



INTRODUCTION

Dès que vous traversez le seuil d'une maison vietnamienne, vous êtes immédiatement bombardé par les variations d'une seule et même question : « Tu as déjà mangé ? » ; « Tu veux manger quelque chose ? » ; « Viens manger » ; « Mange un petit morceau » ; « J'ai un poulet encore tout chaud » ; « Viens goûter aux choux à la crème »...

Nous n'avons pas l'habitude de verbaliser nos joies, et encore moins notre affection. Nous nous servons de la nourriture comme outil pour exprimer nos émotions. Mes parents ne me disent pas : « tu nous as manqué » mais plutôt « j'ai préparé des rouleaux de printemps », sachant que ce plat me plaît en tout temps, en toutes circonstances. De même, ils me rapportent que mes fils ont mangé trois portions pour me rassurer pendant mes voyages à l'étranger. Quand nous allions visiter ma grand-mère à New York, ma mère remplissait le coffre des plats préférés de sa mère. Mon père se moquait de ma mère, mais il prend encore des vols jusqu'à Washington D.C. pour remplir de plats vietnamiens un autre coffre de voiture qui le conduit jusque chez mon oncle, qui habite dans un coin reculé de la Pennsylvanie. Cet oncle de quatre-vingt-douze ans est le frère aîné de mon père, et il l'avait nourri et hébergé pendant ses études universitaires. Mon père le considère comme un père et tente d'exprimer sa gratitude à travers le meilleur saucisson, le meilleur ragoût de bœuf à la citronnelle, la meilleure crêpe à la vapeur, le meilleur gâteau de riz collant, les meilleures crevettes séchées trouvées dans les marchés vietnamiens.

Dans le camp de réfugiés, ma mère et mes Tantes 6 et 8 tentaient du mieux qu'elles pouvaient de transformer les poissons que nous recevions six jours sur sept pour

donner un semblant de normalité à l'heure des repas. Un jour, ma mère a pu faire de la pâte pour préparer des raviolis. Je me rappelle très clairement comment elle était assise par terre avec le couvercle du fût que nous utilisions en guise de réservoir d'eau. Elle roulait sa boule de pâte sur cette plaque de métal rouillée mais qui portait encore ici et là la couleur jaune de sa peinture originale. La suite importait peu, car nous étions déjà immensément heureux de la voir cuisiner autre chose que du riz et du poisson. Nous avons vécu ensemble un moment festif.

Récemment, quelqu'un m'a demandé de décrire mon repas le plus mémorable. Il m'est impossible de faire la liste de toutes les expériences culinaires que j'ai eu la chance de vivre. Les unes ont été plus marquantes que les autres autant grâce aux talents des chefs que par la conversation des convives autour de la table. Alors, comment choisir entre un soir de rires aux larmes devant un énorme plateau d'huîtres et un repas de sushis où le « maître » comptait le nombre de secondes entre le moment où il déposait le morceau de poisson sur la boule de riz et le moment où nous le dégustions? Comment ne pas parler des *pierogi* de la mère de mon editrice polonaise, des irremplaçables palourdes vietnamiennes et d'une pointe de tarte poire et pistache dégustée sur les marches d'une église? Comment ne pas mentionner les pâtes fraîches d'un restaurant en verrière au milieu d'un parc à Palerme et l'incomparable et l'inégalable sandwich au homard de Francis? Il y a eu aussi les réceptions grandioses données par le roi de la Malaisie et la princesse Caroline de Monaco, les premiers ministres, les ministres et les ambassadeurs... Cela dit, parmi tous ces repas et ceux du quotidien, un seul s'est gravé dans ma mémoire, dans mon cœur, sur ma personne.

Avant que les verres en plastique soient utilisés partout sur la planète, les marchands en Asie du Sud-Est vendaient les boissons en vidant la bouteille dans un sac en plastique transparent rempli de glace. Par la suite, ils inséraient une paille et refermaient le sac avec un élastique. Ainsi, ils récupéraient sur place la bouteille. Je ne sais par quel miracle nous avons eu un sac rempli d'une boisson gazeuse pendant notre séjour au camp de réfugiés. Nous étions un groupe de treize debout autour

de ce sac sous le soleil brûlant. Nous n'avions pas bu d'eau réellement potable ni rien vu de froid depuis des mois. Les gouttes de condensation brillaient dans la chaleur comme de précieux diamants. Nous passions le sac d'une main à l'autre en commençant par Nhon, mon plus jeune frère, qui avait à peine six ans. J'étais certaine que le petit sac ne pourrait faire qu'un tour puisque nous avions tous si soif. Pourtant, il a tourné au moins trois fois. Sans consigne aucune, nous nous sommes tous retenus et n'avons fait que nous mouiller les lèvres.

En plus des mille leçons que j'ai apprises de cette précieuse expérience, elle me confirme que j'ai été élevée par un village. Par la force et la dignité des membres de ce village. Je leur dois l'humaine que je suis devenue.

Les pages qui suivent vont vous présenter ma mère et mes tantes-mères. Dans le sud du Vietnam, nous nous désignons souvent par le chiffre qui représente l'ordre de notre naissance dans la famille. Étant donné que le 1 est réservé au notable du village, le compte commence à 2. Ma mère est la deuxième enfant, c'est pourquoi elle est appelée Grande Sœur 3 par ses plus jeunes sœurs et moi, j'appelle mes tantes par leur chiffre : 4, 5, 6, 7, 8. Ainsi, la hiérarchie s'impose dans la conversation, tout comme l'autorité.



GRANDE SOEUR 3 — LÝ KIM THỦY

Ma mère est très douée en mathématiques. Née à une autre époque, dans un autre cadre, elle aurait tenté de devenir ingénieure.

D'ailleurs, elle a obtenu avec une grande facilité un diplôme en techniques aéronautiques durant nos premières années au Canada. Je crois qu'elle aurait été une excellente pédagogue, car elle aime transmettre ses connaissances. Elle nous répète souvent qu'elle nous transporte d'une rive à l'autre comme un traversier. Je dirais qu'elle est plutôt un sherpa qui nous guide dans nos périples.



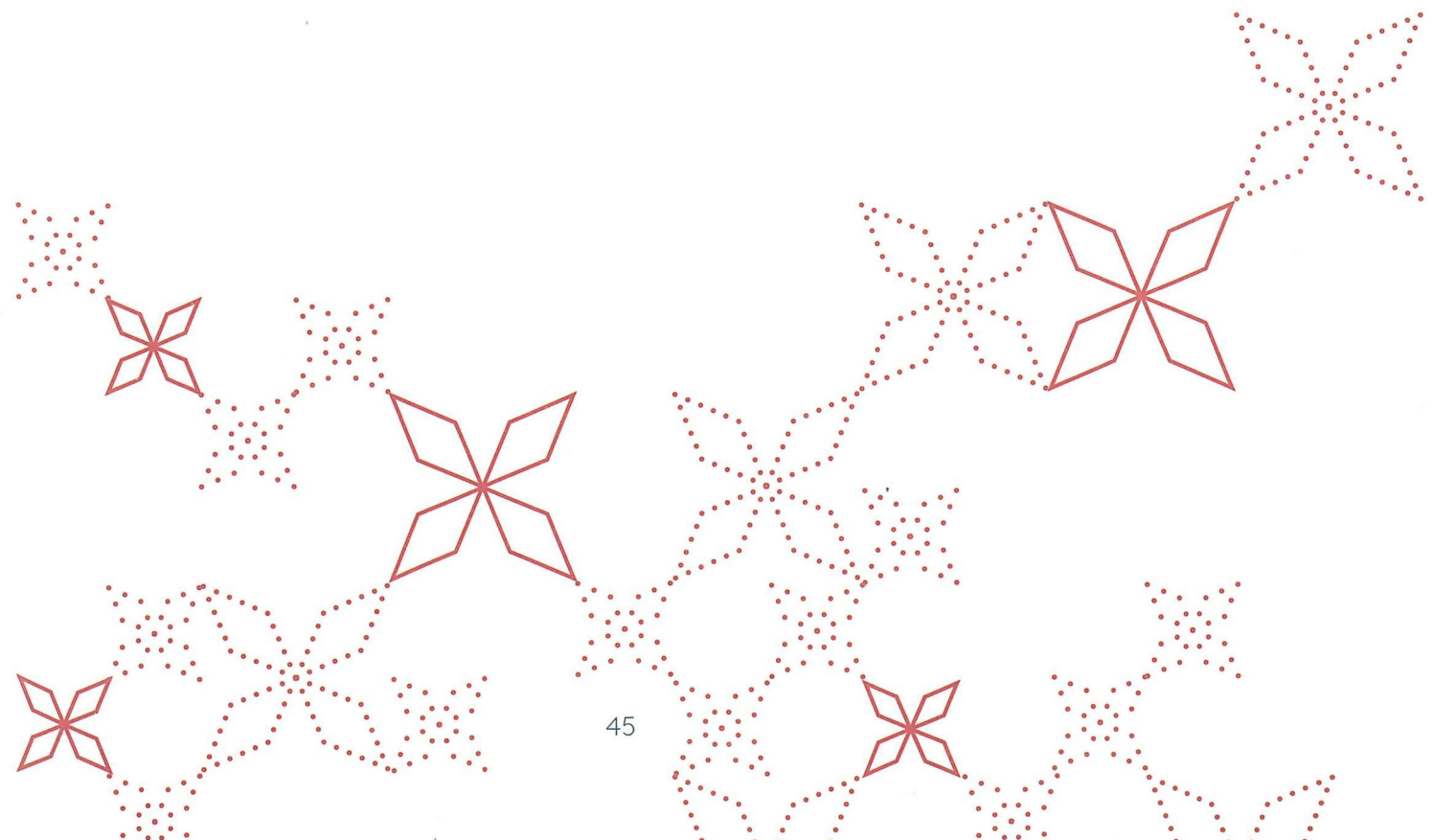


TANTE 4 — LÝ KIM HÀ

Elle a attendu son mari pendant dix ans.

Son mari l'a espérée pendant dix ans.

Une fois par mois, elle réussissait à avoir une réservation au bureau de poste de Saïgon pour recevoir un appel de quinze minutes de son mari. Étant donné que les relations étaient coupées entre les États-Unis et le Vietnam dans les années 1980, il devait conduire de Washington D.C. jusqu'à Montréal pendant le week-end pour faire cet appel. Douze heures à l'aller, douze heures au retour pendant quelques années. Aujourd'hui, ils savourent le bonheur entourés de leurs quatre garçons et de leurs cinq petits-enfants, tous à Washington D.C.



SOUPE À LA COURGE FARCIE — CANH BÀU

(4 à 6 portions ✕ Préparation 20 min. ✕ Cuisson 45 min.)

INGRÉDIENTS

- 230 g de porc haché
- 230 g de crevettes crues, décortiquées et grossièrement hachées
- 125 g d'oignon, finement haché
- 2,5 cuillerées à soupe de sauce de poisson
- Poivre
- 2-3 courges vietnamiennes (opo ou fuzzy), pelées et d'environ 7 cm de diamètre
- 1,5 l d'eau
- 2 oignons verts, coupés en fines rondelles
- 1 grosse poignée de coriandre, hachée grossièrement

PRÉPARATION

1 — Déposer le porc, les crevettes, l'oignon haché et 1 cuillerée à soupe de sauce de poisson dans un grand cul-de-poule, poivrer généreusement et mélanger à pleines mains jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Réserver. **2** — Couper les courges en tronçons de 10 cm et, à l'aide d'une cuillère à melon, retirer le centre de façon à obtenir un tube. **3** — Farcir les tronçons de courge avec le mélange porc-crevettes en pressant bien, puis réserver. **4** — Porter l'eau à ébullition et ajouter le reste de la sauce de poisson. **5** — Retirer du feu et déposer les tronçons de courge farcis dans le bouillon chaud. **6** — Remettre la casserole à feu moyen, porter à frémissement et cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les tronçons commencent à être translucides. **7** — Ajouter la moitié des rondelles d'oignon vert et de la coriandre, baisser le feu au minimum et poursuivre la cuisson à couvert pendant 10 minutes. **8** — Verser le bouillon de cuisson dans un bol de service et y déposer les courges farcies avec le reste des oignons verts et de la coriandre. **9** — Servir la soupe en détaillant les courges en tranches épaisses. ✕

Plus on laisse macérer, meilleur c'est. On peut préparer la soupe longtemps à l'avance et la réchauffer. Dans ce cas, on ajoute la coriandre au moment du service. Il est possible de remplacer les courges opo et fuzzy (courge cireuse) par des courgettes ordinaires, vertes, blanches ou jaunes.