



弗朗什-孔泰
法-中友好協會

竹笋

Pousse de bambou

Numéro 1 - 2013

Editorial

Au mois de mai 2013, l'AFC-AFC a organisé un nouveau voyage : « *Au cœur de l'histoire et de la culture de la Chine.* » Il importait donc, assez naturellement, de se rendre à **Qufu, ville natale de Confucius.**

Les amis ayant participé à ce voyage ont pu mesurer tout l'intérêt des visites programmées : la « *Résidence de la famille Kong* » où se sont succédées 77 générations des descendants de Confucius ; **le cimetière** regroupant sur 200 hectares les quelques 200 000 tombes – dont 6000 avec stèle – des descendants en ligne directe du Maître ; **sa tombe** et bien évidemment le « *Temple de Confucius* » le plus majestueux de toute la Chine.

Sources d'étonnement pour nos amis, l'incroyable affluence de touristes chinois dans le vaste secteur de ces sites, la véritable dévotion de nombre d'entre eux, traduite par l'achat de fleurs à déposer sur la tombe du Maître, les attitudes empreintes de respect, les prosternations, bâtons d'encens en mains, devant le grand autel du Temple qui lui est dédié...

Enfin, sachez que la mise en scène quotidienne de la reproduction d'une cérémonie d'hommage à Confucius – organisée durant la saison touristique – a laissé à nos amis un souvenir inoubliable !

Alain Caporossi, président de l'AFC-AFC.



L'une des innombrables pièces de la « Résidence des descendants de Confucius »

Dans notre prochain courrier, vous trouverez une fiche « *Points histoire & culture* » consacrée à Confucius

Confucius.
Musée des examens Impériaux.
Shanghai.



Cérémonie confucéenne au Temple de Confucius de Qufu.



La Tombe du 77^{ème} descendant de Confucius en ligne directe, mort en 1919.

Le mariage en Chine, entre tradition et modernité.

« Aux yeux de tout amoureux, sa fiancée est aussi belle que Xi Si elle-même » . Proverbe chinois.



Xi si, femme de cour, est considérée comme l'une des quatre plus belles femmes de l'histoire de la Chine antique (Ve siècle av. J.-C). Les lettrés chinois ont prétendu que sa beauté était telle que les poissons se noyèrent en l'apercevant. Celle de Diao Chan était telle que, la voyant, la lune se cacha derrière les nuages ; le charme de Yang Yuhuan faisait rougir les fleurs et les oiseaux venaient se poser autour de Wang Zhaojun.*

Le mariage en chiffres

8 /08/2008 : un record !

Plus de 2 millions de mariages ce jour là, du fait que le chiffre 8 prononcé à la cantonaise, signifie « *faire fortune* ! » Certains gouvernements locaux décidèrent même d'ouvrir les bureaux administratifs 24h/24h et d'en alléger les démarches !

En moyenne :

10 millions de mariages chaque année, concentrés au cours des « *semaines en or* » c'est-à-dire fériées :

- celle du nouvel an chinois
- celle du 1^{er} mai
- celle de la fête nationale du 1^{er} octobre.

La couleur de la robe

Jadis, on se mariait en rouge. Le blanc reste, aujourd'hui encore dans les campagnes la couleur du deuil. Dans les grandes métropoles cependant, la robe blanche s'impose peu à peu... pour les photos ! Mais pour le respect du rite et de la tradition, la mariée enfilera ensuite une robe rouge et si la famille en a les moyens la noce se termine en robe de soirée !



Le rituel des séances photos

Les futurs mariés font de plus en plus souvent appel à des studios qui leur soumettent un catalogue offrant une multitude de lieux de cérémonie et de tenues vestimentaires appropriées. Ainsi, ils posent aussi bien en costumes traditionnels devant une vieille maison traditionnelle de la dynastie Tang, que devant une église catholique de style gothique ou encore en tenue de garde rouge.





Le jour J Le marié, escorté de son témoin, vient chercher la fiancée chez ses parents. Il distribue « **des bonbons de noce** » (des bonbons entourés de papier rouge) à toutes les personnes présentes puis frappe à la porte et prie les parents de la mariée de le laisser entrer. « *Non, répondent ces derniers, à moins que tu ne témoignes de ta bonne volonté à l'égard de ta future épouse...* ». Jadis, selon la tradition chinoise, le marié devait offrir une dot de mariage. Aujourd'hui, tout se déroule sous forme d'un jeu aussi amusant pour les invités que les futurs mariés.

En guise de droit d'entrée, le futur mari distribue des « **enveloppes rouges** » qui contiennent des billets d'argent symbolique. Une fois introduit dans le salon, il se met à la recherche de sa fiancée, toute maquillée et habillée de sa robe blanche ou rouge. Un nouveau dialogue s'ouvre alors avec les parents : « *Tu veux la main de notre fille ? Alors prouve tes bonnes intentions.* » « *Comment vas-tu réagir lorsqu'elle sera enceinte ?* » « *Ta future épouse adore déguster des crabes, sais-tu les cuire ?* » Ces épreuves franchies avec succès, il reste au fiancé à s'incliner devant sa future épouse et à lui faire le serment de « *lui obéir jusqu'à la fin de ses jours* ». Le futur marié remerciera ses beaux parents d'avoir accepté de lui confier ce trésor. Seulement alors, il pourra prendre la jeune fille dans ses bras et la porter jusqu'à la voiture, les pieds de la future mariée ne devant pas toucher terre. La voiture démarre dans une explosion de pétards.

La voiture part en direction des parents du marié. La mariée offre un bonbon à sa belle-mère et tend une cigarette qu'elle allumera elle-même à son beau père en gage de respect et de soumission aux traditions familiales. Les beaux parents feront alors goûter à la jeune fille des friandises dont le nom signifiera « *donnez naissance à un fils le plus tôt possible* ».

Munis des bénédictions des parents, certains futurs époux soucieux d'imiter les modes occidentales se rendront à l'église. En fait, une fausse église (comme cela se pratique aussi au Japon) construite à la seule fin de satisfaire ces jeunes couples épris d'exotisme ! On y échange des alliances et des serments de fidélité.*

Les mets nuptiaux

En Chinois, « *homard* » se dit littéralement « *crevette dragon* ». Le dragon et le phénix symbolisent le couple parfait. Le poulet symbolise souvent le phénix. On sert donc du poulet et du homard ensemble afin de symboliser le couple parfait.

On trouve également sur les tables nuptiales chinoises du poisson qui symbolise l'abondance et des nouilles qui symbolisent la longévité. Pour le gâteau de mariage, au lieu de voir en son sommet deux figurines en plastique représentant les mariés, les Chinois y impriment des dragons et des phénix. On le confectionne avec de la pâte de haricots rouges ou de haricots verts.

En revanche, on ne sert pas de poire (la prononciation du mot « *poire* » signifiant « *s'en aller* » en chinois). Lors d'un mariage chinois, on évite d'évoquer la séparation ou une certaine distance entre les deux membres du couple.



Le double bonheur

Les chinois emploient souvent des idéogrammes qui véhiculent des aspects psychologiques ou émotionnels. C'est le cas du symbole "**double bonheur**."

Il est censé apporter une double dose de bonheur tout autour de lui. On le voit aux mariages pour apporter le bonheur à une nouvelle union.**



Vanessa Jussy

* « *Mariés d'hier et de demain* », Les chinois sont des hommes comme les autres, Zheng Ruolin, éd. Denoël, 2012.

** 100 mots pour comprendre les Chinois, Cyrille Javary, ed. Albin Michel, 2008.

Notre recette : *Crevettes sautées sur canapés*

Ingrédients
pour 4
personnes

- 500 g. de crevettes crues (grises sans tête) ; du concentré de tomate ; 1 blanc d'œuf
- 1 botte de poireaux chinois ; 2 g. d'ail ; 5 g. de gingembre ; huile de sésame ; vinaigre blanc
- 200 g. de pain de mie (forme carrée) ; maïzena ; farine ; 2 kiwis.

PREPARATION

- Décortiquer les crevettes et les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Eplucher et hacher finement l'ail et gingembre.
- Laver et couper en morceaux de 1cm ½ quelques belles feuilles de poireaux. (Partie verte.)
- Saler les crevettes, ajouter 2 c. à c. d'alcool ; mélanger à la main.
- Dans un bol délayer avec 1 peu d'eau froide et 1 blanc d'œuf 1 c. à s. de maïzena et 1 c. à s. de farine.
- Verser le mélange farine-maïzena sur les crevettes, ajouter 1 peu d'huile et bien mélanger.
- Couper le pain de mie en carrés de 2 cm.

SAUCE

- Chauffer 1 peu d'huile dans une poêle.
- Ajouter le gingembre, remuer quelques secondes.
- Ajouter l'ail, remuer ; 1 peu d'eau froide ; ½ c. à s. de concentré de tomates ; 1/3 c. à s. de sucre ; ½ c. à s. de vinaigre blanc ; 1 pincée de poivre blanc en poudre ; 1 petite pincée de piment.
- Ajuster si nécessaire avec eau et sel. Réserver la sauce un instant.

CUISSON

- Préparer 1 friture avec peu d'huile ; y frire les crevettes très peu de temps. Egoutter.
- Ajouter à la sauce 1 c. à c d'huile de sésame ; remuer ; puis ajouter les crevettes.
- Frire les croûtons et les dresser sur 1 plat en une couche sur toute la surface.
- Remuer et verser la préparation sur la couche de croûtons.

Présentation

Décorer avec les tiges des poireaux chinois et avec des tranches de Kiwis.

