



HAL
open science

La nostalgie des nouilles à la pékinoise “ Zhajiangmian li de xiangqing ” de Liu Xinwu

Laurent Chircop-Reyes

► **To cite this version:**

Laurent Chircop-Reyes. La nostalgie des nouilles à la pékinoise “ Zhajiangmian li de xiangqing ” de Liu Xinwu. 2015. hal-01755236

HAL Id: hal-01755236

<https://amu.hal.science/hal-01755236v1>

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.

La nostalgie des nouilles à la pékinoise

« Zhajiangmian li de xiangqing » de Liu Xinwu

Laurent Chircop-Reyes



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ideo/383>

ISSN : 2107-027X

Éditeur

Université Aix-Marseille (AMU)

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



Référence électronique

Laurent Chircop-Reyes, « La nostalgie des nouilles à la pékinoise », *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/383>

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.

La nostalgie des nouilles à la pékinoise

« Zhajiangmian li de xiangqing » de Liu Xinwu

Laurent Chircop-Reyes

Présentation

- 1 Imaginez devant vous un bol, généreusement rempli de nouilles fraîches, blanches et *al dente* comme il faut — qui viennent tout juste d'être égouttées, encore fumantes —, sur lesquelles on verse une préparation essentiellement à base de purée de soja de couleur foncée préalablement revenue dans l'huile. Voici les *zhajiangmian*, une spécialité typiquement pékinoise et surtout familiale. La lecture en *pinyin* du nom de ce plat de nouilles est si évocatrice pour celui qui en a déjà fait l'expérience gustative que la tentation fut grande de conserver sa transcription plutôt que, à chaque fois que le terme apparaît dans le texte, opter pour une traduction littérale, plus longue à lire et peut-être moins savoureuse dans son contexte. Cependant, les autres spécialités pékinoises qui apparaissent dans le texte sont, bien que certaines n'aient pas d'équivalent satisfaisant en langue française, données uniquement dans leur traduction.
- 2 « Les gens du Sud mangent du riz, les gens du Nord mangent des nouilles, tel est l'usage courant », écrivait Li Yu (1611-1680) dans son recueil d'essais *Au gré d'humeurs oisives*, traduit du chinois par Jacques Dars (1937-2010)¹. En effet, les aliments à base de farine de blé (autrefois à base de millet) tels que, entre autres, les nouilles et le pain à la vapeur — ou au four comme c'est le cas par exemple dans la province du Xinjiang —, sont caractéristiques dans la cuisine du nord de la Chine. Le climat propre à ses deux différentes parties du pays favorisa la culture du blé et des céréales au nord, ainsi que la culture des rizières au sud ; les dernières découvertes archéologiques indiquent d'ailleurs que les plus vieilles nouilles (à base de millet) du monde découvertes jusqu'à maintenant datent d'environ 4000 ans et ont été déterrées sur le site de Lajia dans la province du Qinghai².

- 3 Le texte qui suit, sans remonter aussi loin dans l'histoire des habitudes culinaires de Chine, manifeste cependant la place de ces nouilles à la sauce de soja frite dans le cœur des Chinois du nord et, qui plus est, dans les moments difficiles de la Révolution Culturelle.
- 4 Ce témoignage, tiré de son ouvrage autobiographique *Wo shi Liu Xinwu* 我是刘心武 (Je suis Liu Xinwu)³, Liu Xinwu 刘心武⁴, écrivain contemporain né le 4 juin 1942 dans le district d'Anyue, province du Sichuan, révèle ainsi, comme il le dit lui-même, cette « beauté ordinaire » de la cuisine familiale chinoise, le plaisir des mets simples — ou le plaisir d'aimer ce qui est simple, qui se cristallise dans un bol de *zhajiangmian*...

La nostalgie des nouilles à la pékinoise

- 5 Quand les gens ont extrêmement faim, la chose qu'ils désirent manger le plus se manifeste alors dans leur esprit. J'ai déjà demandé à un vieux camarade qui, pendant la Révolution Culturelle, croupit sept années en prison ; ce dernier me laissa ainsi deviner qu'elle était la saveur fumante et parfumée de la nourriture à laquelle il rêvait dans les moments de grande faim, ou lorsqu'il a dû se forcer à ingurgiter des aliments absolument infects. Je me suis tout d'abord mis à chercher directement du côté des mets rares et exquis. En effet, à la base, ce vieux camarade travaillait dans les affaires étrangères et je me suis dit que, ce dont il pouvait se remémorer le mieux derrière les barreaux, était sans doute le goût dense de la délicieuse cuisine des somptueux banquets. Il rejeta résolument cela. Voyant que je ne devinais toujours pas, il me rappela : « C'est simplement quelque chose de très bon que les Pékinois mangent au quotidien ». J'ai alors pensé au canard laqué, à la marmite mongole... Mais il hocha de nouveau la tête avant de me dévoiler le mot de l'énigme : *zhajiangmian*, des nouilles frites à la sauce de soja.
- 6 Durant l'automne et l'hiver de l'année 1987, j'ai effectué une visite aux Etats-Unis au cours de laquelle je commençais déjà à sentir le mal du pays seulement un mois après mon arrivée. Le mal du pays réside dans ce qu'il peut y avoir de plus concret ; ce sentiment tangible s'éprouve alors jusqu'au son, singulier et indescriptible, qu'émet l'huile dans la poêle chaude de la cuisine lorsque mon épouse y fait frire de la laitue, ou encore au son produit par la spatule métallique qui percute le fond de la sauteuse. Qu'il s'agisse de bifteck frit à l'anglaise, de langoustes grillées à la française, du gigot de mouton à l'allemande ainsi que des nombreux restaurants chinois avec chacun leurs spécialités que dépensaient pour m'accueillir mes amis Américains ; des innombrables hamburgers de « Macdonald » et autres chaînes de restauration rapide que je payais de ma poche dès que je me retrouvais seul ; des sandwiches, des pizzas italiennes, des tapas mexicaines, des sushis japonais et du riz pilaf indonésien, bref, au bout du compte, je trouvais que le goût de tout cela n'était pas si mauvais, voire je me surprénais même souvent à dire : « ça valait le coup de goûter ». Toutefois, plus le temps passait, plus la cuisine familiale, au fond de moi-même, me manquait. Je ne pouvais m'empêcher de me remémorer, avec un réalisme frappant, la nourriture qui avait marqué le plus mon esprit et que je désirais le plus. Mais de quoi s'agissait-il ?
- 7 Evidemment, c'étaient les *zhajiangmian*.
- 8 Je suis Sichuanais d'origine. Je suis venu m'installer à Beijing à l'âge de huit ans. Quarante années ont passé et, du point de vue de mes habitudes de vie, on peut dire que je me suis bel et bien pékinisé⁵. Le canard laqué et la marmite mongole sont, sans doute, les mets

raffinés les plus représentatifs de la cuisine pékinoise. Cependant, on a beau en manger plusieurs fois par an, il n'empêche que ça ne fait pas partie des plats quotidiens. Tout comme le jus de haricot mungo, la soupe de tripes pékinoise, les beignets farcis à la pâte de haricot rouge, les gâteaux de riz gluant aux jujubes, les boulettes de riz gluant parfumé, les gâteaux de riz à la confiture de haricot rouge, les gâteaux de pois, les rouleaux de haricot rouge, etc. Ce sont des collations dont on se délecte de temps à autre, mais on ne peut pas les considérer comme des plats à part entière.

- 9 Au quotidien, ce sont bien souvent les *zhajiangmian* que l'on dévore à grande bouchée, à l'image d'une voiture qui fait le plein d'énergie dans une station-service. En y réfléchissant bien, parmi les belles choses qui procurent durablement le plus de jouissance chez l'homme, ce sont celles dont la beauté est ordinaire. Les *zhajiangmian* me rassasient d'autant plus qu'elles renferment cette beauté ordinaire de la vie courante. Lorsqu'un homme se trouve au milieu d'un désert, il songe à la nature verte, certes, mais ce qui lui vient à l'esprit ne sont pas forcément de célèbres paysages, ni de luxuriantes forêts de bambous, au contraire, il est fort probable qu'il rêve spontanément au plus ordinaire, mais aussi au plus vivant des petits coins de verdure sauvage de sa terre natale.
- 10 Quand je passais mes nuits seul à New-York, pensant à Beijing, ni les remparts de Tian'anmen, ni le Pavillon de Bouddha du Mont Wanshou⁶ ne semblaient jaillir dans mon cerveau ; ce qui suintait dans mon esprit n'était autre que la douce fragrance des grises *hutong*⁷ où je vécut mon enfance, et de ce vieux sophora à l'écorce tuméfiée, dont la cime verdoyante oscillait ça et là.
- 11 Une fois, dans le Chinatown de San Francisco, j'ai même été jusqu'à chercher désespérément un restaurant chinois qui pourrait bien me vendre des *zhajiangmian*. Je me frottai les mains en salivant rien qu'à l'idée de manger un bol de ces nouilles accompagnées de leur sauce de soja. Mais en fait, je trouvais que ce que je pouvais voir comme ce que je pouvais manger n'étaient qu'imitation.
- 12 En effet, pour obtenir des nouilles savoureuses comme on les aime, de l'apparence jusqu'au goût, les *zhajiangmian* sont le genre de plats familiaux du quotidien que l'on doit absolument faire et manger à la maison.
- 13 Au fond, elles incarnent ainsi cette beauté propre au foyer et à l'amour familial.
- 14 D'après ce que je sais, parmi les plats-express présents à chacune des quatre saisons de l'année au sein de nombreuses familles pékinoises, on retrouve principalement les *zhajiangmian*.
- 15 On peut, en une fois, tout aussi bien préparer un grand bol qu'une large écuelle de *zhajiangmian*. Généralement, on fait revenir dans l'huile de la sauce de soja jaune, mais cela peut également se faire avec de la sauce de soja douce. Les Chinois de l'ethnie Han mettent des morceaux de viande coupés en cube au moment de frire l'assaisonnement. Cependant, y mettre uniquement de la viande maigre est passé de mode, car une fois qu'on a fait revenir la préparation et qu'on mélange cette dernière aux nouilles, ce n'est pas très bon ; normalement, il y a le gras et le maigre ensemble, ainsi on obtient une couche huileuse à la surface après que la sauce de soja a refroidi.
- 16 Les Chinois musulmans de l'ethnie Hui, ainsi que les Chinois qui craignent l'odeur forte de la viande, ont tendance à incorporer dans la sauce de soja des œufs ou des petites crevettes. Ce n'est pas aussi gras et il ne se forme pas de couche huileuse une fois que la sauce a refroidi. Au premier regard, cela ressemble beaucoup à la sauce chocolat qu'aiment manger les Américains. Lorsqu'on prépare des *zhajiangmian*, il est préférable de

pétrir la pâte et d'étirer soi-même les nouilles, ou encore, de passer la pâte au rouleau afin qu'elle soit aussi mince qu'une crêpe et de la découper ensuite en fines lamelles. Évidemment, aujourd'hui les ménages dans lesquels l'homme et la femme travaillent se font de plus en plus nombreux, et il est ainsi rare d'avoir l'occasion de pouvoir préparer tout cela soi-même. La plupart des gens se procurent par conséquent les pâtes fraîches dans les magasins d'alimentation, et s'ils n'arrivent vraiment pas à en trouver, ils peuvent également mélanger à la sauce de soja des pâtes sèches en sachet à faire bouillir, ou bien des nouilles instantanées. Tant que les nouilles sont encore bien fumantes après cuisson, même si la sauce de soja est froide, cela ne pose aucun problème. Bien sûr, pour obtenir une préparation un peu plus soignée, il est bienvenu de réchauffer la sauce avant de passer à table. Quand on mange des *zhajiangmian*, il ne faut pas oublier de mettre à disposition suffisamment de légumes et de crudités. L'été, concombres et petits radis sont excellents ; une fois lavés, sans les couper, on grignote ainsi quelques bouchées de légumes d'une main tout en dégustant les nouilles de l'autre... C'est un sentiment de satisfaction indicible. L'hiver, on accompagne le plat avec du chou chinois, des épinards et des carottes que l'on découpe en julienne avant de faire bouillir. Bien souvent, on épluchera également quelques généreuses blanches et brillantes gousses d'ails que l'on croquera à côté.

- 17 Eh ! *Zhajiangmian*, à l'heure actuelle, à Beijing — peut-être pas seulement dans la ville de Beijing, mais aussi, je le crains, dans de nombreuses villes, campagnes et bourgs de la Chine du nord —, des familles, des couples ainsi que des gens du peuple ordinaires reposent essentiellement sur la chaleur et l'énergie que tu leur fournis au quotidien ; tu permets ainsi à chacun, dans sa position respective, de donner vie, de tisser et de promouvoir cette notion qui nous stimule tant et que l'on nomme les grandes causes de notre nation. Peux-tu continuer à exister en tant qu'élément culturel de notre pays et paysage écologique de notre société ?
- 18 Le principal ingrédient des *zhajiangmian* reste l'amidon⁸. Mais d'après ce qu'on dit, vouloir faire de l'amidon un élément central dans le boire et le manger est un procédé suranné.
- 19 Toutefois, au vu du nombre gigantesque que représente la population de notre nation, j'ai bien peur qu'il soit impossible de transformer, en peu de temps, notre mode de consommation alimentaire en un régime principalement basé sur de la viande de premier choix, des œufs, du lait, des fruits et des légumes. Donc en ce qui concerne ma génération, mis à part le fait qu'elles représentent une valeur pratique, les *zhajiangmian* ne sont pas non plus dépourvues d'une certaine forme de valeur esthétique qui est, au moins pour un temps, difficilement périssable. Je ne peux en effet m'empêcher de penser à un événement survenu à la fin du mois de septembre de l'année 1966. Nous étions alors au début de la Révolution Culturelle, tout juste peu de temps après avoir été emportés par le plus frénétique des tourbillons de ce « mois d'août rouge ». Un groupe de professeurs, chargés à cette époque d'enseigner dans les collèges et moi-même, fut envoyé par les gardes rouges dans un camp de rééducation par le travail d'un village de montagne retiré des faubourgs pékinois. Peu après, les gardes rouges par lesquels nous avons été déportés retournèrent successivement à la capitale poursuivre leur révolte ; les paysans du village, des gens simples et honnêtes, commencèrent alors à nous traiter ouvertement avec bienveillance. Il y avait un paysan pauvre, un petit gars du nom de Zhang Lianfang. Nous étions en très bons termes. Son père, vieux paysan au corps très affaibli, avait perdu son épouse depuis longtemps et n'avait pas d'autre enfant. Lui et Zhang Lianfang vivaient ainsi, dépendant l'un de l'autre ; chaque jour Lianfang gagnait des bons de rémunération

pour son labeur en travaillant la terre, tandis que son père restait à la maison et s'occupait à faire la cuisine. Une fois, à la nuit tombée, Zhang Lianfang m'amena dans un endroit calme et éloigné et me dit : « Dans deux jours c'est la fête nationale. J'ai déjà demandé à ton chef, le chef de ton équipe, qu'il te laisse venir manger chez moi pour la fête. Ce n'est quand même pas avec ce que t'as fait que tu vas passer pour un contre-révolutionnaire, mon père et moi n'avons pas peur ». J'en fus tout ému et de légers frissons me parcouraient le corps entier lorsque, soudainement, il se rapprocha à nouveau de moi pour me dire à l'oreille : « Mon père et moi allons préparer quelque chose de très bon. Tu sais ce qu'on va manger ? Des nouilles ! Des *zhajiangmian* ! T'as déjà mangé des pâtes ? Des pâtes à la sauce de soja ? » Ses deux dernières phrases, en tombant dans le creux de mon oreille, ébranlèrent mon âme comme un cyclone balaye l'océan ; tenant ainsi fermement son épaisse main sillonnée de rides et de crevasses, je vis en levant les yeux son visage tout rouge qui rayonnait de lumière !

- 20 Le nez commença à me picoter et je je fondis en larme.
- 21 A cette époque, le village de montagne de Zhang Lianfang était à la fois pauvre et difficile d'accès. Les aliments de bases étant principalement le maïs et les patates, le blé constituait alors une denrée extrêmement précieuse. Zhang Lianfang avait déjà dix huit ans, mais n'était encore jamais allé au chef-lieu de sa campagne, le bourg de Miyun. Manger des nouilles de farine blanche, mélangées à de la sauce de soja revenue dans l'huile, était pour lui une source immense de plaisir, et malgré tout il tenait à les partager avec moi ! A présent, le fait de me remémorer ce plat de *zhajiangmian* a pour effet d'évoquer en moi toutes sortes d'expériences, bonnes ou mauvaises, traversées durant ces quelques années... Les saveurs des joies et des tristesses de toute une vie se déploient de concert dans mon esprit !
- 22 Le petit village de montagne du bourg de Miyun n'est pas loin du tout géographiquement parlant, mais considérant le revenu moyen et le niveau de vie, la distance est extrême... A quoi peut-il ressembler aujourd'hui ? Zhang Lianfang a probablement fondé une famille depuis longtemps. Quant à son père, ce vieillard affable, simple et honnête, qui m'a préparé des *zhajiangmian*, il est encore bien portant, n'est-ce pas ? Ces nouilles ne sont sans doute plus une curiosité sur leur table à manger... Se souvient-il encore de moi ? Se souvient-il de cette petite larme qui, s'écoulant du fond de mon être, tomba sur sa paume gercée ?

NOTES

1. Voir *Les carnets secrets de Li Yu. Au gré d'humeurs oisives*. Arles : Editions Philippe Picquier, (2003, 2009) 2014, p. 256.
2. Voir Ye Maolin 叶茂林, Lü Houyuan 吕厚远, « The earliest Chinese Noodles from Lajia » (Les plus vieilles nouilles chinoises de Lajia), *Chinese Archeology*, 4 novembre 2005.
3. Liu Xinwu 刘心武, *Wo shi Liu Xinwu 我是刘心武*. Tianjin : Tianjin Remin, 2006, 264 p.
4. Pour des informations détaillées à propos de Liu Xinwu et de son œuvre, voir l'article de Brigitte Duzan : http://www.chinese-shortstories.com/Auteurs_de_a_z_Liu_Xinwu.htm ainsi que

les travaux de Roger Darrobers dont il est question dans l'article en ligne de Pierre Kaser à l'URL : <http://jelct.blogspot.fr/2013/05/ne-un-4-juin.html>

5. *Beijingshua* 北京化: le fait de devenir Pékinois, de se « pékiniser » en vivant à Beijing et à la pékinoise.
 6. Célèbre colline située à l'intérieur du Palais d'Eté à l'ouest de Beijing.
 7. Étroites ruelles typiques du vieux Beijing.
 8. Équivalent de la féculé de maïs utilisée pour lier et épaissir les sauces.
-

AUTEURS

LAURENT CHIRCOP-REYES

Aix-Marseille université