant de faire le point entre les avantages et inconvénients de l'exploitation prioritaire de ce produit phare, certes, mais déjà pléthorique au dépens d'autres produits agricoles aussi intéressants du Việt Nam, et de nous demander pourquoi malgré tant d'efforts de commercialisation, nous retrouvons toujours sur nos étals davantage de riz thaïlandais que de riz Made in Vietnam ?

TTH

PS : et pour les nostalgiques des Poèmes Populaires :
« Le Riz, de mai à octobre »

*Tháng chạp là tháng trồng khoai,
Tháng giêng trồng đậu, tháng hai trồng cà.
Tháng ba thì đậu đã già,
Gánh đi ta hái về nhà phơi khô.
Tháng tư đi tậu trâu bò,
Để ta sắm sửa làm mùa tháng năm.
Sáng ngày đem lúa ra ngâm,
Bao giờ mọc mầm ta sẽ vớt ra.
Gánh đi ta ném ruộng ta,
Đến khi nên mạ thì ta nhổ về.
Xuất tiền mượn kẻ cấy thuê,
Cấy xong rồi mới trở về nghỉ ngơi.
Cỏ lúa dọn đã sạch rồi,
Nước ruộng với mưòi còn độ một hai.
Ruộng thấp đóng một gàu dai,
Ruộng cao thì phải đóng hai gàu sòng.
Chờ cho lúa trở đồng đồng,
Bấy giờ ta sẽ trả công cho người.
Bao giờ cho đến tháng mười,
Ta đem liềm hái ra ngoài ruộng ta,
Gặt hái ta đem về nhà,
Phơi khô quạt sạch ấy là xong công.*

Công thức

Bún Bò Huế

Vật liệu (cho 6 người) :

- Giò heo : 1 kg
Cạo sạch, cắt lóc thịt miếng dày độ 1 cm, còn chặt khúc phần xương
Rửa thật sạch
- Thịt bò nạm : 500 g
Cắt mỏng như thịt xào bò
- Sả : 5 cây
Cắt dài độ 3 cm
- Mắm ruốc
- Nước mắm – Hành – Ngò – Rau Răm – Đường
- Bún : 2 gói



Cách làm :

1. Cho độ 2 lít nước vào nồi, nấu sôi. Cho giò heo vào cùng với sả và nêm chút muối. Bọt sẽ nổi lên ; dần dần vớt bọt. Nấu cho vừa mềm. Lọc cho nước thật trong. Để giò ra riêng.
2. Thịt nạm thái xong, ướp với nước mắm – đường – tiêu – sả thái mỏng (đầu sả) – hành.
3. Đem xào thịt bò cho thơm. Thêm gia vị cho vừa. Thêm nước sôi vào lút tràn thịt, rồi để thịt bò nạm xào ra riêng.
4. Cho vào nồi nước chân giò, nước thịt xào cùng với nước mắm ruốc khuấy. Nước thịt đun lên là nước lèo của Bún Bò Huế.
5. Bày trong bát bún đã luộc, thịt nạm và chân giò, rau răm, ngò, rồi chan với nước lèo Bún Bò Huế.

« Même la foudre du Ciel épargne ceux qui mangent » « Trời đánh còn tránh bữa ăn » (Proverbe vietnamien)

Pour moi, ce proverbe résume à lui seul ce lien si fort qui existe au Viêt Nam entre l'homme et la nourriture. Pour que même le Ciel vous épargne pour le seul fait que vous mangiez, démontre le caractère sacré de la chose.

Au pays du Dragon, il existe trois grandes régions : le Nord, le Centre et le Sud, et chacune de ces régions cuisine différemment, possède son plat signature et ses habitudes culinaires. Et, bien que mes racines m'attirent vers le delta du Mékong, au bout de ces 3 400 km de côtes, je ne pourrai dire que les plats de l'une ou l'autre région sont meilleurs. Par exemple, il me serait très compliqué de choisir entre : déguster un phở bò dans le vieux Hà Nội, des bánh bèo à la Cité Impériale de Huế ou un bánh xèo dans le quartier saïgonnais dédié entièrement à ce plat... Et je pourrai vous citer une myriade de plats, tous aussi différents que savoureux !



Phở bò
(Soupe de pâte de riz au bœuf)



Bánh bèo chén
(Vapeurs aux crevettes, servies en coupelle)



Bánh xèo
(Crêpe au curcuma, porc et crevettes)

Au Viêt Nam, on aime la cuisine raffinée et variée. Et, tandis qu'au Nord on mangera plutôt salé, on trouvera des plats plus 'sucrés' au Sud, alors que la région Centre, elle, sera plus mitigée et gardera son côté impérial, tant dans la composition que dans la présentation de ses plats. Huế, berceau de la gastronomie vietnamienne, a influencé la culture culinaire de tout un pays, de tout un peuple. Aujourd'hui, je propose moi-même des plats de la Cour impériale, que je m'efforce humblement de présenter tels qu'ils l'étaient au temps des Empereurs jadis.



Chả giò
(Pâtés impériaux)



Gỏi tôm bông chuối
(Salade de crevettes et fleur de bananier)



Tôm bọc sả
(Pâte de crevette à la citronnelle)

Cent Chefs de cuisine devant présenter à l'Empereur cents plats différents, forcément ça marque tout un pays, encore aujourd'hui. Et, à l'occasion du Tết, comme toutes les années, je vais faire des Bánh chưng et Bánh tét, tous deux étant les spécialités de la fête du Nouvel an lunaire, appelé au Viêt Nam le Tết Nguyên Đán.

Ces deux plats sont ma madeleine de Proust, ils me rappellent tellement mon enfance, lorsque ma mère en faisait une dizaine à la fois, toute l'ambiance autour du Tết, les enveloppes rouges, les cérémonies, la fête et bien sûr les repas.

Les Bánh chưng et Bánh tét sont de composition identique : du riz gluant fourré à la pâte de graines de haricots mungo (Đậu xanh), et de poitrine de porc au poivre noir, du Viêt Nam bien sûr ! Le tout, enrobé de feuilles de banane, et cuit à l'eau (façon traditionnelle) pendant au moins six heures.

Et, tandis que le Bánh chưng est de forme carrée, le Bánh tét est lui, cylindrique. Les origines en sont très symboliques : au temps

impérial, un concours a été lancé, et la simplicité l'a emporté. Deux 'gâteaux' farcis à la viande, l'un carré pour la Terre, l'autre rond pour le Ciel. La farce à base de viande et de haricots mungo représentant l'amour que l'on porte à ses parents. Le jour du Têt, les Bánh chưng et Bánh tét sont généralement accompagnés d'un plat de porc au caramel et à la noix de coco (Thịt kho dứa) et de légumes en saumure (Dưa chua). Notons que dans le Sud, il existe une variante sucrée, le Bánh Tét ba màu, littéralement : le gâteau du Têt aux trois couleurs. Ce dernier étant au jus de coco et sans viande.



Dưa chua
(Légumes en saumure)



Thịt kho dứa
(Porc au caramel et coco)



Bánh tét
(Gâteau du Nouvel An)

Maintenant, il ne me reste plus qu'une seule chose à vous dire :

Chúc mừng năm mới Tết bình thân !
Bonne et heureuse année du singe de feu !



Kim LÂM
Chef à domicile et traiteur événementiel
Cuisine traditionnelle du Viêt Nam

06.60.57.12.85
contact@vietadom.fr
<https://www.facebook.com/chefkim.vietadom>



Association Odontologique France Vietnam
<http://aofv.com/>





Le phở sacré

L'Angleterre a sa reine, la France sa baguette... et le Vietnam a son PHO, une spécialité qui se décline du nord au sud avec mille et une variantes... Au fait, d'où vient cette délicieuse soupe mondialement célèbre ?

En cette période de fêtes, ne boudons pas notre plaisir et rendons hommage à ce grand classique, ce plat bon et simple. Du bouillon, de la viande, des pâtes de riz, des épices, quelques feuillages et des rondelles d'oignon marinées, me direz-vous. Mais quels sont les ingrédients de son succès ?

D'abord, question pratique, le phở, comme le savent tous les Vietnamiens, est polyvalent : du petit déjeuner rapide (jambe pliée sur le tabouret dans une gargote) jusqu'au dîner tardif entre amis, il est de tous les repas. De plus, il convient à toutes les saisons. Il marie chaud du bouillon et fraîcheur des herbes aromatiques. Complet, il comprend tous les éléments nécessaires du repas : soupe, féculent, viande, légumes (mais pas encore le café). Il est paradoxalement léger et rassasiant. Vous l'aurez compris : le phở est l'Alpha et l'Omega de la gastronomie vietnamienne.

Plaisir des yeux, des narines et des papilles, le phở convoque le pays tout entier. Il y a la mer avec le nuoc mam, les rizières d'où vient le riz à partir duquel est fabriqué le banh phở, les routes des villages avec la viande fondante du bœuf cuit (chin) et celle tendre du bœuf cru (tai), le delta du Mékong et son piment entêtant. Et puis l'explosion de saveurs qu'offrent la coriandre longue, la menthe, la ciboule ciselée et le jus de citron vert montre toute l'étendue d'un paysage culinaire illimité.

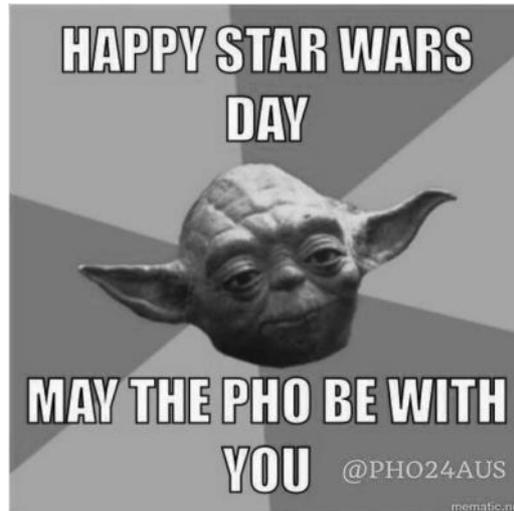
Sa base ? Le bouillon. Obtenu par une longue cuisson d'os de bœuf (ou de poulet dans sa version revisitée), notre bouillon sera méthodiquement dégraissé et on lui adjoindra anis étoilé, clou de girofle, oignons grillés, saumure de poisson pour créer un généreux mélange d'arômes. On procèdera ensuite à l'assemblage, avec d'élégantes pâtes blanches (cuites à part) d'une taille et d'une texture spécifique, un peu élastique, si célèbres qu'on les appelle désormais banh phở.

Populaire, ce mets princier est à la portée de toutes les bourses. Copieux, il n'est pas lourd. Traditionnel, il reste moderne, en phase avec les critères les plus rigoureux d'une cuisine saine et digeste. Bref le phở touche à la perfection.

Le Phở, une légende sans histoire ?

Beaucoup en proposent la recette, personne n'en connaît le secret. On aimerait pouvoir prétendre que nos lointains ancêtres la fée terrestre Au Co et le dragon Lac Long Quan, venu des Eaux, furent les créateurs de cette splendeur qu'est le phở (au même titre qu'ils contribuèrent beaucoup à la 8e merveille du monde qu'est la Baie d'Ha Long)... L'origine de la soupe phở est en fait inconnue.

Quelques experts historiens en cuisinologie asiatique pointeront les similitudes avec certains plats chinois. Mille ans de domination, ça ne s'efface pas d'un coup de baguette. Il existe des soupes chinoises à base de bouillon de bœuf assaisonné, et le mot phở peut avoir une consonance qui rappelle certains mots chinois. Mais rien de très convaincant.



Il semblerait plutôt que le phở provienne du nord du Vietnam, peut-être de la ville de Nam Dinh, à une centaine de kilomètres de la capitale. Des archives datant de 1925 mentionnent la vente de phở dans des stands à Hanoi. Si cette soupe, par son étonnante richesse, reflète l'esprit du Vietnam, elle est aussi le produit de son histoire. Le phở (prononcez **feu**) viendrait directement du fameux **Pot au feu**, que les Français auraient apporté au Vietnam avec la colonisation. Le phở en serait une ingénieuse interprétation (car le Vietnamiens, hautement pragmatique, sait tout faire : du pot au feu à base de riz, du café avec une chaussette ou une voiture à partir d'une bicyclette). L'hypothèse n'est pas folle : le phở, tout comme le Pot au feu, exige une cuisson très lente du bouillon à partir d'os de bœuf,

agrémenté d'oignons grillés. De plus, le phở est issu de la région Nam Dinh-Hanoi et Hanoi était précisément la capitale de l'Indochine. Enfin, avant l'arrivée des Français, les Vietnamiens ne mangeaient pratiquement pas de bœuf. CQFD (ou presque).

L'histoire que nous devrions peut-être retenir est que les Vietnamiens, du nord au sud en passant par le centre, restés sur le sol natal ou partis à l'étranger, quels que soient les événements et malgré leurs différences, ont continué à chérir ce plat en lui accordant une place particulière, un peu comme un marqueur de leur identité, un emblème autour duquel se rassembler. Les Vietnamiens ont modifié le phở : ici, d'une noble austérité et d'un clair bouillon, et là fantaisiste, rehaussé de pousses de soja et de basilic anisé, ici avec de fines lamelles de bœuf, là avec des ajouts de tripes ou de boulettes à la sauce

Hoisin, ils ont su l'adapter sans jamais le dénaturer. Rarement un plat n'a autant fait partie du patrimoine culturel d'un peuple... Que le phở soit avec vous !

Thúy An

Sources :

<http://www.lovingpho.com/>

<http://misstamkitchenette.com/soupe-pho/>

Recette

Dưa góp – Crudités à la saumure

Vous souvenez-vous de ces crudités au goût particulier qui relèvent la saveur de vos plats, de vos sandwiches à la vietnamienne ? Voici la recette très facile pour vous confectionner une belle réserve de ces crudités bien appétissantes !

Jus de saumure :

1 bol de sucre

1 bol de vinaigre

1 cuillère à soupe rase de sel

2,5 bols d'eau

Bouillir puis laisser refroidir



Crudités :

10 carottes

4 poivrons

1 chou-fleur coupé

1 piment

2 gousses d'ail coupées en tranches

Laver et laisser sécher

Mettre dans un bocal, à remplir à ras bord, à couvrir par le jus de saumure

TMN



Nhân Bản 2016 – Section Viet

Lớp Việt Ngữ niên khóa 2015 – 2016 nói và viết về ẩm thực việt



Một trong những sinh hoạt hàng tuần của Tổng Hội Sinh Viên Việt Nam Paris là lớp dạy tiếng việt.

Lớp Việt Ngữ đã được hơn 4 tuổi và được thành lập đúng theo phương châm của hội : bảo tồn, phát triển và phổ biến Văn hóa Việt.

Đặc biệt từ 2 năm nay dưới sự hướng dẫn của anh Tuấn và anh Quý, Lớp Việt Ngữ đã thu nhận được nhiều học viên, người việt lẫn người pháp, từ các em học sinh, các anh chị sinh viên đi tới để trau dồi và học tập tiếng việt đến các vị trung niên có chồng pháp hay vợ đầm đi đến để nghe lại âm thanh tiếng mẹ đẻ, tìm lại hương vị quê hương và khơi dậy tâm hồn việt bao năm lắng đọng trong cuộc sống đông đúc âu tây. Tất cả trong một tinh thần thân hữu, tương thân tương trợ và trao đổi văn hoá.

Khi được biết THSV tổ chức Lễ Hội Tết 2016 với chủ đề Phong Tục và Truyền Thống, ban giảng huấn liền khuyến khích các học viên tham dự viết bài cho đặc san Nhân Bản Xuân 2016.

Mỗi người một cách, mỗi người một vẻ, người chữ việt, kẻ chữ pháp, hay pháp việt pha lẫn, tùy trình độ hành văn tiếng việt, cũng như với từ ngữ mình có, tất cả đều thảo bút bày tỏ và chia sẻ những cảm nghĩ của mình về ẩm thực việt, một nét đặc độc đáo trong nghệ thuật, phong tục và văn hoá Văn Lang.

Lớp Việt Ngữ xin được trích đăng một số bài do học viên viết.

Une des activités hebdomadaires de l'AGEVP est l'enseignement du Vietnamien.

La section des cours de Vietnamien a été créée il y a plus de 4 ans pour répondre à la devise de l'association : préserver, développer et diffuser la culture vietnamienne.

Depuis deux ans, sous l'impulsion de messieurs Tuấn et Quý, la section a connu un vif succès avec l'inscription de nombreux participants, français et vietnamiens venant de tous horizons. Parmi les inscrits se trouvent des lycéens, des étudiants qui viennent pour apprendre ou perfectionner leur vietnamien mais aussi des Vietnamiens plus âgés, des couples mixtes qui aspirent à pouvoir réentendre le son de leur langue maternelle, sentir le parfum de leur pays natal et réveiller leur âme Viet endormie depuis des années par leurs vies tumultueuses dans le monde occidental. Le tout est dans un esprit d'amitié, d'entraide et d'échange culturel.

Apprenant que l'AGEVP qui organise le Festival du Nouvel An vietnamien, le Têt 2016, avait choisi pour thème central les coutumes et les traditions, les enseignants ont aussitôt encouragé les élèves à participer à la rédaction d'articles pour le journal Nhân Bản du Têt. A sa façon, avec son style, en français, en vietnamien ou « francviet » panaché, et quel que soit son niveau d'écriture, avec ses mots et ses expressions, chaque étudiant de la section a pris sa plume pour exprimer ses impressions et ses sentiments sur la gastronomie vietnamienne, un point sublime et remarquable à relever dans l'art, dans les coutumes et dans la culture de Văn Lang. Nous illustrons ci-dessous quelques extraits d'articles écrits par les participants.

Mai Linh (12 tuổi, classe grands débutants) : **Bánh cuốn không nhân**

Món ăn mà tôi thích nhất là bánh cuốn nhân thịt hay bánh cuốn Thanh Trì không nhân thịt.

Trong nam, bánh cuốn không nhân được gọi là bánh ướt, ăn rất ngon miệng với hành phi, chả quế, chả lụa, rau ngò và nước mắm ngọt.



Marie Jane (classe grands débutants) : **Tôi thích thịt nướng than**

Ẩm thực việt nam có rất nhiều món, thật là đầy đủ, trình bày đẹp mắt, ăn tuyệt hảo. Nghệ thuật nấu cũng phong phú không thua gì các nước tân tiến. Đủ các cách, nào nấu, luộc, xào, lăng, chiên, nướng, ram, riêu, hầm, tái, hấp nhưng riêng tôi, tôi thích thịt nướng than, nhất là tôm nướng, sườn nướng hay nem nướng. Thịt được ướp trước một đêm với hành, tỏi, ớt, gừng, sả, mè và nước mắm.

Tôi thường cùng bạn bè thưởng thức ngon lành thịt nướng với bún, xà lách, rau thơm, mùi tây, húng quế và nước mắm cay pha, trong vườn nhà tôi vào những buổi trưa nắng hè tốt đẹp.

Giselle (classe grands débutants) : **Mes plats préférés**

Depuis toujours (**Đã từ lâu**), le Vietnam me fait rêver (**ước mơ về Việt Nam**), sa culture (**văn hóa**), son histoire (**lịch sử**) et son passé (**quá khứ**) qui le rendent tellement attachant (**tạo cho nước này cực kỳ quyến rũ / hấp dẫn**). La gastronomie (**Ẩm thực**) vietnamienne tient un rôle (**giữ một vai trò**) important (**quan trọng**) dans la culture du Vietnam (**Nền văn hóa Việt**) et est particulièrement appréciée (**rất được yêu chuộng**), je pense bien sûr (**tôi nghĩ đến**) aux couleurs (**màu sắc**), aux odeurs (**mùi**), aux arômes (**hương thơm**), au goût (**vị**) et à la diversité des plats (**món ăn**).



J'adore la cuisine vietnamienne (**Ẩm thực Việt**) et j'aime particulièrement (**thích nhất**) les bánh cuốn et les bánh ướt, des spécialités (**đặc sản**) du nord et du sud du Vietnam, qui ressemblent (**trông giống như**) à une crêpe ou un ravioli, à base de farine de riz (**bột gạo**), enroulé(e) (**cuốn**) et farci(e) (**nhồi nhân**) de viande de porc haché (**thịt heo băm**) et de champignons noirs (**nấm đen**). Ces plats sont servis avec des tranches de pâté vietnamien (**giò lụa**), de la coriandre fraîche (**rau mùi, ngò tươi**) et des pousses de soja (**giá**). Le tout est cuit à la vapeur (**hấp**) et arrosé (**tưới**) de sauce de poisson diluée (**nước mắm pha loãng**). Elles sont délicieusement appétissantes (**ngon tuyệt vời**).

Anna (classe grands débutants) : **D'où vient mon goût pour la nourriture vietnamienne et ce qu'elle signifie pour moi.**

Mon goût pour la nourriture vietnamienne, je le tiens de mon grand-père maternel qui est originaire du Sud-Vietnam, de Saigon plus précisément, où il est né et où il a vécu pendant toute sa jeunesse.

À vingt ans seulement, alors que la guerre était imminente, il a quitté le Vietnam pour la France et s'est installé à Paris où il a fait des études de biologie. Volonté d'intégration oblige, il a fini par adopter pommes et fromages, les fleurons du patrimoine gastronomique national alors que son palais était habitué aux saveurs plus relevées comme le durian, son péché mignon.

Il a pu malgré tout préserver et conjuguer avec talent ses traditions culinaires vietnamiennes avec la gastronomie française.

C'est comme cela qu'il m'a fait découvrir la cuisine du Vietnam par ses plats exquis et délicieusement bien préparés. J'adore le Bò Bún et je ne manque pas de le lui réclamer quand avec ma famille nous lui rendons visite. Mon grand-père me le sert toujours en portions généreuses. Une autre de ses spécialités, et à laquelle je suis encore plus attachée, c'est le porc au caramel « **Thịt kho trứng** » ce plat traditionnel et typique du sud, avec des œufs caramélisés, qu'il fait avec amour. C'est tellement bon et parfumé que je pourrais juste me contenter de la sauce et du riz blanc.

Au-delà du plaisir gustatif qu'ils font naître, ces plats et les attentions de mon grand-père m'ont révélé une quart-part de mes origines. Grâce à lui, à ses souvenirs de jeunesse qui me sont évoqués et je l'en remercie avec amour, la culture vietnamienne a tout doucement pénétré dans mon cœur pour ne jamais plus le quitter. J'emprunte le titre du Blog « Âme Vietnamienne » pour conclure ce qui semble traduire fidèlement mes sentiments :

« Em là cô gái Pháp mà hồn em là người Việt – je suis française mais mon âme est vietnamienne. »



Michel (classe grands débutants) : **Bánh Chưng, một món ăn thấm đầy ý nghĩa dân tộc Việt**

Le **Bánh Chưng** prend une place incontournable pour le nouvel an vietnamien. Il représente une valeur symbolique traditionnelle, familiale et religieuse. Il me rappelle des souvenirs très lointains de mon enfance. Chaque famille en confectionne au moins une paire et pouvant aller jusqu'à cinq qui représentent les 5 vœux éternels des Vietnamiens : la paix, la santé, le bonheur, la prospérité et la longévité. Elle dépose une paire sur l'autel des ancêtres comme offrande et ce plat se déguste le jour du Tết.

Selon la légende, ce plat a été inventé par un fils, un paysan pauvre, à l'occasion d'un concours organisé par son père, le roi Hùng Vương, qui l'a désigné comme son successeur. Confectionné sous une forme carrée symbolisant la terre, jadis considérée comme plate, ce gâteau composé de riz (nourriture principale du pays), de haricots mungo (symbolisant le végétal) et de viande (symbolisant les êtres vivants), est enveloppé dans des feuilles de bananier qui le protègent lors de la cuisson dans l'eau bouillante.

Comme ce plat constituait un symbole, les générations suivantes ont adopté cette tradition d'offrir le Bánh Chưng aux parents, aux grands-parents, aux proches et aux amis à l'occasion de la fête du Tết.

Cứ mỗi độ Xuân về Tết đến là tôi thèm được ăn bánh chưng. Đây là món ăn truyền thống, thấm đầy ý nghĩa nguồn cội quê hương và tình tự dân tộc Việt. Bánh Chưng là biểu tượng lòng biết ơn của con cháu đối với cha ông và đất trời xứ sở. Tôi thường hay rán bánh chưng trước và ăn với thịt kho ngọt và dưa mắm. Chúc các bạn cùng dùng ngon miệng.

Carole (classe grands débutants) : **Devrais-je me marier avec un cuisinier vietnamien ?**

J'aime découvrir des plats aux saveurs inhabituelles. Et depuis plus de 20 ans que je fréquente des restaurants vietnamiens, je n'ai jamais été déçue. Les soupes Phở (au bœuf, au poulet, avec boulettes etc), les raviolis vapeur et le milk-shake au durian sont pour moi des délices absolus... à tel point que je vais sans doute finir par épouser un cuisinier vietnamien, juste pour qu'il me prépare tous les jours de bons petits plats.

C'est donc décidé : je pars au Vietnam cet été. Ce sera pour moi un voyage initiatique, fait de rencontres avec le peuple vietnamien, de goûts, de saveurs... et de Phở !



Tôi thích ăn các ẩm thực có hương vị đậm đà và khác thường. Từ hơn 20 năm nay, tôi đi ăn rất nhiều nhà hàng Việt, lúc ra về tôi luôn luôn thích thú vui sướng. Phở bò, phở gà, phở bắc đặc biệt, bánh cuốn và sinh tố sầu riêng là những đặc sản ngon tuyệt vời... như thế này có lẽ tôi phải đi tìm và kết hôn với một ông đầu bếp Việt, chỉ như vậy tôi mới được thưởng thức đồ ăn hấp dẫn mỗi ngày. Thế thì tôi sẽ về Việt Nam hè này để thực hiện chuyến hành trình đi khám phá, trải nghiệm mùi vị, hương vị, màu sắc ẩm thực và gặp gỡ cùng hạnh ngộ tình tự dân tộc xứ Việt.

Thúy An (classe intermédiaire) : **Nguồn gốc của Phở**

Một số nhà sử học cho rằng nguồn gốc của Phở đến từ Trung Hoa.

Theo một giả thuyết khác, nguồn gốc của Phở bắt đầu ở miền Bắc, có thể là ở Nam Định và đã trở thành một món ăn rất được phổ biến ở Hà Nội vào đầu thế kỷ 20.

Cũng có người cho rằng, vào thời Pháp chiếm Việt Nam làm thuộc địa, món súp thịt bò « pot au feu » đã được người Pháp thâm nhập vào xứ ta.

Phương pháp nấu đã được biến chuyển để thích nghi với hương vị bản xứ và dần dần biến dạng thành món Phở hiện nay. Phở, có lẽ là chữ đọc trại, do sự lẫn lộn ngôn ngữ của chữ Pot au feu ("pô tô Phở") của Pháp.

Rồi thì, đúng hay sai, Phở phát xuất từ đâu, có từ lúc nào, khó ai mà kiểm chứng được, có điều chắc chắn là Phở nay đã trở thành một món ăn truyền thống đặc trưng nhất của ẩm thực Việt Nam, độc đáo, hấp dẫn, béo bổ, thơm tho và ngon miệng. Phở xứng đáng với vị thế biểu tượng tinh túy tinh hoa của đất nước Việt.

(Nếu đọc giả thích bài này xin xem tiếp bài « Le Phở sacré »)

Adeline (classe intermédiaire) : **Món ăn Việt mà tôi thích nhất**

Tôi muốn chia sẻ cùng bạn niềm đam mê, sự yêu thích vô tận của tôi về ăn uống nói chung và đặc biệt là ẩm thực Việt.

Tôi là người Việt sinh trưởng tại Pháp quốc trong một gia đình có 4 anh em. Mẹ tôi nấu bếp cho các nhà hàng tiệm ăn Việt ở Paris hơn 25 năm nay. Vì thế trong nhiều cơ hội, tôi đã được ăn rất nhiều các món độc đáo và hấp dẫn mẹ tôi nấu. Có lẽ vì vậy và cũng không có gì lạ, dần dần tôi hoá ra háu ăn, khoái ăn nhiều và thích ăn ngon, lúc quây quần bên bữa cơm với gia đình, lúc cùng với bạn bè thoải mái thưởng thức các món ăn ngon lạ, Việt, Tàu, Pháp hay của các quốc gia khác. Một điều khác nữa, tôi thường hay chụp ảnh nhiều các món ăn ngon, đẹp mắt và lưu giữ làm kỷ niệm. Có một lúc, tôi muốn mở cái blog giới thiệu và chấm điểm các món ngon và các nhà hàng có tiếng. Rất tiếc tôi không đủ thì giờ để thành lập nó, đành phải hẹn các bạn vài tháng nữa. Tôi ưa thích đồ ăn Việt vì thức ăn này có nhiều mùi vị đậm đà, thơm tho, đầy đủ, phong phú và đa dạng.

Để bắt đầu, trong các món khai vị tôi thích nhất là bánh cuốn, bánh paté sô, đặc biệt là bánh paté sô của Cô Hai tôi làm. Bánh Cô Hai tôi có thể nói là ngon nhất thế giới. Bây giờ thì tôi không được ăn nữa vì cô đã đi về hưu và tiệm cô đã đóng.

Tiếp theo là món chính, tất nhiên là phải nói đến món ăn thuần túy dân tộc, tô phở bắc với mùi thơm khó mà diễn tả được. Nhưng riêng tôi, món súp mà tôi « yêu » nhất, mãi mãi vẫn là bún riêu. Nếu phở là món đặc sản miền Bắc thì trong Nam chúng tôi có bún riêu, cũng đặc sắc không thua gì phở. Từ lúc bé, tôi đã mê và thèm ăn bún riêu cua. Tôi ăn quanh năm suốt tháng, bốn mùa xuân hạ thu đông mà không chán. Tôi say mê bún riêu như kẻ bị nghiện thuốc nhưng tôi không thể giải thích lý do tại sao. Tôi rất thích nước riêu cua, mùi vị đậm đà, nấu với gạch cua, tôm cua, thịt nạt dằm thái nhỏ, hành tằm phi và cà chua lột vỏ. Tôi cảm thấy tâm hồn một phút chốc lâng lâng sung sướng trong lúc được thưởng thức tô bún riêu cua nóng hổi, hương vị tuyệt vời với đủ rau thơm các loại. Sau khi ăn xong, tôi rất mãn nguyện. Dẫn chứng là hơn cả 6 tháng nay tôi vẫn thường ăn bún riêu, ăn ở nhà hàng mỗi đêm thứ tư sau khi chơi xong bóng chuyền hay với gia đình vào bữa trưa ngày chủ nhật khi thỉnh thoảng mẹ tôi hỏi tôi muốn ăn gì.

Thật ra món ăn này ít người biết đến, bún riêu không nổi tiếng khắp thế giới như tô phở bắc hoặc tô bò bún chả giò, có lẽ vì ít nhà hàng Việt quận 13 hay tại Âu Tây nấu và bán món ăn này.

Bún riêu cua rất ngon và dễ nấu. Nếu các bạn thích, bạn hãy đến đọc trang Web AGEVP công thức hướng dẫn nấu bún riêu mà tôi đã sưu tầm và chia sẻ với tất cả. Tôi hy vọng bạn sẽ thích thú.

Sau cùng tôi cũng không quên giới thiệu các bạn các món tráng miệng. Nước á châu không có bánh kem nổi tiếng như bên pháp, nhưng ngược lại có đủ thứ trái cây tươi, thơm tho, ngon ngọt và đủ các loại chè đầy thú vị (Délices d'Asie) đặc biệt á châu mới có. Chè mà tôi thích nhất là chè chuối, chuối với nước dừa tẩm bột sắn. Khi vào nhà hàng ai cũng biết và ăn món tráng miệng này.



Anh Hoàng (classe intermédiaire) : **Ăn để sống, sống để ăn...**

Từ thuở nhỏ, tôi rất thích ăn những thức ăn có nước như phở gà, hủ tiếu hay mì nước. Cho nên, mỗi năm vào dịp sinh nhật tôi hay của chị tôi, mẹ thường hay nấu giấm ghém, một đặc sản của vùng Thái-Bình miền bắc Việt Nam.

Ít người biết món ăn này, giấm ghém hơi giống bún thang Hà Nội, nhưng không nấu với gà mà với thịt vịt. Một đặc điểm khác, chúng ta thường dùng bún thang trong tô lớn, còn giấm ghém thì được thưởng thức trong chén nhỏ. Mỗi người tự bỏ vịt, trứng, giò, thịt ba chỉ thái mỏng cộng thêm chút rau cải xắt nhỏ. Sau đó đổ nước lèo vào chén nêm nếm tùy sở thích với nước mắm tỏi. Nước lèo đã được múc sẵn trong tô lớn đặt giữa bàn. Món này có thể ăn nóng hay nguội.

Tôi yêu thích và muốn giới thiệu các bạn giấm ghém, một món ăn trong lành, ít dầu mỡ, bổ dưỡng, đầy đủ, ngon miệng và đẹp mắt. Món này không thể tìm thấy được trên mạng Internet hoặc trong phim Youtube vì đây là món ăn gia truyền mà gia đình tôi chỉ nấu trong những dịp đặc biệt. Giấm ghém luôn gợi cho tôi nhiều kỷ niệm và hình ảnh đẹp.



William : (classe intermédiaire) - **Cơm chiên hay cơm chien...**



Khi chúng ta nói về các món ăn việt, một câu hỏi thường được đặt ra là : người Việt có ăn thịt chó không ?

Cơm chien hay cơm chien ? Câu trả lời thật là khó. Vì có mà không ! Vì không mà có !

Chúng ta có thể tìm thấy thịt chó trong nhà hàng việt nhưng đa số người Việt không ăn thịt chó, mà thường ăn thịt gà, thịt lợn hoặc thịt bò. Chỉ một số nhỏ thích và ăn thịt chó. Phần lớn là những người bắc, gốc trung hoa sinh sống gần biên giới với Trung Cộng. Họ ăn nhưng không phải là món ăn hằng ngày.

(photo de gauche : on consommait du chien à Paris encore au début du XXème siècle)

Ở Việt Nam người ta mua và ăn thịt chó ở đâu ?

Ở ngoài bắc có nhiều nhà hàng bán thịt chó. Ngược lại tìm thấy thịt chó ở trong nam hay ngoài miền trung thì hiếm hơn.

Thịt chó có ngon không ?

Thịt chó rất ngon, thơm tho, mùi vị như thịt lợn và thối thịt giống như thịt bò. Người ta thường dùng rượu mạnh trong khi ăn thịt chó.

Tại sao người việt ăn thịt chó ?

Người ta cho rằng ăn thịt chó vào lúc cuối tháng thì may mắn sẽ tới. Họ cũng xét nghiệm là thịt chó rất béo bổ và sung túc khí dục cho nam giới. Do đó ăn thịt chó trở thành một thói quen, thú tiêu khiển cho nam doanh nhân. Ít phụ nữ ăn thịt chó.

Như thế có nghĩa là người việt không thích gia súc phải không ?

Không ! Người Việt rất thích và yêu mến gia súc nhưng họ phân biệt súc vật họ nuôi và những con chó họ ăn. Không đời nào bạn ăn con chó của nhà bạn nuôi.

Nhưng đôi khi cũng có sự lầm lẫn, như câu chuyện của một cô em bé 3 tuổi mất con chó yêu quý tên gọi là Hoa.

Vài ngày sau đó, em tìm thấy nó nhưng khổ thay, Hoa bị nướng ngoài chợ !



BÚN ỐC ANH BẢO



Người ta đồn anh Bảo bán bún ốc chợ Nhỏ, Phú Nhuận pê đê. Lờ đồn ấy, có dễ, làm gánh bún của anh thêm phần hấp dẫn. Đàn bà con gái quây quanh anh mỗi sáng đã đành, đàn ông con trai cũng nườm nượp chen nhau vào ăn, không hôm nào không phải chờ ghế. Miếng ăn là miếng tồi tàn, chuyện giành ghế giựt chỗ xảy ra coi như đương nhiên, anh Bảo chẳng buồn can thiệp nữa. Quyết liệt nhất là những hôm mưa to gió lớn, đói bụng hơn, thèm ấm hơn nên người ta hung dữ hơn, chỉ vì một tô bún, văng tục hay đực nhau sặc cạch như không.

Gánh bún của anh Bảo nhỏ thôi. Một góc hàng ba nhờ nhà bán than đầu ngõ chợ. Một manh bạt nhựa che mưa chắn nắng, năm này qua tháng nọ, chưa kịp ráo khô với ẩm ướt cũ đã oằn lòng hứng đầm đìa mới, phạc phờ thâm kim. Một chiếc bàn dài phủ miếng ny lông bông xanh bông tím là bông, ơ là bông - giấy rách phải giữ lấy lề, có tấm khăn giải cho nó lịch sự - anh Bảo, có lần không hiểu vì duyên do gì, đã thở ra một câu như thế. Một lon ghi-gô dùng làm ống đũa, đũa tre đũa gỗ chung đựng nhau, trắng có, đen có, nâu có, vàng có, tron có, chạm có, vẽ có, sơn có, lổn ngổn ngắn dài, khách ăn phải tự so lấy, và, vẽ như, ấy là một cái thú, một bổn phận, một đóng góp trong lúc chờ đợi Người Chủ Lễ Bún soạn sửa những lệ bộ khác...

Cạnh ống đũa : một thau ớt xào. Anh Bảo xào ớt khéo lạ lùng, cay đậm và thơm sâu chứ không khét dầu, càng « không hơi hột thứ cay hỗn, cay giả mạo, phù phiếm ! » - lời người xào ớt, vừa tự hào vừa ra chiều... cay đắng (?). Nhiều người bảo mê bún anh chỉ vì khoản ớt này. Nhưng đừng có dại đi hỏi anh xào làm sao, gặp lúc ươn người, anh mắng cho không kịp nuốt mặt, đại khái « đồ con nhà táo tợn vô duyên, hết chuyện hỏi rồi hay sao mà đi hỏi cái chuyện thâm kín thâm sâu của người ta (!) », còn như may mắn, thì sẽ được anh lịch sà lịch sự nhỏ nha nhỏ nhẻ : A, cái đấy là bí mật gia truyền.

Ngoài ớt, anh còn bày một hũ gia keo đựng nước mắm pha gừng già đậm nhuyễn, một lọ mắm tôm quấy sệt, bãi bờ bọt lên trắng xóa và một cái thổ sành sóng sánh nước me dầm. Thổ sành này bị lở một bên quai. Cũng như mấy cái bát chiết yêu của anh, sút môi nẻ miệng lung tung mà anh không thèm thay bát mới. Chẳng ai thắc mắc, người ta cứ và, cứ húp, cứ xì xà xì xụp vô tư. Trừ lần kia, có cô tiểu thư ra dáng con nhà

nền nếp nhăn nhăn cái mặt phàn nàn chuyện bát mẻ khiến anh Bảo tự ái, xua tay hờn : « Hàng tôi có thể thôi, cô ăn giúp ». Cô gái thấy quần chúng nhân dân dòm ngó mình dữ quá, đâm thẹn, bưng bát lua đại lua đến. Tội nghiệp !

Chiếm nhiều chỗ trên bàn nhất là cái nia tròn to cỡ khuỷnh tay ôm, ngun ngút xanh um những rau muống chẻ, lá quế, húng chó, kinh giới, giá đỗ, bẹ chuối bào và xà lách thái thuốc lào nhập bằng độn lộn. Bên Tây này, mỗi lần nấu nồi bún, khổ tâm nhất chính là khoản rau. Phiền phiền đi thì cũng được thôi, như cuộc đời vậy, bao nhiêu mơ ước để cho đời đáng sống, nhưng, không được thì cũng đành thôi, biết sao. Thì cũng đành thôi, chỉ xà lách với lá menthe, thay vì. Nhưng như thế là chặt bóp con mắt, là cụp hứng cái lưỡi, là nản chí cái răng, là hãm phanh cái bụng. Con mắt không hưng phấn, bao tử tất nhiên rụng rời ham muốn. Mà, cứ nhất định đa mang thì mất toi như chơi cả nửa ngày rong ruổi từ Paris Store qua Tang Frères, từ Thanh Bình qua Chợ Lớn, gom góp cho đủ các loại rau thơm, của phải tội, rẻ gì cho cam.

Quanh bàn, anh Bảo đặt độ mươi cái ghế đầu thâm thấp đóng bằng gỗ tạp, xinh vừa mỏng con gái mới lớn. (Lắm bà mấm đã nằm bẫy lửa, ngồi ụp lên, chẳng còn thấy cái ghế đầu nữa !).

Anh Bảo ngồi đằng sau bàn lễ, uy nghi đường bệ trên chiếc ghế có lưng tựa, tay vịn, trông như ngài vua. Bên phải anh là thùng nước lèo mưa nắng hai mùa đều nóng bỏng. Anh chăm lửa luôn. Đáng anh cúi xuống trông lò, khi đẩy thêm khúc củi, khi cời than giữ lửa, cung cúc, tận tụy như bà mẹ kỹ tính chải chuốt cho cô con gái nhỏ. Bếp anh kê bằng mấy hòn gạch ống, đun củi khô nên nỏ lửa vô cùng. Ngày mưa, ghé hàng anh, vớ được cái ghế rồi chỉ muốn ngồi mãi để hít, để hơi, hưởng hơi ấm từ bếp lên nồi, từ nồi qua tô, từ tô vào miệng, xuống bụng, chan hoà lòng dạ.

Nhưng vào mùa nóng, trông anh Bảo đến khổ. Mồ hôi mẹ mồ hôi con cứ là rưng rưng. Anh ư mặc áo thun ba lỗ, nước mặ anh lặn tới đâu, tôi dò theo tới đó, dòm chừng coi cái dòng sống động liệu có chảy quá đà, anh ngăn chặn không kịp, rơi tòm ngay vào tô bún của tôi hay không...

Ấy là cứ khéo lo con bò trắng răng, chứ anh Bảo tỏ vẻ ý thức rất cao về thân thể mình. Việc chậm quẹt mồ hôi đối với anh cũng giống như nàng thiếu nữ mới lớn vén tóc làm duyên. Bàn tay anh tuy đen đũi nhưng nhu mì, lúc vội vàng quẹt ngang hay khi thong thả rút chiếc khăn soa bằng vải cô-tông xanh lơ kẻ sọc đậm từ trong túi quần ra chậm chậm, mấy ngón tay đều cong vênh, khá ái. Cử chỉ mềm dịu ấy, có lẽ, là một trong những dấu hiệu khiến người ta tửm tím cười hay nháy mắt với nhau, để củng cố cái tin đồn. Anh Bảo bán bún ốc chợ Nhỏ, Phú Nhuận bóng lại cái : là thật.

Bàn tay năm ngón linh hoạt, thoát gạt ngang dòng mồ hôi ươn ẹo trên thái dương bên phải lại thoát thò qua thúng bún bên hông trái. Cái thúng rộng lòng, đan bằng nan tre, đáy cùng lưng lót lá chuối xanh mướt. Bún trắng tươi, quấn thành con tròn lẩn, vừa hai bàn tay bụm.

Anh Bảo chỉ bằng một bàn tay, vừa xé vừa xơi vừa bốc vừa vén. Bún vào bát gọn gàng, chính xác. Đôi mắt là bàn cân, anh thêm vô một lọn, bớt ra một dùm, sao cho tô nào cũng như tô nấy, lưng lưng vừa để khi chan nước dùng vào, tô bún không lỏng bông cũng không đặc cạn.

Đơm bún xong, anh khẩy vài con ốc bươu, đã được lấy sẵn ra cái xô nhựa (cũng) gãy quai cho lên trên mặt bún. Hàng anh là như vậy, đồ nghề sứt càng gãy gọn hết trơn mà anh cứ tỉnh bơ, nhất định không sửa, đổi gì. Cái chảnh nó nằm ở chỗ đó, cái duyên nó cũng nằm ở chỗ đó, tui là vậy đó, chịu chịu hổng chịu... ráng chịu.

Cái xô chứa ốc này được kẹp ở một vị trí tế nhị : giữa hai đùi anh Bảo. Chẳng hiểu để thế nó tiện tay tiện chân hay chỗ đó gần trung ương, dễ kiểm soát, không sợ bị gấp trộm vì ốc là thứ ai cũng ưa chuộng mà lại đắt vốn nhất cho anh Bảo. Mỗi lần nhìn vào vị trí trở trêu của xô ốc, tôi lại liên tưởng xe gỏi Gia Long, chuyện kể của mẹ tôi.

Thời mẹ còn là nữ sinh Gia Long, cũng như bao cô bạn cùng trường, bà mê xe gỏi đu đủ khô bò trước cổng trường. Cứ tan học là các cô lại vây quanh xe gỏi thường thức trước tiên bằng mắt đôi bàn tay thông thạo của bác hàng gỏi bốc đu đủ xanh bào nhuyễn cho vào cái đĩa nhôm trẹt, xong nhấp cây kéo sắt khổng lồ cắt vài miếng khô bò nâu nâu óng ả, rải lên trên nhúm húng quế xanh tươi, nhúm đậu phộng rang vàng đậm nhỏ, ớt tí tương đen, dấm đỏ, tí nước ớt... Gỏi trao tay rồi, môi lưỡi chỉ có nước quỳnh quáng đón lấy để lập tức xuýt xoa vì ngọt bùi chua cay pha lẫn. Xe gỏi ấy sẽ mãi là kỷ niệm hoa niên « trong, sạch » cho mẹ tôi và các bạn bà nếu không có một hôm số trời run rủi...

Hôm ấy, bác hàng gỏi quá đông khách. Chờ mãi chẳng thấy bác rảnh tay đáp lại lời yêu cầu « Xin thêm chút dấm » của mình, cô bạn mẹ tôi bèn nhanh nhẩu vòng ra hậu trường,

định thộp lấy chai dấm, self service luôn. Dấm đâu không thấy, chỉ thấy cô tung hê cả đĩa, đĩa, lẫn cặp táp, vắt giò lên cổ, vừa chạy vừa trợn mắt ú ớ. Các cô khác tuy chưa hiểu mô tê gì, thấy bạn hoảng sợ như thế, cũng túa cả ra. Chẳng kể lại, thì là, bác hàng gỏi, nhân bầy con gái lao xao, thanh xuân như bướm bông đâu quanh mình, đâm hứng tình, lôi bég của quý ra âm thầm chào, vẫy. Ai có ngờ đâu, đương say sưa mí mó thì bị phát giác. Từ đó, cổng trường vẫn ở đó, qua đường không ai hay, xe gỏi thời gần bó, đành không cánh mà bay...

Khách ăn bún anh Bảo không biết có mấy người miên man nối kết như tôi... Ý hại thân, cứ nhắm mắt ăn bữa đi, đừng nghĩ ngợi này kia thì mới thấy ngon. Sợ bẩn, sợ bệnh thì bao nhiêu hàng quán ra đấy, còn ai ăn ai bán.

Thao tác chan nước dùng của anh Bảo cũng thật là điệu nghệ. Trước khi chan, bao giờ anh cũng ngắm nghía coi tô bún đã cân bằng bún, ốc đàng hoàng chưa. Miệng nhắc thẳng nhỏ



phụ việc : Đã có rau cho khách chưa, khách muốn rau trung hay rau sống... Tay vung cao cái muôi như dững tướng vung đường gươm sát. Anh múc một muôi nước dùng đầy chan ngập tô, rồi anh dùng lưng muôi chặn phần bún, ốc bên trong, nghiêng tô cho nước tràn chảy từ từ ngược lại vào nồi. Ấy là đạo trước, là làm ấm bún. Sau đó tới bước chan nhấp. Anh dội ít một từng hớp nước dùng vào khắp các góc tô, thật

đều, cẩn thận, công bằng, không để phần bún nào chịu nguội lạnh kém phần bún nào. Độ bốn năm hớp thì vừa đầy, thì mới rải hành ngò, thì trao được cho khách với lòng an tâm.

Khách nào anh cưng thì anh nhắc : Có nước mắm gừng đây em ơi, nêm tí mắm tôm giùm anh, bỏ ớt chưa, anh bỏ cho nhé... Tôi có lần được anh cưng như thế, sượng mê ly, dù chẳng hiểu thẳng cha đồng bóng này sao tự dưng lại ưu ái mình thế. Cái sượng nhân đôi, khi chỉ ngay sau đấy, chính mắt tôi chứng kiến anh hất hủi một người khách khác, mà cũng chẳng hiểu tại sao anh khó chịu với người ta như thế !

Khách nào anh thấy ghét, kiểu như cô tiểu thư bày đặt thắc mắc cái tô mẻ thì anh nguyệt ngoáy, nói hờn, nói mát, ôi thôi đủ bộ điệu. Đôi khi có mấy chàng thanh niên vui tính, thích đùa nghịch, cố tình trêu chọc cho anh giận để anh liếc, anh bĩu mà cười với nhau. Cũng có mấy chị, mấy bà gặp hôm anh trái tính dấm da dấm dẩn, làm cho đến phật lòng, ra khỏi hàng anh, thề từ giờ trở đi không thèm ghé nữa. Máy ai giữ được lời thề ? Anh Bảo cười nhạt, kiểu chấp đấy, dăm bảy bữa nữa rồi xem, mà có không trở lại thì đây cũng cóc cần !

Khổ nỗi, anh có khuynh hướng cưng chiều khách nam nhi hơn nữ giới. Những bà bị anh xử tệ, bới cho toàn ốc nát hay dạo bún qua loa nguội lạnh vào chợ kháo ầm lên rằng anh thấy đàn ông bỏ trai thì sóng mắt long lanh, hông eo lắc lẻo, dít đầy mông đura.

Một hôm trước khi đi Tây, tôi có tìm đến hàng anh ăn gỡ. Hôm đó nhằm ngày rằm, nên trời cũng trưa rồi mà anh còn ngồi đó. Hàng họ vắng vẻ, múc cho tôi tô bún tươm tất, có phần hậu hĩnh xong, anh co một chân lên gác trên mép ghế. Trời bỗng không tối đi, mây ở đâu ù ù bầu lại, mưa đổ như chỉ đổ xuống hàng bún. Anh Bảo đẩy xô ốc qua một bên.

Ấu cũng lạ, lần cuối cùng ra ăn hàng anh sau mười mấy năm tri kỷ tình bún ốc cũng là lần đầu tiên tôi thấy anh hề hững xa rời xô ốc quý. Rồi tôi thấy anh vấn thuốc. Anh trái, anh cuốn, anh vè, anh liếm, anh đốt, anh rít, lim dim, sượng sượng, buồn buồn, anh mơ màng, dăm chiêu heo hút. Tôi nhớ đã bỏ tô bún xuống. Cơn mưa lạ lắm. Anh Bảo lạ lắm.

Bên gánh bún chợ vắng đã nghiêng nôi trên củi than tàn lụi, anh Bảo ngồi lơ chơ, tóc bạc như chột hiện giữa đầu, thốt nhiên, cụp mắt. Đầu thuốc đỏ lên từng chập một, đôi mắt đã băng vào trong mưa. Tự nhiên tôi có cảm tưởng anh sắp ca vọng cổ. Tự nhiên tôi thấy anh đẹp nào nùng. Còn tôi, sao tự nhiên muốn khóc.

Từ là từ phu tướng... bảo kiếm sắc phán lên đàng...

Nhưng tôi không truy tìm để thấu hiểu nguyên do phút xuất thần độc đáo của anh, lại xảy ra, trùng hợp, như duyên, trước ngày tôi rời xa góc hàng ba đầu ngõ chợ nghèo nàn thân thuộc. Trong đời có những điều, đôi khi tầm phào thôi, ta không hiểu, mà vì một lý do nào đó, hay chẳng vì sao cả, ta cho qua để dải đến không ngờ, để rồi sau mãi cứ Tại Sao...?...

Lần về thăm nhà đầu tiên sau mấy năm đi xa, tôi vội vã tìm ra chợ Nhỏ. Lặng người. Góc hàng ba khi trước anh Bảo ngồi bây giờ vắng ngắt. Cánh cửa nhà bán than đóng cứng, im ỉm đen ám. Thấy tôi hỏi thăm với vẻ hoang mang, mấy bà bán cá khô đầu chợ vui vẻ mách: Muốn ăn bún ốc hả, queo qua ngã tư một chút tới liền.

Tôi queo qua ngã tư, tìm... A, bàn ghế ! A, nôi bếp ! A, bát đũa ! Thế là chân cẳng mau mau bước vào. Nhưng, anh Bảo đâu ? Ngai không vua ! Ghế chủ lễ trống ! Tim tôi trượt vỏ chuối té nhào, sợ, không biết sợ gì, nhưng sợ ..., điều chỉnh, tự trấn an, hướm đã nào... Chắc anh đi vào nhà trong lấy ốc... Nghĩ vậy, chân lại mau mau bước.

Nơi đây hẳn hoi là một quán ăn. Có lẽ mấy năm làm ăn khấm khá, anh Bảo đã thuê hẳn mặt bằng này để khuếch trương hàng họ, nâng cấp bún ốc. Đưa mắt quan sát một vòng, tôi nhận ra những cái mới. Khách đến ăn bún bây giờ được kê bàn kê ghế cao ráo, riêng biệt chứ không lê lét quây quần như xưa. Chồng tô kê trên bàn lễ trắng muốt men sứ, nạm dát hoa lá kiểu cộ sang trọng. Bỗng thấy khó chịu, thấy nhớ mấy cái bát chiết yêu bằng đất nung vẽ con gà nhổng đuôi đơn sơ ngày trước. Một thằng nhỏ bước ra chào và đem cho tôi cái khăn gì như khăn lông loại mỏng, cắt nhỏ cỡ bằng cái khăn mặt, ướp lạnh có tấm mùi nước hoa nồng sặc. Nó so cho tôi đôi đũa. Bảo là so chứ thật ra mới đũa nhựa giả ngà trong ống có chiều cao ngang bằng nhau cả, nó chỉ việc rút ra một đôi đặt trước mặt tôi, ra cái chiều o khách. Rồi nó hỏi tôi : Cô ăn gì ? Tôi cười. Nghĩ thầm thằng bé này giểu dờ, người ta đã bước vào hàng bún ốc lại còn về với hỏi ăn gì !

- Em có thực đơn à ? Tôi cọt.

Không ngờ thằng nhỏ chạy đi lấy cái thực đơn thật. Thắc mắc

mở tờ bìa gập đôi ra xem. Thì ra, bên cạnh bún ốc còn có bún riêu, bún chả, bún bì, bún nem nướng, vv...

Tôi kêu lên một tiếng ồ. Thằng nhỏ lại tưởng tôi thích thú với các món ăn, hỏi lại câu lúc nãy : Cô ăn gì ?

- Anh Bảo đâu em ?

Nín thinh. Chắc nó bực tôi lòi thối, hỏi ăn gì không trả lời lại đi hỏi ngược chuyện trời ơi. May quá, tôi nghe tiếng chân nặng bước tới từ đằng sau. Chưa thấy mặt đã nghe lời. Anh chào hỏi tôi thật niềm nở : Cô ghé quán, cô mạnh giỏi ?

Giọng anh là lạ. Tôi chưa kịp ngoài lại đã rĩa anh : Anh bây giờ hết chuyên nghiệp rồi ! Sao mà nấu nướng nhiều khê thế này ?

Rồi tôi im lặng. Cho đến khi rời quán, tôi chỉ mở miệng nói hai câu :

- Một tô bún ốc. (Khi anh hỏi tôi ăn gì)

- Lịch sự lắm. (Khi anh hỏi tôi thấy quán thế nào)

Trong giấc ngủ ngật ngưỡng trên máy bay trở về Paris chuyến đi ấy, tôi mơ thấy anh Minh, người đàn ông trắng trẻo, phốp pháp, nhể nhào như một thớt bột rớt. Minh kể tôi nghe chuyện Bảo... Miệng Minh trơn tru, tay khuấy khuấy loạn xạ. Minh trị nước dùng bằng những như đảo rau rang đậu, khiến nước đục ngầu ngầu, mấy miếng cà chua chín bằm dập nổi lều phều trên một dòng... suốt máu.

Giọng Minh the thé : « Dã, xin lỗi cô, tôi là Minh, anh họ của Bảo, chứ hồng phải Bảo... Bảo nó đi Pháp rồi cô à... Thằng Bảo, tưởng qua Tây sượng, hóa ra lại cực. Trước cũng nôi niêu, nhưng làm chủ, tha hồ chảnh chọe. Giờ cũng nôi niêu, mà đi nấu cho người ta. Cây thuê cuộc mướn, bảo sao nghe vậy, cô ơi. Tui sang lại của nó cái hàng này. Nấu y chang hồi xưa à, cô thấy hông ? Chiều khách còn hơn nó nữa á... ».

Thầm điểm các tiệm ăn có món bún ốc ở Paris, tôi bần khoản... Anh Bảo ở Pháp, nhưng có ở Paris không ? Anh đứng bếp cho nhà hàng nào ? Bún ốc, anh có vẫn say sưa hay chỉ còn là niềm nhung nhớ...

MẠCH NHA

1999

Le top des restaurants vietnamiens de Paris

« Toi qui est Viet, tu veux pas nous donner des bonnes adresses de restaurants viet ? » J'ai répondu à de trop nombreuses reprises à cette question. J'ai bien sûr mes petites adresses, que je vous fais partager dans cet article. Liste forcément subjective, impartiale et incomplète, mais que j'espère être tout de même utile pour éclairer ceux qui souhaitent trouver un petit restaurant viet. Et pour commencer, à tout seigneur tout honneur, le quartier emblématique de la communauté à Paris, le 13ème. En espérant que vous apprécierez ces lieux autant que moi...

1/ Ma cantine : le Zen

L'ambiance. Probablement le plus atypique de tout Paris. Un petit bar PMU (6 tables), qui abrite un restaurant vietnamien typique. Côté pile, le petit restaurant viet, avec la femme du patron aux manettes en cuisine, tampon 100% local et qui vous propose même des tupperwares de spécialités viet pour ceux qui préfèrent manger à emporter. Côté face, ambiance petit troquet de quartier, avec des pressions à 2,50 euros le demi et ses piliers de bar solidement accoudés au comptoir. Pas pour rien que l'AGEVP en a fait sa cantine le dimanche soir.

La spécialité locale. Toutes les spécialités sont au rendez-vous, et difficile de démarquer un plat. Le pho, les banh cuon, le luc lac, le mi au canard, tout est vraiment excellent. Parce qu'il faut bien en désigner un, les banh cuon aux crevettes, spécialité de la maison, que je n'ai retrouvés nulle part ailleurs. En bonus, les beignets de crabe de Ha Noi.

Les tarifs. Vraiment abordable ; 7 à 8 euros le plat, 2,50 euros le demi.

Avec qui y aller ? Idéal avec vos amis (petit comité), ou même tout seul, en après-midi à taper la discut avec le patron.

Adresse : 11 rue Bourgon, 75013



2/ Le dîner posé : Le Lotus



L'ambiance. Elle se veut classe ; sur les nombreux restaurants de l'avenue d'Ivry, probablement le meilleur viet et l'un des plus classes. Souvent blindé, serveuses et serveurs un peu pressés mais sympa tout de même. Parfait pour un bon dîner assis, dans un cadre propre.

La spécialité locale. Idem, vous y retrouverez toutes les spécialités vietnamiennes les plus célèbres. Le meilleur plat : probablement la salade de bœuf saignant, au citron (le fameux bo tai chanh). Plat peu connu de la gastronomie viet, mais un gros succès pour tous les invités que j'ai amenés là-bas.

Les tarifs. Pas trop cher, 8 à 9 euros les plats. Même prix que pour tous les restos de l'avenue, avec un cadre quand même un peu plus classe.

Avec qui y aller ? En couple, pour un bon dîner en amoureux. Entre amis, sur les grandes tables rondes, hyper conviviales. Avec des amis « tay », pour une initiation en douceur à la gastronomie vietnamienne.

Adresse : 105 avenue d'Ivry, 75013 (croisement avenues d'Ivry et de Choisy)

3/ « Le grand classique » : le Pho Bida

L'ambiance. Un restaurant viet qui a très bien réussi. La clientèle est du coup mixte, mêlant Vietnamiens et occidentaux ; la cuisine est typique viet et fait honneur à la réputation de la maison. On s'y sent à la fois un peu au bled et quand même en France. Dans le treizième en fait quoi.

La spécialité locale. Tous les classiques de la cuisine viet y sont de très bonne facture. Parmi eux, le pho et le bo bun y sont réputés parmi les meilleurs de Paris.

Avec qui y aller ? Avec tout le monde, en couple, en groupe, entre amis, etc... Chacun devrait bien s'y sentir.



4/ « Comme à la maison » : le Quan cay ot (ou piment doré)



L'ambiance. Le bled à portée de main. Petit restaurant, où dès l'entrée on a l'impression de se retrouver au pays. Télé (parfois chaîne viet) en fond, décor vietnamien kitsch, serveurs et serveuses tout juste arrivés du pays, etc. Signe qui ne trompe pas : le patron est un organisateur de soirées viet avec chanteuses venues des US. Plein de sujets de conversation pour les (derniers) fans d'Asia et de Paris by Night.

La spécialité locale. Les petits plats de votre maman vietnamienne. Le poisson à la viet (ca kho) ou la soupe de tomate (le fameux canh ca chua) pour finir le repas. Mon conseil : commandez-vous une série de plats, à mettre au milieu, mixant viandes, légumes et soupes, un peu de riz, et picorez un peu de tout.

Avec qui y aller ? Avec vos amis pour une initiation à un vrai repas vietnamien, en dehors des trop connus pho, nems ou banh cuon. Idéal pour un vrai dîner à la vietnamienne. Comme à la maison.

Adresse : 111 avenue d'Ivry, 75013

5/ Le Mcdo viet : le Pho 13 (Belleville et Avenue de Choisy)

L'ambiance. Le wannabe fast food viet. Décor de restauration rapide vietnamienne, service hyper rapide, choix relativement limité autour des best sellers de la cuisine vietnamienne. Rapide, bon, efficace et sans surprise, dans un cadre très classique.

La spécialité locale. Comme son nom l'indique, évidemment, le pho. L'idéal : le combo banh cuon et pho. Classique, sans surprise, mais diablement efficace. Pour les connaisseurs : le bun cha Ha Noi, à la locale, avec la viande à côté. Probablement le meilleur de Paris.

Les tarifs. Abordable, comme les autres restaurants du quartier. On s'en tire à 7-8 euros le pho, idem pour les autres plats.

Avec qui y aller ? Pour tous ceux qui souhaitent un repas vietnamien rapide. Idéal entre amis avant de sortir, pour déjeuner avant de reprendre le travail (pour ceux qui ont la chance de travailler à côté). Au risque de me répéter : efficace et (mais ?) sans surprise.

Adresse : Avenue de Choisy, 75013



6/ « Comme au bled » : le Ngoc Xuyen

L'ambiance. Que pour déjeuner. Encore plus rapide. Encore plus efficace. On mange et on s'en va, ou on prend même à emporter. Choix de carte restreint, justement pour maximiser l'efficacité. Ça ne vous donne pas envie ? Sachez juste que le Ngoc Xuyen s'est imposé comme la cantine attirée des étudiants vietnamiens fraîchement arrivés. Vous entendrez d'ailleurs souvent les clients attablés parler vietnamien entre eux. Bon et efficace, pour le résumer en deux mots. Comme au bled quoi.

La spécialité locale. Difficile à dire, vous ne serez pas déçu quel que soit votre commande. Les soupes restent la spécialité locale, avec le pho de Ha Noi, le bun bo Hue du centre et le hu tieu de Saigon. Petit faible pour ce dernier, peut-être l'un des meilleurs de Paris. Sinon, pour les fins connaisseurs, le bun mam (aux crevettes, très très fort et particulier, novices s'abstenir !)

Les tarifs. Idem que dans le quartier, vous vous en sortez entre 7 et 8 euros le plat.



Avec qui y aller ? Seul, lorsque vous êtes de passage furtif dans le treizième. Ou avec des amis, mais lorsque vous êtes bien pressé.

Adresse : 4 rue Caillaux, 75013

Ngoc Liem Hector

Histoire et Société



L'histoire du Viêt-Nam: une longue suite de luttes contre l'envahisseur chinois

par Vinh Đào



Durant toute sa longue histoire, le Viêt-Nam n'a cessé de subir une gigantesque pression de la part de son voisin du nord. La Chine n'a jamais abandonné sa volonté de conquérir ce petit royaume appelé Nam Viêt, devenu ensuite Đại Viêt et enfin Viêt Nam.

En 111 av. J.-C., les troupes chinoises envahirent le royaume de Nam Viêt et annexèrent dans la foulée plusieurs autres royaumes situés au sud, transformés en provinces chinoises. Au nord-est, l'empereur Han Wudi (Hán Vũ Đế) s'empara du royaume coréen de Chao Xian (Triều Tiên) et étendit l'empire chinois à toute l'Asie orientale. Le pays Viêt faisait dès lors partie de l'empire chinois. La domination devait durer jusqu'au 10^e siècle, en 939, c'est-à-dire exactement 1050 ans. Tout au long de ces mille ans de colonisation chinoise, jamais les Vietnamiens ne s'étaient résignés à leur sort de peuple soumis. Une succession de révoltes et de soulèvements tenta inlassablement de débarrasser le pays de la domination étrangère.



La première insurrection résulta de l'initiative de deux femmes: Trưng Trắc et Trưng Nhị en l'an 40. Elle était suivie par d'autres soulèvements de moindre importance. Le 8^e siècle fut marqué par deux grandes révoltes: celle de

Mai Thúc Loan en 722 puis celle de Phùng Hưng cinquante ans plus tard. Aux siècles suivants, les soulèvements se faisaient de plus en plus fréquents avec des fortunes diverses. En 905 une insurrection porta Khúc Thừa Dụ au pouvoir. A la mort de ce dernier, son fils Khúc Hạo lui succéda, remplacé à son tour par son propre fils, Khúc Thừa Mỹ en 917. L'armée chinoise envahit le pays en 930 et réinstalla l'administration chinoise. Mais les Vietnamiens avaient déjà le goût de l'indépendance; une révolte éclata dès l'année suivante et renversa la domination chinoise. Le pouvoir Nan Han n'attendit pas longtemps pour réagir. En 939, l'armée chinoise appareilla pour envahir le territoire rebelle par le Bạch Đằng, rivière coulant à l'est de Hanoi pour se jeter dans le golfe du Nord Viêt-Nam.

La victoire de Ngô Quyền sur le fleuve Bạch Đằng

C'était à un vaillant chef militaire vietnamien que revenait la responsabilité de contrer l'invasion. Ngô Quyền se préparait à affronter la flotte chinoise qui devait arriver par l'embouchure du Bạch Đằng. Il fit planter dans le lit de la rivière des pieux aux pointes recouvertes d'acier, cachés sous l'eau de la marée montante. Il envoya alors des embarcations légères au-devant de l'ennemi pour le provoquer. Les jonques chinoises se lancèrent immédiatement sur les Vietnamiens qui prirent rapidement la fuite en remontant le cours d'eau. Voyant arriver l'heure du reflux, Ngô Quyền et ses troupes firent brusquement volte-face pour contre-attaquer vigoureusement les lourds vaisseaux chinois. Désarmés face à une telle fureur, les Chinois prirent la fuite en direction de l'embouchure. Mais la marée basse découvrait alors les pieux meurtriers: les vaisseaux de guerre chinois éventrés sombrèrent dans le plus sévère désastre infligé jusqu'à ce jour par les Vietnamiens. Le roi Nan Han découragé, rappela ses troupes.



Cette année 939 doit être marquée d'une pierre blanche dans l'histoire du Viêt-Nam car cette première victoire navale sur le Bạch Đằng inaugurait une ère de véritable indépendance pour les Vietnamiens. Au cours de toutes ces années sous la domination chinoise, les Vietnamiens ont pu peu à peu forger une conscience nationale et une farouche volonté d'indépendance. Ce sont cette détermination et cette persévérance de tout un peuple qui ont assuré la survie de la nation vietnamienne.

Lý Thường Kiệt et la guerre contre les Song.

Pour la première fois, les Vietnamiens portent la guerre à l'intérieur du territoire chinois.

Depuis leur défaite de 939 infligée par Ngô Quyền, les Chinois n'abandonnent toujours pas leur ambition d'exercer la mainmise sur leur ancien protectorat d'Annam. En 1075, l'armée chinoise sous la dynastie des Song (Tống) lance une nouvelle attaque contre l'état vietnamien, le Đại Việt. Cette nouvelle guerre durera trois ans, de 1075



à 1077. Le général Lý Thường Kiệt, commandant en chef de l'armée vietnamienne, décide de prendre les devants et d'attaquer là où l'armée chinoise devra passer. En automne 1075, trois corps expéditionnaires dirigés par Tôn Đản, le

commandant en second, pénètrent en territoire chinois en empruntant trois itinéraires différents puis se rejoignent pour attaquer Yongzhu, en réduisant au passage les citadelles chinoises qui se trouvent sur leur route. De leur côté, les troupes de Lý Thường Kiệt débarquent sur la côte sans défense du Guangdong (Quảng Đông), puis s'avancent à l'intérieur des terres pour effectuer leur jonction avec l'armée de Tôn Đản à Yongzhu. Lý Thường Kiệt et Tôn Đản font le siège de la citadelle. L'armée chinoise de renfort arrive mais elle est attaquée et mise en pièces en février 1076 par les troupes de Lý Thường Kiệt. Le commandant du corps d'armée chinois est tué dans la débâcle.

Yongzhu est submergé le mois suivant, au bout de 42 jours de siège et de résistance acharnée. Le commandant chinois et ses fidèles choisissent la mort dans un suicide collectif. L'armée vietnamienne rase entièrement la place. Lý Thường Kiệt décide alors de se retirer de la Chine, estimant avoir atteint son but qui consistait à briser l'élan de l'armée Song.

Les nouvelles catastrophiques arrivent à la Cour impériale des Song, mettant l'empereur hors de lui. Une coalition tripartite est montée en hâte avec le Champa et l'empire khmer pour attaquer sur trois fronts le Đại Việt. Début 1077, la grande armée chinoise forte de cent mille hommes franchit la frontière vietnamienne. Lý Thường Kiệt envoie sa flotte garder l'embouchure du fleuve Bạch Đằng afin d'empêcher une escadre chinoise de rejoindre la capitale. Les armées du Champa et des Khmers sont tenues en respect et ne peuvent avancer à la rencontre de leurs alliés chinois. Pendant ce temps, le gros de l'armée vietnamienne est déployé sur une rive de la rivière Như Nguyệt, empêchant les Chinois de progresser vers Thăng Long. Les offensives alternées causent de sévères pertes de part et d'autre.

À mesure que le temps avance, le manque de ravitaillement, le climat rigoureux et la maladie commencent à ébranler le moral des troupes ennemies. De son côté, la Cour du Đại Việt qui redoute une guerre prolongée contre la puissante armée chinoise, fait des ouvertures de paix en direction des Song. Ceux-ci, trop heureux de conclure un marché leur permettant de s'en aller sans perdre la face, acceptent de se retirer en échange de

cinq districts frontaliers contestés. Le conflit prend fin ainsi en 1077.

La dynastie des Trần repousse 3 invasions mongoles

Au 13e siècle, en 1225, la nouvelle dynastie des Trần s'installe au Đại Việt. À ce moment, les Mongols avaient entrepris la pacification de toute la Chine avant de se lancer à la conquête du reste du monde. Peuplade nomade de la même race que les Huns qui semaient la grande terreur en Europe au 5e siècle, les Mongols au 13e siècle semaient à leur tour le feu et le sang dans toute l'Asie et jusqu'aux portes de l'Europe. Genghis Khan (Thành Cát Tư Hãn) lançait ses troupes annexer toute l'Asie centrale et de nombreux états en Russie et en Europe orientale. Batou, petit-fils de Genghis Khan, à la tête des troupes mongoles, attaquait les riches principautés de la Russie du nord en 1240, ravageait Kiev et l'Ukraine avant de submerger la Hongrie.

- La première invasion mongole

À l'automne de l'année 1257, les troupes mongoles voulaient attaquer les Song qui occupaient encore un territoire au sud de la Chine. Le général mongol Ouriyangqadai arrive à la frontière vietnamienne, demande au Đại Việt l'autorisation de passer par son territoire afin d'attaquer les Song par le sud. Le roi Trần Thái Tông prend cette décision inouïe: non seulement il refuse mais retient prisonniers les envoyés d'Ouriyangqadai. Immédiatement, les hordes mongoles déferlent en bousculant les troupes vietnamiennes qui doivent se replier sur Sơn Tây. Le roi prend personnellement la tête d'un corps d'armée pour barrer la route aux envahisseurs mais il doit rapidement battre en retraite. La capitale Thăng Long est abandonnée, mise à sac par l'ennemi en janvier 1258.

Au bout de quelques mois d'occupation, la vague de grande chaleur arrive; les Mongols, mal adaptés au climat, montrent des signes de lassitude. Trần Thái Tông qui guettait le moment propice,

contre-attaque avec une telle vigueur qu'il force l'ennemi à évacuer ses troupes.

S'en suivirent 25 ans de paix relative, mais les Mongols n'ont pas renoncé à leur volonté de soumettre le Đại Việt. Ils dépêchent un émissaire à Thăng Long, exigeant que les Vietnamiens leur paient un tribut annuel et que le roi aille en personne à Pékin se présenter devant le grand Khan mongol en signe de soumission, condition que le roi Trần Thánh Tông s'obstine à refuser. Après de multiples échanges de messagers accompagnés de marchandages de part et d'autre, on arrive enfin à fixer les termes et le contenu du tribut qui aura lieu tous les trois ans et non plus annuellement.

- La deuxième invasion mongole

Mais les relations entre Pékin et Thăng Long ne cessent de se détériorer au fil des ans. En 1282, Koubilai (Hốt Tất Liệt) devenu grand Khan mongol, décide d'envahir le Champa et demande à passer par le territoire vietnamien pour atteindre le royaume

cham. Le roi Trần Nhân Tông, qui a succédé à Trần Thánh Tông en 1279, refuse le passage aux Mongols, qui n'insistent pas et font le détour par la mer pour envahir le Champa.

Les Mongols débarquent au Champa, se rendent maîtres de la capitale de Vijaya, mais leur campagne s'enlise. Les renforts envoyés par mer – Trần Nhân Tông refuse toujours de leur livrer passage – sont décimés par une tempête. À bout de patience, Koubilai Khan décide en 1284 de confier une puissante armée à son fils Toghhan avec pour mission de réduire définitivement le Champa et le Đại Việt.

À l'automne de 1284, le général Trần Quốc Tuấn, prince Hưng Đạo, est nommé commandant en chef des forces terrestres et navales vietnamiennes. Début 1285, l'armée mongole franchit la frontière à Lạng Sơn. Hưng Đạo réussit à arrêter momentanément l'avancée de l'ennemi, mais finalement, il ne peut plus contenir la forte poussée mongole. Ses troupes sont mises en déroute par l'armée d'Omar. Le roi Trần Nhân Tông défendant le front de la rivière Cái pour barrer la route de la capitale est également repoussé par Toghhan. Au bout d'à peine deux mois, presque la totalité du territoire vietnamien est perdue. Jamais la situation n'était aussi désespérée.

Quelques mois plus tard, apparaissent les premiers signes d'un renversement de la situation. À partir du quatrième mois de l'année, le climat du Nord Viet-Nam devient torride. Les Mongols, non habitués à une telle chaleur, s'épuisent. Le front du sud est jusque-là efficacement défendu par Trần Quang Khải qui ne lâche pas les points stratégiques, alternant replis et offensives. Sogetu et Omar n'arrivent toujours pas à venir à bout de la résistance vietnamienne alors que le ravitaillement des troupes mongoles devient difficile. Trần Hưng Đạo choisit ce moment pour déclencher une série de contre-offensives. Deux grandes victoires navales à Hàm Tử et à Chương Dương ouvrent la route pour la libération de la capitale. Les forces vietnamiennes lancent l'attaque de Thăng Long par deux fronts. Finalement, Toghhan doit évacuer la capitale pour se replier sur Kinh Bắc. L'armée vietnamienne décide de couper toutes les voies de retraite aux troupes de Toghhan. La moitié de ce qui reste des forces mongoles qui voulait fuir vers la mer est décimée à Vạn Kiếp. Un corps d'armée vietnamien de trente mille hommes est confié à deux fils de Trần Hưng Đạo pour couper la route à l'autre moitié des troupes mongoles qui voulait regagner la frontière. Toghhan et ses généraux battent en retraite dans un désordre désastreux. Toghhan lui-même ne doit la vie sauve qu'à une fuite humiliante, caché dans un tuyau de cuivre que son escorte charge sur un char qui détale vers la frontière. Ainsi la redoutable armée mongole qui quelques mois plus tôt a déferlé sur le Đại Việt comme un ouragan a été mise en pièces. La deuxième invasion du Đại Việt se solde par un immense et humiliant désastre.

- La troisième invasion mongole

Toghhan et les restes du corps expéditionnaire rentrent en Chine apporter la mauvaise nouvelle au grand Khan Koubilai. Celui-ci,

furieux, décide d'ajourner les préparatifs de sa troisième expédition contre le Japon afin de rassembler toutes les forces disponibles en vue d'une revanche immédiate.

À la fin de l'année 1287, Toghhan à la tête de trois cent mille hommes franchit de nouveau la frontière tandis qu'une flotte de cinq cents jonques vogue vers les côtes vietnamiennes. Les affrontements se multiplient. Les Vietnamiens remportent quelques victoires, mais l'armée mongole avance inexorablement. Les troupes de Trần Hưng Đạo se replient pour défendre la capitale, mais bientôt elles doivent abandonner la ville. Entre-temps, Trần Khánh Dư tend une embuscade et anéantit une flotte de ravitaillement ennemie à Vân Đồn, sur la côte. C'est un coup décisif qui a pour effet d'ébranler la détermination des Mongols. Constamment harcelés, manquant de sommeil et de provisions, ils sont de nouveau accablés par la rigueur du climat. Ayant conscience des dangers d'une occupation prolongée, Toghhan songe à retirer ses troupes pour limiter les dégâts. Un repli est planifié par la mer et par voie terrestre.

Mais Trần Hưng Đạo est décidé à leur couper la retraite et à leur infliger une défaite telle que les Mongols soient dégoûtés à jamais de toute nouvelle aventure au Đại Việt. Sachant qu'une grande partie de l'armée d'invasion devra gagner la mer par le Bạch Đằng, Hưng Đạo réitère le stratagème de Ngô Quyền, fait planter dans le lit du fleuve un barrage de pieux aux pointes ferrées.



Il envoie également le général Phạm Ngũ Lão poster ses troupes à Lạng Sơn, près de la frontière chinoise. Lui-même prend la tête du gros de l'armée et passe à l'offensive.

Le 3 avril 1288, Omar, à la tête de la flotte mongole, descend le Bạch Đằng. Hưng Đạo l'attaque à la marée montante mais feint aussitôt de prendre la fuite. Omar se lance à sa poursuite. À l'heure du reflux, les embarcations vietnamiennes font volte-face et chargent vigoureusement les jonques mongoles, les forçant à battre en retraite. Mais l'eau a baissé et la flotte mongole vient se fracasser sur les pieux ferrés. Omar est fait prisonnier. Toghhan apprend la nouvelle du désastre, rassemble en hâte ses troupes et se replie vers la frontière. À la passe de Nội Bàng, il est attendu par Phạm Ngũ Lão dont les soldats postés sur les hauteurs font tomber sur les Mongols en panique une pluie de flèches empoisonnées. Toghhan, entouré de son dernier carré de fidèles, réussit à s'échapper dans une fuite éperdue.

Voilà comment les Vietnamiens ont mis en déroute à trois reprises une armée réputée invincible, la plus redoutable du monde de cette époque.

Lê Lợi, la résistance de 10 ans et la victoire de Chi Lăng.

En 1398, Hồ Quý Ly veut usurper le trône de la dynastie des Trần. Il force le roi Trần Thuận Tông à abdiquer en faveur d'un prince âgé de trois ans. Deux ans plus tard, Hồ dépose le jeune souverain et se proclame lui-même roi. Son acte d'usurpation va servir de prétexte à une nouvelle invasion de la Chine où la dynastie des Ming (Minh) a remplacé la dynastie mongole des Yuan. L'armée chinoise envahit le Đại Việt en 1405 et entreprend une sinisation accélérée du pays. C'est alors que Lê Lợi, qui allait

devenir le symbole du soulèvement paysan, entreprit une lutte patiente pour débarrasser le pays de l'occupation chinoise, une résistance qui se prolongerait pendant dix longues années.

Lê Lợi se proclama roi en 1418 et prit la tête de la lutte pour



l'indépendance. Avec ses quelque cinq mille partisans face aux cent mille soldats chinois, Lê Lợi devait mener une patiente guérilla, se livrant à des embuscades et à des attaques surprise. Succès mitigés et revers se succédaient ainsi jusqu'en 1424, lorsqu'une embuscade tendue à Kha Lưu infligea aux Chinois la perte de deux généraux, un tué et un capturé. A la fin de 1425, Lê Lợi avec son armée dont l'effectif ne cessait de croître, est parvenu à libérer tout le sud du pays à l'exception de quelques capitales provinciales.

L'empereur de Chine, inquiet, envoie un nouveau commandant en chef en la personne de Wang Tong (Vương Thông) pour prendre la tête des forces Ming. Mais une importante victoire vietnamienne à Tuy Động en novembre 1426 oblige un important détachement des forces chinoises à se retrancher dans la citadelle de Đông Quan, encerclée par les troupes de Lê Lợi. Apprenant la situation délicate dans laquelle se trouve son armée, l'empereur chinois dépêche le général Liu Sheng (Liễu Thăng), flanqué du ministre de la guerre Lý Khánh, pour prendre la tête d'une armée de cent mille hommes se porter au secours des troupes de Wang Tong. Une autre armée de cinquante mille hommes commandée par le général Mu Sheng (Mộc Thạnh) franchit la frontière par une autre route.

Lê Lợi décide de relâcher l'étreinte autour de la citadelle de Đông Quan pour faire face aux troupes nouvellement arrivées. Un important corps d'armée de cent mille hommes est chargé de tendre une embuscade à la passe de Chi Lăng tandis qu'un détachement est envoyé au-devant de l'armée de Liu Sheng. Après un bref affrontement, les Vietnamiens battent en retraite, entraînant les Chinois à leur poursuite. À la passe de Chi Lăng, les troupes en embuscade surgissent et encerclent l'armée chinoise dans un ravin escarpé et bourbeux. La bataille fait rage pendant trois jours, pendant lesquels dix mille soldats chinois trouveront la mort. Liu Sheng est tué avec toute son escorte. Le ministre chinois de la guerre, trouvant la situation désespérée, se suicide parmi ses soldats en débandade.

Mu Sheng qui commande la deuxième armée de renfort apprend la nouvelle catastrophique et la mort de Liu Sheng. Ébranlé, le

vieux général estime plus sage d'ordonner à ses troupes de faire demi-tour pour regagner la frontière. Un détachement vietnamien se lance à sa poursuite et détruit cette seconde armée à Lĩnh Thủy, mais le général Mu Sheng réussit à s'échapper.

Le moral des soldats chinois assiégés dans Đông Quan qui attendent vainement l'arrivée des renforts, est au plus bas. Le général chinois Wang Tong envoie à Lê Lợi un émissaire demander un compromis permettant à la garnison chinoise de se retirer et rentrer au pays. Ainsi, au début de 1428, les troupes chinoises quittent le territoire vietnamien grâce à l'attitude conciliante de Lê Lợi. Elle permettra au Đại Việt de vivre alors une longue période de paix avec son voisin chinois.

Quang Trung et la victoire de Đống Đa

Du début du 17^e à la fin du 18^e siècle, le Viêt-Nam était plongé dans près de deux cents ans de guerre civile entre les seigneurs Trịnh qui contrôlaient le nord du pays et la capitale Thăng Long, exerçant leur mainmise sur le roi Lê, les seigneurs Nguyễn, maîtres d'une partie du sud du pays, et le clan Tây Sơn qui régnait sur un territoire indépendant au Centre.

La Chine qui, après la cuisante défaite de Chi Lăng en 1427, avait renoncé à ses ambitions sur le Đại Việt depuis plus de trois siècles, juge le moment favorable pour une nouvelle intervention militaire, vu l'état de confusion qui règne chez leur voisin du sud, affaibli par d'incessantes luttes intestines. Prétextant un appel au secours du roi Lê Chiêu Thống, l'empereur Qianlong (Càn Long) des Qing dépêche un corps expéditionnaire de deux cent mille hommes, conduit par Sun Shiyi (Tôn Sĩ Nghị). L'armée chinoise franchit la frontière et occupe la capitale Thăng Long sans rencontrer de résistance.

Dans le sud, le jeune général Nguyễn Huệ du clan des Tây Sơn décide d'assumer ses responsabilités de libérer le pays occupé.



En décembre 1788, Nguyễn Huệ se proclame empereur et prend pour titre Quang Trung. Une armée de dix mille hommes ayant à sa tête le nouvel empereur prend aussitôt la route du nord. A la fin de l'année lunaire, elle atteint le Nord Viêt-Nam. Comme la nouvelle année approche, l'empereur laisse son armée fêter le Têt avec plusieurs jours d'avance, car il prévoit une campagne qui se prolongera au-delà du jour de l'an

pour se terminer par une rentrée dans Thăng Long le septième jour de la nouvelle année lunaire.

Quang Trung et ses troupes progressent en direction de la capitale. Les premiers jours de l'an Kỷ Dậu (1789) arrivent, les Chinois fêtent allègrement le nouvel an. La nuit du 3, une attaque surprise de la citadelle de Hà Hồi prend la garnison chinoise totalement au dépourvu. Poursuivant son avancée, Quang Trung part à l'assaut du fort de Ngọc Hồi. Les Chinois envoient leur cavalerie affronter les troupes vietnamiennes, mais, sévèrement bousculés par les féroces éléphants de guerre de Quang Trung, les soldats chinois sont contraints de se retirer dans le fort. Les troupes de Quang Trung se lancent à l'assaut de la citadelle dans la nuit noire, défoncent les portails, affrontent

les soldats chinois dans un violent corps à corps, au milieu des incendies qui illuminent la nuit. La garnison, débordée, prend la fuite.

Après s'être emparées de Ngọc Hồi, les troupes de Quang Trung foncent sur Thăng Long. L'armée des Qing a déjà perdu plus de la moitié de ses effectifs. Dans la panique, de nombreux généraux chinois ont trouvé la mort dans les combats. Le commandant en second Sầm Nghi Đống est encerclé avec sa garnison. A bout de force, le général refuse de capituler et se pend à un arbre. La bataille fait rage toute la nuit aux alentours de Đống Đa, aux portes mêmes de Thăng Long.

Sun Shiyi apprend la nouvelle du désastre au milieu de la nuit alors que les troupes de Quang Trung sont en train de déferler de tous côtés. Il prend la fuite avec son escorte en traversant un pont flottant sur le Fleuve Rouge. Les soldats Qing pris de panique suivent en masse leur commandant en chef. Sous leur poids, le pont cède, jetant dans l'eau des milliers de soldats qui se noient dans la rivière glacée. Sun Shiyi réussit à s'échapper au terme d'une fuite humiliante.

L'après-midi du cinquième jour de l'année, Quang Trung fait une entrée triomphale dans la capitale, deux jours plus tôt que prévu, après avoir réussi l'exploit d'anéantir en sept jours d'une campagne menée tambour battant une armée chinoise forte de deux cent mille hommes. En cette année 1789, quelques mois avant la prise de la Bastille, Quang Trung a remporté son Austerlitz, exploit digne de figurer parmi les plus grandes victoires militaires de tous les temps.

Quang Trung ne régnera que trois ans encore: il meurt, frappé par une maladie subite, en 1792. Il n'avait que quarante ans. Sa mort va faciliter le retour de son éternel rival Nguyễn Ánh. Celui-ci, après avoir unifié le pays, est intronisé en 1802 sous le nom de Gia Long, premier empereur de la dynastie des Nguyễn.

La guerre frontalière sino-vietnamienne de 1979

L'arrivée des Français au Viêt-Nam au 19e siècle mit fin aux ambitions de conquêtes chinoises pendant une longue période. À la fin de la guerre du Viêt-Nam en 1975 et après la réunification du pays, le nouveau pouvoir communiste vietnamien entra en conflit avec son voisin cambodgien dirigé par un gouvernement khmer rouge, soutenu par la République Populaire de Chine. Dans le même temps, des incidents frontaliers entre la Chine et le Viêt-Nam se répétaient d'une façon sporadique depuis 1974.

L'armée vietnamienne envahit le Cambodge en décembre 1978, provoquant une réaction immédiate des Chinois. Le 17 février 1979, la Chine envoie des forces armées totalisant plus de cent vingt mille soldats franchir la frontière et occuper plusieurs municipalités des provinces frontalières de Cao Bằng et Lạng Sơn. Les Vietnamiens dont une partie importante des forces armées est retenue au Cambodge, opposent cependant une résistance farouche, causant des pertes importantes des deux côtés.

La confrontation fut cependant de courte durée. Le 5 mars 1979, les Chinois déclarèrent avoir atteint leur objectif visant à "infliger une leçon" aux Vietnamiens et commencèrent à retirer leurs forces. Des deux côtés, on déclare sortir victorieux du conflit. Des observateurs étrangers estiment que 25 000 soldats chinois sont morts aux combats mais les Vietnamiens ont subi de graves pertes sur le plan économique.

Depuis, des tensions subsistent entre les deux pays, surtout à cause des îles Paracels (Hoàng Sa) et Spratleys (Trường Sa), appartenant traditionnellement au Viêt-Nam mais revendiquées et occupées par la Chine.



La Bataille des Paracels : quand la République du (Sud) Vietnam affrontait la Chine de Mao sur les mers

En janvier 1974, les forces navales sud-vietnamiennes se confrontèrent à la marine de la Chine populaire à proximité de l'archipel des îles Paracels.

Le Sud-Vietnam et la République Populaire de Chine revendiquaient tous deux la possession de ces îles - que les Vietnamiens appellent Hoang Sa et les Chinois Xisha - situées en mer de l'Est. Historiquement la souveraineté vietnamienne sur l'archipel avait été formellement établie au XIXème siècle. Et la marine sud vietnamienne, fort du soutien matériel et diplomatique des Etats Unis exerçait un rôle de patrouille sur les Paracels depuis la fondation de la République du Vietnam.

Mais en 1973, les Etats Unis commencèrent à retirer leur appui au Sud Vietnam. Avec les accords de Paris les négociateurs américains avaient fixé les modalités de leur retrait du pays, puis le Congrès passa une série d'amendements visant à diminuer drastiquement l'aide des Etats-Unis pourvue au Sud-Vietnam.

Pékin réalisa que la situation tournait rapidement en sa faveur. Les forces chinoises contrôlaient déjà la moitié nord de l'archipel.

L'Armée Populaire de la Libération commença en secret à s'emparer de l'autre moitié. Le 16 janvier un débarquement de soldats chinois fut repéré sur l'île de Drummond par une patrouille sud-vietnamienne.

Quand Saigon demanda à l'Armée Populaire de Libération de retirer ses troupes, les Chinois leur rétorquèrent d'en faire autant.

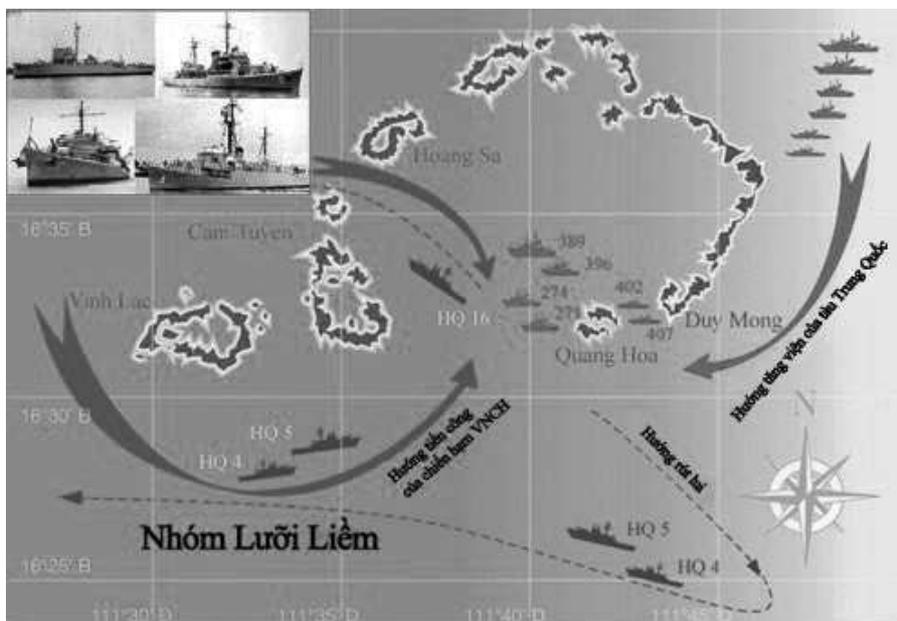
Une telle intrusion ne pouvait rester sans réponse. Le jour suivant les Liên Đoàn Người Nhái Hải Quân, les commandos marines sud-vietnamiens furent introduits sur une autre île pour y arracher le drapeau que les Chinois y avaient hissé.



La marine de l'Armée de Libération répondit en envoyant des renforts. Les conditions étaient réunies pour déboucher sur un affrontement armé. Le 19 janvier, trois marines d'une unité sud vietnamienne qui avait pourtant hissé le drapeau blanc pour engager des pourparlers furent abattus par les forces chinoises.

L'ordre fut donné de Saigon de riposter par le feu. Une task force formée de quatre navires de combat fut assemblée.





S'en suivit alors une mêlée sanglante où les marines des deux pays se firent feu à courte distance. Une vedette de combat chinoise fut détruite, trois autres touchées. Cependant dotée de missiles anti navire, la marine de l'Armée de Libération coula une frégate sud-vietnamienne emportant une grande partie de son équipage dont son commandant de bord, **Nguy Văn Thà**.

La Chine populaire, elle continua d'envoyer sur le champ de bataille des moyens supplémentaires conséquents, - Migs et sous-marins - submergeant les garnisons de l'Armée de la République du Vietnam stationnées sur les îles et forçant les navires sud-vietnamiens déjà lourdement endommagés au retrait.



Le bilan de la bataille fut lourd plus de 70 marins sud-vietnamiens perdant la vie et officiellement 18 du côté chinois.

Durant la bataille, une demande d'assistance auprès de la 7ème flotte américaine fut formulée par les Sud-Vietnamiens. Une fin de non recevoir leur fut opposée, Washington ordonnant à son ambassade à Saigon de conseiller au gouvernement sud-vietnamien de se restreindre à une riposte minimale pour sa défense et d'éviter d'autres confrontations avec la Chine.

La bataille des Paracels entre récupération politique et souvenir populaire

Plus de quarante ans ont passé mais le souvenir du combat héroïque des marins sud-vietnamiens pour les Paracels demeure vivace dans le cœur de tous les vietnamiens à l'étranger comme au Vietnam même.

Au Vietnam, le sacrifice de la marine sud-vietnamienne impose un tel respect que le gouvernement a été amené à reconsidérer sa posture devant cette bataille après des décennies de censure totale.

Il est maintenant question de construire un mémorial pour les disparus et une chaîne de télévision nationale a même dernièrement évoqué l'évènement à son journal du 20h, osant montrer à l'écran les navires sud-vietnamiens avec leur pavillon d'origine, le drapeau jaune à trois bandes jusqu'alors proscrit.

(cable du 19/01/04 ci-après source Wikileaks)

N CLASH IN PARACELS WHITE HOUSE PLEASE PASS SAM 86970 FOR SECRETARY
 Date: 1974 January 19, 18:22 (Saturday) Canonical ID: 1974STATE0126
 Classification: SECRET Current Classification: UNCLASSIFIED

2. WE HAVE REQUESTED DOD TO INSTRUCT US NAVY TO STAY OUT OF AREA. TWO DAYS AGO (JAN 17) WE DISCUSSED SITUATION WITH AMB MARTIN BY PHONE AND EXPRESSED OUR INTEREST IN COOLING SITUATION. WE ARE TRYING TO GET MORE INFORMATION, INCLUDING SECRET

4. WE ARE TELLING US EMBASSY SAIGON TO ADVISE GVN TO TAKE MINIMUM STEPS TO DEFEND SELVES AND TO RESCUE ITS CITIZENS (AND OUR US OFFICIAL), BUT TO DO WHAT IT CAN TO AVOID FURTHER DIRECT CLASHES WITH PRC FORCES. LAST THING GVN OR OURSELVES NEED AT THIS TIME IS PRC/GVN CONFRONTATION OVER ISLANDS LEADING TO LESS RATIONAL PRC ROLE IN VN CONFLICT. RUSH UNQUOTE RUSH



(certes le reportage vietnamien floute encore les couleurs du Sud-Vietnam et a copié son infographie d'un documentaire chinois).

Ce revirement soudain du gouvernement du Vietnam est-il annonciateur d'une politique de réconciliation entre Vietnamiens ?

Rien n'est moins sûr selon le professeur Carlyle Thayer de l'université de New South Wales en Australie, évoquer le conflit de 1974 a plus à voir avec « [une manœuvre politique] visant à renforcer la légitimité domestique [du gouvernement] pour supplanter les Vietnamiens d'outre mer supporters du régime de Saigon, qui bien sûr commémorent la bataille ».

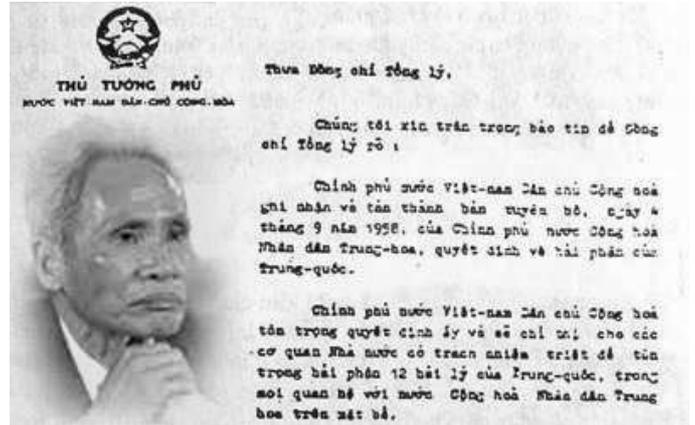
Et quand des Vietnamiens au pays essayent d'évoquer l'histoire du Sud Vietnam en dehors des espaces autorisés, ils sont lourdement frappés par la répression. Comme le jeune Nguyễn Việt Dũng originaire du Nghệ An récemment condamné à 15 mois de prison ferme pour avoir revendiqué les symboles de la République du Vietnam et le passé d'un autre Vietnam dont il tirait inspiration pour imaginer un avenir plus démocratique pour son pays.



En outre les commémorations actuelles au Vietnam se gardent d'aborder ouvertement les questions gênantes.

Comme la quasi absence de réaction de Hanoi en 1974 à la conquête des Paracels par son allié chinois.

Et le fait que les prétentions territoriales de la République Populaire de Chine s'appuient en partie sur une note diplomatique émise en 1958 par le ministre des affaires étrangères du Nord Vietnam, Pham Van Dong, qui tacitement reconnaissait la souveraineté chinoise sur le territoire qu'elle revendiquait dont les îles Paracels.



(ci-dessus note diplomatique de Pham Van Dong, 1958)

D'une certaine manière, la politique mémorielle du PCV est le parfait miroir des méthodes en la matière du Parti Communiste Chinois. Dans la pensée maoïste, la récupération de l'Histoire est un moyen habile de propagande qui pousse la manipulation jusqu'à présenter la dissidence ou les ennemis d'hier comme les héros du Parti d'aujourd'hui en inscrivant leurs actions dans celles du gouvernement, ce faisant vidant les événements historiques de leur sens.

Pourquoi se souvenir des Paracels ?

Mais en parlant de sens quel est celui qu'on pourrait finalement donner à cette bataille des Paracels ?

Pourquoi la marine sud vietnamienne a-t-elle défié la Chine et sa flotte bien plus puissante ?

Un extrait d'un journal en langue vietnamienne publié en 1998 donne certains éléments de réponses :

« Il y a 24 ans, les officiers américains stationnés au Vietnam pensaient que la marine sud-vietnamienne aurait du plutôt se retirer discrètement des Paracels. Ils ne s'attendaient pas à ce que le petit Sud-Vietnam ose s'engager dans un combat avec la grande Chine. « Pourquoi auriez-vous voulu lutter contre une force supérieure sans aucun espoir de réussir ? »

Ce à quoi les Vietnamiens répondirent :

« Pour défendre mon pays, même jusqu'à la mort. La marine sud-vietnamienne était déterminée à se battre. Les îles Paracels font partie du patrimoine ancestral du Vietnam.

Les Vietnamiens ont fait le vœu de le défendre. Nos navires firent feu contre les envahisseurs et se battirent de toutes leurs forces. Beaucoup d'observateurs étrangers qui en première instance s'interrogèrent sur le sens de nos actions, les reconsidérèrent plus tard avec admiration devant notre courage.

La destinée d'une nation est dans les mains de son propre peuple. »

DDV

Silencieuse révolution sociale au pays de l'oncle Hô



L'ordre familial. La langue vietnamienne a plus d'une vingtaine de mots pour désigner les personnes d'une même famille. Chaque génération, chaque individu de la famille a une appellation propre en fonction de son rang. « Cô », « chú » et « bác » désignent par exemple les oncles et tantes de la branche paternelle, « dì », « cậu » désignent quant à eux la branche maternelle. On peut complexifier les choses avec les termes « dưỡng », « mợ », « thím » qui désignent les oncles et tantes par alliance, avec distinction faite si l'alliance est côté maternel ou paternel. Là où les langues occidentales comme le français n'ont que deux termes, « oncle » et « tante », le vietnamien a lui près de dix termes pour distinguer avec précision l'oncle et la tante suivant leur position.

C'est que la structure familiale est très différente entre l'occident et le Vietnam. En France, par exemple, historiquement, le modèle de la famille dite « nucléaire » est dominant. Dans ce modèle, le foyer est réduit ; chaque mariage était l'occasion, jadis, pour les nouveaux mariés de fonder un nouveau foyer avec leurs enfants, indépendant donc de celui de leurs parents, dont ils s'extrayaient après leur mariage. Leurs enfants reproduiront ce schéma et quitteront à leur tour le foyer familial à l'heure de leur mariage.

Le Vietnam a lui historiquement connu la famille dite « communautaire » ; le foyer était multi-générationnel, mêlant, au moins, grands-parents, parents, oncles et tantes, enfants, cousins et cousines sous un même toit (ou regroupés autour d'un même lopin de terre à cultiver), d'où la nécessité d'un vocabulaire plus fourni et précis pour désigner les membres de la famille. Dans les langues occidentales, « oncle », « tante », « cousin » et « cousine » s'appliquent globalement sans distinction à toute personne vivant hors du foyer familial mais présentant tout de même un certain lien de parenté. La civilisation vietnamienne, elle, doit être capable de trouver une place, une désignation, un titre, un mot pour chacun des membres du foyer.

Je simplifie bien sûr. Mais qui s'intéresse à ces questions peut lire les ouvrages de Nguyen Van Huyen (La civilisation annamite) ou de Huu Ngoc (A la découverte de la culture vietnamienne) et

pourra alors constater que cette structure familiale a été forgée comme le modèle social obligatoire par les dynasties royales successives du Vietnam.

Le poids de la tradition. Ces dynasties ont édicté un ensemble de lois régissant les relations entre membres de la tribu multi-générationnelle vietnamienne. Notre langue traduit maternelle (ngoại) par extérieur, et paternel (nội) par intérieur. Car, après son mariage, la femme quittait sa famille et rejoignait le foyer, le clan, la tribu de son mari. Tribu traduit d'ailleurs probablement le mieux la famille vietnamienne : sous un même foyer, 4 à 5 générations, chacune ayant plusieurs (beaucoup !) d'enfants, sous l'autorité suprême d'un unique patriarche. Que dit ainsi le code de Gia Long, premier roi de la dynastie des Nguyen ? Que toute sa vie, la femme doit être considérée comme mineure, qu'elle obéit sans réserve à son père, puis après son mariage à son mari. Qu'un clan – comprendre ici la famille multi-générationnelle – est sous l'autorité stricte d'un patriarche, normalement l'homme le plus âgé du clan, et est reconnu comme une unité indépendante ayant la charge de cultiver son petit lopin de terre.

J'avais écrit sur le machisme de la culture vietnamienne sans vraiment en comprendre ses origines. Il a en fait été inscrit, pendant plusieurs siècles, dans les codes de lois du pays. Et a donc imprégné, profondément, depuis des siècles, les mentalités vietnamiennes.

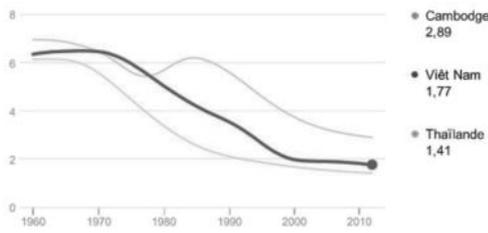
Dans cette tribu, à la femme a échu le rôle d'enfanter (beaucoup !) et de s'occuper ensuite de la (nombreuse !) progéniture. Chaque nouvelle bouche est un nouveau bras pour le foyer, qui contribuera à travailler la terre et à enrichir la tribu. Le divorce était bien sûr interdit pour la femme, qui subissait donc les changements d'autorité et de foyer.

Mais les choses changent. Avant 1970, les femmes vietnamiennes avaient en moyenne 7 enfants ; aujourd'hui, elles en ont moins de 2. En 1970, une femme dédiait, après son mariage, 7 ans de souffrance de son corps pour garnir la tribu. De l'âge de son mariage, 15 ans en moyenne, à ses 40 ans, en bon four à pain, elle passait 7 ans sur 25 à porter la progéniture de la tribu, le reste à s'en occuper. 50 ans plus tard, miracle de la transition démographique, elle n'en consacre plus que 2. Mais

que fait donc la femme nouvelle, forte de ces 5 années gagnées dans sa vie ?

Viêt Nam / Taux de fécondité

1,77 enfants par femme (2012)



Sources : Banque mondiale

La libération des individus. Probablement la même chose que dans les autres pays ayant connu, avant le Vietnam, la transition démographique : elle s'émancipe et remet en cause, doucement, le modèle tribal et machiste vietnamien.

Elle a ainsi d'abord consacré ce temps à sortir de la tribu et découvrir le monde extérieur. Jadis ressource – esclave disent certains – exclusive de la tribu, elle a commencé à travailler hors du foyer, dans les entreprises privées notamment, où elle commence à occuper les grands postes décisionnels. La liste Forbes de 2015 des « 30 under 30 » au Vietnam (qui récompense donc 30 espoirs vietnamiens de moins de 30 ans) compte ainsi 13 femmes, artistes, femmes d'affaires, entrepreneurs, écrivains, qui représentent selon le magazine américain l'avenir du Vietnam.

Par ce contact nouveau à l'extérieur, la femme s'est libérée ; et trouve les forces pour remettre en cause, timidement, l'autorité du patriarcat de la tribu.

En témoigne par exemple la généralisation du divorce, qui pendant longtemps fut spectaculairement bas au Vietnam.

Il connaît une explosion sans précédent depuis quelques années. Il y avait 50 000 divorces en 2000. En 2014, c'était 150 000

couples qui ont choisi de divorcer (soit, à titre de comparaison, plus qu'en France, où 2013 avait vu 127 000 divorces). Longtemps impensable et hors la loi pour les femmes, le divorce se normalise et est essentiellement le fait de femmes qui refusent de continuer à vivre avec un mari qu'elles ne supportent plus.

Quant aux nouvelles générations d'enfants des familles vietnamiennes, ils s'émancipent, eux aussi, au sens occidental du terme. Grande nouveauté, on voit désormais se construire, dans les grandes villes du pays, des petits appartements deux pièces bon marché, pour jeunes actifs, jeunes couples ou simples étudiants. Influence des mœurs occidentales, peut-être véhiculées par l'arrivée massive de films et séries américaines, conséquence de la transition démographique, la famille nucléaire et le foyer réduit, composés simplement des parents, parfois d'une mère célibataire, et de deux enfants, commencent

à émerger tout doucement au Vietnam. Les enfants quittent désormais la tribu, parfois avant le mariage, et s'émancipent donc de la sévère tutelle de leurs parents. C'est un mouvement lent, bien sûr, mais inexorablement en marche. Et il changera profondément la société vietnamienne.

Todd, prophète social des temps modernes. Emmanuel Todd, dans son ouvrage *L'origine des structures familiales*, faisait le lien entre structure familiale et gouvernement politique d'un pays. La thèse est critiquable, probablement un poil simpliste, mais diablement élégante. Quels sont, parmi les états nations, les grands terreaux de la démocratie moderne ? La France, les Etats-Unis et l'Angleterre nous dit Todd, soit des pays à structure familiale dite nucléaire. Parce que, nous explique-t-il, les structures familiales façonnent le lien des individus à l'autorité. Le foyer réduit est plus propice à former des individus libres, émancipés, indépendants, plus à même de refuser l'autoritarisme ; d'où le fait que ce sont ces pays qui les premiers, il y a plus de 200 ans, ont renversé leur despote.

Le communisme, continue Todd, prospère particulièrement dans les pays dite de famille communautaire égalitaire, parmi eux, la Chine, la Russie, le Cuba ou le Vietnam. Car le communisme reproduit les caractères de ce type de famille : égalitaire (au Vietnam l'héritage est par exemple équitable entre tous les mâles de la tribu), mais très fortement autoritaire. Mais que se passe-t-il dès lors que mue la structure familiale, comme au Vietnam ?

Réponse dans un autre ouvrage de Todd, « Allah n'y est pour rien ». Emmanuel Todd y explique que les révolutions arabes étaient prévisibles (un peu facile à dire après coup, effectivement), pour qui analysait les indicateurs sociaux et démographiques en Tunisie et en Egypte. L'évolution des taux de fécondité (et en l'occurrence leur baisse spectaculaire, du moins en Egypte), le changement de modèle familial qu'il observait (de

plus en plus de mariages hors du cercle familial par exemple, grande nouveauté sociale en terre arabo-musulmane) indiquaient un changement profond des mentalités dans la société, avec l'émergence d'individus jeunes, moins à même d'accepter l'autoritarisme et la dictature que leurs aînés.

On peut critiquer sa thèse ; reste qu'on doit lui reconnaître une certaine originalité et élégance.

Le Vietnam suivra-t-il la route des pays arabes ? L'heure est à l'émergence de l'individu au Vietnam, émancipé et libéré (plus que par le passé en tout cas) de l'ordre familial traditionnel. Ces jeunes générations accepteront-elles, comme leurs aînés, l'autoritarisme et la dictature ? Je n'en sais rien ; la transition démographique et sociale ne suffira peut-être pas à établir une démocratie au Vietnam. Mais la silencieuse révolution sociale en cours est déjà en soi un bouleversement, qu'elle se suive ou non d'une révolution politique. Le communisme a fêté l'année dernière ses 50 ans ; il reste bien tendre face au modèle social millénaire qui disparaît, en ce moment même, sous nos yeux.

Ngoc Liem Hector



De Saïgon à Sydney ou Paris, histoire de deux boat people vietnamiens

Un homme, une femme, deux vies parallèles. Celles-ci basculent en 1975, lorsque le régime communiste accède au pouvoir, au bout de vingt ans de conflit armé. A quelques années d'intervalle, Khac An Nguyen et Phuong Mai Nguyen vont affronter le destin du boat people, le même que deux millions de Vietnamiens ayant fui le pays en quête d'un avenir meilleur. Du départ dans la clandestinité à l'arrivée dans le pays d'accueil... le récit de deux rescapés.

1 - Pluie de bombes

C'est à l'époque de l'offensive du Têt, en 68. Khac An n'a que 8 ans. « De ma fenêtre, la nuit, on voyait les avions bombarder la banlieue de Saïgon, les endroits où les Viet Congs se cachaient », se souvient cet ingénieur vietnamien, aujourd'hui âgé de 56 ans. « On était obligé de dormir au rez-de-chaussée, sous l'escalier, de peur qu'un tir de mortier ne nous tombe dessus ». Par précaution, la mère de Khac An fait des stocks de riz et de provisions pour plusieurs mois.

Depuis le pavillon familial de la rue Cong Ly à Saïgon, situé juste en face de la pagode bouddhiste Vinh Nghiem, l'enfant assiste aux nombreuses manifestations contre la guerre. Une guerre qu'il observe de très près. « Tout le monde tirait de partout - les Américains, les soldats du Sud, les soldats du Nord... », décrit l'aîné de deux frères. Dès leur naissance, le sort des enfants est décidé par les parents : ils doivent absolument échapper au service militaire. Le père et la mère, deux professeurs de musique, ont étudié en France. Ils veilleront à ce que leurs trois fils fréquentent des établissements scolaires français. Le but est de les envoyer en France.

Phuong Mai Nguyen, 63 ans, grandit à Nha Trang avec ses douze frères et sœurs, élevés par leur père fonctionnaire et leur mère femme au foyer. « Lorsque j'étais adolescente, j'entendais parler de la guerre, des mauvaises choses... mais on ne les voyait pas. On vivait en paix avec les soldats, les Américains... Il y avait bien des tirs de roquettes, mais on ne voyait pas la guerre, pas comme les gens en Syrie, car on était loin, à la campagne », se souvient-elle. Le père, qui a déjà fui l'avancée communiste en s'installant à Nha Trang, doit fuir une seconde fois en conduisant toute sa famille à Saïgon, en bateau. « Parce qu'à Saïgon, personne ne vous connaît ».

2 - Vivre sous le régime communiste

« Tout était horrible » sous le nouveau régime, raconte Phuong Mai, sans mâcher ses mots. La pauvreté, et l'impossibilité pour cette enseignante d'école maternelle

d'exercer - car l'éducation est devenue un outil de propagande. « Vous deviez être rééduqué chaque semaine, dans une école spéciale où ils vous lavaient le cerveau ». D'après l'idéologie inculquée à la population, « tout revenait aux marxistes, léninistes et communistes, le régime précédent était mauvais et les Américains des assassins ». Phuong Mai est marquée au fer rouge par cette oppression, qui peut se manifester chaque soir, « comme à l'époque des nazis ». « Quelqu'un frappe à votre porte, et c'est fini », raconte-t-elle, avant d'évoquer son cousin fonctionnaire, arrêté, puis battu à mort dans un camp de rééducation. A Saïgon, la famille se voit saisir sa maison. « Ils nous ont dit que nous étions des petits capitalistes, ont fait l'inventaire, et nous ont tout confisqué ». Expulsée, la famille de Phuong Mai parvient toutefois à racheter une nouvelle maison, un peu plus loin.

Khac An garde lui aussi un vif souvenir du passage de soldats du Nord à son domicile. Des gens qui ont fait de la résistance, ont passé toute leur vie dans la jungle, déjà endoctrinés. « Ils ont sorti tous les disques vinyles, ont commencé à les casser, à les brûler, car c'était pour eux de la musique impérialiste, contre-révolutionnaire ». Au milieu du drame, le père intervient : « Attendez, ne brûlez pas ce disque, c'est un disque de Tchaïkovsky, c'est quand même un compositeur russe. Voilà, ça c'est russe, ça c'est polonais ! », plaide-t-il. Il sait que les soldats ne savent pas lire, et sauve ainsi une partie de son patrimoine. Les deux professeurs de musique sont toutefois envoyés dans un camp de rééducation pour deux semaines. Motif : avoir joué de la musique, donnant aux soldats impérialistes le moral pour se battre contre eux, les communistes. Cette famille plutôt aisée représente tout ce que le régime déteste : le père est catholique, sa femme et lui ont des liens avec la France, le grand-père maternel était mandarin (haut-dignitaire de l'ancien régime), il a donc fallu brûler toute trace de son existence. De plus, ils font partie des Vietnamiens du Nord ayant traversé le 17^e parallèle pour fuir le communisme, après la séparation du pays en 1954. Ces gens-là sont déjà considérés comme des traîtres.

Pour leur faire « connaître la vie des paysans », le régime envoie les jeunes à la campagne une quinzaine de jours. Khac An plantera alors des patates douces dans les champs. Paradoxalement, il ne réalise pas la dureté du régime, il se sent

même libre, puisqu'il lui suffit de prétexter une réunion politique pour s'absenter du foyer familial.

3 - L'heure de l'exil

Phuong Mai tente de quitter le pays une première fois en 1977. Avec une vingtaine d'amis, ils rassemblent assez d'argent pour acheter une embarcation. Grimé en bateau de marchandises, il quitte le marché central de Can Tho, dans le delta du Mékong. Pour faire illusion, quelques travailleurs du marché le conduisent, cachant en réalité une quarantaine de boat people sous un tas de canne à sucre. Au bout d'un jour de voyage, les migrants se font appréhender par la milice communiste, qui ratisse la mer depuis des bateaux de pêche. La sœur de Phuong Mai est immédiatement relâchée parce qu'elle a un bébé. Phuong Mai, quant à elle, passe un mois et demi sous les barreaux. « J'avais de la chance », nuance-t-elle. « J'étais en prison avec des passeurs qui avaient de l'argent. Ils soudoyaient les gardes, donc nous vivions bien, tout était propre, on avait un peu de riz, un peu de viande... C'est incroyable quand on pense que dehors, les gens mourraient de faim ». Les interrogatoires sont fréquents. Quand les autorités la questionnent sur les raisons de son départ, Phuong Mai ne critique jamais le régime : « J'ai dit que j'avais un amoureux, et que nous nous aimions très fort, qu'il est parti (du Vietnam). Ma famille ne voulait plus de moi, donc j'ai voulu aller le rejoindre ».

En 1978, le Vietnam déclare la guerre au Cambodge. Khac An, majeur, est mobilisé. « On se disait que c'étaient surtout les gens du Sud qui allaient être en première ligne, servant de bouclier humain ». Il n'est alors plus question de quitter le pays par la voie légale. C'est ce que souhaitent au départ ses parents, effrayés par les dangers de la clandestinité. « On a trouvé un tuyau. A l'époque, le Vietnam chassait tous les Vietnamiens d'origine chinoise hors du pays. Ils récupéraient tous leurs biens, et les faisaient payer au passage ». La raison, selon lui : les Chinois détiennent une grosse partie du commerce dans le Sud et l'Empire du Milieu s'est toujours très mal entendu avec le Vietnam. « On a changé d'identité, obtenu de faux papiers, des noms chinois et de fausses adresses. » M. et Mme Nguyen déboursent entre 4 et 7 taels d'or pour chacun de leur fils. Minh, le cadet, est trop jeune pour partir: il restera avec les parents. « Le quartier ne savait pas qu'on partait. Mes parents ont dû pas mal arroser les autorités locales, pour qu'elles ne révèlent pas que nous n'étions pas partis en boat people, mais que nous étions partis à la campagne pour travailler. Sinon, mes parents, et surtout mon petit frère allaient souffrir. C'était très mal vu ».

4 - La mer et la mort

Les deux frères se rendent en mini car jusqu'à Can Tho,

escortés par la milice communiste, les « cong an ». Les adolescents n'ont sur eux que leurs faux papiers et 100 dollars chacun. Les cong an font ensuite embarquer jusqu'à 280 clandestins sur le bateau qui ne doit en contenir que 180. Commence alors un éprouvant voyage en mer de Chine, qui va durer trois jours et trois nuits. Serrés dans les cales où la lumière du jour filtre à peine, les réfugiés voyagent, fatigués et nauséux, dans une puanteur de selles et d'urine. Ils ne peuvent ni se laver, ni aller aux toilettes. Ils n'ont presque rien à manger et ne boivent que lorsqu'on leur verse des seaux d'eau sur la tête. « Je ne sais pas comment j'ai réussi à survivre », témoigne Khac An, qui a vu succomber beaucoup de personnes pendant le périple. « Je me rappelle qu'à côté de moi, une maman était tellement fatiguée qu'elle s'est couchée sur son bébé, et qu'il est mort. » Et les règlements de compte motivés par l'argent, qui finissent quelquefois par-dessus bord.

Il suffit à Phuong Mai de fermer les yeux pour avoir le mal de mer. La deuxième tentative, en 1981, est la bonne. Cette fois-ci, elle s'échappe avec son mari et son fils en bas âge. « Mon mari travaillait pour des gens qui possédaient un gros bateau. Ils avaient besoin de gens capables de parler plusieurs langues, au cas où ils tomberaient sur des bateaux étrangers en mer », raconte Phuong Mai. Le bateau dispose alors d'une fausse autorisation administrative pour prendre le large. Il quitte la baie de Vung Tau, croulant sous les réfugiés, avec pour destination la Malaisie. Mais la météo n'est pas de leur côté: « Au moment où nous sommes partis, un autre bateau a coulé, et ils sont tous morts. Mon père a cru que c'était le nôtre », se souvient-elle. Mais Phuong Mai préfère affronter ce destin, plutôt que de rester. La famille voyage en cabine, aux côtés des propriétaires du bateau. La réfugiée revoit les lames gigantesques, prêtes à l'engloutir, alors que le typhon fait rage. « Une fois que vous avez choisi entre la vie et la mort, il n'y a que le mal de mer qui vous effraie ». Un ami médecin administre du Valium à son fils, qui s'endort pendant presque tout le voyage. Au bout de cinq jours, alors que le bateau est perdu, une lumière luit enfin dans l'obscurité. Il s'agit du puits pétrolier d'Udang Natuna, en Indonésie.

5 - L'attente, en camp de réfugiés

Sur l'île malaisienne de Pulau Bidong, qui contient « sept à huit fois plus de réfugiés qu'elle ne peut en accueillir », Khac An et son frère passent six mois et demi dans un camp de fortune, érigé par le Croissant rouge. Les 100 dollars qu'ils possédaient finissent dans les poches des policiers malais, qui prennent soin de dépouiller chaque infortuné à son arrivée. Sur le trajet du camp, les pierres pleuvent sur le camion de réfugiés. Ceux-ci sont si mal vus, qu'ils risquent de se faire tabasser par les Malais s'ils osent s'aventurer hors du camp. Dans cette prison aux murs invisibles, le quotidien est rudimentaire. Les gens dorment sur le sable, mangent un repas au lieu de trois. Puis ils s'organisent, et vont chercher du bois dans la forêt qui servira à construire des cabanes. Les plus faibles sont terrassés par la



maladie. « Tous les jours, la seule chose qu'on regardait le matin, c'était s'il y avait le drapeau jaune qui flottait sur l'île ou non. Cela signifiait qu'il y avait une épidémie (...) Devant ma cabane, je voyais des tas de cadavres, prêts à être enterrés ». Une image qui ne le quittera jamais. Khac An sert d'interprète aux délégations consulaires étrangères, ce qui lui donne droit à des portions alimentaires en plus. Il lui faut tenir en général avec 100 grammes de riz par semaine, du poisson séché, plus rarement des petites boîtes de conserve, quand il ne se débrouille pas pour aller pêcher des coquillages et des poissons « à gauche à droite, comme dans Koh Lanta ». Entre 1975 et 1991, près de 250 000 personnes sont passées par cette île, rebaptisée « Little Saïgon » ou « L'île des douleurs » par les réfugiés.



Après six jours et six nuits de voyage, les occupants du bateau de Phuong Mai sont emmenés en hélicoptère vers un camp de réfugiés des Nations Unies, le camp « Kuku », sur l'île indonésienne de Jemaja. « Nous avons été très très bien accueillis. (Le camp) était très simplement construit, avec des cabanes en bois, et des personnes nous y attendaient ». Il y a aussi un petit hôpital, une petite église. Phuong Mai y séjourne trois mois, puis elle est transférée vers une autre île, celle de Pulau Galang, où toutes les démarches administratives doivent être effectuées. « J'étais très satisfaite (de la vie dans le camp). C'était une vie primitive, on avait juste ce qu'il fallait, on pouvait faire pousser nos légumes, pêcher des poissons, c'était l'île des durians, il y avait pleins de durians », se souvient-elle, amusée. Les réfugiés sont ravitaillés toutes les deux semaines : deux kilos de riz par personne, du sucre, du café, des haricots mungo, du sel, du poivre, des conserves de poisson ou de viande, du pâté... Les réfugiés ayant passé du temps en camp de rééducation savent comment s'y prendre pour faire pousser des légumes dans la jungle. « Personne ne se plaignait, c'était beau, il y avait l'école pour les enfants, la plage était à une demi heure de

ans. Heureusement, ils ont leur ticket d'entrée en France : leur tante, ex-employée de l'ambassade française au Vietnam, était parvenue à quitter le pays en même temps que le reste du personnel en 1975. Elle s'est chargée d'envoyer le certificat d'hébergement à l'ambassade de France en Malaisie pour faire venir ses deux neveux. Le voyage en avion sera financé par la Croix-Rouge. Khac An devient boursier dans un IUT de gestion, et travaille pendant les vacances pour se faire un peu d'argent. Son petit frère entame un BTS de chimie à Lille. Grâce au regroupement familial, ses parents et le troisième frère les rejoignent à leur tour, le bonheur. « Chirac a fait énormément de choses pour les réfugiés à l'époque », souligne Khac An, évoquant le navire humanitaire « Île de Lumière » qui a sauvé la vie de milliers de Vietnamiens naufragés en mer de Chine. « La France est intelligente parce qu'elle fait du tri à la source », ajoute-t-il. « Déjà sur l'île, on nous demandait si on connaissait le français, si on avait fait des études, si on avait de la famille en France (...), c'était une immigration choisie, ils n'ont pas fait comme aux Etats-Unis où ils ont accepté tout le monde ».



marche... On a retrouvé des amis chers dès le premier jour, et on s'est fait beaucoup d'amis qu'on a gardé jusqu'à maintenant ». Elle y reste deux ans et demi, avant d'être définitivement acceptée en Australie.

En Australie, Phuong Mai reconstruit sa vie. Elle dirige aujourd'hui un cabinet médical à Sydney et son mari est programmeur informatique. La grand-mère vietnamienne mesure sa chance: « Ma fille m'a reprochée de ne pas lui avoir raconté notre triste histoire. Mais je lui ai dit : il faut juste aller de l'avant, pourquoi retourner en arrière ? Nous allons bien, nous avons du succès, un bon travail, une belle famille. » Sa reconnaissance est telle qu'elle fait du volontariat, comme pour « rendre la monnaie à l'Australie ».

6 - Un nouveau pays d'adoption

« Monsieur, vous êtes accepté en France ». La porte s'ouvre sur un avenir meilleur pour Khac An et son frère. L'Hexagone est le premier pays à accepter leur dossier, ce qui annule par conséquent les demandes d'asile vers d'autres pays, comme les Etats-Unis. Mais Khac An n'en pouvait plus d'attendre, et pour l'Amérique, il fallait encore patienter deux

En France, Khac An dit n'avoir jamais connu de problème d'intégration, ni de racisme. Rien. « La seule chose qu'il faut se mettre dans la tête, c'est que si vous êtes étranger et que vous faites deux fois plus que les Français, vous allez réussir », affirme-t-il, citant l'exemple des nombreux diplômés vietnamiens de grandes écoles. D'ailleurs, Khac An se sent toujours vietnamien, et veille à ce que son fils de dix ans et demi n'oublie pas ses racines. « Quelqu'un qui oublie ses racines, il est foutu. Même si vous vivez 50 ans ou 80 ans en France, quand vous marchez dans les rue, les Français vous voient comme un +Asiatique de France+ ! »

7 - Retour à la terre mère

En 1988, Phuong Mai sent qu'il est temps de montrer à ses enfants d'où ils viennent. Alors la famille entame un tour du monde pour rencontrer oncles, tantes et cousins. Ses parents sont malheureusement décédés au Vietnam. La famille Nguyen est à l'image de la diaspora vietnamienne d'après-guerre : un

frère et une sœur habitent en France, deux sœurs et un frère se trouvent en Californie, tandis que la moitié de la fratrie est restée au Vietnam. Et l'ombre du régime plane toujours, près de 40 ans après le départ de Phuong Mai. « Quand je suis à l'aéroport Tan Son Nhat (Saigon), j'ai peur. Ils peuvent vous arrêter s'ils le veulent », dit-elle, avec un petit rire nerveux.

Khac An revient pour la première fois deux ans après l'ouverture du Vietnam et découvre un pays « archi sous-développé ». Toutefois, les gens ressentaient encore du patriotisme, ils croyaient encore en quelque chose, affirme-t-il. Aujourd'hui, « ils ne croient plus qu'au dollar, aux valeurs matérialistes, et il y a de la corruption partout ». Le réfugié se dit écœuré par la différence entre les gens les plus riches et les gens les plus modestes, et par le manque de solidarité générale. Pour les jeunes Vietnamiens selon lui, il n'y a plus d'avenir. Khac An a fait une croix sur le projet d'une éventuelle réinstallation au Vietnam, au moment de la retraite. Mais il ne peut s'empêcher de penser que s'il n'y avait pas eu de guerre, « Je serais encore au Vietnam », estime-t-il.

8 - Regard sur l'actualité et le passé

Fin novembre 2015, le nombre de réfugiés syriens s'élevait à 4,6 millions, selon le Haut commissariat aux réfugiés (UNHCR). Entre 1975 et 1994, le commissariat a recensé 701 111 réfugiés fuyant le communisme indochinois, un chiffre qui atteindrait en réalité les 2 à 3 millions. Le sort des Syriens, fuyant la guerre civile et l'avancée de l'Etat islamique, n'a pas été sans émouvoir la diaspora asiatique. A Calgary (Canada), d'anciens boat people vietnamiens ont collecté 10 000 dollars à leur profit, et des initiatives similaires ont vu le jour à Toronto ou encore à Sherbrooke. Mais d'autres pays qui autrefois ouvraient leurs portes aux demandeurs d'asile, comme les Etats-Unis, la France

ou l'Australie, se montrent beaucoup plus frileux aujourd'hui.

« (Les Syriens) ne vont pas pouvoir rester dans leur pays avec des tonnes de bombes qui leur tombent sur la tête tous les jours, mais ce n'est pas non plus une solution que de venir en masse », estime Khac An. Lui qui travaille à Aubervilliers (Seine-Saint-Denis), il les voit bien les réfugiés, qui mendient dans la rue, dans le froid. Pour le Vietnamien, la France n'a plus les moyens de les accueillir. « L'Europe aujourd'hui est moins riche que l'Europe en 78-79. Ce qui me révolte, c'est qu'il y a des pays qui ont les moyens, et qui n'aident pas l'Europe. Tous les pays du Golfe qui produisent du pétrole, les pays musulmans, pourquoi ne financent-ils pas cela ? La Chine, parmi les pays les plus riches, ne paie pas un centime pour aider ces gens ». Outre la problématique financière, se pose la question de la différence culturelle. « Les Asiatiques, on s'adapte plus facilement, on n'a pas de problème de religion, même d'alimentation. La culture asiatique et occidentale ne sont pas si différentes que ça. Les gens ont peur, car ceux qui viennent de ce pays pourraient imposer à l'Occident leur façon de vivre. Aller dans un pays musulman, ce serait plus facile pour eux », affirme-t-il.

Même s'ils auraient voulu que le conflit n'ait jamais eu lieu, Khac An et Phuong Mai retiennent du positif de leur passé. « Ça m'a bien forgé. J'étais comme un enfant gâté avec mes parents. Tout ce que j'ai traversé, c'est une école de la vie, qui m'a beaucoup donné. Conclusion, ce n'est pas en laissant l'argent à ses enfants qu'on leur fait du bien, c'est l'instruction ». Phuong Mai garde à jamais le souvenir d'une entraide permanente entre les réfugiés, dans l'adversité, car « on était sur le même bateau ».

Rosalie Dao



Restaurant
Ngọc Xuyên Sài Gòn
☎ 01 44 24 14 31

Spécialités Vietnamiennes
Phở - Hủ Tíu - Bún Bò Huế

Ouvert de 9h30 à 17h30 en continue
du Lundi au Samedi fermé Dimanche
04 rue Caillaux 75013 Paris
M°7 Maison Blanche
gsm 06 03 08 22 36
ngocxuyensaigon@gmail.com



Association Humanitaire Orphelinat de Huê
(Viêt-Nam)

<https://www.facebook.com/ducsonchild/>

Quê hương yêu dấu



Em còn nhớ gì, khi một ngày, nghĩ đến quê hương ?

Quê hương ?

Hình như mỗi người đều hướng về nơi đó với một góc nhìn riêng của mình thì phải ?

Ai kia đã vẽ lại quê hương bằng màu xanh sậm của lũy tre già thân mật, ôm chàng lấy mái nhà tranh nhỏ nhắn, bằng một thân dừa vươn mình uống những ngụm nước mát của dòng sông bình lặng để lại đổ vào từng quả mọng tròn căng, bằng đôi cỏ thơ mọng rì rào thông hát, bằng ngọn hải đăng đứng đậy canh thức mặt biển đêm, bằng những con đường lá me trái thắm mềm đón đưa từng lúa đôi yêu nhau quấn quýt...

Đứa trẻ gọi quê hương là tiếng ầu ơ trộn vào tiếng võng đưa kéo kẹt, là một ngón vuốt đàn bầu thăm thẳm trong đêm, là câu chuyện cổ tích có bà tiên hiền như bà ngoại, là vương sơn nhỏ ríu rít tiếng bi, tiếng dây quay, tiếng u mọi, là mảnh trời cao rực rỡ cánh diều...

Người già hòa vào quê hương như mồ hôi thấm xuống ruộng vườn, như chén trà qua khỏi cổ vẫn giữ vị mệnh mang, và như xương thịt dưới mộ sâu rồi trở về cát bụi, đưa con trở về với người mẹ bao la...

Cô gái cứ ngỡ quê hương là mùi chanh, mùi hoa bưởi, bồ kết, hương nhu ngát thơm trên tóc, là vành nón bài thơ duyên dáng, tà áo lụa tiểu thư, là đôi hài gấm kiêu sa hay chiếc guốc vòng mộc mạc...

Chàng trai soi bóng mình vào bóng dáng quê hương, mơ làm anh hùng làng Gióng, làm người lính Nguyễn Phong miện hô vang « Sát Thát », làm dũng sĩ mắt sáng quắc vượt cả chiều dài đất nước chôn xác giặc dưới Đống Đa...

Và cả những người bình thường nhất cũng sẽ nhớ đến quê hương từ những điều bình thường nhất : đĩa bánh cuốn chả tôm, tô phở bò bốc khói, chén mắm gừng, nải chuối xứ, trái khế chua, chùm nhãn ngọt...

Còn ở nơi đây, nếu đột ngột, em hỏi :

Quê hương là gì vậy ?

Anh sẽ trả lời ngay, không do dự :

Chính là em đấy, em yêu !

Cố Ngự

Sài Gòn

(Viết cho T & Th)

25.06.1986 – 04.07.1986

Remerciements

La parution de ce nouveau numéro de Nhân Bản n'aurait pu se faire sans l'aide de :

- Notre comité de rédaction : Maxime, Nguyễn Dương Tuấn, Rosalie Dao, Dương Thúy Diễm Mi (aka super maman). Merci pour les nombreuses heures de relecture et de mise en page. Merci également à notre président Nguyễn Hào, entraîné par son œil de lynx dans ce comité de rédaction.

- Nos rédacteurs : Vĩnh Đào, Trần Lam Sơn, ĐC, NVH, B2VAT, GS Phạm Thị Nhung, TTH, TNPT, chef Kim Lâm, MN, Thúy An, Mai Linh, Marie Jane, Giselle, Anna, Michel, Carole, Thúy An, Adeline, Anh Hoàng, William, Mạch Nha, Ngọc Liêm Hector, Cổ Ngữ, DDV.

Merci pour la richesse et la diversité des articles de ce numéro.

- Tino : merci pour cette énième couverture que tu nous dessines
- Nos sponsors : merci pour votre aide qui permet à notre journal de paraître tous les ans.

Merci surtout à vous chers et dévoués lecteurs, votre soutien est la source de motivation et raison d'être du journal.

L'équipe du Nhân Bản Xuân 2016



Nhân Bản Xuân, c'est à aussi à sa modeste échelle la voix de la communauté. Pour que l'aventure continue, nous avons besoin de nouveaux rédacteurs pour son édition papier mais aussi web : www.nhanban-blog.com.

Vous aimez écrire, que ce soit un billet d'humeur ou un article de fond, en vietnamien ou en français sur tous les sujets qui vous tiennent à coeur en rapport avec le Vietnam contactez nous à l'adresse suivante: nhan_ban_agevp@ymail.com
Retrouvez nous en dehors de la période du Têt sur le blog internet : www.nhanban-blog.com

Association Générale des Etudiants
Vietnamiens de Paris
132, avenue d'italie 75013 paris
www.nhanban-blog.com



www.agevp.com