

« Modernologie », patrimoine culturel et tourisme de quartier : le cas du quartier de Sheung Wan à Hong Kong

Sidney C.H. Cheung¹ et Jiting Luo¹

Introduction

La « Modernologie », aussi connue sous le nom de *kogengaku*, est une discipline japonaise rattachée au domaine des lettres et sciences humaines, qui reste encore largement inconnue des universitaires occidentaux. On sait que cette science est apparue dans les années 1920 au Japon, mais il existe actuellement peu d'informations sur son émergence et son évolution au cours des XX^e et XXI^e siècles. Sidney Cheung a découvert la modernologie au cours des dix années qu'il a consacrées à ses études d'ethnologie et d'anthropologie culturelle au Japon. Loin d'être spécialiste du domaine, il a cependant acquis la conviction que la modernologie s'appliquait de façon pertinente à l'étude de l'évolution de la culture locale hongkongaise à travers l'histoire.

En termes simples, la modernologie consiste en l'étude de la société moderne, fondée sur la collecte et l'analyse de données détaillées, afin d'interpréter les pratiques coutumières selon différents angles de vue. Le recueil de données est déterminé par des indicateurs de temps et de lieux. Autrement dit, la modernologie s'attache à examiner en détail le patrimoine bâti et son contexte socioculturel à un point précis dans le temps. On pourrait penser qu'il s'agit en fait de la sociologie ou de la « phénoménologie » des universitaires occidentaux. Or, alors que ces deux disciplines visent à élaborer et à analyser des théories savantes, la modernologie s'en distingue dans la mesure où elle repose sur des observations précises en situation réelle, et qu'elle organise les données de façon différente. En ce sens, cette discipline se rapproche des méthodes de recherche japonaises, qui se fondent sur la collecte rigoureuse de données, plutôt que sur des réflexions théoriques approfondies dans le but de produire de nouvelles théories. Dans un contexte de modernisation urbaine, la modernologie peut permettre aux universitaires et au grand public de comprendre et d'amorcer une réflexion sur les changements qui touchent leur quartier.

Konwa Jiro, un des pionniers les plus importants de la modernologie, a été formé par Yanagita Kunio, qui est réputé être « le père du folklore japonais ». Konwa avait choisi de se spécialiser dans l'étude des maisons de village. Toutefois, leur collaboration touche à sa fin en 1927, lorsque Konwa décide de plaider en faveur de la modernologie et que l'objet de ses activités de recherche évolue de façon notable, puisqu'il

abandonne l'étude des villages au profit de l'exploration de l'environnement urbain. À partir de 1927, Konwa s'intéresse à l'étude des conséquences du tremblement de terre de 1923 sur les conditions de vie dans le centre-ville (*shitamachi*) de Tokyo. Ces études constituent les fondations de la modernologie.

Comme leur nom l'indique, la modernologie et l'archéologie entretiennent des liens complexes, tout en étant marquées par de subtiles différences. Ces sciences se rejoignent en ce sens qu'elles reposent sur l'observation, la déduction, la formulation d'hypothèses, et même la reconstruction de modes de vie révolus à partir de vieux éléments de preuve, épars et lacunaires. Cela donnera par la suite naissance à une nouvelle discipline, « l'observation de rue », qui séduira de nombreux historiens de l'architecture. Cependant, la modernologie et l'archéologie se distinguent l'une de l'autre, en ce que l'archéologie consiste en l'étude du passé, alors que la modernologie explore l'évolution de l'urbanisme moderne et des modes de vie des citoyens ordinaires, ainsi que l'apparition et la disparition des us et coutumes modernes.

Le présent article reprend les principes de la modernologie et s'appuie sur l'exploitation minutieuse et exhaustive de diverses sources (observations, histoire orale, archives historiques et locales, et analyses comparatives) afin d'appréhender toute la complexité de l'histoire urbaine d'une région de Hong Kong en perpétuel changement. Nous tenterons d'éclairer l'évolution de Sheung Wan, un quartier d'affaires chinois de Hong Kong, à la lumière de la modernologie, avec deux objectifs. Il s'agira tout d'abord de redécouvrir la culture locale qui repose largement sur la connaissance d'une grande variété de denrées importées et de produits marins séchés fabriqués à Hong Kong. Nous proposerons ensuite une approche méthodologique qui permettrait aux groupes touristiques et aux autres visiteurs de découvrir et de faire l'expérience de parfums et de saveurs locales.

Origines du projet

Afin de mieux comprendre l'histoire et le système d'échanges commerciaux de Sheung Wan en tant que plaque-tournante côtière du commerce, nous avons interrogé des commerçants (importateurs, grossistes et détaillants) ainsi que des acheteurs parmi la population locale. Notre but était de nous inspirer de leurs connaissances et des récits relatifs à leur métier, et

¹ Département d'anthropologie, Université chinoise de Hong Kong, Shatin, Nouveaux Territoires, Hong Kong
Courriels : sidneycheung@cuhk.edu.hk et jiting.luo@gmail.com

d'en apprendre davantage sur les stratégies développées pour préserver leur patrimoine. Les informations recueillies au cours de ces entretiens, des différentes enquêtes et de l'étude de documents d'archives constituent les bases d'un site Web interactif, sur lequel on peut trouver des cartes de circuits pédestres, des articles universitaires et des livres de référence. Les visiteurs peuvent ainsi explorer l'histoire et la culture de Nam Pak Hong (une société commerciale opérant du sud au nord de l'Asie), la rue des plantes médicinales chinoises et les ruelles de poissons séchés à Sheung Wan.

Ce projet a pour objectif global de contribuer à la diversification et à l'amélioration de la gestion des ressources culturelles locales pour les touristes qui viennent visiter Hong Kong. On encourage généralement les touristes à faire les magasins et à goûter aux différentes spécialités culinaires dans les quartiers de Central, Tsimshatsui, Causeway Bay et Mongkok, entre autres. Ils profitent ainsi de l'atmosphère unique de Hong Kong en tant que grande ville asiatique. Cependant, étant donné que Hong Kong est principalement perçue comme métropole de la consommation, les touristes ont rarement accès à sa culture locale, à ses traditions et à son patrimoine culturel — dont la découverte est passionnante et enrichissante. Hong Kong est unique en son genre, et ce n'est pas lui rendre justice que de la représenter comme une ville axée uniquement sur le matérialisme et le commerce, et c'est la raison pour laquelle nous avons entrepris ce projet de transfert de connaissances dans le quartier de Sheung Wan.

Ce projet avait pour objectifs immédiats :

- 1) d'examiner les différents rôles que jouent les populations locales, comme les habitants de Sheung Wan par exemple, en termes de culture et de patrimoine, ainsi que d'aller à la rencontre de leurs savoirs traditionnels ;
- 2) de déterminer les attentes des touristes en matière de tourisme culturel ;
- 3) d'élaborer un prototype de visite culturelle à la découverte des populations locales du quartier de Sheung Wan, au cours de laquelle on pourrait apprécier les différents patrimoines culinaires de Hong Kong, qui trouvent leur origine dans la diversité culturelle et ethnique de la ville, ainsi que ses intérêts politiques et économiques liés au commerce des denrées alimentaires, au développement urbain et à la sauvegarde du patrimoine.

Grâce à une base d'informations en ligne, les touristes pourront également s'informer sur l'histoire nationale et locale, les relations commerciales traditionnelles, les conséquences de la mondialisation, la culture culinaire chinoise, le développement local, et les stratégies mises en place pour préserver leur patrimoine.

Ce projet adopte une approche à la fois critique, interdisciplinaire et interculturelle, afin de comprendre le contexte historique et les différents patrimoines culinaires de la société hongkongaise, qui sont les bases socioculturelles nécessaires au développement d'un

tourisme durable. Le prototype élaboré à Sheung Wan peut, à long terme, servir de modèle pour les autres quartiers, qui pourront ainsi être intégrés au projet global en faveur du tourisme culturel. Les populations locales prennent ainsi davantage conscience qu'elles contribuent au développement touristique de Hong Kong. Les touristes chinois et étrangers peuvent apprendre à connaître Hong Kong de l'intérieur et découvrir comment cette ville a pu gagner une renommée mondiale. Plus important encore, les savoirs collectifs propres à une communauté peuvent être préservés et transmis aux générations futures. Le tourisme culturel et les circuits pédestres peuvent également être mis en place dans d'autres quartiers typiques dont le potentiel reste à exploiter, comme par exemple : le marché des produits de la mer à Lau Fau Shan, le marché bio à Tai Po, le marché de vente en gros de poissons d'eau douce à Yuen Long, le marché de vente en gros de fruits à Yaumatei, le marché de vente en gros de vêtements à Shamshuipo, et le quartier des immigrés à North Point.

Le quartier de Sheung Wan

De nombreux quartiers de Hong Kong possèdent des richesses historiques et culturelles qui méritent d'être découvertes par les touristes et les habitants. Au cours du siècle dernier, le quartier de Sheung Wan a contribué à la prospérité de Hong Kong, qui est devenue aujourd'hui une plaque tournante commerciale d'une importance majeure. Toutefois, certaines caractéristiques du commerce traditionnel perdurent encore aujourd'hui.

La société Nam Pak Hong a été créée au milieu du XIX^e siècle, grâce à un réseau de négociants chinois expatriés en Thaïlande, d'une part pour faciliter l'importation de



Figure 1. Bonham Strand, une artère commerciale de Sheung Wan généralement très fréquentée.

divers produits séchés à Hong Kong, et d'autre part, pour instaurer des échanges commerciaux avec d'autres sociétés chinoises à travers l'Asie. Du temps où Hong Kong n'était encore qu'un village de pêcheurs, Sheung Wan était déjà un centre névralgique de négoce, du fait de sa position géographique. Depuis cette époque, certaines pratiques commerciales traditionnelles de ce quartier ont été conservées et pérennisées.

Aujourd'hui encore, on se représente toujours le quartier de Sheung Wan avec ses dédales de rues, où nombre d'importateurs, de grossistes et de détaillants de produits de la mer séchés se sont installés, ainsi que des supérettes modernes où l'on peut acheter des fruits de mer séchés (voir figures 1 et 2). Lorsque l'on visite ce quartier typique et exotique pour la première fois, on en garde immanquablement une forte impression. Les négociants de Sheung Wan commercialisent des denrées alimentaires séchées qui proviennent du monde entier, notamment des ormeaux du Japon, des holothuries d'Indonésie, des poissons salés du Bangladesh, des plantes médicinales de la Chine continentale, une pâte à base de crevettes planctoniques pêchées et fermentées localement, des écorces de mandarine confites, des vessies natatoires de poissons, du ginseng et des nids d'oiseau, pour ne citer que quelques exemples. Les commerçants témoignent également de l'évolution du quartier et partagent des anecdotes, ce qui joue un rôle majeur dans la transmission orale des traditions de la communauté.

À travers la découverte de ces produits alimentaires qui font partie intégrante de la culture chinoise, les touristes étrangers et autres visiteurs font une expérience unique qui leur permet également d'accéder à l'histoire et à la culture hongkongaises. D'une part, ce type de visite touristique permet de découvrir le rôle économique qu'a joué Sheung Wan pendant plus d'un siècle, en tant que plaque-tournante du commerce et centre de négoce de Hong Kong. D'autre part, les populations locales prennent conscience, au contact des touristes, du rôle qu'elles jouent dans l'histoire de la ville.

En 2012, nous avons mis en place un projet de transfert de connaissances, intitulé « Le tourisme de quartier au service de la découverte de Hong Kong : visite du quartier de Sheung Wan » (Cheung 2012), qui a donné la priorité



Figure 2. Le quartier de Sheung Wan devient très animé pendant la période du Nouvel An chinois ou de la nouvelle année lunaire chinoise, car de nombreuses personnes viennent y acheter les denrées alimentaires nécessaires aux célébrations.



Figure 3. L'espace est un luxe à Hong Kong, c'est pourquoi les poissons séchés sont parfois exposés dans la rue pour sécher au soleil.

à la collecte de données plutôt qu'aux analyses théoriques. En nous plongeant dans l'histoire de Nam Pak Hong, nous avons effectué une rétrospective des relations commerciales qui se sont développées au cours du siècle dernier autour des produits de la mer séchés, des médicaments traditionnels chinois et d'autres denrées, telles que les poissons salés. Nous nous sommes ainsi efforcés de transformer les connaissances acquises au cours de nos investigations en ressources touristiques, et de les mettre à disposition de la population locale et des touristes étrangers, afin qu'ils puissent à leur tour enrichir leurs connaissances. Dans le cadre d'une approche modernologique, nous sommes convaincus que les populations locales peuvent bénéficier des activités touristiques et inversement, notamment grâce à l'observation de rue et à la curiosité intellectuelle qui la sous-tend.

Les poissons salés – Yuen Shing Hong

Yuen Shing Hong est l'un des plus grands distributeurs de poissons salés à Hong Kong. Selon le propriétaire de cette entreprise, M. Wong : « 50% des transactions passent par chez nous ». Une vente aux



Figure 4. Courbines salées de taille moyenne, emballées dans un sac plastique avec la tête enveloppée dans du papier.



Figure 5. Magasin de vente au détail de poissons salés à Sheung Wan.

enchères a lieu tous les deux ou trois jours, car l'offre est abondante. M. Wong envoie une lettre d'invitation à tous les détaillants avant chaque vente aux enchères. Ces derniers se rassemblent à Yuen Shing Hong le jour J pour marchander à qui mieux mieux. Les ventes, qui se déroulent de façon extrêmement rapide et efficace, durent entre une heure et une heure et demie, selon le stock à écouler. On sort alors de l'arrière-boutique des caisses de poissons salés que l'on traîne sur le sol, jusqu'au magasin, avant que tout le stock ne soit emporté.

De nombreuses espèces de poissons de toutes tailles sont salées et séchées. On trouve ces produits dans divers magasins de Hong Kong : les poissons sont généralement emballés dans un sac plastique avec la tête enveloppée dans du papier (figures 4 et 5).

« Comment choisir les bons poissons ? Quelle que soit l'espèce, il existe deux catégories de poissons : les poissons à chair ferme et les poissons au goût piquant. C'est le processus de fermentation qui fait toute la différence. Les poissons pêchés pendant l'automne et l'hiver, lorsque le temps est clément, sont immédiatement placés dans des bacs de glace pour éviter qu'ils ne fermentent. On les laisse ensuite ensevelis dans du sel pendant deux ou trois jours avant de

les laisser sécher au soleil. La chair de ces poissons est ferme et elle a un goût très salé », explique M. Wong.

Il ajoute également que « le poisson ne peut pas fermenter s'il est mis en contact avec de la glace ».

À l'inverse, le poisson salé « acidulé » n'est pas réfrigéré, mais directement mariné dans du sel pour qu'il fermente complètement et développe une saveur agréablement piquante. Il se peut que certains poissons soient accidentellement mis en contact avec la glace lors de la prise. Si ce sont des poissons destinés à la fermentation, ils peuvent posséder à la fois un goût salé, là où la partie réfrigérée est restée ferme, et un goût piquant ailleurs. En montrant du doigt deux rangées de barbures identiques, un des employés du magasin de poissons salés nous a demandé : « Pouvez-vous faire la différence entre les poissons salés et les poissons acidulés ? » J'ai répondu non de la tête. « En fait, la réponse se trouve au bout des doigts. En pinçant légèrement les poissons, ceux qui sont fermes au toucher sont les poissons salés, et ceux qui sont mous sont les poissons acidulés. »

Il est préconisé de faire cuire à la vapeur le poisson salé pour faire ressortir tous ses arômes et pour que sa chair soit la plus tendre possible. Selon M. Wong, le poisson salé et le porc haché se marient parfaitement. On peut même les faire cuire ensemble à la vapeur, en ajoutant du gingembre râpé et de l'échalote, afin que les saveurs du poisson et de la viande se mélangent. Ce type de cuisson permet de garder une viande tendre et de la dégraisser. Le rapport graisse/porc émincé doit être de 1:5. Il est préférable de hacher la viande manuellement pour préserver une partie des fibres de la viande ainsi que sa souplesse. On peut ajouter du blanc d'œuf pour obtenir un pâté de porc encore plus onctueux et savoureux. « Enfin et surtout, il ne faut pas oublier d'ajouter le jus de viande qui reste après la cuisson, c'est ce qui donne la touche finale. » Il est également possible de faire bouillir ou de faire frire les poissons salés, ces modes de cuisson étant fréquemment employés par les ménages. La tête de vivaneau fait partie des ingrédients que l'on ajoute généralement dans la soupe. La cuisson à la poêle donne au poisson un goût âpre, mais M. Wong a une astuce pour faire frire le poisson salé :

« Il faut d'abord le faire cuire à la vapeur pour le faire dégorger. Sa chair sera plus tendre et moins salée. » Le hareng blanc sauté à la poêle est un plat noble qui est servi à l'occasion de banquets organisés dans les hôtels. Les harengs blancs les plus coûteux sont vendus à 220 dollars É.-U. le kilo, alors que les barbures ou les courbines standards coûtent seulement entre 25 et 40 dollars É.-U. le kilo. La cuisson à la poêle convient bien aux courbines car ces poissons sont plus gras. M. Wong ajoute : « Une autre astuce consiste à ajouter de l'ail émincé à la place du gingembre râpé, car il fait davantage ressortir le goût ».

Les deux dernières boutiques de poissons salés sur Des Vœux Road West commercialisent également une pâte à base de crevettes, fabriquée localement, conditionnée soit dans des bocaux (figure 6), soit sous forme de blocs solides. Le brocoli chinois sauté à la pâte de crevette est un mets particulièrement délicieux, en même temps qu'une excellente source de calcium.

En termes de production, les pièces « sans imperfections » sont les plus prisées. Pour cela, les pêcheurs insèrent un crochet en fer dans l'abdomen du poisson en passant par les ouïes, de manière à retirer les viscères et les intestins sans pratiquer d'incision. L'abdomen est ensuite rempli de sel, et on saupoudre également de sel toute la surface du poisson. On laisse ensuite macérer le tout pendant une journée entière, puis le



Figure 6. Pâte à base de crevettes planctoniques produites et fermentées localement.

poisson est écaillé et rincé abondamment. Enfin, la tête du poisson est enveloppée dans du papier avant qu'il ne soit exposé au soleil. Les mariniers font sécher les poissons salés sur leur bateau, au soleil, ce qui permet de les protéger des mouches, et de bénéficier de la température plus constante du large ainsi que de la brise. Ces poissons ont un saveur « marine » incomparable et leur chair est bien plus tendre. On regrette toutefois que les mariniers abandonnent de plus en plus ce métier ancien pour aller travailler à terre et saisir de meilleures opportunités professionnelles. Si la brise marine souffle toujours, le parfum salé des « poissons sans imperfections », lui, a perdu de sa saveur !

L'industrie du poisson salé a été touchée dans son ensemble par les changements économiques, qui ont particulièrement affecté les sources d'approvisionnement et la production. La production locale est aujourd'hui très faible. À l'heure actuelle, la plupart des poissons salés vendus à Hong Kong proviennent du Bangladesh, du Viêt Nam et de Thaïlande, ce qui explique pourquoi on ne trouve plus les mêmes espèces sur le marché. D'après M. Wong :

Les courbines étaient une denrée rare il y a seulement quelques dizaines d'années. La demande nationale chinoise a peu à peu grimpé avec la réforme économique qu'a connue la Chine continentale au début des années 1980. Les approvisionnements en poissons salés vers Hong Kong ont donc diminué. Par conséquent, la ville a dû chercher d'autres bases de production en Asie du Sud. Comme les producteurs de poisson salé ont découvert que les courbines de qualité abondaient au Bangladesh, ils ont commencé à importer cette espèce en grandes quantités. Par ailleurs, si Hong Kong continuait à être régulièrement approvisionnée en barbures, une moins grande variété d'espèces de poissons salés était disponible sur le marché. Aujourd'hui, on trouve principalement des barbures, des courbines, des castagnoles blanches, des poissons-lune argentés et des vivaneaux malabars. Il y a des années de cela, on trouvait sur le marché un bien plus large choix d'espèces. N'importe quelle espèce pouvait être salée, contrairement à aujourd'hui. De nos jours, on ne trouve plus de castagnoles ni de vivaneaux rouges salés.

L'industrie du poisson salé a connu son heure de gloire entre les années 1950 et 1970. De Mui Fong Street à Eastern Street, en passant par Des Vœux Road West, on pouvait trouver des boutiques de poissons salés de part et d'autre de chaque rue. « Toute la rue sentait le poisson salé », se souvient M. Wong. Cette zone avait été surnommée par les gens du coin « le quartier du poisson salé ». Les employés les plus chevronnés de la boutique Hop Lee parlent avec fierté de cette époque dorée. « La boutique donnait sur la mer », précise l'un d'entre eux, en montrant l'extérieur de la boutique. « Avant, les pêcheurs apportaient le poisson devant la porte, juste après l'avoir pêché. » Les vieux bâtiments

de Sai Ying Pun ont été spécialement conçus pour abriter des boutiques de poissons salés : ils comprennent un atelier de transformation et un toit réservé à la salaison et au séchage du poisson. L'aménagement urbain actuel ne tient manifestement plus compte de telles pratiques.

L'industrie du poisson salé est en pleine régression, car moins de poissons sont pêchés localement et les effectifs s'amenuisent. À l'heure actuelle, il ne reste sur Des Vœux Road West que deux ou trois grossistes et quelques détaillants installés çà et là (figure 7). « Les loyers sont trop élevés. À chaque fois qu'une boutique ouvre, une autre met la clef sous la porte », nous rapporte un détaillant, visiblement affligé par la situation. Aujourd'hui, le marché florissant des produits de la mer séchés joue un rôle majeur à Des Vœux Road West. En 2000, Des Vœux Road Street a été officiellement sacrée « Rue des produits de la mer séchés », sur décision de l'Association des commerçants de produits pharmaceutiques traditionnels chinois de Hong Kong et grâce au soutien de l'Office du tourisme de la ville. C'est ainsi que l'appellation populaire de « quartier du poisson salé » a peu à peu disparu.

De manière générale, on constate une baisse des approvisionnements et des ventes sur les marchés de la Chine continentale et de Hong Kong. Étant donné que le revenu national a augmenté, suite à la réforme économique qui a débuté dans les années 1980, les poissons capturés le long du littoral chinois sont à présent destinés à la consommation intérieure. En effet, la demande en produits de la mer frais a augmenté, tandis que les besoins en poissons salés ont diminué en raison de la hausse générale du niveau de vie. M. Wong connaît très bien la situation : « Avant, on faisait venir le poisson salé de Chine, raconte-t-il. On passait par Ng Fung Hong, qui importait le poisson salé avant de le revendre aux enchères. À partir des années 1990, nous avons fait de moins en moins de commerce avec la Chine continentale. » Plusieurs facteurs contribuent à la disparition de l'industrie du poisson salé à Hong Kong : diminution des prises, niveau de vie plus élevé, évolution de l'espace urbain et changement des habitudes alimentaires. Paradoxalement, le prix du poisson salé n'a pas diminué. Au contraire, il a augmenté de 40 à 50 % au cours des deux dernières années. Par exemple, pendant la période du Nouvel An chinois de 2011, la castagnole blanche était vendue à plus de 50 dollars É.-U. le kilo, la cause principale étant la hausse des coûts de production. M. Wong nous a expliqué quelle était la situation au Bangladesh : « Le prix du poisson a augmenté, car les prises sont moins bonnes, et les produits utilisés dans la chaîne de production sont plus chers (comme le sel, et les boîtes en carton par exemple). Du fait de la réforme des lois sur le travail au Bangladesh et de la concurrence des



Figure 7. Hup Lei, une autre grande boutique de poissons salés dans le quartier de Sheung Wan.



Figure 8. Une vente aux enchères de poissons salés à Yuen Shing Hong. Le distributeur tient un abaque dont la partie inférieure est cachée, et l'acheteur entre son prix d'achat.

investisseurs sur le marché du travail, le prix de la main-d'œuvre a augmenté pour les producteurs de poisson salé hongkongais. » Pourtant, c'est le manque de nouveau personnel pour assurer la relève qui nuit le plus à l'industrie du poisson salé à Hong Kong. Les producteurs chevronnés sont obligés de former de la main-d'œuvre au Bangladesh et au Viêt Nam afin que le poisson soit traité directement sur place.

L'âge d'or de cette industrie est définitivement révolu et le commerce du poisson salé est en déclin. Cependant, ceux qui n'ont pas quitté le navire restent optimistes. Les vieux clients fidèles contribuent en partie aux ventes, et la tradition de la vente aux enchères du poisson a été préservée. Un distributeur vend aux enchères les produits alimentaires aux détaillants, qui les vendent à leur tour à la population. Le distributeur se charge de toute la vente aux enchères : il tient un abaque en cachant la partie inférieure, dans l'attente du plus offrant. Les acheteurs viennent un à un entrer leur prix d'achat dans l'abaque, dont la partie inférieure est cachée aux autres acheteurs, de manière à ce que seul le distributeur connaisse toutes les offres de prix (figure 8). Tous les prix inscrits dans l'abaque sont dévoilés lorsque le distributeur annonce le prix d'achat final. Contrairement aux ventes et aux achats informatisés, la vente aux enchères des poissons détonne dans une société de haute technologie, tout en pérennisant une pratique vieille de plus de cinquante ans.

Les plantes médicinales chinoises – Pak Cheong Tong

Il existe toute une variété de produits séchés, tous plus surprenants les uns que les autres, comme les ailerons de requin, les vessies natatoires de poisson, le bois d'agar naturel ou les bâtons de cannelle. Toutes les marchandises vendues à Nam Pak Hong, qui se situe dans le quartier de Sheung Wan, peuvent être des sujets d'étude potentiels pour la modernologie. Sheung Wan abrite de nombreuses boutiques centenaires, et nous allons présenter l'une d'entre elles : une boutique traditionnelle chinoise de plantes médicinales.

On trouve sur Bonham Strand West un bâtiment remarquable de trois étages, orné d'une enseigne élégante et de vers inscrits sur de grands panneaux de bois placés de part et d'autre de la porte d'entrée. Il s'agit de Pak Cheong Tong (figure 9). Les deux vers signifient respectivement « Poudre de perles et camphre de Pak Cheong Tong » et « Cannelle, bois de cerf et ginseng de Pak Cheong Tong », qui indiquent les principaux produits vendus par la boutique. Le propriétaire, M. Tsang, explique : « Ces panneaux viennent de Guangzhou et ont été transportés jusqu'à Hong Kong ».

Pak Cheong Tong existe depuis plus d'un siècle. Comme l'a rappelé M. Tsang, la boutique a d'abord ouvert à Guangzhou, avant de déménager à Hong Kong dans les années 1920. Elle n'a pas changé d'adresse depuis et vend toujours le même éventail de produits pharmaceutiques.

Dès que l'on pénètre dans la boutique, on peut voir tout d'abord de petites boîtes contenant de la poudre de calculs de macaque vendue en bouteille à un prix raisonnable, placées devant les produits pharmaceutiques plus coûteux (figure 10). Avant de s'installer à Hong Kong, les grands-parents de M. Tsang fabriquaient cette poudre à Guangzhou. À l'origine, cette poudre était un « remède de grand-mère » pour apaiser les enfants qui avaient fait des cauchemars. La poudre a commencé à être de plus en plus demandée par les habitants du quartier, et c'est à partir de ce moment-là qu'elle a été commercialisée en bouteille à un prix abordable.



Figure 9. Les grands panneaux de part et d'autre de la porte d'entrée de Pak Cheong Tong indiquent que la boutique vend principalement de la poudre de perles, du camphre, du ginseng, du bois de cerf et de la cannelle.



Figure 10. L'intérieur élégant de Pak Cheong Tong offre un cadre harmonieux propice au commerce des produits médicinaux chinois.

La boutique de M. Tsang est sans aucun doute un témoin historique du commerce des produits médicinaux chinois à Nam Pak Hong. En entrant dans la boutique, on est immédiatement frappé par un puissant arôme qui reste pourtant difficilement identifiable. Le camphre, connu également sous le nom de « flocons de prunier » ou « tête de dragon », figure parmi les produits pharmaceutiques vendus dans la boutique Pak Cheong Tong. Lorsque le tronc du camphrier est incisé, la gomme incolore qui suinte par ses plaies durcit au contact de l'air : c'est ce qu'on appelle le camphre. Il est souvent employé comme insectifuge. D'après les ouvrages traditionnels de médecine chinoise, le Précis de Materia Medica du XVI^e siècle et l'édition révisée de Materia Medica de la dynastie des Tang du XVII^e siècle, on constate que le camphre est souvent utilisé, et depuis longtemps, pour stimuler le système cardio-vasculaire et détendre les mâchoires bloquées. Le camphrier est originaire de l'Asie du Sud-Est, et sa gomme était un produit très prisé par les Européens au XVII^e et XVIII^e siècles.

« À Pak Cheong Tong, mis à part le camphre, la plupart des produits médicinaux chinois sont soit vendus en gros, soit administrés directement au patient », nous a expliqué M. Tsang. Les matières premières importées sont classées puis traitées dans la boutique, avant d'être vendues aux sociétés pharmaceutiques. Peu de produits sont vendus au détail. Il semble que Pak Cheong Tong possède un choix exceptionnel de produits pharmaceutiques en gros, parmi lesquels des produits médicinaux stimulants comme l'ambre gris, l'ambre, le musc et le camphre, qui ciblent les parties du corps à traiter, et la poudre de perles, le « joyau de cheval »



Figure 11. Poudre de calculs de macaque vendue par la boutique Pak Cheong Tong. Les calculs sont produits par l'estomac, le foie ou la vésicule biliaire des macaques, puis réduits en poudre. Celle-ci est habituellement employée pour calmer les enfants qui pleurent fréquemment.



Figure 12. Des calculs, généralement blancs et de forme ronde, se forment dans l'appareil digestif des chevaux. Ils sont normalement consommés sous forme de poudre, et sont employés en médecine chinoise comme sédatifs, pour faire baisser la température et éliminer les toxines.



Figure 13. Distique en rimes de Wu Daorong.

et la « pierre de macaque » qui ont un effet calmant (figures 11 et 12). Sur le mur sont accrochés quatre bons de livraison anciens, sur lesquels sont distinctement inscrits à la main le nom de remèdes précieux des temps anciens. Ces remèdes viennent de toutes les régions du monde, à savoir : le safran tibétain, l'ambre du Yunnan et le notoginseng de Tianzhou, des produits dérivés des cervidés tel que le bois de cerf de l'est du Japon, des cornes d'élan et des queues de cerf de Chine septentrionale, ainsi que six variétés différentes de ginseng (ginseng cultivé en sous-bois, ginseng de Corée du nord, de Jilin, de Shizhu, de Sibérie et ginseng américain). De manière générale, les magasins de produits médicinaux traditionnels de Sheung Wan sont tous riches d'enseignements sur la culture chinoise.

Enfin, plusieurs distiques en rimes ornent la boutique. L'un d'eux est suspendu en face du comptoir en verre, où sont exposés de précieux produits médicinaux. Il signifie : « Panacée à l'usage de nos invités, aussi noble que les dragons d'azur » et « Produit raffiné pour les immortels aussi élégant que le cerf blanc » (figure 13). Ce distique, composé en août 1932 par Wu Daorong, a été spécialement écrit pour la boutique Pak Cheong Tong. Wu était un érudit célèbre de la fin du XIX^e siècle. Le fait que Pak Cheong Tong ait reçu les compliments d'une telle personnalité souligne sa supériorité par rapport à ses concurrents. Entre les deux vers se trouve une peinture calligraphique chinoise. Les meubles en bois de rose viennent renforcer le style raffiné de la boutique.

À travers cet exemple, nous pouvons voir que la modernologie ne consiste pas en une réflexion approfondie, ni en une analyse historique d'un élément donné. Cette discipline permet plutôt de glaner ça et là des fragments d'informations et de récits intéressants sur Pak Cheong Tong, afin de construire petit à petit une image plus

complète de son histoire à travers les différentes époques. Afin d'illustrer notre propos, nous citerons l'exemple suivant : dans les années 1920, Pak Cheong Tong avait pour coutume de distribuer des médicaments aux pauvres. Cette pratique était donc un précurseur du concept de responsabilité sociale des entreprises et un indicateur historique des relations géopolitiques qui existaient à l'époque entre Hong Kong, Guangdong et Macau.

La disparition de substances précieuses utilisées en médecine chinoise pour la fabrication de médicaments est également révélatrice. Par exemple, l'ambre gris était aussi bien utilisé comme produit pharmaceutique que comme ingrédient de choix en parfumerie. Comme l'ambre gris naturel est une denrée rare, et qu'il a été remplacé par un fixateur synthétique, on le trouve rarement dans les pharmacies traditionnelles.

Remerciements

Les recherches pour la rédaction du présent article ont été effectuées dans le cadre du projet de transfert de connaissances de l'Université chinoise de Hong Kong, intitulé « Le tourisme de quartier au service de la découverte de Hong Kong : visite du quartier de Sheung Wan » (#3230031).

Nous tenons à remercier très sincèrement M. Tsang pour tous les récits riches d'enseignements qu'il a partagés avec nous, les boutiques de produits séchés pour leur atmosphère stimulante, et tous les employés de ces magasins pour leur accueil chaleureux.

Bibliographie

Cheung S. 2012. Sheung Wan. Hong Kong: Hong Kong Discovery Ltd. [<http://www.cuhk.edu.hk/ant/sheungwan/>].