

LA VIANDE EN CHINE : IMAGINAIRE ET USAGES CULINAIRES

Françoise SABBAN*

Résumé

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

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

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

Summary

Meat in China: imaginary and Chinese cooking

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

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

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

Mots clés

Chine, Viande, Cuisine, Gastronomie, Diététique

Key Words

China, Meat, Cuisine, Gastronomy, Dietetics

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Une friandise réservée à quelques-uns

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

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

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

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

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

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

