



Canadian Social Science
Vol. 13, No. 12, 2017, pp. 76-80
DOI:10.3968/10064

ISSN 1712-8056[Print]
ISSN 1923-6697[Online]
www.cscanada.net
www.cscanada.org

Influences Philosophiques Principales sur la Conception Alimentaire Chinoise

WU Youyou^{[a],*}

^[a]Littérature Comparée, Université de Perpignan Via Domitia, Perpignan, France.

*Corresponding author.

Received 28 October 2017; accepted 16 December 2017

Published online 26 December 2017

Abstract

Dans le monde occidental, surtout les pays qui sont réputés de leur culture et leur longue histoire gastronomiques, les lettrés ont beaucoup exploré sur le plaisir apporté par la gastronomie aux niveaux physiologique, comme Brillat-Savarin, et culturel, comme Grimot de la Reynière. Cependant, lorsque nous regardons une cuisine exotique qui s'appuie sur une base philosophique entièrement différée de celle de l'Occident, parfois cette cuisine peut se présenter d'une manière incompréhensible et même absurde. Les experts de la culture gastronomique orientale comme Françoise Sabban ont bien présenté l'histoire en racontant les us et coutumes alimentaires chinois, il nous manque néanmoins une compréhension pour les motivations derrière des plats. La cuisine chinoise enracinée dans le terrain de la Chine depuis cinq mille ans restent toujours mystérieuse et étrange pour l'Occident. Le but de ce mémoire, en retournant jusqu'au début de l'histoire alimentaire, est de comprendre les pensées qui ont établi et formé le principe culinaire en Chine.

Key words: Gastronomie; Pensée philosophique; Conception alimentaire chinoise

Wu, Y. Y. (2017). Influences Philosophiques Principales sur la Conception Alimentaire Chinoise. *Canadian Social Science*, 13(12), 76-80. Available from: <http://www.cscanada.net/index.php/css/article/view/10064>
DOI: <http://dx.doi.org/10.3968/10064>

INTRODUCTION

La Chine s'illustre par une éternelle passion pour la gastronomie, les chinois ont une attitude artistique envers l'acte de manger, l'origine de cette passion nous intrigue. Étant une doctrine culinaire importante du monde, le principe de la nourriture chinoise concerne non seulement du plaisir gustatif, mais aussi la fonction diététique ainsi que de l'esprit d'humanité. Afin de comprendre la nourriture chinoise, nous discuterons au niveau philosophique l'influence des trois doctrines, le confucianisme, le taoïsme, et le bouddhisme.

Si on essaie de remonter à la source de la passion gastronomique dans le monde occidental, on ne manquera pas de remarquer qu'Épicure a beaucoup apporté aux discussions de ce sujet. D'un côté, dans le sens de l'éthique, le philosophe grec défend l'idée que le souverain bien est le plaisir, défini essentiellement comme «absence de douleur». De l'autre côté, dans le sens épistémologique, il considère que la sensation est à l'origine de toute connaissance et annonce ainsi l'empirisme. Il s'agit d'une sagesse basée sur les plaisirs naturels et nécessaires, la maîtrise des passions et l'écoute de son corps, ce qui autorise le régal dans tous les sens, y compris surtout celui du goût. Car d'après Brillat-Savarin, quand on mange, tous les autres sens disparaissent, on remplit le plus saint de nos devoirs en assurant la durée de l'espèce (Brillat-Savarin, 1982, p.45). Donc, on pourrait résumer qu'en Occident, la légitimité du plaisir gastronomique est établie par les études des principes en sciences. Tous les chemins mènent à Rome. À propos de la même passion gastronomique des Chinois, il s'agit de l'influence des trois doctrines, le confucianisme, le taoïsme, et le bouddhisme.

1. LA PENSÉE CONFUCIANISTE SUR LA NOURRITURE

Les Chinois, spécialement ceux qui sont relativement aisés et bien cultivés, ont une attitude artistique envers l'acte de manger. Il s'agit de la beauté de toutes les choses, y compris le mets lui-même, les vaisselles pour le mets, l'environnement de repas, etc. (Wang, 2012, p.150). Quant à l'origine de cette passion pour la gastronomie, il faut premièrement mentionner le confucianisme, qui influence l'idéologie chinoise depuis la période des Royaumes combattants (-453/-221). Grâce à la diversité en politique, qui fournit aux savants de l'époque un terrain fertile et libre, cette période est reconnue comme l'ère d'*assertions de cent écoles*. Les penseurs des écoles variées se souciaient beaucoup de problèmes politiques et de la vie. On ne peut parler de la vie sans parler de la nourriture, naturellement, les philosophes de cette période ont plus ou moins touché le sujet de la culture alimentaire, parmi lesquels le Confucius qui en a publié de nombreuses dissertations et qui a une influence la plus profonde.

Les confucianistes sont issus de métier de devin, soit une sorte de sorcier, qui se chargeait des cérémonies de sacrifice, dont la nourriture et la boisson constituaient les offrandes essentielles. Donc, ces sacrificateurs devaient maîtriser les rites de cérémonie ainsi que les manières culinaires pour préparer l'offrande. Confucius lui-même avait une attitude sérieuse envers la nourriture, d'après lui, même s'il ne s'agit que de mets simples et humbles, juste comme pour des sacrifices à petite échelle, il faut les préparer d'une façon soigneuse et solennelle afin de montrer notre dévotion au ciel ou aux ancêtres. Dans le chapitre de *Xiangdang*,¹ il a suggéré, *Quand les sauces sont mal préparées, on ne mange pas*. - à l'époque de Confucius, le goût de la plupart des mets était fade et léger, on les mangeait souvent avec des sauces, de cette suggestion, on pourrait dire qu'il est important pour Confucius de faire s'accorder des mets et des sauces après avoir réfléchi sérieusement, au lieu de les manger n'importe comment. En effet, Confucius lui-même est très reconnu par sa parole *Il faut cuisiner avec la plus grande finesse, il faut préparer les ingrédients avec la plus grande minutie*. D'après lui, certes, les mets précieux et délicats sont des régalas de vie, mais manger les plats simples qui ne contiennent que des ingrédients insignifiants pourraient également être un plaisir. On devrait avoir une attitude optimiste pour comprendre la nourriture et donc savoir jouir de la vie.

D'ailleurs, *Les rites pour offrir une offrande aux ancêtres prennent leur origine dans les actes de manger et de boire* (Ibid.), il existe une relation inséparable

entre la nourriture et les rites, ce qui rend à l'acte de manger - cette activité quotidienne - un sens moral et culturel. La moralisation de l'acte de manger se présente par leurs valeurs pour les rites de manger. Selon le Confucianisme, la nourriture est un lien important pour la communication entre les gens, il est obligatoire de prendre en considération les rites de manger. Dans ce sens, les rites de banquet représentent non seulement un régal gastronomique, mais plus important, des ordres sociaux pour les catégories différentes, et un modèle moral d'être humble et courtois afin de renforcer les relations entre les convives. Dans *Livres des rites*,² les rites de banquet sont précisés jusque dans les détails, ce qui montre l'importance accordée par le confucianisme à tout ce qui concerne la nourriture. Selon ces rites, il s'agit premièrement un art de discrétion: avant de commencer un banquet, on doit rester posé, en maintenant une sérénité d'esprit et de mine; il faut tenir le bas de la blouse longue afin d'assurer que la chemise n'est pas levée, surtout pas de bruit qu'auraient fait les pieds. En plus, préséance et humilité sont indispensables: il faut mettre en ordre les mets au banquet. En mangeant, il faut penser aux autres convives, il est interdit de saisir du riz aux mains et de transpirer, de faire du bruit en mâchant, et de retourner le morceau de nourriture au plat une fois qu'il est pincé par les baguettes. Il n'est pas recommandable de jeter de l'os aux chiens, et de boire de la soupe aux grandes gorgées. Rester courtois, en respectant les aînés et en chérissant les jeunes. D'ailleurs, il est important de montrer honneur et respect pour les aînés: passer la coupe d'alcool aux aînés s'ils envisagent de boire, et les accompagner en buvant le sien. Si un aîné vient pour l'inviter à boire, il faut se tenir debout en buvant. Il ne faut pas boire de l'alcool dans sa coupe avant que les aînés finissent le leur. À la fin du banquet, les convives doivent se tenir debout pour montrer l'intention de donner un coup de main pour rendre les vaisselles aux serveurs, et s'asseoir de nouveau qu'après le hôte les remercie sans les laisser faire, etc. De la façon d'accueillir les convives, les manières d'entrer dans la salle de banquet, prendre place à table, aux manières de manger et boire, tout est décrit dans le chapitre *Normes rituelles* de *Livres des rites*. En un mot, le confucianisme propose un style humble et modeste pour les rites au banquet. La pensée et les manières mentionnées en haut influencent encore la vie racontée dans le *Rouge*, soit la vie de 2400 ans plus tard. J'en discuterai en montrant les exemples du *Rouge* plus tard.

¹ *Les Entretiens de Confucius*, Volume X, (Paris: Folio, 2005), est une compilation de discours de Confucius (551-479 av. J.-C.) et de ses disciples ainsi que de discussions entre eux.

² *Les Livres des rites* désigne un ou plusieurs ouvrages attribué(s) aux sages de l'époque Zhou (-1122/-256), compilé(s) et commenté(s) par les confucéens, traitant des rites (Li) encadrant l'organisation sociale, administrative et politique de cette dynastie. Shanghai: Shanghai Translation Publishing House, 2007.

Troisièmement, Mencius³ déclara avec un argument convainquant sur la légitimité du désir de la nourriture même de la gastronomie. *La faim, sexe ou nourriture, relève de la nature et Le sexe et la nourriture, ce sont les besoins élémentaires de l'homme* sont les meilleurs reflets de cette idée. D'après lui, le désir alimentaire et sexuel sont l'un et l'autre issus de la nature humaine, qui sont les plus grands désirs chez l'homme. Alors naturellement, la nourriture est relevée à un niveau privilégié par cette importance du désir alimentaire. Il pense que l'amour pour la gastronomie, c'est dans la nature de l'homme: *J'aime le poisson, mais j'aime aussi les pattes d'ours*. Cependant, il réprimande les souverains qui privent du peuple leur droit de bien manger, afin de satisfaire leur propre désir glouton. Il les a accusées d'*Ignorer la nécessité d'épargner, alors que chiens et porcs se nourrissent d'aliments destinés aux humains, et de méconnaître celle d'ouvrir des distributions gratuites alors que les cadavres d'affamés gisent sur les routes...*, en leur faisant des remontrances pour qu'ils partagent le plaisir de jouir de la gastronomie avec les gens du peuple. Sa théorie politique de bienveillance est le moyen pour atteindre ce but.

2. LA PENSÉE TAOÏSTE SUR LA NOURRITURE

La société idéale pour le fondateur du Taoïsme - Lao-tseu - devrait être dans un petit pays avec une petite population, dont les désirs variés sont refoulés au minimum. Tchouang-tseu développa cette idée à l'extrême, en proposant au monde de retourner au temps immémorial, en exterminant toutes les civilisations, dans ce monde l'être-humain mange la chair crue des animaux et boit leur sang tout cru, ce qui est apparemment impossible. Alors en bref, Taoïsme recommande de vivre une vie le plus simple possible, ce qui ne favoriserait pas le développement de la gastronomie. Cependant, comme la doctrine taoïste est très influente pour la culture chinoise, leur pensée a évidemment un effet sur les conceptions de manger pour les Chinois.

*Le Dao d'origine engendre l'Un
L'Un engendre le Deux
Le Deux engendre le Trois
Le Trois produit les Dix-mille êtres
Les Dix-mille êtres s'adosent au Yin
Et embrassent le Yang
L'harmonie naît au souffle du Vide-médian.*

Ces lignes résume de façon décisive la conception

³ Mencius (-380/-289), de son nom personnel Meng Ke, est un penseur chinois confucianiste.

cosmogonique chinoise. Comme François Cheung (1991) l'a bien explicité,

(...) rappelons simplement que le Dao d'origine est conçu comme le Vide suprême d'où émane l'Un, le Souffle primordial. Celui-ci engendre le Deux, incarné par les deux souffles vitaux que sont le Yin et le Yang. Le Yang, en tant que force active, et le Yin, en tant que douceur réceptive, par leur interaction, régissent les multiples souffles vitaux dont les Dix-mille êtres du monde créé sont animés. Toutefois, entre le Deux et les Dix-mille êtres, il est fait mention du Trois. Ce Trois, paradoxalement, a rarement fait l'objet d'une étude systématique de la part des sinologues. La plupart d'entre eux se contentaient de considérer que le Trois signifiait ce qui résulte du Deux sans chercher plus avant. Après avoir fouillé les sources et vérifié les interprétations, nous avons pu établir que le Trois n'était autre que le Vide-médian qui figure dans le même texte.

Ce concept essentiel du Taoïsme s'applique à toutes les choses du monde, y compris la nourriture. D'après les Taoïste, il est important de maintenir une bonne santé en bien nourrissant le *Qi*, soit les souffles vitaux mentionnés plus haut. Le taoïste reconnu à la dynastie Tang, Sun Simiao, nous indiqua, les nourritures sont capables de chasser le courroux néfaste et calmer les viscères, et donc nourrir le *Qi*. On est compétent comme médecin si on arrive à guérir les maladies et calmer l'esprit des patients en seulement utilisant la nourriture.

Consommer les alimentations diététiques à long-terme d'une manière extraordinaire est considéré comme une science éminente pour nourrir la vie. (...) *Étant médecin, on doit comprendre tout d'abord la cause étiologique de la maladie, afin de savoir de quoi elle se produit, et puis la traiter avec les alimentations. Si le traitement alimentaire ne marche pas bien, alors c'est à ce moment-là qu'on engage les médicaments.* (Sun, 2015)

En plus de cette doctrine du Taoïsme consistant à nourrir la vie, *fortifiant alimentaire* et *traitement alimentaire* prennent leur essor au fur et à mesure du développement de Taoïsme dans l'histoire chinoise, et cela favorise l'idée des *mets diététiques*.

À part de fonder la recherche assidue dans les alimentations chinoises, le Taoïsme contribue à une technique culinaire pour la cuisine chinoise - *wei* (煨), signifiant «cuire sur la cendre». Cette façon culinaire a pris son origine dans l'alchimie taoïste, qui permet d'extraire des pilules d'immortalité en employant une manière particulière. Plus précisément, on doit considérer *l'esprit comme le corps immobile et la mentalité comme l'outil d'affinage* (神为体, 意为用), et en affinant des pilules, l'esprit et la mentalité, comme le feu pour l'affinage, doivent se contrôler et on doit méditer à l'intérieur, ce processus de contrôle et méditation s'appelle *huohou* (火候), signifiant le temps de cuisson et la puissance du feu. Ce concept de *huohou* était appliqué plus tard dans la cuisine chinoise, indiquant la perfection du degré de cuisson.

3. LA PENSÉE DE BOUDDHISME DE LA NOURRITURE

Le dogme bouddhiste sur l'interdiction de la viande est fondamental pour le Mahayana Bouddhisme, qui est une branche bouddhiste en Chine, au Japon, et au Coréen. Le Mahayana Bouddhisme croit au karma, et qu'on ne peut parvenir à Sukhavati⁴ qu'à travers la méditation en pratiquant le jeûne. Ce concept favorise le développement des mets composés des légumes, spécialement après la dynastie Song, dont le nombre de lettrés a augmenté brusquement. L'idéologie des lettrés en cette époque avait un tournant par rapport à la dynastie précédente Tang, où on avait un esprit libre, impulsif et spontané. Les lettrés de la période Song cherchaient plutôt l'harmonie interne, fluctuant entre Zen - la tranquillité mentale en prenant leurs distances avec la société, proposé par Bouddhisme, et Confucianisme qui encourage l'engagement et l'accomplissement en société, alors ils se consacrent à la poursuite du plaisir apporté par des détails en vie, afin d'en trouver une issue et d'y placer leur espoir politique, ou bien d'y mettre leur valeur esthétique. Naturellement, la vie alimentaire a fait couler beaucoup d'encre chez les lettrés. C'est à cette époque-là qu'on a découvert la beauté des légumes et commençaient à apprécier les mets des légumes. Avant Song, les articles sur gastronomie mentionnaient rarement les plats végétaux. Le poète-empereur Li Shangyin de la dynastie Tang évoqua même dans un poème sa confusion devant les pousses de bambou hors de prix qu'il faisait passer avant les mets exquis de viande ou de fruits de mer:

Les jeunes pousses de bambous sortent à peine de la terre, on commence immédiatement à déterminer leur prix presque surpassant de l'or. Innombrables d'autres délices à la terre et à la mer, comment on peut être si cruel de couper le cœur de bambou, qui essaient de se lever et de s'élaner vers le ciel? (Li, 2015)

Quant à l'époque Song, presque tous les lettrés faisaient l'éloge des légumes, y compris Su Shi, Huang Tingjian, Chen Shidao, Hong Shi, Han Ju, etc. Non seulement ils exaltaient leur goût délicieux, mais plus important, ils associaient les légumes à la qualité digne, distinguée et désintéressée de la classe de lettré, ce qui les éveille des résonances profondes chez eux. Les poèmes de cette époque comme *Les dix troubadours pour pousses de bambou* (Li, 2015) de Huang Tingjian, ou celui de Zhu Xi, *Les treize éloges pour les légumes* (Zhu, 2006), comprenant biscuit de lait.⁵ nouvelles pousses de bambou, champignons roses, bébé gingembre, asparagus, rorippa, trémelle du bois, radis, taro, pousses

⁴ Sukhavati est un terme du bouddhisme qui désigne une terre de bouddha gouvernée par le bouddha Amitabha dans la cosmologie bouddhiste

⁵ Le lait était considéré comme un légume à cette époque-là.

de bambou séchées, tofu, Arabette des Dames, et champignon blanc. Cela exprime l'adoration des lettrés pour les aliments végétaux. Cette adoration de végétaux est premièrement causée par l'idée taoïste de maintenir la bonne santé par consommer les aliments *plus proche de la nature* (Li, 2016). Au contraire, *du gras peut bloquer les veines du cœur, et si elles sont bloquées, comment on peut développer notre intelligence?* (Ibid.) Deuxièmement, d'après Li Yu, qui est non seulement un grand écrivain de Qing, mais aussi un gourmet célèbre dans l'histoire, *la beauté des mets s'appuie plutôt sur le goût naturel des ingrédients - le plus léger, le plus originel. Si on ajoute trop d'assaisonnement dans un mets, le goût naturel sera perdu. Pour de la viande, il est difficile de ne pas l'assaisonner afin de couvrir l'odeur crue et désagréable, alors, c'est plutôt dans les légumes que l'on peut déguster la fraîcheur et le saveur sucré de la nature.* Par conséquence, manger plus de végétaux et moins de viande est devenu une pensée alimentaire importante qui influence la culture gastronomique chinoise depuis XIII^e siècle.

CONCLUSION

La culture alimentaire de la Chine s'est développée et est construite par l'amasement culturel et historique, qui s'appuie sur les pensées philosophiques classiques de la Chine ancienne, par contre, les pensées philosophiques se sont formées et développées dans l'aliment, en se basant sur un socle de la vie, pas forcément épicurienne mais au moins mondaine. Comme pour d'autres couches culturelles en Chine, en s'influençant l'un sur l'autre et en fusionnant progressivement, les trois doctrines: le confucianisme, le taoïsme et le bouddhisme forment le noyau et forment des représentations très diverses de la gastronomie chinoise au fur et à mesure de l'histoire longue et complexe de ce pays, ce qui rend une richesse et une complexité abondante aux mets sur la table des chinois. Sous l'influence du confucianisme, on poursuit une finesse et une minutie en préparant des mets, mais on mange d'une façon plutôt modérée, suggéré par les théories diététiques taoïstes; influencés par les pensées bouddhistes, les lettrés ont beaucoup réfléchi sur la nourriture à partir du dynastie Song et ont fait un tournant, consciemment ou inconsciemment, du principal de la consommation alimentaire pour les chinois, de la viande aux légumes. Si nous jetons un coup d'œil sur les descriptions alimentaires dans les romans lors de l'apogée de la culture lassique chinoise, par exemple, *Le Rêve dans le Pavillon Rouge* les principes qu'on a discuté dans ce mémoire derrière les plats.

On voit bien que la matière ne manquerait pas pour une prochaine promenade gourmande. La nôtre pourtant doit s'arrêter là....

REFERENCES

- Brillat-Savarin. (1982). *Physiologie du goût* (p.45). Paris: Édition Flammarion.
- Cheung, F. (1991). *Vide et plein, Le langage pictural chinois*. Éditions du Seuil.
- Li, S. Y. (2015). *Les dix vers pour la dégustation des pousses de bambous*. Shanghai: Shanghai Century Publishing CO., Limited.
- Li, S. Y. (2015). *Les premières pousses de bambous offertes aux convives*. Shanghai: Shanghai Century Limited Press.
- Li, Y. (2016). *Notes jetées au gré d'humeurs oisives*. Kunming, China: Yunnan Publishing House.
- Sun, S. M. (2015). *Shizhi en Qianjinyaofang*. Xi'an, China: Xi'an Jiaotong University Press.
- Wang, X. T. (2012). *Les théorie de la cuisine chinoise, en la culture de la gastronomie en Chine* (p.150). The Commercial Press.
- Zhu, X. (2006). *Les treize poèmes en réponse à Liu Xiuye sur les mets d'origine végétale*. Beijing: China National Library Press.