

Grain de riz

L'année du tigre (14 février 2010 - 2 février 2011)

A l'occasion de la fête du têt, nouvel an vietnamien nous adressons à tous (au personnel, aux pupilles de la FOEFI ainsi qu'à leur famille) nos meilleurs vœux de bonheur, de prospérité et de longévité (Phúc, lộc, thọ) et surtout de santé.

les membres du CA de l'association

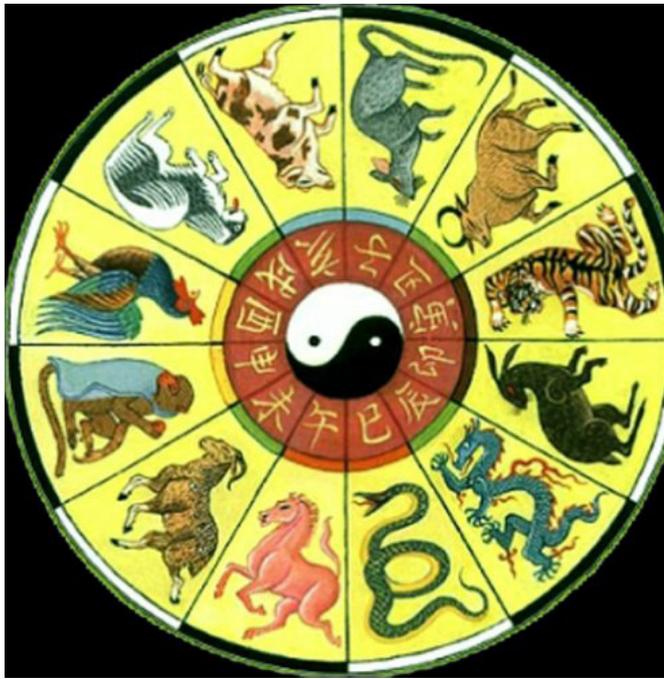


Le Tết Nguyên Đán

C'est la fête du Nouvel An vietnamien (en quốc ngữ Tết Nguyên Đán, , littéralement « fête du premier jour de l'année » : en effet, il existe d'autres fêtes nommées Têt, comme le Têt trung thu, la fête de la mi-automne.

C'est la fête la plus importante de l'année. La fête a lieu le jour de la deuxième lune noire (nouvelle lune), au milieu de la période séparant le solstice d'hiver de l'équinoxe de printemps. Les festivités durent plusieurs jours. Le dragon d'or vient chasser les derniers mauvais esprits qui pourraient hanter les lieux.

Les festivités durent du premier jour de l'an au troisième. C'est l'occasion pour les familles d'aller à la pagode ou de visiter leurs parents et amis. Toutefois, on prête attention à ne pas visiter trop tôt les autres familles : le premier visiteur de l'année apporte avec lui la chance ou la malchance. Pour déjouer le sort, certains chefs de famille sortent donc de leur maison à minuit et rentrent aussitôt après. On peut aussi inviter une personne qui a réussi ou qui est jugée particulièrement chanceuse. La formule de salutation rituelle est « phúc lộc thọ » (« bonheur, prospérité, longévité »). Les enfants reçoivent de l'argent dans des enveloppes rouges et tous font éclater des pétards pour chasser les mauvais esprits.



Au Vietnam, comme en Chine, le jour et l'année sont basés sur la course du soleil, alors que le mois est calculé en fonction de la lune puisque les paysans observent la température et la lune chaque jour pour leur récolte. Il en résulte l'adoption d'un calendrier lunaire pour le choix des dates des grandes fêtes traditionnelles.

Adopté du chinois, le calendrier vietnamien commence en l'an 2637 avant Jésus Christ. Il est entièrement différent du calendrier lunaire chinois (dans le calendrier lunaire on rajoute un mois tous les 4 ans) et du calendrier grégorien ou occidental, par exemple: l'année 1969 du calendrier grégorien correspond à l'année 4606 du calendrier vietnamien. Le cycle de douze ans correspond aux douze troncs terrestres représentés par les noms des douze animaux du zodiaque vietnamien.

Voici les 12 signes:

Tí (Chuột, souris)	7 tháng 2 năm 2008	19-02-1996	1984,1972,1960,1948,1936
Sửu (Trâu, buffle)	26 tháng 1 năm 2009	07-02-1997	1985,1973,1961,1949,1937
Dần (Hổ, tigre)	14 tháng 2 năm 2010	28-01-1998	1986,1974,1962,1950,1938
Mão (Mèo) (Mèo, chat)	3 tháng 2 năm 2011	16-02-1999	1987,1975,1963,1951,1939
Thìn (Rồng, dragon)	23 tháng 1 năm 2012	05-02-2000	1988,1976,1964,1952,1940
Tị (Rắn, serpent)	10 tháng 2 năm 2013	24-01-2001	1989,1977,1965,1953,1941
Ngọ (Ngựa, cheval)	31 tháng 1 năm 2014	12-02-2002	1990,1978,1966,1954,1942
Mùi (Dê, chèvre)	19 tháng 2 năm 2015	01-02-2003	1991,1979,1967,1955,1943
Thân (Khỉ, singe)	8 tháng 2 năm 2016	22-01-2004	1992,1980,1968,1956,1944
Dậu (Gà, coq)	28 tháng 1 năm 2017	09-02-2005	1993,1981,1969,1957,1945
Tuất (Chó, chien)	16 tháng 2 năm 2018	29-01-2006	1994,1982,1970,1958,1946
Hợi (Lợn, cochon)	15 tháng 2 năm 2019	07-02-2007	1995,1983,1971,1959,1947



Porte-bonheur : des enveloppes rouge avec de l'argent à l'intérieure, données aux enfants qui nous souhaitent des vœux de santé et de prospérité.

Pastèque : pour les Vietnamiens, un Têt sans pastèques est inconcevable. Aucune famille ne dérogerait à ce principe. La saveur de ce fruit à pulpe rouge, juteuse et rafraîchissante, a inspiré nombre de poètes et est gravée dans le cœur des Vietnamiens.



Fleurs de pêche et Fleurs de prunier: ces fleurs arrivent à résister au froid de la nature et continuer à fleurir en février, ce qui leur permet de symboliser le printemps dans la représentation de quatre saisons de l'année.

Plats : Des gâteaux de riz gluant farcis de viande et de haricots, de forme carrée (bánh chưng) ou de forme ronde (bánh tét), enveloppés des feuilles de bananes symbolisent l'harmonie ciel – humain – terre ou yin – yang. Ainsi, des fruits ou légumes confits sont préparés à cette occasion. Ils seront offerts aux proches.



Bánh chung

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.

Bánh chung



Le Bánh chung est un aliment traditionnel vietnamien composé de riz gluant en forme de carré enveloppé dans des feuilles de dong (*Phrynium placentarium*; lá dong en Vietnamien, de la famille de l'arrow-root) et farci de haricots mungo (soja), de gras de porc, et de poivre noir. Il est traditionnellement consommé pendant le Nouvel An lunaire (Tết). Le bánh chung est servi avec des oignons blancs au vinaigre, des cornichons ou des légumes « *dưa món* », et de la sauce de poisson.

Quelques jours avant le Tết, les membres de la famille se réunissent pour préparer le riz gluant, le porc, le soja et des feuilles de bananier.

La préparation du bánh chung exige beaucoup de soins, du choix des ingrédients à la préparation et la cuisson. Les bánh chung sont bouillis pendant environ 8 heures, de plus les bánh chung doivent être surveillés durant toute leur cuisson, c'est pourquoi ceux qui cuisine accueillent leurs amis et voisins pendant la nuit de cuisson.

Traditionnellement, chaque maison doit avoir au moins une paire de bánh chung à mettre sur leurs autels familiaux. Avant le Tết, les familles offrent souvent des bánh chung à d'autres familles, et il est typique pour une famille de se retrouver avec des quantités importantes de bánh chung longtemps après la fête.

On distingue le Bánh Chung (carré) du Bánh Tét, qui lui, est de forme cylindrique (symbole de fécondité).

Légende [modifier]

Selon une ancienne légende, le Bánh Chung a été inventé par Lang Liêu (ou Tiết Liêu) qui était le vainqueur d'un concours organisé par son père, le roi Hùng Vương VI : le prince qui offre le meilleur plat sera le prochain roi. Lang Liêu monta donc sur le trône parce que le Bánh Chung symbolisant la Terre (de par sa forme carré, forme que l'on associait jadis à celle de la Terre). Il contient du riz (nourriture principale), des haricots mungo (symbolisant le végétal) ainsi que de la viande (symbolisant les animaux, voire les humains) ; de plus, «bánh dầy» (une variante du plat) symbolise le ciel. Ainsi, comme le plat se voulait très symbolique, les futures générations continueront à suivre cette tradition et offriront des Bánh Chung et des Bánh Dầy au Tết.

Recette: voici une recette du Bánh Chung.

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 kg de riz gluant
- ½ cuillerée à café de sel
- Extrait d'épinards pour remplacer la plante lá dong qu'on emploie à cet effet au Vietnam
- 500 g de grains d'haricots verts *Dau xanh*
- 1 oignon finement haché
- 200 g de poitrine de porc coupée en très petits dés
- Sel, poivre
- 1 carré de 40 cm x 30 cm de papier aluminium pour remplacer les feuilles de bananier utilisées au Vietnam

Laver le riz gluant laisser égoutter. Y ajouter la demi-cuillerée de sel. Faire tremper pendant 20 minutes dans de l'extrait d'épinards. Tremper les grains d'haricots vert pendant au moins 2 heures dans l'eau tiède, en laissant couler un filet d'eau sur le récipients pour détacher et emporter la peau verte des grains. Faire cuire les haricots comme du riz et en faire une purée. Mélanger cette purée à l'oignon et à la poitrine de porc . Saler et poivrer. Plier le papier aluminium en 3 et en 4, de façon à obtenir des carrés de 10 cm de côté. Déplier. Déposer sur l'un des carrés centraux du papier ½ bol de riz, 1 couche de mélange haricots-poitrine , ½ bol de riz etc. En veillant à ce qu'ils ne dépassent pas les limites du carré. Enrouler le papier aluminium autour du cube ainsi obtenu, bien ficeler pour rendre l' emballage hermétique. Faire cuire dans l'eau bouillante pendant au moins 5 heures.