

EXPOSITION

BAGUETTES ET PINCEAUX

CHINE :
TRADITION CULINAIRE ET
PEINTURE CONTEMPORAINE

DU 1ER AU 15 OCTOBRE 1992

UNIVERSITE DE BORDEAUX II
PLACE DE LA VICTOIRE
BORDEAUX

EN GUISE D'APERITIF

Il est dit qu'un Indien, voyant quelque chose de nouveau, se demande, "Est-ce qu'on peut faire l'amour avec ?". En revanche un Chinois se demandera, en pareille circonstance, "Est-ce qu'on peut le manger ?"

Même exagéré, ce contraste est révélateur. Il sert, en effet, à mettre en relief l'aspect primordial que revêtent la cuisine et les repas dans l'organisation de l'espace et du temps chinois.

Le régime de l'Indien est dominé par des interdits alimentaires nombreux. En comparaison, la table des chinois semble être couverte de tous les produits possibles et impossibles du ciel, de la terre et des mers, tandis que les convives participent à de véritables agapes.

Derrière ce tableau paradisiaque existent cependant des règles. On pourrait tout aussi bien envisager cette table de convives sur cette grande voie culturelle dénommée globalement "religion". Car qu'est-ce que la religion, après tout, sinon un ensemble d'usages "culinaires" destinés à travailler le corps et l'esprit. Les chinois donnent à manger à leurs divinités les mêmes substances qu'ils se réservent à eux-mêmes ; de la même façon, ils nourrissent leurs invités à l'aide de certains de ces ingrédients et récipients qui sous-entendent le complexe culturel culinaire dont la présente exposition nous offre un appétissant entremet.

Henri Michaux a noté que "le peuple chinois est artisan-né" (Un barbare en Asie, NRF, nouvelle édition 1967) "Tout ce qu'on peut trouver en bricolant, le chinois l'a trouvé". Les chinois ont créé maints objets qui ont, par la suite, envahi le reste du monde. D'autres sont restés spécifiques à leur usage en Chine et la culture qui les a produits.

Par bonheur, l'attention de certains visiteurs et résidents étrangers a été captée aussi par les menus objets et techniques de la vie quotidienne. Ils les ont décrits, dépeints et même collectionnés.

A notre époque même, le sujet continue de susciter la fascination de certains observateurs étrangers.: par exemple, on peut citer l'étude de Cornelius Osgood, ethnologue américain "The chinese : A study of a Hong Kong Community", dans laquelle il traite tous les aspects de la vie quotidienne avec un très grand nombre d'informations sur l'alimentation, la cuisine, les coutumes et les concepts qui entourent la nourriture et les repas.

Pour ce qui est du non spécialiste, passant aujourd'hui devant quelques uns de ces menus objets, il lui serait conseillé de ne pas les manger, ni de faire l'amour avec eux, mais bien plutôt de les contempler, en les assaisonnant à son gré de considérations techniques ou esthétiques. Mais qu'il tienne compte aussi du long travail de cuisson qui les a fait naître.

Michel STRICKMANN

SOMMAIRE

I - BAGUETTES

- | | | |
|--|----|---|
| 1) La cuisine à travers l'Histoire | p | 1 |
| 2) Rituels, traditions familiales et traditions culinaires | p | 2 |
| 3) Notions élémentaires, par Monsieur SHAN, restaurateur | p. | 4 |
| 4) Diététique chinoise, par le Docteur P. DINOUART JATTEAU | p. | 4 |
| 5) Le riz, le thé, l'alcool | p. | 7 |

II - PINCEAUX

- | | | |
|---|----|----|
| 1) Généralités sur la peinture chinoise | p. | 14 |
| 2) DU ZHENJUN, peintre shangaïen | p. | 14 |

BIBLIOGRAPHIE

- The Chinese Art of Tea - John Blofeld - Boston, Ghambola 1985
- Le livre du Thé - Marc Walter - Flamarion 1991
- Chine : culture et tradition - J. Pimpaneau - Philippe Picquier 1988
- Atlas de la Chine - C. Blunden et M. Elvis - Editions du Fanal 1978
- La peinture chinoise - J. Cuhill - Genève 1970
- Le Monde chinois - Gernet, Paris 1983
- Histoire de la Chine - Eberhard, Paris 1952
- Fêtes et chansons anciennes de la Chine - Marcel Granet

I - BAGUETTES

1) LA CUISINE A TRAVERS L'HISTOIRE

Depuis l'aube de leur histoire politique, il y a plus de 2000 ans, la Chine et les chinois ont fait l'expérience de sévères contraintes dans le domaine des libertés politiques.

Pour pouvoir survivre au fil des siècles, les chinois ont dû sublimer leur énergie et canaliser leurs ressources créatrices vers d'autres domaines : les arts, la littérature, la philosophie et la cuisine. Les grands chefs qui se montraient créatifs et innovateurs, parvenaient parfois à un rang élevé dans la hiérarchie de la Cour Impériale.

Sous la dynastie des HAN (200 AV. J.C.. 220 AP. J.C.), l'agriculture chinoise fit des progrès considérables. La production fit un bond spectaculaire grâce à des distributions de terres et des travaux publics. Des plantes comme la luzerne et la vigne firent leur apparition dans le pays. C'est aussi à cette époque que furent introduit le WOK et sa technique de cuisson.

Sous la dynastie des SHANG (-1480. -1120 AV. J.C.), on comptait déjà deux mille personnes employées aux cuisines de l'empereur et l'un de ses premiers ministres avait débuté comme cuisinier.

La dynastie des TANG (618-907) inaugura l'un des âges d'or de la civilisation chinoise.

Les routes commerciales connaissaient des activités intenses et des relations se nouèrent avec d'autres civilisations. C'est à cette époque que des plantes originaires du Proche-Orient comme l'épinard, la betterave, la laitue, l'amande, la figue, entrèrent en Chine ; mais l'igname, la cardamome et de nouvelles variétés de riz, les agrumes et les litchees furent largement répandus. C'est aussi à cette époque que le thé devint la boisson nationale.

Les rituels et le protocole de la Cour Impériale atteignirent un niveau de raffinement des plus poussés. Les ancêtres, tout particulièrement ceux de l'Empereur, étaient vénérés mais les offrandes de nourritures devenaient de véritables actes de purifications pour l'Empereur avant qu'il ne prenne part aux festins de cérémonies.

Sous la dynastie des SONG (1126-1279), notamment durant sa période de replis à Hangzhou, le raffinement que connurent l'aristocratie impériale et la haute bourgeoisie dans les manières de tables est resté célèbre.

Le commerce, durant cette période, s'orienta vers le Sud et l'Est. Des produits d'Asie du Sud-Est, du Japon et de la Corée commencèrent à prédominer. Le commerce s'établissait sur les mers et permettait à des entrepreneurs peu fortunés de s'y aventurer. Cette nouvelle classe sociale s'adonna aux plaisirs de la table et dépensa beaucoup d'argent pour

obtenir ce qu'il y avait de mieux pour leur nourriture. Installée à Hangzhou, dans une des régions agricoles les plus prospères, l'ampleur des ressources culinaires était telle que les banquets qui eurent lieu à cette époque eurent un faste jamais surpassé ni égalé.

Fruits farcis, ruisseaux de vins, brochettes grillées, mets présentés sur des glaces apportées depuis des centaines de kilomètres, nappes d'un luxe inouï, bois précieux, bronzes, bijoux, mobilier raffiné, tapisserie, ustensiles de tables en or, en argent...

En opposition, la dynastie Mongole YUAN (1271-1378) influença peu la vie quotidienne chinoise. Les Mongols, peuple nomade des steppes d'Asie, ne possédaient pas un art culinaire des plus raffinés : Celui-ci, fondé seulement sur le mouton, les produits laitiers, yaourts au lait de jument ne put satisfaire la population chinoise.

La dynastie MING (1378-1644) chassa les Mongols, restaura les ancestrales traditions et les développa. Cette ostentation culinaire répondait autant à des buts politiques, religieux et idéologiques qu'à des désirs purement gastronomiques.

La dynastie Mandchoue QING (1644-1911) n'apporta aucune innovation ; puis au XIX^e siècle, un processus d'occidentalisation inaugura un mouvement vers la modernité : les banquets de trente services et deux cents plats disparurent à jamais, les décrets les interdisant. Mais subsistent encore de cette époque impériale les techniques, les recettes, les saveurs, les parfums : l'héritage culinaire est plus durable que n'importe quel empire.

2) RITUELS, TRADITIONS FAMILIALES ET TRADITIONS CULINAIRES

Les grandes étapes de la vie sociale et de la vie quotidienne sont célébrées par des rituels alimentaires.

Traditionnellement, les mariages appellent la fête. Chaque famille organise des repas pour célébrer le mariage. Si les parents et les amis sont nombreux, les festivités peuvent durer plusieurs jours.

Le repas donné par la famille du marié est le plus significatif, et doit être abondant afin que les invités ne puissent pas tout consommer. Au menu : gâteaux cuits à la vapeur nommés "miel en harmonie avec l'huile" occupant une place de choix. Ils sont distribués en respectant les règles stricts définies par l'ancienneté et les liens familiaux. Un repas donné tout de suite après la cérémonie du mariage signifie que la nouvelle mariée est acceptée par la belle famille.

La naissance d'un enfant, surtout s'il s'agit d'un garçon, entraîne la préparation d'aliments particuliers. Déjà, avant la naissance, on offre à la future mère des épis de blés mûrs, symboles que les temps sont proches, puis un pain spécial cuit à la vapeur, appelé "partage de la douleur".

Après la naissance, la mère doit consommer quotidiennement, un oeuf et une soupe de poulet (le poulet symbolisant la vigueur, la santé, la fertilité). Et pour cette occasion, on boit du vin plus que de raison, sans regarder à la dépense.

La mort a aussi une cérémonie. La mémoire des ancêtres est entretenue et fêtée par des aliments disposés devant les urnes funéraires et les tombes. On offre au mort ce qu'il aurait mangé de son vivant, ainsi on réduit la peur et l'anxiété en perpétuant la solidarité familiale.

Les offrandes aux morts permettent de garantir aussi la fertilité parmi les vivants. Le jour de l'enterrement, la famille offre un repas qui comprend toujours plusieurs plats afin d'honorer la mort et d'apaiser les esprits affamés. Les offrandes aux ancêtres sont constitués de riz avec une garniture de viandes et de légumes (le riz cru est offert aux esprits pour les calmer, le riz cuit est offert pour plaire aux ancêtres, les esprits n'étant pas des ancêtres). La viande accompagnée de vin est offerte aux dieux.

En dehors des cérémonies de la vie quotidienne, il y a les fêtes dont la plus connue est celle du Nouvel An lunaire, appelé depuis 1911 "Fête du Printemps".

Cette fête se situe entre le 20 janvier et le 20 février. Elle marque le retour du Soleil et le début de l'année agricole.

Dans le Nord, les semaines précédant le Nouvel An sont consacrées à la préparation de mets traditionnels dont les plus typiques sont les "jiaozi", raviolis chinois.

Dans la Chine du Sud, on façonne des petits pâtés en forme de lingots appelés "yuan bao".

Outre la fête du Nouvel An chinois, il y a la fête des "Lanternes", sorte de prolongement, où l'on déguste du Taro cuit à l'eau et à la lumière des lanternes.

Le déclin du Soleil est célébré par les fêtes de "Lune d'Automne". Au cours de cette célébration, on boit, on mange des gâteaux de lune farcis d'une purée de haricots rouges et de graines de lotus. Cette fête, dans l'idéal, se célèbre dehors, le soir, la lune figurant en bonne place.

Mais les occasions de festoyer ne se limitent pas à ces quelques exemples. La nourriture réunit ainsi vivants et ancêtres, amis proches et lointains, membres de la famille ou étrangers, rappelant ainsi que la vie est un banquet.

3) NOTIONS ELEMENTAIRES, par Monsieur SHAN (Guide Hubert et Champerard).

La cuisine chinoise, plusieurs fois millénaire, est une cuisine mondialement connue. Elle s'est développée considérablement en France depuis le milieu du XXème siècle et continue sa progression. Son succès résulte indéniablement de plusieurs facteurs : la multitude des plats, la complexité des goûts qu'elle possède, la simplicité dans sa préparation, l'économie des ressources alimentaires utilisées, le temps de sa réalisation, et, bien sûr, ses bases régissant la santé et respectant la nature.

Très répandue en France, la cuisine chinoise reste, cependant, mystérieuse, et, rares sont les personnes capables d'en donner une définition précise, sans faire de confusion avec la cuisine vietnamienne, laotienne ou cambodgienne.

A l'occasion de l'exposition "BAGUETTES ET PINCEAUX", Monsieur SHAN a le plaisir de vous présenter les différents aspects de cette cuisine:

- Les 4 principales branches en sont : Pékinoise, Shangaïenne
Cantonaise, Sichuanaise
- Les différentes techniques de cuisson d'après la théorie du Yin et du Yang.
- Les saveurs primaires et complexes de base (par exemple dans la cuisine du Sichuan).

4) DIETETIQUE CHINOISE, PAR LE DR Pierre DINOUART-JATTEAU

Note préliminaire : les mots chinois sont transcrits en pinyin et en italique ; les concepts chinois sont écrits avec une majuscule.

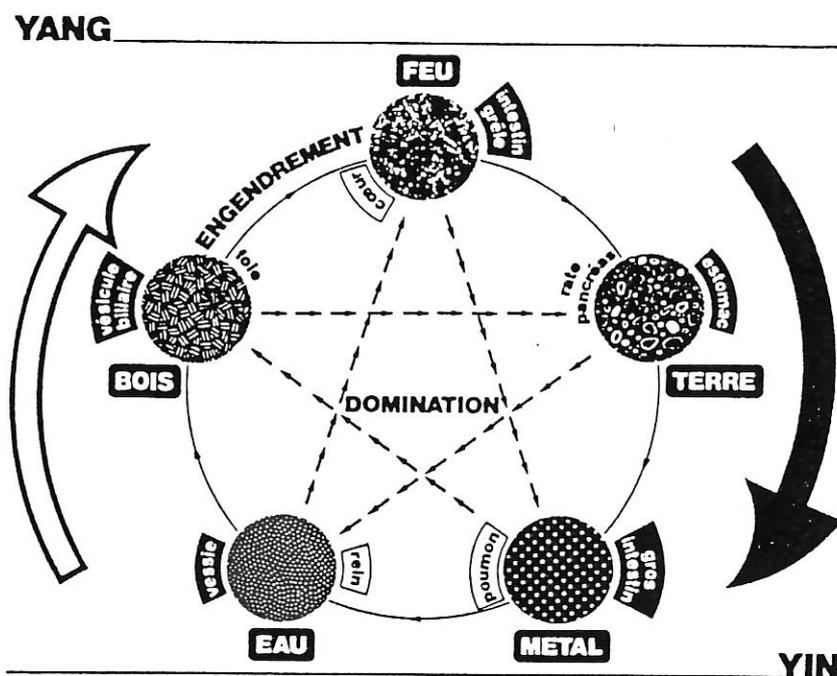
La Médecine Traditionnelle Chinoise (M.T.C.) est composée de diverses branches, soit thérapeutiques et un peu préventives telles : Pharmacopée, Acupuncture & Moxas et Massothérapie, soit plutôt préventives et un peu thérapeutiques telles : Taijiquan, Qigong et Diététique. En Extrême Orient, la nourriture est considérée comme un lien entre l'homme et le monde ; la Diététique constitue un moyen fondamental permettant à l'homme de vivre en harmonie avec son milieu, lui conservant sa santé et lui permettant d'aider la thérapeutique pour retrouver plus rapidement la santé. La M.T.C. utilisant des termes et des concepts spécifiques, il nous faut les définir pour comprendre son raisonnement et celui de la Diététique chinoise connue depuis l'antiquité.

YIN-YANG - La notion de ces deux aspects opposés et complémentaires, mais indissociables, est connue actuellement. L'aspect yin est rapporté à la Terre, à la Nuit, au Froid, à la Féminité, tandis que l'aspect yang se

réfère au Ciel, au Jour et à la Lumière, à la Chaleur, à la Vérité, pour ne citer que les aspects les plus caractéristiques. Cependant, il ne faut pas oublier que ces qualifications sont toujours relatives et que si le Froid est yin par rapport au Chaud, le Tiède sera yang par rapport au Froid et yin par rapport au Chaud.

5 Mouvements (wuxing) - Il s'agit d'un système auto-généré et auto-régulé (fig.), qui permet par logique analogique de comprendre le fonctionnement de l'organisme vivant. Les composants symboliques de ce système sont dans l'ordre : le **Bois**, le **Feu**, la **Terre**, le **Métal** et l'**Eau** qui, dans le même ordre, correspondent, dans le référentiel Organes, à : Foie, Coeur, Rate-Pancréas, Poumon et Reins. Ce système est auto-généré car, selon le cycle d'engendrement (sheng), chaque élément nourrit l'élément qui le suit.

Il est auto-régulé car, selon l'étoile de domination (*ke*), chaque élément modère celui qui suit celui qu'il nourrit.



Applications - La M.T.C. considère que l'organisme se compose d'éléments énergétiques et matériels qu'elle nomme : **Souffles (*qi*)**, **Sang (*xue*)** et **Liquides Organiques (*jinye*)**. Ces éléments échangent, se soutiennent et se transforment entre eux en vue de maintenir ou de restaurer la santé. La circulation s'effectue au sein de vaisseaux dont les plus importants portent le nom de **Canaux** ou **Méridiens (*jingmai*)**. Tel produit de Pharmacopée ou tel Aliment permettent une action préférentielle sur certains Méridiens et par les Points qu'ils portent, on peut, également, agir sur eux par Aiguilles ou Moxa.

En M.T.C., on classe les aliments selon deux critères importants : la Nature et la Saveur.

La **Nature (xing)** est la qualité d'un aliment qui lui est donné par le Ciel. On parle de Nature **chaude** ou **tiède (yang)**, **froide** ou **fraîche (yin)**, en sachant que cette Nature précise certaines propriétés : *yang*, elles extériorisent, *yin*, elles intériorisent les énergies du corps. La cuisson, en particulier friture, rôti, grillade, qui ajoute de la Chaleur tend à donner à un aliment une nature chaude.

La **Saveur** ne concerne pas seulement les qualités gustatives de l'aliment, mais une qualité qui lui a été donnée par la Terre. Il existe **cinq Saveurs (wuwei)** qui se rattachent aux cinq Mouvements et qui sont : l'**acide** ou **aigre** au Bois-Foie, l'**amer** au Feu-Coeur, le **doux** à la Terre-Rate, le **piquant** ou **âcre** au Métal-Poumon et le **salé** à l'Eau-Rein. Les Saveurs douces, piquantes et insipides renforcent le *yang*, tandis que les saveurs acides, amères et salées renforcent le *yin*.

L'attirance pour une Saveur singe une insuffisance de yin de l'Organe pour lequel elle a une affinité ; quant à la répulsion, elle indique une plénitude dyin de l'Organe pour lequel elle a une affinité ; Ceci est précieux pour le médecin de M.T.C..

L'usage modéré d'une Saveur d'un des cinq Mouvements nourrit l'Organe et les correspondances de ce Mouvement. l'excès de cette même Saveur nuit à l'Organe et à ses correspondances.

C'est par l'analyse du cas du patient que l'on sera amené à conseiller une alimentation sélective, mais bien entendu, pour les bien-portants, il est bon que ceux-ci veillent à ce que leurs repas soient équilibrés.

Exemples :

Les aliments sont classés en quatre grandes familles :

- les légumes : aliments de lest qui assurent le remplissage et assurent la réplétion ;
- les graines : qui nourrissent, car elles sont porteuses de vie ;
- les fruits : qui aident à la digestion par leurs Saveurs et par leur effet mécanique et hydrique ;
- les viandes : qui apportent un bénéfice, un avantage, une stimulation des *qi*, mais dont la consommation est à limiter chez le sujet pléthorique ou qui se dépense peu ;

Si nous prenons les viandes :

- la viande de boeuf est douce, neutre, elle correspond au Mouvement Terre ; on sait qu'elle agit sur les Méridiens de Rate et Estomac, qu'elle tonifie la Rate et l'Estomac, qu'elle est utile au Souffle et au Sang, qu'elle fortifie muscles et os ;
- la viande de cheval est acide, froide, elle correspond au Mouvement Bois ;
- la viande de lapin est douce, fraîche ; elle agit sur les Méridiens de Foie et de Gros Intestin, elle tonifie le Réchauffeur Moyen, est utile au Souffle, rafraîchit le Sang, neutralise les Toxiques de la Chaleur.

Si nous prenons les condiments :

- l'ail, la ciboulette, la coriandre, le gingembre sont piquants, tièdes, tandis que le poivre noir, le piment de cayenne sont piquants chauds et que le persil est doux, tiède.

Tout cela pour permettre de trouver un équilibre alimentaire habituel ou pour privilégier certains aliments ou condiments dans des états pathologiques particuliers.

Si le mot *fan* désigne, en chinois, à la fois le riz cuit, la nourriture et le repas, c'est que le peuple se nourrit habituellement de choses simples : bol de riz ou bol de nouilles, selon la région. Mais, la nourriture en Extrême-Orient est considérée comme un remède et les remèdes comme une nourriture. Il est donc bon de connaître cet aspect de la cuisine chinoise, ce qui n'enlève rien à son aspect gastronomique, qui fait le "bonheur de notre palais

5) LE RIZ, LE THE, L'ALCOOL

Le riz :

Un quart de la population mondiale vit en Chine et ne dispose que de 7 % des terres arables de la planète. On peut dire que chaque pouce de terre estensemencé, qu'il n'y a plus de paysages champêtres, mais des paysages "fermiers" complexes et sculptés depuis des millénaires et quelques bouchées de riz sont fournies par quelques centimètres carrés. Mais la valeur nutritive d'un hectare de rizière est supérieure à toute autre culture vivrière. Selon les spécialistes, la Chine du Sud nourrit plus d'individus avec un hectare que partout ailleurs.

Depuis des milliers d'années, les paysans s'échinent à nourrir des millions et des centaines de millions de gens. Mais seule une vaste collectivité était capable de résoudre le problème de l'irrigation, aux dessins complexes, aux déclivités patiemment et savamment étudiées. Ce phénomène est-il à la base de la tradition communautaire en Chine ?

Riz, en chinois "fan", signifie aussi "repas, nourriture", témoignant de la position clé qu'il occupe dans l'alimentation des chinois.

Si la Chine du Nord est portée sur le blé, la Chine du Sud est une vaste rivière de riz. Le "fan" est partout. Il sèche partout, sur les nattes, le long des routes, où il voyage, porté à dos d'hommes perchés sur ces longs insectes omniprésents : les bicyclettes.

Le grand canal, construit sous la dynastie des Sui, était destiné à faciliter le transport du riz depuis le Sud jusqu'au Nord. Ce fut également le début de la sélection des espèces, l'invention de la herse, de la charrue et de la chaîne à palets qui permet d'élever les eaux pour irriguer.

Depuis la dynastie des Ming, la riziculture poursuit sa progression vers le Nord avec la fabrication de riz hybride permettant la production et

l'adaptation à des milieux toujours plus difficiles. La riziculture ainsi a gagné aussi bien les vallées du Tibet que le Heilongjiong (Mandchourie).

La riziculture exige de nombreux travaux qui sont faits encore à la main.

Toutes les variétés de riz cultivées en Chine (il en existe plus d'une centaine) appartiennent à *Oryza Sativa*.

Les plus connues, toutefois, sont :

- riz à grains longs, ou riz parfumé.
- riz à grains courts.
- riz flottant.

Le riz gluant, servant à la fabrication des pâtisseries, alcools et autres gâteries, est originaire de l'espèce *Oryza Glutinosa*.

La cuisson du riz :

Une cuisson correcte du riz tracasse la plupart des cuisiniers novices. Voici une méthode infaillible pour le réussir :

- mesure : pour 2 personnes : 200 g de riz et 25 cl d'eau.
 - employer du riz long si possible. Laver le plusieurs fois puis égoutter et laisser le tremper durant 2 heures.
 - faire cuire le riz à feu vif pendant 4 minutes en le remuant , puis recouvrir la casserole et laisser cuire à feu très doux de 8 à 10 minutes.
- Le riz bien cuit ne se met pas en grumeaux et ses grains ne collent pas.

"Ainsi le riz, comme on le cuit, à la vapeur. Et l'attention de son peuple est de lui fournir toute l'eau dont il a besoin, de suffire à l'ardeur soutenue du fourneau céleste."

P. Claudel "Connaissance de l'Est : "Le Riz".

Le thé :

Le thé, au début considéré comme une médecine, fit, au VIII^e siècle, son entrée comme distraction élégante du temps. Au XV^e siècle, le Japon l'ennoblit et en fit une religion esthétique : le Théisme.

Les arts, la cuisine, la porcelaine, et la littérature même ont subi son influence. Et si l'occidental a raillé la religion et la morale orientale, il a accepté sans hésitation le breuvage doré : le thé de l'après-midi est maintenant une fonction importante de la vie dans la société occidentale.

Le thé a besoin de la main d'un maître pour manifester ses nobles qualités. Il y a de bons ou de mauvais thés, comme il y a de bonnes ou mauvaises peintures.

Les différents idéaux du thé caractérisent les diverses modalités de la culture orientale. Le gâteau de thé que l'on faisait bouillir, la poudre de thé que l'on battait, la feuille de thé qu'on laissait infuser marquent les diverses impulsions émotionnelles des dynasties chinoises, Tang, Song, Ming et, pour employer la terminologie de la classification artistique, dont on abuse tant, l'on pourrait désigner respectivement comme l'école classique, romantique et naturaliste du thé.

Le thé est une plante originaire du Sud de la Chine (camélliacée ou théacée), bien connue, depuis des temps très éloignés, de la botanique et de la médecine chinoise, sous divers noms par lesquels la littérature classique la désigne : "Tou", "Tseh", "Chang", "Kha", "Ming".

C'est au IV^e siècle environ que fut forgé le caractère idéographique moderne "Cha", corruption du classique "Tou"

Si les poètes de la dynastie du Sud ont laissé des traces de l'adoration fervente qu'ils vouaient à la "mousse du jade liquide", le génie de la dynastie des Tang émancipa le thé et le haussa à son idéalisation définitive. Lu Yu, qui vivait au VIII^e siècle, fut le premier apôtre du thé et formula le code du thé : le "chajing".

Les 10 chapitres répartis en 3 volumes traitent du thé de la façon suivante : dans le premier "de la nature de la plante du thé", dans le second "des outils employés pour récolter les feuilles", dans le troisième "du tri des feuilles" dans le quatrième "la numération et la description des 24 parties de l'équipement du thé, dans cinquième "méthode de faire le thé". Les autres chapitres, enfin, traitent de la vulgarité des façons ordinaires de boire le thé, de l'histoire sommaire d'illustres buveurs de thé. Le reste des chapitres est malheureusement perdu.

L'idéal du thé différait de l'époque Tang à l'époque Ming, autant que différait leur conception de la vie.

Pour les chinois d'aujourd'hui, le thé est devenu un délicieux breuvage et non plus un idéal. La feuille de thé est souvent merveilleuse par son arôme floral mais la poésie des cérémonies Tang et Song a déserté la tasse.

Les différentes variétés de thé :

Sa culture est très délicate : l'arbuste doit être taillé, traité, les rangs doivent être sarclés et fumés avant la cueillette puis les feuilles doivent être manipulées avec des techniques très élaborées avant d'être conditionnées. Les trois provinces les plus productrices, où les thés sont les plus renommés, sont le Hunnan, le Zhejiang et le Fujian.

Il existe en gros cinq sortes de thé qui sont toutes diurétiques, digestives et excitantes dans la mesure où le thé contient de la caféine, de la théobromine et de la théophylline. Ces cinq "catégories" sont :

- les thés verts.
- les thés rouges.
- les thés semi-fermentés.
- les thés parfumés.
- les thés en briques.

* Thés verts :

Le thé vert est un thé qui est torréfié dès sa récolte, dont une qualité est dite "thé de l'Empereur". Les feuilles sont traitées à la vapeur sèche ou humide pour détruire les enzymes de la fermentation ; puis les feuilles sont roulées et séchées en plusieurs étapes. A la fin, elles sont coupées puis triées pour que les meilleures soient gardées.

* Thés rouges :

La méthode dite "classique" de la préparation du thé rouge passe par différentes phases. Les thés rouges sont obtenus par fermentation en milieu humide, à 27° C, sur claies de bambou, de leurs feuilles flétries et roulées. Les feuilles sont séchées, puis roulées à la main ou en machine, ce qui provoque une rupture des tissus. Cette opération favorise la fermentation et donne ainsi sa couleur et son arôme au thé rouge. Les plus connus viennent de la province du Fujian.

* Thés semi-fermentés

Ces thés sont des thés rouges dont la fermentation est contrôlée par chauffage. C'est la seule différence qu'il existe entre ces thés et les thés rouges.

Le plus connu est le WULONG, très apprécié des chinois.

* Thés parfumés :

Tout le monde connaît le thé au jasmin, mais comment est-il préparé ? La méthode de fermentation est la même que pour les thés rouges, la seule différence réside dans un séchage spécifique. En effet, les feuilles de thé sont séchées avec les fleurs de la plante choisie pour son arôme. Ainsi, pour le thé au jasmin, on intercalera couche de thé rouge et couche de fleurs de jasmin.

Il existe aussi divers thés comme celui aux litchees.

* Thés en briques :

Ces thés sont vraiment particuliers. Ils ressemblent à des gâteaux rectangulaires et plats. Ces thés sont formés à partir de résidus et de poussières de thé que l'on a fortement comprimés à la vapeur.

Les thés en briques sont les thés traditionnels des nomades car leur particularité est de bien se conserver. On les trouve au Tibet, en Mongolie de nos jours encore.

"On invitait les parents pour déguster les échantillons de thé (...). On commence par les thés les plus délicats, thés de Chine qui gardent un fin parfum de laque, ceux de Formose, presque incolores, qui ont un goût de fleurs, Orange Pekoe, un peu orangés, thés de Russie si subtils (...) et on

finit par les thés de l'Inde aux larges feuilles, que l'Angleterre cherche à répandre dans le monde, et dont la saveur forte et la couleur foncée plaisent au profane"

J. Chardonne

Alcools et vins :

"Jadis, la fille du roi ordonna à YI DI, de fabriquer du vin, et en but, avec joie. Ensuite, elle en fit offrir au roi YU qui le but avec une surprise très agréable. Après avoir bu le vin exquis de YI DI, le roi ne se laissa pas aller à l'excès et affirma au contraire très nettement que dans les générations à venir le vin pourrait détruire un jour le pays."

Cette légende tirée de livres anciens, "SHI BEN" (chronique), montre que la population de la Chine Antique connaissait déjà les avantages et les inconvénients du vin.

Durant la période nomade de la Chine, il existait une sorte de vin fait à partir du lait des animaux, qui se retrouve encore aujourd'hui dans les minorités nationales du Nei Mongol, de la région autonome du Tibet et de la province du Qinghai.

D'autres récits antiques attribuent la création du vin à DU KANG (dynastie des Zhou), ce qui ferait remonter cette dernière à trois ou quatre mille ans et même plus...

Une confusion est souvent faite à partir du mot "jiu" qui signifie "vin", mais qui peut désigner également des alcools distillés sous le nom de "chao-jiu", "po-kan-jiu", ou "cheng-liu-jiu". On peut toutefois distinguer trois catégories de boissons alcoolisées :

- le vin de riz de shaoxing, dit vin jaune
- les alcools de céréales
- le vin de raisin

Saoxing est le lieu d'origine du vin du même nom, le plus connu des vins chinois. Dans cette région, une coutume se perpétue : un mois après la naissance d'une fille, ses parents fabriquent du vin qu'ils mettent dans des jarres, peintes ou gravées à la main, hermétiques pour l'y faire vieillir dans une cave. Ce vin est conservé jusqu'au moment où cette famille donne sa fille en mariage. La mariée apporte ce vin avec elle et l'offre en cadeau à sa belle famille. Cela est le symbole de la droiture de coeur et de la fidélité d'une jeune fille ; c'est pourquoi on l'appelle aussi "vin de jeune fille".

La vigne cultivée fut introduite par ZHANG QIAN qui la rapporta de Bactriane.

Le vin jaune est préparé avec du bon riz blanc, du blé de qualité et de l'eau du lac du Miroir (qui se trouve à Shaoxing), selon des recettes spéciales donnant cinq variétés de vins différents :

- Chia Fan
- Shan Niang
- Yuan Hong fait avec du riz rond
- Hsiang Hsueh
- Yuan Hong

Ce vin s'utilise également dans la cuisine comme condiment et remplace l'eau pour prendre des remèdes traditionnels chinois et y faire macérer de nombreuses plantes médicinales pour obtenir un vin tonique.

Les alcools de céréales, eux étaient déjà connus sous les SHANG (dans la deuxième moitié du II^{ème} millénaire av J.C.) où ces boissons faisaient parties des offrandes au cours des cérémonies.

L'alcool chinois est préparé avec du riz dans le Sud, avec du sorgho dans le Nord. Mais il diffère suivant les régions, d'après les ferments ou les herbes mises à macérer dedans qui lui donne un goût particulier. Les plus célèbres sont les "Baiganer du Nord" (boisson que boivent les travailleurs durant l'hiver), le "Maotai" de la province du Sichuan, ou encore le "Zhuyeqing" de la province du Shanxi et que l'on appelle aussi "vert de feuilles de bambou" de part ses reflets verdâtres produits par les herbes qui y ont macéré.

Le vin de raisin est originaire de l'Asie du Sud-Ouest ; c'est une boisson faiblement alcoolisée, tonique, douce. Des écrits relatent son existence depuis l'Antiquité. Au XIII^{ème} siècle, les gouvernements des YUAN rendirent le vin de raisin obligatoire lors des prières et des sacrifices dans le temple des ancêtres impériaux. A cette époque, ce vin se généralisa et devint une marchandise d'importance. L'italien Marco POLO nous raconte qu'à TAIYUAN (province du Shanxi), il y avait beaucoup de vignes et que la production était si abondante, qu'on acheminait les raisins dans toute la province.

Trois méthodes de fabrication sont connues depuis l'Antiquité :

- La fermentation spontanée, consistant à piler les raisins au fond d'un mortier, puis à les enfermer dans une jarre pour la fermentation.
- L'utilisation à la fois de raisins et de céréales ; le riz est macéré dans de l'eau jusqu'à fermentation, puis est cuit à la vapeur. On le couvre d'une pâte de raisins secs, d'amandes et d'abricots. Après refroidissement, on ajoute du levain pour fabriquer le vin.
- Le jus de raisin mélangé à de la levure, le tout est enfermé dans une cuve hermétique.

Aujourd'hui, il existe six catégories de vins de raisin :

- le vin blanc sec
- le vin blanc sucré
- le vin rouge sec
- le vin rouge sucré

- le vin mousseux

- le vin macéré avec des épices
et des plantes médicinales.

Si le vin révèle les qualités de l'occidental, le chinois n'a jamais "mordu" à son pouvoir calmant et inspirant, à ses saveurs complexes. La raison en est peut-être des plus simples : le chinois a une alimentation très épicée, qu'il avale sans traîner. Il ne lui faut que du liquide pour la faire passer, plus une boisson forte, un alcool de riz par exemple, pour agrémenteer chaque plat. Pour les chinois, tout alcool doit être brûlant.

"Buvant seul sous la lune.

*Si le ciel n'aimait pas le vin,
Il n'y aurait pas au ciel l'étoile du vin,
Si la terre n'aimait pas le vin,
Il n'y aurait pas sur terre les sources du vin,
Puisque le ciel et la terre aiment le vin,
D'aimer le vin nulle honte à avoir face au ciel,
On dit que clair, le vin se compare au saint,
Que trouble, il se compare au sage,
Saints et sages aiment donc boire,
Inutile de rechercher l'immortalité,
Après trois coupes, on est accordé au grand processus,
Après une mesure, on se fond à la nature,
Seul m'importe le plaisir du vin,
A quoi bon parler de cela à quelqu'un de sobre ?*

Lipo - Dynastie TANG

II - PINCEAUX

1) GENERALITES SUR LA PEINTURE CHINOISE

La peinture chinoise est, par essence, un art du trait où les lignes fermes dessinent les contours, les éléments caractéristiques, sans que l'artiste semble s'être soucié de la couleur, du volume ou de la texture.

De l'importance majeure du trait, on peut aisément comprendre que la calligraphie, avec la peinture, partage la prédominance dans les arts de la culture chinoise et devinrent l'apanage d'une catégorie sociale privilégiée : la classe des lettrés.

A travers toutes les époques, le thème majeur reste le paysage. L'origine de cette tradition se trouve dans la tentative naturaliste qui caractérisa l'art des Han mais aussi celui de la dynastie Tang et des Song du Nord.

Cette tradition picturale s'accompagna d'une réflexion critique par un des premiers théoriciens Su Dong po (1036-1102) dont le principe "l'artiste doit concevoir la chose toute entière en esprit", devint la règle pour le peintre chinois.

Parvenue au XXème siècle, la Chine, en se libérant du joug dynastique, traversa des bouleversements politiques et sociaux - prise de contact avec les étrangers, invasions, industrialisation - ce qui ne manqua pas de se refléter dans la peinture.

Toutefois, les traditions se perpétuent et la peinture chinoise n'a pas oublié styles et techniques des maîtres anciens. Cette continuité est un des fondements de l'art pictural chinois notamment dans le domaine du paysage.

2) DU ZHENJUN, peintre shanghaïen

Né sous le signe du Buffle, ce peintre originaire de Shangaï (province du Zhejiang) nous propose ses toiles. Graveur sur jade, sur ivoire, calligraphe et peintre traditionnel à l'Institut des Beaux Arts de l'Université de Shangaï et membre de l'Association des Jeunes Artistes Shanghaïens, DU ZHENJUN est arrivé en France, à Bordeaux en Octobre 1991.

Déjà, il avait une bonne "carrière" derrière lui :

- Portraits de Femmes tibétaines, 1985, Exposition à l'Ecole des Beaux Arts de NEW YORK.

- Portraits en pied de Femmes tibétaines, faisant aujourd'hui parti des collections royales du Danemark.

- Paleur des sept mille ans, pour le livre des transformations exposé et conservé au Japon.

L'art de DU ZHENJUN s'épanouit avec le support papier de riz et la toile, l'encre et l'acrylique pour ses créations françaises. Son goût pour la peinture occidentale se porte vers KOKOSCHKA et le mouvement expressionniste allemand "BAUHAUS".

Le thème choisit pour l'exposition "Baguettes et Pinceaux" est le LOTUS.

Le lotus, Lian hua ou he, est une des plantes les plus importantes de la Chine. Symbole de l'été, c'est sans doute le bouddhisme qui l'a amené à jouer un rôle considérable. Le lotus vient des eaux sales mais il ne se salit pas ; il est vide à l'intérieur et droit à l'extérieur.

Il existe d'innombrables variantes dans la manière de représenter le lotus. Dans le bouddhisme, le fruit, la fleur et la tige du lotus signifient passé, présent et avenir.

*

*

*