

La Soupe de Giraumon (Joumou)

Maxime Coles MD

L'ancienne colonie de Saint Domingue s'est libérée du joug de ses colons français en prenant son Indépendance par la force des armes. Un nouveau pays naît qui reprendra son nom indien de « Haïti » que nos indiens Arawak (aborigènes) avaient donné à leur terre natale. Une victoire décisive que nos ancêtres ont savouré au prix de fortes pertes en vies humaines, en battant la grande armée de Napoléon Bonaparte qui faisait ses prouesses en Europe.



Photographie d'un tableau dans la collection personnelle de Daniel Bouchette MD et de Éric Lespes MD

Nos ancêtres esclaves travaillaient dur la terre à la sueur de leur front pour récolter la courge de Giraumon qui était utilisée par leur maître pour enjoliver différents plats assortis. L'un de leurs plats favoris était la soupe de Giraumon « Joumou » qui se distribuait à l'occasion du nouvel an. C'était une tradition qui régnait sur tous les territoires Français d'outre-mer. Ce premier Janvier 1804 est devenu un jour sacré qui a permis à des anciens esclaves d'une colonie Saint Domingue de s'amuser en toute liberté. Quoi de mieux que de savourer tout ce qui était défendu, devenait une part de nos réalités. Dans une vision futuriste, Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur Dessalines, l'épouse de notre Général-en-chef Jean-Jacques Dessalines, la future Impératrice de notre nation, n'a pas hésité à prendre comme décision que la soupe de « Giraumon » si longtemps défendue aux esclaves qui travaillaient les champs, sera désormais la soupe traditionnelle qui nous permettrait de savourer ce jour, en commémorant l'Indépendance d'une nouvelle nation.



Il y a déjà 219 années que cette tradition s'est mise en vigueur et pour tout Haïtien, qu'il vive sur le territoire natal ou à l'Étranger, oui cette soupe, symbolise le fruit d'une liberté acquise au bout des armes. L'année dernière 2021 marque une année qui a vu notre peuple souffrir énormément et comme pour compatir avec notre sort, par enchantement, le 16 Décembre 2021 nous décerne un peu ce droit de savoir que cette soupe « Joumou » ait bénéficié d'une inscription la plaçant sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

En effet, ce plat qui s'est avéré être un plat national, aspirant à unir sous un même front, les Haïtiens à travers le monde, spécialement aux temps des fêtes du jour de l'AN. Notre pays est dans une impasse et il serait toujours bon de penser aux sacrifices de nos ancêtres à nous procurer ce petit coin de terre qui nous est si cher. Nous devons encore plus l'apprécier à sa juste valeur et apprendre à vénérer avec respect, cette Nation que nul n'a le droit de souiller. Seul ce coin de terre arrivera à nous faire émuler cette solidarité qui a fermenté la victoire finale de nos ancêtres. Récemment, j'ai été témoin d'images partagées sur le Net, révélant un soldat Dominicain, un de nos soi-disant « frères » qui partage la même île, brûlant et piétinant notre drapeau bicolore Haïtien, symbole national de notre fierté. Nous avons trop de respect pour nos voisins pour répéter un tel geste mais ce soldat paiera un jour pour cet affront fait à notre nation

Retournons à la préparation de notre soupe Joumou : Les souvenirs de mes plus jeunes années m'ont permis de garder en mémoire ces soirées mémorables que nos mères et grand-mères organisaient à la fin du mois de Décembre en préparation des festivités. Il était toujours question de préparer la soupe « Joumou » de même que la liqueur rose. Traditions vivaces qui ont colore notre passe d'empreintes indélébiles. C'était un événement où les jeunes de mon âge, se tenaient à l'écart, en spectateurs pour ne pas gêner la bonne marche des choses (Pa gennin pie gran moune) tout en admirant nos bonnes mamans dans la préparation d'un produit fini.

Je vais essayer de raviver la mémoire de chacun sur les ingrédients nécessaires pour une telle soupe, à la satisfaction d'un publique de plus en plus exigeant, réclamant la même perfection qui fut jadis la base du succès de nos grand-mères. Une soupe qui prendrait toute la soirée du 31 décembre à mijoter pour qu'elle soit à point aux petites heures du jour de l'An. Granma (Maman Lili) était en charge et personne ne discutait ses ordres. Une table par-ci où les légumes et les vivres étaient étales, de la viande, du persil, du Macaroni et des vermicelles, des épices, tout dans un ordre cartésien très méticuleusement. La courge de Giraumon se tenait sur une table spéciale comme un trophée à exhiber.

On n'aurait pas pu ébaucher une telle scène durant le temps des colonies car les esclaves de maisons étaient les seules à préparer cette soupe alors que ceux des champs faisaient le va-et-vient pour apporter les différents ingrédients. Nous pouvons imaginer un tel remue-ménage à la satisfaction de ces colons. C'était alors la Soupe des colons mais dans une autre ambiance qui ne pouvait pas se comparer au temps de nos mères et grand-mères qui se créaient un plaisir immense à cuisiner pour la préparation de la Soupe de Giraumon (Joumou), cette soupe qui deviendra celle de la commémoration de l'Indépendance.

Les coutumes ont changé un peu de nos jours. Cette soupe qui se consommait à Midi est maintenant servie à toutes les heures de la nuit ou de la journée du premier janvier. Très souvent pendant le réveillon ou après les festivités de la nuit du 31 décembre. Je reste convaincu que la majorité d'entre nous continue à la déguster durant le repas familial du premier janvier. Il devient de plus en plus difficile avec cette dispersion de la famille Haïtienne à se trouver tous réunis comme jadis il était le cas à la fin de l'année. L'Haïtien « végète » dans ces pays qui ne sont pas notre, à travers un monde que nous n'avons pas connu en grandissant mais en nous, nous gardons cette tradition que la femme de Jean-Jacques Dessalines a instauré dans le subconscient de tout Haïtien libre, comme la soupe de la liberté. Nous profitons aussi pour partager nos meilleurs souhaits si nous ne l'avons pas déjà fait après Minuit ou aussi à inviter les amis à venir savourer une bonne tasse de soupe. C'est en quelque sorte, une façon de consolider des liens d'amitié et de partager des souhaits de bonne année tout en honorant un passé glorieux.

Beaucoup de familles, en guise de solidarité, se permettent de distribuer cette soupe aux passants, aux moins fortunés qui n'arrivent pas à s'en procurer et à tout visiteur qui s'aventure dans les parages. Beaucoup disent même que cela représente un devoir civique de l'offrir aux pauvres et handicapés, aux orphelins et aux prisonniers comme dans une ambiance de rassemblement. Toujours dans cet esprit de cohésion, cette soupe représente une gratification pour une liberté durement acquise pour avoir secoué le joug de l'esclavage et vaincu le colonialisme et l'esclavage. Je dois dire que certaines municipalités rurales de notre pays servent cette soupe toutes les fins de semaines, surtout le dimanche.



La soupe « Joumou » reflétant les moments de notre Independence, préparée par ma cousine Ghislaine qui m'a gardé une bonne portion.

Je vais essayer de retracer pour vous une recette de cette soupe « Joumou », mélange de viande et de légumes parsemés d'épices de toute sorte :

Les épices jouent un rôle primordial dans la préparation de la soupe : L'onion, le poivre sous différentes formes, du persil, du thym et de l'huile d'Olive. Du vinaigre blanc, un citron, du sel, du chou et des carottes, des pommes de terre, poudre d'ail

De la viande de bœuf, du macaroni et des vermicelles, du beurre et enfin une gouge de Giraumon, tout marine a point pendant toute une soirée pour être présentée le Premier Janvier.

Maxime Coles MD
Ste Croix VI
12-31-2022

Références :

- 1- UNESCO : « Liste du Patrimoine Culturel immatériel de l'humanité ».
- 2- Recette de la Soupe de l'Indépendance