

En guise d'apéritif. Editorial

Pierre Kaser

▶ **To cite this version:**

Pierre Kaser. En guise d'apéritif. Editorial . Impressions d'Extrême-Orient, 2015, Boire et manger dans les littératures d'Asie. hal-01736624

HAL Id: hal-01736624
https://hal.science/hal-01736624

Submitted on 18 Mar 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Impressions d'Extrême-Orient

Impressions d'Extrême-Orient

5 | 2015
Boire et manger dans les littératures d'Asie

En guise d'apéritif

Editorial

Pierre Kaser

revues.org

Éditeur
Université Aix-Marseille (AMU)

Édition électronique
URL : http://ideo.revues.org/366
ISSN : 2107-027X

Référence électronique
Pierre Kaser, « En guise d'apéritif », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, Consulté le 20 janvier 2017. URL : http://ideo.revues.org/366

Ce document a été généré automatiquement le 20 janvier 2017.

Tous droits réservés

En guise d'apéritif

Editorial

Pierre Kaser

Horizons culinaires

1 Les voyageurs d'antan, précurseurs de nos reporters contemporains, se sont fait de longue date un devoir de décrire les pays qu'ils visitaient sans omettre d'expliquer à ceux qui n'avaient pas la chance ou l'obligation de quitter leurs routines alimentaires, la manière dont on mange, et ce qu'on mange, dans les lointaines contrées qu'ils avaient eu l'heur d'arpenter.

2 Qu'ils transcrivent leur étonnement, avouent leur répulsion, manifestent leur enthousiasme, ou bien confessent leur déception, ces explorateurs du quotidien des lointains horizons ont livré dans leurs écrits un témoignage précieux, qui, pris avec les précautions d'usage, est toujours riche d'enseignements et reste particulièrement savoureux. L'intérêt qu'on peut lui porter doit beaucoup aux choix des mots retenus parfois avec une admirable précision pour transcrire des sensations, et des émotions gustatives, des saveurs, des odeurs et des ingrédients nouveaux pour eux et inconnus de leurs lecteurs.

3 Qu'ils émanent d'aventuriers, de missionnaires intrépides, de voyageurs distingués ou de militaires au long cours, ces écrits, récits de voyages ou souvenirs de mission, rapports d'exploration, carnets d'errance poétique, sont non seulement instructifs car ils conservent parfois la trace de pratiques tombées en désuétude, mais ils sont, et c'est ainsi que nous les envisagerons ici, de nature à ouvrir l'appétit pour des lectures plus roboratives.

4 En apéritif à ce numéro d'*Impressions d'Extrême-Orient*, trempons rapidement un doigt gourmand dans ce succulent potage agrémenté un peu au hasard d'une visite dans le fonds numérisé de la Bibliothèque nationale de France, Gallica, en gardant les commentaires indispensables et les mises au point qui s'imposent pour une autre occasion[1].

La nourriture, miroir de la nature des peuples

5 On se rappelle que dans sa *Physiologie du goût* (1826), Jean Antelme Brillat-Savarin (1755-1826) avait écrit : « Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es ». Un demi-siècle plus tard, Ludovic Hébert Beauvoir (1846-1929), grand voyageur, et un temps diplomate, appliquait le théorème en déduisant de ses pratiques culinaires la nature profonde du peuple japonais ; on était alors en 1872 :

> Nous descendons cette fois dans une magnifique maison de thé, haute de deux étages, toujours avec du papier transparent comme parois. Tout est si charmant et si propre que nous ôtons nos chaussures pour y pénétrer, car je crois que nos hôtes auraient pleuré de nous voir salir leurs nattes élégantes. — Vite, une quinzaine de jeunes filles en costumes fort coquets se mettent en devoir de préparer le festin ; les petites soucoupes fourmillent, mais nous comptons les renforcer de quelques mets solides emportés par précaution. — Quatre de nos filles deviennent pêcheuses ; elles assiègent un grand vivier taillé dans le roc, puisent chacune leur poisson dans un léger filet, et la bête toute frétillante passe directement dans la poêle à frire. Du reste, la cuisine japonaise est loin d'être mauvaise ; elle abonde en petits plats très propres, mais le poulet est la seule viande que l'on puisse obtenir par grande faveur. Ce peuple, à l'âme innocente, n'a jamais versé le sang d'un bœuf ni d'un mouton[2].

La saveur des faux nids d'hirondelles

6 Pour Maurice Jametel (1856-1889), qui fut un des professeurs d'Édouard Chavannes (1865-1918) à l'École des Langues Orientales vivantes où il occupa une charge de cours de chinois moderne, et qui séjourna en Chine, un repas avec un « mandarin de [ses] amis, [...] qui ne laissait jamais échapper une occasion de monter sa sympathie pour les étrangers », est l'occasion d'une digression qui fera sourire tant elle est d'une piquante actualité :

> Après un poulet accompagné d'une excellente sauce à l'anis, on nous servit des nids d'hirondelles. Malgré la grande aisance de mon hôte, je fus un peu surpris qu'il se fît servir à l'ordinaire un mets aussi cher ; d'autant plus que l'impromptu de la visite, et le peu de temps que j'étais resté avec lui avant de nous mettre à table ne me permettaient pas de supposer qu'il avait été préparé à mon intention. Yang s'aperçut sans doute de mon étonnement, et il s'empressa d'y mettre fin, en me prévenant que les nids d'hirondelles qu'il m'offrait étaient faux. Je dois avouer que, même après cet aveu, il me fut impossible de trouver une différence appréciable entre les faux nids et les vrais, si ce n'est que les seconds valent cent fois plus cher que les premiers. Pour beaucoup, cette différence de prix suffit à expliquer leurs préférences pour ce qui coûte le plus. Il faut donc rendre cette justice aux Chinois que, dans l'art du faux, ils sont bien plus avancés que nous. Nos margarines ou faux beurres, nos laits falsifiés, et bien d'autres produits industriels ne rappellent en rien, au goût, les produits qu'ils ont la prétention d'imiter à ravir, tandis que les habitants du Céleste Empire fabriquent de faix nids d'hirondelles, qui procurent au palais des gourmets les mêmes sensations agréables que les vrais. Après tout, cela n'a guère rien d'étonnant, car le talent d'imitation des Chinois est devenu proverbial en Occident, où il sert de fonds à une foule d'anecdote tant soit peu gasconnes[3].

L'art chinois du potage

7 La gastronomie comparée pratiquée à la fin du XVIII[e] siècle sur l'espace asiatique avait tenté de rendre palpable une part du génie de chacun de ses peuples. Et voici, sous la plume de l'Abbé de Fontenai (1736-1806), les Chinois, jugés pourtant peu « délicats » par ailleurs, sauvés par leur art d'accommoder les potages :

> Lorsque chacun est à table, on commence par boire du vin pur ; le maître d'hôtel, un genou en terre, dit à haute voix : « Messieurs, on vous invite à prendre la tasse. » Tous les convives la tiennent des deux mains, le lèvent jusqu'au front, la baissent ensuite un peu plus bas que la table, la portent de-là lentement à la bouche, et boivent ce qu'il y a dedans, à trois ou quatre reprises. Pendant que tout le monde est ainsi occupé, on sert quelques plats de viande ; et le maître d'hôtel excite à manger, comme il avait invité à boire. Cette cérémonie se réitère non seulement à chaque fois qu'il est question de prendre sa tasse, mais aussi souvent qu'on sert d'autres plats sur la table, ou que l'on touche à quelque mets nouveau. On peut dire que les Chinois ne sont pas délicats ; le riz, les pois, les carottes et d'autres légumes sont leur nourriture ordinaire. Ils mangent même sans répugnance du cheval, du chien, des chats, des rats, des serpents. Leurs mets favoris sont la viande de porc, la chair des juments sauvages, les huitres, les pieds d'ours, les nerfs de cerf, et surtout [l]es nids [...]. Leurs potages sont excellents ; ils les composent de graisse de cochon, qui est d'une bonté admirable à la Chine, ou de coulis de différentes espèces de viandes. Leurs hachis sont cuits dans ces divers jus. Chaque saison de l'année leur fournit plusieurs sortes d'herbes et de légumes, qui ne sont pas connues en Europe. De la graine de ces herbes ils tirent une huile qu'ils mettent dans presque toutes leurs sauces. Nos cuisiniers Français, qui ont porté si loin le raffinement, seraient surpris de se voir surpassés par ceux de la Chine, dans l'art des potages, avec moins de peine, et beaucoup moins de frais. Ils pourraient difficilement se persuader qu'avec les seules fèves du pays, et avec de la farine de riz et de bled, on compose quantité de mets qui ne se ressemblent ni au goût ni à la vue[4].

Le marché de Gocong

8 La visite des marchés est souvent l'occasion de dresser des listes montrant la profusion bigarrée des ingrédients à accommoder, mais aussi de lancer quelques piques assassines. Ainsi procède Albert Morice (1848-1877), explorateur de l'Indochine, naturaliste et ethnographe, à l'occasion d'un voyage au Vietnam, et une visite à Go Cong au sud de Saïgon :

> Le marché est, pour l'Annamite, le centre autour duquel se groupent les diverses agglomérations d'homme ; c'est là que se traitent les affaires de la vie de tous les jours et spéculations d'une plus longue portée. Le marché de Gocong est amplement approvisionné de tous les mets indigènes. On y voit le Porc annamite, affreux animal, fort semblable au Porc de Siam, et dont la chair, qui est la seule viande de boucherie régulière, est débitée principalement par les Chinois ; les diverses Poissons de rizière et d'arroyo et surtout cette affreuse espèce noire, qui a une énorme tête et de larges ouïes épineuses avec lesquelles elle marche assez vite sur la terre ; les femmes annamites, qui font surtout le commerce des Poissons, les apportent vivants dans de grands paniers ronds où ils grouillent encore couverts de la vase natale ; on les assomme avec un gros bâton rond avant de les livrer aux consommateurs ; les arachides ou pistaches de terre, le riz non décortiqué (*lua*), décortiqué et cru (*gao*) ou cuit (*com*) ; les transparentes crêpes de riz saupoudrées d'anis, les concombres, les saumures de Poissons ou de Crevettes (*rouchmam*), l'affreuse liqueur faite avec la chair d'une espèce de Sardine (*nuocmam*), les Crabes d'eau saumâtre ; les fruits du pays, orange, citron, pamplemousse, mangue,

> papayes, bananes de plusieurs espèces, cocos, goyaves, le maïs à moitié mûr, la canne à sucre coupée en morceaux, l'énorme fruit mamelonné du jacquier, etc.[5]

Les baguettes et leur maniement

9 Il est une curiosité commune à beaucoup de contrées de ce lointain Orient qui a retenu l'attention de ses visiteurs ; ce sont les baguettes. En voici l'usage décrit par celui qui fut présenté comme le plus qualifié pour recueillir la succession scientifique de Stanislas Julien, Gabriel Devéria[6] (1844-1899). Lui qui fut diplomate et sinologue, professeur à l'École des langues orientales, interprète de langue chinoise, spécialiste d'épigraphie et d'histoire de la Chine et de l'Asie centrale et également Membre de l'Académie des inscriptions et belles lettres (1897), coucha ses visées sur Pékin et le Nord de la Chine de la fin de la période impériale sous le pseudonyme de T. Choutzé :

> Le patron de ma barque me semble peu communicatif ; il a un enfant que fouette du soir au matin une sorte de vieille harpie qui, tout en glapissant, cuisine pour les trois bateliers chargés de la voile, de la godille et du gouvernail. Un parfum de ciboulette insupportable annonce la confection. Pour manger le riz on porte aux lèvres la tasse qui le contient, et des deux baguettes réunies entre le pouce, l'index et le médium, on aide le contenu à pénétrer dans la bouche. Ce procédé, j'en suis sûr, déplaira à tous ceux qui pensent encore que les Chinois, tenant leurs baguettes, comme un tambour les siennes pour un roulement, font sauter un à un les grains de riz dans leur bouche. Ce serait plus amusant et plus pittoresque, je l'avoue, mais cela ne se passe pas ainsi[7].

Un orient culinaire plus si lointain

10 Il est depuis longtemps déjà devenu inutile de donner des descriptions de ces particularités culinaires tant l'Asie s'est, gastronomiquement parlant, rapprochée de nous. Restaurants chinois, vietnamiens, japonais, indiens, thaïs, coréens, bar à sushis, ou gargotes à ravioles, chaque ville, et presque chaque village, a ses hauts lieux de l'exotisme culinaire asiatique. Une multitude de plats savoureux ou simplement grossièrement épicés estampillés « véritable » cuisine d'Extrême-Orient est même dorénavant à la portée d'un appel téléphonique ou d'un clic de souris. Il n'est, qui plus est, pas bien difficile de se procurer dans les épiceries *ad hoc* l'ensemble des ingrédients et des ustensiles nécessaires pour rivaliser, sans avoir à en rougir forcément, avec les meilleurs toques d'Asie.

11 Vu sous l'angle de la gastronomie, notre monde a terriblement rétréci. Mais quand bien même cet élément si fondamental de la culture extrême-orientale n'offrirait plus aucune matière à rêveries gustatives, le sujet a encore de quoi surprendre le plus blasé des lecteurs dès lors qu'il se penche sur la manière dont les écrivains ont rendu compte de leurs liens, forcément intimes, avec la gastronomie de leur pays natal, l'art culinaire propre à leur communauté, leurs pratiques alimentaires chéries, et ont mis en mots leur palette gustative personnelle.

Horizons littéraires

12 Pour redonner à cet univers culturel quelque chose de son pouvoir d'attraction perdu ou simplement émoussé, nous avons choisi d'offrir aux curieux affamés et aux gourmands de

littérature, des visées sur la manière dont les hommes de lettres de ce continent culinaire assaisonnent leurs écrits par l'évocation des aliments dont ils raffolent ou qu'ils détestent, de la manière dont on en use sous leurs cieux, ou comment les goûts de leur enfance ont nourri leur nostalgie.

13 Ce numéro d'*Impressions d'Extrême-Orient* a inscrit à son menu pas moins de vingt-cinq évocations littéraires qui proviennent d'horizons différents et d'époques diverses. Après une savante et saisissante présentation du cannibalisme en Chine, on lira donc dix-sept traductions du chinois, dont trois en provenance de Taiwan, une du coréen, trois du japonais, deux du vietnamien et deux de l'hindi. Si les XX^e^ et XXI^e^ siècles l'emportent dans cette traversée gustative, on voguera un temps dans les cuisines de la Chine impériale, celle, notamment, du poète Lu You (1125-1210) et de quelques excentriques et humoristes des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles ; si, encore, l'essai s'impose comme meilleur moyen d'évoquer la nostalgie des saveurs perdues ou d'afficher ses goûts et dégoûts, la fiction apportera par moment son indispensable assaisonnement. Que chacun picore, ou dévore à sa guise, ces délices amoureusement mijotés en ce disant que l'ensemble est constitué de plats de choix, aussi variés qu'il sied dans un banquet digne de ce nom. Mais, trêve de propos oiseux, il est maintenant temps de passer à table.

NOTES

1. En plus de Gallica (URL : http://gallica.bnf.fr/), nous exploiterons aussi la base textuelle mise en ligne avec beaucoup de pertinence et de constance par Pierre Palpant sur son site http://www.chineancienne.fr/

2. Ludovic Hébert Beauvoir, *Pékin, Yeddo, San Francisco. Voyage autour du monde*. Paris : Plon, 1872, pp. 168-169. (URL : http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb30074517w).

3. Maurice Jametel, *La Chine inconnue*. Paris : J. Rouam, coll. « Souvenirs d'un collectionneur », 1886, pp. 180-181. On trouvera d'autres exemples de ce type dans un billet publié sur l'ancien blog de l'axe de recherche Leo2t sous le titre « Miscellanées littéraires (005) » à l'URL : http://jelct.blogspot.fr/2011/07/miscellanees-litteraires-005.html (mis en ligne le 15 juillet 2011)

4. Abbé de Fontenai (1736-1806), Joseph de La Porte (1714-1779), *Le voyageur françois, ou La connoissance de l'ancien et du nouveau monde*. Voir Gallica à l'URL : http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k102098v

5. Albert Morice (1848-1877), *Voyage en Cochinchine pendant les années 1872-73-74 par M. le Dr Morice*. Lyon : H. Georg, 1876, 44 p., pp. 14-15. Voir Gallica, à l'URL : http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5836625h

6. Sur lui, voir Alfred Croiset, « Éloge funèbre de M. Gabriel Devéria, membre de l'Académie », *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 43e année, N. 4, 1899. pp. 454-455, à l'URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/crai_0065-0536_1899_num_43_4_71436)

7. T. Choutzé (alias Gabriel Devéria, 1844-1899), « Pékin et le Nord de la Chine (1873) » in *Revue Le Tour du Monde*, tomes XXXI et XXXII (1876). Source : chineancienne.fr, à l'URL : http://www.chineancienne.fr/19e-s/choutz%C3%A9-p%C3%A9kin-et-le-nord-de-la-chine/

AUTEUR

PIERRE KASER

Aix-Marseille université, IrAsia