



HAL
open science

Le plaisir de la table. Extrait de Sable, poussière, empreintes de Tô Hoài

Phuong Ngoc Nguyen

► **To cite this version:**

Phuong Ngoc Nguyen. Le plaisir de la table. Extrait de Sable, poussière, empreintes de Tô Hoài. Impressions d'Extrême-Orient, 2015, Boire et manger dans les littératures d'Asie, 5, pp.170-174. <10.4000/ideo.417>. <hal-01316774>

HAL Id: hal-01316774

<https://hal.science/hal-01316774v1>

Submitted on 17 May 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC BY-NC-SA 4.0 - Attribution - Non-commercial use - ShareAlike - International License

Nguyen Phuong Ngoc

Le plaisir de la table

Extrait de Sable, poussière, empreintes de Tô Hoài

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

revues.org

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Nguyen Phuong Ngoc, « Le plaisir de la table », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, Consulté le 17 mai 2016. URL : <http://ideo.revues.org/417>

Éditeur : Université de Provence

<http://ideo.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :

<http://ideo.revues.org/417>

Document généré automatiquement le 17 mai 2016. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

Tous droits réservés

Nguyen Phuong Ngoc

Le plaisir de la table

Extrait de *Sable, poussière, empreintes* de Tô Hoài

Présentation

- 1 Tô Hoài (1920-2014) a été le témoin et l'acteur de grands événements qui ont secoué le Vietnam au XX^e siècle. A l'époque du Front populaire, le jeune Nguyễn Sen (le vrai nom de Tô Hoài) milite au sein des associations avec des artisans tisserands du village de son enfance. L'enthousiasme ne dure pas longtemps face à la répression coloniale et la dure réalité d'une vie d'employé précaire¹. Les lectures restent le seul loisir, d'autant plus précieux que les pages imprimées — même jaunies d'un numéro de revue vieux de quelques années —, sont la seule fenêtre ouverte sur un autre monde et une autre vie possible. Ses premières nouvelles publiées en 1940 sont chaleureusement accueillies : Vũ Ngọc Phan, rédacteur en chef de *Hà Nội tân văn* (Nouvelle littérature de Hanoi) et futur auteur de l'ouvrage de référence *Nhà văn Việt Nam* (Ecrivains du Vietnam), lui conseille de trouver une voie singulière pour se démarquer². Les paysages familiers de son village natal lui servent ainsi de cadre aux histoires simples, mais éternelles, des habitants avec leurs joies et leurs peines quotidiennes. Il raconte également la vie des animaux qui côtoient les humains dans ce village de la banlieue de Hanoi : les coqs et les poules, les chats et les chiens, les moineaux et autres oiseaux peuplant le jardin familial dont le plus connu est le grillon, héros dans les *Dế mèn phiêu lưu ký* (Les aventures de Grillon, 1942).
- 2 Le roman *Cát bụi chân ai* (Sable, poussière, empreintes) publié en 1992 revient sur des moments clés de la vie de Tô Hoài : les années de maquis pendant la guerre d'Indochine, celles du retour à Hanoi, puis les années de la guerre du Vietnam. Un personnage central, l'écrivain Nguyễn Tuân (1910-1987), sert de fil conducteur dans ces recherches du temps perdu. Dans le premier chapitre, les souvenirs sont liés au carrefour des six chemins : animé par quelques marchands installés sur le trottoir, ce carrefour sert de lieu où se croisent des hommes, des histoires et des souvenirs. On y va non pas tellement pour déguster le café, un café coulant dans un tissu en guise de filtre et dénommé « café-chaussette », mais pour faire venir ses souvenirs. Manger et boire ont ainsi une autre fonction : celle de l'imagination. Dans un Vietnam constamment en guerre, manger et boire peuvent également être un acte politique et idéologique. Tô Hoài écrit : « L'essai intitulé *Phở* de Nguyễn Tuân l'a placé au sommet des amateurs de ce plat national »³. Il consacre tout un long passage à l'art de la dégustation du *phở*, mais le contexte en arrière-plan est beaucoup moins anodin : cet essai écrit par Nguyễn Tuân en 1957 a valu à l'écrivain des critiques sévères : certains y voient une dérive « petit-bourgeois ». Le *phở*, cette « soupe tonkinoise », n'est donc pas un simple mets, comme d'ailleurs les autres plats évoqués dans le passage proposé ici aux lecteurs⁴.

Le plaisir de la table

- 3 Pour Nguyễn Tuân, le plaisir n'était pas celui des plats somptueux, mais devait correspondre à son goût et répondre à ses propres critères. Un bocal de cacahuètes salées et pilées, une bouteille de *nước mắm*, c'était le *gạc măng dẻ*⁵ qu'il gardait dans son havresac, le même en temps de guerre qu'en temps de paix. C'était un gourmet raffiné et difficile. Quand la chaleur se faisait trop étouffante, pour se désaltérer, il buvait de l'alcool et grignotait du margosier piquant, une sorte de courgette à la peau boursouflée, mais il ne mangeait jamais de margosier avec des salaisons de crevettes. D'ailleurs, il ne touchait pas aux salaisons achetées au marché. Curieusement, il détestait l'ail et ne le supportait pas, même l'odeur. Une fois, à peine arrivé chez lui, je fus mis à l'interrogatoire : « As-tu encore mangé de l'ail ? » Si j'avais dit oui, il m'aurait sûrement mis à la porte en me disant de revenir le lendemain. Je dis donc non. Le nez trop délicat se montra indulgent avec moi, mais ne manqua pas de marmonner : « Ca doit venir d'en bas ! ».

- 4 Être incommodé par l'odeur de l'ail... on dirait un gros éléphant qui prend peur devant une fourmi. C'est bizarre, mais humain. L'essai intitulé *Phở* de Nguyễn Tuân l'a placé au sommet des amateurs de ce plat national. Mais peu de gens savent qu'il ne mangeait qu'un seul *phở*, le *phở* traditionnel aux lamelles de bœuf bien cuit. Il ne touchait à aucune autre variété de *phở*. Il lui faut du bœuf bien mijoté pendant des heures, avec des tendons ou des parties grasses, et de larges nouilles de riz cuites à point, coupées au dernier moment (et non pas ces nouilles industrielles trop cuites et coupées à l'avance à la machine comme on le faisait à Saigon, cette chose hybride sino-vietnamienne *văn thẩn phở* selon son expression ironique). Il faut poser les nouilles dans un grand bol, couper la viande en tranches fines, puis y ajouter de la ciboulette et du poivre — non, pas du piment avec le *phở*, malgré son goût pour le piment fort. « Qu'on apprécie le *phở* sauté, avec des lamelles de viande légèrement saisies, ou même avec une sauce au vin rouge, même avec un œuf, une boulette de porc, un morceau de saucisson ou du poulet, de l'oie, du chien, ça m'est égal. Mais moi, je ne mange pas du *phở* pour me fortifier. » Le *phở*, ça se mange très vite, très chaud, c'est comme ça qu'on sent l'essence du *phở*, c'est ça le plaisir. Pas d'oignon, ni de coriandre chinoise, ni de basilic, non plus de *nu'óc mắm* ou de vinaigre pimenté, ou de sauce de piment, ou de la graisse ajoutée, ou du glutamate — ce qui compte, c'est la quintessence du bouillon fait avec des os mijotés longuement.
- 5 Un autre écrivain, Thạch Lam, dans son recueil sur le Hanoi des trente-six rues, fait l'éloge d'un marchand qui vendait son *phở* dans la cour de l'hôpital Phú Doãn. Ce *phở* était particulier — chaque bol était parfumé de quelques gouttes d'essence de bélostome, un insecte de rizières —, et unique dans toute la ville. C'était un sujet de moqueries pour Nguyễn Tuân : « Le thé vert qui brûle les lèvres, la pâte de soja trop sucrée qui brûle la gorge, maintenant c'est le *phở* parfumé au bélostome, ces goûts de fumeur d'opium sont vraiment intéressants à écrire. »
- 6 Dans les années 1950, Nguyễn Tuân allait parfois manger du *phở* chez un marchand installé au rez-de-chaussée de l'actuelle Banque nationale et du bar La Taverne royale. Ce marchand avait ouvert son commerce l'année où la ville était provisoirement occupée. Plus tard, quand le *phở* cessa d'être une gourmandise pour devenir un plat destiné à remplir l'estomac, Nguyễn Tuân cessa d'en manger. Le récit *Phở* n'est en réalité qu'un écho et un reflet d'un souvenir.
- 7 Nguyễn Tuân ignorait un certain nombre de choses surprenantes. Il n'était jamais monté à cheval et ne savait pas se tenir sur un cheval. Dans le film *Quand s'éteint la lampe* du réalisateur Phạm Văn Khoa, il joue le rôle d'un chef de canton en tournée pour faire rentrer les impôts. Ayant loué un cheval, la production dû également louer le propriétaire du cheval qui le tenait pour que le chef de canton puisse rester en selle pendant cette scène de moins de trente secondes. A la mer, Nguyễn Tuân ne faisait que se promener. Normal : il ne savait pas nager, même en s'agitant à la façon des chiens. Ce qui explique qu'il adorait le récit *Voyage à l'île de Cồn Cỏ* de Nguyễn Khải, ce jeune écrivain ne sachant pas nager et ayant peur de l'eau qui avait le culot de faire le trajet sur une barque au milieu des bateaux ennemis et des bombardements américains.
- 8 Nguyễn Tuân ne tenait pas tellement à l'échoppe modeste du Monsieur 81, surnommé ainsi car il s'installait à côté du numéro 81 de la rue. Mais y aller était pour lui une occasion de faire revivre la mémoire. Le café chaussette fade et l'alcool sans goût lui étaient égal, car cela n'était que le prétexte pour qu'il tire un tabouret et s'y assoit. Devant la maigre silhouette du marchand aux habits d'une couleur marron délavé, Nguyễn Tuân pensait à bien d'autres choses.
- 9 Chaque nuit à ce carrefour des six chemins, chacun partait à la recherche de ses souvenirs. A l'époque, les échoppes où l'on vendait du thé ou du café, ou même de « l'eau bouillie », n'étaient pas encore nombreuses. Je ne connaissais pas le Nguyễn Tuân d'autrefois, celui qui était réputé pour son dédain hautain et son humour féroce, mais celui que je côtoyais alors à ce carrefour s'était tout à fait mis à nos habitudes campagnardes, hormis le fait qu'il était là mais ne regardait personne. Ses mots cruels sont connus : « Si je meurs, n'oubliez pas d'enterrer un critique littéraire pour m'accompagner ». Pourtant, si aux Enfers ce malheureux critique enterré vivant l'avait invité à boire un coup, puis à aller faire un tour sur l'île de Cát Hải, il aurait ri de bon cœur et cherché lui-même la réconciliation. En fait, tout ne dépendait que de son bon vouloir. Quand quelque chose lui plaisait, il la prenait sans demander à personne,

que ce soit un livre qu'il ne rendait pas ou une branche d'orchidée rare qu'il coupait tout en sollicitant l'autorisation du propriétaire.

10 — Monsieur 81 a de nouveaux produits. Un alcool pas mal du tout.

11 Devant le grabat, la lampe à pétrole dite « américaine » répandait une lumière floue. Personne ne faisait attention aux nouvelles décorations — des bocaux de cacahuètes grillées, de bonbons rouges et verts chimiques pour soutirer l'argent de poche des enfants. Le vieux marchand, l'air languissant et morose, pelait minutieusement les petits oignons séchés. Les pelures crépitaient sous ses doigts. Une poêle remplie de graisse était posée à côté. Du fromage de soja à manger nature avec du gros sel ou en tranches frites, voilà les nouveaux produits. Il y avait aussi de nouveaux tabourets faits de rouleaux à fils provenant d'un atelier textile posés autour du tronc d'arbre aménagé en une sorte de table. Comme un haut tabouret improbable devant le bar, c'était pas mal.

12 Je dis : « En fait, ce Monsieur 81 a servi les Graffe à Hué.

Nguyễn Tuân hochait la tête : « Oui, Graffe le résident supérieur d'Annam.

— Il vient de me le dire.

— Ah. » Je m'attendais à un étonnement, mais Nguyễn Tuân ne fit qu'un « Ah », puis resta silencieux, les yeux fixés sur les habits d'une couleur marron délavé de ce paysan des rizières lointaines. Le marchand, silencieux ordinairement devant les clients, se mit à parler : « A Hué, j'étais le boy, mais aussi le cuisinier. Parce que chaque fois que la famille allait faire le *pich nich* sur le Bach Ma, je devais m'occuper de tout, je suis devenu très habile. Le jambon fumé, je savais le faire, ça sent fort, mais que c'est bon. Les Occidentaux étaient bizarres, et nous, les Annamites, on était malins et on leur jouait des sacrés tours. Oh, que c'était drôle ! Je touchais un salaire et demi. Faire la cuisine occidentale c'est plus facile que la cuisine chinoise. Il suffit de faire revenir les oignons, ils adorent ça et disent « c'est *boong* ». Voyez, le pire c'est de trop saler, mais les Occidentaux, ils mettent toujours un pot de sel comme un bol d'encens de la tombe des ancêtres au milieu de la table. Ils en mettent partout, ça tue le goût ! Quand on pense que nos ancêtres avaient la coutume de faire acheter des dizaines de sortes de *nu'óc m'ám* sans jamais être satisfaits. »

13 L'histoire du vieux paysan continua ainsi, de plus en plus grandiose, en commençant par Hué, la capitale royale, jusqu'aux montagnes de Bạch Mã, Cheval Blanc, puis quand les patrons repartaient en France, ils emmenaient avec eux « leur excellent cuisinier ». J'ai alors envoyé ma « dame à moi » au village sous prétexte d'aller gagner un petit pécule. Je suis parti alors en *xêlibat*⁶ trois ans en Occident, vous savez, c'était pas drôle de coucher avec les Françaises, elles obligent à les amuser toute la nuit, que c'est fatigant.

14 Le vieillard, vous avez bien plus d'expérience que nous. Enthousiaste, Nguyễn Tuân posait de temps à autre une question sur le Bạch Mã, oubliant le verre posé au milieu des racines du pancovier et vide depuis longtemps. Selon la coutume de ces lieux modestes, le patron chasse discrètement les clients qui traînent sans consommer. Mais l'histoire du Monsieur 81 nous faisait confondre ces pancoviers, ces *khaya* et ces *ditas*, arbres ordinaires de la ville, avec les pins majestueux et les marches taillées dans la roche des *boonggalô*⁷ de Bạch Mã. J'écoutais sans perdre un mot des histoires de Bach Ma et de France, de ces endroits où je n'avais jamais mis les pieds, mais qui me paraissaient tellement familiers. Le vieillard continua à épilucher ses oignons. Je remarquai ses mains, les mains d'un cuisinier qui avait fait ce métier toute sa vie, d'une largeur exceptionnelle, avec des doigts courts et gros comme des bananes naines, tout à fait en contraste avec sa petite taille maigrelette. La conversation dériva sur les oignons. « Les oignons mûrs ont beaucoup plus de goût, rien à voir avec les ciboulettes ou les oignons verts ». Les clients finirent par aimer les oignons comme le patron. « Messieurs, aujourd'hui il y a du *ngầu pín* ». Depuis que le restaurant chinois de la rue de Hué ne faisait plus de bouillie de riz au *ngầu pín*, un plat fait avec des testicules d'animaux, Monsieur 81 descendait à l'abattoir et arrivait à obtenir de temps à autre quelques testicules de taureau et de buffle. Les peaux et les testicules de taureau et de buffle étaient devenues une marchandise rare. On disait que l'Etat achetait tout, les peaux pour les tanneries, les testicules pour l'export à Hongkong. Ce Monsieur 81 avait l'habitude de se vanter, mais ne buvait jamais avec ses clients. Il les regardait boire et attendre qu'on lui dise que ses oignons sentaient bon dans la poêle. « Il respecte la

« discipline » des métiers de la restauration qui consiste à prendre du plaisir à regarder les autres apprécier leurs plats », expliqua Nguyễn Tuân. Mais le vieux marchand prenait aussi le plaisir à raconter les histoires de Bach Ma et de France. Chaque réplique était pour lui-même. Il éprouvait certainement du plaisir des souvenirs ! Tristes ou gais, comment le savoir ? Je dis une fois à Thanh Tịnh que j'avais l'impression, en lisant ses mémoires sur la période où il était guide touristique, qu'il avait une trop bonne mémoire. Thanh Tịnh improvisa sur le champ un nouveau dicton « trop de mémoire, trop de peine ». Oh, pauvres de nous qui avons trop de souvenirs ! »

Notes

- 1 Tô Hoài, « Tự truyện » (Autobiographie), in *Tuyển tập Tô Hoài*. Hà Nội : Văn học, 1996, pp. 435-580.
 - 2 Tô Hoài, « Anh Phan, chị Phan » (M. et Mme Phan), in *Những gương mặt: chân dung văn học*. Hà Nội : Hội nhà văn, 1997, pp. 174-188.
 - 3 Nguyễn Tuân, « Phở », in *Tuyển tập Nguyễn Tuân*. Hà Nội : Văn học, 1996, pp. 550-565.
 - 4 Extrait de *Cát bụi chân ai*. Hanoi : Văn Học, 1992, pp. 25-30.
 - 5 Garde-manger, dans le texte.
 - 6 Célibataire, dans le texte.
 - 7 Bungalow, dans le texte.
-

Pour citer cet article

Référence électronique

Nguyen Phuong Ngoc, « Le plaisir de la table », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, Consulté le 17 mai 2016. URL : <http://ideo.revues.org/417>

Nguyen Phuong Ngoc

Aix-Marseille université, IrAsia

Droits d'auteur

Tous droits réservés
