Bumbu

Avez-vous déjà mangé?

SEPTEMBRE 2020 | VOL I ISSUE 3 | ÉDITION FRANÇAISE

Equipe éditoriale Indonésie-France
(artistique/photographie/rédaction/traduction):
Rizkie Nurindiani
Nurlina Maharani
Winnalia Lim
Eka Moncarré

CONTRIBUTEURS:
Rizkie Nurindiani (@eatymologist)
Nurlina Maharani (@myfoodventurist)
Wisnu Ari Tjokro (@wisnu_ari_tjokro)
Harum Sekartaji (@harumanis)
Rachma Safitri (@rachmasafitri)
Fadly Rahman (@gastro.27)

Responsable de la distribution en France : Eka MONCARRE

BUMBU est une publication gratuite de l'OT d'Indonésie en France en collaboration avec le magazine BUMBU en Indonésie

Tous les numéros de notre revue sont consultables sur :
www.indonesie-tourisme.fr

Food Notes

En Indonésie, la célébration est fortement attachée au sentiment de reconnaissance. L'habitude d'être reconnaissant est enracinée dans toutes les ethnies et religions. Il y a en effet toujours quelque chose dans la vie à reconnaitre et puis à fêter : l'anniversaire, le nouvel an, les cérémonies religieuses, les moissons, ou même les petites réussites qui sont peut-être moins importantes pour les autres.

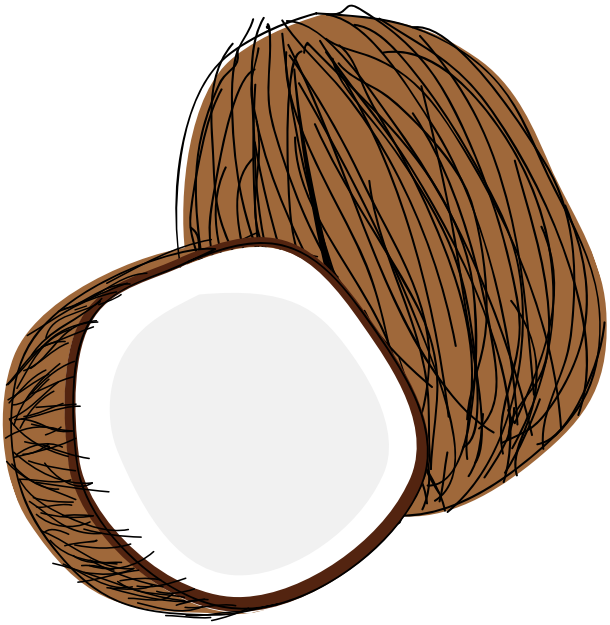
La reconnaissance est souvent exprimée par le partage de la nourriture. Non seulement on se régale ensemble mais la nourriture porte aussi le sens de la prière et du vœu.

Il y a aussi d'autres significations à accorder à la nourriture. Dans certaines régions, partager de la nourriture permet d'apporter le bonheur et l'espoir. En revanche, refuser la nourriture c'est fermer la porte à la personne qui a offert.

Fêter, c'est partager. Quand quelqu'un nous invite pour son anniversaire, ce n'est pas une obligation de sa part, c'est plutôt sa manière d'être reconnaissant.

Dans cette édition, nous allons illustrer cette reconnaissance avec des célébrations qui nous entourent, des cuisines, des souvenirs et des goûts inoubliables. Fêtons ce jour avec des plats hors du commun et des histoires qui nous font rêver !

@EATYMOLOGIST
@MYFOODVENTURIST



sommaire

1 Food Notes

3 Le Poulet « Ingkung » Ou Comment Fêter La Convivialité !
@myfoodventurist

6 Rewangan: La Solidarité entre Voisins
@eatymologist

9 Rasulan: Après La Fin de La Fête
@wisnu_ari_tjokro

16 Gorengan: Les Croquettes
@myfoodventurist

18 Potluck: Fêter Ensemble Le Temps Libre
@eatymologist

20 Les Souvenirs au-dessus d'un Chaudron de Gudeg Manggar
@harumanis

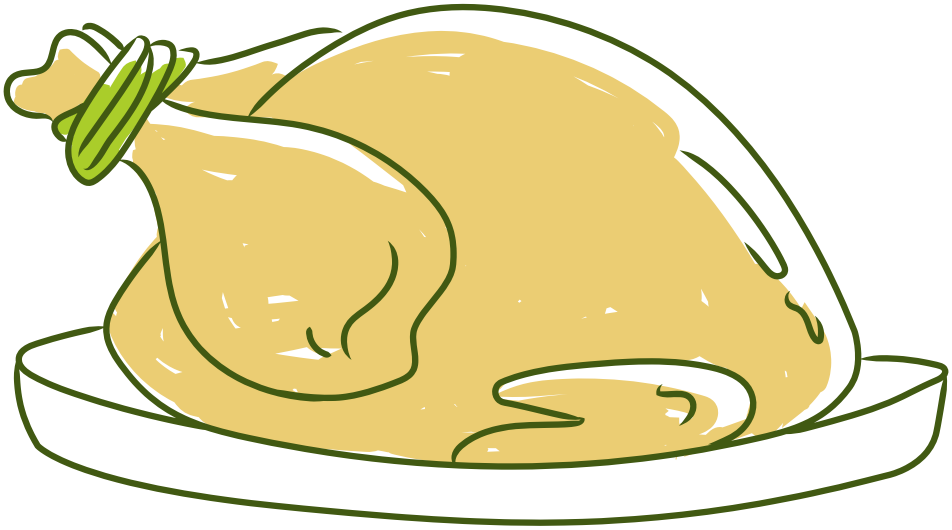
24 Citation

25 Lontong Cap Go Meh
@myfoodventurist

28 Les Nouilles d'Anniversaire Pleines de vœux et nourrissantes
@eatymologist

30 Bubur Lemu: Une Petite Histoire du Passé
@rachmasafitri

34 Tumpeng: Un Goût Sacré de la Culture Culinaire Indonésienne (1)
@gastro.27



Le Poulet « Ingkung »

- Ou comment fêter la convivialité ! -

Texte: @myfoodventurist
Photos: @eatymologist

Le poulet « Ingkung » est habituellement servi comme plat principal dans le « tumpengan » (un plat consistant en un cône de riz accompagné de légumes, viandes et divers condiments destiné aux cérémonies). Traditionnellement, le poulet Ingkung porte une grande valeur symbolique et signifie la pureté sans péché. Aujourd'hui, on peut toute fois trouver ce plat dans les petits restaurants et en manger quand on veut.

La force symbolique de l'Ingkung vient de l'accompagnement du tumpeng, du cône de riz, mais aussi de la convivialité qu'il porte car le poulet Ingkung entier est à partager entre tous les convives. C'est ce concept de partage qui est essentiel quand on sert de l'Ingkung pendant les repas familiaux même s'il n'est souvent pas apprécié à sa juste valeur.

Le poulet Ingkung est un élément important des fêtes familiales javanaises. Soit sauté, soit grillé, fait maison ou provenant d'un restaurant, il est toujours servi comme plat principal et apprécié par tout le monde.

Le partage d'un poulet entier apprend à bien estimer la portion de chacun et à ne pas en prendre trop pour qu'il y en ait assez pour tout le monde. Les seniors prennent d'abord leur part, les plus jeunes ensuite.

Le poulet Ingkung est un plat qui représente l'espoir de la famille, et l'espérance de grands bonheurs dans le futur. Partager les morceaux du poulet, c'est aussi partager cet espoir entre les membres de la famille. Tant que le message de l'Ingkung demeure, ce n'est pas seulement un menu symbolique mais aussi un plat très convivial. **(*)**

« Alors, pensez-vous partager votre assiette aujourd'hui ? »

Nurlina Maharani (Lina)
Une chroniqueuse freelance qui parle du tourisme, du lifestyle et de l'art culinaire qui est sa passion.

REWANGAN
la solidarité entre voisins

Texte: @eatymologist
Photos: @myfoodventurist & @eatymologist

Dans les communautés traditionnelles en Indonésie, le « rewangan » est une pratique courante. Le « Rewangan » est la coutume javanaise par laquelle les voisins s'aident et se partagent les travaux pour préparer une fête ou une cérémonie importante d'un membre de la communauté, en s'appuyant sur les valeurs de « Gotong Royong » (partage et entraide). Chacun contribue selon sa capacité, par exemple ceux qui cuisinent bien vont préparer à manger alors que les autres vont préparer la salle.

Cette coutume a commencé comme une forme de soutien entre les voisins, soutien matériel ou moral. Le Rewangan est réalisé volontairement, mû par un esprit de solidarité. Néanmoins il y a, en même temps, une sorte de « code » social qui oblige les membres de la communauté à y participer.

Un déjeuner ou un diner complet composé de légumes, de viande, de fruitset de snacks est servi pour les voisins qui sont venus aider.

En plus des bénévoles, il y a certains participants au Rewangan qui sont rémunérés pour leurs compétences. Par exemple, les cuisiniers sont rémunérés pour préparer de la nourriture en grande quantité.

Malheureusement, la modernisation commence à éroder cette coutume de Rewangan, notamment en ville. Ce qui se passe souvent aujourd'hui, c'est qu'on demande l'aide des membres de la communauté en échange de rémunérations financières.

Il y a plusieurs raisons qui amènent à ce changement. Ainsi, le grand nombre de services traiteurs et de location de salles a contribué à remplacer la coutume du Rewangan. Le rôle des femmes a aussi changé, avec une activité professionnelle plus poussée et donc moins de temps à la maison pour contribuer à cette solidarité.

La taille de la cuisine, généralement plus petite dans les maisons urbaines, est aussi une raison. Le Rewangan nécessite

en effet un endroit vaste comme la cuisine « pawon » traditionnelle dans laquelle tout le monde peut se rassembler et cuisiner ensemble. Cependant, il y a toujours ceux qui essayent de conserver la coutume, en préparant les plats avant de les amener à l'hôte de la fête.

L'hésitation face à une demande d'aide est aussi un facteur. Surtout quand on vient d'arriver et que l'on a à peine fait connaissance avec les nouveaux voisins.

Quelles sont donc les conséquences de la disparition du Rewangan ? En prenant le service traiteur, on trouve des choix de platsplus standards et moins variés. Les cuisines traditionnelles et atypiques sont remplacées par des plats uniformisés qui vont plaire à tout le monde. Mais le partage de savoir-faire entre générations qui se fait dans la cuisine pawon et la convivialité de la communauté pourraient ainsi disparaitre. **(*)**

Rizkie Nurindiani (Indie)
Une professionnelle de Java Nira, un cabinet de consultation de tourisme et de développement durable. L'écriture et la photographie ne servent pas seulement pour son travail mais aussi pour se souvenir des expériences vécues.

RASULAN

Après la fin de la fête

Photos: @wisnu_ari_tjokro
Texte: @eatymologist

On parle souvent de la festivité d'une célébration, mais ce qui se passe après la fin de la fête peut aussi être intéressant. Après toutes les réjouissances, il reste des histoires à raconter.

Wisnu Ari Tjokro (Apo)
Photographe et fondateur de Trova Visuals Studio, une agence créative dans le multimédia, le graphisme et la photographie. Il anime également un espace artistique communautaire à Yogyakarta, où il organise régulièrement des expositions d'arts multidisciplinaires.

On appelle « Rasul », mot originaire de la religion musulmane, la fête du « Rasulan » qui n'est plus directement liée aux cérémonies religieuses. Le Rasulan est, en effet, une célébration basée sur la reconnaissance et la volonté de partager (traditionnellement, c'était l'action de grâce pendant la moisson). Le Rasulan est largement fêté dans les villages et surtout dans Gunung Kidul à Yogyakarta.

Il y a très peu de personnes qui connaissent précisément l'origine du Rasulan. Apparemment, le Rasulan vient de la fête de « Maulid Nabi » qui était organisée annuellement par le Royaume Keraton de Yogyakarta. L'activité durant les deux fêtes est la même : effectuer les récoltes et les distribuer au peuple.

La célébration du Rasulan est désormais séparée du Maulud Nabi, et n'est pas fêtée au même moment partout. Chaque village a son propre calendrier en accord avec les habitants. L'essentiel n'est plus la moisson mais la reconnaissance envers les faits généraux de la vie quotidienne. Avec des calendriers du Rasulan différents, les habitants d'un village peuvent participer à ceux d'un autre village. Il n'est pas étonnant de voir une fête Rasulan grandiose qui fasse revenir les familles au terroir et permette des retrouvailles et des moments d'échange bien au-delà de la fête. (*)

« GORENGAN »

- les croquettes -

Texte et photos: @myfoodventurist

Lors d'une fête de famille en Indonésie, une assiette de gorengan ou roquettes est souvent servie avec d'autres gâteaux. Il y a de nombreuses variétés de croquettes comme la croquette de banane, tofu, oignon, tempe ou « tape » (manioc fermenté). L'assiette de croquettes est souvent la première vidée par les invités.

Pour beaucoup d'indonésiens, les croquettes sont indispensables pendant les fêtes. Ce sont aussi les snacks préférés de tout le monde car elles ne sont pas chères mais délicieuses et faciles à préparer.

Le nom « gorengan » permet de désigner les plats et les snacks qui sont frits. Il existe beaucoup de types de gorengan mais on peut les catégoriser en deux variétés principales : sucrés et salés. Ensuite, on les catégorise selon l'ingrédient. La large variété est sans doute la raison expliquant qu'il y a toujours une place pour des gorengans dans un repas. Cela se mange facilement avec tous les plats, depuis l'entrée jusqu'au dessert.

Néanmoins, les gorengans ne sont pas tous interchangeables : par exemple, les gorengans sucrés comme le gorengan de banane ou de tape ne peuvent pas remplacer les gorengans salés de tempe ou de tofu comme accompagnant d'un plat principal.

Les gorengans sont simples à préparer. On peut les faire facilement mais aussi trouver des vendeurs de gorengans à n'importe quel moment de la journée. Ils sont aussi servis dans les warungs de burjo (petits restaurants de rue).

Le gorengan est comme les « krupuk » : ce n'est pas le plat le plus important mais il donne un plaisir supplémentaire au repas. Souvent considéré comme un élément indispensable, le gorengan a une place importance pour les indonésiens. C'est un plat qui plait à tout le monde.

Alors quel gorengan voulez-vous manger aujourd'hui ? **(*)**

Nurlina Maharani (Lina)
Une chroniqueuse freelance qui parle du tourisme, du lifestyle et de l'art culinaire qui est sa passion.

OPINION

POTLUCK

Fêter ensemble le temps libre

Textes et photos : @eatymologist

Potluck est l'occasion de rendre une soirée très agréable. Potluck consiste à amener chacun un plat et par conséquent, plein de mets divers égayent votre soirée.

Dès que l'invitation est reçue, la préparation de Pot Luck commence. La coordination pour définir qui amène quoi est importante afin de s'assurer que personne n'apporte le même plat. Parfois, le choix du type de plat est imposé, désignant ceux qui font entrée, snack, plat ou dessert.

Habituellement, l'hôte de la soirée fournit les essentiels comme le riz ou le thé chaud. C'est presque obligatoire, vu que la créativité est illimitée parmi les invités. Comme il y a différents

plats, on peut manger du « sayur asam », soupe de légumes marinés indonésienne, avec de la pizza au thon et terminer avec du café au lait. Il ne faut pas se plaindre de ces combinaisons parfois étranges !

On peut deviner le goût et les habitudes de la personne selon ce qu'elle amène. Généralement, il y a trois types de cuisine : la cuisine maison, la cuisine à la mode et la cuisine expérimentale.

Si quelqu'un aime sortir et découvrir les restaurants, il pourra amener des snacks innovants « à la mode » comme par exemple du nugget de banane ou du beignet de pomme de terre. Pour ceux qui ont l'habitude de cuisiner, ils vont amener des plats mijotés faits maison. Tandis que quelqu'un qui est très occupé préfèrera amener des plats issus de la vente à emporter.

Bien que cela puisse sembler quelque peu en désordre avec des plats n'allant pas nécessairement ensemble, chacun d'entre eux peut cependant faire plaisir et répondre aux goûts différents de chaque invité.

Même si c'est fun, le Potluck n'est pas toujours facile. Evidemment, cela demande plus d'effort que de manger au restaurant. Cela dit, le Potluck est aussi fait pour fêter le temps libre.

On peut organiser un Potluck à la maison ou en pique-nique et prendre le temps de passer un bon moment ensemble. En revanche, dans un restaurant il faudra faire plus vite, surtout avec les clients qui viennent d'arriver et attendent la table… **(*)**

Rizkie Nurindiani (Indie)
Une professionnelle de Java Nira, un cabinet de consultation de tourisme et de développement durable. L'écriture et la photographie ne servent pas seulement pour son travail mais aussi pour se souvenir des expériences vécues.

Les souvenirs au-dessus d'un chaudron de gudeg manggar

Texte: @harumanis
Photos: @eatymologist

A chaque Ramadhan, ma mère me rappelle toujours la saveur des fleurs de coco avec l'assaisonnement de la coriandre, du poivre, de l'échalote, de l'oignon, de la noix de kemiri, du terasi (pâté de crevette) et des feuilles de laurier.

« Mbah Kakung nous rappelait toujours de mettre plein d'échalote et de coriandre pour avoir le bon parfum du gudeg » dit-elle.

Photos: Documentation de la famille de @harumanis

Le gudeg manggar (de fleurs de coco) était un plat traditionnel chez mon grand-père maternel pendant la fin du mois de Ramadhan. Mon grand-père connaissait le gudeg de manggar depuis son enfance qu'il a passé à Bantul. Il est possible que ce plat vienne de cette commune-là, centre du gudeg de manggar aujourd'hui.

Le gudeg manggar évoque le souvenir et la convivialité dans la famille pendant la fête de l'Aïd. « Chaque année, nous rendions visite à mon grand-père à Bangireja et nous déjeunions ensemble avec gudeg de manggar au menu », raconte-t-elle.

Même quand mon grand-père était toujours vivant, la tradition de gudeg manggar était déjà passée à ses enfants. Selon ma mère, mon grand-père était, pour elle, un père qui cuisine très bien.

Sa passion pour la cuisine était associée à l'habitude de diner tous ensemble et de partager des idées autour de la table. Etant un vrai Javanais traditionnel, grand-père n'a jamais hésité à se mettre à la cuisine - une habitude transmise depuis à ses enfants et même ses petits-enfants

Normalement, la longue préparation du gudeg manggar commençait une semaine avant la fête de l'Aïd. Les fleurs de coco et les noix de coco étaient cueillies dans les cocotiers servant de clôtures autour de la maison.

Maman attendait en observant quand elle était encore trop jeune pour cuisiner tandis que le reste de la famille préparait le gudeg dans une cuisine gedheg (construite en bambou).

Grand-père s'assurait que le manggar était jeune, en bouton et bien blanc avant de le cuisiner. Il achetait les autres ingrédients comme du poulet ou des œufs au marché de Kranggan qui n'était pas loin de chez lui.

La peau des manggar en forme de bateau était épluchée délicatement pour ne pas les casser. Ensuite il fallait les séparer et les attacher avec le kreneng (une corde crée de lambeaux de bambou). Quand tous les manggar étaient bien attachés, il restait à enlever le reste de peau avant de les couper. Puis, ils étaient mis dans l'eau pendant 2 à 3 heures. Cette méthode est conseillée pour que les manggars restent intacts.

Toujours assis sur le bale-bale (un canapé en bois), maman observait comment son père émiçait les assaisonnements sur un pot en pierre. « L'ordre était toujours le même, ça commence avec de la coriandre, du poivre, du galanga, de l'échalote, de l'oignon et puis du terasi » explique maman. Quand elle a grandi, elle a compris la raison de cet ordre destiné à ce que le mélange des assaisonnements soit bien homogène. Les manggars mis dans l'eau étaient bouillis et puis l'eau restante jetée.

L'étape la plus attendue par tout le monde était de mettre les ingrédients de gudeg dans un chaudron en argile immense. On mettait la coque de coco au plus bas pour ne pas bruler le fond du chaudron pendant la cuisson qui peut durer longtemps. Au-dessus, on mettait les feuilles d'orme puis le manggar, le poulet coupé et les œufs. Ensuite, les assaisonnements, les feuilles de laurier, le galanga, le sucre de palme, du sel et finalement, du lait de coco.

« Ton grand père insistait sur le fait qu'il ne faut pas mélanger les ingrédients pour avoir une meilleure consistance » raconte maman, « Il suffit de mettre du lait de coco, baisser le feu, et laisser le tout mijoter ». Pour que la cuisson puisse durer toute la nuit, il fallait alimenter le feu avec les bois en feuille de coco séchée. Le lendemain matin, grand père ajoutait du lait de coco et continuait la cuisson jusqu'à le lendemain.

Au 3ème jour, la couleur commençait à tourner au marron ce qui signifiait qu'il était temps de passer à l'étape suivante. On sortait tous les ingrédients et les remettait

dans l'ordre inverse. Il fallait de la patience et de la délicatesse car la viande de poulet commençait à se détacher de l'os et les œufs à rétrécir.

Du lait de coco était à remettre dans le chaudron au 4ème jour. Finalement, la préparation du gudeg manggar était terminée au 5ème jour !

« Je me souviens toujours de la saveur ce jour-là » raconte ma mère.

Malheureusement, la tradition du gudeg manggar se perd. La dernière fois que nous en avons fait, j'étais encore adolescent. Et puis, on ne sait pas pourquoi, personne ne l'a plus jamais préparé.

Néanmoins, je me rappelle toujours le message présent derrière la préparation du gudeg manggar. Ce n'est pas seulement le plaisir de la dégustation du plat après une préparation longue et minutieuse mais aussi l'histoire de mon grand-père et la philosophie du pawon (cuisine traditionnelle javanaise), un endroit où règnent de nombreux souvenirs. **(*)**

Harum Sekartaji (Harum)
Consultante en communication qui, avant la pandémie, a profité de ses temps libres pour voyager aux quatre coins du pays afin de mieux connaitre les cultures et variétés culinaires. Actuellement, elle consacre une grande partie de son temps à imaginer et tester de nouvelles recettes de cuisine.

“

Les meilleurs souvenirs naissent autour de la table

- ANONYM -

lontong CAP GO MEH

Le plat de « Lontong Cap Go Meh » est particulier. C'est à la fois un curry de poulet mais aussi un accompagnement. Mais quelle est donc la relation entre le lontong cap go meh et l'opor ayam, le curry de poulet normal ?

Texte: @myfoodventurist

Le Lontong Cap Go Meh est une fusion de l'opor et des accompagnements dans un seul plat. Du lontong (boule de riz indonésienne) coupé est servi avec l'opor de poulet et puis on ajoute des accompagnements comme de l'œuf, des légumes, des tofus frit pimentés, de la poudre de soja, des pousses de bambou sautées, et n'oublions pas des kerupuk de crevette. Le Lontong Cap Go Meh ressemble, en effet, à l'opor de poulet mais les deux plats ont eu des parcours différents.

Historiquement, le Lontong Cap Go Meh est un plat typique de l'ethnie chinoise peranakan sur l'ile de Java, notamment sur le côté est. Même si nous n'arrivons pas à trouver l'origine précise, les recherches indiquent que tout a commencé de Semarang quand l'amiral Cheng Ho est arrivé à la côte nord de Java. C'est un plat servi dans beaucoup de restaurants à Semarang.

Quand une culture est amenée dans un territoire avec une autre culture différente, elle est

assimilée d'une certaine manière. Le lontong cap go meh est le fruit de l'assimilation entre la culture chinoise et la culture javanaise qui s'est fait par la coexistence ou par le mariage mixte des deux ethnies.

La culture du « ketupat opor » (riz avec du curry de poulet) chez les musulmans javanais pendant la fête de l'Aid el Fitri a été adoptée par la communauté de chinois-peranakan, créant le lontong cap go meh. La forme de lontong qui est ronde représente la lune tandis que « cap go meh » correspond au 15ème soir du nouvel an chinois où la lune est pleine.

Comme la communauté musulmane qui apporte du ketupat opor aux familles pendant l'Aid, les chinois-peranakan font la même chose avec le lontong cap go meh pendant la fête de cap go meh, mais en mettant des accompagnements supplémentaires dans le plat.

La variété de Lontong cap go meh s'adapte à la région. Par exemple à Yogyakarta, il se mange avec du piment de cornille, influencé par le plat de gudeg. Dans la commune de Tuban à Bali, on ajoute de la poudre de soja et de la noix de coco râpé. A Semarang, on trouvera des pousses de bambou sautées tandis qu'à Jakarta, on le

mange avec du lodeh (un ragout des légumes avec du lait de coco).

Le lontong, l'opor de poulet, l'œuf et le krupuk de crevette sont les composantes principales du lontong cap go meh. Le goût du lontong cap go meh est plus complexe grâce à ses accompagnements mélangés, tandis qu'ils sont à part dans l'opor ayam.

Les éléments d'un plat de lontong cap go meh sont si riches qu'ils semblent très compliqués à faire dans la maison. L'idéal, c'est d'acheter dans un restaurant peranakan. Cependant, on ne peut pas trouver ce plat partout sauf dans certains quartiers chinois, comme celui de Semarang.

Malheureusement, de moins en moins de restaurants peranakans préparent ce plat, surtout dans les grandes villes. Lontong cap go meh risque de bientôt nous manquer et il faudra peut-être se rendre à Semarang pour en trouver ! **(*)**

Nurlina Maharani (Lina)
Une chroniqueuse freelance qui parle du tourisme, du lifestyle et de l'art culinaire qui est sa passion.

MIE ULANG TAHUN

Texte et photos: @eatymologist

Les nouilles d'anniversaire

- Pleines de vœux et nourrissantes -

Dans ma ville, il y a un grand restaurant familial proposant différentes filières culinaires. Un des choix possibles est la cuisine chinoise, là où nous avons découvert les nouilles d'anniversaire ou « Mie Ulang Tahun ».

En tant que Javanais, le nom de « Mie UlangTahun » est assez particulier. Les nouillessont servies avec du poulet, des œufs, du saucisson, des boulettes de viande et des légumes. Un plat de nouilles complet !

Pour moi, ce plat rappelle de nombreuses célébrations dans ma famille et avec mes amis proches.

Mie Ulang Tahun peut être servie avec d'autres plats et du riz non seulement lors d'un anniversaire mais aussi dans d'autres fêtes. Ce

plat se mange avec de nombreuses autres spécialités indonésiennes comme le gudeg, le rendang, le soto, le mangut ou même l'opor.

C'est une tradition chinoise de manger des nouilles pendant un anniversaire ou le nouvel an chinois. La longueur de la nouille représente la longévité et la fortune abondante. Donc, la nouille est parfois servie dans la soupe pour qu'elle ne se déchire pas car cela est considéré comme un malheur.

Cette tradition s'est développée et devenue le Mie Ulang Tahun présente dans les célébrations des Chinois-Indonésiens. Le plat a la même importance qu'un gâteau d'anniversaire. Mie Ulang Tahun est désormais adoptée par d'autres cultures en Indonésie, y compris la mienne.

Selon ma mère, elle a eu des Mie Ulang Tahun depuis son enfance. Pour elle, ce plat représente la longévité. « Mais avant, c'était les haricots verts », dit-elle. Je sais ce que symbolise la nouille dans la culture chinoise, mais je ne m'y attache pas trop car la nouille est pratique, elle se mange seule ou avec des accompagnements et cela plait à tout le monde (surtout aux enfants !). **(*)**

Rizkie Nurindiani (Indie)
Une professionnelle de Java Nira, un cabinet de consultation de tourisme et de développement durable. L'écriture et la photographie ne servent pas seulement pour son travail mais aussi pour se souvenir des expériences vécues.

Bubur Lemu

Une Petite Histoire du Passé

Texte: @rachmasafitri
Photos: @eatymologist & @wisnu_ari_tjokro

Bubur lemu (porridge) était servi sur la table à manger le mois dernier, préparé par ma mère, une femme de 59 ans, native de Yogyakarta. Elle racontait ses souvenirs de ma naissance il y a 35 ans.

Bubur lemu est un porridge épais avec du lait de coco et un arôme de feuille de laurier. On y trouve des légumes, du piment sauté, du lait de coco, du poulet, du tofu et de l'œuf. Non seulement nourrissant, le plat a aussi une longue histoire derrière lui.

Mes parents me racontaient la coutume Jagongan autour du Bubur Lemu, tradition dans le village Iromejan pour la naissance de bébé.

Jagongan se tient le soir à environ 21h00, en présence des hommes. C'est une cérémonie informelle où le père du nouveau bébé qui est aussi l'hôte, sert du bubur lemu aux invités. On sert aussi des croquettes et du café noir pour rester éveillé toute la nuit. « On a aussi joué aux cartes » indique papa.

Etant de la troisième génération, le Jagongan Bubur Lemu est très intéressant pour moi car la tradition commence à disparaitre dans le village Iromejan. Il n'y a pas beaucoup d'habitants qui gardent strictement la tradition mais ils la pratiquent plutôt d'une manière flexible selon leur capacité financière, leur disponibilité et leur énergie.

Bubur Lemu me rappelle la philosophie du cycle de vie dans la culture javanaise. A chaque étape de la vie, de la naissance à la mort, il y a des rituels dans la culture javanaise qui impliquent la nourriture.

Il y a toujours des petites histoires et des vœux derrière chaque plat, liés au sentiment qu'on souhaite évoquer et au moment de le préparer. La génération d'avant nous prenait le temps et faisait vivre la cuisine avec des histoires.

Du riz, de l'œuf et la boisson « dawet »à base de sucre de palme et de noix de coco sont à servir avant la naissance du bébé. Cette étape s'appelle le « Brokohan », destinée à prier pour la santé du bébé et à remercier les voisins. Et après, quand le bébé est né, le Bubur Lemu qui représente les vœux de la naissance est servi pour compléter la coutume.

Le porridge épais et les accompagnements de protéine permettent à la maman de récupérer et de donner au papa la force pour prendre ses nouvelles responsabilités. Impliquer les voisins, les inviter à la cérémonie symbolisent aussi le rôle et la responsabilité de la communauté dans le développement du bébé. Dans la cérémonie de naissance, le porridge et la boisson dawet sont obligatoirement présents et cette dernière illustre la résolution des parents à bien s'occuper de l'enfant.

Le Dawet est servi dans les cérémonies de mariage et de naissance, comme le porridge. Dans une cérémonie de mariage, le bubur sumsum (un porridge de riz avec du sucre de palme) est servi aux invités à la fin. Il s'agit d'un remerciement pour avoir assisté à la cérémonie qui est longue et intense. Tandis que dans une cérémonie de naissance, une autre forme de porridge est servie : le bubur lemu considéré plus nutritif avec la présence des œufs.

La préservation de cette tradition dépend de la manière dont elle est passée d'une génération à l'autre. Heureusement, maman la tient toujours et continue de la pratiquer. Nous gardons toujours les cérémonies pour les 5 étapes dans le cycle de vie : la grossesse, la naissance, la transition de l'adolescent, le mariage et la mort. Même si dans la pratique, les cérémonies ne sont plus aussi complètes que par le passé. **(*)**

Photos: @rachmasafitri

Bubur lemu me rappelle aussi Mbah* Seco dans le village Iromejan. Avant son décès, la femme qu'on appelle Mbah Co était la référence pour les cérémonies javanaises. De la naissance à la mort, Mbah Co était l'expert pour la préparation de toutes les cérémonies. « Je me sens comme un organisateur d'évènement, tout le monde m'appelle quand ils veulent faire une fête », selon ses mots dont je me souviens encore aujourd'hui. Elle disait qu'elle était souvent occupée à aider les voisins à organiser les cérémonies.

Nous étions chanceux de l'avoir. Elle était précieuse et irremplaçable. On rend hommage à Mbah Seco en préservant son savoir-faire mais en l'adaptant aux conditions de vie actuelles. C'est ce que je fais, par exemple en offrant du bubur lemu dans le panier-cadeau avant la fête de l'Aïd. C'est à nous tous de faire vivre ces traditions ancestrales ! **(*)**

**l'appellation javanaise pour les femmes âgées*

Rachma Safitri Yogasari (Fitri)
Directrice du "Yayasan Kampung Halaman", elle s'occupe des sujets sur les jeunes. En dehors du travail, Fitri adore déambuler dans les marchés en quête de saveurs traditionnelles... Elle dirige aussi un warung qui sert des plats faits maison traditionnels à Yogyakarta.

TUMPENG

Un Goût Sacré de la Culture Culinaire Indonésienne (1)

Exposition de Tumpeng (côté gauche) lors d'une cérémonie religieuse sculptée sur les bas-reliefs du temple de Borobudur. Cette photo a été prise par le photographe Kassian Cephas vers 1890-1891

Source:
Gefotografeerd voor de wetenschap; exotische volken tussen 1860 en 1920 (Photographié pour la science; peuples exotiques entre 1860 et 1920; collection du musée Volkenkunde, accessible depuis https://geheugen.delpher.nl)

Texte et potos: @gastro.27

Relier le tumpeng à la tradition du salut est identique à la culture distinctive des groupes ethniques en Indonésie, en particulier à Java (couvrant les sous-ethnies javanaise, sundanaise et maduraise) et à Bali qui le considère comme un symbole de sacralité, un héritage des anciens Javanais et de leur culture hindoue. Si à Bali le sens de tumpeng porte encore une philosophie basée sur l'influence dominante de l'hindouisme dans la communauté, à Java il montre des valeurs plus syncrétiques entre les traditions hindoues et islamiques.

A l'époque coloniale, la tradition tumpeng n'était pas seulement pratiquée par la

communauté indigène. Les Néerlandais et les Indo-Européens perpétuent également souvent la tradition du salut en servant le tumpeng lors de la célébration des anniversaires de leur enfant, de l'inauguration d'une maison nouvellement construite ou de la promotion d'un fonctionnaire du gouvernement transféré dans une autre région.

Tumpeng est également souvent utilisé comme symbole d'unité et d'intégrité nationales. Pendant la période coloniale, la figure du mouvement national, Soewardi Soerjaningrat, alors qu'il était en exil aux Pays-Bas, célébrait le jour saint islamique de l'Aïd al-Fitr en servant ses compatriotes indonésiens avec le riz tumpeng de sa femme.

La tradition tumpeng peut également être vue à partir de la symbolisation du tumpeng et la forme du cône qui rappelle une montagne miniature. Dans l'ancienne langue hindoue, la montagne s'appelle méru, une représentation du système cosmique. À l'époque des royaumes hindous, ce concept pouvait être vu à partir de l'emplacement du palais (où vivait le roi) qui était situé autour d'une série de montagnes. Par exemple, le palais Suradipati du royaume Sunda à Pakuan Pajajaran (dans l'actuel Bogor) était situé autour de trois chaînes de montagnes, à savoir le mont Salak, Pangrango et Gedé. S'il est lié au sommet du tumpeng, alors il symbolise Dieu en tant que dirigeant du cosmos; tandis que les divers légumes et accompagnements disposés au bas du cône symbolisent la vie (végétaux, animaux et êtres humains). Dans les croyances hindou-javanaises, la nature est constituée du monde des plantes, des animaux et des humains. Ici, le monde végétal se manifeste à travers des ingrédients tels que les haricots verts, urap (salade de légumes

Une photo produite en 1907 montrant un groupe d'indigènes musulmans dans la région de Cibodas, Java Ouest, organiser un événement de selamatan en servant un certain nombre de tumpeng.

Source: Tropenmuseum, accessible depuis: https://commons.wikimedia.org.

cuits à la vapeur mélangés à de la noix de coco râpée assaisonnée et épicée pour la vinaigrette) et kale (chou frisé); le monde animal se manifeste à travers diverses viandes telles que le poulet, la chèvre, le bœuf ou le porc; et le monde humain se manifeste sous la forme du tumpeng lui-même.

Donc, si vous interprétez la forme du cône, il représente l'espoir pour ceux qui organisent une cérémonie, à savoir une vie meilleure et un succès grandissant à l'identique du sommet du tumpeng. Par exemple, les nouveau-nés devraient devenir des enfants intelligents et prospères à l'avenir; ou quelqu'un qui meurt pourra profiter d'une vie meilleure dans le royaume de la mort. La philosophie est simple: la forme du cône symbolise les montagnes (méru) comme le début et la fin de la vie, ou encore la symbolisation de la nature et de l'homme qui partent de Dieu et retournent à Dieu.

Fadly Rahman
Un chercheur et enseignant du Département d'histoire et de philologie, Université de Padjadjaran.

Photos: @mamadecuisinesg

Prochain numéro: La Famille

Contactez-nous sur Instagram:
@tourismeindonesieenfrance
@bumbu.magz