

En attendant le Nouvel An chinois : la soupe aux 8 trésors !



En attendant le Nouvel An chinois : la soupe aux 8 trésors !

A peine Noël et le Nouvel An passés, c'est déjà le Nouvel An chinois. Prêts? Partez !

Les traditions qui entourent le Nouvel An Chinois sont très nombreuses. Et la préparation des festivités commence bien avant le changement d'année avec **la soupe aux 8 trésors**. **Cette soupe de riz annonce l'arrivée du nouvel an chinois !**

15 jours avant le Nouvel An Chinois : La soupe aux 8 trésors -le *Labazou*

La soupe aux 8 trésors, **Le *Labazou***, est servie traditionnellement au **huitième jour du douzième et dernier mois du calendrier lunaire**.

En attendant le Nouvel An chinois : la soupe aux 8 trésors !



8 ingrédients pour aborder le nouvel an sous les meilleurs auspices

8 (ba) est un chiffre qui porte bonheur en Chine. Cette soupe aux 8 trésors, qui contient en général **8 ingrédients**, peut être sucrée ou salée selon les régions de Chine. Les ingrédients les plus courants sont les **haricots rouges, les noix, les cacahuètes et les fruits secs**. A l'époque de la dynastie Song (960-1279), les temples bouddhistes offraient cette soupe aux fidèles. Depuis, la soupe sacrée de l'hiver annonce la douceur et la joie du printemps.

En Chine, les gens disent que **quand on boit le labazou, le nouvel an chinois est proche.**

Les festivités

Vous trouverez dans les colonnes de Singapour Live un guide complet du Nouvel An chinois :

En attendant le Nouvel An chinois : la soupe aux 8 trésors !

- **Les préparations du Nouvel An chinois à partir de J-8**
- **La décoration à l'occasion du Nouvel An Chinois**
- **Les événements et les traditions à ne pas manquer**

Stay tuned avec Singapour Live !

La recette

Si vous voulez vous lancer et préparer vous-même la soupe, voici une recette.