

Lá Diêu Bông (la feuille aux fleurs invisibles)



Par René Nguyễn Dương Liên JJR 62

Après presque un mois de vacances entre Karlsruhe et Ulm, à visiter diverses familles, nous sommes retournés tous les 4 à Rome, le mercredi 12 août. C'est ainsi devenu pour ma petite famille une tradition que de revenir à Rome pour y fêter cette mi-août qu'ici nous appelons il Ferragosto et c'est pour moi un moment assez magique de l'année que de retrouver Rome en tant que ville quasi-déserte, pour ne pas dire ouverte comme pour le titre d'un film dramatique de Roberto Rossellini réalisé en 1945, (*Roma, città aperta* : Rome, ville ouverte)

Avec le massif départ en vacances des Romains, Rome, ville bien ouverte en cette période de canicule était laissée aux mains des touristes venus des 4 coins du globe et il me semblait retrouver ma Rome des années début soixante, celle de mes 20 ans, quand la circulation était bien moindre et que la vie se déroulait bien plus au ralenti. Depuis ces dernières années, malgré la situation économique qui s'est détériorée et qui ne permet pas à tout le monde de partir en vacances, les Romains trouvent toujours la possibilité de partir dans des localités plus proches que ce soit en mer ou en colline avec les lacs d'origine volcanique, distants d'à peine de 30 kilomètres de la ville donc à une demi-heure de voiture. Le mercredi 12 août, en fin d'après-midi, au retour dans mon quartier de la Via Boccea au nord-ouest de Rome, je retrouvais ici une ville bien déserte, un quartier dont le silence était parfois interrompu par les chants des cigales provenant des pins-parasol des collines avoisinantes.

Le voyage a été excellent, puisque j'avais choisi de voyager avec une compagnie allemande à bas prix, la German Wings, impeccable pour son exactitude et ses services, sauf que j'ai dû déboursier 50 euros en plus pour les valises, en partant de Stuttgart car ma grande fille Miko qui avait réservé les billets pour ma famille depuis avril, n'avait pas bien lu les conditions. En tout cas, en fin de compte, le voyage ne m'a pas coûté trop cher car j'ai payé en tout et pour tout 150 euros pour chacun pour cet aller-retour Rome-Stuttgart. Le samedi qui venait, le 15 août comme chaque année en cette date là, était le jour de la célébration de l'Assomption de la Madonne.

Assomption de Marie – Le Titien →

Le terme d'Assomption vient du latin *Assumere* qui signifie : prendre, enlever. Il s'agit d'un dogme de l'église catholique selon lequel la Madonne au terme de sa vie terrienne, aurait été "élevée au ciel", corps et âme. En Italie, cette célébration est régulièrement tenue le 15 août même et coïncide avec une fête typiquement italienne que j'ai citée et que les Italiens appellent Il Ferragosto. Quiconque viendra en vacances en Italie et s'y trouvera le 15 août, se trouvera ce jour là en plein Ferragosto. Il s'agit d'une fête typiquement italienne, absolument absente dans les autres pays européens, traditionnellement réservée pour des pique-niques hors des villes, avec des repas préparés par les mères de famille et comme en cette période là, il fait très chaud, on prend des bains de mer ou de lac. Pour fuir la chaleur des villes, les gens vont en colline, en montagne ou à la mer, à la recherche de fraîcheur.



Le terme de Ferragosto dérive de la locution latine *Feriae Augusti* (repos d'Auguste) indiquant une fête instituée par l'Empereur Ottavien Augustus en l'an 18 avant J.C pour célébrer la fin des grands travaux agricoles. Dans cette Arène de Pula se déroulent souvent des concerts de musique comme d'ailleurs dans l'Arène de Vérone, pays de Juliette et Roméo. En ce mois d'août (du latin Augustus, nom de l'empereur cité), dans l'Italie des empereurs romains, il y avait aussi d'autres fêtes, par exemple les *Consualia*, pour célébrer les récoltes ou la fin des principaux travaux agricoles. L'antique Ferragosto, institué à des fins de propagande politique, avait pour but d'associer les principales fêtes augustiennes pour fournir une période adéquate de repos aussi appelée Augustali, nécessaire après les grandes fatigues réalisées dans les semaines précédentes. Durant ces fêtes, dans tout l'empire romain étaient organisées des courses de chevaux ou d'animaux (ânes et mules) qui comme les hommes étaient aussi dispensés de travaux et couronnés de fleurs. Actuellement survit encore cette tradition de course d'animaux car qui ira en vacances à Siena (Sienne, en Toscane) pourrait assister le 16 août au Palio de Siena, institué depuis le Moyen-Âge, qui est une course de chevaux à

laquelle j'ai pu assister dans les années 70 et qui se déroule au lendemain même de la fête de l' Assomption de Marie, puisque cette fameuse course est célébrée en l' honneur de cette Assomption. Durant le Ferragosto, les villes sont presque désertes et les localités balnéaires surpeuplées, et si quelqu'un voudrait ressentir l'atmosphère de ce Ferragosto, je lui conseillerais de voir le film en noir et blanc : *Il sorpasso* (le dépassement...évidemment de voiture) avec Vittorio Gassman, titres en anglais *The easy life* et en français *Le fanfaron* .

A peine rentré à Rome, je découvrais dans mon quartier une Rome déserte et figée dans une chaleur qui frôlait les 40 degrés. Comme j'ai installé depuis plus de 10 ans un système d' arrosage automatique, j'ai sauvé ainsi mes innombrables plantes. Je retrouve mes raisins au goût de fraises (*uva fragola*) qui commencent à mûrir. Tous les deux, mon épouse Joséphine Lan et moi, nous avons remis de l'ordre dans les jardins et dans la maison, après un mois d'absence. Il y a vraiment beaucoup à faire et finalement, à la date du vendredi 14 août, on put crier ouf ! Durant les 3 semaines de vacances en Allemagne, la mer nous manquait puisque l' Allemagne ne possède pas de côte maritime sauf la Mer du Nord (Nord See) qui est plutôt froide pour les bains de mer. A la différence du grand supermarché Panorama qui se trouve à côté de chez moi, dans les supermarchés allemands je ne trouvais pas cette grande profusion de poissons frais ou de fruits de mer à l'étalage du poissonnier allemand qui offrait surtout des poissons fumés ou marinés.

A Ulm ou à Karlsruhe, je trouvais des restaurants fast-food de la chaîne Nord See qui ont un certain succès offrant des plats à base de poisson. Cela changeait plutôt des plats d'excellentes saucisses allemandes, accompagnés évidemment de bonne bière, plats qui nous manquent en tout cas, retournant à Rome . Ainsi, à Ulm, pris par la nostalgie de la cuisine italienne, un jour, j'ai proposé à mon grand frère Michel Hoàng de préparer pour toute la famille des Spaghetti ai frutti di mare, aux fruits de mer.

Spaghetti ai frutto di mare

Durant les années 1970, quand en Italie il y avait pas mal d'homicides mafieux et d'assassinats politiques de la part des Brigades Rouges, le magazine allemand Der Spiegel avait eu le toupet, l' audace de publier en couverture la photo d' un plat de spaghetti servis avec...un revolver en guise de condiment . Un sacrilège dont on se rappelle ici encore, même de nos jours ! Ce fut une levée de boucliers dans toute l' Italie, avec la même indignation nationale comme quand un quotidien danois s' était permis en 2005 de publier un dessin d'une bombe en forme de turban sur la tête du Prophète !

Dans la cuisine, à Ulm, tout en préparant nos spaghetti du pays d' O Sole Mio, je rappelais ce fâcheux évènement à mon frère. Depuis, en football, l'Italie a eu plus d'une fois l' occasion de restituer la leçon aux Allemands ! Malgré une certaine condescendance injuste que je ressens provenant de l'Allemand moyen vis à vis de l' Italie (surtout celle du premier ministre Berlusconi) et des Italiens, cependant



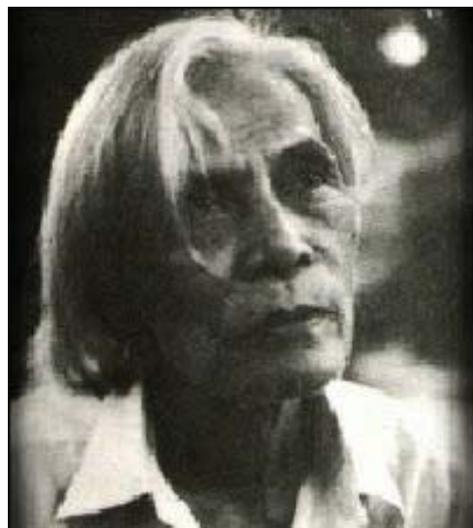
pour les vacances d' été, à la recherche effrénée du soleil et des bons spaghetti servis à toutes les sauces, les Allemands se déversent bien volontiers vers l' Italie ensoleillée, surtout vers Rimini-Cattolica, sur l' Adriatique, à environ 150 km au sud de Venise. Ainsi donc, ce jour là, mon grand frère préparait la sauce aux fruits de mer et je m'occupais exclusivement de la cuisson des spaghetti qui, comme il se le doit, doivent être cuits selon l' expression italienne *al dente*, littéralement ...à la dent . En allemand, on dit *Fest am Biss* et en français ... *al dente*, comme à l'italienne!

De retour à Rome, ce fut ainsi que, libéré des travaux de nettoyage de jardins et demeure, puisque mes enfants avaient pu apprécier mes capacités de cuire les spaghetti al dente, ils me demandèrent le bis. Que sont donc ces spaghetti al dente ? Ce sont des spaghetti cuits jusqu' au bon moment quand ils ne sont pas complètement cuits, mais légèrement résistants, auxquels vous ajouterez la sauce ou les condiments. Ce sont des spaghetti à la consistance légèrement résistante que vous pourriez goûter dans tout bon restaurant typique italien . Voici comment je procède et quiconque peut le faire, partout dans le monde, du moment qu' il achète des spaghettis de production italienne, par exemple de marque Barilla. Vous préparez d' abord dans une petite casserole des tranches d' ail que vous ferez légèrement jaunir sur une bonne huile d' olive et auxquels vous ajouterez les fruits de mer. Si vous n' avez pas des fruits de mer frais , vous pouvez vous procurer un surgelé de fruits de mer (moules sans coquille, petites crevettes, quelques morceaux de petites seiches ou de poulpes), en y ajoutant un peu de safran et si vous n' avez pas de safran, un peu de poudre de *nghê* (curcuma) . Y ajoutant la quantité nécessaire pour autant de personnes de tomates pelés (en italien on dit Pelati), vous tournez le tout et , si vous voulez donner un petit goût provençal, vous pourrez y ajouter comme ma cousine sarroise qui vit à Hyères, un peu de Pernod. Une fois la sauce fruits de mer prête, vous laissez le tout à côté et vous chauffez aussitôt jusqu' à l'ébullition de l' eau nécessaire pour les spaghetti. Choisissez la quantité exacte de spaghetti pour le nombre de personnes. Mettez 2 cuillerées de sel dans l' eau bouillante afin que les spaghetti ne collent pas. Déposer les spaghetti en les étalant bien ouverts comme une gerbe sur les bords de la casserole et à mesure que les spaghetti

deviennent mous, faites les descendre dans l' eau bouillante, tout en continuant de les tourner délicatement avec une fourchette, pour éviter que les spaghetti ne se collent. Après quelques petites minutes, il faut contrôler la consistance des spaghetti plusieurs fois (je le fais 3 fois), en enlevant un spaghetti à la fois et sans se brûler la langue, le laissant refroidir sur la fourchette, le goûter en bouche en le croquant avec les dents pour contrôler l' évolution de la cuisson. Quand c'est encore cru, continuez à tourner les spaghetti avec la fourchette de temps en temps. Pour arriver à la bonne consistance Al Dente, il faut absolument éviter d'obtenir une cuisson complète sans quoi c' est fini ! Quand on sent en bouche que c'est presque cuit, mais toujours croquant, on verse les spaghetti fumants dans une passoire, avec le robinet de l'eau froide ouverte à coté pour éviter de brûler les joints de caoutchouc des tubes de l' évier. On ne verse jamais de l' eau froide sur les spaghetti. Puis on sert les spaghetti al dente sur chaque assiette de préférence en forme d'assiette de soupe sur lesquels on étalera la sauce frutti di mare avec au préalable quelques petits brins de persil. D' habitude, mieux vaut commencer cette recette pour 4 personnes, comme cela, on pourrait mieux contrôler la cuisson Al Dente. Les amis ou parents doivent être assis prêts à table car les spaghetti Al Dente se mangent chauds comme pour le Phở. Voici la quantité pour 4 personnes : 500 grammes de moules, 300 gr de crevettes, 200 gr de seiches, 350 gr de spaghetti pasta Barilla ou autre marque mais de préférence italienne, 2 gousses d' ail. un verre d' huile d' olive extra vierge, du piment sec (pas vietnamien, car trop piquant) et du persil. Un peu de Pernod. Les derniers fatidiques instants de la bonne cuisson Al Dente sont très limités, peut-être environ 30 secondes avant de les pouvoir verser dans la passoire. Si vous réussirez à cuire ainsi les spaghetti al dente que vous pourriez aussi préparer avec d'autres sauces, vous donnerez bonne impression à vos invités car c'est ainsi que doivent être cuits les vrais spaghetti . Lorsqu'il s' agit du Risotto italien, le riz ne doit pas être complètement cuit comme pour notre riz vietnamien et c' est pourquoi des amis vietnamiens trouvent bizarre la cuisson du riz dans les risottos italiens. En tout cas, soit pour les spaghetti al dente ou le risotto italien, il faut les consommer quand c' est bien chaud pour mieux apprécier ce type de cuisson. En cette fin d' été, à Rome, nous allions de nouveau à la mer, en une demie heure de voiture, à Frégène ou à Fiumicino où nous trouvions une eau aussi chaude qu' à Vũng Tàu ou à Nha Trang.

Hoàng Cầm

Ainsi libéré de tout engagement, avant que mon fils André Quyèn ne retourne au lycée à mi-septembre ou ma fille Linda pour l' université vers octobre, je dispose davantage de temps pour me consacrer à un hobby qui consiste à rechercher sur Internet les paroles des innombrables chansons que j' ai connues et chantées depuis ma jeunesse, les écoutant sur You Tube, pour pouvoir ensuite les chanter m' accompagnant avec le piano ou la guitare. Ainsi , avant que je ne fus habile à utiliser internet c' est à dire depuis un peu plus de 2 ans, e m' amusais à chercher toutes les radios en langue vietnamienne. Je captais la VOA (Voice of America), la BBC, RFI (Radio France internationale), la Radio du Vatican et évidemment la Radio de Ha-Noi . Je trouvais aussi Radio Moscou en vietnamien et c' était du temps quand Mikhael Gorbachev était encore au pouvoir, donc dans les années 80, enfin plus d' une vingtaine d' années de cela. Et aussi Châm Trời Mỏi (nouvel horizon), une radio protestante. Plus tard, je captais RFA (Radio Free Asia), subventionnée par le Congrès américain, à l' instar de l' ancienne Radio Free Europe d' avant la chute de l' Urss et du mur de la honte berlinois.



Ce faisant, je perfectionnais mon vietnamien grâce à une écoute presque quotidienne. Je consultais souvent le diction-naire franco-vietnamien que Đào Đàng Vỹ avait dédié et offert à mon père. Cela me permettait de suivre quoti-diennement les évènements du Viet-Nam et surtout de connaître les nouvelles chansons vietnamiennes, composées après 1975. Je m'intéressais exclusivement aux chansons sentimentales et populaires. Très tôt, je connaissais des chansons que j' aimais beaucoup mais dont je ne possédais pas les paroles retranscrites. Cela me dérangeait beaucoup car je devais transcrire ces chansons après les avoir enregistrées sur cassettes de la radio. C' était plutôt laborieux mais cela m' avait permis d' améliorer grandement mon vietnamien car rien ne vaut l' étude d' une langue grâce aux chansons. A l' âge de 15 ans, en mon premier été à Rome, en 1958, je me suis immédiatement lancé à l' étude de la langue italienne en étudiant par coeur la chanson Volare que je peux même chanter par coeur en ces temps-ci de mes 66 ans .

A coté de mon travail de médecin-dentiste qui était plutôt assez stressant, ce hobby d' écouter les radios en langue vietnamienne et d' étudier les nouvelles chansons vietnamiennes m' apportait beaucoup de joie et de relaxation.

Ce fut grâce à l' emploi de l' internet, et grâce à You Tube depuis plus de 2 ans de cela et aidé par mes enfants que je pus apprendre à accéder aux paroles et mélodies de toutes les chansons internationales ou surtout vietnamiennes que je connaissais depuis plus de 20 ans. Ces jours ci de fin été, je retranscrivis toutes les chansons vietnamiennes que mon épouse Joséphine Lan et moi, nous chantions ensemble depuis 30 ans. Parmi les chansons anciennes, je présente une chanson écoutée quand ma fille Linda était à peine née. C' était au début des années 1990, il y a donc 20 ans de cela . Je connaissais cette chanson enregistrée de la radio de Hà-Nội comme Lá Diêu Bông , chanson créé par le compositeur Trần Tiến , actuellement âgé de 62 ans. Mais son vrai titre est : Sao em nữ vôi lấy chồng (Pourquoi as tu eu le courage de t' empresser à te marier ?) .En vérité, le compositeur Trần Tiến s' était inspiré du poème Lá Diêu Bông (La feuille aux fleurs invisibles) du poète vietnamien Hoàng Cầm, âgé actuellement de 87 ans et qui a été une victime du Nhân Văn-Giai Phẩm, un groupe d' intellectuels nord-vietnamiens qui dans les années 1955-1958 exigeait des communistes plus de liberté d' expression, au lendemain de la campagne de duperie maoïste des Cent Fleurs . Le poète est originaire de Bắc

Ninh, à 31 kilomètres au nord est de Hà-Nội . Quand il avait 8 ans, il a eu un coup de foudre pour une jeune fille de 16 ans du nom de Vinh et qui travaillait dans une pauvre échoppe au delà de la rue, en face de la mercerie de sa mère. Pendant 4 ans, de 8 ans à 12, il rêvait continuellement pour sa flamme plus grande que lui mais la jeune fille, tout en le sachant, était indifférente. Un jour Vinh lui dit vaguement que celui qui trouverait le Lá Diêu Bông (la feuille aux fleurs invisibles) pourrait devenir son mari.

Tout en sachant que cette feuille n' était qu' une invention de l' imagination, le petit Hoàng Cầm de son vrai nom Búi Tăng Việt , continuait d' aller à la recherche de cette feuille mythique. Hoàng Cầm, nom de poète, est le nom d' une plante , la Scutellaire, plante médicinale de gout plutôt amère comme le fut la vie de ce poète victime de persécution . Alors que le poète avait 12 ans, la jeune Vinh se maria à l' âge de 20 ans mais 25 ans après, quand le poète eut 37 ans, en 1959, il composa ce poème que je tenterai au mieux de le traduire pour les lecteurs francophones, quémandant la compréhension de mes lecteurs vietnamiens puisqu' en italien, il existe un jeu de mots pour désigner les traducteurs : Traduttore....Traditore ! littéralement bien traduit en français, cela fait : Traducteur...Traître ! C' est un aphorisme italien, qui signifie que toute traduction est fatalement infidèle et trahit par conséquent la pensée de l' auteur du texte original (du petit Larousse illustré).

Pagode de Từ Sơn



Lá Diêu bông.....La feuille aux fleurs invisibles.

Váy Đình Bàng buông chùng cửa võng,Déposant discrètement son vêtement Đình Bàng à la porte en palanquin (1)
 Chị thân thơ đi tìm.....La grande soeur s' en allait distraitemment aux champs vers le soir chercher une
 tige dans la chaume.

Đồng chiều cương ra .

Chị bảo.....Elle disait :

- Đưa nào tìm được lá Diêu bông.....Celui qui trouvera la feuille aux fleurs invisibles,
 Từ nay ta gọi là chồng.Dès lors je l' appellerai mon mari .

Hai ngày sau Em tìm thấy lá,Deux jours après, j' avais trouvé la feuille

Chị chạy mày :Mais vous aviez froncé les sourcils me disant :

- Đầu phải lá Diêu bôngCe n' est pas du tout la feuille aux fleurs invisibles !

Mùa đông sau Em tìm thấy lá,L' hiver qui vint j' avais trouvé la feuille
Chị lúc đầu,Et vous me disiez non, hochant la tête ,
trông nắng vãn bên sông.Scrutant le soleil qui se perdait dans le fleuve .

Ngày cưới chị ,Le jour de votre mariage
Em tìm thấy lá,Je trouvais la feuille
Ch? cu?i xe ch? ?m tròn kim .(.....Mais vous riez, ma soeur, tout en passant le fil dans le trou de l' aiguille .(2)

Chị ba con,Quand vous étiez mère de 3 enfants ,
Em tìm thấy lá ,Je réussissais enfin à trouver la feuille
Xoè tay phủ mặt chị không nhìn.Et les mains bien ouvertes, je vous la tendais au visage
mais vous ne daigniez même pas d' un regard .

Từ buổi ấy,De ces temps là
Em cầm chiếc láTenant la feuille, je m' en allais
Đi đâu non cuối bểDu haut des montagnes jusqu' aux lointains rivages .

Gió què vi vút gọi :Et le vent de la campagne ne cessait de murmurer
Diêu bông hời !Fleurs invisibles !
... O'í Diêu bông !O, fleurs invisibles !

(1) la pagode Đình Bảng se trouve dans la commune de Từ Sơn près de la ville de Bắc Ninh à environ 30 km au nord-est de Hà-Nội et le vêtement Đình Bảng est porté par les femmes quand, durant les cérémonies, surtout au Tét , elles chantent en chants alternés avec les jeunes hommes, habillés en tunique traditionnelle avec turban, les chansons populaires Quan hò .

Dans cette pagode se trouve la porte Cửa Võng (la porte en palanquin ?).

(2) très explicite, à la Hồ Xuân Hương (1772-1822), une poétesse qui composait des poèmes très...libres pour son temps.

Lien de la chanson composé par Tr?n Ti?n :

Sao em nở vội lấy chồng

(Pourquoi avoir eu le courage de t' empresser de te marier ?)

interprétée par une voix féminine, celle de Phuong Thảo, épouse de Ngọc Lễ .

<http://www.youtube.com/watch?v=XhCB-Exc2AI>

Lien de la chanson interprétée par une voix masculine, celle de Quang-Ly' :

<http://www.cakhucvietnam.com/?song=8199>

Chanson traduite (approximativement en français)

par Don René Lien

Lời ru buồn nghe mênh mangLa berceuse entendue vaguement
Mênh mang sau lũy tre làngDerrière la haie de bambous du village
Khiến lòng tôi xôn xaoPortait le trouble en mon âme .
Ngày lấy chồng em đi qua con đêLe jour de ton mariage, tu traversais la digue,
Con đê mòn lở cỏ về . (1)La digue usée sur le chemin des corvées
Chú bướm vàng bay theo em (2).Et le papillon jaune qui voltigeait derrière toi ,
Bướm vàng đã đậu trái mù u rồi (3)Se posait sur le fruit du takamaka .
Lấy chồng sớm làm gìPourquoi te marier si tôt ainsi ,
Để lời ru thêm buồnQue les berceuses deviennent bien plus tristes encore ?
Ru em thời thiếu nữ xa xôiJe t'avais bercée au temps désormais lointain de ta jeunesse,
Còn đâu bao đêm trong thanh.....Mais où sont donc désormais toutes ces nuits sereines
Tát gàu sông vui bên anh (4)Quand gaiement tu écopais l'eau à mes côtés .
Ru em thời con gái kiêu saJe t'avais bercée au temps de ton orgueil de jeune fille
Em đổ ai tìm được lá diêu bông (5)Quand tu prétendais que quiconque trouverait la feuille aux fleurs invisibles
Em xin lấy làm chồngAurait le privilège de devenir ton mari.
Ru em thời thiếu nữ xa xôi.....Je t' avais bercée au temps désormais lointain de ta jeunesse

Mình tôi lang thang muôn nơiEt maintenant je vagabonde tout seul
 Đi tìm lá cho em tôiPour te chercher cette feuille, mon amour .
 Ru em thời con gái hay quên ,.....Je t' avais bercée au temps quand tu étais une jeune fille qui oubliait bien vite
 Thương em tôi tìm được lá diêu bông ,.....Et pour t' avoir tant aimée, j' avais pu alors trouver cette feuille aux fleurs
 invisibles,
 Sao em nở vội lấy chồngMais pourquoi donc t' es tu empressée de te marier ?

Diêu bông hỏi diêu bông !Fleurs invisibles , O fleurs invisibles ,
 Sao em nở vội lấy chồng !Mon Amour, pourquoi avoir eu le courage de te marier si tôt ?

(1) Ngày lấy chồng em đi qua con đê

Con đê mòn lồi cổ về

La personne qui a transcrit cette chanson (paroles trouvées sur Google) n' a peut être pas bien compris le sens de cette phrase et a transcrit ...cổ về... ce qui fait que je n' ai pas bien compris quel sens elle voulait donner pour (littéralement) le chemin-herbe-retour. Comme il s' agit d' une digue et les digues exigeant beaucoup de travaux d' entretien que l' on appelle des corvées ...ainsi puisque la parole Corvée était entrée dans la langue vietnamienne : cổ về alors j' ai traduit d' une façon plus sensée par ...la digue usée sur le chemin des corvées ...

Je suppose que le compositeur Trần-Tiến voulait donner une image symbolique qu' aborder le mariage, tôt, c' est comme traverser une digue , une digue symbolique qui s' usera par tant de peines, de labeur, de corvées ...

(2) Chú bướm vàng bay theo emEt le papillon jaune qui voltigeait derrière toi ,

Bướm vàng đã đậu trái mù u rồi (2)Se posait sur le fruit du takamaka .

Selon moi, le papillon jaune représente symboliquement le futur mari de la bien-aimée qui est plutôt riche (vàng, donc mariage de convenance, plutôt que d' amour) .

Dans le dictionnaire Đào Đăng Vỹ , je trouve pour Cóc vàng, crapaud doré qui signifie un richard .

Le Chú bướm vàng (le petit monsieur papillon jaune) peut être représenté le coureur de jupons bien nanti du village

Comme les fruits du Takamaka sont bien ronds comme des billes (voir photos présentées par moi-même extraites de Wikipedia, je me demande si le compositeur Trần Tiến voulait s' exprimer librement à la Hồ Xuân Hương .

(3) trái Mù u :Le fruit du takamaka .

La première fois que j' ai entendu parler de ce fruit, c' est de mon propre père qui me racontait qu' étant écolier à Hue , rentrant de l' école, avec ses camarades, il recueillait ces fruits du Takamaka qui étaient très durs et très ronds , pour jouer aux billes.

Fleurs et fruits du Takamaka (Mù U) .



(4) Tát gàu sòng :

le gàu sòng est un seau à long manche et suspendu à 3 perches et sert à écoper (transvaser) l' eau d' une rizière à une autre qui se trouve à un autre niveau.

(5) Lá diêu bông :

Pour l' adjectif diêu, je trouve comme traduction ... très petit, peu visible...

Alors j' ai traduit librement et poétiquement par...invisible.

la feuille aux fleurs invisibles ...

mais peut-être quelqu' un trouverait une bien meilleure traduction.

Intepretation de Quan họ

C' est grâce à cette chanson du type Dân ca (chanson du folklore populaire) du compositeur Trần Tiến qui m' avait permis de parvenir au poème Lá Diêu Bông du poète Hoàng Cầm mais cela a fait émerger en ma mémoire le souvenir d' une chanson que chantait en duo Eddie Constantine et sa fille Tania pour qui en 1956 leur Lá Diêu Bông , la feuille aux fleurs invisibles était aussi cet oiseau bleu que recherchait l' enfant Tania , un duo qui m' avait beaucoup ému en 1956 à Saïgon et dont je voudrais ici en cet article faire partager de nouveau ces moments d' émotion en cette fin de l' été 2009 .

La chanson a pour titre L' homme et l' enfant (The little boy and the old man) et se trouvait dans le film homonyme du metteur en scène français Raoul André mais son compositeur était américain Wayne Shanklin et les belles paroles françaises sont écrites par René Rouzaud.

La chanson est interprétée par Eddie Constantine et sa fille Tania, un souvenir si émouvant de cet oiseau bleu, l'amour, qui m' était resté après un si grand temps de plus d' un demi siècle et dont je vous fais partager les émotions toujours encore renouvelées et vives comme jamais ! Eddie Constantine (1917 Los Angelès- 1993 Wiesbaden/Allemagne) fut le grand interprète cinématographique du personnage de l' agent secret Lemmy Caution, un James Bond ante litteram de production française dont les films m' avaient beaucoup fait plaisir à Saïgon : « La même vert de gris » (avec Dominique Wilms que j' ai eu le privilège de rencontrer en hots-pants vertigineux rue Catinat en 1957 quand elle venait y tourner La rivière des 3 jonques), « Cet homme est dangereux », « Les femmes s'en balancent », « Ces dames préfèrent le mambo »...

<http://www.youtube.com/watch?v=qAvU91KYTi8>

Eddie et Tania Constantine (1956)
L'homme Et L'enfant (L' oiseau bleu) .

Dis monsieur, bon monsieur, est ce que la terre est ronde .
Si c' est vrai, l'oiseau bleu où est-il dans le monde ?
Tous les jours, je suis là et pleurant l' attendant .
Pleurais-tu comme moi quand tu étais enfant ?

Que devient le soleil quand il tombe à la mer ?
Et pourquoi le matin le ciel est si clair ?
Pourquoi donc je ne peux m'envoler dans le vent ?
Et pourquoi , dis monsieur, tu pleures en m' écoutant ?

*Mon enfant, mon enfant, c' est vrai la terre est ronde
Et longtemps, j' ai cherché l'oiseau bleu dans le monde .
Comme toi, j' ai pleuré en tendant mes deux bras .
Mais pour toi , j' en suis sur, un beau jour il viendra .*

*N' aie pas peur le soleil ne meurt pas sous les dunes .
Il s' en va pour t' offrir un beau clair de lune .
Et pourquoi voudrais tu t' envoler dans le vent ?
J' ai voulu moi aussi et j' ai des cheveux blancs .*

Ne pleure plus, beau monsieur, puisque la terre est ronde .
Pour t' offrir l' oiseau bleu, je vais courir le monde .

*Mon enfant ne pars pas, ne pars pas pour ailleurs .
L'oiseau bleu, il est là , cherche bien dans ton cœur .*

Si c' est vrai , dis monsieur, j' irais dans le soleil
Pour cueillir avec lui un morceau de ciel .

*Mon enfant, tu iras bien plus loin que le jour .
L'oiseau bleu, c' est l' amour ,
L' amour !*

Ainsi donc du poème Lá Diêu Bông du poète Hoàng Cầm avec l' interprétation de Phuong Thảo et de Quang-Lý à la chanson de l' Oiseau Bleu de L' homme et l' enfant d' Eddie et Tania Constantine, je me suis très souvent demandé si ce n' est seulement que dans les coeurs purs et innocents du temps de nos enfances que résidaient la vraie source de nos émotions les plus authentiques . . Puisse cela rester toujours ainsi pour le bonheur des couples qui s' aiment et puissent les divers liens de chansons franco-vietnamiennes que j' ai présentés vous faire partager mes quelques émotions en cette fin d' été 2009, en espérant qu' avant d' entrer en automne, vous serez déjà capables de bien cuisiner les spaghetti aux fruits de mer, comme il le faut, c' est à dire... al dente !

**Un Arrivederci à Tutti quanti ,
de Don René Liên .**