

## CRCCJ – Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine (CECMC)

Yoshio Abé, Gilles Guiheux, Frédéric Obringer, Caroline Bodolec et Françoise Sabban

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/annuaire-ehess/20909>

ISSN : 2431-8698

### Éditeur

EHESS - École des hautes études en sciences sociales

### Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2011

Pagination : 630-634

ISSN : 0398-2025

### Référence électronique

Yoshio Abé, Gilles Guiheux, Frédéric Obringer, Caroline Bodolec et Françoise Sabban, « CRCCJ – Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine (CECMC) », *Annuaire de l'EHESS* [En ligne], 1 2011, mis en ligne le 15 juin 2015, consulté le 19 janvier 2023. URL : <http://journals.openedition.org/annuaire-ehess/20909>

---

Ce document a été généré automatiquement le 19 janvier 2023.

Tous droits réservés

---

# CRCCJ – Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine (CECMC)

Yoshio Abé, Gilles Guiheux, Frédéric Obringer, Caroline Bodolec et  
Françoise Sabban

---

Yoshio Abé

## Anthropologie comparée d'une céréale majeure asiatique : le riz

- 1 LE séminaire de l'année 2009-2010 a été consacré principalement au thème des « boissons alcoolisées » et en particulier à celui des « boissons fermentées de riz ». Après avoir rapidement présenté trois catégories de boissons alcoolisées : 1) boissons fermentées (*vins*), 2) boissons distillées (*alcools*) et 3) liqueurs, nous avons tenté d'établir un aperçu général sur différentes matières et différentes méthodes de fabrication des boissons fermentées à travers le monde. Nous nous sommes ensuite concentré sur les vins de riz en Asie de l'Est et du Sud-Est.
- 2 De même qu'il nous faut certaines connaissances botaniques pour aborder les questions des techniques agricoles, nous avons besoin, pour le thème des boissons alcoolisées, des connaissances de base microbiologiques et biochimiques concernées. La fabrication des boissons fermentées est essentiellement un « travail des microorganismes » ; sans connaître les processus biochimiques dus à ce travail microbien, nous ne sommes pas capables d'expliquer les procédés, les opérations et les techniques de fabrication.
- 3 Or, différemment de la confection des vins de fruits (vin de raisin, cidre, poirée, etc.) et de miel (hydromel) dont grâce à leur teneur en matières sucrées, la fermentation alcoolique se déroule directement, celle des vins de céréales exige le processus de *fermentation combinée*, à savoir la transformation de l'amidon en sucre fermentescible d'abord et ensuite la fermentation alcoolique. Ainsi la question se pose : comment l'amidon des céréales est-il saccharifié ?

- 4 Pour ce qui est de la saccharification de l'amidon de riz, nous connaissons trois méthodes principales : 1) insalivation (= mastication), 2) maltage, 3) emploi des moisissures. Nous avons dénommé chacun de ces produits : 1) vins de riz insalivés, 2) bières de riz, 3) vins de riz ordinaire (ou vin de riz tout court). Quant à la fermentation alcoolique, les Asiatiques ont en principe compté sur la fermentation fortuite (= spontanée), sans pratiquer le levurage.
- 5 En fait, au sein de chacune de ces méthodes de saccharification, il y a encore plusieurs manières de procéder. Il en résulte que les procédés de fabrication des vins de riz sont très complexes et très variés. Tout en considérant des aspects microbiologiques et biochimiques, etc., nous avons étudié, sur chacun de ces procédés, les opérations et les techniques.
- 6 Au cours de l'avancement de nos recherches, nous avons éprouvé une forte nécessité de créer une branche de science : *ethno-zymologie*, c'est-à-dire les recherches de synthèse sur différents aliments et boissons fermentés qui sont confectionnés dans différentes régions du monde. Nous espérons que notre démarche sera un premier pas pour cette création.
- 7 En plus de ce thème des boissons alcoolisées, nous avons aussi traité de « la préparation du sol des rizières (« labour » au sens large du terme) », et, suivant les demandes des auditeurs, des « systèmes de riziculture » et des « procédés agro-technologiques ».

Gilles Guiheux, professeur à l'Université Paris-VII/Diderot

## La construction d'une société chinoise de consommation

- 8 CE séminaire a débuté sur un constat : l'extraordinaire développement de la culture matérielle et de la consommation en Chine contemporaine et le passage d'une société du dénuement et de la rareté des biens matériels à une société d'abondance. Le propos était de montrer, qu'au moins dans la Chine urbaine côtière, la vie sociale comme la vie individuelle s'organisent désormais pour une grande partie autour de l'acte de consommer. Celui-ci contribue largement à la définition des identités individuelles et collectives. Paradoxalement – alors que la Chine est l'atelier du monde –, le sujet individualisé ne se définit pas tant par sa position dans le système productif que par son type de consommation. Ce passage d'un sujet producteur au temps du maoïsme à un sujet consommateur aujourd'hui est comparable à ce que nous avons appelé ailleurs un nouveau « retournement des corps et des esprits », une complète reconfiguration des rapports que les individus ou les groupes entretiennent les uns avec les autres comme de leurs représentations. Au cours de l'année 2010, le séminaire est parvenu à un certain nombre de résultats : la remise en question d'un point de vue qui associerait consommation/modernité et capitalisme ; l'analyse de l'importation précoce sur le sol chinois de produits étrangers et de processus d'inculturation et d'appropriation ; la place de la consommation dans la construction des identités individuelles et collectives ; enfin la construction d'une société de consommation a été envisagée du point de vue de l'État comme un projet économique et social.

Frédéric Obringer, chargé de recherche au CNRS

## Médecine et corps en Chine. Les parfums, techniques et représentations

- 9 LA première partie du séminaire a été consacré à une présentation générale de la thématique retenue pour l'année, la question des parfums, des odeurs, de l'olfaction telle que l'on peut l'envisager à partir de sources primaires chinoises. Le *Xiangbu* (Traité des parfums) de Cheng Jing (XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles) cite déjà 11 monographies sur le sujet, dont seul un autre ouvrage portant le même titre, le *Xiangbu* de Hong Chu (ca. 1115) subsistait alors. On y trouvait aussi des extraits d'un traité de Shen Li (1074) où sont décrites des techniques de mesure du temps employant diverses présentations d'encens. Sous les Ming, le *Xiangcheng* (Ouvroir des parfums) de Zhou Jiazhou (milieu du XVII<sup>e</sup> siècle) propose tout au long de ses 28 chapitres un panorama très complet sur le sujet, des encens bouddhistes aux poèmes sur les parfums, en passant, par exemple, par la description des différents types de brûle-parfums.
- 10 Mais pour tenter de saisir dans toute sa complexité un thème aux larges implications (anthropologie des sens, économie, histoire des techniques, évolution des sensibilités), il faut encore avoir recours à une littérature moins spécialisée ; citons ainsi des encyclopédies, des traités de matière médicale, des textes sur les produits exotiques, des ouvrages de lettrés (*biji*), des monographies locales. Nous avons lu et commenté de nombreux de textes en chinois venant de ces diverses sources, qui concernaient le musc, le bois d'aigle (*Aquilana* sp.) et l'encens (*Boswellia carterii*), ainsi que des recettes de parfums, dont certains à ingérer.
- 11 Frédéric Obringer a notamment publié « Soigner », dans *Chine, célébration de la terre*, sous la dir. de Jean-Paul Desroches, Picquier, 2010, p. 111-135.

Caroline Bodolec, Frédéric Obringer, chargés de recherche au CNRS  
Françoise Sabban, directrice d'études

## Savoirs techniques et patrimoine culturel immatériel en Chine (XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle) : formation, tradition, transmission

- 12 LE séminaire a été consacré à une étude exploratoire des premières listes inscrites au titre de Patrimoine Culturel Immatériel à l'Unesco (PCI) par la République Populaire de Chine.
- 13 Après un bref rappel de l'histoire de la Convention de 2003 et de ses modalités, plusieurs séances ont été dédiées au concept de PCI en Chine Populaire. On s'est d'abord intéressé à l'organisation du recensement dont Li Wang, une jeune juriste doctorante, a exposé les grandes lignes, le 26 novembre 2009, explicitant son organisation complexe et hiérarchisée à tous les niveaux de l'administration chinoise. En effet, alors que la France s'est appuyée sur la Mission du patrimoine ethnologique pour récolter les éléments du PCI, la Chine a procédé à la mise en place d'un recensement national,

mobilisant dans les régions, enseignants, chercheurs, érudits et spécialistes ; l'objectif étant la création d'une importante base de données et d'une grande liste nationale résultant de l'addition des collectes régionales.

- 14 Ce travail n'aurait cependant pu s'accomplir sans la Réforme du début des années 1980. Car ce n'est qu'à partir de cette époque que les autorités chinoises ont redonné ses lettres de noblesse à la culture populaire qui avait été taxée de « superstition » au plus fort du maoïsme, et fait l'objet d'attaques incessantes, tandis que certaines expressions artistiques populaires avaient été au contraire préservées, voire encouragées (mais sous certaines formes bien délimitées) au sein des groupes ethniques minoritaires chinois appelés « minorités nationales ».
- 15 Plusieurs séances ont porté sur l'analyse comparative de vidéos présentées en appui de certains éléments Inscrits au PCI de l'Unesco. On s'est particulièrement attaché à la forme de ces présentations qui varie grandement selon les éléments présentés, mais aussi selon les pays. Une comparaison entre des fabrications de papier traditionnel, le papier Xuan dans la province de l'Anhui en Chine et le papier Sekishi-Banshi de la région d'Iwami au Japon a été particulièrement instructive. Le film japonais est d'une précision ethnologique sans concession, tandis que la vidéo chinoise est beaucoup plus impressionniste et poétique.
- 16 On s'est ensuite plus particulièrement intéressé à deux domaines : la médecine, discipline déjà instituée comme patrimoine culturel chinois par le gouvernement chinois, et la cuisine qui fait l'objet de nombreux débats aujourd'hui en Chine dans la perspective d'une éventuelle demande d'Inscription au titre du PCI.
- 17 Au sujet de la médecine, nous avons étudié les neuf propositions concernant ce sujet retenues par les autorités chinoises dans la liste (qui comprend 501 éléments) de chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel établie au début de 2006. Ces propositions (que nous avons examinées dans leur version anglaise et chinoise, toujours différentes) abordent la conception de la maladie, le diagnostic, l'acupuncture, les techniques de fabrication des médicaments, la « culture » de deux grandes pharmacies et la médecine tibétaine. Les textes, provenant de divers organismes, témoignent, d'une certaine façon, des difficultés rencontrées aujourd'hui par la médecine traditionnelle chinoise en Chine même.
- 18 Pour ce qui est de la cuisine, l'étude d'articles récents parus dans la revue *Zhongguo pengren* (*Chinese Cuisine*) et des rubriques consacrées à cette question figurant sur le site-web du PCI chinois nous a permis de comprendre la perplexité actuelle des autorités chinoises en la matière. Elles hésitent entre la prudence – en attente notamment du sort réservé à la demande française effectuée à l'été 2009 (sur le repas gastronomique français) – et la volonté de faire valoir sans perdre de temps (sans se faire devancer) la tradition gastronomique chinoise. Pour lors, le débat ouvert sur la question d'une éventuelle demande d'inscription chinoise dans le domaine culinaire et gastronomique suscite des prises de position très diverses dans les milieux concernés, entre ceux qui espèrent une candidature rapide de la part de la Chine pour faire reconnaître la valeur de ses traditions culinaires et ceux qui posent une question de fond : qu'est-ce que la cuisine chinoise, et comment la définir ?
- 19 Le séminaire a par ailleurs bénéficié des connaissances de Chan-hui Mau (maître de conférences, Université Qinghua, Xinzhu, Taiwan) en matière de sériciculture dont elle est une des grandes spécialistes. Son intervention du 28 janvier 2010 était intitulée :

« Curiosité ou intérêts économiques ? Observations et écrits sur les vers à soie sauvage sous les Qing (1644-1911) ».

- 20 Enfin, Françoise Sabban a présidé le jury de thèse de droit public de Li Wang présentée le 14 juin 2010 à l'Université de Paris-XI/Paris-Sud sur « La convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et son application en droit français et chinois » (directeur de thèse : Jérôme Fromageau).
- 

## INDEX

**nomsmotscles** CRCCJ – Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine (CECMC)