

Manger et cuisiner en Chine

Françoise Sabban

Co-directrice du Centre de recherche sur la Chine moderne et contemporaine

Directrice de la Maison franco-japonaise à Tokyo

Dans la mythologie de la Chine antique, l'homme chinois Han est distingué du barbare et du sauvage par ses pratiques alimentaires : il est homme et civilisé, à la fois parce qu'il se nourrit de céréales et transforme ses aliments par le feu. S'est alors constitué un modèle alimentaire fondé sur la distinction entre « manger pour vivre » et « manger pour le plaisir » : le premier impliquant la nécessité d'absorber des céréales, seuls aliments susceptibles d'assurer la subsistance, et le second se réalisant à travers la cuisine d'éléments végétaux ou animaux conçus comme secondaires et destinés à accompagner les céréales. Cette polarité si spécifique nous est aujourd'hui expliquée par Françoise Sabban qui dirige le Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine.

Le menu chinois, reflet d'une opposition-corrélation entre le nécessaire et le superflu

Un repas chinois se compose ordinairement d'un féculent, plat essentiel indispensable, et d'un ou plusieurs mets d'accompagnement à base de produits issus du règne végétal ou animal. Ce modèle, valide sur l'ensemble du territoire chinois, connaît évidemment des réalisations différentes selon les régions et les niveaux socio-économiques. On oppose en général une Chine du blé, au nord, à une Chine du riz, au sud, selon une ligne de partage matérialisée par la rivière Huai, mais la situation est autrement plus complexe car la liste des féculents ne se limite pas aux seuls blé et riz. Comprendant céréales et tubercules, les féculents sont distribués selon une échelle de valeurs qui révèle leur statut. Si les grains sont toujours préférés aux tubercules, qui ne sont consommés qu'en cas de nécessité absolue, certaines céréales sont beaucoup plus prestigieuses que d'autres, tels le riz et le blé, et leur consommation éventuelle peut dépendre tout autant d'habitudes locales que de facteurs économiques. Aujourd'hui, les spécificités régionales sont dans certaines zones totalement estompées par l'amélioration du niveau de vie. À Pékin, on mange aussi bien du riz que des pâtes alimentaires de froment ou des pains à la vapeur (*mantou*). En revanche, les habitants des régions rurales pauvres du nord et du centre se nourrissent plus souvent de préparations à base de maïs ou de millet que de nouilles ou de *mantou*, considérés comme des produits de luxe. Au sud du Yangzi, où l'on cultive le riz, et du blé en appoint, on consomme ordinairement du riz et, pour les fêtes, de la farine de riz glutineux sous forme de gâteaux. Dans les régions déshéritées ou en période de pénurie, du nord au sud, les céréales sont complétées, voire remplacées, par des tubercules : taros sous les tropiques, patates douces ou pommes de terre dans les zones tempérées et froides.

Une variabilité similaire s'observe pour les plats d'accompagnement, dont la composition change en fonction du lieu et qui sont d'autant plus riches et variés que l'on monte dans la hiérarchie sociale.

L'alliance du nécessaire et du superflu se traduit aussi au plan du goût

La céréale simplement cuite à l'eau ou à la vapeur sans sel se marie avec les accompagnements sapides que sont les mets parfaitement assaisonnés et cuisinés selon les techniques les plus complexes. La neutralité gustative de la céréale symbolise la consommation de subsistance, alors que la sapidité des plats évoque le plaisir que procure la cuisine des différents saveurs. Et si la céréale est bien « cuite », la simplicité de sa transformation, qui exclut le recours à toute substance aromatique, suffit à la rejeter hors du champ de la cuisine.

Car la « cuisine » en Chine ne concerne que les plats, destinés en temps ordinaire à accompagner la céréale, ou, au contraire, à être mangés seuls les jours de fête. De fait le menu quotidien centré sur la céréale perd sa pertinence dès lors que l'on festoie. Il n'est plus alors question de se « sustenter », mais au contraire de se « régaler » en absorbant des plats admirablement cuisinés. La céréale n'a plus alors qu'un rôle accessoire en fin de banquet, apparaissant furtivement et n'étant généralement pas consommée. Dans ce cas, « manger pour le plaisir » prend le pas sur « manger pour vivre », et l'éviction de la céréale symbolise ce triomphe de la gourmandise sur la nécessité physiologique.

Mais cette opposition s'exprime aussi au quotidien. Alors que les repas, centrés sur la céréale, se prennent à heures fixes et ont pour objet d'assurer l'entretien du principe vital, l'entre-repas est consacré au plaisir du palais. C'est à cette fin que sont conçues les nourritures de rues, que l'on peut manger à toute heure du jour et de la nuit dans les villes chinoises. Ce sont autant de plats salés ou sucrés, potages, bouillons, crèmes, gelées, beignets, omelettes, gâteaux de toutes sortes dont on se régale sans façon sous un auvent de fortune, guidé seulement par le désir de flatter ses papilles ou de combler un petit creux. Ces petits plats, d'une extrême diversité d'un lieu à un autre, sont aussi la marque immédiatement perceptible du régionalisme culinaire.

Des cuisines régionales...

Leur existence s'accorde avec l'idée très ancienne en Chine que chaque région peut être représentée par ses produits naturels et notamment ses denrées comestibles. Néanmoins, l'identification des cuisines régionales n'est pas seulement affaire de climat ou d'ingrédients, elle procède aussi d'une histoire où politique, économie et culture s'entremêlent.

Le partage de la Chine en cuisines régionales s'appuie sur une évolution historique datant du XII^e siècle, époque où la petite ville de Hangzhou, située au sud de l'embouchure du Yangzi et transformée en capitale par la Cour qui s'y réfugia à la suite de la pression barbare, devint un lieu d'échanges et de brassages intenses entre populations émigrées du nord, commerçants de l'ouest et populations autochtones. Les restaurants aux goûts des quatre horizons prospérèrent, et c'est ainsi que naquit le concept de « style culinaire régional ».

Aujourd'hui, bien que chaque province chinoise revendique sa propre cuisine, le découpage le plus souvent reconnu en distingue quatre grandes, dont la localisation géographique correspond globalement aux directions cardinales : la cuisine du Nord centrée sur Pékin et la vallée du fleuve Jaune, s'étendant à l'est jusqu'au Shandong ; la cuisine de l'Ouest et du Centre occupant le Sichuan mais incluant en outre le Guizhou, le Yunnan, le Hunan et le Hubei ; la cuisine du Sud-Est avec Shanghai, le Zhejiang, le Jiangsu et l'Anhui ; enfin la cuisine du Sud avec Canton, le Guangdong et à l'est le Fujian. Cette classification assez artificielle ne tient pas compte de certaines différences importantes, mais elle répond à un souci de mise en ordre du monde en fonction de corrélations anciennes entre macrocosme et microcosme qui reliaient les points cardinaux aux saveurs, aux couleurs, aux climats, aux animaux, aux céréales... L'identification des goûts jouant un rôle particulièrement important dans la cuisine chinoise et son appréciation, les différentes cuisines régionales sont caractérisées par une ou plusieurs saveurs dominantes :

– Les habitants du bassin du fleuve Jaune au nord sont réputés pour aimer les arômes forts comme celui de l'ail, du vinaigre et de la sauce de soja. Le canard laqué de Pékin à la peau grasse et croustillante ne saurait se manger sans son indispensable accompagnement de ciboule crue et de

sauce sucrée-salée *tianmianjiang*. De même, la viande de mouton, largement consommée en hiver dans ces régions, est associée à l'ail et à un vinaigre balsamique dont l'acidité tempérée s'accorde à merveille avec cette chair musquée.

– Au Sichuan, considéré comme la terre des aromates, on aime les épices, et en particulier les plus piquantes et les plus aromatiques d'entre elles, tels les piments et le clavalier (poivre du Sichuan). Elles parfument tous les plats avec la pâte de fèves fermentée (*doubanjiang*) ou l'huile et la purée de sésame, produisant des harmonies gustatives baptisées de noms évocateurs : goût étrange (*guai wei*), goût familial (*jiachang wei*), goût pimenté-parfumé (*xiangla wei*)...

– Dans les basses plaines du Yangzi, « royaume du poisson et du riz », ce sont les tendres légumes, accompagnés de poissons et de crustacés d'eau douce, qui sont appréciés. On y prépare des plats au goût léger, subtil, exacerbé par la présence rafraîchissante du gingembre et par le coup de fouet du vin de Shaoxing. C'est la seule région où les saveurs douces et aigres-douces sont véritablement appréciées et admirablement cuisinées.

– La complexité et la richesse de la cuisine cantonaise ne se laissent pas réduire à quelques goûts dominants, l'art du cuisinier étant d'exceller à marier tous les parfums ou au contraire à les mettre en valeur un à un. Les produits de la mer y ont une place de choix. On en exalte la fraîcheur, en faisant cuire par exemple les poissons tout simplement à la vapeur au naturel ; la sauce d'huîtres relève volailles pochées ou légumes verts à peine ébouillantés. Mais Canton est aussi réputée pour ses cochons de lait rôtis entiers et ses viandes laquées exposées en rideaux appétissants aux devantures des restaurants.

... ce qui n'exclut pas un fond commun de saveurs, de procédures et de techniques

Bien qu'il soit en effet difficile de parler d'une cuisine chinoise unique et que l'on puisse même mettre en doute son existence, trois ingrédients aromatiques, indispensables à toute expression culinaire, sont universellement employés sur l'ensemble du territoire : le gingembre frais, la sauce de soja et la ciboule, sans lesquels il paraîtrait impossible de cuisiner chinois. Leur association dans un mets apporte une touche et un parfum que l'on peut définir comme typiquement chinois.

Quant aux procédures et aux techniques, elles sont aussi communes à toutes les régions, étant entendu que certaines cuissons et façons ont été plus développées ici ou là. Le travail culinaire dans son ordre d'exécution est en partie conditionné par les modes de consommation. En Chine, l'espace de la cuisine et celui de la dégustation sont nettement séparés. Cela signifie que les plats, une fois sortis de l'espace culinaire, ne nécessitent en principe aucune retouche de goût et doivent pouvoir être mangés avec les baguettes ou la cuiller, seuls couverts admis à table. Les découpages et l'assaisonnement constituent donc les deux étapes-clés de la préparation d'un mets avant son élaboration finale par le feu. Viandes et légumes sont ainsi prédécoupés, taillés, ciselés et cuits de manière à pouvoir être saisis, séparés ou déchirés par le seul recours aux deux instruments dont dispose le mangeur. Dans le cas exceptionnel d'une pièce de viande cuite en entier, soit sa chair est préparée de façon à ce qu'elle puisse être détachée avec les baguettes sans effort particulier, soit – comme le canard laqué pékinois par exemple – l'animal est découpé dans la cuisine après cuisson dès sa sortie du four. La pratique actuelle du découpage sous les yeux des convives dans les restaurants largement ouverts aux étrangers est une concession récente à une certaine mise en scène de la virtuosité des grands chefs, encouragée par le tourisme.

Une fois les ingrédients adéquatement découpés, en cubes, lanières, tranches, julienne, hachis..., ils sont disposés sur une assiette avec les ingrédients sapides requis par la recette : sauce de soja, vinaigre, gingembre, piment, huile de sésame ou autre, en vue de leur élaboration finale. Le mode de découpage choisi pour tel ou tel ingrédient doit non seulement permettre une parfaite préhension par les baguettes mais faciliter aussi son assaisonnement. Les goûts sont ainsi exaltés par les formes choisies. L'un des exemples les plus frappants de cet accord entre forme et goût est représenté par les seiches, dont la chair est entaillée de lignes régulières et croisées qui produisent à la cuisson sa rétractation, donnant ainsi l'impression de petites fleurs dont chaque pétale s'imprègne alors parfaitement de sauce.

Tous les modes de cuisson sont pratiqués en Chine, mais le four n'existe pas à l'échelon domestique. Les rôtissages relèvent donc de l'exercice professionnel de la cuisine et sont effectués dans de grands fours verticaux de forme tronconique. On pourrait dire que la cuisson à la vapeur tient en Chine la place que les rôtissages ont en Occident. Cependant, le mode de cuisson, considéré comme emblématique de la cuisine chinoise par les Chinois eux-mêmes, est le sauté rapide, *chao*. Il consiste à faire sauter très rapidement et à feu très vif les différents ingrédients d'un plat, le plus souvent les uns après les autres pour les réunir avec leur assaisonnement avant de les servir. Cette procédure permet de saisir les petits morceaux qui sont cuits très superficiellement et conservent de ce fait leur croquant, leur moelleux et leur saveur.

La cuisine chinoise est d'une remarquable économie en matière d'outils. De même que tous les découpages s'effectuent à l'aide d'un seul type de couteau, le sauté rapide, comme les autres modes de cuisson, requiert l'usage d'un seul instrument, une espèce de poêle de fer en forme de calotte, connue en Occident sous le nom cantonais de *wok*.

Ce que nous devrions appeler « passage par le feu » plutôt que cuisson joue un rôle capital. En effet, plus que l'idée de cuire compte celle d'« élaborer au point juste et souhaité », ce qui signifie qu'un aliment peut, selon sa nature ou la recette, ne nécessiter qu'une cuisson très légère ou au contraire plusieurs cuissons successives destinées à lui apporter goûts et consistances variées. Ainsi, le cru n'est pas une catégorie culinaire chinoise. Tout aliment, pour paraître à table, doit avoir subi une préparation conduisant à son « élaboration au point juste et souhaité », une cuisson pour un plat chaud intégré dans un menu, ou une transformation par macération, saumurage ou conserve s'il s'agit d'un condiment ou d'un en-cas.

On retrouve dans cette exigence la figure du mythe qui définissait l'homme – chinois – comme un cuisinier apte à transformer ses aliments par le feu et à manger des céréales. Cette image, dont l'action a même servi dans l'Antiquité de référence à l'art du gouvernement, n'est sans doute pas étrangère à la grande renommée de la cuisine chinoise. C'est parce qu'elle fut très tôt une pratique professionnelle constituée en un métier, transmis de génération en génération, avec ses codes et ses techniques, que cette activité est devenue la haute cuisine que l'on sait avec ses écoles, ses styles et son extrême raffinement.

Françoise Sabban

Juin 2001

Copyright Clio 2021 - Tous droits réservés

Bibliographie



Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives
K.C.Chang
Yale University Press, New Haven – Londres, 1979



La Chine, l'autre pays des pâtes alimentaires
Françoise Sabban
Serventi



Les pâtes. Histoire d'une culture universelle
Silvano Servanti et Françoise Sabban
Actes Sud, Arles, 2001



Art et culture contre science et technique. Les enjeux culturels et
identitaires de la gastronomie chinoise face à l'Occident
Françoise Sabban
In L'Homme, janv.- mars 1996, pp. 163-194.