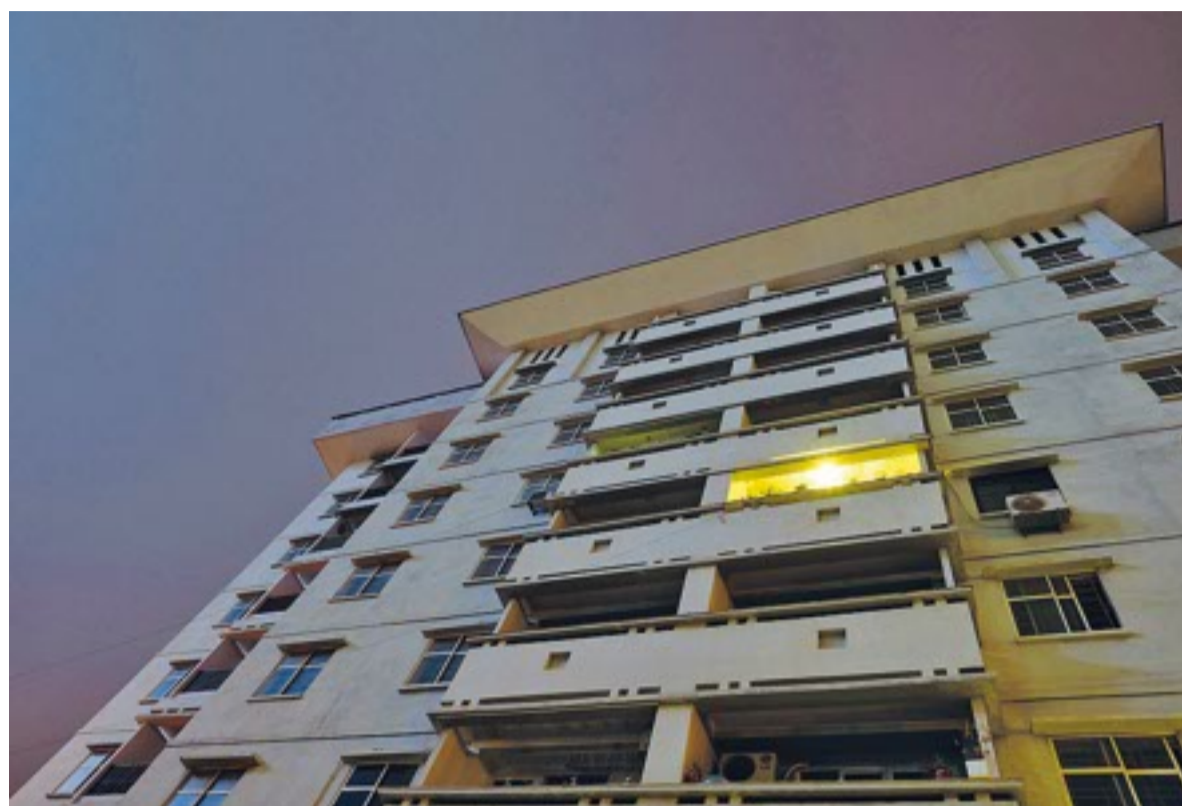


Percorsi **il Racconto/2**



La famiglia si mobilitava in anticipo per il **Tet**, in Vietnam la festa più sentita: una scrittrice approdata alle classifiche internazionali attinge ai suoi ricordi di bambina e constata come, nonostante tutto, il suo popolo sia rimasto legato alla tradizione

di NGUYEN PHAN QUE MAI

Tutti gli anni, quando le pagine del calendario si assottigliano e si avvicina un altro Capodanno vietnamita, la mia mente torna con nostalgia al Têt di una volta. I primi ricordi che ho del Tet mi riportano alla mia infanzia, a una piccola casa sotto un boschetto di cocchi nella periferia di Bac Liêu, nella provincia del Delta del Mekong. Erano tempi duri, ma i miei genitori facevano del loro meglio perché noi bambini potessimo goderci il Tet in tutto il suo splendore.

Sono nata nell'Anno del Bufalo (il 1973), in un periodo in cui la povertà era una condizione diffusa tra i vietnamiti. Chi era sopravvissuto alla guerra faticava a sbarcare il lunario. Tutte le persone che conoscevo non avevano granché da mangiare e i bambini facevano i lavori più disparati per contribuire a portare il cibo in tavola. Come tutti i miei amici, non vedevo l'ora che arrivasse il Tet, perché era l'unica occasione in cui mangiavamo bene, ricevevamo vestiti nuovi e persino un po' di soldi portafortuna.

Tempo di togliere le foglie vecchie e rinfrescare le pareti

All'epoca, i preparativi per il Tet iniziavano con mesi di anticipo rispetto alla fine dell'anno lunare. A settembre, mio padre si occupava del nostro stagno, per assicurarsi che i pesci fossero pronti per il Tet. Piantavamo peperoncini, cipolle, cavoli e verdure a foglia, che poi io e mia madre andavamo a vendere al mercato. Col ricavato, compravamo il necessario per i festeggiamenti: carne di maiale, fagioli mungo, riso glutinoso, gamberetti essiccati, frutta, petardi e offerte per l'altare degli antenati. Se avevamo la fortuna che avanzasse qualche soldo, i nostri genitori compravano anche vestiti nuovi per noi tre figli.

Qualche settimana prima del Tet, mio padre studiava le condizioni del tempo, si confrontava coi suoi amici e decideva quale sarebbe stato il giorno migliore per togliere le foglie vecchie dal nostro *mai*, l'albicocco. A mano a mano che il Tet si avvicinava, io guardavo incantata quell'albero spoglio riempirsi di boccioli verdi. Ogni giorno, mio padre si assicurava di dargli la giusta quantità di acqua e fertilizzante, affinché i fiori sbocciassero al momento giusto. Così com'era stato per il pesce quando abitavano ancora al Nord, se il *mai* fioriva rigoglioso il primo giorno del Tet, allora il nuovo anno avrebbe portato prosperità alla nostra famiglia.

Per quanto potessimo essere poveri, il Tet era il momento dell'anno in cui bisognava sentirsi e apparire al meglio, per cui ogni anno, circa due settimane prima, pulivamo a fondo la casa e ridipingevamo le pareti. Io e miei fratelli portavamo in giardino i mobili di legno e di bambù e gli davamo una bella lavata, sfruttando l'occasione per giocare a schizzarci con l'acqua. Poi ci infilavamo i vestiti più malandati che avevamo e rinfrescavamo le pareti con una passata di vernice bianca, che impastavamo noi stessi mescolando acqua e polvere di calcare. Quante risate ci facevamo mentre lavoravamo! Eravamo felici di vedere le pareti tornare a un bianco splendente.

Dopo aver tirato a lucido la casa, passavo ore ad aiutare la mamma a preparare la sua conserva speciale di cipolle e scalogni. Sedute vicine in giardino, io e mia madre parlavamo dei progetti per il nuovo anno, dei piatti che avremmo preparato e di chi fosse il prescelto dei miei genitori, ovvero la persona che per prima avrebbe

ANNO NUOVO

varcato la soglia di casa nostra il primo giorno del Tet.

Nonostante l'immane mal di schiena causato dalle tante ore passate accovacciate su degli sgabelli bassi, quando poi sistemavamo le cipolle e gli scalogni mondati sui vassoi di latta e li mettevamo al sole per farli essiccare, eravamo felici perché sembrava proprio ci sorridessero. Parevano fiori sbocciati dalla terra, pura bellezza.

La settimana che precede il Tet era la più frenetica ma anche la più felice. Tra le tante cose da fare, la più divertente di tutte era prosciugare lo stagno per prendere i pesci. All'epoca non avevamo una pompa a motore, solo un secchio di bambù legato a due funi robuste che tiravamo a turno. Quando vedevamo i primi pesci dibattersi nell'acqua ormai bassa, avevamo le mani stanche da ore di lavoro. Il nostro stagno non era enorme, ma abbastanza grande da regalarci nuove sorprese ogni anno. Oltre alle tilapie che allevava papà, spesso trovavamo anche cefali, pesci gatto e persici.

Per anni non mi è stato permesso entrare nello stagno prosciugato a prendere i pesci coi miei due fratelli maggiori. Dalla sponda, li guardavo sguazzare nel fango, piena di invidia; avevano le facce tutte sporche e i denti bianchi che brillavano al sole mentre ridevano. Urlavano di gioia ogni volta che acchiappavano un pe-

sce, poi lo sollevavano in aria mentre quello si dimenava furiosamente e infine lo gettavano a terra.

Il mio compito era raccogliere con un secchiello di bambù i pesci che ancora si muovevano per poi liberarli in un catino pieno d'acqua. Accorgendomi che non ero contenta, i miei genitori mi spiegavano che pescare a mani nude non era un compito adatto a una bambina piccola. E avevano ragione. Capitava spesso, infatti, che i miei fratelli si ferissero le mani. Una volta, un pesce gatto ha punto mio fratello a un dito col suo aculeo tagliente. Il poveretto è scappato in casa e, mezz'ora dopo, l'ho trovato rannicchiato sotto il letto, che si stringeva il dito e piangeva come un bambino. L'ho preso molto in giro, ma poi, qualche mese dopo, è toccato a me essere punta da un pesce gatto. Il dolore mi è penetrato nelle ossa. Era così lancinante e intenso che anche io sono andata a rifugiarmi sotto il letto, raggomitolata come un neonato.

L'arte della preparazione dei «bánh chung»

Quando i fiori dorati del *mai* cominciavano a sbocciare, dai vicini campi di riso arrivava una brezza che mi solleticava il naso e mi sussurrava che il Tet stava per bussare alla nostra porta. Con questo profumo nell'aria, preparavamo i *bánh chung*, tipici fagottini di riso glutinoso. I *bánh chung* sono una tradizione del Tet irrinunciabile per i vietnamiti del Nord. I miei genitori, che alla fine degli anni Settanta si erano sradicati dal Nord per trapiantarsi nelle terre del Sud, a ogni Capodanno rispettavano la tradizione delle loro origini preparando i *bánh chung*, mentre i nostri vicini del Sud cucinavano i *bánh tét*.

Su un'ampia superficie di lavoro, mia madre stendeva un grande telo di paglia pulito. Al centro mettevamo le foglie di *dong*, i cordini di bambù, le ciotole con dentro il riso glutinoso, i fagioli mungo essiccati e la carne di maiale marinata. Non avendo un frigorifero, quella

i



NGUYEN PHAN QUE MAI
Quando le montagne cantano
Traduzione di Francesca Toticchi
NORD
Pagine 383, € 18

L'autrice

L'autrice del racconto Nguyen Phan Que Mai (1973: foto di Vu Thi Van Anh) è nata nell'allora Nord Vietnam. Ha studiato in Australia, in Inghilterra e a Hong Kong. Ora vive in Indonesia. Scritto in inglese, *Quando le montagne cantano* è il suo libro esordio, molto lodato negli Stati Uniti

.....
Felicità
La pesca nello stagno di casa, la cottura dei fagottini di riso glutinoso, l'omaggio agli antenati. E se l'albicocco fioriva il primo giorno di festa, era di ottimo auspicio

Il Capodanno lunare

Tet, forma abbreviata di *Tet nguyên đán*, è il termine vietnamita che indica il Capodanno lunare, la festa più sentita nei Paesi di cultura sino-confuciana (Cina, Corea, Giappone e Vietnam). Quest'anno cade il 12 febbraio e

apre l'anno del Bufalo. Durante la guerra in Vietnam nella notte di Capodanno tra il 30 e il 31 gennaio 1968 l'esercito comunista del Nord e i vietcong attaccarono americani e forze del Sud: la cosiddetta Offensiva del Tet.



mattina mia madre doveva svegliarsi alle cinque per andare al mercato a comprare la carne migliore. Bisognava che fosse fresca e avesse la giusta proporzione di parti grasse e magre. Una volta tornata a casa, la mamma lavava e tagliava la carne a pezzettoni, che poi faceva marinare con pepe appena macinato, sale e salsa di pesce.

Una delle tante cose incredibili di mio padre è che, pur non sapendo cucinare altro che uova fritte o bollite, è un maestro dei *bánh chung*. Se per me, mia madre e i miei fratelli era un'impresa riuscire a dare una forma quadrata ai *bánh chung* — tanto che dovevamo aiutarci con delle formine di legno — mio padre invece lo faceva a mano libera, senza sforzo.

Era talmente famoso per questa sua abilità coi *bánh chung* che spesso molti dei nostri amici e parenti ci chiedevano di farli anche per loro. Sebbene comportasse molto lavoro in più, lo facevamo con piacere, perché era più conveniente preparare e bollire tutti insieme i trenta *bánh chung* che sarebbero bastati per sette famiglie e per tutta la durata del Tet.

Dopo aver creato i fagottini, mia madre tirava fuori l'enorme pentolone preso in prestito dal nostro vicino ricco. Era una pentola grande e costosa e in tutta la zona c'era una sola famiglia che se l'era potuta permettere. Noi vicini la usavamo a turno per preparare i *bánh chung* e i *bánh tét*. Il proprietario era felice di prestarla agli altri perché, se a quei tempi di soldi ne giravano pochi, di generosità ne possedevamo in abbondanza.

Per bollire i *bánh chung*, i miei fratelli scavavano una buca in un angolo del giardino e mio padre accendeva il fuoco coi ciocchi di legno più grossi che trovava. Siccome la cottura può impiegare fino a dieci ore, quella era l'unica occasione dell'anno in cui a me e ai miei fratelli era permesso di stare in piedi tutta la notte per controllare il fuoco. Ci sedevamo fuori, al buio, l'uno accanto all'altro e ci raccontavamo storie di fantasmi che ci face-

vano ridere ma anche stringerci ancora più vicini. La mattina presto, toglievamo i *bánh chung* dalla pentola e poi li mangiavamo per colazione. Erano deliziosi, anche se quelli fatti da noi ero bruttissimi in confronto ai quadrati perfetti preparati da mio padre.

L'ultima notte dell'anno

Mio padre sapeva tante cose sui *bánh chung* perché è il primogenito di mio nonno. Sa tante cose anche dei rituali legati al culto degli antenati perché credenza vuole che gli antenati dei vietnamiti «seguano» il primogenito da Nord a Sud. L'ultimo giorno dell'anno, mio padre puliva con cura l'altare di famiglia e poi lo allestiva per l'occasione con incenso, un paio di *bánh chung*, fiori freschi, una bottiglia di liquore di riso fatto in casa e frutta di tanti colori. Io e mia madre cucinavamo i piatti tipici del Tet, come pollo bollito, zuppa di spaghetti di soia, pesce al vapore, brasato di maiale con le uova, verdure fritte e riso rosso glutinoso con polpa di *gac*.

Intorno alle cinque del pomeriggio, offrivamo il cibo ai nostri antenati e lo lasciavamo lì per alcune ore, per dare loro il tempo di «mangiare» quel pasto sontuoso. Dopodiché ci mettevamo a tavola per gustare la cena più ricca di tutto l'anno. Il taglio del *bánh chung* di mio padre era un rito vero e proprio. Prima toglievamo i cordini di bambù e, dopo aver eliminato le foglie più esterne, li posavamo sopra il fagottino. Poi lo capovolgevamo e, tendendo le due estremità dei cordini, lo tagliavamo a quadratini o triangolini. Sentivo ancora in bocca il sapore del *bánh chung* di mio padre; fragrante e saporito. Perfetto, accompagnato con le cipolle e gli scalogni sottaceto preparati da me e da mia madre.

Dopo aver pulito tutto, la mamma mi prendeva per mano e andavamo a piedi alla vicina pagoda. Con gli incensi accesi davanti al petto e gli occhi chiusi, pregavo Buddha perché con l'anno nuovo arrivassero tanti soldi portafortuna. Non ricevendo mai una paghetta, il Tèt

Il reportage

Fotografo di notte la Hanoi che cambia i colori

di PATRIZIA VARONE



«Vivo ad Hanoi dal 2015. Ho visto cambiare la città così tanto che nel 2018 ho cominciato a fotografare la sua trasformazione». Il belga Wouter Vanhees (qui sopra) ha pubblicato *Hà Noi, Wednesday, 10:43 p.m.*, 64 immagini, tra le molteplici scattate (in questa pagina ne proponiamo tre, © Wouter Vanhees), che documentano il cambiamento repentino della capitale del Vietnam. La città tra i corsi d'acqua (questo significa Hanoi), con 8 milioni di abitanti in crescita anche per

«l'inurbamento della popolazione dal Nord — spiega Vanhees — segue lo sviluppo economico esponenziale del Paese. Investimenti stranieri in aumento, moltiplicazione delle opportunità di lavoro, turismo hanno trasformato lo stile di vita ingrossando la classe media. Cantieri edili in abbondanza elevano anonimi edifici residenziali, grattacieli, nuove aree al posto di antichi quartieri». Interi condomini con luci colorate fanno da contrasto a vecchie case basse, nuove strade si snodano di fianco ai vicoli. «Attratto da così tante sfumature ho cercato di coglierle quando il caos svanisce. Di notte, con lo scooter, ho girato alla ricerca di dettagli e indizi visivi delle metamorfosi». Hanoi è tra le prime città al mondo per inquinamento «e ha problemi con il trattamento dei rifiuti — aggiunge Vanhees — ma la sensibilità sui temi ambientali è in aumento. Altre aree del Paese soffrono siccità, inondazioni, salinità: il mutamento climatico sta creando anche qui diverse difficoltà».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

era l'unica occasione per mettere da parte qualche soldo, che poi conservavo in un porcellino di terracotta sulla mensola dove tenevo i libri. Speravo sempre di ricevere abbastanza soldi per comprare un libro nuovo.

Di ritorno dalla pagoda, i miei fratelli aspettavano impazienti di poter accendere i petardi che avevano sistemato sulla porta. A ripensarci adesso, mi dispiace di non essermi mai unita a loro, perché di lì a qualche anno i petardi sarebbero stati vietati, portando così alla scomparsa di quest'antica tradizione. Ma il mio compito all'epoca era aiutare mia madre a preparare un vassoio di offerte, carico di frutta, fiori, liquore e incenso. Una volta pronto, lo portavamo in giardino e accendevamo gli incensi. Guardando l'intensità con cui pregava mia madre, mi rendevo conto di quanto questa cerimonia fosse importante per lei e per la nostra famiglia. E percepivo lì con noi la presenza di tutte le divinità e dei nostri antenati.

«Chúc mừng nam moi»: felice anno nuovo

E alla fine il nuovo anno arrivava, con l'eco lontana di fuochi d'artificio che si faceva sempre più vicina e più forte. I miei fratelli litigavano per chi dovesse accendere i petardi, mentre io stavo lì, immobile, terrorizzata, con le mani premute sulle orecchie.

La mattina dopo ci svegliavamo molto presto, coi fiori gialli di *mai* che facevano risplendere il soggiorno. Il fumo degli incensi mi inebriava i sensi e io mi sentivo felice. I resti dei petardi erano una distesa rosa e rossa in giardino. Il primo giorno del Nuovo Anno non si poteva pulire, per non spazzar via la fortuna. E io restavo tutto il giorno a guardare incantata quel manto rosa e rosso che a volte danzava col vento, a volte riposava in pace sotto il giallo, il bianco e l'oro dei crisantemi e dei fiori di *mai*.

Indossavo i vestiti nuovi che aspettavo con ansia per tutto l'anno e i miei fratelli bruciavano i resti dei petardi in giardino. Quando i nostri genitori erano pronti, ci chiamavano e davano a ognuno di noi una busta rossa che conteneva i soldi portafortuna. Noi allora chinavamo rispettosamente il capo, auguravamo loro salute, fortuna, successo e felicità e poi correvamo fuori sventolando in aria le buste.

Ma non era permesso andare a casa dei vicini se non espressamente invitati. La buona sorte che ognuno di noi avrebbe avuto dipendeva dalla fortuna e dal carattere della prima persona che entrava in casa il primo giorno dell'anno nuovo. Mio padre invitava spesso un vicino anziano, affabile e gioviale, i cui figli avevano avuto successo. La mattina, il vicino arrivava ancor prima delle sette, portando tanti auguri ai miei genitori e una busta rossa per me, perché ero la più piccola della famiglia.

Intorno a mezzogiorno, la casa si riempiva di parenti e amici. Tutti andavano a trovare i vicini e ai nostri ospiti noi offrivamo tè verde e cocco candito. Si usciva a turno per fare visita le persone care, perché così c'era sempre qualcuno in casa ad accogliere gli ospiti inaspettati. Cibo e stuzzichini non mancavano mai.

Allora sì che tornava utile tutto il cibo che io e mia madre avevamo preparato; anche se la tradizione voleva che non si cucinasse durante il primo giorno del nuovo anno, avevamo *bánh chung*, brasato di maiale in salsa di cocco e poi cipolle e scalogni sottaceto in abbondanza da offrire agli ospiti. Quando poi riprendevamo a cucinare, il secondo o il terzo giorno del Tet, preparavamo la zuppa agrodolce fatta col pesce fresco del nostro stagno e servivamo agli ospiti le verdure migliori dell'orto. La casa diventava un carosello di chiacchiere e risate, e io ogni tanto sgattaiolavo nella camera da letto dei miei genitori per contare i soldi portafortuna avevo ricevuto.

Ripensando a quei tempi, mi rendo conto di essere cresciuta con dei genitori molto severi, che mostravano le loro emozioni assai di rado. Solo durante il Tet riuscivo a scorgere il loro lato più tenero. Durante il Tet, poi, potevo permettermi di fare qualche marachella senza essere sgridata o punita e mi era concesso il raro privilegio di accompagnarli quando andavano a trovare gli amici.

I Tet di ieri, i Tet di oggi

Molti Tet sono trascorsi, ma di uno in particolare conservo un ricordo molto vivido. Mia madre mi aveva portato con sé a far visita a una sua cara amica che viveva al di là delle risaie. Ricordo quegli immensi campi verdi che si stendevano a perdita d'occhio. Il sole al tramonto che accarezzava i lunghi capelli neri di mia madre. Stormi di gru bianche si alzavano in volo, ricamando il cielo azzurro con le loro ali spiegate. Camminavamo immerse nel canto delle piante di riso e nel profumo di una primavera che fioriva intorno a noi. Desideravo che quel momento non finisse mai, di poter continuare a camminare per sempre al fianco di mia madre.

Al giorno d'oggi, la maggior parte delle famiglie vietnamite — inclusa la mia — non festeggia più il Tet secondo le tradizioni di una volta, perché non è più compatibile coi ritmi della vita moderna. Ma, nonostante tutti gli impegni, troviamo comunque il tempo di festeggiare il Tet coi nostri cari. Le famiglie si riuniscono, amici che magari non si vedranno per tutto il resto dell'anno si trovano per mangiare insieme. Forse per noi vietnamiti il Tet è così importante perché ci ricorda di quanta felicità possa darci la nostra eredità culturale e di quanto sia bello a volte smettere di correre dietro ai nostri desideri materiali e, anche se solo per pochi giorni, goderci ciò che abbiamo già.

(traduzione di Francesca Totichchi)

© RIPRODUZIONE RISERVATA