

Impossible pour les Chinois de transiger avec leur estomac

« Zhongguoren wufa xiang piwei tuoxie » de Zhu Tianyi

Chunli Huang



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ideo/389>

ISSN : 2107-027X

Éditeur

Université Aix-Marseille (AMU)

Référence électronique

Chunli Huang, « Impossible pour les Chinois de transiger avec leur estomac », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, consulté le 03 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ideo/389>

Ce document a été généré automatiquement le 3 mai 2019.



Les contenus de la revue *Impressions d'Extrême-Orient* sont mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Impossible pour les Chinois de transiger avec leur estomac

« Zhongguoren wufa xiang piwei tuoxie » de Zhu Tianyi

Chunli Huang

Présentation

- 1 Zhu Tianyi 朱天衣 (1960-), écrivain taiwanaise, est issue d'une famille d'écrivains. Son père Zhu Xining 朱西寧, sa mère Liu Musha 劉慕沙, ses deux sœurs aînées Zhu Tianwen 朱天文 et Zhu Tianxin 朱天心 sont tous des écrivains très célèbres de Taiwan.
- 2 Parmi ses œuvres principales, on peut citer *Jiu'ai* 舊愛 (Ancien amour), *Qingchun buyecheng* 青春不夜城 (La jeunesse, une cité sans nuit), *Haizi wang* 孩子王 (Le roi des enfants) et *Zaisheng* 再生 (Renaissance).
- 3 Le texte que nous proposons, « Zhongguoren wufa xiang piwei tuoxie » 中国人无法向脾胃妥协 (Impossible pour les Chinois de transiger avec leur estomac), est un article issu de son blog¹. L'auteur y évoque de nombreuses dégustations de son enfance, telles la soupe de foie de cochon, les diverses variétés de pousses de bambou, la capselle dont son père lui a parlée, les différentes manières de faire le *zongzi*, ainsi que sa récente expérience en Finlande.

Impossible pour les Chinois de transiger avec leur estomac

- 4 Il est difficile de prévoir si quelqu'un aime ou n'aime pas un aliment. Face au même aliment ou au même plat, certains vont le trouver délicieux, d'autres le détester. Cela dépend probablement de la différence de goût propre à chacun. Mais à mon avis, ce qui influence le plus nos goûts, ce sont les souvenirs d'enfance. Les merveilleuses dégustations de cette période, nous laissent souvent un attachement indéfectible, qui donne sans cesse envie de renouveler ce plaisir qui hante nos papilles.

- 5 Quand j'étais petite, avant que les cochons ne soient élevés industriellement, tous leurs abats étaient estimés précieux. À cette époque, le foie de cochon, n'étant pas encore pollué par les antibiotiques, était même considéré comme un fortifiant. Je me souviens que, lorsque mon père passait une nuit entière à écrire, le lendemain matin ma mère lui préparait un bol de soupe de foie de cochon, cuisiné avec du gingembre émincé et des petits choux chinois, afin qu'il reprenne des forces. Cette soupe était si alléchante que j'en avais l'eau à la bouche. Ma mère m'en donnait toujours un petit bol, et même s'il ne contenait que quelques choux bien verts, leur senteur parfumée suffisait largement pour apaiser ma gourmandise. À cause de ce souvenir, je ne peux résister devant un foie de cochon et des choux chinois, qu'ils soient sautés ou mijotés. Les petits choux chinois sont toujours mon premier choix parmi les légumes verts. Quant au foie de cochon, soit saumuré, soit bouilli, il est aussi très savoureux. Bien que ce soit un aliment redoutable, il m'est difficile d'arrêter mes baguettes quand je le savoure, à cause de mon souvenir d'enfance.
- 6 Les pousses de bambou sont aussi des mets précieux irrésistibles. Lors de la fête du Printemps, ma mère, d'origine Hakka, cuisine toujours des pousses de bambou séchées dans un bouillon. Après avoir séché au soleil, puis fermenté, les pousses de bambou possèdent quelque chose de délicieux très particulier. Une fois mijotées dans un bouillon épais, leur acidité et leur âcreté naturelles se dissipent, elles sont alors le meilleur remède pour soulager notre écoeurement dû aux abus de viandes et de poissons bien gras dégustés au cours de la fête. De plus, elles supportent de longues cuissons qui ne font qu'améliorer leur goût. De ce fait, ce sont des plats indispensables pour le repas du Nouvel An dans notre famille. Quant aux pousses de bambou vert, apparus après la fête des bateaux-dragons, elles peuvent également cuire dans un bouillon. Avant de les servir, on les saupoudre de *jiucengta*², alors leur croquant et leur arôme agréables les rendent irrésistibles. Mes deux sœurs et moi sommes toutes des adeptes du bambou. Ainsi, ma mère les cuisine toujours dans une grande marmite de quarante centimètres de diamètre. Nous pouvons consommer dix kilos de bambous frais en un seul repas. C'est pourquoi, je succombe devant toutes sortes de bambous cuisinés.
- 7 Dès l'enfance, j'écoutais mon père évoquer avec nostalgie le poulet au vinaigre avec de la poudre de gingembre qui peut soulager de l'envie de manger du crabe (il vaut mieux séparer clairement le jaune et le blanc de l'œuf, et confectionner une sauce légère, le goût sera alors identique à celui du crabe poilu de Shanghai), les carottes macérées sautées avec du poulet émincé auront un goût particulier, les pousses du *toona sinensis* mélangées avec du tofu sont aussi un délicieux met familial. Heureusement tous ces plats peuvent être préparés à Taiwan.
- 8 Le plus grand manque pour mon père est la capselle, ou bourse-à-pasteur. Depuis l'enfance j'entends mon père qui me décrit son goût extraordinaire. Mais il m'a fallu attendre une visite dans sa région natale pour enfin en comprendre la raison. La faire frire avec des œufs permet de mieux mettre en valeur son goût frais et exquis, c'est un goût indescriptible que l'on ne peut oublier. De mon retour à Taiwan, j'en ai cherché partout et j'ai pu enfin comprendre pourquoi : la période de production de cette plante est extrêmement courte, on ne peut la trouver qu'en fin d'hiver ou au début du printemps. J'ai tenté de la planter en semant ses graines dans ma cour, cela fait plusieurs années, avec un maigre résultat. Le fruit de tant d'efforts suffit à peine pour une omelette. Par la suite, en tournant mon regard vers l'extérieur, j'ai découvert qu'elle poussait d'abondance au bord des chemins incultes, au milieu des herbes dans les parcs, à tel point

que, depuis, je ne peux plus me concentrer sur ma route. J'ai pu ainsi trouver de nombreux coins où la capselle pousse abondamment, et on peut même en faire des raviolis. Mais il est dommage que je ne puisse plus partager ce luxe avec mon père.

- 9 Dans mon enfance, à chaque fête des bateaux-dragons, ma mère nous faisait des *zongzi* de riz gluant à la façon Hakka. Le riz gluant était d'abord cuit à la vapeur, puis mélangé avec des crevettes sautées, des champignons parfumés³ coupés en dé, de la viande de porc hachée, des pâtes de tofu et des navets séchés, ensuite il est enveloppé dans des feuilles de bambou, et enfin cuit à la vapeur. Par rapport aux *zongzi* de riz gluant faits dans d'autres familles avec de gros morceaux de viandes et des jaunes d'œufs salés, les nôtres semblaient vraiment maigres. Cependant, ceux de mon père étaient encore plus simples, à part du riz gluant bien rond, il n'y avait rien d'autre. Quand ils étaient bien cuits, on les mangeait avec du sucre de Langya. Le seul point qui m'intéressait était leur forme, de cône allongé, appelé par mon père « Missile de la Déesse Victoire ». Lorsque j'ai grandi et après avoir mangé beaucoup de viandes et de poissons, je me suis enfin rendue compte que le *zongzi* hakka si doux et si délicieux est incomparable. Quant au *zongzi* tout simple de mon père, plus le temps passe, plus je découvre sa saveur, son arôme pur de riz gluant et celui de la feuille de bambou, accompagné du sucre épais. Tout cela récompense l'attente d'une année pour les déguster.
- 10 Une fois j'étais en mission en Finlande. À peine débarquée, j'ai entendu dire que des journalistes d'*United Daily News* arrivés depuis une semaine, cherchaient partout un restaurant chinois. Je me suis bien méchamment moquée d'eux. Les Chinois sont toujours ainsi, il n'est pas facile de sortir de chez soi, au lieu de profiter de la cuisine étrangère, ils ne pensent qu'à rentrer chez eux pour se chauffer dans la cuisine. Mais à ma surprise, après à peine deux jours à manger du bacon, du jambon, du pain et des salades, mon estomac a connu aussi le mal du pays. Heureusement, j'étais bien prévoyante, et j'avais apporté des nouilles instantanées. Le soir en rentrant à l'hôtel, après une bonne soupe de nouilles bien chaudes, je ne demandais rien de plus au monde.
- 11 Au sixième jour, finalement j'ai changé d'avis, et j'ai suivi les journalistes qui avaient trouvé un restaurant chinois à Helsinki. Sur le menu, chaque petit plat chaud coûtait en moyenne six cents dollars de Taïwan, un prix exorbitant. À ce prix, à Taiwan, dans le très bon snack « Neuf-Neuf », on peut commander une table avec six plats sans se ruiner. Cependant, dans tout le groupe, moi y compris, personne ne s'est plaint. Chacun ne s'occupait que de manger et de vider les assiettes, je pense que nous avons entièrement vidé leur stock de riz.
- 12 C'est pour cette raison que depuis, j'ai envie d'ouvrir un restaurant de nouilles en Finlande. Dans ce pays où la neige dure six mois, combien une bonne soupe de nouilles au bœuf, bien chaudes, serait réconfortante pour l'estomac ! Sinon, un restaurant de fondues chinoises serait sûrement tout aussi prospère. Si les étrangers ne supportent pas les fondues pimentées, on peut en faire avec du chou vinaigré, des légumes verts et des tomates. Ou alors, juste faire un stand de pot-au-feu japonais⁴ au bord de la route... Après avoir laissé courir mon imagination débridée, je me suis rendue compte que ces rêveries sont vaines, puisque les Occidentaux ne savent pas maîtriser les baguettes. Manger de la soupe avec couteaux et fourchettes est sans doute une chose très fastidieuse.
- 13 Confrontés au poêle et au four occidental, les Chinois ne peuvent pas faire souffrir leur estomac et trouvent des solutions adaptées. Que ce soit pour étudier à l'étranger, ou pour y émigrer, l'autocuiseur fait partie des choses indispensables dans leurs valises. Il peut cuire du riz, mais aussi certains plats chinois simples. À la librairie, on vend des livres de

recettes pour l'autocuiseur. Grâce à la persévérance de la communauté, les quartiers chinois apparaissent à l'étranger, il est donc possible d'acheter toutes sortes d'ingrédients. Mais rester ainsi à l'écart du monde est-elle une chose bonne ou mauvaise ?

- 14 Une vache, même si elle se trouve à Beijing, sera toujours une vache. Notre goût est formé depuis l'enfance, et reste gravé comme une empreinte, il est difficile de l'effacer. Ceci est particulièrement démontré chez mes concitoyens chinois.
-

NOTES

1. Il est consultable à l'URL : <http://dajia.qq.com/blog/334699058918400>
 2. Une sorte de plante à Taiwan qui ressemble au basilic en France.
 3. Le champignon parfumé est appelé aussi le lentin du chêne.
 4. Les Japonais l'appelle *oden*.
-

AUTEURS

CHUNLI HUANG

Aix-Marseille université, IrAsia