

NEWSLETTER N°72

1^{er} Mai 2019

Cher Membre,

Cette newsletter va vous présenter aujourd'hui un sujet qui est central en Thaïlande puisqu'il s'agit du riz. Cet aliment millénaire et symbole de l'Asie tient toute sa place en Thaïlande puisque le pays est un des plus gros producteurs mondial. A la fois au centre de l'alimentation mais aussi symbole fort, le riz est un incontournable de la Thaïlande...

Très bonne visite...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

contact@siam-holidays.com



LE RIZ EN THAÏLANDE...

On situe son arrivée en Thaïlande il y a environ 5000 ans.

Le riz est la base de l'alimentation et au fil des millénaires il a su s'imposer comme un symbole fort de richesse et de prospérité.

Il a aussi très largement façonné la géographie du pays par la multitude de rizières présente sur quasiment l'ensemble du territoire.

En Thaïlande nous sommes dans une société qui est majoritairement agricole et le riz représente la nourriture de base.

Il est aussi très largement emprunt de traditions et de fortes croyances.

C'est une plante que l'on dit sacrée et qui possède un esprit en veillant sur le pays et en le protégeant.

Dans différents sites archéologiques majeurs en Thaïlande on a trouvé trace du riz plus de 3500 ans avant J.C.

Il continue aujourd'hui à rester le symbole de la prospérité.

Un exemple s'il en faut un est la cérémonie du Labour qui se situe sur la place Sanam Luang près du Grand Palais à Bangkok, cérémonie présidée par le Roi et qui donne le coup d'envoi de la saison des récoltes.

En Thaïlande 20% de la surface du pays est consacrée au riz et ceci en fait le 6^e producteur au monde et un des (sinon le premier) exportateur.

Le riz c'est 11,000 hectares et 27 millions de tonnes de production.

Passé ces quelques généralités on se rend compte que beaucoup ne savent pas exactement comment se cultive le riz, ce qui est normal car on en cultive pas partout et particulièrement en Europe, en dehors que quelques endroits comme la Camargue en France, la culture du riz reste assez confidentielle.

Nous allons essayer assez succinctement de vous en faire découvrir ici les particularités.

La culture du riz

Le riz est une céréale au même titre que le blé.

Il est cultivé dans des carrés entourés de petits chemins en surélévation sur lesquels on peut marcher, ceci pour pouvoir marcher hors d'eau.

La culture a lieu de mi-juillet à mi-décembre pour profiter de la saison des pluies car la plante à ses débuts a de grands besoins en eau. Avant la saison du repiquage on peut voir de grandes étendues de pousses très vertes dans ce que j'appelle des nursery...

Dans ces parcelles le riz semé est bientôt du riz en herbe que l'on arrachera consciencieusement en bottes de plusieurs dizaines de brins qui seront destinés au repiquage.

On peut cultiver le riz de 2 façons, en repiquage ou en semis.

La culture en semis est très peu pratiquée car le rendement est beaucoup plus faible (on entend par culture en semis le même procédé que pour le blé).

La culture en semis demande bien sûr beaucoup plus de main d'œuvre puisqu'il faut repiquer les brins un à un mais le rendement est bien supérieur puisqu'il n'y a pas de perte notamment au niveau des graines semées dont beaucoup sont mangées par les oiseaux.

Le cycle de croissance est de 120 jours, ce qui veut dire qu'entre le repiquage et la récolte il s'écoule 4 mois pendant lesquels la plante croit jusqu'à sa maturité de récolte.

La question que beaucoup se pose est « comment cultive t-on le riz ? »

En partant du début du cycle on a d'abord une rizière sèche c'est-à-dire une rizière dont la récolte a été faite et qui ressemble à un champ de blé après les moissons.



Durant quelques mois cette rizière sèche est le domaine des vaches et des buffles qui broutent ce qu'ils peuvent, à ce moment là la rizière est laissée en tranquillité.

Le moment voulu vient le temps des labours.

Le premier labour se fait à sec c'est-à-dire que l'on fait un labour comme en Europe, sans addition d'eau.

Le labour se faisait traditionnellement avec les buffles qui tiraient la charrue.

Ce mode de labour tend à se réduire de plus en plus au profit du labour en motoculteur (les Thaïlandais appelle ça le « chinese buffalo » ou buffle chinois car les engins de labour sont souvent de fabrication chinoise).

A noter que le labour avec les buffles persiste surtout dans la région Issan au nord est de la Thaïlande où les buffles sont encore largement présents.



Une fois le labour sec effectué la terre a été bien retournée et aérée, elle est alors prête pour le labour en eau.

Comme on n'est pas forcément dans la saison des pluies (qui arrive malheureusement de plus en plus tard au fil des années) il est le plus souvent nécessaire d'irriguer les rizières.

Pour cela on va chercher l'eau dans les étangs ou les rivières et avec des pompes (généralement alimentées par le Kubota de labour) on achemine l'eau dans les rizières.

C'est ainsi que l'on voit souvent des tuyaux genre tuyaux de pompier traverser les routes et les chemins, protégés par quelques planches de bois et au bruit de la pompe « kubota ».

Une fois la rizière en eau on peut procéder au labour en eau.

Ce labour est très important car il va retourner la terre dans l'eau et ainsi préparer au mieux le terrain au repiquage.



Le labour en eau étant terminé vient maintenant le temps du repiquage.

Hommes et femmes (mais surtout les femmes) envahissent alors les rizières avec leurs bottes de riz en herbes pour repiquer brin après brin.

C'est un travail harassant, en plein soleil et courbé toute la journée.

Quand on voit les milliers d'hectares de riz on imagine combien d'heures il faut pour repiquer ce riz qui donnera dans les premières semaines de sa croissance ces immenses et merveilleuses étendues vertes si jolies.



Il faut maintenant laisser le riz faire sa croissance et contrairement à ce que beaucoup croient celui-ci ne pousse pas toujours dans l'eau, ceci est vrai pour les premières semaines, ensuite il croîtra tranquillement au soleil, à la manière du blé pour développer de beaux épis qui doront au soleil.

La récolte

La récolte a enfin lieu...

C'est la fête car c'est la consécration d'un dur labeur et on déguste le « riz nouveau » avec son incomparable gout de noisette.

Le riz est récolté souvent à la main et dans les villages en Issan on se partage parfois la batteuse ou quand celle-ci est occupée on bat à la main...



En Thaïlande on dénombre de nombreuses variétés de riz et c'est pour un Européen assez compliqué de s'y retrouver au travers des nombreuses variétés.

Dans la région ISSAN le riz dit collant ou « sticky rice » est une véritable institution.

Ce riz est une variété spéciale qui demeure collant et que l'on mange un peu comme du pain en accompagnement des mets locaux.

Contrairement à ce que croient certains ce riz n'est pas collant par rapport à la cuisson mais c'est réellement une variété de riz collant.

Il est généralement servi dans des paniers en osier et chaud. Les convives se servent dans ce plat commun.



Pour terminer cette rapide présentation du riz en Thaïlande (qui pourrait mériter des heures...) nous parlerons rapidement du riz au jasmin.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire ce n'est pas un riz parfumé au jasmin mais une variété de riz qui dégage un parfum que l'on rapproche du jasmin.

Ce riz est cultivé dans diverses régions de Thaïlande avec notamment une belle implantation dans la région d'Ayutthaya...

Quoi qu'il en soit le riz Thaïlandais, un des meilleurs du monde peut se décliner sous mille manières et considérez le comme un bienfait des dieux et un bienfait de la nature pour le plus grand plaisir de vos papilles...



A DECOUVRIR AVEC SIAM-HOLIDAYS.COM

Teeda est impatiente de vous accueillir en Thaïlande...

CONTACTEZ NOUS



info@siam-holidays.com

+66 (0) 934 574 226