A Bali, tout tourne autour du riz

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2015)**

Heft 68

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-831070

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A Bali, tout tourne **autour du riz**

Cette île hindouiste d'Indonésie cultive l'art et la manière d'irriguer cette plante céréalière. Mais derrière la beauté des rizières se dissimule un labeur titanesque et éprouvant.

Elles y sculptent les collines pour leur offrir une grâce et une beauté qui touche au sublime. Les rizières offrent à l'île indonésienne de Bali son caractère changeant au gré de l'évolution des multiples récoltes annuelles. Sa marque de fabrique, presque. L'envers de la médaille est toutefois fait de sueur, de beaucoup de sueur. Car ici, le système d'irrigation des cultures en terrasses, appelé subak, est millénaire. Il est géré par des communautés de paysans qui s'occupent du droit à l'eau et des éventuels conflits qui pourraient en découler. Chacun doit en effet attendre son heure pour inonder ses parcelles supérieures d'une couche d'eau d'une dizaine de centimètres – qui sera ensuite libérée vers les étages inférieurs – et les labourer avec un araire en bois tracté par un buffle.

Un travail titanesque

Ce ballet bien orchestré commence en amont par la germination des plants. Plongés dans l'eau durant quelques jours, ils sont ensuite semés à la volée dans une «pépinière», un lopin de terre situé à proximité de la maison, submergé et enrichi en excréments en tout genre. Quelques semaines plus tard, ces plants sont repiqués par petites touffes de plusieurs tiges à la main et en lignes régulières. Ce travail, le plus souvent confié aux femmes, est minutieux et harassant. L'échine est constamment courbée, les yeux éblouis par le soleil qui se reflète dans l'eau malgré le port de chapeaux coniques et de foulards, les jambes et les bras baignant dans une eau boueuse parfois fréquentée par les serpents. On estime qu'une personne met 20 jours pour replanter un hectare!

Vient ensuite le temps de la moisson, réalisée à la faucille ou au couteau, qui débute dès que les deux tiers supérieurs des inflorescences ont jauni. L'ensemble du processus peut prendre quatre mois, suivant l'espèce de riz plantée. Etape suivante: le bain de... soleil, qui permet le séchage. Les épis des grains sont alors séparés par foulage aux pieds, piétinement des animaux ou au fléau, avant d'être vannés.

Des rizières bercées par les flots, mais aussi par la spiritualité, qui fait partie intégrante du processus agricole. Pour preuve les nombreux autels dédiés à la déesse du riz Dervi Sri qui sont disséminés dans les champs et près desquels sont posées chaque jour fleurs et offrandes diverses. On dit que le roi balinais Petru aurait reçu des graines en cadeau de la part d'une divinité et que cette déesse, femme de Vishnou, se serait cachée dedans pour les protéger d'une femme géante qui voulait les voler au roi. De fait, le riz est de toutes les fêtes, de tous les rituels religieux, ô combien nombreux sur cette terre hindouiste surnommée «l'île des Dieux». On le retrouve par exemple collé sur le front des fidèles lors de la prière quotidienne.

Et bien évidemment aussi dans les assiettes, à tous les repas, y compris au petit-déjeuner. Le plat national n'est-il pas le nasi goreng, du riz frit avec des œufs, des morceaux de viande et de légumes, voire des crevettes? On peut aussi y déguster le nasi campu, du

Beboy

La culture du riz, travail des plus ardus, est la plupart du temps dévolue aux femmes.

riz blanc accompagné de condiments pimentés, de cacahuètes, de poisson, de viande et de légumes.

Gare aux oiseaux

Un riz à la fois sacré et nourricier, qu'il convient de protéger des oiseaux. D'où la présence de nombreux éventails, parfois à tête de noix de coco, de tourniquets en bambou qui font un bruit de crécelle, ou encore de réseaux de fils sur lesquels sont attachés des sacs en plastique déplacés par une seule personne située dans une petite cabane.

Mais, depuis 30 ans, une autre ombre plane sur ces magnifiques rizières, à l'instar de celle en forme d'amphithéâtre de Jatiluwih: l'apparition de nouvelles variétés à haut rendement. Mais ces grains, même s'ils permettent à l'Indonésie de conforter son 3e rang mondial en tant que producteur de riz, nécessitent l'usage de produits chimiques et de pesticides qui polluent et bouleversent l'écosystème. Ce riz haut sur pied a malheureusement pris le dessus (90 % de la production balinaise) sur le riz ancien de meilleure qualité, mais plus cher. La modernité a mis son grain de... riz dans les cultures balinaises. Espérons seulement qu'elles ne perdront pas leurs traditions sur l'autel – encore un – de la rentabilité!

Frédéric Rein

Outre un climat béni des dieux et des plages de rêve, l'île comblera tous les amateurs de massage traditionnel. Comme il repose sur une tradition orale, il peut donc différer d'un village à un autre.

Visionsi

Un peu de détente **grâce au massage balinais**

Ses influences plurielles, le massage balinais les puise dans les multiples facettes culturelles que l'on trouve en Indonésie. Le «Pijat Bali» ou «Pijat» est en effet un syncrétisme de techniques chinoises, indiennes, indonésiennes et ayurvédiques. Tout un programme, donc. Mais concrètement, de quoi s'agit-il? D'un massage, de la tête aux pieds, qui se déroule en deux parties: la première consiste en des pressions, des étirements et des frictions destinés à détendre les tensions. La seconde relève davantage du massage, puisque les mains glissent sur la peau huilée. Son but? Stimuler les points d'énergie pour diminuer les tensions musculaires, améliorer la circulation sanguine, drainer le corps et relaxer l'esprit. Comme le massage balinais s'appuie sur une tradition familiale et orale très ancienne, il peut être assez différent d'un village à l'autre. Et pour celles et ceux qui n'ont pas l'occasion de se rendre à Bali pour le tester, ils pourront toujours trouver un praticien en Suisse qui les fera voyager le temps d'un massage…

Le Club

Envie d'un séjour sur l'île des dieux? Notre offre en page 87.