

. Les bahn têt de ma grand-mère .

Impossible d'évoquer ma grand-mère sans parler des bánh têt.

Il s'agit d'un gâteau traditionnel que l'on mange à l'occasion du nouvel an, le têt, dont la célébration peut durer de sept à neuf jours. Il n'y a pas beaucoup d'ingrédients : du riz gluant, des haricots mungo décortiqués et de la poitrine de porc, le tout enroulé dans une feuille de bananier, mais cela demande beaucoup de temps et de savoir faire : c'est une recette de magicienne !

Elle en produisait chaque année une quantité quasi-industrielle. C'était une véritable aventure. Mes cousins, mes sœurs et moi, étions chargés de préparer les ingrédients : lavage des feuilles de bananier, tri des haricots mungo... Ma grand-mère était tellement exigeante sur la qualité qu'ils devaient être sélectionnés un à un. Je nous revois les choisir autour de la table. Je garde, je jette, je garde, je jette, je garde, je jette...

Il fallait ensuite tout faire tremper. Une nuit ? Deux jours ? Je ne sais pas, mais cela me paraissait terriblement long.

Puis, lorsque tout était prêt - haricots, riz et feuilles de bananier lavés, poitrine de porc trempée dans une marinade mystère - ma grand-mère se livrait à la « mise en forme ».

Sur la table réquisitionnée à cette occasion et recouverte d'une feuille de bananier, elle alternait les couches de façon immuable. Le riz tout d'abord, formait un carré impeccable. Puis les haricots préalablement trempés. Venait ensuite la poitrine de porc, elle-même couverte de haricots, qui disparaissaient à leur tour sous une ultime couche de riz... enfin, je ne suis plus vraiment sûre de l'ordre, le plus important venait après, car Bà ngoại se livrait alors à un tour de magie. Dans un geste à la fois vigoureux et précis, elle ligotait les éléments dans la feuille de bananier pour former, les uns après les autres, de petits cylindres absolument parfaits. Ses chefs d'œuvre allaient passer des heures à cuire dans une casserole. Quelle casserole ! Du haut de mes sept ou huit ans elle me paraissait absolument gigantesque.

Combien de temps cela pouvait-il durer ? Je dirais huit heures, la nuit entière sans doute. Je la revois somnoler à côté de la cuisinière. Telle une vigile, elle veillait les bánh têt qui cuisaient tout doucement. Comme l'eau s'évaporait au fur et à mesure, ma grand-mère faisait très attention à en rajouter régulièrement. Il lui arrivait malheureusement de s'endormir et de se réveiller en sursaut pour rajouter de l'eau en vitesse. Le résultat était toujours irréprochable.

Quand on les découpait, ses gâteaux formaient des tranches où les ingrédients étaient impeccablement liés les uns aux autres : enveloppé dans la feuille de bananier, le riz blanc entourait les mungos qui enserraient eux-mêmes la poitrine de porc. Trois cercles concentriques blanc, jaune pâle et rose, parfaitement réguliers. C'est très beau !