

COMMENTAIRE DE TEXTE EN CHINOIS ET TRADUCTION TOTALE OU PARTIELLE DE CE TEXTE

ÉPREUVE COMMUNE : ÉCRIT

Stéphane FEUILLAS, Frédéric WANG

Coefficient : 3 ; durée : 6 heures

Commentaire d'un texte

Résultats obtenus : de 4 à 15

Moyenne : 8,7 sur 20

Huit candidats ont concouru à cette épreuve de banque commune (6 en LV, 2 en SH). Le texte, extrait d'un recueil de prose intitulé *Xianhua xian shuo* 闲话闲说 de l'écrivain A Cheng, d'une grande homogénéité discursive, ne présentait pas de difficultés majeures. Il a été demandé aux candidats de traduire en français les quatre premiers paragraphes du texte. La moitié des candidats s'est bien tiré de cette nouvelle épreuve, mise en place pour la première fois depuis la réforme des concours, tandis que l'autre moitié a échoué n'ayant pas compris le texte même.

Pour la partie commentaire, certains candidats n'ont pas compris le genre du texte à traiter : il s'agit bien d'une prose et non d'un roman ; d'autres ont failli dans la rédaction en chinois, exercice qui demande beaucoup d'entraînement. Le jury a neutralisé certains passages du texte ayant trait à des connaissances historiques précises. Il n'empêche que le rapport entre la nourriture et la tradition constitue un des aspects majeurs du texte à commenter.

Plan proposé

引言：

- 作家阿城在中国当代文学中的地位以及作品；
- 《闲话闲说》的体例；
- 所要评论的文章的中心议题；
- 说明将从哪些方面评论“吃”的重要性。

“吃”与文化

- 礼仪传统：《礼记》；
- 文学传统：《诗经》、《楚辞》；
- 世俗文化赞：烹而优则仕vs 学而优则仕；

“吃”文化的延续或者今天的饮食文化：香港的代表性，阿城对香港的赞美正是因为世俗文化（包括饮食文化）在该城市中重要地位；

- 饮食文化的区域性：北方与南方的差别，四川的回锅菜等。

结论

——概述中心议题；

文学家笔下的饮食文化，除了阿城以外，其他现、当代作家（如陆文夫）对这一主题的兴趣；
——饮食文化是否也有消极面，以提问的形式带出。

Traduction d'une partie ou de la totalité du texte

Traduction proposée

Extrait des *Libres propos* de A. Cheng

De nos jours on entend souvent dire que de la culture chinoise il ne reste plus que la nourriture, mais si la Chine dans ses mœurs met tant l'accent sur elle, n'est-ce pas, sans aucun doute parce qu'elle valorise la qualité de vie ?

Je suis allé à Hong-Kong pour la première fois en 1985, ville que j'ai tout de suite aimée, c'est-à-dire que j'y ai aimé la liberté et la vigueur des mœurs. Pour la nourriture, on y trouvait toutes les cuisines les plus raffinées du monde qui y étaient encore meilleures ; quant aux grands types de la cuisine chinoise, cela va sans dire.

Les gens du Guangdong ne mangent pas les restes, ce qui n'a pas manqué de surprendre l'habitant des grandes villes du Nord que je suis. Au Nord, qui accepterait de les jeter ? Autrefois à Pékin il y avait un plat que les coolies mangeaient souvent appelé « la corbeille brisée » : on faisait bouillir ensemble tous les restes de plats et de riz. Dans la cuisine du Sichuan, mon pays natal, un des grands mérites des sauces piquantes est d'empêcher que les aliments ne se gâtent, on s'attache à les faire revenir une seconde fois sur le feu, [car] lorsque les restes sont réchauffés, le goût en est encore meilleur.

L'attention liée à la nourriture en Chine dans l'antiquité était liée aux sacrifices : le Ciel et les ancêtres dans le ciel devaient sentir les odeurs et les goûts qui s'élevaient jusqu'à eux pour connaître à quel degré les mœurs s'étaient élevés, s'ils étaient ou non sincères. Aussi les offrandes devaient dégager de bonnes odeurs qui, elles-mêmes, devaient pouvoir être distinguées en différents degrés et variétés, c'est ce qu'on appelait « la voie des saveurs ». Dans la haute antiquité, le « sacrifice du bois brûlé »¹ comportait un envoi de parfums vers le Ciel. Dans le *Classique de la Poésie* comme dans les *Mémoires sur les cérémonies* nombreuses sont les descriptions solennelles de cette sorte.

¹ Il s'agissait d'un sacrifice au Ciel consistant à brûler du bois.

