Boissons en Chine ancienne

Corinne Debaine-Francfort

▶ **To cite this version:**

Corinne Debaine-Francfort. Boissons en Chine ancienne. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2009, IX, pp.405-417. hal-02264100

HAL Id: hal-02264100
https://hal.science/hal-02264100

Submitted on 6 Aug 2019

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.

Boissons en Chine ancienne

Corinne DEBAINE-FRANCFORT
(ArScAn-Asie Centrale)
(corinne.debaine@mae.u-paris10.fr)

Il sera principalement question de la Chine du Nord que nous allons parcourir du Néolithique au début de notre ère, en commençant par la dynastie des Shang et les données textuelles (inscriptions oraculaires, inscriptions sur bronze et textes historiques)[1]. Grâce à ces documents, nous savons que les premières boissons fermentées étaient à base de céréales et que leur consommation

Fig. 1 - Carte des provinces de la Chine (d'après Sciences Po cartographie*).*

1 - On trouvera en fig. 1 une carte des provinces de la Chine permettant de localiser les sites mentionnés.

Cahier des thèmes transversaux ArScAn (Vol IX)
Thème IX - Boissons en Chine ancienne
Nanterre, 2009, p. 405-417

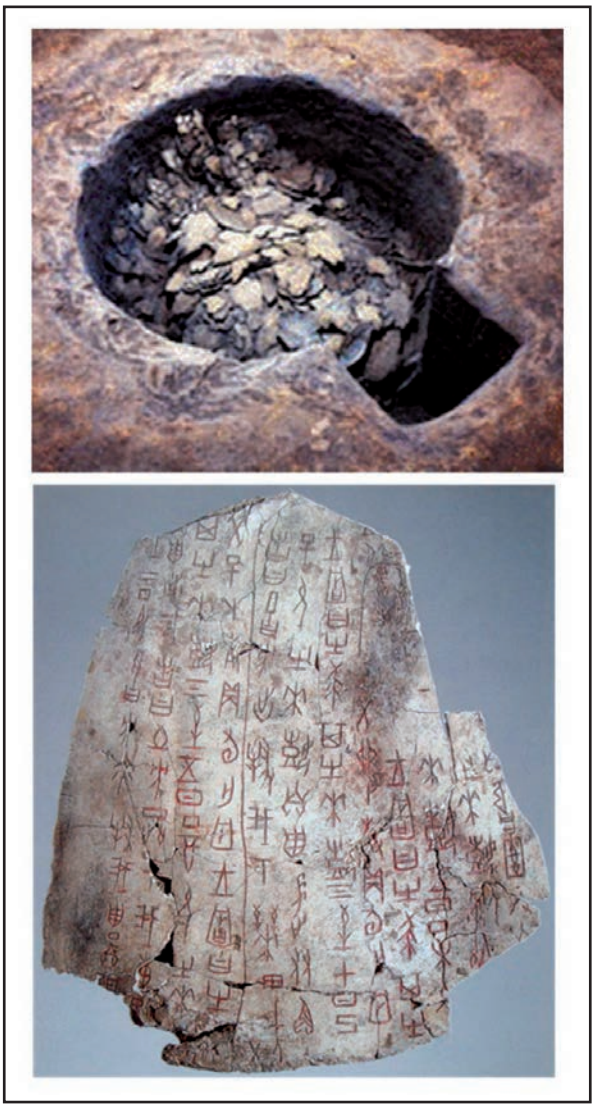

Fig. 2 - En haut : fosse contenant des plastrons de tortue portant des inscriptions oraculaires, Yinxu, site de la dernière capitale des Shang à Anyang au Henan (c. 1250-1050). En bas : ossement oraculaire inscrit mis au jour à Anyang (d'après M. Pirazzoli-t'Serstevens (éd.), La Cina*. Turin: UTET, 1996 : 28).*

était étroitement liée au culte des ancêtres et à différents rituels, d'abord réservés à la maison royale, puis dont la pratique s'est élargie aux familles nobles et diffusée sur un vaste territoire.

1. AGE DU BRONZE : DYNASTIE DES SHANG (C. 1600-1050)

1.1. Offrandes sacrificielles et boissons fermentées

Des milliers d'inscriptions oraculaires sur omoplates de bovidés et carapaces de tortues couvrant la période 1250-1050 ont été retrouvées sur le site de la dernière capitale des Shang, Anyang (Henan) (fig. 2). Les demandes d'oracles avaient lieu lors rituels réguliers (prières pour la pluie, bonnes récoltes, naissances, assistance dans une bataille), lors d'exorcismes et dans des annonces rituelles concernant les projets ou la santé du roi, les activités de ses ennemis ou des désastres naturels[2]. Elles s'accompagnaient de propositions de sacrifices destinés aux ancêtres royaux et aux nombreuses entités d'un panthéon encore mal connu, parmi lesquelles figuraient des animaux, des victimes humaines, des viandes et des céréales, ainsi que du *jiu*, terme générique pour toutes les boissons alcooliques. Le caractère

Liste des caractères chinois

*Dian*奠 (offrir)
Jiu 酒 (vin de céréales, offrir le vin)
Rituel *shu guan* 黍灌
Rituel *tian guan* 田灌
Vase *jue* 爵
Vin *chang* 鬯
Vin *li* 醨

Fig. 3 - Liste des caractères chinois utilisés dans le texte.

2 - Keightley 1999 : 258 ; Kalinowski 2009.

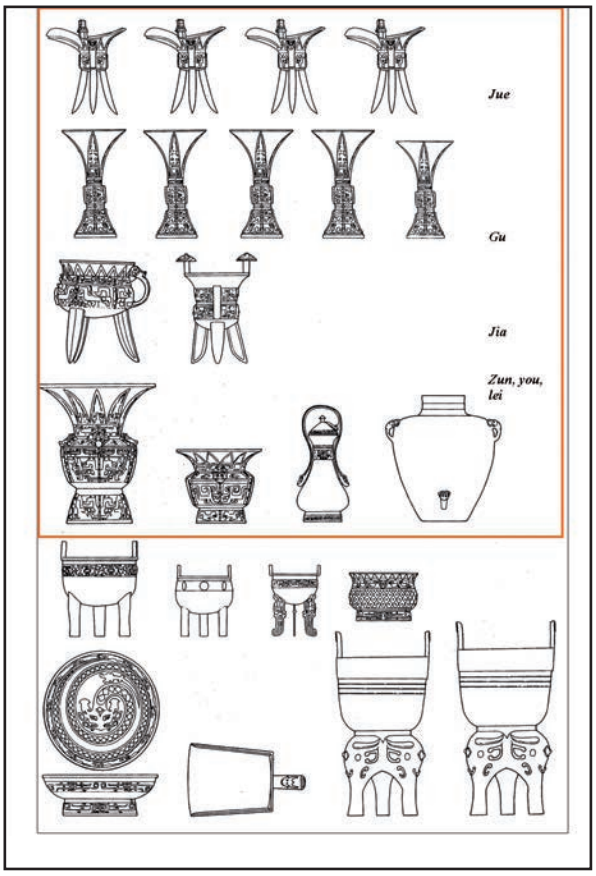

Fig. 4 - Vases rituels en bronze, tombe 18 d'Anyang (Henan) appartenant à un membre de l'élite Shang (c. 1250-1050). Dans l'encadré rouge, récipients pour les boissons fermentées ; au-dessous, vases pour les offrandes de viandes et de céréales (d'après J. Rawson, The British Museum Book of Chinese Art*, Londres, 1992 : 348).*

jiu[3], qui associe la clé de l'eau à la jarre, désigne pour les hautes époques des boissons alcooliques à base de céréales fermentées (millet/riz puis blé) (fig. 3). On peut le traduire par « vin de céréales », terme que j'emprunte ici à F. Sabban[4] et qui rend mieux compte du procédé de fabrication de ces breuvages que « vin », « alcool » ou « bière » généralement employés. Nous verrons en effet que ces boissons étaient élaborées suivant une technique de fermentation particulière, propre à l'Asie orientale, et qui diffère de celle de la bière telle qu'on l'entend de nos jours ou dans d'autres civilisations.

La consommation de ces vins de céréales était également liée à des rituels agricoles[5], comme le rituel ***shu guan*** (de *shu* 'millet' et *guan* 'offrir une libation'), au cours duquel du millet était planté et une libation de vin versée aux esprits, ou le rituel ***tian guan*** (de *tian* 'champ' et *guan* 'offrir une libation'), au cours duquel un champ était cultivé et une libation offerte.

1.2. Banquets et bronzes rituels

Les offrandes de vin, viandes et céréales cuites étaient présentées dans différents récipients en bronze, probablement à l'occasion de banquets rassemblant les élites. Certains chercheurs pensent que les participants aux rituels se partageaient viandes et boissons[6]. D'autres, comme K.C. Chang, ont émis l'hypothèse que l'altération de conscience induite par la consommation et les vapeurs d'alcool facilitait la communication avec les ancêtres et les esprits. Quoi qu'il en soit, les sources textuelles indiquent que ces derniers appréciaient la fragrance du vin et que les libations occupaient une place privilégiée dans le culte Shang. Le caractère ***dian*** (« offrir »), composé d'une jarre à vin sur un piédestal, désignerait d'ailleurs l'offrande de vin comme la partie centrale d'un sacrifice.

Les bronzes rituels contenant ces offrandes sont bien connus. A partir des Shang, le mobilier funéraire comporte en effet des séries de récipients pour les solides et les liquides (fig. 4). A cette époque, les vases à vin occupent une place prépondérante dans ces ensembles très codifiés, que ce soit dans les tombes royales ou dans les plus modestes à Anyang[7]. Les formes les plus

3 - Les caractères chinois correspondant aux termes transcrits en gras et en italiques sont listés en fig. 3.

4 - Sabban 2000 : 809.

5 - Keightley 1978 : 75.

6 - Keightley 1999.

7 - Poo 1999.

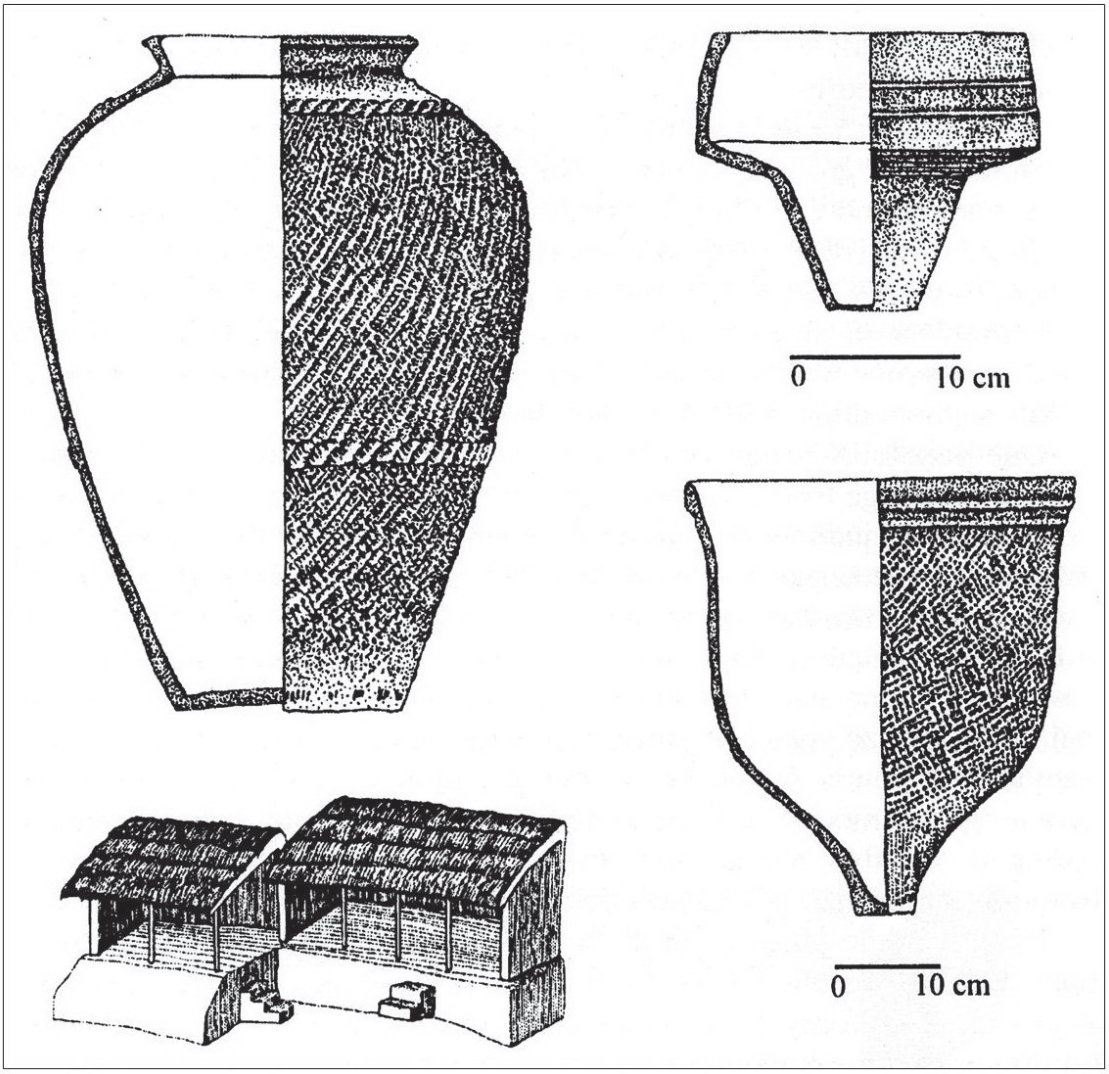

Fig. 5- Maison d'un brasseur et son mobilier, Taixi (Hebei), époque Shang (d'après Underhill 2002 : 206).

courantes sont des tripodes, des vases en forme de gobelet ou calice et de grands vases pansus. Les tripodes *jue* et *jia*, souvent tachés de suie, étaient utilisés pour chauffer et verser le vin de céréale, consommé tiédi. Le *jue* est la forme de bronze la plus ancienne[8] dont nous verrons qu'il existe de possibles prototypes au néolithique final. Son nom figure dans certaines inscriptions oraculaires qui établissent un lien entre ce vase, le vin ***chang***, le temple/autel des ancêtres et le sacrifice aux ancêtres, certaines graphies du caractère *jue* comportant un élément qui indique un espace clos localisant le récipient dans un temple.

1.3. Vin *chang* et vin *li* ; production et analyse de boissons fermentées

Deux types de boissons sont mentionnés dans les textes[9] : *chang* et *li*. Le vin *chang,* à base

8 - Childs-Johnson 1987.

9 - Underhill 2002 : 82.

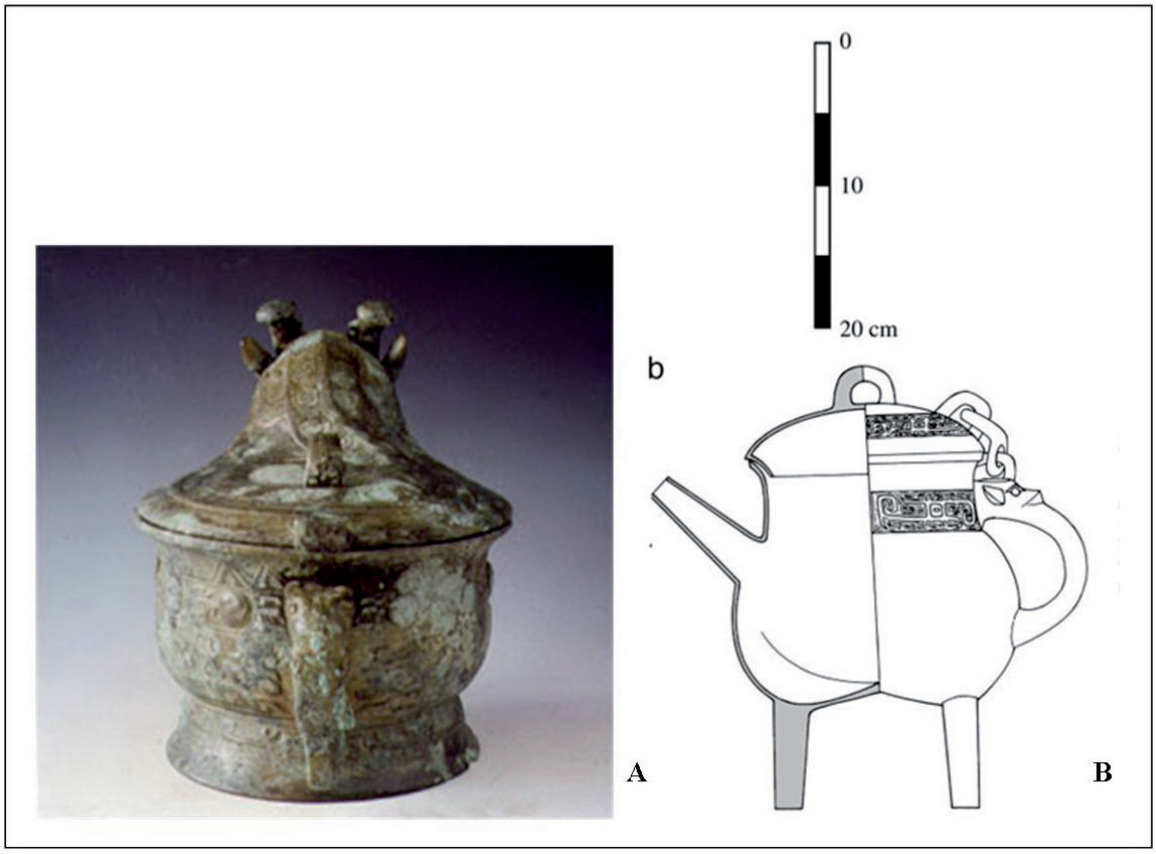

Fig. 6 - Récipients contenant des boissons fermentées : à droite, vase en bronze he*, tombe de Liu Jiazhuang, Anyang (Henan) ; à gauche, vase* you *à couvercle, Changzikou (Luyi, Henan). Fin des Shang-début des Zhou occidentaux (c. 1250-1000) (d'après McGovern* et al*. 2004).*

de millet *Panicum miliaceum* semble avoir été additionné de plantes odorantes. Le vin *li* était une boisson sucrée peu alcoolisée à base de riz ou de millet *Setaria italica*. Le *Shangshu* mentionne que sa production comportait l'usage de *bo* ou grain germé[10]. Des documents plus tardifs, incorporant les traditions de la période Zhou (ca. 1046-221 av. J.-C.), décrivent deux boissons supplémentaires : *luo*, probablement à base de fruit, et *lao*, un breuvage fermenté non filtré à base de riz ou de millet ou du moût non fermenté[11]. Quoi qu'il en soit, ces alcools de fermentation semblent avoir eu un poids d'extrait assez élevé. En raison des fruits, écorces, feuilles et fleurs mis à macérer avant filtration, il s'agissait souvent de boissons « composées ».

Certaines inscriptions indiquent par ailleurs que l'administration du palais Shang comprenait des fonctionnaires chargés de la fabrication des boissons fermentées et qui étaient parfois inspectés par le roi. Les témoignages archéologiques sur la production de boissons fermentées sont toutefois très limités. Une maison de 86 m², dite de brasseur, a été fouillée à Taixi au Hebei[12]. Elle comportait une partie résidentielle et une zone de production avec des céramiques (pots, jarres et entonnoirs), dont 4 pots *guan* contenant des noyaux de pêches, prunes et jujubes et des graines de chanvre, jasmin et mélilot suggérant qu'une boisson à base de

10 - Poo 1999 : 132.

11 - Huang 2000.

12 - Underhill 2002 : 205 ; Huang 2000 : pl. V.

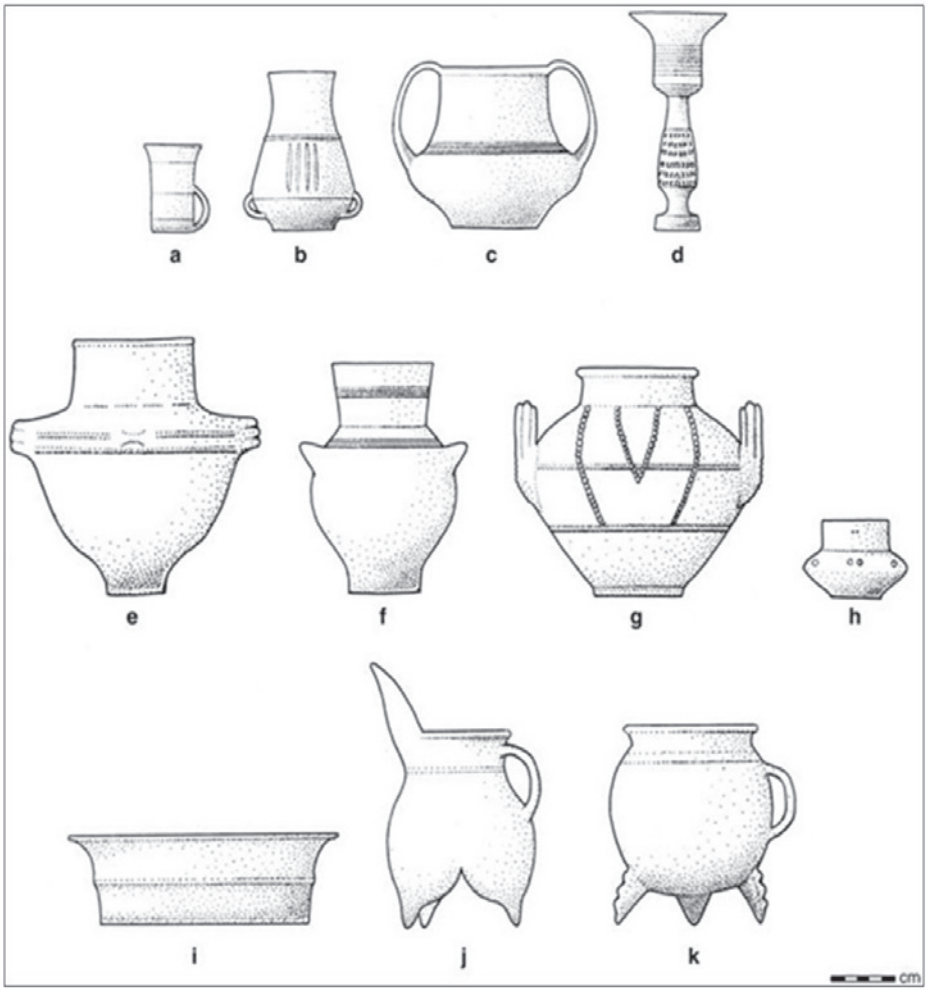

Fig. 7 - Céramiques néolithiques ayant contenu des boissons fermentées et considérées comme des prototypes de bronzes. Liangchengzhen (Shandong), cultures de Dawenkou-Longshan (d'après MCGovern et al. *2005).*

plantes et de fruits était préparée (fig. 5). Des jarres *weng* à grande ouverture auraient été utilisées pour la fermentation. L'une d'elles contenait des traces de levure identifiées dans un bloc de résidu blanc. Une autre, couverte de suie, aurait servi à chauffer les fruits.

Voyons donc ce que nous apprennent les analyses chimiques. Depuis le début des années 1980, les archéologues ont découvert dans des tombes aristocratiques du Henan datées de la fin des Shang ou du début des Zhou occidentaux (c. 1250-1000 av. J.-C.) des bronzes hermétiquement fermés contenant des liquides (fig. 6). Le liquide identifié à Anyang est une boisson fermentée à base de millet. Celui de Changzikou semble avoir contenu en plus une résine, fleur ou plante. Leur analyse par l'équipe de P. McGovern à Philadelphie[13] montre que le processus de fermentation caractéristique des civilisations de l'Asie orientale évoqué plus haut était déjà connu sous les Shang. Il consiste à utiliser, pour lancer la fermentation, un ferment-moisissure (*Aspergillus*, *Mucor*, *Rhizopus*, etc.) générant le développement d'une

13 - McGovern *et al.* 2004.

saccharification spéciale et dont les Européens ne découvriront l'usage qu'à l'extrême fin du 19e siècle. Ce processus de saccharification, par lequel la moisissure décompose les polysaccharides des céréales en sucres simples fermentables, n'a rien de commun avec celui des bières connues par ailleurs. La question est de savoir à quel moment il fut inventé.

2. BOISSONS FERMENTÉES AU NÉOLITHIQUE

Des données récentes permettent d'aborder la question des boissons fermentées au Néolithique. La forme de certains bronzes (tripodes, gobelets) a depuis longtemps été rapprochée de celle de céramiques du Néolithique de Chine orientale (cultures de Dawenkou final, c. 3000-2600 et de Longshan, c. 2600-1900 au Shandong), considérées par certains comme les prototypes de bronzes utilisés pour les boissons (fig. 7). Si le contexte d'utilisation de ces récipients reste obscur, l'examen des assemblages laisse en effet penser que certaines formes ont pu servir pour la fermentation et le filtrage, ce qui vient d'être confirmé par l'analyse de céramiques Longshan (c. 2400-2200 av. J.-C.) publiée par McGovern[14].

Les 27 tessons analysés proviennent du site de Liangchengzhen où du riz (*Oryza sativa*), du millet (*Setaria italica*) et trois pépins de raisin ont été mis au jour. Ces tessons ne présentaient aucune trace de résidu, mais correspondaient à des formes de récipients considérés comme des prototypes de vases à vin Shang en bronze. Il a été démontré qu'ils avaient bien contenu une boisson fermentée à base de riz, dont la composition se différenciait toutefois de celle des boissons identifiées pour l'époque Shang par la présence de traces de miel et d'acide tartrique. Le miel peut provenir soit d'une cire d'abeille, soit d'une cire épicuticulaire (une protection contre la transpiration qui apparaît sur la surface des feuilles de nombreuses plantes). L'acide tartrique, qui est le principal acide organique du raisin, signale la présence d'un fruit. La Chine comptant plus de la moitié des espèces de vigne sauvage recensées dans le monde et des pépins ayant été découverts sur le site, ce fruit pourrait être un raisin sauvage, utilisé comme source de levure et de sucre[15], mais l'aubépine chinoise (*Crataegus pinnatifida*, *C. cuneata*) dont le fruit contient quatre fois plus d'acide tartrique que le raisin est un autre candidat possible.

La présence d'un fruit, quel qu'il soit, tendrait à corroborer l'hypothèse de chercheurs chinois selon laquelle la plus ancienne boisson fermentée (*luo*) aurait été à base de fruit[16]. Peut-être peut-on replacer les jarres contenant des noyaux retrouvées dans la maison du brasseur Shang de Taixi dans la continuité de cette tradition néolithique dont des vestiges encore plus anciens ont été mis en évidence à Jiahu (Henan) sur un site du VIIe millénaire[17].

3. AGE DU BRONZE : DYNASTIES DES ZHOU OCCIDENTAUX (C. 1050-771) ET DES ZHOU ORIENTAUX (770-221)

3.1. De l'usage excessif des boissons fermentées

14 - McGovern *et al.* 2005.

15 - Des pépins de *V. bryoniaefolia* ont également été mis au jour sur des sites du moyen Yangzi comme Bashidang (8000 BP) et Chengtoushan (6500-6000 BP) et des pépins de *Vitis* sp. identifiés à Zhuangqiaofen, Bianjiashan et Jianshanwan (5000-4000 BP) et à Qianshanyang (3900-3500 BP) dans le bas Yangzi (Voir McGovern *et al.* 2005, Trombert 2001).

16 - Voir notamment Huang 2000 : 155-157, 259.

17 - McGovern *et al.* 2004. Ce site a livré le plus ancien riz domestiqué en Chine du Nord. Des graines du fruit de l'aubépine y ont également été identifiées. Les traces de boisson alcoolique analysées par McGovern à l'intérieur de 16 céramiques sont de même nature qu'à Liangchengzhen. Il s'agit d'une boisson à base de riz, miel et fruit d'aubépine et/ou raisin.

Fig. 8 - Tombe de la marquise de Dai à Mawangdui (Changsha, Hunan). Dynastie des Han occidentaux (vers 165 avant J.-C.) : A. repas funéraire, B. plan de la tombe, C. vase à vin en laque, D. coupe à oreilles pour le vin en laque (d'après Pirazzoli-t'Serstevens 1992 : 102, 129).

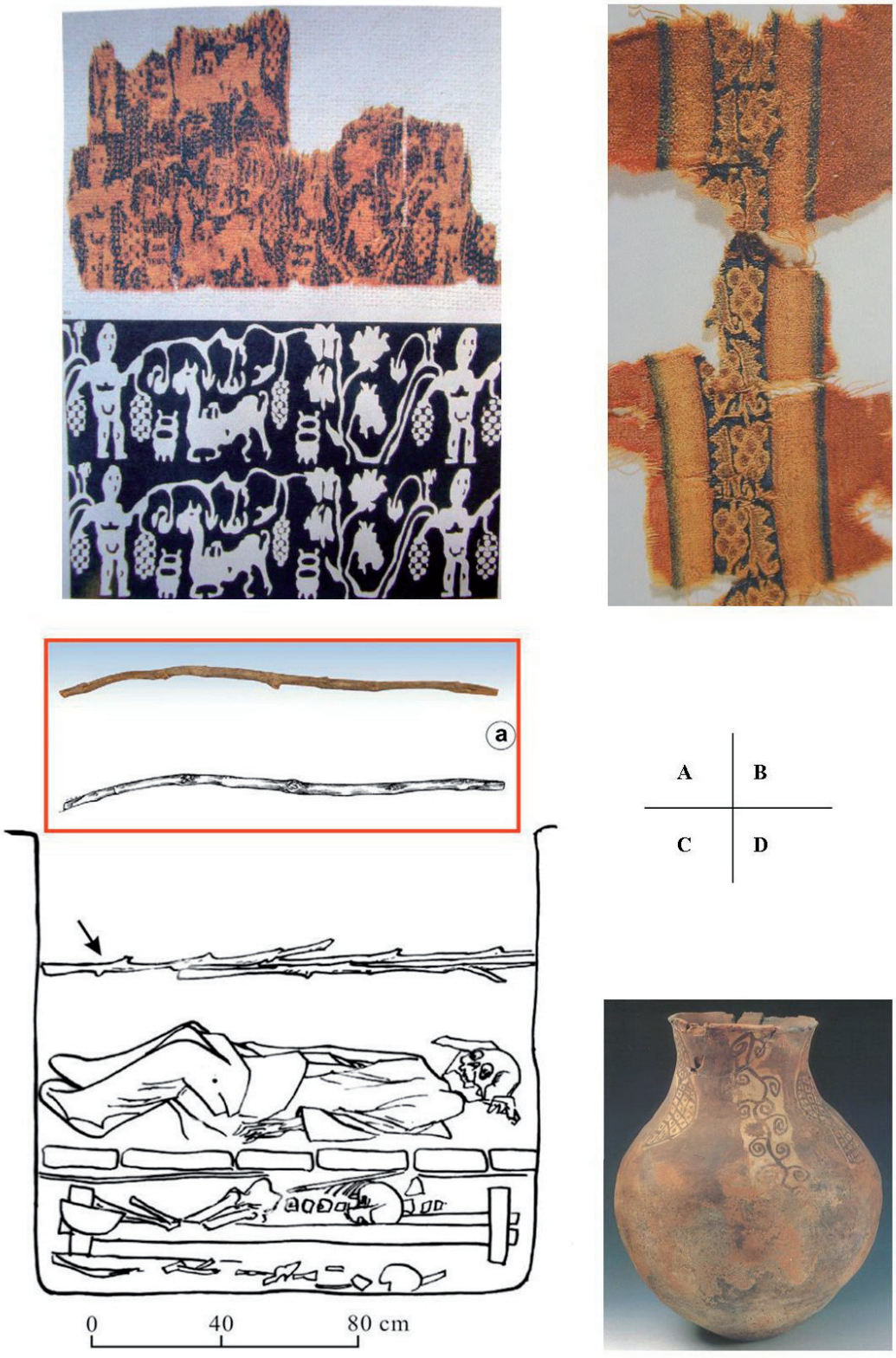

Fig. 9 - A. Soie façonnée chinoise à décor de vigne, Palmyre (d'après Schmidt-Colinet et al. *2000, n° 240). B. Fragment de tapisserie en laine, Shanpula tombe M01-3902 (Lop, Xinjiang) (d'après Keller* et al. *2001, 103). C. Sarment de vigne, tombe de Yanghai (Shanshan, Xinjiang), c. 390-200 (d'après Jiang* et al. *2009). D. Céramique peinte à décor de vrilles, Chawuhugou (Hejing, Xinjiang).*

Revenons maintenant à l'Age du Bronze. Une inscription sur un bronze des Zhou occidentaux faisant référence à la fin des Shang associe la chute de la dynastie à la consommation immodérée d'alcool[18] et proscrit l'usage d'alcool durant les sacrifices royaux[19]. L'ivresse est également condamnée, et même passible de la peine de mort, dans différents textes historiques comme le *Shangshu* « Jiu gao », un texte attribué par E. Shaughnessy au règne du roi Cheng (r. 1042/35-1006). Les successeurs des Shang prirent donc des mesures pour limiter la consommation d'alcool.

3.2. Une « révolution rituelle »

C'est vers le milieu des Zhou occidentaux (c. 850 av. J.-C.), que semble avoir eu lieu l'un des changements les plus notables. Assemblages, formes et décors de bronzes connaissent alors une profonde mutation, qui s'accentuera à l'époque suivante sous les Zhou orientaux[20] et que J. Rawson fut l'une des premières à interpréter comme le résultat d'une révolution dans les pratiques rituelles. La composition des assemblages indique un usage croissant de la vaisselle de bronze *dans les banquets* plutôt pour les sacrifices, probablement en raison d'une transformation des sacrifices aux ancêtres[21] : les vases à vin qui constituaient la part la plus importante et typologiquement la plus variée des assemblages de bronzes depuis les Shang disparaissent et sont remplacés par des tripodes *ding* (pour la viande) et des présentoirs *gui* (pour les céréales). Si, comme le souligne L.V. Falkenhausen, il est presque certain que la consommation d'alcool n'a pas été brusquement interrompue à la fin des Zhou occidentaux, ces derniers semblent avoir cessé de sacrifier du vin à leurs ancêtres, abandonnant les intimations de transes ivres qui avaient constitué un élément central des séances rituelles. Parallèlement, certaines des nouvelles formes de bronzes, dérivées de celles de céramiques ou de vanneries, semblent répondre dès lors à une volonté de simplification et au souci d'établir un lien avec les activités quotidiennes.

Il ne semble cependant pas y avoir eu à cette époque de grand changement dans la composition des boissons, si ce n'est l'utilisation plus courante du blé et, dans une moindre mesure, de l'orge[22]. Dans un autre registre, c'est aux Zhou orientaux qu'est attribué le plus ancien classique médical, daté des Royaumes combattants (475-221), qui mentionne le vin comme une importante drogue liquide.

4. VINS DE CÉRÉALES ET VIN DE RAISIN À L'ÉPOQUE IMPÉRIALE : LA DYNASTIE DES HAN OCCIDENTAUX (206 AV.-9 APR. J.-C.)

À l'époque Han, presque toutes les sortes de grains étaient utilisées. La recette courante, transmise par le *Hanshu*, consistait à utiliser 2 *hu* (env. 40 l.) de grains décortiqués de qualité inférieure et 1 *hu* de malt pour obtenir 6 *hu* et 6 *dou* (132 l.) d'alcool[23]. On distingue des moûts (*li*, *liao*), boisson produite après germination et avant l'ensemencement par un levain, et des vins (*jiu*) fermentés à l'aide de levain. On distingue également plusieurs qualités de vins, dont le goût était renforcé par des herbes médicinales ajoutées au moment de la consommation : le vin de riz était considéré comme *shangcun* (de

18 - Différents textes, comme le *Li Ji* (*Mémoire sur les bienséances et les cérémonies*) ou le *Shiji* (*Mémoires historiques*) font le même constat.

19 - Falkenhausen 1999 : 523 n. 29.

20 - Voir notamment Falkenhausen 1999 : 523.

21 - Falkenhausen 2006 : 49-50.

22 - Voir notamment Sabban 2000 : 800.

23 - Pirazzoli-t'Serstevens 1982 : 72.

qualité supérieure), le vin de millet *Setaria* de qualité moyenne et le vin de millet *Panicum* de qualité inférieure. La qualité à cette époque n'est cependant pas déterminée par le type de céréale utilisé, mais par son degré d'épaisseur : plus le vin est épais, meilleure est sa qualité[24].

C'est sous les Han que le gouvernement, pour récolter des fonds, prend le contrôle de la production et de la vente du vin en instituant un monopole puis un impôt sur les boissons alcooliques[25].

Le vin fait également partie des cadeaux ou tributs. Ainsi, lorsqu'en 201 av. J.-C., l'empereur Gaozu se voit contraint de conclure un pacte avec les nomades Xiongnu, la cour Han doit envoyer à ces derniers un tribut annuel composé d'une quantité fixée de soieries, d'alcool, de riz et d'autres denrées alimentaires[26].

Si à cette époque, le vin reste lié aux rituels de cour[27], on constate que le processus de démocratisation amorcé sous les Zhou se généralise. Boire du vin devient un phénomène courant dans la société, associé au banquet, au divertissement (concerts, danses, spectacles de variétés avec conteurs, baladins d'Asie centrale ou parties d'échecs), aux plaisirs du lettré, à l'évocation de la vie des propriétaires terriens. On en trouve une illustration dans le mobilier des tombes Han. Celle de la marquise de Dai à Mawangdui (Changsha, Hunan, vers 165 av. J.-C.), véritable conservatoire des pratiques alimentaires et de l'art de la table dans la région de l'ancien royaume de Chu (Chine du Centre-Sud) au début des Han, en est un bon exemple[28] (fig. 8). Cette tombe contient des récipients et des aliments que des fiches d'inventaire et des étiquettes permettent d'identifier. Ces dernières énumèrent quatre sortes de vins, deux sortes de moûts (vins peu fermentés, légers et se conservant mal) et deux sortes de vins plus fermentés, plus forts et se conservant plus longtemps. Les grands vases pour chauffer le vin sont le plus souvent en bronze, mais la vaisselle en laque est également très prisée, qu'il s'agisse de bouteilles ou de coupes à boire, certaines d'entre elles portant des inscriptions à la santé du buveur.

Nous ne pouvons terminer ce tour d'horizon sans évoquer ce qui constitue la grande nouveauté de l'époque, même si c'est encore de manière très marginale : l'apparition de la vigne cultivée (*Vitis vinifera* ssp. *Vinifera*). La tradition veut qu'elle ait été introduite en Chine vers la fin du IIe siècle av. n.e. par le général Zhang Qian qui aurait rapporté des graines à Chang'an, la capitale chinoise, depuis le Dayuan (Ferghana) à l'issue de la première grande expédition chinoise dans les contrées d'Occident. Cette version a été remise en cause de manière convaincante par E. Trombert[29] qui, s'il retient l'origine occidentale de la vigne, considère comme peu crédible une introduction directe par le Ferghana, suggérant plutôt une avancée par petites étapes, avec une acclimatation de proche en proche par des populations voisines les unes des autres. Relevant que le mot chinois désignant la vigne et son fruit, *putao*, existait avant le départ de Zhang Qian pour sa première expédition en Asie centrale, il note que la connaissance de l'existence de la vigne en Chine remonte probablement à une date antérieure à cette expédition. Le fondateur des Han, Gaozu (r. 206-195), aurait ainsi offert quatre pièces de soie à motif de vigne ou de raisin au roi du Nan Yue en Chine du Sud, étoffe probablement similaire à celles retrouvées à Loulan au Xinjiang et à Palmyre

24 - Yü 1977 : 69.

25 - Pirazzoli-t'Serstevens 1982 : 71-72.

26 - *Ibid.* : 40.

27 - Bujard 2009.

28 - Pirazzoli-t'Serstevens 1992 : 95.

29 - Trombert 2001.

(fig. 9A)[30]. Trombert observe enfin qu'à côté du Ferghana, le *Hanshu* mentionne d'autres pays où la viticulture était pratiquée anciennement : le Jibin (Gandhara / Inde du Nord-Ouest), le Nandou, petit royaume tributaire du Jibin que l'on situe sur la route de montagne menant de ce pays à Khotan au Xinjiang et Calmadana (Qiemo) au Xinjiang méridional. Ce qui l'amène à proposer une introduction de la vigne à la capitale chinoise via les oasis méridionales du Xinjiang qui auraient développé une activité viticole à une époque antérieure.

Jiang Hong'en[31] arrive aux mêmes conclusions en se fondant notamment sur la découverte d'un textile à décor de vigne dans une tombe de Shanpula (Lop, c. 2085 ± 80 BP)[32], tout en notant que ce tissu n'a pas forcément été fabriqué localement (fig. 9B). Je pense pour ma part qu'il se rattache à un groupe de textiles bien attesté à Palmyre et qu'il a été importé au Xinjiang. Jiang n'a pourtant probablement pas tort lorsqu'il propose une introduction de la culture du raisin au Xinjiang vers le 4e-3e s. av. n.e., les vestiges les plus anciens dont on dispose actuellement remontant à peu près à cette époque. Il s'agit d'un motif de vrilles considérées comme celles d'une vigne sur une céramique peinte de Chawuhugou (Hejing) (fig. 9C) et, surtout, d'un sarment de vigne de six ans d'âge identifié comme *Vitis vinifera* L. mis au jour parmi les bois de couverture d'une tombe de Yanghai (Shanshan, c. 390-200 av. J.-C.)[33] (fig. 9D).

*

Le vin de raisin mettra longtemps à s'imposer en Chine métropolitaine, sans jamais détrôner les vins de céréales. Sa consommation à la capitale est attestée pour la première fois à propos d'une anecdote, relatée par E. Trombert, qui en dit long sur la rareté du breuvage et le prix qu'on lui accordait alors. Il s'agit d'une affaire de pot-de-vin visant à illustrer la corruption des eunuques à la fin des Han postérieurs (2e siècle).

30 - Schmidt-Colinet *et al*. 2000 : n° 240.

31 - Jiang Hong'en 2009 : 2.

32 - Keller *et al*. 2001 : 103.

33 - Jiang Hong'en *et al.* 2009.

BIBLIOGRAPHIE[34]

BUJARD M. 2009. Cultes d'État et cultes locaux dans la religion des Han. *In*: LAGERWEY J. (éd.) *Religion et société en Chine ancienne et médiévale* : 305-338. Paris : Cerf / Institut Ricci.

CHILDS-JOHNSON E. 1987. The ''Jue'' and its Ceremonial Use in the Ancestor Cult of China. *Artibus Asiae* 48, 3-4: 171-196.

FALKENHAUSEN L. von 1999. The Waning of the Bronze Age: Material Culture and Social Developments, 770-481 B.C. *In*: LOEWE M. et SHAUGHNESSY E. L. (éd.) *The Cambridge History of Ancient China: From the Origins of Civilization to 221 BC*: 450-544. Cambridge.

FALKENHAUSEN L. von 2006. *Chinese Society in the Age of Confucius (1000-250 BC): The Archaeological Evidence*. Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology, Univ. of California.

HUANG H. T. 2000. Fermentations and Food Science. *In*: NEEDHAM J. (éd.) *Science and Civilisation in China*, vol. 6, Pt. V. New York: Cambridge Univ. Press.

JIANG Hong'en *et al.* 2009. Evidence for early viticulture in China: proof of a grapevine (*Vitis vinifera* L., *Vitaceae*) in the Yanghai Tombs, Xinjiang. *Journal of Archaeological Science*. In Press, available online 28 February 2009.

34 - Ces références sont volontairement limitées aux sources en langues occidentales facilement accessibles au lecteur non sinisant qui pourra néanmoins y trouver les références aux articles et ouvrages en chinois.

KALINOWSKI M. 2009. La divination sous les Zhou orientaux (770-256 avant notre ère). Textes transmis et découvertes archéologiques récentes. *In*: LAGERWEY J. (éd.) *Religion et société en Chine ancienne et médiévale* : 101-164. Paris : Cerf / Institut Ricci.

KEIGHTLEY D. N. 1978. *Sources of Shang History: The Oracle-Bone Inscriptions of Ancient China*. Berkeley: Univ. of California Press.

KEIGHTLEY D. N. 1999. The Shang: China's First Historical Dynasty. *In* : LOEWE M. et SHAUGHNESSY E. L. (éd.) *The Cambridge History of Ancient China: From the Origins of Civilization to 221 BC* : 232-291. Cambridge.

KELLER D. et SCHORTA R. (éds.) 2001. *Fabulous Creatures from the Desert Sands*. Riggisberg : Abegg-Stiftung.

MCGOVERN P. E., UNDERHILL A. P., FANG HUI *et al.* 2005. Chemical Identification and Cultural Implications of a Mixed Fermented Beverage from Late Prehistoric China. *Asian Perspectives* 44, 2 : 249-275.

MCGOVERN P. E., ZHANG JUZHONG, TANG JIGEN *et al.* 2004. Fermented beverages of pre- and proto-historic China. *Chemistry Anthropology* 101, 51 : 17593–17598.

PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS M. 1982. *La Chine des Han.* Fribourg: PUF - Office du Livre.

PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS M. 1992. Mawangdui, les tombes d'une maison noble, 186-165 av. J.-C. *In* : CENTRE CULTUREL ABBAYE DE DAOULAS *et al*. (éd.) *Chine antique, voyage de l'âme* : 83-96. Daoulas.

POO M.-C. 1999. The Use and Abuse of Wine in Ancient China. *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 42, 2 : 123-151.

SABBAN F. 2000. Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (3e siècle av. J.-C.-3e siècle apr. J.-C.). *Annales* 55, 4 : 791-824.

SCHMIDT-COLINET A., STAUFFER A. et AL-AS'AD K. 2000. *Die Textilien aus Palmyra. Neue und alte Funde*. Mainz: Philipp von Zabern.

TROMBERT E. 2001. La vigne et le vin en Chine. Misères et succès d'une tradition allogène. *Journal Asiatique* 289 : 285-327.

UNDERHILL A. P. 2002. *Craft Production and Social Change in Northern China*. *Fundamental Issues in Archaeology*. New York, Boston, Dordrecht, London, Moscow: Kluwer Academic / Plenim Publishers.

YÜ Y.S 1977. Han. *In*: CHANG K.C. (éd.) Food in Chinese Culture: 68 sq. New Haven and London.