

Du saké de Kyōto au *kudarizake* Evolution des territoires de production du saké entre la fin de la période Muromachi et la fin d'Edo

Nicolas Baumert

Résumé : A l'époque Muromachi, le saké était consommé à proximité de son lieu de fabrication, mais, à partir de l'époque d'Edo, grâce à des innovations techniques permettant une meilleure conservation, il fait l'objet d'un commerce sur de longues distances entre l'ancienne région du Kinai et le Kantō. A partir d'une étude de géographie historique nous montrons le retournement des territoires de production du saké sur cette période charnière qui évoluent de Kyōto vers Itami ou Nada. Une évolution qui rappelle celle du système du commerce du vin européen au tournant du moyen-âge et de l'époque moderne.

概要 : 室町時代、酒は自宅付近の身近なところで醸造されたものが一般的だった。しかし、江戸時代になると、酒の保存技術が改良され、質のいい酒は伊丹、灘など畿内の酒が中心となり、江戸の人々は、どんなに輸送費がかかってもおいしい酒のために畿内地方の酒を求めたのだった。この状況は同じ時代の西ヨーロッパのワインの商業方法に類似している。本稿では、江戸時代に下り酒の中心地であった京都・兵庫地方について歴史・地理学的に展開していく。

Le Rouleau sur les mérites comparés du riz et du saké (Shuhanron emaki 酒飯論絵巻), un manuscrit du milieu de la période d'Edo conservé à la Bibliothèque Nationale de France et faisant l'objet d'un programme d'étude franco-japonais, montre des scènes de banquets ayant lieu dans une résidence de Kyōto. C'est au saké et à son origine que nous allons nous m'intéresser dans cet article. En effet, entre le moment où a été dessiné le rouleau original, au début du XVI^e siècle (la date exacte n'est pas connue), et la fin d'Edo, les territoires de production du saké vont beaucoup évoluer et leur logique va se modifier. Il s'agit d'une période de

près de 300 ans, riche en innovations techniques et en changements politiques. Le Japon, à ce moment, change de système géographique et le saké devient un objet de commerce sur de longues distances, ce qui bouleverse la hiérarchie des territoires de productions. Alors qu'au XVI^e siècle, le saké de Kyōto était le plus prisé par les amateurs, deux cent ans plus tard, pourtant, il ne vaudra plus grand-chose et, tant dans la nouvelle capitale shōgunale à l'Est, qu'à Kyōto, ce sera du saké d'Itami, Ikeda, Nada ou Nishinomiya qui sera servi.

Ce retournement des territoires de production du saké de qualité interpelle. Pour comprendre les logiques qui l'ont entraîné, nous ferons une étude géographique sur le temps long, allant de la période Muromachi à la fin d'Edo pour en montrer les logiques spatiales qui se renversent entre le milieu du XVI^e siècle et le début du XVII^e siècle. La première partie abordera le saké d'avant le milieu du XVI^e siècle, la seconde partie les évolutions de la période mi-XVI^e – XIX^e siècle et la troisième partie l'évolution des territoires de production.

Extrait du *Shuhanron emaki* 酒飯論絵巻 (Bibliothèque Nationale de France)



1. Le vin de riz précieux de la vieille capitale (avant le milieu du XVI^e siècle)

Une boisson chinoise adaptée au Japon

Le saké appartient à la catégorie des « vins » de riz, des boissons dont l'aire de diffusion est principalement l'Asie Orientale. Elles sont produites grâce à un ferment, fait à partir de *kōji* 麴, de levures (酵母) et de riz, qui permet de convertir l'amidon du riz en sucre, avant de réaliser la fermentation alcoolique grâce à l'action de levures. L'origine de la technique se trouve en Chine dans le bassin du Yangtse

長江 et remonte au moins à la période Han 漢 (-221 ; 207)¹. L'arrivée de la boisson au Japon n'est pas clairement datée, mais l'hypothèse la plus probable est que la technique chinoise utilisant du *kôji* ait été apportée via la Corée au V^e siècle et que cette boisson raffinée ait remplacé un vin de riz plus rudimentaire, le *kuchikami no sake* 口噛みの酒, qui aurait été apporté environ un millénaire plus tôt avec la riziculture. Ainsi, comme bien des aspects de la civilisation japonaise, le saké est une boisson d'origine chinoise adaptée au Japon.

La fabrication du saké de l'Antiquité au Japon est connue en particulier grâce à l'*Engi shiki* 延喜式 (967). Il s'agit d'une boisson encore proche des boissons chinoises, certainement peu alcoolisée et ne pouvant se conserver plus de quelques jours. Comme, jusqu'au milieu du XVI^e siècle, les techniques de fabrication du saké ne permettent pas d'envisager une conservation donc un transport sur de grandes distances, le saké est consommé à proximité de son lieu de fabrication, ce qui n'empêche pas son commerce. L'exemple suivant atteste bien de cette situation : en 1560, les Jésuites Luis Frois et Gaspar Vilela qui avaient résidé à Kyôto quelques mois dans les quartiers populaires indiquaient dans leur journal qu'ils achetaient du saké pour l'utiliser comme vin de messe. Comme celui-ci ne pouvait se conserver, il leur fallait en acheter tous les jours².

Les bases d'un développement spécialisé : le début d'une économie monétaire et l'émergence d'un réseau urbain

Au cours de la période Muromachi, les structures commerciales de l'archipel japonais se modifient de façon radicale. Le Japon rejoint l'expansion générale des échanges qui se développent en Asie de l'Est à cette période. La naissance d'un commerce international et le développement d'une bourgeoisie urbaine à Kyôto et sur les ports de la mer intérieure, l'introduction de pièces de monnaies en provenance du continent permettent le développement d'une catégorie de marchands spécialisés dans le saké.

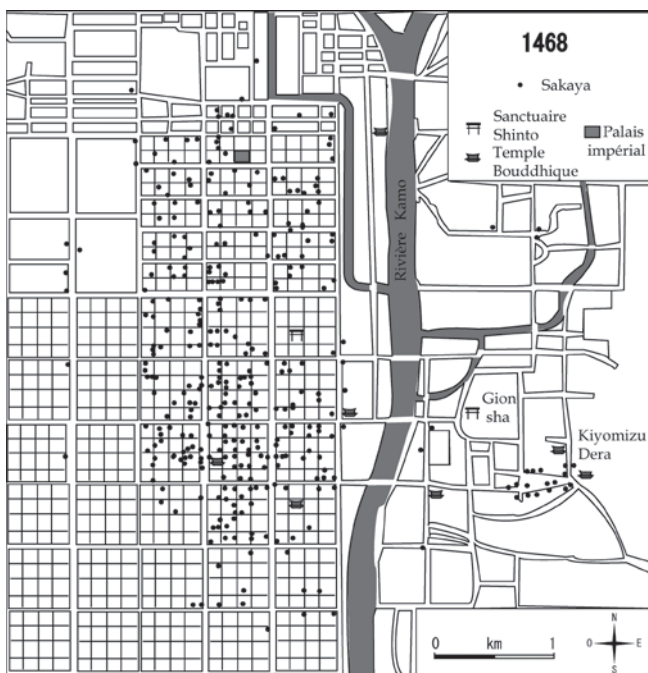
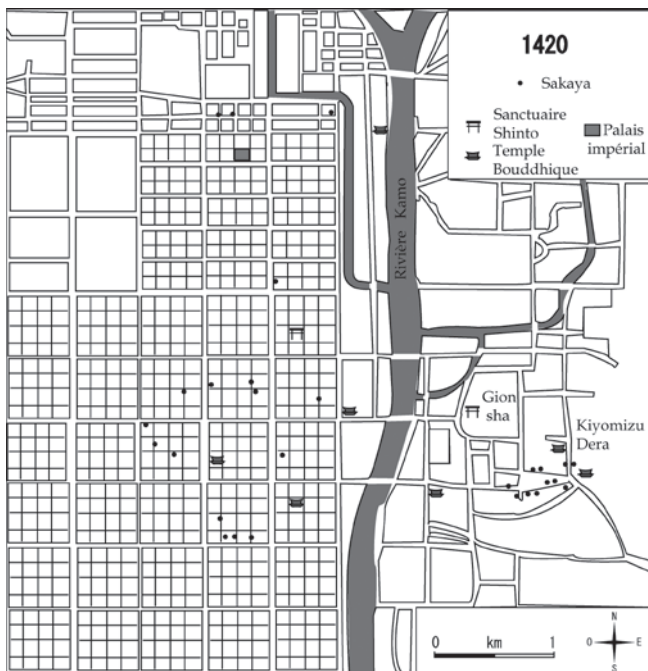
Les fabricants de saké ont rapidement amassé des fortunes considérables et ont développé le prêt à intérêt. En suivant les travaux très complets de S. Gay³, il apparaît qu'en 1426, soit à peine après une centaine d'années d'utilisation du numéraire, 347 maisons de saké de Kyôto faisaient déjà crédit. Au XV^e siècle, nous pouvons

¹ Huang (2000).

² Luis Frois (1965), vol. 2, p. 6.

³ Gay (2001).

Evolution des *sakaya* à Kyōto entre 1420 et 1468



Baumert (2011) p. 143, d'après Yunoki (1987)

estimer qu'un grand brasseur avait des revenus supérieurs à ceux d'un gouverneur de province. Les lois du *Bakufu* 幕府 de Muromachi font plusieurs fois mention des fabricants de saké et des impôts qu'ils devaient acquitter⁴.

Au XV^e siècle, c'est à Kyôto que le développement des *sakaya* 酒屋 a été le plus rapide. En 1420, 32 fabriques de saké étaient présentes dans la ville, en 1468, elles étaient déjà plus de 400. A l'origine, les *sakaya* étaient localisées plutôt sur les collines de l'Est, vers le temple Kiyomizudera. Le passage se fait ensuite vers la ville même. Ces fabricants installés en milieu urbain utilisaient pour la fabrication l'eau des canaux souterrains construits lors du drainage du bassin de Kyôto qui était certainement de bien moins bonne qualité que celle des collines, mais à cette époque, il importait plus d'être dans un quartier spécialisé sur le lieu de vente que dans un bon site de source.

Le fonctionnement des corporations passait aussi par une spécialisation des différentes phases de la fabrication. Il existait ainsi à la fois des fournisseurs de *kôji* et des brasseurs et les deux ne pouvaient se mélanger. Ainsi, la corporation des fabricants de *kôji* ne pouvaient fabriquer du saké mais avait le monopole de la fabrication de la moisissure et interdisait aux brasseurs de cultiver eux-mêmes leur *kôji*. Chacune avait ses lieux de ventes, ses privilèges, sa place lors des fêtes⁵.

Avant le milieu du XVI^e siècle, la localisation des territoires était marquée par la difficulté de transport et la proximité du marché. La ville en tant qu'objet géographique a eu une importance majeure dans la création d'une activité de brassage spécialisée. L'exemple de Kyôto montre que les *sakaya* du Moyen-âge avaient une localisation intra-urbaine. Malgré le développement des transports et la progressive maîtrise de l'espace de l'archipel, l'unité de la période est donnée par une constante : la difficulté de la conservation du saké au-delà de quelques jours, ce qui rendait aléatoire un commerce sur de longues distances. Jusqu'au milieu du XVI^e siècle, le saké était donc obligatoirement produit à proximité de son lieu de consommation.

⁴ Grossberg *et al.* (1981) p. 18-19, p. 80-82 et p.140

⁵ Yoshida Hajime en dresse une liste non-exhaustive dans son ouvrage *Edo no sake*. Yoshida (1997) p. 16 et suiv.

2. Le développement de territoires spécifiques (à partir du milieu du XVI^e siècle)

Le développement de territoires spécifiques de production, situés dans la région du Kinai qui correspond à la région aujourd'hui comprise entre les préfectures de Kyōto, Hyōgo et Osaka, s'explique par deux facteurs principaux : l'apparition de nouvelles techniques de fabrication permettant une meilleure conservation et la mise en place d'un nouveau système géographique à l'échelle du pays.

De nouvelles techniques venues des monastères

A partir du milieu du XVI^e siècle, un nouveau saké, appelé *morohaku* 諸白, fait son apparition dans les monastères de Nara. Fait à partir d'un riz beaucoup plus poli (*seimai* 精米) utilisant plus de *kōji* et présentant un degré d'alcool beaucoup plus important, il devient rapidement très prisé chez les amateurs de la capitale. Ceux-ci le mentionnent dans leurs journaux et sa concurrence faite aux sakés de Kyōto occasionne des plaintes de la part des corporations de la ville⁶.

Le développement de ce nouveau saké peut être suivi grâce aux chroniques des temples et monastères bouddhistes. Si l'on suit leurs indications, le début du saké moderne commence en réalité bien plus tôt vers 1450 à Nara, Kyōto et au Nord de Kyūshū⁷. Les annales du *Goshu no nikki* 御酒之日記 un document qui explique le processus de brassage dans plusieurs monastères, mentionnent un premier début de polissage du riz au lieu d'utiliser du riz paddy ou blanc, comme c'était le cas avec les anciennes techniques chinoises. En ce qui concerne les fermentations, un système de deux ajouts commence à se mettre en place. C'est un autre temple, le Tamon in 多聞院 à Nara qui développe la technique des trois ajouts dans le *moromi* もろみ. Le *Tamon in nikki* 多聞院日記 indique aussi l'utilisation de filtres en soie pour le filtrage⁸.

Au XVI^e siècle, l'ensemble du riz des temples de Nara était semble-t-il poli par moulins, mais il n'y a pas d'informations sur le degré de polissage. A cette époque le saké était brassé deux fois par an, en été et en hiver et la conservation du saké de l'été posait problème. Une technique proche de la pasteurisation basse (*hi ire* 火入れ) commence à être utilisée au milieu du siècle. Elle a réglé une partie des soucis posés

⁶ *Ibid.* p. 36.

⁷ Kamatani (1995) p. 117.

⁸ *Ibid.*

par les bactéries aux brasseurs de saké, tandis que le taux d'alcool plus important permettait au saké de mieux se conserver. Ces innovations, d'abord utilisées par les temples de Nara, ont rapidement été adoptées par les fabricants de Kyôto.

Un nouveau modèle géographique donné par la période d'Edo (1603-1668)

A l'origine de la nouvelle distribution qui établit un double pôle entre le Kantô et le Kinai se trouvent les trois grandes mesures des Tokugawa : la création d'Edo, la fermeture du pays et le système des résidences alternées. Elles expliquent le succès et la croissance de la nouvelle capitale qui, contrairement à Kamakura quatre siècles plus tôt, n'apparaît pas comme excentrée mais va développer sa propre centralité.

Pendant l'époque d'Edo, le Japon est devenu un système-monde, évoluant en vase quasiment clos. Dans un système ouvert sur l'Asie, la mer intérieure et ses ports constituaient le centre de gravité du pays et la croissance de cités marchandes comme Hyôgo et Sakai situées dans la baie d'Osaka aurait pu continuer. Edo aurait été excentrée comme Kamakura l'avait été lors de la période précédente. Par contre dans le système fermé qui se met en place au XVII^e siècle, ces villes marchandes n'avaient qu'un seul débouché principal : Edo, qui devient LA ville (on estime la population à 1 Million d'habitants au XVIII^e siècle). La polarité des échanges des ports de la mer intérieure s'est donc inversée. L'interface maritime, qui auparavant importait les marchandises vers Kyôto, s'est mise à exporter vers Edo.

Tout au long de la période Tokugawa, le Kinai reste la région des grandes productions de produits de qualité, mais ceux-ci sont donc destinés pour l'essentiel à Edo. Les ports de la baie prennent de l'importance par ce commerce et la région apparaît de plus en plus comme leur arrière pays, tournant le dos à l'ancienne capitale, Kyôto.

***Kudarizake* et sakés de pays (*jizake* 地酒)**

Le saké du Kinai envoyé à Edo était appelé *kudarizake* 下り酒, ce qui signifie « saké descendu (du Kinai) ». Ce *kudarizake* était de loin le saké le plus prisé et le plus estimé. Une des raisons de son succès tient dans son taux d'alcool plus élevé, conséquence d'une meilleure maîtrise des fermentations parallèles. A part Edo et Osaka, peu de régions avaient du *kudarizake* dont la consommation restait réservée aux grandes familles.

Le cas du seigneur d'Akita de Satake Yoshinobu 佐竹 義宣 (1570-1633) est très révélateur de la place du *kudarizake* chez les élites du début de l'époque d'Edo. Le

journal d'Umezu Masakage 梅津政景日記 révèle qu'il encourage une production locale et considère que son saké est plutôt bon. Pourtant lors de la visite de personnages importants d'Edo, il achète du saké du Kinai à Edo et le fait venir à cheval d'Edo⁹. La mention de ce *kudarizake* dans son journal semble indiquer que pour les fiefs du Nord, des achats de ce type restaient très rares.

Il se développe un intense commerce entre le Kinai, centre de la production de qualité et Edo, centre de la consommation. Le commerce se fait principalement par bateau. A la fin du XVII^e siècle le transport à des caboteurs spécialisés : les *tarukaisen* 樽回船. Ces navires faisaient le tour de la péninsule de Kii pour aller vendre le saké sur le marché d'Edo. Ils assuraient avec une périodicité régulière le transport des tonneaux de saké des ports de Nishinomiya et Osaka vers Edo. Leur temps de parcours était au départ d'une trentaine de jours, à la fin d'Edo, il était de 10 à 15 jours, ce qui faisait des *tarukaisen* les navires les plus rapides sur le trajet Osaka-Edo.

3. Evolution des régions à l'intérieur du Kinai : l'appel de la mer

L'étude des territoires de production peut être établie à partir des travaux de 2 historiens japonais : Yoshida Hajime 吉田元 et Yunoki Manabu 柚木学. Les sources sont une grande enquête réalisée en 1698 par les autorités d'Edo pour évaluer la quantité de riz utilisée pour la fabrication du saké, puis au XVIII^e siècle, les chiffres des importations de saké à Edo et leurs origines qui sont disponibles. Voyons l'évolution des régions sur la période 1530-1868 en partant de l'origine du *morohaku*, Nara.

Nara ou le problème de l'enclavement

Nara, dont les monastères ont été au milieu du XVI^e siècle à la base de l'invention des techniques de fabrication modernes et du célèbre *morohaku*, n'a jamais vraiment donné lieu à une spécialisation régionale dans le saké. Passé les premiers temps où les amateurs de Kyōto ont fait venir le saké de Nara, les techniques ont été reprises par les fabricants de la capitale et le saké de Nara est resté un saké de consommation locale.

Plusieurs raisons peuvent expliquer cet échec. Tout d'abord, au milieu du XVI^e siècle Nara était loin d'être la capitale qu'elle avait été pendant l'Antiquité. Il n'y

⁹ Yoshida (*op.cit.*) p. 179.

avait donc à Nara, ni un marché de consommation important, ni des corporations puissantes pour se lancer dans la fabrication et le commerce. Ensuite, les grands monastères qui auraient pu tenir ce rôle voient justement à la fin du siècle leur influence politique décliner. Enfin, le bassin de Nara est enclavé et mal relié au reste du pays, les routes sont difficiles et les cours d'eau ne permettent pas un grand trafic. Par rapport à Kyōto, bien placée au centre des terres, Nara est isolée par des montagnes qui rendent les communications difficiles.

Gloire et chute de Kyōto.

A la fin du XVI^e siècle, les fabricants de Kyōto ont été les premiers à adopter les techniques de Nara. Dans un système de consommation où leur ville constituait encore le centre du pays, les *sakaya* de Kyōto continuaient à être les plus puissantes et leur saké était considéré comme le meilleur du Japon. Les événements politiques ont tout bouleversé en stoppant net la croissance de la ville, en la ruinant et en la plaçant à l'écart du réseau des échanges.

Avec la création d'Edo, pendant tout les XVII^e et XVIII^e siècle, le saké de Kyōto va reculer. La ville a gardé des structures archaïques avec un monopole des marchands et l'interdiction de vente des sakés des autres régions. Pour sauver ses *sakaya* en perte de vitesse, Kyōto a même adopté un système de subventions, mais les interdictions se sont succédées pendant toute la période d'Edo, apparemment sans effet.

Les diverses mesures de protection et la contrebande continuelle qui a marqué l'époque d'Edo prouvent que le saké de Kyōto n'était pas bon. Très sucré, utilisant des grains de riz peu polis et peu de *kōji*, ils étaient très loin de la qualité des autres sakés du Kinai. Les visiteurs d'Edo en parlaient souvent avec condescendance et mépris et les grandes familles de la ville faisaient venir leurs sakés d'ailleurs.

L'importance des rivières navigables : Itami et Ikeda

Au XVII^e siècle, avec le grand commerce qui se met en place pour approvisionner Edo, deux régions ont pris de l'importance : Itami et Ikeda. Mieux situées sur des rivières navigables, utilisant des techniques de pointe et se spécialisant véritablement dans le saké.

Il s'agit de la première spécialisation d'une région dans le saké puisque Itami et Ikeda vendaient la quasi-totalité de leur production à Edo. Le transport du saké se faisait par voie fluviale vers Osaka où les marchands l'exportaient ensuite vers Edo par bateau. Itami était le fournisseur du *Shōgun* ce qui a contribué à son prestige.

En 1666, il y avait dans la ville 36 *sakaya*, ce qui était peu face à Kyōto, mais leur production était beaucoup plus importante.

D'après les descriptions, les fabricants avaient développé des techniques très poussées et investi dans du matériel spécialisé comme des moulins actionnés par la force humaine utilisés pour le polissage. Petit à petit lorsque le saké n'a plus été brassé qu'en hiver, Itami a eu du mal à satisfaire la demande croissante d'Edo.

Les sakés des régions côtières : Nada et Nishinomiya

Nada était la ville la plus importante d'une région côtière comprenant aussi les villes d'Imazu, Nishinomiya, Uozaki, Mikage et Nishigo. Ces villes se sont également toutes spécialisées à la fin du XVIII^e siècle dans le brassage du saké destiné à Edo. Il n'y a jamais eu à l'échelle du pays de concentration de brasseurs plus importante. La situation géographique explique une grande partie du succès de cette région car la proximité de la mer diminuait les coûts de transport, les intermédiaires et les ruptures de charge.

Au XIX^e siècle la technique de fabrication avait toujours beaucoup d'importance et Nada a innové en utilisant des moulins à eau pour polir son riz, ce qui lui permettait de le polir environ 15% de plus qu'avec des moulins manuels. Résultat, le saké de Nada était plus sec et plus alcoolisé que les autres, ce qui semblait particulièrement plaire aux consommateurs d'Edo.

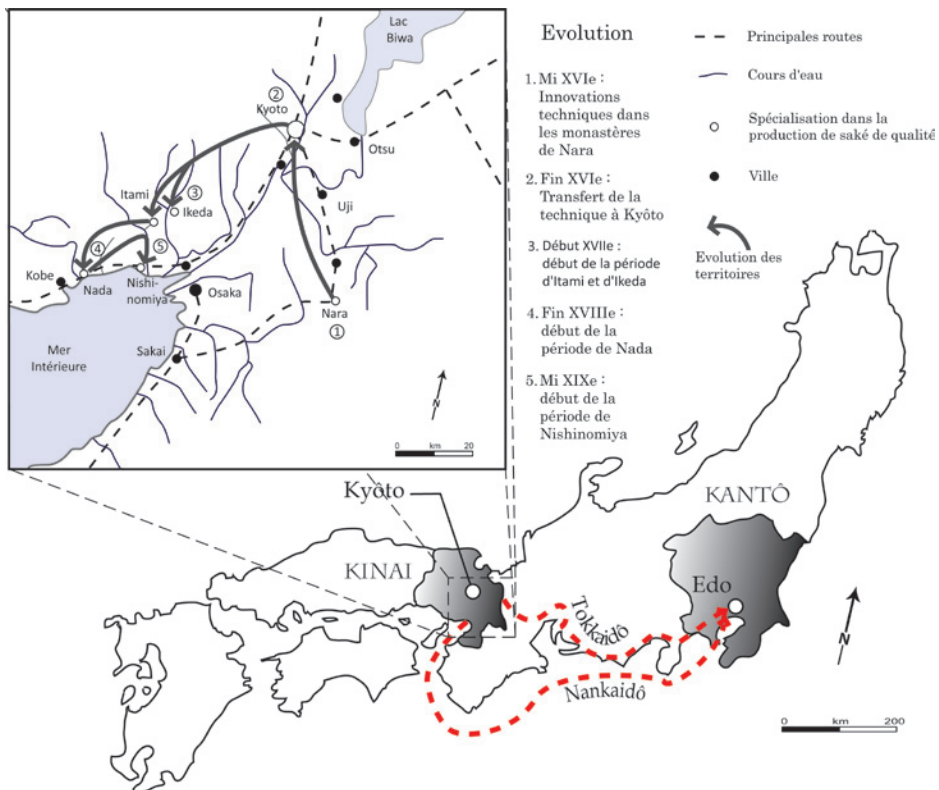
L'échec d'une production de qualité dans le Kantō

Au regard des coûts de transport, de leurs difficultés et des profits engendrés par le commerce du saké, le Kantō aurait logiquement dû développer ses propres productions de qualité pour approvisionner Edo. Cette tentative a eu lieu à la fin du XVIII^e siècle lorsque le pouvoir d'Edo est devenu conscient de la perte de capitaux engendrée par le commerce effectué en un seul sens. Ce qui était compréhensible pour approvisionner la ville lors des premières années de la période ne l'était plus pour une agglomération qui dépassait le million d'habitants. Le pouvoir d'Edo a donc tenté de mettre en place des productions de remplacement dans le Kantō. Le vinaigre, le *shōyu* et le saké étaient les principales productions visées. Si pour le vinaigre et le *shōyu*, la tentative a été un succès, pour le saké, elle a été un échec complet.

Il semble que l'échec soit surtout une affaire de qualité et de maîtrise technique. Faire du saké à cette époque restait une affaire complexe. Il fallait beaucoup de

moyens et d'expérience. On ne pouvait pas s'improviser brasseur en quelques années. Dans cette tentative, le *Bakufu* a certainement mal pris en compte la sociologie des buveurs de saké d'Edo qui étaient constitués d'un public de connaisseurs et d'habitues sachant faire la différence et ne se contentant pas de boire n'importe quel vin de riz. L'échec s'explique peut-être aussi par une question de goût. Le riz et l'eau de Kantô étant différents de ceux du Kinai, tout comme les levures, leurs goûts étaient forcément différents. Même bien fait, les sakés du Kantô ne convenaient peut-être pas à l'habitude des exigeants consommateurs d'Edo, qui leur ont préféré les sakés du Kinai.

Le système géographique d'Edo et l'évolution des territoires



Baumert (2011) p. 166

Conclusion : l'importance des consommateurs et des voies de communication

Cette étude de géo-historique du saké sur une longue période allant du milieu du XVI^e à la seconde partie du XIX^e siècle montre un double passage :

-D'abord, celui du saké antique au saké moderne. Le saké du *Shuhanron emaki* est encore un saké très « chinois », qui ensuite s'individualise dans la période suivante pour devenir le vin de riz japonais, tant dans la fabrication que dans les pratiques de la boisson.

-Ensuite, celui d'un produit fabriqué à proximité du lieu de consommation à un produit d'origine, fabriqué dans des territoires bien spécialisés, où une communauté de paysans, d'artisans et de commerçants construit, au cours du temps, un savoir intellectuel et collectif de production fondé sur un système d'interactions avec le milieu physique. Le saké de ces territoires est alors vendu dans l'ensemble du pays.

On note que la situation du commerce du saké pendant l'époque d'Edo ressemble beaucoup au grand commerce du vin européen qui a vu, à peu près à la même époque le développement des vignobles de la façade atlantique pour approvisionner les marchés anglais et hollandais. Elle permet ainsi d'utiliser pour le saké la phrase pleine de bon sens d'Olivier de Serres (1539 – 1619) souvent utilisée dans les démonstrations de géographie viticole : « Si vous n'êtes en lieu de vendre votre vin, que feriez vous d'un grand vignoble ? »¹⁰. La situation du commerce du saké pendant l'époque d'Edo montre ainsi, de la même manière, que pour le vin l'importance majeure des consommateurs et des possibilités de transport dans la mise en place de territoires de productions de qualité.

Bibliographie :

英俊辻 善之助、1935-1939、『多聞院日記』、三教書院。

渡部景一、1992、『「梅津政景日記」読本』、無明舎出版。

ルイス・フロイス、1963-1970、『日本史 キリシタン伝来のころ』、全5巻、東京、平凡社。

柚木学、1987、『酒造りの歴史』、東京、雄山閣出版。

吉田元、1997、『江戸の酒』、東京、朝日新聞社。

BAUMERT Nicolas, 2011, *Le saké, une exception japonaise*, Rennes, Presses Universitaires

¹⁰ Dion (1952).

- de Rennes, Tours, Presses Universitaires François Rabelais.
- DION, Roger, 1952, « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de Géographie*, Paris, vol. LXI, p. 417-431.
- GAY Suzanne, 2001, *The moneylenders of late medieval Kyoto*, Honolulu, University of Hawaii Press.
- GROSSBERG Kenneth, KANAMOTO Nobuhisa, 1981, *The law of the Muromachi Bakufu*, Tôkyô, Sophia University.
- HUANG Hsing-Tsung, 2000, *Fermentation and food sciences*, in NEEDHAM Joseph (dir.) 1956-2008 *Science and civilization in China*, 7 vol., Cambridge, Cambridge University Press, Volume 6 : *Biology and biological technology*, Part 5.
- KAMATANI Chikayoshi, 1995, « Sake brewing and its records in Edo Japan », *Historia Scientiarum*, 56 : 117-125.