

Le mot *em* existe en premier lieu pour désigner
le petit frère ou la petite sœur dans une famille ;
ou le plus jeune, ou la plus jeune, de deux ami(e)s ;
ou la femme dans un couple.

J'aime croire que le mot *em* est l'homonyme
du verbe « aimer » en français, à l'impératif : aime.
Aime. Aïmons. Aimez.

© Les Éditions Libre Expression, 2020

© 2021, Éditions Liana Levi

ISBN : 979-10-349-0568-3

www.lianalevi.fr

Un début de vérité

La guerre, encore. Dans toute zone de conflit, le bien se faufile et trouve une place jusque dans les fissures du mal. La trahison complète l'héroïsme, l'amour flirte avec l'abandon. Les ennemis avancent les uns vers les autres dans un seul et même but, celui de vaincre. Dans cet exercice qui leur est commun, l'humain se révélera à la fois fort, fou, lâche, loyal, grand, grossier, innocent, ignorant, croyant, cruel, courageux... Voilà pourquoi la guerre. Encore.

Je vais vous raconter la vérité, ou du moins des histoires vraies, mais seulement partiellement, incomplètement, à peu de chose près. Car il m'est impossible de vous restituer les nuances du bleu du ciel au moment où le *marine* Rob lisait une lettre de son amoureuse tandis que, dans le même temps, le rebelle Vinh écrivait la sienne pendant un instant de répit, de faux calme. Était-ce du bleu maya et azurin ou plutôt du bleu de France et céruléen? Quand le *private* John a découvert la liste des insurgés cachée dans un pot de farine de manioc, combien de kilos y en avait-il? La farine venait-elle d'être moulue? Quelle était la température de l'eau quand M. Út a été jeté au fond du

puits avant d'y être brûlé vivant au lance-flammes par le sergent Peter? Est-ce que M. Út pesait la moitié du poids de Peter ou bien les deux tiers? Est-ce la démangeaison des piqûres de moustique qui a perturbé Peter?

Pendant des nuits entières, j'ai cherché à imaginer la démarche de Travis, la timidité d'Hoa, la frayeur de Nick, le désespoir de Tuân, les blessures par balle des uns et les victoires des autres en forêt, en ville, sous la pluie, dans la boue... Chaque nuit, rythmées par le son des glaçons tombant dans le bac de mon congélateur, mes recherches m'ont assené que jamais mon imagination n'arriverait à concevoir toute la réalité. Dans un témoignage, un soldat se souvient d'avoir vu l'ennemi courir avec fougue vers un char d'assaut en portant sur son épaule un fusil M67, long de 1,30 mètre, pesant dix-sept kilogrammes. Ce soldat avait devant lui un homme prêt à mourir pour tuer ses ennemis, prêt à tuer en mourant, prêt à laisser triompher la mort. Comment s'imaginer l'abnégation de soi, une telle adhésion inconditionnelle à une cause?

Comment envisager qu'une mère puisse transporter ses deux enfants trop petits dans la jungle sur des centaines de kilomètres, attachant le premier à une branche pour le protéger des bêtes pendant qu'elle se déplace avec le second, l'attache à son tour et retourne au premier pour refaire le trajet avec lui? Pourtant, cette femme m'a raconté sa randonnée de sa voix de combattante de quatre-vingt-douze ans. Malgré nos six heures de conversation, il me manque encore mille détails. J'ai oublié de lui demander où elle

avait trouvé des cordes et si ses enfants portent encore aujourd'hui les traces du ficelage sur leur corps. Qui sait si ces souvenirs n'ont pas été effacés pour n'en laisser qu'un, le goût des tubercules sauvages qu'elle avait mâchés au préalable pour nourrir ses enfants? Qui sait...

Si votre cœur se serre à la lecture de ces histoires de folie prévisible, d'amour inattendu ou d'héroïsme ordinaire, sachez que la vérité entière aurait très probablement provoqué chez vous soit un arrêt respiratoire, soit de l'euphorie. Dans ce livre, la vérité est morcelée, incomplète, inachevée, dans le temps et dans l'espace. Alors, est-elle encore la vérité? Je vous laisse répondre d'une manière qui fera écho à votre propre histoire, à votre vérité. Entre-temps, je vous promets dans les mots qui suivent un certain ordre dans les émotions et un désordre inévitable dans les sentiments.

Caoutchouc

L'or blanc coule des saignées pratiquées sur les hévéas. Pendant des siècles, les Mayas, les Aztèques, les peuples d'Amazonie ont recueilli ce liquide pour en faire des chaussures, des tissus imperméables et des ballons. Quand les explorateurs européens ont découvert cette matière, ils s'en sont servis d'abord pour fabriquer des bandes élastiques pour tenir leurs jarretières. À l'aube du ^{xx}e siècle, la demande augmentait au rythme fulgurant de la multiplication des automobiles qui transformaient le paysage. Le besoin en a ensuite été si important et si impérieux qu'il a fallu produire du latex synthétique, matériau qui répond à soixante-dix pour cent de nos besoins actuels. Malgré tous les efforts faits en laboratoire, seul le latex pur, dont le nom signifie «les larmes (*caa*) de l'arbre (*ochu*)», peut supporter l'accélération, la pression et l'amplitude thermique que subissent les pneus d'avion et les joints de navette spatiale. Plus l'humain réussit à accélérer sa cadence, plus il exige un latex produit naturellement, à la vitesse de la rotation de la Terre autour du Soleil, au gré des éclipses lunaires.

Grâce à son élasticité, à sa résistance et à son imperméabilité, le latex naturel enveloppe nos

extrémités telle une seconde peau afin de nous protéger des séquelles du désir. Pendant la guerre franco-prussienne de 1870 et l'année suivante, le taux des infections contractées sexuellement par les troupes était passé de moins de quatre pour cent à plus de soixante-quinze pour cent, ce qui devait conduire ultérieurement, durant la Première Guerre mondiale, le gouvernement allemand à donner la priorité à la fabrication des condoms afin de protéger les soldats, alors que sévissait une pénurie aiguë de caoutchouc.

Certes, les balles tuent, mais peut-être que le désir aussi.

Mai

Au temps de la colonisation, la France avait considéré l'Indochine, et le Vietnam avec elle, comme une zone d'exploitation économique, plutôt que comme une colonie de peuplement. Elle a réussi à entrer dans la course au caoutchouc en y plantant des hévéas. Il fallait beaucoup de volonté pour maintenir sur place, au milieu de la brousse, des groupes d'ouvriers agricoles afin qu'ils arrachent des forêts de bambous aux rhizomes densément intriqués dans le sol, puis y enracinent des hévéas avant de recueillir leur sève d'une aube à l'autre. Chaque goutte de latex obtenue valait la goutte de sang ou de sueur versée. Les hévéas pouvaient se laisser saigner pendant vingt-cinq, trente ans, quand un homme sur quatre, parmi les quatre-vingt mille coolies envoyés dans les plantations, tombait bien avant. Ces milliers de morts cherchent encore dans le bruissement des feuilles, dans le murmure des branches et dans le souffle du vent pourquoi, de leur vivant, ils ont remplacé leur forêt tropicale par des arbres venus de l'Amazonie, pourquoi ils les ont mutilés, pourquoi ils ont porté des étrangers sur la tête alors que ces hommes grands, aux joues si pâles et à la peau

si poilue, ne ressemblaient en rien à leurs aînés au corps osseux et aux cheveux noir ébène.

Mai avait la peau cuivrée des coolies, et Alexandre, la posture du propriétaire roi en son domaine. Alexandre a rencontré Mai dans la colère. Mai a rencontré Alexandre dans la haine.

Coolie

Ce mot était utilisé dans de nombreux pays sur les cinq continents depuis le siècle précédent. Il désigne d'abord et avant tout les ouvriers en provenance de Chine et d'Inde, transportés dans les mêmes bateaux, par les mêmes capitaines qu'au temps des esclaves.

Une fois arrivés à destination, les coolies travaillaient aussi fort que des bêtes dans les plantations de canne à sucre, à l'intérieur des mines, à la construction des chemins de fer, et mouraient souvent avant la fin de leur contrat de cinq ans sans avoir touché le salaire promis et rêvé. Les compagnies qui en faisaient la traite acceptaient d'avance que vingt, trente ou quarante pour cent des « lots » périssent pendant le voyage en mer. Les Indiens et les Chinois qui ont survécu au-delà de leur contrat dans les colonies britanniques, françaises et néerlandaises se sont établis aux Seychelles, à Trinité-et-Tobago, aux îles Fidji, à la Barbade, à la Guadeloupe, à la Martinique, au Canada, en Australie, aux États-Unis... Avant la Révolution cubaine, le plus grand quartier chinois d'Amérique latine se trouvait à La Havane.

Contrairement aux coolies indiens, qui comp-
taient dans leurs rangs des femmes ayant fui des
maris abusifs ou des situations extrêmes, les coo-
lies chinois étaient sans femmes : les Chinoises ne
mordaient pas à l'hameçon. Les Chinois exilés
dans ces colonies lointaines sans possibilité de
retour au bercail se sont consolés dans les bras
des femmes locales. Tous ceux qui ont résisté au
suicide, à la malnutrition et aux abus se sont orga-
nisés pour publier des journaux, créer des clubs et
ouvrir des restaurants. Grâce à la dispersion de ces
hommes, le riz sauté, la sauce de soja et la soupe
wonton sont devenus des célébrités planétaires.

Quant aux coolies indiens, ils avaient une
chance sur trois de courtiser une Indienne, partie
elle aussi à l'aventure, ce qui a bouleversé le statut
des femmes et la distinction entre les castes. Elles
étaient en position de choisir et même de recevoir
la dot au lieu de l'apporter. Ce nouveau pouvoir
a entraîné la crainte des hommes de n'avoir pas
de femme ou de la perdre. Ils étaient menacés par
les voisins, les passants et les femmes elles-mêmes.
Certains hommes ont enfermé leur épouse dans
des maisons coffres-forts, d'autres les enlaçaient
de cordes comme on passerait un ruban autour
d'une boîte-cadeau. Du pouvoir des femmes
confronté à la peur des hommes résulte la mort,
le fatal.

Les esclaves et coolies chinois et indiens étaient
déplacés de leur habitat naturel alors que les coo-
lies vietnamiens sont restés chez eux dans des
conditions comparables, imposées par des colons
expatriés.

Alexandre et Mai

On avait donné à Mai la mission de s'infiltrer dans la plantation d'Alexandre. Elle était heureuse de pouvoir sauver quelques arbres chaque jour ; elle leur faisait une incision trop profonde, empêchant ainsi la sève de couler à nouveau, de saigner à nouveau pour le compte du patron. Elle se levait tous les matins à quatre heures pour manifester son amour patriotique en détruisant le patron Alexandre, en infligeant à sa propriété une mort à petit feu : un arbre à la fois, une incision à la fois, à la manière des empereurs chinois. *Death by a thousand cuts.*

Son amour pour Alexandre a mis fin à sa mission.

Le phở

Aucun Vietnamien vivant au Vietnam ne prépare un bouillon de phở à la maison. Or tout Vietnamien vivant à l'extérieur du Vietnam a préparé ou mangé un phở maison au moins une fois. Car les Vietnamiens expatriés ne peuvent pas sortir de chez eux et aller au kiosque à phở au coin de la rue. À Saigon, il y a probablement autant de vendeurs de phở que de ruelles. Chaque comptoir se distingue par l'équilibre particulier de sa recette, par les proportions de la vingtaine d'ingrédients : *cannelle, muscade, grains de coriandre, anis étoilé, clous de girofle, gingembre, queue de bœuf, flanc de bœuf, os de bœuf, os de poulet, bavette de bœuf, tendon de bœuf, sauce de poisson, échalote, oignon émincé, coriandre, coriandre dentelée, basilic thaïlandais, fèves germées, vermicelles de riz, poivre, piment frais, sauce de piment.*

Il est impossible de reproduire à la maison ces bouillons, cuits dans des chaudrons qui, depuis deux ou trois décennies, servent et mêlent, lieu d'intimité pour échanges lents, les arômes timides et les parfums plus imposants. Si les scientifiques étudiaient ces chaudrons de près, ils y verraient la trace des papilles de leurs propriétaires. La cannelles se dégagerait en premier du chaudron de

la dame de la rue Hà Hối, alors que celui de sa voisine se distinguerait par l'odeur brûlée du gingembre grillé. Les variantes sont au nombre d'au moins vingt-quatre à la puissance vingt-quatre. Chacun a sa place préférée : les amis se partagent des adresses, les amoureux s'attachent au premier bol qu'ils ont mangé ensemble, les écoliers choisissent selon la taille et la quantité, les familles retournent de génération en génération au même endroit par nostalgie...

Autrefois, Louis savourait les bouillons au goût des autres clients. Rien n'était gaspillé parce qu'il empoignait les bols dès que les clients se levaient de leur tabouret. S'il ne se précipitait pas, les serveurs en déversaient le fond dans un seau destiné aux porcheries. Au fil du temps, il avait appris à reconnaître les clients aux restes de leur soupe. Il y avait celle qui aromatisait toujours son *phở* avec dix ou quinze feuilles de basilic fraîches qu'elle détachait de la tige avec frénésie pendant que sa sœur vidait l'assiette de fèves germées dans son bol. Le client culturiste ajoutait un œuf cru directement dans le bouillon en plus d'une louche supplémentaire de gras. Louis s'était habitué aux piments grâce à une femme très âgée qui colorait sa soupe de rouge. Il s'était toujours demandé si la vue de la dame avait baissé ou si ses papilles étaient devenues insensibles à force de formuler sans arrêt des reproches. La propriétaire de l'échoppe marmonnait que seules les grandes jalouses mangent aussi épicé.

Louis était la somme de tous ces clients.