

Coutumes antiques (1)

Une gourmandise de la dynastie Zhou

Yau Shun-chiu

Adaptation française de Geneviève Barman

Ces dernières années, j'ai suivi les conseils de mon médecin me recommandant de manger deux à trois fois par semaine de la viande rouge pour maintenir à un bon niveau mon taux de globules rouges. C'est ainsi que je me suis mis à consommer régulièrement du bœuf cru comme les Mongols de Gengis Khan. En l'occurrence, je me délecte de steak tartare à base de viande de vache noire du Val d'Hérens. Le goût en est très frais, il n'y a pas d'odeur, c'est vraiment parfait. Mais, au début, mon esprit a eu du mal à s'adapter à l'idée de manger de la viande crue. Peut-être parce que je pensais que ce n'est pas une coutume chinoise, que ce n'est pas traditionnel.

Erreur ! Nos ancêtres de la dynastie Zhou (XIe-VIIIe siècle av. J.-C.) mangeaient déjà du bœuf cru. Et ils le faisaient par pur plaisir, sans alibi médical. Leur recette a même été conservée au chapitre « Modèle des vertus domestiques » du *Livre des rites*, rédigé quelques siècles plus tard. Lisez plutôt :

« On prenait de la viande de bœuf ; il fallait qu'elle fût fraîche. On la coupait en petits morceaux ; les fibres devaient être tranchées transversalement. On trempait cette viande dans une très bonne liqueur. On l'y laissait l'espace d'un jour, d'un matin au matin suivant ; puis on la mangeait, en y ajoutant soit de la viande conservée dans le sel et le vinaigre, soit du vinaigre, soit du jus de prunes. » (Traduction de Séraphin Couvreur)

J'ai découvert ce passage en lisant les très intéressantes *Etudes des coutumes sociales à travers l'histoire de Chine* [en chinois] de Shang Binghe (1870-1950). Ce fin lettré ajoute le commentaire suivant :

« Les raisons de préparer la viande de la sorte sont celles-ci : en la coupant en travers des fibres, on la rend plus facile à mâcher ; en la faisant mariner dans l'alcool jusqu'au lendemain, on fait disparaître son odeur de viande crue ; et en la mélangeant à de la sauce aux prunes, on la rend délectable. »

Vérossaz, le 17 septembre 2017