



HAL
open science

Avec le dessin d'une galette : Proses de Zhang Ailing

Wen He

► **To cite this version:**

Wen He. Avec le dessin d'une galette : Proses de Zhang Ailing. 2015, 10.4000/ideo.433. hal-01731623

HAL Id: hal-01731623

<https://amu.hal.science/hal-01731623>

Submitted on 30 Mar 2018

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Avec le dessin d'une galette

Proses de Zhang Ailing

Wen He



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ideo/433>

ISSN : 2107-027X

Éditeur

Université Aix-Marseille (AMU)

Ce document vous est offert par Aix-Marseille Université (AMU)



Référence électronique

Wen He, « Avec le dessin d'une galette », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, consulté le 30 mars 2018. URL : <http://journals.openedition.org/ideo/433>

Ce document a été généré automatiquement le 30 mars 2018.



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.

Avec le dessin d'une galette

Proses de Zhang Ailing

Wen He

Présentation

Zhang Ailing

- 1 Zhang Ailing 张爱玲 (1920-1995) est, tout à la fois, une femme écrivain de grand talent et une personnalité légendaire dans le monde littéraire chinois du XX^e siècle. Tout au long de sa vie, elle a produit une grande quantité d'œuvres, parmi lesquelles on ne trouve pas seulement des romans, mais aussi des textes en prose, de ouvrages de critique littéraire, voire même de fines recherches sur la littérature chinoise ancienne.
- 2 Pourtant, son originalité et sa réputation ont été quelque peu submergées par les différents courants qui se sont succédés pendant le siècle précédent, et il fallut attendre les années 1980, pour que la richesse de son apport soit finalement équitablement et unanimement reconnue.
- 3 En plus d'avoir été un grand écrivain, Zhang Ailing fut aussi une femme pleine de charme et porteuse de mystères, une femme qui eut une vie particulièrement riche et intéressante à une époque très troublée de l'histoire de Chine.
- 4 Elle est, en effet, issue d'une famille de notables de l'ancien régime : son grand-père et son arrière-grand-père furent tous deux des personnalités influentes de la fin de la dynastie Qing (1644-1911). Cependant, à la génération de son père, la situation familiale a commencé à se dégrader, surtout à cause des choix de ce dernier qui fut non seulement un fumeur invétéré d'opium, mais aussi un visiteur assidu des quartiers de plaisir et un adepte des jeux d'argent. Voyant cela, sa mère quitta la Chine pour l'Europe où elle a fini sa vie, ne rentrant que rarement voir sa fille. Son mari se trouva une nouvelle femme, qui traita Zhang Ailing avec dédain, et fut la source d'une dispute à l'issue de laquelle la jeune fille qu'elle était alors fut enfermée par son père durant presque six mois. Ce genre d'expérience douloureuse forgea le caractère introverti, taciturne et pessimiste de

l'écrivain dont les dons littéraires se manifestèrent très tôt. Au collège déjà, ses écrits lui valurent la réputation d'être un écrivain de qualité, réputation que son accoutrement excentrique et son originalité renforcèrent.

- 5 L'apogée de sa création littéraire ne devait pourtant durer que trois années ; son premier mariage et l'établissement de la Nouvelle Chine viendront grandement perturber sa production littéraire. Après un court séjour à Hong Kong, Zhang Ailing quitta le continent chinois pour aller vivre aux États-Unis jusqu'à la fin de ses jours.

Manger et combler sa faim avec le dessin d'une galette

- 6 L'extrait dont nous fournissons ci-dessous une traduction est tiré de *Tan chi yu hua bing chongji* 谈吃与画饼充饥 (Manger et combler sa faim avec le dessin d'une galette), essai présent dans la première publication en 1988 par la maison d'édition taïwanaise Huangguan 皇冠 du recueil d'essais et de romans courts *Xuji* 续集 (La Suite).
- 7 Outre son goût prononcé pour la mode, Zhang Ailing adorait tout ce qui était du domaine culinaire. Cet essai évoque des spécialités culinaires d'endroits divers et variés, du Sud au Nord de la Chine, de la Chine Continentale à Hong Kong, de l'Asie à l'Europe. Il traite donc de spécialités culinaires internationales et rendent compte de la vie exceptionnelle de son auteur : Zhang Ailing naquit à Shanghai, habita quelques temps à Tianjin durant sa jeunesse, postula à l'Université de Hong Kong et, devenue rapidement célèbre, quitta le Continent en 1952 pour s'installer à Hong Kong ; elle s'expatria finalement aux États-Unis.
- 8 Bien entendu, cet essai n'est pas qu'une compilation de spécialités de diverses régions du monde, c'est surtout un banquet de connaissances, comprenant des études critiques, de l'histoire, des mémoires, touchant également les domaines des sciences humaines, de la nutrition et de la sociologie. Zhang Ailing n'a pas l'étroitesse d'esprit des écrivains gourmets traditionnels qui parlent forcément des spécialités de leur pays natal de manière très subjective. Même si ses exigences étaient très élevée, Zhang Ailing resta cependant très ouverte d'esprit et eut beaucoup d'entrain à goûter toutes sortes de mets.

Manger

- 9 *Tongyan wuji* 童言无忌 (Les propos d'enfants sont sans tabou) est un essai publié en mai 1944 par Zhang Ailing. Il figure dans le recueil d'essais *Liuyan* 流言 (Rumeurs). Dans son introduction, l'auteur les raisons qui l'ont poussée à choisir ce titre en ces termes : « Ici j'ai choisi *Tongyan wuji* pour titre, mais ce n'est pas parce que je suis impatiente de parler de tabou ; je souhaite juste exprimer ce que j'ai sur le cœur. »¹ Cet essai est composé de quatre parties principales qui sont « Argent », « Vêtements », « Manger » et « Petit frère ». Cet extrait est bien entendu tiré de la partie « Manger », « Chi » 吃.

Manger et combler sa faim avec le dessin d'une galette

- 10 Les journaux parlent beaucoup de nourriture, mais je ne m'en suis jamais plainte. Les Chinois adorent manger. Je pense qu'on peut en être fier, car le manger est un des arts de vie les plus fondamentaux. Il n'est pas donné à tout le monde de savoir faire un bouquet de fleurs ou de la décoration d'intérieur, qui sont d'ailleurs des choses de peu

d'importance en comparaison. « Le peuple considère la nourriture comme son Dieu » : on comprend que manger ne sert pas qu'à remplir le ventre lorsqu'on voit la délicatesse des *shaobing*² et *youtiao*³. Le *shaobing* est venu des régions occidentales sous les Tang, mais ce n'est qu'à partir des Song du Sud qu'on a vu apparaître le *youtiao*. A ce moment-là, on l'appelait « Hui frit »⁴ en raison de l'indignation populaire envers le ministre malfaisant Qin Hui. On conserve au moins ce nom dans la région du Jiangnan. Dans l'école où j'étais, la vieille servante qui vendait en cachette des amuse-bouches et des cacahuètes dans le dortoir appelait le *youtiao* « Hui frit ». Je croyais que c'était « Esprit frit », car dans la langue *wu*⁵, « hui » se prononce comme « esprit ». Quand on mange *shaobing* et *youtiao* en même temps, le contraste entre le sucré et le salé, entre la texture épaisse et résistante de l'un, et celle, fine et croustillante, de l'autre, tout cela éveille une sensation tout à fait différente de celle que l'on peut éprouver en mangeant un simple *shaobing*. Ce sont les Chinois eux-mêmes qui ont inventé cette façon de manger. Certains mangent des *shaobing* fourrés au *youtiao*. Mais un *youtiao* aplati n'est plus aussi bon, car l'air qui se trouve à l'intérieur est un composant indispensable. Zhou Zuoren⁶ aimait parler nourriture dans ses essais. Il se justifiait en rappelant que « la nourriture et le commerce amoureux sont les deux grandes passions de l'homme »⁷. Il ajoutait que les histoires entre hommes et femmes étaient partout les mêmes, qu'il n'y avait rien à en dire, mais qu'en revanche, chaque lieu présentait des différences culinaires. Ce n'est pas faux, mais il n'évoque dans ses écrits que les plats les plus simples, les plus fades, de Shaoxing, son pays natal. Mis à part la pousse de bambou locale, il semble qu'il n'y ait rien de bien spécial. A force de toujours chanter la même antienne, il est évident que cela devient ennuyant.

- 11 Il est intéressant de noter que la même nostalgie, chez des auteurs différents, se rapporte tantôt à l'atmosphère particulière d'une ville, tantôt à une ambiance typiquement paysanne. Dans les villages pauvres et isolés où même le riz gluant et la jujube font défaut, les substituts ne sont pas si appétissants que cela. Mais du fait du mal du pays et des souvenirs d'enfance, les auteurs disent en avoir l'eau à la bouche. Ces substituts font tous partie de l'histoire ancienne. Par ailleurs, dans les mémoires des fins gourmets, les grandes spécialités et petites collations mentionnées sont à présent introuvables. Et même si l'on parvenait à les retrouver, elles seraient bien différentes. Même sur le continent chinois, elles ont disparu sans laisser de trace, ce qui fait qu'elles appartiennent elles aussi au passé. Pour le lecteur ordinaire, et en particulier celui qui vit à l'étranger, les splendeurs du passé ne reviendront pas, il n'a d'autre choix que de « combler sa faim avec le dessin d'une galette ». Les Chinois sont habitués à manger de bonnes choses, et pour eux, le reste du monde n'est qu'une terre sinistrée en matière de gastronomie. Bien entendu, cela peut sembler un peu exagéré. Selon un proverbe occidental : « Un oiseau dans la main vaut mieux que deux dans la forêt »⁸. Parlons d'abord des deux oiseaux qui gazouillent dans les arbres, bien qu'ils se soient déjà envolés.
- 12 Une fois, ma tante voulait manger des « colle-tortille » qui étaient des grains de blé verts, pas encore arrivés à maturation, apportés par un paysan qui travaillait au champ. Je suis vraiment incapable de distinguer les cinq céréales. [...] J'ai seulement entendu dire qu'on les mettait dans une casserole d'eau bouillante où les petits grains verts s'entortillaient à toute vitesse. C'est pourquoi on les appelait « colle-tortille » ; ils avaient un goût frais en bouche.
- 13 Depuis mon enfance, ce qu'on nous ramenait des champs n'était que de la farine d'orge d'une couleur jaune foncé, qui avait probablement été torréfiée. On y ajoutait de l'eau bouillante et du sucre qu'on mélangeait jusqu'à obtenir une bouillie. Cela avait une odeur

de brûlé. C'était bien meilleur que les flocons d'avoine Quaker Oats. On ne peut le comparer à l'amidon de racine de Lotus, qui ne convient que lorsqu'on est malade. J'ignore si le champ où l'on cultivait le « colle-tortille » a été vendu ou s'il ne nous a pas été légué, reste que cette chose ne se fait plus. Les champs se trouvent probablement tous dans l'Anhui, je sais seulement que certains se trouvent dans la préfecture de Wuwei, préfecture du « Non-agir ». Ce nom très philosophique et poétique reste en mémoire. Depuis ce temps, je n'ai plus vu ni entendu parler de farine d'orge.

- 14 Pendant la Guerre de Corée, la propagande chinoise écrivait que les soldats allaient au front le ventre vide, et que s'ils avaient faim, ils saisissaient dans leur poche une poignée de « farine grillée » et la portaient à la bouche. Je pense que c'est comme le riz grillé, on peut la plonger dans l'eau bouillante et la manger. Le riz grillé est semblable au riz soufflé que l'on trouve dans la grande variété de céréales utilisées pour le petit déjeuner américain, même si la façon de faire est différente. Il faut juste ajouter du lait dans les céréales pour le petit déjeuner, ce qui est plus simple et plus pratique que de faire cuire des flocons d'avoine, et qui convient à l'habitude des Occidentaux de boire du lait froid. Cela explique que les céréales soient devenues l'une des industries les plus importantes. Notre riz grillé et notre farine d'orge — je n'ose parler de la farine grillée que je n'ai jamais mangée —, nous les avons laissés disparaître, quel dommage.
- 15 La première fois que je vis une grande feuille d'algue *nori*, je poussai un cri d'émerveillement, je pensais que c'était une magnifique découverte chinoise. Déployée, elle représentait un carré d'environ un mètre, une fine feuille de papier violet foncé, croustillante et délicate, légèrement brillante. Cela ressemblait à de la soie avec des motifs dessinant des vagues et de légères traces de plis. La soupe d'algues *nori* est riche en iode, bonne pour la santé, c'est aussi le plat rapide le plus commode à préparer. Cependant, ces dernières années, peu de personnes semblent en manger.
- 16 J'entendais ma tante dire : « Auparavant, quand la maîtresse de la résidence ministérielle lisait les *Chroniques indiscretes des mandarins*⁹, elle ne regardait que ce qui concernait la nourriture ». Les proches et les serviteurs appelaient tous l'épouse du fils aîné de Li Hongzhang « maîtresse de la résidence ministérielle » ou « seconde maîtresse », son fils aîné était en réalité son neveu, Li Jingfang, qu'il avait adopté. Il y a bien longtemps que je n'ai plus lu les *Chroniques indiscretes des mandarins* ; je me souviens seulement qu'à part la soupe de haricots mungo qui sauva la vie de Kuang Chaoren, chaque repas était très simple : ce sont les plats les plus courants au Jiangnan à notre époque. Bien sûr ces plats sont très bons, et n'ont rien à voir avec la tête de porc dans *Fleur en fiole d'or*¹⁰ que Pan Jinlian pouvait « faire mijoter avec une branche jusqu'à la ramollir totalement ». Leur date d'écriture n'est pas très éloignée, mais, dans *Fleur en fiole d'or*, il y a un côté primitif effrayant.
- 17 Une des spécialités culinaires du *Rêve dans le pavillon rouge*¹¹ est l'oie. On y trouve de la « poitrine d'oie carmin », je pense qu'il doit s'agir d'un procédé de salaison et de séchage — le canard aux épices et à la sauce de soja est aussi de couleur rouge. Le « nez doux et luisant » et la « peau lisse et onctueuse » de Yingchun désigne en général le saindoux. Il semble qu'à l'origine Cao Xueqin cuisinait souvent avec de la graisse d'oie, et pas seulement des *dimsums* comme les « rouleaux de pignons de pins à la graisse d'oie ». Dans *Histoires de héros et d'héroïnes*¹², le prix de la fiancée est une oie. Madame Tong trouvait très drôle de voir le nouveau marié prendre dans ses bras l'oie qui cacardait. Maître An lui rétorqua alors que c'était une ancienne coutume appelée « sacrifice de l'oie sauvage ». Bien entendu, c'étaient les hommes de la haute antiquité qui chassaient l'oie sauvage

pour l'offrir comme cadeau de fiançailles à la famille de leur épouse. Il semble que la consommation de chair et de graisse d'oie dans le *Rêve dans le pavillon rouge* soit une tradition héritée de l'antiquité. Dans *Fleur en fiole d'or* et *Au bord de l'eau*¹³, on ne mange pas d'oie, probablement parce que nous sommes dans le Nord qui a subi une assez forte influence des invasions barbares au fil des dynasties, et n'a donc pas pu conserver les us et coutumes du peuple Han. Les oies et les canards sont aussi élevés en grand nombre dans la région fluviale et lacustre qu'est le Jiangnan.

- 18 De nos jours, en Occident, on ne mange de l'oie que le foie gras et les saucisses. Jadis, l'oie était plus courante que le poulet et le canard sur les tables. L'oie rôtie du grand repas de Noël ne date que du XIX^e siècle, et fut petit à petit remplacée par la dinde d'Amérique.
- 19 Dans le dortoir de mon lycée, j'ai mangé une soupe d'œufs brouillés d'oie et de légumes marinés. L'œuf d'oie étant gros, il est bon marché. Il me semble que cette soupe avait une odeur forte que même les légumes marinés et épicés ne pouvaient couvrir. Dans le dortoir de l'université, j'ai mangé une fois une omelette faite avec de la poudre d'œuf, légère comme du coton mais en même temps comme figée et baveuse. Elle n'avait cependant aucune odeur particulière. Je lis, ces temps-ci, l'autobiographie de Gilbert Sorrentino. C'est l'histoire d'un mauvais garçon d'un quartier défavorisé de New York qui décide de tourner la page et de faire des études, et qui devient plus tard magistrat. Il avait mangé au réfectoire d'une prison une omelette à base de poudre d'œuf qu'il ne parvenait pas à avaler. Les gardiens le forcèrent à manger, il vomit et fut tabassé. Je pense que ce jeune homme robuste avait vraiment la rate et l'estomac fragiles. J'ai quant à moi le palais délicat. Une fois, à l'âge de huit ou neuf ans, alors qu'on m'avait servi une soupe au poulet, je dis qu'elle avait un goût de médicament, un goût bizarre. Les autres membres de ma famille ne lui trouvaient rien de particulier. Ma mère, inquiète, fit questionner le cuisinier. Celui-ci dit que la poule avait été achetée deux ou trois jours auparavant et mise dans la cour. Comme elle baissait la tête et semblait malade, on lui avait fait ingurgiter des huiles essentielles du genre baume du tigre. Ma mère ne dit rien. J'enfouis mon visage dans le bol et avalai mon riz. J'étais aux anges. Ce fut là la plus grande fierté de toute mon existence.
- 20 Quand j'étais petite, à Tianjin, je mangeais souvent de la soupe aux langues de canard et aux petits navets. J'ai appris à saisir avec les dents le petit os plat à l'extrémité de la langue de canard, à tirer vers le côté opposé, comme lorsqu'on retire un chausse-pied. Comparé au cerveau de canard, qui n'est pas plus grand qu'une fève de soja, le canard a vraiment la langue bien pendue, rien d'étonnant au fait qu'ils aient une si forte voix pour un si petit corps, qu'ils fassent « coin-coin » si fort. Les langues de canard dans la soupe étaient d'une couleur pâle, très tendres et très charnues. Une fois à Shanghai, je n'ai plus jamais vu ce plat.
- 21 Après notre arrivée dans le Sud, je n'ai pas revu non plus de soupe au canard laqué, pour laquelle vous achetez votre canard déjà laqué, que vous ajoutez à la soupe, ce qui donne un bouillon transparent et délicieusement parfumé. Les canards laqués étaient très petits. J'ignore si c'étaient des canetons ou s'ils rétrécissaient durant la cuisson. Sur la peau orangée et plissée, les pores s'agrandissaient et ressortaient comme de la chair de poule, formant des petits motifs carrés. Cette peau était particulièrement goûteuse. C'étaient des canards maigres, débarrassés de toute leur graisse. Les gens du Nord sont des spécialistes de la dégustation de canards. Le canard laqué de Pékin n'en est qu'un exemple.

- 22 Dans le Nord, on mange aussi souvent de la soupe aux rognons. On fait mijoter deux rognons avec du filet de porc et des petits navets. Nos jeunes domestiques appelaient aussi les filets de porc « prunes de rognons », cela devait être du dialecte de Nankin. Je ne comprenais pas pourquoi on les appelait ainsi, il ne s'agissait pas de porc mijoté avec des « légumes de pruniers séchés »¹⁴. Je me suis rendue compte, plusieurs années plus tard, que c'étaient en fait des « sourcils de rognons ». Des deux côtés des hanches, se trouvent deux parties vitales qui s'appellent les « yeux des rognon », et à un pouce environ au-dessus se trouvent les « sourcils des rognons ». Ce jeu de mots est vraiment un trait de génie.

Manger

- 23 Souvent, quand j'étais petite, je rêvais que manger du gâteau « nuage en feuilles »¹⁵. En le savourant, le gâteau fin se changeait en papier. En plus d'un goût âpre, j'étais prise d'une grande contrariété.
- 24 J'ai toujours aimé la mousse du lait. Lorsque j'en bois, j'essaie d'avaler les petites perles blanches au bord du bol.
- 25 Dans le *Rêve dans le Pavillon rouge*, l'aïeule Jia demande à Xue Baochai quelle est sa pièce de théâtre et quels sont ses aliments préférés. Cette dernière, sachant bien que les personnes âgées adorent les pièces animées et les aliments moelleux et sucrés, répondit en s'accordant aux goûts de l'aïeule Jia. Moi, à l'instar des personnes âgées, j'aime ce qui est sucré et moelleux et déteste tout ce qui est fin, croustillant et rafraîchissant tels les légumes salés, les radis marinés et le « mille-feuille crapoussin »¹⁶. Je ne sais pas non plus croquer les graines germées. Pour ce qui est de l'art de déguster des plats délicats comme les poissons et les crevettes, je suis une vraie profane, mais une carnivore parfaitement en paix avec sa conscience.
- 26 A Shanghai, ce qu'on appelle « l'auberge du bœuf » est un lieu que j'aime beaucoup. Tout y est blanc et propre. Sur le mur en faïence sont collées en forme de T des billets roses foncé où est inscrit « soupe du bœuf xx yuans, filet du bœuf xx yuans ». Au plafond, une grande lampe blanche est recouverte d'un drap noir pour les alertes aériennes qui contraste avec la doublure rouge vif. Tout est bien éclairé. Les employés en tablier blanc sont tous gros et ont le teint rose. Souriant, ils lisent leur journal debout, le pied posé sur un tabouret. Leurs aubergines sont particulièrement grosses, leurs oignons particulièrement bons et leurs cochons particulièrement dignes d'être égorgés. Une charrette à bras est arrêtée devant la porte. Deux cochons y sont transportés, bien alignés et pas encore écorchés. Ils ont du sang au bout du groin. Le fil dessiné par la coupure sur leur ventre fait apparaître l'intérieur rouge vif. Sans que j'en connaisse la raison, je n'ai pas la moindre sensation désagréable en voyant cela. Tout se passe avec le plus grand naturel, dans la plus grande légalité, et de la meilleure façon. J'aimerais beaucoup travailler à l'auberge du bœuf, et plus particulièrement à la caisse, en face de la calculatrice. C'est une véritable maison de repos pour l'esprit. L'air y est pur, et il n'est pas conseillé de trop y réfléchir.

NOTES

1. 我这里用“童言无忌”来做题目，并没什么犯忌讳的话，急欲一吐为快，不过打算说说自己的事罢了
2. Le *shaobing* est une sorte de galette chinoise plate, cuite au four ou à la poêle, avec ou sans sésame sur le dessus. Elle peut contenir toutes sortes de farces qui peuvent être regroupées en deux catégories principales : les sucrées et les salées. Il semble y avoir une erreur dans la présentation qu'en fait Zhang Ailing. En effet, selon les sources historiques, l'existence des *shaobing* remonte à la dynastie Han (206 av. J.-C.-220 ap. J.-C.). Cependant le *shaobing* était extrêmement populaire sous la dynastie Tang (618-907).
3. Le *youtiao* est une collation très populaire vendue partout en Chine le matin dans la rue. *Youtiao* se traduit littéralement en français par « baguette à l'huile ». C'est une pâte levée, un peu salée, frite dans de l'huile végétale.
4. Hui (1090-1155) est le prénom d'un personnage historique, Qin Hui, qui fut premier ministre pendant la dynastie Song en Chine. Il est largement considéré comme un traître du peuple Han pour sa participation à l'exécution politique du général Yue Fei.
5. Le *wu* est l'un des groupes majeurs des parlers sinitiques. Le *wu* est parlé dans une grande partie de la province du Zhejiang, dans le sud de la province du Jiangsu, à Shanghai, ainsi que dans d'autres régions de la Chine du sud-est.
6. Zhou Zuoren (1885-1967), lui-même écrivain et grand essayiste, était le frère du célèbre écrivain Lu Xun.
7. Célèbre phrase tirée du *Mengzi* 孟子, ouvrage rédigé dans la deuxième moitié de la période des Royaumes Combattants (IV^e siècle av. J.-C. – 221 av. J.-C.) par le penseur confucianiste Mencius (380-289 av. J.-C.). Dans le chapitre « Gaozi » 告子 qui rapporte un débat entre Mengzi et Gaozi lequel prononce alors cette phrase.
8. *A bird in the hand is worth two in the bush* est l'équivalent anglais de *Un tiens vaut mieux que deux tu l'auras*, et fut pour la première fois usité dans *The Life of St. Katherine* de John Capgrave.
9. *Chroniques indiscrètes des mandarins, Rulin waishi* 儒林外史 en chinois, est un roman de Wu Jingzi 吴敬梓 (1701-1754) qui est une suite d'histoires se déroulant dans le milieu des lettrés-fonctionnaires, et qui a été traduit en français sous ce titre par Tchang Fou-jouei en 1976 (Gallimard, coll. « Connaissance de l'Orient »).
10. *Fleur en fiole d'or, Jin Ping Mei* 金瓶梅 en chinois, est un célèbre roman écrit sous la dynastie Ming (1368-1644), d'un auteur anonyme ayant pris pour pseudonyme Lanling Xiaoxiaosheng 兰陵笑笑生. Il a été traduit sous ce titre par André Lévy (Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1985, 2 volumes réédités en coll. « Folio » en 2004).
11. C'est sous ce titre qu'a été rendu en français le grand roman de Cao Xueqin 曹雪芹 (1715-1763) par Li Tche-houa et Jacqueline Alezaïs (Gallimard, coll. « Bibliothèque de La Pléiade », 1981). Voir dans le numéro 4, d'*Impressions d'Extrême-Orient* la présentation de Li Shiwei à l'URL : <http://ideo.revues.org/316> et dans le même numéro 4, l'article « Jade magique et Jade sombre » de Jacques Dars (URL : <http://ideo.revues.org/323>)
12. *Histoires de héros et d'héroïnes, Ernü yingxiong zhuan* 儿女英雄传 en chinois, est un roman écrit sous la dynastie Qing (1644-1912) par Yanbei Xianren 燕北闲人, nom de plume de Wen Kang 文康 (1821-1850).
13. Ce roman a été rendu populaire en France grâce à Jacques Dars qui le fit entrer dans une traduction magistrale dans la « Bibliothèque de la Pléiade » sous ce titre (Gallimard, 1978).

14. Légumes de prunier séchés, traduction littérale de *meigancai* 梅干菜, qui sont un condiment de la cuisine chinoise constitué de feuilles de différents types de moutardes qui sont souvent séchées. Ce condiment est fréquemment utilisé dans les cuisines du Zhejiang et de Shanghai.
15. Le « nuage en feuilles », ou *yunpian gao* 云片糕 en chinois, désigne une friandise sucrée, coupée en fine tranche de couleur blanche, à base de farine de riz glutant.
16. Le « mille-feuille crapoussin », ou *hama su* 蛤蟆酥 en chinois, désigne une friandise sucrée à base de farine de blé, composée de dix-huit couches de pâte feuilletée, et recouverte de graines de sésame.
-

AUTEURS

WEN HE

Aix-Marseille université, IrAsia