



Goûter le Bak kut teh! Découvrez son histoire et testez nos adresses

Les singapouriens en raffolent. Vous l'avez croisé partout car il est au menu, voire le plat unique de très nombreux restaurants.

Omniprésent sur Balestier road et dans Chinatown, on le retrouve aussi dans les *food courts* sous le nom de **pork ribs soup**. Vivre ici sans connaître son histoire et sans y

goûter, c'est passer à côté d'un morceau de Singapour.

Écoutez l'histoire du Bak kut teh...

Au commencement

L'origine du Bak kut teh est à l'image de son bouillon: pas forcément très clair. **Les Malaisiens en revendiquent l'invention.** Ils prétendent qu'un **médecin chinois, installé à Port Klang**, aurait imaginé dans les **années 30** cette recette pour compléter l'**alimentation des coolies**. Mais **d'autres disent** que le Bak kut teh **viendrait directement du Fujian**. Ce seraient les premiers migrants chinois, originaires de cette région, qui l'auraient importé.

L'histoire n'a pas tranché mais **Klang** reste en Malaisie le **lieu incontournable** pour **manger le Bak kut teh**. Et c'est d'ailleurs ici, en 2008, que **le plus grand bol au monde de Bak kut teh** a été cuisiné. Performance enregistrée par le livre des records malais. (500 kilos de porc, 450 kilos de bouillon, 50 kilos d'aromates)

Le plat du coolie à Singapour

Goûter le Bak kut teh! Découvrez son histoire et testez nos adresses



Coolies travaillant sur le port à Singapour – Détail de la fresque d'Amoy Street

Comme à Klang, les coolies adoptent très vite le Bak kut teh à Singapour. Dans les années 60, **de nombreux marchands de rue** le servent le long de la *Singapore River*. **Composé d'os (kut) de viande (bak) et d'un bouillon aromatisé (teh)**, il est pendant longtemps le **petit déjeuner des coolies** qui ont besoin de résister aux travaux de force. La viande et la moelle osseuse **fortifient leur système immunitaire et leur ossature**. Tandis que le bouillon **hydrate et apaise leurs maux de gorge** dus à la consommation des cendres d'opium.

Les versions du Bak kut teh



Le bak kut teh, c'est à goûter et ça va pas vous Kut teh cher!

À Singapour, vous pourrez goûter trois versions du Bak kuh teh. Elles trouvent chacune leur origine dans une ethnie et leur spécificité dans la nature du bouillon:

Goûter le Bak kut teh! Découvrez son histoire et testez nos adresses

- **La version hokkien:** le **bouillon est épais** et de **couleur foncé**. On y met de la **sauce de soja noire en grande quantité**, du sucre et de très nombreuses herbes.
- **La version cantonaise:** de très nombreuses herbes médicinales parfument le **bouillon très peu salé**. On y ajoute parfois des **champignons, du chou et du tofu**.
- **La version teochew:** le **bouillon est clair** et assaisonné avec **du poivre et de l'ail**, et un peu de sauce soja.

Où goûter le Bak Kut Teh?

Les restaurants Song Fa, une enseigne incontournable

Goûter le Bak kut teh! Découvrez son histoire et testez nos adresses



Les débuts de Song Fa, dans la rue. Fresque des restaurants Song Fa

À l'origine, un marchand de rue qui circulait sur Johor road dans les années 60...Aujourd'hui, l'enseigne compte plus d'une dizaine de restaurants à Singapour et autant à l'étranger. **Songfa est auréolé d'un bib gourmand. Son set** qui comprend **un Bak kut teh, une assiette de légumes et les traditionnels youtiao** (beignets chinois qu'on trempe dans le bouillon) le vaut bien!

Mon adresse préférée: le Tuan Yuan, décor du film *La saveur des ramen*.

Installé au pied d'un HDB, à **Tiong Bahru** mais loin de l'agitation de sa partie la plus hype! Une grande salle, **des tables rondes** autour desquelles on peut goûter le bak ku teh en bande. Et surtout à **l'extérieur** quelques **tables agréables et ventilées**.

On y sert un Bak ku teh, **version teochew très poivré, très relevé** qui fait mon bonheur. N'oubliez pas d'y **associer les Youtiao** et surtout **le thé maison** dont on voit **la fleur s'épanouir au fil du repas**.



Dans votre théière, l'arrivée du printemps!

LIRE AUSSI BALADE À TIONG BAHRU

À savoir :

Avez-vous vu **le film La saveur des ramen** du très célèbre **réalisateur singapourien Eric Khoo**? Il y est question de Masato, un jeune chef japonais qui vient à Singapour pour y retrouver les saveurs de la cuisine de sa mère. Et bien sûr, **le Bak kut teh va cimenter la famille** que l'histoire avait fragmentée. Masato apprend à **le cuisiner avec son oncle qui sévit au... Tuan Yuan! Allez-y après avoir (re)vu le film**.

LIRE AUSSI DEUX FILMS SINGAPOURIENS À NE PAS MANQUER

Chez vos voisins

Le Bak kut teh peut aussi être le **bon moyen pour entrer en relation avec vos voisins** singapouriens. Mon voisin Eric dont je venais de faire la connaissance et à qui je disais ma passion pour le Bak kut teh en a été ravi et m'a invitée dans la foulée à en manger un chez lui...cuisiné par sa maid malaise.

Je me suis régalée non de ce bol mais de **ce saladier de Bak kuh teh!** Je n'avais pas prévu qu'il serait **suivi d'un énorme plat de nouilles hokkien** auquel j'ai bien sûr dû faire honneur. Bref un repas qui a fait office de dîner, de petit déjeuner, de déjeuner, de goûter, de dîner...

Goûter le Bak kut teh! Découvrez son histoire et testez nos adresses

Marie-Odile Genès

LIRE AUSSI 6 PLATS À NE PAS MANQUER À SINGAPOUR