

Françoise Sabban

École des Hautes Études en Sciences Sociales

Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine

Histoire de l'alimentation chinoise : bilan bibliographique (1911-2011)

Résumé

Cet article présente un bilan des recherches sur la "culture alimentaire chinoise" effectuées en Chine et hors de Chine, depuis un siècle environ. Alors que les travaux publiés sur cette question entre 1911 et 1978 sont très peu nombreux en Chine même, la Réforme économique aboutira à un essor sans précédent de la production éditoriale trente années plus tard. Parallèlement, un état des recherches effectuées hors de Chine montre que les sinologues japonais ont été les premiers à s'intéresser à l'histoire de l'alimentation chinoise et qu'ils sont les auteurs de contributions d'excellente qualité, et ceci depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale. Aux États-Unis, à Taïwan et en Europe, de même, un certain intérêt pour l'histoire de l'alimentation s'est également fait jour depuis la fin des années 1970. Plusieurs travaux intéressants ont été produits sans qu'un véritable courant de recherche ne soit attesté dans ces pays. Ce bilan global est fondé sur plusieurs textes bibliographiques de spécialistes chinois qui, pour les plus jeunes d'entre eux, ne ménagent pas leur critique à l'encontre des travaux consacrés à la culture alimentaire chinoise en Chine, qu'ils jugent assez peu scientifiques. Cependant, il semble que depuis le milieu des années 2000, l'accroissement des publications dans le domaine ainsi qu'un intérêt plus marqué pour les recherches effectuées à l'étranger se traduisent par une nette amélioration de leur qualité.

Mots-clés

*Culture alimentaire
chinoise
Histoire de
l'alimentation chinoise
Bilan bibliographique
Zhao Rongguang
Shinoda Osamu
Famine*

Abstract

This article is an assessment of the research carried out on “Chinese food culture” both in China itself and outside this country in the last century. While the work published on this topic, even in China, between 1911 and 1978 is very limited indeed, the Economic Reform brought about an unprecedented increase of publications some thirty years after its launch. At the same time, an inquiry into the published work outside of China proper shows that Japanese sinologists were the first to show an interest in Chinese food history and that they were the authors of top quality contributions as of the end of the Second World War. Likewise, in the U.S., in Taiwan and in Europe a certain curiosity for the history of food took hold as of the end of the 1970’s. A variety of interesting contributions were published in these countries even though it cannot be said that a more widespread research movement managed to take hold. This overall assessment is based on various bibliographical essays published by Chinese specialists who, especially the younger ones among them are quite explicit in their criticism of the work that has been published on Chinese food culture in China, which they consider to be quite unscientific. However, it would seem that, as of the middle of the last decade, the increased amount of publications, as well as a greater interest for research done abroad, is contributing to a very clear improvement of the quality in this domain.

Keywords

*Chinese food culture
History of
Chinese food
Bibliographic
assessment
Zhao Rongguang
Shinoda Osamu
Famine*

*Ayant juste terminé la première version de cet article et l’ayant envoyée aux responsables éditoriaux de ce numéro spécial, un heureux concours de circonstances me permit de l’améliorer – du moins je l’espère – en tenant compte des remarques judicieuses que me firent les éditeurs après l’avoir lu. Pour ce numéro spécial de Food & History, il avait été demandé aux auteurs de présenter le dernier état des recherches en histoire de l’alimentation dans leur “secteur” respectif durant la décennie qui vient de s’écouler. Mon texte portait sur une longue période, de 1911 à 2000, mais n’incluait justement pas les dix premières années du XXI^e siècle. J’estimais ne pas être en mesure de traiter cette période, vu l’augmentation considérable des publications en sciences sociales, et donc les travaux sur l’histoire de la “culture alimentaire”, qui s’est produite à partir du milieu des années 2000 en Chine Populaire. Je n’avais ni les moyens de l’apprécier, ni la possibilité de lire les articles qui me semblaient les plus intéressants car je n’avais accès que de façon aléatoire et imprévue aux textes référencés dans l’énorme base de données CNKI (China National Knowledge Infrastructure) à laquelle les centres de recherches sinologiques du monde sont abonnés, mais de manière sélective. C’est-à-dire que nos ressources financières ne nous permettent pas de souscrire à **tous** les travaux et documents (articles, contributions, mémoire de masters, thèses de doctorat etc.)*

dans toutes les disciplines qui sont théoriquement mis à disposition des chercheurs intéressés. J'avais bien repéré dans cette masse documentaire quelques références intéressantes pour mon propos, mais je ne pouvais m'en procurer que de brefs résumés, ce qui excitait encore plus ma vaine curiosité.

C'est la raison pour laquelle je m'étais donc résolue à arrêter mon article à la veille du XXI^e siècle, et à susciter la déception des éditeurs, quand me parvint une proposition inattendue venant de Chine. Un jeune chercheur que je ne connaissais pas encore, ZHOU Hongcheng me fit parvenir un message d'invitation à un congrès sur les questions alimentaires, organisé par l'Université du Zhejiang, et qui devait se tenir à la fin novembre 2012 à Hangzhou. Ayant conscience que cette invitation était tardive, il me disait espérer malgré tout ma venue. Si je ne pus répondre favorablement à cette proposition, ce contact me permit de comprendre que Zhou était l'élève de ZHAO Rongguang, l'un des auteurs qui m'avait largement inspirée pour la rédaction de cet article ; qu'il avait de plus pour condisciple WANG Si, une jeune chercheuse que j'avais eu l'occasion de rencontrer en octobre 2011 lors d'un congrès organisé par la Foundation of Chinese Dietary Culture à Okinawa (voir ci-dessous), elle-même l'auteur d'un mémoire de maîtrise très intéressant, consacré à une étude comparative des travaux japonais et chinois sur l'histoire de l'alimentation chinoise. Zhou, tout naturellement, me fit parvenir en version Pdf les quelques textes que j'avais repérés dans la base CNKI, et Wang Si m'envoya de même le texte de son mémoire. Je les remercie chaleureusement pour leur gentillesse, leur générosité et leur disponibilité.

Tout commence en décembre 1978

Les décisions prises lors du 3^e plenum du 11^e congrès du Parti Communiste Chinois en décembre 1978 ont conduit à de profonds changements dans la société chinoise, sur le plan social et économique bien évidemment, mais aussi dans tous les secteurs de la recherche scientifique. On peut dire que les sciences sociales se sont en quelque sorte réveillées après une longue léthargie. Mais ces transformations ne se sont pas produites d'un seul coup, elles ont connu des étapes que l'on décline généralement en trois décennies distinctes avec une césure en juin 1989, marquée par les événements tragiques de Tian'anmen, qui fut suivie d'une pause dans la sympathie que le monde portait aux évolutions de la Chine. Dans les premières années qui ont suivi 1989, les autorités chinoises ont dû déployer de gros efforts pour attirer de nouveau les investissements et réveiller l'intérêt que le développement de leur pays avait jusqu'alors suscité hors de ses frontières.

Ce n'est donc peut-être pas un hasard si, dans le domaine de la "culture alimentaire", juillet 1991 est une date fondatrice en Chine Populaire. C'est à ce moment-là qu'un colloque international réunissant plus de 600 participants

venus des quatre coins du monde, avec cependant une majorité d'origine chinoise, s'est tenu à Pékin. Cette manifestation qui faisait la part belle à l'histoire de l'alimentation chinoise fut organisée par diverses instances officielles, dont la Municipalité de Pékin. Une équipe d'une quarantaine de spécialistes avait été mobilisée sous la conduite de JIANG Xi, alors président de la puissante Association de la cuisine chinoise pour préparer l'ensemble du programme. On peut dire que cet événement a constitué un nouveau départ pour des recherches qui avaient commencé à motiver les milieux professionnels des métiers de bouche et quelques spécialistes universitaires.¹ En effet, déjà en août 1989, un grand congrès intitulé "la pratique et la théorie culinaire" s'était tenu à Changsha pour la première fois, mais apparemment aucune personne venue de l'étranger ne figurait parmi les participants.²

On ne peut exclure non plus que l'importante manifestation de 1991 ait également été pensée pour répondre à la création en 1989 de la *Foundation of Chinese Dietary Culture*, par le puissant groupe agro-alimentaire taïwanais Mercuries. Cette fondation avait ouvert la même année à Taipei une bibliothèque exclusivement consacrée à la thématique de l'alimentation, initiative originale qui n'existait nulle part ailleurs dans le monde chinois.³ Depuis, les responsables de cette Fondation n'ont cessé de promouvoir la culture culinaire chinoise au travers d'un important programme de manifestations et de soutien à la recherche.⁴

Si, après la première édition du très officiel colloque international de 1991 à Pékin, des initiatives aussi importantes par le nombre et la diversité de ses participants n'ont pas été renouvelées en Chine même, la fondation taïwanaise, en revanche, s'est, au cours des vingt années qui ont suivi sa création, considérablement développée, et elle a cherché à attirer pour ses activités de plus en plus de collègues spécialistes des questions alimentaires venus de Chine continentale. Elle jouit donc d'un statut privilégié comme instance organisatrice de manifestations et de diffusion des connaissances sur la culture alimentaire chinoise, par le biais de programmes de conférences à Taipei, de publications grand public régulières, et d'un périodique créé en 2005, dont

¹ Enseignants, chercheurs, cuisiniers, spécialistes divers des questions alimentaires. Voir leur liste dans le volume réunissant un choix de 150 interventions (*Shoujie Zhongguo yinshi wenhua guoji yantaohui. Lunwenji* "The First International Symposium on Chinese Dietetic Culture. Collected Papers"), (Beijing, Juillet 1991), p. 817.

² Voir à ce propos le volume réunissant un choix de 42 interventions publié en 1991 à Pékin et édité par l'Association de la cuisine chinoise (*Pengren lilun yu shijian. Shoujie Zhongguo pengren xueshu yantaohui lunwen xuanji*)

³ Les responsables de cette initiative se sont très certainement inspirés de l'exemple japonais de la bibliothèque spécialisée créée par la Fondation Ajinomoto à Tokyo, issue du groupe industriel Ajinomoto. <http://www.ajinomoto.com/social/foundation/index.html#top>, 15 septembre 2012. À propos de ces fondations et des premiers congrès sur la culture alimentaire, voir Françoise SABBAN, "Food notes from the East", *Food & Foodways*, vol. 5, n° 4 (1994), pp. 391-394.

⁴ Voir le décompte sur le site de la Foundation of Chinese Dietary Culture.

l'ambition scientifique est revendiquée.⁵ Les 12 colloques qu'elle a organisés, tous les deux ans dans une ville différente d'Asie, et plusieurs fois en Chine continentale, sont des manifestations qui se veulent à la fois récréatives et scientifiques. Elles réunissent une majorité de participants asiatiques, essentiellement de Taïwan et de Chine Populaire, mais aussi quelques chercheurs d'Europe et des États-Unis. Depuis quelques années, la Fondation s'est aussi investie dans des programmes de bourses pour les étudiants désireux de travailler sur les questions alimentaires chinoises.

Cependant, si cet investissement taïwanais dans le champ des études sur l'alimentation est reconnu, la République Populaire de Chine reste le plus important lieu de production de travaux et de publications dans le domaine. Depuis le milieu des années 2000, on assiste à un accroissement important des activités éditoriales, notamment dans les revues universitaires, ainsi qu'à l'essor d'une nouvelle génération d'auteurs. La plupart des chercheurs actuels n'ont connu ni les excès du maoïsme au cours de la Révolution culturelle, ni les difficultés engendrées par les pénuries alimentaires périodiques qui furent le lot commun de leurs parents. Leurs aînés, nés pendant et juste après la Seconde Guerre mondiale n'ont guère eu le loisir de travailler sur une thématique absente des cursus académiques qui, de plus, référant à un mode de vie considéré comme bourgeois était, à ce titre, moralement condamnable. Avant 1978, l'alimentation ne pouvait être abordée que dans une perspective nutritionnelle, car se nourrir n'avait qu'un objectif fonctionnel, celui de renouveler la force de travail. Les seules questions dignes d'intérêt concernaient la sécurité alimentaire et les moyens de l'assurer, ainsi que l'équilibre nutritionnel du régime alimentaire. Avec la libéralisation de la fin des années 1970, et l'augmentation globale du niveau de vie des Chinois, surtout dans les zones urbaines, la réouverture des restaurants d'initiative privée, l'essor de l'industrie agro-alimentaire, l'action volontariste des autorités en matière de revalorisation des métiers de bouche, la "dépénalisation" de la gourmandise, les recherches en sciences sociales et humaines sur l'alimentation sont devenues un sujet académique.

Une analyse approfondie des travaux en sciences sociales sur la culture alimentaire chinoise, en comparant, par exemple, les contributions taïwanaises avec celles de la Chine populaire, sans oublier les recherches japonaises pionnières, et à la marge, l'apport des pays occidentaux serait une tâche énorme. C'est pourquoi, pour cette présentation, qui ne prétend pas à l'exhaustivité, je m'en tiendrai à un état de l'édition dans le domaine concerné, en me fondant essentiellement pour sa partie proprement bibliographique sur un texte paru en 2000 de XU Jijun et YAO Weijun. Ils y présentent vingt

⁵ *Zhongguo yinshi wenhua/Journal of Chinese Dietary Culture*, depuis 2005, 2 parutions par an.

années de recherches sur la “culture alimentaire chinoise”.⁶ Les informations tirées de cet article seront complétées par des contributions plus récentes ; mais aussi par d’autres plus anciennes, notamment les analyses proposées par ZHAO Rongguang. En effet, ce spécialiste⁷ fait très certainement figure de pionnier avec le recueil de ses travaux paru en 1995 dont le premier texte est consacré à une “Analyse des recherches sur la culture alimentaire chinoise”. Il s’agit en fait d’un bilan assez critique des travaux effectués sur les questions alimentaires, en Chine et au Japon, depuis la fondation de la République de Chine en 1911.⁸ Dans la même veine, Zhao est aussi l’auteur d’un article plus récent, daté de 2000 et intitulé “Des concepts de création et de tradition dans la culture alimentaire chinoise. Une prise de conscience à propos de la recherche sur la culture alimentaire chinoise des 20 dernières années”.⁹ J’ai, par ailleurs, tenu compte du mémoire de master de WANG Si, soutenu en 2010. Ce travail, effectué sous la direction de Zhao Rongguang, contient une rétrospective des recherches effectuées au Japon et en Chine depuis le milieu du XX^e siècle, et une analyse comparée des méthodes et des contenus, centrée sur les travaux de Zhao Rongguang, et d’ISHIGE Naomichi, dont j’évoquerai ci-dessous la carrière.¹⁰ Enfin je me référerai à deux textes publiés récemment qui me furent envoyés par Zhou Hongcheng ; l’un est consacré à “une critique des recherches sur la culture alimentaire effectuée en Chine durant les trois dernières décennies”,¹¹ et l’autre aux “recherches sur la culture alimentaire chinoise effectuées hors de Chine”.¹²

Au delà des frontières chinoises, ces travaux bibliographiques sont quasiment ignorés car les recherches sur la “culture alimentaire chinoise” y sont peu

⁶ XU Jijun, YAO Weijun, “Ershi shiji Zhongguo yinshi shi yanjiu gaishu” [Aperçu des recherches sur l’histoire de l’alimentation au XX^e siècle], *Zhongguo shi yanjiu dongtai* [Les tendances de la recherche en histoire chinoise], n° 8, (2000), pp. 12-18.

⁷ Zhao Rongguang est professeur à l’Université du Commerce et de l’Industrie du Zhejiang, directeur du Centre de recherches sur la culture alimentaire chinoise de cette université et vice-président de l’Association de recherches sur la culture alimentaire chinoise. Il est l’auteur de nombreux ouvrages et articles sur son domaine d’intérêt.

⁸ ZHAO Rongguang, *Shi wenhua lunji* [Recueil d’essais sur la culture alimentaire], (Harbin, 1995), pp. 1-22. Cet article a été initialement publié dans la revue japonaise *VESTA* (par la Fondation Ajinomoto) pour son numéro 1, 1994. L’auteur précise que les données bibliographiques sur lesquelles il s’appuie s’arrêtent en 1992.

⁹ ZHAO Rongguang, “Guanyu Zhongguo yinshi wenhua de chuantong yu chuangxin. Zhongguo yinshi wenhua yanjiu 20 nian de xingwu”, *Nanning zhiye jishu xueyuan xuebao/Journal of Nanning Polytechnic*, vol. 5, n° 2, (2000), pp. 51-56.

¹⁰ WANG Si, *Ershi shiji zhongye yilai Zhong-Ri shixue yanjiu* [Comparative Studies on Sino-Japanese Scholars Dietary Culture Research Since the Mid-20th Century], Shuoshi (Zhejiang gongshang daxue, 2010).

¹¹ JIA Minjiang, WANG, Xin, “Jin sanshi nian guonei yinshi wenhua yanjiu shuping”, *Yangzhou daxue pengren xuebao/Culinary Science Journal of Yangzhou University*, n° 3 (2009) pp. 19-23.

¹² ZHAO Wei, HE Hong, “Guowai dui Zhongguo yinshi wenhua de yanjiu”, *Yangzhou daxue pengren xuebao/ Culinary Science Journal of Yangzhou University*, n°4, (2010), pp. 1-8.

développées, hormis au Japon, comme nous le verrons ci-dessous. Ainsi, en langue occidentale (anglais), à part l'article de Katarzyna Cwiertka et Yujen CHEN qui porte sur l'Asie orientale dans son ensemble,¹³ la seule contribution sérieuse sur la question pour la Chine est, à ma connaissance, celle de l'ancien ambassadeur de l'Union européenne en Chine (1994-2001), Endymion Wilkinson, datée de 2001. À l'occasion d'un compte-rendu consacré à trois ouvrages récents sur les questions alimentaires¹⁴, il inclut dans sa recension de nombreux développements sur plusieurs travaux chinois, japonais, américains et européens, traitant de l'histoire de l'alimentation chinoise et publiés avant 2000.¹⁵ Mais pour les raisons que j'ai évoquées précédemment, son essai reste tout de même très limité.

Les recherches sur l'histoire de l'alimentation chinoise avant 1978

L'article de XU Jijun et YAO Weijun,¹⁶ source la plus importante pour mon propos est modestement intitulé "Aperçu", car malgré le nombre important des références citées, il n'a pas la prétention d'être exhaustif. Ce n'est pas non plus une présentation critique ; il se réduit quasiment à une liste, établie selon un plan chronologique et spatial.¹⁷ Il donne cepen-

¹³ K. CWIERTKA, YJ CHEN, "The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia", in Kyri CLAFLIN, Peter SCHOLLERS (eds.), *Global Food Historiography: Researchers, Writers, & the Study of Food* (Oxford, 2012), pp. 181-196.

¹⁴ H.T HUANG, *Fermentations and Food Sciences*. Part 5 de *Biology and Biological Technology*, volume 6 of *Science and Civilisation in China*, edited by Joseph Needham. (Cambridge, 2000); XU Hairong, *Zhongguo yinshi shi* [The history of Chinese food and drink] (6 vols., Beijing, 1999); K. KIPLE, K. C. ORNELAS, (eds.), *The Cambridge World History of Food* (2 vols., Cambridge, 2000)

¹⁵ Endymion WILKINSON, "Chinese Culinary History", *China Review International*, vol. 8, n°2, (2001), pp. 285-304. Wilkinson est par ailleurs l'auteur respecté de l'indispensable manuel de bibliographie sur l'histoire chinoise dont la 3^{ème} édition était prévue à la fin de l'année 2012 (Harvard University Press) sous le titre *Chinese History: A New Manual*.

¹⁶ Xu Jijun est chercheur à l'Académie des Sciences Sociales de la province du Zhejiang, et a occupé les fonctions de conservateur de la bibliothèque de cet organisme. Il est spécialiste de l'histoire de la culture chinoise. Il a publié des ouvrages sur l'histoire du fleuve Yangzi, de la bibliothéconomie, de la dynastie des Song du sud (1127-1279), de l'alimentation, des pratiques funéraires, etc. Voir sa biographie dans <http://baike.baidu.com/view/1541608.htm>, 16 septembre 2012. Yao Weijun est professeur à l'Université Normale de la Chine du Centre. Il est spécialiste de l'histoire de la documentation historique et de la culture alimentaire. Lui aussi a publié plusieurs ouvrages sur ces thématiques de recherche. Voir sa biographie dans <http://baike.baidu.com/view/662474.htm>, 16 septembre 2012.

¹⁷ Il a été piraté dans plusieurs sites-web, mais curieusement, il est considéré comme *baomi* "secret" par la grande banque de données CNKI (China National Knowledge Infrastructure). Je n'ai pas réussi à savoir s'il était "secret" pour une raison qui m'échappe, ou bien si c'était une façon de qualifier l'impossibilité d'accès aux organismes n'ayant pas souscrit à la revue qui le publie. Habituellement, il est clairement précisé que l'on ne peut avoir accès au document demandé pour cette raison. Ceci dit, j'avais réussi à le trouver dans une version piratée, et de plus, Zhou Hongcheng me l'a gentiment envoyé avec le lot des articles que je lui avais demandés. Par ailleurs ce texte a été repris dans sa quasi intégralité par XU Wenyuan, en 2005 dans son *Précis d'histoire de la culture alimentaire chinoise* (*Zhongguo yinshi wenhua gailun*, Beijing, 2005).

dant une assez bonne idée des questions qui ont intéressé les spécialistes chinois de ce champ de recherche. Et même dans sa forme, il témoigne de la caractéristique première de l'ensemble de ces publications : leur nature essentiellement factuelle, encyclopédique, parfois érudite, mais toujours descriptive. C'est d'ailleurs le reproche essentiel que formule Wilkinson à la collection en six volumes dirigée par XU Hairong qu'il recense, et qui, de plus, à son grand regret, ne comporte pas d'index. À de très rares exceptions près, et ceci jusque très récemment, les ouvrages chinois, ainsi que les articles scientifiques, ne contenaient ni notes, ni références bibliographiques, ni index.

Écrit en 2000, le travail bibliographique de Xu et Yao se présente comme un état des lieux depuis le début du XX^e siècle, au moment de la fondation de la République de Chine en 1911. Ce long retour en arrière permet de montrer par comparaison l'extraordinaire richesse de l'édition dans ce champ du savoir depuis la Réforme économique intervenue à la fin des années 1970. Ce compte-rendu comprend deux grandes parties, la première plus longue concerne les travaux chinois et est divisée en trois périodes : de la fondation de la République (1911) à celle de la République Populaire de Chine (1949) ; de 1949 à 1979, année des premières réformes chinoises ; puis à partir de 1980, jusqu'au moment de la publication de l'article. La seconde partie traite des travaux étrangers, c'est-à-dire en fait les recherches japonaises.

Pour la période la plus ancienne, de 1911 à 1949, une quinzaine seulement de références sont mentionnées, la première étant un fameux livre du folkloriste ZHANG Liangcai (1870-1906)¹⁸ sur les coutumes chinoises, publié en 1911, régulièrement réédité depuis, et qui contient un chapitre sur l'alimentation. Il n'est donc pas spécifiquement consacré à l'étude de ce domaine de recherches. Les références qui suivent pour cette période assez pauvre en textes, sont de brefs articles portant sur des thématiques variées envisagées dans une perspective historique : les boissons alcooliques, le thé, l'histoire du développement de l'alimentation chinoise, la nourriture populaire, les rituels et les contenants alimentaires, etc.¹⁹

Les trois décennies après 1949 sont encore moins fécondes que les précédentes. Pour les deux auteurs, elles marquent une glaciation de l'édition – ils parlent de "stagnation" due à la situation politique –, qui n'a pas seulement

¹⁸ ZHANG Liangcai est également le père de Zhang Taili, une grande figure du parti communiste chinois mort en 1927.

¹⁹ Wang Si, quant à elle, mentionne une série d'ouvrages, parus entre 1915 et 1966, consacrés aux politiques gouvernementales en matière d'alimentation, mais elle cite surtout des textes ayant trait à l'histoire du sel, un sujet qui a toujours été de la plus haute importance dans l'histoire administrative et fiscale de la Chine. Voir WANG Si, *Ershi shiji zhongye yilai Zhong-Ri shixue yanjiu...* pp. 4-5.

concerné l'histoire de l'alimentation, comme chacun sait.²⁰ La situation s'est encore aggravée avec la Révolution Culturelle à partir du milieu des années 1960.²¹ Dix textes seulement sont répertoriés pour cette difficile période de l'histoire contemporaine chinoise.²² Parmi ceux-ci, huit articles traitent de sujets divers : l'avènement du moulin rotatif, les pratiques de consommation des boissons alcooliques et du thé, l'origine de la production des boissons fermentées, etc.. Mais un seul s'inscrit dans une approche que l'on peut qualifier de scientifique ; ce qui fait de son auteur, l'historien LIN Naishen (1923 -) un précurseur, d'autant que ce texte a été publié dans le très sérieux Journal de l'Université de Pékin.²³ Lin, aujourd'hui professeur émérite d'histoire de la Chine antique à l'Université Jinan de Canton, écrira ultérieurement plusieurs livres sur la culture alimentaire chinoise.²⁴

Une nouvelle ère de recherches et de publications à partir des années 1980

La première décennie : rattraper le temps perdu

Selon un calcul repris par Xu et Yao, entre 1980 et 2000, plusieurs centaines de textes consacrés à la thématique de l'histoire de l'alimentation, livres et articles compris, ont été publiés en Chine populaire. Je reprends l'ordre de récapitulation proposé par ces deux auteurs :

²⁰ Ayant séjourné à Pékin, comme étudiante étrangère en 1973-1974, je peux témoigner qu'on ne trouvait guère dans les librairies que les écrits de Mao Zedong, Staline, et Lénine, ainsi que les œuvres complètes du grand écrivain Lu Xun, de même que quelques textes classiques dont l'interprétation pouvait correspondre aux orientations politiques du moment. C'était l'époque du mouvement "*pi Lin pi Kong*" [Critiquer Lin Biao et Confucius], qui dura de 1973 à 1976 pendant laquelle les textes philosophiques "légistes" (VII^e – III^e siècle avant notre ère) furent instrumentalisés pour illustrer la nécessité de "critiquer" Confucius.

²¹ Ce qui ne signifie pas nécessairement un arrêt des recherches. On sait par exemple que dans certaines disciplines, les recherches se sont poursuivies tant bien que mal à l'abri des murs des centres de recherche, mais qu'elles ont dû attendre la fin de la Révolution Culturelle pour être publiées. À propos des recherches sur l'histoire de l'agriculture, voir Françoise SABBAN, "Dispute sino-japonaise autour d'un traité d'agriculture, le *Qimin yaoshu*", *CIPANGO, Cahiers d'études japonaises*, n° 5 (1996) pp. 51-98.

²² Une 11^{ème} référence est celle d'un ouvrage sur l'histoire de la Chine qui comprend un chapitre sur l'alimentation. Sur cet ensemble de références, deux articles ne sont pas publiés dans des revues académiques, mais dans des journaux de grande diffusion.

²³ LIN Naishen, "Zhongguo gudai pengtiao he yinshi cong pengtiao he yinshi kan Zhongguo gudai de shengchan, wenhua shuiping he jieji shenghuo" [Alimentation et cuisine dans la Chine Antique Considérations sur la vie des différentes classes sociales, leur niveau culturel et la production dans la Chine Antique, à partir de la cuisine et de l'alimentation], *Beijing daxue xuebao*, n°2 (1957).

²⁴ Voir par exemple LIN Naishen, *Zhongguo gudai yinshi wenhua* [Culture alimentaire de la Chine antique] (Beijing, 1997).

- En premier lieu, une quarantaine de traités et textes culinaires anciens a été éditée à partir de 1982 constituant la “Collection de traités culinaires classiques chinois”. Écrits en chinois classique entre le IV^e siècle av. J.-C. et le XX^e siècle de notre ère, ces textes qui n’étaient guère accessibles au grand public, ont été publiés sous forme de petits fascicules et vendus à un prix très bas. Et pour faciliter leur compréhension, ils ont été annotés ou traduits en langue vernaculaire. Cette collection comprend des recueils d’extraits de textes datant de l’Antiquité, tout comme des traités écrits par des lettrés, ou encore des sections d’encyclopédies d’auteurs anonymes. On peut dire que cette collection éditée par les Éditions commerciales de Chine a été une contribution majeure pour la renaissance des recherches sur l’alimentation et la cuisine dans une perspective de sciences sociales, à partir de la Réforme économique de la fin des années 1970.
- En second lieu, plusieurs ouvrages sur l’histoire de l’alimentation chinoise ayant une certaine valeur scientifique ont été édités par de grandes maisons d’édition à Pékin, Shanghai et dans plusieurs provinces. Xu et Yao en énumèrent plus d’une vingtaine pour la période comprise entre 1983 et 1989. Certains auteurs sont prolifiques. Ainsi, par exemple, TAO Wentai (1931-1997) publie en 1983 aux Éditions techniques et scientifiques du Jiangsu un “Précis d’histoire de la cuisine chinoise” puis en 1988, aux Éditions commerciales de Chine un “Aperçu de la cuisine chinoise”, sans compter les nombreux articles qu’il signe pour diverses revues grand public.²⁵ Il n’est pas le seul dans ce cas, mais il est représentatif d’une génération de professeurs d’Écoles Normales ou d’Instituts professionnels, nés dans les années 1930, qui par goût se sont intéressés à la chose culinaire, et ont été ultérieurement auteurs d’ouvrages sur les questions alimentaires à partir de la Réforme économique de la fin des années 1970.²⁶ La plupart des titres de ces ouvrages contiennent le mot *pengren* (cuisine), mais on relève aussi les termes et expressions *yinshi* (alimentation), *yinshi wenhua* (culture alimentaire) et *shipin* (aliment), etc. Quelques livres ont également pour objet l’histoire du thé et de son industrie.
- Enfin, on constate l’implication de grandes revues académiques dans la publication d’articles sérieux consacrés à l’histoire et à la “culture” de l’alimentation, comme par exemple *Wenshi* [*Journal of Literature and History*], *Nongye kaogu* [*Agricultural Archeology*], *Zhongguo nongshi* [*Agricultural History of China*], *Kaogu yu wenwu* [*Archeology and Cultural Relics*], *Zhongguo keji shiliao* [*The Chinese Journal for the History*

²⁵ TAO Wentai, *Zhongguo pengren shi lüe* (Zhenjiang, 1983); *Zhongguo pengren gailun* (Beijing, 1988).

²⁶ Voir sa biographie dans <http://www.chinayzhc.com/plxz/2.htm>, 28 septembre 2012.

of *Science and technology*], *Shehui kexue yanjiu* (Recherches en Sciences Sociales) etc... 45 titres de contributions diverses sont donnés à titre d'exemples par Xu et Yao. Les thématiques abordées sont extrêmement variées. Le décompte des revues proposé par Xu et Yao n'intègre pas les revues spécialisées sur les questions alimentaires et la cuisine, revues qui ont également contribué au développement des recherches. Trois d'entre elles au moins méritent d'être citées, et ceci même si le niveau des articles publiés ne correspond pas toujours aux exigences des publications scientifiques. La plus ancienne, et très certainement la plus influente pendant longtemps, est *Zhongguo pengren/Chinese Cuisine*, fondée en 1980 et lancée par le milieu professionnel des cuisiniers sous la tutelle du Ministère du commerce. *Pengtiao zhishi/Cooking Knowledge* est à peine plus jeune ; elle a été créée en 1983 et est publiée actuellement par la Société d'économie et de commerce de la ville de Taiyuan, capitale du Shanxi. Mais la revue vraisemblablement la plus scientifique aujourd'hui dans le champ des recherches sur la culture alimentaire est *Yangzhou daxue pengren xuebao/Cuisine Journal of Yangzhou University*, qui est née en 1984 sous un autre nom : *Zhongguo pengren yanjiu* (Recherches sur la cuisine chinoise). Depuis, d'autres revues ont vu le jour, comme par exemple *Sichuan pengren gaodeng zhuanke xuexiao xuebao/ Journal of Sichuan Higher Institute of Cuisine* fondée en 1999.

1990-2000 : dix années d'approfondissement dans un spectre plus large

Selon les deux auteurs de l'article, la décennie 1990 – 2000 marque un tournant dans la recherche en histoire de l'alimentation. Durant ces dix années, un nombre important de livres sur l'histoire de l'alimentation chinoise est publié et leurs auteurs seront tout au long de la période également signataires de textes publiés dans divers supports. Certains d'entre eux étaient déjà été actifs dans la période précédente.

Parmi la vingtaine d'ouvrages les plus représentatifs à leurs yeux, ils placent en tête de liste la très officielle collection de 10 volumes édités par LI Shiqing, et présenté dans un magnifique coffret à l'ancienne, réunissant pour chaque tome plus d'une dizaine de collaborateurs, et intitulée *Thésaurus de l'alimentation chinoise*.²⁷ Bien qu'il soit impossible de citer tous les autres ouvrages, retenons, à titre d'exemples, l'histoire du sucre, publiée en 1997 par JI Xianlin (1911-2009),²⁸ le grand savant spécialiste du bouddhisme, ainsi que le livre sur l'histoire de la culture alimentaire des Han (206 av. J.-C. – 220 ap. J.-C.)

²⁷ LI SHIQING (ed.) *Zhonghua shiyuan* (10 vols., Beijing, 1996).

²⁸ JI XIANLIN, *Wenhua jiaoliu de guiji* *Zhonghua zhetang shi*, [Les trajectoires des échanges culturels Histoire du sucre de canne en Chine] (Beijing, 1997).

aux Tang (618-907), dirigé par l'historien de l'Université Normale de Pékin LI HU.²⁹

Ces auteurs, en général, ne sont pas des journalistes polygraphes, mais leur arrière-plan culturel et leurs carrières ne sont pas toujours semblables. En effet, si une grande majorité d'entre eux est issue des milieux professionnels de l'alimentation, et enseigne dans des écoles ou des instituts culinaires, d'autres sont des chercheurs patentés ou des professeurs d'université renommés, comme Ji Xianlin ou Li Hu. Quant à Li Shiqing, le maître d'œuvre du *Thésaurus de l'alimentation chinoise*, il fut (est encore ?) un cadre administratif de haut niveau qui depuis 1949 a géré différents organismes officiels en lien avec l'approvisionnement, l'industrie alimentaire, et les métiers de bouche. Il a beaucoup contribué à promouvoir les chefs de la haute cuisine chinoise et, à ce titre, il jouit d'un grand prestige au sein de la profession.

Nos deux bibliographes estiment que pour la période considérée les contributions sont globalement plus approfondies. Ils découpent leur recension en fonction des sujets d'intérêt qui leur semblent les plus saillants : les denrées alimentaires et notamment les céréales ; les vins de céréales ; le thé ; les nourritures des ethnies minoritaires de Chine ;³⁰ la diététique ; les rituels alimentaires ; les conceptions et les idées sur l'alimentation ; les contenants alimentaires ; les sources historiques sur la cuisine ; les échanges alimentaires.

Un bilan de plus de 250 références

Ce décompte met clairement en évidence la rupture instituée par la Réforme de la fin des années 1970 en matière de production éditoriale dans le champ des recherches sur l'histoire de l'alimentation ; puisque avant cette date, nos auteurs ne relèvent guère qu'une vingtaine de références. Ce constat reflète aussi le statut de la discipline qui n'était guère plus académique en Chine qu'en Europe, mais dans un registre un peu différent. Toutefois, si la période antérieure à 1980 est particulièrement pauvre, elle ne l'est pas totalement dès lors que l'on considère les recherches effectuées hors des frontières de la République Populaire dans le reste du monde chinois, et surtout en Asie orientale au Japon, comme nous allons le voir. Cela n'est pas oublié par Xu et Yao, qui évoquent les travaux sur l'histoire de l'alimentation chinoise à l'étranger, en reprenant l'article de Zhao Rongguang publié en 1996, ou en s'inspirant de celui-ci (?), je ne peux en juger. Je reviendrai ci-dessous sur les jugements et les critiques de ce dernier auteur qui, fait rare, exprime un point de vue très personnel sur la question de la recherche en histoire de l'alimentation en Chine dans plusieurs contributions.

²⁹ LI HU (ed.) *Han Tang yinshi wenhua* (Beijing, 1998). Li Hu est historien du Moyen-Âge chinois et a écrit au moins un autre ouvrage sur l'histoire de l'alimentation de cette période.

³⁰ Généralement dites "minorités nationales".

Le bouillonnement de la première décennie du XXI^e siècle

Il manque au bilan de Xu et Yao la décennie la plus récente, 2000-2010, qui a vu un boom spectaculaire des publications scientifiques chinoises en sciences sociales, et donc un accroissement considérable de celles-ci dans le domaine de la “culture alimentaire”. Il devient d’ailleurs impossible d’en suivre les développements dans toute la Chine, c’est tout juste si l’on parvient à se tenir informé des articles régulièrement parus sur une seule thématique. Pour donner une idée de cette explosion, il suffit de chercher les références d’un article récent dans la base de données CNKI. Les informations bibliographiques obtenues sont accompagnées d’un nombre considérable d’autres références à des ouvrages, des contributions, des articles, des mémoires de master ou de doctorat portant sur un sujet proche. La décennie 2000-2010 forme le plus gros de ces références. Ainsi, par exemple, la fiche bibliographique du mémoire de master de Wang Si sous la direction de Zhao Rongguang mentionné précédemment, comporte 165 références associées (y compris quelques-unes en japonais et une en anglais). Cet ensemble inclut également les titres des mémoires dirigés par le même professeur!³¹ S’il s’agissait de rattraper le temps perdu à cause des errances du passé, le retard est largement comblé, du moins en ce qui concerne le volume des publications.

Dans leur article consacré à la culture alimentaire portant sur les trente dernières années, contrairement à leurs prédécesseurs qui s’en étaient quasiment tenus à une énumération bibliographique, JIA Minjiang et WANG Xin tentent d’identifier les idées, les méthodologies et les thématiques des auteurs répertoriés. Ils remarquent ainsi que le concept même de “culture alimentaire” n’est pas employé avec le même sens pour tous. Certains lui donnent une signification très large l’appliquant à toutes les activités intéressant l’alimentation, qu’elles soient d’ordre intellectuel ou pratique, tandis que d’autres, moins nombreux, estiment que l’étude de la “culture alimentaire” procède d’abord d’un travail intellectuel dont le but est de comprendre des comportements, des habitudes et des systèmes de valeurs. Pour ce qui est des thématiques abordées, Jia et Wang identifient onze domaines de recherche : l’opposition Chine/Occident ; l’histoire locale ; le religieux ; les groupes ethniques ; le contexte festif ; les denrées et les produits ; la création et les usages ; les activités liées à de grands personnages ; les œuvres d’art ; la critique des recherches considérées comme de peu de valeur ; les développements et les particularités de la culture alimentaire chinoise. Enfin la dernière section de leur article concerne le choix des méthodes de recherche, un souci qui ne semblait guère préoccuper les chercheurs chinois jusque très récemment. Ils dénoncent quatre biais qu’il conviendrait, à leur avis, de corriger :

³¹ WANG Si, *Ersbi shiji zhongye yilai Zhong-Ri shixue yanjiu ...*

- Estimant que la plupart des travaux s'inscrivent dans une perspective purement historique ou littéraire, Jia et Wang plaident pour que l'alimentation fasse aussi partie des champs d'étude de l'économie, de la sociologie, de la médecine ou encore de la psychologie. Ils font leurs les critiques et les recommandations déjà énoncées en 1994 par JI Hongkun, qui dénonçait une pratique trop traditionnelle de la recherche et encourageait l'utilisation des statistiques ou le recours à l'expérimentation.³²
- Ils appellent à sortir de la confusion existant entre les tenants d'une conception classique de la culture alimentaire qui serait réduite à l'une des manifestations de la Culture, et ceux qui l'assimilent exclusivement à la cuisine, son histoire et à ses pratiques. Ces deux partis pris, qui leur semblent excessivement réducteurs, conduisent à manquer l'objet même des recherches conduites.
- Comme Zhao Rongguang déjà en 1990³³, ils pensent que le niveau scientifique des articles est globalement insuffisant, et que trop souvent leurs auteurs s'appuient uniquement sur des sources secondaires, alors qu'ils devraient fonder leurs recherches sur de véritables enquêtes de terrain.
- Enfin ils dénoncent l'étroitesse d'esprit de certains chercheurs qui, contrairement à ce qui se passe dans les pays développés, s'enferment dans une tour d'ivoire sans se préoccuper de la finalité de leur travail ; et ceci quel que soit le sujet traité – la consommation, l'industrie de la restauration ou encore la gestion par exemple – alors même qu'ils devraient exprimer un avis personnel, ou orienter leurs lecteurs.

On voit que ces prises de position tranchées et fort critiques distinguent les deux jeunes auteurs de ce texte – nés respectivement en 1971 et 1977 – de leurs prédécesseurs, qui à l'exception de Zhao Rongguang, avaient des préoccupations beaucoup plus conformes à un modèle hérité d'une ancienne tradition de recherche. Ce texte est probablement représentatif de la nouvelle génération montante dont les meilleurs représentants ont souvent fait leurs études à l'étranger, et qui jugent sans concession leurs aînés à l'aune de la production scientifique internationale. C'est sans aucun doute le sceau caractéristique des recherches entreprises depuis l'avènement du XXI^e siècle.

³² JI Hongkun, "Woguo dangdai yinshi wenhua yanjiu zhong de jige wenti" (Quelques problèmes concernant les recherches actuelles en Chine sur la culture alimentaire), *Zhongguo pengren yanjiu* (Recherches sur la cuisine chinoise), vol. 11, n°4 (1994) pp. 45-51.

³³ ZHAO Rongguang, "Guanyu Zhongguo yinshi wenhua de chuantong yu chuangxin Zhongguo yinshi wenhua yanjiu 20 shi nian de xingwu"..., pp. 51-56.

Les travaux d'histoire de l'alimentation chinoise hors de la République Populaire de Chine

Taiwan

Nous avons déjà évoqué le rôle de la fondation privée taiwanaise Foundation of Chinese Dietary Culture pour la promotion de la "culture alimentaire chinoise". En fait, si la naissance de cette fondation est due à l'initiative privée d'un grand groupe agro-alimentaire taiwanais, elle allait également dans le sens d'un petit intérêt pour les questions alimentaires qui s'était déjà manifesté sur l'île, et qui se concrétisera ultérieurement, quand certains travaux taiwanais seront connus et diffusés en Chine continentale après que les liens amicaux entre "les deux rives" se seront affermis.

Toutefois, même s'il n'existait pas à Taiwan une tradition bien assise de recherches sur la culture alimentaire, dès 1962, le bibliographe YANG Jialuo (1912-1991), qui a quitté le continent pour Taiwan en 1948, avait édité pour la première fois une collection de traités culinaires anciens.³⁴ Ce genre de collection fut repris de manière plus organisée et plus didactique par deux chercheurs Japonais en 1973,³⁵ puis plus tard par les Éditions Commerciales de Chine à Pékin avec la publication de la Collection de textes culinaires classiques chinois, évoquée ci-dessus.³⁶

Durant les années 1960-1980, les travaux scientifiques sur la culture alimentaire chinoise à Taiwan sont rares. Il faut signaler quelques articles sur certains points d'histoire des Song (960-1279) et des Yuan (1271-1368) notamment, mais ils n'ont jamais constitué un courant de recherche. Un ouvrage, écrit en 1979 par le philosophe ZHANG Qijun (né en 1916), a connu un certain retentissement, car il innovait en proposant une approche de la cuisine chinoise sous un angle systématique pour mettre en évidence ses fondements théoriques et philosophiques.³⁷ Il a fait l'objet depuis lors de plusieurs rééditions en Chine continentale.³⁸ Cependant ce qui caractérise véritablement Taiwan, mais n'intéresse pas directement notre propos, est l'abondance des ouvrages que l'on pourrait qualifier de "recueils de souvenirs" publiés dans les années 1960-1970 par des polygraphes ou des écrivains qui ont couché par écrit leur nostalgie de la grande Chine qu'ils ont dû quitter juste avant ou après la fondation de la République Populaire, en évoquant leurs expériences gourmandes

³⁴ YANG Jialuo, *Yinzhuannpu lu* [Bibliographie de traités culinaires] (10 vols., Taipei, 1962).

³⁵ TANAKA Seiichi, SHINODA Osamu, *Chūgoku shokkei sōsho* (2 vols., Tokyo, 1973)

³⁶ 44 petits volumes ont été publiés entre 1982 et 1994 par cette maison d'édition.

³⁷ ZHANG Qijun, *Pengtiaoyuanli* [Les principes de la cuisine], (*The Good Arts. Theory and Culture of Cooking*, by Constant, C.C. CHANG) (Taipei, 1979).

³⁸ Pour ce que j'en connais, en 1985 et en 1999, par les Éditions commerciales de Chine.

du passé³⁹. Le plus connu de ces écrivains est le Pékinois TANG Lusun (1908-1985) issu d'une famille mandchoue aisée, et qui dans sa jeunesse, ayant beaucoup voyagé dans son pays, était familier de ses traditions et pratiques alimentaires populaires. Il est ainsi l'auteur d'une dizaine d'ouvrages au moins, consacrés à la nourriture, et qui ont été réédités récemment en Chine continentale.⁴⁰

Depuis la fin des années 1990, on relève l'existence de certains travaux dans une nouvelle orientation des études chinoises sur l'histoire de la consommation et de la vie quotidienne.⁴¹ L'ouvrage le plus visible est peut-être celui de l'historien WU Renshu sur les lettrés et la société de consommation à la fin des Ming (1368-1644) et qui contient un chapitre dédié à l'alimentation. Ce livre a retenu l'attention en Chine continentale où il a été également publié.⁴²

Notons que si la Chine populaire ne rechigne pas à republier des ouvrages précédemment édités à Taïwan, l'inverse existe aussi. Les maisons d'édition taiwanaises, tout comme celles de Hong Kong d'ailleurs ont publié des textes sur l'alimentation provenant du continent. Une enquête précise sur ce phénomène éditorial croisé dans l'ensemble du monde chinois reste à faire.

Japon

En vérité ce sont des chercheurs japonais qui sont les véritables pionniers dans les recherches sur l'histoire de l'alimentation en Chine ; et les spécialistes chinois en sont généralement bien conscients. Les travaux japonais n'ont donc pas été oubliés dans le bilan de Xu et Yao. Aucun autre pays n'est d'ailleurs signalé dans cet article. Zhao Rongguang mentionne également les collègues japonais, d'autant que son texte a été originellement écrit à la demande d'une revue japonaise,⁴³ mais il évoque aussi quelques ouvrages produits ailleurs qu'en Asie orientale, comme nous le verrons.

De fait, dès les années 1940-1950, on relève les signes d'un intérêt dans le milieu sinologique japonais pour les questions d'histoire de l'alimentation chinoise. Preuve en est les travaux du spécialiste de littérature

³⁹ On pourrait presque dire qu'il s'agit d'un genre, qui fut pratiqué traditionnellement en Chine par les lettrés, et qui a aussi connu ses lettres de noblesse avec le grand mouvement de renouveau de la littérature après 1919. À ce propos, voir Françoise SABBAN, "Art et culture contre science et technique. Les enjeux culturels et identitaires de la gastronomie chinoise face à l'Occident," *L'Homme*, vol. 137, n° janvier-mars, (1996), pp. 181-182.

⁴⁰ TANG Lusun, *Tang Lusun tan chi* [Tang Lusun parle du manger] (Guilin, 2007), (coffret de trois gros volumes réunissant l'ensemble des textes de l'auteur sur la nourriture).

⁴¹ K. CWIERTKA, YJ CHEN, "The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia"... pp. 10-11.

⁴² WU Renshu, *Pinwei shehua. wanMing de xiaofei shehui yu shidafu*, [Dégustation et luxe. Les lettrés et la société de consommation de la fin des Ming] (Beijing, 2008).

⁴³ La revue *Vesta* de la Fondation Ajinomoto (voir note 3 ci-dessus) est spécialisée dans l'édition de textes portant sur les questions alimentaires dans une perspective interdisciplinaire.

classique chinoise AOKI Masaru (1885-1965) qui a publié en 1946 à Kyoto une contribution sur l'histoire des pâtes alimentaires chinoises et par la suite d'autres textes sur les nourritures chinoises. Cependant celui que l'on considère comme le père des recherches sur l'histoire de l'alimentation chinoise est SHINODA Osamu (1899-1978), dont l'"ombre" amicale portée sur les trois pays d'Asie orientale que sont le Japon, la Chine et la Corée, selon la formule de K. Cwiertka et Chen Yj, a joué un rôle considérable dans ce domaine du savoir.⁴⁴ C'est également en 1946 que Shinoda inaugure la très longue liste de ses publications sur l'histoire de l'alimentation chinoise par un texte consacré aux alcools blancs à base de sorgho. Parmi les nombreux écrits⁴⁵ qu'il a publiés par la suite, son volume sur l'histoire de l'alimentation chinoise marquera une étape essentielle dans le développement des recherches en Chine même, grâce à sa traduction en 1987.⁴⁶ L'une des originalités de la démarche de Shinoda est qu'il élabore de véritables problématiques, et qu'il sait utiliser intelligemment des sources peu explorées, comme les traités culinaires, ou les monographies locales, par exemple ; alors que les matériaux habituels des historiens de la Chine à l'époque étaient essentiellement les textes littéraires, les histoires dynastiques, ou encore les Classiques. Les traités techniques n'avaient jusqu'alors intéressé les historiens que d'un point de vue philologique ou linguistique, et encore seulement certains d'entre eux. Il n'est pas possible dans le cadre de cet article de développer cette question qui mériterait d'être approfondie, bien évidemment.

De plus, Shinoda comme d'autres chercheurs japonais actifs après guerre jusqu'à la fin des années 1970, tel par exemple l'historien AMANO Motonosuke (1901-1980), dont on peut dire qu'il a contribué à donner ses lettres de noblesse à l'histoire de l'agriculture chinoise, ont centré leurs recherches sur des questions intéressant d'autres milieux de la recherche que celui du strict domaine de l'alimentation. Ainsi Shinoda aborde l'histoire des céréales à travers celle de l'introduction du blé en Chine, Amano traite de

⁴⁴ Pour une présentation de Shinoda et de son très intéressant parcours intellectuel et professionnel de la biochimie à l'histoire de la Chine, en passant par ses activités dans l'Unité 731 de l'armée japonaise d'occupation en Chine, de très sinistre mémoire, voir K. CWIERTKA, Yj CHEN, "The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia".....

⁴⁵ L'ensemble de ses travaux (histoire de l'alimentation chinoise et biochimie), ainsi que ses notes et documents ethnographiques sont conservés au Musée National d'Ethnologie d'Osaka. On trouvera la bibliographie de ses travaux établie par ISHIGE Naomichi (anthropologue et spécialiste des questions alimentaires, ancien directeur du Musée) dans le *Bulletin of the National Museum of Ethnology. Special Issue n° 8*. "Catalog of the Sinoda Document Collections at the National Museum of Ethnology", vol. 1, (1989) 367 p., *Special Issue n° 10*, vol. 2, (1990) [en japonais].

⁴⁶ SHINODA Osamu, *Chūgoku shokumotsu shi no kenkyū* (Tokyo, 1980); traduit en chinois sous le titre *Zhongguo shiwu shi yanjiu* [Recherches sur l'histoire de l'alimentation chinoise] par GAO Guilin, XUE Laiyun, SUN Yin (Beijing, 1987).

l'histoire du mortier en Chine et des traités de plantes de famine, OKAZAKI Satoshi s'intéresse à l'histoire des poêles chinois de l'Antiquité à partir de vestiges archéologiques, KITAMURA Shirô explore l'origine des plantes alimentaires cultivées en Chine, etc..⁴⁷

Une nouvelle génération de spécialistes japonais⁴⁸ a poursuivi les travaux de ces vétérans qui, pour certains d'entre eux, avaient tiré de leur connaissance personnelle de la Chine lors de la Seconde Guerre mondiale une expérience sans équivalent. Les menées colonialistes ont parfois des effets secondaires surprenants, en l'occurrence plutôt positifs dans ce cas. Les sinologues japonais en ces périodes difficiles de conflits extrêmes ont largement contribué à changer les représentations négatives que leurs concitoyens avaient de leurs voisins. La Chine, vue du terrain où ils ont œuvré, n'était pas ce colosse aux pieds d'argile immobile prêt à s'effondrer qu'une certaine vulgate politique et académique avait propagé au Japon et en Occident. C'était un pays vivant et plein de ressources, comme les événements historiques l'ont bien montré par la suite avec la prise du pouvoir par une armée certes dépenaillée, mais formée et guidée par des communistes convaincus et bien organisés.⁴⁹

Aujourd'hui, un nom s'impose néanmoins quand on évoque les études sur l'alimentation au Japon. L'anthropologue ISHIGE Naomichi (1931 -) est le plus connu de la cohorte des chercheurs qui ont consacré quasiment toute leur carrière à cette thématique de recherches. Ses travaux ne portent pas seulement sur le Japon, même s'il est considéré comme l'un des grands spécialistes de l'anthropologie de l'alimentation japonaise.⁵⁰ L'Asie orientale, et au-delà, toute l'Asie ont été l'objet de ses préoccupations. Ishige a en effet concentré ses efforts sur l'étude des systèmes alimentaires, et de certains aliments ainsi que sur les pratiques qu'ils ont suscitées ; et ceci dans une perspective souvent comparative et historique qui l'a mené parfois jusqu'en Europe. Il a été particulièrement intéressé par la Chine, en tant que "mère" d'une culture alimentaire qui a marqué toute l'Asie orientale. Il a par exemple entrepris une recherche approfondie sur l'histoire des pâtes alimentaires dans une perspective diffusionniste en prenant la Chine comme point d'origine. Et pour cela, il a mené des enquêtes dans toutes les aires culturelles intermédiaires jusqu'en Italie, et organisé des exercices pratiques avec des cuisiniers en s'appuyant sur des recettes tirées d'anciens traités culinaires chinois.

⁴⁷ XU Jijun, YAO Weijun, "Ershi shiji Zhongguo yinshi shi yanjiu gaishu"... , p. 18.

⁴⁸ Endymion WILKINSON, "Chinese Culinary History"... , p. 294.

⁴⁹ Pierre-Étienne WILL, "La sinologie japonaise et la Chine", *Critique*, 354, (1976), pp. 1113-1131 (*La Chine vue de sa périphérie*); Françoise SABBAN, "Dispute sino-japonaise autour d'un traité d'agriculture, le *Qimin yaoshu*"...

⁵⁰ K. C WIERTKA, YJ CHEN, "The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia"...

États-Unis et Europe

Bien que Xu et Yao ne fassent nullement allusion aux recherches hors du monde chinois et asiatique, au contraire de Zhao Rongguang qui évoque le célèbre volume *Food in Chinese Culture* dirigé par CHANG K.C. et publié dès 1977 par les Presses de l'Université de Yale, quelques recherches ont tout de même été conduites après cette date, hors du périmètre de l'Asie orientale. Nous venons de citer l'ouvrage dirigé par le grand archéologue sino-américain Chang Kwang-chih qui marqua le départ d'un certain intérêt dans les milieux sinologiques pour les questions alimentaires chinoises dans une perspective historique. Mais si les contributeurs choisis par Chang étaient tous des historiens reconnus d'une période dynastique, ils n'avaient pas de compétences particulières pour aborder les questions alimentaires, à l'exception peut-être de l'anthropologue E. N. Anderson, auteur avec Marja L. Anderson du dernier chapitre du livre consacré à la Chine moderne du sud, et qui s'était intéressé à la diététique traditionnelle dans les sociétés anciennes.⁵¹ Cet ouvrage n'est certes pas sans défauts, notamment par son côté descriptif, et du fait de l'ignorance de certains textes techniques importants par ses auteurs, mais il demeure un ouvrage de référence qui a mis à la disposition des lecteurs intéressés quantité d'informations sur le fait alimentaire en Chine, à partir de sources chinoises tant archéologiques, qu'historiques, philosophiques ou littéraires. Ce n'est pas une histoire de l'alimentation chinoise, mais c'est bien un essai de mise en valeur de l'alimentation *dans* l'histoire chinoise, comme son titre le suggère.

Une dizaine d'années plus tard, E.N. Anderson tentera avec son livre *The Food of China*,⁵² de rendre compte des évolutions de l'histoire alimentaire des Chinois, mais son travail ne s'appuie que sur des sources secondaires, et procède plus de la grande fresque historique que d'une véritable problématique. Dans un esprit similaire, mais avec une approche plus encyclopédique et une sensibilité à l'histoire naturelle, il faut signaler également l'ouvrage *Food in China* du sociologue et géographe Frederick Simoons, bien connu pour ses travaux sur les questions alimentaires, publié en 1990.⁵³ Mais comme Anderson, Simoons n'ayant pas accès aux sources chinoises, son travail relève plutôt du genre dictionnaire des nourritures chinoises que d'une réflexion problématique sur l'histoire de l'alimentation des Chinois.

⁵¹ D'un bref échange que j'avais eu avec l'historien des Han, Yü Ying-shih, de passage à Paris, il y a quelques années, j'ai compris qu'il avait considéré sa participation au projet *Food in Chinese Culture* comme un amusement, et il estimait (peut-être avec trop de modestie) que sa contribution n'était pas assez scientifique. À ses yeux, Chang K.C. avait voulu réunir autour de lui un petit groupe d'amis historiens gourmands pour traiter d'un sujet qui lui tenait personnellement à cœur.

⁵² (Yale, 1988).

⁵³ Frederick J. SIMOONS, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*, (Boca Raton, 1990).

Du côté des sinologues, la question alimentaire figurait depuis longtemps au rang des préoccupations des spécialistes mais sous ses aspects les plus noirs, ceux de la famine, de la pénurie, et de ses dramatiques conséquences. Cette thématique s'étant imposée "naturellement" pour la Chine, vu l'importance des épisodes de famine constatés au cours de l'histoire de ce pays, la sécurité alimentaire avait motivé un certain nombre de travaux de spécialistes.⁵⁴ Cela avait également favorisé en Chine même l'émergence d'un genre littéraire très ancien : le traité de plantes sauvages comestibles de survie, rédigé par des lettrés dans le but de secourir leurs semblables. Dans une tout autre perspective d'histoire sociale, et vraisemblablement inspirés en partie par certains historiens européens de l'École des Annales qui, dans les années 1960-1970, s'étaient intéressés à la question des rations alimentaires sous l'Ancien Régime, plusieurs spécialistes français et américains ont rompu avec le constat plaintif d'une Chine minée par la sous-alimentation, en enquêtant sur les modalités de gestion des famines en Chine par l'État impérial et son administration.⁵⁵

Pour ce qui est de la "culture alimentaire" envisagée sous l'angle des sciences sociales, on relève un certain nombre d'articles originaux, voire d'ouvrages, portant sur des questions précises, sans que ces chercheurs sinologues n'aient pour la plupart d'entre eux, consacré leur carrière à l'étude des faits alimentaires. Je renvoie à la bibliographie de Wilkinson pour les titres parus jusqu'en 2000, date de sa recension, les travaux postérieurs seront signalés au fur et à mesure de leur mention.

Dans l'ensemble, on compte autant d'historiens que d'anthropologues : aux États-Unis, David R. Knechtges, James L. Watson, Yan Yunxiang, Ho Ping-ti, Stephen H. West, Paul Buell avec E.N. Anderson,⁵⁶ sans oublier Jun JING et ses collaborateurs,⁵⁷ Judith Farquhar,⁵⁸ très récemment Mark Swislocki,⁵⁹ et WANG Di ;⁶⁰ à Hong Kong, les spécialistes David Y. H. Wu,

⁵⁴ Voir par exemple les travaux d'Elisabeth CROLL, et son livre: *The Family Rice Bowl. Food and the Domestic Economy in China*, (Genève, 1982).

⁵⁵ Voir notamment les plus connus d'entre eux: Pierre-Étienne WILL, *Bureaucratie et famine en Chine au 18e siècle*, (Paris/La Haye, 1980); Pierre-Étienne WILL, R. Bin WONG, *Nourish the People: The State Civilian Granary System in China, 1650-1850*, (Ann Arbor, 1991).

⁵⁶ Voir les références bibliographiques dans Endymion WILKINSON, "Chinese Culinary History"...

⁵⁷ Jun JING, *Feeding China's Little Emperors, (Food, Children and Social Change)*, (Stanford, 2000).

⁵⁸ Judith FARQUHAR, *Appetites: Food and Sex in Post-Socialist China (Body, Commodity, Text)* (Durham, 2002).

⁵⁹ Mark SWISLOCKI, *Culinary Nostalgia. Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai* (Stanford, 2009).

⁶⁰ WANG, Di, *The Teahouse: Small Business, Everyday Culture, and Public Politics in Chengdu, 1900-1950* (Stanford, 2008).

Tan Chee-beng, et Sidney C.H. Cheung,⁶¹ au Royaume-Uni, H.T Huang⁶² et Christian Daniels,⁶³ chacun auteur d'un volume dans la célèbre collection de Joseph Needham, *Science and Civilization in China*, mais aussi les travaux d'une nouvelle génération représentée par l'anthropologue Jakob Klein,⁶⁴ et Roël Sterckx, ce dernier étant plus intéressé par les questions philosophiques et religieuses liées à l'alimentation, qu'à son histoire proprement dite.⁶⁵ En France, Michèle Pirazzoli-t'Serstevens est l'une des seules archéologues étrangères à avoir publié plusieurs articles sur les questions alimentaires à partir de rapports de fouilles récentes en Chine,⁶⁶ et Françoise Sabban a consacré plusieurs décennies de recherche à l'étude de divers aspects de l'alimentation chinoise dans une perspective d'anthropologie historique.⁶⁷

Ce rapide survol n'est certainement pas complet, mais il recense les publications en langues occidentales considérées comme les plus importantes dans le domaine. Elles étaient jusque très récemment ignorées en Chine, à part le livre dirigé par Chang Kwang-chih, et l'ouvrage de E. N. Anderson traduit en chinois et souvent cité. Sur ce plan également la nouvelle génération se distingue de l'ancienne, si j'en crois l'article de ZHAO Wei et HE Hong publié en 2010, et consacré aux recherches effectuées hors de Chine populaire⁶⁸. Non seulement ils analysent les travaux des chercheurs japonais et explicitent leurs problématiques mais ils font de même pour la production scientifique américaine et européenne. Zhao et He ne se contentent d'ailleurs pas de lister les auteurs habituels cités dans toutes les bibliographies, ils en ont repéré d'autres, comme par exemple Penny Kane, signataire en 1988 d'un ouvrage sur les conséquences sociales et démographiques de la famine de 1959-1961,⁶⁹ ou encore Key Ray Chong et son célèbre ouvrage *Cannibalism in China*.⁷⁰ À ma grande surprise, certaines de mes contributions sont également mentionnées dans cet article. Mais ce qui est encore plus surprenant c'est ce que dit l'"abstract" de ce texte : "les recherches sur la culture culinaire chinoise effectuées au Japon, aux États-Unis et en Europe peuvent nous inspirer par

⁶¹ David Y.H WU, TAN Chee-beng, *Changing Chinese Foodways in Asia* (Hong Kong, 2001); David Y.H WU, Sidney C.H. CHEUNG, *The Globalization of Chinese Food* (Richmond, 2002).

⁶² Endymion WILKINSON, "Chinese Culinary History"... References, pp. 302-304.

⁶³ Endymion WILKINSON, "Chinese Culinary History"... References, pp. 302-304.

⁶⁴ Kevin LATHAM, Stuart THOMPSON, Jakob KLEIN, *Consuming China. Approaches to cultural change in contemporary China* (London/New York, 2006).

⁶⁵ STERCKX, Roël (ed.) *Food, Sacrifice and Sagehood in Early China* (Cambridge, 2011).

⁶⁶ Endymion WILKINSON, "Chinese Culinary History"... References, pp. 302-304.

⁶⁷ Pour plus d'informations, voir sa liste de publications dans <http://cecmc.chess.fr/index.php?2619>

⁶⁸ ZHAO Wei, HE Hong, "Guowai dui Zhongguo yinshi wenhua de yanjiu"... pp. 1-8. Ces deux auteurs sont nés en 1966.

⁶⁹ Penny KANE, *Famine in China, 1959-61: demographic and social implications*, (Houndmills Basingstoke, 1988).

⁷⁰ Key Ray CHONG, *Cannibalism in China* (Wakefield, 1990).

leurs perspectives, leurs idées et leurs méthodes nouvelles que nous pourrions emprunter”. Il serait peut-être exagéré de qualifier cette proposition de “tournant linguistique”, mais elle marque tout de même un changement profond dans l’état d’esprit de certains de nos collègues chinois qui traduit un salutaire désir de dialogue et d’échange. Certains travaux occidentaux semblent déjà avoir inspiré très largement (trop largement ?) quelques jeunes (!) auteurs chinois ; ainsi celui par exemple d’un tout récent article, intéressant par ailleurs, sur la consommation de lait à Shanghai dans les années 1920-1930,⁷¹ dont certaines hypothèses sont tirées du chapitre lui aussi excellent d’un ouvrage américain publié quelques années auparavant, sans qu’aucune référence explicite n’y soit faite !⁷²

Discussion en forme de conclusion

Comment analyser cette impressionnante accumulation de références qui pourraient laisser croire à l’existence dans le monde chinois d’une intense activité en matière de recherches en sciences sociales sur les questions alimentaires ? En réalité il faut juger cette apparente prospérité en regard d’un paradigme spatio-temporel propre à la Chine et à son histoire contemporaine. Rappelons en effet que la superficie de ce pays est 16 fois plus grande que celle de la France par exemple, et sa population, 20 fois plus importante. On oublie trop souvent que la Chine a les dimensions de l’Europe dans sa plus grande extension, qu’elle est composée d’un ensemble de sous cultures traduites dans des divisions provinciales nettes, et ceci même si ses habitants partagent globalement une même civilisation et des pratiques communes, notamment sur le plan alimentaire. Il faut donc comparer la production éditoriale chinoise à celle de l’ensemble de l’Europe.

Du coup, l’important volume des publications chinoises n’est plus aussi impressionnant qu’il y paraît ; et ceci d’autant que les tirages de la plupart des ouvrages sont très modestes, et très similaires à ceux pratiqués en France pour certains ouvrages de sciences sociales. Selon un témoignage recueilli en 1991, de la bouche de la responsable éditoriale des Éditions commerciales de Chine de la collection de traités culinaires anciens publiés entre 1982 et

⁷¹ WANG Shuyin, “Buyun Zhongguo: jindai Zhongguo de niuru xiaofei ershi shiji er, san ling niandai Shanghai wei zhongxin de kaocha” [*Feeding China: Milk Consumption and Changes in Health Concepts in Modern China: Investigation by Shenbao during the Period 1920-1930*] *Zhongguo yinshi wenhua – Journal of Chinese Dietary Culture*, vol. 7, n°1, (2011), pp. 207-239.

⁷² Susan GLOSSER, “Milk for Health, Milk for Profit: Shanghai’s Chinese Dairy Industry under Japanese Occupation”, in Sherman COCHRAN (ed.), *Inventing Nanjing Road. Commercial Culture in Shanghai, 1900-1945* (Ithaca, 1999), pp. 207-233.

1994, les livres de sciences sociales se vendaient mal à l'époque.⁷³ La situation n'a guère dû évoluer, d'autant qu'actuellement les chercheurs chinois sont de grands praticiens de la toile. De fait, on ne peut manquer d'être surpris quand on constate que certains tirages dans les années 1990 ne dépassaient guère quelques centaines d'exemplaires, 1000 étant un chiffre courant pour ce genre d'écrits.⁷⁴ Rapportés au décompte de la population chinoise, ces chiffres sont insignifiants. À partir de 2000, les ouvrages, dont la présentation matérielle et la qualité de l'impression se sont sensiblement améliorées, ont connu des tirages un peu plus importants, mais la diffusion des ouvrages scientifiques reste limitée aux bibliothèques et à quelques happy few.⁷⁵

Comment qualifier et caractériser la qualité des textes produits, notamment depuis la fin des années 1970 ? Il est intéressant de lire à ce propos les critiques que Zhao Rongguang porte à ce champ de recherches, de l'intérieur puisqu'il en fait partie. Il juge très sévèrement les textes parus entre 1980 et 1992 en accusant leurs auteurs d'un manque de connaissances, pour la bonne raison que la majorité d'entre eux, dit-il, est issue du milieu professionnel de la cuisine. Il leur reproche de ne pas être de véritables historiens. Pour lui c'est la première raison de la faiblesse des contenus pour cette période. La seconde raison, à ses yeux, consécutive de la première, est que les recherches ont été pendant trop longtemps uniquement consacrées à la cuisine et à ses techniques. Il reconnaît bien sûr que ce choix, dû à une politique du gouvernement chinois pour relancer une activité qui avait beaucoup pâti de la Révolution culturelle, était peut-être nécessaire dans un premier temps, mais que cette orientation a fait perdre de sa substance à une véritable recherche scientifique sur l'alimentation. Faisant un décompte des "vrais" chercheurs (historiens) chinois parmi les participants du grand congrès international organisé à Pékin en 1991, et qui avait réuni environ 600 personnes, il n'en repère qu'une cinquantaine, et même en ajoutant à ceux-ci les auteurs de traités culinaires ou techniques, on ne parvient guère à plus de 500 noms, ce qui, dit-il, à l'échelle de la Chine ne représente pas grand chose.

Pourtant, pour Zhao, le nombre des personnes et des équipes n'est peut-être pas la question la plus importante. Il appelle à une remise en question de la nature même des recherches entreprises. Il faut les faire évoluer : elles doivent être moins centrées sur la pratique culinaire et les recettes, et surtout elles doivent échapper à leur instrumentalisation pour une glorification nationaliste de l'Antiquité chinoise. Il faut que les chercheurs s'intéressent également à la

⁷³ Communication personnelle (juillet 1991).

⁷⁴ Les chiffres des tirages sont en principe indiqués sur les livres publiés en Chine dans un ours mentionnant également le nom de l'auteur et celui de l'éditeur, ainsi parfois que d'autres indications, comme le nombre de caractères chinois composant le texte, le nom de l'organe de diffusion etc.

⁷⁵ D'autant que le prix des livres a considérablement augmenté, parallèlement à l'élévation du niveau de vie et des salaires.

modernité alimentaire et n'oublie pas que les Chinois mangent trois fois par jour, précise Zhao. Il faut que la louange des pratiques chinoises laisse la place à leur analyse, car il est intéressant d'examiner les phénomènes historiques en parallèle aux faits actuels pour essayer de comprendre les liens qu'ils entretiennent. Pour ce faire, il est nécessaire d'exploiter toute la richesse des sources chinoises, aussi bien bibliographiques, qu'archéologiques ou techniques etc., de croiser leurs informations. Ceci implique également d'établir des échanges avec des chercheurs étrangers. En somme, Zhao Rongguang plaide pour que la recherche sur les questions alimentaires en Chine, et notamment la recherche historique se libère du carcan, en partie imposé par certaines politiques officielles et largement relayées par différentes institutions à tous les échelons administratifs. Il reconnaît néanmoins que certains livres sérieux ont déjà été publiés, et ceci dès les premières années qui ont suivi la Réforme comme, par exemple : "l'histoire des techniques alimentaires"⁷⁶ de HONG Guangzhu ou encore "l'histoire des mets et des boissons de la préhistoire à l'époque pré-impériale (XXI^e au III^e siècle av. J.-C.)"⁷⁷ de ZENG Zongye. Ces livres qui sont effectivement des ouvrages scientifiques bien documentés sont tous deux le premier volume d'une suite attendue, mais qui ne s'est jamais concrétisée, à ma connaissance tout au moins. Certes le plan du livre de Zeng épouse le découpage marxiste classique de l'histoire chinoise qui deviendra obsolète pour la plupart des historiens, ce qui peut expliquer l'absence d'un second tome. Quant à l'ouvrage de Hong, tiré à 10.000 exemplaires, il n'a peut-être pas rencontré le succès escompté, ce qui aurait pu décourager son éditeur de poursuivre le projet. La question reste entière. Cela confirme en tout cas le constat que prononce Zhao Rongguang sur l'édition de livres scientifiques portant sur les questions alimentaires : les livres de recettes et autres traités culinaires obtenant de grands succès, les éditeurs préfèrent probablement ne pas prendre le risque de publier des textes plus sérieux qui auraient nécessairement moins d'échos auprès du public.

Le souhait de Zhao, formulé en 1997, répété dans un second article en 2000⁷⁸ et repris très récemment par Jia et Wang semble désormais avoir été exaucé, si l'on considère certaines publications réalisées depuis le milieu des années 2000. Je voudrais, pour ma part, signaler parmi d'autres le travail scientifique, érudit, et argumenté de l'historien de l'Université Nankai à Tianjin,

⁷⁶ HONG Guangzhu, *Zhongguo shipin keji shigao*, [Histoire des techniques alimentaires de la Chine] (vol. 1, Beijing, 1984). Que cet article me permette d'exprimer ma profonde reconnaissance à Hong Guangzhu pour son exceptionnelle générosité et l'aide qu'il m'a toujours apportée dans mes recherches et mes activités lors des missions que j'ai effectuées en Chine.

⁷⁷ ZENG Zongye, *Zhongguo yinzhuo shi*, [Histoire des mets et des boissons chinoises], (vol. 1, Beijing, 1987).

⁷⁸ ZHAO Rongguang, "Guanyu Zhongguo yinshi wenhua de chuantong yu chuangxin. Zhongguo yinshi wenhua 20 nian de xingwu"..., pp. 51-56.

WANG Lihua, sur l'histoire de la culture alimentaire du Nord de la Chine au Moyen Âge, qui en est un bel exemple.⁷⁹ Cet ouvrage, issu d'une thèse de doctorat, ainsi que l'explique son auteur, répond aux normes scientifiques internationales : il contient des notes, des références précises, et une riche bibliographie. Il est d'ailleurs édité par les très sérieuses Éditions de l'Académie des Sciences Sociales de Chine.

Je ne peux que confirmer les jugements de Zhao quant à la qualité très moyenne des publications chinoises sur l'histoire de l'alimentation jusqu'à la fin des années 1990. Il faut cependant faire un distinguo entre les ouvrages scientifiques peu nombreux dont nous avons mentionné quelques titres, et le gros de la production éditoriale, qui s'est encore accrue depuis le milieu des années 2000. Les livres "grand public" se répartissent en différents genres : les manuels à but pédagogique ou informatif,⁸⁰ les ouvrages personnels écrits dans un style journalistique rappelant la tradition chinoise des "notes au fil du pinceau",⁸¹ et les essais plus ou moins techniques sur la cuisine. Tous ces textes sont le plus souvent très factuels, descriptifs et parfois limités par une phraséologie officielle qui donne une version stéréotypée de la culture alimentaire chinoise à partir de quelques grandes thématiques. On traite, par exemple, de façon superficielle, de sujets divers, tels que des caractéristiques de la culture alimentaire chinoise, de l'alimentation des riches et des pauvres, des grandes cuisines chinoises, des rituels et des pratiques alimentaires, des civilisations du boire (boissons alcooliques et thé), ou encore de l'origine de tel ou tel mets sur la très longue durée, de l'arrière-plan philosophique des pratiques alimentaires, etc. Même quand ces ouvrages font appel à des citations ou à des sources historiques précises, celles-ci ne sont pas référencées correctement.

Toutefois, il existe quelques ouvrages sérieux dont on pourrait dire qu'ils s'adressent au grand public "cultivé". Ce sont des textes de divulgation, assez descriptifs, mais qui s'appuient sur un savoir et une érudition d'excellente qualité. Dans ce genre, l'un des meilleurs,⁸² à mon avis, est le livre de l'archéologue WANG Renxiang qui traite de l'histoire de l'alimentation en Chine depuis l'Antiquité jusqu'à la dernière dynastie des Qing (1644-1911) en

⁷⁹ WANG Lihua, *Zhongguo Huabei yinshi wenhua de bianqian* [Les vicissitudes de la culture alimentaire du Nord de la Chine au Moyen-Âge] (Beijing, 2000). Cette note est l'occasion pour moi de remercier Wang Lihua pour son chaleureux accueil à l'Université Nankai à l'automne 2010.

⁸⁰ Voir par exemple le petit livre de WANG Shiman (*Zhongguo yinshi wenhua* [La culture alimentaire chinoise] (Hefei, 2003), 21^{ème} titre d'une collection de 24 ouvrages consacrés aussi bien au théâtre, qu'à l'art, la littérature, le droit, l'éducation, etc., publiés par les Éditions éducatives de la province de l'Anhui.

⁸¹ Voir par exemple l'ouvrage de ZHANG Fuyuan, *Yinshi huayuan* [Paroles sur l'origine des boissons et des nourritures] (Beijing, 2003).

⁸² Dans ma bibliothèque, qui est nécessairement limitée, même si elle contient quasiment tous les ouvrages cités dans cet article. Il fut une époque où les livres chinois étaient d'un prix si modeste pour les chercheurs étrangers que l'on pouvait en acheter beaucoup. Ce n'est plus le cas !

s'appuyant essentiellement sur des sources écrites. Les deux volumes de cette histoire, illustrés de façon raffinée, témoignent d'une attention particulière à la chronologie, en soulignant la valeur significative de pratiques, de rituels, d'anecdotes, de faits particuliers, d'exploits attribués à de célèbres héros où la nourriture, la gourmandise jouent un rôle mémorable, tels qu'ils sont rapportés dans les textes.⁸³

Quant aux articles parus dans les grandes revues scientifiques, leur qualité peut grandement varier, certains sont excellents et échappent aux critiques que je viens de formuler, notamment les travaux effectués à partir des rapports de fouilles archéologiques, et publiés dans la revue *Nongye kaogu* [*Agricultural Archeology*], une revue qui a joué un rôle essentiel dans la promotion de recherches originales sur l'histoire de l'alimentation. Toutefois cette revue a accepté d'autres articles également fondés sur des découvertes archéologiques, mais dont les auteurs faisaient passer leurs convictions nationalistes avant l'objectivité requise dans une recherche sérieuse. Par ailleurs, même pour une bonne revue comme celle-ci, les intérêts économiques ont très certainement pesé de tout leur poids pour qu'à partir de 1991, un numéro sur deux soit consacré à la "culture du thé" avec le soutien d'une Société commerciale de production de thé. Plus d'une quarantaine de numéros ont ainsi été dédiés au thé dans un but clairement promotionnel.

Pour conclure, il me semble que cette masse de publications répond parfois à des impératifs contradictoires :

- D'un côté, un grand nombre d'ouvrages semblent être construits sur un discours assez monolithique basé sur quelques grands schèmes avec des variations qui ne portent en fait que sur des détails, comme si leurs auteurs se conformaient à un plan pré-établi, et se contentaient d'en remplir les espaces prévus à cet effet. Cela produit des textes qui ne sont pas nécessairement inintéressants, mais qui donnent le sentiment de se répéter ; et cela concerne parfois des textes à prétention scientifique.

- De l'autre, on assiste à un éparpillement des thèmes abordés dans les articles, comme s'il n'existait aucun échange entre les chercheurs sur certaines questions problématiques, comme si l'on se contentait d'aborder la culture alimentaire par ses petits côtés, en espérant que la simple addition de ces textes produise un ensemble construit et cohérent. Et quand existe un débat entre deux chercheurs, la querelle porte souvent sur ce qui semble être des détails : ce sont en général des erreurs de traduction ou d'interprétation de passages de textes classiques qui suscitent le plus de réactions. Cet éclatement est particulièrement frappant dans le cas des sommes éditées en de nombreux tomes comme le *Thésaurus de l'alimentation chinoise*, par exemple, dont les vingt

⁸³ WANG Renxiang, "Min yi shi wei tian". *Zhongguo yinshi wenhua* ["Pour le peuple, manger est le Ciel". La culture alimentaire de la Chine] (2 vols., Hong Kong, 1989).

volumes sont une suite de contributions regroupées par trois ou quatre items sous des intitulés convenus. Cet ensemble peu structuré semble relever d'un savoir encyclopédique sans véritable souci d'analyse et d'interprétation. C'est ce que WANG Si, dans son mémoire de master appelle *baomihua xiaoying* (l'effet pop-corn) qu'elle oppose aux méthodes japonaises de recherche sur l'histoire de l'alimentation chinoise qualifiées de *tanguo xiaoying* (l'effet marmite). Alors que les spécialistes japonais, explique-t-elle, constituent des équipes et se réunissent pour réfléchir à une problématique, l'analyser et, à partir de celle-ci, élaborer des hypothèses, la plupart des chercheurs chinois poursuivent chacun dans leur coin des recherches personnelles qui leur plaisent en espérant que cela attire l'attention d'autres spécialistes. Elle pense que cette situation est due au peu de soutien officiel apporté à ce genre de recherches scientifiques en Chine, ce qui n'est pas le cas au Japon où la recherche collective est beaucoup mieux structurée. Je lui laisse la responsabilité de cette dernière interprétation, mais son analyse de l'orientation des recherches en Chine me paraît tout à fait fondée.

Même si cette opposition imagée *pop-corn/marmite* est un peu caricaturale, elle traduit bien un état de fait et un état d'esprit. Néanmoins, la profusion d'articles et de contributions relevée dans la base de données CNKI depuis 2005 témoigne sans aucun doute d'un développement sans précédent de la recherche chinoise en sciences sociales. Cela concerne déjà les travaux sur l'histoire de l'alimentation, et nous ne pouvons que nous en réjouir.

