

Saké et shinto

L'importance du territoire dans la relation entre le vin et le divin au Japon

Sake and shinto. Importance of the territory in the relationship between wine and the divine in Japan

Nicolas Baumert



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/gc/1953>
DOI : 10.4000/gc.1953
ISSN : 2267-6759

Éditeur

L'Harmattan

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2007
Pagination : 119-132
ISBN : 978-2-296-05468-4
ISSN : 1165-0354

Référence électronique

Nicolas Baumert, « Saké et shinto », *Géographie et cultures* [En ligne], 63 | 2007, mis en ligne le 25 décembre 2012, consulté le 10 avril 2020. URL : <http://journals.openedition.org/gc/1953> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/gc.1953>

Saké et shinto

L'importance du territoire dans la relation entre le vin et le divin au Japon

Sake and shinto. Importance of the territory in the relationship between wine and the divine in Japan

Nicolas Baumert

- 1 Plus couramment désigné au Japon sous le terme de *nihonshû*¹, le saké est un vin issu de la fermentation du riz qui présente un taux d'alcool variant entre 12 et 17 degrés. Son aspect est celui d'une liqueur translucide aux parfums subtils variant, selon les catégories, de l'opaque à la transparence de l'eau pure. Il est fabriqué dans des cuves ouvertes selon un procédé complexe de fermentations multiples et parallèles, la fermentation des céréales devant, contrairement aux boissons alcooliques réalisées à base de fruits, être démarrée et accompagnée par le travail du brasseur.
- 2 Le vin de riz est aussi ancien que la riziculture et tous les pays d'Asie en produisent sous des appellations diverses². Il représente cependant au Japon une boisson à part en raison du profond caractère identitaire et religieux qu'il y revêt. Ainsi la scène montrant les membres d'une grande compagnie rassemblés pour boire rituellement une coupe de saké sous la direction d'un prêtre shinto, lors de l'inauguration d'un nouveau gratte-ciel du centre de Tokyo, est fréquente. Elle fait régulièrement les délices des numéros spéciaux des magazines grand public sur le Japon et pose la question de la persistance de ce culte animiste dans une société moderne.
- 3 Ce qui interpelle surtout, c'est la présence du saké lors de cette cérémonie. Une présence qui n'a rien d'évident puisqu'à partir des XIII^e-XIV^e siècles, moment où les techniques de distillation qui permettent de fabriquer des boissons avec un taux d'alcool supérieur à 16-17 degrés se sont largement diffusées dans toute l'Asie sinisée, les vins de riz ont peu à peu été délaissés³.
- 4 Pourquoi le Japon n'a-t-il pas suivi cette tendance ? Pourquoi est-ce justement à cette époque que la base sociale des consommateurs de saké commence à s'élargir pour devenir au XIX^e siècle la boisson populaire par excellence ? Pourquoi, sur l'actuelle

cartographie de la consommation de vin de riz, le Japon reste-t-il un espace à part au point que la consommation du saké y apparaisse comme une évidence ?

- 5 Les réponses à ces questions se trouvent en partie dans le lien étroit que le saké entretient avec la religion shinto. Le Japon est le seul pays de l'Asie de l'Est à avoir conservé à grande échelle ce culte original qui contribue à sa spécificité culturelle. Nous poserons l'hypothèse que la prépondérance du vin de riz y est reliée au maintien d'une conception particulière de l'espace japonais, propre au shinto, qui nécessite d'être constamment redéfinie par des rituels incluant du saké.
- 6 Ce problème de la conception de l'espace en général et de la nature en particulier a déjà été abordé dans plusieurs recherches sur le Japon (Berque, 1982, 1986 ; Rocher, 1996 ; Pelletier, 1998). Il s'agit dans cet article de l'envisager sous l'angle de la spécificité alimentaire qu'est la consommation du saké. La géographie culturelle a déjà éprouvé ces méthodes dans de nombreux travaux tant sur le vin que sur des boissons à la diffusion plus restreinte comme le *kava* (Dion, 1990 ; Chantreau, 2001 ; Pitte, 2004). Il en ressort que si la compréhension des phénomènes contemporains est notre objectif premier, la recherche des causes nécessite de prendre en compte le temps long de l'histoire. Ainsi, afin de faire le lien entre vin de riz, territoire et identité religieuse, nous travaillerons autant à partir des textes fondateurs du shinto et des travaux des historiens, qu'à partir d'observations effectuées dans les brasseries et les sanctuaires.

La boisson des dieux

- 7 Ce qui est regroupé par commodité sous le terme shinto est un ensemble de pratiques rituelles d'origine animiste qui prend naissance dans la préhistoire japonaise. Il n'existe pas de documents antérieurs au début du VIII^e siècle, moment où furent compilés les ouvrages qui servent aujourd'hui de base pour son étude : le *Kojiki*, les *Fudoki* et les *Nihonshoki*⁴. Or, à cette époque les influences bouddhique et confucéenne venues du continent sont déjà très perceptibles, de sorte que des cultes anciens on ne sait que peu de choses. Pour se faire une idée de ce shinto primitif et de l'usage de vins de riz, il faut donc se tourner soit vers l'archéologie, soit vers les pratiques similaires que l'on retrouve dans le lointain passé de la Chine d'avant les grandes synthèses bouddhiques et taoïstes, au temps où les fonctions royales et religieuses étaient encore liées dans une pratique proche du chamanisme.
- 8 Le *Guoyu*, Annales des Zhou (V-IV^e siècle av. JC), rapporte des éléments proches des pratiques actuelles de l'empereur du Japon dans la rizière sacrée et du rôle d'une liqueur pour la purification des corps et des âmes.

« Quand le moment était jugé convenable par le grand astrologue, le roi demandait aux ministres de se purifier et au ministre des travaux publics de balayer l'aire des sacrifices dans le champ sacré. Le roi se retirait alors dans la salle des abstinences : il buvait la liqueur pure. Le grand jour arrivé, le roi procédait à une libation de liqueurs aromatisées avant de se retirer. Puis le roi labourait un sillon. [...] En ce temps-là, le roi se consacrait uniquement aux travaux de l'agriculture. De cette manière, il était possible de plaire aux dieux. » (Mathieu, 1996, p. 6).
- 9 La similarité des pratiques est troublante, nous y retrouvons le rôle d'un roi chamane et du rituel du commencement de l'agriculture présents dans toutes les civilisations agricoles ainsi que celui de la liqueur sacrée, forcément une boisson fermentée à base de céréales. Ce lien entre l'expression de la naissance de la vie qu'est la fermentation et

l'apparition de la religion comme un ensemble de croyances et de rituels reliant les hommes à l'Au-delà est quasiment universel. La Chine a pourtant abandonné ces pratiques tandis que le Japon les a maintenues jusqu'à nos jours.

- 10 Si les origines du shinto restent mystérieuses et que la théologie ne s'appuie pas sur un corps de doctrines bien établies, la pratique met en évidence un élément important : le groupe. Le shinto est en effet un ciment de l'identité, qu'elle soit locale ou nationale. Le rôle de l'empereur s'apparente à celui de premier prêtre, mais la pratique des cultes est résolument locale et présente des sectes à visages aussi multiples que le nombre des divinités. Chaque pierre, chaque bosquet d'arbres est la demeure d'un *kami*, connu et respecté de ses habitants. En cela il n'a aucune mission, ni de prétention à l'universel. Selon les prêtres interrogés :
- « Le shinto ne vient pas vers les fidèles, il n'y a pas de révélation ni de tentatives de conversion, ce sont les fidèles qui vont vers lui, il les soude par sa pratique et par ses rites plus que par ses doctrines. »
- 11 Les rites, qu'ils soient individuels ou collectifs, permettent de situer l'homme par rapport à l'Au-delà, à son environnement et aux autres. Par leur pratique, ils constituent un élément majeur de l'identité d'un groupe humain. Le partage du saké permet ainsi de resserrer les liens et d'entretenir la convivialité, ce qui est une fonction universelle des boissons alcooliques dans les sociétés traditionnelles.
- 12 Pour comprendre les raisons de l'importance du saké dans le culte shinto, il est nécessaire de remonter aux origines de la riziculture au Japon. D'après les données récentes de l'archéologie, le riz a été introduit vers le milieu du quatrième siècle avant notre ère et sa culture s'est diffusée dans l'archipel japonais pendant la période Yayoi (-III^e-III^e siècle) (Yasuda, 2002). Tant par les aménagements que par les formes d'organisation sociale qu'il nécessite, il a permis la mise en valeur soignée du territoire et son humanisation. La rizière est alors devenue le principe même de l'ordre du monde et le riz la plante sacrée par excellence, ce qu'indique l'ordre des offrandes les plus importantes offertes aux divinités :
- Riz blanc
 - *Iné* (gerbes de riz)
 - Saké
 - *Mochi* (petit gâteau de riz cuit écrasé dans un mortier et pressé).
- 13 Le riz contient l'âme des dieux et chaque grain porte en lui une sacralité propre. Dans sa réflexion sur la place du riz dans l'imaginaire japonais, Emiko Ohuki-Thierney explique la symbolique positive des divinités liées au riz, rassurantes et apaisantes, qui s'opposent à celles de l'eau, plus violentes et imprévisibles (Ohnuki-Thierney, 1993b). Le saké, qui est issu du riz, est donc aussi un produit sacré, une autre variation de l'âme divine.
- 14 Ce vin de riz est ainsi le mariage de deux principes opposés. De leur mélange naît la vie par la fermentation qui chauffe, bouge et gonfle. La force symbolique qu'il génère est alors évidente : mélange du positif et du négatif, de la violence et du calme, il renvoie à une conception ancienne de l'origine de la vie conçue comme prenant naissance dans la souillure. Cette symbolique explique que le saké soit naturellement devenu l'offrande des rites de passage, des débuts et des commencements, en quelque sorte, une métaphore de la vie.

- 15 Ainsi le saké est associé à la célébration de la nouvelle année, aux changements de saison et, comme nous l'avons vu, aux diverses inaugurations. Il ponctue toujours les moments importants de la vie d'un Japonais tels que le passage à l'âge adulte (*Seijin Shiki*)⁵ et le mariage, deux cérémonies solennelles, qui sont l'affaire de la communauté et où sa libation constitue l'élément central.
- 16 Ces pratiques culturelles dont nous observons aujourd'hui les traces peuvent se ramener originellement à des comportements rituels mis en place par les sociétés du Japon ancien pour résoudre la « crise »⁶ que constituaient les changements de statut social de l'individu au cours de son existence. Le choix de les maintenir ou de les réinventer comme des éléments de tradition dépasse le cadre de cet article. Par contre le choix du saké comme symbole n'a rien d'innocent. Il dérive de pratiques rituelles très anciennes qu'il est important de saisir pour comprendre le profond sens identitaire et religieux que cette boisson garde encore aujourd'hui.
- 17 *Kojiki*, *Nihonshoki*, *Fudoki*, renseignent sur les anciennes pratiques et sur le rôle du saké dans les cultes. Leurs philologies ont, à partir du XIII^e siècle, servi à forger le shinto moderne et à réactiver les rituels tombés en désuétude. Les légendes indiquent que sa fabrication est d'origine divine. Les dieux, tel Susanoo pour endormir le serpent à huit têtes du lac Yamata (*Kojiki*, 1969, p. 87)⁷, peuvent en produire instantanément, ce qui révèle toute la magie associée au phénomène de fermentation. Si toutes les divinités peuvent brasser du saké, certaines sont célébrées spécialement comme protectrices des brasseurs. C'est le cas de Oyamaki no kami, Sakatoke no kami et Omononuchi no kami, qui ont leurs sanctuaires à Kyoto et à Nara.
- 18 Une analyse transversale des textes indique un rapport à l'espace particulier, car les mythes et les traditions qu'ils contiennent induisent une géographie sacrée. Leurs structures spatiales symboliques mettent en forme et créent un territoire dont il s'agit, de perpétuer l'acte fondateur, notamment par des rituels incluant du vin de riz.

Le rite comme acte fondateur du lien territorial

- 19 L'espace mythologique se déploie à l'échelle du bassin versant et associe les milieux montagnards aux divinités et aux esprits. Nous avons ici affaire à une conception territoriale d'un peuple de riziculteurs qui s'est installé sur les terres les plus favorables à son genre de vie. Du fait de la multitude d'îles qui forment la Japonésie, mais aussi en raison du relief très accidenté qui délimite un grand nombre de petites plaines côtières et de vallées étroites, l'archipel est suffisamment cloisonné pour que chaque entité se soit perçue comme isolée des autres. Le Japon d'avant la construction impériale était un ensemble de petites unités locales, distinctes les unes des autres où l'autre et l'ailleurs représentaient un véritable danger. Le rôle des premiers empereurs a été de donner un sens à ce chaos politico-religieux et c'est ainsi qu'il faut comprendre le récit de leurs règnes dans le *Kojiki* et le *Nihonshoki* (Rocher, 1996).
- 20 Cette vision de l'espace implique deux éléments fondamentaux : le centre et la frontière. C'est là que doit se redéfinir le lien primordial, ce sont les lieux du rite, donc des sanctuaires, où sont apparues les premières consommations rituelles du vin de riz.
- Le Centre
- 21 La façon de nommer le centre rend compte de son importance religieuse : *Miya* signifie maison (*ya*) sacrée (*mi*). Il est donc le premier sanctuaire, le lieu de rassemblement et de

la fête où résidait le roi-prêtre de la communauté primitive. Son double sens, à la fois géographique et social, se retrouve en japonais contemporain, puisque aujourd'hui le terme désigne aussi bien le temple shinto qu'un membre de la famille impériale, centre symbolique de la communauté du pays (Berque, 1994). Le rôle du centre est à l'espace ce que le commencement est au temps, il indique un point de départ. Le début de l'humanisation du monde correspond à la création de la rizière et c'est à partir de ce point que le territoire de la communauté prend du sens. La construction de l'État a suivi la même logique et le *Nihonshoki*, lorsqu'il décrit les premiers règnes, montre la recherche du lieu du palais, but de l'expédition du premier empereur, Jimmu Tenno.

- 22 Au fur et à mesure de l'intégration de nouveaux territoires, les pratiques rituelles qui se déroulaient au sein de chaque clan ont ainsi été absorbées par l'autorité centrale en même temps que se construisait l'État unifié (Rocher, *op. cit.*). Comme le résultat des moissons était pour ces communautés d'une importance vitale et qu'il s'agissait d'apaiser les divinités par des offrandes, pour obtenir d'elles des conditions de culture favorables, la légitimité première de l'empereur tenait dans ces cultes qui constituaient à l'origine la base des affaires publiques.
- 23 Ainsi tant au centre de chaque communauté qu'au palais impérial, centre de l'empire, il s'agissait par des offrandes de maintenir l'ordre de la rizière et de se protéger d'un retour au désordre social ou de calamités de toutes sortes. Plus que tout autre boisson, le vin de riz était, par sa symbolique particulière, destiné à cet usage.
- La frontière
- 24 L'extérieur est le domaine de la crainte. Il est laissé aux divinités et aux habitants aux genres de vie différents. Cet extrait des *Fudoki* qui conte l'appropriation d'un territoire villageois par un héros fondateur, Matachi, face à des divinités à la forme de serpents est particulièrement révélateur : ayant repoussé les Yatsu no kami au pied de la colline, Matachi planta sa canne dans le sol et leur dit :
- « Les territoires situés au-dessus de cette marque sont les vôtres. Mais les territoires situés en aval m'appartiennent et sont réservés aux hommes qui y font leurs champs. [...] Je vous en supplie, ne violez pas cette frontière et ne cherchez pas à vous venger. Je construirai un sanctuaire et moi et mes descendants, nous vous rendrons un culte et vous ferons des offrandes. Ayant ainsi parlé, il construisit un sanctuaire pour célébrer les Yatsu no Kami. » Source: *Hitachi no kuni fudoki* (Aoki, 1997, p. 50).
- 25 La limite entre le monde des humains et celui des divinités est donc une discontinuité de l'espace : la pente. Elle représente le seuil de l'altérité, c'est donc naturellement le lieu où vont se localiser les sanctuaires, géosymboles par lesquels les hommes restent en contact et se protègent des divinités en leur rendant un culte.
- 26 La frontière est également un passage qui joue un rôle de filtre pour les hommes. Cette caractéristique se remarque particulièrement à travers l'exemple du *saka mukae*, banquet de bienvenue organisé en l'honneur d'une personne étrangère au village ou d'un des membres de la communauté qui y revenait après une longue absence. Les habitants se portaient à sa rencontre et partageaient le saké avec lui. La fonction essentielle du rite était de préparer la réinsertion dans la communauté villageoise d'un homme qui venait de perdre son identité sociale, et de protéger la communauté des influences de l'extérieur (Rocher, *op. cit.*). Le lieu de la rencontre indique ce rôle de filtre, tant envers les divinités que les hommes. Les variations de la graphie du mot qui emploie aussi bien le caractère pente que saké⁸ ne doivent pas seulement être

interprétées comme une dérive populaire qui renvoie au festin très arrosé qui accompagnait la cérémonie. Elles confirment le caractère exceptionnel de la boisson consommée en cet endroit précis, à ce moment précis, pour permettre d'atteindre cet état d'ivresse qui amène l'homme à la fois à entrer en contact avec les divinités mais aussi à retrouver sa place dans la communauté.

- 27 Ainsi, le territoire se définit autant par son centre que par son opposition à l'ailleurs et cette relation a besoin d'être constamment redéfinie pour maintenir l'ordre de la rizière qui représente à la fois la nature et le « soi-primordial » des Japonais (Ohnuki-Tierney, 1993a). La persistance de cette identité agrarienne explique donc le maintien des rites et des fêtes sur le temps long, à la fois lorsque le riz représentait la base du système d'imposition, mais surtout, ce qui est plus original, actuellement dans une société urbanisée à l'économie diversifiée où l'agriculture occupe de moins en moins d'actifs. La place culturelle majeure qu'occupent le shinto et son imaginaire dans l'histoire du Japon fait partie des facteurs explicatifs de ce paradoxe.

Le saké, un révélateur d'une organisation sociospatiale maintenue

- 28 L'histoire du shinto dans son autodésignation dès le XIII^e siècle montre un constant souci de retour à la pureté des origines, une quête de l'affirmation d'une spécificité du Japon face aux autres cultures avec lesquelles il entre progressivement en contact. Le shinto, redécouvert par les élites et les lettrés qui cherchaient au début de l'époque moderne à doter le Japon d'un courant religieux comparable au bouddhisme, a repris les pratiques locales et réactivé les anciens rites même lorsque leur sens avait parfois été perdu lors des périodes précédentes (Macé, 2006). L'essentiel était de maintenir leur forme et leur continuité, ce qui a permis en même temps de garder active la vision particulière de l'espace développée par les cultes shinto.
- 29 Ce regain d'intérêt pour les pratiques rituelles originelles, associé à la place centrale du riz dans l'identité collective, a donc prolongé la demande en saké au moment même où il aurait dû entrer en concurrence avec d'autres boissons alcoolisées. Loin de s'atténuer, cette tendance n'a fait que s'amplifier car aucun autre breuvage ne pouvait le remplacer en tant qu'élément central du rite. Alors que dans le reste de l'Asie sinisée, le bouddhisme et le confucianisme ont marginalisé les cultes anciens et « sécularisé » la consommation d'alcool, la persistance du shinto au Japon a maintenu la force symbolique du vin de riz.
- 30 La comparaison avec la Corée est intéressante. L'arrivée des techniques de distillation y est datée par Lee Hyo-Gee (1996) en 1277, avec les invasions mongoles. Les eaux-de-vie y rencontrent rapidement du succès et de nouvelles boissons typiquement coréennes apparaissent. Inversement au Japon, le saké reste pour la majorité de la population la seule boisson alcoolique. Certes les invasions mongoles ont été repoussées en 1274 et 1281 par les Japonais, mais il est difficile de croire que les marchands de la période Muromachi (1336-1573) n'aient pas joué leur rôle de passeur.
- 31 Dans ce refus apparaît un véritable choix que la période d'Edo (1603-1868) va entériner. Avec la fermeture du pays et la stricte organisation de la société selon le modèle confucéen, le pays s'est replié sur sa propre culture qui a connu des raffinements extrêmes. Cette situation a peu favorisé les innovations et les changements de modes

de consommation, que l'ordre sociale tendait à bloquer pour pouvoir se maintenir. Ainsi, la production de vin de riz a gardé sa place prépondérante et a assuré aux fabricants et aux sanctuaires de très importants revenus. L'émergence à l'époque moderne, d'une société urbaine dans laquelle la consommation de boissons alcoolisées était un élément majeur de la convivialité et de la sociabilité, puis les nouvelles possibilités offertes par le développement de l'industrie et des transports à la fin du XIX^e siècle, ont ainsi orienté la hausse de la consommation vers la seule catégorie des vins de riz, pratiquement jusqu'à 1945.

- 32 Ce n'est qu'à partir des années 1950 que le saké est entré en concurrence avec les boissons d'origine étrangère. En quelques années, la bière, produite par de grandes firmes industrielles, est devenue la boisson populaire. Les chiffres de consommation témoignent d'un véritable bouleversement des modes du boire au Japon, accompagnant les transformations économiques et sociales intervenues dans la société japonaise après la Seconde Guerre mondiale⁹. Après une forte baisse dans les années 1970-1980, la part du saké s'est stabilisée depuis le milieu des années 1990 autour de 10 %. C'est principalement la consommation quotidienne des vins de riz bon marché qui a diminué. À cet égard, l'attitude des consommateurs japonais est semblable à celle des Français face au vin : ils boivent moins mais mieux (Baumert, 2006).
- 33 Ainsi, le saké est paradoxalement redevenu, comme à l'époque d'Edo, la boisson de l'exceptionnel et son lien avec le fait religieux n'en apparaît que plus nettement, à travers les étapes de sa fabrication, toujours très encadrées de rituels, et les différentes fêtes populaires et impériales qui ponctuent le calendrier annuel.
- 34 Le monde du saké reste toujours très imprégné par le shinto. La forte religiosité toujours observée chez les fabricants et les *toji* (personnes qui prennent en charge la fabrication du saké au sein des brasseries) peut s'expliquer par le lien ancien qu'ils ont entretenu avec les sanctuaires mais également par la complexité du processus de brassage. En effet, lorsque les procédés chimiques de fermentation étaient encore inconnus et les moyens de climatisation inexistant, les hommes étaient à la merci des conditions climatiques. Malgré toute l'ingéniosité des techniques traditionnelles, seule une intervention divine permettait de brasser un « beau saké »¹⁰. Ce fait explique que toutes les brasseries, même les plus modernes, possèdent leurs sanctuaires et que des cérémonies officieuses par des prêtres y soient organisées aux moments critiques de la fabrication. Le sanctuaire ou une salle de la brasserie deviennent alors des lieux culturels provisoires qui sont taboués et interdits d'accès par des cordes de paille de riz et de papier. Les divinités du saké peuvent être vénérées localement, mais chaque année, des fêtes très importantes ont lieu dans leurs sanctuaires principaux à Kyoto et à Nara. L'idée « qu'un bon *Toji* respecte les dieux et leur fait fréquemment des offrandes »¹¹ est toujours très répandue.
- 35 Ces rituels pourraient n'être qu'anecdotiques ou réservés à une catégorie socioprofessionnelle si la ferveur populaire et la grande consommation de saké lors des fêtes ne venaient confirmer cette emprise qu'exerce encore le shinto sur une grande partie de la population. Les manifestations les plus spectaculaires sont les fêtes appelées *matsuri* qui encore aujourd'hui ponctuent l'année, selon un calendrier agricole lié aux étapes de la maturation du riz. Le déroulement de ces cérémonies a été bien étudié par les anthropologues : chacune est précédée d'une période de préparation et de purification tant du corps que de l'esprit. La pureté s'obtient par l'ascèse, l'abstinence, voir l'exorcisme. Les offrandes sont ensuite présentées au dieu qui

s'imprègne de leurs saveurs. L'élément central du rite est constitué par le partage du repas entre les hommes et la divinité. Seuls les desservants peuvent boire le vin de riz offert au dieu et devenu sacré. Les autres participants se contentent d'aliments non consacrés par la divinité mais dont le partage joue un rôle de ciment social. L'originalité de ces fêtes est leur perpétuation dans un milieu urbain qui a apparemment perdu tout lien avec les pratiques rizicoles. Par leur ampleur, les plus importantes constituent une composante indispensable du caractère attractif des villes et de leur identité (Guichard-Anguis, 1999), si bien qu'il est difficile de faire la part entre leur caractère folklorique et la véritable piété religieuse.

- 36 Ces cérémonies permettent cependant de révéler l'épaisseur de l'espace à travers le trajet parcouru par le dieu. En effet, les divinités du shinto font constamment le va-et-vient entre le territoire des hommes, le ciel, la mer et les montagnes. Leur parcours est balisé par des seuils symboliques qui représentent autant de transitions dans la progression des marges vers le centre et leur géographie renvoie à celle de l'espace mythologique décrit dans les textes fondateurs du shinto.
- 37 De son côté, l'empereur effectue de façon parallèle une série de rites qui ont une portée nationale. En tant que symbole du Japon, son rôle est, comme dans l'Antiquité, celui de premier prêtre. Parmi ces rites, certains ont subsisté, mais la plupart ont en réalité été réactivés à l'époque Meiji (1868-1912) où il s'agissait de re-légitimer son double pouvoir religieux et politique. Trois ont une importance majeure, car le *tennô* les effectue personnellement : ce sont les *shinsai*. Ce sont des jours fériés et ils sont l'objet d'une importante couverture médiatique¹². Il s'agit du Premier riz (*Kinensai*), des rappels (*Tsukinami sai*) et de la gustation des prémices (*Ninamesai*). Ce sont des rites agraires qui se répètent simultanément dans tout le pays.
- 38 Lors de l'année qui suit le sacre d'un nouvel empereur, la gustation des prémices (23 novembre) devient une cérémonie particulière appelée *Daijôsai* (grande gustation) au cours de laquelle l'empereur accède véritablement à son statut divin en partageant deux repas successifs avec son ancêtre, la déesse Amaterasu. Un sanctuaire provisoire qui regroupe près de trente bâtiments en bois est construit à cette occasion dans le jardin du palais impérial à Tokyo¹³. Le riz et les sakés offerts sont issus de deux rizières sacrées déterminées par divination en début d'année. La culture du riz, la fabrication du saké et la préparation des plats font partie intégrante du rite. Lors des repas, à l'image des divinités, l'empereur n'ingère pas les aliments, mais s'imprègne uniquement de leur saveur. Seules sont bues les deux coupes de saké.
- 39 Boisson des dieux, le saké est le symbole de la vie. Par son ingestion, il permet à la fois de se rapprocher des divinités et de souder le groupe lors des fêtes qui suivent les cultes. Les rites du shinto qui suivent les saisons, le calendrier agricole et les étapes de la vie des hommes, révèlent une pratique de l'espace tournée vers la riziculture, si bien que le riz a fini par devenir une métaphore de l'identité japonaise.
- 40 L'histoire du vin de riz japonais est indissociable de cette relation forte avec le shinto, résultat à la fois de pratiques culturelles remontant aux origines de la formation du territoire et de choix politicoculturels effectués au début de la période moderne. Le fait que le Japon, tout en absorbant le bouddhisme et le confucianisme, ait conservé ce culte qui contribue à sa spécificité culturelle, se retrouve dans les pratiques rituelles et quotidiennes du boire qui perpétuent une organisation sociospatiale polie par les générations et dont nous continuons à observer les traces. La particularité du Japon par rapport aux pays voisins tient dans le fait que l'évolution de la consommation des

boissons alcoolisées, liée à l'émergence d'une société urbaine et industrielle, s'est faite sur la seule catégorie des vins de riz jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

- 41 Nous avons donc bien affaire à une boisson identitaire, tellement ancrée dans le territoire que les vins de riz produits à l'extérieur du Japon ne peuvent recevoir l'appellation *Nihonshû*. Aujourd'hui, dans la relation complexe qu'entretiennent la modernité et les traditions alimentaires, ce lien avec le divin éclaire les succès et les pesanteurs de cette boisson exceptionnelle. Il explique autant le peu d'attrait des jeunes urbains pour une boisson à l'image figée et traditionnelle, que la réticence inconsciente des producteurs et des autorités à vraiment promouvoir leur vin de riz pour l'exportation. L'image du saké à l'étranger est pourtant positive et, comme le marché national japonais des boissons alcoolisées est aujourd'hui saturé, l'avenir du vin de riz au Japon se trouve aujourd'hui dans la capacité des producteurs à répondre à une demande de typicité et de qualité propre à la clientèle des pays riches. En cela, les éléments culturels associés au saké constituent un atout indéniable.

BIBLIOGRAPHIE

- AOKI, M., 1997, *Records of wind and earth: a translation of Fudoki*, A. Abor (Michigan), Association for Asian Studies, monograph series.
- ASHTON, W.G., 1993, *Nihongi, chronicles of Japan from the earliest times to A.D. 697*, Tokyo, Charles E. Tuttle Compagny.
- BAUMERT, N., 2006, « Modes et mondes du boire : vin et saké dans la mondialisation », *EBISU*, n° 35, p. 97-109.
- BERQUE, A., 1982, *Vivre l'espace au Japon*, Paris, PUF.
- BERQUE, A., 1986, *Le sauvage et l'artifice*, Paris, Gallimard.
- BERQUE, A., 1994, « Une impression d'urbanité », *Mélanges offerts à René Sieffert*, CIPANGO hors série, p. 123-126.
- CHANTERAUD A, 2001, *La saga du kava : du Vanuatu à la Nouvelle-Calédonie*, Bordeaux, Centre de recherche sur les espaces tropicaux.
- DION, R., 1990, *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot.
- GENTELLE, P., 1985, « Eaux-de-vie et alcools en Chine », *Eaux-de-vie et spiritueux*, colloque de Bordeaux-Cognac, octobre 1982, Paris, Éditions du CNRS, p. 381-408.
- GIRARD, R., 1999, *Je vois Satan tomber comme l'éclair*, Paris, Grasset.
- GUIGHARD-ANGUIS, S., 1999, « Rites et fêtes dans les villes japonaises », *CYBERGEO*.
- KATO, B., 1977, *Nihon no sake no rekishi* (Histoire du saké japonais), Tokyo, Kenseisha
- KOJIKI, 1969, *Notes et traduction M. Shibata*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- LEE HY0-GEE, 1996, « Histoire des boissons alcoolisées traditionnelles de la Corée », *Koreana*, n° 4, vol. 2, p. 4-9.

- MACÉ, F., 2006, « Le shinto, une religion première au XXI^e siècle ? », *Sciences humaines*, Grands dossiers n° 5, p. 48-52.
- MATHIEU, R., 1996, « Le sacrifice du chef dans la Chine ancienne » dans C. Le Blanc et A. Rocher, *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal.
- OHNUKI-TIERNEY, E., 1993a, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et cultures*, n° 7, p. 75-92.
- OHNUKI-TIERNEY, E., 1993b, *Rice as self*, Princeton, Princeton University Press.
- PELLETIER, P., 1998, *La Japonésie*, Paris, CNRS Éditions.
- PITTE, J-R, 2004, *Le vin et le divin*, Paris, Fayard.
- ROCHER, A., 1996, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans C. Le Blanc et A. Rocher, *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal.
- YASUDA, Y., 2002, *The origins of pottery and agriculture*, New Dehli, Roli books.
- YOSHIDA, H., 1997, *Edo no sake* (le saké de l'époque d'Edo), Tokyo, Asahi Shinbunsha.

NOTES

1. 日本酒, littéralement "vin japonais".
2. Le *shaotingjiu* chinois et le *shogokchu* coréen sont des vins de riz.
3. P. Gentelle (1985) indique que le principe de la distillation semble être connu en Chine dès l'époque Han (-206 – 8 apr. J.-C.), mais la véritable diffusion des eaux-de-vie ne se fait que sous les Song (960-1279), puis les Mongols. Au Japon, l'apparition du *shôchû* (alcool distillé) n'est datée par Yoshida (1997) que du milieu du XVI^e siècle.
4. Le *Kojiki* (712) raconte les mythes de création du monde, l'histoire des dieux et des premiers empereurs. Les *Nihonshoki* (720) sont des annales des premiers règnes construits sur le modèle chinois, tandis que les *Fudoki* (713) sont des rapports remis à la Cour exposant l'histoire, les traits culturels et la géographie de chaque province.
5. La date officielle est le deuxième dimanche de janvier.
6. Le terme est employé ici dans le sens défini par René Girard (1999).
7. La même légende est reprise dans les *Nihonshoki* avec quelques nuances. Nihongi (1993, p. 52 et 56).
8. 坂迎 (rencontre sur la pente), 酒迎 (rencontre avec le saké).
9. Si, avant-guerre, le saké dominait largement la consommation des boissons alcoolisées (59 % en 1940), sa part dans la consommation est tombée de 46 % à 9 % entre 1955 et 2005. Inversement, la part de la bière est passée sur la même période de 30 % à 67 %. J'inclus dans la catégorie bière la part de *happoshû*, ersatz de bière non fermenté obtenu avec ajout d'alcool (sa commercialisation est autorisée depuis 1995). Pour 2005, leurs parts respectives étaient : bière 41 % ; *happoshû* 26 %. (Sources : *National Tax Agency Japan*).
10. Traduction littérale qui signifie "bon saké".
11. Entretien décembre 2006 au sanctuaire d'Inari à Fukushima.
12. Neutralité de l'État oblige, ces jours fériés ne sont pas officiellement des fêtes impériales. Ainsi, le *Kinensai*, le 11 février, correspond à la fête de création du pays et le 23 novembre, le *Niimame sai* correspond à... la fête des travailleurs !
13. Le dernier *Daijôsai* a eu lieu en 1989.

RÉSUMÉS

Le saké est d'emblée associé au Japon, pourtant cette relation quasi exclusive n'a rien d'évident. Aux époques anciennes, les vins de riz étaient consommés dans toute l'Asie sinisée et ce n'est qu'à partir du moment où les techniques de distillation se sont diffusées qu'ils ont été marginalisés. Paradoxalement, le Japon a continué à valoriser le vin de riz pour en faire sa boisson nationale. Les causes de ce maintien se trouvent en partie dans le lien étroit que le saké entretient avec les cultes shinto qui ont réussi à se maintenir malgré l'arrivée du bouddhisme, et qui développent une conception particulière de l'espace, nécessitant d'être constamment redéfinie par des rituels incluant du saké.

Sake is usually associated with Japan, but this relation is not as evident as it seems. In ancient times, rice wines were consumed all over Asia. They have been marginalized only when distillation techniques were discovered. However in Japan sake has been valorized and became an identity product. One of the reasons for this situation is that sake is strongly associated with Shintoism, the original religion of Japan which was maintained despite the coming of Buddhism. Shintoism develops a specific conception of space that needs to be redefined with rites using sake.

INDEX

Index géographique : Japon

Keywords : Japan, sake, rice wine, shintoism, identity

Mots-clés : saké, vin de riz, shinto, identité

AUTEUR

NICOLAS BAUMERT

ENEC UMR 8185, université Paris 4-Sorbonne

nicolas.baumert@paris4.sorbonne.fr