

Au Cambodge

បុណ្យចូលឆ្នាំថ្មី **Chaul Chhnam Thmey**
Bonne année !

Du 14 au 16 avril, cette année, les célébrations du nouvel an khmer ont lieu malgré la pandémie, mais des recommandations strictes sont faites aux Cambodgiens.

L'AER souhaite une bonne année à tous ses filleuls, leurs familles et amis, et à tout le peuple cambodgien. Qu'elle apporte enfin la sérénité avec la fin de cet épisode sanitaire.



La Covid sévit à nouveau au Cambodge. Plusieurs cas sur Siem Reap, des morts. Le gouvernement a fait fermer les écoles pendant 15 jours fin mars.

Et nos filleul-e-s ? Après un confinement dans le Centre de Chup pour les collégiens et lycéens, et dans les logements de Siem Reap et Phomh Penh pour les étudiants, ils ont 10 jours de congés pour le nouvel an khmer et sont chez eux. Jusque là, notre correspondante Srey Hout avait continué les cours de soutien aux élèves de primaire.



Les collégiens et lycéens étaient confinés dans le Centre de Chup où notre équipe locale s'occupait bien d'eux.. On leur a fourni régulièrement masques, gel et savon. Ils ont suivi les cours par internet, nos encadrants ont assuré les cours de soutien, et les plus grands ont continué les cours aux plus jeunes. Notre équipe les attend après les vacances avec un « arsenal sanitaire » complet : gel, masques, prise de température, rien ne sera laissé au hasard. Les étudiants, eux, ont suivi les cours à distance.

La situation se durcit encore : Phnomh Penh est confiné depuis le 14 avril et ce pour 2 semaines. Les gens paniquent et se précipitent sur les denrées alimentaires.

On envisage l'utilisation de chiens démineurs pour « renifler » le Covid-19. En effet, des chiens pourraient être dressés à détecter la Covid dans des échantillons de sueur avec une grande précision. Cinq chiens sont actuellement « en apprentissage » !



Les moines cambodgiens sont appelés à aider dans le cadre de la lutte contre la pandémie. Le ministre des Cultes du Cambodge a demandé à toutes les pagodes du royaume de frapper le gong et le tambour cinq fois par jour, pour appeler le peuple à la vigilance face la pandémie.

Cette campagne a pour but de maintenir les Cambodgiens vigilants afin qu'ils suivent strictement la campagne "3 choses à faire et 3 choses à ne pas faire ». A savoir : porter un masque, se laver les mains, maintenir une distance physique de 1,5 mètre, éviter les espaces clos, les lieux bondés, et ne pas se toucher ni s'embrasser. Le vicaire apostolique de Phnom Penh, a invité les églises qui possèdent des cloches à faire de même.

400.000 des 700.000 doses du vaccin chinois qui sont arrivées le 31 mars seront administrées aux groupes prioritaires qui incluent désormais les chauffeurs de rickshaws, de taxi, les vendeurs, le personnel de transport, etc...



A Kone Damrey, les travaux avancent grâce au financement de Codegaz et de la Région Occitanie, les villageois sont contents des 2 forages maintenant opérationnels et des latrines de l'école dont la construction commencera bientôt!



C'est aussi à notre partenaire Codegaz que l'on doit la construction de latrines dans d'autres petits villages



En France

La situation sanitaire pose un certain nombre de problèmes à l'association.

Tout d'abord, il a été impossible jusqu'à présent de se déplacer au Cambodge comme cela se faisait au moins une fois par an. Les réunions se tiennent en France en petits comités et par vidéo. Nous pouvons aussi remercier Savinich sans qui les choses seraient encore plus difficiles : c'est elle qui contacte notre correspondant local, Sith, et c'est par elle que se font les échanges de consignes et de nouvelles et le suivi de nos filleuls et des travaux.

Ensuite, l'impossibilité d'organiser des manifestations n'aide pas à remplir la caisse de l'AER... Voilà plus d'un an que spectacles et expositions sont remis. Dernièrement encore, le concert de Jomolo à Plaisance du Touch, qui devait avoir lieu le 1^{er} mai, a été annulé.

Num Banchok, bientôt au patrimoine mondial de l'UNESCO ?

Vous avez tous mangé au moins une fois des num banchok, si, si ! Ce sont des nouilles de riz khmères, elles font partie « de l'identité du pays », selon le ministre cambodgien qui a déposé sa demande d'inscription à l'UNESCO. Une partie du Num Banh Chok consommé chaque jour au Cambodge est produit dans des usines. Mais, traditionnellement, le Num Banh Chok artisanal reste très populaire.



Pour produire des nouilles de riz, il faut broyer du riz trempé pendant deux à quatre heures pour le transformer en une pâte liquide. La pâte est ensuite comprimée en forme de dôme et séchée à l'intérieur de sacs avant d'être transformée en une poudre fine.

La poudre est ensuite transformée en une pâte épaisse et pressée à travers un tube avec des trous dans le fond.

Il faut ensuite remuer les nouilles dans un pot d'eau chaude dans un mouvement lent et continu.



Après trois ou quatre minutes dans l'eau chaude, les nouilles de riz sont versées dans de l'eau froide avant d'être égouttées et préparées pour la consommation.

Au Cambodge, les repas de fête comprennent presque toujours un mets à base de bân-chok, accompagnés de moult légumes crus (អន្លើក់ [ân-luk]) et servis avec une soupe assez épaisse, à base de lait de coco, comprenant le plus souvent de la chair émiettée de poisson d'eau douce et agrémentée de nombreux épices. La soupe s'apparente à un curry liquide. L'une des versions les plus populaires de ce plat est appelée « nam-ya » (ណាំយ៉ា) ou « curry man-ya » (កាវីណាំយ៉ា).

Allez, on se lance ???

Il vous faut :

<p>1 kg de poisson d'eau douce 1 litre de lait de coco 250 g d'arachides grillées 1 bol d'épices (voir ci-contre) 4~5 c. à s. de sucre en poudre 1 c. à c. de sel 5 c. à s. de fumet de poisson 2 c. à s. d'huile Légumes crus (concombre, pach koï, ...)</p>	<p>5~6 tiges de citronnelle émincées 1 morceau de galanga haché 1 petit morceau de curcuma haché 4 gousses d'ail hachées 3 échalotes ciselées 3 piments fumés (réhydratés et hachés) 5~6 feuilles de citron kafir ciselées</p>
--	---

1. Préparer le mélange d'épices en les passant ensemble dans un mortier (ou dans un robot ménager). Réserver.
 2. Cuire le poisson à l'eau, puis l'émietter en veillant bien à éliminer la peau et les arêtes. Réserver.
 3. Faire griller les arachides et les concasser grossièrement. Réserver.
 4. Dans un grand bol, mélanger le poisson émietté, la plus grande partie des épices et le sel.
 5. Faire chauffer l'huile dans une casserole, puis ajouter le reste d'épices. Faire sauter quelques instants, puis ajouter le sucre et le fumet de poisson.
 6. Ajouter ensuite le mélange de chair de poisson et d'épices, faire revenir quatre à cinq minutes en mélangeant intimement, puis ajouter le lait de coco.
 7. Porter à ébullition pour réduire le feu à moyen. Laisser cuire une vingtaine de minutes. Si le mélange épaissit trop, ajouter de l'eau. Une fois la cuisson terminée, ajouter les arachides concassées.
 8. Servir séparément les légumes, le curry liquide et les vermicelles de riz frais.
- Pour déguster, il suffit de tapisser le fond d'un grand bol d'un mélange de légumes, puis d'ajouter dessus une portion de vermicelles de riz, et enfin de verser deux ou trois louches de curry. Mélanger intimement avant de se régaler.

Bon appétit, Bonne année !!!