

LA VIANDE EN CHINE : IMAGINAIRE ET USAGES CULINAIRES

Françoise SABBAN*

Résumé

Dans la Chine antique, la viande est un aliment à la fois marginal et valorisé. Consommée crue, elle constituait la nourriture de l'homme sauvage, tel qu'il est représenté dans la mythologie chinoise. Cuisinée, et mangée avec des céréales, cuites elles aussi, elle représente une gourmandise réservée aux puissants du monde civilisé.

Dès les III^e-IV^e siècles av. J.-C., les rituels témoignent d'un savoir-faire gastronomique raffiné, fondé sur une sélection de morceaux choisis, cuisinés et assaisonnés de mille façons. À partir de cet art culinaire, s'est élaborée une science de la nutrition, diététique et gastronomique, qui accorde aux viandes et aux sous-produits animaux une place centrale dans une vaste combinatoire où les chairs sont alliées à des éléments végétaux, tels que légumes et simples, pour composer des plats excellents pour la santé ; plats qui doivent être absorbés avec modération en accompagnement de céréales, selon les recommandations des médecins et des philosophes. Parallèlement à ce courant, une autre conception du bien manger, qui privilégie au contraire les éléments végétaux du régime, a très tôt pris forme. Cette diète appelée *su*, adoptée dans sa forme la plus radicale par les Bouddhistes, accorde cependant une grande attention aux nourritures carnées, dans la mesure où elle leur substitue des "simili-viandes", qui, fabriquées à partir de soja, de gluten ou d'autres denrées végétales, ont en principe l'aspect et la consistance de chairs authentiques.

Cette possibilité de remplacer la viande par des chairs factices révèle le statut particulier de la viande dans la cuisine chinoise et le rôle du cuisinier. La viande, comme ingrédient de base, est un produit issu de la Nature, et caractérisé par une odeur nauséabonde. Cette dernière éliminée, la viande devient un matériau idéalement plastique sur lequel le cuisinier peut exercer ses talents. Car c'est lui qui est considéré comme le véritable créateur des goûts et qui est en même temps l'intermédiaire indispensable dont seule l'action permet l'accès des chairs animales au monde civilisé.

Summary

Meat in China: imaginary and Chinese cooking

In Ancient China, meat was considered as a worthy food as well as a marginal one. Raw meat was the common fare of the savage man, as he is represented in Chinese mythology. Cooked and eaten with cooked cereals, it was a delicacy especially reserved for the elite of the civilised world.

The ritual books of the 3rd and 4th centuries B.C. contain many informations on the way the best pieces of meat were selected, cooked and seasoned. We find in these texts the beginning of a real art of nutrition and gastronomy which gives animal products a central place in a vast combinatory system where meats are allied to vegetal elements, the resulting dishes being tasty and perfectly healthy. According to the recommendations of the philosophers and physicians, such dishes were meant to accompany cereal foods and had to be consumed in moderate quantities. But competing with this food system, another conception of nutrition and gastronomy, privileging the role of vegetal products in the diet, existed at the same time. Called *su* and adopted later on in a more radical form by the buddhists, it gave nevertheless a symbolic place to meat. "False" meat was artificially produced from soja bean, gluten or other plants, and having the appearance and the taste of ordinary meat products, they had to be cooked the same way.

From that treatment of meat products, we can guess the particular status of meat and the specific role of the cook in Chinese cuisine. Meat as a basic ingredient of the culinary process is a product issued from Nature and characterised by a bad smell. Once this terrible smell is eliminated, the meat becomes an easy working substance, on which the chef can practise his knowledge and talent. Only the chef can give birth to the tastes and he is the necessary medium whose activity allows the meat dishes to have access to civilized world.

Mots clés

Chine, Viande, Cuisine, Gastronomie, Diététique

Key Words

China, Meat, Cuisine, Gastronomy, Dietetics

* Centre d'Études Comparatives du Monde Chinois, 22, avenue du Président-Wilson, F-75016 Paris.

La consommation de chair animale, ou au contraire son abstinence sont au cœur de l'histoire alimentaire européenne. Pendant des siècles, les rythmes hebdomadaires et annuels des pays de la Chrétienté furent réglés par le calendrier religieux et concrétisés par l'alternance du gras et du maigre ; en temps maigre, la viande était remplacée par du poisson, avec bien entendu, des variations dans l'application de la règle selon les pays et les régions, mais avec partout des conséquences importantes d'ordre économique, culturel et social. Le mot "viande" lui-même, qui réfère jusqu'à la fin du XVI^e siècle toute espèce d'aliment, et s'est finalement spécialisé pour désigner les nourritures carnées, vient du latin *vivenda* (*vivanda*) qui signifie "ce qui est nécessaire à la vie". La viande fut donc considérée comme un aliment "vital" au sens étymologique du terme avant qu'elle ne le devienne dans les faits. Un aliment vital que l'on recherchait pour sa succulence et ses qualités nutritives, mais dont on se méfiait en même temps à cause de son origine en quelque sorte douteuse. Car la viande ne s'obtient qu'au prix de ce qui est parfois jugé, d'un point de vue moral, comme une coupable atteinte à la vie¹. Les problèmes liés à l'intégration de la chair animale dans le régime alimentaire suscitent toujours le débat, mais il est peu de pays où la croissance économique et le bien-être matériel ne s'accompagnent d'une nette augmentation de la consommation de viande. C'est le cas par exemple des zones urbanisées de la République Populaire de Chine où depuis la fin des années 80 on constate une hausse de la consommation carnée. Ainsi, malgré la prépondérance d'un régime fondé sur les céréales, les Chinois n'échappent pas à ce mouvement qui ne laisse pas d'inquiéter certains responsables, persuadés que la Chine n'a pas les moyens d'assumer une telle évolution². Est-ce à dire que les nourritures carnées exercent un attrait irrésistible sur les hommes ?

Dans cet article, nous nous proposons de nous interroger sur le statut gastronomique, diététique et culinaire de la viande en Chine ancienne. Nous nous intéresserons d'abord au rôle que cet aliment détient dans les conceptions philosophiques et hygiénistes de l'Antiquité. Puis nous esquisserons rapidement l'histoire de deux écoles

opposées quant à la gastronomie et la diététique, alors que l'une offre un rôle fondamental aux nourritures carnées, et que l'autre les exclut pratiquement. Nous montrerons comment la présence nécessaire de la viande dans un cas et sa quasi-absence dans l'autre sont l'enjeu d'une technique culinaire élaborée qui a contribué à la création de ce qu'il faut appeler des simili-viandes ou des viandes de synthèse, une "invention" chinoise qui date des Xe-XII^e siècles.

La terminologie n'offre guère de difficulté pour ce qui est de la désignation de la viande. Le mot *rou* signifiant "viande", peut désigner dans les textes anciens, comme en chinois moderne, la chair de l'homme, celle de l'animal ou encore la pulpe d'un fruit débarrassé de son noyau ou de ses pépins. Selon l'usage actuel, ce terme, employé sans autre qualification, peut aussi désigner la viande de porc, considérée dans ce cas comme la chair de référence la plus courante et la plus abondamment consommée.

Place de la viande dans les conceptions mythiques, chez les philosophes et les médecins de l'Antiquité

Dans la vision mythique des temps primordiaux, la viande crue était la nourriture des hommes vêtus de peaux de bêtes qui confondaient dans la même bouchée la chair, le poil, la plume, et se désaltéraient du sang de leurs proies, selon l'expression consacrée *ru mao yin xue*³. Shennong, le divin laboureur, l'un des Trois augustes souverains mythiques mit fin à cette sauvagerie en enseignant l'agriculture aux hommes, qui devinrent des consommateurs de céréales et de nourritures cuites (Zheng, 1989 : 39). L'une des définitions de l'homme civilisé repose donc sur le contenu de son régime alimentaire centré sur la céréale⁴.

Philosophes et médecins, de même, accordent à la céréale le rôle essentiel de nourrir l'homme et d'entretenir la vie, les autres nourritures absorbées avec elle étant considérées comme un appoint. Dans le *Huangdi neijing*, un texte du second siècle av. J.-C. qui passe pour le plus ancien traité de médecine chinoise, ce point de vue est exprimé sans ambiguïté et la formulation en sera maintes fois reprise tout au long de l'histoire chinoise par les méde-

¹ D'où la nécessité de justifier la mort animale (Méchin, 1991 ; Dalla Bernardina, 1991).

² Ils prônent l'adoption progressive d'une formule de compromis accordant une plus grande place aux protéines végétales provenant de légumineuses.

³ Cette expression, devenue proverbiale et référant à l'âge mythique d'une humanité non encore civilisée, apparaît pour la première fois dans l'un des Rituels classiques datant des III^e-IV^e siècles av. J.-C. (Couvreur, 1950 : Tome I/2, *Li lun* [*Li yun*] : 504).

⁴ Les barbares des cinq régions étaient jugés selon leurs coutumes alimentaires qui révélaient leur état de barbarie : certains ne cuisaient pas leurs aliments tandis que les autres ne mangeaient pas de céréales (Couvreur, 1950 : Tome I/1, chap. III, art. III, *Ouang Tcheu* [*Wangzhi*] : 295 ; Chang, 1979 : 41-42).

cins et les moralistes : “Les cinq céréales nourrissent, les cinq fruits aident, les cinq animaux (bœuf, mouton, porc, chien, poulet) supplémentent, les cinq légumes complètent” (HDNJ, 1981 : 199 ; Veith, 1978 : 206). Le régime alimentaire de l’homme doit donc être fondé sur l’absorption régulière de céréales. Cette conception s’est d’ailleurs concrétisée dans le menu chinois dont la composition associe une “nourriture principale” *zhushi*, un féculent (céréale ou tubercule) à des “nourritures secondaires” *fushi* telles que viandes, légumes, œufs etc, et dont la formule est toujours valide aujourd’hui. La viande est donc considérée comme un supplément intéressant au même titre que les fruits et les légumes, supplément dont on pourrait se passer sans dommage pour la santé. En revanche nul ne survivrait à la privation des céréales. C’est ainsi qu’il faut comprendre Confucius lorsqu’il affirme que du riz grossier, un peu d’eau, et son bras replié pour oreiller suffisent à son bonheur, même s’il veut signifier aussi par cette réflexion qu’il est capable d’endurer les plus grandes privations (Cheng, 1981 : 64)⁵.

Ne nous y trompons pas, Confucius, et d’autres philosophes avec lui, est loin d’être végétarien. Il aime à relever son riz de plats de viande et il ne dédaigne pas d’arroser ses repas de bon vin. Mais ce sont là des gourmandises accessoires dont il conseille la jouissance dans la modération, de même qu’il encourage ses disciples à maîtriser leurs passions. Il ne convient pas d’absorber plus de viande que de riz et cela même lorsque l’abondance le permettrait (Cheng, 1981 : 83). La viande est un agréable superflu dont la consommation doit être subordonnée à celle de la céréale. Le philosophe rejoint ici le propos médical de l’auteur du *Huangdi neijing* et va plus loin encore quand il recommande l’abstinence totale en certaines circonstances de la vie sociale : avant un sacrifice ou lors d’un deuil, on doit se contenter de gruaux simples.

Une friandise réservée à quelques-uns

En fait les injonctions de Confucius et du *Huangdi neijing* ne valent que pour les *roushizhe* ou “mangeurs de

viandes”, ceux qui perçoivent de gros émoluments et peuvent donc s’offrir de la viande, contrairement à d’autres, que l’on appelait à l’Époque des Printemps Automnes (770-476 av. J.-C.) les “mangeurs de feuilles” (*huoshizhe*), autrement dit “mangeurs de légumes”, et qui ne pouvaient enrichir leur céréale que de brouets maigres (Zeng Zongye, 1988 : 178-179). Invité à la table d’un prince, l’un de ceux-ci dut s’expliquer lorsqu’on le vit trier la viande des plats qu’on lui servait pour la mettre de côté : “La mère de votre humble serviteur” dit-il “n’a jamais mangé d’autre pitance que celle des humbles et n’a jamais goûté mets de seigneur. Permettez que je lui apporte ces morceaux de choix” (Couvreur, 1914 : 8)⁶. Cette distinction entre riches et pauvres qui se marque par la composition de ce qu’on appelle le “companionage” dans la diète de l’Europe médiévale, c’est-à-dire ce qui accompagne le pain, se maintiendra tout au long de l’histoire chinoise. Mais on aura deviné que si les mangeurs de feuilles ne consomment que des légumes, ce n’est pas parce qu’ils n’aiment pas la viande. Tout au contraire. Le philosophe Mengzi remarque que “le goût pour la viande est la chose du monde la mieux partagée” (Couvreur, 1949 : 648). La constatation du philosophe est d’ailleurs passée dans la langue courante sous la forme d’une expression toute faite *kuai zhi ren kou*, littéralement “la viande hachée et la viande grillée conviennent au goût de tout le monde”, et qui signifie aujourd’hui “loué de tous, admirable”. Mengzi reste d’ailleurs persuadé qu’un des devoirs du prince, s’il veut obtenir l’Empire, est de vêtir de soie et nourrir de viandes ceux de ses sujets dont le grand âge, 70 ans et plus, nécessite ce soin particulier⁷. La nourriture carnée est ainsi conçue comme une espèce de récompense accordée aux hommes qui jouissent d’un certain statut et aux vieillards dont le nombre d’années impose le respect.

Malgré les appels à la sobriété dispensés par Confucius et les médecins, les mangeurs de viande ne devaient pas toujours résister à la tentation de la gourmandise, si l’on en croit, par exemple, les suppliques à l’âme morte des célèbres poèmes “Rappel de l’âme” et “Grand rappel” des *Élégies de Chu*, un recueil poétique des IIIe-IVe siècles av. J.-C. (Dong

⁵ Dans cette prééminence accordée aux céréales, Confucius se situe à l’opposé des taoïstes qui prônent l’abstinence des grains et ne consentent à se nourrir que de quelques baies sauvages, et d’un peu de viande séchée, à défaut de réussir à ne vivre que de souffle, montrant par ce refus qu’ils rejettent la société et la civilisation qu’ils estiment corruptrices (Levi, 1983 : 3-47).

⁶ Notre traduction. S. Couvreur traduit : “Le prince lui [K’ao-chou] fit servir à manger. En mangeant, K’ao-chou mit de côté un morceau de viande. Le prince lui en demanda la raison”.

⁷ Le droit à la viande pour les personnes âgées de plus de 70 ans est illustré par l’exemple précédent de cet homme qui retire les morceaux de viande des plats qu’on lui offre pour les donner à sa mère. On en relève encore les échos aujourd’hui parfois. Ainsi dans l’un des romans de l’écrivain contemporain Lu Wenfu, un jeune homme pauvre fait tout son possible pour rapporter chaque soir quelques bons morceaux de viande à sa grand-mère âgée de 76 ans. Celle-ci, qui ne connaît plus très bien la valeur de l’argent et n’imagine pas les sacrifices endurés par sa famille pour lui procurer ce petit plaisir, s’en prend à sa bru lorsqu’elle n’a pas son compte de viande, et l’accuse de “lui manquer de respect” (Lu Wenfu, 1988 : 34-35).

Chuping, 1986 : 258, 273-274 ; Knechtges, 1986 : 54,56). Parmi les arguments destinés à convaincre l'âme de revenir ici-bas, l'évocation dans ses menus détails d'une table bien garnie n'est pas le moins convaincant : du jarret de veau gras tendre et moelleux, de la tortue en sauce rouge, de l'agneau rôti avec son sirop de sucre de canne, des cygnes en sauce aigrelette, des canards sauvages fricassés, du poulet en court-bouillon, de la tortue de mer à l'étouffée, des consommés de gibier, des fines rillettes de porc, du jambon de chien, etc., ne pouvaient manquer d'éveiller chez l'âme quelque nostalgie de son séjour terrestre... Mais il va sans dire que ces objurgations n'avaient pas pour objectif de fléchir l'âme d'un défunt mangeur de feuilles !

Les plus privilégiés des mangeurs de viande étaient sans aucun doute l'Empereur et sa famille dont nous connaissons les riches menus carnés par le *Rituel des Zhou*. Une vingtaine de corps de métiers, regroupant 2292 personnes, sont en principe chargés du service de bouche de la cour. Au centre de cette organisation sont les "officiers de la tuerie", les "chasseurs", les "pêcheurs", les "preneurs de tortues", les "officiers des pièces sèches" (charcutiers), les "employés aux pâtés de hachis" (Biot, 1851 : 76-92 ; Lin Yin, 1985 : 34-46 ; Wang Renxiang : 67). La table impériale était ainsi approvisionnée de toutes espèces d'animaux sauvages et domestiques, apprêtées selon une grande variété de modes de cuisson, en ragoût, en fricassée, en bouillon, en rôti... Sans compter les conserves au vinaigre ou à la saumure, les charcuteries salées et séchées, ces dernières étant considérées comme des mets de prestige servant aux offrandes, et dignes d'être présentées aux invités (Biot, 1851 : 91-92 ; Lin Yin, 1985 : 43-44). Ainsi à l'époque pré-impériale, l'accès aux nourritures carnées, le droit à la jouissance des saveurs représentent bien un privilège réservé à une élite. Avec plus ou moins d'acuité cet état de fait restera une constante de l'histoire alimentaire chinoise.

Morceaux choisis

Malgré l'inclination pour le cochon de lait cuisiné entier dont témoigne le *Rituel Liji* avec deux formules de préparation⁸ - le cochon de lait rôti est aujourd'hui encore l'un des mets emblématiques de la grande cuisine cantonnaise - les premiers textes de la fin de l'Antiquité chinoise révèlent surtout l'extrême attention portée à certaines pièces de boucherie. La faune n'est pas simplement la pourvoyeuse d'une matière homogène à débiter sans discernement. La viande que l'on aime et dont on chante le bon goût est celle de morceaux choisis, cuisinés avec art. Dans le *Lüshi chunqiu* (III^e siècle av. J.-C.) sont évoquées les lèvres d'orang-outang, les queues grasses du coucou et de l'hirondelle, la trompe d'éléphant et d'autres parties d'animaux plus ou moins mythiques (Chen Qiyu, 1984 : 741 ; Knechtges, 1986 : 53)⁹. Mais l'une des pièces la plus louée, est sans doute la paume d'ours ; le philosophe Mengzi la préfère au poisson s'il en a le choix, la paume d'ours qui fut célébrée par plusieurs poètes et dont on relève la consommation régulière tout au long des siècles dans des textes très divers (Knechtges, 1986 : 58)¹⁰. Dans le *Rituel des Zhou* et le *Liji*, les "Huit trésors" (*ba zhen*), à usage impérial, sont des mets carnés cuisinés avec le meilleur des meilleures viandes. Parmi ces plats de prestige, on relève les fines escalopes grillées de bœuf, de mouton, d'élan, de cerf ou de daim, le carpaccio de bœuf mariné au vin, le filet de bœuf séché à la cannelle et au gingembre, les crépinettes de foie de porc¹¹. L'importance attachée à la préparation particulière de tel ou tel morceau révèle une puissante volonté d'appropriation du monde animal par la cuisine et la boucherie dont les acteurs identifient, dépècent, découpent et cuisinent en fonction de leurs besoins et de leurs goûts. La reconnaissance des bonnes chairs pour la gastronomie suppose le rejet de celles qui ne conviennent pas. La découpe correspond alors à un choix. Doivent ainsi être éliminés, d'après le *Liji*, la tortue

⁸ Recette de cochon farci aux "herbes" (Couvreur, 1950, Tome I/2, chap. X., art. II, *Neitse [neize]*, : 640) ; recette de cochon rôti en croûte d'argile. (Couvreur, 1950, Tome I/2, chap. X., art. II, *Neitse [neize]* : 656).

⁹ Même si la liste du *Lüshi chunqiu* est hétéroclite et inclut des denrées et des bêtes étranges, elle révèle bien cet intérêt que nous signalions pour le choix du meilleur, puisque l'énumération, qui porte sur tous les produits comestibles, est intitulée pour cette section "le meilleur de la viande". Cf. à propos de cette logique du "détail" et des morceaux choisis la réflexion de D. Elisseeff sur l'acuité d'observation des Chinois dans le présent volume.

¹⁰ Pour tout savoir sur l'organe de préhension des ours, ses usages et surtout sa symbolique, cf. Mathieu (1984). La paume d'ours comestible est aujourd'hui encore l'un des mets de luxe extrêmement rare de la très haute gastronomie chinoise. Cuisinée entière, elle est présentée de même ; les convives identifiant ainsi parfaitement ce qu'ils vont déguster. Cf. les photos de traités culinaires publiés dans les années quatre-vingt (illustration n°6 *Lanhua xiongzhang* : Anonyme, 1981).

¹¹ Certains des noms des "huit trésors" sont difficilement identifiables et traduisibles. Ils ne sont d'ailleurs pas énumérés en détail dans le texte du *Zhouli* où ils sont simplement appelés "les huit choses précieuses" *zhen yong ba wu* (Biot, 1851 : 34). C'est grâce à Zheng Xuan, commentateur du texte, que nous en connaissons la liste et que nous pouvons la comparer à celle du *Liji* qui comprend en outre des explications quant à la façon de cuisiner ces pièces de choix (Couvreur, 1950 : Tome I/2, chap. X., art. II, *Neitse [neize]*, : 655-659 ; Yin Ren, 1984 : 44-45 ; Zhuang Shen, 1990).

qui nourrit ses petits, les intestins du loup, les rognons de chien, le filet de chat sauvage, l'arrière-train du lièvre, la tête du renard... Sont de même écartés les animaux "bizarres" dont on suppose qu'ils sont malades et certains membres ou organes jugés non comestibles comme le croupion de l'oie, le foie de poulet, le gésier de l'outarde ou l'estomac de cerf... Cette sélection rigoureuse suppose une logique classificatoire de l'ensemble organique des animaux mise au service du bien-être des humains. Car les raisons de ces exclusions, lorsqu'elles sont exprimées, ne relèvent pas seulement de la croyance magique. Ces évictions sont presque toujours justifiées par l'hygiène et l'esthétique dont les règles exigent aussi l'élimination des os, des nerfs et des tendons de toute chair, l'assurance d'une fraîcheur parfaite du poisson, la propreté des jujubes, la vérification des azeroles et des poires pour éviter qu'elles ne soient véreuses ou encore la sélection des plus belles châtaignes (Couvreur, 1950 : Tome I/2, chap. X., art. II, Neitse [neize], : 645-646).

Ces conceptions culinaires ont perduré et ont donné naissance à une haute gastronomie diététique où la viande, occupant une place centrale, est intégrée dans une combinatoire théorique des denrées qui, en instaurant des alliances bien construites, entend conduire au plaisir du palais et à la santé du corps tout entier.

Quand la gastronomie est aussi diététique

La pratique d'un régime fortement carné, interrompue par quelques rares périodes d'abstinence, signe inaliénable d'un statut, contraint ceux qui en jouissent, l'empereur, sa famille, ses familiers et, selon leur rang, les puissants du royaume, à manger gras plus qu'à l'ordinaire. Ce qui, sans aucun doute contredit les recommandations des médecins prompts à appeler à la tempérance ; la présence d'un diététicien auprès du souverain est donc doublement nécessaire

pour garantir sa santé, car il est peut-être plus que d'autres exposé aux risques de la maladie par ses excès alimentaires¹². La pérennité du mandat céleste de l'Empereur étant lié à sa vertu (Vandermeersch, 1983 : 12-13), il est en effet important d'éviter tout déséquilibre dans sa vie privée. Pour peu que le Fils du Ciel soit porté sur la gourmandise, il risque de finir comme ces mauvais souverains, tyrans célèbres dont la conduite répréhensible est signalée dans l'historiographie officielle par les "forêts de viandes"¹³ et les "lacs de vin"¹⁴ (*roulin jiuchi*) qu'ils possèdent, et bien sûr, par leur vie licencieuse¹⁵. L'abus de viandes et de vin conduisent à la dépravation dont l'expression visible est la dégradation physique.

Les Empereurs disposeront donc toujours des soins d'un diététicien chargé de veiller à l'équilibre et à la composition de leurs menus. Hu Sihui, diététicien de l'Empereur des Yuan Tug Temür en 1330, laissera même un célèbre opuscule des recettes et potions de la cour impériale (Sabban, 1986). La diététique chinoise officielle fournira aux mangeurs de viande les règles du bien manger en toute gourmandise par la science combinatoire des ingrédients en fonction de leur saveur, de la saison, du temps, etc., empêchant ainsi que selon la maxime médicale consacrée "la maladie n'entre par la bouche".

Loin d'être fondée sur l'exclusion du régime de tel ou tel aliment en raison de sa nocivité intrinsèque, cette diététique savante repose sur une théorie des combinaisons : chaque produit ne vaut que dans sa relation avec d'autres. Tout l'art du diététicien consiste à maîtriser cette science des alliances pour tirer parti des qualités propres d'un ingrédient, de son goût, ou pour le cas échéant, en annihiler les aspects négatifs¹⁶ ; et cela, tout en tenant compte du moment, du lieu, de la configuration cosmologique et naturellement du tempérament du mangeur qui doit être en bonne santé et le rester¹⁷. Ainsi pour peu que les mets fins soient absorbés en

¹² Il faut croire que les hommes de l'art n'ont pas toujours su traiter leurs augustes patients, si l'on en juge par l'espérance de vie des empereurs chinois, 22,5 ans à la naissance, une quinzaine d'années à l'âge adulte, moins de dix ans passé la cinquantaine, selon une étude statistique de Cartier ! (1992).

¹³ L'expression *roulin* "forêt de viandes" évoque d'énormes réserves en viandes fraîches mais surtout en charcuteries, car ces dernières étaient stockées suspendues. Un grand ensemble de pièces ainsi présentées pouvait donner l'impression d'une "forêt" (fig. 1 et 4).

¹⁴ Nous employons ici le terme "vin" pour désigner le mot chinois *jiu* qui est un générique désignant toute boisson alcoolique fermentée ou distillée. Dans l'Antiquité *jiu* référerait à des boissons alcooliques obtenues par la fermentation d'un moût de céréales (millets ou riz).

¹⁵ L'un des exemples le plus fameux est celui de Zhou, dernier Souverain des Shang dont la triste fin, après bien des débauches, est rapportée par Sima Qian dans ses *Mémoires Historiques* (1975 : 105 ; Wang Renxiang, 1989 : 54-55).

¹⁶ Dans cette logique, il y a certes des déchets, et certaines combinaisons particulières d'aliments sont déconseillées car considérées comme dangereuses pour la santé. Les auteurs de traités de diététique actuels fournissent les listes de ces associations "interdites" (Dong Sanbai et Zhou Linkun, 1991).

¹⁷ La diététique des malades est tout autre et comporte naturellement des interdictions d'aliments et de produits particuliers en fonction de critères nosologiques.

quantités raisonnables, leurs ingrédients proportionnés et combinés selon les lois de la diététique, ils fournissent une hygiène alimentaire excellente. Par "mets fins", il faut entendre ce qu'on désigne du terme *shan* en chinois, c'est-à-dire le premier accompagnement de la céréale dans le régime impérial du *Rituel des Zhou*, *shan* dont l'idéogramme correspond sur le plan graphique à l'association des caractères "viande" et "excellence". Avec le temps, ce mot finira par désigner la nourriture raffinée, le manger de roi.

Aujourd'hui, l'"étude du manger thérapeutique" (*yao-shanxue*) est de nouveau en plein essor¹⁸. La combinatoire des aliments s'est complexifiée et a été élaborée en une véritable théorie culinaro-diététique. La cuisine *shan*

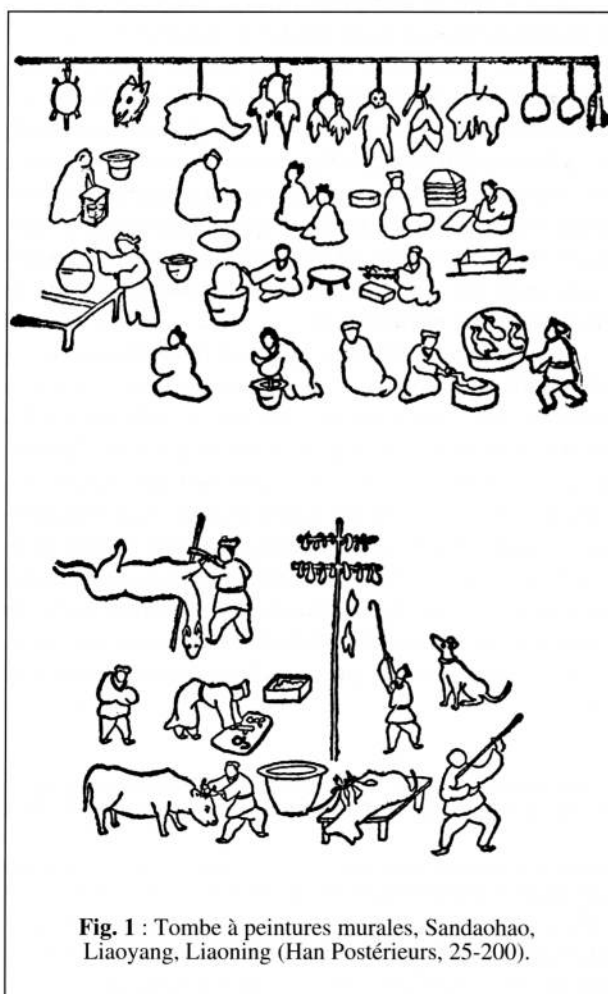


Fig. 1 : Tombe à peintures murales, Sandaohao, Liaoyang, Liaoning (Han Postérieurs, 25-200).

actuelle est une gastronomie savante qui allie pour la santé de ses adeptes des denrées, ordinaires ou rares, à des simples ou produits médicinaux. Le but est de maintenir en bonne santé, de soigner ou de guérir, mais dans le raffinement culinaire. Les saveurs sont le résultat d'un véritable travail de composition, à partir de la saveur des ingrédients de base dont on doit particulièrement préserver l'authenticité, tout en la réélaborant par la cuisson et l'assaisonnement pour le plaisir du palais.

Un grand nombre d'espèces animales pourvoit à l'approvisionnement de cette gastronomie médicale ; les plus rares sont les plus précieuses, les plus appréciées et les plus efficaces. Les Cantonais sont réputés dans cet art gourmand pour la santé et la richesse de leur répertoire carné est inégalée. S'ils traitent quantité de gibier et d'abats, ils ne dédaignent pas certains insectes à l'occasion, comme les chrysalides du ver à soie, ni les chauves-souris, ni le chat, ni certaines espèces de rat, ni même le placenta bovin ou humain... La ville de Chengdu au Sichuan, renommée elle aussi pour sa cuisine *shan*, est surtout connue pour les simples et les médicaments qui entrent dans des sauces fortifiantes dont on assaisonne les meilleures chairs en fonction des besoins du client.

À l'opposé de cette riche cuisine à visée thérapeutique existe une autre tradition gastronomique, elle-aussi très ancienne, et qui prône pour l'entretien de la santé un tout autre idéal alimentaire fondé sur la quasi-exclusion des viandes du régime.

Quand la tempérance devient gastronomie

Entre la fin de l'époque pré-impériale (III^e siècle av. J.-C.) et les Han Orientaux (III^e siècle ap. J.-C.), la nourriture d'abstinence préconisée pour les deuils, la nourriture quotidienne des mangeurs de feuilles considérée jusqu'alors comme une diète de survie (sans aucun intérêt gustatif) devient un véritable système d'alimentation et un style culinaire. Les pseudo-ermes, les sages confucéens ou taoïstes qui se sont retirés du monde en font leur ordinaire. Au VI^e siècle, on en relève même les premières recettes dans le traité d'agriculture *Qimin yaoshu* (Miao Qiyu, 1982 : 528-531) sous l'intitulé *sushi*, terme qui depuis, désigne le régime maigre, mais aussi sa forme radicalisée, c'est-à-dire la diète strictement végétarienne des bouddhistes. Les recettes *su* du *Qimin yaoshu* nous informent sur les conceptions chinoises en matière de cuisine maigre à l'époque : l'inventaire des

¹⁸ Cf. les nombreux ouvrages de Peng Mingquan, responsable de la Société de produits médicinaux chinois de Chengdu au Sichuan, qui a lancé en 1980 dans cette ville le *Tongrentang*, un établissement de cure gastronomico-diététique (1986), ainsi que les traités culinaires de Weng Weijian et de ses collaborateurs, affiliés à l'Institut de médecine chinoise de Pékin (1989).



Fig. 2 : Pierre historiée, tombe n°1, Dahuting, Mixian, Henan (Han postérieurs, 25-220).

aliments *su* se compose essentiellement de végétaux, mais aussi de petites quantités de viande de porc ou de mouton destinées à être cuisinées avec des légumes. La mention d'une recette d'agar-agar frit dans du saindoux que l'on mange en le "déchirant à la main comme de la viande séchée", et l'apparition d'un champignon appelé "poulet de terre" sont les premiers indices de l'importance que prendront ultérieurement les "viandes factices" dans ce type de cuisine. En effet, si la viande sera quasiment exclue de cette diète par la suite, la chair n'en conservera pas moins une valeur symbolique considérable aux yeux de ses adeptes. Malgré son absence concrète, elle y est en effet omniprésente dans la mesure où d'autres substances la remplacent en l'imitant et en prenant son nom. Les tenants de ce système d'alimentation, à l'origine une "diète de survie", vont lui donner une légitimité gastronomique en incluant les recettes dans les livres de cuisine (Sabban, 1988 : 206-207), une légitimité fondée sur un total renversement des valeurs dominantes en la matière. En mangeant *su*, on recherche la sobriété (*qingdan*). Mais la tempérance du philosophe antique, la frugalité de l'homme en deuil qui s'exprimaient par la rusticité de leur repas sont dans ce choix de vie transposées sur le mode du raffinement, de l'agréable et du bon goût. Sous les Song (960-1279), époque où cette cuisine connaîtra un essor sans précédent, nombreux seront les poètes qui prôneront le goût délicieux de simples légumes tandis que leurs recettes sont de presque tous les traités culi-

naires. La chair n'est pas totalement absente de cette diète, mais elle y joue un rôle très marginal. Ce sont les végétaux, et parfois quelques plantes sauvages qui tiennent le premier rang, ainsi que de délicates pâtisseries. Mais comme pour damer le pion aux tenants d'une gastronomie plus plantureuse centrée sur la viande, aliment par excellence de la gourmandise, les adeptes Song du régime *su* mettront à l'honneur des "contrefaçons carnées" d'origine végétale, censées imiter par la texture, le goût et l'apparence les qualités de la chair animale. Ces simili-viandes, fabriquées à partir de fécule de légumineuses, de purées de tubercules (igname, racine de lotus), de gelées d'agar agar ou de l'*Amorphophallus rivieri* Durieu, de fromage de soja et de gluten de blé, joueront le rôle de substituts dans toutes une série de plats dont les intitulés laisseront croire à des préparations authentiquement carnées.

Même s'il faut supposer que le choix d'un tel régime à prédominance végétale procède très vraisemblablement d'une synthèse des conceptions philosophiques, religieuses et médicales anciennes, il semble que les véritables motivations de ses pratiquants soient plus hygiéniques que morales. Après les Song, ce mode alimentaire ne fut d'ailleurs pas seulement adopté par quelques ermites perdus dans les montagnes, si l'on en juge d'après l'encyclopédie ménagère *Jujia biyong shilei quanji* des Yuan, destinée très certainement à un large public, et qui réserve une bonne place aux recettes *su*¹⁹. L'étude de ce phénomène reste à faire, car la frugalité

¹⁹ Dans cette encyclopédie qui date probablement du milieu du XIII^e siècle, on compte 29 recettes *su* sur un total de 213 (Qiu Pangtong, 1986).

peut aussi être déchiffrée comme une vertueuse ascèse pour marquer son opposition silencieuse à la tyrannie des puissants qui, eux, sont de gros mangeurs de viandes. Quoi qu'il en soit, le respect de la vie qui conduit les bouddhistes chinois à pratiquer la diète végétale avec la plus grande rigueur, ne semble pas être à l'origine de la naissance de cette tradition culinaire autochtone. Si cette question mérite certes d'être approfondie et nuancée, il faut noter que seul le philosophe Mengzi manifeste sa compassion à l'égard de l'animal que l'on mène à l'abattoir. Cela ne le détermine pas à se priver de viande, mais plutôt à se tenir éloigné des cuisines, comme il le conseille à tout homme de bien²⁰. L'habileté du boucher est d'ailleurs un *topos* de la littérature et son activité ne semble pas déconsidérée (Knechtges, 1986 : 52-53) (fig. 3). En vérité si l'abattage des animaux suscite quelque regret, c'est souvent pour des raisons pragmatiques. Ainsi, par exemple, le dramaturge Li Yu au XVII^e siècle (1611-1679), plus ou moins adepte du régime *su*, ne condamne pas formellement la consommation de viande, mais estime dommage de sacrifier le bœuf, le chien et la poule pondeuse à cause de leur utilité domestique (Li Yu, 1985 : 226-231).

Quant à l'art de la contrefaçon des chairs animales, il nécessite de telles prouesses techniques que sa pratique favorisera la formation d'un véritable style culinaire autonome, exercé, certes, dans les temples bouddhistes, mais aussi dans de grands restaurants qui s'en feront la spécialité.

La viande, un matériau culinaire riche de potentialités

Dans la plupart des sociétés, la viande est considérée comme un matériau culinaire exceptionnel, mais ce caractère d'exception y est compris de façon fort différente. La chair des animaux à sang chaud est, dans la cuisine française, un ingrédient noble qui n'a pas d'équivalent. Et si dans la cuisine aristocratique ancienne, les cuisiniers proposaient pour les jours maigres quelques "imitations" de mets carnés, nul n'était dupe²¹. On utilisait d'ailleurs à cette fin de la chair de poisson et le résultat s'apparentait plus à une feinte qu'à une contre façon. Personne ne se trompait sur la véritable identité du *Jambon... de poisson* dont on connaît

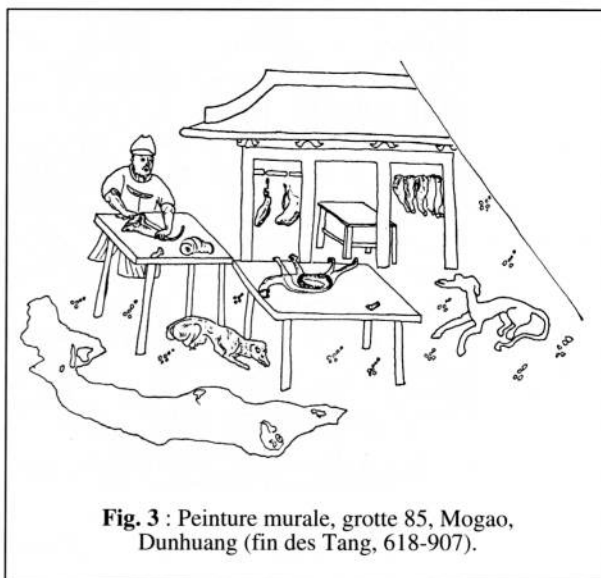


Fig. 3 : Peinture murale, grotte 85, Mogao, Dunhuang (fin des Tang, 618-907).

la recette par les traités du XVII^e siècle, et cela même lorsque l'apparence était sauve ; puisqu'on s'amusait non seulement à reproduire la forme mais aussi les "composants" du jambon, un hachis de poissons divers figurait le muscle, de la chair d'anguille ou de tanche, deux poissons très gras, simulait le lard !²² Ces tentatives "grossières" pour établir une similitude entre ce qui est en réalité un pâté de poisson et une pièce de viande véritable ont pour conséquence de souligner encore plus le caractère inimitable de la chair animale. La réalisation du *Jambon de poisson* relevait de la fantaisie culinaire et de la convention due à la nécessité de faire maigre... sans trop sacrifier son plaisir !

En Chine, la viande est pour le cuisinier, un matériau d'une grande plasticité dont la transformation réussie démontre la plénitude du métier. À l'état naturel, la viande n'est qu'un produit amorphe sans existence culinaire²³. C'est par sa technique et son savoir-faire que le cuisinier lui donne une identité, et l'invente en quelque sorte. Et puisqu'il est à même de l'inventer, il peut aussi la reproduire. Les plats de viande factice sont en effet de fidèles reproductions jusque dans le moindre détail : formes, couleurs, goûts,

²⁰ Le point de vue de Mengzi est ainsi résumé : "Le sage, après avoir vu les animaux vivants, ne peut souffrir de les voir mourir ; après avoir entendu les cris de ceux qu'on égorge, il ne peut se résoudre à manger de leur chair. **Pour cette raison, il place loin de ses appartements la boucherie et la cuisine**" (C'est nous qui soulignons) (Couvreur, 1949, Tome IV, Livre I, chap. I : 312-314).

²¹ Les jours maigres, les plats carnés étaient remplacés par des mets à base de poissons ou de produits laitiers. En Carême, on ne devait se nourrir en principe que de denrées végétales et proscrire la consommation de tout laitage.

²² Cf. par exemple la très belle recette de L.S.R dans *L'Art de bien traiter* (1674 : 281-282).

²³ Ce qui ne signifie pas indistinction entre les diverses parties animales. L'art du boucher, capital pour la découpe et le choix des bons morceaux, intervient avant la cuisine proprement dite.

consistances sont imités, et le succès est total lorsqu'un mangeur non averti confond la contrefaçon et l'original²⁴.

Cette représentation de la viande comme matériau idéalement plastique et imitable découle d'une conception ancienne de la cuisine qui donne au cuisinier pouvoir sur la matière, et dont on retrouve la première formulation théorique dans le *Lüshi chungiu*. Voici ce que dit ce texte qui date, rappelons-le, du III^e siècle av. J.-C. :

"Il y a trois espèces d'animaux : ceux qui vivent dans l'eau et ont une odeur de poisson [xing], ceux qui chassent et ont une odeur de fauve [sao], ceux qui mangent de l'herbe et qui ont une odeur de suint [shan]. Bien que ces odeurs ne soient pas agréables, on peut néanmoins en tirer de l'agrément, et pour chacune il y a une façon. À la base de toutes les saveurs est l'eau. Grâce aux cinq saveurs et aux trois éléments, et si peu que l'on maîtrise le feu, toutes les cuissons et toutes les transformations sont effectuées. Feu doux ou feu fort selon le moment détruit l'odeur de poisson, élimine l'odeur de fauve, et fait disparaître l'odeur de suint ; tout dépend du feu, et il ne faut pas enfreindre ses règles." (Chen Qiyu, 1984 : 740)

L'auteur explique ensuite comment il faut équilibrer et harmoniser les différentes saveurs, dans quel ordre et dans quelles proportions, de manière à ce que les aliments soient parfaitement cuits, sans l'être excessivement ; que leur goût soit doux sans excès, aigrelet sans piquant, salé sans âpreté, léger sans fadeur, moelleux sans écœurement.

Pour les Chinois du III^e siècle av. J.-C et les cuisiniers d'aujourd'hui, la chair possède naturellement une odeur nauséabonde, un relent fauve qui signale son origine bestiale, sa nature animale. On se souvient que dans la vision mythique des temps primordiaux, la viande crue arrachée à la proie encore tiède est l'aliment des êtres non civilisés. Il a fallu pour que tout change l'intervention de Suiren, l'Homme-forêt, qui enseigna aux hommes l'art de faire le feu avec une pointe en bois (Zheng, 1989 : 39). Ainsi la cuisine eut pour premier rôle d'effacer les marques de la Nature propres aux productions animales. Dans cette optique, la préservation d'une saveur "naturelle" contreviendrait au but recherché. Nous sommes bien loin de la maxime de Curnonsky : les "choses doivent avoir le goût de ce qu'elles sont". Dans les conceptions chinoises, les "choses" comestibles ne sont que ce que le cuisinier en décide. Le cuisinier, en effet, a pour

mission de bâtir un goût nouveau à partir de fondations nouvelles, une fois éliminé celui des origines. Pour ce faire il recourt à la cuisson et à l'assaisonnement (fig. 2). Les grands principes de cette théorie culinaire sont toujours valides dans la Chine d'aujourd'hui où le cuisinier détient encore un rôle d'intermédiaire qui autorise, grâce à son action, l'accès des chairs animales au monde civilisé.

Dans le processus culinaire, une fois débarrassée de son odeur sui-generis, la viande, un matériau neutre, doué d'élasticité, composé de peau et de chairs fibreuses, offre un champ de possibilités infinies à l'exercice du savoir-faire culinaire. C'est une matière à travailler comme le seront du même coup toutes les pseudo-viandes, "peaux" et "chairs" synthétiques sans odeur, que les cuisiniers, dont l'imagination n'a été bridée par aucune considération d'ordre moral, inventeront à partir des Song.

La "peau de fécule" *fenpi*, et plus tard, la "peau de caillé de soja" *doufupi*, transformée en jambon, poulet, oie ou canard "végétal" (*su [huotui].[ji].[e].[ya]*) et vendue sur les marchés sous ces appellations, ont constitué les ingrédients de base de nombreuses préparations.

Mais la viande végétale par excellence fut, et reste toujours le gluten, résultat du lavage d'une pâte de farine de blé et d'eau²⁵. Il se présente sous la forme d'une substance grisâtre élastique qui, une fois bouillie, cuite à la vapeur, frite ou encore légèrement fermentée, peut ensuite être retravaillée pour la préparation de mets d'apparence similaire aux produits animaux dont elle emprunte le nom. En chinois, cette matière synthétique est bien nommée, elle s'appelle *mianjin* c'est-à-dire "muscle de farine".

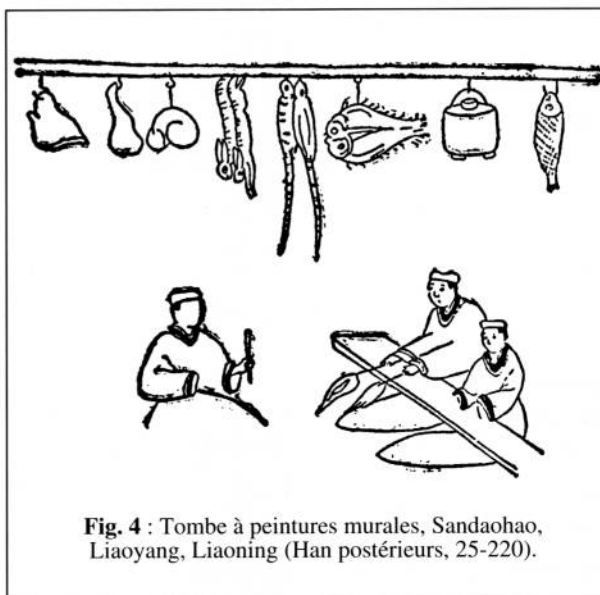


Fig. 4 : Tombe à peintures murales, Sandaohao, Liaoyang, Liaoning (Han postérieurs, 25-220).

²⁴ Il faut aussi supposer de la part des mangeurs chinois une certaine bienveillance et l'acceptation de la convention. Cela dit, il ne fait aucun doute que les plats "carnés" *su* témoignent d'une habileté exceptionnelle dans l'imitation.

²⁵ Les deux composants majeurs de la farine de froment étant le gluten et l'amidon, il suffit de "laver" une pâte faite de farine et d'eau pour en éliminer l'amidon et obtenir ainsi du gluten.

Conclusion

On remarquera que cette conception de la viande ne tient aucun compte de la présence éventuelle de sang dans la chair. De fait, si l'on obéit aux normes de la cuisine chinoise, le sang visible, c'est-à-dire identifiable par sa couleur, est un signe de cuisson imparfaite ou de non-achèvement du processus de transformation. Il est entendu que la cuisine opérant une mutation, comme nous l'avons vu, agit aussi sur la forme, l'aspect et la couleur des viandes, qui une fois traitées, ne révèlent plus aucun des stigmates de leur "crudité" d'origine. Au moment de l'abattage des animaux, on attache d'ailleurs une grande importance à la saignée qui doit être parfaitement exécutée²⁶. Le sang (de porc) n'est cependant pas prohibé dans la cuisine, surtout dans la cuisine populaire : encore frais, on le poche dans des bouillons ; coagulé et moulé en pains gélatineux appelés "fromages de soja de sang" pour leur ressemblance avec le fromage de soja, c'est un ingrédient apprécié que l'on prépare comme ce dernier.

Dans ces deux usages, le sang est consommé cuit et on lui prête de grandes vertus diététiques et thérapeutiques (Zhang Jixue, 1993 : 4). Son surnom de "viande liquide" laisse en effet supposer que c'est un aliment à peu près similaire à la viande et particulièrement reconstituant. Mais la viande et le sang ne sont que des matériaux de base non comestibles avant que la transformation culinaire ne leur donne leur statut d'aliments de grande qualité.

C'est pourquoi, même lorsque le grand écrivain Lu Xun cherche à frapper les imaginations et à émouvoir en racontant l'histoire d'un jeune homme atteint de phthisie que l'on croit soigner en lui faisant absorber un remède réputé sans égal, un petit pain trempé dans du sang humain encore tiède - celui d'un révolutionnaire exécuté le matin même fera l'affaire -, il se refuse à le lui faire administrer sans le "cuisiner" un tant soit peu. Les parents du malade font griller le petit pain à son insu et lui servent un "objet rond tout noir" que le pauvre mange sans réagir, alors qu'on pressent l'imminence de sa mort (Lou Sin, 1964 : 38-49).

²⁶ Cf. par exemple la description des différentes méthodes de saignées pratiquées sur bovins, ovins et volailles aujourd'hui en Chine dans un petit ouvrage consacré aux préparations de charcuteries et viandes en conserves (Zhang Jiaxiang, 1985 : 7-11).

Index des noms chinois

Index des noms propres

Hu Sihui	忽思慧
Huangdi neijing	皇帝內經
Jujia biyong shilei quanji	居家必用事類全集
Li Yu	李漁
Liji	禮記
Lüshi chunqiu	呂氏春秋
Mengzi	孟子
Qimin yaoshu	齊民要術
Shennong	神農
Shiji	史記
Suiren	燧人
Tongrentang	同仁堂

Index des caractères

ba zhen	八珍
doufupi	豆腐皮
fenpi	粉皮
fushi	副食
huoshizhe	藿食者

jiu	酒
kuai zhi ren kou	膾炙人口
mianjin	麵筋
qingdan	清淡
rou	肉
roulin jiuchi	肉林酒池
roushizhe	肉食者
ru mao yin xue	茹毛飲血
sao	臊
shan	膳
shan	膾
sue	膾
su huotui	素鵝腿
suji	素雞
sushi	素食
suya	素鴨
xing	腥
yaoshanxue	藥膳學
zhen yong ba wu	珍用八物
zhushi	主食

Bibliographie

- ANONYME (1981) : *Caipu jijin* [Collection de recettes culinaires], Changchun fandan édit., Jilin renmin chubanshe, Changchun.
- BIOT E. (1851) : *Le Tcheou-Li ou Rites des Tcheou*, Imprimerie Nationale édit., Paris, Tome I, Livre IV.
- CARTIER M. (1992) : Modèle démographique des dynasties chinoises, in : Jean-Pierre BARDET et al. (édit.), *Mesurer et comprendre. Mélanges offerts à Jacques Dupâquier*, PUF édit., Paris : 65-73.
- CHANG K.C. (1979) : Ancient China, in : CHANG K.C. (édit.), *Food in Chinese Culture*, Yale University Press édit., New Haven et London : 25-52.
- CHEN Qiyou (trad. et notes) (1984) : *Lüshi chunqiu jiaoshi*, [Explications et notes des "Printemps et Automnes de Maître Lü"], Xuelin chubanshe édit., Shanghai, Tome I, benwei.
- CHENG Anne (trad.) (1981) : *Entretiens de Confucius [Lunyu]*, Seuil édit., Paris.
- COUVREUR S. (trad.) (1914) : *Tch'ouen Ts'iou et Tso Tchouan. La chronique de la principauté de Lou*, Ho Kien Fou.
- COUVREUR S. (trad.) (1949) : *Les Quatre livres, Œuvres de Meng Tzeu*, Cathasia-Les Belles Lettres édit., Paris.
- COUVREUR S. (trad.) (1950) : *Li Ki [Liji], Mémoires sur les bienséances et les cérémonies*, Cathasia-Les Belles Lettres édit., Paris.
- DALLA BERNADINA S. (1991) : Une Personne pas tout à fait comme les autres. L'animal et son statut, *L'Homme*, 31 (4) : 33-50.
- DONG Chuping (trad. et notes) (1986) : *Chuci shizhu* [Les élégies de Chu], Shanghai guji chubanshe édit., Shanghai.
- DONG Sanbai et ZHOU Linkun (1991) : *Shiwu xiangke yu yinshi yiji* [Recommandations, interdictions et incompatibilités alimentaires], Zhongguo qinggongye chubanshe édit., Pékin.
- HDNJ = *Huangdi neijing suwen yishi* [Classique de médecine interne de l'Empereur jaune], 1981 [1959], Nangjing zhongyi xueyuan yijing jiaoyan zubian édit., Shanghai, Shanghai kexue jishu chubanshe, chap. 22.
- KNECHTGES D. R. (1986) : A Literary Feast : Food in Early Chinese Literature, *Journal of the American Oriental Society*, 106 (1) : 49-63.
- L.S.R (1674) : *L'Art de bien traiter*, Chez Jean du Puis édit., Paris.
- LEVI J. (1983) : L'abstinence des céréales chez les taoïstes, *Études chinoises*, 1 : 3-47.
- LI Yu (1985) : *Xianqing ouji* [Notes jetées à temps perdu], Dan Jinheng édit., Hangzhou, Jiangsu guji chubanshe, ch. 5 (roushi).
- LIN Yin (trad. et notes) (1985) : *Zhouli jinzhuzhijishi* [Rituel des Zhou, nouvelle traduction, nouvelles annotations], Shumu wenxian chubanshe édit., Pékin, chap. *Tianguan*, 1.
- LOU SIN (1964) : *Nouvelles choisies, Le Remède*, Éditions en langues étrangères édit., Pékin.
- LU Wenfu (1988) : *Vie et passion d'un gastronome chinois*, Annie CURIEN et Feng CHEN, trads., Philippe Picquier-Unesco édit. Paris.
- MATHIEU R. (1984) : La patte de l'Ours, *L'Homme*, 24 (1) : 5-42.
- MÉCHIN C. (1991) : Les Règles de la bonne mort animale en Europe occidentale, *L'Homme*, 31 (4) : 51-67.
- MIAO Qiyu (1982) : *Qimin yaoshu xiaoshi* [Explications et notes sur les "Techniques essentielles nécessaires au peuple"], Nongye chubanshe édit., Pékin, Chap. 9, sect. 87.
- PENG Mingquan (1986) : *Zhongguo yaoshan* [Diététique gastronomique chinoise], Shanghai wenhua chubanshe édit., Shanghai.
- QIU Pangtong (édit.) (1986) : *Jujia biyong shilei quanji* [Encyclopédie de tout ce qui est nécessaire à la maison], Zhongguo shangye chubanshe édit., Pékin : 128-135 (*Zhongguo pengren guji congkan*)
- SABBAN F. (1986) : Court Cuisine in Fourteenth-Century Imperial China : Some Culinary Aspects of Hu Sihui's *Yinshan Zhengyao*, *Food & Foodways*, 1 (2) : 161-196.
- SABBAN F. (1988) : Sucre candi et confiseries de Quinsai : L'essor du sucre de canne dans les Chine des Song (Xe-XIIIe siècle), *Journ. d'Agr. Trad. et de Bota. Appl.*, 35 : 195-214.
- SIMA Qian *Shiji*, [Mémoires historiques] (1975), *Yin benji*, 3, Pékin, Zhonghua shuju, Vol. 1.
- VANDERMEERSCH L. (1983) : L'idée révolutionnaire, conception étrangère à la tradition chinoise : le "changement de

mandat" et la restauration de l'ordre cosmique, *Orient-Occident*, 2 : 11-20.

VEITH I. (édit.) (1978) : *Huang Ti Nei Ching Su Wen [The Yellow Emperor's Classic of Internal Medicine]*, Southern Material Center édit., Repr. Taipei, (1ère éd. University of California Press, 1966).

WANG Renxiang (1989) : *Min yi shi wei tian [Le manger est tout pour le peuple]*, Zhonghua shuju édit., Hong Kong, Tome I.

WENG Weijian (édit.) (1989) : *Chuantong shanshi yiji [Recommandations et interdictions dans la gastronomie diététique traditionnelle]*, Zhongguo shangye chubanshe édit., Pékin.

YIN Ren (1984) : «Ba zhen» da ke wen [Réponse à une question d'un lecteur sur les «huit trésors»], *Zhongguo pengren [Cuisine chinoise]*, 6 : 44-45.

ZENG Zongye (1988) : *Zhongguo yinzhuan shi [Histoire du boire et du manger en Chine]*, Zhongguo shangye chubanshe édit., Pékin, 1988, Vol.1.

ZHANG Jiaxiang (1985) : *Zhongguo chuantong fengwei roupin zhizuo [Processing Procedures of Meat Products with China's Traditional Flavour]*, Kexuejishu chubanshe édit., Henan.

ZHANG Jixue (1993) : Zhuxue, fengmi haineiwai de chaoji «yeti rou» [Le sang de porc, cette "viande liquide" supérieure très en vogue en Chine et ailleurs], *Zhongguo shipin [L'aliment chinois]*, 12 : 4.

ZHENG Chantal (1989) : *Mythes et croyances du monde chinois primitif*, Payot édit., Paris.

ZHUANG Shen (1990) : Cong «ba zhen» de yanbian kan Zhongguo yinshi wenhua de yanbian [L'évolution de la culture alimentaire chinoise d'après celle des "huit trésors"], *Bulletin of the Institute of History and Philosophy. Academia Sinica*, 61 (2) : 433-479.

Les illustrations de ce texte sont extraites de l'article de TANAKA Tan, "Kodai Chûgoku gazô no kappô to inshoku", in ISHIGE Naomichi, édit., *Higashi Ajia no shokujî bunka*, Tokyo, Heibonsha, 1986, pp. 245-316.