

• Vietnam

C'est la plus importante et la plus grandiose des fêtes célébrées au Vietnam : la fête du Têt commémore le point de départ de la nouvelle année qui tombe, selon le calendrier lunaire, entre mi-janvier et mi-février. Yoko nous présente cette fête capitale pour les vietnamiens et nous donne rendez-vous pour la fêter à Paris !

La fête du Têt

Yoko L.



L'image que je me fais du Viet Nam est assez particulière. Ma grand-mère me racontait les souvenirs de son enfance avec des jardins fleuris de toutes les couleurs, de grandes maisons, des bassins d'eau. Je me souviens d'une image de sérénité et d'apaisement.

Mes grands parents ainsi que mon père sont originaires du Viet Nam et sont arrivés en France en 1976, à la chute de Saigon, après avoir séjourné dans différents pays. Je suis donc eurasienne. On ne m'a malheureusement pas appris la langue vietnamienne mais je connais et pratique certaines traditions de cette culture.

Je me suis donc demandé quel sujet choisir pour ce petit courrier et me suis rappelé d'une tradition que je célèbre avec ma famille chaque année et que je trouve assez emblématique de la culture de ce pays : la fête du Têt, célébrant la nouvelle année !

J'ai donc décidé d'en apprendre davantage en posant quelques questions à ma famille paternelle pour mieux vous présenter le nouvel an asiatique.

Qu'est-ce que la fête du Têt ?

La fête du Têt est l'événement le plus important de l'année, c'est le « nouvel an vietnamien » pour ainsi dire.

Le mot « Têt » signifie « la fête » et marque la fin d'une année lunaire. En effet, les Vietnamiens suivent le calendrier lunaire et non le calendrier romain, c'est donc pour cela que la date de cette fête change chaque année. La date du nouvel an pour l'année 2020 est prévue le 25 janvier contrairement à celle de l'année 2019 qui a eu lieu le 5 février. Cet événement peut durer plusieurs jours en fonction du pays dans lequel il est célébré.

Comment cet évènement est-il célébré ?

Au Viet Nam, comme dans toute l'Asie, cet événement est célébré à l'aide de feux d'artifice, de lampions, de décorations à l'effigie du signe de l'animal. Chaque année chinoise est associée à l'un des douze signes du zodiaque qui se succèdent dans un ordre cyclique : rat, bœuf (ou buffle), tigre, lapin (ou lièvre mais chat pour les Vietnamiens), dragon, serpent, cheval, chèvre, singe, coq, chien, cochon. Chaque année est également associée à un des cinq éléments : métal, eau, bois, feu, terre. L'année dernière nous avons fêté le cochon de terre et cette année nous fêtons le rat de métal.

Dans toutes les grandes villes du monde ou la communauté asiatique est importante des festivités et défilés sont organisés.

Si vous voulez voir les festivités du nouvel an à Paris, celui-ci aura lieu le 2 février dans le 13ème arrondissement, avenue de Choisy et avenue d'Ivry à 14h. Des concerts et des spectacles auront lieu ainsi que une conférence sur la médecine traditionnelle asiatique. Le programme de la fête est disponible sur le site de la mairie du 13^e.

Quelles traditions sont attachées à cette fête ?

C'est une fête familiale ou l'on se retrouve pour passer beaucoup de temps ensemble. Par exemple en Chine il y a sept jours de congé pour fêter ce nouvel an ce qui permet aux familles qui habitent à des milliers de kilomètres de se retrouver. Ces retrouvailles se font autour de la table et de nombreux plats traditionnels, cuisinés dans la journée : gâteaux de riz, pâtés impériaux, crevettes frites, tout type de salades, charcuterie vietnamienne, riz rouge, préparation de viande et de poisson (porc au caramel : « thit kho » ou poisson au caramel : « ca kho »), fruits confits (gingembre, graine de lotus, noix de coco, liseron d'eau, melon, patate douce).



Source : https://www.arts2chine.fr/8107-large_default/panier-de-fruits-confits-483g.jpg

Dans la soirée chaque membre de la famille reçoit et donne de l'argent portant chance dans une petite pochette rouge, couleur porte bonheur et festive, appelée : « lixi ».



Source : <http://nationaltimes.vn/userfiles/image/2017/lx.jpg>

On a coutume également de mettre des fleurs dans la maison puis de nettoyer celle-ci.

Parmi les coutumes énoncées ci-dessus je me suis plus intéressée au gâteau de lune, à son histoire et à sa fabrication.

Le gâteau de lune, « Bánh chưng » est un plat indispensable au Vietnam. Il est traditionnellement consommé pendant le Nouvel An lunaire, servi avec des oignons blancs au vinaigre, des légumes en saumure « dưa món », et de la mortadelle vietnamienne.

Traditionnellement, chaque maison doit avoir au moins une paire de bánh chưng à mettre sur l'autel familial. Avant le Tét les familles offrent souvent des bánh chưng à d'autres familles, et il est typique pour une famille de se retrouver avec des quantités importantes de ces gâteaux longtemps après la fête.



Dans le Nord du Vietnam, on confectionne des « bánh chưng », de forme carré, symbole de la Terre - car les anciens croyaient que la terre était plate-, à base de riz gluant, de graines de haricots mungo et de poitrine de porc, le tout enveloppé dans des feuilles de dong (de la famille de l'arrow-root, très difficile voire impossible à trouver en France) ou par défaut, dans des feuilles de bananier.



Dans le Sud (mais aussi dans le Centre), on confectionne des « Bánh tét », de forme cylindrique, symbole du ciel et de la fécondité, avec les mêmes ingrédients que le banh chung, souvent agrémentés d'oignon, d'épices, de jus de coco....



Sources des images précédentes:

<https://www.vietnaminconnu.com/wp-content/uploads/2019/01/Les-2-g%C3%A2teaux-traditionnels-au-Vietnam-pour-le-T%C3%A2t-Banh-Chung-Banh-Day-2-e1553850567479.jpg>

<https://www.vietnaminconnu.com/wp-content/uploads/2019/01/Les-2-g%C3%A2teaux-traditionnels-au-Vietnam-pour-le-T%C3%A2t-Banh-Chung-Banh-Day-3-e1553850887477.jpg>

<http://misstamkitchenette.com/wp-content/uploads/2013/02/Banh-Tet-La-Kitchenette-de-Miss-T%C3%A2m-w.jpg>

<http://misstamkitchenette.com/wp-content/uploads/2013/02/Banh-t%C3%A9t-coup%C3%A9-La-Kitchenette-de-Miss-T%C3%A2m-w.jpg>

Voici la recette de ces gâteaux de lune :

Ingrédients :

500 g de riz gluant
200 g de haricots jaunes Mungo décortiqués
450 g d'échine de porc
1/2 cuillère à soupe de sucre
1 louche de nuoc mam sel & poivre

Matériel :

un plat rectangulaire
des feuilles de bananier ou du papier sulfurisé ou aluminium
de la ficelle de cuisine
une cocotte ou un autocuiseur

Préparation :

La veille au soir, trempez dans un saladier d'eau froide les haricots mungo puis lavez bien le riz et faites le tremper dans un autre saladier d'eau froide.

Laissez le gonfler toute la nuit.

Bien égoutter le riz et les haricots mungo puis écraser en purée les haricots et les réserver.

Faire ensuite revenir le riz dans une poêle pendant une dizaine de minutes, parfois avec du jus de coco, avant de l'utiliser pour mettre la farce.

Pour préparer la farce au porc : couper la viande en dès dans un saladier assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre. Mélanger, filmer et réserver.

Coupez de longs bouts de ficelle et disposez-les au fond de votre plat, en les croisant. Ils serviront à emballer le Bánh chưng.

Tapissez le plat avec des feuilles de papier sulfurisé, du papier aluminium ou de bananier.

Déposez une couche de riz cru d'environ 1 cm au fond du plat, en tassant bien, recouvrez le riz avec une fine couche de purée de haricots mungo, tassez bien avec une cuillère, disposez une couche de viande et tassez bien, puis une autre couche de haricot et de riz. Rabattez les bords du papier vers le centre, comme pour envelopper un cadeau. Fermez avec les ficelles, en serrant bien.

Concernant la cuisson, il y a deux écoles : la cuisson traditionnelle à l'eau ou la cuisson à la vapeur. La cuisson à l'eau est plus délicate et demande un certain savoir-faire, en particulier pour l'emballage du gâteau qui doit être étanche.

(Plonger le Bánh chưng délicatement dans une cocotte ou une grande marmite d'eau frémissante et laissez cuire 5 heures sur feu doux, veiller à ce que l'eau soit toujours au même niveau.)

Laissez refroidir complètement votre Bánh chưng avant de le déguster.

Servir en tranche ou en morceaux.

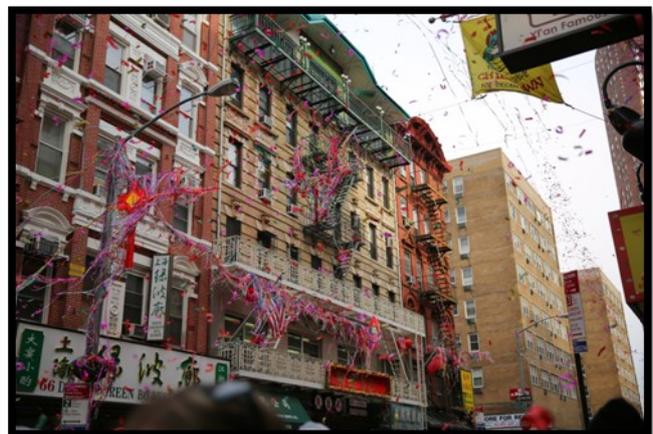
Le défilé du nouvel an : une tradition universelle

Lorsque je suis allée à New York, en février 2017, pendant la période du nouvel an, j'ai pu assister au défilé du quartier chinois de Chinatown. Ce moment m'a beaucoup marquée : il y avait énormément de monde, les rues étaient toutes décorées avec des lampions, les enfants s'amusaient à projeter des confettis et des rubans dans le ciel, qui en retombant s'accrochaient au fils électriques des rues. Le moment le plus important fut bien sûr le défilé : à New York, les représentants de différentes associations, les grands magasins asiatiques, les écoles du quartier, l'université, les hommes et femmes politiques, la police même du quartier défilent, à pieds, ou sur des chars, accompagnés par de multiples dragons.

Voici quelques photographies prises lors de ce défilé du 5 février 2017...



Char de publicité pour un salon de beauté



Les confettis et les rubans dans les rues de Chinatown



Les danseuses



Les dragons



Dragons et enfants





Femme et homme politiques présentant leurs vœux

Yoko L.
Classe de 2de 5
Lycée Henri IV, Paris