



2007, année du Cochon de feu.

Le 17 février 2007 commence l'année du Cochon de feu. Dernier des douze animaux de l'astrologie chinoise le Cochon est, cette année, couplé avec l'élément feu. S'il a hérité de la dernière place c'est que le Cochon est arrivé le dernier à l'appel du Bouddha (selon la légende...le premier fut le rat, puis le buffle). Le cycle des douze animaux est associé à un éléments du « wu xing » (eau, bois, feu, terre, métal), l'élément est deux année de suite le même, 2006 était l'année du chien de feu, 2007 cochon de feu et 2008 sera le rat de terre.. et ainsi de suite, le cycle complet étant un cycle de soixante ans. Les cycles ont leurs importances dans l'astrologie chinoise qui prends en compte les variations de l'énergie au niveau universel...(ici ça se complique beaucoup).

Voici les dernières années du Cochon :

1911/ 1971 (métal) 1923/ 1983 (eau) 1935/ 1995 (bois) 1947/ 2007 (feu) 1959/ 2019 (terre)

Qui se reconnaîtra dans se portrait ?

Selon les experts en astrologie chinoise le Cochon est diplomate mais de nature délicate, d'ailleurs il se complet dans le luxe, les parures et les richesses. Il prends du plaisir pour les bonnes choses, il est aussi un peu naïf. Mais le Cochon à d'autres qualités ; magnanime, attentionné envers ses proches, il roule pour un monde meilleur ou tout le monde sera heureux. Il est par conséquent bon compagnon, on retrouve le personnage du Cochon dans l'un des quatre grands romans classiques chinois : *Le voyage vers l'ouest*, au près de Xuan Zhang, le moine qui a rapporté et traduit les textes bouddhistes d'Inde en Chine. Livre épique ou le moine doit affronter de nombreux dangers en compagnie de Bajie, le cochon aux huit vœux, le roi singe et Sablet.

Le Cochon à plutôt bonne réputation en Chine, tout comme en France d'ailleurs (ne dit on pas « dans le cochon tout est bon »), il est d'ailleurs un des deux éléments du sinogramme Jia « maison -famille- clan » (mot que l'on retrouve dans Yang Jia Mi Chuan, tradition secrète de la famille Yang). Essentiellement rurale, la chine ancienne a choisi le cochon pour représenter le foyer, selon le Wieger « les porcs vivent autour des maisons des paysans chinois et y ont leurs entrées comme les chiens ». Une description du sinogramme peut être : un cochon suspendu au fâte de la poutre du

toit (tiens, cela me rappelle quelque chose, mais attention, cela ne nous donne pas le droit de pratiquer le taijiquan comme des cochons !!!). Une bonne maison est en Chine comme en France une maison où l'on peut bien manger. Voici donc une recette du porc au caramel comme j'ai pu manger en Chine, et pas comme ce que l'on peut trouver dans les restaurants chinois en France...

Pour 4 personnes :

- 100g de sucre de canne.
- 12.5 cl de sauce de poisson thaïe (nam pla).
- 4 cuillères à soupe d'échalotes hachées.
- 2 gousses d'ail hachées.
- 1 cuillère à café de poivre.
- 500 g de filet de porc émincé.
- 4 œufs durs (pour accompagner).
- riz blanc pour servir.

1. Chauffer le sucre dans le wok à feux doux, jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter la sauce de poisson et remuer.
2. Ajouter les échalotes, l'ail, le poivre et le porc. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps.
3. Bon appétit !!!

Conseil pour un repas à thème chinois, un menu chinois se compose d'autant de plats que de convives, plus un plat de riz. De plus ce plat (très bon) est un peu écoeurant (le caramel), on en mange qu'une petite quantité, il est préférable de faire plusieurs plats aux saveurs différentes. Pour le nouvel an, le repas chinois se compose de douze plats, un pour chaque mois de l'année.

XING NIAN HAO !

François (Besson)