



Le Nouvel An chinois ou « passage de l'année » est le premier jour du premier mois du calendrier chinois. C'est le début de la Fête du printemps, période de 15 jours qui s'achève avec la fête des lanternes.

Le calendrier chinois est basé sur les cycles de la lune et du soleil. Le cycle lunaire étant de 29 jours et demi environ, les mois font 29 ou 30 jours et le calendrier chinois intègre un mois supplémentaire de temps à autre (sept années sur dix-neuf) pour rattraper le calendrier solaire. Comme tous les commencements de mois lunaires chinois, il s'agit du premier jour d'une nouvelle lune. Par convention, l'alignement astronomique qui signale la nouvelle lune est déterminé à l'observatoire de la Montagne Pourpre à Pékin.

Chaque année chinoise est **associée à un des douze signes du zodiaque chinois**, qui se succèdent dans un ordre cyclique : rat, buffle (ou bœuf), tigre, lapin (ou chat ou lièvre), dragon, serpent, cheval, chèvre (ou mouton), singe, coq, chien, porc. Chaque année est également **associée à un des cinq éléments** : métal, eau, bois, feu, terre.

Le Nouvel an est l'occasion de mettre de côté toute agressivité, de remballer les colères et les rancœurs et de faire la paix avec les autres.



On décore la maison avec de jolis bouquets colorés, des plateaux d'orange et de mandarines (la tradition veut que l'on apporte toujours un sac d'oranges et de mandarines en rendant visite à des amis pendant le Nouvel An). Les murs se couvrent de phrases poétiques et de vœux élégants : "que l'étoile de la prospérité et celle de la joie brillent sur vous toute l'année".

Chaque maison s'égaye aussi des plantes bourgeonnantes, qui symbolisent la renaissance et la croissance. Les fleurs signifient la richesse et la réussite sociale. Une plante qui fleurit le Jour de l'An est le signe d'une année très prospère. Parmi les plantes et fleurs les plus appréciées, le bambou, le sapin, le narcisse, l'azalée, le nénuphar, la pivoine... D'une manière générale, les deux couleurs prédominantes sont le **rouge**, qui symbolise la joie, ainsi que le **jaune** et le **doré**, qui symbolisent la lumière.

Le réveillon



La veille du jour de l'an et le jour de l'an lui-même sont célébrés en famille. Traditionnellement, une cérémonie religieuse est célébrée en l'honneur des cioux, de la Terre, des dieux de la maison et des ancêtres de la famille.

Un festin familial (wei-lu) réunit les membres vivants de la famille, une place est réservée aux membres de la famille vivant trop loin pour pouvoir être présents, et ceux qui s'en sont allés... Les défunts et les vivants ainsi rassemblés **symbolisent l'unité et l'honneur des générations passées et présentes.**

Le soir du réveillon, de l'encens est brulé, des prières sont récitées pour les ancêtres et les dieux. Un grand repas composé en autres, d'un **chariot de sucreries**, le "chariot de la communauté", permet de commencer l'année tout en douceur. A la fin du repas, des enveloppes rouges contenant de l'argent (la somme contenue dans l'enveloppe doit être un nombre pair) sont distribués aux enfants et aux célibataires.

Toute la nuit, les pétards se font entendre afin d'éloigner les mauvais esprits et font partir l'année passée. A minuit, toutes les fenêtres et portes de la maison doivent être ouvertes pour les laisser partir.

Le Jour de l'An



Le premier jour de l'année lunaire est le jour de la "bienvenue aux dieux de la terre et des cioux".

Tout le monde s'habille, même les malades, de vêtements neufs, en général en rouge, couleur brillante et joyeuse, afin d'échanger des voeux de félicitations et de prospérité (kung-hsi fa-tsai).

La première personne que l'on rencontre et les premiers mots que l'on entend, ce jour, sont significatifs de la chance que l'on connaîtra pendant l'année. Entendre un chant d'oiseau ou apercevoir une hirondelle ou un oiseau de couleur rouge est un très bon augure.

L'apparence et l'attitude au Nouvel An sont censées donner le ton pour toute l'année.

Après le jour de l'An : le Nouvel An continue !

Le second jour est l'occasion de rendre visite à famille et amis. Les femmes mariées vont traditionnellement voir leurs parents. Si elles sont nouvellement mariées, le gendre amène des cadeaux à sa belle-famille. On doit être bienveillant avec les chiens ce jour-là et bien les nourrir, car c'est l'anniversaire officiel de tous les chiens.

Le troisième jour est celui de la danse des dragons (ou des lions) : considéré comme un symbole de valeur, de noblesse et de chance, il est honoré depuis des millénaires à travers des danses colorées et rythmées.

Le quatrième jour est celui des affaires : c'est là que se font les repas d'entreprise. C'est aussi le jour du retour du Dieu de la maison qui revient de son voyage auprès des autorités célestes. C'est la fin de la liberté non surveillée !

Le cinquième jour (po-wou), on reste chez soi pour accueillir le dieu de la richesse. On ne rend visite à personne. Les festivités s'atténuent et la vie reprend presque son cours normal.

Le septième jour est l'anniversaire officiel des êtres humains. On mange traditionnellement des nouilles (non coupées), symboles de longévité, ainsi que du poisson cru, symbole de succès.

Le neuvième jour, on fait des offrandes à l'Empereur de Jade. On poursuit les visites à sa famille.

Du dixième au douzième jour, on invite ses amis à dîner, puis le treizième, on mange peu (riz et céréales). Le quatorzième jour, on prépare le **festival des lanternes**, qui a lieu le quinzième jour et clôture le Nouvel An.



Ce qu'il faut ne pas faire pour le Nouvel An

- Avoir des dettes au risque de prêter de l'argent toute l'année
- Astiquer la maison, pour "empêcher de nettoyer" la bonne fortune.
- Utiliser des objets coupants pour éviter de "couper" la bonne fortune,
- Prononcer de mots grossiers ou d'insultes ni le mot "quatre" (Ssu), qui ressemble au mot « mort »
- On ne fait aucune référence au passé car tout doit être tourné vers l'année nouvelle et l'avenir.
- Pleurer, si on ne veut pas pleurer toute l'année,
- Châtier ses enfants même s'ils sont insupportables



Gastronomie et symboles



La nourriture est très importante car elle est censée apporter le bonheur, à travers les premiers plats consommés dans l'année. Si les plats varient d'une région d'Asie à l'autre, la famille chinoise mange traditionnellement un plat végétarien nommé Jai. Si tous les ingrédients de ce plat sont des racines ou des fibres, certains se voient attribuer des propriétés symboliques plus fortes (parfois liées à leur couleur, leur forme ou leur prononciation)...

- Les graines de Lotus symbolisent le fait d'avoir un enfant mâle,
- Les noix de ginkgo représentent des pépites d'argent,
- L'algue noire et les pousses de bambou sont synonymes de richesse,
- La purée de haricots secs symbolise le bonheur et la richesse

D'autres plats jouent un rôle de porte-bonheur...

- Le poisson entier (yu) pour l'unité de la communauté et l'abondance.
- Le poulet pour la prospérité et la santé (il doit être présenté avec la tête, le croupion et les pattes pour la complétude).
- Les nouilles, servies non coupées pour symboliser une longue vie.
- Les boulettes de viande (jou-wan), de poisson (yu-wan) et de crevettes symbolisent le succès dans les études (dans la Chine de jadis, elles symbolisaient les 3 sommets du concours administratif).
- Le navet (tsai-tou) symbolise la chance et le bon présage.
- Les raviolis symbolisent la richesse parce que leur forme ressemble aux lingots d'or de la dynastie Ming. Le terme de ravioli en chinois ressemble aussi au terme désignant les premiers billets. Donc on dit que les raviolis enrichissent ceux qui les mangent.

Dans le Sud de la Chine, on sert un pudding de riz gluant cuit à la vapeur (nian-gao symbole de carrière réussie, ainsi que du riz gluant enveloppé dans des feuilles de roseau (zong-zi). Sa texture gluante symbolise la cohésion familiale.

Dans le Nord, on sert du pain cuit à la vapeur (man-tou) avec de petites boulettes de viandes, ainsi que des raviolis (shui-chiao).

D'autres aliments comme la purée de haricots frais ou le tofu sont bannis de la table car ils sont blancs, donc synonymes de malchance (le blanc est la couleur de la mort et de la mauvaise fortune).



Spécialités et Traditions culinaires du Nouvel An chinois

Les Brioches Fleur 蒸 prononcez *Zheng Hua Mo* confectionnées au nord-est de la Chine, dans le Shandong, servent, à cette époque de l'année, à prier les divinités Jizao 祭灶 pour la paix et la recherche de la fortune. La version traditionnelle est une sorte de pyramide de petites brioches chacune surmontée d'une **jujube séchée** (aussi appelée datte chinoise) et cuite ensuite dans un immense panier vapeur. La créativité des cuisinières est sans limite, elles imaginent des **Brioches Fleur** toutes plus originales les unes que les autres, faisant de cette tradition un véritable art culinaire qui demande une grande dextérité. Les techniques de pliage et de découpage sont souvent très élaborées. On trouve ainsi des **Brioches Fleur** en forme de Fleurs mais aussi en forme d'oiseaux ou de poissons. Cette tradition s'étend aussi à toutes les évènements heureux comme par exemple les mariages ou encore les naissances.



La Bouillie de Laba 腊八粥

Toujours préparée dans le 12ème mois et plus précisément le 8ème jour à l'occasion de la Fête du Laba, la **Bouillie de Laba 腊八粥** (prononcez *La Ba Zhou*) est une tradition ancrée un peu partout dans le pays.

D'abord spécialité des moines sous la dynastie des Song, elle franchit par la suite les portes de la cour impériale pour devenir extrêmement populaire au 18ème siècle sous la dynastie des Qing. La recette traditionnelle venant du Nord compte entre autres du millet, du riz gluant, des haricots rouges, des graines de lotus et de ginkgo, du tofu frit ou encore du taro mais aussi d'autres ingrédients supplémentaires en fonction des régions. La préparation répond à un processus très précis commençant par la cuisson des haricots et des graines plusieurs jours à l'avance pour finir par l'ajout de beignets frits ou de légumes verts la veille de la fête. La **Bouillie de Laba** est d'abord offerte en offrande à Bouddha puis on sert le reste aux convives toujours impérativement avant midi.



Les Dumplings 饺子 prononcez « Jiaozi » 饺子 en mandarin, tiennent leurs origines de boulettes médicinales données aux malades de la fièvre pendant la période hivernale. Plus tard avec l'expansion de la Fête du Printemps, les Jiaozi 饺子 sont devenus un met incontournable au point d'en faire un proverbe qui se traduit par « Que l'hiver soit rude ou doux » et surnommés, « Oreilles tendres » 娇耳 en chinois à cause de leur formes. Ils sont composés d'une fine pâte faite à partir de farine de

blé ou de riz enveloppant une farce de porc, chou, gingembre et oignons agrémentée de vin de riz, de sauce soja et d'huile de sésame. Une fois cuits à la vapeur, on les déguste accompagnés d'une sauce composée de vinaigre de riz rouge, de sauce soja et selon les régions d'ail, de gingembre, de piment ou de sésame.



Les Gâteaux du Nouvel An 年糕

Typiques de la cuisine Han (peuple majoritaire en Chine), les **Gâteaux du Nouvel An 年糕**, prononcez *Nian Gao*, sont réalisés à base de riz gluant et cuit à la vapeur. De nouveau, ce plat est symbole d'argent et de prospérité. Il existe comme toujours plusieurs variantes de ces gâteaux associées chacune à des coutumes et symboliques différentes en fonction des régions. Ils seront par exemple blancs dans la région de Pékin, jaunes dans la région du Ningxia, polis dans de l'eau de riz dans le Jiangnan ou encore frits dans le sud du pays.

Avis aux pâtisseries(es)

Recette du **Fortune Cookie**

aussi appelés biscuits de chance asiatiques



Ingrédients pour 10 biscuits

1 blanc d'œuf, 20g de sucre glace, 15g de beurre, 20g de farine

Préparation de la pâte

1. Faire mousser les blancs au fouet et ajouter le sucre glace tamisé
2. Faire fondre le beurre et l'incorporer dans la préparation
3. Ajouter la farine bien tamisée (sous peine de ratage) et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple qui ne colle pas aux doigts.
4. Laisser reposer 15 minutes.

Préparation

1. Réaliser avec la pâte de petits cercles d'environ 8cm de diamètre sur du papier aluminium beurré
2. Mettre au four préchauffé à 180° pendant environ 5min. Cesser la cuisson dès que les bords des biscuits sont dorés.

3. Décoller les "tuiles", placer un petit papier de citation et plier en 2 (comme pour des raviolis) en bombant le biscuit (coller uniquement les bords et non le centre). Plier les biscuits afin qu'ils prennent leur forme et laisser sécher.

Recette **gâteau du Nouvel An Chinois ou Nian Gao**



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Temps total : 55 minutes

Ingrédients :

500g de farine de riz gluant, 100g de beurre ou d'huile végétale, 3 œufs, 1 demi litre de lait, 130 à 200g de sucre, 15 grammes de levure ou bicarbonate de soude, 420g de haricots

Préparation

1. Mélangez le tout sans les haricots avec un batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Battez ensuite pendant 2 minutes à grande vitesse.
2. Saupoudrez de la farine de riz dans un moule à **gâteau** huilé.
3. Étalez la moitié de la pâte dans le fond du moule.
4. Éparpillez et enfoncez dans la pâte les haricots rouges azuki.
5. Étalez l'autre moitié de la pâte.
6. Placez le moule en bas du four à 180°C pendant 40 à 50 minutes. Testez la cuisson en insérant une baguette ; Si elle ressort propre, c'est prêt !